

**ANNEX AL PLEC DE CLÀUSULES TÉCNIQUES
CONCESSIÓ DEL SERVEI DE BAR-CAFETERIA
DE SOCIALS I CAMPUS SABADELL DE LA
UNIVERSITAT AUTÒNOMA DE BARCELONA**

INDEX:

- 1. Acord Consell de Govern núm. 77/2005**
- 2. Llista preus màxims autoritzats**
 - 2a. Llista de preus Llista de preus aprovada pel Consell d'Economia i Organització de data 25 de de juny de 2025 (Acord 54/2025)**
 - 2b. Llista de preus amb descripció**
 - 2c. Llista de preus de productes de les màquines expenedores (només LOT 2)**
- 3. Plànols**
 - 3a. Plànol del Bar/Cafeteria Ciències Socials**
 - 3b. Plànol del Bar/Cafeteria Sabadell**
- 4. Inventaris**
 - 4a. Inventari del Bar/Cafeteria Ciències Socials**
 - 4b. Inventari del Bar/Cafeteria Sabadell**
- 5. Documentació a lliurar a la UAB**
- 6. Lot 2 - Màquines expenedores**

ANNEX 1
Acord Consell de Govern núm. 77/2005

Acord 77/2005, de 29 de setembre, pel qual s'acorda aprovar els principis de responsabilitat corporativa per a les empreses proveïdores de productes i serveis de la UAB, que tot seguit es transcriu:

Principis de responsabilitat corporativa per a les empreses proveïdores de productes i serveis de la UAB

La Universitat Autònoma de Barcelona en el desenvolupament de les seves activitats, s'inspira en els principis de llibertat, democràcia, justícia, igualtat i solidaritat, i en la seva recerca constant de l'excel·lència universitària s'ha dotat d'una sèrie de mesures per tal d'aplicar en la seva organització uns principis ètics generals que afavoreixin la qualitat de la docència, la recerca i l'estudi.

Moltes d'aquestes mesures es contemplen ja en els propis Estatuts de la UAB, que consagren principis com els ja esmentats de llibertat, democràcia i igualtat, juntament amb d'altres com els de no discriminació, la integració de persones amb discapacitat, la llibertat d'expressió i de reunió, el dret a la informació i a la participació de tots els membres de la comunitat universitària o l'orientació de la docència i la recerca vers la cultura de pau, el respecte als drets humans, el progrés social, el respecte al medi ambient i al desenvolupament sostenible.

A banda de tots aquests principis consagrats en els Estatuts de la UAB hi ha una sèrie de mesures que s'han recollit en normatives internes, protocols, adhesions i altres instruments amb la finalitat de posar en pràctica noves estratègies destinades a construir, des de l'àmbit universitari, una societat més justa que respongui amb més eficàcia als nous reptes socials i a conceptes com els de la Responsabilitat Social Corporativa, el Desenvolupament Sostenible o el Compromís Èticament Responsable.

La UAB és conscient del paper que té com Administració Pública en el desenvolupament de polítiques socials eficients i innovadores, que ajudin als agents del seu entorn a encaminar la seva actuació envers un compromís ètic en consonància amb els nous reptes socials i ambientals abans esmentats. En aquest sentit, ha elaborat una declaració de principis de responsabilitat corporativa que en la majoria dels casos provenen de Declaracions Universals de Drets Humans, en d'altres casos són preceptes d'obligat compliment legal incorporats en Lleis com la de Contractes de les Administracions Públiques, la de Prevenció de Riscos Laborals o l'Estatut dels Treballadors i en altres supòsits es tracta de principis subscrits en cimeres internacionals com l'Agenda 21, aprovada a la Cimera de la Terra celebrada a Rio de Janeiro.

En direcció a aquests principis s'haurien d'encaminar les empreses i persones físiques que tenen relacions comercials amb la UAB de manera que el compromís ètic que la UAB consagra en la seva organització també tingui cabuda en la organització interna de les empreses proveïdores de la Universitat i en les seves relacions amb empreses subcontractistes i proveïdores tant del nostre país com d'altres països en vies de desenvolupament.

PRINCIPIS

A) DRETS FONAMENTALS I MESURES SOCIALS

1. Condicions de treball justes

Les empreses vetllaran per tal que els seus propis treballadors, i els seus subcontractistes i proveïdors, tinguin unes condicions de treball justes i dignes, en aquest sentit garantiran que els salaris no siguin inferiors al salari mínim interprofessional, i siguin suficients per cobrir les necessitats bàsiques, sense incórrer en diferències retributives motivades per causes discriminatòries.

2. No discriminació

Les empreses no realitzaran cap tipus de discriminació per raons de raça, nacionalitat, religió, discapacitat, gènere, orientació sexual i afiliació política o sindical.

3. Salut i seguretat en el lloc de treball

Les empreses vetllaran per la seguretat dels seus treballadors en matèria de prevenció de riscos laborals, i prendran les mesures adequades per prevenir els accidents i les lesions relacionades amb la seva vida laboral, limitant en la mesura que sigui possible, les causes de risc inherents a l'entorn laboral. Quan les empreses duguin a terme activitats en els espais de la UAB es coordinaran amb la universitat en tot allò referent a la prevenció dels riscos laborals.

Les empreses garantirán que tots els seus treballadors rebin, de forma periòdica i documentada, la formació i informació sobre salut i seguretat laboral.

4. Llibertat d'associació i de negociació col·lectiva

Les empreses respectaran el dret dels seus empleats a formar sindicats, a afiliar-se a un sindicat de la seva elecció així com a negociar col·lectivament, així mateix garantirán que els representants del personal no siguin discriminats.

5. Formació dels treballadors

Les empreses potenciarán la formació continuada del seus treballadors, fent especial èmfasi en els aspectes socials i ambientals que recull aquest document.

6. Eliminació del treball infantil

Les empreses, en les relacions amb els seus proveïdors situats en països menys desenvolupats, establiran sistemes per protegir els nens de l'explotació econòmica i per evitar que puguin exercir cap tipus de treball que pugui ser perillós o interferir en la seva educació o que sigui perjudicial per a la salut física, mental o espiritual, en aquest sentit s'evitarán especialment les pitjors formes de treball infantil.

7. Integració de persones amb disminució

Les empreses donaran suport a la integració laboral de les persones amb disminució amb la finalitat de facilitar la seva adaptació a l'entorn laboral, com a via per aconseguir la plena integració social.

B) MESURES AMBIENTALS

1. Política ambiental

Les empreses adoptaran una política de millora contínua per a minimitzar l'impacte ambiental de les seves activitats.

2. Gestió ambiental

Les empreses duran a terme una acurada gestió ambiental de les seves actuacions en el marc de la política ambiental. Aquesta gestió ha de ser avaluable i permetre el seguiment ambiental de l'empresa.

3. Cicle de vida dels productes i serveis

Les empreses treballaran en la línia d'anar integrant l'avaluació del cicle de vida en el desenvolupament de noves tecnologies i productes, de manera que es tinguin en compte els impactes relatius a la fabricació, ús, i fi del cicle de vida dels productes.

Aquest mateix principi es tindrà en compte en la prestació dels serveis.

4. Tecnologies respectuoses amb el medi ambient

Les empreses afavoriran el desenvolupament i la difusió de tecnologies viables econòmicament que siguin respectuoses amb el medi ambient, en el marc de la producció més neta i cercant sempre aquella tecnologia que redueixi l'impacte ambiental del seu procés productiu.

5. Mesures preventives

Les empreses adoptaran les mesures preventives pertinents per a minimitzar l'impacte ambiental derivat de les seves activitats, incloent-hi aquelles relacionades amb la logística del transport. En aquest sentit, les empreses es comprometen a reduir les emissions de gasos d'efecte hivernacle, a davallar progressivament l'alliberament de

contaminants al medi, a dur una política de gestió de residus que prioritzi la minimització i el reciclatge, a realitzar un consum responsable i eficient dels recursos naturals i de l'energia, i a promoure les energies renovables dins de les seves instal·lacions i serveis.

La Universitat Autònoma de Barcelona es compromet a promoure els presents principis i a difondre'ls mitjançant els seus mecanismes habituals de comunicació, donant-los a conèixer tant als seus proveïdors actuals com als que vulguin ser-ho en el futur, de manera que el seu coneixement els pugui resultar beneficiós, fent-los així partícips del progrés i el desenvolupament general de la societat.

