

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONCESSIÓ DEL
SERVEI D'INSTAL·LACIÓ I EXPLOTACIÓ DE MÀQUINES
EXPENEDORES DE BEGUDES I ALIMENTS ALS DIFERENTS
CENTRES DE L'IAS**

EXP. CONTR/2026/0000000011

ÍNDEX

1.	Objecte del contracte	4
2.	Ubicació de les màquines expenedores	4
2.1.	Màquines del PHMJ	4
2.2.	Màquines dels centres extrahospitalaris	5
3.	Instal·lació, manteniment i gestió d'incidències	5
3.1.	Instal·lació de les màquines	5
3.2.	Manteniment i neteja	6
3.3.	Resolució d'incidències	7
3.4.	Sistema de gestió i seguiment	8
4.	Característiques tècniques i de servei	8
4.1.	Característiques tècniques de les màquines	9
4.2.	Característiques generals de servei	9
4.3.	Sistema de preus de les màquines	11
4.4.	Sistema de pagament	11
4.5.	Prestació del servei	11
4.5.1.	Màquines de cafè i begudes calentes	11
4.5.2.	Begudes fredes	12
4.5.3.	Aliments sòlids	12
4.6.	Recomanacions sobre màquines expenedores d'aliments i begudes (MEAB)	12
4.7.	Reposició de productes	13
5.	Qualitat del servei i seguiment del contracte	14
6.	Incompliments i Penalitzacions	14
7.	Altres obligacions de l'empresa adjudicatària	15
7.1.	Obligacions en matèria de seguretat i salut laboral	15
7.2.	Coordinació, control i inspecció	15
7.3.	Assegurança	15
7.4.	Protecció de dades	16
7.5.	Personal, sous i salaris	16
8.	Condicions de la contractació	17
8.1.	Durada i facturació	17
8.2.	Cànon per la concessió i explotació del servei	17
8.3.	Activitat 2024-2025	18
8.4.	Revisió i modificació de preus	18
9.	Criteris d'adjudicació	19
9.1.	Criteris automàtics fins a 85 punts	19
9.2.	Criteris subjectes a judici de valors fins a 15 punts	21
10.	Contingut i presentació de les ofertes tècniques i econòmiques (Sobre digital)	22
10.1.	SOBRE A: Documentació personal	23
10.2.	SOBRE B: Documentació tècnica	23
10.3.	SOBRE C : Oferta econòmica	23
11.	Visites i consultes	23

1. Objecte del contracte

L'objecte del contracte és la concessió del servei d'explotació de les màquines expenedores (distribució automàtica) de diferents tipus de begudes fredes i calentes i diversos productes d'alimentació en règim d'autoservei. El servei inclou també la instal·lació de les màquines, manteniment i reposició de productes de venda al públic, i desinstal·lació de les màquines al finalitzar el període contractual. Així doncs el servei inclou:

- a) Trasllat, instal·lació, muntatge i desmuntatge i posada a punt de les màquines
- b) Manteniment preventiu i correctiu de les màquines i els sistemes de pagament
- c) Reaprovisionament de productes de les màquines expenedores.
- d) Substitució de les màquines en cas necessari
- e) Neteja
- f) Reparació d'avaries
- g) Inspecció i revisió de caducitat dels productes
- h) Obtenció de permisos i llicències necessàries per a la prestació del servei i subjecció de l'activitat a la normativa reguladora vigent.

2. Ubicació de les màquines expenedores

Les màquines s'instal·laran exclusivament en els espais reservats que Serveis hotelers o la Direcció de Suport determinin, en cadascun dels centres de l'Institut d'Assistència Sanitària.

En cas que durant la vigència del contracte o les possibles pròrrogues, l'entitat consideri necessari equipar noves zones o s'obrin nous serveis el trasllat i la instal·lació de les màquines serà sense cost per l'IAS. De la mateixa forma, serà d'aplicació els cànons i totes les condicions del contracte a les noves màquines que s'instal·lin. La instal·lació de més màquines de les inicialment previstes, es realitzaran previ pacte entre les parts.

Les màquines seran de la següent tipologia:

- Cafès i begudes calentes
- Snacks
- Begudes Fredes
- Combi Cafè i begudes calentes/Snack

2.1. Màquines del PHMJ

Taula 1: Màquines expenedores ubicades al Parc Hospitalari Martí i Julià

Ubicació	Cafès i begudes calentes	Snacks	Begudes Fredes
Accés 1 (u.C)	X	X	X
Accés 2 (u. B)	X	X	X
Accés 3 (u. A)	X	X	X
Urgències	X	X	X
Urgències -1	X	X	
Consultes Externes	X	X	
Sociosanitari	X	X	X
Laboratori	X	X	
Sociosanitari 3	X	X	X
Til·lers	X	X	X
Total màquines	10	10	7

2.2. Màquines dels centres extrahospitalaris

Taula 2: màquines expenedores ubicades als centres extrahospitalaris

Ubicació	Cafès i begudes calentes	Snacks	COMBI cafè/snack
CAP Anglès			X
CAP Caldes de Malavella	X		
CAP Cassà de la Selva			X
CAP Llagostera	X		
CSM Blanes	X	X	
CSM Figueres	X		
CSM Platja d'Aro			X

3. Instal·lació, manteniment i gestió d'incidències

L'empresa adjudicatària ha de disposar dels permisos i autoritzacions necessaris per a l'exercici de l'activitat. En cap cas es podrà oferir begudes alcohòliques.

L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la recepció de totes les mercaderies i de la reposició dels productes de les màquines. A proposta de l'adjudicatari o de la direcció del centre es podrà autoritzar la reubicació de màquines en funció de la variació de la demanda i la utilització de les mateixes.

3.1. Instal·lació de les màquines

La ubicació i el número de màquines són les descrites al punt 2 d'aquest PPT. Es podrà efectuar les modificacions que es considerin oportunes, prèvia autorització, en funció de les variacions de la seva utilització amb l'objecte de millorar el servei. Així mateix, es podrà acordar al llarg de l'execució del contracte, la instal·lació de noves màquines, a petició de l'entitat.

En les zones de pas, les màquines no podran obstaculitzar el passadís ni les sortides. Els punts de venda seran determinats per l'entitat i es col·locaran sempre en zones que siguin perfectament accessibles per a persones amb mobilitat reduïda. S'evitarà, per tant ubicar-les en zones on s'hagin de salvar alguna barrera arquitectònica com ara escales.

