



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

PROCEDIMENT OBERT

Contracte núm. CONSU-2/2025

**CONCESSIÓ DEL SERVEI DE BAR-CAFETERIA DE DIVERSOS
CENTRES DE LA UNIVERSITAT AUTÒNOMA DE BARCELONA,
DIVIDIT EN 2 LOTS**

ÍNDEX DE CONTINGUTS

1.	OBJECTE DEL CONTRACTE	4
2.	LEGALITZACIÓ DE L'ESTABLIMENT.....	5
2.1.	Registre sanitari.	5
2.2.	Permisos i autoritzacions	5
2.3.	Normes d'higiene, de seguretat, salut i respecte del medi ambient.	5
2.4.	Legislació laboral i fiscal-tributària.	5
3.	FUNCIONAMENT DEL SERVEI DE RESTAURACIÓ	6
3.1.	Calendari d'obertura	6
3.2.	Actuacions extraordinàries	6
3.3.	Horari del servei	6
3.4.	Condicions del servei	6
3.4.1.	Servei de Bar-Cafeteria	6
3.4.2.	Servei de dinars	6
3.5.	Dietes especials.....	7
3.6.	Preus	7
3.7.	Màquines expenedores (Lot 2)	8
4.	LOCALS I BÉNS A DISPOSICIÓ DEL CONCESSIONARI.....	9
4.1.	Obres d'adequació, reforma i modernització dels locals.....	9
4.2.	Cessió d'ús de béns mobles	9
4.3.	Manteniment i conservació del local, dels aparells i d'altres elements	10
4.4.	Disponibilitat dels locals	11
5.	QUALITAT, HIGIENE, COORDINACIÓ I SEGUIMENT.....	12
5.1.	Oferta gastronòmica	12
5.2.	Qualitat del servei	12
5.3.	Coordinació i seguiment.....	13
5.4.	Productes i envasos	14
5.5.	Neteja, residus i ambientalització	15
6.	PERSONAL	17
6.1.	Subrogació.....	17
6.2.	Responsabilitats del concessionari.....	17
6.3.	Organització.....	17
6.4.	Formació i capacitació	18
6.5.	Atenció, uniformitat i correcció.....	18
6.6.	Dret de substitució	19

7.	RÈGIM ECONÒMIC	20
7.1.	Economia del contracte.....	20
7.2	Auditoria	20
7.3	Altres obligacions econòmiques del concessionari	21
8.	RESPECTE DELS DRETS HUMANS	22
9.	INCOMPLIMENTS	23
9.1.	Nivell d'incompliments.....	23
9.2.	Penalitats.....	23
9.3.	Altres	23
10.	ANNEXOS	24
10.1.	Annex 1 - Acord del Consell de Govern de la UAB del 29 de setembre de 2005	24
10.2.	Annex 2 - Llistes de Preus	24
10.2.1.	Annex 2a) Llista de preus màxims autoritzats amb l'IVA inclòs, Acord Comissió d'Economia i Organització de data 25 de juny de 2025 (Acord 54/2025).....	24
10.2.2.	Annex 2b) Llista de productes amb descripció	24
10.2.3.	Annex 2c) Llista de preus de productes de màquines expenedores	24
10.3.	Annex 3 – Plànols	24
10.4.	Annex 4 – Inventari.....	24
10.5.	Annex 5 - Documentació que cal lliurar periòdicament a la UAB.....	24
10.6.	Annex 6 – Prescripcions específiques aplicables al Lot 2 (Màquines expenedores)	24

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

Aquest concurs té per objecte la concessió del servei públic del bar-cafeteria de diversos centres de la Universitat Autònoma de Barcelona, per la qual el contractista gestionarà el servei assumint el risc operacional tal com s'estableix al plec de clàusules administratives (en endavant, PCA).

El contracte es divideix en els lots següents:

Lot 1: Servei de Bar-Cafeteria de Ciències Socials del Campus Bellaterra

Lot 2: Servei de Bar-Cafeteria de i màquines expenedores del Campus Sabadell

El CPV comú a ambdós lots es: 55410000-7 Serveis de gestió de Bars.

El CPV complementari del lot 2 es: 42933300-8 Distribuïdors automàtics de productes

La UAB, amb una comunitat de 50.000 persones aproximadament, té una estructura en tres campus i queda localitzada a la regió metropolitana de la ciutat de Barcelona.

El campus principal, situat a Cerdanyola del Vallès, Bellaterra, és la seu de la majoria de facultats, departaments, instituts i serveis, i també d'un clúster científic i tecnològic molt important. El campus de Sabadell és la seu de diversos estudis i activitats.

La gestió del servei públic dels bars cafeteries de la UAB es duu a terme a través de la concessió administrativa a empreses del sector. La missió dels bars cafeteries és donar un servei de qualitat (higiene, sanitat, nutrició, gastronomia i atenció al client) a la comunitat universitària (PTGAS, PDI i alumnat) i les persones visitants o en trànsit i adaptar-se a les seves necessitats. Addicionalment, al Campus de Sabadell (Lot 2) el concessionari gestionarà també l'equipament i màquines expenedores del mateix edifici.

Aquest servei no és per tant un servei privat corrent sinó que tot i que el gestiona el concessionari, s'ha de sotmetre als criteris de qualitat i de gestió que fixa la UAB a través d'aquest document i dels principis que queden regulats en els seus estatuts (Acord GOV/62/2025).

L'establert en aquest Plec de Prescripcions Tècniques (en endavant, PPT) serà d'aplicació per ambdós lots, amb les excepcions o especificitats que s'indiquen.

L'objecte d'aquest plec de clàusules és establir les condicions tècniques, sanitàries, de responsabilitat social, de sostenibilitat i de qualitat en què s'ha de prestar el servei esmentat, les funcions del qual consisteixen a servir menjars i begudes, així com altres productes relacionats amb aquest tipus d'activitats d'acord amb la normativa vigent en centres d'ensenyament superior.

Entre les condicions del servei, les empreses concessionàries compliran la normativa específica de la UAB, incloent l'Acord del Consell de Govern de la UAB núm. 77/2005, de 29 de setembre de 2005, pel qual es promulguen els principis de responsabilitat corporativa per a les empreses proveïdores de productes i serveis de la UAB, que s'incorpora com a annex 1 del PPT.

2. LEGALITZACIÓ DE L'ESTABLIMENT

El concessionari de l'establiment d'hostaleria de la UAB ha de tenir actualitzat convenientment i vigent els permisos legals, com qualsevol empresa del ram i complir els requisits que s'indiquen a continuació, amb caràcter enunciatiu, no exhaustiu i sens perjudici del que indiqui el PCA:

2.1. Registre sanitari.

- El concessionari ha d'estar inscrit al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya.
- Obligació de conèixer i aplicar la normativa del sector, especialment en matèria de seguretat alimentària. El concessionari serà l'únic responsable de les alteracions dels productes i de les possibles conseqüències que es derivin per a als usuaris.

