



**Agència Catalana  
de l'Aigua**

Provença, 260  
08008 Barcelona  
Tel. 93 567 65 00  
NIF Q0801031F  
aca.gencat.cat

Expedient: **CTN2400507**

Procediment: **Serveis Obert simplificat abreujat**

Assumpte: **Plec de prescripcions Tècniques**

Document: **8178320**



**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER LA CONTRACTACIÓ D'UN SERVEI DE DISTRIBUCIÓ AUTOMÀTICA DE BEGUDES CALENTES, FREDES I DE PRODUCTES ALIMENTARIS MITJANÇANT MÀQUINES EXPENEDORES PER L'AGÈNCIA CATALANA DE L'AIGUA.**



**Generalitat  
de Catalunya**



## **ÍNDEX**

1. OBJECTE DEL PLEC
2. JUSTIFICACIÓ DEL SERVEI
3. ABAST DEL SERVEI
4. DESCRIPCIÓ I CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI
5. PRESSUPOST DE LICITACIÓ I VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE
6. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI
7. RÈGIM DE PENALITATS
8. ACCIONS A REALITZAR PER L'ADMINISTRACIÓ
9. LLIURAMENT DE DOCUMENTACIÓ DE COORDINACIÓ EMPRESARIAL
10. FACTURACIÓ



## **1. OBJECTE DEL PLEC**

L'objecte d'aquest contracte és la prestació d'un servei de màquines expenedores de diferents tipus: màquina de begudes calentes i màquina mixta de begudes fredes i diversos productes d'alimentació, per cobrir les necessitats dels treballadors de l'ACA a les oficines de Barcelona i del Laboratori d'Abrera.

Aquest servei inclou:

- Trasl·lat, 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.
- 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 i correu electrònic que haurà de ser visible en la mateixa màquina expenedora.

Recurrentment s'han realitzat consultes a diferents empreses per la prestació d'aquest servei, però es desestima degut al baix consum de les màquines, per la qual cosa aquest servei s'ha portat a terme en virtut de contractes menors.

Malgrat el que s'acaba d'exposar l'ACA vol intentar cobrir aquesta necessitat mitjançant una licitació atès que és de caràcter recurrent i per això s'inicia un nou procediment.

## **2. JUSTIFICACIÓ DEL SERVEI**

El Departament de Patrimoni i Serveis de la Divisió de Recursos de l'ACA és l'encarregat de coordinar el servei objecte d'aquest contracte, d'acord amb la Llei 9/2017, de 8 de novembre de Contractes del Sector Públic i amb la finalitat de promoure la lliure concurrència.

L'ACA compta actualment amb 571 persones, de les quals 430 hi son a l'oficina de Barcelona i 33 al Laboratori d'Abrera.

Com que les oficines de l'ACA no disposen de servei de cafeteria i restauració, es pretén atendre les necessitats d'alimentació i beguda (freda i calenta) del personal treballador de l'ACA mitjançant aquest servei de màquines expenedores.

L'ACA no disposa dels mitjans materials ni personals per tal de fer front a aquesta tipologia de serveis, motiu pel qual es proposa aquest expedient de contractació.

CPV: 55400000-4 – Serveis de subministrament de begudes  
55320000-9 – Servei de subministraments de menjars.

De forma orientativa, s'informa als licitadors que durant l'any 2023 el nombre de productes que es van consumir en les màquines que actualment estan instal·lades són:

| Oferta de productes                            | Consum 2023<br>BCN (Ut) | Consum 2023<br>Abrera (Ut) |
|------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------|
| Begudes calentes (cafés, xocolata i infusions) | 5.700                   | 1.400                      |
| Begudes fredes (refrescos i sucs)              | 1.000                   | 600                        |
| Productes alimentació                          | 2.100                   | 450                        |

### 3. ABAST DEL SERVEI

Es planteja la nova contractació en base a l'estudi d'articles consumits, incidències registrades de les diferents màquines i possibles necessitats dels usuaris, estimant que en la present licitació, l'empresa adjudicatària haurà d'instal·lar i mantenir un total de 4 màquines, distribuïdes en 2 oficines diferents:

- Oficina de Barcelona, carrer Provença 260 de Barcelona 08008
- Laboratori d'Abrera, dins de l'ETAP del Llobregat a Abrera, carretera de Martorell a Olesa (km 4,6), Abrera 08630.