Serà a càrrec de l'empresa adjudicatària les despeses de transport, instal·lació, posada en marxa de les màquines, instal·lació i totes les llicències i autoritzacions administratives que siguin necessàries.

Durant la vigència del contracte d'adjudicatari serà responsable del manteniment, reparació i, si fos el cas, substitució de les màquines quan les mateixes no puguin ser reparades en la seva ubicació.

Si no fos possible la seva reparació dins d'aquest termini, l'adjudicatari la substituirà per altres de característiques similars en un termini de tres dies hàbils a comptar des de la notificació de l'averia.

El termini d'instal·lació de les màquines per part de l'empresa adjudicatària serà com a màxim de 60 dies naturals des de la formalització del contracte, i l'empresa haurà de posar en funcionament les màquines. Serveis Hotelers coordinarà la instal·lació amb l'adjudicatària i la retirada de màquines amb l'empresa sortint per no deixar sense servei a les persones usuàries.

La instal·lació i explotació de les màquines no suposarà cap cost per l'entitat, excepte dels relatius a consum d'aigua i electricitat. Totes les despeses d'instal·lació necessàries per al funcionament de les màquines aniran a càrrec de l'adjudicatari, així com totes les despeses de transport, manteniment, neteja, desinstal·lació i altres despeses associades a l'explotació de les màquines, i sota la supervisió i els criteris establerts pel centre.

Un cop l'empresa adjudicatària instal·li les màquines a la seva ubicació definitiva, els tècnics del centre, les recepcionaran per tal de comprovar que estan en perfecte estat, que funcionen sense cap problema i que no s'ha malmès cap propietat del centre.

En cas que la recepció de les màquines no fos favorables, l'empresa adjudicatària realitzarà els canvis i/o modificacions necessàries fins que els tècnics del centre li donin l'autorització definitiva de posada en funcionament.

L'adjudicatari ha de mantenir les vies d'evacuació d'emergència lliures d'obstacles i efectuarà el seu càrrec la reposició, quan sigui necessària, de tots aquests aparells i béns mobles que siguin de la seva propietat i que, segons el present Plec o segons l'oferta presentada a la licitació, estigui obligada a aportar pel funcionament de la zona.

Un cop finalitzat el termini de vigència del contracte i les seves possibles pròrrogues, l'adjudicatari podrà retirar aquells elements de la seva propietat que hagi incorporat a l'espai cedit des de l'inici d'execució del contracte, i haurà de retirar totes les màquines expenedores en el termini que acordi el centre. L'empresa deixarà l'espai on van ubicades les màquines tal i com els va rebre en un primer moment.

3.2. Manteniment i neteja

L'empresa adjudicatària estarà obligada a realitzar un servei de manteniment preventiu i correctiu, d'acord amb la normativa vigent.

L'adjudicatari garantirà el bon funcionament de les màquines, reparant-les "in situ" o canviant-les per d'altres, si s'escau, i vetllar pel bon aspecte general: ratllades, cops, adhesius, grafitis...

El temps de resposta en cas d'avaría no podrà superar els marcats pel centre.

Tipus d'avaría	Temps de resposta
Avaries lleus	Entre 1 i 3 hores
Avaries sense substitució de peces	Màxim 48 hores
Avaries amb substitució de peces	Entre 3 i 5 dies.

Si no fos possible la reparació en aquest termini l'empresa substituirà la màquina per una de les mateixes característiques al més aviat possible.

- L'adjudicatari serà el responsable de la neteja de la màquina expenedora. Els residus que resultin de la neteja i reposició de les màquines **obligatòriament** hauran de ser abocats en recipients/contenidors propietat de l'empresa i posteriorment abocats en el contenidor correcte. **En cap cas** es podrà abocar les restes de cafè o altres productes per les aigüeres i/o altres desguassos dels lavabos de l'IAS.
- L'empresa adjudicatària haurà de mantenir en tot moment en perfecte estat la neteja i conservació de totes les màquines de la seva propietat, presentarà un Pla de Neteja amb un calendari de neteja tant del seu interior com de l'exterior de les màquines. L'incompliment d'aquesta condició serà motiu de penalització.
- L'adjudicatari serà el responsable del manteniment inclosa la mà d'obra i peces de recanvi.
- Si l'empresa adjudicatària ha de realitzar operacions de manteniment de les màquines expenedores que donin lloc a la generació de residus perillosos (olis, greixos...) aquests hauran de ser tractats conforme la legislació vigent en cada moment, i aniran a compte de l'empresa.
- L'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa higiènica – sanitària vigent.
- L'empresa adjudicatària està obligada a mantenir la qualitat durant tot el termini de desenvolupament del contracte.
- Els productes de les màquines seran tots de primeres marques, amb les homologacions, registres sanitaris que legal o reglamentàriament estiguin establerts o s'estableixin en el futur. Preferentment seran productes de proximitat i procedents de comerç just i/o agricultura ecològica.
- L'empresa adjudicatària anualment, i en cas extraordinari i sota requeriment de l'entitat, inspeccionarà els llocs on té instal·lades les màquines per realitzar les actuacions necessàries de millora, condicionament o reparació de l'entorn immediat de les màquines.
- Amb caràcter anual, l'empresa realitzarà una enquesta, entrevista o qualsevol altra modalitat de tècnica per detectar deficiències i possibles millores del servei prestat. El resultat de la mateixa serà presentada a l'entitat junt amb una memòria d'activitat de l'explotació.

3.3. Resolució d'incidències

L'empresa adjudicatària haurà d'habilitar el número de telèfon i adreça de correu electrònic a efectes de reclamacions, incidències i avaries, que es gestionaran a través dels Serveis Hotelers del centre. La resposta haurà de ser àgil i com a màxim de 24 hores per les incidències de canvi de monedes o de no subministrament de productes o de deficiències en la qualitat.

En el supòsit de productes defectuosos, no subministrament del producte, mal funcionament del canvi de monedes, o qualsevol situació en què la persona usuària no rebi el servei adequat, l'adjudicatari haurà de retornar l'import íntegre a la persona usuària.

Per garantir el retorn als usuaris de l'import corresponent d'articles que no ha pogut disposar per un funcionament defectuós de la màquina expenedora o perquè no arribi en les condicions adequades, l'adjudicatari facilitarà un dipòsit de 50€ als Serveis Hotelers de l'IAS.

Serà a compte de l'empresa adjudicatària les despeses generals per les pèrdues de productes, incidències i/o pèrdues cobrament, així com els efectes de qualsevol acte vandàlic i qualsevol deficiència en el subministrament de productes als usuaris.