ANNEX 2

Llista de preus

ANNEX 2a

**Llista de preus aprovada pel Consell
d'Economia i Organització de data
25 de de juny de 2025 (Acord 54/2025)**

UAB

Universitat Autònoma de Barcelona

LLISTAT DE PREUS MÀXIMS DEL CURS 2025-2026

	Preus 2025-2026
AUTOSERVEI: MENÚ DEL DIA	
Menú complet sense aigua: Primer plat, segon plat, pa i postres	8,45
Menú complet amb aigua: Primer plat, segon plat, pa, postres i aigua (vidre)	9,05
BAR	
Cafè	1,25
Cafè descafeinat	1,25
Tallat	1,30
Cafè amb llet	1,35
* Tot el cafè es de comerç just	
ENTREPÀ	
Entrepà llom	3,00
Entrepà pollastre a la planxa	2,48
Entrepà hamburguesa	3,00
Entrepà mallorquí sandwich	2,03
Entrepà baguette	2,33
Entrepà bacó	2,03
Entrepà botifarra	2,20
Entrepà salxitxes	2,20
Entrepà truita de patates	3,00
Entrepà de truita a la francesa	3,00
Entrepà frankfurt	2,25
Entrepan freds	1,88
Entrepan minis	1,23
Wrap gran	2,80
Wrap petit	2,45
Bikini	2,63
Bikini sobressada amb formatge i ceba	3,10
Bikini pernil i formatge pa de motlle	1,43
Panini tonyina	1,58
Panini 4 estacions	1,58
Panini bacó	1,58
Panini York	1,58
Magdalena sense gluten	1,10
Pastís xocolata sense gluten	1,68
Cresta vegana	1,40
Cresta carn	1,40

	Preus 2025-2026
Cresta pernil i formatge	1,40
Menú setmana pack de 5 menús de menú setmana sense beguda	30,00
Primer plat	2,50
Segon plat	3,50
Postres menú	1,00
Plat combinat	4,50
Patates braves	3,00
Croquetes	1,98
Fingers de pollastre	1,98
Baguette	0,70
Wok	4,00
1/2 pizza	1,93
pizza + guarnició + beguda	4,50
pizza sencera	4,00
1/2 pizza + guarnició	2,35
kebab	2,38
Hamburguesa pa de burger amb amanida	3,60
Hamburguesa doble	6,00
10 Cafè amb llet (no cal que siguin dies consecutius)	9,00
10 Cafè (no cal que siguin dies consecutius)	8,00
Suplement llet vegetal	0,10
Macarrons	2,00
Pasta	2,00
Pasta gran	4,00
Pasta farcida	2,25
Pasta farcida gran	5,00
Amanida de quinoa	2,63
Amanida de cous cous	2,63
Amanida russa	2,63
Amanida de llegums	2,63
Peça de fruita	0,55
Bol de fruita tallada	1,08
Natilla vainilla/xoco	0,75
logurth natural	0,70
logurt gust	0,70
logurt natural amb musli i fruites	1,00
Beguda calenta + brioxeria + suc de taronja natural	4,50
Beguda calenta + croissant/donut	2,65
Beguda calenta + bikini	3,90
Beguda calenta + mini	1,50
Entrepà + patates + beguda	5,00
Hamburguesa + patates + beguda	6,00
Gaspatxo	1,33

ANNEX 2b

Llista de productes amb descripció



Universitat Autònoma de Barcelona

LLISTAT DE PRODUCTES AMB DESCRIPCIÓ CURS 2025-2026

CAFETERIA	Curs 25-26	
BAR	Preu	Descripció
Entrepà llom	3,00	80 g pa + 60 g carn
Entrepà pollastre a la planxa	2,48	80 g pa + 60 g carn
Entrepà hamburguesa	3,00	80 g pa + 60 g carn
Entrepà mallorquí sandwich	2,03	50 g pa + 40 g
Entrepà bacó	2,03	80 g pa + 48 g bacó
Entrepà botifarra	2,20	80 g pa + 60 g botifarra
Entrepà salxitxes	2,20	80g pa + 60g salxitxes
Entrepà truita de patates	3,00	80 g pa + 50 g truita
Entrepà de truita a la francesa	3,00	80 g pa + 1 ou
Entrepà frankfurt	2,25	80 g pa + 55 g
Entrepanes freds	1,88	80 g pa + 40 g producte
Entrepanes minis	1,23	60g pa + 30g producte
Wrap gran	2,80	250 g
Wrap petit	2,45	150 g
Bikini	2,63	50g pa + 40g
Bikini sobrassada amb formatge i ceba	3,10	50g pa + 40g + 15g ceba
Bikini pernil i formatge pa de motlle	1,43	50 g pa + 40 g
Panini tonyina	1,58	80 g
Panini 4 estacions	1,58	80 g
Panini bacó	1,58	80 g
Panini York	1,58	80 g
Pastís xocolata sense gluten	1,68	90 g
Cresta vegana	1,40	100 g
Cresta carn	1,40	100 g
Cresta pernil i formatge	1,40	100 g
Croquetes	1,98	290 g / u
Fingers de pollastre	1,98	25 g / u

CAFETERIA	Curs 25-26	
BAR	Preu	Descripció
Hamburguesa pa de burger amb amanida	3,60	75 g pa + 60 g carn
Amanida de quinoa	2,63	120 g
Amanida de cous cous	2,63	200 g
Amanida russa	2,63	200 g
Amanida de llegums	2,63	200 g
Bol de fruita tallada	1,08	150 g
Natilla vainilla/xoco	0,75	115 g
logurth natural	0,70	120 g
logurt gust	0,70	120 g
logurt natural amb musli i fruites	1,00	120 g
Gaspatxo	1,33	20 cl

ANNEX 2c

**Llista de preus de productes
de les màquines expendedores
(només LOT 2)**

Llista de preus màxims de productes de les màquines expendedores

BEGUDES CALENTES		Cafè ⁽¹⁾	0,65€
		Tallat ⁽¹⁾	0,65€
		Infusions ⁽¹⁾	0,65€
BEGUDES FREDES		Aigua 0.5 l.	0,70€
		Aigua 1.5 l.	1,45€
	Beguda de cola carbonatada	beguda de cola carbonatada dolça ZERO o SENSE SUCRE(fins 330 cc) ⁽²⁾	1,50€
		beguda de cola carbonatada dolça ZERO o SENSE SUCRE(fins 237 cc) ⁽²⁾	1,05€
		beguda de cola carbonatada dolça ZERO o SENSE SUCRE (500 cc)	1,90€
SÒLIDS		Patates fins 50 gr.	0,85€
		Pa de Pipes	1,05€
	Llaminadures amb xocolata	Galetes amb petits trossos de xocolata (100 gr.). Galetes amb petits trossos de xocolata (mínim 40 gr.). Barreta de galeta o neula coberta de xocolata amb llet. Galeta al centre, coberta de caramel i recoberta de xocolata amb llet. Barretes amb farcit de crema d'avellanes, neula i recobertes amb xocolata amb llet	1,20€
		Galetes farcides de xocolata	Galeta farcida de crema de xocolata (mínim 60gr)

⁽¹⁾ Preus amb got

⁽²⁾ En cas que l'adjudicatari opti per "Vidre".

ANNEX 3
PLÀNOL

ANNEX 3a

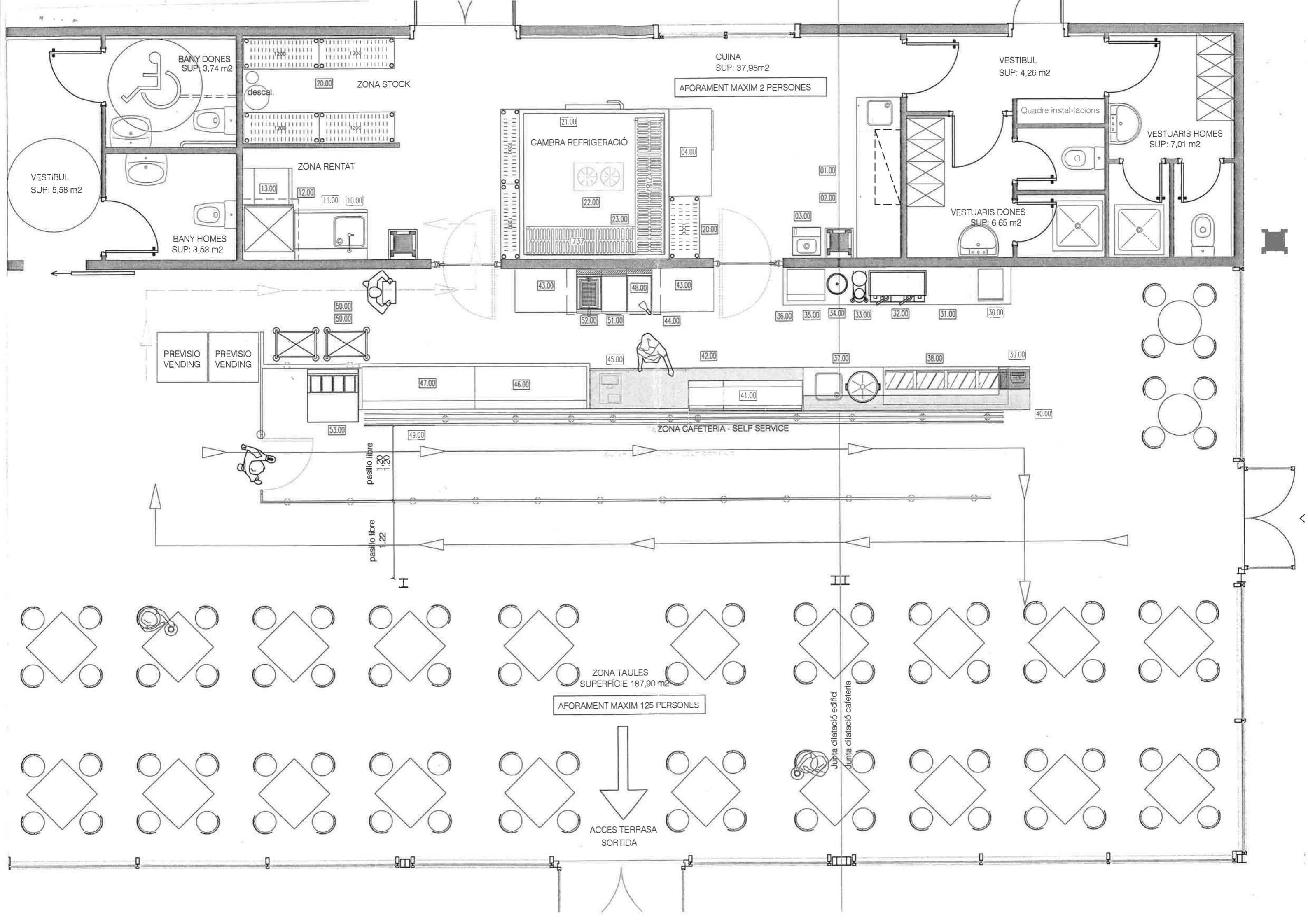
**Plànol del Bar/Cafeteria
Socials**

JUNTA DILATACIO:
 LA JUNTA DE DILATACIO EXISTENT A LA PLATAFORMA
 D' APOYO DE LA CAFETERIA HA DE RESPECTAR-SE
 I CREAR-SE EN CADA UN DELS NOUS ELEMENTS
 CONSTRUCTIUS DE L' EDIFICI DE LA CAFETERIA

