

Plec de prescripcions tècniques per a la gestió de l'explotació dels serveis de bar, cafeteria i restaurant i vending de l'Escola Tècnica Superior d'Arquitectura de Barcelona de la Universitat Politècnica de Catalunya

Expedient Núm. CONGE102000CO2019089

Índex

1. Objecte	3
2. Abast del servei	3
2.1. Usuaris potencials	3
2.2. L'Escola	4
2.3. Durada del contracte.....	4
3. Servei de bar, cafeteria i restaurant.....	4
3.1. Espai de la concessió	4
3.2. Dies i horaris.....	5
3.3. Cànon de la concessió	5
3.4. Personal del servei	6
3.5. Preus dels productes.....	7
3.6. Productes del servei	7
3.7. Inversions i projecte executiu	10
3.7.1. Inversions inicials	10
3.7.2. Pla d'inversió.....	10
3.7.3. Projecte executiu i seguiment de l'obra	11
3.7.4. Manteniment de les instal·lacions i equipament	11
4. Màquines en règim d'autoservei (vending)	12
5. Qualitat del servei	13
5.1. Certificacions de qualitat	13
5.2. Anàlitzes microbiològiques	13
6. Repercussió consums energètics	13
7. Pòlissa d'assegurança	13
8. Manteniment de les instal·lacions	14
9. Neteja del local.....	14
10. Regim d'infraccions i sancionador.....	15
11. Coordinació d'activitats empresarials	16
12. Criteris ambientals i de sostenibilitat.....	17
13. Gestió dels residus propis	18
14. Protecció ambiental	19
15. Visita al local de la concessió	20
16. Altres aspectes a considerar	20
Annex núm. 1: Distribució actual del local.....	21
Annex núm. 2: Proposta de distribució final del local	22
Annex núm. 3: Personal amb dret a subrogació	22
Annex núm. 4: Llistat de preus màxims curs 2019/2020	24
Annex núm. 5: Quadre d'inversions.....	25
Annex núm. 6: Acord CG/2019/07/27 d'11 de desembre de 2019	26



1. Objecte

L'objecte d'aquest plec és establir les condicions tècniques, sanitàries i de qualitat en què es durà a terme l'explotació dels serveis de bar, cafeteria, restaurant i servei vending per a l'Escola Tècnica Superior d'Arquitectura de Barcelona (ETSAB) de la Universitat Politècnica de Catalunya (UPC), ubicada a l'Avinguda Diagonal 649, 08028 de Barcelona.

Els licitadors han de presentar i proposar el model de serveis que millor s'adapti als requeriments dels usuaris, condicions dels espais i possibles alternatives en la gestió i tipologies de serveis d'acord amb les condicions generals i mínimes que s'expliciten al present plec, especificant-ho en funció dels tipus de servei que es contracten i que són:

- I. Servei de bar, cafeteria i restaurant:
Com a servei que cobreixi les necessitats de nutrició dels membres de la comunitat universitària de l'ETSAB que serveixin per complementar l'activitat de la docència, la recerca, la transferència dels coneixement i la gestió administrativa de suport.
- II. Servei de màquines en règim d'autoservei (vending):
Com a servei que permet el consum de determinats productes (begudes fredes i/o calentes i productes sòlids) en qualsevol franja horària tots els dies de l'any fet que, permet cobrir en part les necessitats de nutrició dels membres de la comunitat universitària.

2. Abast del servei

2.1. Usuaris potencials

El nombre d'usuaris potencials dels serveis és d'unes 3.208 persones, distribuïts de la següent manera per tipologia de col·lectiu:

- Estudiants..... 2.700 persones.
- Personal docent i investigador..... 365 persones.
- Personal d'administració i serveis..... 63 persones.
- Altres usuaris (empreses externes, visitants, temporals,...)... 50-80 persones o més depèn del dia si hi ha exposicions, xerrades, visites, ...

D'acord amb els esmentats col·lectius d'usuaris, els licitadors hauran de plantejar i adequar propostes de serveis que puguin cobrir la major part dels requeriments dels usuaris dels serveis.

2.2. L'Escola

L'Escola Tècnica Superior d'Arquitectura de Barcelona és la més gran i més antiga escola d'arquitectura de Catalunya. Ofereix formació en tots els cicles de l'ensenyament universitari, tant de grau com de màster, i té un paper destacat en la investigació en l'àmbit universitari espanyol i iberoamericà gràcies al treball del seu professorat, que es reuneix a través de grups d'investigació de la UPC. L'escola lidera, a més, l'ensenyament de paisatgisme a Espanya, i es manté en constant col·laboració amb les més prestigioses escoles d'Europa.

Com a escola pública, la seva vocació és al servei del conjunt de la societat, amb un fort compromís per una arquitectura i una ciutat contemporània habitable i culta, i amb una especial sensibilitat per l'espai públic, democràtic i de qualitat. Els estudis impartits tenen un fort component tècnic, cultural i urbà, el que permet als nostres titulats i titulades situar-se en les més diverses posicions del procés de definició i de construcció de l'entorn. Esdevenint professionals liberals, funcionaris o contractats per la indústria, capaços d'entendre la realitat a través del projecte arquitectònic.

A títol informatiu, el calendari acadèmic es divideix en dos quadrimestres (de setembre a gener i de febrer a juny), amb els corresponents períodes d'exàmens (gener i juny). Pel que fa a la resta d'activitats acadèmiques (recerca, tallers internacionals, congressos, etc.) es duen a terme al llarg de tot l'any.

Quan als dies i horaris habituals de funcionament, aquests són de dilluns a divendres laborables de les 8 a 22h. A partir d'aquesta hora l'accés a l'edifici queda restringit a les persones autoritzades.

2.3. Durada del contracte

La durada inicial del contracte serà de 15 anys a partir de la posada en marxa del servei, atès les inversions que cal dur a terme i que es detallen a l'apartat 3.7 del present plec.

No obstant això, el contracte podrà prorrogar-se, per exprés i mutu acord de les parts, abans del seu acabament fins un màxim de 20 anys (durada inicial i pròrrogues incloses).

3. Servei de bar, cafeteria i restaurant

3.1. Espai de la concessió

L'espai a disposició del servei de bar, cafeteria i restaurant està ubicat a la planta baixa de l'edifici de l'ETSAB i ocupa una superfície de 451 m², repartits en diversos espais a on s'ubica la cuina, els magatzems, despatx, lavabo, vestidors, la barra de bar i la zona de taules i cadires a disposició dels usuaris.

Existeix un altre espai destinat a terrassa al aire lliure amb una superfície de 257,11 m². Es podrà fer ús de la mateixa sempre i quan es garanteixi per part del concessionari la total neteja de l'espai, instal·lacions i equipament. A més es respectarà l'espai de circulació entre la planta baixa de l'edifici, el jardí exterior i la biblioteca així com el recorregut d'evacuació que passa per la mateixa.



Existeix un espai per es farà l'accés de mercaderies. Aquest espai s'haurà de mantenir net i ordenat.

S'adjunta com **annex núm. 1** d'aquest plec el plànol del local destinat a la prestació del servei.

3.2. Dies i horaris

S'estableixen com a horaris generals de prestació del servei els següents:

- De Gen a Juny i de Set a Des: Dilluns a divendres laborables, de 8 a 20 h.
 - Juliol: Dilluns a divendres laborables: de 8 a 16 h.
 - Agost: Tancat.
 - Dissabtes, diumenges i festius: Tancat.
 - Nadal i Setmana Santa: Dilluns a divendres laborables: de 8 a 16 h.
- En el cas que la UPC romangui tancada en aquests dos períodes per motius d'estalvi energètic, s'informarà a l'adjudicatari amb antelació per tal que no es presti el servei.

Els horaris especificats tindran la consideració de mínims, podent ser ampliat si es detectés per part de la UPC que són insuficients per satisfer la demanda.

