



Universitat Autònoma de Barcelona

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

PROCEDIMENT OBERT

CONTRACTE NÚM. CONSU 16/2021

**CONCESSIÓ DEL SERVEI DE BAR DE LES FACULTATS DE CIÈNCIES I BIOCIÈNCIES,
MEDICINA I QUIOSC ADJUNT A CIÈNCIES I BIOCIÈNCIES**

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

PROCEDIMENT OBERT

CONTRACTE NÚM. CONSU- 16/2021

CONCESSIÓ DEL SERVEI DE BAR DE LES FACULTATS DE CIÈNCIES I BIOCIÈNCIES, MEDICINA I QUIOSC ADJUNT A CIÈNCIES I BIOCIÈNCIES

ÍNDEX

0. INTRODUCCIÓ

1. LEGALITZACIÓ DE L'ESTABLIMENT

- 1.1. Registre sanitari
- 1.2. Permisos i autoritzacions.
- 1.3. Normes d'higiene, de seguretat i salut i de respecte del medi ambient.
- 1.4. Legislació laboral.

2. FUNCIONAMENT DEL SERVEI DE RESTAURACIÓ

- 2.1. Calendari i horaris d'obertura
- 2.2. Menú
- 2.3. Preus
- 2.4. Inexistència d'exclusivitat

3. LOCALS I BÉNS A DISPOSICIÓ DEL CONCESSIONARI

- 3.1. Obres d'adequació, reforma i modernització dels locals
- 3.2. Cessió d'ús de béns mobles
- 3.3. Manteniment i conservació del local, dels aparells i d'altres elements
- 3.4. Disponibilitat dels locals i obligacions de l'adjudicatari

4. QUALITAT I HIGIENE

- 4.1. Servei
- 4.2. Local
- 4.3. Productes
- 4.4. Personal

5. ALTRES OBLIGACIONS ECONÒMIQUES DE L'ADJUDICATARI

6. PENALITZACIONS

ANNEX

- 1. Acord del Consell de Govern de la UAB del 29 de setembre de 2005
- 2. Llista de preus màxims autoritzats amb l'IVA inclòs
- 3. Plànols
- 4. Inventaris
- 5. Documentació que cal lliurar periòdicament a la UAB

INTRODUCCIÓ

La UAB, amb una comunitat universitària de 42.000 persones, aproximadament, té una estructura en tres campus i queda localitzada a la regió metropolitana de la ciutat de Barcelona. El campus principal, situat a Cerdanyola del Vallès, és la seu de la majoria de facultats, departaments, instituts i serveis, i també d'un clúster científic i tecnològic molt important. El campus de Sabadell és la seu, juntament amb el campus de Bellaterra, de l'Escola d'Enginyeria i de la Facultat d'Economia i Empresa. Finalment, a la ciutat de Barcelona s'hi ubiquen tres de les sis unitats docents de la Facultat de Medicina.

La gestió del servei públic dels bars autoservei de la UAB es duu a terme a través de la concessió administrativa a una empresa del sector. La missió dels bars autoservei és donar un servei de qualitat (higiene, sanitat, nutrició, gastronomia i atenció al client) a la comunitat universitària (PAS, PDI i estudiants) i al personal visitant o en trànsit, i adaptar-se a les seves necessitats.

Aquest servei no és, per tant, un servei privat corrent sinó que, tot i que el gestiona el concessionari, s'ha de sotmetre als criteris de qualitat i de gestió que fixa la UAB a través d'aquest document.

Aquest concurs té per objecte la contractació per a la gestió del servei públic de cafeteria i/o autoservei de les facultats de Ciències i Biociències, i de la cafeteria de la Facultat de Medicina al campus de Bellaterra.

Per tenir orientació de negoci i la informació necessària per a valorar els possibles ítems de futur, cal tenir en compte que els serveis que s'han ofert de forma continuada en el temps abans de la situació sanitària generada per la pandèmia han estat:

Ciències i Biociències: cafeteria, autoservei, restaurant i pizzeria.