2.2. Permisos i autoritzacions

- L'empresa concessionària ha de disposar des del primer moment dels permisos i autoritzacions necessaris per exercir l'activitat.
- És obligatori disposar dels fulls de reclamació oficials i anunciar-ho amb el rètol corresponent, en compliment de la normativa de consum vigent.

2.3. Normes d'higiene, de seguretat, salut i respecte del medi ambient.

- El concessionari ha de portar un registre del compliment d'aquestes normes.
- En particular, també caldrà observar la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de pèrdues i el malbaratament alimentaris amb l'objectiu de promoure la prevenció de pèrdues i el malbaratament alimentari i participar en la seva reducció.
- S'ha d'observar el compliment de la normativa vigent sobre formació i habilitació del Personal Manipulador d'Aliments.

2.4. Legislació laboral i fiscal-tributària.

- El concessionari resta obligat al compliment de les disposicions vigents en matèria laboral, de la seguretat social, fiscal-tributària i de seguretat i salut en el treball.
- El concessionari, resta obligada durant l'execució dels seus treballs a complir els principis d'acció preventiva recollits en l'art 15 de la Llei de Prevenció de Riscs Laborals, i les obligacions que marca la normativa en matèria de coordinació d'activitats empresarials i en aquest sentit haurà de fer arribar la documentació requerida per la UAB abans del inici de les tasques contractades.
- L'empresa contractada restarà obligada a la presentació dels Certificats acreditatius del compliment de les obligacions amb la Seguretat Social (TC1 i TC2), per part de l'empresa, i cobertura d'accidents de treball, així com qualsevol altra documentació que pogués ser sol·licitada relativa al personal designat al servei objecte d'aquest contracte.

El concessionari ha d'estar en disposició d'acreditar el compliment de qualsevol d'aquesta normativa a sol·licitud del responsable del contracte mitjançant la documentació corresponent.

3. FUNCIONAMENT DEL SERVEI DE RESTAURACIÓ

3.1. Calendari d'obertura

El bar-cafeteria s'ha d'obrir en la data prevista i s'ha de mantenir obert al públic els dies i les hores que fixi la Universitat Autònoma de Barcelona, com a mínim els dies feiners, amb els següents tancaments, segons lot:

- Lot 1(*): Setmana Santa i Nadal
- Lot 2: Setmana Santa, Nadal, Juliol i Agost.

Durant aquests períodes la UAB pot establir un servei mínim que s'ha de cobrir.

3.2. Actuacions extraordinàries

Fora dels períodes de servei mínim, la UAB podrà sol·licitar actuacions extraordinàries de cobertura del servei que el concessionari haurà d'atendre de forma obligatòria. La UAB compensarà cada actuació extraordinària en 450,00 €, IVA inclòs, del que caldrà descomptar la facturació per ingressos del servei durant l'actuació extraordinària.

3.3. Horari del servei

L'horari mínim que estableix la UAB és:

Lot	Dies feiners de setembre a juny	Dies feiners Juliol i Agost
1	8h a 19h	8h a 16h
2	8.30h a 16.30h	Tancament

Les franges horàries es podran ampliar a criteri del concessionari amb l'autorització prèvia de la UAB.

Els dies de pont o festius a la Facultat o Centre on s'ubica el servei es podrà modificar l'horari d'obertura excepcionalment amb l'autorització expressa de la Universitat.

3.4. Condicions del servei

3.4.1. Servei de Bar-Cafeteria

El concessionari haurà d'oferir els productes següents:

- Cafès i infusions.
- Begudes i begudes refrescants.
- Entrepans, freds i calents.
- Brioxeria.

El cafè ha de ser de comerç just o equivalent d'acord amb la definició establerta a la Resolució del Parlament Europeu sobre Comerç Just i Desenvolupament (T6-0320/2006). En cap cas, es dispensarà en càpsules.

El sucre o els edulcorants alternatius per acompanyar les begudes calentes es proporcionaran preferentment en dispensadors amb dosificador o, alternativament en bosses de paper. En cap cas es dispensarà en envàs de plàstic.

3.4.2. Servei de dinars

L'oferta per dinar consistirà, com a mínim, en el següent:

- Lot 1: Servei de restauració que ofereix plats cuinats al campus: freds (amanides) o calents (plat combinat i/o plat del dia), entrepans freds i calents i menjar a pes o volum i llestos per al consum, servits pel personal de l'empresa concessionària a la persona usuària en vaixel·la de porcellana, gots de vidre i coberts d'acer inoxidable.
- Lot 2: Servei de restauració que ofereix com a mínim, entrepans freds i calents.

En relació al pa, caldrà d'oferir com a mínim pa integral com a alternativa al pa blanc.

3.5. Dietes especials

Cal que el concessionari faciliti el seguiment de dietes especials, com ara: astringent, celiaquia, intolerància a la lactosa, al·lèrgia al peix i marisc i per raons culturals o religioses.

S'haurà d'oferir plats o entrepans vegetarians des del punt de vista nutricional i plats que segueixin els requisits de la dieta mediterrània.

3.6. Preus

- 3.6.1 Pel que fa als preus que han de pagar les persones usuàries del bar-cafeteria, l'empresa adjudicatària es compromet a vendre els productes respectant la llista de preus màxims autoritzats per la Universitat Autònoma de Barcelona. Aquests serveis i la referència als preus que hi cal aplicar consten en l'annex 2a), 2 b) i 2c) (Màquines expendedores) amb la seva descripció per aquesta licitació.

De la llista de productes a preus regulats (annex 2a) el concessionari està obligat a oferir com a mínim 26 productes, tot tenint en compte la seva descripció quan aquests estiguin inclosos en la Llista de productes autoritzats, amb descripció, (annex 2b). En tot cas, durant la prestació del servei s'hauran de mantenir els 26 productes referits o el major número de productes a preus regulats que s'hagi adjudicat. Als productes inclosos dins d'aquest mínim no els aplica l'apartat 3.6.2.

- 3.6.2 El concessionari té la possibilitat d'augmentar els preus dels productes reglats en un 10% en aquells productes que ofereixi amb una categoria de més saludables. Si opta per aquesta possibilitat ho ha d'informar a la UAB abans d'exposar i modificar els preus. Tanmateix s'obliga a demostrar fefaentment a la UAB aquest fet.

En aquest sentit es demanarà que es certifiqui, per exemple amb la valoració de l'etiqueta Nutri-Score per als productes envasats, que hauran de ser A o B, o documentació que certifiqui la qualitat nutricional en quant als productes frescos i processats. La UAB es reserva el dret de d'auditoria dels productes per tal de poder-los avaluar.