Malgrat l'establert en els punts anteriors, l'empresa adjudicatària podrà realitzar horaris diferents als establerts amb l'objectiu de donar compliment als serveis extraordinaris que la UPC li requereixi en dies festius, dissabtes i diumenges o bé fora de l'horari expressat en els punts anteriors, especialment en el període de realització d'exàmens, cursos o qualsevol altre circumstància o esdeveniment.

En aquells supòsits de ponts o altres circumstàncies en les quals sigui previsible una escassa assistència d'usuaris a l'Escola, i sempre que es tracti de dies no lectius, els horaris podran adaptar-se al previst com a mínim per al mes de juliol. En aquests casos i per part de l'empresa adjudicatària s'haurà de sol·licitar la seva autorització a la direcció de l'escola amb una antelació mínima de 14 dies.

Fora dels horaris establerts, l'empresa adjudicatària no podrà realitzar esdeveniments en els locals, tret que tinguin autorització expressa per part de la UPC i comunicat amb una antelació mínim de dues setmanes.

L'empresa adjudicatària no podrà fer ús de les instal·lacions fora dels dies i horaris objecte del contracte.

La informació de l'horari del servei haurà d'estar en un lloc visible a l'abast dels usuaris del servei.

3.3. Cànon de la concessió

El cànon de la concessió del bar-cafeteria i restaurant serà d'un mínim d'1% i un màxim de 5% sobre la facturació real anual (IVA exclòs).

L'import d'aquest percentatge s'abonarà a partir del 6è. any de vigència del contracte, per facilitar l'amortització parcial de les inversions que cal realitzar.

Als efectes de poder facturar aquest cànon variable, l'adjudicatari resta obligat a presentar anualment el compte d'explotació de la concessió amb el període corresponent, que serà lliurat al Servei d'Infraestructures de la UPC.

3.4. Personal del servei

Els licitadors presentaran a la seva oferta tècnica l'estructura organitzativa referida al personal adscrit al servei, amb indicació específica de les categories professionals, torns (dies i horaris) que el servei requereix.

A efectes de l'establert a l'article 130 de la LCSP, s'informa que els licitadors han de subrogar a l'actual plantilla del servei. Així mateix, el conveni col·lectiu d'aplicació és el següent: "Convenio colectivo interprovincial del sector de la industria de y turismo de Cataluña" (Codi de Conveni 79000275011992).

S'adjunta com a **annex núm. 2** el quadre de personal adscrit actualment al servei, que té dret a subrogació.

Tot el personal haurà de complir amb professionalitat i amabilitat, complint 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. La UPC es reserva el dret d'exigir a l'empresa adjudicatària que prescindeixi del personal que no guardi la deguda correcció amb els usuaris, mantingui hàbits manifestament antihigiènics o contravingui greument la regulació de règim general de la UPC.

Els licitadors presentaran per a la seva valoració el pla del formació del personal adscrit al servei, inclosa l'orientació al client.

El personal adscrit al servei pertany únicament a l'empresa adjudicatària en tots els àmbits de la relació, ja siguin la laboral, com la social i l'operativa. En cap cas la UPC té cap responsabilitat derivada de la prestació del servei que es contracta, com a conseqüència de les obligacions entre l'empresa adjudicatària i els seus treballadors.

Així doncs, l'adjudicatari s'obliga a fer-se càrrec de totes les despeses que generin la contractació del personal, complir amb totes les disposicions vigents en matèria de relacions laborals, Seguretat Social i Seguretat i Higiene, així com amb els convenis que resultin aplicables al sector de l'activitat.

En cap cas s'acceptarà l'increment del personal adscrit al servei. Qualsevol proposta d'alta de la plantilla del personal una vegada iniciada l'explotació del servei, s'ha de sol·licitar obligatòriament i prèviament per escrit a la UPC (Unitat de Concessions i Serveis del Servei d'Infraestructures). Tanmateix, les baixes del personal hauran de ser comunicades en el moment de produir-se.

El contractista té l'obligació de respondre dels salaris impagats als treballadors afectats per subrogació, així com de les cotitzacions a la Seguretat social meritades, encara en el cas que es resolgui el contracte i aquells siguin subrogats per un nou contractista, i sense que en cap cas aquesta obligació correspongui a aquest últim.



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 les peces de vestuari.

Els licitadors hauran de presentar l'estructura de suport de l'empresa de cara al servei i la interlocució per part de l'empresa amb la UPC, tenint en compte que sempre hi haurà el nombre de persones necessari per a la correcta prestació del servei.

3.5. Preus dels productes

En tots els productes que s'ofereixin a la cafeteria i al menjador, han de figurar els seus preus unitaris, amb IVA inclòs, per a la deguda informació als usuaris.

La UPC disposa d'un llistat de preus màxims, el qual s'adjunta com a **annex núm. 3** el vigent per al curs acadèmic 2019/2020, on s'inclouen els productes i serveis bàsics que es considera de major consum per part dels membres de la comunitat universitària. Aquest llistat, s'actualitza anualment i la seva aplicació regeix des de l'inici del curs acadèmic (setembre).

L'empresa adjudicatària presentarà cada any en el termini i forma que l'assenyali la UPC el llistat d'altres productes (no inclosos al llistat de preus màxims) per ser sotmesos prèviament a l'aprovació per part de la Universitat.

El llistats de preus degudament segellats, s'han d'ubicar i/o exposar en lloc visible i de fàcil lectura al local del servei.

En el cas d'introduir nous productes durant l'explotació del servei, aquests hauran de sotmetre's a l'aprovació tant del tipus de producte com dels corresponents preus per part de la UPC.

Si la UPC considera que els preus dels productes no considerats bàsics, són massa elevats, demanarà a l'empresa que aporti documents justificatius que avalin aquest preu.

L'empresa adjudicatària està obligada a tenir exposat, en un lloc visible, la informació de l'existència a disposició dels usuaris de les Fulles de Reclamacions que estableix la legislació vigent, així com informar sobre la possibilitat de formular incidències a través de l'adreça que la UPC faciliti per aquesta finalitat.

3.6. Productes del servei

Els licitadors han d'incloure a la seva oferta un pla de servei on s'incloguin la totalitat del ventall de l'oferta de productes i serveis.

L'adjudicatari ha d'oferir el cafè procedent de "Comerç Just" i, per tal de garantir la seva procedència, l'haurà de justificar mitjançant la certificació corresponent, exposant en el local del servei l'etiqueta de "Comerç Just" i, pel que respecta a l'aigua envasada, haurà de ser d'ampolla de vidre retornable.

Queda expressament prohibida la venda de begudes d'aigua en envasos d'un sol ús.

Tots els productes oferts han de permetre que els usuaris puguin consumir-los i/o combinar-los de manera saludable i equilibrada.

Com a criteri general, els menús diaris estaran composts, com a mínim, d'un primer plat a triar entre tres, d'un segon plat amb guarnició o amanida a triar entre tres, beguda, postres i pa. Cal que l'adjudicatari proposi la possibilitat de consumir un menú complet i reduït. La seva composició serà la següent:

- Menú complet:
1r plat + 2n plat + pa + beguda + postres
- Menú reduït:
1r plat o 2n plat (a triar), pa + beguda + postres

L'adjudicatari ha de presentar per a la seva valoració, la relació de menús de manera detallada. Com a mínim per un període setmanal.

Una forma de donar resposta a aquestes necessitats especials consisteix en oferir la màxima opcionalitat en l'oferta dels menús diaris, essent especialment interessant la modalitat del bufet d'oferta lliure en la composició d'amanides o primers plats.

En qualsevol cas, es deixa als licitadors proposar quantes fórmules creguin adients per tal de donar servei a les diferents necessitats dels col·lectius.

És imprescindible una adequada rotació de les guarnicions que acompanyen als segons plats i com a mínim es podrà triar entre patates o verdura. Pel que fa als postres, cal que sigui possible triar entre una peça de fruita variada o un producte làctic. Es valorarà que l'adjudicatari proposi altres opcions.