Medicina: cafeteria i autoservei.

Els serveis mínims a la comunitat que es demanen en aquest procediment són els següents:

Ciències i Biociències: cafeteria i autoservei

Quiosc adjunt a Ciències i Biociències: gelats i altres productes (no begudes alcohòliques)

Medicina: cafeteria

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

Entre les condicions del servei, les empreses concessionàries han d'acatar l'Acord del Consell de Govern de la UAB núm. 77/2005, pel qual es promulguen els principis de responsabilitat corporativa per a les empreses proveïdores de productes i serveis de la UAB, i que s'incorpora com a annex 1 d'aquest plec.

1. LEGALITZACIÓ DE L'ESTABLIMENT

El concessionari de l'establiment d'hostaleria de la UAB ha de tenir actualitzat convenientment i vigent, com qualsevol empresa del ram i complir els requisits següents:

1.1. Registre sanitari. El concessionari ha d'estar inscrit al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya.

1.2. Permisos i autoritzacions. El concessionari ha d'obtenir els permisos i les autoritzacions que convinguin per a l'exercici de l'activitat de bar restaurant autoservei.

1.3. Normes d'higiene, de seguretat i salut i de respecte del medi ambient. El concessionari ha de portar un registre del compliment d'aquestes normes.

1.4. Legislació laboral. Els requeriments que fan referència al compliment de la legislació laboral que es recullen en el plec de clàusules administratives.

2. FUNCIONAMENT DEL SERVEI DE RESTAURACIÓ

2.1. Calendari i horaris d'obertura

- 2.1.1. El bar s'ha d'obrir en la data prevista i s'ha de mantenir obert al públic els dies i les hores que fixi la Universitat Autònoma de Barcelona, que són, com a mínim, els dies feiners.

Tancat durant Setmana Santa, Nadal i el mes d'agost. En aquest període es pot marcar un servei mínim que s'ha de cobrir.

Qualsevol actuació o servei susceptible de demanar-se en cap de setmana o festius, (fora dels períodes de servei mínim), serà valorada inicialment en 300€ a pagar al concessionari. Aquesta quota es minora en base a l'import efectivament recaptat.

Qualsevol modificació l'ha d'acceptar prèviament la Universitat.

- 2.1.2. Horari del servei: L'horari mínim que estableix la UAB és:

Lot 1

Medicina: de les 8 a les 16.00 h.

Ciències i Biociències: de les 8 a les 18.00 h (durant el mes de juliol fins a les 16 h).

Quiosc adjunt a Ciències i Biociències: de les 10 a les 16.00 h.

Aquestes franges horaris es podran ampliar a criteri del concessionari i sol·licitud prèvia a la UAB.

Els dies de pont o festius de la Facultat es pot modificar l'horari d'obertura. Excepcionalment, els serveis poden tenir un altre horari amb l'autorització expressa de la Universitat.

2.2. Menú

- 2.2.1. Autoservei: servei de restauració en règim d'autoservei tradicional; ofereix plats cuinats al campus, freds (amanides) o calents, i llestos per al consum, servits pel personal de l'empresa concessionària a l'usuari en vaixel·la de porcellana, gots de vidre i coberts d'acer inoxidable.

— Oferta de menú:

Tant el primer plat com el segon s'han de poder triar d'una oferta de tres plats. Dels primers, un ha de ser una amanida i, dels segons, una carn o un peix a la planxa, de manera que combinant-los es pugui seguir una dieta baixa en calories.

Cap plat no es pot repetir més de dues vegades a la setmana, excepte l'amanida verda i la carn o el peix a la planxa.

Amb referència al pa, s'ha d'oferir pa integral com a alternativa al pa blanc.

Les postres que s'oferixin diàriament han d'incloure, com a mínim, dos tipus diferents de fruita del temps i dos tipus diferents de lactis, amb una rotació que permeti oferir, com a mínim, cinc productes diferents de cada grup dins la mateixa setmana.

