



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PER A LA INSTAL·LACIÓ I EXPLOTACIÓ DE MÀQUINES DE VENDA AUTOMÀTICA (MÀQUINES EXPENEDORES) DE BEGudes I ALIMENTS AL CONSORCI DEL MUSEU DE CIÈNCIES NATURALS DE BARCELONA

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

Instal·lació i explotació de màquines de venda automàtica de begudes fredes, calentes i aliments sòlids (tipus snacks) en diverses dependències del Consorci del Museu de Ciències Naturals de Barcelona (CMCNB).

Les característiques que es descriuen en aquests plec són mínimes i, en conseqüència, podran ser millorades pels licitadors en les seves propostes, que el CMCNB podrà acceptar total o parcialment.

Aquesta activitat, gestionada a risc i ventura del contractista, consistirà en:

- Dotació de màquines expenedores automàtiques de begudes calentes (cafè, descafeïnat, té i xocolata, amb i sense llet, així com amb o sense sucre) i begudes fredes no alcohòliques i productes sòlids d'alimentació tipus snacks
- Ubicació de les màquines en els llocs que es defineixi d'acord amb l'adreça del centre.
- Reposició òptima dels productes que s'expenguin.
- Manteniment, reparació i neteja de les màquines.

El consum d'aigua i energia elèctrica necessaris pel funcionament de les màquines expenedores aniran a càrrec del Consorci.

2. CARACTERÍSTIQUES I UBICACIÓ DE LES MÀQUINES

Les màquines que s'han d'instal·lar a les diferents dependències del Consorci del Museu de Ciències Naturals de Barcelona, són 12:

- 5 màquines de begudes calentes
- 7 màquines de sòlids i begudes fredes.

En el següent quadre es desglossa per tipologies, emplaçament, usuaris, màquines d'us intern, i màquines pel públic:

Edifici	Adreça	Núm persones. plantilla i externs (aprox).	Núm de públic (aprox al 2017)	Núm de màquines de begudes calentes		Núm de màquines de beguda freda i snaks	
				Àrea interna	Àrea de públic	Àrea interna	Àrea de públic
Museu de Ciències Naturals	Pl Leonardo da Vinci 4-5 (Parc del Fòrum)	50	160.000	1		1	2
Jardí Botànic	Doctor i Font Quer s/n (Parc de Montjuic)	30	80.000	1	1	1	1
Jardí Botànic Històric	Av del Montanyans, 26. (Parc de Montjuic)	10	1.000		1		1
Laboratori de la Natura	Pg Picasso s/n (Parc de la Ciutadella)	20	100	1		1	

Pàg. 1 de 8
Aprovat per la Gerència
En data

27 FEB. 2018

La Secretària Delegada

Les màquines expenedores s'hauran d'instal·lar als espais reservats pel CMCNB.

Per facilitar a les empreses licitadores la realització de la seva proposta de forma objectiva, es podrà realitzar una visita a les dependències del CMCNB.

L'empresa explotadora haurà d'informar al Consorci sobre els proveïdors de productes a la venda, la certificació de producció biològica, si s'escau, i la capacitat màxima de serveis de les màquines per a cada producte.

3 CONDICIONS DE LES MÀQUINES EXPENEDORES D'SNACKS I/O BEGUES FREDES

Els productes a oferir han de ser de consum saludable i de primera qualitat i han de tenir el registre sanitari corresponent.

Es prioritzaran els productes que contribueixen a una alimentació saludable enlloc dels que tinguin un contingut elevat de sal, sucres i/o greixos, així com els productes de cultiu ecològic.

- En relació amb les begudes es prioritzaran: els sucres naturals de fruites, les begudes refrescants sense sucre o amb baix contingut en sucre, els iogurts líquids. No es podran subministrar begudes alcohòliques.
- En relació amb els aliments sòlids es prioritzaran: els bastonets de pa (pa amb o sense llavors), les barretes de cereals, les galetes (integrals i d'arròs), i la fruita seca de totes les varietats, prioritzant aquelles que no estan fregides ni saldes (ametlles, cacauets, nous, avellanes, barreges...)

Per tal de poder prioritzar la tria dels productes esmentats enfront d'altres, és convenient que els preus siguin raonables, per tal que la tria més saludable no sigui la més cara.