- 3.6.3 La UAB es reserva el dret de reglar nous preus o noves combinacions de les ofertes en funció de la demanda dels col·lectius universitaris i de l'evolució del mercat i les concessions.
- 3.6.4 Anualment, la Universitat Autònoma de Barcelona revisa els preus reglats de venda al públic. Per tal de fixar els preus, s'observarà la variable següent: la variació de l'IPC alimentari a Catalunya. No obstant la primera revisió de preus, es farà al juny de 2027 per aplicar-se al setembre de 2027.

- 3.6.5 Cal tenir en compte que els 6 primers productes de la llista de preus (annex 2a), que estan regulats amb anterioritat al juny de 2025, seran revisats durant el 2027 en base a un preu totalment nou i sense tenir en compte el punt anterior.
- 3.6.6 Els nous preus són aplicables anualment a partir del dia 1 de setembre de l'any 2027, coincidint amb l'inici del curs acadèmic.
- 3.6.7 La llista dels productes amb preus màxims autoritzats per la UAB, la llista de preus de tots els productes, amb l'IVA inclòs, la resta d'ofertes i la retolació de tot els escrits exposats al públic ho han de ser en un lloc visible, disponibles com a mínim en català i en els idiomes majoritaris de la comunitat universitària.
- 3.6.8 El concessionari està obligat a admetre el pagament amb targetes de crèdit i de dèbit, així com amb els tiquets per restaurant més habituals.
- 3.6.9 El concessionari està obligat a admetre el pagament de serveis amb tiquets menjador o amb altres sistemes que la UAB pugui emetre per als seus col·lectius.
- 3.6.10 Cal informar a la Unitat de Dinamització Econòmica Comunitària de la UAB de les ofertes i s'ha de rebre el seu vistiplau abans d'instaurar-les.

3.7. Màquines expenedores (Lot 2)

- 3.7.1 L'empresa adjudicatària assumeix la concessió de l'explotació del servei de màquines expenedores de diferents tipus de begudes fredes i calentes i de diversos productes d'alimentació en règim d'autoservei al campus de Sabadell (Lot 2). Aquestes han de ser, com a mínim, una màquina de begudes fredes, una màquina de begudes calentes i una màquina de productes sòlids.
- 3.7.2 La ubicació de les màquines es consensuarà amb l'administració del Centre de forma que compleixi els requisits d'accessibilitat, ubicació i servei més adequats per a la comunitat universitària de Sabadell.
- 3.7.3 Calendari pel servei de manteniment i reposició dels productes. Caldrà garantir el servei de manteniment i reposició dels productes de les màquines expenedores durant tot l'any excepte l'agost.
- 3.7.4 A més de les previsions incloses al present plec, el règim del contracte aplicable a les màquines expenedores se sotmetrà a l'establert a l'Annex 7, en relació a:
 - L'operativa
 - Característiques de les màquines d'autoservei
 - Productes, preus màxims i revisió de preus
 - Supervisió
 - Neteja i manteniment
 - Disposició dels residus i protecció ambiental
 - Tractament contra plagues
 - Assegurances
 - Règim sancionador

S'acompanya com a Annex 2.c) La llista de preus màxims autoritzats de les màquines expenedores.

4. LOCALS I BÉNS A DISPOSICIÓ DEL CONCESSIONARI

Per a l'explotació del servei de cafeteria autoservei, la UAB posa a disposició de l'adjudicatari l'ús dels locals i béns mobles identificats als annexos 3 i 4, i en manté la titularitat.

4.1. Obres d'adequació, reforma i modernització dels locals

- 4.1.1 La UAB tindrà la facultat de decidir el seu model d'adequació, adaptació, reformes o modernització d'espais, infraestructures i equipament, informant al concessionari.
- 4.1.2 La UAB tindrà la facultat de realitzar el projecte, supervisar i/o gestionar el procés de contractació i execució de les obres, que anirien a càrrec de la UAB.
- 4.1.3 El concessionari aportarà el material, la vaixel·la, els estris i en general, tots aquells materials necessaris per a dur a terme l'explotació de la concessió. Aquest material és propietat del concessionari i no es considera inversió.

Per tant, no té la consideració d'inversió, a l'efecte d'aquest contracte, cap bé o despesa que dugui a terme el contractista en ocasió de l'explotació del servei de bar-cafeteria i que, a títol merament enunciatiu, i no exclusiu, es concreta en:

- Màquines de venda de tiquets, màquines registradores, aparells informàtics, electrònics i d'imatge
- Reparacions o petites modificacions de les instal·lacions.
- Maquinària o utilitatge necessaris o recomanables per assegurar, mantenir o millorar les condicions higièniques del personal i dels magatzems, les cambres, les cuines, etc.
- Retolació, excepte els casos en què ho demani de manera expressa la Universitat i no sigui relativa a publicitat de marca de la concessió.
- Material que porti la marca de l'empresa concessionària (retolació, vinils, paraments).
- Material auxiliar necessari (vaixel·la, cristalleria, coberteria, estris de cuina, petits aparells electrodomèstics, cortines, vinils i qualsevol altre material fungible o fàcilment deteriorable), que ha d'aportar el concessionari de l'explotació.

- 4.1.4 Correspon a l'empresa adjudicatària, en acabar el seu període contractual, lliurar el local i el seu equipament en un bon estat d'ús i de conservació. Totes les obres i les instal·lacions realitzades com inversions i millores, passaran a ser propietat de la UAB, i no es podrà demanar cap indemnització o quantitat econòmica per les inversions o les millores realitzades.

4.2. Cessió d'ús de béns mobles

- 4.2.1 Per a l'explotació del servei de bar-cafeteria, la UAB cedeix l'ús dels béns mobles que es relacionen en l'annex 4, que el concessionari ha de destinar a l'explotació del servei i que estan en un estat de conservació i funcionament adequat per a la prestació del servei.

Lot 2: La superfície del local podrà ser reduïda fins els 40m² si el concessionari comprova que la superfície disponible no es completament necessària. En el cas que s'apliqui aquesta reducció, l'import indicat a l'apartat 4.3.8 es veurà reduït en la part proporcional.

- 4.2.2 Pel que fa als elements de treball, l'adjudicatari pot incorporar als locals els materials que cregui convenients i adequats per millorar la prestació del servei. Quan s'acabi el contracte,

el contractista pot retirar els elements incorporats, sempre que fer-ho no impliqui detriment o deteriorament del local o de les instal·lacions fixes.

- 4.2.3 En tot cas, el concessionari ha de retirar obligatòriament els elements esmentats si la UAB ho considera oportú i així ho demana.
- 4.2.4 Cal que totes les obres, les reparacions i les substitucions es facin d'acord amb la normativa vigent que els sigui aplicable i la pròpia de la UAB.
 - Estructures noves i remodelacions d'espais: cal legalitzar-les i enviar una còpia de la documentació pertinent a la Unitat de Dinamització Econòmica Comunitària.
 - Petites modificacions i substitucions: qualsevol intervenció en la instal·lació ha de complir la normativa vigent.
- 4.2.5 Queda totalment prohibida la col·locació de màquines escurabutxaques i de tabac.

