

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONCESSIÓ DE SERVEIS D'EXPLOTACIÓ DE MÀQUINES DE DISTRIBUCIÓ AUTOMÀTIQUES DE BEGUES CALENTES, FREDES I ALIMENTS A LA SEU CENTRAL DEL DEPARTAMENT D'INTERIOR (LOT 1) I A L'EDIFICI DEL CAT 112 A REUS (LOT 2) PER A L'ANY 2025.

1. Objecte

L'objecte d'aquest contracte de concessió és l'explotació, per part de l'empresa contractista del servei de distribució automàtica de begudes calentes, fredes i aliments a la seu central del Departament d'Interior (lot 1) i a l'edifici CAT112 de Reus (lot 2) per al 2025.

L'explotació del servei consistirà en la instal·lació, per part de l'empresa contractista, de màquines expenedores, el seu manteniment, la reposició dels articles i la desinstal·lació de les màquines al finalitzar el període contractual.

2. Nombre i distribució de les màquines expenedores

2.1 Lot 1. Seu central del Departament d'Interior (c/ de la Diputació, 353-355 de Barcelona)

L'empresa contractista haurà d'instal·lar i mantenir, com a mínim:

- 3 punts de subministrament de begudes calentes (cafè, té, etc.).
- 3 punts de begudes fredes.
- 2 punts d'aliments.

2.1.1 Distribució lot 1

Edifici Annex (accés al palauet i a Passeig de Sant Joan)

- 1 màquina de cafè, té...
- 1 màquina de menjar (snacks/menjar preparat/entrepanes)
- 1 màquina d'ampolles d'aigua de 1,5 l
- 1 màquina de sucs i begudes de llauna

Primera planta menjador:

- 1 màquina de cafè, té...
- 1 màquina de menjar (sòlids-pastes, petits entrepanes, fruita, làctics, menjar saludable)
- 1 màquina de cafè qualitat superior.
- 1 màquina de sucs i begudes de llauna.

Si l'amplitud de l'espai on s'hagin d'ubicar els punts de subministrament és reduïda, s'instal·laran màquines mixtes (begudes fredes i aliments).

2.2 Lot 2. Edifici del CAT112 (c/ dels Pagesos, 2 de Reus)

Els espais posats a disposició de l'empresa adjudicatària són els següents:

- Vending Planta 0: Begudes calentes, refrescos, aigües , snacks i font d'aigua.
- Vending Planta 1: Aliments precuinats, begudes calentes, refrescos, snacks,i font d'aigua.
- Vending Planta 2: Begudes calentes i fonts d'aigua
- Vending Planta 3: Begudes calentes i fonts d'aigua.

Les superfícies dels espais assignats s'adjunten a l'annex 3 d'aquest plec.

2.2.1 Distribució lot 2

El nombre de màquines mínim haurà de ser:

Planta 0

- 1 Begudes calentes.
- 1 Begudes fredes.
- 1 Font d'aigua freda osmotitzada
- 1 Multiservei (entrepans , aperitius, etc.)

Planta 1

- 1 màquina de menjar (menjar preparat, sòlids-pastes, entrepans, fruita làctics, menjar saludable)
- 1 Begudes fredes.
- 1 Font d'aigua freda osmotitzada.
- 1 màquina d'ampolles d'aigua de 1,5 l
- 1 Begudes calentes.
- 1 Multiservei.

Planta 2

- 1 Begudes calentes.
- 2 Fonts d'aigua freda osmotitzada.

Planta 3

- 1 Begudes calentes.
- 2 Fonts d'aigua freda osmotitzada.

3. Usuaris

Pel que fa al lot 1, el nombre de personal fix de la seu central del Departament d'Interior és d'aproximadament 700 que es pot incrementar amb les visites externes, tot i que hi ha personal les 24 hores del dia, els 365 dies de l'any. Cal tenir present que el nombre de persones podrà ser inferior com a conseqüència de l'opció del teletreball.

Quant al lot 2, el nombre de persones que treballen diàriament a l'edifici 112 és d'aproximadament 350, repartides en diferents torns que cobreixen les 24 hores del dia, de les quals, unes 170 ho fan en horari laborable diürn.

