

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS (PPT) DE
CONCESSIÓ DEL SERVEI D'INSTAL·LACIÓ, GESTIÓ, EXPLOTACIÓ I
MANTENIMENT DE MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) EN
DEPENDÈNCIES DEL CENTRE DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA FORESTAL
DE CATALUNYA (CTFC)**

Procediment obert

1. OBJECTE, ABAST I NATURALESIA JURÍDICA

1.1 Objecte

Constitueix l'objecte de la concessió la prestació del servei consistent en la instal·lació, posada en funcionament, explotació, reposició, neteja, manteniment preventiu i correctiu, reparació, substitució, gestió d'incidències i retirada final de màquines expenedores de begudes calentes, begudes fredes i aliments sòlids (snacks), mitjançant règim d'autoservei.

La prestació inclou, com a mínim:

1. Trasllat, instal·lació, muntatge, ancoratges o fixacions si escau, i posada a punt.
2. Manteniment preventiu (neteja interna/externa, higienització, revisions periòdiques, canvis de filtres, comprovacions de funcionament).
3. Manteniment correctiu (reparacions, recanvis, ajustos i substitucions).
4. Reposició de productes i control de dates (caducitat/consum preferent).
5. Gestió de devolucions als usuaris i canal d'incidències.
6. Informes periòdics i transparència de consums.
7. Retirada final de les màquines i restitució dels espais.

1.2 Naturalesia jurídica: concessió de serveis (sense cànon)

El contracte té la naturalesa de concessió de serveis, d'acord amb l'article 15 de la LCSP, atès que la retribució del concessionari consisteix essencialment en el dret d'explotació del servei, percebre els ingressos directament de les persones usuàries, i assumir el risc operacional derivat de la demanda i/o de l'oferta.

No s'estableix cànon a favor del CTFC.

1.3 Risc operacional i absència de garantia d'ingressos

El CTFC:

1. No garanteix cap volum mínim d'usuaris, consum o ingressos.
2. No abona cap contraprestació econòmica al concessionari.
3. No compensa desequilibris econòmics derivats de variacions de demanda, canvis d'hàbits de consum o incidències ordinàries de l'explotació.

El concessionari assumeix íntegrament el risc i ventura de l'explotació, sense perjudici de les obligacions de qualitat i continuïtat del servei.

1.4 Justificació de la no divisió en lots

De conformitat amb el que disposa l'article 99.3 de la Llei 9/2017 de 8 de novembre, s'ha valorat la possibilitat de dividir el present contracte en lots independents. No obstant això, es justifica la seva no divisió pels motius següents:

- a) **Unitat funcional de la prestació:** l'objecte del contracte consisteix en la instal·lació, explotació, manteniment i reposició de màquines expenedores de begudes i aliments en diferents dependències, configurant una prestació integral i homogènia que requereix una coordinació única.
- b) **Eficiència operativa i optimització de recursos:** La gestió unificada del servei permet una millor organització logística (reposició, manteniment preventiu i correctiu, control de qualitat i atenció a incidències), evitant duplicitats de costos i possibles disfuncions derivades de la intervenció de múltiples adjudicataris.

- c) **Responsabilitat única en la gestió del servei:** L'existència d'un únic contractista facilita el control, seguiment i supervisió del contracte per part de l'òrgan de contractació, garantint una interlocució única i una resposta àgil davant incidències.
- d) **Risc de fragmentació del servei:** La divisió en lots podria comportar una fragmentació del servei, amb criteris de qualitat i manteniment desiguals entre ubicacions, afectant la uniformitat de les condicions de prestació.

En conseqüència, es considera que la no divisió en lots resulta adequada i proporcionada a la naturalesa i finalitat del contracte, garantint una execució més eficient i coherent del servei.

2. UBICACIONS, DIMENSIÓ DEL SERVEI I NECESSITATS DEL CTFC

2.1 Ubicacions

Les màquines s'hauran d'instal·lar, com a mínim, a:

EDIFICI 1 (CTFC – Edifici principal)

Ctra. de Sant Llorenç de Morunys, km 2
25280 Solsona (Lleida)

EDIFICI 2 (CTFC – Edifici HUB)

Carrer de la Sàlvia, 30
25286 El Pi de Sant Just (Olius) (Lleida)

2.2 Estimació d'usuaris

- Edifici 1: ~80 persones/dia
- Edifici 2: ~15 persones/dia

Aquesta informació és orientativa i no genera drets econòmics.