4.3. Manteniment i conservació del local, dels aparells i d'altres elements

- 4.3.1 El concessionari ha de fer, a càrrec seu, el manteniment necessari per complir amb la normativa vigent. A efectes d'acreditació, el concessionari ha de lliurar a la UAB una còpia dels comprovants que indiquin que s'han dut a terme les accions que s'especifiquen en els apartats següents, que han de ser, com a mínim, els recollits en l'annex 5 i tots aquells que es vagin afegint per canvis en la normativa o que la UAB consideri necessaris.
- 4.3.2 Sistema contra incendis, climatització, electricitat i gas: Cal que el concessionari faci arribar, amb una periodicitat anual, una còpia del contracte de manteniment amb una empresa autoritzada. S'ha de lliurar anualment el document que certifica que s'ha dut a terme el manteniment i el llibre d'operacions.
- 4.3.3 Revisions periòdiques d'ICICT: L'ICICT fa revisions biennals en tots els edificis de la UAB. Aquestes revisions inclouen els bars. La Unitat d'Infraestructura i Manteniment de la UAB envia, mitjançant la Unitat de Dinamització Econòmica Comunitària, una còpia de les incidències a les empreses concessionàries, les quals es comprometen a resoldre-les en el període que estableix l'ICICT (actualment abans de sis mesos, si són lleus, i abans d'un mes, si són greus) i a enviar un certificat signat per un instal·lador autoritzat com a resposta. Aquest certificat s'ha de fer arribar a la Unitat de Dinamització Econòmica Comunitària.
- 4.3.4 Conductes de fums i de renovació d'aire: Cal que el concessionari faci arribar amb una periodicitat anual una còpia del contracte de manteniment amb una empresa autoritzada. A més, s'ha de lliurar anualment un certificat que acrediti que s'ha fet la neteja dels conductes amb la freqüència recomanada pels tècnics o la que requereixin en funció de condicions específiques.

En tot cas, a més de les neteges que s'han de fer obligatòriament amb la periodicitat anual esmentada abans, es realitzaran sempre que el personal tècnic de la Unitat d'Infraestructures i Manteniment de la UAB ho considerin necessari.

- 4.3.5 Seguretat: Cal que el concessionari faci arribar a la Unitat de Dinamització Econòmica Comunitària, amb una periodicitat anual, una còpia del contracte de manteniment amb una empresa autoritzada per als apartats següents:
 - Extintors (revisió dels extintors segons la normativa vigent).

- Extinció automàtica en les campanes extractores de les cuines.
- Detecció + BIE (boca d'incendis equipada).

- 4.3.6 Neteja preventiva dels desaigües: Cal que el concessionari faci una neteja preventiva dels desaigües de la cuina, amb una periodicitat anual. S'ha de lliurar un certificat que acrediti que s'ha fet la neteja.
- 4.3.7 Control de plagues: El concessionari està obligat a implementar un pla de control de plagues, realitzar inspeccions periòdiques i documentar totes les mesures preventives i correctives.
- 4.3.8 El concessionari ha de fer el manteniment correctiu dels locals, de les instal·lacions i de l'equipament que són objecte de la concessió, a càrrec seu, fins als import màxims següents, que es podran comptabilitzar amb la suma de diferents pagaments individuals, sempre en relació al concepte referit.
- 4.3.8.1 Lot 1: Fins a 10.000,00 €, IVA exclòs
- 4.3.8.2 Lot 2: Fins a 3.000,00 €, IVA exclòs
- 4.3.9 Les operacions correctives s'han de fer permanentment sobre les instal·lacions, reparant o substituint els elements deteriorats i proposant sistemàticament la introducció de reformes, a les quals es puguin sotmetre les instal·lacions, basades en els avanços tecnològics aplicables a aquest camp.

4.4. Disponibilitat dels locals

- 4.4.1 L'adjudicatari ha d'explotar els locals i els béns l'ús dels quals se cedeix d'acord amb les condicions assenyalades a les disposicions vigents.
- 4.4.2 L'adjudicatari ha d'utilitzar el local i desenvolupar l'activitat que és objecte de l'adjudicació per tal de proporcionar un servei diligent i de qualitat als membres dels diferents col·lectius universitaris i, en general, a qualsevol persona que faci ús dels locals.
- 4.4.3 L'adjudicatari no pot cedir, subcontractar o utilitzar els locals o els béns l'ús dels quals se cedeix per subministrar serveis externs a la UAB. En els casos en què, per l'excepcionalitat i les característiques especials es pugui plantejar aquesta qüestió, només es pot dur a terme si prèviament s'obté l'autorització per escrit de la UAB.
- 4.4.4 El concessionari ha de facilitar l'accés i els espais de restauració per a activitats puntuals com ara filmacions o reportatges, etc., quan ho sol·liciti la UAB i sense que això comporti una despesa econòmica per al concessionari. En aquests casos i si s'ocasionen despeses, s'acordarà un import per compensar aquestes despeses.

5. QUALITAT, HIGIENE, COORDINACIÓ I SEGUIMENT

5.1. Oferta gastronòmica

L'adjudicatari ha de vetllar per la qualitat del servei i dels aliments que ofereix. Ha de fer servir criteris d'alimentació saludable tant en el moment de confeccionar els plats com en l'oferta gastronòmica genèrica, així com ha de garantir la seguretat alimentària en tots els procediments de l'activitat segons el principi de l'APPCC.

Ha d'obtenir les acreditacions AMED, si s'escau, AQUI SI – Fruita i Salut lliurades per l'Agència de Salut Pública de Catalunya, i mantenir-les durant tot el període que duri la concessió.

Amb l'acreditació AMED cal garantir:

- La utilització d'oli d'oliva i una àmplia oferta de verdures, hortalisses i llegums en els plats oferts.
- Prioritat de peixos i carns magres en la confecció dels plats.
- Fruita fresca de forma habitual.
- La inclusió de productes integrals.
- L'oferta de làctics sense sucres afegits.
- L'oferta d'aigua no envasada i gratuïta.
- La difusió de material i informació sobre alimentació saludable i oci actiu.

Amb l'acreditació AQUI SI -Fruita i Salut cal garantir:

- Disposar de fruita fresca visible a l'entrada de l'establiment, o bé en algun altre lloc destacat.
- Posar a disposició dels clients fruita fresca, de qualitat, estacional i de proximitat preparada per ser consumida amb facilitat.

Tanmateix, es reserva la possibilitat de determinar els criteris d'alimentació saludable atenent *l'state of the art* i les bases científiques i de la recerca més actualitzades, que seran d'obligat compliment per al concessionari.