Es recullen a continuació el detall de les màquines, segons tipologia i ubicació:

| Edifici              | Begudes calentes | Mixtes | Total    |
|----------------------|------------------|--------|----------|
| Oficina de Barcelona | 1                | 1      | 2        |
| Laboratori d'Abrera  | 1                | 1      | 2        |
|                      |                  |        | <b>6</b> |

Les màquines s'hauran d'ubicar en l'espai adient de cada edifici:

- Oficina de Barcelona: Planta Baixa.
- Laboratori d'Abrera: Planta Baixa.

El Servei Intern indicarà a l'empresa adjudicatària la ubicació exacta de les diferents màquines expenedores.

### 4. DESCRIPCIÓ I CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

Els requisits comuns del conjunt de màquines expenedores d'aquest servei són els següents:

- Les màquines expenedores de begudes calentes obligatòriament hauran de ser bimodals, és a dir, hauran de tenir l'opció d'oferir el servei amb o sense gots amb un doble sistema de preus (diferència mínima de 10 cèntims d'euro entre una opció i altra, respectivament) per tal d'afavorir l'ús dels gots reutilitzables.
- Els envasos i les culleretes hauran de ser 100% biodegradables
- Les màquines hauran de ser amb consums energètics baixos i els fabricants hauran de tenir certificacions de qualitat i de respecte mediambiental. Els gasos refrigerants presents a les màquines no han de contenir HCFCs o HFC, aquest fet haurà de quedar acreditat en la documentació tècnica.

- El conjunt de màquines, 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.
- La il·luminació de les màquines i de l'estructura es proporcionarà mitjançant dispositius de tecnologia LED.
- En quant a les màquines tipus mixta (begudes fredes i productes sòlids), aquestes disposaran d'un sistema de refrigeració hermètic amb termòstat graduable, per mantenir els productes en perfectes condicions de conservació. Disposaran al seu torn d'un sensor de caiguda del producte.
- 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 adjudicatària ha de garantir que el producte subministrat compleix totes les garanties sanitàries exigides per la legislació.
- Totes les màquines hauran d'acceptar el sistema de pagament amb efectiu, targeta de crèdit i amb dispositiu mòbil.

L'oferta de productes complirà els següents requisits:

- Les màquines de begudes calentes han de disposar d'un regulador de sucre per poder escollir la quantitat de sucre.
- Les begudes fredes es serviran tancades i sense reomplir. Els envasos de les begudes fredes no podran ser de plàstic ni de plàstic reciclat tipus PET, a excepció d'aquells productes en els que no existeixi en el mercat un envàs excloent del plàstic, tal com el Tetra Brick.
- No es podran servir begudes amb contingut alcohòlic.
- No es podran servir begudes energètiques tipus Red Bull/ Monster o equivalent, però si es permet la venda de begudes isotòniques tipus Aquarius/Powerade o equivalent.
- No es podran servir plats preparats.
- S'ha de posar a la disposició dels usuaris informació relativa als al·lèrgens, d'acord amb el Reglament (UE) 1169/2011 que regula la informació alimentària que s'ha de facilitar als consumidors i que poden produir al·lèrgies o intoleràncies.
- L'adjudicatari podrà incloure a la seva oferta, de forma separada, altres productes. En el cas d'afegir productes no inclosos a la relació de productes mínims, haurà de comptar amb l'autorització prèvia de l'ACA.
- Els licitadors han d'incloure en l'oferta econòmica els preus dels productes que no podran superar, en cap cas, els preus fixats per cada producte.