La programació de menús ha de ser, com a mínim, de tres setmanes diferents d'hivern i tres setmanes d'estiu i seguir les pautes de la dieta mediterrània.

2.2.2. Altres ofertes

- 2.2.2.1. Cal que el licitador especifiqui quines ofertes es vol donar en cada espai, com es faran i com es gestionaran, així com el preu que tindran.

- 2.2.2.2. Cal informar a la Unitat de Restauració de la UAB de les ofertes i s'ha de rebre el seu vistiplau abans de instaurar-les.

- 2.2.2.3. Es valoren positivament i es tindran en compte en la puntuació de concurs:

- Les ofertes de menjar a pes o per racions.
- Les ofertes en què es prioritzi el preu baix.

- Les ofertes en què es prioritzi la qualitat de l'aliment.
 - La diversificació de les ofertes.
 - Les ofertes de plats amb productes de proximitat i de certificació ecològica inclosos com a plats del menú del dia o bé a banda, i la utilització d'aliments amb un nivell baix de preparació i transformació.
- 2.2.3. Dietes especials. El menú és el mateix per a tots els usuaris del servei; no obstant això, cal que el concessionari faciliti el seguiment de dietes especials, com ara: astringent, celiaquia, intolerància a la lactosa i al·lèrgia al peix i marisc.
- 2.2.4. S'hauran d'oferir plats i/o menús vegetarians des del punt de vista nutricional i plats i/o menús que segueixin els requisits de la dieta mediterrània.
- 2.2.5. Es valora positivament la varietat, la composició i l'elaboració de diferents esmorzars i berenars, així com la presentació. Es valoren aquelles ofertes que presentin brioixeria o productes amb un contingut baix de greix transformat, productes d'agricultura ecològica, de comerç just i de baix preu.
- 2.2.6. Degut a que el quiosc està integrat a l'espai Saludable i Sostenible a l'avinguda de l'Eix Central i per tal d'integrar-se en la filosofia i activitats del mateix, no es permetrà la venda de begudes alcohòliques en el quiosc de l'eix central.

2.3. Preus

- 2.3.1. Pel que fa als preus que han de pagar els usuaris del bar autoservei, l'empresa adjudicatària es compromet a vendre els productes respectant la Llista de preus màxims autoritzats per la Universitat Autònoma de Barcelona (menú complet amb aigua i sense aigua i cafès a tots els locals). Aquests serveis i la referència als preus que hi cal aplicar consten en l'annex 2.
- 2.3.2. La UAB es reserva el dret de reglar nous preus o noves combinacions dels menús de l'autoservei en funció de la demanda dels col·lectius universitaris i de l'evolució del mercat i les concessions.
- 2.3.4. Anualment, la Universitat Autònoma de Barcelona revisa els preus reglats de venda al públic dels diferents menús. Pel que fa als preus dels cafès i les infusions, aquesta revisió es fa, si escau, cada dos anys. Per tal de fixar els preus, s'observen les variables següents: la variació de l'IPC general, la variació de l'IPC alimentari i la variació salarial del conveni de l'hostaleria.
- 2.3.5. Els nous preus són aplicables a partir del dia 1 de setembre, coincidint amb l'any acadèmic.
- 2.3.6. La llista dels productes amb preus màxims autoritzats per la UAB i la llista de preus de tots els productes, amb l'IVA inclòs, han d'estar exposades al públic en un lloc visible.
- 2.3.7. El concessionari està obligat a admetre el pagament amb targetes de crèdit i de dèbit, així com amb els tiquets per restaurant més habituals.
- 2.3.8. El concessionari està obligat a admetre el pagament de serveis amb tiquets menjador o amb altres sistemes que la UAB pugui emetre per als seus col·lectius.

