

ANNEX 4 PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

ÍNDEX

Clàusula 1. OBJECTE DEL CONTRACTE
Clàusula 2. USUARIS
Clàusula 3. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI
Clàusula 4. PRODUCTES
Clàusula 5. COMISIÓ
Clàusula 6. DURADA
Clàusula 7. PREUS DEL PRODUCTE
Clàusula 8. OPERATIVA DEL SERVEI
Clàusula 9. OBLIGACIONS DE L'EMPRESA CONTRACTISTA
Clàusula 10. POLISSA D'ASSEGURANÇA
Clàusula 11. NETEJA
Clàusula 12. PERSONAL DEL SERVEI
Clàusula 13. SUPERVISIÓ I SEGUIMENT DEL SERVEI
Clàusula 14. CONSUMS ENERGÈTICS
Clàusula 15. CONDICIONS MEDIAMBIENTALS
Clàusula 16. PUBLICITAT
Clàusula 17. COMPLIMENT DE LA NORMATIVA
Clàusula 18. DRETS I OBLIGACIONS DE REUS ESPORT I LLEURE SA
Clàusula 19. SANCIONS I PENALITATS ESPECÍFIQUES
Clàusula 20. VISITA INSTAL·LACIONS

ANNEX 1 RELACIÓ DE PRODUCTES I PREUS

CLÀUSULA 1. OBJECTE

El contracte té per objecte la concessió del servei d'instal·lació, explotació i manteniment de màquines automàtiques expenedores de begudes (fredes i calentes), no alcohòliques així com altres productes de caràcter alimentari en règim d'autoservei en les instal·lacions esportives municipals ubicades a:

- Pavelló Olímpic Municipal (POM) : C/ Mallorca nº 1 , 43205 Reus
- Pol·lileuger Ciutat de Reus : C/ Figueres nº 2, 43206 Reus
- Pol·lileuger Joan Rebull : Avinguda Onze de Setembre nº 8, 43203 Reus
- Pol·lileuger Alberich i Casas : C/ de Cèlia Artiga Esplugas s/n , 43205 Reus
- Pol·lileuger Cèlia Artiga : C/ Mont Caro nº 2-6, 43206 Reus

En aquestes instal·lacions no existeix cap servei de bar o de cafeteria, i en algunes ni tan sols existeix en els carrers propers a la instal·lació (cas del Cèlia Artiga, Alberich i Casas i Ciutat de Reus).

La concessió del servei de venda automàtica inclourà els següents treballs:

- Trasllat, instal·lació, muntatge i desmuntatge i posada a punt de les màquines.
- Manteniment preventiu i correctiu de les màquines i els sistemes de pagament.
- Substitució de les màquines en cas necessari.
- Neteja de les màquines
- Reparació d'avaries.
- Inspeccions i revisions de caducitat dels productes.
- Obtenció de permisos i llicències necessaris per a la prestació objecte d'aquest servei i subjecció de l'activitat a la normativa reguladora vigent en cada moment.
- Servei d'atenció als usuaris a través d'un telèfon que haurà de ser visible en la mateixa màquina.

CLÀUSULA 2. USUARIS

Els destinataris del servei són, principalment, els usuaris del gimnàs municipal ubicat al Pavelló Olímpic Municipal (POM) i els esportistes, acompanyants i personal tècnic i administratiu d'aquesta instal·lació i dels diferents polígons municipals. Els polígons no tenen gimnàs, només pistes esportives i graderia.

A efectes informatius el còmput total d'usos potencials i per instal·lació, de dilluns a diumenge és el següent (dades gener-juny 2024):

Instal·lació	USOS DIÀRIS				TOTAL
	Esportistes i acompanyants	Personal tècnic	Personal administratiu	Gimnàs municipal	
Cèlia Artiga	167	12	0	0	179
Joan Rebull	157	14	0	0	171
Ciutat de Reus	105	8	0	0	113
Alberich i Casas	100	8	0	0	108
POM	95	7	35	115	252
					822

Així, els potencials usuaris del servei de vending són aproximadament 822 persones que cada dia (de dilluns a diumenge) visiten alguna de les instal·lacions esportives.