La UPC vol garantir una oferta alimentària diversificada a la comunitat universitària que pugui satisfer determinades situacions personals especials. La proposta haurà de tenir en compte en la seva oferta les necessitats específiques que tenen determinants col·lectius afectats de:

- Sobrepès i obesitat
- Hipertensió arterial
- Hipercolesterolèmia
- Hipertrigliceridèmia
- Diabetis mellitus
- Malaltia celíaca
- Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries

Es valorarà que aquests col·lectius puguin tenir una oferta completa i variada.

Es valorarà positivament l'oferta de productes ecològics, degudament certificats, en el menú setmanal, o bé, com a menú diferenciat.



Es valorarà la inclusió en els menús de productes de temporada, locals i de proximitat. Aquests dos últims han d'estar degudament certificats.

En l'oferta de menús, s'haurà de preveure que com a màxim un 33 % dels segons plats podran ser fregits, arrebossats o empanats.

Els licitadors presentaran un llistat de productes amb els gramatges per a cada tipus de plat que incloguin en la seva oferta. Aquesta proposta serà vinculant per al seguiment posterior del servei.

En general les ofertes dels menús hauran de contemplar que l'alimentació sigui completa, contenint tots els grups d'aliments i que per això aportin els nutrients necessaris, de manera equilibrada, incorporant quantitats apropiades d'aliments i variada proporcionant les aportacions necessàries de vitamines i minerals.

Es valorarà que els menús elaborats, plats... incloguin informació escrita de l'anàlisi nutricional (hidrats de carboni, proteïnes i greixos) així com la seva aportació calòrica. Aquesta informació es publicarà per al general coneixements dels usuaris.

Tots els productes servits han de complir amb els requisits que regula l'actual normativa legal (RD 1334/1999 sobre etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris, RD 2207/1995 sobre normes d'higiene en productes alimentaris i el Reglament CE 852/2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris) i altra regulació que li afecti. Així mateix les empreses subministradores hauran de garantir la traçabilitat dels productes subministrats.

L'empresa adjudicatària serà l'única responsable de les alteracions dels productes i de les possibles conseqüències que es deriven per a la salut dels usuaris.

L'oli per a les amanides i setrills de taula serà d'oliva de bona qualitat. Per els plats cuinats serà d'oliva i per les fregidores serà vegetal alt oleic. En tots dos casos, amb baix grau d'acidesa, de marca registrada i embotellat amb precinte de garantia.

La UPC podrà, per si mateixa o mitjançant empreses especialitzades, realitzar controls de qualitat i, si escau, donar instruccions a l'empresa adjudicatària pel seu compliment. L'objectiu és millorar la qualitat, des d'un punt de vista de la salut, dels productes que es subministren en la cafeteria, i a afavorir el consum de productes saludables en detriment d'uns altres que es puguin considerar menys saludables.

Es valorarà que el licitador ofereixi un servei *take-away* mitjançant envasos reutilitzables i gots compostables.

El contractista facilitarà els mitjans i els procediments per tal que els usuaris puguin portar els seus envasos en els productes a subministrar, col·laborant en la política de reducció de residus a la UPC.

Les cartes del restaurant hauran d'estar disponibles en català, castellà i anglès, per als clients que ho demanin.

L'adjudicatari ha de promoure el pagament dels productes i dels serveis mitjançant sistemes electrònics (targetes moneder, targetes dèbit, telèfon mòbil) i la instal·lació de màquines expenedores de tiquets de consumició. Es valora la possibilitat de realitzar descomptes i/o ofertes en determinats productes i/o serveis per tal de afavorir la fidelització del client.

3.7. Inversions i projecte executiu

3.7.1. Inversions inicials

Totes les obres, els equipaments, els materials i les instal·lacions necessàries per al correcte desenvolupament del servei aniran a compte de l'empresa adjudicatària.

A títol informatiu, s'adjunta com a **annex núm. 4** una proposta de distribució final del local, per tal que pugui servir de referència als licitadors i, com a **annex núm. 5**, el quadre d'inversions a dur a terme d'acord amb aquesta proposta, on s'inclou la descripció per capítols, una breu descripció i m² de l'estància per a dur a terme les obres necessàries per adequar l'espai i les instal·lacions de la cuina, tenint en compte els equips i mobiliari necessaris per adaptar-se al servei i a la demanda dels usuaris.

Cal tenir en compte que el mobiliari i equipament existent al local, pot ser reutilitzat sempre i quan es garanteixi el seu correcte funcionament. La despesa de la retirada del mateix, si s'escau, serà assumida per part de l'adjudicatari.

També, es farà càrrec del servei d'enginyeria per al processament del permís d'obres, les despeses derivades per a l'obtenció de la llicència ambiental, si s'escau, així com qualsevol altra despesa no assenyalada a l'esmentat annex, que serà a càrrec de l'adjudicatari.

3.7.2. Pla d'inversió

Els licitadors proposaran dins de la seva oferta tècnica el Pla d'Inversió que inclourà:

- Proposta de disseny, que haurà de contenir una descripció gràfica i escrita dels conceptes a desenvolupar.
- Inversions a realitzar en concepte d'adequació d'instal·lacions, sortida de fums, estructura de cuina, sala, vestidors, despatx, mobiliari, maquinaria, vaixel·la i elements de servei... (**sense quantificar econòmicament**).
- Calendari detallat de les actuacions derivades d'aquest Pla que possibiliti l'inici del servei en un període màxim de 90 dies des de l'aprovació final del projecte.

No obstant això, s'acordarà amb la direcció de l'escola el moment adient per iniciar l'execució de les obres per tal de intentar no interferir les activitats diàries, podent-se acordar per fases, però sense superar el termini màxim de 90 dies assenyalat anteriorment.

Aquest Pla d'Inversió es valorarà d'acord amb el que indiquen els criteris d'adjudicació establerts al plec de clàusules administratives.



3.7.3. Projecte executiu i seguiment de l'obra

A partir de la data de signatura del contracte, l'empresa adjudicatària disposarà de 10 dies hàbils, per fer els ajustos, si s'escau, del projecte d'actuacions presentat a la seva oferta i ho farà d'acord a criteris tècnics i formals consensuats amb la direcció de l'ETSAB i el Servei d'Infraestructures. Durant un màxim de 3 setmanes següents a la presentació de la proposta es presentarà el projecte executiu amb les modificacions que se'n derivin dels acords presos.

Aquest projecte serà revisat i posteriorment aprovat per la direcció de l'ETSAB i el Servei d'Infraestructures de la UPC, que autoritzaran expressament el visat del mateix per part del tècnic competent contractat per l'adjudicatari i la corresponent execució.

La UPC podrà constituir un grup de treball de tècnics que supervisaran les obres i la seva correcta execució acomplint amb els projectes presentats, qualitat dels materials, certificacions d'obra, etc.

L'empresa adjudicatària assumirà qualsevol sobre cost en l'execució de l'obra sempre que no sigui imputable a decisions unilaterals de la UPC.

Donada la singularitat de l'espai, en l'escola d'arquitectura, des de la direcció de l'ETSAB i els serveis tècnics de la UPC es reserven el dret de modificar el projecte, materials o equipament de sala per adequar-lo al nivell d'exigència d'una escola d'arquitectura. Això es farà sempre d'acord amb l'adjudicatari i segons la normativa vigents i sense superar la inversió econòmica ofertada per l'adjudicatari.

3.7.4. Manteniment de les instal·lacions i equipament

L'empresa adjudicatària es farà responsable de l'adequat ús i manteniment periòdic de tots els equips, maquinària i materials durant tot el període del contracte i vetllarà pel seu correcte estat de conservació i funcionament. Correspon a l'empresa adjudicatària substituir la maquinària i l'equipament de tota mena en acabar el seu període de vida útil.