Els productes mínims que subministraran en referència a les begudes fredes seran de primeres marques i consistiran en:

- Aigua 500 ml
- Refresc de cola
- Refresc de cola sense sucre
- Refresc de te
- Refresc de taronja, i llimona
- Batut de xocolata
- Snks

Les empreses licitadores presentaran un llistat dels productes a oferir amb les dades següents: tipus de producte, marca i preu, especificant la procedència de produccions biològiques o si es comercialitzen segons els criteris de comerç just i la capacitat màxima de serveis de les màquines per a cada producte. El Consorci decidirà la carta de productes a oferir.

A les màquines de begudes fredes, com a mínim una beguda haurà de ser d'agricultura ecològica (d'acord amb el Reglament del Consell Europeu 834/2007), o de comerç just (d'acord amb la Comunicació de la Comissió Europea, de 29 de novembre de 1999, relativa al comerç just COM (99) 619 final) o procedir d'empreses d'inserció o de centres especials de treball.

A les màquines d'aperitius i aliments, com a mínim tres productes hauran de ser d'agricultura ecològica (d'acord amb el Reglament del Consell Europeu 834/2007), o de comerç just (d'acord amb la Comunicació de la Comissió Europea, de 29 de novembre de 1999, relativa al comerç just COM (99) 619 final) o procedir d'empreses d'inserció o de centres especials de treball.

No s'admetrà l'oferta de cap producte sotmès a l'obligatorietat d'etiquetatge OMG perquè conté organismes modificats genèticament, d'acord amb el Reglament 1830/2003/CE del Parlament Europeu i del Consell.

Característiques de les màquines:

- a) Han d'assegurar la bona conservació dels aliments i begudes, i el seu manteniment fred o calent, quan s'escaigui, que impedeixi el risc de contaminació i que faciliti la seva neteja i manteniment.
- b) Han de disposar de moneder i donar canvi.
- c) Les màquines s'han d'adequar a l'espai de cada ubicació, juntament amb mesures de minimització de residus, de consum energètic baix, i el mínim soroll en funcionament.

4. CONDICIONS DE LES MÀQUINES EXPENEDORES DE CAFÉ I BEGUES CALENTES

Els productes mínims que subministraran en referència a les begudes calentes seran de primeres marques i consistiran, com a mínim en:

- Cafè expresso (normal i descafeïnat)
- Cafè americano (normal i descafeïnat)
- Tallat (normal i descafeïnat)
- Cafè amb llet (normal i descafeïnat)
- Capuccino (normal i descafeïnat)
- Xocolata
- Te
- Te amb llimona
- Got

- A les màquines de begudes calentes, el cafè haurà de ser d'agricultura ecològica (d'acord amb el Reglament del Consell Europeu 834/2007) i de comerç just (d'acord amb la Comunicació de la Comissió Europea, de 29 de novembre de 1999, relativa al comerç just COM (99) 619 final).

Característiques de les màquines:

- a) Han de disposar de moneder i donar canvi.
- b) Han de disposar d'un regulador de sucre (sense sucre, dolç i molt dolç).
- c) Les màquines de begudes calentes hauran de tenir l'opció d'oferir el servei amb got o sense (bimodal), (per les màquines que siguin per àrees internes) amb cost afegit pel lliurament de got, per tal d'afavorir l'ús de gots reutilitzables.
- d) Totes les màquines hauran de complir amb els requisits energètics de la classe energètica B o superior, segons la classificació EVA-EMP o equivalent.

5. OBLIGACIONS TÈCNiques GENERALS

D'acord amb la Llei 1/2010, de 1 de marzo, de reforma de la Ley 7/1996, de 15 de enero, de Ordenación del Comercio Minorista, totes les màquines hauran de complir la normativa tècnica que els sigui d'aplicació, tant nacional com d'àmbit europeu.

En les màquines hi ha de constar i ser clarament visible:

La informació referida al producte i al comerciant que l'ofereix:

Pàg. 3 de 8
Aprovat per la Gerència
En data **27 FEB. 2018**
La Secretària Delegada

- tipus de producte que s'expedeix.
- el seu preu.
- la identitat de l'oferent.
- direcció i telèfon on s'atenguin les reclamacions.
- indicació clara dels productes amb característiques especials (agricultura ecològica, al·lèrgics, de comerç just, ...)

La informació relativa a la màquina:

- el tipus de monedes que admet.
- les instruccions per a l'obtenció del producte desitjat.
- acreditació del compliment de la normativa tècnica aplicable.