LLEGENDA EQUIPAMENT

POSICIO	DESCRIPCIO	CODI
01.00	TAULA FREDA AMB PICA	02IS00002
02.00	ESTANTERIA MURAL LLISA	02IS00018
03.00	RENTAMANS	
04.00	ARMARI CONGELADOR	
ZONA STOCK I CAMBRA		
20.00	PRESTATGERIA DE PEU	
21.00	CAMBRA REFRIGERACIO	
22.00	EVAPORADOR CAMBRA REFRIGERACIO	
23.00	PRESTATGERIA DE PEU	
ZONA RENTAT		
10.00	TAULA ENTRADA AMB PICA	
11.00	CAMPANA ANTIVAHO	
12.00	RENTAVAIXELLES GS92	
13.00	TAULA SORTIDA	
ZONA CAFETERIA SELF-SERVICE		
30.00	MAQUINA DE GLAÇONS	
31.00	MOBLE TRASBARRA AMB PRESTATGES I PORTES INFERIORS	
32.00	CAFETERA 2 BRAÇOS	
33.00	MOLINET DE CAFE	
34.00	TERMO DE LLET	
35.00	MICROONES	
36.00	MOBLE TRASBARRA + MOBLE CAFETER	
37.00	TAULA AMB PICA I ESPAI BROSSA	
38.00	BOTELLER	02IS00037
39.00	CAIXA REGISTRADORA	
40.00	BARRA MODEL 200	
41.00	VITRINA EXPOSITORA NEUTRE	
42.00	SOTA BARRA NEUTRE AMB PRESTATGERIA I SOBRE GRANET	
43.00	TAULA NEUTRE	
AMB ENCAIX PER COL·LOCAR PLANXA		
44.00	CAMPANA EXTRACTORA	
45.00	TAULA FREDA AMB SOBRE DE GRANET	
46.00	VITRINA REFRIGERADA	
47.00	VITRINA REFRIGERADA	
48.00	PLANXA MIRROR M650E	
50.00	CARRO BANDEJAS	
51.00	FREGIDORA	
52.00	PARRILLA	
53.00	MOBLE SUPORT	

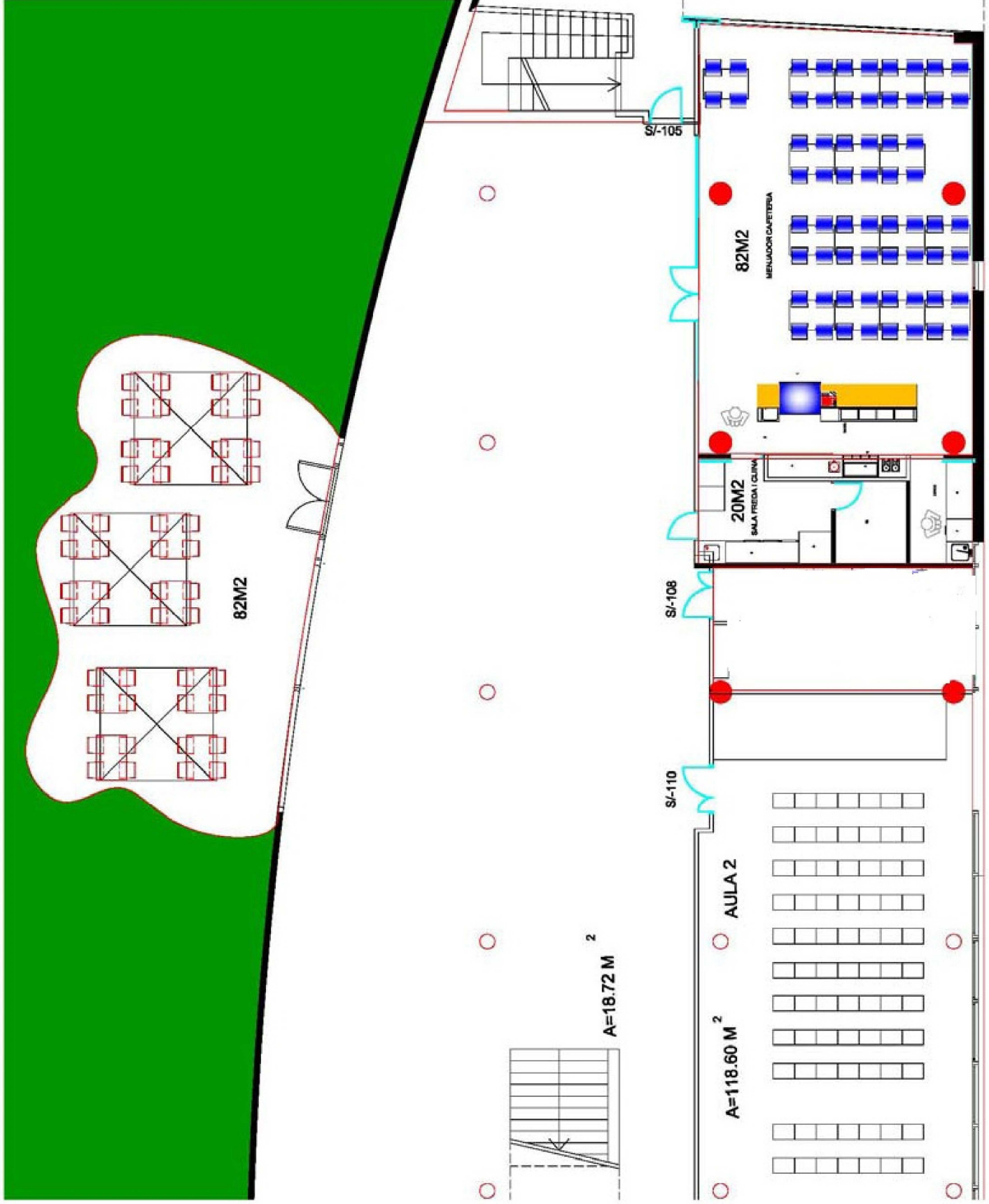




ANNEX 3b

Plànol del Bar/Cafeteria

Sabadell



ANNEX 4
INVENTARI

ANNEX 4a

Inventari del Bar/Cafeteria

Ciències Socials

**INVENTARI DEL BAR CAFETERIA DE
CC SOCIALS
octubre 2025**

ZONA STOCK I CAMBRA

Taula freda amb pica i 2 portes inferiors
Prestatgeria mural llisa
Rentamans
Taula d'acer inoxidable amb 2 calaixos i prestatgeria inferior
1 carro camarera de 3 nivells

CÀMERA FREDA

Evaporador cambra refrigeració
3 Prestatgeries

CÀMERA CONGELADOR

Evaporador càmera
3 Prestatgeries

ZONA RENTAT

Taula entrada amb pica
Campana extractora antivaho
Rentavaixelles
Taula mural de sortida

VESTIDOR DONES

5 Guixetes

VESTIDOR - DESPATX

Prestatgeria de 3 nivells
Prestatgeria de 4 nivells

ZONA CAFETERIA I AUTOSERVEI

Vitrina mural refrigerada
Moble cafeter inox transbarra
Taula de treball
Fry-top crom-dur professional
Fregidora modular professional
Taula suport amb 2 prestatgeries inferiors
Extracció de fums
Barra servei Bar
Baix barra amb boteller i pica

Moble expositor de pastes
Taula d'acer inoxidable amb 2 prestatgeries inferiors
Taula per caixa registradora
Vitrina expositora de vidre refrigerada
Moble autoservei pase encimera inoxidable
Baix barra d'acer inoxidable refrigerada
Cuba refrigerada amb protector de vidre (per 3 GN)
Cuba calenta (per 3GN)
Moble dispensador d'acer inoxidable per safates
Pasa-safates tubular d'acer inoxidable

Carro camarera de plàstic 3 nivells
1 Carro per safates doble
3 carros per safates senzills
1 Paperera metàl.lica de 2 unitats