L'empresa adjudicatària no podrà modificar l'estat de les instal·lacions dels locals, ni portar a terme cap tipus d'obra o de reforma ni instal·lar cap element sense el consentiment explícit de la UPC. Cal que totes les obres, reparacions i substitucions es facin d'acord amb la normativa vigent i prèvia conformitat amb els serveis tècnics i administratius que la UPC designi.

També correspondrà a l'empresa adjudicatària, en acabar el seu període contractual, lliurar el local i el seu equipament, en un bon estat de conservació, amb el desgast corresponent a un ús normal, de manera que l'establiment pugui ser utilitzat de manera immediata.

Un cop finalitzat el contracte, totes les obres realitzades i les instal·lacions quedaran a favor de la UPC, i no es podrà demanar cap indemnització o quantitat econòmica per les inversions o per les millores realitzades.

4. Màquines en règim d'autoservei (vending)

Per tal de complementar la prestació del servei de bar, cafeteria i restaurant l'adjudicatari disposarà de l'explotació del servei de màquines en règim d'autoservei (vending). Els productes que expedixin les màquines hauran de ser productes saludables i de la màxima qualitat. Es valorarà la seva varietat.

Els licitadors hauran de fer una proposta de màquines a instal·lar, tenint en compte que seran les següents:

- 3 màquines de begudes calentes:
 - 1 a la Planta 5 (PA-51).
 - 2 a la Planta -1 (PC-S13).
- 1 màquina de begudes fredes a la planta -1 (PA-S11) i
- 2 màquines de productes sòlids:
 - 1 a la planta 5 (PA-51).
 - 1 a la planta -1 (PA-S11).

També cal tenir en compte la instal·lació d'altres tipus de màquines com ara, les recuperadores d'envasos de vidre que complementin la prestació del servei contractat.

La instal·lació de qualsevol màquina d'autoservei posterior a la primera proposta presentada, requereix la prèvia autorització per part de la UPC. Aquesta instal·lació, implica el compliment de totes les condicions que s'estableixen al present plec.

Les màquines es podran agrupar formant una unitat de servei mitjançant elements panel·lats que permetin la seva protecció i presentació. En aquest cas, s'haurà de presentar la proposta de panel·lat a la Direcció de l'escola perquè pugui valorar i validar la repercussió estètica en l'edifici.

L'adjudicatari ha d'oferir el consum de productes procedents de Comerç Just com ara el cafè o productes sòlids. Per tal de garantir la seva procedència, l'haurà de justificar mitjançant la certificació corresponent. Tanmateix, caldrà informar els usuaris de la procedència dels productes emprant l'etiqueta de "Comerç Just". Així mateix les màquines han de tenir l'opció "sense got" i s'aplicarà directament el descompte corresponent.

El servei ha d'estar operatiu les 24h/dia tots els dies de l'any, determinant els dies i horaris en què es preveu la reposició de les màquines, la recollida de recaptació, la supervisió del correcte funcionament, etc.

Per altra banda, els licitadors han de proposar el circuit d'atenció als usuaris amb procediments el més àgils possible. (telèfon mòbil, correu electrònic, web) atesos les 24 hores tots els dies, així com una bústia de suggeriments, l'elaboració d'enquestes. Els terminis de resposta pel manteniment i reparació de les màquines serà com a mínim de 3 hores en dies laborables.



Els licitadors especificaran a la seva oferta, el termini de temps de reparació a què es comprometen així com la periodicitat del control i seguiment del servei (reposició de les màquines, recollida de recaptació, supervisió de funcionament, etc) que, en determinats períodes (exàmens, cursos, etc) caldrà reforçar.

Els preus de venda al públic dels productes de les màquines d'autoservei hauran de complir el llistat de preus de la UPC, que s'adjunta al annex 4. La neteja de les màquines anirà a càrrec de l'adjudicatari del servei, que la realitzarà en dies i horaris que generi menys molèsties als usuaris.

5. Qualitat del servei

5.1. Certificacions de qualitat

Es valorarà que els licitadors presentin certificacions de qualitat conforme l'establert als criteris d'adjudicació, adjuntant el certificat o conveni vigent el qual haurà d'estar vigent en la data d'obertura de l'oferta.

5.2. Anàlitiques microbiològiques

Per tal de disposar d'informació equànime per valorar la qualitat del servei contractat, la UPC té contractat un laboratori que realitza periòdicament anàlitiques en els serveis de bars, cafeteries i restaurants.

Aquestes anàlitiques abasten des de la neteja d'espais i estris emprats en l'elaboració de menjars, fins al compliment de la normativa referida als plats elaborats.

L'adjudicatari es farà càrrec de la despesa derivada de les auditories i anàlitiques microbiològiques que realitzi el laboratori assignat per la UPC (1.000,00 € anuals aproximadament).

6. Repercussió consums energètics

La UPC repercutirà a l'empresa adjudicatària totes les despeses derivades dels consums energètics que l'exercici de l'activitat del servei de bar, cafeteria i restaurant comporti.

En aquest sentit, l'empresa adjudicatària està obligada a instal·lar els comptadors de consum d'aigua, gas i electricitat, si s'escau. La despesa derivada de la instal·lació i llur manteniment aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

La facturació de la repercussió dels consums de subministres (aigua, llum, gas) es farà d'acord al criteri establert per les empreses de subministres i el seu pagament serà als 30 dies de la factura acreditativa.

7. Pòlissa d'assegurança

L'adjudicatari ha de contractar una pòlissa de responsabilitat civil que cobreixi els riscos inherents derivats de l'activitat que es contracta.

A tal efecte, els licitadors presentaran a la seva oferta tècnica una proposta de pòlissa de responsabilitat civil, amb indicació de l'import que es compromet a constituir en cas de resultar adjudicatària de procediment contractual.

L'adjudicatari a la signatura del contracte presentarà el document fefaent de la constitució de la pòlissa de responsabilitat civil; posteriorment i amb periodicitat anual, farà arribar a la UPC el comprovant conforme s'ha procedit a la pròrroga de la pòlissa.

L'adjudicatari és responsable davant la UPC del deteriorament i danys que no obeeixin al normal desgast per l'ús ordinari, i que es produeixin en les instal·lacions o el material com a conseqüència de la defectuosa prestació del servei, ben sigui per omissió, imperícia o per pràctica inadequada del personal al seu càrrec, sigui quina sigui la relació jurídica existent.

La UPC no es fa càrrec de possibles furts i/o robatoris que es produeixin al local del servei.

8. Manteniment de les instal·lacions

L'empresa adjudicatària s'ha de fer càrrec del compliment de la normativa vigent pel que fa al manteniment de les instal·lacions del local que és objecte de l'explotació. Per això, ha de de lliurar periòdicament a la UPC còpia dels comprovants que justifiquin que s'han realitzat les accions que s'especifiquen en els apartats següents:

- Contra incendis, climatització, electricitat i gas: Còpia del contracte de manteniment amb una empresa autoritzada, conforme s'ha dut a terme el manteniment així com del llibre d'operacions.
- Extracció de fums: Certificat que acrediti que s'ha realitzat la neteja dels conductes.
- Protecció contra incendis:
 - Revisió dels extintors segons la normativa vigent.
 - Revisió de l'extinció automàtica en les campanes extractores de les cuines.
 - Comprovació de l'estat de la BIE (boca d'incendis equipada).
- Climatització.
- Manteniment d'equips.
- Controls sanitaris i de seguretat dels equips instal·lats d'acord amb la normativa vigent.

L'empresa adjudicatària és responsable de la custòdia i vigilància dels espais i local assignats al contracte. En cas de furt i/o robatori a l'interior del local, la UPC no es farà responsable.

9. Neteja del local

L'adjudicatari s'ha de fer càrrec de la neteja del local i terrassa, incloent-hi la part corresponent no solament al mobiliari, els terres, les parets, el sostre, els elements decoratius, les instal·lacions, si no també la part corresponent a la barra, les neveres, la planxa (i l'extracció de fums corresponent), els prestatges, la cafetera, etc., amb la freqüència i mitjans (humans i tècnics) adients, amb l'objectiu que el servei contractat disposi del valor afegit que suposa un local net.



