

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A L'AUTRITZACIÓ
D'INSTAL·LACIÓ, EXPLOTACIÓ I MANTENIMENT DE MÀQUINES
AUTOMÀTIQUES DE BEGUDES FREDES, CALENTES I
D'ALIMENTS SÒLIDS (VENDING) DELS EDIFICIS SEU DE L'ÀREA
METROPOLITANA DE BARCELONA**

Exp.902858/25

SERVEI DE SEU SOCIAL - DIRECCIÓ DE SERVEIS GENERALS



ÍNDEX

<u>1.</u>	<u>Objecte del contracte</u>	2
<u>2.</u>	<u>Característiques generals</u>	3
<u>2.1.</u>	<u>Relació de màquines per tipus i ubicació</u>	3
<u>2.2.</u>	<u>Instal·lació de les màquines</u>	4
<u>2.3.</u>	<u>Requisits de les màquines expendedores</u>	4
<u>3.</u>	<u>Preus màxims i característiques dels productes de les màquines expendedores</u>	5
<u>4.</u>	<u>Característiques dels productes a subministrar</u>	9
<u>5.</u>	<u>Condicions generals de les màquines expendedores</u>	10
<u>6.</u>	<u>Condicions ambientals</u>	11
<u>7.</u>	<u>Garantia, assistència tècnica i reposició de productes.</u>	11
<u>8.</u>	<u>Periodicitat del manteniment de les màquines expendedores</u>	11
<u>9.</u>	<u>Reglamentació</u>	12
<u>10.</u>	<u>Prevenió de riscos laborals</u>	12
<u>11.</u>	<u>Atenció d'incidències</u>	13



1. Objecte de l'autorització

L'objecte de l'autorització d'instal·lació, explotació i manteniment de màquines expenedores (venta automàtica/vending) de begudes calentes i fredes (no alcohòliques) i productes alimentaris sòlids als edificis seu de l'Àrea Metropolitana de Barcelona.

Aquesta inclou:

- 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
- Inspeccions i revisions de caducitat dels productes
- Obtenció de permisos i llicències necessaris per a la prestació objecte d'aquest servei i subjecció de l'activitat a la normativa reguladora vigent en cada moment.
- Servei d'atenció als usuaris a través d'un telèfon que serà visible en la mateixa màquina.

2. Característiques generals

La fórmula per a l'explotació serà la de la gestió directa de les màquines per part de l'adjudicatari.

L'adjudicatari està obligat a fer servir les superfícies de les màquines automàtiques amb l'únic propòsit especificat en aquest plec i no exercirà cap altra classe d'activitat que no sigui la pròpia de l'objecte del contracte.

Després de la seva instal·lació es formalitzarà acta de lliurament.

La instal·lació i explotació de les màquines expenedores no suposarà cap cost per a l'AMB, a excepció dels relatius a electricitat i consum d'aigua necessaris per aquelles màquines expenedores que es connectin a la xarxa de l'aigua dels edificis on estiguin ubicades.

2.1. Relació de màquines per tipus i ubicació

Els espais on quedaran ubicades les màquines expenedores i el tipus de màquina mínims seran els següents :

Espai	Tipus de màquina
-------	------------------



Edifici A	Planta baixa (sala social)	1 màquina begudes fredes 1 màquina d'aigua 1,5 litres 2 begudes calentes 2 màquines aliments sòlids
	Planta 3a	1 Begudes calentes
	Planta 5a	1 Begudes calentes
Edifici B	Planta 4	1 Begudes calentes
	Planta 6	1 Begudes calentes

L'AMB es reserva el dret de modificar els serveis proposats (augmentar o disminuir), així com el lloc de prestació d'aquests dins dels edificis indicats. Durant la vigència de l'autorització podrà, amb les mateixes condicions establertes amb l'empresa adjudicatària, ampliar les prestacions a d'altres edificis adscrits a l'AMB diferents als indicats.

Les màquines expendedores seran propietat de l'adjudicatari.