MOBILIARI

30 Taules 70x70
120 Cadires verdes

MOBILIARI EXTERIOR

12 Taules fusta
12 Bancs de fusta

5 Taules material reciclat
10 Bancs material reciclat

ANNEX 4b

Inventari del Bar/Cafeteria

Sabadell

**INVENTARI DEL BAR RESTAURANT DE LA
ESCOLES UNIVERSITÀRIES CAMPUS SABADELL
Octubre 2025**

CAFETERIA

Taula d'acer inoxidable amb 2 prestatgeries inferiors
Moble cafeter
Màquina de gel
Moble boteller de 3 portes
Pica
Vitrina freda - 2 portes
Moble de suport per la caixa registradora

MENJADOR

16 Taules
56 Cadires

TERRASSA

8 Taules
25 Cadires

OFFICE

Moble refrigerat d'acer inoxidable - 3 portes
Taula d'acer inoxidable amb prestatgeria inferior
Extracció de fums
Prestatgeria mural
Armari congelador

PLONGE

Prestatgeria 4 nivells
Moble amb pica i prestatgeria inferior
Rentavaixelles
Suport d'acer inoxidable per rentavaixelles
Armari plàstic

MAGATZEM

2 Prestatgeries d'acer inoxidable de 4 nivells
Escalfador
Descalcificador

ANNEX 5
Documentació a lliurar a la UAB

ANNEX 5

DOCUMENTACIÓ A LLIURAR A LA UAB



DOCUMENTACIO A LLIURAR A LA UAB - UNITAT DE RESTAURACIÓ

EMPRESA CONCESSIONARIA

		Entitat	Periodicitat	Lloc lliurament
1 COMPLIMENT CONTRACTE - LLIURAMENT DOCUMENTS (Plec de Clausules CONSU 3/2014)				
1.1.	Una còpia de la declaració d'ingressos i retencions a compte de l'IRPF del mateix personal (model 110 o 111).	E	Trimestral	Contractació
1.2.	Un certificat acreditatiu d'estar al corrent de les obligacions tributàries amb el Ministeri d'Hisenda i amb la Seguretat Social.	E	Semestral	Contractació
1.3.	Un certificat acreditatiu d'estar al corrent de les obligacions tributàries amb la Conselleria d'Economia i Finances de la Generalitat de Catalunya	E	Anual	Contractació
1.4.	Clausula 14.11: L'adjudicatari haurà de presentar anualment un llistat complet dels treballadors que presten els seus serveis a la UAB, amb especificació del tipus de contracte i antiguitat.	E	Anual	Contractació
1.5.	Així mateix l'adjudicatari haurà de notificar, amb caràcter previ, a la UAB les modificacions contractuals del personal al seu càrrec.	E	Quand calgui	Contractació
1.6.	Lliurament del balanç i compte de resultats del servei i la facturació. (La UAB es reserva el dret d'auditar el compte d'explotació del servei, en cas de discrepàncies o disfuncions en la prestació del mateix).	E	Anual	Restauració
2 PERSONAL				
2.1.	Una còpia dels justificants dels pagaments a la Seguretat Social del personal al seu càrrec (IC1 i TC2)	E	Mensual	Contractació
2.2.	Notificacions canvi de personal	E	Quand calgui	Restauració

DOCUMENTACIÓ A LLIURAR A LA UAB - UNITAT DE RESTAURACIÓ

3 COMPLIMENT DE LA LEGISLACIÓ VIGENT. Registre de la normes d'higiene, de seguretat i de respecte al medi ambient.

	Entitat	Periodicitat	Lloc lliurament
3.1. AUTORITZACIÓ SANITÀRIA EMESA PEL DEPARTAMENT SALUT. GENERALITAT CATALUNYA	B-R	Quand calgui	Restauració
3.2. COORDINACIÓ AMB EL SP DE LA UAB I LES EMPRESES CONCESSIONÀRIES			
3.2.1. Designació del coordinador de seguretat	E	Inici i quand calgui	S. Prevenció
3.2.2. Certificat de la formació en Prevenció del personal	E	Inici i cada 3 anys	S. Prevenció
3.2.3. Lliurar al SP-UAB la Guia de coordinació per empreses externes, signada i complimentada	E	Inici activitat	S. Prevenció
3.2.4. Aptitud dels treballadors	E	Inici i quand calgui	S. Prevenció

4 MANTENIMENT

4.1. CONTRAINCENDIS			
4.1.1. Contracte de manteniment anual/actualitzat amb empresa autoritzada	B-R	ANUAL	Restauració
4.1.2. Certificat conforme s'ha realitzat el manteniment i llibre d'operacions*	B-R	ANUAL	Restauració
4.1.3. Legalització de noves instal.lacions o ampliacions	B-R	Quand calgui	Restauració
4.1.4. Revisió periodica dels extintors	B-R	ANUAL	Restauració
4.2. ELECTRICITAT			
4.2.1. Contracte de manteniment anual/actualitzat amb empresa autoritzada	B-R	ANUAL	Restauració
4.2.2. Certificat conforme s'ha realitzat el manteniment i llibre d'operacions*	B-R	ANUAL	Restauració
4.2.3. Certificat signat per un instal.lador autoritzat (una vegada solventades les incidencies trobades per l'ICIT o ECA)	B-R	5 ANYS**	Restauració
4.2.4. Legalització de noves instal.lacions o ampliacions	B-R	Quand calgui	Restauració
4.3. GAS			
4.3.1. Contracte de manteniment anual/actualitzat amb empresa autoritzada	B-R	ANUAL	Restauració
4.3.2. Certificat conforme s'ha realitzat el manteniment i llibre d'operacions*	B-R	ANUAL	Restauració

DOCUMENTACIÓ A LLIURAR A LA UAB - UNITAT DE RESTAURACIÓ

	Entitat	Periodicitat	Lloc lliurament
4.3.3. Certificat signat per un instal.lador autoritzat (una vegada solventades les incidències trobades per l'ICIT o ECA	B-R	4 ANYS	Restauració
4.3.4. Legalització de noves instal.lacions o ampliacions	B-R	Quand calgui	Restauració
4.4. CLIMATITZACIÓ			
4.4.1. Contracte de mantenimet anual/actualitzat amb empresa autoritzada	B-R	ANUAL	Restauració
4.4.2. Certificat conforme s´ha realitzat el manteniment i llibre d'operacions*	B-R	ANUAL	Restauració
4.4.3. Legalització de noves instal.lacions	B-R	Quand calgui	Restauració
4.5. CONDUCTES FUMS			
4.5.1. Contracte de mantenimet anual/actualitzat amb empresa autoritzada	B-R	ANUAL	Restauració
4.5.2. Certificat conforme s´ha realitzat la neteja dels conductes	B-R	ANUAL	Restauració
4.6. OBRES:			
4.6.1. Legalització de les estructures noves.	B-R	Quand calgui	Restauració
4.6.2. Legalització de les grans modificacions	B-R	Quand calgui	Restauració
4.6.3. Realitzar les petites modificacions segons la normativa vigent	B-R	Quand calgui	Restauració
4.6. NETEJA DESGÜASOS:			
4.6.1. Certificat conforme s´ha realitzat la neteja	B-R	ANUAL	Restauració
5 INVERSIONS			
5.1. Pagament canons	C	Mensual	Administració
5.2. Pagament fluids	C	Mensual	Administració
5.3. Còpia de les factures de les inversions	C	Quand calgui	Restauració
5.4. Quadrar dades inversions	C	Semestral	Restauració

Nota: E = 1 per Empresa; B-R = 1 per Bar Restaurant; C = 1 per contracte

ANNEX 6: LOT 2 - MÀQUINES EXPENEDORES

ANNEX 6.- PRESCRIPCIONS TÈCNiques ESPECÍFIQUES APLICABLES A: LOT 2 - MÀQUINES EXPENEDORES

1.- CONCEPTES GENERALS

Els principis reguladors sobre els quals es regeixen les condicions tècniques, sanitàries i ambientals d'aquest contracte són:

1.1. Legalitat. Acomplir la legislació vigent.

1.2. Sanitat i Higiene. Acompliment de les condicions higièniques i de neteja per tal de preservar la salut de les persones usuàries.

1.3. Garantir la varietat i continuïtat de l'oferta de productes. Assolir les condicions òptimes per a què les màquines instal·lades estiguin en ple rendiment i oferint constantment una oferta variada de productes.

1.4. Accessibilitat. Els serveis hauran de situar-se en llocs accessibles per a les persones amb mobilitat reduïda.

1.5. Respecte per l'entorn. Minimització de l'impacte ambiental derivat dels embolcalls, envasos i residus d'envasos, eliminant els innecessaris i fomentant l'ús de materials alternatius al plàstic, tot seguint les línies de la Llei 11/1997, de 24 d'abril, d'envasos i residus d'envasos i el Decret legislatiu 1/2009, de 21 de juliol, pel qual s'aprova el Text refós de la Llei reguladora dels residus. Seguint la Llei 7/2022 de residus o sòls contaminats per una economia circular.

Es valorarà que totes les màquines de begudes fredes ofereixin els productes en envàs de vidre.

En el cas d'ús de vidre, caldrà utilitzar envasos retornables, o reciclables en el seu detriment. S'haurà de promoure la seva utilització, incentivant d'aquesta manera els circuits de retorn d'envasos.

2.- UBICACIÓ DEL MAQUINARI

2.1. L'adjudicatari no podrà instal·lar ni retirar màquines sense autorització prèvia per part de l'Àrea de Serveis Logístics i d'Administració (en endavant "ASLiA").