La Universitat, en cas que detecti que els nivells de neteja no són els adequats, contractarà a una empresa especialitzada per a què realitzi les comprovacions oportunes, podent aplicar en conseqüència el règim d'infraccions i sancions establertes al següent apartat.

10. Regim d'infraccions i sancionador

Als efectes del règim sancionador, es consideren infraccions:

1) Infraccions lleus:

- a) La falta d'atenció i consideració a l'usuari per part del personal adscrit al servei.
- b) El retard en executar les instruccions de la UPC.
- c) La omisió de dades o el retard en el seu lliurament quan siguin requerits per la UPC.
- d) La falta de neteja del personal adscrit al servei, de les instal·lacions del local i de la terrassa objecte d'aquesta contractació.
- e) El resultat incorrecte en les analítiques microbiològiques realitzades pel laboratori assignat per la UPC.

2) Infraccions greus.

- a) L'incompliment de les instruccions dictades per la UPC.
- b) La interrupció del servei sense causa justificada durant més de 2 dies.
- c) L'incompliment en l'aplicació del preus aprovats per la UPC.
- d) L'incompliment de sol·licitar per escrit a la UPC i comptar amb el seu vist-i-plau per a la modificació de la plantilla de personal (altes/baixes).
- e) El resultat incorrecte de la contra-analítica de les analítiques microbiològiques.
- f) L'ocultació, omisió, deformació o negació de dades e informes que sol·liciti la UPC.
- g) La reiteració en la comissió de 3 faltes lleus durant 1 any.

3) Infraccions molt greus:

- a) Els actes o omissions que puguin ser motiu de perill per a la salut pública, així com el retard o negligència en corregir els defectes o situacions que determinin perill per a les persones o coses.
- b) La reiteració de dos faltes greus en 1 any.
- c) La contumàcia comprovada en incomplir les instruccions i ordres de la UPC.
- d) Qualsevol pràctica defraudadora o irregularitat greu en la forma de realitzar la venda que suposi discriminació per als usuaris o enriquiment injust.
- e) Qualsevol conducta que suposi l'abandonament o deteriorament culpós o negligent de les instal·lacions objecte d'explotació.

Als efectes del règim sancionador, se consideren sancions:

- a) Per faltes lleus, se podrà imposar la sanció de fins 150 euros cadascuna.
 - b) Per faltes greus, se podrà imposar la sanció de 151 a 500 euros cadascuna.
 - c) Per faltes molt greus, se podrà imposar sanció de 501 a 1500 euros cadascuna.
- Igualment, podrà declarar-se la resolució de l'explotació prèvia advertència a l'adjudicatari, amb la consegüent convocatòria de la licitació per adjudicar novament, si això ho considera pertinent la UPC.

La detecció de tres faltes molt greus en un termini de temps inferior a l'any, es podrà sancionar amb la resolució del contracte, sense que l'adjudicatari tingui dret a cap reclamació ni devolució dels imports satisfets.

Les sancions esmentades seran acordades per resolució de l'òrgan de contractació de la UPC, prèvia instrucció del corresponent expedient.

Tot això sense perjudici de la facultat que es reserva la UPC d'exigir indemnització pels danys i perjudicis que l'incompliment pugui ocasionar.

11. Coordinació d'activitats empresarials

D'acord amb RD 171/2004, de 30 de gener, pel que es desenvolupa l'article 24 de la Llei 31/1995, de 8 de novembre, de Prevenció de Riscos Laborals, en matèria de coordinació d'activitats empresarials, l'empresa adjudicatària ha d'informar a la UPC sobre els riscos de les activitats que desenvolupin que poden traspasar amb motiu de la concurrència d'activitats.

Amb l'objectiu d'establir una efectiva coordinació d'activitats empresarials en prevenció de riscos laborals, la UPC, com a titular dels centres de treball, estableix com a mitjans de coordinació els que es relacionen a continuació:

- a) L'intercanvi d'informació i de comunicació entre les empreses concurrents.
- b) La celebració de reunions i visites periòdiques per tractar aspectes de prevenció de riscos laborals.
- c) La designació dels interlocutors encarregats de la coordinació d'activitats preventives.

D'igual forma, l'empresa adjudicatària ha de comunicar a la UPC totes aquelles incidències que poguessin produir-se al llarg de la durada del contracte com a conseqüència de la concurrència d'activitats, com és el cas d'accidents, incidents, situacions d'emergència, etc.

L'empresa adjudicatària ha de facilitar les dades que la UPC li requereixi en relació amb el compliment de la normativa en prevenció de riscos laborals, i haurà de complir amb les normes internes, instruccions i consignes establertes per part de la UPC.

També ha d'informar als seus treballadors sobre els mitjans de coordinació establerts, els riscos derivats de la concurrència d'activitats i sobre la informació i instruccions rebudes, relatives a prevenció de riscos laborals.



La UPC es reserva el dret d'autoritat pel que fa a la observació, per part de l'empresa adjudicatària, de les mesures de seguretat contingudes a la Llei de Prevenció de Riscos Laborals, tenint atribucions per aturar els treballs si s'està posant en situació de risc tant al personal com a les instal·lacions.

L'empresa adjudicatària ha d'elaborar el pla d'autoprotecció, nomenar els càrrecs corresponents, facilitar la formació adequada als components dels comitès d'emergència i realitzar els simulacres que pertoquin d'acord amb els Serveis de Prevenció de la UPC.

12. Criteris ambientals i de sostenibilitat

La licitació està guiada per l'aplicació dels criteris ambientals i de sostenibilitat de contractació pública.

En aquest sentit es donarà prioritat al desenvolupament de l'activitat que tingui en compte els següents aspectes:

Criteris d'adquisició de la matèria primera:

- Aliments produïts amb "sistemes de producció integrada" i/o "ecològica".
- Aliments procedents d'explotacions d'aqüicultura i del mar obtinguts per mètodes de producció o captura sostenibles.
- Animals de granja i productes càrnics procedents d'explotacions amb nivells de benestar elevats.
- Fruïtes i vegetals de temporada, i de la major proximitat possible.

Criteris d'adquisició de materials:

- Emprar coberteries, vaixelles, cristalleries i estovalles reutilitzables.
- Utilització d'envasos reutilitzables, evitant l'ús de llaunes d'alumini, i amb la reducció del nombre d'envasos i embolcalls, eliminant-ne els innecessaris
- El parament per als serveis de càtering estaran basats en criteris de prevenció de residus, preferentment en material reutilitzable.
- Gerres, gots i ampelles de vidre per a beure aigua en actes i esdeveniments.
- Prioritzar els productes de neteja i sabons per rentar la vaixel·la que siguin respectuosos amb el medi ambient, reduint al mínim possible l'ús de productes químics peril·losos.
- Fer servir productes de paper reciclat o ecològics.
- Queda expressament prohibit l'ús de paper d'un sol ús per protegir les safates.
- Utilitzar maquinària amb consum reduït d'aigua i energia

Criteris de procediment:

- Fer una acurada recollida selectiva de residus
- Formar al personal de manera permanent en aspectes mediambientals
- Comunicar i implicar als usuaris sobre els criteris de sostenibilitat.

S'adjunta com a annex núm. VI l'Acord CG/2019/07/27, d'11 de desembre, del Consell de Govern, pel qual s'aprova la reducció del consum d'envasos i elements de plàstic d'un sol ús a la UPC, on s'assenyalen les mesures de reducció d'envasos que seran d'obligatori compliment per part de l'adjudicatari.

El contractista es compromet ha oferir l'aigua, en gerres i gots de vidre, mitjançant maquinaria adequada per a la filtració de l'aigua des de la xarxa de subministrament (aigua km. zero).