Un cop finalitzada la vigència de l'autorització l'empresa adjudicatària retirarà les màquines en el termini que estableixi l'AMB. Les despeses que ocasioni la seva retirada així com el sanejament dels desperfectes que s'haguessin ocasionat, seran per compte i càrrec de l'empresa adjudicatària.

2.2. Instal·lació de les màquines

El termini per a la instal·lació de les màquines per part de l'empresa adjudicatària serà com a màxim de 20 dies naturals des de la formalització de l'autorització i l'empresa contractista haurà de posar en total funcionament les màquines, coordinat amb l'empresa sortint, en cas que no sigui la mateixa, la retirada de les màquines anteriors per tal de poder instal·lar les actuals i no deixar sense servei a les persones usuàries.

2.3. Requisits de les màquines expendedores

L'antiguitat màxima de les màquines no superarà els quatre anys i han d'estar en perfectes condicions d'ús i ser de fàcil utilització per part dels usuaris, adaptades amb el moneder i la recollida de productes. En el cas que l'empresa adjudicatària sigui la mateixa que està donant el servei actualment es revisaran cada una de les màquines operatives ja instal·lades i es canviaran aquelles que no compleixin els requisits previs d'antiguitat i condicions d'ús descrits en aquest paràgraf.

Les màquines s'han d'adequar a l'espai de cada ubicació, juntament amb mesures de minimització de residus, de mínim consum energètic i el mínim soroll en funcionament.

Les màquines expendedores obligatòriament han de garantir una eficiència energètica



mínima de la classe B, segons la classificació EVA-EMP o equivalent.

L'enllumenat de les màquines serà amb sistemes de baix consum tipus LED.

Les retolacions 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.

Les màquines hauran d'estar dissenyades, construïdes i conservades de forma que es previngui el risc de contaminació dels productes subministrats.

Totes les màquines instal·lades hauran de complir allò previst a les normes higiènic-sanitàries i resta de normativa que reguli la instal·lació de màquines expenedores.

Totes les màquines expenedores disposaran d'un sistema de cobrament mitjançant Contact-less tipus TPV (a través de VISA o mòbil) i moneder electrònic amb canvi de monedes.

Totes les màquines tindran connexió permanent a internet per a poder realitzar el pagament via TPV. Aquesta connexió serà a càrrec del contractista.

L'empresa adjudicatària està obligada a mantenir la qualitat i preus oferts. Els productes de les màquines seran tots de primeres marques, amb les homologacions i registres sanitaris que legal o reglamentàriament estiguin establerts o s'estableixin en un futur.

Les despeses addicionals d'instal·lació de les màquines expenedores a la seva ubicació definitiva aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària. Es posarà especial atenció al bon encaix de les màquines expenedores a l'espai que tenen reservat a la sala social de planta baixa de l'edifici A.

3. Preus màxims i característiques dels productes de les màquines expenedores

3.1. Begudes calentes

Els productes mínims que se subministraran en relació a les begudes calentes seran de primeres marques i comprendran els citats a la següent llista amb el preus màxims (IVA inclòs) de referència que s'hi relacionen.

BEGUDES CALENTES	Preu euros sense got (IVA inclòs)
Cafè i equivalent de qualitat normal (normal i descafeïnat)	0,55
Cafè exprés	
Cafè americà	
Cafè sol	
Tallat	



Cafè amb llet	
Cafè amb xocolata	
Capuccino	
Cafè i equivalent de qualitat elevada (normal i descafeïnat Lavazza o equivalent)	
Cafè expresso	
Cafè americana	
Cafè sol	0,60
Tallat	
Cafè amb llet	
Cafè amb xocolata	
Capuccino	
Beguda de xocolata amb i sense llet	0,55
Llet	0,55

Les màquines expenedores de begudes calentes portaran programada per defecte la l'opció "sense got", essent l' opció "amb got" seleccionable mitjançant polsador-botó, per tal de promoure la reducció d'envasos d'un sol ús. **l'opció "amb got" tindrà un increment de preu de 0,10 euros IVA inclòs per servei. Aquest increment de preu per a l'opció "amb got" serà màxim i es mantindrà al llarg de tota la durada de l'autorització i les seves possibles pròrrogues.**

Les màquines expenedores de begudes calentes, hauran de disposar de filtres d'aigua homologats i els hauran de canviar amb una periodicitat no superior a 2 mesos, o inferior si així ho estableix la reglamentació vigent. Aquest canvi de filtres quedarà reflectit a l'informe trimestral que presentarà l'empresa adjudicatària a l'AMB.