Entre el producte anunciat i el subministrat per la màquina hi ha d'haver correspondència.

L'antiguitat màxima de les màquines no superarà els tres anys i han d'estar en perfectes condicions d'ús i han de ser de fàcil utilització per part dels usuaris, adaptades amb el moneder i la recollida de producte a una alçada adequada per a les persones amb discapacitats.

Les màquines han d'admetre moneda fraccionaria en euros a partir de 2 cèntims d'euro, facilitant la devolució de canvi amb el sistema també per als casos d'inexistència de mercaderia o mal funcionament.

Les màquines de begudes fredes i productes sòlids hauran de complir l'establert en el Reglament CE sobre gasos refrigerants.

Aniran a càrrec del CMCNB les despeses pel consum d'aigua corrent, i electricitat.

Les despeses d'instal·lació i connexió de les màquines als punts de subministrament d'aigua i electricitat aniran a càrrec de l'adjudicatari i en serà responsable del seu correcte funcionament i seguretat contra sobrecàrregues i correcte aïllament.

El CMCNB es reserva la potestat de fer substituir qualsevol màquina instal·lada per part de l'empresa adjudicatària que, de forma reiterada, tingui un mal funcionament o bé no reuneixi les suficients condicions de salubritat.

Així mateix, es reserva la potestat de fer ampliacions de les màquines expenedores contemplant les mateixes condicions de transport, instal·lació, neteja, manteniment, reparació i conservació que les ja instal·lades.

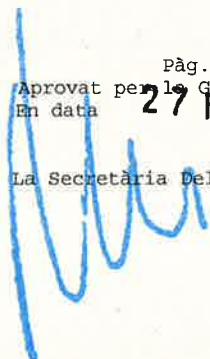
Els canvis en la ubicació de les màquines expenedores, una vegada instal·lades, que es produeixin per raó de possibles obres en les dependències del CMCNB, seran a càrrec de l'adjudicatari.

L'adjudicatari podrà proposar el canvi de les màquines per altres que prestin un millor servei o el canvi d'ubicació d'acord amb la seva utilització. El CMCNB tindrà la facultat d'acceptar o denegar la proposta, que podrà comportar també l'adequació d'altres aspectes del servei (preus productes, cànon,)

El CMCNB no es farà càrrec en cap cas dels danys, avaries, robaments o furt, incendis, que es produeixin a les màquines o en els seus productes. En conseqüència, seran sempre per compte de l'empresa adjudicatària.

Pàg. 4 de 8
Aprovat per la Gerència
En data **27 FEB. 2018**

La Secretària Delegada



El tècnic responsable del CMCNB valorarà altres característiques ambientals i d'estalvi energètic de les màquines:

• A les màquines de begudes calentes:

- que continguin gasos refrigerants amb potencial d'escalfament global (GWP) inferior a 150
- que disposin d'enllumenat amb sistemes de baix consum tipus LED.
- que disposin de detectors sensors o detectors de moviment mitjançant els quals l'enllumenat de la màquina s'encén i s'apaga automàticament.

• A les màquines d'aperitius i aliments:

- que en cas que diferents tipus de productes necessitin temperatures diferents, la màquina disposi de doble compartiment amb temperatures diferenciades.

6 PREUS DEL SERVEI

L'adjudicatari es compromet a mantenir, durant la durada del contracte, els articles relacionats en la seva oferta i els preus detallats en ella.

Els preus vigents hauran d'estar exposats permanentment en la màquina, visibles per als usuaris.

Queda expressament prohibida la introducció de nous productes o la retirada dels existents sense la prèvia autorització del CMCNB.

7. CARACTERÍSTIQUES DELS PRODUCTES A DISTRIBUIR

Els productes distribuïts han de complir tot el que especifica l'actual normativa legal d'aplicació i en particular el Codi alimentari Espanyol.

Tots els productes a subministrar seran de primera qualitat i de marques acreditades. S'han de presentar en envasos unitaris i precintats d'origen pel fabricant, que haurà d'estar autoritzat en el pertinent Registre Sanitari, amb la data de caducitat i instruccions de conservació si s'escau.

L'adjudicatari serà responsable de la qualitat i bon estat de conservació dels productes subministrats, mantenint especial cura amb les dates de caducitat dels productes.

Així mateix, procurarà que en l'emmagatzematge, transport i reposició dels productes no es trenqui la cadena de fred dels productes que el requereixin per a la seva conservació.