A més d'aquest personal, també té accés als espais on s'ubicaran les màquines la resta del personal de la Generalitat que no presta serveis de forma estable a l'edifici i els usuaris externs que assisteixin a reunions, entrevistes, cursos, seminaris i qualsevol altra gestió que els permeti l'accés a l'interior de l'edifici.

L'empresa adjudicatària ha de tenir en compte, però, que no tots els dies hi haurà la mateixa demanda, que variarà en funció de factors com horaris del personal, períodes festius o de vacances, i formacions i actes diversos, en especial els derivats de l'activitat d'un edifici d'emergències en el cas del lot 2.

4. Condicions

4.1 Condicions generals

Per a la prestació d'aquest servei cal oferir una varietat de màquines adequades per tal de subministrar begudes calentes, begudes fredes, i aliments (aperitius, entrepans, etc).

El nombre i tipus de màquines hauran de ser suficients per garantir un servei adequat, d'acord amb el nombre de treballadors de l'edifici, i s'instal·laran, necessàriament, en funció dels punts de connexió de la xarxa elèctrica i de serveis previstos a l'edifici.

Aquest nombre es pot reduir o incrementar de comú acord entre ambdues parts.

Les màquines de begudes calentes mostraran públicament, i en lloc visible sobre la màquina els productes i marques que ofereix, nom de l'empresa explotadora. D'altra banda, l'empresa explotadora haurà d'informar al Departament/ CAT 112 sobre els proveïdors de productes de venda, la certificació de producció biològica, si s'escau, i la capacitat màxima de serveis de les màquines per a cada producte.

4.2 Llengua de treball en l'execució de la feina.

L'empresa contractista ha d'emprar el català en les seves relacions amb l'Administració de la Generalitat derivades de l'execució de l'objecte d'aquest contracte. Així mateix, l'empresa contractista, i, si s'escau, les empreses subcontractistes han d'emprar, almenys, el català en els rètols, les publicacions, els avisos i en la resta de les comunicacions de caràcter general que es derivin de l'execució de les prestacions objecte del contracte.

En particular, el català ha de ser present en les pantalles i els textos de les màquines de venda, i en la retolació dels gots que es dispensin.

Els productes que s'hi ofereixen han d'estar etiquetats almenys en català. Només de manera excepcional, si no existeixen al mercat productes d'aquella tipologia amb l'etiquetatge en català, podrà considerar-se com a vàlida una oferta que no compleixi aquest requisit en algun dels productes.

Així mateix, l'empresa contractista assumeix l'obligació de destinar en l'execució del contracte els mitjans i el personal que resultin adients per assegurar que es podrà donar atenció personal, almenys en català. A aquest efecte, el personal que, si escau, pugui relacionar-se amb els òrgans contractants, amb els clients i usuaris, ha de tenir un coneixement de la llengua suficient per desenvolupar les tasques d'atenció, informació i comunicació de manera fluida i adequada de la llengua catalana.

A més de les prescripcions lingüístiques anteriors, l'empresa contractista, i si s'escau, les empreses subcontractistes, queden subjectes en l'execució del contracte a la resta d'obligacions derivades de la Llei 22/2010, de 20 de juliol, del Codi de consum de Catalunya, de la Llei 1/1998, 7 de gener, de política lingüística i de les disposicions que les desenvolupen.

La instal·lació i posada en funcionament de les màquines de venda automàtica, així com la seva desinstal·lació i retirada al final de contracte, aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària, que es farà càrrec de tots els materials necessaris.

4.3 Característiques de les màquines expenedores

Les màquines expenedores estaran en funcionament les 24 h del dia i han de garantir un baix consum d'aigua i llum que l'empresa acreditarà presentant els corresponents certificats.

Els gasos refrigerants presents a les màquines no han de contenir gas HCFC o gas HFC (hidra fluorocarburs d'efecte hivernacle) aquest fet haurà de quedar acreditat en la documentació tècnica.

La il·luminació de les màquines serà mitjançant tecnologia LED.