2.4. Inexistència d'exclusivitat

L'explotació del negoci de bar autoservei no implica exclusivitat de cap mena, ni a l'edifici ni a les dependències de la Universitat Autònoma de Barcelona.

3. LOCALS I BÉNS A DISPOSICIÓ DEL CONCESSIONARI

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

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

- 3.1.1. La UAB tindrà la facultat de decidir el seu model, informant al concessionari.

- 3.1.2. La UAB tindrà la facultat de realitzar el projecte, supervisar i/o gestionar el procés de contractació i execució de les obres.

En el cas del quiosc: el condicionament bàsic de l'espai serà a càrrec de la UAB.

- 3.1.3. El concessionari aportarà el material, la vaixel·la, els estris i en general, tots aquells materials necessaris per a duu a terme l'explotació de la concessió. Aquest material es propietat del concessionari i no es considera inversió.

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

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

3.2. Cessió d'ús de béns mobles

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

- 3.2.2. Pel que fa als elements de treball, l'adjudicatari pot incorporar als locals els materials que cregui convenient i adequats per millorar la prestació del servei. Quan s'acabi el contracte, el contractista pot retirar els elements incorporats, sempre que fer-ho no impliqui detriment o deteriorament del local o de les instal·lacions fixes. En tot cas, el concessionari ha de retirar obligatòriament els elements esmentats si la UAB ho considera oportú i així ho demana.

- 3.2.3. Cal que totes les obres, les reparacions i les substitucions es facin d'acord amb la normativa vigent que els sigui aplicable i la pròpia de la UAB.

- Estructures noves i remodelacions d'espais: cal legalitzar-les i enviar una còpia de la documentació pertinent a la Unitat de Restauració.
- Petites modificacions i substitucions: qualsevol intervenció en la instal·lació ha de complir la normativa vigent.

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

- 3.3.1. El concessionari ha de fer, a càrrec seu, el manteniment necessari per complir amb la normativa vigent. Per aquest motiu, ha de lliurar a la UAB una còpia dels comprovants que indiquin que s'han dut a terme les accions que s'especifiquen en els apartats següents, que han de ser, com a mínim, els recollits en l'annex 5 i tots aquells que es vagin afegint per canvis en la normativa o que la UAB consideri necessaris.

3.3.1.1. Sistema contra incendis, climatització, electricitat i gas

Cal que el concessionari faci arribar, amb una periodicitat anual, una còpia del contracte de manteniment amb una empresa autoritzada. S'ha de lliurar anualment el document que certifica que s'ha dut a terme el manteniment i el llibre d'operacions.

3.3.1.2. Revisions periòdiques d'ICICT

L'ICICT fa revisions biennals en tots els edificis de la UAB. Aquestes revisions inclouen els bars. La Unitat d'Infraestructura i Manteniment de la UAB envia, mitjançant la Unitat de Restauració, una còpia de les incidències a les empreses concessionàries, les quals es comprometen a resoldre-les en el període que estableix l'ICICT (actualment abans de sis mesos, si són lleus, i abans d'un mes, si són greus) i a enviar un certificat signat per un instal·lador autoritzat com a resposta. Aquest certificat s'ha de fer arribar a la Unitat de Restauració.

3.3.1.3. Conductes de fums

Cal que el concessionari faci arribar, amb una periodicitat anual, una còpia del contracte de manteniment amb una empresa autoritzada. A més, s'ha de lliurar anualment un certificat que acrediti que s'ha fet la neteja dels conductes amb la freqüència recomanada pels tècnics o la que requereixin en funció de condicions específiques. En tot cas, a més de les neteges que s'han de fer obligatòriament amb la periodicitat anual esmentada abans, es realitzaran sempre que els tècnics de la Unitat d'Infraestructures i Manteniment de la UAB ho considerin necessari.