L'explotació de les màquines amb contingut de cafè haurà de realitzar-se obligatòriament amb cafè de comerç just, en consonància amb les directives del Parlament Europeu, Directiva 2014/23/UE, 2014/24/UE, 2014/25/UE del Parlament Europeu i del Consell de 26 de febrer de 2014 sobre contractació pública.

Els licitadors hauran de justificar documentalment que el cafè que es posi a la venda hagi estat importat i distribuït per una organització de Comerç just acreditada per IFAT (International Fairtrade Association) o per l'Organització mundial de comerç just (WFTO, en les seves sigles en anglès) i que el producte tingui el segell de Comerç just FLO (Fairtrades Labelling Organizations) que estableixen els estàndards del comerç just o equivalents. Altres



operadors econòmics (subministradors) hauran de demostrar l'equivalència amb els estàndards assenyalats per a qualsevol mitjà de prova adequat.

L'empresa contractista incorporarà publicitat a la màquina sobre la procedència del cafè, fent constar l'etiqueta de "comerç just".

El sucre i el cacau utilitzat haurà de realitzar-se obligatòriament amb productes de comerç just, en consonància amb les directives del Parlament Europeu, Directiva 2014/23/UE, 2014/24/UE, 2014/25/UE del Parlament Europeu i del Consell de 26 de febrer de 2014 sobre contractació pública.

Els licitadors hauran de justificar documentalment que el sucre i el cacau que es posi a la venda hagi estat importat i distribuït per una organització de Comerç just acreditada per IFAT (International Fairtrade Association) o per l'Organització mundial de comerç just (WFTO, en les seves sigles en anglès) i que el producte tingui el segell de Comerç just FLO (Fairtrades Labelling Organizations) que estableixen els estàndards del comerç just o equivalents. Altres operadors econòmics (subministradors) hauran de demostrar l'equivalència amb els estàndards assenyalats per a qualsevol mitjà de prova adequat.

L'empresa contractista haurà de publicitar visiblement sobre la màquina la procedència del sucre i el cacau, fent constar l'etiqueta de "comerç just".

Totes les màquines expendedores de begudes calentes hauran d'utilitzar obligatòriament gots i culleretes de material compostable i, en cap cas, s'admetrà material de plàstic d'un sol ús.

3.2. Begudes fredes

Els productes mínims que se subministraran en relació a les begudes fredes seran de primeres marques i comprendran els citats a la següent llista amb el preus màxims (IVA inclòs) de referència que s'hi relacionen.

BEGUDES FREDES	Preu Euros (IVA inclòs)
Aigua 50cl	0,6
Aigua 1500cl	0,8
Refrecs de llauna 33cl (cola, llimona, taronja)	1
Refrecs de llauna 33cl sense sucre (cola)	1
Refresc de te	1
Beguda isotònica	1
Sucs preparats	1,5

Iogurts líquids	1
Refresc de cacau	1,5
Suc de taronja natural	1,5

Tanmateix, d'acord amb el pla integral per a la promoció de la salut mitjançant l'activitat física i l'alimentació saludable en l'àmbit laboral de la Direcció General de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya:

https://salutpublica.gencat.cat/ca/ambits/promocio_salut/alimentacio_saludable/Publicacions/Alimentacio-en-lentorn-laboral/

Les empreses podran incorporar, prèvia conformitat amb el Servei de Seu Social el subministrament de begudes que prioritzin un consum saludable com, per exemple, begudes sense gas, iogurts, begudes refrescants sense sucre o amb un baix contingut en sucre, suc de tomàquet, de pastanaga i altres hortalisses, llet vegetal.