S'haurà d'informar mitjançant cartells, cartes, etc., de quins productes són de proximitat, temporada, d'agricultura ecològica, producció integrada, amb estàndards de benestar animal, pesca sostenible i/o producció local.

5.2. Qualitat del servei

La qualitat del servei es valora segons els paràmetres següents: relació qualitat-preu contingut, confortabilitat, professionalitat del personal, cura del personal, tracte amb els usuaris, neteja, ordre i conservació del local i de les instal·lacions, qualitat de les matèries primeres, manipulació, elaboració, grau de satisfacció dels usuaris i rapidesa del servei.

La UAB pot establir els mecanismes i els procediments de control de qualitat que consideri convenients, que com a mínim seran:

- Visites periòdiques d'avaluació dels locals.
- Controls (anàlisi mensual dels menjars servits, controls higiènics-sanitaris de bones pràctiques de manipulació i de qualitat del servei) a cadascun dels centres mitjançant una empresa externa especialitzada. Els controls i les empreses els tria i els gestiona la Unitat de Dinamització Econòmica Comunitària de la UAB. El cost que generen aquestes activitats és a càrrec del concessionari.

5.3. Coordinació i seguiment

S'estableixen els següents requisits per tal que les relacions siguin fluides i les incidències es puguin solucionar en un mínim de temps possible:

- 5.3.1 L'empresa adjudicatària ha de designar un/a representant com a interlocutor/a amb la Unitat de Dinamització Econòmica Comunitària de la UAB. Aquesta persona pot ser assistida per una altra que designi l'empresa. Totes dues han de tenir capacitat de decisió i execució immediata en els temes que afecti la concessió en el funcionament diari i les incidències que puguin sorgir.
- 5.3.2 Cal que el concessionari asseguri la presència d'una persona responsable amb capacitat de decisió i d'execució que pugui respondre a qualsevol consulta, incidència o qüestió del servei en general i fer-se càrrec de les reclamacions de les persones usuàries.
- 5.3.3 Aquestes persones són les que han d'assistir tant a les reunions de seguiment del servei amb l'Àrea de Serveis Logístics i d'Administració (Unitat de Dinamització Econòmica Comunitària) com a les reunions de la comissió de persones usuàries dels diversos centres i facultats, i han de fer el seguiment dels acords.
- 5.3.4 Pel que fa a les reunions de seguiment, aquestes són periòdiques, amb una freqüència mensual, i se n'ha d'aixecar l'acta corresponent, que han de signar les persones assistents. Aquesta acta és el document bàsic de referència i consulta que reflecteix els diferents temes que sorgeixen en la gestió de la concessió.
- 5.3.5 El concessionari ha de permetre les activitats derivades dels estudis, les auditories, les enquestes, les revisions i les analítiques que indiqui la Unitat de Dinamització Econòmica Comunitària de la UAB, incloent-hi l'accés als locals, les dependències i els productes del servei.
- 5.3.6 El concessionari ha de disposar d'un protocol per seguir en cas d'intoxicació alimentària en l'espai de restauració, que haurà de presentar i lliurar a la Unitat de Dinamització Econòmica Comunitària.
- 5.3.7 El concessionari ha de facilitar a la UAB de manera periòdica dades del servei relacionades amb la sostenibilitat (malbaratament alimentari, envasos, residus, emissions de CO₂,...).
- 5.3.8 La UAB podrà introduir mecanismes per garantir l'autenticitat dels productes identificats amb comerç just, proximitat, provinents de producció ecològica o altres indicacions.
- 5.3.9 Qualsevol element publicitari i d'imatge (estovalles de paper, rètols, cartells, expositors, etc.) que el concessionari vulgui posar a les instal·lacions cal que l'hagi aprovat prèviament la Unitat de Dinamització Econòmica Comunitària de la UAB o la instància administrativa corresponent de la Universitat. En tot cas, és la Unitat de Dinamització Econòmica Comunitària qui gestiona internament els casos en els quals no sigui competència seva l'autorització esmentada.

5.4. Productes i envasos

- 5.4.1 Tots els productes servits pel concessionari han de complir el que especifiqui la normativa legal vigent, han de ser de bona qualitat i de marques reconegudes, han de tenir el registre corresponent i han d'estar correctament manipulats, conservats i presentats.
- 5.4.2 Cal adjuntar la fitxa tècnica de totes les referències de venda (excepte d'aquelles etiquetades pel fabricant i que no es manipulen posteriorment). La fitxa ha de constar, com a mínim, dels apartats següents: escandall, recepta d'elaboració, notes d'ACCPP i nota de control d'altèrgies alimentàries segons la normativa vigent. En totes les fitxes cal que hi figurin el nombre de productes o ingredients i la qualitat de cada producte.
- 5.4.3 Els proveïdors d'aquests productes han d'estar acreditats i s'han d'atenir a les instruccions legals. L'empresa adjudicatària sempre és la responsable dels productes servits.
- 5.4.4 Amb referència específica a l'oli:
- Cal complir la normativa vigent amb referència als setrills.
 - Per amanir s'ha d'utilitzar oli d'oliva amb un grau d'acidesa baix i per cuinar, oli d'oliva o bé oli de gira-sol amb un contingut alt d'àcid oleic.
 - Cal evitar dispensar l'oli en format mono-dosi, i en envàs de plàstic.
- 5.4.5 Les begudes embotellades que s'ofereixin han de ser en tots els casos (aigua, cervesa, vi o begudes refrescants) de les marques més conegudes i usuals al mercat.
- 5.4.6 El servei de bar-cafeteria ha d'utilitzar parament (estovalles, tovallons, coberts, plats, gots i tasses) reutilitzable. En els casos en què, per pic de demanda o esdeveniments multitudinaris, calgui usar de manera justificada productes d'un sol ús, aquest ha d'estar fet a partir de material renovable i 100% reciclable o compostable. No està permès l'ús de productes de plàstic d'un sol ús (canyetes, bosses, plats, bols, gots...).
- 5.4.7 Cal que els embalatges d'un sol ús siguin de paper o cartró reciclats i reciclables. Aquests embalatges poden tenir tintes només si són biodegradables i no contenen metalls pesants. Els embalatges lliurats pel concessionari i utilitzats per a aquesta funció hauran de tenir un preu suplementari; aquest preu, si no està regulat legalment, ha d'estar dins els paràmetres propis del món de la restauració.
- 5.4.8 S'ha de garantir la disponibilitat de punts d'aigua potable gratuïts en compliment de la llei 7/2022, de 8 d'abril, de residus i sòls contaminats per a una economia circular.
- 5.4.9 Cal vendre l'aigua i les begudes refrescants en ampolla de vidre, preferentment reutilitzable. Cal evitar vendre les begudes refrescants i l'aigua en llauna o ampolles de plàstic d'un sol ús, excepte en aquells casos en què només es disposa de la beguda en aquest format i es pugui justificar i acreditar.
- 5.4.10 Tot l'indicat en els apartats anteriors ha d'estar a disposició del personal competent de la inspecció sanitària del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya, de l'Ajuntament o de la Universitat Autònoma de Barcelona.