La relació de productes mínims oferts en aquesta licitació i els seus preus màxims d'acord amb els preus de mercat i el seu marge comercial són:

| <b>Oferta mínima de productes</b>                            | <b>Preus<br/>màxims (IVA<br/>inclòs)</b> |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>BEGUDES CALENTES:</b>                                     |                                          |
| Café (curt, llarg, tallat, amb llet, caputxino, descafeinat) | 0,80                                     |
| Xocolata / Xocolata amb llet                                 | 0,80                                     |
| Te i infusions                                               | 0,80                                     |
| <b>BEGUDES FREDES:</b>                                       |                                          |
| Refrescos                                                    | 1,25                                     |
| Sucs                                                         | 1,10                                     |

|                         |      |
|-------------------------|------|
| <b>ALIMENTS SÒLIDS:</b> |      |
| Bastonets de pa         | 1,15 |
| Bossa de patates        | 1,20 |
| Barretes de cereals     | 1,25 |
| Galetes                 | 1,30 |
| Xiclets sense sucre     | 1,40 |
| Fruits secs             | 1,10 |

**NOTA IMPORTANT:** Els preus màxims indicats per les begudes calentes (0,80€) són preus sense got.

Aquests preus ja contemplen repercutits els Costos Indirectes, les Despeses Generals i el Benefici Industrial de l'empresa distribuïdora.

## 5. PRESSUPOST DE LICITACIÓ I VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE

El pressupost base de licitació és de zero euros, atès que aquest contracte no suposa un cost econòmic per a l'ACA perquè no s'abonarà cap preu a l'adjudicatari.

L'adjudicatari serà l'únic beneficiari dels ingressos que es generin com a conseqüència de la venda de productes a través de les màquines expenedores objecte del present contracte.

L'ACA només es farà càrrec dels costos d'aigua i llum associats a les màquines instal·lades.

Es preveu un termini d'execució del contracte de 3 anys més una pròrroga de 2 anys.

## 6. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

L'empresa adjudicatària haurà de complir uns requeriments durant la prestació del servei:

- Ha de disposar dels permisos i autoritzacions necessaris per a exercir l'activitat.
- Serà responsable de la correcta instal·lació i funcionament de les màquines d'autoservei instal·lades, acreditant el seu correcte funcionament.
- Les màquines que s'instal·lin no portaran imatges de publicitat ni de cap tipus, i han de ser el més neutres possibles. Només es podrà disposar de la informació essencial de dades de contacte de l'empresa per a incidències.
- Les màquines i instal·lacions de les mateixes estaran dotades de totes aquelles proteccions necessàries que garanteixin la seguretat de les persones i de les instal·lacions internes del complex. Com a mínim hauran de tenir:
  - Protecció ignífuga
  - Auto parada de la bomba d'aigua.
- Les màquines expenedores hauran d'instal·lar-se amb una plataforma a sota que s'adapti a la seva mida, de manera que no es malmeti el terra.
- L'estoc de productes i la periodicitat de la reposició han d'estar garantides en un termini màxim de 48 hores des del moment en que es dona l'avís. Si no es poguessin reposar, l'adjudicatari els haurà de substituir, en el mateix termini, per uns altres

productes que pertanyin a la mateixa tipologia i categoria. Aquesta circumstància es comunicarà a la Unitat de Serveis de l'ACA el mateix dia que es produeixi.

- S'haurà de configurar la màquina per tal que quan l'usuari no vulgui afegir sucre a la seva beguda calenta, no surti per defecte la cullereta o paletina de paper o fusta.
- És responsabilitat de l'adjudicatari controlar les alteracions, la temperatura de conservació, les reposicions i, en general, la qualitat i bon estat de conservació dels productes subministrats, especialment en referència a la data de caducitat.
- Els horaris de reposició dels productes s'acordaran amb la Unitat de Serveis de l'ACA.
- La retolació de les màquines serà almenys en català, d'acord amb allò que disposa l'article 31 de la Llei 1/1998, de 7 de gener, de política lingüística.
- Tots els productes sòlids han d'estar envasats evitant especialment les safates de polietilè. Cada unitat ha d'estar convenientment etiquetada, especialment pel que fa referència als ingredients, la quantitat neta del producte, la data de consum preferent o de caducitat, les condicions especials de conservació i d'utilització, el nom i/o raó social del fabricant i el número de lot. Els envasos dels productes no han de presentar cap tipus de desperfecte ni trencament abans de ser dipositats en les màquines expenedores.
- Les màquines expenedores de begudes calentes obligatòriament hauran de ser bimodals, és a dir, hauran de tenir l'opció d'oferir el servei amb o sense gots amb un doble sistema de preus (diferència mínima de 10 cèntims d'euro entre una opció i altra, respectivament) per tal d'afavorir l'ús dels gots reutilitzables.
- Totes les màquines hauran d'acceptar el sistema de pagament amb efectiu, targeta de crèdit i amb dispositiu mòbil.