3.3.1.4. Seguretat

Cal que el concessionari faci arribar a la Unitat de Restauració, amb una periodicitat anual, una còpia del contracte de manteniment amb una empresa autoritzada per als apartats següents:

- Extintors (revisió dels extintors segons la normativa vigent).
- Extinció automàtica en les campanes extractores de les cuines.
- Detecció + BIE (boca d'incendis equipada).

3.3.1.5. Neteja preventiva dels desaigües.

Cal que el concessionari faci una neteja preventiva dels desaigües de la cuina, amb una periodicitat anual. S'ha de lliurar un certificat que acrediti que s'ha fet la neteja.

3.3.2. El concessionari ha de fer el manteniment correctiu dels locals, de les instal·lacions i de l'equipament que són objecte de la concessió, a càrrec seu i fins a un import màxim de 10.000.-€ anuals. Aquest màxim es podrà comptabilitzar amb la suma de diferents pagaments individuals, sempre en relació al concepte referit.

3.3.3. Les operacions correctives s'han de fer permanentment sobre les instal·lacions, reparant o substituint els elements deteriorats i proposant sistemàticament la introducció de reformes, a les quals es puguin sotmetre les instal·lacions, basades en els avanços tecnològics aplicables a aquest camp.

3.4. Disponibilitat dels locals i obligacions de l'adjudicatari

3.4.1. L'adjudicatari ha d'explotar els locals i els béns l'ús dels quals se cedeix d'acord amb les condicions assenyalades a les disposicions vigents.

3.4.2. L'adjudicatari ha d'utilitzar el local i desenvolupar l'activitat que és objecte de l'adjudicació per tal de proporcionar un servei diligent i de qualitat als membres dels diferents col·lectius universitaris i, en general, a qualsevol persona que faci ús dels locals.

3.4.3. La UAB ha de poder accedir a totes les dades de vendes diàriament. Per a que això sigui possible, tots els punts de venda de la cafeteria autoservei hauran d'estar equipats amb el maquinari, el programari necessaris i una connexió a la xarxa UAB. El programari haurà de ser compatible amb el que tingui la UAB per a poder treballar amb les dades rebudes.
Les despeses del desplegament d'aquesta plataforma anirà a càrrec del concessionari.

Cal fer les gestions oportunes perquè tot el descrit en aquest apartat estigui en ple funcionament als dos mesos de l'inici del contracte.

3.4.4. L'adjudicatari ha de gestionar adequadament les deixalles d'acord amb la normativa vigent.

- 3.4.5. L'adjudicatari no pot cedir, subcontractar o utilitzar els locals o els béns l'ús dels quals se cedeix per subministrar serveis externs a la UAB. En els casos en què, per l'excepcionalitat i les característiques especials, es pugui plantejar aquesta qüestió, només es pot dur a terme si prèviament s'obté l'autorització per escrit de la UAB.
- 3.4.6. El concessionari ha de facilitar l'accés i els espais de restauració per a activitats puntuals, com ara filmacions o reportatges, etc., quan ho sol·liciti la UAB i sense que això comporti una despesa econòmica per al concessionari. En aquests casos s'acordarà un import per compensar aquestes despeses.
- 3.4.7. Correspon a l'adjudicatari lliurar els locals i l'equipament en bon estat i en plena operativitat en acabar el període contractual, per tal que el nou concessionari pugui continuar donant el servei amb normalitat.