13. Gestió dels residus propis

L'empresa adjudicatària haurà de gestionar adequadament les deixalles d'acord amb la legislació vigent, en atenció especial als apartats que regulen els residus comercials.

La gestió dels residus i el seu trasllat als punts de recollida va per compte de l'empresa adjudicatària, havent d'adequar-se a la legislació vigent i a les normes internes de la UPC en aquesta matèria.

L'empresa adjudicatària haurà de minimitzar, segregar i gestionar correctament (segons les seves característiques) els residus generats per la seva activitat, i sempre atenent al que estableix la legislació vigent en aquesta matèria. En aquest sentit, els residus assimilables a urbans pels quals la UPC tingui contenidor de recollida selectiva al parc de residus hauran de ser separats, traslladats i dipositats a l'interior del contenidor corresponent per part de l'empresa adjudicatària.

Respecte a altres residus l'empresa adjudicatària, igualment ha de gestionar de forma correcta i sempre atenent al que estableix la legislació vigent. Per a fer-ho contractarà si escau, els serveis d'una empresa gestora de residus degudament autoritzada, de forma especial per a tots aquells residus que generi pels quals la UPC no disposa de contenidor de recollida selectiva com són, entre altres: olis, cartutxos i tòner, productes tòxics i/o perillosos, piles, bateries, etc.

Per verificar el compliment, la UPC exigirà els certificats d'aquesta gestió, emesos per gestors autoritzats en els quals consti el tractament a aplicar a cada fracció residual.

A aquest efecte, hauran de separar-se i destinar al seu contenidor corresponent els següents productes:

- Olis vegetals (bidó).
- Paper i cartró (contenidor blau).
- Plàstics, envasos i bricks (contenidor groc).
- Residus Sòlids Urbans (contenidor verd fosc).
- Vidre (contenidor verd clar).

En cap cas existirà algun tipus de contenidor o recipient fora del local. Es guardaran tots els residus degudament a l'interior i únicament es trauran quan hagin de ser recollits per a la seva següent destinació, no estant per tant dipositats, ni tant sols de forma temporal en espais externs als locals.



14. Protecció ambiental

L'empresa adjudicatària haurà d'aplicar tota la normativa interna que porta a terme la UPC en matèria de sostenibilitat i respecte al medi ambient.

D'acord amb la legislació vigent, els restaurants són espais lliures de fum i és responsabilitat de l'empresa adjudicatària el seu compliment.

L'empresa adjudicatària vetllarà per la reducció i minimització de residus i del consum de recursos (aigua, electricitat, matèries primeres, etc.), 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 de col·laborar amb les recomanacions i compromisos de la UPC en aquesta matèria.

L'empresa adjudicatària assumeix plenament la responsabilitat per les emissions, abocaments i residus generats en el desenvolupament de la seva activitat, o com a conseqüència d'accidents o incidents. Qualsevol possible cost que generi per aquesta raó a la UPC li serà repercutit incloent tots els conceptes.

L'empresa adjudicatària no podrà emmagatzemar cap matèria insalubre, explosiva o inflamable, tret d'aquelles que siguin estrictament necessàries per a l'explotació del negoci, la utilització de les quals s'ajusti a allò establert en la normativa aplicable.

Els productes de neteja utilitzats a les cuines i a la zona de rentat han d'assegurar la desinfecció i han de complir les condicions següents:

- S'han d'utilitzar substàncies químiques que no estiguin etiquetades com a perilloses per al medi ambient.
- No han de tenir incompatibilitats ni reaccionar violentament en cas que es mesclin.
- No han de tenir efectes corrosius en contacte amb els teixits vius.

L'empresa ha de tenir disponible en les seves instal·lacions les fitxes de seguretat d'aquells 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 i d'altres d'acord amb la normativa vigent.

Es recomana que la il·luminació dels espais interiors es faci amb làmpades de baix consum i tubs fluorescents de baix consum i/o bombetes amb tecnologia dels fluorescents. No es permet la reposició de bombetes incandescentes, de llums halògens i focus incandescentes.

Es recomana que tota la maquinària i aparells de caire industrial que s'instal·li en les dependències en concessió (frigorífics, congeladors, forns, túnels de rentat, etc.) sigui d'alta eficiència energètica i de les millors tecnologies disponibles en el mercat quant a la utilització òptima dels recursos i la preservació del medi ambient.

L'entitat contractant pot en qualsevol moment, inspeccionar i comprovar l'estat del local i de les seves instal·lacions.

15. Visita al local de la concessió

Els licitadors que vulguin visitar el local, al llarg de la fase prèvia a la presentació de les ofertes tècniques, s'han d'adreçar a la UTG Àmbit d'Arquitectura de Barcelona, per tal que els puguin informar i facilitar la visita.

La persona de contacte per a la realització de l'esmentada visita és la Sra. Cristina Torné, Cap de la UTG de l'Àmbit d'Arquitectura de Barcelona, telèfon 93 401 63 55, o via correu electrònic (cristina.torne@upc.edu).

16. Altres aspectes a considerar

Qualsevol activitat publicitària haurà d'estar sotmesa a la prèvia autorització de la UPC.

En qualsevol cas, no podrà existir cap tipus de publicitat de tabac, begudes alcohòliques o qualsevol tipus de publicitat sexista.

Queda prohibida la venda i consum de tabac, així com l'exposició de begudes alcohòliques, d'acord a la normativa vigent.

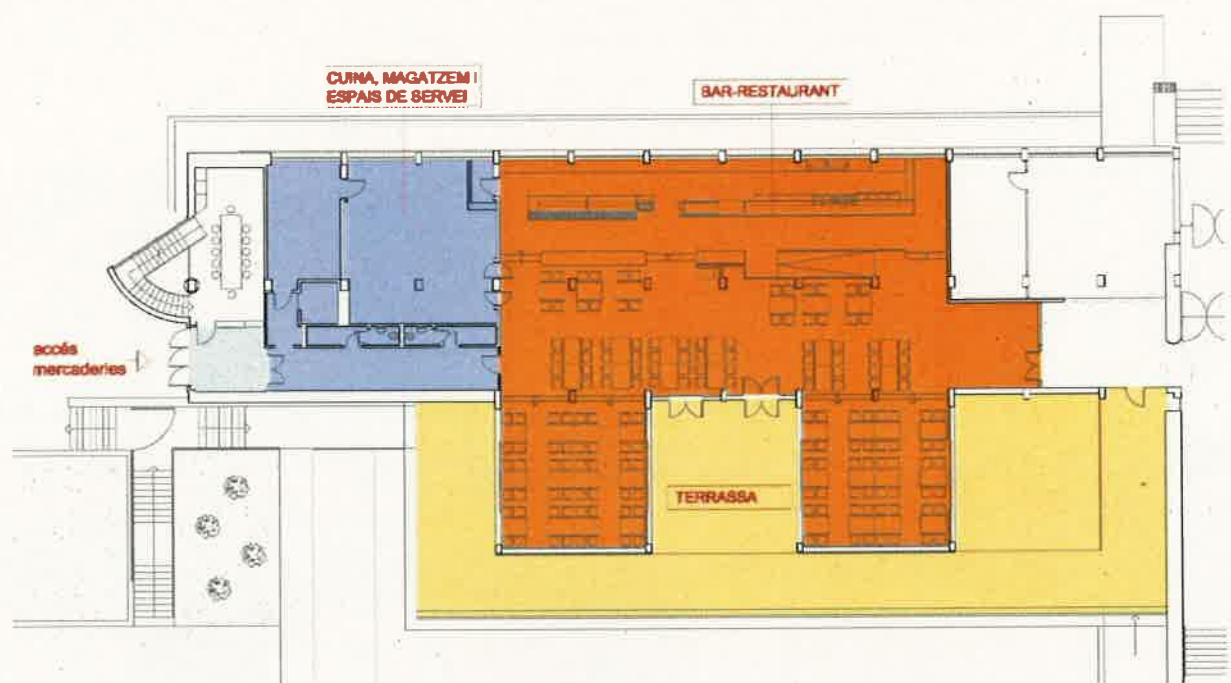
La UPC podrà instal·lar a l'interior del local l'equipament d'informació cultural i universitària que consideri, tal com pantalles de vídeo, bústies de suggeriments i/o reclamacions, etc. La instal·lació, manteniment i consum dels esmentats equipaments no suposarà cap despesa per a l'empresa adjudicatària.