Clàusula 3. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

3.1. Descripció i característiques tècniques de les màquines

Per l'acreditació de les característiques, l'empresa contractista haurà de presentar, abans de la seva instal·lació, un llistat amb les màquines que proposen per a cada localització amb la fitxa tècnica descriptiva, especificant marca, model, dimensions, característiques tècniques i informació del consum de Kwh i el tipus de fluid que s'utilitza com a refrigerant (si n'utilitza) i altres característiques especials envers l'estalvi energètic i qualificacions energètiques, acompanyades de catàlegs o fotografies.

- Les màquines d'autoservei que s'instal·lin no podran tenir una antiguitat de més de 5 anys ni d'ús ni de fabricació i tindran un aspecte i condicions adients.
- Les màquines i les seves instal·lacions estaran dotades de totes aquelles proteccions necessàries que garanteixin la seguretat de les persones i dels equips de les instal·lacions esportives on es col·loquin. Com a mínim hauran de tenir protecció ignífuga i auto-parada de la bomba.
- Les màquines s'han d'ubicar a les instal·lacions esportives indicades al plec. Qualsevol modificació de l'espai, s'haurà d'aprovar per la direcció del Reus Esport i Lleure SA (RELLSA). La direcció, per raons funcionals i d'organització dels espais de les instal·lacions, podrà determinar la necessitat de canvis d'ubicació o noves ubicacions durant la vigència del contracte.
- Les retolacions de totes les màquines, així com les indicacions que siguin d'interès per les persones usuàries hauran de ser clares i ubicades en zones perfectament visibles i almenys en català.
- Estoc de productes i periodicitat de reposició: mínim 1 dia per setmana.
- Rotació de productes: mínim cada 6 mesos s'haurà de fer rotació dels productes oferts.
- Els dies i horaris de reposició dels productes s'acordaran amb els responsables de RELLSA.
- Les màquines hauran de disposar d'un sistema de cobrament en metàl·lic adequat i facilitar el retorn en tot moment de canvi fraccionat en moneda o altres sistemes equivalents. L'adjudicatari podrà oferir com a millora la introducció de sistemes de pagament amb targeta de crèdit o App per a dispositius mòbils
- Els aparells de subministrament dels aliments i de les begudes han de garantir la seva conservació d'acord amb els requeriments específics de cada producte.
- Les màquines han de complir tota la normativa legal que sigui d'aplicació, ja sigui autonòmica, estatal o europea.
- Totes les màquines hauran d'acceptar el sistema pagament en efectiu.
- Les màquines instal·lades contindran única i exclusivament els productes que designi RELLSA, de comú acord entre les parts. Les màquines expenedores obligatòriament **han de garantir una eficiència energètica mínima de la classe B**, segons la classificació EVA-EMP o equivalent. Les empreses licitadores podran oferir com a millora que tinguin un consum energètic superior a la classe B.
- Les màquines han de garantir la bona conservació de les begudes i el manteniment d'aquestes en fred o calent. Així mateix, han de complir les normatives que regulen tant les característiques tècniques com les sanitàries i de seguretat, i estar homologades en l'àmbit de la Unió Europea.

3.2. Relació de les màquines i ubicació a les instal·lacions esportives

Instal·lació	Màquines	
	Cafè	Snack/food /drink
Cèlia Artiga	0	1
Joan Rebull	0	1
Ciutat de Reus	0	1
Alberich i Casas	0	1
POM	1	2
Totl vending	1	6
Total màquines	7	

El personal tècnic de RELLSA determinarà el punt exacte d'ubicació de les màquines en cada una de les diferents instal·lacions. Si el punt determinat presenta algun impediment per la correcta instal·lació per part de l'empresa adjudicatària, es buscarà de manera conjunta una nova ubicació.

Clàusula 4. PRODUCTES

4.1 Àmbit del productes que es poden comercialitzar i limitació de preus

Tots els productes que s'ofereixin per els licitadors seran objecte de supervisió i consens de RELLSA previ la seva posada en venda. Qualsevol canvi o proposta nova haurà de ser de la mateixa qualitat i haurà d'estar supervisat i consensuat prèviament per RELLSA.

RELLSA podrà sol·licitar, durant l'execució del contracte, la incorporació, modificació o eliminació d'un producte o l'increment de les quantitats d'algun altre que ja s'ofereixi; així com el lloc de prestació d'aquests dins dels edificis indicats.

Tots els aliments han de procedir d'establiments autoritzats inscrits en el Registre General Sanitari d'Aliments que, en funció de la naturalesa i manipulació dels aliments, disposaran de sistemes que garanteixin el seu manteniment a temperatura regulada.