4. QUALITAT I HIGIENE

4.1. Servei

- 4.1.1. L'adjudicatari ha de vetllar per la qualitat del servei i dels aliments que ofereix. Ha de garantir la seguretat alimentària en tots els procediments de l'activitat segons el principi de l'APPCC. Ha d'obtenir les acreditacions AMED i AQUÍ SI – Fruita i Salut, mantenir-les durant tot el període que duri la concessió.
- 4.1.2. La qualitat del servei es valora segons els paràmetres següents: confortabilitat, professionalitat del personal, cura del personal, tracte amb la clientela, neteja, ordre i conservació del local i de les instal·lacions, qualitat de les matèries primeres, manipulació, elaboració, relació qualitat-preu, grau de satisfacció de la clientela i rapidesa del servei.
- 4.1.3. La UAB pot establir els mecanismes i els procediments de control de qualitat que consideri convenients, que com a mínim seran:
- Visites periòdiques als local per avaluar-ne la situació.
 - Controls (anàlisi mensual dels menjars servits, controls higiènics-sanitaris de bones pràctiques de manipulació i de qualitat del servei) a cadascun dels centres mitjançant una empresa externa especialitzada. Els controls i les empreses els tria i els gestiona la Unitat de Restauració de la UAB. El cost que generen aquestes activitats és a càrrec del concessionari.
- 4.1.4. Per tal que les relacions siguin fluides i les incidències es puguin solucionar en un mínim de temps possible:
- L'empresa adjudicatària ha de designar un representant com a interlocutor amb la Unitat de Restauració de la UAB. Aquest representant pot ser assistit per una altra persona que designi l'empresa. Tots dos han de tenir capacitat de decisió i execució immediata en els temes que afectin les concessions en el funcionament diari i les incidències que puguin sorgir.
 - Aquestes persones són les que han d'assistir tant a les reunions de seguiment del servei amb i/o l'Àrea de Serveis Logístics i d'Administració (Unitat de Restauració) com a les reunions de la comissió d'usuaris dels diversos centres i facultats, i han de fer el seguiment dels acords.
 - Pel que fa a les reunions de seguiment, són periòdiques, amb una freqüència mensual, i se n'ha d'aixecar l'acta corresponent, que han de signar les persones assistents. Aquesta acta és el document bàsic de referència i consulta que reflecteix els diferents temes que sorgeixen en la gestió de la concessió.
 - Cal que el concessionari asseguri la presència, d'una persona responsable amb capacitat de decisió i d'execució que pugui respondre a qualsevol consulta, incidència o qüestió del servei en general i fer-se càrrec de les reclamacions dels clients.
- 4.1.5. El concessionari ha de permetre les activitats derivades dels estudis, les auditories, les enquestes, les revisions i les analítiques que indiqui la Unitat de Restauració de la UAB, incloent-hi l'accés als locals, les dependències i els productes del servei.
- 4.1.6. Cal disposar d'un protocol per seguir en cas d'intoxicació alimentària en l'espai de restauració.