Amb aquesta finalitat les empreses presentaran una relació detallada de la seva proposta de productes, amb la indicació dels que reuneixin aquestes característiques incloent la dels preus de cada producte amb l'IVA inclòs.

No es podran expendre begudes alcohòliques i les begudes energètiques han d'especificar clarament la seva composició especialment el seu contingut en substàncies com la cafeïna.

3.3. Aliments sòlids

Els productes mínims que se subministraran en relació als aliments sòlids seran de primeres marques i comprendran els citats a la següent llista amb el preus màxims (IVA inclòs) de referència que s'hi relacionen.

ALIMENTS SÒLIDS	Preu Euros (IVA inclòs)
Bastonets de pa	1
Patates chips	1
Fruits secs, crus o torrats	1
Chips vegetals	1
Barreta de pa amb pipes	1
Barreta de pa integral	1
Sandvitxos (tonyina, pernil dolç, truita, etc.)	2

Fruita fresca	2
Barretes cereals	1
Galetes estil cookies	1
Xocolatines (tipus kit kat o equivalent)	1
Xiclets/caramels sense sucre	1
Producte brioxeria (tipus Martínez o equivalent)	1
Producte brioxeria (tipus filipinos o equivalent)	1

Tanmateix, d'acord amb el pla integral per a la promoció de la salut mitjançant l'activitat física i l'alimentació saludable en l'àmbit laboral de la Direcció General de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya:

https://salutpublica.gencat.cat/ca/ambits/promocio_salut/alimentacio_saludable/Publicacions/Alimentacio-en-lentorn-laboral/

Les empreses podran incorporar, prèvia conformitat amb el Servei de Seu Social el subministrament de begudes que prioritzin un consum saludable com, per exemple, bastonets de pa, fruits secs crus, entrepans integrals, cereals integrals, etc. Que contribueixen a una alimentació saludable en lloc dels que tinguin un contingut elevat de sal, sucres i/o greixos.

Amb aquesta finalitat les empreses presentaran una relació detallada de la seva proposta de productes, amb la indicació dels que reuneixin aquestes característiques amb incloent la dels preus de cada producte amb l'IVA inclòs.

Per tal de potenciar la tria dels productes esmentats enfront d'altres, és convenient que s'estableixin polítiques de preus que els afavoreixin, és a dir, que la tria més saludable no sigui la més cara.

Hauran de contenir també productes de primeres marques i/o productes gourmets. Tots els productes hauran d'indicar els ingredients, la seva composició nutritiva així com la seva possible afectació a persones al·lèrgiques o que produeixen rebuig.

Caldrà disposar de productes aptes per al consum de persones amb intoleràncies

alimentàries (diabètics, celíacs, al·lèrgics, etc.), és a dir: sense gluten, sense lactosa, baixos en greixos, sense sucre...

Una safata, com a mínim, de menjar saludable, degudament senyalitzada, entenent per menjar saludable aquell que reuneixi els següents requisits:

- Sense sucres afegits.



- b) Sense oli de palma/oli de coco.
- c) Per envàs, no superar les 200 calories.
- d) Per envàs, no superar els 0,5gr de sal.
- e) Sense gluten

Els productes distribuïts han de complir tot el que especifica l'actual normativa legal d'aplicació i en particular el Codi alimentari Espanyol.

4. Característiques dels productes a subministrar

Els productes seran de primera qualitat. En les ofertes s'hauran d'especificar les marques, dosificacions i presentació dels productes oferts.

Al llarg de l'autorització, la introducció de productes diferents o nous productes exigirà la comunicació prèvia al responsable de l'autorització a AMB indicant: el nom del nou producte, els preus de venda, la seva composició, registre sanitari, etc.

Els productes a subministrar hauran d'estar correctament envasats i protegits. En els embolcalls del producte haurà de figurar com a mínim les dades següents: ingredients, informació nutricional per unitat, fabricant, registre sanitari i data de caducitat. Els productes expedits hauran d'acomplir la normativa tècnica sanitària aplicable.