El CMCNB, en qualsevol moment durant la vigència del contracte podrà comprovar l'estat de conservació, caducitat i qualitat dels productes oferts.

L'adjudicatari podrà proposar el subministrament de nous productes que compleixin les condicions abans esmentades i el seu preu, que haurà de ser autoritzat per part del CMCNB.

8. CONDICIONS DEL SERVEI

L'empresa ha de garantir la prestació del servei en les següents condicions:

- El servei ha de funcionar les 24h/dia i els 365 dies/any.
- La reposició dels productes i la supervisió del funcionament de les màquines es realitzi abans de les 09:00h. Es proposa els següents intervals de freqüència.
 - o 1 cops per setmana en dependències internes

Pàg. 5 de 8
Aprovat per la Gerència
En data 27 FEB. 2018

La Secretària Delegada

- 2 cops per setmana en espais públics (1 cop durant el cap de setmana)
- Aquestes freqüències es podran modificar en funció dels consums i de les necessitats per la bona prestació del servei
- L'empresa adjudicatària és responsable de controlar els estocs, i reposar els productes exhaurits, si no es poguessin reposar, l'adjudicatari haurà de substituir, en el mateix termini, per un altre de les mateixes característiques, i ho comunicarà al Consorci.
 - Per tal de garantir la qualitat del servei, l'adjudicatari assegurarà el manteniment i reparació de les màquines en un període màxim de 24 hores.
 - L'empresa designarà un responsable per qualsevol eventualitat que es presenti, a qui es pugui comunicar les incidències del servei objecte del contracte.
 - En la posada en marxa del servei, l'empresa ha de garantir la continuïtat del servei actual.

L'empresa adjudicatària ha de fer-se càrrec del transport, la instal·lació, la neteja, el manteniment preventiu, la reparació, i la conservació de les màquines per a un bon estat d'ús. Les reparacions i reposició de materials seran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

L'empresa ha de garantir que la realització d'aquestes tasques no interferirà en l'activitat ordinària del CMCNB.

Per a la neteja de la màquina l'adjudicatari utilitzarà productes autoritzats per a espais propers a aliments.

9. SERVEI DE MANTENIMENT

L'adjudicatari estarà obligat a realitzar un servei de manteniment preventiu i correctiu de les màquines per tal de tenir cura del seu bon estat en tots els seus aspectes (funcionament, neteja, seguretat, etc.). En aquest sentit, haurà d'especificar les característiques del mateix, amb indicació expressa de:

- Personal que durà a terme el servei que, en tot cas, haurà de ser personal tècnic qualificat i haurà de dur una placa d'identificació en la que hi consti el seu nom i l'empresa. S'instauraran les mesures oportunes per a una higiènica manipulació i conservació dels aliments i les begudes, i una estricta higiene del personal manipulador.

- Un pla de manteniment preventiu per a cada tipus de màquina a instal·lar (amb la periodicitat del servei de manteniment preventiu) i de l'espai que ocupen.

- El temps de resposta màxim en cas d'actuacions del servei de manteniment correctiu, tenint en compte els següents límits:

- haurà de garantir la reparació de la màquina en un termini màxim de 24 hores. El titular de la llicència facilitarà un número d'atenció que estigui disponible, tots els dies de la setmana, un mínim de 12 hores diàries entre la franja horària de 8 a 22 hores.

- en cas que l'avaria no es pugui reparar en aquest termini, l'empresa ho haurà de justificar degudament al Departament de Medi Ambient de l'Ajuntament de Barcelona i restarà obligada a substituir la màquina en un termini màxim de 72 hores.

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

L'adjudicatari haurà de desmuntar o traslladar les màquines en el supòsit d'acabament de la vigència de la llicència en un termini màxim d'un mes des de l'acabament o revocació. Si passat aquest termini les màquines continuen ocupant l'espai públic, l'Ajuntament de Barcelona podrà acordar i executar el trasllat o llançament de les mateixes.

10. PERSONAL

L'empresa adjudicatària facilitarà la relació de personal que realitzarà el servei, reposició, manteniment i neteja, etc., amb les seves dades personals a l'efecte de ser identificats i facilitar-los l'accés a les dependències del CMCNB.