L'annex 1 estableix un preu límit per a determinats productes. Respecte als productes que ofereixin els licitadors i que estiguin contemplats en l'Annex 1 el seu preu no podrà superar en cap cas l'import màxim previst en el mateix (IVA inclòs).

Productes que es podran comercialitzar:

SNACKS SALATS	GALETES, TORTES I BASTONETS AL FORN
Xips de verdures	Bastonets d'oli d'oliva
Xips de quinoa	Bastonets de tomàquet
Corfa de lleties	Bastonets amb formatge
Patates fregides amb oli d'oliva	Bastonets integrals
Patates light	Bastonets amb llavors
Galetes salades	Bastonets amb olives negres
Crackers integrals	Bastonets d'espelta
Llegums al forn	Bastonets integrals sense gluten
XOCOLATA	Bastonets integrals amb sèsam
Xocolata negra >70%	Tortes d'arròs amb xocolata negra
Xocolata amb llet	Tortes de blat de moro amb xocolata negra
Xocolata negra i amb llet, amb fruita seca	Barretes de cereals amb xocolates o iogurt o fruita
FRUITS SECS I FRUITA SECA	Barretes muesli
Còctel de fruits i fruita seca variada (sense sal i mel)	Mini tortes de blat de moro
Avellanes torrades	Galetes de cereals
Ametlles torrades	"Picos"
Nous	"Regañes"
Anacards	SUCS DE FRUTA I SMOOTHIES
Nabius	Sucs vegetals naturals
Barretes de fruita deshidratada (sense sucre afegit)	Smoothies de fruites naturals
Bossetes de fruita deshidratada (sense sucre afegit)	REFRESCOS I AIGÜES SABORIZADES
PRODUCTES SENSE GLUTEN	Aigua mineral natural
MÀQUINA ESPECÍFICA DE BEGUDES CALENTES	Aigua mineral amb gas
Cafè, te, cacau, infusions (sucre regulable)	Beguda isotònica
	Refresc de cola
	Refresc de te
	Refresc de taronja

4.2 Condicions de l'oferta de productes

S'ha de mostrar en un lloc visible els productes i marques que ofereixen les màquines i també les dades d'identificació de l'empresa que en fa l'explotació. En tot cas, l'empresa contractista ha de garantir que el producte subministrat compleix totes les garanties sanitàries exigides per la legislació.

Oferta mínima

- D'acord amb l'àmbit establert a l'apartat 4.1, les màquines expenedores hauran d'oferir com a mínim 7 productes:
 - Aigua
 - Un refresc
 - Una beguda isotònica
 - Un snack salat
 - Una xocolata
 - Uns fruits secs o fruita deshidratada
 - Una galeta, torta o bastonets al forn

El cafè serà de bona qualitat i preferiblement serà de comerç just, mòlt i 100% natural. En cas de servir-se en càpsules, aquestes han de ser compostables.

Falta d'estoc

En el cas de que durant la vigència del contracte es doni la situació de que en un moment determinat no es disposi d'un producte en concret, es repetirà una nova filera d'un producte ja existent però en cap cas es podran posar productes exclosos expressament en aquest Plec.

Renovació

La renovació dels productes alimentaris sòlids es farà amb la freqüència necessària considerant la data de caducitat o de consum preferent.

Altres requeriments dels productes

Les màquines de begudes calentes han de disposar d'un regulador de sucre (opcions: sense sucre, amb edulcorant, dolç i molt dolç) i per defecte hauran d'estar a l'opció sense sucre (que només l'usuari/ària que vulgui sucre hagi de prémer).

Les begudes fredes se serviran tancades i sense reomplir.

No es podran servir begudes amb contingut alcohòlic (tampoc les que continguin segons la normativa d'etiquetatge les llegendes "alcohol 0,0%" o "sense alcohol").

4.3.Productes exclosos i prohibits per la seva venda

Els següents productes queden totalment exclosos a la venda:

- Brioixeria: croissants, palmeres, ensaïmades, magdalenes, pa de pessic, pastissos
- Bastonets de llavors fregits o al forn amb oli
- Galetes farcides
- Xocolatines amb galeta o farcides
- Caramels, laminadures i afins
- Snacks fregits, llevat dels que es detallen en la llista
- Embotits
- Jogurts
- Fruita fresca
- Suplements energètics per a esportistes, excepte la beguda isotònica

Clàusula 5. ABONAMENT AL CONTRACTISTA I CONTRAPRESTACIÓ PER LA CONCESSIÓ

El preu dels productes comercialitzats serà la retribució que percebrà el contractista directament dels usuaris del servei mitjançant les corresponents recaptacions.