En referència a l'antiguitat de les màquines, no s'acceptaran unitats més antigues de 3 anys d'us.

L'antiguitat s'haurà d'acreditar amb una declaració responsable signada per l'empresa on consti l'any de posada en funcionament.

Les màquines de venda automàtica instal·lades hauran de complir totes les especificacions que estableix la normativa vigent, especialment pel que fa a la higiene i distribució d'aliments i de productes alimentaris, i disposar de les autoritzacions que disposi la legislació vigent durant el període de temps que duri el contracte i les seves eventuais pròrrogues.

Les màquines de venda automàtica han d'assegurar la bona conservació dels aliments i begudes, i el seu manteniment en fred o calent, quan s'escaigui. En el cas dels entrepans que s'han de consumir en calent, si la màquina els dispensa freds, cal que l'empresa contractista proporcioni al seu càrrec els mitjans necessaris per escalfar-los.

El got no podrà ser plàstic d'un sol ús i haurà de ser de paper o plàstic compostable d'acord amb la norma UNE-EN 13432.

Les paletines/bastonets per remoure les begudes no podran ser plàstic d'un sol ús i hauran de ser de fusta o plàstic compostable d'acord amb la norma UNE-EN 13432.

Així mateix, les culleretes, la vaixel·la, els coberts i tovallons amb què se serveixin les begudes i els aliments han de ser de material reutilitzable o 100% plàstic compostable.

Les empreses licitadores hauran de presentar una declaració signada indicant aquest compliment.

A més, en les màquines dispensadores de begudes calentes hi ha d'haver l'opció d'obtenir la beguda sense got. Les màquines han de tenir un sistema de detecció de got dipositat en el punt de recepció de la beguda (kit sensor de tassa). Es valorarà que el preu de les begudes calentes sense subministrament de got sigui inferior al preu ofert amb subministrament de got. Les empreses licitadores podran presentar en la seva oferta l'import a aplicar per a la reducció del preu del producte o descompte econòmic corresponent.

Pel que fa al sucre, el servei preprogramat com a primera opció serà "sense sucre". Les màquines hauran d'establir un sistema que permeti augmentar el nivell de sucre a petició de l'usuari.

En el lot 1, a més, les màquines de begudes calentes han de permetre optar entre un cafè de tipus bàsic, que serà de comerç just, i un de tipus "premium". Una de les màquines ubicada en el menjador també haurà de donar l'opció de cafè de qualitat superior.

4.4 Sistema de pagament de les màquines expenedores

Totes les màquines hauran de complir els següents requisits:

- Disposar en un lloc visible dels imports de tots els productes.
- Disposar d'un moneder amb capacitat per tornar canvi, que accepti tot tipus de monedes de curs legal (llevat de les monedes d'0,01 i 0,02 euros, si d'acord amb els preus oferts per l'empresa aquestes no són necessàries) i facilitin devolucions de canvi fins a 2,00 €. Disposar d'un sistema d'admissió de bitllets de 5-10 €.
- En el lot 1 les màquines hauran de disposar d'un dispositiu de tarja/clau electrònica recarregable (moneder electrònic) que els usuaris podran recarregar en les mateixes màquines. L'empresa facilitarà aquesta tarja/clau i ha de garantir, com a mínim, la reposició dels 100 clauers de què es disposa actualment, si no són compatibles amb el sistema que s'instal·li. En el moment de la finalització del contracte, els usuaris mitjançant el Servei de Règim Interior retornaran a l'empresa contractista les targetes, i a les que hi hagi saldo de diners, en un termini de 10 dies l'empresa haurà d'abonar els imports que hi ha carregats a les targetes amb sobres nominals.
- Disposar de sistema de pagament mitjançant tecnologia NFC que permetin en pagament mitjançant targeta bancària, i telèfon mòbil per als dos lots sense límit .

4.5 Condicions i característiques dels aliments i/o begudes

Els productes oferts han de ser de consum saludable i de qualitat.

