



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONCESSIÓ DE L'EXPLOTACIÓ DEL SERVEI DE MÀQUINES EXPENEDORES DE DIFERENTS TIPUS DE BEGUDES FREDES I CALENTES I DIVERSOS PRODUCTES D'ALIMENTACIÓ, EN RÈGIM D'AUTOSERVEI, A L'EDIFICI DE LA GENERALITAT A GIRONA (PLAÇA DE POMPEU FABRA, 1, 17002 GIRONA).

ÍNDEX

1.	Objecte	2
2.	Usuaris	2
3.	Condicions del servei	2
3.1.	Localització de les màquines	2
3.2.	Característiques de les màquines.....	3
3.3.	Termini màxim d'execució.....	3
4.	Horaris	4
5.	Oferta de productes.....	4
6.	Obligacions de l'empresa contractista.....	6
6.1.	Manteniment, gestió dels espais, gestió de residus i publicitat.....	7
6.2.	Governança i seguiment del servei.....	8
6.3.	Obligacions de naturalesa administrativa	9
7.	Sistemes de pagament	9
8.	Qualitat i medi ambient	9
9.	Cànon i altres despeses	9
10.	Visita facultativa a les instal·lacions	10
ANNEX 1.....		11
ANNEX 2.....		15
ANNEX 3.....		16



1. Objecte

L'objecte d'aquest contracte és la concessió de l'explotació del servei de màquines expendedores de diferents tipus de begudes fredes i calentes i diversos productes d'alimentació, en règim d'autoservei, a l'edifici de la Generalitat a Girona (Plaça de Pompeu Fabra, 1, 17002 Girona), segons les condicions establertes en aquest plec que serà gestionat a risc i ventura del contractista.

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

- 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.
- Reposició, 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.

Les màquines subministradores de begudes i aliments s'hauran d'ubicar en els espais de l'edifici que s'especifiquen en l'apartat 3.1 i l'Annex 1.

Aquesta contractació té en compte l'establert en el Pla de contractació pública alimentària de Catalunya, aprovat per Acord de Govern aprovat el 31 de maig de 2022, 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 l'Edifici de la Generalitat de Catalunya a Girona, vetllant per la protecció del medi ambient i l'equilibri territorial.

2. Usuaris

Els potencials usuaris de les màquines de distribució automàtica són les persones que treballen en l'edifici i altres persones visitants. Les màquines que se situïn als espais d'accés públic també seran accessibles a les persones externes que acudeixin a l'edifici.

3. Condicions del servei

3.1. Localització de les màquines

Les màquines de distribució automàtica es localitzaran en les zones destinades al descans del personal i espais d'atenció al ciutadà d'acord amb la distribució del quadre següent i els plànols de situació de l'Annex 1.

Espai	Suc	Aliments	Aliments i begudes fredes	Begudes fredes	Begudes calentes	Espai
100 S.44			1		1	120x100 (x2)
100_SD.01			1		1	215x100
101_SD.04	1	1		1	1	300x110
102_SD.01					1	110x110
103_SD.04		1			1	250x110
104_SD.01					1	110x110
Total	1	2	2	1	6	

El nombre i les mides de les màquines de cafè pot ser variable arrel de les característiques requerides pel que fa a la qualitat, varietat, quantitat i intensitat del cafè. En aquest sentit, per garantir les prestacions indicades de l'expedició de cafè i xocolata, és podrà valorar la instal·lació de màquines especials de provisió de cafè i xocolata en el lloc, a més de la instal·lació de màquines d'altres begudes calentes. L'única limitació és que es garanteixi la provisió de tots els productes especificats en aquest plec, a les sales indicades, i que es garanteixi que hi caben i es poden instal·lar aquestes màquines especials de cafè i xocolata en les sales indicades.

3.2. Característiques de les màquines

Els aparells de subministrament dels aliments i begudes han de garantir la bona conservació dels aliments i begudes d'acord amb els seus requisits específics.

3.3. Termini màxim d'execució

El termini d'execució d'aquest contracte serà de 16 mesos a comptar des de la formalització del mateix. La data prevista de formalització és el 7 de setembre de 2025 i la data prevista de finalització serà el 31 de desembre de 2026.

D'altra banda s'estableix un termini màxim per al subministrament i instal·lació de les màquines expendedores objecte del contracte de 30 dies naturals.

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

Es preveu la possibilitat de pròrroga. La durada de cadascuna de les pròrrogues serà com a màxim anual, i el període total, amb pròrrogues incloses, serà fins el 31 de desembre de 2028.

4. Horaris

El servei de màquines de distribució automàtica estarà disponible, com a mínim, des de les 7:30h fins a les 21h.

5. Oferta de productes

- a) L'empresa contractista oferirà a la planta 100 (a la sala 100_SD.01 i 100_ SD 44) els productes que es recullen en el document Annex 2, i la resta de plantes igual excepte les ampolles d'aigua. Els productes de l'Annex 2 no podran superar els preus que s'hi indiquen.
- b) Per a incorporar al servei nous productes amb posterioritat a la formalització del contracte, la Gerència de l'edifici haurà d'autoritzar la seva inclusió i el preu que es cobrarà a l'usuari.
- c) La Gerència pot sol·licitar, durant l'execució del contracte, la incorporació o eliminació d'un producte o l'increment de les quantitats d'algun altre que ja s'ofereixi.
- d) El cafè serà necessàriament de comerç just i producció ecològica, sota pràctiques de cultiu orgànic, prioritàriament sense utilitzar herbicides ni pesticides químics per tal de preservar la qualitat organolèptica de la beguda. Haurà de ser de bona qualitat, molt a l'instant i 100% natural. En cap cas ha de servir-se en càpsules. Els licitadors hauran de justificar documentalment la seva procedència, el caràcter ecològic i si disposa d'alguna certificació que n'acrediti la responsabilitat social. Serà obligatori publicar a la màquina la procedència d'aquests productes amb la llegenda "comerç just".
- e) Les màquines de begudes calentes han de possibilitar l'elaborar diferents tipus de cafès (espresso, ristretto, llarg, cappuccino, latte, etc.) amb dosis precises i una emulsió de llet optimitzada per una textura perfecta en begudes amb llet.
- f) Les màquines de begudes calentes, a l'opció de les infusions, han d'oferir un sistema d'extracció que asseguri un temps de preinfusió controlat i una pressió constant, permetent extreure els compostos solubles del cafè de manera eficient per obtenir una crema homogènia i un gust equilibrat.
- g) 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).
- h) Les màquines de begudes calentes han de permetre la regulació de la temperatura, la pressió de la bomba i la quantitat de cafè per adaptar-se a les preferències del consumidor i garantir la millor qualitat gustativa.
- i) Les màquines de begudes calentes han de donar l'opció de no disposar de got perquè es pugui portar el got o tassa personal. En cas que s'opti pel got personal la beguda calenta ha de disposar d'un descompte.
- j) Les màquines de begudes calentes, a l'opció de la xocolata calenta, s'ha de poder oferir una beguda cremosa, homogènia i amb una intensitat de sabor òptima, reproduint l'experiència d'una xocolata preparada artesanalment. Amb sistemes de dissolució i emulsió avançats, ha de garantir una textura suau i una temperatura ideal en cada servei, amb una tecnologia de dissolució homogènia que eviti grumolls i asseguri una textura fina i vellutada, amb un control de temperatura intel·ligent,