3.4. Sistema de gestió i seguiment

Per al control diari del servei contractat, l'empresa adjudicatària restarà obligada a implementar i utilitzar un sistema de gestió i supervisió informatitzat a **temps real i online**, i haurà de facilitar unes credencials al Servei d'Hoteleria de l'IAS per tal que **pugui accedir al sistema de gestió de les màquines expenedores**, i comprovar en qualsevol moment:

- Data i hora de les reposicions de productes
- Vendes diàries
- Productes més venuts (TOP 10)
- Canals buits i temps que han estat buits
- Nombre de productes retirats per caducitat
- Registre de totes les actuacions efectuades, incloses pel SAT
- Compte d'explotació mensual
- Nombre de reclamacions, incidències i no conformitats
- Saldos de les targetes d'empleats. (el saldo de la targeta ha de poder-se transferir a una nova targeta en cas de ruptura de la tarja)
- Sistema d'alta i baixa de targetes o usuaris al sistema

Anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària:

- Llicències del programa de l'adjudicatari
- Llicències per l'IAS, mínim:
 - o 1 d'administrador
 - o 1 de supervisor
- Cost de manteniment del programa
- Cost formació al personal de l'IAS per l'ús de l'aplicatiu

4. Característiques tècniques i de servei

L'IAS determina **requeriment imprescindible** per poder licitar, la visita als edificis, espais i infraestructures objecte d'instal·lació de màquines al PHMJ, així com de l'estructura que les envolta, segons les prescripcions i requeriments contemplats en el conjunt de la documentació del present expedient de contractació. A tal fi, es publicarà en l'anunci de licitació al Perfil del Contractant data i hora per la visita, **essent obligació dels licitadors realitzar-la** per a poder licitar.

Les empreses licitadores interessades en realitzar la visita ho han de comunicar a Serveis Hotelers via correu electrònic a l'adreça següent:

serveishotelers.ias@gencat.cat

4.1. Característiques tècniques de les màquines

- Portaran indicat el nom, domicili i telèfon de l'adjudicatari per a resolució d'incidències **(no s'admetrà que siguin números de tarificació especial/addicional 902, etc... que suposin un cost afegit per a la persona usuària.**
- No podran portar publicitat.
- Les màquines han de garantir una correcta estanqueïtat amb l'objectiu d'evitar l'accés d'insectes.
- Les màquines que s'instal·lin hauran de ser noves a estrenar amb tecnologia actual. En el cas que l'empresa adjudicatària sigui la mateixa que dona actualment el servei, hauran de subministrar màquines noves.
- Totes les màquines hauran de disposar de la qualificació A en quant a eficiència energètica o superior.
- La il·luminació de les màquines serà mitjançant tecnologia LED
- Els gasos refrigerants presents a les màquines no han de contenir gas JCFC o gas HFC.
- Les màquines hauran de permetre el seu ús per qualsevol tipus d'usuari garantint la diversitat funcional dels mateixos.
- **Les màquines de begudes calentes hauran de disposar d'un sensor per a identificar si l'usuari utilitza un got propi, que en aquest cas, no dispensarà got però si paletina.**
- Les màquines de begudes calentes dispensaran per defecte, begudes sense sucre. No obstant l'usuari podrà augmentar el nivell de sucre.
- En les màquines de cafès i begudes calentes, sempre s'ha de poder regular el contingut de sucre, fins a un màxim de 5 g/ 100 ml.
- Els productes dispensats en qualsevol tipus de màquines, hauran de rebre l'aprovació de Serveis Hotelers, així com qualsevol canvi que es vulgui fer dels productes. No informar de canvis de productes pot portar a un incompliment contractual.

4.2. Característiques generals de servei

- Totes les màquines disposaran, de forma clara, identificació dels seus preus.
- Les màquines **han d'oferir un descompte per a empleats** de l'entitat sempre que s'identifiquin amb la tarjeta d'empleat amb tecnologia RFID
- Els productes seran de primera qualitat havent d'especificar a l'oferta les marques, dosificacions i presentacions dels productes ofertats.
- La proposta d'incorporació o modificació de nous productes i/o màquines haurà de rebre el vist-i-plau de l'entitat.
- L'entitat destinarà i posarà a disposició dels adjudicataris, els espais físics necessaris per les instal·lacions de les màquines, així com dels punts de llum i aigua si existeixen. Si la instal·lació de les màquines requereix qualsevol tipus d'obra o modificació de les instal·lacions existents, aquestes aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària prèvia acceptació de l'entitat.

- El subministrament de les màquines inclourà la instal·lació d'un moble-carxassa amb la finalitat de tapar els laterals de les màquines i donar un millor acabat visual. El disseny ha de ser coherent amb l'estètica del centre. Addicionalment, podran contenir papereres per al correcte reciclatge dels residus produïts per la venda de les màquines expenedores.
- L'entitat, a través de la persona que designi podrà supervisar i inspeccionar la instal·lació. Una vegada finalitzi el contracte d'explotació, les obres i instal·lacions que s'haguessin realitzat per part de l'empresa adjudicatària passaran a ser propietat de l'entitat.
- Qualsevol modificació de caràcter tècnic, incloent la substitució o ampliació de les màquines instal·lades, haurà de tenir prèviament l'autorització de l'entitat.
- L'empresa adjudicatària podrà sol·licitar anualment revisió de preus, que s'aplicarà quan rebí la notificació de l'aprovació de la sol·licitud i sempre atenent a allò que prevegi en cada moment la llei de contractes de l'administració pública.
- El servei de càrrega de productes es farà amb la freqüència necessària per personal de l'empresa adjudicatària evitant que les màquines queden desproveïdes i com a mínim 3 cops a la setmana.
- Les màquines i els seu entorn immediat haurà de mantenir-se en tot moment en perfecte estat de neteja i conservació. L'incompliment d'aquesta condició serà motiu de penalització o inclús rescissió del contracte.
- Una vegada finalitzat el contracte, l'empresa adjudicatària retirarà les màquines en el termini que estableixi l'entitat. Les despeses que ocasionin la retirada de les màquines així com el sanejament dels possibles desperfectes que s'hagin ocasionat, seran a compte de l'empresa adjudicatària.
- Cada màquina estarà senyalitzat clarament el nom de l'empresa, domicili social i número de telèfon d'atenció al client on l'usuari pugui fer les reclamacions que estimi oportunes.
- L'empresa adjudicatària facilitarà un número de telèfon per avaries, que es solucionaran en un termini màxim de 24 hores.
- Pel sistema de pagament serà obligatori el pagament en moneda (amb possibilitat de devolució de canvi), sistema de pagament amb targeta i targeta identificativa de l'IAS. Les empreses licitadores podran oferir qualsevol sistema de pagament amb el mòbil, sense contacte (contactless) recarregable, que les empreses licitadores podran oferir com a millora.
- Els productes alimentaris ofertats en les màquines expenedores d'aliments sòlids es renovaran amb la freqüència necessària, tenint en compte la data de caducitat o data de consum preferent dels mateixos. El transport d'aquests productes es realitzarà en furgoneta o vehicle refrigerat si s'escau.
- L'entitat es reserva el dret d'efectuar en qualsevol moment totes les comprovacions de la qualitat de les matèries primes i les manipulacions que cregui convenient amb la finalitat de comprovar la normativa vigent i aixecarà, si fos el cas, acta de no conformitat.
- L'empresa adjudicatària, presentarà trimestralment una fulla de declaració de liquidació, desglossant la facturació de cada màquina, indicant la seva ubicació, tipus de màquina, número de serveis i import recaptat, diferenciant entre públic general i treballadors de l'entitat.