2.3 Nombre mínim de màquines (exigència mínima)

El concessionari haurà d'instal·lar i mantenir, com a mínim:

Ubicació	Begudes calentes	Mixta (begudes fredes i snacks)
Edifici 1	1	1
Edifici 2	1	1

La màquina de begudes fredes i snacks serà mixta en un únic equip, sempre que compleixi capacitat i varietat mínima.

2.4 Possibles ampliacions, reubicacions i noves zones

El CTFC podrà:

- a. Reubicar màquines dins l'edifici per necessitats organitzatives, seguretat, accessibilitat o millor servei.
- b. Sol·licitar ampliacions o instal·lació en noves zones (obertura d'espais, increment de personal, etc.).

La instal·lació de màquines addicionals requerirà acord exprés i s'articularà segons el PCAP (modificació/variació prevista), sense generar dret automàtic a indemnització.

3. CONDICIONS GENERALS DEL SERVEI

3.1 Principis de prestació

El servei s'haurà de prestar amb:

1. Continuitat, regularitat i qualitat.
2. Seguretat, higiene i adequació sanitària.
3. Accessibilitat (persones amb mobilitat reduïda).
4. Transparència i control (consums, incidències, devolucions).
5. Sostenibilitat (eficiència energètica, residus, opcions saludables).

3.2 Obligacions essencials (condicions essencials d'execució)

Tindran consideració de condicions essencials (i, per tant, el seu incompliment podrà donar lloc a penalitats greus/molt greus o resolució segons el PCAP):

1. Compliment de terminis de resposta i reposició.
2. Absència de productes caducats i compliment sanitari.
3. Manteniment operatiu de les màquines i substitució en termini.
4. Neteja i higiene conforme Pla de Neteja i normativa.
5. Gestió de devolucions a usuaris.
6. Presentació d'informes de consums i traçabilitat mínima.
7. Subjecció a preus aprovats i absència d'increments no autoritzats.

3.3 Prohibicions

1. Prohibida la venda de begudes alcohol·liques.
2. Prohibida la instal·lació de publicitat aliena (excepte la pròpia del producte dispensat) sense autorització del CTFC.
3. Prohibida qualsevol pràctica que impedeixi l'accés a vies d'evacuació o generi risc.

3.4 Idioma i atenció a les persones usuàries

L'atenció al client, instruccions bàsiques d'ús i comunicacions operatives al CTFC s'hauran de prestar com a mínim en català, sense perjudici d'altres idiomes.

4. RÈGIM ECONÒMIC DE L'EXPLOTACIÓ I PREUS AL PÚBLIC

4.1 Ingressos i costos

El concessionari obtindrà ingressos de la venda als usuaris i assumirà, com a mínim:

- Cost d'adquisició/producte.
- Reposició i logística.
- Manteniment i recanvis.
- Neteja i higiene.
- Consumibles (gots de paper, culleretes, etc., si escau).
- Assegurances, personal, gestió d'incidències.
- Retirada final i restitució d'espais.

El CTFC facilitarà indicativament punts de llum i, per a fonts, punt d'aigua quan existeixi, sense garantir-ne cap configuració concreta.

4.2 Preus al públic: aprovació i control

Els preus al públic hauran de constar en l'oferta i ser aprovats pel CTFC abans de l'inici del servei.

Els preus hauran d'estar clarament visibles a cada màquina.

Els preus màxims pels productes de la màquina de begudes calentes / cafè, en qualsevol de les seves variants, serà de 0,50 euros/unitat (si es facilita got o 0,45 euros/unitat (si l'usuari aporta el seu propi got).

Els preus dels snacks es valoraran de la forma indicada en el PCAP.

En tot cas, els preus dels snacks, no podran superar:

- En el cas de productes salats, 1,10€
- En el cas de productes dolços, 1,10€
- En el cas de productes integrals o fruita seca, 0,90€
- En el cas de xiclets i/o laminadures, 0,90€
- En el cas de refresc de cola i alternatives sense sucre, 1,00€
- En el cas de suc/s/nèctars, 1,00€
- En el cas de begudes isotòniques, 1,00€

Els imports màxims establerts en aquest apartat tenen caràcter de límit superior i s'apliquen únicament als productes de major preu dins de cada categoria. En cap cas es considerarà acceptable que la totalitat o la major part dels productes s'ofereixi al preu màxim, atès que aquest no pot esdevenir el preu de referència general de la màquina.

