PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DE LA CESSIÓ D'ÚS D'ESPAI PER A LA INSTAL·LACIÓ, GESTIÓ I EXPLOTACIÓ DE MAQUINES EXPENEDORES DE BEGUDES I PRODUCTES ALIMENTARIS, INCLOENT EL SUBMINISTRAMENT, INSTAL·LACIÓ, POSADA EN MARXA I MANTENIMENT DE LES MÀQUINES, A L'EDIFICI A3 (PROJECTE BUSINESS CENTER). PROJECTE BUSINESS CENTER, FASE 1	vimed empresas municipales de viladecans

1. OBJECTE....3
2. ÀMBIT D'APLICACIÓ....3
3. CARACTERÍSTIQUES....3
3.1. REQUISITS DE LES MÀQUINES....3
3.1.1. Condició de les màquines....3
3.1.2. Sistemes de pagament....3
3.1.3. Publicitat....3
3.1.4. Retolació....3
3.1.5. Compliment normatiu....4
3.2. REQUISITS DELS PRODUCTES....4
3.3. REQUISITS WELL....4
3.3.1. N01 Fruits and Vegetables.....4
3.3.2. N02 Nutritional Transparency....4
3.3.3. N03 Refined Ingredients....4
3.3.4. N04 Food Advertising....5
3.3.5. N05 Artificial Ingredients....5
3.3.6. N09 Special Diets....5
3.4. PROPIETAT....5
3.5. TERMINI D'INSTAL·LACIÓ....5
3.6. NETEJA....5
3.7. REQUISITS DE MANTENIMENT....6
3.8. COSTOS I RESPONSABILITATS....6

1. OBJECTE

L'objecte d'aquest Plec de prescripcions tècniques particulars és la regulació de les condicions tècniques que regiran la prestació del **SERVEI D'EXPLOTACIÓ DE MÀQUINES AUTOMÀTIQUES DE BEGUDES FREDES I CALENTES I D'ALIMENTS SÒLIDS DE L'EDIFICI A3**.

2. ÀMBIT D'APLICACIÓ

Edifici d'oficines A3 de la illa A del Parc d'Activitats de Viladecans (C. Catalunya, 81. Viladecans), concretament al hall d'accés ubicat a la planta baixa de l'edifici.

3. CARACTERÍSTIQUES

La fórmula per a l'explotació del servei serà la de la gestió directa de les següents màquines per part de l'adjudicatari:

	Màquina de cafè	Màquina de begudes	Màquina d'aliments
Unitats	1	1	1

3.1. REQUISITS DE LES MÀQUINES

3.1.1. Condició de les màquines

Les màquines tindran una antiguitat màxima de tres anys, amb tecnologia actual que garanteixi fiabilitat, seguretat i eficiència energètica.

3.1.2. Sistemes de pagament

Les màquines permetran, com a mínim, els següents sistemes de pagament a escollir per l'usuari:

Efectiu: Acceptació de monedes i/o bitllets en euros, amb devolució de canvi.

Quan es faci el pagament en efectiu, les màquines hauran d'admetre tota classe de moneda fraccionària en euros, a partir d'1 cèntim, sempre que sigui tècnicament possible.

Targetes: Pagament amb targetes de dèbit i crèdit.

Dispositius recarregables i mòbil: Pagament amb dispositiu recarregable i/o aplicació per telèfon mòbil, amb possibilitat de recàrrega en la mateixa màquina.

3.1.3. Publicitat

Les màquines no podran incorporar publicitat, excepte la pròpia dels productes que expenen.

3.1.4. Retolació

Totes les màquines hauran d'anar retolades en català, amb informació

clara i visible per a l'usuari.

3.1.5. Compliment normatiu

Les màquines hauran de complir tota la normativa legal vigent, tant catalana, estatal com europea, incloent normativa de seguretat, accessibilitat i eficiència energètica.

3.2. REQUISITS DELS PRODUCTES

Els productes subministrats seran de primeres marques, amb les homologacions i registres sanitaris exigits per la normativa vigent o que s'estableixin en el futur.

3.3. REQUISITS WELL

L'oferta de productes d'alimentació i de begudes, així com les màquines i la informació nutricional de l'oferta disponible, haurà de donar compliment als crèdits del certificat WELL (INTERNATIONAL WELL Building Institute, PBC) en relació amb l'alimentació i la nutrició:

3.3.1. N01 Fruits and Vegetables.

Parte 1. Proveer frutas y vegetales.

Al menos el 50% de las opciones disponibles de comida son frutas y/o vegetales, que no contengan azúcar añadida o vegetales fritos.

Parte 2. Promover la visibilidad de las frutas y verduras.

Las frutas y verduras que sean de autoservicio cumplen con al menos una de las siguientes:

- Las frutas y verduras se colocan a nivel, o justo por debajo de nivel de visión.
- Las frutas y verduras son visibles desde la entrada principal.

3.3.2. N02 Nutritional Transparency

Parte 1. Proveer información nutricional

Se muestra de manera clara, y en el punto de decisión, el número total de calories contenida en cada ítem del menú.

Se contará con el contenido de macronutrientes (proteínas totales, grasas y carbohidratos totales) en caso de que el comensal lo solicite.