4.2. Local

- 4.2.1. És obligatori disposar dels fulls de reclamació oficials i anunciar-ho amb el rètol corresponent.
- 4.2.2. Els productes de neteja utilitzats a les cuines, els rentaplats, etc., han de complir la normativa vigent de seguretat i ser respectuosos amb el medi ambient.
L'empresa ha de tenir disponibles a les instal·lacions les fitxes de seguretat dels productes químics de neteja utilitzats més freqüentment i, a la llista de telèfons de la cuina, hi ha de constar el telèfon de l'Institut Nacional de Toxicologia (91 562 84 69).
- 4.2.3. L'empresa adjudicatària serà responsable del bon estat de la neteja, segons els indicadors establerts per la UAB per a la resta del campus, dels espais cedits per a la explotació del servei, essent responsable tant, de la neteja interior de l'espai com dels vidres interiors i exteriors (amb independència del grau de dificultat per a la neteja).
- Tanmateix, serà responsabilitat de l'adjudicatari, el bon estat de la neteja de les zones exteriors (per exemple les terrasses) confrontants, d'acord amb els indicadors abans esmentats.
- A aquest fi la UAB es reserva el dret d'inspeccionar l'estat de la neteja amb l'empresa que, en aquell moment, tingui contractada per a realitzar els controls de qualitat del servei de neteja del campus.
- 4.2.4 El concessionari ha de retirar d'una manera continuada les deixalles i n'ha d'adequar la recollida i la correcta selecció d'acord amb la política i normativa interna de residus de la UAB (vidre, paper, cartró, matèria orgànica, envasos i olis).
- 4.2.5. Els bars restaurant han de posar, dins de les instal·lacions, mobiliari a l'abast dels usuaris perquè es pugui fer adequadament i de manera fàcil la recollida selectiva de totes les fraccions que es recullen separadament al campus de la UAB. El mobiliari ha d'estar autoritzat per la UAB.
- 4.3.6. Els bars i restaurants promouran una correcta senyalització dels contenidors de recollida de deixalles per tal de garantir una bona informació a l'usuari, tot fomentant la conscienciació i l'educació ambiental.
- 4.3.7. Els concessionaris col·laboraran amb aquelles campanyes i iniciatives d'educació ambiental que la UAB proposi implementar en matèria de prevenció i reciclatge de residus.
- 4.2.9. El concessionari s'ha de fer càrrec dels residus domèstics que no tinguin un circuit de recollida domiciliària (residus d'aparells elèctrics i electrònics, mobiliari, restes d'obres menors, palets, olis...) generats a les instal·lacions en què presti el servei.
- 4.2.10. El concessionari s'ha de fer càrrec dels residus especials i els envasos de productes especials (olis minerals derivats d'operacions de manteniment, detergents i altres productes químics caducats, filtres de campanes d'extracció...) generats a les instal·lacions en què presti el servei.
- 4.2.11. Es valora positivament que s'apliquin mesures d'estalvi i eficiència energètica com ara, lluminària amb tecnologia LED segons requeriments: Vida del LED 50.000h.; L80B10 (que passa després de les 50.000h); Garantia 5 anys; IRC 80 o superior (índex reproducció cromàtica). A l'hora de substituir les lluminàries foses o que es trobin en mal estat, cal instal·lar la tecnologia més eficient possible, LED..
- 4.2.12. Tota la maquinària i els aparells de tipus industrial que s'instal·lin a les dependències de concessió (frigorífics, congeladors, forns, túnels de rentatge, etc.) han de ser d'alta eficiència energètica i de les millors tecnologies disponibles al mercat quant a la utilització òptima dels recursos i la preservació del medi ambient. La instal·lació d'aquests aparells s'ha de fer d'acord amb la UAB.
- 4.2.13. Qualsevol element publicitari i d'imatge (estovalles de paper, rètols, cartells, expositors, etc.) que el concessionari vulgui posar a les instal·lacions, cal que l'hagi aprovat prèviament la Unitat de Restauració de la UAB o la instància administrativa corresponent de la Universitat. En tot cas, és la Unitat de Restauració qui gestiona internament els casos en els quals no sigui competència seva l'autorització esmentada.
- 4.2.14. La retolació amb la informació dels menús, les llistes de preus i tots els escrits exposats al públic han de ser en català i en els idiomes majoritaris de la comunitat universitària.