Les empreses licitadores han d'aportar una relació detallada dels productes que s'oferiran en les màquines expenedores, que hauran de ser de primeres marques, i que comprendrà, necessàriament, els productes d'oferta mínima que es relacionen en els annexos 1 (lot 1) i 2 (lot 2) d'aquests plecs, amb els preus màxims de referència que s'hi indiquen i que podran ser millorats a la baixa en l'oferta. Aquest preu serà invariable durant l'execució del contracte, i de les prorrogues, si escau. No s'acceptaran marques blanques

En tot moment l'empresa garantirà una oferta de tots els productes obligatoris en quantia suficient. Al llarg de l'execució del contracte es podrà canviar les marques i/o varietats del producte però no així el preu màxim ofert o les condicions de pes i o gramatge que, si escau, s'indiquen en el plec.

Els productes que distribueixin les màquines han de complir amb els requisits que disposi la legislació vigent en referència a l'envasat, l'etiquetatge i els registres sanitaris.

L'oferta d'aliments i begudes obligatòria es pot complementar amb altres productes que les empreses licitadores presentaran amb les dades referents al tipus de producte, la marca i el preu. No es podran subministrar begudes alcohòliques.

Tampoc es podran subministrar ampolles d'aigua de capacitat inferior a 1,5 l (Acord de Govern de 11 de juny de 2019, pel qual el Govern aprova reduir la utilització d'envasos i productes de plàstic d'un sol ús)

Com a mínim, el 65 % dels productes de les màquines d'aliments han de ser productes que contribueixin a una alimentació saludable, com, per exemple, galetes elaborades sense greixos saturats, amb fibra, bastonets de pa, fruits secs crus o torrats i sense sal afegida, barretes de xocolata i cereals, xiclets sense sucre, aigua, suc de fruita sense sucres afegits, batuts, fruita fresca, iogurts, entrepans vegetals, productes sense gluten, cereals integrals, etc.

Almenys un 5% dels productes alimentaris subministrats han de ser sense gluten indicats per a celíacs, que compleixin el reglament (UE) 828/2014 o normativa que el substitueixi i s'indicarà a la línia amb el símbol internacional de l'espiga barrada, i un 5% dels productes sense lactosa i s'indicaran en la línia amb el símbol corresponent.

El Departament/CAT112 decidirà la carta final de productes a incloure en les màquines i aquesta oferta no podrà ser modificada sense la seva autorització prèvia. En el cas que un producte no es consideri adient, haurà de ser retirat de forma immediata.

En tot cas, l'empresa contractista garantirà que el producte subministrat compleix totes les garanties sanitàries exigides per la legislació.

Els envasos no presentaran cap tipus de desperfecte ni estaran trencats. En cas contrari, seran reposats immediatament per l'empresa, que serà responsable de la qualitat i bon estat de conservació del productes subministrats, mantenint especial cura de les dates de caducitat.

Els preus dels productes a subministrar seran els que ofereixi l'empresa sense que puguin superar els preus màxims que s'indiquen aquest plec, llevat del cas de productes no inclosos en la relació inicial o que se n'hagin modificat les característiques inicials (composició, ingredients, format, pes, volum, etc.) de manera que faci necessari establir un preu superior al de l'oferta econòmica presentada en la licitació, amb l'autorització prèvia del Departament.

El cafè, llevat dels “premium” i qualitat superior, haurà de procedir del comerç just i, per tant, haurà de disposar del segell Fairtrade o equivalent, expedida per un ens diferent a l'empresa contractista. Serà obligatori publicitar a la màquina la procedència del cafè amb la llegenda “**comerç just**” o distintiu equivalent.

S'estableixen les especificacions següents per al lot 2:

- Per als esmorzars, l'empresa adjudicatària haurà de prestar el servei addicional d'entrepans i cafès preparats al moment en l'espai habilitat amb aquesta finalitat. L'horari d'aquest servei es concretarà amb el responsable del CAT112, entre la franja de 9 a 12 hores. Aquests preus no tenen caràcter obligatori i hauran de ser aprovats prèviament pel centre CAT112.

