

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS, PER LA CONCESSIÓ
DEL SERVEI D'EXPLOTACIÓ DE MÀQUINES EXPRENDADORES DE
DIFERENT TIPUS DE BEGUDES CALENTES, FREDES I ALIMENTS EN RÈGIM
D'AUTOSERVEI, A L'EDIFICI DE TORRE PONENT, SEU DE L'AGÈNCIA DE
RESIDUS DE CATALUNYA.**

Expedient: ARC-2025-133

ÍNDEX

- 1. Objecte del contracte**
- 2. Potencials usuaris de les màquines**
- 3. Condicions del servei**
 - 3.1. Mitjans humans i materials adscrits al present contracte**
 - 3.2. Localització de les màquines**
 - 3.3. Característiques de les màquines**
 - 3.4. Termini d'execució i possibles prorrogues**
- 4. Horaris**
- 5. Oferta de productes**
- 6. Obligacions de l'empresa adjudicatària**
 - 6.1. Prestació del servei**
 - 6.2. Manteniment i gestió de l'espai**
 - 6.3. Higiene i neteja**
 - 6.4. Governança, seguiment i supervisió del servei**
 - 6.5. Obligacions de naturalesa administrativa**
 - 6.6. Llengua de treball en l'execució del contracte**
- 7. Qualitat i medi ambient**
- 8. Cànon i despeses**
- 9. Pòlissa de responsabilitat civil**

ANNEX 1: Localització de les màquines subministradores de begudes i aliments

ANNEX 2: Mesures màximes que han de disposar les màquines del contracte

ANNEX 3: Model criteris automàtics

1. Objecte del contracte.

L'objecte d'aquest contracte és la gestió del vending en règim d'autoservei: la concessió del servei d'instal·lació, explotació i subministrament de les màquines de distribució automàtica de begudes calentes i fredes, així com productes alimentaris sòlids, destinats al consum de les persones treballades de les oficines de l'edifici de Torre Ponent de l'Agència de Residus de Catalunya (en endavant, ARC) al Passeig de la Zona Franca, 107 de Barcelona; segons les condicions establertes en aquest plec que serà gestionat a risc i ventura del contractista.

Es dotarà amb les següents màquines:

- Una màquina de cafè de sobretaula.
- Una màquina d'autoservei de begudes calentes.
- Una màquina d'autoservei mixta de begudes fredes i de productes alimentaris sòlids.

Els treballs previstos en el desenvolupament del contracte corresponen als que es detallen a continuació:

- 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.
- 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.

Aquesta contractació té en compte allò establert en el Pla de contractació pública alimentària de Catalunya, aprovat per Acord de Govern de 16 de juny de 2015, pel que fa als aspectes relacionats amb la qualitat dels productes agroalimentaris i les repercussions ambientals de la producció d'aliments els quals incideixen indirectament en la salut pública promovent hàbits d'alimentació saludable, que milloren la qualitat de salut de les treballadores i treballadors ubicades en les oficines de l'edifici Torre Ponent, del Passeig de la Zona Franca, 107, vetllant per la protecció del medi ambient i l'equilibri territorial.

2. Potencials usuaris de les màquines

Els potencials usuaris de la màquina de distribució automàtica seran les persones que treballen a l'edifici Torre Ponent, situat al Passeig de la zona Franca número 107, concretament el personal de les oficines de l'Agència de Residus de Catalunya.

La previsió d'aquests usuaris és la següent:

Llocs de treball actuals 2025 a Torre Ponent de l'ARC	209
Personal temporal, extern i becaris	41
Total personal ARC + Personal Extern	250

Dels 250 treballadors de l'ARC, el 60% (150 persones) es preveu que utilitzaran de manera habitual les màquines expenedores. Aquest percentatge respon tant a la previsió d'usuaris recurrents del servei com a l'ocupació mitjana diària de les oficines de l'ARC, considerant l'impacte del teletreball.

3. Condicions del servei

3.1. Mitjans humans i materials adscrits al present contracte

Per garantir el correcte funcionament del servei de màquines expenedores, serà necessari disposar d'una persona treballadora responsable de la reposició setmanal dels productes, així com del manteniment bàsic i la neteja de les màquines.