2.2. L'adjudicatari podrà proposar el canvi d'ubicació d'una màquina o d'un grup de màquines, buscant sempre l'objectiu de la millora del servei. Així mateix tant l'Administració de Centre com l'ASLiA tenen capacitat per a poder demanar un canvi d'ubicació amb els mateixos objectius de millora del servei a la comunitat. Qualsevol canvi haurà de ser autoritzat prèviament per l'ASLiA. L'adequació de l'espai (instal·lacions necessàries per al funcionament de les màquines) serà realitzat per personal designat per la UAB. Les despeses originades pel trasllat seran a càrrec del peticionari, ja sigui l'adjudicatari, l'Administració de Centre o l'ASLiA.

2.3. Els canvis d'ubicació no suposaran cap modificació en el contracte. Donat que el cànon és calcula per percentatge, l'augment o disminució de màquines tampoc modificaran el contracte, simplement aquestes màquines passaran a formar part del conjunt de vendes de productes a la UAB i hauran d'incloure's a la telemetria com a màxim el dia 1 del mes següent a la posada en marxa.

2.4. Es pot donar el cas que, en el transcurs del contracte, s'hagi de desconnectar provisionalment alguna màquina, per obres o per algun altre motiu, en el cas que així sigui s'intentarà buscar un lloc alternatiu per a connectar-les. En cas de no ser possible les màquines afectades restaran desconnectades fins a que s'habiliti de nou l'espai.

2.5. L'adjudicatari haurà de preveure tota la logística necessària per a la posada en marxa del servei de forma immediata a la concessió efectiva i adaptant-se a les dates i horaris que la UAB consideri més adients amb l'objectiu de minimitzar les molèsties que es puguin produir a la comunitat universitària.

En qualsevol cas l'adjudicatari haurà de tenir tot el servei en funcionament en un termini màxim de 30 dies naturals, a comptar des de la formalització del contracte.

ANNEX 6: LOT 2 - MÀQUINES EXPENEDORES

3.- MÀQUINES D'AUTOSERVEI

3.1. Elements comuns al maquinari

3.1.1. Les màquines d'autoservei que s'instal·lin no podran tenir una antiguitat de més de 5 anys ni d'ús ni de fabricació, i tindran un aspecte i condicions adients. En aquest sentit es valorarà l'antiguitat de les màquines de menys de dos anys.

3.1.2. Totes les màquines han de tenir les homologacions, els registres sanitaris i totes aquelles exigències que legalment o reglamentàriament estiguin establertes o s'estableixin en el futur. En qualsevol moment la UAB podrà demanar els documents acreditatius.

3.1.3. Les màquines i instal·lacions de les mateixes estaran dotades de totes aquelles proteccions necessàries que garanteixin la seguretat de les persones i de les instal·lacions internes de la UAB. Com a mínim hauran de tenir:

- Protecció ignífuga
- Auto parada del molinet.
- Auto parada de la bomba d'aigua.

3.1.4. Totes les màquines vindran equipades amb sensor de caiguda del producte per tal de garantir la devolució dels diners si aquest no ha estat dispensat. Les màquines hauran d'incorporar un sistema de devolució de l'import per als casos de mal funcionament o inexistència de productes.

3.1.5. Totes les màquines hauran de disposar dels corresponents moneders amb capacitat per tornar canvi i acceptar monedes a partir de 5 cèntims.

3.1.6. Les màquines mostraran públicament i en lloc visible, els productes i les marques que s'ofereixen. D'altra banda l'adjudicatari haurà d'informar a l'ASLiA dels productes que estan a la venda així com de la quantitat màxima que s'ofereixen a cadascuna de les màquines.

3.1.7. Quan els productes no siguin visibles s'indicarà el seu nom com a mínim en català, i en castellà, i en anglès en la mesura que sigui possible. En cas que s'exposi una foto del producte, aquesta haurà de coincidir fidelment amb el producte que s'ofereix.

3.1.8. Totes les màquines han de dur de manera visible, com a mínim, la següent informació:

- Número d'identificació de la màquina (que proporcionarà la UAB).
- Nom i adreça de l'adjudicatari.
- Telèfon de contacte gratuït i/o whatsapp/Telegram i adreça electrònica, per atendre les incidències que es puguin produir.

3.1.9. Els usuaris han de poder informar-se de la composició dels productes abans d'adquirir-los, ja sigui mitjançant la pantalla de la màquina o a través d'una consulta a un web (QR). En aquest sentit es valorarà que aquesta consulta es pugui fer per agrupacions, per exemple dels productes aptes per a col·lectius amb necessitats alimentàries específiques, ja sigui per qüestions de salut o personals, (sense sucre, sense gluten, etc.). En qualsevol cas, aquests productes han de quedar informats de manera visible en la pròpia màquina.

3.1.10. L'adjudicatari haurà de garantir el correcte funcionament de tots els seus punts de venda, assegurant-se que les màquines estiguin en perfecte estat, assumint els costos que això comporti, així com a realitzar i prendre les mesures que es demanin arran de les inspeccions tècniques de les instal·lacions.

3.1.11. Quan hi hagi dues o més màquines, aquestes hauran d'estar agrupades mitjançant panells que permetin la seva protecció i neteja, excepte quan no sigui possible per impossibilitat física o tècnica. El cost i la responsabilitat d'aquests panells, la instal·lació, el manteniment i la neteja seran assumits per l'adjudicatari. Amb l'objectiu que la integració en l'entorn sigui el més estètica possible, l'adjudicatari presentarà prèviament el disseny a l'ASLiA per a la seva aprovació. Tanmateix l'ASLiA podrà proposar el disseny referit. En qualsevol cas tots els panells s'hauran d'instal·lar durant els sis primers mesos de contracte.

ANNEX 6: LOT 2 - MÀQUINES EXPENEDORES

3.1.12. A cadascuna de les agrupacions a on hi hagi com a mínim una màquina de begudes calentes i una de begudes fredes haurà d'instal·lar-se una màquina de reciclatge que permeti la destrucció i la separació en base a la tipologia d'envàs i el posterior emmagatzematge en contenidors interiors.

3.1.13. En els casos en què per algun motiu no es pugui instal·lar la màquina de reciclatge s'integraran en els panells papereres de recollida selectiva que permetin la separació de totes les tipologies d'envàs. Per aquells llocs a on tampoc sigui possible la instal·lació del panells, l'adjudicatari proporcionarà papereres de reciclatge selectiu que s'ubicaran al costat de les màquines.

3.1.14. L'adjudicatari està obligat a mantenir totes les màquines i el seu entorn en perfecte estat d'ordre i de neteja, a complir la normativa vigent sobre aquesta qüestió i les indicacions que li pugui donar la UAB en relació a aquests temes.

3.1.15. Seran a compte de l'adjudicatari totes les despeses de manteniment i reparació de les màquines de la seva propietat. La UAB no es responsabilitzarà del possible deteriorament de les màquines, ja sigui per actes vandàlics o per qualsevol altre motiu.

3.1.16. No està permesa la instal·lació de qualsevol sistema de seguretat i/o vigilància propi de l'empresa sense l'autorització expressa i per escrit de l'ASLiA.

3.1.17. L'adjudicatari col·laborarà en les campanyes de comunicació institucionals que es duguin a terme en la UAB facilitant espais, sempre que sigui possible, en les màquines, les estructures o utilitzant les pantalles de les pròpies màquines. En cap cas no es podrà inserir publicitat comercial ni a les màquines ni a les estructures ni a cap altre lloc. Així mateix permetrà col·locar de forma visible la informació que trobi oportuna la UAB sobre las característiques dels productes presents en las màquines, amb la finalitat d'aportar conceptes per l'educació nutricional del consumidor.

3.1.18. La UAB podrà exigir el canvi d'una màquina per una igual o de característiques superiors quan aquesta tingui tres incidències en un mes o sis en un any.

3.1.19. Es valoraran els sistemes que facilitin l'ús a les persones amb discapacitat visual, com ara el Braille o indicacions sonores, a totes les màquines.

3.2. Maquinari de begudes calentes

3.2.1. Cada màquina haurà de tenir una autonomia mínima de 500 serveis i haurà de subministrar com a mínim els productes següents:

- Cafè
- Cafè descafeïnat
- Tallat
- Tallat descafeïnat
- Cafè amb llet
- Cafè amb llet descafeïnat
- Infusió
- Xocolata
- Llet
- Aigua calenta

En casos excepcionals, pactats amb l'ASLiA, aquests requeriments podran ser minorats i/o modificats.

3.2.2. Per defecte la dosis de sucre que serveix la màquina ha de ser 0 grams (sense sucre) i que sigui el client qui l'augmenti si així ho desitja.

3.2.3. Els envasos per a les begudes calentes i els agitadors o paletines hauran de ser 100% biodegradables.

ANNEX 6: LOT 2 - MÀQUINES EXPENEDORES

3.2.4. Amb l'objectiu de minimitzar l'ús d'envasos, les màquines de cafè tindran l'opció de servir el producte sense got per tal que les persones usuàries puguin utilitzar el seu propi envàs. La informació i el procediment d'ús s'indicarà de manera clara i visible en la pròpia màquina.

3.2.5. Quan el servei se sol·liciti sense got, és a dir, que la persona usuària utilitzi un envàs propi, el preu de la consumició tindrà un descompte mínim de 5 cèntims.

3.2.6. La recollida dels residus generats en les consumicions de begudes calentes (gots i culleretes) serà efectuada per l'adjudicatari, que haurà de posar els mitjans per reutilitzar o reciclar els residus selectivament. (Seguint les indicacions dels punts 6.1.11 i 6.1.12.)

3.3. Maquinari de begudes fredes

3.3.1. Cada màquina haurà de tenir una autonomia mínima de 280 serveis i haurà de subministrar, com a mínim, els productes següents (que podran ser dispensats en diferents formats):

- Aigua
- Cola
- Refresc de taronja o llimona
- Altres begudes (refrescants, sodes, isotòniques, etc.).

Així mateix hauran de contenir un mínim de 70% de productes considerats saludables i un màxim de 30% d'altres productes, com s'indica en la taula següent:

70%	30%
Aigua; aigua amb gas; llet; iogurt o quefir natural; "gaspaxo o salmorejo" sense sucres afegits; fruita triturada sense sucres /edulcorants afegits, begudes (llets) vegetals sense sucres /edulcorants afegits.	Refrescs; begudes amb fruita i sucres o edulcorants afegits: nèctars y sucres amb llet; aigua o altres begudes <i>amb sabors</i> ; begudes amb llet; begudes isotòniques o per esportistes, sucres de fruita i/o vegetals amb sucres /edulcorants afegits.

En casos excepcionals, pactats amb l'ASLiA, aquests requeriments podran ser minorats i/o modificats.

3.3.2. Si no s'opta per l'envàs de vidre, i sempre que sigui possible, l'adjudicatari utilitzarà preferentment l'envàs de llauna d'alumini reciclat per als refrescos. Es valorarà que l'aigua es presenti en envasos d'un litre o d'un litre i mig, com a mínim en el 50% de les màquines de begudes fredes.

3.3.3. En el cas d'ús de vidre, les màquines expenedores de begudes fredes hauran de tenir obligatòriament un instrument per a facilitar l'obertura i l'emmagatzematge del tap.

3.3.4. En el cas d'ús de vidre, la recollida dels residus generats en les consumicions de begudes fredes (envasos) serà a càrrec de l'adjudicatari, que haurà de posar els mitjans necessaris per a reutilitzar-los o reciclar-los adequadament. En aquest sentit l'adjudicatari haurà d'instal·lar una màquina de recuperació d'envasos, al costat de cadascuna de les màquines expenedores de productes amb envasos de vidre, que reemborsarà una caució pagada prèviament d'un mínim de 10 cèntims.

3.3.5. L'adjudicatari proporcionarà per cada màquina o agrupació de venda de begudes fredes, una compactadora de PET i llauna i un recipient específic per a recollir els envasos.

ANNEX 6: LOT 2 - MÀQUINES EXPENEDORES

3.3.6 La recollida dels residus generats en les consumicions de begudes fredes (PET, llauna o vidre) serà efectuada per l'adjudicatari, que haurà de posar els mitjans per reutilitzar o reciclar els residus selectivament. (Seguint les indicacions dels punts 6.1.11 i 6.1.12)

3.3.7. El preu final del producte no podrà variar en funció de l'envàs utilitzat.

3.4. Maquinari de productes sòlids

3.4.1. Cada màquina haurà de disposar d'un mínim de 25 canals i haurà de subministrar un mínim de 20 productes diferents, entre els quals hi hauran d'estar els productes obligatoris.

3.4.2. Les màquines expenedores inclouran un mínim del 40% de productes que compleixin amb tots els següents criteris per 100g de producte* (si un producte es repeteix només es comptabilitzarà una vegada a efectes d'aquest percentatge).

- ≤ 400 kcal
- $\leq 15,6$ g greix total
- $\leq 4,4$ g de greix saturat
- ≤ 1 g d'àcids grassos trans
- ≤ 30 g de sucre
- ≤ 1 g de sal o 400 mg de sodi

A excepció de productes com fruits secs crus o torrats i "snaks" salats torrats o fornejats (que no continguin sucres afegits ni greixos vegetals hidrogenats, greix de palma o mantega).

en casos excepcionals, pactats amb l'ASLiA, aquests requeriments podran ser minorats

** Criteris basats en el document de consens sobre alimentació en els centres educatius de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) (21 de juliol de 2010).*

3.4.3. La UAB es reserva el dret d'ús d'un canal a cada màquina de productes sòlids per a dispensar un got reutilitzable propi. Aquest got serà subministrat i facturat per la UAB a l'adjudicatari. El preu de venda a la persona usuària s'ajustarà periòdicament per tal que l'adjudicatari no hagi d'assumir pèrdues.

3.4.4. Aquestes màquines dispensadores han de disposar dels sistemes de refrigeració i d'altres que siguin necessaris per tal de mantenir els productes en perfectes condicions.

3.5. Maquinari de productes mixtos

3.5.1. En alguns casos, a on les característiques específiques així ho indiquin, com per exemple la mitjana de venda o l'espai disponible, i prèvia autorització de l'ASLiA, s'ubicarà una sola màquina de servei mixt o combi**

*** Maquinari mixt: El que dispensa, en una sola màquina, els productes sòlids i begudes fredes.*

Maquinari combi: El que dispensa, en una sola màquina, els productes sòlids, begudes calentes i fredes.

ANNEX 6: LOT 2 - MÀQUINES EXPENEDORES

4.- PRODUCTES

4.1. Tots els productes hauran de complir amb la normativa vigent en matèria d'higiene, producció i comercialització de productes alimentaris. Es tindrà especial cura per tal d'evitar qualsevol risc de contaminació. En aquest sentit el licitador haurà de presentar en la seva oferta les mesures de prevenció d'aquests riscos pel que fa a les temperatures de conservació dels aliments dins de les màquines i els protocols de neteja. Així mateix s'ha de facilitar a l'ASLiA la fitxa tècnica de tots els productes.

4.2. Tots els productes sòlids han d'estar envasats evitant especialment les safates de polietilè. Cada unitat ha d'estar convenientment etiquetada, especialment pel que fa referència als ingredients, la quantitat neta del producte, la data de consum preferent o de caducitat, les condicions especials de conservació i d'utilització, el nom i/o raó social del fabricant i el número de lot. Els envasos dels productes no han de presentar cap tipus de desperfecte ni trencament abans de ser dipositats en les màquines expenedores.

4.3. És responsabilitat de l'adjudicatari: controlar les alteracions, la temperatura de conservació, les reposicions i, en general, la qualitat i bon estat de conservació dels productes subministrats, especialment en referència a la data de caducitat.

4.4. El cafè, en totes les màquines, ha de ser exclusivament i obligatòriament de comerç just. Per tal de garantir l'autenticitat d'aquest cafè, l'adjudicatari haurà de justificar documentalment la procedència mitjançant la presentació de la certificació Fairtrade (o d'altres amb uns criteris similars) expedida per un ens diferent a l'adjudicatari.

4.5. Es valorarà l'oferta d'altres productes de comerç just i/o provinents de l'agricultura ecològica així com que els components dels productes sòlids que continguin sucre, xocolata, cacau, llet, etc., també ho siguin. S'haurà de justificar amb els mateixos criteris que en el punt anterior. Aquest tipus de productes han d'estar degudament publicitats.

4.6. En l'oferta de productes sòlids, no s'acceptaran productes que puguin entrar en conflicte directe amb els dels serveis de les cafeteries/restaurants de la UAB.

4.7. En l'oferta de productes sòlids, l'adjudicatari haurà d'incloure a cada màquina, com a mínim:

- Un 10% per màquina de productes aptes per a celíacs (sense gluten). Hauran d'acomplir el Reglament europeu núm. 828/2014.
- Productes aptes per als al·lèrgics a la lactosa.
- Un producte de comerç just

Aquests productes han de quedar informats de manera visible en la mateixa màquina.

4.8. Els canvis, en referència a la varietat i/o quantitat de productes oferts, s'hauran de demanar per escrit i seran autoritzats prèviament per l'ASLiA. Els productes hauran de ser de marques comercials reconegudes i de bona qualitat.

5.- OPERATIVA DEL SERVEI

5.1. El servei ha de funcionar les 24 hores del dia, els 365 dies de l'any. No obstant, per motius d'estalvi energètic i caducitat dels productes, la UAB podrà demanar a l'adjudicatari en moments puntuals (períodes de cessament de l'activitat o assimilats), i amb suficient antelació, la desconnexió temporal d'algunes màquines.

5.2. L'adjudicatari haurà de garantir que les màquines expenedores disposin dels productes suficients durant tot l'horari de funcionament per a atendre a la demanda i efectuar les reposicions amb caràcter urgent (de dilluns a dissabte), si escau. En aquest sentit l'adjudicatari haurà de proporcionar a la UAB un telèfon d'emergències amb atenció les 24 hores. Aquest telèfon només s'utilitzarà per personal de la UAB i només en casos d'emergència, com pot ser la reposició de les màquines de les biblioteques en èpoques d'exàmens.

ANNEX 6: LOT 2 - MÀQUINES EXPENEDORES

5.3. La UAB pot definir màquines com a crítiques. El temps de resolució d'incidències de qualsevol de les màquines així identificades serà de 4 hores com a màxim, sempre i quan l'avís s'hagi produït en l'horari comprès entre les 07:30 i les 21:00 tots els dies de l'any.

Tanmateix la UAB podrà canviar la categoria de màquines estàndard a crítiques durant breus períodes de temps i en casos convenientment justificats, com per exemple durant el període de matriculació, exàmens, proves d'accés, etc.

5.4. La UAB podrà demanar en qualsevol moment reforçar la freqüència de reposició dels productes de totes les màquines dels centres en períodes extraordinaris i/o durant els caps de setmana.

5.5. La UAB podrà demanar en moments puntuals i excepcionals (sempre coincidint amb el tancament dels bar/restaurants) que algunes màquines subministrin productes que habitualment tenen limitat, per la clàusula 4.6.

5.6. L'adjudicatari haurà de presentar a l'ASLiA la planificació en referència a la periodicitat i freqüència del servei de reposició dels productes. En qualsevol cas la periodicitat i freqüència ha de garantir cobrir la demanda.

5.7. La interrupció puntual del servei sense causa degudament justificada per part de l'adjudicatari o no acceptada per la UAB serà sancionada amb una falta greu

5.8. En cas d'avaría del maquinari (s'inclou les ocasionades per causes no atribuïbles a l'adjudicatari), si no és possible la reparació immediata, o no es pot realitzar en un termini màxim de 48 hores, es retirarà la màquina avariada i se substituirà per una altra en un termini màxim de 72 hores des de la comunicació de la incidència. Es valorarà la reducció d'aquests terminis màxims.

5.9. L'adjudicatari ha de poder respondre tots els dies de l'any a les reclamacions de les persones usuàries. A tal efecte, posarà a la seva disposició, com a mínim, un número de telèfon gratuït i/o Whatsapp/Telegram i una adreça electrònica, per tal que puguin fer arribar les incidències derivades de la prestació del servei.

5.10. En el supòsit de productes defectuosos, no subministrament del producte, mal funcionament en la devolució del canvi o qualsevol altre situació en què la persona usuària no hagi rebut el servei adequat, l'adjudicatari haurà de retornar l'import íntegre a l'esmentada persona en el termini màxim d'una setmana (el dia, hora i lloc de trobada s'acordarà amb la persona usuària, sempre procurant adaptar-se a l'horari preferent d'aquesta). El sistema utilitzat per a les devolucions s'haurà de pactar amb la UAB, sempre buscant que sigui senzill per a l'usuari.

5.11. Pel que fa als sistemes de pagament del servei, com a mínim serà amb monedes i amb targeta de crèdit, contactless o similar. Es valoraran altres sistemes que facilitin el pagament a l'usuari.

5.12. Seran a compte de l'adjudicatari les despeses generades per les pèrdues de productes, les incidències i/o pèrdues en el cobrament, els efectes de qualsevol acte vandàlic i qualsevol deficiència en el subministrament del producte a la persona usuària.

5.13. Amb l'objectiu de valorar el servei i de detectar possibles necessitats de millora, la UAB organitzarà i farà efectiva una enquesta sobre el servei, dirigida a les persones usuàries, i el posterior anàlisi dels resultats. Es realitzarà una sola enquesta en el transcurs del contracte, el cost total* l'assumirà l'adjudicatari. L'adjudicatari col·laborarà en reunions amb l'empresa enquestadora, amb l'objectiu de facilitar dades necessàries per a la finalitat de l'enquesta. A partir dels resultats obtinguts es podran incrementar, modificar o suprimir productes o serveis, sempre garantint la millora continuada dels mateixos.

6.- CONSUMS ENERGÈTICS

6.1. Els licitadors presentaran els valors mitjans de consum d'energia de les màquines que proposen instal·lar, segons el test de l'Associació Europea de Vending (EVA-EMP) o altre equivalent. Les màquines han de tenir com a mínim la categoria A.

ANNEX 6: LOT 2 - MÀQUINES EXPENEDORES

6.2. Els gasos refrigerants presents a les màquines, no han de contenir HCFCs o HFC, aquest fet haurà de quedar acreditat en la documentació tècnica.

6.3. La il·luminació de les màquines i de l'estructura es proporcionarà mitjançant dispositius de tecnologia LED.

6.4. La UAB garanteix la presa d'electricitat, d'aigua i, si escau, del desguàs. Aniran a càrrec de la UAB les despeses que s'originin pel consum d'aigua i del corrent elèctric.

7.- SUPERVISIÓ DEL SERVEI

7.1. La UAB utilitzarà tots els mitjans al seu abast per a la comprovació de la correcta execució del contracte, com ara inspeccions, indicadors de qualitat i enquestes a les persones usuàries.

7.2. El servei no prestat per qualsevol causa imputable a l'adjudicatari donarà lloc a una sanció a favor de la UAB, sense perjudici d'exigir la reparació dels danys que s'hagin pogut produir.

7.3. Correspondrà a l'ASLiA la inspecció i seguiment de l'execució de les prestacions i condicions establertes en aquest plec, sense perjudici del que preveu la legislació en matèria de protecció de drets de les persones consumidores.

8.- INFORMES A LLIURAR A LA UAB

8.1. Dues vegades a l'any, al gener i al juliol, l'adjudicatari presentarà a l'ASLiA per escrit un informe sobre el funcionament del servei, que inclourà com a mínim les següents dades per cada màquina:

- Llistat complet de productes oferts i el preu de venda.
- Volum de consumicions.
- Incidències produïdes, indicant el motiu (avaries de màquines, reclamacions sobre el canvi, producte no subministrat, etc.) i confirmació de la resolució.
- Canvis en l'oferta de productes i/o preus, si escau.

8.2. Per a l'elaboració de l'informe "Campus Saludable i Sostenible" l'adjudicatari lliurarà a l'ASLiA durant el mes de gener una memòria sobre l'any anterior amb informació sobre el consum d'alguns productes, percentatge d'envasos/embolcalls retornats respecte el total consumit, la quantitat de gots d'un sol ús expedits, el percentatge de consumicions sense got respecte del total, la quantitat de productes de comerç just i/o agricultura ecològica subministrats i altres dades que la UAB pugui necessitar per al seguiment del servei. Les dades necessàries són:

En cas d'ús de vidre:

- Vendes de refrescos i aigües (unitats)
- Envasos recuperats (unitats)
- Recuperació d'envasos (%)

Altres dades:

- Venda de cafè just (kg)
- Consum de sucre de comerç just (Kg)
- Nombre de serveis de cafè totals
- Nombre de begudes calentes sense got

8.3. Qualsevol informació sol·licitada per part de la UAB a l'adjudicatari haurà de ser facilitada en un termini no superior a 48 hores, excepte causa justificada.

ANNEX 6: LOT 2 - MÀQUINES EXPENEDORES

8.4. L'adjudicatari tindrà l'obligació de remetre a l'ASLiA còpia de totes les actes d'inspeccions i altres resolucions administratives dictades per qualsevol organisme públic, havent de facilitar tota la informació derivada de la inspecció. L'incompliment d'aquesta norma serà motiu automàtic de sanció, segons s'estableix en l'apartat de penalitzacions.

9.- TELEMETRIA

9.1. Les màquines han d'estar connectades a la xarxa informàtica amb l'objectiu de proporcionar a l'ASLiA l'accés directe a la informació de cadascuna de les màquines com ara consums, avaries, recaptació i altres dades que la UAB pugui necessitar per al seguiment del servei. Amb l'objectiu de facilitar el tractament de les dades és imprescindible que la informació es presenti en document editable, separada per expenedora i per productes, i sempre en el mateix ordre.

9.2. No s'admetran dades incomplertes, excepte per causes justificades.

9.3. L'adjudicatari haurà de facilitar a la UAB el sistema informàtic de consulta, que permeti realitzar el seguiment dels paràmetres abans referits, que com a mínim seran el número de productes venuts, l'import recaptat, sense IVA, i la relació d'avaries, de totes les màquines instal·lades. En cas de no disposar-hi o no ser viable, haurà de fer front a les despeses que generi a la UAB la seva instal·lació.

9.4. La UAB es reserva el dret de demanar la revisió dels comptadors de les màquines. Aquesta revisió és podrà fer demanant a l'adjudicatari que envii una imatge dels comptadors que es requereixin, a on es vegi el número de productes venuts i la identificació de la màquina, o fent que un delegat de la UAB passi a recollir la informació a les màquines requerides.

Per tal de poder fer el seguiment, l'adjudicatari informará a la UAB del número existent en el comptador de cada màquina, just abans de que aquesta es posi en funcionament.

10.- PREUS I REVISIÓ

10.1. La UAB considerarà un seguit de productes com a obligatoris i amb preu màxim reglat.

10.2. Aquests productes hauran de tenir una àmplia disponibilitat, prioritat a l'hora de la reposició i presència preferent dins dels expositors.

10.3. Els preus de la resta de productes seran fixats per l'adjudicatari. S'haurà de lliurar amb l'oferta econòmica un llistat amb els preus de tots els productes que es posaran a la venda en les màquines a la UAB.

10.4. No hi podrà haver variació de preu entre les diferents màquines pel mateix producte.

10.5. El preu de tots els productes es revisaran anualment, un cop hagin transcorregut dos anys des de la formalització del contracte. Per a la revisió s'utilitzarà com a referència l'IPC Alimentari de Catalunya i s'aplicarà el 100% del mateix. La revisió de preus dels productes del punt 11.3 s'haurà de presentar a l'ASLiA com a màxim el 15 de juliol de cada any per aplicar-los al mes de setembre. Els preus resultants seran els que s'utilitzaran per a la següent revisió.

10.6. Els preus resultants s'arrodoniran per a possibilitar el pagament amb monedes de, com a mínim, 5 cèntims, seguint aquesta norma: de 0 a 0,24 serà 0, de 0,25 a 0,74 serà 0,50 i de 0,75 a 0,99 serà 1,00.

10.7. La UAB podrà demanar informació de les variacions de preus dels productes del punt 11.3 que consideri desproporcionades així com la correcció dels mateixos o la retirada del producte si s'escau.

10.8. En cas que l'adjudicatari vulgui introduir algun producte nou en el servei de vending, prèviament haurà de demanar per escrit l'autorització a l'ASLiA tant del nou producte com del preu de venda.

11.9. Els preus dels productes no podran variar al llarg de l'any, excepte en cas d'aprovació de normatives de rang superior. En aquest cas la variació dels imports serà coordinada amb l'ASLiA.

ANNEX 6: LOT 2 - MÀQUINES EXPENEDORES

10.10. A totes les màquines ha d'estar indicat el preu de cada producte de manera visible. Aquest ha de coincidir amb allò que consta a la documentació presentada per l'adjudicatari.

11.- DISPOSICIÓ DELS RESIDUS GENERATS PEL PROVEÏMENT DEL SERVEI

11.1. L'adjudicatari haurà de disposar adequadament els residus generats en la prestació del servei de màquines de beure i menjar de la UAB. No es contempla aquí el residu generat en l'acte de consum, que recau sobre la responsabilitat de la persona usuària, sinó sobre els embolcalls col·lectius dels productes que l'adjudicatari del servei utilitza, com ara caixes de cartró i embalatges de plàstic entre altres.

11.2. L'adjudicatari s'haurà de comprometre, per escrit, a dipositar els residus que generin en contenidors de recollida selectiva.

11.3. L'incompliment d'aquesta norma serà considerat per la UAB com una deficiència greu en la prestació del servei, de nivell equiparable a l'incompliment de les mesures higièniques bàsiques en la prestació del servei. Els costos derivats de la retirada dels residus seran assumits per l'adjudicatari.

12.- PROTECCIÓ AMBIENTAL

12.1. L'adjudicatari haurà d'adoptar les pràctiques de treball i utilitzar els materials i productes adequats valorant la seva eficiència i prioritant aquells que siguin segurs, respectuosos o menys perjudicials per a la salut de les persones i el medi ambient. En aquest sentit es valoraran específicament les propostes destinades a la utilització fixe de vehicles elèctrics dins del campus.

12.2. L'adjudicatari vetllarà per la reducció i minimització de residus i del consum de recursos (aigua, electricitat, matèries primeres), adaptant el seu sistema de treball per millorar la seva eficiència i respectar el compliment de la legislació mediambiental, principalment en matèria de residus, emissions i abocaments, preveient qualsevol tipus de molèsties a l'entorn. A més, haurà col·laborar amb les recomanacions de la UAB en aquesta matèria.

12.3. L'adjudicatari haurà de minimitzar, fins a on sigui factible tècnicament i econòmicament, l'emissió de sorolls i vibracions en la realització de les activitats objecte del contracte. Haurà de poder acreditar el compliment de la legislació corresponent que li sigui aplicable en cada moment i lloc, presentant en el seu cas els corresponents certificats CE amb indicació de la potència acústica de la maquinària a utilitzar.

12.4. L'adjudicatari està obligat a comunicar a l'ASLiA qualsevol previsible emissió a l'atmosfera, abocaments líquids, la generació de residus o l'alliberament de substàncies agressives per al medi ambient que pugui haver a conseqüència de les seves feines a les instal·lacions de la UAB, així com els deguts a accidents o incidents. L'incompliment d'aquesta norma serà considerat com a falta molt greu

12.5. L'adjudicatari assumeix plenament la responsabilitat per les possibles emissions, abocaments i residus generats en el desenvolupament de la seva activitat, o com a conseqüència d'accidents o incidents. Qualsevol cost que es generi per aquesta raó a la UAB, li serà repercutit íntegrament a l'adjudicatari.

13.- MANTENIMENT DE L'ESPAI

13.1. La neteja de les màquines anirà a càrrec de l'adjudicatari, que la realitzarà en dies i horaris que no dificultin la prestació del servei ni les activitats pròpies de la UAB. El calendari d'actuacions haurà de coordinar-se amb l'ASLiA.

13.2. Anualment l'adjudicatari realitzarà, com a mínim, una neteja a fons dels espais que ocupen les màquines i del seu entorn així com les operacions bàsiques de manteniment que puguin ser necessàries, tenint com a referència final les indicacions de la Unitat d'Infraestructures i de Manteniment de la UAB. El calendari d'actuacions haurà de coordinar-se amb l'ASLiA.

13.3. L'adjudicatari vetllarà en tot moment pel bon aspecte general de les màquines especialment pel que fa als cops, ratllades, grafits, adhesius o altres elements.

ANNEX 6: LOT 2 - MÀQUINES EXPENEDORES

14.- RÈGIM SANCIONADOR

En cas que el contractista, per causes que li siguin imputables, incompleixi els compromisos del contracte, la UAB pot imposar les penalitzacions proporcionals a la seva gravetat, qualificant prèviament l'incompliment com a lleu, greu o molt greu d'acord amb les condicions següents:

• Es consideren faltes lleus:

- Manca d'ordre i neteja en les màquines i instal·lacions.
- Incloure publicitat no autoritzada.
- No reposar els productes.
- No complir amb la planificació en l'organització diària del servei.
- No reparar o substituir en el termini fixat les avaries denunciades pels usuaris i tramitades per qualsevol dels canals establerts.
- No retornar l'import a l'usuari en el termini fixat.
- Vendre productes a un preu superior a l'acordat.
- Vendre productes no autoritzats.
- La resta d'infraccions de les normes especificades en el present plec que no estan tipificades com a greus o molt greus.

• Es consideren faltes greus:

- Reiteració o reincidència de tres faltes lleus en dos mesos o cinc en un any.
- Fer cas omís a les instruccions donades per la UAB.
- No complir amb els terminis de lliurament de maquinària.
- La utilització de productes que no s'ajustin a la legislació vigent.
- Interrupció puntual del servei sense causa degudament justificada per part de l'adjudicatari o no acceptada per la UAB.
- No comunicar ni facilitar còpia de les actes d'inspecció i altres resolucions administratives que es realitzen per part de qualsevol organisme públic.
- No presentar correctament les dades de la telemetria
- No disposar adequadament els residus generats.

• Es consideren faltes molt greus:

- Reiteració o reincidència de tres faltes greus en dos mesos o cinc en un any.
- Incompliment dolós de qualsevol de les obligacions de l'adjudicatari establertes en el present plec i/o legislació vigent.
- Instal·lar i/o retirar màquines sense prèvia autorització.
- Oferir productes caducats o deteriorats.
- Incompliment de les clàusules 13.5 al 13.9 del plec.
- No comunicar a l'ASLiA qualsevol previsible emissió a l'atmosfera, abocaments líquids, la generació de residus o l'alliberament de substàncies agressives per al medi ambient que pugui haver a conseqüència de les seves feines a les instal·lacions de la UAB, així com els deguts a accidents o incidents.

Les conseqüències que haurà d'assumir l'adjudicatari derivades de l'incompliment, segons el nivell de gravetat considerat, s'indiquen al plec de prescripcions tècniques.

15.- PÒLISSA D'ASSEGURANÇA

15.1. Responsabilitat complementària del contractista: l'adjudicatari està obligat a subscriure les assegurances necessàries per cobrir els danys materials o personals que poguessin produir-se pel funcionament del servei, així com els derivats pel mal estat dels productes subministrats.

15.2. L'adjudicatari formalitzarà al seu càrrec, abans d'iniciar l'execució del contracte, les pòlisses de les assegurances de multirisc i de responsabilitat civil i penal que a continuació es detallen. El certificat de les mateixes ha de presentar-se a l'acte de la signatura del contracte.

15.3. Assegurança multirisc, que haurà d'incloure:

ANNEX 6: LOT 2 - MÀQUINES EXPENEDORES

- Beneficiari únic: Universitat Autònoma de Barcelona
- Risc que s'assegura: els danys que sobre el continent (edificació) i mobiliari/maquinària que, en la realització del servei, poguessin ocórrer sobre els mateixos (incendis, explosió i caiguda del llamp, danys elèctrics extensius, danys per aigua, robatori, trencament de vidres, rètols, etc.).
- Capital a primer risc mínim assegurat. 60.000 €.

15.4. Assegurança de responsabilitat civil i penal, que haurà d'incloure:

- Beneficiari: la UAB, els professors, alumnes i PAS de la Universitat Autònoma de Barcelona, així com aquelles persones que utilitzin els seus serveis.
- Risc que s'assegura: responsabilitat civil i penal davant de tercers, entenent per tals els assenyalats com a beneficiaris. Dins de la cobertura de Responsabilitat Civil s'entendrà inclosa la RC locativa, amb un sublímit de 300.000,00 euros.
- Capital assegurat: s'haurà de constituir una pòlissa de responsabilitat de, com a mínim, 1.000.000 euros. El sublímit mínim per víctima serà de 150.000 euros. Cada licitador haurà de ressenyar en la memòria tècnica inclosa dins del Sobre B l'import del capital assegurat que es compromet a constituir en cas de ser adjudicatari, indicant la companyia d'assegurances, i principals característiques de la pòlissa.