mantenint la temperatura idònia per al consum sense sobreescalfaments que alterin el sabor.

- k) Les màquines de begudes calentes, a l'opció de la xocolata calenta, la dosificació ha de ser automàtica i ajustable, permetent adaptar la concentració de xocolata segons les preferències de l'usuari, amb opcions des de xocolata suau fins a una versió més intensa i espessa. A d'una compatibilitat amb diverses formulacions, apte per a xocolata en pols premium, en pasta o solucions líquides concentrades, segons el model i la configuració.
- l) Les màquines de begudes calentes han de tenir un disseny i un sistema de neteja automàtica i materials d'alta durabilitat per evitar residus i garantir una qualitat constant en cada servei. També han de tenir un consum reduït d'energia per maximitzar la seva eficiència operativa, amb mètodes de preparació immediata amb un consum energètic optimitzat gràcies a sistemes d'escalfament eficients i materials de conservació tèrmica.
- m) Manteniment automatitzat: cicles de neteja programables per evitar residus i garantir una qualitat constant en cada servei.
- n) Les begudes fredes se serviran tancades i sense reomplir.
- o) 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").
- p) Els productes de les màquines expendedores compliran els següents criteris;

Energia o nutrient	Contingut per 100 g	Contingut per 100ml
Energia	≤ 300 Kilocalories	≤ 75 Kilocalories
Greix total*	≤ 10g	≤ 2,5g
Greixos saturats	≤ 1,5g	≤ 0,75g
Àcids grassos trans	Només els presents de forma natural	Només els presents de forma natural
Sucres**	≤ 10g	≤ 7,5g
Sal o equivalent en sodi	≤ 4 grams de sal, equivalent a 160mg de sodi	≤ 0,25 grams de sal, equivalents a 100 mg de sodi

*No s'aplicarà a la llet, iogurts, ni fruites seques sense greixos afegits.

**No s'aplica a les fruites i hortalisses senceres o mínimament processades ni als sucres de fruita. En la llet i productes làctics no es comptabilitzen els 4,8g/100ml de sucre (lactosa) naturalment presents a la llet.

- q) La fruita dolça (fruita de llavor i pinyol) que s'ofereixi preferentment ha d'haver estat cultivada seguint els criteris de la producció integrada i ser de temporada.
- r) 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 sobre els catorze grups d'aliments relacionats i que poden produir al·lèrgies o intoleràncies.
- s) 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.

- t) 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. Els licitadors han d'incloure en l'oferta econòmica els preus dels productes que no podran superar, en cap cas, els preus fixats a l'Annex 2.
- u) Les màquines que no puguin desar-se a terra no podran dipositar-se sobre els marbres de l'office ni cap taula, per la qual cosa l'empresa haurà de portar mobles auxiliars per cadascun d'ells.

6. Obligacions de l'empresa contractista

- a) Les màquines d'autoservei que s'instal·lin no podran tenir una antiguitat superior a 2 anys a comptar des de la data de fabricació o des de la primera posada en funcionament. Hauran de tenir un aspecte adequat i complir amb les condicions d'ús i seguretat requerides.
- b) Les màquines i les seves instal·lacions hauran d'estar dotades de totes les proteccions necessàries per garantir la seguretat de les persones i de les instal·lacions internes del complex. Com a mínim, hauran de disposar de:
 - Protecció ignífuga.
 - Sistemes de seguretat per a la parada automàtica en cas de fallada o emergència.
 - Mecanismes de control que evitin fuites o disfuncions que puguin comprometre la seguretat.
- c) Les màquines de distribució automàtica s'han d'instal·lar en els punts indicats en els plànols de l'Annex 1. Qualsevol modificació de l'espai haurà d'estar aprovada per la Gerència. Per raons funcionals i d'organització dels espais de l'edifici, la Gerència podrà sol·licitar canvis d'ubicació o noves ubicacions durant la vigència del contracte.
- d) L'estoc de productes i la periodicitat de la reposició han d'estar garantits en un termini màxim de 12 hores. L'empresa contractista és la responsable de controlar els estocs i reposar els productes exhaurits. En cas que no sigui possible reposar un producte esgotat, l'empresa contractista l'haurà de substituir, en el mateix termini, per un altre amb característiques similars pel que fa a tipologia, preu i qualitat. Aquesta substitució s'haurà de comunicar a la Gerència de l'edifici per a la seva aprovació. Les màquines de suc de taronja hauran de ser revisades periòdicament per garantir l'estat de la fruita i la seva salubritat.
- e) La Gerència podrà establir, segons el nivell de consum dels productes, com a mínim un cop al mes s'haurà de realitzar una rotació dels productes oferts, de manera que almenys un 5% de l'oferta total canviï respecte del mes anterior.
- f) No se subministraran begudes en envasos de plàstic d'un sol ús, ni palles ni bastonets d'aquest material. Els envasos, les palles i els bastonets hauran de ser d'un material reciclable pugui ser gestionat com un residu classificat en una fracció diferenciada de la resta i els envasos lleugers. La seva senyalització no ha de portar a equívoc pel que fa a la fracció de residu a dipositar.

- g) L'oferta total de productes d'alimentació haurà d'incloure, com a mínim:
- 10% de productes de comerç just.
 - 10% de productes ecològics.
 - 10% de productes de proximitat, produïts a Catalunya.
 - 10% de productes frescos.
 - 10% de productes aptes per a persones amb intolerància a la lactosa.
 - 10% de productes aptes per a persones amb celiaquia.
 - 10% de productes aptes per a persones veganes.