Aquesta persona haurà d'estar degudament acreditada amb la formació en manipulació d'aliments, en els termes del Reglament CE 852/2004, per garantir el compliment de les normatives d'higiene i seguretat alimentària

Aquest treballador haurà de comptar amb els mitjans materials necessaris per dur a terme les seves tasques, incloent eines per a petites reparacions, productes de neteja homologats per a màquines d'alimentació i un vehicle adequat per al transport dels productes de reposició. Així mateix, aquest operari haurà d'assegurar que les màquines funcionin de manera òptima i que els productes oferts compleixin amb els estàndards de qualitat establerts en el contracte.

3.2. Localització de la/les màquina/es

Les màquines de distribució automàtica estaran ubicades als següents espais:

- La màquina automàtica de cafè de sobretaula es situarà al Office de la planta 3a de l'edifici de Torre Ponent (1 unitat).
- La màquina de distribució automàtica de begudes calentes de peu s'ubicarà al menjador de l'Agència, ubicat a la quarta planta de l'edifici de Torre Ponent (1 unitat).
- La màquina de distribució automàtica mixta de begudes fredes i productes alimentaris sòlids s'ubicarà al menjador de l'Agència, ubicat a la quarta planta de l'edifici de la Torre Ponent (1 unitat).

3.3. Característiques de les màquines

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, garantint la bona conservació dels aliments i begudes d'acord amb els seus requeriments específics.

Totes les màquines hauran de complir amb els següents requisits:

- Totes les màquines hauran de ser automàtiques.
- Les cafeteres han de disposar d'un regulador de sucre (sense sucre, dolç i molt dolç).
- La preparació del producte en les cafeteres ha de ser en el moment de la seva sol·licitud i en cap cas estarà preparat amb anterioritat a la seva demanda.
- Les cafeteres hauran de disposar de gots i palets. Els gots hauran de ser de cartró i les paletines hauran de ser de material reciclat o biodegradable. S'hauran de situar al costat de cada cafetera.
- La màquina mixta de begudes fredes o refrescants i productes alimentaris sòlids ha d'estar dotada d'un sistema de refrigeració hermètic amb termòstat graduable i els productes han d'estar adequadament il·luminats i refrigerats.

Les característiques tècniques i condicions generals d'instal·lació i funcionament de les màquines expenedores automàtiques seran les següents:

- a) Tots els productes s'han de presentar en envasos unitaris amb precintes originals del fabricant i sense que presentin cap desperfecte abans de dipositar-los a les màquines expenedores. Els envasos han de ser de plàstics no contaminants.
- b) L'empresa adjudicatària és la responsable del manteniment, la reparació i, si escau, de la substitució de les màquines quan no es puguin reparar en la ubicació habitual.
- c) Totes les màquines s'han de reparar per qualsevol averia que es produeixi, en un termini de 24 hores. Si no és possible la reparació en aquest termini, l'empresa adjudicatària ha de substituir-les per unes altres que compleixin amb les característiques tècniques similars en un termini de tres dies hàbils comptats des del dia de la notificació de l'avaría.
- d) En cas que es proposi la incorporació o la modificació de productes o màquines o qualsevol modificació de caràcter tècnic que afecti al servei, l'empresa ha de comptar el vistiplau previ de l'ARC.
- e) Cada màquina portarà en lloc visible la corresponent referència o número identificatiu a més s'ha de senyalitzar, de manera clara, el nom de l'empresa, el domicili social, el correu electrònic i el número de telèfon d'atenció al client en el qual l'usuari pugui fer les reclamacions que estimi oportunes.
- f) Una vegada finalitzada la duració del contracte l'empresa adjudicatària ha de retirar les màquines expenedores en el termini de deu dies naturals. L'empresa queda obligada a deixar l'espai ocupat en les mateixes condicions que el trobà en el moment de la instal·lació de les màquines. Són a càrrec de l'empresa les despeses derivades de la retirada de les màquines i la reparació de desperfectes conseqüència de la instal·lació d'aquestes.
- g) Disposar d'un lloc visible dels imports de tots els productes.
- h) Les màquines han d'admetre tota classe de moneda fraccionaria en euros, a partir de 5 cèntims d'euro, per facilitar la devolució del canvi i en quantitat suficient. Així mateix, la màquina haurà de disposar d'algun sistema de devolució per als casos d'avís automàtic quan s'esgoti el canvi, mal funcionament i/o inexistència de productes. Si s'observen aquestes deficiències o es presenten reclamacions de les persones usuàries, l'empresa adjudicatària estarà obligada a reintegrar l'import abonat en excés pel reclamant així com l'abonat sense contrapartida del producte.
- i) Les màquines han de disposar d'un sistema de pagament mitjançant tecnologia NFC que permetin el pagament mitjançant targeta bancària i telèfon mòbil.