Els productes oferts hauran de correspondre a formats estàndard de mercat, evitant formats que puguin desvirtuar la comparabilitat de preus.

4.3 Actualització de preus

Sense perjudici del PCAP, la revisió/actualització de preus:

- Només podrà plantejar-se amb periodicitat bianual i amb sol·licitud motivada.
- Es condicionarà a autorització del CTFC.
- No podrà superar, com a criteri màxim, la variació de l'IPC o índex oficial aplicable, i mai de manera automàtica.

L'incompliment (aplicació unilateral d'increments) es considerarà incompliment greu o molt greu.

5. REQUISITS TÈCNICS COMUNS A TOTS ELS LOTS

5.1 Estat, homologació i conformitat

Totes les màquines i equips:

- Hauran de ser nous a estrenar (sense ús previ).
- Disposaran de marcatge CE i compliran normativa UE i estatal.
- Aportaran fitxa tècnica i documentació de conformitat.

5.2 Eficiència energètica i sostenibilitat

- Consum energètic d'acord amb els barems de consum energètic òptim: aproximadament 4,5 kWh/24h en el cas de màquines combinades d'snacks i begudes i de 6 kWh/24h en el cas de màquines de begudes. El consum energètic de les màquines refrigerades s'haurà de determinar mitjançant assaig conforme a la norma EN 50597 o norma equivalent.
- Il·luminació preferent LED.
- Gasos refrigerants: compliran normativa sobre gasos fluorats; **no** s'admetran CFC ni HCFC.

5.3 Accessibilitat i implantació segura

- Ubicació que no obstaculitzi passadissos ni vies d'evacuació.
- Zones accessibles a persones amb mobilitat reduïda.
- Fixacions/estabilitat per evitar bolcades si escau.

5.4 Sistemes de pagament per cada màquina

- Acceptació de metàl·lic amb devolució de canvi.
- Pagament amb targeta bancària
- Pagament contactless (NFC) mitjançant targeta bancària en dispositiu mòbil.

5.5 Identificació obligatòria

Cada equip haurà d'estar senyalitzat amb:

- Nom o raó social del concessionari.
- El telèfon d'atenció immediata per incidències i horaris de funcionament. El número de telèfon proporcionat ha de ser gratuït.
- Instruccions bàsiques d'ús.
- El protocol per reclamacions de retorn de canvi o altres cobraments indeguts.
- El preu de venda al públic

6. PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

6.1 Obligació de dotació mínima i tipologia

El concessionari instal·larà les màquines mínimes per ubicació i garantirà:

- Oferta suficient i equilibrada.
- Conservació adequada i temperatura correcta.
- Reposició i varietat.

6.2 Begudes calentes: mínims i qualitat

Mínims obligatoris:

- Cafè expresso (normal i descafeïnat)
- Cafè americà (normal i descafeïnat)
- Tallat (normal i descafeïnat)
- Cafè amb llet (normal i descafeïnat)
- Capuccino (normal i descafeïnat)
- Xocolata
- Te
- Llet

Requisits:

- Regulació de sucre (opcions de dosificació o selecció).

- Cafè en gra de qualitat i sistema de moltura instantània que garanteixi la molta en el moment de l'extracció
- Gots i culleretes compostables o alternativa sostenible equivalent; queda exclòs l'ús de plàstic.
- Gestió del residu de marro de cafè i altres residus generats per l'activitat a càrrec del concessionari.

Ambdós centres disposen de connexió directa a la xarxa d'aigua, de manera que les màquines han de funcionar necessàriament amb presa d'aigua i no podran operar mitjançant dipòsit.

6.3 Begudes fredes: mínims i conservació

Mínims orientatius (o equivalents) sense restringir marques:

- Refresc de cola i alternatives sense sucre
- Sucs/nèctars
- Begudes isotòniques

Requisits:

- $\geq 50\%$ opcions sense sucre o amb sucre $< 5\text{g}/100\text{ml}$ (o criteri de salut pública vigent).
- Temperatura de refrigeració: entre 4°C i 8°C .
- Almenys una opció sense gas i una baixa en calories.