Aquests percentatges hauran d'aplicar-se sobre el total de productes disponibles de forma simultània a cada màquina, assegurant que es compleixen els requisits sense comprometre la diversitat de l'oferta.

En la col·locació dels productes a la màquina, es prioritzarà que els que estiguin col·locats més a la vista siguin els de composició més saludable, segons els paràmetres d'aquest punt.

- h) D'acord amb les recomanacions i criteris de l'Informe per a la regulació dels aliments i begudes envasats disponibles en les màquines expenedores, no es podran oferir begudes refrescants amb sucres afegits.
- i) Tots els productes sòlids hauran d'estar envasats evitant especialment les safates de polietilè. Cada unitat haurà d'estar degudament etiquetada amb la informació sobre ingredients, quantitat neta, data de consum preferent o de caducitat, condicions de conservació i utilització, nom i/o raó social del fabricant i número de lot. Els envasos no han de presentar cap desperfecte abans de ser dipositats a les màquines.
- j) L'empresa contractista és responsable de controlar les condicions de conservació, qualitat i data de caducitat dels productes subministrats.
- k) Els dies i horaris de reposició dels productes s'acordaran amb la Gerència de l'edifici.
- l) La retolació de les màquines haurà d'estar almenys en català, segons l'article 31 de la Llei 1/1998, de 7 de gener, de política lingüística.
- m) L'empresa contractista haurà d'acreditar l'adhesió a algun codi de bones pràctiques o sistema extrajudicial de resolució de conflictes.

6.1. Manteniment, gestió dels espais, gestió de residus i publicitat

- a) L'empresa contractista ha de mantenir les màquines en perfecte estat de neteja i conservació, realitzant les reparacions necessàries a partir de les 16 h o en horaris establerts amb la Gerència per no perjudicar l'activitat de servei públic.
- b) La reposició de la màquina implicarà la substitució de les taronges malmeses i incorporació de noves taronges, i el manteniment de la neteja de la màquina que haurà de garantir-se cada 12h com a mínim. L'empresa informará en el registre corresponent a cada màquina el dia en què s'ha fet la revisió, reposició, actuació de manteniment.
- c) Les màquines no podran estar fora de servei més de 24 hores des de l'avís de l'avaria. Si la reparació no és possible en aquest termini, l'empresa haurà de substituir la màquina per una d'iguals característiques.

- d) En cas d'incidència tècnica, un tècnic de l'empresa haurà de presentar-se en un termini màxim de 24 hores
- e) Una vegada reparada la incidència, l'empresa contractista informará la Gerència de Serveis Comuns de la seva reparació en un termini inferior a dues hores mitjançant correu electrònic a l'adreça peticions.generalitatgirona@gencat.cat.
- f) L'empresa contractista haurà d'estar localitzable mitjançant un telèfon d'atenció 24/7 per resoldre incidències.
- g) Els gasos refrigerants presents a les màquines no han de contenir HCFCs o HFC, aquest fet haurà de quedar acreditat en la documentació tècnica.
- h) La il·luminació de les màquines i de l'estructura es proporcionarà mitjançant dispositius de tecnologia LED.
- i) En el supòsit de productes defectuosos, no subministrament del producte, mal funcionament en la devolució del canvi o qualsevol altra situació en què l'usuari no hagi rebut el servei adequat, l'empresa contractista i haurà de retornar l'import íntegre a l'esmentada persona. Per gestionar aquesta devolució l'empresa garantirà la posada en disposició d'efectiu, per un import mínim de 10 euros, a gestionar per la Gerència de serveis comuns als efectes del retorn de l'import adequat a la persona afectada per la incidència. Seran a compte de l'empresa contractista 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 l'usuari.
- j) Es prohibeix la publicitat a les màquines. En el seu lloc, es podran incloure missatges institucionals que promoguin una alimentació saludable i sostenible i una vida activa.

6.2. Governança i seguiment del servei

- k) L'empresa contractista ha de proporcionar a la Gerència, 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.
- l) L'empresa contractista facilitarà mensualment la informació relativa a l'operativa del servei amb informació diària i agregada relativa a:
 - Consums de productes (begudes, suc, aliments concrets...).
 - Facturació desglossada (per màquina, per producte...).
 - Compliment de les condicions de reposició de producte.
 - Disponibilitat de les màquines.
 - Compliment de la planificació de manteniment conductiu.
- m) Al llarg del contracte, es realitzarà, com a mínim, una reunió trimestral entre representants de l'empresa i els responsables del servei de la Gerència de l'edifici per valorar el desenvolupament del servei, el compliment de les condicions contractuals, les incidències, novetats, àrees i propostes de millora.
- n) 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 Gerència.

- o) La direcció, coordinació i supervisió de les tasques objecte d'aquest contracte es duran a terme pel Responsable de Contractació i Gestió Econòmica de la Gerència de Serveis Comuns de la Delegació Territorial del Govern a Girona. A tal efecte, trimestralment es farà una reunió entre el representant de l'empresa i els representants de la Gerència de Serveis Comuns per valorar el desenvolupament del servei i fer un seguiment dels consums i imprevistos que poguessin sorgir.

6.3. Obligacions de naturalesa administrativa

- p) Disposar dels permisos i autoritzacions necessaris per a exercir l'activitat.
- q) Abonar tots aquells impostos, arbitris i gravàmens de l'Estat, la Generalitat de Catalunya i de les Administracions Locals, que afectin l'activitat objecte de contractació.
- r) 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.

7. Sistemes de pagament

Totes les màquines hauran d'acceptar el sistema pagament en efectiu, targeta de crèdit i NFC. L'empresa contractista pot proposar altres sistemes de pagament que han de ser sempre validats prèviament per la Gerència abans d'aplicar-los.

8. Qualitat i medi ambient

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

- a) Utilització de maquinària eficient des del punt de vista del consum energètic i aigua.
- b) Procediments de gestió mediambiental en la revisió i manteniment de les instal·lacions.
- c) Aplicació de la normativa general vigent de gestió de residus.