- j) Les màquines no poden portar publicitat, excepte la dels productes que subministren; i en el cas de productes de “comerç just”, amb la possibilitat d'impressió de missatges en forma de text i imatges, fent constar l'etiqueta de comerç just.
- k) Els productes que distribueixin les màquines han de complir amb els requisits que disposi la legislació vigent en referència a l'envasat, etiquetatge i registres sanitaris.
- l) Tampoc es podran subministrar ampelles 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)
- m) Les màquines han de complir amb la normativa europea vigent. S'han d'aportar els respectius certificats d'homologació i conformitat.
- n) Les màquines han de ser preferiblement noves, però en cap cas poden tenir una antiguitat superior a dos anys.
- o) Les màquines de distribució automàtica s'han d'instal·lar en els punt indicat en els plànols de l'Annex 1. I les mides de la màquina seran com a màxim les especificades a l'Annex 2. Qualsevol modificació de l'espai o de les mides de la màquina, haurà d'estar aprovada per l'ARC.
- p) L'ARC, per raons funcionals i organització dels espais de l'edifici, podrà determinar la necessitat de canvis d'ubicació o noves ubicacions durant la vigència del contracte.
- q) L'ARC ha de posar a disposició de l'empresa adjudicatària els punts d'electricitat, llum i aigua existents. Si la instal·lació de les màquines requereix qualsevol tipus d'obra o modificació de les instal·lacions existents, aquesta ha de ser a càrrec de l'empresa adjudicatària, prèvia acceptació de l'ARC.
- r) Les màquines no han d'obstaculitzar els passadissos ni les sortides i s'han de col·locar en zones accessibles per als usuaris.
- s) Les màquines i les instal·lacions d'aquestes estaran dotades de totes aquelles proteccions necessàries per tal de garantir la seguretat de les persones, les instal·lacions i les màquines. Com a mínim haurà de tenir protecció ignífuga.
- t) Les màquines hauran de tenir consums energètics baixos (A o superior segons la classificació EVA-EMP o equivalent), els fabricants de les quals tinguin les certificacions de qualitat y de respecte pel mediambiental. Per a la seva acreditació les empreses licitadores presentaran una llista de les màquines que proposen indicant el consum de cada màquina.

- u) Els gasos refrigerants de les màquines no contindran HCFCs o HFCs.
- v) La retolació de les màquines ha de ser clara i, com a mínim, en català.

3.4. Termini d'execució i possibles pròrroques del contracte

El termini d'execució d'aquest contracte serà de 4 anys, a comptar des de la seva signatura.

Es preveu una prorroga d'un any.

D'altra banda, s'estableix un termini màxim per al subministrament i instal·lació de les màquines expenedores objecte del contracte de 15 dies naturals.

Quan finalitzi la vigència del contracte l'empresa adjudicatària estarà obligada, en tot cas, a prestar el servei amb les mateixes condicions fins que una nova empresa adjudicatària assumeixi el servei, durant un màxim de 3 mesos des de la finalització de la vigència del seu contracte.

4. Horaris

El servei de totes les màquines de distribució automàtica estarà disponible, com a mínim, des de les 7.00h fins a les 19:00h.

5. Oferta de productes

Requisits dels productes a dispensar:

- Tots els productes han de ser de primera qualitat, de marques acreditades i reconegudes amb les homologacions i els registres sanitaris que legalment o reglamentàriament siguin exigibles en cada moment, i amb els reconeixements oficials de denominació d'origen protegida, indicació geogràfica protegida i d'especialitat tradicional garantida. L'empresa adjudicatària serà responsable de la qualitat i bon estat de la conservació del productes subministrats en especial respecta a la data de caducitat dels productes.
- Els productes de les cafeteres, podran ser productes ecològics i/o de comerç just. Entre els productes sòlids alimentaris s'han d'oferir de forma obligatòria entrepans variats, amanides, "Snack variats", barretes energètiques, galetes i aperitius.