4.6 Reposició de productes.

L'empresa contractista efectuarà la reposició de productes tres cops per setmana, freqüència que es podrà adaptar segons necessitats del servei a petició del Departament/CAT112. En tot cas la reposició per manca de productes s'haurà de fer amb un termini màxim de 12 hores a comptar des de la comunicació del Departament/CAT112 .

En el lot 2, pel que fa als plats precuinats, entrepans i pastisseria, l'elaboració dels aliments i la reposició es farà diàriament, amb la menor antelació possible al moment del consum.

4.7 Canvis i substitucions.

L'empresa contractista podrà proposar el canvi de les màquines per unes altres que prestin un millor servei, sempre i quan es puguin instal·lar en el mateix lloc, que aquesta instal·lació no comporti un augment dels preus i que les noves màquines tinguin la mateixa o superior eficiència energètica que la màquina substituïda. Caldrà comptar amb l'acceptació expressa del Departament/CAT112 per fer-ho.

El Departament/CAT112 es reserva el dret de demanar el canvi d'ubicació d'una o més màquines a altres dependències dins dels edificis que conformen la seu central del Departament/CAT112.

La gamma de productes a dispensar serà susceptible d'ampliació, reducció o canvi, segons la demanda. Caldrà l'autorització prèvia expressa del Departament/CAT112.

4.8 Manteniment de les màquines.

L'empresa contractista garantirà el bon funcionament de les màquines, reparant-les in situ o canviar-les per d'altres si s'escau.

Les màquines no podran estar fora de servei més de 24 hores a comptar des de l'avís de l'avaría per part del Departament/CAT112. Si no fos possible la reparació en aquest termini, l'empresa substituirà la màquina per una d'iguals característiques en un termini de 10 dies laborables.

En cas que alguna de les màquines pateixi reiterades avaries, l'empresa contractista l'haurà de substituir per una de nova.

L'empresa adjudicatària ha d'estar localitzable mitjançant un telèfon d'atenció les 24 h al dia i els 365 dies de l'any per resoldre incidències i avaries.

L'empresa adjudicatària confirmarà al Departament/CAT112 que han estat resoltes les avaries o incidències que els han notificat en el termini màxim de dues hores des de la seva resolució.

5. Altres obligacions de l'adjudicatari.

Abans de l'execució del contracte, l'empresa contractista proporcionarà al Departament/CAT112 la relació dels noms i DNI de les persones encarregades de la reposició de productes i manteniment de les màquines i altre personal adscrit al servei, que hauran d'identificar-se per accedir a les dependències de l'edifici, amb el compromís d'actualitzar aquesta relació cas que hi hagi cap canvi.

També mantindrà informat permanentment al Departament/CAT112 dels proveïdors habituals o puntuals que hagin de tenir accés a l'edifici.

El Departament/CAT112 es reserva el dret de rebutjar, en qualsevol moment, al personal adscrit a aquesta contractació per a la reposició dels productes en cas que no reuneixi les degudes condicions sanitàries, higiene i correcció exigibles, prèvia comprovació dels fets i amb intervenció de l'empresa contractista.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a presentar al Servei de Règim Interior del Departament/Servei d'Administració de l'edifici CAT112 informes mensuals detallats per categories (begudes calentes- begudes fredes – aigües – snaks - -plats preparats i postres) especificant unitats de venda i import resultant de les vendes.

L'empresa contractista i el Servei de Règim Interior del Departament/l'Administrador de l'edifici CAT112 establiran el sistema més adient per tal de garantir el retorn als usuaris de l'import corresponent a aquells articles de què no s'ha pogut disposar per un funcionament defectuós de la màquina expendedora o que no s'hagin subministrat en les condicions adequades.

Per al lot 1, aniran a càrrec de l'empresa contractista el subministrament i/o reposició dels microones i torradors instal·lats en el menjador habilitat als treballadors, en un nombre no inferior a 5 microones i 2 torradors. Els aparells han de ser nous.