5.5. Neteja, residus i ambientalització

- 5.5.1 El concessionari ha de gestionar adequadament els residus, tot respectant les indicacions de la UAB i la normativa vigent.
- 5.5.2 Els productes de neteja utilitzats a les cuines, els rentaplats, màquines expenedores, etc., han de complir la normativa vigent de seguretat i ser respectuosos amb el medi ambient.
- 5.5.3 L'empresa ha de tenir disponibles a les instal·lacions les fitxes de seguretat dels productes químics de neteja utilitzats més freqüentment i a la llista de telèfons de la cuina hi ha de constar el telèfon de l'Institut Nacional de Toxicologia (91 562 84 69).
- 5.5.4 L'empresa adjudicatària és responsable del bon estat de la neteja, segons els indicadors establerts per la UAB per a la resta del campus, i dels espais cedits per a l'explotació del servei, essent responsable tant de la neteja interior de l'espai com dels vidres interiors i exteriors (amb independència del grau de dificultat per a la neteja).

Lot 2: L'anterior es igualment aplicable a la zona de màquines expenedores.

- 5.5.5 Tanmateix, serà responsabilitat de l'adjudicatari el bon estat de la neteja de les zones exteriors (per exemple les terrasses) confrontants, d'acord amb els indicadors abans esmentats.
- 5.5.6 A tal fi la UAB es reserva el dret d'inspeccionar l'estat de la neteja amb l'empresa que en aquell moment tingui contractada per a realitzar els controls de qualitat del servei de neteja del campus.
- 5.5.7 El concessionari haurà de realitzar una neteja a fons de totes les instal·lacions de cuina, com a mínim tres cops a l'any, coincidint preferentment amb els períodes no lectius: Nadal, Setmana Santa i estiu.
- 5.5.8 El concessionari ha de retirar les deixalles d'una manera continuada i n'ha d'adequar la recollida i la correcta selecció de les diferents fraccions d'acord amb la política i normativa interna de residus de la UAB, assegurant que es fa una correcta selecció tant dels residus de la cuina com de la zona de les persones usuàries (vidre, paper, cartró, matèria orgànica, envasos i olis).

Lot 2: L'anterior es igualment aplicable a la zona de màquines expenedores.

- 5.5.9 El concessionari haurà de complir amb els principis de prevenció de residus, minimitzant l'ús d'envasos d'un sol ús i de productes embolcallats. En aquest sentit, l'empresa haurà de col·laborar amb campanyes i iniciatives de prevenció de residus, reutilització i sostenibilitat que impulsi la universitat. Es valorarà positivament que la concessionària faci comunicació i sensibilització cap a les persones usuàries per a millorar la recollida selectiva.
- 5.5.10 El bar-cafeteria ha de disposar, dins de les instal·lacions, mobiliari a l'abast de les persones usuàries perquè es pugui fer adequadament i de manera fàcil la recollida selectiva de totes les fraccions que es recullen separatament al campus de la UAB. El mobiliari ha d'estar autoritzat per la UAB

Lot 2: L'anterior es igualment aplicable a la zona de màquines expenedores.

- 5.5.11 El concessionari del bar-cafeteria promourà una correcta senyalització dels contenidors de recollida de deixalles per tal de garantir una bona informació a l'usuari, tot fomentant la conscienciació i l'educació ambiental.
- 5.5.12 El concessionari col·laborarà amb aquelles campanyes i iniciatives d'educació ambiental i de salut que la UAB proposi implementar en matèria de prevenció i reciclatge de residus.
- 5.5.13 El concessionari s'ha de fer càrrec dels residus domèstics que no tinguin un circuit de recollida domiciliària (residus d'aparells elèctrics i electrònics, mobiliari, restes d'obres menors, palets, olis industrials...) generats a les instal·lacions en què presti el servei, gestionant aquests residus de manera correcta d'acord amb la normativa i els principis de sostenibilitat.
- 5.5.14 El concessionari s'ha de fer càrrec i gestionar correctament els residus especials i els envasos de productes especials (olis minerals derivats d'operacions de manteniment, detergents i altres productes químics caducats, filtres de campanes d'extracció...) generats a les instal·lacions en què presti el servei.
- 5.5.15 A l'hora de substituir les lluminàries foses o que es trobin en mal estat, cal instal·lar la tecnologia LED més eficient possible.
- 5.5.16 Tota la maquinària i els aparells de tipus industrial que s'instal·lin a les dependències de concessió (frigorífics, congeladors, forns, túnels de rentatge, etc.) han de ser d'alta eficiència energètica, de baix consum d'aigua i de les millors tecnologies disponibles al mercat quant a la utilització òptima dels recursos i la preservació del medi ambient. La instal·lació d'aquests aparells s'ha de fer d'acord amb la UAB.
- 5.5.17 En tota nova reforma o instal·lació i compra de mobiliari s'han de tenir en compte criteris de sostenibilitat (sistemes de reducció d'aigua, mobiliari de baix impacte ambiental, etc.)

6. PERSONAL

6.1. Subrogació

- 6.1.1 El personal que presta el servei actualment ha de ser subrogat en el seu cas pel nou concessionari d'acord amb el conveni col·lectiu aplicable i la normativa laboral. En aquest sentit, d'acord amb el que estableix l'article 130 de la LCSP. Es facilitarà el **quadre de personal adscrit al servei que té dret a subrogació** a les empreses interessades a la licitació que ho sol·licitin.
- 6.1.2 En cas de traspàs, l'empresa concessionària que té la condició d'ocupadora del personal afectat està obligada a proporcionar la informació esmentada a la UAB i facilitar tant el retorn de la concessió com la subrogació dels treballadors, si fos el cas, en tots els aspectes.

6.2. Responsabilitats del concessionari

- 6.2.1 L'adjudicatari assumeix l'obligació d'exercir, de manera real, efectiva i continuada, el poder de direcció inherent a tota empresa sobre el personal. En particular, assumirà la negociació i el pagament dels salaris, la concessió de permisos, llicències i vacances, les substitucions en casos de baixa i/o absència, les obligacions legals en matèria de Seguretat Social, inclòs l'abonament de cotitzacions i el pagament de prestacions, quan procedeixi, les obligacions legals en matèria de prevenció de riscos laborals, l'exercici de la potestat disciplinària, així com quants drets i obligacions es derivin de la relació contractual entre persona empleada i empresària.
- 6.2.2 És un deure i obligació de l'adjudicatari vigilar que el seu personal utilitzi de manera general les zones de càrrega i descàrrega, limitant al màxim l'accés amb vehicles a les zones de vianants. Si per causa major s'autoritza l'accés amb vehicle a una zona de vianants, s'hauran de complir estrictament les normes que s'indiquin.