- 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 així com dades de contacte per a possibles incidències.
- S'ha d'enunciar l'existència de fulls oficials de queixa, reclamació i denúncia.
- No s'admetrà l'oferta de cap producte que contingui organismes modificats genèticament, d'acord amb el Reglament 1830/2003/CE del Parlament Europeu i Consell. És a dir, hauran d'estar sotmesos a l'obligatorietat d'etiquetatge OMG.
- Els preus de venda dels productes s'han d'exposar de manera permanent en un lloc visible al públic i l'import no pot superar els preus unitaris màxims per a cada un dels productes indicats més endavant en aquesta clàusula. El seu import no pot variar durant el període de vigència, ni en cas de pròrroga del contracte.
- L'empresa que es proposi per a la adjudicació ha de presentar la proposta de productes que posarà a disposició en les màquines. L'ARC es reserva la facultat de designar els productes concrets que finalment s'han de subministrar.
- 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 a les persones consumidores sobre els catorze grups d'aliments relacionats i que poden produir al·lèrgies o intoleràncies.
- Per a incorporar al servei nous productes amb posterioritat a la formalització del contracte, l'ARC haurà d'autoritzar la seva inclusió i el preu que es cobrarà a l'usuari.
- L'ARC pot sol·licitar, durant l'execució del contracte, la incorporació o eliminació d'un producte o l'increment de les quantitats d'alguns altres que ja s'ofereixi.
- El servei de reposició de productes s'ha de dur a terme amb la freqüència necessària perquè a les màquines no hi manquin productes, concretament amb una freqüència setmanal.
- Els productes oferts en les màquines expenedores s'han renovar amb la freqüència necessària, tenint en compte la data de caducitat o la data de consum preferent, especialment en el cas de productes frescs.
- El personal de l'empresa concessionària ha de fer el servei de càrrega de productes i el transport d'aquests productes amb furgonetes o vehicles refrigerats. El personal encarregat de la reposició dels productes ha de comptar amb el títol de manipulador d'aliments.

Oferta de productes:

L'empresa adjudicatària oferirà als usuaris, obligatòriament, i com a mínim, els productes que es detallen a continuació, d'acord amb els preus unitaris inclosos en la seva oferta, que no podran superar els previstos en la taula següent.

OFERTA DE PRODUCTES MÍNIMS i preus unitaris màxims (IVA INCLÒS):

Cafetera:

Cafè curt amb o sense sucre – també descafeïnat	1,00€
Cafè llarg amb o sense sucre – també descafeïnat	1,00€
Tallat amb o sense sucre – també descafeïnat (llet sencera o desnatada en pols)	1,00€
Cafè amb llet amb o sense sucre – també descafeïnat (llet sencera o desnatada en pols)	1,00€

Begudes calentes:

Cafè curt amb o sense sucre – també descafeïnat	1,00€
Cafè llarg amb o sense sucre – també descafeïnat	1,00€
Tallat amb o sense sucre – també descafeïnat (llet sencera o desnatada en pols)	1,00€
Cafè amb llet amb o sense sucre – també descafeïnat (llet sencera o desnatada en pols)	1,00€
Caputxino	1,00€
Llet sencera, desnatada, sense lactosa	1,00€
Té i infusions	1,00€
Xocolata	1,00€

Begudes fredes en ampolla/llauna/bric:

Aigua mineral natural, ampolla de 1,5L	1,00€
Sucs naturals ecològics, bric de 20cl	1,20€
Batuts xocolata i preparats làctics (125g)	1,50€
Refresc de taronja o llimona (llauna de 33cl)	1,50€
Refresc de té o cola o similar (llauna de 33cl)	1,50€

Beguda isotònica (llauna de 33cl)	1,30€
Cafè amb base vegetal	2,00€
Cafè fred amb llet sense lactosa	2,00€

Productes sòlids alimentaris:

Fruits secs crus o torrats (no fregits) i sense sal	1,50€
Bastonets de pa (preferiblement integral), pa amb llavors, etc	1,50€
Coquetes (tortitas) d'arròs o blat de moro	1,50€
Barretes i galetes sense gluten	2,00€
Xocolata mínim 70% cacau	1,50€
Entrepans variats/sandvitx	3,50€
Galetes, galetes dietètiques i galetes sense gluten (30g- 70g)	2,50€
Snack salat: bastonets de pa, patates xips, xips vegetals (40g-60g)	2,50€
Snack dolç: barretes de cereals amb xocolata, galetes estil "cookies", coquetes d'arròs/blat de moro amb xocolata. (40g-70g)	2,50€

6. Obligacions de l'empresa adjudicatària

6.1. Prestació del servei

- a) El personal designat per l'empresa per l'execució del contracte, compliran estrictament amb les normes d'higiene i sanitat a l'hora del subministrament i reposició dels productes i la neteja de les màquines.
- b) Les tasques de neteja i desinfecció de les màquines es realitzaran amb la freqüència necessària per tal de garantir el perfecte estat d'higiene per als usuaris.
- c) L'empresa adjudicatària és la responsable de controlar els estocs i reposar els productes exhaurits. Si no es poguessin reposar, l'empresa adjudicatària els haurà de substituir per uns altres de les mateixes característiques, i ho comunicarà a l'ARC per a la seva aprovació.

- d) L'empresa contractista efectuarà la reposició de productes setmanalment, freqüència que es podrà adaptar segons necessitats del servei a petició de l'ARC.
- e) Com a mínim un cop al mes s'haurà de fer rotació dels productes oferts de forma que hi hagi una variació del 5% de l'oferta.
- f) L'oferta total de productes d'alimentació, haurà d'incloure un mínim del:
- 10% de producte ecològic.
 - 10% de producte de proximitat, produït a Catalunya.
 - 10% de productes frescos.
 - 10% dels productes han de ser aptes per a persones amb intolerància a la lactosa.
 - 10% dels productes han de ser aptes per a persones amb celiaquia.
 - 10% dels productes han de ser aptes per a persones veganes (sense productes d'origen animal).
 - 30% de productes saludables. S'entén per producte saludable el que compleixi el següent criteri per cada 100g de producte (si un producte es repeteix només es comptabilitzarà una vegada a efectes d'aquest percentatge):
 - ≤ 400 kcal
 - $\leq 15,6$ g greix total
 - $\leq 4,4$ g de greix saturat
 - ≤ 1 g d'àcids grassos trans
 - ≤ 30 g de sucre
 - ≤ 1 g de sal o 400 mg de sodi

Els fruits secs crus o torrats i els snacks salats torrats o fornejats queden exempts del compliment dels límits establerts per al contingut energètic (kcal) i de greixos per cada 100 g de producte. Així mateix, tampoc se'ls aplicarà el requisit relatiu al contingut màxim de sal o sodi.

Tanmateix, per ser considerats productes saludables dins del percentatge establert, aquests no podran contenir sucres afegits, grasses vegetals

hidrogenades, greix de palma ni mantega. Aquestes restriccions tenen l'objectiu de garantir que, malgrat l'exempció en determinats paràmetres nutricionals, aquests productes continuïn complint amb uns criteris de qualitat alineats amb una alimentació equilibrada.

- g) 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.
- h) És responsabilitat de l'empresa adjudicatària: 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.
- i) L'empresa contractista prestarà els seus serveis (carrega, neteja, reparació o retorn de canvi) preferentment les hores que generin menys molèsties a les persones usuàries i sempre adaptant-se als horaris de l'edifici. Els dies i horaris de reposició dels productes s'acordaran amb l'ARC.
- j) L'empresa contractista haurà de fer, cada 6 mesos, una revisió exhaustiva de les màquines i canviar els conductes de plàstic amb la finalitat d'evitar el ressecament dels conductes. S'haurà d'acreditar aquesta tasca al responsable designat per l'ARC.
- k) L'empresa contractista haurà d'habilitar un número de telèfon i adreça de correu electrònic a efectes de reclamacions, incidències i avaries. La resposta haurà de ser àgil mitjançant l'establiment d'un procediment senzill, especialment per les incidències de canvi de monedes o de no subministrament de productes, o de deficiències de qualitat.

- l) 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.
- m) La il·luminació de les màquines i de l'estructura es proporcionarà mitjançant dispositius de tecnologia LED.
- n) Les màquines hauran de disposar d'un codi QR amb la corresponent informació nutricional dels diferents productes oferts.
- o) Es obligatori acreditar l'adhesió a algun codi de bones pràctiques o sistema extrajudicial de resolució de conflictes.

6.2. Manteniment i gestió d'espais i gestió de residus

L'empresa adjudicatària ha de mantenir la màquina en perfecte estat de neteja i de conservació. L'empresa adjudicatària ha de garantir el bon funcionament de les màquines, reparant-les in situ o canviant-les per altra, si escau. Aquestes tasques es realitzaran a partir de les 16h o, en tot cas, en els dies i horaris establerts per l'ARC als efectes de no perjudicar l'activitat de l'entitat.

Les màquines no podran estar fora de servei més de 24 hores a comptar des de l'avís de l'avaria per part de l'ARC. 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 a l'ARC.

En cas d'incidència tècnica en qualsevol màquina de distribució automàtica s'haurà de presentar un tècnic de l'empresa adjudicatària en un període màxim de 24 hores per tal de revisar-la i solucionar l'avaria.

Una vegada reparada la incidència, l'empresa adjudicatària informará a l'ARC de la seva reparació en un termini inferior a dos hores mitjançant correu electrònic que es determini en el seu moment.

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.

- a) En el supòsit de productes defectuosos, no subministrament del producte, mal funcionament en la devolució del canvi o qualsevol altra situació en què la persona usuària no hagi rebut el servei adequat, l'empresa adjudicatària haurà de retornar l'import íntegre a l'esmentada persona. Seran a compte de l'empresa adjudicatària les despeses generades per les pèrdues de productes, les incidències i/o pèrdues en el cobrament, els efectes de qualsevol acte vandàlic i qualsevol deficiència en el subministrament del producte a la persona usuària.
- b) Cal eliminar la publicitat de les màquines expenedores d'aliments i begudes i en el corresponent espai és indicat que s'incloguin missatges que promoguin, de manera atractiva, una alimentació saludable i sostenible i una vida activa.

6.3. Higiene i neteja

L'empresa adjudicatària ha de portar a terme el servei de manteniment i neteja de les màquines instal·lades, i proveir dels 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 es 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 dels productes que es subministren, que han de complir amb els requisits que disposi la legislació vigent quant a envasat, etiquetatge i registres sanitaris.

- L'empresa adjudicatària ha de fer-se càrrec de la recollida selectiva i del dipòsit dels residus i escombraries que generi el funcionament del servei (embolcalls, residus orgànics, etc).
- 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-EN13592:2003. 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 subministrament dels productes i mantenir la zona de màquines en un bon estat de neteja.

6.4. Control, seguiment i supervisió del servei

- a) L'empresa adjudicatària ha de proporcionar a l'ARC, 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 a accedir a l'edifici.
- b) L'empresa adjudicatària facilitarà trimestralment la informació relativa a l'operativa del servei amb informació diària i agregada relativa a:
 - Consums de productes
 - Facturació desglossada
 - Compliment de les condicions de reposició de producte
 - Disponibilitat de les màquines
 - Compliment de la planificació de manteniment conductiu
- c) L'empresa adjudicatària haurà d'elaborar i aplicar un **pla de prevenció del malbaratament alimentari**, d'acord amb el que estableix la Llei 1/2025, que inclogui mesures de prevenció, retirada responsable i, si escau, donació de productes aptes no comercialitzats. Així mateix, haurà de presentar un informe anual amb indicadors de seguiment, així com col·laborar en les accions de sensibilització proposades per l'ARC.

- d) Al llarg del contracte, es realitzarà, com a mínim, una reunió semestral entre les persones representants de l'empresa adjudicatària i les persones responsables de l'ARC per valorar el desenvolupament del servei, el compliment de les condicions contractuals, les incidències, novetats, àrees i propostes de millora.
- e) L'empresa adjudicatària podrà proposar el canvi/ de la màquina per una altra que presti un millor servei, sempre que es pugui instal·lar al mateix lloc i que aquesta instal·lació no comporti un augment dels preus. Caldrà comptar amb l'acceptació expressa prèvia de l'ARC. Així mateix, l'ARC es reserva el dret a demanar el canvi d'ubicació de la màquina dins l'edifici.

6.5. Obligacions de naturalesa administrativa

L'empresa adjudicatària haurà de:

- Disposar dels permisos i autoritzacions necessaris per a exercir l'activitat.
- Abonar tots aquells impostos, arbitris i gravàmens de l'Estat, Comunitat Autònoma, província o municipi, que afectin a l'activitat objecte del contractació.
- Disposar també d'una assegurança 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.
- Comunicar i facilitar les còpia de les actes d'inspecció i altres resolucions administratives que es realitzen per part de qualsevol organisme públic.

6.6. Llengua d'execució del contracte

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

Totes les màquines han d'anar retolades en català, d'acord amb els que disposa l'article 31 de la Llei 1/1998, de 7 de gener, de política lingüística.

En particular, el català ha de ser present en les pantalles i els textos de les màquines de venda. 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 adjudicatària 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 efectes, el personal que, si escau, pugui relacionar-se amb els òrgans contractants i amb els clients i els usuaris ha de tenir un coneixement de la llengua suficient per desenvolupar les tasques d'atenció, informació i comunicació de manera fluida i adequada en llengua catalana.

7. Qualitat i medi ambient

L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà del compliment de tots els requeriments mediambientals. S'hauran de respectar les següents normes bàsiques:

- Utilització de maquinària eficient des del punt de vista dels consum energètic i aigua.
- D'acord amb el que estableix la Llei 1/2025, l'empresa haurà de preveure mesures de prevenció, retirada responsable i, si escau, donació de productes aptes no comercialitzats.
- Procediments de gestió medi ambiental en la revisió i manteniment de les instal·lacions.
- L'empresa adjudicatària d'instal·lar al costat de cada màquina un contenidor amb tapadora d'obertura amb pedal i bossa, on l'usuari hi pugui dipositar les llaunes, gots i envasos utilitzats.
- Aplicació de la normativa general vigent de gestió de residus.

8. Cànon i despeses

Aquest expedient de contractació no genera cap despesa per a l'ARC en relació a qualsevol tipus de lloguer o manteniment de les màquines expendedores.

Per aquesta licitació no es preveu la imposició de cànon mínim anual.

L'empresa adjudicatària no ha d'assumir les despeses de subministrament d'electricitat associada al servei quan vagin connectades a la xarxa de subministrament de l'edifici.

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 150.000 €/sinistre i any, i comunicarà de manera immediata a l'ARC 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.

ANNEX 1: MAPA LOCALITZACIÓ MÀQUINES

(Localització de les màquines subministradores de begudes fresques i aliments sòlids)

ANNEX 2: MIDES MÀXIMES PERMESES DE LES MÀQUINES SUBMINISTRADORES.

Diferenciem 3 tipus de màquines automàtiques:

❖ Cafetera per l'Office de la 3a planta de TP (1 unitat)

Altura (cm)	55 cm
Amplada (cm)	70 cm
Profunditat (cm)	40 cm
Autonomia mínima de 50 serveis diaris.	

❖ Màquina de begudes calentes (4a planta: menjador)

Altura (cm)	1,50m	2m
Amplada (cm)	70 cm	1m
Profunditat (cm)	60 cm	70 cm
Autonomia mínima de 50 serveis diaris.		

❖ Màquina mixta de begudes fredes i productes alimentaris sòlids (4a planta: menjador):

Altura (cm)	2m
Amplada (cm)	1m
Profunditat (cm)	70 cm

ANNEX 3: MODEL CRITERIS AUTOMÀTICS

El/la Sr./Sra..... amb residència a, al carrer.....número....., i amb NIF....., declara que, assabentat/ada de les condicions i els requisits que s'exigeixen per poder ser l'empresa adjudicatària del contracte, amb expedient número ARC-2025-133, es compromet (en nom propi / en nom i representació de l'empresa) a executar-lo amb estricta subjecció als requisits i condicions estipulats.