Sempre serà admissible un producte d'una marca i models equivalents a les citades com a exemple, en termes de qualitat, de rendiment i exigències funcionals.

Tots els productes definits a l'Annex-1 d'aquest plec són de subministrament obligatori mínim a les màquines expenedores de begudes i aliments sòlids durant tota la durada i pròrrogues de l'autorització. Qualsevol substitució o canvi de tipus, marca o qualitat de producte respecte dels definits a l'Annex-1 haurà de ser prèviament autoritzada i el seu preu pactat amb els responsables de l'autorització de l'AMB.

Durant la vigència de l'autorització es podran incorporar, a les màquines expenedores de begudes i aliments sòlids productes addicionals nous, no inclosos a l'Annex-1, prèvia autorització dels responsables de l'AMB. Sempre que sigui possible es tendirà a afegir productes que ajudin a cuidar la salut i productes de proximitat.

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 productes d'alimentació seran manipulats, exclusivament, per personal en possessió del Carnet de Manipulador d'Aliments.

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

Tots els aliments han de procedir d'establiments autoritzats inscrits en el Registre General Sanitari d'Aliments que, en funció de la naturalesa i manipulació dels aliments, disposaran



de sistemes que garanteixin el seu manteniment a temperatura regulada.

L'adjudicatari estarà també obligat, d'acord amb els responsables de l' AMB, a oferir a les màquines expenedores de begudes i aliments sòlids, durant tota la durada de l'autorització i possibles pròrrogues, un mínim de 2 tipus diferents d'amanides, 2 tipus diferents de fruites, 2 tipus diferents de plats cuinats i 6 tipus diferents d'entrepans.

5. Condicions generals de les màquines expenedores

A les màquines s'ha d'exposar de manera clara la informació següent:

- La identitat de l'ofertor del bé o servei, l'adreça i un telèfon gratuït d'atenció a les persones consumidores on s'atendran llurs eventuais queixes i reclamacions.
- La identificació i les característiques essencials del bé o servei, llevat que el seu contingut sigui evident.
- Les instruccions per a obtenir el bé.
- El preu exacte del bé o servei, el tipus de targetes de pagament i de monedes o bitllets que admet i la indicació de si s'ha d'introduir l'import exacte o torna el canvi.
- El funcionament del sistema automàtic que permet recuperar monedes o bitllets en casos d'error, inexistència del bé o servei o mal funcionament de la màquina.
- Les màquines hauran de disposar d'un sistema de comptador de consums i trimestralment es passarà una relació a l'AMB entre altres:
 - o Consum de cada producte
 - o Quantitat de gots de un sol ús
 - o Quantitat de serveis sense got
 - o Kg o unitats de productes d'agricultura ecològica subministrat
- L'AMB garanteix la presa de corrent estabilitzada i el subministrament d'aigua, i si s'escau, el desballestament corresponent.
- Per a la distribució d'entrepans, productes làctics i altres productes que necessitin una temperatura determinada per a la seva conservació el licitador haurà de disposar de càmeres frigorífiques i de vehicles especialment condicionats per a no trencar la cadena del fred.
- Per a la neteja de les màquines l'adjudicatari utilitzarà productes autoritzats per a espais propers als aliments.
- L'empresa contractista percebrà íntegrament les quantitats obtingudes com a conseqüència de la utilització de les màquines per les persones usuàries.

6. Condicions ambientals

L'adjudicatari estarà obligat en tot moment a adaptar-se al sistema de control de qualitat i



medi ambient de l'AMB basat en les normes ISO 9001 i ISO 14001.

La prestació s'executarà tenint en compte la minimització de l'impacte ambiental derivat dels embolcalls, envasos i residus d'envasos.

D'acord amb l'establert a la Llei 11/1997, de 24 d'abril, d'envasos i residus d'envasos, caldrà establir un sistema de dipòsit i retorn, o, en el cas que s'hagi optat per un sistema integrat de gestió (SIG) d'envasos i residus d'envasos en els productes distribuïts, haurà de constar el símbol acreditatiu del SIG.