6.3. Organització

- 6.3.1 L'adjudicatari haurà de designar una persona com a supervisor/a, integrada en la seva pròpia plantilla, que tindrà entre les seves obligacions:
- Interlocució de l'adjudicatari davant de la UAB.
 - Canalitzar la comunicació amb el personal, distribuint les feines, ordres i instruccions de treball necessàries en relació amb la prestació del servei.
 - Supervisar, coordinar i controlar el correcte exercici de les funcions que tenen encomanades, així com l'assistència del personal al lloc de treball.
 - Organitzar el règim de vacances del personal. En aquest sentit haurà de coordinar-se adequadament amb l'ASLiA, a efectes de no alterar el bon funcionament del servei.
 - Informar a la UAB sobre les variacions, ocasionals o permanents, en la composició del personal.
- 6.3.2 L'adjudicatari haurà de comunicar a l'ASLiA el nom, cognoms i núm. de DNI o NIE de les persones designades a l'execució del servei. Aquestes dades seran facilitades al Servei de Vigilància i Seguretat de la UAB
- 6.3.3 El concessionari haurà de detallar la distribució del personal, les responsabilitats en l'organigrama de l'equip, les tasques que s'han de desenvolupar en cada lloc de treball i responsabilitat, el circuit de funcionament, així com les adaptacions específiques

considerades necessàries per al funcionament òptim de la concessió, indicant-hi les solucions que es proposen.

6.3.4 S'ha de garantir que, en cada local de la concessió, hi ha prou personal per oferir un servei de qualitat i diligent a les persones usuàries del bar-cafeteria i per evitar que hi hagi cues.

6.3.5 L'empresa adjudicatària ha de substituir les absències de personal per causa de malaltia, accident, suspensió temporal del contracte de qualsevol forma o per cessament definitiu, de manera que la prestació del servei quedi assegurada pel nombre de persones ofert en la seva proposta.

6.3.6 La UAB podrà demanar a l'adjudicatari, en qualsevol moment i amb motius justificats, l'ampliació de personal.

6.3.7

6.4. Formació i capacitat

6.4.1 Totes les persones que l'adjudicatari contracti en aquest servei han de tenir unes bones pràctiques de manipulació i la formació en manipulació d'aliments que marca la normativa vigent.

6.4.2 Tot el personal ha de rebre formació presencial en matèria ambiental, professional, sanitària i de prevenció, aplicada al seu lloc de treball, durant la vigència de la concessió. Cal informar a la Unitat de Dinamització Econòmica Comunitària de la formació duta a terme, amb els corresponents certificats.

6.4.3 El personal de bar-cafeteria es trobarà en situació d'acreditar, en qualsevol moment, la formació necessària per a la manipulació dels aliments, la qual podrà ser exigida en qualsevol moment. En les visites de control oficial, s'haurà d'acreditar que els manipuladors han estat degudament formats en les tasques encomanades.

6.5. Atenció, uniformitat i correcció

6.5.1 Tot el personal haurà de complir amb professionalitat i amabilitat, així com les normes bàsiques de neteja i vestimenta que li siguin pròpies. S'exigirà a l'empresa adjudicatària que el personal que presti serveis de restauració tingui un tracte cap als usuaris correcte i respectuós.

6.5.2 Tot el personal haurà de poder comunicar-se com a mínim en català i castellà i es recomana que pugui atendre en anglès o altres idiomes estrangers.

6.5.3 El personal adscrit al servei ha d'anar uniformat mentre duri la seva jornada de treball. L'adjudicatari ha de dotar al seu personal del nombre de peces de vestuari adient per tal que el treballador porti l'uniforme sempre net.

6.5.4 El vestuari del personal ha de ser d'ús exclusiu. Qualsevol persona que entri a la cuina ha de portar bata o roba adequada segons la normativa vigent.

6.5.5 L'adjudicatari proporcionarà al personal una identificació amb nom, cognoms i fotografia, que hauran de dur sempre en lloc visible.

6.6. Dret de substitució

- 6.6.1 La UAB es reserva el dret de demanar a l'adjudicatari que prescindeixi del personal que no guardi un tracte correcte, respectuós i adequat amb les persones usuàries, mantingui hàbits manifestament antihigiènics o contravingui la regulació de règim general de la Universitat.
- 6.6.2 En el cas que una persona hagi de ser substituïda, el procés que comprèn la proposta de substitució i l'aprovació o recusació per part de la UAB es produirà en un període no superior a 48 hores. La substitució s'ha de completar en el termini d'una setmana i no s'admet cap pròrroga del termini.
- 6.6.3 És responsabilitat de l'adjudicatària vincular al servei i proposar persones amb el perfil i capacitació adequats per a assumir les posicions encomanades i és potestat exclusiva de la UAB acceptar o no la proposta de l'adjudicatària.

7. RÈGIM ECONÒMIC

7.1. Economia del contracte

- 7.1.1 El règim econòmic del contracte s'estableix al PCA que regeix la licitació d'aquesta concessió i les disposicions establertes en el present plec.
- 7.1.2 El concessionari assumeix el dret de gestió i explotació del servei sota el seu risc i ventura, el que implica la transferència al concessionari del risc operacional.
- 7.1.3 El concessionari té dret a percebre directament dels usuaris del servei l'import de les prestacions efectuades i vendes realitzades, en els termes de l'apartat 3.6 del plec.
- 7.1.4 El concessionari abonarà el cànon en els termes previstos al PCA.
- 7.1.5 En el cas que el concessionari fos obligat a tancar els seus locals per causes de salut i/o força major, i sense poder donar cap tipus de servei efectiu, se seguiran les normes legals que es dictin al respecte.
- 7.1.6 L'explotació del negoci de bar-cafeteria no implica exclusivitat de cap mena, ni a l'edifici ni a les dependències de la Universitat Autònoma de Barcelona.

7.2 Auditoria

- 7.2.1 La UAB ha de poder accedir a totes les dades referides al detall de les vendes del bar-cafeteria en temps real: vendes de productes, ofertes, quantitats, imports, tiquets, factures simplifiades, i en general, a qualsevol altre dada econòmica de vendes que consideri adient per a la seva activitat i justificació.
- 7.2.2 Totes i cadascuna de les vendes efectuades hauran de registrar-se i acreditar-se mitjançant l'emissió del tiquet de caixa, factura simplificada o factura, segons correspongui.
- 7.2.3 Per a que això sigui possible, el concessionari ha de facilitar a la UAB la connexió necessària amb els seus equips informàtics i de processament de la informació que en permetin el seguiment en temps real.
- 7.2.4 En cas contrari, la UAB podrà equipar els punts de venda amb el maquinari i programari que determini, de manera que es pugui informar automàticament sobre les dades amb l'objectiu tant de determinar els imports de cànon segons els percentatges sobre facturació establerts, com d'obtenir les informacions estadístiques que puguin contribuir a la millora de les prestacions del servei.
- 7.2.5 Les despeses per al desplegament d'aquesta plataforma, incloent les referides al paràgraf anterior, aniran a càrrec del concessionari.
- 7.2.6 Cal fer les gestions oportunes perquè tot el descrit en aquest apartat estigui en ple funcionament, com a màxim, als dos mesos de l'inici del contracte.