Quant al lot 2:

- L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la instal·lació i manteniment de 6 fonts d'aigua freda osmotitzada amb capacitat de producció no inferior a 25 litres/hora cadascuna.
- També anirà al seu càrrec tots els estris necessaris per al funcionament de les zones habilitades i el subministrament o substitució del microones, torradors i altres màquines que complementin les màquines expendedores, amb un màxim de 10 aparells entre microones i torradors.
- Així mateix, haurà de proporcionar màquines dispensadores de bescanvi de bitllets de manera que permeti garantir l'ús per part del client a qualsevol hora, com a mínim a vending planta 0 i vending planta 1.
- Finalment, l'empresa contractista efectuarà al seu càrrec la reposició, quan sigui necessària, de tots aquests aparells, béns mobles i estris que siguin de la seva propietat i que, segons aquest Plec o l'oferta presentada a la licitació, estigui obligada a portar per al funcionament de la zona.

6. Higiene i neteja.

L'empresa explotadora ha de portar a terme el servei de manteniment i neteja de les màquines instal·lades, i proveir els contenidors de recollida selectiva dels residus que es generin per l'ús de les màquines. Es garantirà la neteja de les màquines i del seu entorn, preferentment en els dies i hores que generin menys molèsties als usuaris.

Així mateix, l'adjudicatària ha de mantenir una especial vigilància quant a les dates de caducitat i l'estat de conservació idoni del productes que es subministren, que han de complir amb els requisits que disposi la legislació vigent quant a envasat, etiquetatge i registres sanitaris.

A més a més, per al lot 2, s'estableixen les especificitats següents:

- L'empresa contractista ha de fer-se càrrec de la recollida selectiva i del dipòsit dels residus i escombraries que generi el funcionament del servei.(capsules de cafè, embolcalls, residus orgànics).
- Seran a compte de l'empresa contractista els productes a utilitzar i els estris necessaris. Tots els productes de neteja emprats han de complir els criteris d'ecotoxicitat (biodegradabilitat i toxicitat per als organismes aquàtics) i d'exclusió i de restricció de substàncies en la formulació dels productes, tal i com es descriuen en alguna etiqueta ecològica Tipus I.
- Per a la fracció orgànica, les bosses de escombraries que s'utilitzaran seran compostables d'acord amb la norma UNE-EN 13432:2001. Per a la resta de fraccions, les bosses de escombraries hauran de tenir com a mínim un 80% de plàstic reciclat post-consum. Les bosses hauran de complir els requeriments de la norma UNE-EN 13592:2003. Sacs de plàstic per a la recollida de deixalles domèstiques.

Pel que fa a les bosses compostables, l'empresa licitadora haurà d'aportar el certificat d'una etiqueta ecològica Tipus I (Distintiu de garantia de qualitat ambiental o equivalent) o bé una declaració del fabricant amb referència al compliment de les normes UNE-EN 13432:2001 i UNE-EN 13592:2003 i la fitxa tècnica del producte.

- El personal de l'empresa que faci les reposicions garantirà la retirada dels embolcalls i cartonatge que generi el subministraments dels productes i mantenir la zona de màquines en un bon estat de neteja.

7. Control de qualitat.

El Departament/CAT112 es reserva el dret de realitzar, si ho creu convenient, revisions de qualitat i enquestes als empleats del contractista i usuaris, sobre els productes o serveis que podran servir com a indicadors del compliment del servei.

El Departament/CAT112 té drets al control, supervisió i inspecció del servei i podrà donar instruccions a l'empresa contractista d'acord amb la llei. En cas de deficiències en la prestació podrà donar-li avis a l'empresa contractista per tal que les esmeni. Fer cas omís de les indicacions rebudes és causa de resolució del contracte.

L'empresa contractista es relacionarà amb el Departament d'Interior a través del Servei de Règim Interior i amb el CAT112 amb el Servei d'Administració del CAT112, als efectes que estableix l'article 62 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic.

8. Règim econòmic.

S'estableix un cànon de sortida que l'empresa contractista ha d'abonar al Departament d'Interior d'import de:

- Lot 1: 800 euros anuals.
- Lot 2: 800 euros anuals.

que s'abonarà en dos pagaments semestral, que seran ingressats el primer quan s'iniciï el contracte i el segon sis mesos després. Aquest pagament compensarà el subministrament d'energia elèctrica i aigua potable.