També haurà de complir uns requeriments referents al personal adscrit al servei, el manteniment i gestió de les màquines:

- Es designarà una persona responsable del servei encarregada de supervisar la correcta prestació del servei i que farà d'interlocutor amb l'ACA.
- L'empresa adjudicatària vetllarà i es responsabilitzarà de què, durant la prestació del servei, el seu personal disposi en perfecte estat de conservació, manteniment i funcionament dels equips propis per a la correcta realització del servei.
- Serà obligatori canviar el personal a petició de l'ACA si, a judici d'aquest, no reuneix les condicions mínimes necessàries per prestar el tipus de servei que es demana, o bé no realitza la seva tasca de forma correcta.
- L'adjudicatari ha de proporcionar a la Unitat de Serveis de l'ACA, els noms i DNI de les persones encarregades de la reposició dels productes i manteniment de les màquines, que s'han d'identificar degudament per accedir a l'edifici.
- L'adjudicatari ha de mantenir les màquines en perfecte estat de neteja i de conservació, garantint el bon funcionament de les màquines, reparant-les in situ o canviant-les per d'altres si escau. Aquestes tasques es realitzaran a partir de les 16h.
- L'empresa adjudicatària haurà de senyalitzar clarament en cada màquina (en català):
  - El tipus de servei o productes que presta o dispensa.
  - El nom de l'empresa explotadora del servei.
  - El telèfon d'atenció immediata per incidències i horaris de funcionament.
  - El telèfon d'atenció a l'usuari i l'adreça de l'empresa adjudicatària per tal que els usuaris puguin fer arribar els possibles suggeriments o reclamacions.
  - El preu de venda al públic.

- Les instruccions de funcionament.
- Les màquines no podran estar fora de servei més de 48 hores laborables a comptar des de l'avís de l'avaria per part de la Unitat de Serveis de l'ACA. Si no fos possible la reparació en aquest termini, l'empresa l'ha de substituir per una d'iguals característiques i ho ha de comunicar.
- L'empresa adjudicatària ha d'estar localitzable mitjançant un telèfon d'atenció les 24h al dia i els 365 dies de l'any, per resoldre incidències i avaries.
- Seran a compte de l'adjudicatari les despeses generades per les pèrdues de productes, les incidències i/o pèrdues en el cobrament, i qualsevol deficiència en el subministrament del producte a la persona usuària.
- L'abonament als usuaris, en el termini màxim de 5 dies hàbils, de las quantitats econòmiques corresponent, en cas de problemes per aconseguir la retirada de productes o la devolució de canvi.
- L'empresa adjudicatària deurà facilitar a l'ACA qualsevol informació del servei que es pugui sol·licitar, com per exemple la quantitat de productes consumits en un mes.

L'empresa adjudicatària també haurà de complir les següents obligacions de naturalesa administrativa:

- Complir les disposicions vigents en matèria de legislació laboral, conveni del sector, legislació social de prevenció de riscos laborals, integració social de les persones amb discapacitat, legislació fiscal, de protecció de dades personals i ambiental.
- Fer-se càrrec de totes les despeses derivades del personal assignat al servei: sous, formació, desplaçaments, substitucions per baixes i malalties, vacances, seguretat social, antiguitat i qualsevol altra despesa que comporti la prestació del servei, com és l'uniforme, amb tots els seus complements, l'equipament i l'utilatge necessaris per a la correcta realització dels treballs.
- Es responsabilitzaran de l'aplicació de les mesures i de la formació del seu personal en matèria de prevenció de riscos laborals.
- Disposar també d'una assegurança d'indemnització per riscos professionals amb un capital assegurat de 150.000,00 € com a mínim per possibles danys produïts a causa del mal funcionament de les màquines expenedores, així com del mal estat dels productes. Aquesta assegurança haurà d'estar vigent durant la totalitat del termini d'execució d'aquest contracte.

## **7. REGIM DE PENALITATS**

El compliment defectuós de la prestació objecte del contracte podrà comportar l'aplicació de penalitats, que hauran de ser proporcionals a la gravetat de l'incompliment.