7.3 Altres obligacions econòmiques del concessionari

- 7.3.1 Són a càrrec del concessionari tots els impostos, arbitris i gravàmens de l'Estat, de la Generalitat de Catalunya i de la província o municipi que afectin tant l'activitat com la relació jurídica en la qual es concreti la concessió.
- 7.3.2 El concessionari ha d'exhibir a la Universitat els justificants del pagament dels impostos, arbitris i gravàmens o altres impositcions tributàries sempre que se li demanin.
- 7.3.3 L'adjudicatari està obligat a abonar els consums d'aigua, gas i electricitat segons la lectura mensual dels comptadors instal·lats amb aquesta finalitat. La UAB repercutirà a l'adjudicatari aquestes despeses. També ha d'abonar els consums telefònics i qualsevol altre tipus de factura emesa per la UAB.
- 7.3.4 El pagament d'aquests consums s'ha d'efectuar en fraccions mensuals, que s'han d'abonar en els quinze dies següents a la presentació de la factura corresponent per la Universitat Autònoma de Barcelona.
- 7.3.5 El concessionari abonarà a la UAB mensualment les despeses associades a la recollida i transport dels residus generats.
- 7.3.6 L'adjudicatari ha de reposar, en acabar el contracte, la totalitat del parament de cuina que se li faciliti.
- 7.3.7 El concessionari està obligat a pagar els controls de qualitat: anàlisis mensuals dels menjars servits (aproximadament 1.400 € per any); controls higiènic-sanitaris de bones pràctiques de manipulació (aproximadament 320€ per any) i de qualitat del servei (aproximadament 400 € per any), si s'escau i prèvia facturació per part de la UAB. Aquests imports són sense IVA i s'actualitzaran anualment.

8. RESPECTE DELS DRETS HUMANS

El concessionari vetllarà per que els seus serveis i subministraments s'emprin sempre respectant els drets humans.

Ni el concessionari ni els seus subcontractistes, proveïdors o qualsevol entitat vinculada a la cadena de subministrament han incomplert, ni incompliran durant l'execució del contracte, pràctiques que vulnerin els drets humans fonamentals reconeguts en la Declaració Universal dels Drets Humans, el Pacte Internacional de Drets Civils i Polítics, el Pacte Internacional de Drets Econòmics, Socials i Culturals, els Convenis de l'Organització Internacional del Treball, així com tots els altres tractats en la matèria ratificats per Espanya.

També es compromet a complir i fer complir la normativa nacional aplicable en matèria d'igualtat, no discriminació i condicions laborals i drets civils i socials.

A aquests efectes, el concessionari es compromet a:

- Actuar amb la deguda diligència i acreditar, si s'escau, esforços raonables i proporcionats, per tal que els seus productes no s'emprin en conflictes bèl·lics o per reprimir la població civil o per qualsevol escenari de violació dels drets humans.
- Lliurar al responsable del contracte designat per l'entitat contractant, en el termini màxim de 25 dies laborals des de la petició del mateix, la documentació acreditativa de que no s'estan emprant els esmentats productes en cap de les circumstàncies descrites, i en cas de que així sigui, el seu pla d'actuació al respecte.

El concessionari serà responsable de garantir que tots els subcontractistes i proveïdors que participin en l'execució del contracte compleixin les mateixes obligacions en matèria de drets humans establertes en aquesta clàusula, havent d'incloure en els contractes amb tercers disposicions equivalents a les aquí establertes.

9. INCOMPLIMENTS

9.1. Nivell d'incompliments

Els nivells de gravetat dels incompliments de les prescripcions i obligacions establertes al present plec es determinen de la forma següent:

- i. **MOLT GREUS**
 - a. Prescripcions de l'apartat 2 d'aquest plec, "Legalització de l'establiment"
 - b. Prescripcions de l'apartat 4.4.3 "L'adjudicatari no pot cedir..."
 - c. Prescripcions de l'apartat 7.3.1 i 2 d'aquest plec "Altres obligacions econòmiques del concessionari"
 - d. Prescripcions de l'apartat 8 "Respecte dels Drets Humans"
- ii. **GREUS**
 - a. Prescripcions de l'apartat 4.1.2 "Pel que fa als elements de treball..."
 - b. En funció del cas, les prescripcions de l'apartat 4.4 "Disponibilitat dels locals"
 - c. En funció del cas, les prescripcions de l'apartat 5 "Qualitat, Higiene, Coordinació i Seguiment" d'aquest plec.
 - d. En funció del cas, les prescripcions de l'apartat 6 "Personal", quan per la seva naturalesa la llei o el PCA no hagin previst una penalitat específica.
 - e. Prescripcions de l'apartat 7.3.7 d'aquest plec "Altres obligacions econòmiques del concessionari"
 - f. En funció del cas, l'incompliment de l'obligació de lliurar la documentació, certificats, informes o acreditacions indicada en aquest plec
- iii. **LLEUS**
 - a. L'incompliment de qualsevol altra prescripció no indicada anteriorment

9.2. Penalitats

Per als incompliments causats o atribuïbles al concessionari durant l'execució del contracte s'estableixen les següents penalitats:

- 1) Lleu:
 - a. 1r incompliment, una amonestació per escrit;
 - b. 2n incompliment i ulteriors: penalització de 300 €.
- 2) Greu: Penalització de 1.500 €.
- 3) Molt greu: Penalització de 10.000 € o resolució del contracte.

9.3. Altres

Podran ser objecte de penalització, inclosa la resolució contractual, l'incompliment de condicions i obligacions en els termes establerts al PCA.

10. ANNEXOS

- 10.1. Annex 1 - Acord del Consell de Govern de la UAB del 29 de setembre de 2005**
- 10.2. Annex 2 - Llistes de Preus**
 - 10.2.1. Annex 2a) Llista de preus màxims autoritzats amb l'IVA inclòs, Acord Comissió d'Economia i Organització de data 25 de juny de 2025 (Acord 54/2025).**
 - 10.2.2. Annex 2b) Llista de productes amb descripció**
 - 10.2.3. Annex 2c) Llista de preus de productes de màquines expendedores**
- 10.3. Annex 3 – Plànols**
- 10.4. Annex 4 – Inventari**
- 10.5. Annex 5 - Documentació que cal lliurar periòdicament a la UAB**
- 10.6. Annex 6 – Prescripcions específiques aplicables al Lot 2 (Màquines expendedores)**