Els costos dels consums energètics necessaris per a la prestació del servei, electricitat i aigua, aniran a càrrec de RELLSA.

L'empresa contractista abonarà un percentatge del total de les vendes, aquest serà mínim del 12%. Aquest percentatge podrà ser millorat l'alça per part de les empreses licitadores en la seva oferta.

El contractista facilitarà amb caràcter trimestral el document de transacció de resum diari de vendes i un fitxer de declaració mensual de vendes juntament amb la proposta de liquidació basada en aquest. RELLSA validarà la proposta i emetrà la factura d'acord amb el percentatge ofert pel licitador.

L'import a abonar per part del contractista es pagarà trimestralment dins dels deu primers dies del mes següent a la posada en funcionament del servei (no ha de coincidir amb el mes de desembre).

Clàusula 6. DURADA

La durada d'aquest contracte serà de 2 anys a partir del moment de la seva formalització. Es preveuen 3 pròrrogues anuals que seran obligatòries pel contractista, en els termes de l'article 29.4 de la Llei 9/2017 de contractes. La durada màxima del contracte serà de cinc anys.

La instal·lació de les màquines es farà en un termini no superior a 20 dies naturals des de la signatura del contracte.

Un cop finalitzada la vigència del contracte i, en el supòsit de no prorrogar, l'empresa contractista retirarà les màquines en el termini màxim de 20 dies naturals. Les despeses que ocasioni la seva retirada així com el sanejament dels desperfectes que s'haguessin ocasionat, seran per compte i càrrec del contractista.

Clàusula 7. PREUS DELS PRODUCTES

L'annex 1 estableix un preu límit per a determinats productes. Respecte als productes que ofereixin els licitadors i que estiguin contemplats en l'Annex 1 el seu preu no podrà superar en cap cas l'import màxim previst en el mateix (IVA inclòs).

Els preus tenen la consideració de globals, de manera que s'entén que comprenen l'import dels serveis i quants impostos i taxes estiguin legalment autoritzats.

Aquests preus s'actualitzaran anualment segons les desviacions del IPC (subgrup alimentació) de Catalunya dels darrers 12 mesos.

Clàusula 8. OPERATIVA DEL SERVEI

La implantació del servei tindrà una durada mínima de 6 mesos, passat aquest període s'avaluarà la viabilitat del servei en cada una de les instal·lacions, per si s'escau fer les

modificacions que de mutu acord es creguin convenients.

El servei ha de funcionar les 24 hores del dia els 365 dies de l'any, a excepció de les instal·lacions en les quals RELLSA estableixi que el servei ha de romandre tancat en determinades dates o franges horàries. En aquest cas el contractista haurà de complir aquests requeriments.

El contractista configurarà un circuit d'atenció als usuaris sobre possibles reclamacions del servei: avaries, productes no subministrats, canvi de monedes, etc. Cal que el sistema proposat sigui el més àgil possible (per exemple telèfon, correu electrònic, web), que estigui atès les 24 hores tots els dies i en el que no hi calgui en cap cas la intervenció del personal del centre.

A les màquines apareixerà de forma clara i visible la següent informació:

- Número de telèfon o adreça de correu, per a poder resoldre les incidències.
- Dies i horaris en el que, inicialment, hi ha previst el control del servei, es a dir omplir les màquines, recollida de recaptació, supervisió del funcionament, etc.

L'empresa contractista posarà a disposició de RELLSA i dels seus usuaris els corresponents fulls de reclamació oficials així com de suggeriments.

Clàusula 9. OBLIGACIONS DE L'EMPRESA CONTRACTISTA

9.1.Instal·lació i explotació

La contractista es farà càrrec de tots els costos derivats de la instal·lació i explotació de les màquines expenedores així com del manteniment, neteja i reparació.

Així mateix es farà càrrec del pagament dels impostos i taxes de qualsevol tipus, derivades de l'explotació i gestió del servei.

9.2.Manteniment integral

L'empresa contractista és responsable del manteniment preventiu i correctiu de l'interior i l'exterior (botoneres, vidres, reixetes i altres) de les màquines. Així com també, es farà càrrec de reparacions i canvis dels elements o peces deteriorades de la totalitat de les màquines instal·lades.