3.3.3. N03 Refined Ingredients

Parte 1. Limitar el total de azúcares

Todos los alimentos y bebidas deben cumplir con lo siguiente:

- Las bebidas no contienen más de 25 g de azúcar por recipiente. Recipientes de 1L, o mayores, no contienen más de 25 g de azúcar por porción.
- Al menos 25% de las bebidas ofrecidas contienen 0 azúcar total. En su defecto, se ofrece agua sin costo.
- Ningún ítem de comida (excepto frutas enteras), contiene más de 25 g de azúcar por porción.

Parte 2. Promover granos enteros

En al menos 50% de alimentos base grano (comida que tenga harina de algún grano como el primer ingrediente o que 30% o más de sus ingredientes sean granos), el primer ingrediente es el grano entero.

Si hay disponibilidad de dos opciones, una de grano entero, y otra de grano refinado, las opciones de grano entero no cuestan más que su contraparte refinada (e.g., el arroz integral no cuesta más que el arroz

blanco).

3.3.4. N04 Food Advertising

Parte 1. Optimizar la publicidad de alimentos

No se promociona ni promueve el consumo de:

- bebidas azucaradas/edulcoradas
- comida frita (tampoco se ubica bajo lámparas de calor)

Todos los espacios de comida y puntos de venta exclusivos contienen al menos dos instancias diferentes de mensajes que promueven:

- Se promueve con al menos dos estrategias distintas el consumo de frutas y vegetales o el consumo de agua (colocar cartelería en dos instancias distintas).

3.3.5. N05 Artificial Ingredients

Parte 1. Limitar los ingredientes artificiales

No se permite el uso, venta o provisión de alimentos y bebidas que contengan ingredientes artificiales de acuerdo con lo siguiente:

- Colorantes: Blue 1 (E133), Blue 2 (E132), Green 3, Orange B, Citrus Red 2, Red 3 (E127), Red 40 (E129), Yellow 5 (E102), Yellow 6 (E110), carmine, cochineal extract, caramel coloring
- Endulzantes: acesulfame-potassium (acesulfame-k), aspartame, saccharin, sucralose, cyclamate.
- Conservadores: Sodium nitrate, sodium nitrite, potassium bromate, potassium iodate, propyl gallate, BHA (butylated hydroxyanisole), BHT (butylated hydroxytoluene), BVO (brominated vegetable oil).

3.3.6. N09 Special Diets

Parte 1. Adaptar dietas especiales

Al menos una opción de menú principal cumple con:

- no contener frutos secos, gluten, soja, sésamo
- ser apto vegano (no contener productos animales, incluidos mariscos, lácteos y huevos).

Parte 2. Etiquetar alérgenos e intolerancias alimentarias

Los alimentos y bebidas están etiquetados indicando cuando contienen cacahuete, pescado, mariscos, soja, leche, huevos, trigo, nueces, sésamo y/o gluten.

Parte 3. Realiza una contribución nutricional importante a una comida, al contener al menos 40 g de un alimento o una combinación de alimentos de al menos dos grupos principales de alimentos.

3.4. PROPIETAT

Les màquines expenedores seran propietat exclusiva de l'empresa adjudicatària.

3.5. TERMINI D'INSTAL·LACIÓ

La instal·lació s'haurà d'efectuar en un termini màxim de quinze (15) dies naturals a comptar des de la data de signatura del contracte d'adjudicació.

3.6. NETEJA

La neteja de les màquines anirà a càrrec de l'adjudicatari del servei, que la realitzarà en dies i horaris que generi menys molèsties als usuaris.

Periòdicament, es realitzarà una neteja a fons dels espais que ocupen les màquines i del seu entorn.

L'adjudicatari vetllarà en tot moment pel bon aspecte general de les màquines,

sobretot pel que fa als cops, ratllades, grafits, adhesius i d'altres elements que els afectin.

L'adjudicatari és responsable del manteniment preventiu i correctiu de l'interior i l'exterior (botoneres, vidres, reixetes i altres) de les màquines. Així com també, es farà càrrec de reparacions i canvis dels elements o peces deteriorades de les esmentades màquines.

3.7. REQUISITS DE MANTENIMENT

L'empresa adjudicatària serà responsable del manteniment preventiu i correctiu de les màquines durant tota la vigència del contracte.

Les màquines hauran d'estar en perfecte estat de funcionament i neteja, garantint la seguretat alimentària i el compliment de la normativa sanitària vigent.

Es realitzarà neteja i desinfecció periòdica de superfícies i components interns segons les recomanacions del fabricant.

El servei haurà d'incloure reposició regular de productes i retirada immediata de productes caducats.

L'empresa adjudicatària haurà de disposar d'un telèfon d'assistència tècnica i garantir la reparació d'avaries en un termini màxim de 24 hores des de la notificació.

Es mantindrà un registre actualitzat de les intervencions de manteniment i reposició, a disposició de VIMED.

Retirada al final del contracte: Un cop finalitzada la vigència del contracte, l'empresa adjudicatària haurà de retirar les màquines en el termini que estableixi VIMED.

3.8. COSTOS I RESPONSABILITATS

Totes les despeses derivades de la retirada de les màquines seran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Igualment, serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària el sanejament i reparació de qualsevol desperfecte ocasionat durant la instal·lació, ús o retirada de les màquines.

Sr. Enric Serra i del Castillo
Conseller Delegat
SPM Viladecans Mediterrània, S.L.