Hauran d'estar convenientment identificats (uniforme, tarja identificativa, ...). El CMCNB es reserva el dret d'autoritzar o denegar l'entrada a les seves dependències si no es compleix aquesta condició o bé, si s'observen causes justificades (falta de presència, conductes o actuacions incorrectes, pulcritud i correcció en la realització dels treballs, ...) i podrà exigir a l'adjudicatari la substitució de qualsevol treballador adscrit al servei.

El CMCNB no tindrà cap tipus d'obligació de caràcter empresarial amb el personal que l'empresa assigni al servei.

El personal que realitzi els treballs objecte del contracte han de disposar de la formació necessària acreditada per a desenvolupar-la, d'acord amb la normativa sanitària vigent. En concret, hauran de disposar de la formació de manipuladors d'aliments regulada en el Reial Decret 202/2000, d'11 de febrer. El CMCNB es reserva la potestat de realitzar l'oportuna verificació d'aquest requisit.

L'empresa adjudicatària serà la responsable de l'organització dels treballs i de l'aplicació de les mesures de control del seu personal i haurà de complir amb les corresponents obligacions laborals, de seguretat i salut, prevenció de riscos laborals i qualsevol altra aplicable en el sector. L'incompliment d'aquests requisits serà causa de resolució del contracte.

Quan s'hagi de produir qualsevol substitució d'un treballador de l'empresa adjudicatària, prèviament a efectuar-la, s'haurà de comunicar al CMCNB.

11. PLA DE GESTIÓ DE RESIDUS I D'ESTALVI ENERGÈTIC

- L'empresa, en la realització del servei, haurà de minimitzar l'impacte ambiental produït per l'activitat econòmica objecte del contracte, posant especial atenció a la generació de residus, el tractament dels residus dels usuaris, i el consum energètic. En especial haurà de col·locar una premsa d'ampolles per reduir el volum de les ampolles de plàstic i de les llaunes de refresc.
- L'empresa haurà d'acreditar el compliment de la llei 11/97 BOE num. 99 de 25/4/1997, de 24 d'abril, d'envasos i residus d'envasos, presentant al CMCNB la declaració d'envasos tant al SIG (Sistema Integrat de Gestió d'Envasos) com a l'Agència Catalana de Residus.
- L'empresa és la responsable de la retirada i tractament dels residus necessaris per la correcta prestació del servei. L'empresa haurà d'acreditar davant del CMCNB que aquests residus han estat convenientment tractats per un gestor autoritzat.

12. INFORME DE L'EXECUCIÓ DEL SERVEI

Semestralment l'adjudicatari presentarà a l'adreça museuciencies@bcn.cat un informe sobre el funcionament del servei. L'informe haurà d'incloure com a mínim les següents dades:

- Volum de consumicions diària per cada un dels productes oferts.
- Incidències produïdes per màquina.

- Canvis en la oferta de productes, prèvia autorització per part del CMCNB.

L'empresa haurà de presentar a principis d'any un inventari dels envasos i embolcalls que s'hagin venut a través de les seves màquines durant l'any anterior, per tipologia .

13. ALTRES OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA

Durant tota la durada del contracte l'empresa adjudicatària haurà de disposar de totes les autoritzacions i permisos necessaris per desenvolupar el servei i haurà de fer-se càrrec de tots els impostos que siguin aplicables a l'explotació.

El contractista haurà de tenir cura de les instal·lacions i dependències del CMCNB. Si s'escau, haurà de posar-se en contacte amb l'Àrea de Manteniment del CMCNB per aquelles maniobres o operacions que calgui portar a terme durant l'execució del contracte.

Un cop finalitzat el contracte, les possibles pròrrogues, o en cas de resolució d'aquest, el contractista haurà de retirar les seves màquines en un termini màxim de 30 dies des de la data de finalització o notificació de la resolució, assumint totes les despeses que se'n derivin.

El contractista serà responsable també de la qualitat dels productes expedits per les màquines expenedores.

14. DRETS DEL CONTRACTISTA

Seràn drets del contractista:

- Exercir l'activitat en els termes previstos en el contracte i d'acord amb aquests Plec i el de Clàusules Administratives Particulars de la contractació.
- Percebre les quantitats obtingudes de la venda dels productes distribuïts per les màquines.
- Accedir diàriament a les dependències del CMCNB per a efectuar la reposició dels productes, a través del seu personal acreditat.

Barcelona, 22 de febrer de 2018

La Cap de programes públic

Lina Ubero



Pàg. 8 de 8
Aprovat per la Gerència
En data **27 FEB. 2018**
La Secretària Delegada