L'òrgan de contractació podrà imposar a l'empresa adjudicatària les penalitats següents quan concorrin els supòsits que es detallen a continuació:

- L'incompliment de qualsevol de les obligacions contemplades a l'apartat 6 d'aquest Plec comportarà una penalització del 5% de l'import consumit durant el mes en que s'ha produït l'incompliment.
- Les penalitzacions podran ser acumulables fins al 20% de l'import consumit durant el més en què s'ha produït l'incompliment.



Atenent a l'article 194 de la LCSP, en cas d'incompliment parcial o en el cas de compliment defectuós o demora en l'execució en què no estigui prevista una penalitat específica, o en cas que l'aplicació de les penalitats previstes no cobreixi els danys causats a l'Administració, s'exigirà al contractista una indemnització per danys i perjudicis.

## **8. ACCIONS A REALITZAR PER L'ADMINISTRACIÓ**

- Informar a les empreses adjudicatàries de les instal·lacions, la distribució d'espais i altres característiques dels edificis que siguin rellevants per a la realització del servei.
- L'ACA podrà facilitar als licitadors la possibilitat de visitar els edificis i dependències objecte d'aquesta contractació prèvia sol·licitud. S'haurà d'indicar el nom i cognoms de les persones assistents (màxim dues persones per empresa) i els seus respectius NIF. Una vegada rebudes les sol·licituds de visita, la Unitat de Serveis es posarà en contacte amb les empreses que ho hagin sol·licitat per tal de concretar la data de la visita.
- Dissenyar, sempre que ho consideri convenient, protocols d'actuacions de cada edifici.
- Reservar espais en els edificis i dependències objecte del contracte per a l'ús exclusiu.
- Als efectes de la comunicació entre les parts del contracte, la Unitat de Serveis facilitarà a l'empresa adjudicatària, a l'inici de l'execució del contracte, el correu electrònic i la persona de contacte, per tal que l'empresa efectuï les comunicacions oportunes, així com les incidències o variacions en la prestació del servei.

## **9. LLIURAMENT DE DOCUMENTACIÓ DE COORDINACIÓ EMPRESARIAL**

L'ACA, requerirà a l'adjudicatari, en el termini de 7 dies hàbils, l'aportació de la documentació relativa a la coordinació d'activitats empresarials, necessària per tal que pugui exercir la seva activitat dins dels recintes de l'Agència.

Amb l'objectiu de donar compliment del deure de coordinació i protecció establert a la Llei de Prevenció de Riscos Laborals (Llei 31/95) i el RD 171/2004 de Coordinació d'Activitats Empresarials, es sol·licitarà la documentació relativa a la Coordinació d'Activitats Empresarials (CAE) a través de la plataforma pròpia de l'Agència.

Per aquest motiu rebreu un correu des de la plataforma e-coordina en el qual trobareu la direcció de l'aplicació, l'usuari i contrasenya per accedir a l'aplicació web i tota la informació necessària per procedir a l'acreditació de la vostra empresa i del vostre personal.

La plataforma compta amb un suport extern per qualsevol dubte sobre el funcionament de la plataforma. Podeu accedir pels següents mitjans:

**[soporte@e-coordina.com](mailto:soporte@e-coordina.com)**

**Català: 977 270 183** (excepte festius nacionals i locals)

**Castellà: 91 697 71 68** (excepte festius nacionals)

**Dilluns a Dijous de 8h - 16h.**

**Divendres i agost de 8h - 15h.**

L'adjudicatari del contracte haurà d'utilitzar aquest canal com mitjà per presentar, revisar i validar la documentació de la CAE amb l'Agència i no podrà iniciar els treballs sense



disposar de l'aprovació del personal implicat en els treballs. Això inclou tant el personal inicial com les possibles substitucions durant la vigència del contracte.

És obligació de l'adjudicatari carregar la documentació i mantenir-la actualitzada per garantir que els treballs es puguin iniciar de forma immediata i no calgui paralitzar-los durant la seva execució. En el cas que això no es compleixi i repercuteixi en l'execució dels treballs podrà donar lloc a penalitzacions.

## **10. FACTURACIÓ**

Ateses les condicions del servei, l'adjudicatari no podrà presentar cap factura per la prestació del servei objecte del contracte.