6.4 Snacks: mínims i criteris saludables

Mínims de gamma (o equivalents):

- Opcions salades (patates/alternatives)
- Opcions dolces (galetes/xocolata)
- Alternativa integral o fruita seca
- Xiclets/llaminadures

Requisits:

- $\geq 30\%$ de productes que compleixin criteris saludables segons referències de salut pública aplicables (p. ex. criteris ASPCAT vigents).
- Informació nutricional visible a l'envàs o a la màquina.
- Senyalització d'opcions més saludables.

8. INSTAL·LACIÓ, POSADA EN SERVEI I RECEPCIÓ

8.1 Termini d'instal·lació inicial

El concessionari instal·larà i posarà en funcionament els equips en un termini màxim de 30 dies naturals des de la data establerta al PCAP/contracte. Les màquines hauran d'estar plenament operatives i en servei.

8.2 Coordinació amb servei sortint

Quan hi hagi servei preexistent, el concessionari coordinarà amb el CTFC i, si escau, amb l'empresa sortint, per minimitzar interrupcions.

8.3 Acta de recepció tècnica

La posada en funcionament requerirà:

1. Verificació de funcionament.
2. Revisió d'estat estètic i de seguretat.

3. Confirmació de senyalització i preus visibles.
4. Validació del CTFC mitjançant acta o conformitat.

8.4 Condicions específiques respecte algunes persones, equipaments i instal·lacions

A continuació es detallen diferents situacions en les què actuacions d'instal·lació i manteniment de la maquinària objecte d'aquest PPT poden afectar el funcionament d'elements o equips d'altres fora de l'abast d'aquest contracte.

Les especificacions següents determinen els protocols a seguir per evitar la degradació d'elements existents o la pertorbació de l'activitat del centre innecessàriament:

- Protecció d'ascensors: Qualsevol ús que es faci dels ascensors, per una altra funció que no sigui la de traslladar persones, es considera de tipus extraordinari i haurà de ser autoritzat prèviament i en tots els casos pels responsables del CTFC. Si l'ús extraordinari és autoritzat, la cabina interior (paviment, laterals de cabina i portes) i els muntants del marc d'accés, han de protegir-se amb un material resistent i adequat segons el tipus d'actuació a realitzar, que com a mínim serà cartró ondulat de doble capa. A més, si el moviment de materials ho requereix, els responsables tècnics del CTFC podran exigir a l'empresa adjudicatària que la protecció es faci amb aglomerat de fusta o DM mínim 5 mm. Sempre caldrà senyalitzar l'aparell destinat provisionalment a ser utilitzat per aquest tipus de tasques en totes les plantes que sigui necessari. El rètol informará del fet i del temps previst en l'operació, La seva col·locació i retirada serà a càrrec de l'empresa i s'adaptarà al que determinin els responsables tècnics del CTFC. Les proteccions i senyalitzacions necessàries especificades en aquest apartat no podran ser objecte de càrrecs addicionals per part del contractista.
- Afectació als usuaris: Les tasques d'instal·lació, manteniment i reposició de producte s'han de realitzar de tal manera que les funcions i activitats de cada dependència o centre es puguin desenvolupar de la forma més confortable possible, per part dels seus usuaris. En aquest sentit, l'empresa adjudicatària restarà obligada a:
 - i) Adaptar els horaris de treball a les necessitats dels usuaris de l'equipament en coordinació amb el CTFC.
 - ii) Minimitzar les tasques sorolloses mentre hi hagi usuaris en el mateix edifici.

9. MANTENIMENT, NETEJA, REPOSICIÓ I CONTINUÏTAT

9.1 Obligació de manteniment integral

El concessionari serà responsable de:

- Manteniment preventiu i correctiu complet.
- Substitució de peces i recanvis necessaris.
- Reparacions in situ preferentment.
- Substitució temporal o definitiva quan no sigui reparable en termini.

9.2 Terminis unificats (obligació mínima)

- Avaries lleus: resposta ≤ 3 hores.
- Avaries greus: resposta ≤ 24 hores.
- Substitució de màquina: ≤ 3 dies hàbils si no es pot reparar.
- Reposició de productes: ≤ 24 hores des de la comunicació o detecció.

Aquests terminis són mínims. El PCAP pot puntuar millors.