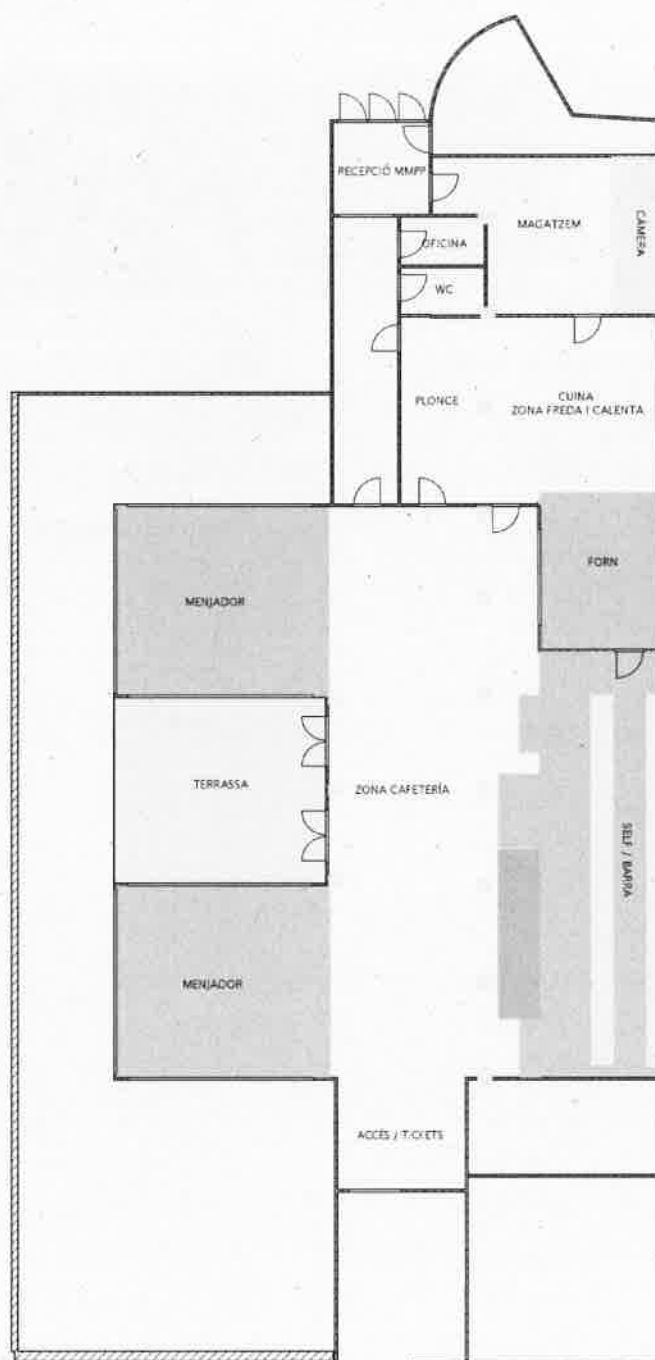
Dídac Guàrdia Martínez
Cap de la Unitat de Concessions i Serveis Externs
Servei d'Infraestructures de la UPC

Barcelona, 27 de gener de 2020.

Annex núm. 1: Distribució actual del local



Annex núm. 2: Proposta de distribució final del local





Annex núm. 3: Personal amb dret a subrogació

CAF	Categoria	Contracte	Jornada	Antiguitat	Brut anual
SAJOM	Cuiner	Fix discontinu	Completa	03/02/2003	20.407,44 €
JUPEI	Cambrer	Fix discontinu	Completa	08/10/2002	19.196,64 €
MUORM	Ajudant cambrer	Fix discontinu	75%	23/10/2008	14.129,52 €
PAALM	Cambrer	Fix discontinu	Completa	03/02/2003	19.196,64 €
GOINL	Cuiner	Fix discontinu	Completa	16/09/2002	22.636,20 €
MAOLA	Encarregat	Fix discontinu	Completa	20/10/2008	21.920,40 €
CAROM	Ajudant cuiner	Fix discontinu	50%	06/09/2010	9.419,52 €
					126.906,36 €

Annex núm. 4: Llistat de preus màxims curs 2019/2020

Cafè	0,95 €
Tallat	1,00 €
Cafè amb llet	1,10 €
Infusions	0,85 €
Aigua mineral (33 cl.)	1,00 €
Refresc de cola, taronja, llimona (20 cl.)	1,10 €
Llaunes de refresc	1,40 €
Entrepans freds (pa amb tomàquet i embotit)	2,35 €
Entrepans calents	2,35 €

MENÚ 8,00 €

MÀQUINES VENDING

Llaunes de refresc	1,35 €
Cafè, tallat, cafè amb llet, xocolata, infusions	0,75 €
Pastes / bolleria / aperitius / xocolatines	1,00 €

Preus amb l'IVA inclòs

NOTA: Al llistat de preus màxims pel curs 2019/2020 s'hauran d'incrementar aquells productes de begudes ensucrades afectats per la Llei 5/2017, del 28 de març, de mesures fiscals, administratives, financeres i del sector públic (DOGC núm. 7340, de 30.03.2017) en l'import previst a la Llei.

Annex núm. 5: Quadre d'inversions

Dades tècniques generals:

- Superfície cuina/emmagatzematge: 121 m²
- Superfície sala: 277 m²
- Superfície terrassa: 37 m²

DESCRIPCIÓ PER CAPÍTOLS	NECESSITATS MÍNIMES
• Obra Civil Inclou: - Enderrocament - Tancament i divisòries - Paviments i revestiments - Fusteria - Auxiliar de cuina - Sanejament	- Enderrocament i sanejaments - Pavimentació, divisòries, sanitaris i fusteries noves en la zona cuina.
• Instal·lacions auxiliars Inclou: - Baixa tensió - Lampisteria - Aire comprimit - Gas natural - Contraïncendis - Climatització - Sistema d'extracció	- Instal·lació elèctrica en cuina renovada completa - Instal·lació contraïncendis general i del sistema d'extracció. - Sistema d'extracció i ventilació en la zona cuina
• Total equips i mobiliari Inclou: - Equips cuina - Equips plonge - Equips preparació - Mobiliari auxiliar	- Zona plonge completa equipada. - Càmeres refrigeració/congelació - Màquina d'aigua filtrada (*) - Equips preparació segons oferta proposada
• Exterior (sala i terrassa) Inclou: - Condicionament - Decoració - Mobiliari exterior - Terrassa exterior	- Renovació de mobiliari complert - Pintura y sanejament de fusteries

(*) El contractista es compromet ha oferir l'aigua, en gerres i gots de vidre, mitjançant maquinaria adequada per a la filtració de l'aigua des de la xarxa de subministrament (aigua km. zero)

Aquesta inversió, segons optimització i qualitats, pot oscil·lar entre 200.000 i 400.000 euros, IVA exclòs.



**UNIVERSITAT POLITÈCNICA
DE CATALUNYA
BARCELONATECH**

Acord del Consell de Govern per a la reducció del consum d'envasos i elements de plàstic d'un sol ús a la Universitat Politècnica de Catalunya

Acord CG/2019/07/27, d'11 de desembre de 2019, del
Consell de Govern, pel qual s'aprova la reducció del
consum d'envasos i elements de plàstic d'un sol ús a
la UPC

Gerent

- Document amb l'informe favorable de la Comissió d'Economia i Infraestructures de 03/12/2019



Acord del Consell de Govern per a la reducció del consum d'envasos i elements de plàstic d'un sol ús a la Universitat Politècnica de Catalunya.