4.3. Sistema de preus de les màquines

Les màquines expenedores han de programar-se amb un doble sistema de preu (preu públic i preu treballador) i en el cas de les màquines de begudes calentes també inclourà el sistema de doble preu (amb got/ sense got). En el cas del preu de públic, els preus podran fixar-se en fraccions de 5 cèntims. S'estableix un **descompte mínim del 10%** per a treballadors de l'entitat, aquest descompte podrà ser major com a criteri valoratiu.

S'ha d'informar al públic/treballador que té la opció sense got i que aquesta té un estalvi de 5 cèntims d'euro. La tarifa es podrà revisar de forma anual i caldrà l'aprovació per escrit de Serveis Hotelers per a poder repercutir les noves tarifes.

Alguns productes podran tenir establerts un preu màxim que queda fixat en l'Annex 1.

4.4. Sistema de pagament

Totes les màquines hauran d'incorporar un sistema de pagament únic i integrat que permeti les següents formes de pagament:

- Targeta identificació IAS
- Targeta de dèbit/crèdit
- Efectiu en bitllets i monedes
- Alternativament, podran incorporar altres mètodes de pagament que es valoraran com a millora.
- **El saldo de les targetes d'empleats, han de quedar registrats al programa de gestió esmentat al punt 5.4 i han de poder-se transferir a una nova targeta en cas de canvi de targeta de l'empleat. El saldo no podrà perdre's en cap cas.**

4.5. Prestació del servei

Les màquines de vending hauran de subministrar, com a mínim:

4.5.1. Màquines de cafè i begudes calentes

- Cafè amb i sense cafeïna, xocolata, llet, infusions i totes les combinacions de les begudes enunciades.
- Les màquines hauran de disposar d'un regulador de sucre de 0 fins un màxim de 5g/100ml
- El cafè haurà de ser de bona qualitat i 100% natural.
- Disposar de l'opció de servei sense got
- S'hauran d'oferir per al menys el 70% de les màquines del Parc Hospitalari Martí i Julià, **beguda vegetal** en les màquines de cafè i begudes calentes.
- En aplicació del que estableix l'Acord de Govern d'11 de juny de 2019, de restricció de determinats productes de plàstic d'un sol ús, les màquines de venda automàtica no podran dispensar gots ni bastonets de plàstic d'un sol ús. Per tant, els gots i les culleretes que utilitzin les màquines de begudes calentes han de ser 100 % compostables. Les empreses licitadores hauran de presentar una declaració signada indicant el compliment d'aquest criteri

4.5.2. Begudes fredes

- En compliment de l'Acord de govern de 11 de juny de 2019, les màquines expenedores d'aigua no podran subministrar ampolles de capacitat inferior a 1 litre.
- Refresc de cola, llimona, taronja, beguda isotònica i altres de gran acceptació. Obligatòriament alguna de les begudes haurà de ser sense sucre (tipus zero o similar)
- Sucs de fruites
- Batuts de cacau, fruites
- Fruita + llet

4.5.3. Aliments sòlids

L'oferta de les màquines dispensadores d'aliments hauran d'incloure un mínim de:

- Productes saludables
 - Barretes de cereals
 - Galetes de fibra, civada...
 - Fruits secs
 - Iogurts
 - Amanides
 - Torradetes d'arròs
 - Etc.
- 2 productes aptes per a celíacs
- 2 productes vegans
- 10% de productes sense sucres afegits

Com a mínim, les màquines dispensadores Ubicades a Sociosanitari 3 i Urgències oferiran sandvitxos o entrepans.

Els productes que s'ofereixin sense sucres afegits, sense gluten i vegans hauran d'estar identificats en un lloc visible. Qualsevol aliment ha de portar la suficient informació sobre al·lèrgens, d'acord al Reglament UE 1169/2011 del Parlament i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.

Abans de la posada en funcionament de les màquines, l'empresa adjudicatària haurà de presentar un llistat de productes per tal que la cap de Serveis Hotelers pugui verificar el compliment de les clàusules contemplades en aquest contracte.

4.6.Recomanacions sobre màquines expenedores d'aliments i begudes (MEAB)

Respecte als aliments i begudes envasats que s'ofereixen en les màquines expenedores s'aplicaran els criteris alimentaris i nutricionals establerts per l'Agència Salut Pública de Catalunya a l'Informe per a la regulació dels aliments i les begudes envasats disponibles en les màquines expenedores, les cafeteries i els menjadors dels centres i serveis sanitaris de Catalunya, de juny de 2022.

https://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_entorn_laboral/maquines-expenedores-centres-sanitaris/Informe-maquines-expenedores-centres-sanitaris.pdf

Llistat de productes saludables, frescos o mínimament processats que poden incloure's a les màquines expenedores, sempre que compleixin els criteris de la taula anterior. La seva selecció es basa en la prioritització d'aquells productes amb menys quantitat de sucres afegits i sal, quantitats més elevades de fibra i millor perfil lipídic (greixos insaturats):

Amb relació als aliments sòlids, es recomana donar prioritat, segons l'ordre proposat, a:

- La fruita fresca
- Les hortalisses fresques (bastonets de pastanaga, d'api...)
- La fruita fresca envasada.
- La fruita seca de totes les varietats, crua o torrada (nous, ametlles, avellanes, cacauets, barreges)
- La fruita dessecada (orellanes, panses, figues...)
- Les coquetes (tortitas) d'arròs o blat de moro
- Els bastonets de pa (preferentment integral), pa amb llavors...
- Els entrepans (preferentment amb pa integral i amb oli d'oliva verge)
- Els sandvitxos (preferentment integrals i amb oli d'oliva verge)
- La llet (sencera, semidesnatada o desnatada) o elaboracions que compleixin amb els criteris nutricionals de la taula anterior)
- Els iogurts, iogurt líquids i altres làctics fermentats.
- Els suc de tomàquet, pastanaga i altres hortalisses.
- Brous o purés d'hortalisses

4.7. Reposició de productes

La periodicitat de la reposició de productes ha de garantir que sempre hi hagi estoc. L'empresa adjudicatària prestarà els seus serveis (càrrega, neteja, reparació o retorn de canvi) dins l'horari d'obertura del centre. Com a mínim, es portaran a terme 3 càrregues setmanals de productes.

L'empresa adjudicatària es fa responsables de la qualitat i el bon estat de conservació de les màquines i dels productes a subministrar, mantenint una especial vigilància en les dates de caducitat i en l'estat de conservació idoni dels productes que es consumeixin, permetent les comprovacions que es considerin necessàries.

En cas d'exhaurir-se l'estoc, s'habilitarà un canal de comunicació per informar a l'empresa adjudicatària per tal que es reposin els productes consumits en un termini màxim de 24 hores. Si algun producte no es pogués reposar, l'adjudicatari l'haurà de substituir en el mateix termini per un altre de les mateixes característiques i ho haurà de comunicar al centre.

5. Qualitat del servei i seguiment del contracte

L'adjudicatària facilitarà un interlocutor com a responsable del contracte per part de l'empresa contractista que farà el seguiment conjuntament amb la Cap de Serveis Hotelers i/o la persona que designi.

En l'avaluació de qualitat del servei es farà el seguiment contractual d'acord als criteris següents:

- Compliment del descompte per a treballadors
- Compliment dels preus pactats
- Seguiment dels productes venuts i canvi, si escau.
- Seguiment del manteniment de les màquines i higiene d'elles mateixes
- Informes mensuals sobre el compte d'exploració per màquines

6. Incompliments i Penalitzacions

S'estableixen les penalitats específiques següents:

Incompliments molt greus:

- L'incompliment del termini d'inici de les instal·lacions de les màquines per causes imputables a l'empresa adjudicatària. Si el retard respecte al compliment del termini fos produït per motius no imputables a l'empresa contractista i aquesta ofereix complir si se li amplia el termini inicial d'execució, se li concedirà un termini, almenys, igual al temps perdut, a menys que el contractista en demani un altre de més curt.
- La instal·lació o retirada de màquina sense autorització del centre.
- El deficient estat higiènic sanitari de les màquines, en especial les que tenen contracte amb els aliments i l'incompliment de la normativa tècnic-sanitària i d'higiene dels aliments, quan puguin causar risc a les persones, sense perjudici de les accions legals que, en el seu cas, se'n puguin derivar.
- Oferir productes caducats o deteriorats.
- L'incompliment de preus fixats, establint un preu diferent a l'aprovat per Serveis Hotelers
- No facilitar l'accés al sistema de gestió i supervisió informatitzat establert a la clàusula 3.4 del present Plec.

Incompliments greus:

- L'incompliment del deure de comunicar canvis en els tipus de productes oferts, i que requereixen autorització per el centre
- L'incompliment del termini d'assistència tècnica en cas d'avaries no lleus
- La paralització total o absoluta de l'execució del servei objecte del contracte imputable a l'empresa adjudicatària sense causa justificada.
- L'incompliment de l'aplicació de descompte a treballadors, o l'aplicació d'un descompte inferior a l'establert en l'oferta de l'adjudicatària
- El no subministrament de productes vegans, celíacs o sense sucres afegits, d'acord amb els plecs de prescripcions tècniques i la proposta presentada per l'empresa adjudicatària.

Incompliments lleus:

- En cas d'incompliment dels deures de reposició descrits en aquest plec.
- L'incompliment del termini d'assistència tècnica en cas d'avaries lleus.
- L'incompliment de qualsevol altra condició prevista en aquest plec que no es considerin faltes grues o molt greus.
- Incompliment del pla de neteja proposat
- No enviar mensualment el compte d'explotació en els termes descrits al punt 10.1

Penalitzacions:

1. Incompliments lleus: es generarà una primera amonestació per escrit, a partir de la segona es generarà una penalitat de 50€ a 100€
2. Incompliments greus: multa de 101 € a 250 €
3. Incompliments molt greus: multa de 251€ a 1000€

7. Altres obligacions de l'empresa adjudicatària

7.1. Obligacions en matèria de seguretat i salut laboral

- En compliment de la Llei de Prevenció de Riscos Laborals 31/95 i Llei 54/2003, 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 vigent en matèria de seguretat i salut, així com el seguiment de la normativa interna de l'IAS 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 del PHMJ s'assegurarà que disposen dels equips de protecció individual i dels medis adients per desenvolupar les tasques contractades.
- La documentació sol·licitada pel Servei de Prevenció de Riscos Laborals de l'IAS, serà aportada per l'empresa que resulti adjudicatària abans d'iniciar els treballs objecte d'aquest plec.

7.2. Coordinació, control i inspecció.

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

7.3. Assegurança

L'adjudicatari haurà de presentar una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil que cobreixi la seva responsabilitat civil i la del personal al seu servei per unes sumes

assegurades mínimes de 150.000 € per víctima i de 600.000 € per sinistre, atès que d'acord amb l'objecte del contracte existeix la possibilitat de danys en els béns a conservar, mantenir i/o reparar.

7.4. Protecció de dades

L'empresa adjudicatària es compromet a complir i fer complir el deure de secret professional i de confidencialitat establerts en l'article 10 de la Llei Orgànica de Protecció de dades de caràcter personal i observarà, en tot moment, i en relació a les dades que li puguin ser facilitades pels respectius centres, les disposicions específiques derivades de l'esmentada normativa.

En conseqüència, l'empresa adjudicatària tindrà el deure de guardar màxima confidencialitat sobre les dades relatives a la salut i estada dels pacients al PHMJ de les quals pugui tenir coneixement per raó del contracte, responsabilitzant-se que el seu personal compleixi aquesta obligació.