1. PREU DELS PRODUCTES (57 punts)

L'empresa ofereix els productes mínims i productes màxims següents:

Oferta mínima de productes	Preus màxims (IVA INCLÒS)	Preus ofertats (IVA inclòs)
BEGUDES CALENTES (20 punts)		
Cafè curt amb o sense sucre – també descafeïnat	1,00€	
Cafè llarg amb o sense sucre – també descafeïnat	1,00€	
Tallat amb o sense sucre – també descafeïnat (llet sencera o desnatada en pols)	1,00€	
Cafè amb llet amb o sense sucre – també descafeïnat (llet sencera o desnatada en pols)	1,00€	
Caputxino	1,00€	
Llet sencera, desnatada, sense lactosa	1,00€	
Té i infusions	1,00€	
Xocolata	1,00€	
Sumatori parcial	8,00€	
BEGUDES FREDES COM A MÍNIM (20 punts)		
Aigua mineral natural, ampolla de 1,5L	0,90€	
Sucs naturals ecològics, bric de 20cl	1,20€	
Batuts xocolata i preparats làctics (sense sucres afegits) (125g)	1,50€	
Refresc de taronja o llimona (ZERO/LIGHT) (llauna de 33cl)	1,50€	
Refresc de té o cola o similar (ZERO/LIGHT) (llauna de 33cl)	1,50€	
Beguda isotònica (llauna de 33cl)	1,30€	
Cafè amb base vegetal	2,00€	
Cafè fred amb llet sense lactosa	2,00€	
Sumatori parcial	11,90€	
PRODUCTES SÒLIDS ALIMENTARIS (17 punts)		
Fruits secs crus o torrats (no fregits) i sense sal	2,50€	
Bastonets de pa (preferiblement integral), pa amb llavors, etc	2,50€	
Coquetes (tortitas) d'arròs o blat de moro	1,50€	
Xocolata mínim 70% cacau	2,00€	
Barretes i galetes sense gluten	2,50€	
Entrepans variats/ sandvitx	3,50€	
Galetes, galetes dietètiques i galetes sense gluten (30g- 70g)	2,50€	
Snack salat: bastonets de pa, patates xips naturals amb sabors, xips vegetals (40g-60g)	2,50€	
Sumatori parcial	19,50€	

2. SISTEMES DE PAGAMENT (14 punts)

Incorpora sistemes de pagament amb targeta de crèdit	☐ SI ☐ NO
Incorpora sistemes de pagament amb un dispositiu mòbil	☐ SI ☐ NO

3. PRODUCTES ECOLÒGICS I APTES PER A PERSONES CELÍAQUES (14 punts)

El cafè és de proximitat	☐ SI ☐ NO
Oferta 5% més de productes sense gluten	☐ SI ☐ NO

4. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS (15 punts)

Més del 80% dels envasos són biodegradables i compostables	☐ SI ☐ NO
Opció sense got	☐ SI ☐ NO
Mitjana del nivell d'eficiència energètica A o superior segons la classificació EVA-EMP o equivalent),	☐ SI ☐ NO

A tenir en compte a l'hora d'omplir el model d'oferta econòmica:

- **APARTAT 1:** S'han d'omplir totes les cel·les marcades en groc i no es poden superar els imports unitaris establerts. En cas de no complir amb aquests requeriments l'oferta quedarà exclosa. El preu ha d'incloure l'IVA i l'IBEE en els productes que correspongui. Només es podran admetre baixes per múltiples de 5 cèntims en cadascun dels preus unitaris
- **APARTAT 2 al 4:** Si es deixen en blanc les caselles s'entén que no s'ofereixen les millores i la valoració en aquests apartats serà de 0 punts.
- **APARTAT 3:** En cas que s'ofereixin els productes sense gluten en més d'un 5% caldrà aportar una relació dels productes, indicat amb el símbol internacional de l'espiga barrada.

PRODUCTES SENSE GLUTEN ADDICIONALS OFERTATS:

Oferta addicional de productes	Preus ofertats (IVA inclòs)
Productes alimentaris sòlids	

I per què consti, **signo** aquesta oferta econòmica.