D'acord amb l'establert en el Decret 1/2009, de 21 de juliol, de la Generalitat de Catalunya, els residus de les operacions de transport, càrrega i descàrrega, i que, per tant, són generats pel distribuïdor, hauran de ser recollits per aquest i tractats segons el que està establert en la normativa vigent de residus.

Les màquines de venda automàtica no podran dispensar gots ni bastonets de plàstic d'un sol ús.

Pel que fa a les begudes en envasos de plàstic d'un sol ús es sol·licita que es restringeixi la venda i es substitueixin, en la mesura del possible, per envasos 100% reciclables.

7. Garantia, assistència tècnica i reposició de productes.

En cas de que alguna màquina no funcioni adequadament de forma reiterada, l'empresa adjudicatària la substituirà per una altra de similars característiques o superiors en el termini més breu possible, que no serà superior a 5 dies hàbils des de que se sol·liciti la substitució.

El servei d'assistència tècnica de l'empresa adjudicatària mantindrà les màquines en perfecte estat de funcionament, ordre, higiene i netedat. El temps màxim de resposta per funcionament anòmal o aturada de les màquines expenedores serà de 120 minuts, (en jornada laboral a la franja horària de 8 h a 15 h).

La reposició dels productes s'ha de fer diàriament a primera hora de la jornada laboral, no més tard de les 9 h del matí. **Tots els productes tindran la data de caducitat molt visible i els productes caducats seran retirats obligatòriament, com a molt tard el mateix dia de la seva data de caducitat.**

8. Periodicitat del manteniment de les màquines expenedores

1. Diari

- Neteja d'interiors
- Neteja de moneders
- Càrrega de matèries primeres i reposició de productes.
- Dotació de canvi dels moneders
- Correcció d'anomalies



- Retirada d'embalatges

2. Mensual

- Substitució dels conductes dels productes
- Substitució dels batedors dels productes

9. Reglamentació

Totes les actuacions amb les màquines automàtiques expenedores es regiran per la reglamentació de la Normativa existent

- Reial Decret 842/2002, de 2 d' agost, pel qual s'aprova el Reglament electrotècnic per a Baixa Tensió.
- Reial Decret 1053/2014, de 12 de desembre, pel qual s'aprova una nova Instrucció Tècnica Complementària (ITC) BT 52, del Reglament electrotècnic per a Baixa Tensió, aprovat pel Reial Decret 842/2002, de 2 d'agost.
- Reglament de Seguretat en Màquines, Reial Decret 1495/86 i Reial Decret 590/1989.
- Aproximació de les legislacions dels Estats membres sobre màquines, Reial Decret 1435/1992
- Aparells de preparació ràpida de cafè, Ordre 31.5.1985, ITC MIE AP14
- Aparells a pressió, Reial decret 1244/79 i Reial Decret 769/1999.
- Normes Higièniques, Productes d'alimentació, R.D. 2207/1995.
- Legislació Sanitària, Normes sobre Manipulació d'aliments, R.D. 202/2000.
- NRS, número de registre sanitari dels productes.
- Llei 11/1997 d'envasos i residus d'envasos.
- I qualsevol altra que sigui d'aplicació.

10. Prevenció de riscos laborals

L'empresa adjudicatària complirà en tot moment amb els requisits legalment exigits per la normativa vigent.

L'empresa adjudicatària que tingui assignat qualsevol tipus de servei (parcial, total, temporal, indefinit, etc.) en el conjunt dels edificis Seu de l' AMB, vetllarà pel total compliment de:

- Llei de Prevenció de Riscos Laborals 31/1995
- Reglament dels Serveis de Prevenció 39/1997
- Llei 54/2003 Reforma del Marc Normatiu de la Prevenció de Riscos Laborals



- RD 171/2004 Coordinació d'Activitats Empresarials
- Posteriors modificacions o noves normatives que siguin d'aplicació

Les màquines, eines, estris, productes químics, etc., per a realitzar qualsevol tipus d'activitat professional en el conjunt dels edificis Seu de l'AMB, hauran de tenir la certificació CE i l'etiquetatge corresponent.