La vulneració del deure de confidencialitat sobre les esmentades dades o l'incompliment de les obligacions derivades de la legislació de protecció de dades de caràcter personal al seu servei, podrà ser causa de resolució del contracte, sense perjudici de les accions de responsabilitat civil o penal que s'escaiguin.

7.5. Personal, sous i salaris

L'adjudicatari prestarà el servei amb personal capacitat i habilitat per a les tasques encomanades i caldrà acreditar abans de l'inici de la prestació del servei la seva formació professional.

El personal que presti el servei de reposició i manteniment de les màquines dependrà directa i únicament de l'empresa adjudicatària, la qual tindrà tots els drets i deures inherents a aquesta condició, així mateix anirà degudament uniformat i/o identificat.

L'empresa adjudicatària està obligada a complir, sota la seva responsabilitat, les disposicions vigents sobre relacions laborals, seguretat social i prevenció de riscos laborals, amb caràcter general i, en concret, haurà de realitzar l'avaluació de riscos laborals del seu personal, amb l'objecte de complir amb la Llei 31/1995, de 8 de novembre, de Prevenció de Riscos Laborals en els aspectes referits a l'article 24 sobre coordinació d'activitats empresarials, i complir el que estableix la clàusula d'aquest Plec.

També, mantindrà permanentment informat al centre del personal adscrit al servei i dels proveïdors habituals o puntuals que hagin de tenir accés a l'edifici. Abans de l'execució del contracte, l'adjudicatari proporcionarà al Centre, els noms i DNI de les persones encarregades de la reposició de productes i manteniment de les màquines, que hauran d'identificar-se per accedir a les dependències de l'edifici.

En cas de substitució del personal encarregat de la reposició de les màquines, haurà de posar en coneixement del centre les contractacions de nou personal que hagi d'adscriure's al servei contractat i acreditar la seva afiliació i alta a la SS. L'adjudicatari té l'obligació ineludible de substituir les baixes i, en general, de donar plena cobertura al servei.

És condició especial d'execució del present contracte el pagament estricte i rigorós dels sous i salaris als treballadors, d'acord al que estableix la normativa vigent i el conveni col·lectiu d'aplicació.

8. Condicions de la contractació

A part de tot l'exposat anteriorment i d'acord amb el plec de clàusules administratives particulars **per a la concessió del servei d'instal·lació i explotació de màquines expendedores**, la nova contractació es regeix per les condicions que es descriuen a continuació.

8.1. Durada i facturació

La durada del contracte serà de 5 anys a comptar de la data de signatura de contracte, sense possibilitat de pròrroga, d'acord amb la normativa vigent de contractes del sector públic.

Mensualment, l'empresa adjudicatària enviarà un document a Serveis Hotelers on es detalli el compte d'explotació del mes, per a cadascuna de les màquines i diferenciant entre vendes al públic i vendes a treballadors i es facturarà també la part del cànon fix. De forma trimestral es facturarà el cànon variable.

8.2. Cànon per la concessió i explotació del servei

-**Cànon fix*** de 20 € per màquina i mes. Aquest cànon està vinculat amb els espais ocupats pel servei i inclou els subministres d'aigua, llum i desguàs per el correcte funcionament de les màquines expendedores.

-Import màxim proposat per a cinc anualitats: **32.400,00 € (IVA exclòs) corresponent al cànon fix mínim a percebre durant els 5 anys de contracte (20€ x 27 màquines x 12 mesos x 5anys) = 32.400,00€**

*El cànon fix es cobrarà per a cada tipus de màquina instal·lada, amb independència que cada màquina tingui terminal de pagament o bé que un terminal de pagament estigui associat a més d'una màquina. **Aquest cànon només es cobrarà a les màquines expendedores del PHMJ**

-**Cànon variable** en funció de les vendes anuals (estimat)

Concepte	% Cànon mínim
Cànon variable vendes públic	20%
Cànon variable vendes treballadors	10%

-**Import estimat per cinc anualitats: 102.193,80€ (IVA exclòs)** corresponent al cànon variable mínim a percebre durant els 5 anys de contracte, desglossat de la següent forma:

- Cànon corresponent a les vendes a treballadors: 30.525,42 €
- Cànon corresponent a les vendes a públic: 71.668,38 €

8.3. Activitat 2024-2025

Els imports assenyalats constitueixen **el volum d'activitat** per els exercicis 2024 i 2025

Màquines PHMJ

Any	2024		2025	
Mes	Públic	Treballadors	Públic	Treballadors
Gener	3.714,85 €	4.281,94 €	4.762,05 €	5.457,15 €
Febrer	4.040,05 €	5.499,65 €	4.438,75 €	4.534,50 €
Març	3.622,65 €	4.616,01 €	4.348,90 €	4.387,63 €
Abril	4.183,75 €	4.367,48 €	4.626,79 €	3.702,16 €
Maig	5.691,95 €	4.663,03 €	5.775,65 €	4.374,64 €
Juny	4.185,20 €	4.543,22 €	5.843,40 €	3.784,11 €
Juliol	4.839,66 €	4.578,08 €	7.038,10 €	4.184,06 €
Agost	4.958,00 €	5.215,93 €	5.111,55 €	3.199,88 €
Setembre	4.784,10 €	4.205,88 €	4.794,40 €	3.627,01 €
Octubre	4.895,70 €	5.154,86 €	5.953,80 €	4.861,29 €
Novembre	4.523,35 €	4.152,52 €	5.144,20 €	3.926,30 €
Desembre	4.474,80 €	4.519,38 €	4.286,24 €	6.215,75 €
Total	53.914,06 €	55.797,98 €	62.123,83 €	52.254,48 €

Màquines Extrahospitalària

Any	2024		2025	
Mes	Públic	Treballadors	Públic	Treballadors
Gener	539,15 €	528,62 €	464,05 €	293,48 €
Febrer	636,20 €	359,85 €	509,90 €	336,03 €
Març	501,80 €	362,43 €	454,55 €	293,71 €
Abril	406,65 €	243,69 €	288,87 €	273,46 €
Maig	481,80 €	373,63 €	304,15 €	319,76 €
Juny	326,95 €	350,23 €	312,55 €	361,70 €
Juliol	419,99 €	323,29 €	422,00 €	468,85 €
Agost	250,70 €	311,65 €	360,75 €	414,32 €
Setembre	356,50 €	441,33 €	302,30 €	321,63 €
Octubre	356,05 €	343,66 €	306,85 €	431,77 €
Novembre	334,35 €	408,08 €	338,00 €	410,75 €
Desembre	375,95 €	504,02 €	464,74 €	335,40 €
Total	4.986,09 €	4.550,48 €	4.528,71 €	4.260,86 €

8.4. Revisió i modificació de preus

Els preus indicats seran directament aplicables durant tot el contracte, pròrroga inclosa. L'objectiu d'aquest contracte és garantir el servei de màquines expenedores a les instal·lacions de l'IAS. Per aquest motiu, si a causa de l'obertura o el tancament de centres o unitats fos necessari instal·lar o retirar màquines expenedores, el contracte es podrà adaptar d'acord amb les condicions contractuals previstes per a cada màquina que s'instal·li o es retiri.