A Catalunya el 2017 es van consumir més de 600 milions d'ampolles d'aigua de plàstic d'un sol ús, un 60% més que l'any 2000. En paral·lel, la quota d'envasos d'aigua reutilitzables tan sols representa el 8% del total d'envasos comercialitzats.¹ Tots i els esforços, les dades de recollida selectiva d'envasos a nivell català també són preocupants, amb un estancament de la recollida selectiva neta en el 40% que es redueix al 35-37% considerant impropis.²

La Comissió Europea³ ha posat en marxa diferents instruments per tal que els estats membres legislin per prohibir determinats productes de plàstic d'un sol ús o reduir el seu consum i impactes associats, on entre d'altres s'inclou la prohibició de plats, coberts i canyetes i la reducció dels gots de plàstic d'un sol ús. L'escenari previst d'inici d'aplicació de les mesures és el 2021. Altres instruments com el PRECAT20⁴ en l'àmbit català o el PREMETS⁵ a l'àrea metropolitana també estableixen objectius concrets de prevenció i recollida de residus.

Davant d'aquest escenari, amb la voluntat de promoure la responsabilitat social de la universitat, d'acord amb l'[Estratègia UPC Recircula](#) aprovada per Consell de Govern i la [declaració de l'estat d'emergència climàtica](#) aprovada pel Claustre, i tal i com ja estan fent altres institucions com el govern de les Illes Balears, la comunitat de Navarra o l'Ajuntament de Barcelona, la UPC vol contribuir al canvi avançant-se en alguns aspectes als requeriments legals mitjançant la implantació gradual de mesures de reducció d'envasos de plàstic d'un sol ús.

Amb aquest acord la UPC es compromet a revertir el model actual de consum d'envasos i elements de plàstic d'un sol ús a la universitat mitjançant:

- restringir els envasos vinculats al consum d'aigua.
- promoure l'aigua de xarxa com un bé públic amb totes les garanties d'ús⁶ i que resulta la manera més econòmica, pràctica i sostenible de consum.
- establir mesures complementàries de prevenció d'envasos associades al consum d'aliments i begudes als campus, tant en els serveis de bar i restaurant, com en l'activitat de la pròpia universitat.

L'acord es desplega en tres àmbits d'aplicació i inclou el pla d'actuacions per a l'any 2020 (annex 1 del present document):

¹ Catalunya cap al residu zero. Situació actual i indicadors per a la transició. Fundació per a la prevenció de residus i el consum responsable, Gener 2019.

² Els residus impropis són els residus recollits selectivament que no corresponen a aquella fracció.

³ Directiva 2019/904 Per la reducció de l'impacte de productes de plàstic en el medi ambient.

⁴ Programa de prevenció i gestió de residus i recursos de Catalunya 2013-2020.

⁵ Programa Metropolità de prevenció i gestió de recursos i residus municipals 2019-2025

⁶ Vigilància i control sanitari de les aigües de consum humà a Catalunya (Direcció General de Salut Pública, Generalitat de Catalunya, 2005).

Acció de Govern i Gerència

1. Millorar la qualitat d'aigua de les fonts als edificis de la Universitat
 - a. Avaluació anual de la qualitat de l'aigua de les fonts i compliment del RD 140/2003, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà.
 - b. Millora dels paràmetres físico-químics, microbiològics i organolèptics de l'aigua de les fonts. Reforç del sistema de filtració a totes les fonts.
 - c. Manteniment i higienització anual de la xarxa de fonts a tots els campus.
2. Ampliar la xarxa de les fonts d'aigua connectades a xarxa
 - a. Identificació de les necessitats i compromís d'inversió per augmentar el parc actual de fonts.
 - b. Adequació de totes les fonts amb disseny òptim per omplir ampolles i gerres.
 - c. Informació sobre la ubicació de les fonts.
3. Reduir els envasos d'un sol ús en la contractació de subministraments, serveis i concessions externes
 - a. Mesures de reducció d'envasos i altres elements de plàstic d'un sol ús en les noves contractacions de concessions de restaurants, bars, màquines de venda automàtica i càterings.
 - b. Mesures de reducció d'envasos en les concessions externes en curs. Durant el primer semestre de 2020 s'acordaran les mesures, que s'implementaran abans de l'inici del curs 2020-21.
 - Eliminació dels envasos d'un sol ús d'aigua. Fomentar dels envasos retornables i les màquines d'aigua km zero.
 - Eliminació dels elements de plàstic d'un sol ús superflus (canyetes o altres).
 - Restricció progressiva dels envasos d'un sol ús d'altres begudes.
 - Impuls de l'ús d'envasos reutilitzables en les consumicions per a emportar (menjar i beguda). Acceptació d'envasos propis dels usuaris i promoció d'un sistema de préstec d'envasos.
 - Establiment de criteris de prevenció de residus en càterings d'esdeveniments.
4. Facilitar la reducció de plàstics d'un sol ús en reunions de treball i actes protocol·laris institucionals. Abans de l'inici del curs 2020-21 es definiran els protocols d'actuació per al subministrament i neteja dels gots i gerres reutilitzables. Es facilitaran gerres o ampolles reutilitzables als centres docents i unitats bàsiques.

Centres docents, departaments, instituts i unitats bàsiques

1. Eliminar la compra d'aigua envasada a càrrec de la UPC, tant ampolles com fonts de garrafes d'aigua, a mesura que s'implantin les millores en la xarxa de fonts a cada campus.
2. Vetllar pel desplegament i execució de les mesures de reducció d'envasos d'un sol ús en la contractació de subministraments, serveis i concessions externes.



3. Promoure la reducció de plàstics d'un sol ús en reunions de treball i actes protocol·laris institucionals. S'evitarà el subministrament d'aigua en envasos i gots d'un sol ús i es disposarà de gerres o ampolles i gots reutilitzables.

Comunitat UPC

A més de les diferents accions que es duran a terme per a facilitar l'accés a aigua sense envasos d'un sol ús, es duran a terme diferents accions amb l'objectiu de conscienciar i implicar la comunitat universitària:

- Es farà una crida per implicar-se en el repte de reduir els envasos d'un sol ús als campus.
- S'estudiaran els hàbits i percepcions de la comunitat mitjançant una enquesta sobre el consum d'aigua a la Universitat.
- Es durà a terme una campanya per promoure el consum de l'aigua de xarxa i la reducció d'envasos d'un sol ús.
- S'informarà de la qualitat de l'aigua i de les revisions periòdiques de les fonts.
- Es promourà l'ús de gots i envasos reutilitzables.
- Com a Universitat es treballarà per a conscienciar sobre l'impacte dels envasos i la necessitat d'un canvi d'hàbits i polítiques.
- Es reforçarà el treball en xarxa amb altres universitats i entorn per promoure una transformació en el model de producció i consum.
- Es cercaran estratègies de col·laboració que connectin les objectius i les accions d'aquest acord amb l'activitat docent, de recerca i de cooperació que es duen a terme a la Universitat, per tal d'aprofundir i trobar solucions a la problemàtica dels plàstics d'un sol ús.

En el marc del Pla d'actuació UPC Recircula 2020-2021 es definirà la metodologia i els indicadors de quantificació de reducció dels envasos d'un sol ús per tal de fer el seguiment d'aquest Acord.

El seguiment d'aquest acord serà responsabilitat de l'equip impulsor de l'Estratègia UPC Recircula format pel vicerectorat d'igualtat i responsabilitat social, la direcció de l'Àrea d'Infraestructures, la direcció de l'Àrea d'economia i serveis i el Gabinet d'Innovació i Comunitat.

A nivell tècnic, el Servei d'Infraestructures i el Gabinet d'Innovació i Comunitat seran les unitats responsables de la implementació de l'acord i d'assessorar sobre com fer efectius els canvis a les unitats i serveis.

Vicerectorat d'igualtat i responsabilitat social, novembre 2019