9.3 Pla de Neteja i higiene

El concessionari aportarà un **Pla de Neteja** (inici servei i actualitzacions) amb:

- Freqüències mínimes (exterior, interior, safates, boques de sortida).
- Productes i procediments.
- Registre de neteges i incidències.

9.4 Productes: caducitat, traçabilitat i conservació

- Tolerància zero amb productes caducats o en mal estat.
- Control sistemàtic de dates.
- Transport refrigerat quan correspongui.
- Retirada immediata de productes dubtosos.

10. GESTIÓ D'INCIDÈNCIES, RECLAMACIONS I DEVOLUCIONS ALS USUARIS

10.1 Canals d'atenció

El concessionari habilitarà:

- Telèfon i correu d'incidències. El telèfon ha de ser gratuït
- Sistema àgil de registre i seguiment.

10.2 Termini de resolució d'incidències

- Incidències ordinàries (canvi, producte no dispensat, etc.): resolució $\leq$ 48 hores.
- Incidències crítiques (màquina inoperativa, risc sanitari): segons terminis de l'apartat 9.2.

10.3 Devolucions als usuaris: mecanisme segur per al CTFC

Per garantir devolucions immediates i evitar conflictes:

- El concessionari constituirà un dipòsit fix de 20 € per ubicació, custodiat pel servei designat pel CTFC, destinat exclusivament a devolucions.
- El concessionari reposarà el dipòsit quan baixi del llindar acordat i, com a mínim, en el termini de 48 hores des del requeriment.

La falta de reposició del dipòsit en termini es considerarà incompliment.

11. CONTROL, SEGUIMENT I TRANSPARÈNCIA DE L'EXPLOTACIÓ

11.1 Informes periòdics obligatoris

El concessionari presentarà, amb periodicitat **semestral**, informe amb:

1. Inventari d'equips per ubicació.
2. Comptadors: lectura inicial i final del període.
3. Unitats venudes per categoria.
4. Incidències, actuacions i terminis.
5. Reposicions i incidències sanitàries (si n'hi hagués).
6. Relació de preus vigents i canvis autoritzats.

11.2 Dret d'inspecció del CTFC

El CTFC podrà:

1. Inspeccionar màquines i entorn.
2. Requerir comprovació de preus.
3. Verificar registres de manteniment i higiene.
4. Realitzar comprovacions aleatòries de comptadors i estoc.

La manipulació de comptadors o ocultació d'informació es considerarà incompliment molt greu.

12. PERSONAL, PRL I COORDINACIÓ D'ACTIVITATS EMPRESARIALS

12.1 Dependència i responsabilitat

El personal del concessionari dependrà exclusivament d'aquest, qui assumeix totes les obligacions laborals, de Seguretat Social i PRL.

12.2 Coordinació d'activitats empresarials

Abans d'iniciar la prestació, el concessionari aportarà la documentació necessària per la coordinació CAE (Llei 31/1995 i normativa aplicable), incloent:

- Avaluació de riscos de les tasques.
- Formació i informació del personal.
- Mitjans de protecció.

12.3 Identificació i accés

El personal haurà d'anar identificat i el concessionari comunicarà al CTFC les persones habituals d'accés.

13. ASSEGURANCES I RESPONSABILITAT

13.1 Responsabilitat del concessionari

El concessionari respondrà de qualsevol dany personal o material derivat del servei, incloent:

1. Funcionament d'equips.
2. Qualitat dels productes.
3. Manteniment deficient.
4. Fuites/vessaments
5. Intoxicacions o incidències sanitàries.

13.2 Exoneració del CTFC

El CTFC queda exonerat de responsabilitat per danys derivats de l'explotació, sense perjudici de les seves potestats de control.

13.3 Assegurança obligatòria

El concessionari haurà de disposar, durant tota la vigència del contracte, d'una **assegurança de responsabilitat civil** que cobreixi els danys personals i materials que es puguin ocasionar a tercers com a conseqüència de l'activitat objecte de la concessió.

Aquesta assegurança haurà d'incloure, com a mínim, les cobertures de:

- Responsabilitat civil d'explotació, derivada de la instal·lació, manteniment i funcionament de les màquines expenedores.

- Responsabilitat civil per productes, derivada del consum dels productes dispensats per les màquines.