9. Criteris d'adjudicació

En primer lloc, es comprovarà el compliment dels requeriments bàsics exigits al plec de prescripcions tècniques i als seus annexos.

No es valoraran les proposicions dels licitadors i, per tant, s'exclouen del procediment, si es donen els supòsits següent:

- Quan els preus oferts pels licitadors superen el preu de sortida
- Quan el servei objecte de valoració no compleixi els requisits bàsics demanats en el plec de prescripcions tècniques, previ informe tècnic degudament motivat.

Les propostes que aconsegueixin els requisits bàsics sol·licitats passaran a ser valorades.

La Puntuació Total de la Proposta (Pi): 100 Punts.

S'obté de la suma de la puntuació obtinguda dels criteris avaluable de forma automàtica més la puntuació obtinguda dels criteris avaluable sotmesos a judici de valor

S'aplicarà la següent fórmula :

$$P_i = PA_i + PV_i$$

Essent per a l'empresa "i"

- **PA_i** : la puntuació obtinguda dels criteris avaluable de forma Automàtica.
- **PV_i**: la puntuació obtinguda dels criteris avaluable sotmesos a Judicis de Valor.

De conformitat amb l'article 145.1 de la LCSP i atenent a l'objecte del contracte de referència, es proposen els següents criteris d'adjudicació:

- Criteris avaluable de forma automàtica (PA_i)
- Criteris avaluable segons judicis de valor (PV_i)

Els sistemes emprats per a la valoració de cadascun dels criteris d'adjudicació es descriuen a continuació, en distribució dels 100 punts anteriorment referenciats.

Així:

9.1. Criteris automàtics fins a 85 punts

- 9.1.1 Millora Cànon variable Públic (fins a 20 punts)

En aquest criteri es valorarà una oferta superior al cànon variable de les vendes al públic establert en aquest plec, en un 20%, fins a un màxim del 30%. Aquelles propostes que superin el 30% es computaran com a 30%. Es calcularà segons la fórmula següent:

$$P_i = 20 \times \frac{CVP_i - CVP_{min}}{CVP_{max} - CVP_{min}}$$

De tal forma que:

CVP_i= Cànon Variable Públic oferta a valorar

CVP_{max}= Cànon Variable Públic màxim (30%)

CVP_{min}= Cànon Variable Públic mínim (exigit pel Plec, 20%)

- **9.1.2 Millora Cànon variable Treballadors (fins a 20 punts)**

En aquest criteri es valorarà una oferta superior al cànon variable de les vendes als treballadors, establert en aquest plec, en un 10% i fins a un màxim del 20%. Aquelles proposicions que superin el 20% es computaran com 20%.

$$P_i = 20 \times \frac{CVT_i - CVT_{min}}{CVT_{max} - CVT_{min}}$$

De tal forma que:

CVTi= Cànon Variable Treballadors oferta a valorar

CVTmax= Cànon Variable Treballadors màxim (20%)

CVTmin= Cànon Variable Treballadors mínim (exigit pel Plec, 10%)

- **9.1.3 % Descompte treballadors (fins a 15 punts)**

En aquest criteri es valorarà una oferta superior al descompte per treballadors establert en aquest plec, en un 10% i fins a un màxim del 30%. Aquelles proposicions superiors a un 30% es computaran com un 30%.

$$P_i = 15 \times \frac{DT_i - DT_{min}}{DT_{max} - DT_{min}}$$

De tal forma que:

DTi= Descompte Treballadors oferta a valorar

DTmax= Descompte Treballadors màxim (30%)

DTmin= Descompte Treballadors mínim (exigit pel Plec, 10%)

- **9.1.4 Preus dels productes 15 punts**

Els licitadors indicaran els preus per cada un dels productes segons la taula recollida en la oferta econòmica, Annex I.

Els licitadors indicaran els preus oferts per cadascun dels productes, tenint en compte que el preu final ofert s'ha d'arrodonir en fraccions de 5 cèntims. A partir dels preus de venda proposats pels licitadors a la taula anterior i tenint en compte el pes de cada producte indicat a la taula, es calcularà l'Import Equivalent del Producte (IEP) segons la fórmula següent:

$$IEP = \sum C_i \times P_i$$

De tal forma que:

IEP= Import Equivalent de Producte de la proposta a valorar

Ci= Cost de cada producte

Pi= Pes de cadascun dels producte segons la taula de productes.

La puntuació del criteri s'establirà segons la fórmula que segueix a continuació:

$$P = Pc \times \frac{Om}{Ov}$$

De tal forma que:

P= Puntuació del criteri a valorar

Om= Preu IEP millor oferta

Ov= Preu IEP oferta a valorar

Pc= Punts criteri

- **9.1.5 Mètodes alternatius de pagament (fins a 5 punts)**

Si la maquinària proposada ofereix un sistema de pagament per mòbil (app o similar), addicional als establerts en el plec (efectiu, targeta i targeta d'empleat IAS).

- Sí: 5 Punts
- No: 0 Punts

- **9.1.6 Oferta de productes vegans (2,5 punts)**

Si la licitadora ofereix més de 2 productes vegans en les màquines de productes sòlids (caldrà aportar fitxes tècniques).

- Sí: 2,5 Punts
- No: 0 Punts

- **9.1.7 Oferta de productes aptes per a celíacs (2,5 punts)**

Si la licitadora ofereix més de 2 productes aptes per a celíacs en les màquines de productes sòlids (caldrà aportar fitxes tècniques).

- Sí: 2,5 Punts
- No: 0 Punts

- **9.1.8 Inclou dipòsits de reciclatge (5 punts)**

La licitadora aporta per a **totes** les màquines o illes de màquines del PHMJ contenidors per a segregar envasos i rebuig.