El personal de l'empresa adjudicatària destinat a realitzar qualsevol tipus d'activitat professional en el conjunt dels edificis Seu de l'AMB, estarà proveït dels EPI (Equip de Protecció Individual) i observarà en tot moment les mesures de seguretat implantades en el conjunt dels edificis Seu de l'AMB.

El Servei de Prevenció de Riscos Laborals de l'Empresa adjudicatària contactarà, a l'inici de l'activitat contractual, amb el Servei de Prevenció de Riscos Laborals de l'Àrea Metropolitana de Barcelona, a fi de formalitzar l'aplicació de RD 171/2004 Coordinació d'Activitats Empresarials.

11. Atenció d'incidències

L'empresa adjudicatària haurà d'atendre les possibles incidències que es produeixin al llarg del termini de l'autorització (devolució de diners, etc.) per la qual cosa haurà d'establir el protocol a seguir en cada cas.

ANNEX-1 (Taula per a la valoració de l'oferta econòmica en funció del consum anual estimat)

Descripció article	unitats	Preu Unitari màxim IVA inclòs	Preu unitari oferta licitador IVA inclòs	Total oferta licitador (unitats x Preu unitari oferta licitador IVA inclòs)
BEGUDES CALENTES				
OPCIÓ DE GOT SUBMINISTRAT PER LA MÀQUINA Cafè i similar (normal i descafeïnat) Cafè exprés Cafè americà Cafè sol Tallat Cafè amb llet Cafè amb xocolata Capuccino Beguda de xocolata amb i sense llet Llet	3.000	0,65		
OPCIÓ SENSE GOT SUBMINISTRAT PER LA MÀQUINA Cafè i similar (normal i descafeïnat) Cafè exprés Cafè americà Cafè sol Tallat Cafè amb llet Cafè amb xocolata Capuccino Beguda de xocolata amb i sense llet Llet	12.000	0,55		
OPCIÓ DE GOT SUBMINISTRAT PER LA MÀQUINA Cafè i equivalent de qualitat elevada (normal i descafeïnat Lavazza o equivalent) Cafè i similar (normal i descafeïnat) Cafè exprés Cafè americà Cafè sol Tallat Cafè amb llet Cafè amb xocolata	500	0,70		
OPCIÓ SENSE GOT SUBMINISTRAT PER LA MÀQUINA Cafè i equivalent de qualitat elevada (normal i descafeïnat Lavazza o equivalent) Cafè i similar (normal i descafeïnat) Cafè exprés Cafè americà Cafè sol Tallat Cafè amb llet Cafè amb xocolata	2.500	0,60		
BEGUDES FREDES				
Aigua 1500cl	3.500	0,80		
Aigua 50cl	900	0,60		
Refrecs de llauna 33cl (cola, llimona, taronja)	800	1,00		
Refrecs de llauna 33cl sense sucre (cola)	800	1,00		
Refrecs de te	250	1,00		
Beguda isotònica	250	1,00		
MÀQUINES ALIMENTS SÒLIDS				
Sucs preparats	200	1,50		



logurts líquids	200	1,00		
Refresc de cacau	200	1,50		
Suc de taronja natural	200	1,50		
Bastonets de pa	300	1,00		
Patates chips	400	1,00		
Fruits secs, crus o torrats	400	1,00		
Chips vegetals	200	1,00		
Barreta de pa amb pipes	250	1,00		
Barreta de pa integral	200	1,00		
Sandvitxos (tonyina, pernil dolç, truita, etc.)	700	2,00		
Fruita fresca	130	2,00		
Barretes cereals	230	1,00		
Galetes estil cookies	230	1,00		
Xocolatines (tipus kit kat o equivalent)	230	1,00		
Xiclets/caramells sense sucre	80	1,00		
Producte brioxeria (tipus Martínez o equivalent)	600	1,00		
Producte brioxeria (tipus filipinos o equivalent)	600	1,00		
TOTAL VALOR ESTIMAT ANUAL IVA INCLÒS				

Tots els preus inclouen l'IVA.