9. Cànon i altres despeses

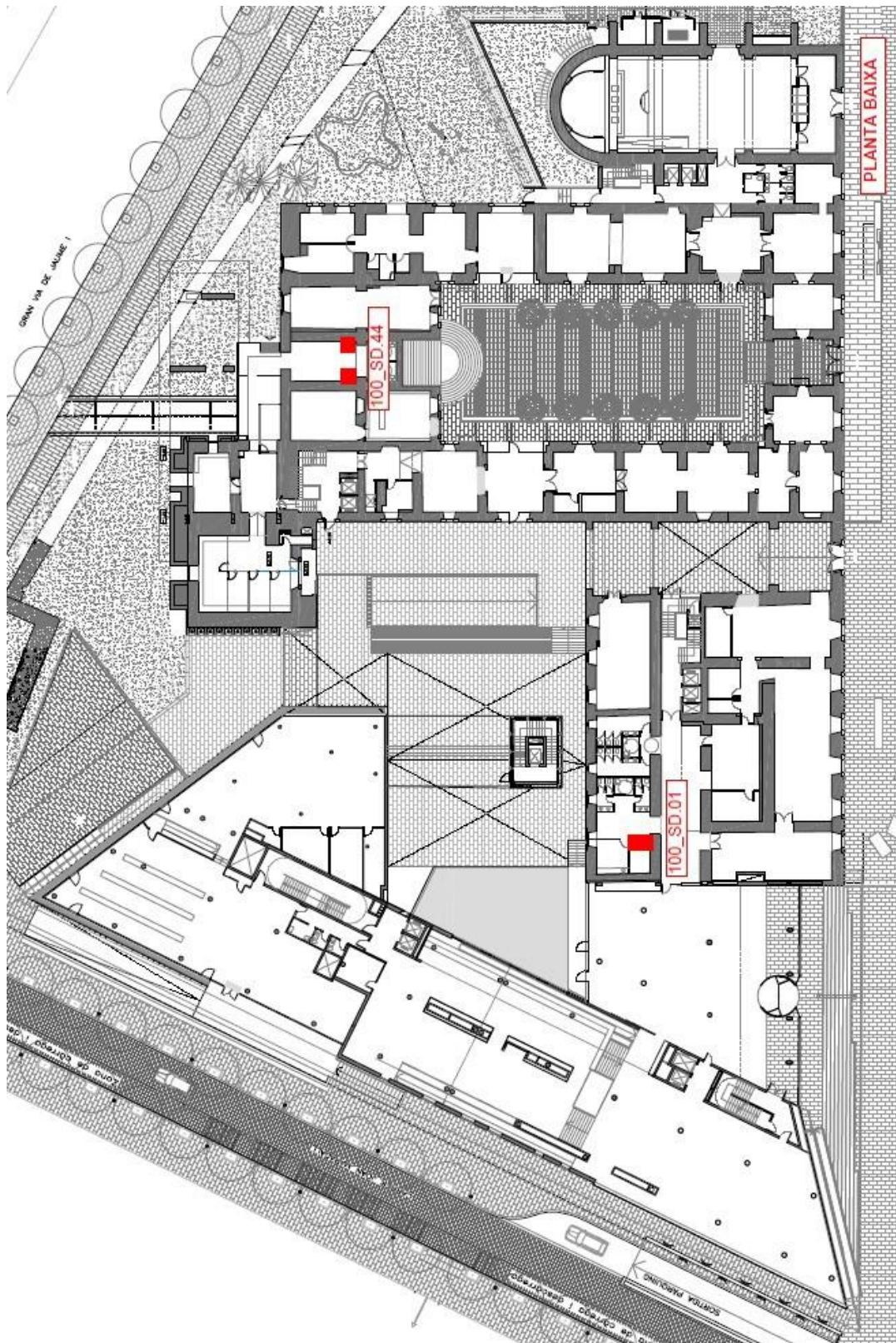
- a) Aquest expedient de contractació no genera cap despesa per al Departament de Presidència en relació amb qualsevol tipus de lloguer o manteniment de les màquines expenedores.
- b) Per a aquesta licitació no es preveu la imposició de cànon mínim anual.
- c) L'empresa contractista no ha d'assumir les despeses de subministrament d'aigua ni electricitat associades al servei quan vagin connectades a la xarxa de subministrament de l'edifici.

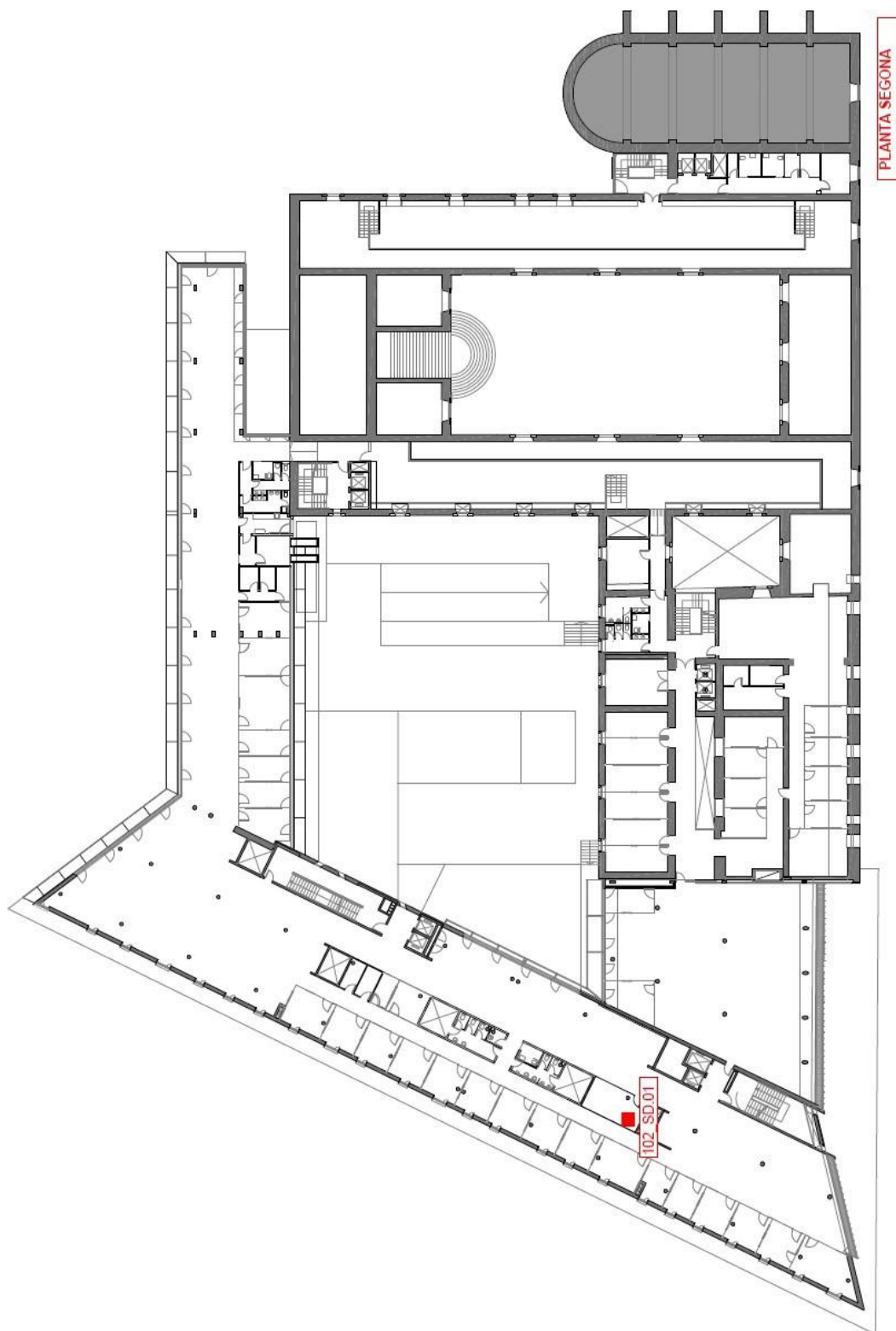
10. Visita facultativa a les instal·lacions