Les cobertures mínimes de la pòlissa seran:

- a. 250.000 € per víctima
- b. 300.000 € per sinistre

A títol acreditatiu, s'aportarà la pòlissa vigent de l'assegurança de RC i el rebut acreditatiu del seu pagament abans de la formalització del contracte.

L'adjudicatari està obligat a comunicar a l'ens públic qualsevol modificació, cancel·lació o renovació de la pòlissa dins d'un termini màxim de 10 dies des de la notificació per part de l'asseguradora.

14. ACORDS DE NIVELL DE SERVEI (ANS) – DISSENY EXHAUSTIU I EXECUTABLE

14.1 Naturalesa i objecte

Els ANS constitueixen un sistema d'indicadors objectius de qualitat, vinculats a l'objecte de la concessió. El seu incompliment comporta penalitats contractuals. El seguiment i informe de nivell de servei es durà a terme amb caràcter anual.

14.2 Taula d'indicadors (ANS – Acords de nivell de servei)

ANS1 Disponibilitat operativa

- Indicador: % d'equips operatius.
- Llímit: 100% operatius; substitució ≤ 3 dies hàbils si no reparable.

ANS2 Temps de resposta avaria lleu

- Indicador: temps des comunicació fins intervenció.
- Llímit: ≤ 3 hores.

ANS3 Temps de resposta avaria greu

- Indicador: resposta ≤ 24 hores; substitució ≤ 3 dies hàbils.

ANS4 Reposició de productes

- Indicador: cap màquina desproveïda > 24 h.

ANS5 Higiene i neteja

- Indicador: compliment del Pla de Neteja i absència d'incidències visuals/insalubritat.

ANS6 Qualitat i caducitats

- Indicador: 0 productes caducats o deteriorats.

ANS7 Devolucions

- Indicador: devolució garantida i registre; reposició dipòsit en termini.

ANS8 Informes

- Indicador: informe trimestral complet i en termini.

14.3 Penalitats associades als ANS

Les penalitats s'imposaran per fets objectius acreditats. Tipologia:

- Incompliment lleu ANS: 50 € per incidència/equip
- Incompliment greu ANS: 150 € per incidència/equip
- Incompliment molt greu ANS: 500 € per incidència/cas

Criteri de graduació:

- a. Lleu: retard puntual sense afectació general al servei.
- b. Greu: reiteració o afectació a disponibilitat/servei > 24 h.
- c. Molt greu: productes caducats, risc sanitari, manipulació comptadors, interrupció prolongada.

14.4 Procediment d'imposició de penalitats

- Notificació al concessionari amb descripció de fets i evidències.
- Tràmit d'audiència: 5 dies hàbils (o el que fixi el PCAP).
- Resolució motivada del responsable del contracte/òrgan competent.
- Possibilitat de compensar/retreure de quantitats degudes si escau (segons PCAP) o exigir pagament.

14.5 Límits i compatibilitat

Les penalitats:

- Seran compatibles amb la qualificació d'incompliment (lleu/greu/molt greu) i amb l'eventual resolució.
- S'aplicaran sense perjudici de reclamació de danys i perjudicis si s'escau.
- S'ajustaran als límits globals previstos al PCAP i la LCSP (criteri de proporcionalitat).

15. INCOMPLIMENTS: TIPIFICACIÓ I EFECTES (SENSE BUICTS)

15.1 Incompliments molt greus

Tindran aquesta consideració, entre d'altres:

- a) Subministrament de productes caducats o en mal estat.
- b) Incompliment sanitari que pugui generar risc per a la salut.
- c) Manipulació fraudulenta de comptadors o ocultació deliberada d'informació.
- d) Increment unilateral de preus o aplicació de preus no autoritzats.
- e) Interrupció del servei imputable al concessionari > 5 dies consecutius o reiterada.
- f) Instal·lació/retirada/reubicació d'equips sense autorització del CTFC.
- g) Incompliment reiterat dels ANS en termes que evidencin manca de diligència.

Efectes: penalitat, possible resolució, i altres mesures previstes al PCAP.

15.2 Incompliments greus

- a) Reiteració d'incompliments lleus.
- b) No reposar dipòsit de devolucions en termini.
- c) Incompliment de terminis d'avaría greu o reposició.
- d) Deficiències d'higiene reiterades.
- e) Falta d'informes o informes incomplets reiterats.