- Sí: 5 Punts
- No: 0 Punts

9.2. Criteris subjectes a judici de valors fins a 15 punts

- **9.2.1. Funcionament del programa (fins a 5 punts)**

En aquest criteri es valorarà **únicament**: l'accés a la informació sobre el compte d'explotació, la facilitat d'accés per a les altes i baixes d'usuaris, així com els altres aspectes recollits en el punt 3.4.

- **9.2.2. Proposta de disseny del moble carcassa (fins a 5 punts)**

Es valora el disseny i l'aspecte visual del moble carcassa de les màquines, que aquest sigui d'acord a l'estètica de l'hospital.

- **9.2.3 Aporta lector o sistema per a traspàs de saldo o altres operacions des de Serveis Hotelers (fins a 5 punts)**

Es valorarà que la licitadora porti un lector per a targetes o altre sistema que permeti fer transferència de saldo quan un treballador canvia la targeta o qualsevol altra operació sense necessitat d'acudir als lectors de les màquines, ni que hagi de presenciar-se un tècnic. També es valorarà l'explicació i facilitat d'us del sistema proposat.

Es valorarà la proposició tècnica en relació als criteris sotmesos a judici de valor d'acord amb els PUNTS establerts per a cada criteri, a ponderar. Per cada criteri es tindrà en compte quina és la proposta més completa i que millor s'adapta a les necessitats requerides pel PHMJ.

Aquesta serà la proposta que obtindrà la millor puntuació (no necessàriament la màxima possible) i per comparació inversament proporcional es farà l'assignació dels punts a la resta de licitadors. Tot plegat d'acord amb el següent:

D'acord amb el que estableix la Directriu 1/2020, d'aplicació de fórmules de valoració i puntuació de les proposicions econòmica i tècnica, per a tots els criteris sotmesos a judici de valor s'aplicarà la següent fórmula per tal d'obtenir la puntuació total :

$$P_{op} = P \times \frac{VT_{op}}{VT_{om}}$$

P_{op} = Puntuació de l'Oferta a Puntuar
 P = Puntuació del criteri
 VT_{op} = Valoració Tècnica Oferta a Puntuar
 VT_{om} = Valoració Tècnica Oferta Millor

S'estableix un llindar **del 50% per cada criteri** i subcriteri proposat per a valorar i posteriorment puntuar, per sota del qual, si cap de les valoracions tècniques l'assoleix, no s'aplicarà la fórmula, i la puntuació a atorgar serà el valor obtingut en la fase de valoració de les propostes tècniques, prèvia a l'aplicació de la fórmula, de manera que s'asseguri un llindar mínim de valoració tècnica per poder rebre la màxima puntuació possible.

D'aquesta manera, la fórmula s'aplicarà als anteriors criteris (9.2.1; 9.2.2; 9.2.3:



CRITERI DE JUDICI DE VALOR A VALORAR I PUNTUAR	Criteri 9.2.1	Criteri 9.2.2	Criteri 9.2.3
PUNTUACIÓ MÀXIMA DEL CRITERI	5	5	5
LLINDAR MÍNIM DE PUNTUACIÓ (50%)	≥2,5	≥2,5	≥2,5

10. Contingut i presentació de les ofertes tècniques i econòmiques (Sobre digital)

Per tal de que els serveis tècnics de l'IAS puguin valorar cadascuna de les ofertes que presenten els licitadors, és necessari que les ofertes es presentin detallades i identificables els seus apartats segons les denominacions i epígrafs que a continuació es descriuen essent la valoració de cada un d'ells el que es descriu als criteris d'adjudicació especificats en aquest plec i en el Plec de Clàusules Administratives Particulars.

Segons es descriu en el Plec de Clàusules Administratives Particulars l'oferta completa constarà de 3 sobres: A, B i C. La documentació tècnica s'ha d'incorporar al sobre B i les ofertes econòmiques al sobre C. És molt important la **correcta distribució de la documentació** demanada als sobres correctes. Qualsevol error invalida la proposta i per tant, la oferta no es podrà avaluar.

En cas que s'inclouï l'oferta econòmica al Sobre B, la licitadora quedarà exclosa.

La documentació que hauran d'aportar en cadascun dels sobres és la següent:

10.1. SOBRE A: Documentació personal

- Documentació requerida al PCAP
- **Certificat de la visita a les instal·lacions**

10.2. SOBRE B: Documentació tècnica

- Memòria tècnica de les màquines proposades, on s'indiquin les seves especificacions tècniques, el telèfon en cas d'avaries i el temps de resposta.
- Proposta tècnica que inclourà:
 - o Explicació del funcionament del programa, **únicament**, en els aspectes recollits al punt 3.4 de sistema de seguiment i 9.2 de Criteris subjectes a judici de valor.
 - o Proposta de disseny del moble carcassa, que podrà incloure renders o plànols opcionalment
 - o Proposta i explicació del lector o altre sistema que permeti l'activació de targetes així com el traspàs de saldo en cas de canvi de targeta d'acord a l'estipulat a l'epígraf anterior.

10.3. SOBRE C : Oferta econòmica

- Annex I d'oferta econòmica i criteris automàtics
- Fitxes tècniques dels productes vegans/celíacs (sí, escau)

11. Visites i consultes

L'IAS determina requeriment imprescindible per poder licitar la visita als edificis, espais i infraestructures objecte d'instal·lació de màquines així com de l'estructura que les envolta, segons les prescripcions i requeriments contemplats en el conjunt de la documentació del present expedient de contractació.

A tal fi publicarà en el seu Perfil del Contractant data i hora per la visita, essent obligació dels licitadors realitzar-la per a poder licitar.

Les empreses licitadores en realitzar la visita ho han de comunicar a Serveis Hotelers via correu electrònic a les adreces següents:

serveishotelers.ias@gencat.cat

Per tal de completar la informació tècnica que es dona en el Present Plec, les empreses podran contactar per aclarir els seus dubtes en els següents mitjans:

Per consultes tècniques:

Xavier Teba Cebrià: xavier.teba.ias@gencat.cat

Paola Estrada : paola.estrada.ias@gencat.cat

972 18 25 51

Per consultes jurídico-administratives:

Maria Jesús Costa mariajesus.costa.ias@gencat.cat

972 18 25 09

Salt, 31 juliol de 2026

Paola Estrada Guerra
Cap de Serveis Hotelers