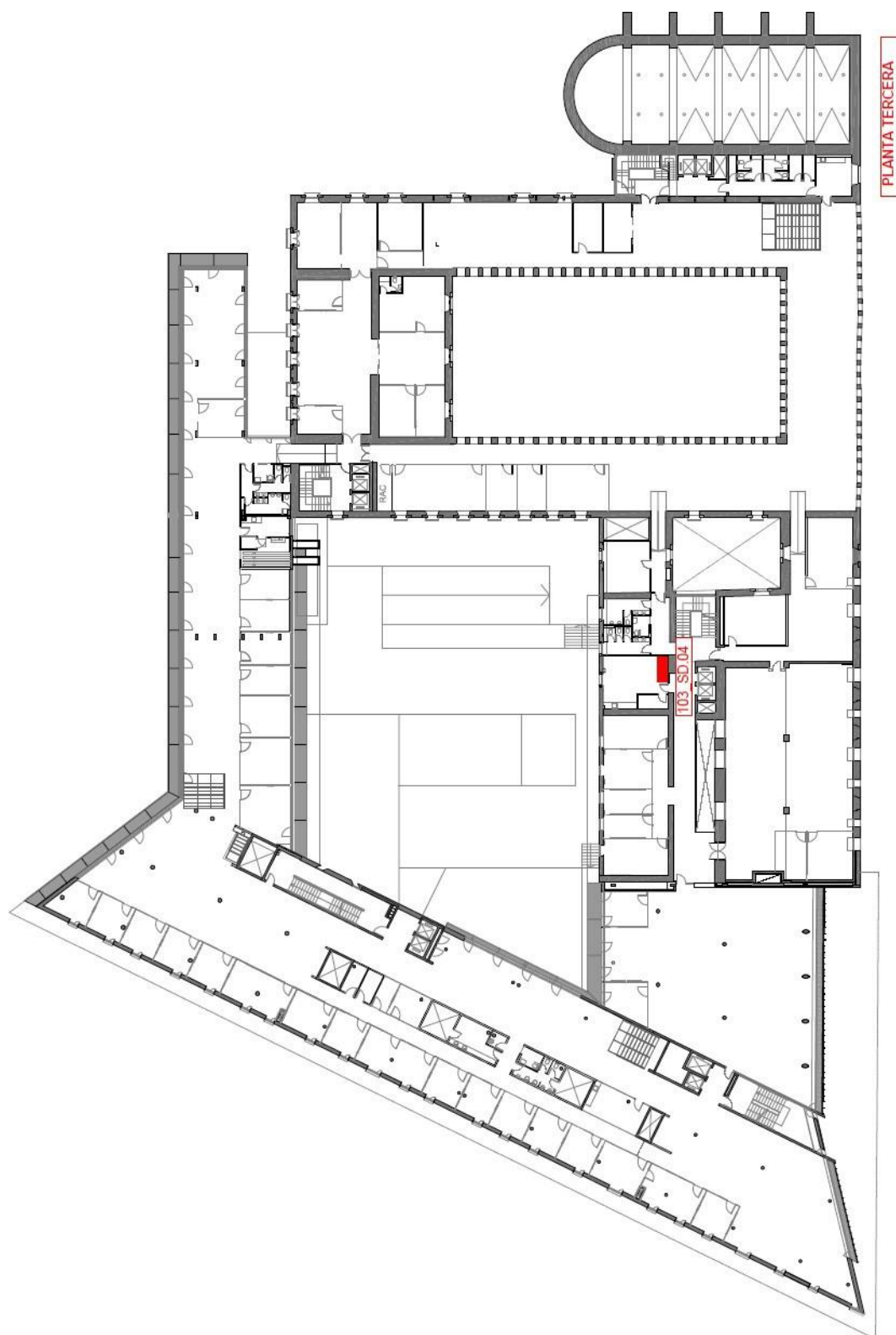
Els licitadors podran visitar l'immoble objecte d'aquesta contractació. Per concertar les visites les empreses licitadores hauran de trametre un correu electrònic a les adreces peticions.generalitatgirona@gencat.cat indicant les dades de les persones que realitzaran la visita i el seu núm. de DNI. El termini màxim per sol·licitar una visita és de 10 dies abans de la finalització del termini per a la presentació d'ofertes.

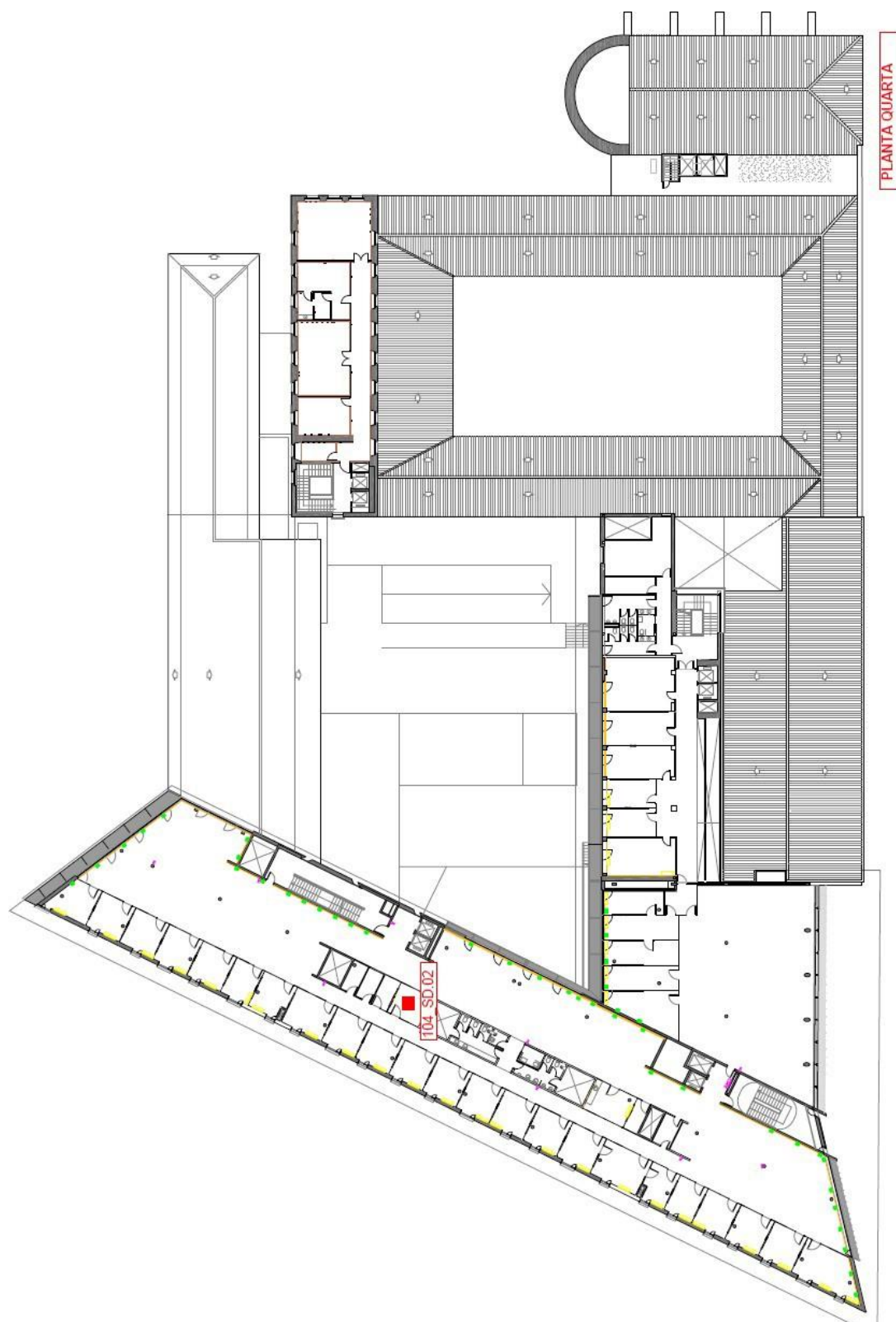
ANNEX 1

Localització de les màquines subministradores de begudes i aliments.









ANNEX 2

Productes obligatoris a subministrar

Oferta mínima de productes	Preus màxims (IVA inclòs)
Begudes calentes com a mínim:	
Cafè (sol, llarg, descafeïnat, tallat, amb llet, caputxino)	0,80 €
Llet sencera, desnatada, sense lactosa	0,80 €
Te i infusions	0,80 €
Xocolata	0,80 €
Suc de taronja espremuda al moment (mínim 150 cl).	1,50 €
Begudes fredes com a mínim:	
Aigua 1,5	1,00 €
Aigua 0,5	0,50 €
Refrescos sense sucre	1,50 €
Begudes isotòniques	1,50 €
Begudes refrescants de te	1,50 €
Batut de cacau	1,50 €
Iogurts líquids sense sucres afegits	1,50 €
Productes sòlids com a mínim:	
Fruits secs crus o torrats (no fregits) i sense sal	0,85 €
Peces de fruita fresca o fruita fresca tallada	0,85 €
Iogurts sense sucres afegits	0,85 €
Bastonets de pa (preferiblement integral), pa amb llavors, etc.	0,90 €
Xiclets sense sucre	1,05 €
Xocolata mínim 70% de cacau	1,00 €
Amanides	1,95 €
Coquetes (tortitas) d'arròs o blat de moro	1,00 €
Entrepans saludables	1,50 €

ANNEX 3

ESTUDI DE VIABILITAT ECONÒMICA FINANCERA DE LA CONCESSIÓ DEL SERVEI D'EXPLOTACIÓ DE MÀQUINES EXPENEDORES DE DIFERENTS TIPUS DE BEGUES FREDES I CALENTES I DIVERSOS PRODUCTES D'ALIMENTACIÓ EN RÈGIM D'AUTOSERVEI A L'EDIFICI DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA A GIRONA.

I. OBJECTE I ABAST DE L'ANÀLISI

Aquest document té per finalitat l'anàlisi de la viabilitat econòmic-financera de la concessió del servei d'explotació de màquines expenedores de diferents tipus de begudes fredes i calentes i diversos productes d'alimentació en règim d'autoservei a l'edifici de la Generalitat a Girona, (Plaça de Pompeu Fabra, 1, CP 17002 Girona), als efectes del que determina l'article 285.2 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic.

Al tractar-se de la continuació d'un servei que ja s'ha donat i amb la voluntat de ser el màxim fidel possible a la realitat, per aquest estudi de viabilitat econòmica es prenen com a referència les dades subministrades pel creditor anterior.

Aquest edifici seu de la Generalitat de Catalunya a Girona forma un conjunt administratiu amb més de 22.000 m² construïts en superfície i 8.000 m² en soterranis. A l'edifici hi treballen més de mil persones i és visitat diàriament per més de cinc-centes persones que hi acudeixen a fer gestions.

II. ABAST DEL SERVEI

La prestació del servei es realitzarà mitjançant la instal·lació, per part de l'empresa contractista, de les màquines expenedores que s'enumeren a continuació, el seu manteniment, la reposició dels articles i la desinstal·lació de les màquines al finalitzar el període contractual:

- 6 Màquines de begudes calentes
- 1 Màquina de begudes fredes
- 4 Màquines de productes alimentaris sòlids i líquids envasats
- 1 Màquina de suc natural espremut

Amb aquest contracte es pretén satisfer la necessitat d'obtenció de beguda i menjar per part del personal de l'Edifici de la Generalitat a Girona, dels usuaris/es que assisteixen a reunions, entrevistes, conferències, seminaris, etc. i, finalment, de la ciutadania que ve a l'Oficina d'Atenció Ciutadana o a l'edifici

A excepció d'aquesta Oficina d'Atenció Ciutadana, accessible a la pública concurrència, a la resta del complex l'accés és restringit per als 1.300 treballadors i treballadores que treballen habitualment i les eventuais visites concertades que s'hi organitzin.

El subministrament d'aigua i electricitat de les màquines d'autoservei són despeses a càrrec de l'Administració. Atès el caràcter residual d'aquests costos, no es tindran en compte a l'anàlisi subsegüent.

III. PREUS I INGRESSOS EN 2024

Es pren com a referència les dades obtingudes l'any 2024. El detall és el següent:

Oferta mínima de productes	Preus màxims (IVA inclòs)
Begudes calentes com a mínim:	
Cafè (sol, llarg, descafeïnat, tallat, amb llet, caputxino)	0,60
Llet sencera, desnatada i sense lactosa	0,20
Te i infusions	0,45
Xocolata	0,45
Begudes fredes com a mínim:	
Aigua 1,5	0,70
Aigua 0,5	0,50
Suc de taronja espremuda al moment (mínim 150 cl).	1,50
Refrescos sense sucre	0,65
Begudes isotòniques	0,65
Begudes refrescants de te	0,45
Batut de cacau	1,00
Iogurts líquids sense sucres afegits	0,65
Productes sòlids com a mínim:	
Fruits secs crus o torrats (no fregits) i sense sal	1,35
Peces de fruita fresca o fruita fresca tallada	0,85
Iogurts sense sucre afegits	0,50
Bastonets de pa (preferiblement integral) pa amb llavors, etc	0,70
Xiclets sense sucre	0,65
Xocolata mínim 70% de cacau	1,00
Amanides	1,80
Coquetes (tortitas) d'arròs o blat de moro	0,65

Detall de la facturació

D'acord amb les dades facilitades per l'empresa d'autoservei, la facturació de les màquines d'autoconsum, en el seu cas 14 màquines adreçades als 1.300 treballadors i treballadores de l'edifici i personal extern, va ser de 47.627,90 euros per a l'any 2024.

El rati de despesa per persona i any a l'edifici va ser, doncs, de 36,64 €.

D'acord amb aquesta projecció, l'estimació d'ingressos anuals de les màquines d'autoservei de l'edifici de la Generalitat de Girona és de 47.627,90 € per al personal resident i personal extern esporàdic. Considerem que de cares al 2025 tant la xifra de personal de l'edifici com l'extern pot incrementar un 15 % dels ingressos anuals, arribant als 54.772,09 €.

IV. DESPESES

Pel que fa a les despeses, un servei de màquines d'autoconsum com el que es planteja té els costos directes següents:

- Amortització de les màquines
- Compra dels productes a consumir

A més s'haurà d'imputar un percentatge corresponent al servei de manteniment de les màquines i de reposició (costos laborals,...) com a costos indirectes.

Per últim s'haurà de preveure un percentatge d'imputació dels costos vinculats a les despeses generals d'estructura de l'empresa i un referent al benefici industrial.

a) costos relatius a l'adquisició de les màquines

Pel que fa a la compra de les màquines, partirem de la hipòtesi de què les màquines siguin de nova adquisició (tot i que el contracte exigeix una antiguitat màxima de 2 anys), per tal de simplificar els càlculs i veient que seria la situació més desfavorable per a la viabilitat del contracte.

Consultades pàgines de referència com <https://www.centraldelvending.com> es pot determinar els preus següents per les diferents màquines, d'acord amb el volum requerit:

- Màquines multi producte/suc natural d'uns 6.400 euros sense iva
- Màquines begudes calents d'uns 3.500 euros sense iva
- Màquines begudes fredes d'uns 4.800 euros sense iva.

De cadascuna d'aquestes màquines el contracte en preveu instal·lar 5 per a l'expedició d'alimentació/mixtes/fruits naturals, 1 per a l'expedició de begudes fresques i 6 per a l'expedició de begudes calentes. Considerem que la vida útil de les màquines és de 10 anys i preveiem que les màquines tindran una depreciació lineal anual d'un 10%. Durant el termini d'execució del contracte s'haurà de tenir en compte un valor residual de les màquines. Igualment també preveurem uns interessos per al finançament de l'adquisició de les mateixes d'un 3% aplicats al primer any.

b) costos relatius als productes a consumir

Els marges del productes a consumir es preveu que siguin diferents segons els diversos grups de productes. Els marges s'han tingut en compte a partir dels preus màxims de venda i pàgines de venda de productes per majoristes com www.distribucionmayorista.online. Els marges que estimem son:

- Productes Snack	62,17 %
- Productes begudes fredes	32,77 %
- Productes menjars preparats	27,85 %
- Productes begudes calentes	62,50 %

Aquests marges ens permeten obtenir el percentatge mig calculat a partir dels percentatges de consum per tipologia de productes que es consumeixen. Segons els càlculs reals de consum que disposem els percentatges de consum per tipologia de productes són els següents:

- Productes Snack	24,86%
- Productes begudes fredes	17,66%
- Productes menjars preparats	6,76%
- Productes begudes calentes	50,72%

Aplicant els percentatges anteriors, s'obté un marge mitjà del 54,83 % de benefici entre els preus de compra i venda dels productes. També hem tingut en compte un percentatge de caducitat dels productes, productes que es fan malbé o productes perduts per problemes de les màquines. Hem previst un total per aquest concepte del 12% i aleshores el marge final serà del 42,83% de benefici.

c) costos relatius a la reposició dels productes

Els costos de reposició dels productes, bàsicament els costos laborals del personal que fa les rutes i els costos de desplaçament es preveuen compartits amb d'altres ubicacions de màquines d'autoconsum a d'altres edificis.

Pel que fa a aquest contracte, preveurem que el servei de reposició tingui una durada d'1 hora al dia durant 2 dies laborables de la setmana i per tant serà d'unes 2 hores setmanals que representa un 5% sobre un total de 40 hores setmanals. Els costos laborals dels tipus de perfil professional segons conveni pel 2025 es pot estimar en uns 19.071,24 euros i per tant, anualment la repercussió que tindrà en aquest contracte serà de 953,56 euros anuals.