L'empresa adjudicatària abonarà al seu càrrec tots els impostos, arbitris i gravàmens que afectin l'activitat a desenvolupar. El Departament podrà requerir en qualsevol moment l'exhibició dels documents acreditatius corresponents.

9. Pòlissa de responsabilitat civil

L'empresa adjudicatària durant el període d'execució del contracte haurà de disposar d'una pòlissa de responsabilitat civil per un import de 300.000€/sinistre i any, i comunicarà de manera immediata al Departament qualsevol modificació en la pòlissa d'assegurança que alteri o variï les seves condicions de cobertura.

Així mateix l'Administració podrà requerir la documentació de la pòlissa de responsabilitat civil en qualsevol moment de l'execució i la no aportació per part de l'empresa serà causa de resolució del contracte.

10. Visita de les instal·lacions.

Els licitadors hauran de realitzar una visita obligatòria als edificis i dependències on s'ubicaran les màquines per poder determinar la millor distribució. En cas de no realitzar-se aquesta visita suposarà l'exclusió de la licitació. En ambdós casos, cal la sol·licitud prèvia per correu electrònic a l'adreça teresa.sola@gencat.cat (lot 1) o administracioeus.cat112@gencat.cat (lot 2), indicant el nom, cognoms i NIF de les persones que hi assistiran (màxim dues persones per empresa). Una vegada rebudes les sol·licituds de visita, el Departament/CAT112 concertarà visites conjuntes, el dia i hora de les quals serà comunicat als licitadors mitjançant correu electrònic. El punt de trobada serà, bé al Departament d'Interior, carrer de la Diputació, 355 de Barcelona per al lot 1, o bé a l'edifici del CAT 112 al carrer dels Pagesos, 2 de Reus, quant al lot 2. Qualsevol canvi introduït en la data de la visita serà informat oportunament en el perfil del contractant.



Per als dos lots es lliurarà als assistents un certificat de visita que s'haurà d'aportar amb la documentació de la licitació.

La cap del Servei de Règim Interior



Per als dos lots:

Només es podria admetre baixes per múltiples de 5 cèntims.

Els preus unitaris màxims de cada article tenen caràcter de màxim i no es poden superar, sent clàusula d'exclusió la superació d'aquest preu unitari màxim.

ANNEX 1

Productes d'oferta mínima del lot 1 (seu central del Departament d'Interior)

1-. Begudes calentes

Producte	Preu unitari màxim (IVA inclòs)
Cafè i similars (bàsic): cafè expresso, cafè americà, tallat, cafè amb llet, capuccino (normal i descafeïnat)	0,55 €
Cafè i similars (premium): cafè expresso, cafè americà, tallat, cafè amb llet, capuccino (normal i descafeïnat)	0,65 €
Cafè i similars qualitat superior tipus Illy, lavazza o similar	0,75 €
Xocolata	0,55 €
Te amb i sense llimona i infusions	0,55 €
Sumatori parcial	3,05 €

2. Snaks dolços i salats

Producte	Preu unitari màxim (IVA inclòs)
Patates fregides naturals, amb sabors	0,95 €
Bastonets de pa integrals	0,95 €
Bastonets d'olives, de pipes, formatge, cereals....	0,95 €
Galetes integrals, digestives, sense gluten, amb fibra, sense sucre	0,95 €
Pastes variades.....	0,95 €
Fruits secs	1,00 €
Xocolatines	0,95 €



Xicles/caramels sense sucre	1,10 €
Sumatori parcial	7,80 €

3.- Altres productes de menjar (sandvitxos, lactis, fruita, plats preparats)

Producte	Preu unitari màxim (IVA inclòs)
Sandvitxos especials (vegetarià, cranc)	2,20 €
Sandvitxos (truita, gall dindi, tonyina....)	2,00 €
Fruita tallada en bol pelada (mínim 120 g) de temporada	1,10 €
Amanida fresca vegetal	2,60 €
Plats precuinats	3,60 €
Làctics	0,70 €
Làctics sense lactosa	0,75 €
Sumatori parcial	12,95 €

4.- Begudes fredes

Producte	Preu unitari màxim (IVA inclòs)
Refresc de llauna (mínim cola, llimona i taronja)	0,90 €
Refresc de llauna sense sucre (zero/light)	0,85 €
Batut de cacao	0,85 €
Refresc de Te (llauna)	1,00 €
Sucs	1,00 €
Beguda isotònica (llauna)	1,00 €
Aigua 1,5 l	0,70 €
Sumatori parcial	6,30 €



ANNEX 2

Productes d'oferta mínima del lot 2 (edifici del CAT112 a Reus)

1.- Bequdes calentes

Producte	Preu unitari màxim (IVA inclòs)
Cafè i similars (bàsic): cafès expresso, cafè americà, tallat, cafè amb llet, capuccino (normal i descafeïnat)	0,50 €
Xocolata	0,50 €
Te amb i sense llimona i infusions	0,50 €
Llet	0,40 €
Sumatori parcial	1,90 €

2.-Snaks dolços i salats

Producte	Preu unitari màxim (IVA inclòs)
Patates fregides naturals, amb sabors	0,90 €
Bastonets de pa integrals	0,90 €
Bastonets d'olives, de pipes, formatge, cereals.....	0,90 €
Galetes integrals, digestives, sense gluten, amb fibra, sense sucre	0,90 €
Pastes variades.....	0,90 €
Fruits secs	0,95 €
Xocolatines	0,90 €
Xiclets/caramels sense sucre	1,00 €
Sumatori parcial	7,35 €

3.- Entrepans

Producte	Preu unitari màxim (IVA inclòs)
Entrepans (truita de patata, sobrassada amb formatge, ...)	1,90 €



Sandwich (vegetal, tonyina, pernil dolç, gall d'indi, ...)	1,50 €
Sumatori parcial	3,40 €

4.- Begudes fredes

Producte	Preu unitari màxim (IVA inclòs)
Refresc de llauna (mínim cola, llimona i taronja)	0,80 €
Refrescos de llauna sense sucre (zero/light)	0,75 €
Batut de cacao	0,80 €
Begudes isotòniques (llauna)	0,95 €
Sucs	0,95 €
Aigua amb gas 33 cl (llauna)	0,75 €
Aigua 1,5 l	0,65 €
Cervesa sense alcohol 33 cl (llauna)	0,85 €
Sucs amb llet	0,95 €
Sumatori parcial	7,45 €

5.- Plats cuinats

Producte	Preu unitari màxim (IVA inclòs)
5.1. Primers plats	
Amanides verda, mixta, llegums, ...	1,05 €/100g
Amanides de pasta, tonyina, russa, de cranc ...	1,05 €/100g
Crems (carbassa, verdures, gaspatxo, salmorejo, vichyssoise,...)	0,55 €/100g
Llegums: lleties estofades, cigrons amb espinacs, pèsols amb pernil,...	1,05 €/100g
Verdures: patata i mongeta, espinacs, minestra	1,05 €/100g



Pasta: macarrons, espaguetis, raviolis, tortel-linis, fideus,... amb diferents salses	1,05 €/100g
Lasanya de verdures, carn,...	1,05 €/100g
Canelons de carn, espinacs, ...	0,95 €/100g
Arròs a la marinera, risotto, ...	1,15 €/100g
Sumatori parcial	8,95 €/100 g.

5.2. Segons plats	
Mandonguilles	1,25 €/100g
Pollastre al forn, amb prunes, a l'ast, a la planxa	1,55 €/100g
Llom rostit, amb salsa, a la planxa	1,55 €/100g
Vedella tipus fricandó, rodó, ...	2,15 €/100g
Peixos: bacallà, lluç, salmó	2,25 €/100g
Sumatori parcial	8,75 €/100g

6.- Postres i làctics

Producte	Preu unitari màxim (IVA inclòs)
Peça de fruita del temps	0,80 €
Bol de fruita pelada	1,55 €/100g
logurt natural o sabors, normal o desnatat	0,55 €/100g
Flam, crema	1,05 €/100g
Pastissos	2,05 €/100g
Sumatori parcial	6,00 €/100g