



**PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES QUE HAN DE REGIR EL CONTRACTE DE CONCESSIÓ DE
SERVEIS PER AL SUBMINISTRAMENT, INSTAL·LACIÓ, MANTENIMENT, GESTIÓ I EXPLOTACIÓ
DE LES MÀQUINES D'AUTOSERVEI, EXPENEDORES DE BEGUDES I PRODUCTES ALIMENTARIS
SÒLIDS PER A LES DEPENDÈNCIES DE LA GERÈNCIA D'ÀREA DE SEGURETAT, PREVENCIÓ I
CONVIVÈNCIA A L'AJUNTAMENT DE BARCELONA**
EXPEDIENT 20254103

INDEX

1.- Objecte del contracte.....	2
2.- Objectius. Nombre i ubicació del maquinari.....	2
3.- Característiques Tècniques del Servei	2
3.1 Generalitats Màquines expenedores	2
3.2 Generalitats Begudes i Aliments sòlids	5
3.3 Normativa.....	7
3.4 Riscos Laborals	8
4.- Mesures ambientals.....	9
5.- Descripció activitats a realitzar i obligacions contractista	9
5.1- Servei d'ús	9
5.2-Requisits generals d'organització del servei:	10
5.3- Manteniment	10
5.4- Atenció a l'usuari.....	11
5.5- Altres despeses	12
6.- Obligacions de l'Ajuntament de Barcelona.....	13
7.- Forma de seguiment i control.....	13



1.- Objecte del contracte

Concessió del servei d'instal·lació, manteniment, gestió i explotació de màquines d'autoservei expenedores de begudes calentes i fredes, així com productes alimentaris sòlids que incorporen criteris energètics i ambientals i productes saludables i de comerç just a les dependències de l'Àrea de Prevenció, Seguretat i Convivència de l'Ajuntament de Barcelona.

2.- Objectius. Nombre i ubicació del maquinari

Dotar al personal de la Gerència amb suficients màquines entorn a les dependències que la configuren.

Complir la normativa establerta al respecte així com aplicar la INSTRUCCIÓ tècnica per a l'aplicació de criteris de sostenibilitat en els serveis d'alimentació, aprovada per la Comissió de govern en sessió celebrada el dia 1 de desembre de 2022 .

En el document que s'annexa a aquest Plec es detalla el nombre, distribució i la ubicació de les màquines a instal·lar. (Annex-1) Representen un total de 70 màquines de diferents tipologies ubicades a les diverses dependències de la Gerència.

Aquestes màquines per canvis d'ubicació física d'alguna de les dependències podran veure modificada la seva ubicació durant l'execució del contracte, així mateix es podrà incrementar o decrementar la seva quantia amb un màxim del 20% atenent a les necessitats en aquell moment durant l'execució del contracte. (fent el corresponent ajustament del canon fixe)

3.- Característiques Tècniques del Servei

3.1 Generalitats Màquines expenedores

Les màquines seran de begudes calentes, begudes fredes, productes sòlids, i mixtes, depenent de les necessitats de cada lloc i segons descripció de l'annex-1.

Podem establir 3 blocs diferenciats :

Grup-A	Begudes calentes
Grup-B	Begudes fredes
Grup-C	Productes alimentaris sòlids (inclou màquines mixtes o només de productes alimentaris sòlids)



Quan s'hagi d'ubicar una màquina al costat d'una altra o altres, s'hauran de col·locar en mòduls encastats on aparegui el distintiu que en cada cas s'acordi amb la Gerència.

Tant les màquines com les seves instal·lacions disposaran d'una antiguitat no superior a 4 anys en el cas del Grup-A i de 8 anys en el cas del Grup-B o C, les màquines són propietat de l'adjudicatari. Si les màquines no es retiren dins el termini establert en aquest plec, l'Ajuntament de Barcelona procedirà a la seva retirada i, les despeses generades per la retirada i emmagatzematge fins la recollida per part de l'empresa es repercutiran a l'empresa que les va instal·lar.