15.3 Incompliments lleus

- a) Retards puntuals no reiterats.
- b) Incidències menors corregides immediatament.

16. INTERVENCIÓ DEL SERVEI I MESURES DE CONTINUITAT (PROTECCIÓ CTFC)

En cas d'interrupció greu o risc per a la salut/seguretat, el CTFC podrà:

- a) Requerir mesures immediates.
- b) Ordenar retirada de productes o aturada temporal d'una màquina.

- c) En supòsits excepcionals, adoptar mesures de continuïtat del servei, incloent la contractació puntual d'un tercer o la instal·lació provisional de màquines alternatives, amb repercussió de costos al concessionari quan sigui imputable (segons PCAP i LCSP).

17. CAUSES ESPECÍFIQUES DE RESOLUCIÓ

Sense perjudici de les causes de resolució del PCAP i la LCSP, seran causes específiques:

- a) Dos incompliments molt greus durant la vigència (o en un
- b)
- c) , si el PCAP ho concreta).
- d) Tres incompliments greus en un any.
- e) Manipulació de comptadors.
- f) Incompliments sanitaris greus o reiterats.
- g) Aplicació de preus no autoritzats.

La resolució no generarà dret a indemnització a favor del concessionari per pèrdua d'expectatives de guany.

18. FINALITZACIÓ, RETIRADA, RESTITUCIÓ I REPARACIÓ DE DANYS

18.1 Retirada en termini i restitució

Finalitzada la concessió, el concessionari retirarà tots els equips en un termini màxim de **10 dies naturals** (o el que determini el PCAP), deixant els espais en el mateix estat en què es van lliurar.

18.2 Reparació de desperfectes

Qualsevol desperfecte causat per instal·lació, explotació o retirada serà reparat pel concessionari. En cas de no procedir-se en termini, el CTFC podrà executar subsidiàriament amb càrrec al concessionari (segons PCAP).

19. SUBCONTRACTACIÓ, CESSIÓ I CANVIS D'OPERADOR

Resta prohibida la cessió de la concessió sense autorització expressa i formal del CTFC i els requisits del PCAP/LCSP.

La subcontractació, si s'admet expressament pel CTFC, no exonerarà el concessionari de responsabilitat.

20. CONFIDENCIALITAT, PROTECCIÓ DE DADES I TRACTAMENT D'INFORMACIÓ

El concessionari mantindrà confidencial la informació no pública del CTFC a què tingui accés.

Si es tracten dades personals (p. ex. incidències amb dades d'usuaris), s'haurà de complir la normativa de protecció de dades i, si escau, formalitzar els instruments corresponents segons determini el CTFC/PCAP.

21. CLÀUSULA DE SALVAGUARDA I INTERPRETACIÓ

Si alguna clàusula fos declarada nul·la o inaplicable, la resta continuarà vigent.

En cas de discrepància entre aquest PPT i el PCAP, prevaldrà el PCAP en allò que sigui propi de la seva naturalesa.

Marc Carrera i Massana

Gerent

Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya

ANNEX I – MODEL D'INFORME ANUAL (CONTINGUT MÍNIM)

1. Relació d'equips i ubicació
2. Comptadors: lectura inicial/final
3. Unitats venudes per categoria
4. Incidències i temps de resposta
5. Reposicions i freqüència
6. Higienitzacions i canvis de filtres (fonts)
7. Relació de preus vigents i canvis autoritzats
8. Queixes i devolucions (amb registre)

ANNEX II – PLA DE NETEJA (CONTINGUT MÍNIM)

1. OBJECTE I FINALITAT

El present Pla de Neteja estableix les obligacions mínimes en matèria d'higiene, desinfecció, manteniment sanitari i control de riscos associats a les màquines expenedores instal·lades en dependències del CTFC.

La seva finalitat és:

- Garantir la seguretat alimentària dels productes dispensats.
- Prevenir riscos microbiològics, químics i físics.
- Assegurar condicions adequades d'higiene exterior i interior.
- Donar compliment a la normativa sanitària vigent.
- Permetre el control i la verificació per part del CTFC.

Aquest Pla té caràcter obligatori i forma part de les condicions essencials d'execució del contracte.

2. ÀMBIT D'APLICACIÓ

S'aplica a:

- Màquines de begudes calentes.
- Màquines mixtes (begudes fredes i snacks).
- Zones immediates d'ubicació (superfície adjacent).