Respecte als costos de desplaçament del persona, es considera raonable repercutir 2 km en trajectes de 50 km, per la qual cosa si es preveuen dues reposicions a la setmana resultarà un total de 208 km anuals (52 setmanes x 2 unitats x 2 km) a multiplicar pel cost unitari per quilòmetre que inclou un desplaçament. Per saber aquest cost s'ha tingut en compte l'Ordre HFP/792/2023, de 12 de juliol, per la qual es revisa la quantia de les dietes i assignacions per despeses de locomoció en l'Impost sobre la Renda de les Persones Físiques.

Aquesta ordre determina que el preu és de 0,26 €/quilòmetre. Agafant aquesta referència, la despesa seria de 54,08 euros (208 x 0,26).

d) costos relatius al manteniment tècnic de les màquines

El servei de manteniment de les màquines es equivalent al càlcul que s'ha desenvolupat al punt de costos laborals per al servei de reposició, però es preveu que en lloc de 2 hores setmanals, serà 1 hora cada quinze dies que resulta un total de 2 hores al mes i representa un 0,5 % del cost laboral total mensual que també estimem de 19.071,24 euros. Aquest percentatge determina una repercussió de 95,36 euros anuals per aquest servei.

També com amb el servei de reposició s'han de preveure el cost del desplaçament. Atès que aquest servei representa un 10% del servei de reposició, resulta una despesa anual de 5,41 euros .

Per últim, en aquest cas també hauríem de preveure el cost del material afegit al cost de manteniment sota les premisses següents que es consideren raonables: els dos primers anys el cost serà nul i a partir del tercer any preveurem un 3% del total del servei.

e) costos vinculats a les despeses generals d'estructura

Finalment, s'inclouen els costos vinculats a les despeses generals d'estructura de l'empresa proveïdora del 13%.

V. BENEFICI RESULTANT

Si apliquem tots aquests conceptes a la següent taula resum, es pot preveure el resultat de l'explotació del servei i si en conseqüència és viable o no:

DURACIÓ CONTRACTE						1 ANYS	2025	Acumulat 2026	Acumulat 2027	Acumulat 2028
TOTAL INGRESSOS	INGRESSOS		%	%CONSUM	%TOTAL					
		MARGES SÒLIDS	62,17%	33,32%	20,72%					
		MARGES BEGUDES FREDES	32,77%	7,54%	2,47%					
		MARGES BEGUDES CALENTES	62,50%	59,14%	36,96%					
		& MARGE BENEFICI MIG			60,15%					
		% PRODUCTES NO VENUTS			12,00%					
		% MARGE RESULTANT			48,15%					
TOTAL INGRESSOS		54.772,09 € /any				54.772,09	18.257,36	73.029,45	127.801,54	182.573,63
MARGES BENEFICIS NETS SOBRE COMPRA DE PRODUCTES						26.371,89	8.790,63	35.162,51	61.534,40	87.906,29
DESPESES	DIRECTES DESPESES	COMPRA PRODUCTES				28.400,20	9.466,73	37.866,94	66.267,14	94.667,35
		COMPRA MÀQUINES								
		VENDING	5	6.400,00	32.000,00	32.000,00	10.666,67	32.000,00	32.000,00	32.000,00
		BEGUDES CALENTES	6	3.500,00	21.000,00	21.000,00	7.000,00	21.000,00	21.000,00	21.000,00
		BEGUDES FREDES	1	4.800,00	4.800,00	4.800,00	1.600,00	4.800,00	4.800,00	4.800,00
		TOTAL COMPRA MÀQUINES				57.800,00	19.266,67	57.800,00	57.800,00	57.800,00
		INTERESSOS COMPRA MÀQUINES				1.734,00	578,00	0,00	0,00	0,00
		VALOR RESIDUAL				-52.020,00	-17.340,00	-46.240,00	-40.460,00	-34.680,00
		TOTAL COSTOS DIRECTES			TOTAL INVERSIÓ M	7.514,00	2.504,67	11.560,00	17.340,00	23.120,00
		10% MODIFICACIONS				35.914,20	11.971,40	49.426,94	83.607,14	117.787,35
						39.505,62	13.168,54	54.369,63	91.967,86	129.566,08
	INDIRECTES DESPESES	COST SERVEI REPOSICIÓ				19.071,24				
		2 HORES PER SETMANA								
		5% costos laborals		953,56	EUROS	953,56	317,85	1.271,42	2.224,98	3.178,54
		kilometratge		54,08		54,08	18,03	72,11	126,19	180,27
		COST MANTENIMENT		19.071,24						
		1 HORA 0,5 DIES PER SETMANA		1 HORA SETMANA						
		2% costos laborals		95,36	EUROS	95,36	31,79	127,15	222,51	317,87
		kilometratge		5,41		5,41	1,80	7,21	12,62	18,03
		material reposicions		3% a partir del 3r any		0		0	6,68	9,54
		TOTAL COSTOS INDIRECTES				1.108,41	369,47	1.477,88	2.592,97	3.704,24
	TOTAL	TOTAL COSTOS DIRECTES + INDIRECTES				40.614,04	13.538,01	55.847,52	94.560,83	133.270,32
	13% TOTAL COSTOS				45.893,86	15.297,95	63.107,69	106.853,73	150.595,47	
BENEFICI ACUMULAT				8.878,23	2.959,41	9.921,76	20.947,81	31.978,17		
% SOBRE T				16,21%	16,21%	13,59%	16,39%	17,52%		

VI. CONCLUSIONS

A la vista de l'anàlisi efectuat es pot arribar a les conclusions següents:

- El valor estimat del contracte per tota la durada de la concessió i les seves pròrroques és de gairebé 182.573,63 € euros.
- Tanmateix, s'ha de fer esment que aquests resultats variaran en funció especialment de la imputació dels costos indirectes i de l'optimització que pugui fer l'empresa per tal de fer un repartiment d'aquests. Es per això, que juntament amb l'abast reduït de la concessió i per afavorir el màxim la concurrència entre empreses, es proposa que el cànon de sortida sigui zero, en un projecte d'aquest volum i característiques, i siguin les empreses les que ofereixin a l'alça, en funció dels seus anàlisis de costos.