Les màquines de Grup-A, begudes calentes:

- permetran seleccionar el servei amb got o sense (bimodal) i cobraran un cost afegit pel lliurament del got, per tal de desincentivar el consum d'envasos d'ús sol·lís.
- la classe energètica mínima ha de ser C segons la classificació EVA-EMP 3.1b o equivalent.
- en cas que no es puguin connectar a la xarxa d'aigua de l'edifici (casos especificats en l'annex on és tècnicament inviable), estaran provistes d'un sistema pròpi d'autonomia que permeti el seu correcte funcionament. Quan a les màquines estiguin connectades a la xarxa d'aigua disposaran d'un filtre adequat per anul·lar sabors com ara a clor de l'aigua en les begudes subministrades.

Les màquines de Grup-B o C, begudes fredes o aliments sòlids :

- compliran amb els requisits del Reglament (EU) 2019/2024, pel qual s'estableixen requisits de disseny ecològic pels aparells de refrigeració amb funció de venda directa
- han de ser equipades amb controls intel·ligents integrats, també anomenats sistemes o dispositius de gestió energètica. Aquestes màquines estan programades per treballar durant l'horari de funcionament del lloc on es troben i l'armari es posa en mode de repòs o en mode de consum mínim d'energia dels productes alimentaris i begudes en horari lliure. Per la seva verificació a la fitxa tècnica de la màquina expedidora que s'utilitzarà per al servei, haurà de constar el compliment d'aquest requisit.
- la classe energètica mínima serà de tipus E segons la classificació de l'etiquetatge energètic de la Unió Europea (Reglament delegat 2019/2018, i modificacions posteriors que complementa el Reglament 2017/1369).
- Si són màquines d'aliments sòlids hauran d'estar dotades de safata dispensadora de productes saludables com amanides, fruites, productes ecològics o dietètics.

Referit a totes les màquines

- Les màquines hauran de complir amb la normativa tècnica que els hi sigui d'aplicació (Llei 7/1996, de 15 de gener, d'Ordenació del Comerç Minorista i modificacions posteriors)
- El potencial d'escalfament global de gasos refrigerants serà inferior a 150.



- Hauran d'estar senyalitzades, retolades, amb claretat amb el nom de l'empresa , número de telèfon i domicili i correu electrònic a l'objecte de gestionar possibles incidències, almenys, en català (Llei 1/1998 de 7 de gener de política lingüística).
- Donaran compliment als límits de sorolls establerts a la normativa vigent, concretament amb els límits d'immissió en espais interiors (40dBA). Annex II.7 de l'Ordenança de medi ambient de Barcelona)
- Han d'incorporar un moneder electrònic que accepti totes les monedes en circulació des de 5 cèntims d'euro, i tornar canvi. També han de poder incorporar pagament amb targeta bancària, contactless i telèfon mòbil.
- En cas que no hi hagi producte, la màquina no acceptarà els diners.
- Han d'incorporar un sistema de telemetria que permeti fer seguiment i enllaçar la informació de vendes, amb l'objectiu de tenir major informació periòdica de consums i ingressos obtinguts per ubicació, modalitat de maquinària i producte; això permetrà obtenir les dades per elaborar els informes que es puguin sol·licitar des de la Gerència d'Àrea de Seguretat, Prevenció i Convivència. S'haurà de donar accés al responsable del contracte i podrà descarregar-se la informació en arxiu excel pel seu posterior tractament.
- En l'adjudicació d'aquest concurs, el canvi de maquinària haurà de realitzar-se el mateix dia que es retirin les màquines existents i que fins el moment donen servei. Es planificarà el canvi de forma que s'estigui sense servei el menor temps possible. Es disposarà d'un termini màxim de 2 mesos per procedir al canvi de màquines un cop formalitzat el contracte. Això ha de permetre preparar les noves màquines per la seva ubicació, i el responsable del contracte, d'acord amb l'actual proveïdor, establirà una planificació prèvia amb dates per procedir al canvi.
- El proposat adjudicatari comptarà amb els registres sanitaris pertinents i complirà la normativa vigent en cada moment reguladora dels requisits higiènic-sanitaris de les màquines dispensadores. Alhora es compromet a mantenir les màquines en perfectes condicions d'ús, degudament provisionades dels productes a expendre responnent de la bona qualitat dels mateixos, dates de caducitat i registre sanitari de cadascun dels fabricants.
- El proposat adjudicatari mantindrà la propietat de les màquines dispensadores essent al seu càrrec les despeses d'instal·lació, reparació, conservació i manteniment, garantint en tot moment el correcte funcionament i posterior retirada. Per tant, haurà de complir la normativa vigent aplicable i ser sotmesa al vist i plau previ de la Gerència. Les parts, peces, components i fungibles generats durant les operacions d'instal·lació, reparació, conservació i manteniment seran gestionades per l'adjudicatari segons el que estableixi la legislació vigent, no podent deixar-les en els contenidors de recollida dels edificis i equipaments on s'instal·lin les màquines.
- A la finalització del contracte o de les seves pròrrogues, o quan s'hagin de retirar màquines (per canvi d'ubicació o per altres motius) l'adjudicatari es compromet a deixar en el seu estat original les zones on estaven instal·lades les màquines, realitzant les accions necessàries per revertir, en el seu cas, possibles obres d'adaptació que hagués pogut realitzar en el moment de l'inici de l'execució, i alhora deixarà l'espai net. En cas que les màquines no hagin de ser substituïdes, disposarà d'un termini no superior a 15 dies per la seva retirada. Si, en finalitzar el



contracte o les seves pròrrogues, les màquines s'han de substituir per altres del que hagi guanyat la següent licitació, es disposarà d'un termini màxim de 2 mesos per planificar la retirada i instal·lació de les noves màquines que s'haurà de fer en coordinació amb el nou adjudicatari, per garantir que el temps sense servei sigui el mínim possible. En cas que durant l'execució del contracte o a la seva finalització, les màquines retirades hagin arribat al final de la seva vida útil, el propietari haurà de gestionar el residu segons la normativa vigent en aquell moment.

3.2 Generalitats Begudes i Aliments sòlids

- El trasllat dels productes alimentaris es farà en transport isotèrmic, a fi de garantir la seva qualitat, i en condicions de màxima seguretat higiènica.
- Les empreses licitadores hauran de presentar relació dels productes, amb detall de la descripció dels ingredients i la informació nutricional.
- Els productes ofertats hauran de complir al dispostat en la normativa vigent relativa a la informació alimentària facilitada al consumidor.
- No es pot oferir cap producte sotmès a l'obligatorietat d'etiquetatge OMG¹ perquè conté organismes modificats genèticament.
- Els envasos dels aliments i begudes, així com els gots i palets (remenadors per les begudes calentes) compliran amb els requisits de seguretat alimentària i els establerts al RD 1055/2022 i al Reglament (UE) 2025/40 i les seves posteriors modificacions i/o desenvolupaments.

En funció del tipus de màquina s'haurà d'incloure :

Grup- A (Begudes calentes):

- Cafè i xocolata, ecològics² en el 100%; I de comerç just³ almenys en el 50% de la seva oferta; a excepció que per raons justificades de mercat no es pugui subministrar en un període determinat de temps. En aquest cas s'haurà de comunicar i justificar documentalment.
- Els gots i i palets (remenadors per les begudes calentes) dispensats per la màquina no poden ser de plàstic, no podran contenir Bisfenol-A (BPA).
- Així mateix, és obligatori publicitar visiblement sobre la mateixa màquina la procedència del producte, fent constar l'etiqueta de "Comerç Just" i/o "Ecològic" quan escaigui.

¹ Segons el Reglament 1830/2003/CE del Parlament Europeu i del Consell, de 22 de setembre de 2003, relatiu a la traçabilitat i a l'etiquetat d'organismes modificats genèticament i a la traçabilitat dels aliments i pinsos produïts a partir d'aquests

² Segons el Reglament (UE) 2018/848 del Parlament Europeu i del Consell, de 30 de maig de 2018, sobre producció ecològica i etiquetat dels productes ecològics

³ D'acord amb la Resolució del Parlament Europeu sobre Comerç Just i Desenvolupament (T6-0320/2006)



Grup- B (Begudes fredes):

- Disposarà d'un mínim de 2 productes saludables (com a exemple suc de fruita sense sucres ni edulcorants afegits, o suc 100% vegetal)
- Dues de les begudes fredes, han de correspondre a un producte d'agricultura ecològica o de comerç just o de Centres especials de Treball i/o empreses d'Inserció Social.
- * Un mateix producte pot donar compliment a diversos criteris.

Grup-C (Maq. Mixtes fent referència als productes alimentaris):

Com a mínim presentaran :

- 3 productes alimentaris saludables. ([Recomanacions alimentació saludable màquines expendedores⁴](#))
- 2 productes alimentaris d'agricultura ecològica o de comerç just o de qualitat diferenciada o de circuit curt o elaborats per Centres Especials de Treball i/o empreses d'Inserció Social.
- 2 productes en base 100% vegetal (pe.- palitos, amanida vegetal ...)
- Si inclou xocolatines, cal que aquestes siguin de comerç just⁵
- * Un mateix producte pot donar compliment a diversos criteris.

En tots els Grups :

- Tots els productes alimentaris i begudes subministrats per les màquines seran de primeres marques de mercat, de solvència nacional i hauran de disposar del corresponent registre sanitari; es reposaran atenent a les necessitats de consum, i tenint especial atenció a les dates de caducitat dels productes.
- Tots els productes amb característiques diferenciades (ecològic, comerç just, qualitat diferenciada, etc.) s'hauran de retolar i especificar convenientment.
- Caldrà indicar en la pròpia màquina en lloc visible la informació sobre substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies (com a mínim mitjançant un codi QR)⁶. I s'haurà de presentar una proposta amb descripció en format pdf(per exemple que el llistat sigui al costat del número del producte, al vinil, ...)

La relació productes obligatoris es troba a l'annex-2-

En cap cas es permet la venda de productes o begudes amb contingut alcohòlic.

Els productes no podran contenir alt contingut de cafeïna o altres substàncies estimulants.

⁴

https://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_inf/recomanacions_meab_espais_infants/meabdefinitiu.pdf

⁵ D'acord amb la Resolució del Parlament Europeu sobre Comerç Just i Desenvolupament (T6-0320/2006)

⁶ Veure "Informació dels ingredients al·lèrgògens" en el Codi de Conducta de les empreses operadores de màquines automàtiques

https://consum.gencat.cat/web/.content/30_CONSUM/modalitats_compra/maquines_automatiques.pdf



Els productes hauran de tenir absència d'àcids grassos trans (excepte els que estan presents de forma natural en làctics).

3.3 Normativa

Les màquines de vènding instal·lades per l'empresa adjudicatària compliran amb la següent normativa:

- Marcatge CE.
- Reial Decret 1644/2008, de 10 d'octubre, pel qual s'estableixen les normes per la comercialització i posada en marxa del servei de les màquines.
- Reglament electrònic per baixa tensió, REBT, Reial Decret 842/2002, de 2 d'agost.
- Llei 7/1996, de 15 de gener, d'ordenació minorista Cap III de venda automàtica.
- Reglament (UE) 2019/2024 de la Comissió, d'1 d'octubre de 2019, pel qual s'estableixen requisits de disseny ecològic pels aparells de refrigeració amb funció de venda directa d'acord a la Directiva 2009/125/CE del Parlament Europeu i del Consell
- Reglament Delegat (UE) 2019/2018 de la Comissió, d'11 de març de 2019, pel qual es complementa el Reglament (UE) 2017/1369 del Parlament Europeu i del Consell en allò relatiu a l'etiquetat energètic dels aparells de refrigeració amb funció de venda directa
- Reial Decret 115/2017, de 17 de febrer, pel qual es regula la comercialització i manipulació de gasos fluorats i equips basats en els mateixos, així com la certificació dels professionals que els utilitzen i pel qual se estableixen els requisits tècnics per a les instal·lacions que desenvolupin activitats que emetin gasos fluorats
- Reglament (UE) 2024/573 del Parlament Europeu i del Consell, de 7 de febrer de 2024, sobre els gasos fluorats amb efecte d'hivernacle, pel qual es modifica la Directiva (UE) 2019/1937, i es deroga el Reglament (UE) 517/2014

Igualment, l'adjudicatària es compromet a complir amb la següent normativa sanitària:

- Codex Alimentarius, Normes internacionals dels aliments, referència CAC/RCP 1-1969 (2003), sobre els principis generals d'higiene dels aliments.
- Reial Decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimenticis en establiments de comerç minorista i modificacions posteriors.
- Reglament 852/2004 CE, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris i modificacions posteriors.
- Reial Decret 1086/2020, de 9 de desembre, pel qual es regulen i flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la Unió Europea en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimenticis i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació i modificacions posteriors.



I amb la següent normativa ambiental:

- Llei 7/2022, de 8 d'abril, de residus i sòls contaminats per a una economia circular
- Reial Decret 1055/2022, de 27 de desembre, d'envasos i residus d'envasos
- Reglament (UE) 2025/40 del Parlament Europeu i del Consell, de 19 de desembre de 2024, sobre els envasos i residus d'envasos, pel qual es modifiquen el Reglament (UE) 2019/1020 i la Directiva (UE) 2019/904 i es deroga la Directiva 94/62/CE. (Aplicable a partir de 12 d'agost de 2026).
- Decret Legislatiu 1/2009, de 21 de juliol, pel qual s'aprova el Text refós de la Llei reguladora dels residus i modificacions posteriors
- Decret 152/2017, de 17 d'octubre, sobre la classificació, la codificació i les vies de gestió dels residus a Catalunya
- Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris
- Altres normatives que resultin d'aplicació així com les seves posteriors modificacions, actualitzacions i/o desenvolupaments posteriors.

Per a la protecció dels consumidors i usuaris, en totes les màquines de venda haurà de figurar amb claredat (art. 50 de la Llei 7/1996, de 15 de gener):

a) La informació referida al producte i al comerciant que l'ofereix: el tipus de producte que expèn, el seu preu, la identitat de l'oferent, així com una direcció i telèfon on s'atenguin les reclamacions.

b) La informació relativa a la màquina que expèn el producte: el tipus de moneda que admet, les instruccions per a l'obtenció del producte desitjat, així com l'acreditació del compliment de la normativa tècnica aplicable.

3.4 Riscos Laborals

L'empresa adjudicatària té l'obligació de complir la normativa continguda en el Reial Decret 171/2004 sobre la coordinació d'activitats empresarials que ve a desenvolupar l'article 24 de la Llei 31/1995, del 30 de gener, de Prevenció de Riscos Laborals.

El proposat adjudicatari ens farà arribar declaració signada de coordinació empresarial amb justificació documental, avaluació de riscos laborals i planificació, relació de personal destinat al contracte i llistat d'empreses subcontractades si s'escau.



4.- Mesures ambientals

La classificació energètica de les màquines de vènding és obligatòria, per la qual cosa les ofertes que no indiquin l'eficiència energètica i aquesta no sigui acreditada seran excloses de la licitació.

Les màquines del **Grup-A**, la classe energètica mínima ha de ser C segons la classificació EVA-EMP 3.1b. Les ofertes que no indiquin l'eficiència energètica a la fitxa tècnica segons la classificació EVA-EMP 3.1b, o siguin de classe inferior a la C seran excloses de la licitació.

Les màquines del **Grup-B i Grup-C**, la classe energètica mínima ha de ser E, segons l'etiquetatge de la UE. En cas de discrepància entre la informació tècnica proporcionada i la classificació del registre EPREL de la UE, prevaldrà aquest últim.

Les màquines de productes sòlids i mixtes hauran de respectar les condicions de fred de cada producte, utilitzant refrigeració per estratificació, a fi de permetre que els productes frescos, així com ara amanides, entrepans, fruita... es conservin a temperatura entre 1º i 3º.

Les empreses licitadores hauran de presentar relació de les màquines que ofereixin indicant, nombre, marca, model, característiques, classificació energètica.

S'aportaran les fitxes tècniques de les màquines que inclogui l'etiqueta energètica de les màquines proposades. També es podrà comprovar a la web en el cas del Grup-B i Grup-C, <https://eprel.ec.europa.eu/screen/product/refrigeratingappliancesdirectsalesfunction>.

Tant els envasos dels productes com els gots i i palets (remenadors per les begudes calentes) hauran de complir la legislació vigent en cada moment sobre envasos i residus d'envasos.

5.- Descripció activitats a realitzar i obligacions contractista

5.1- Servei d'ús

L'adjudicatari no farà cap altre ús de les instal·lacions que es posen a la seva disposició que els derivats del present contracte, i es compromet a no transmetre o subcontractar aquest contracte, total o parcialment, sense autorització de l'Ajuntament de Barcelona.

Serán a càrrec del titular d'aquest contracte les indemnitzacions pels danys i perjudicis causats per les màquines expenedores i els productes que expedeixen aquestes d'acord amb la pòlissa de responsabilitat civil demanada als Plecs Administratius.



5.2-Requisits generals d'organització del servei:

-Atès que aquest treball es realitza en dependències de l'Administració, el personal de l'empresa contractista haurà de portar signes d'identificació on consti de forma visible la pertinença a l'empresa contractista. Si van uniformats, aquests vestits han de ser plenament diferent de l'uniforme dels empleats públics.

-En cap cas l'administració contractant facilitarà al personal de l'empresa contractista les dades o claus d'accés a les dependències municipals, ni seran sotmesos a cap tipus de control de presència per part de l'Administració, sens perjudici del control que ha d'exercir directament l'empresa contractista.

-Els mitjans necessaris per a l'execució del contracte han de ser proporcionats per l'empresa contractista : personal, assistència tècnica, vehicles...

-Les visites periòdiques de manteniment, neteja i reposició seran realitzades per l'empresa adjudicatària als edificis establerts.

-Serà el/la responsable d'aquest contracte qui donarà accés a les instal·lacions de les persones adscrites a l'execució del contracte, persones que hauran de respectar les normes de seguretat, organització i disciplina.

-El personal adscrit a l'execució del contracte ha de tenir regularitzada la seva situació laboral i no haver estat condemnat per cap delictes, o en cas d'haver-ho estat, tenir els antecedents penals cancel·lats d'acord amb la legislació del país d'origen. Aquest requisit s'haurà d'acreditar mitjançant el certificat corresponent.

-El responsable del contracte s'abstindrà d'impartir ordres i instruccions directament al personal empleat de l'empresa adjudicatària del contracte. Aquestes ordres o instruccions es dictaran única i exclusivament al coordinador de l'empresa.

-No es pot fer ús de l'escut ni logotip corporatiu o institucional en la documentació que realitzi, confeccioni, publiqui o difongui l'empresa contractista o el personal de la mateixa.

- A l'inici del contracte i cada 6 mesos s'enviarà, via correu electrònic al responsable del contracte i al correu electrònic Gsjp_Material_Serveis@bcn.cat, un catàleg de presentació i una actualització dels productes que seran a les màquines amb marques, i tipus d'envàs, a l'objecte de promocionar el seu consum entre els usuaris de les mateixes. El format serà en pdf.

5.3- Manteniment

A més del manteniment general especificat als Plecs, l'adjudicatari estarà obligat a efectuar la reposició i distribució dels productes, amb l'objecte que sempre hi hagi suficients productes de cada tipus i hi hagi un control dels terminis de caducitat.



L'adjudicatari estarà obligat a realitzar un servei de manteniment preventiu i correctiu de les màquines per tal de tenir cura del seu bon estat en tots els seus aspectes (funcionament, neteja, seguretat, etc.), amb les següents consideracions:

- El personal que durà a terme el servei haurà de ser personal tècnic qualificat i haurà de dur una identificació visible en la que hi consti el seu nom i l'empresa. S'instauraran les mesures oportunes per a una manipulació i conservació higiènica dels aliments i les begudes, i una estricta higiene del personal manipulador.
- L'adjudicatari lliurarà a l'inici del contracte un pla de manteniment preventiu per a cada tipus de màquina a instal·lar (amb la periodicitat del servei de manteniment preventiu) i de l'espai que ocupen.
- El temps de resposta màxim en cas d'actuacions del servei de manteniment correctiu, tenint en compte els següents límits:
 - haurà de garantir la reparació de la màquina en un termini màxim de 24 hores. El titular d'aquest contracte facilitarà un número d'atenció que estigui disponible, tots els dies de la setmana, un mínim de 12 hores diàries entre la franja horària de 8 a 22 hores.
 - en cas que l'avaría no es pugui reparar en un termini màxim de 24 hores, s'haurà de justificar al responsable del contracte i aquesta haurà de ser substituïda per altre màquina igual característiques en un termini inferior a 3 dies. Amb els seus propis mitjans.

L'adjudicatari haurà d'assumir totes les despeses de manteniment i reparació de les màquines de la seva propietat (també en cas de danys intencionals), així com les pèrdues d'ampolles, les monedes falses que apareguin i qualsevol deficiència en el subministrament del producte a l'usuari per part de la màquina.

L'adjudicatari haurà de desmuntar o traslladar les màquines en el supòsit d'acabament de la vigència del contracte en un termini màxim de 2 mesos des de l'acabament o revocació (en coordinació amb el nou adjudicatari). Si passat aquest termini les màquines continuen ocupant l'espai públic de les dependències municipals, l'Ajuntament de Barcelona podrà acordar i executar el trasllat, retirada i eliminació de les mateixes, així com la retenció de la garantia a fi de satisfer part o totes les despeses ocasionades.

5.4- Atenció a l'usuari

L'adjudicatari haurà d'establir un circuit d'atenció als usuaris sobre possibles reclamacions del servei: avaries, no subministraments, canvi de monedes, etc. Cal que el sistema proposat sigui el més àgil possible (per exemple telèfon, correu electrònic, web), que estigui atès de 8h a 19h dels dies laborables i en el que no calgui en cap cas la intervenció del personal dels centres.

L'adjudicatari haurà d'anunciar el sistema d'atenció a l'usuari mitjançant en un lloc visible en cadascuna de les màquines.



Servei d'informació i publicitat dels nous productes :

L'adjudicatari haurà de mostrar públicament i en lloc visible, els productes, les marques i els preus que ofereixi la màquina expenedora, així com el nom de l'empresa titular del contracte, CIF, N° de registre sanitari, l'adreça i el telèfon de contacte.

L'adjudicatari haurà de fer publicitat de forma visible en les respectives màquines de l'oferta de productes de comerç just, d'agricultura ecològica i dels productes saludables. Tanmateix, a l'inici del contracte, l'adjudicatari haurà d'informar al responsable del contracte de la Gerència de Seguretat, Prevenció i Convivència de l'Ajuntament de Barcelona sobre els proveïdors dels productes a la venda i la certificació de producció ecològica i/o de comerç just. Qualsevol canvi d'empresa proveïdora de les matèries primeres es realitzarà prèvia comunicació a aquest responsable.

5.5- Altres despeses

L'empresa adjudicatària es farà càrrec de tots els costos derivats del subministrament, la instal·lació, explotació i posterior retirada de les màquines expenedores, entre d'altres.

- les pròpies màquines
- la senyalització pertinent
- els productes a expendre
- el cost del personal que realitzi la càrrega i manteniment
- les despeses de neteja i manteniment del maquinari
- tots els impostos, arbitris, etc. que derivin de la explotació del maquinari.
- La realització d'estadístiques de consum i incidències.
- Qualsevol altre cost implícit a la realització del servei.
- L'administració no es responsabilitza, en cap cas, dels danys que terceres persones poguessin ocasionar a les màquines instal·lades.
- Trasllat de màquines per canvis d'ubicació de les dependències/actuals emplaçaments actuals a altre adreça, fins a un màxim del 20% segon necessitats. En el cas de canvi d'ubicació o incorporació de noves màquines es farà el més aviat possible i en un termini no superior a 15 dies.
- Ampliació o retirada de màquines per canvis en les necessitats fins a un màxim del 20%. En aquests casos el cànon fixe s'adaptarà al nombre de màquines.
- En cas de retirada s'haurà d'eliminar i destruir el logo de l'Ajuntament de Barcelona. La retirada es farà en un termini no superior a 15 dies, el cas de màquines concretes durant la vigència del contracte o de fins a 2 mesos, en coordinació amb el nou adjudicatari, de la totalitat de màquines en finalitzar el contracte.



6.- Obligacions de l'Ajuntament de Barcelona

S'establirà un únic dia de visita tècnica en franja matí a l'inici del període de licitació d'aquest contracte, a l'objecte possibles interessats puguin visitar alguns dels espais sense ascensor.

Posar a disposició els espais per ubicació de les màquines, donar accés als seus treballadors, i indicar els punts de connexió d'electricitat i aigua.

Els consums d'energia elèctrica i aigua connectada a les màquines necessaris pel seu funcionament seran repercutides en el cànon fixe establert per a tot el període d'execució. En ser un cànon per màquina s'adaptarà a possibles ampliacions o disminucions del nombre de màquines. En cas d'estar fora de servei per causes imputables al contractista s'abonarà igualment el cànon fixe.

7.- Forma de seguiment i control

El contractista designarà un coordinador/a del servei que tindrà les següents funcions:

- Control i coordinació de la prestació del servei, amb un correu electrònic i telèfon mòbil de contacte, en cas d'incidències greus.
- Interlocució amb els responsables municipals sobre els temes relacionats amb la prestació del servei, com ara:
 - Planificació d'instal.lació de les màquines dates i adreces.
 - Possible canvi d'ubicació del maquinari .
 - Resolució d'incidències greus (que resti fora de servei la màquina i/o incidències amb el seu personal).
 - Altres

Es farà una reunió amb els representants del contractista prèviament a l'inici de l'execució del contracte, amb l'objecte de posar en marxa el servei i determinar la data d'instal.lació del nou parc de maquinari.

Posteriorment, es realitzaran reunions de seguiment amb el coordinador designat pel contractista, si s'estima necessari pel bon desenvolupament del servei.

Cada màquina estarà identificada unitàriament amb la seva ubicació concreta.

Com a mínim, han de realitzar-se els informes següents:

- Informe semestral en format excel que inclourà com a mínim
 - Tipus de màquina (Grup A, B o C)
 - Núm. Identificatiu o Referència de la màquina



- Localització
- Nombre de serveis mensuals i percentatge de productes servits
- Resum general de la gestió al període (incloent nombre de serveis desglossat per producte -identificant els de característiques diferenciades, com ecològics, comerç just, etc.-, ingressos obtinguts per l'adjudicatari, núm. incidències, tipus i cost).
- Resum del pes dels productes alimentaris servits, desglossats segons les següents categories:
 - Cafè de les màquines de begudes calentes (kg de producte sec)
 - Cacao de les màquines de begudes calentes (kg de producte sec)
 - Llet de les màquines de begudes calentes (distingint entre kg de producte sec i litres de producte líquid, si és el cas)
 - Altres productes làctics líquids de les màquines fredes (litres)
 - Sucs (litres)
 - Aliments sòlids (kg)
- Puntualment altres tipus d'informes o indicadors sobre la prestació del servei que es requereixin.