3. FREQUÈNCIES MÍNIMES D'ACTUACIÓ

3.1 Neteja ordinària (en cada reposició)

Obligatòria en cada visita de reposició:

Exterior

- Neteja de panells frontals.
- Neteja de botons, pantalla tàctil i selector.
- Neteja de boca de dispensació.
- Neteja de safata recollidora.
- Eliminació de restes visibles.

Interior (inspecció visual)

- Comprovació d'absència de vessaments.
- Retirada immediata de productes deteriorats.

3.2 Neteja setmanal / bimensual

Begudes calentes

- Neteja de circuits externs de dispensació.
- Neteja de dipòsits accessibles.
- Neteja profunda de safates internes.

Begudes fredes

- Neteja interior de compartiments.

- Verificació de temperatura (registre).

Snacks

- Neteja interior de compartiments.
- Comprovació d'estat d'embalatges.

3.3 Neteja mensual (manteniment preventiu complet)**Begudes calentes**

- Desinfecció de circuits interns.
- Descalcificació si escau.
- Neteja profunda de molins o sistemes equivalents.
- Verificació dosificació sucre/llet.

Begudes fredes

- Neteja integral interior.
- Control d'humitat.
- Revisió sistema refrigeració.

Snacks

- Neteja completa interior.
- Revisió sistema de rotació.

4. PROCEDIMENTS PER TIPOLOGIA DE MÀQUINA**4.1 Màquines de begudes calentes**

- Utilització de productes desinfectants aptes per ús alimentari.
- Desinfecció de circuits amb solucions homologades.
- Esbandit posterior obligatori.
- Eliminació i gestió de residus de marro de cafè.
- Substitució immediata de peces defectuoses.

4.2 Màquines de begudes fredes

- Neteja amb productes no corrosius.
- Control sistemàtic de condensació.
- Revisió de juntes i gomes.

4.3 Màquines de snacks

- Manipulació amb guants nets.
- No introducció de productes amb embalatge malmès.
- Control de dates de caducitat en cada reposició.

5. PRODUCTES I SEGURETAT ALIMENTÀRIA**5.1 Productes de neteja**

- Han de ser aptes per a superfícies en contacte amb aliments.
- Han d'estar degudament etiquetats.
- Han de complir normativa vigent en matèria de seguretat química.

5.2 Normativa aplicable

El concessionari haurà de complir:

- Reglament (CE) 852/2004 sobre higiene dels productes alimentaris.
- Normativa estatal de seguretat alimentària.
- Normativa autonòmica aplicable.
- Requisits de traçabilitat i autocontrol.

5.3 Sistema d'autocontrol

El concessionari haurà de disposar d'un sistema d'autocontrol basat en els principis APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític) o sistema equivalent.

6. REGISTRE D'EXECUCIÓ I VERIFICACIÓ

6.1 Registre obligatori

El concessionari haurà de portar un registre documental que inclogui:

- Data d'actuació.
- Tipus d'actuació (diària, setmanal, mensual).
- Operari responsable.
- Incidències detectades.
- Actuacions correctores aplicades.
- Canvi de filtres o peces.

Aquest registre haurà d'estar disponible per al CTFC en qualsevol moment.

6.2 Verificació per part del CTFC

El CTFC podrà:

- Inspeccionar visualment les màquines.
- Requerir registre de neteges.
- Sol·licitar justificació de canvi de filtres.
- Realitzar inspeccions sense avís.

La manca de registre o falsedat documental tindrà la consideració d'incompliment greu o molt greu.

7. GESTIÓ D'INCIDÈNCIES SANITÀRIES

En cas de:

- Detecció de producte en mal estat.
- Presumpte risc sanitari.
- Denúncia d'usuari.

El concessionari haurà de:

1. Retirar immediatament el producte o aturar la màquina.
2. Informar al CTFC.
3. Documentar l'actuació.
4. Aplicar mesures correctores immediates.

8. RESPONSABILITAT

El concessionari és responsable exclusiu del compliment del Pla de Neteja i de les conseqüències derivades d'un eventual incompliment.

L'incompliment del present Annex tindrà la consideració d'incompliment contractual i podrà donar lloc a penalitats, sense perjudici de la possible resolució del contracte en cas de risc per a la salut.

Marc Carrera
Gerent
Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya