

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

**SERVEI DE DIPÒSIT DE MÀQUINES EXPENEDORES DE
BEGUDES CALENTES, FREDES, MIXTES DE SÒLIDS I
LÍQUIDS EN ELS CENTRES D'ATENCIÓ PRIMÀRIA DE
L'INSTITUT CATALÀ DE LA SALUT. (Lots deserts Exp.
CSE/CC00/0009ING/26/PO)**

CSE/CC00/0010ING/26/PO

INDEX

1.	OBJECTE DEL CONTRACTE	3
2.	CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI	3
2.1.	Lots, nombre i ubicació de les màquines	3
2.2.	Màquines expenedores i productes	4
2.2.1.	Màquines	4
2.2.2.	Productes.....	6
2.2.3.	Preus	8
2.3.	Contraprestacions	8
3.	OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA.....	9
3.1.	Instal·lació i explotació.....	9
3.2.	Servei de reposició.....	9
3.3.	Servei de manteniment.	9
3.4.	Personal.....	10
3.5.	Assegurances.	10
3.6.	Servei d'atenció al client.....	10
4.	PREVENCIÓ DE RISCOS LABORALS	11
4.1.	Mitjans personals i tècnics.....	11
4.2.	Coordinació, control i inspecció.....	11
4.3.	Obligatorietat d'efectuar la Coordinació Empresarial.	11
4.4.	Responsabilitats / obligacions del contractista.....	12

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del contracte és el servei de dipòsit de màquines expenedores de begudes calentes, fredes, mixtes, de sòlids i líquids en els Centres d'Atenció Primària de l'Institut Català de la Salut (Lots deserts Exp. CSE/CC00/0009ING/26/PO). El dipòsit inclou la instal·lació de màquines expenedores d'autoservei, la seva gestió i manteniment, en diversos centres de l'Institut Català de la Salut.

2. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

2.1. Lots, nombre i ubicació de les màquines

Els lots s'han estructurat per territoris, de la següent manera:

GAPIC		Nombre de centres	Lot	Màquines expenedores	Cànon mínim de sortida	Mínim productes saludables
AP53	GAPIC Catalunya Central-Bages-Berguedà	2	Lot 4	4	5%	50%
AP55	GAPIC Camp de Tarragona-Tarragona-Valls	13	Lot 7	23	5%	75%
AP56	GAPIC Lleida	16	Lot 9	23	5%	50%
AP61	GAPIC Penedès-Anoia	12	Lot 11	19	5%	50%
AP63	GAPIC Baix Llobregat	16	Lot 13	38	5%	50%
Total		59		107		

A l'annex A-BIS es detallen els centres que componen cada lot, amb les adreces i el tipus i nombre de màquines que s'han d'instal·lar.

La quantitat de les màquines expenedores és orientativa i pot estar subjecte a modificacions d'acord amb el proveïdor adjudicatari. Un cop iniciada la contractació, els responsables territorials de cada lot, conjuntament amb l'empresa adjudicatària, duran a terme un inventari real i actualitzat de les màquines instal·lades als diferents centres i la proposta final de màquines a instal·lar. Aquest procés d'auditoria inicial podrà comportar ajustos en el nombre de màquines assignades a cada centre, ja sigui a l'alça o a la baixa.

Aquestes possibles variacions es podran produir dins d'un període màxim de tres mesos des de la signatura del contracte, amb l'objectiu d'adaptar la prestació del servei a les necessitats reals i actuals dels centres.

Es proposa que les màquines expenedores estiguin ubicades als espais destinats a cada centre, no obstant això, l'empresa adjudicatària podrà fer propostes alternatives en quant a l'espai d'ubicació, amb indicació dels motius que avalen les propostes de canvi.

Qualsevol canvi d'ubicació de les màquines, durant la vigència del contracte, necessitarà l'autorització prèvia de la Direcció corresponent.

2.2. Màquines expenedores i productes

2.2.1. Màquines

Les empreses licitadores hauran de presentar una relació de les màquines que ofereixen indicant el nombre, marca, model, característiques i productes. Adjuntant els corresponents certificats de que compleixen la legislació vigent.

Les màquines hauran de ser noves a estrenar, disposaran de papereres, integrades o no, amb classificació de deixalles i hauran de complir les especificacions de la normativa vigent aplicable a la matèria, restant sotmeses a la supervisió de la Direcció corresponent.

Les màquines seran d'última generació amb consums energètics baixos, per la qual cosa hauran de tenir, com a mínim, la classificació A+. Els licitadors presentaran un llistat amb les màquines que proposen, per a cada localització, indicant el consum en repòs (idle) i recàrrega (re-load) de cada màquina, segons el test de l'Associació Europea de Màquines expenedores (EVA_EMP) o equivalent. Els gasos refrigerants de les màquines de begudes fredes no hauran de contenir ni HCFCs, ni HFCs, per això s'haurà d'adjuntar la fitxa tècnica de les màquines on quedi recollit el tipus de refrigerant utilitzat.

Aquesta documentació ha de quedar acreditada a la documentació tècnica que presentin els licitadors. La no presentació d'aquesta documentació serà motiu d'exclusió.

Les màquines han d'incorporar en lloc visible:

- Nom, adreça i telèfon de l'empresa
- Número identificador de la màquina
- Instruccions de funcionament amb monedes, amb targeta moneder o amb targeta bancària.
- Telèfon d'atenció al client, i adreça on poder fer les reclamacions o suggeriments que calguin.
- Els preus de venda al públic de tots els productes que s'ofereixen.

Les màquines hauran d'incorporar, un moneder electrònic que accepti totes les monedes en circulació des de 5 cèntims d'euro, i tornar canvi.

Les màquines hauran de tenir, dispositius que permetin el pagament amb targeta bancària o dispositiu mòbil sense contacte.

Les màquines hauran de tenir, obligatòriament, un sistema de pagament alternatiu, consistent en la utilització de targetes moneder o similars, que podrien adaptar-se a les que s'utilitzen per la identificació del personal dels centres. En aquest sentit, les màquines ofertades han d'incorporar el sistema que ho permeti i així mateix, s'haurà d'especificar a l'oferta el disseny i funcionament del sistema.

Es valorarà que aquesta opció inclogui un descompte en el preu per al personal.

L'empresa ha d'oferir un sistema d'abonament de les incidències directament a l'usuari o afectat. Caldrà detallar en la oferta tècnica el procediment proposat.

Tant l'energia elèctrica com l'aigua de xarxa necessàries per al funcionament de les màquines aniran a càrrec dels centres. En canvi, per motius de seguretat informàtica, **no és possible** que les màquines es connectin a la xarxa de dades dels centres, per tant, si cal connexió telemàtica per alguna de les funcions de les màquines, l'haurà de proveir l'adjudicatari.

Totes les despeses d'instal·lació necessàries pel funcionament de les màquines, aniran a càrrec de l'adjudicatari, així com totes les despeses de transport, manteniment, neteja, desinstal·lació i d'altres despeses associades a l'explotació de les màquines, sempre sota la supervisió i els criteris establerts per la Direcció d'Infraestructures de cada territori.

Queden excloses d'aquest contracte les màquines expenedores de tabac i begudes alcohòliques.

Es valorarà que les màquines estiguin dotades d'un sistema de control remot que pugui identificar el mal funcionament, i donar avís per la seva reparació, facilitant així el seu correcte funcionament i la seva bona qualitat de servei.

Les màquines estaran construïdes i dissenyades de materials que previnguin el risc de contaminació dels productes a subministrar.

Les superfícies que estiguin en contacte amb els aliments estaran en bon estat i seran fàcils de rentar i de desinfectar. Això requerirà que siguin de materials llisos i no tòxics.

Les màquines hauran de tenir instal·lats dispositius per el manteniment i vigilància de les temperatures dels aliments per mantenir les condicions adequades dels mateixos.

Les màquines hauran de quedar panelades en el lloc on s'instal·lin, amb contenidors de residus incorporats, sempre que sigui possible, a càrrec de l'adjudicatari.

Les màquines no podran portar publicitat llevat de la pròpia dels productes que expenen.

Les màquines hauran d'anar retolades en català, d'acord amb la normativa vigent de política lingüística.

També serà obligatori el logotip amb la imatge corporativa que hauran de portar totes les màquines. És facilitarà aquesta imatge a l'empresa adjudicatària de cada lot.

A la finalització del contracte, l'empresa adjudicatària retirarà les màquines expenedores en un termini de 15 dies, sent al seu càrrec la reparació del possibles desperfectes imputables a la instal·lació, explotació i retirada.

2.2.2. Productes

Els productes hauran d'acomplir amb les reglamentacions tècnic-sanitàries vigents. Hauran d'acomplir també amb el que disposa el RD 640/2006 de 26 de maig, en matèria d'higiene, de la producció i comercialització de productes alimentaris, així com les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjar preparat del RD 3484/2000 de 29 de desembre.

Els productes a oferir han de ser de primera qualitat, de primeres marques de solvència nacional i tenir el corresponent registre sanitari.

Les empreses licitadores estaran obligades a presentar un llistat dels productes a oferir amb les dades següents: TIPUS DE PRODUCTE, MARCA i PREU.

Les marques ofertades, no podran ser modificades, en cap cas, sense prèvia autorització de la Direcció corresponent. La modificació unilateral de les marques dels productes per part de l'empresa adjudicatària comportarà les penalitats previstes al Plec de Clàusules Administratives Particulars (PCAP).

Pel que fa a aspectes relacionats amb la promoció de la salut en l'entorn laboral, seguint les directrius del "Pla integral per a la promoció de la salut mitjançant l'activitat física i l'alimentació saludable" proposat pel Departament de Salut, les màquines hauran de tenir, com a mínim els 50% de productes de la NAOS, prioritzant el seu lloc en les màquines contribuint, així, a una alimentació saludable.

Cada territori podrà decidir quin % de productes saludables vol tenir en les màquines, però en cap cas podrà ser inferior al 50%.

Els productes seran com a mínim el 75% saludables per al següent lot:

- Lot 7A. AP55. GAPiC Camp de Tarragona-Tarragona-Valls

Els productes líquids i sòlids que es proposen a continuació (requadre), aniran amb etiquetatge indicador i col·locats en llocs preferents que permetin visualitzar aquests productes i incentivar el seu consum.

Productes saludables:

Productes líquids

Aigua

Llet, iogurts, iogurts líquids

Sucs de fruites sense sucres afegits

Sucs de tomàquets, "gaspaxos"

Begudes isotòniques

Begudes sense sucre

Productes sòlids

Entrepans o sandvitxos

Galetes integrals i/o barres de cereals

Galetes d'arròs

Cereals

Bastons de llavors, pa, etc.

Fruita fresca o fruita envasada

S'adjunta la taula dels criteris nutricionals segons estratègia NAOS per avaluar els productes que s'incorporin a les màquines de màquines expendedores.

CRITERIS NUTRICIONALS PER PORCIÓ ENVASADA (ESTRATEGIA NAOS)

Valor energètic màxim 200Kcal.

Màxim 35% de les Kcal. procedent de greixos (equivalent a un contingut de 7,8g en una porció de 200Kcal.)

Màxim 10% de les Kcal. procedent de greixos saturats (equivalent a un contingut de 2,2g. en una porció de 200Kcal.)

Absència d'àcids greixosos trans, excepte els presents de forma natural en productes làctics i càrnics.

Com màxim un 30% de les Kcal. procediran del sucres totals (equivalent a un contingut de 15g. en una porció de 200 Kcal.)

Un màxim de 0,5g. de sal (0,2 g. de sodi)

A les màquines de begudes calentes s'incorporarà la possibilitat de productes descremats, descafeïnats i sense sucre i la possibilitat, també, d'una segona opció de cafè de categoria superior.

2.2.3. Preus

Els preus dels productes bàsics seran els establerts en l'Annex B-BIS

- Els preus seran els mateixos per a tot els lots.
- Els preus no podran, en cap cas, ser superiors als establerts en l'Annex B-BIS.
- La resta de preus d'altres productes que es puguin oferir, s'oferiran en funció de l'article
- S'especificaran les marques dels productes.

La variació de preus, anirà en funció de la variació de preus dels últims dotze mesos, tenint en compte que és possible que hi hagi anys que no hi hagi variació en el preu al tractar-se d'imports tant baixos, i d'altres es pugui afegir la variació de l'any en curs més el de l'any anterior per tal d'actualitzar els preus.

La modificació unilateral dels preus per part de l'empresa adjudicatària comportarà les penalitats previstes al PCAP.

2.3. Contraprestacions

L'adjudicatari està obligat a satisfer un cànon total per lot com a contraprestació pel dipòsit de màquines i l'explotació d'aquestes.

El cànon serà variable segons la facturació de cada màquina ofertada. El percentatge mínim serà del 5% sobre la facturació sense IVA o el que es detalla a l'annex d'oferta econòmica. Es valorarà la presentació de percentatges superiors. El cànon, que meritara semestralment, serà revisat en el casos d'increment o decrement de màquines i/o altres causes vinculants.

Aquest cànon donarà dret a gaudir dels espais on s'ubicaran les màquines expenedores.

L'abonament s'haurà de realitzar a un compte que s'indica a les empreses adjudicatàries de cada lot. Aquesta xifra anual s'ingressarà, la meitat, cada 6 mesos.

L'empresa adjudicatària presentarà anualment a la Direcció corresponent, un resum de resultats d'explotació de les màquines instal·lades en els centres.

3. OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA.

3.1. Instal·lació i explotació.

L'empresa adjudicatària de cada lot es farà càrrec de tots els costos derivats de la instal·lació i explotació de les màquines expenedores, així com del manteniment, neteja i reparació de les mateixes, i es farà càrrec també del pagament dels impostos i taxes de qualsevol tipus derivades de l'explotació del servei.

L'empresa adjudicatària assegurarà que no es produeixin danys en els centres derivats de fallades d'electricitat de les màquines expenedores, **havent-se de fer càrrec de la reparació d'aquests danys en cas que es produïssin.**

3.2. Servei de reposició.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a garantir una correcta prestació del servei a l'usuari, consistent, entre altres, en oferir un servei de reposició, que haurà de garantir l'abastiment dels productes, que en cap cas pot ser superior a 24 hores.

Les rutes de reposició es faran amb criteris d'eficiència i minimització del quilometratge, i per tant amb reducció del consum de combustible.

Aquest servei de reposició s'efectuarà de dilluns a divendres, preferiblement per la tarda, i s'adequarà a l'horari en que menys distorsioni l'activitat dels centres. En els centres oberts les 24 hores del dia, els 365 dies de l'any, la reposició haurà de ser diària.

Es valorarà que s'ofereixi cafè de comerç just, garantint el tracte comercial just amb els agricultors en els països d'origen i també de cultiu.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar un sistema acreditatiu online de què la reposició s'ha dut a terme correctament. Aquest sistema haurà d'incloure la data, horari i productes de reposició i hi haurà de tenir accés la Direcció del centre.

Anualment s'haurà d'acompanyar d'un resum per lot, centre, tipus de màquines instal·lades amb el número de consumicions de cada una, que s'haurà de fer arribar a la Direcció corresponent, juntament amb el justificant d'ingrés del cànon corresponent.

3.3. Servei de manteniment.

Les empreses adjudicatàries estan obligades a realitzar un servei de manteniment **preventiu i correctiu**, així com neteja i higiene de les màquines. En cada visita de manteniment caldrà enviar un informe de les operacions de manteniment realitzades i

de l'estat general de les màquines e instal·lacions implicades. En aquest sentit, en les ofertes s'haurà d'especificar les característiques del manteniment, amb indicació expressa de:

- Personal que durà a terme el servei que, en tot cas, haurà de ser personal tècnic qualificat.
- La periodicitat del servei de manteniment preventiu, per totes les màquines, serà de 6 mesos.
- El temps de resposta màxim en cas d'actuacions per avís d'avaría serà inferior a 24 hores.
- En cas que l'avaría no es pugui reparar en aquest termini, l'empresa ho haurà de justificar degudament a la Direcció del centre i restarà obligada a substituir la màquina en un termini màxim de 72 hores.

Així mateix, l'empresa adjudicatària es farà càrrec de la retirada i gestió dels residus que es produeixin del funcionament de les màquines (caixes, bosses, dipòsit de cafè...).

3.4. Personal

El personal, que presti el servei de reposició, manteniment i reparació de les màquines expenedores, haurà d'anar degudament uniformat i identificat.

L'Institut Català de la Salut no tindrà cap obligació amb aquest personal, assumint l'adjudicatari totes les obligacions que es derivin del desenvolupament del servei.

3.5. Assegurances.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil per cobrir qualsevol dany o perjudici ocasionat pel funcionament de les màquines, d'un import mínim de 300.000 euros.

3.6. Servei d'atenció al client.

L'empresa adjudicatària haurà de posar al servei dels interlocutors designats per les direccions dels centres, un servei d'atenció al client, com a mínim que estigui disponible de les 8:00 fins 20:00 hores. Així com un sistema d'abonament de les incidències directament a l'usuari intern com extern.

El personal de l'Institut Català de la Salut, no es farà responsable de les incidències que els usuaris puguin tenir amb les màquines.

4. PREVENCIÓ DE RISCOS LABORALS

4.1. Mitjans personals i tècnics

En compliment amb la Llei de Prevenció de Riscos Laborals 31/95, Llei 54/2003 i el Reial Decret 171/2004 de coordinació d'activitats empresarials, el contractista abans d'iniciar els treballs objecte d'aquest plec, haurà d'acreditar la modalitat d'organització preventiva adoptada per l'empresa d'acord amb el requerit al Reglament dels Serveis de Prevenció 39/97 i RD 604/2006 (servei de prevenció propi, servei de prevenció aliè, treballador designat), així com la implantació del pla de prevenció de riscos laborals o sistema de gestió de la prevenció a l'empresa.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir l'acompliment de la normativa interna de l'Institut Català de la Salut per a empreses contractades, les instruccions, mesures específiques, protocols o procediments vigents al centre de treball.

El contractista informará als seus treballadors dels riscos i mesures de prevenció a adoptar a les instal·lacions dels centres d'atenció primària, i s'assegurarà de que disposin dels equips de protecció individual i dels mitjans adients per desenvolupar les tasques contractades.

4.2. Coordinació, control i inspecció

L'empresa contractista haurà d'informar dels accidents laborals que es produeixin a centres d'atenció primària durant l'execució de les tasques contractades, en els terminis establerts per la legislació vigent.

L'empresa lliurarà la documentació sol·licitada per la Unitat de Salut i Prevenció d'atenció primària de la Direcció corresponent, en matèria de prevenció de riscos laborals a través del gestor documental establert per a tal finalitat.

4.3. Obligatorietat d'efectuar la Coordinació Empresarial.

L'Institut Català de la Salut i l'adjudicatari, efectuaran des de l'inici del contracte, la preceptiva coordinació empresarial, d'acord amb la normativa vigent.

Així mateix, l'empresa adjudicatària acreditarà que compleix amb les seves obligacions en matèria de formació i informació dels treballadors que desenvoluparan tasques al centre de treball, disposen dels equips de protecció individual corresponents i se'ls realitza la vigilància de la salut.

4.4. Responsabilitats / obligacions del contractista

El contractista no podrà cedir o subcontractar les prestacions de servei del present contracte sense autorització prèvia de Direcció corresponent.

En cas de subcontractació del servei, l'empresa subcontractada acreditarà que compleix amb els requeriments de la Llei 31/95 de prevenció de riscos laborals, la Llei 54/2003, el Reial Decret 171/2004 de Coordinació d'Activitats Empresarials i amb les normes internes existents a l'Institut Català de la Salut. Així mateix, acreditarà que disposa de l'avaluació de riscos i la planificació de l'activitat preventiva per l'activitat contractada, compleix amb les seves obligacions en matèria de formació i informació dels treballadors que desenvoluparan tasques al centre de treball, i realitza la vigilància de la salut dels treballadors.

Barcelona,

Francisco García-Moreno Charlez
Responsable de l'Àrea d'Infraestructures, Serveis Tècnics i Patrimoni

RELACIÓ D'ANNEXOS:

ANNEX A-BIS – Detall centres per lot

ANNEX B-BIS – Preus productes bàsics

ANNEX A - Detall centres per lot

Lot 4	AP53 - GAPIC Catalunya Central-Bages-Berguedà	MÀQUINES EXPENEDORES PER TIPUS DE SERVEI						
		Begudes calentes	Begudes calentes càpsules	Refresc + aigua	Sòlids	Mixta (aigua + refresc + sòlids)	Altres	TOTAL
1	Bages C. Soler i Marc, 6 08240 Manresa Tel. 938748178			1				1
2	Gerència C. Pica d'Estats, 13-15 08272 Sant Fruitós de Bages Tel. 936930040	1	1			1		3
TOTAL màquines per tipus de servei		1	1	1	0	1	0	4

ANNEX A - Detall centres per lot

Lot 7	AP55 - GAPIC Camp de Tarragona - Tarragona-Valls	MÀQUINES EXPENEDORES PER TIPUS DE SERVEI						
		Begudes calentes	Begudes calentes càpsules	Refresc + aigua	Sòlids	Mixta (aigua + refresc + sòlids)	Altres	TOTAL
1	CAP SANT PERE I SANT PAU (ABS TARRAGONA-5) Edifici Centre d'Atenció Primària, s/n 43007 TARRAGONA					1		1
2	ABS MONTBLANC Av. Jaume Lecha, s/n 43400 MONTBLANC Tel.: 977 86 00 89	2				1		3
3	CONSULTORI L'ESPLUGA DE FRANCOLÍ Plaça Sant Isidre, s/n 43440 L'ESPLUGA DE FRANCOLÍ Tel.: 977 87 09 25	1						1
4	CAP VILA-RODONA (ABS ALT CAMP EST) C/ De les Escoles, 5 43814 VILA-RODONA Tel.: 977 63 87 10	1					1	2
5	CAP BONAVISTA-LA CANONJA (ABS TARRAGONA-1) C/ Set, 36 43100 BONAVISTA	1						1
6	ABS TARRAGONA-2 (TORREFORTA-LA GRANIA) C/ Gomera, 10 43006 TORREFORTA	1				1		2
7	ABS SALOU C/ Carrilet, 12 43840 SALOU Tel.: 977 38 30 18	3				2		5
8	CAP TARRACO C/ Dr. Mallafre Guasch, 4 (semisotan Edifici Socio-Sanitari Francolí) 43007 TARRAGONA	1				1		2
9	ASSIR TARRAGONA C/ de Jaume I, 29 43005 TARRAGONA tel. 977 29 58 22	1						1
10	EDIFICI TARRAGONÈS EDIFICI D C/ Dr. Mallafre Guasch, núm 4 43005 TARRAGONA tel. 977 25 31 74	1				1		2
11	CAP RAMBLA NOVA, 124 43001 TARRAGONA 977 24 07 66	1						1
12	CAP CONSTANTÍ C/ dels horts, n úm 6 43120 CONSTANTÍ (TARRAGONA) Tel.: 977 52 41 09	1						1
13	ABS VALLS-URBA C/ Valivera, 8 43800 VALLS Tel.: 977 60 20 00	1						1
TOTAL màquines per tipus de servei		15	0	0	0	7	1	23

ANNEX A - Detall centres per lot

Lot 9	AP56 - GARC Lleida	MÀQUINES EXPENEDORES PER TIPUS DE SERVEI						TOTAL
		Regules calentes	Regules calentes càpsules	Refresc + aigua	Sòlids	Mista (aigua + refresc + sòlids)	Aïlres	
1	Serveis Centrals.	1						1
2	CAP LES BORGES BLANQUES	1		1				2
3	Cap 1r de Maig	1						1
4	CAP TARRAGA	1		1				2
5	CAP BALAGUER	1		1				2
6	CAP EXAMPLE	1						1
7	CAP BORDETA	1		1				2
8	CAP CERVERA	1		1				2
9	CAP AGRAMUNT	1						1
10	CUAP LLEIDA	1						1
11	CAP FERRAN	1						1
12	CAP MOLLELUSSA	1		1				2
13	CAP 11 DE SETEMBRE	1						1
14	GUISONA	1						1
15	SEROS	1						1
16	CUAP MOLLELUSSA	1		1				2
TOTAL màquines per tipus de servei		16	0	7	0	0	0	23

ANNEX A - Detall centres per lot

Lot 11	AP61 - GÀPIC Penedès-Anoia	MÀQUINES EXPENEDORES PER TIPUS DE SERVEI						
		Begudes calentes	Begudes calentes càpsules	Refresc + aigua	Sòlids	Mixta (aigua + refresc + sòlids)	Altres	TOTAL
1	CAP Sant Sadurní d'Anoia C/ de Gelida, s/n 08770 Sant Sadurní d'Anoia Tel. 938183052	1		1				2
2	CAP Alt Penedès Pl. del Penedès, 1 08720 Vilafranca del Penedès Tel. 938915401	1		1				2
3	CAP Sant Joan C/. Jardi, 106 08800 Vilanova i la Geltrú Tel. 936571738	1						1
4	CAP Roquetes Pl. Mediterranea, s/n 08812 Sant Pere de Ribes Tel. 938145182			1				1
5	CAP Sant Pere de Ribes C/. Sant Antonio M ^a Claret, 3-5 08810 Sant Pere de Ribes Tel. 938962686	1		1				2
6	CAP Cubelles C/de Mossèn Miquel Cortí, s/n 08880 Cubelles Tel. 938957906	1		1				2
7	CAP Cunit Av. del Castell, 16 43881 Cunit Tel. 977162236	1		1				2
8	CAP Vilafranca Nord Av. de la Pelegrina, 2 08720 Vilafranca del Penedès Tel. 977	1		1				2
9	Anoia Psg. Mossèn Jacint Verdaguer, 170 08700 Igualada Tel. 93 805 35 00	1						1
10	Piera Avda. Carretera d'Igualada, 62 08784 Piera Tel. 93 778 84 95	1						1
11	Santa Margarida de Montbui C. La Fàbrica, 7-9 08710 Santa Margarida de Montbui Tel. 938017300	1		1				2
12	Vilanova del Camí Ctra. de la Pobla, 74 08788 Vilanova del Camí Tel. 938063302			1				1
TOTAL màquines per tipus de servei		10	0	9	0	0	0	19

ANNEX A - Detall centres per lot

Lot 13	AP63 - GAPIC Baix Llobregat	MÀQUINES EXPENEDORES PER TIPUS DE SERVEI						
		Begudes calentes	Begudes calentes càpsules	Refresc + aigua	Sòlids	Mixta (aigua + refresc + sòlids)	Altres	TOTAL
1	CAP Cervelló C/ d'Anselm Clavé, s/n 08758 Cervelló Tel. 936840170	1		1	1			3
2	CAP Cornellà de Llobregat C/ de Bellaterra, 41 08940 Cornellà de Llobregat Tel. 934711000	1		1	1			3
3	CAP Doctor Martí i Julià Av. del Baix Llobregat, 17 08940 Cornellà de Llobregat Tel. 934751290	1		1	1			3
4	CAP Lluís Millet C/ de Lluís Millet, 2 08950 Esplugues de Llobregat Tel. 934702929	1		1				2
5	CAP Moli Nou Cami Vell de la Colònia, s/n 08830 Sant Boi de Llobregat Tel. 936543300	1						1
6	CAP Montclar C/ de Pi i Margall, 115 08830 Sant Boi de Llobregat Tel. 936529116	1		1				2
7	CAP El Pla Pl. de Felip Alcantara Arellano, 3 08980 Sant Feliu de Llobregat Tel. 936854667	1		1				2
8	CAP Rambla Rbla. de la Marquesa de Castellbell, 98-100 08980 Sant Feliu de Llobregat Tel. 936662313	1		1				2
9	CAP Verdaguer C/ de la Creu d'en Muntaner, s/n 08970 Sant Joan Despí Tel. 933735653	1		1	1			3
10	CAP Santa Coloma de Cervelló C/ de Joan XXIII, 24 08690 Santa Coloma de Cervelló Tel. 936450845	1		1				2
11	CAP Vallirana C/ de Joan Capri, 7 08759 Vallirana Tel. 936832919	1		1				2
12	CAP Esparreguera Via del Mil·lenari, s/n 08292 Esparreguera Tel. 937708100	1		1				2
13	CAP Martorell Av. de les Mancomunitats Comarcals, 9 08760 Martorell Tel. 937755103	1		1	1			3
14	CAP La Solana C/de Sant Felip Neri, 18, local 2 08740 Sant Andreu de la Barca Tel. 936356651	1		1	1			3
15	CAP Sant Andreu de la Barca Av. de la Constitució, 37 08740 Sant Andreu de la Barca Tel. 936530099	1		1	1			3
16	CUAP Cornellà de Llobregat Av. Salvador Allende, 31 08940 Cornellà de Llobregat Tel. 934711688	1			1			2
TOTAL màquines per tipus de servei		16	0	14	8	0	0	38

ANNEX B – Preus productes bàsics

Productes	Preu personal	Preu Públic
	10% IVA inclòs	10% IVA inclòs
Begudes calentes	0,50	0,80
Refresc llauna 330 cl	1,00	1,30
Refresc zero llauna 330 cl	1,00	1,30
Aigua 1,5 l	0,80	1,10
Aigua 0,5 l	0,60	0,80
Biofrutas i similars 330 cl	1,20	1,40
Patates	0,90	1,10
Snacks	1,00	1,20
Altres snacks	1,10	1,30
Productes de bolleria	1,10	1,20
Productes làctics	1,20	1,50
Sandvitx	1,60	1,90
Amanides	2,50	2,80
Fruita fresca tallada	1,40	1,60
Bastonets de pa(amb llavors,integral etc)	0,80	1,00
Coquetes(arròs, blat de moro etc)	0,80	1,00