La contractista es farà càrrec de tot el relatiu al manteniment, recaptació, reposició de producte i en general tot el relacionat amb el correcte funcionament de les màquines instal·lades.

El contractista prestarà els seus serveis (càrrega, neteja, reparació o retorn del canvi) en horari d'obertura al públic de cadascun dels equipaments municipals, prenent especial cura de no realitzar aquests treballs en hores punta d'utilització de les màquines.

9.3.Assistència tècnica

El servei tècnic que ha de prestar l'empresa contractista es considera important per a valorar la correcta execució del contracte. El seu correcte funcionament, la reposició del gènere amb la necessària periodicitat passen a ser requisits tècnics en aquests Plecs i el seu compliment serà controlat amb rigor.

Reposició de productes.

Les màquines de begudes fredes i snacks no han d'estar mai buides, s'ha d'assegurar una reposició dels productes com a mínim de **1 dia setmanal/laborable**, també es farà la revisió de totes les màquines de begudes calentes per garantir el funcionament d'aquestes i que no faltin els gots i les paletines, així com els productes de consum.

L'empresa contractista és la responsable de controlar els estocs i reposar els productes exhaurits. Si no es poguessin reposar, el contractista repetirà una nova filera d'un producte ja existent però EN CAP CAS es podran posar productes exclosos expressament en aquest Plec.

Temps de resposta davant avisos per avaries.

En cas que es detectés que una màquina es troba avariada, implica problemes de fuites, abocaments o males olors, o es troba visiblement no servides, es remetrà un avís urgent a la persona responsable del contracte que hagi designat l'empresa adjudicatària titular de la màquina.

El termini màxim perquè l'empresa a la qual s'ha comunicat la incidència, es personi en les instal·lacions on s'ubica la màquina assenyalada, serà de 24 hores en dies laborals, diumenges i festius (des les 08.00 h fins a les 18:00h) a comptar de la tramesa d'aquesta comunicació.

Les necessàries reparacions es realitzaran in situ, o bé, en cas que la incidència ho requereixi, es podrà traslladar la màquina, i en aquest cas, s'haurà de preveure la seva substitució per una altra d'iguals característiques durant el període de reparació.

9.4.Normativa sanitària

Les empreses licitadores hauran de comptar amb les autoritzacions administratives pertinents en matèria de salut pública que determini l'Ajuntament de Reus o qualsevol altre òrgan supervisor, d'acord amb la normativa sectorial.

L'empresa contractista serà sempre la responsable dels productes que dispensa: alteracions, temperatura de conservació, reposicions, etc. Tots els productes hauran de complir tot el que especifiquen les normes sectorials d'aplicació que en cada moment siguin vigents.

Per la qual cosa, el contractista haurà d'instaurar les mesures higièniques oportunes per a un correcte manteniment de les màquines, una higiènica manipulació i conservació de les begudes i una estricta higiene del personal manipulador.

Les màquines hauran de disposar d'un pla de neteja, control de plagues i desinfecció dels seus magatzems, vehicles, càmeres frigorífiques i màquines expenedores, establint un programa de control de temperatura per evitar trencades de cadena de fred en els productes refrigerats.

La manipulació dels productes de les màquines de begudes calentes s'hauran de fer amb la màxima cura evitant la contaminació de producte durant la seva reposició.

Els envasos no presentaran cap tipus de desperfecte ni estaran trencats. En cas contrari seran reposats immediatament per l'empresa adjudicatària.

L'empresa contractista serà la responsable de la qualitat i el bon estat de conservació dels productes subministrats que han de complir amb els requisits que disposi la legislació vigent en quant a envasat, etiquetatge i registres sanitaris, mantenint especial cura de les dates de caducitat i/o preferència de consumició.

Clàusula 10. POLISSA D'ASSEGURANÇA

Serà obligació de l'empresa contractista disposar d'una assegurança de responsabilitat civil que cobreixi els danys i perjudicis a causa del mal funcionament de les màquines expenedores, així com del mal estat dels productes i de les operacions que executi el seu personal per l'execució del contracte. Aquesta assegurança haurà d'estar vigent durant la totalitat del termini d'execució del contracte.

La contractista haurà de subscriure una assegurança de responsabilitat civil que cobreixi els riscos derivats del servei, amb, com a mínim, les cobertures i quanties següents:

- Responsabilitat Civil General – 300.000 €
- Responsabilitat Civil Patronal – 300.000 €
- Sublímit per víctima RC Patronal – 150.000 €

Clàusula 11. NETEJA

La neteja de les màquines anirà a càrrec de l'empresa contractista del servei, que la realitzarà en dies i horaris que generi menys molèsties als usuaris (a acordar amb RELLSA).

Periòdicament, es realitzarà una neteja a fons dels espais que ocupen les màquines i del seu entorn. Caldrà polir i/o vitrificar els terres i fregar.

L'empresa contractista vetllarà en tot moment pel bon aspecte general de les màquines, sobre tot pel que fa als cops, ratllades, grafitis, adhesius i d'altres elements que els hi afectin.

Clàusula 12. PERSONAL DEL SERVEI

El personal destinat a la supervisió i control del servei anirà degudament uniformat i identificat, per tal que els serveis de les instal·lacions (consergeria i/o vigilància) puguin controlar la seva presència i haurà de tenir el carnet de manipuladors d'aliments.

El contractista facilitarà les dades oportunes referides de les persones encarregades de la reposició dels productes i manteniment de les màquines que s'han d'identificar degudament per a accedir a les instal·lacions de RELLSA.

RELLSA no tindrà cap obligació amb aquest personal, assumint el contractista totes les obligacions que es derivin del desenvolupament del servei.

L'empresa contractista no podrà cedir o subcontractar les prestacions de servei del present contracte sense autorització prèvia de RELLSA.

Clàusula 13. SUPERVISIÓ I SEGUIMENT DE LA CONCESSIÓ

La contractista nomenarà un únic interlocutor com a persona responsable del contracte que actuarà com a persona de contacte i personal amb RELLSA. Haurà de comptar un número de telèfon i un correu electrònic d'atenció directa, que es farà servir com a mode de contacte amb l'empresa per a les comunicacions d'avís i incidències. Aquesta persona no podrà ser substituïda durant la vigència del contracte sense previ avís a RELLSA.

El Tècnic esportiu del departament d'activitats i projectes de RELLSA és el responsable del contracte, a l'empara de l'article 62 de la Llei 9/2017 de contractes del sector públic (LCSP).

Els interlocutors de les parts (representant/s de l'empresa contractista i representants de RELLSA) realitzaran com a mínim una reunió trimestral per valorar el desenvolupament del servei, el compliment de les condicions contractuals, les incidències, novetats, àrees i les propostes de millora.

L'empresa contractista permetrà la realització de controls i inspeccions periòdiques per part de RELLSA.

L'empresa contractista facilitarà anualment a RELLSA un informe sobre el funcionament del servei. Aquest informe haurà d'incloure com a mínim les següents dades:

- Volum de consumicions per màquina.
- Facturació desglossada.
- Disponibilitat de les màquines.
- Incidències produïdes (avaries de màquines, reclamacions sobre el canvi, producte no subministrat, etc) detallades per màquina.
- Canvis de l'oferta de productes a les màquines de snacks i de begudes fredes
- Certificats de manteniment de les màquines.
- L'empresa contractista podrà proposar el canvi de les màquines per unes altres que prestin un millor servei, sempre que es puguin instal·lar al mateix lloc i que aquesta instal·lació no comporti un augment dels preus. Caldrà comptar amb l'acceptació expressa prèvia de la direcció de RELLSA. Així mateix, RELLSA es reserva el dret a demanar el canvi d'ubicació de les màquines dins l'edifici.
- De mutu acord, es podran retirar màquines de les instal·lacions en cas que el servei que ofereixin no sigui necessari.
- També de mutu acord es podran afegir màquines a les ja existents a les instal·lacions on ja n'hi hagi per millorar-ne el servei.

Clàusula 14. CONSUMS ENERGÈTICS

Els consums energètics necessaris per a la prestació del servei, electricitat i aigua, aniran a càrrec de RELLSA.

Clàusula 15. CONDICIONS MEDIAMBIENTALS

El servei es prestarà tenint en compte la minimització de l'impacte ambiental derivat dels embolcalls, envasos i residus d'envasos.

La contractista haurà de retirar pels seus propis mitjans tots els residus d'embalatge que produeixi en la reposició dels productes.

La contractista haurà d'oferir també en les seves màquines de begudes fredes l'opció de comprar aigua en els formats que siguin més sostenibles en el medi ambient.

Les màquines de venda automàtica no podran dispensar gots ni bastonets de plàstic d'un sol ús d'acord amb la normativa aplicable. Pel que fa a les begudes en envasos de plàstic d'un sol ús es sol·licita que se'n restringeixi la venda i es substitueixin, en la mesura del possible, per envasos 100% reciclables.

Clàusula 16. PUBLICITAT

Prohibició de publicitat a les màquines sense l'autorització prèvia de la direcció de RELLSA.

Clàusula 17. COMPLIMENT DE LA NORMATIVA

Obtenció per part de l'empresa contractista de totes les autoritzacions i llicències necessàries i que es requereixin per a l'execució del contracte, així com el compliment de qualsevol altra obligació establerta en la normativa que li sigui aplicable.

Clàusula 18. DRETS I OBLIGACIONS DE REUS ESPORT I LLEURE SA

RELLSA tindrà la facultat de modificar la ubicació de les màquines instal·lades i ordenar el seu trasllat a altres llocs que reuneixin les condicions necessàries, prèvia comunicació a l'empresa contractista, sense que el contractista tingui dret a cap indemnització per aquest motiu.

Així mateix tindrà la facultat de supervisió del servei en tots els seus àmbits.

Clàusula 19. SANCIONS I PENALITATS ESPECÍFIQUES

Veure annex 6 del plec de clàusules

Clàusula 20. VISITA INSTAL·LACIONS

Durant el termini de presentació d'ofertes, es podrà (voluntària) sol·licitar la concertació d'una visita per tal de conèixer de primera mà les instal·lacions del Centre així com el lloc d'ubicació de les màquines pertinents. En aquest cas, s'haurà d'enviar un correu electrònic a l'adreça djovell@reusesport.cat indicant el nom de l'empresa o persona física interessada.

ANNEX 1

El límit de preus pels diferents grups de productes a subministrar són:

MÀQUINA SNACK/FOOD (IVA inclòs)

ALL BRANS BIZCOCHO	0,90€
AMETLLA 27G.MATUT.	1,20€
CEREAL BAR 25 G SCHA	0,90€
FONTANEDA DIGES POMA	0,90€
M&M CACAHUET 70G	1,20€
MIKADO POCKET	1,30€
MINI DIGESTIVE 100GR	1,30€
P. FREGIDES G. SELECC (VICENTE VIDAL)	1,00€
PRINCIPE CREMA XOCO	0,90€
SARIALIS NEGRE 20 GR	0,90€
SNACK CRUNCH 33 G	0,90€
AMETLLES TORRADES (SOLNUTS)	1,20€
FRUITS SECS CRUS (MEDINA)	1,20€
NOUS (MEDINA)	0,90€
SNACKIUM QUINOA	0,90€
MINI TORTITAS MEDITERRÁNEAS (BICENTURY)	1,20€
BARRETA XOCOLATA I CEREALS (BICENTURY)	1,20€
BARRETA XOCO BLANCA I FRUITS VERMELLS (BICENTURY)	1,20€
TORTITA BICENTURY MADUIXA I GERDS	0,90€
TORTITA ARRÒS I XOCOLATA (VITALDAY)	0,90€
BARRETA SPECIAL K coco, cacau, anacard 23%prot 35g	0,90€
XICLES TRIDENT 60MIN FRESH	0,90€

MÀQUINA DE CAFÈS I TÈS

Cafè amb llet descafeïnat	0,60€
Cafè amb llet PREMIUM	0,70€
Cafè Tallat Descafeïnat	0,60€
Cafè tallat PREMIUM	0,70€
Cafè llarg premium	0,70€
Cafè sol descafeïnat	0,60€
Cafè sol PREMIUM	0,70€
Cappuccino Avellana	0,60€
Cappuccino PREMIUM	0,70€
Xocolata Calenta	0,60€
Té a la llimona	0,60€
Mocaccino PR	0,60€
Mocaccino Premium	0,70€

Llet sola	0,60€
-----------	-------

MÀQUINA DE BEGUES

COCA COLA LT 33	1,00€
COCA COLA ZERO LT33	1,00€
COCA LIGHT LT 33	1,00€
FANTA TARONJA LT 33	1,00€
AGUA 1,5L (FONTVELLA)	1,00€
AGUA FONTVELLA 50CL	0,65€
AQUAR. LLIMONA LT33	1,20€