4.3. Productes

- 4.3.1. Tots els productes servits pel concessionari han de complir el que especifica l'actual normativa legal, han de ser de bona qualitat i de marques reconegudes, han de tenir el registre corresponent i han d'estar ben manipulats, conservats i presentats.
- 4.3.2. Cal adjuntar la fitxa tècnica de totes les referències de venda (excepte d'aquelles etiquetades pel fabricant i que no es manipulen posteriorment). La fitxa ha de constar, com a mínim, dels apartats següents: escandall, recepta d'elaboració, notes d'ACCPP i nota de control d'al·lèrgies alimentàries segons la normativa vigent.
En totes les fitxes cal que hi figurin el nombre de productes o ingredients i la qualitat de cada producte.
- 4.3.3. Els proveïdors d'aquests productes han d'estar acreditats i s'han d'atendir a les instruccions legals. L'empresa adjudicatària sempre és la responsable dels productes servits.
- 4.3.4. Amb referència específica a l'oli:
- Cal complir la normativa vigent amb referència als setrills.
 - Per amanir, s'ha d'utilitzar oli d'oliva amb un grau d'acidesa baix i, per cuinar, oli d'oliva o bé oli de gira-sol amb un contingut alt d'àcid oleic.
- 4.3.5. Les begudes embotellades que s'ofereixin han de ser, en tots els casos (aigua, cervesa, vi o begudes refrescants), de les marques més conegudes i usuals al mercat.
- 4.3.6. El cafè, en totes les concessions, ha de ser exclusivament de comerç just, i es valora positivament l'oferta d'altres productes de comerç just. Cal que aquests productes estiguin certificats per un organisme extern acreditant que es compleix amb els principis de comerç just o de característiques equivalents. Aquest tipus de productes han d'estar degudament publicitats; la UAB es reserva el dret d'introduir mecanismes per garantir-ne l'autenticitat.
- 4.3.7. Es valora positivament l'oferta de productes provinents de producció ecològica. Cal que aquests productes estiguin certificats per un organisme extern acreditant que es compleix amb els principis de producció ecològica o de característiques equivalents. Aquest tipus de productes han d'estar degudament publicitats; la UAB es reserva el dret d'introduir mecanismes per garantir-ne l'autenticitat.
- 4.3.8. El servei de bar restaurant - autoservei ha d'utilitzar parament (estovalles, tovallons, coberts, plats, gots i tasses) reutilitzable. Els casos en què, per pic de demanda o esdeveniments multitudinaris, calgui usar de manera justificada i puntual productes d'un sol ús, aquest ha d'estar fet a partir de material renovable o compostable. No està permès l'ús de productes de plàstic d'un sol ús (canyetes, coberts, plats...).
- 4.3.9. Cal que els embalatges d'un sol ús siguin de paper o cartró reciclats i reciclables. Aquests embalatges poden tenir tintes només si són biodegradables i no contenen metalls pesants. Els embalatges lliurats pel concessionari i utilitzats per a aquesta funció poden tenir un preu suplementari; aquest preu ha d'estar dins els paràmetres propis del món de la restauració.
- 4.3.10. Garantir la disponibilitat de punts d'aigua potable gratuïts (pel compliment de la nova normativa, avantprojecte de llei de prevenció de residus).
- 4.3.11. En cas que el concessionari posi a disposició dels usuaris màquines expenedores de productes i begudes, aquestes s'han d'ubicar exclusivament dins del recinte del bar restaurant- autoservei o, en cas que no sigui físicament possible, de manera adossada als locals. Aquestes màquines expenedores han de complir les directives tècniques, sanitàries i ambientals marcades per la UAB i els preus s'han d'ajustar a la resta de serveis de venda automàtica de la UAB. En cas de dubte sobre la ubicació o els preus, la Unitat de Restauració és qui té potestat de decisió.

4.3.12. Cal vendre l'aigua i les begudes refrescants en ampolla de vidre. Està prohibit vendre les begudes refrescants i l'aigua en llauna o **ampolles de plàstic d'un sol ús**, excepte en aquells casos en què només es disposa de la beguda en aquest format.

4.3.13. Una còpia de tot el que s'ha indicat en els apartats 4.1, 4.2 i 4.3 ha d'estar a disposició del personal competent de la inspecció sanitària del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya, de l'Ajuntament o de la Universitat Autònoma de Barcelona.

4.4. Personal

4.4.1. S'ha de garantir que, en cada local de la concessió, hi ha prou personal per oferir un servei de qualitat i diligent als usuaris del bar restaurant - autoservei i per evitar que hi hagi cues.

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

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

4.4.4. Cal detallar la distribució del personal, les responsabilitats en l'organigrama de l'equip, les tasques que s'han de desenvolupar en cada lloc de treball i responsabilitat, el circuit de funcionament, així com les adaptacions específiques considerades necessàries per al funcionament òptim de l'explotació, indicant-hi les solucions que es proposen.

4.4.5. S'ha de garantir que tots els usuaris puguin ser atesos en català i es recomana que el personal pugui atendre en anglès o altres idiomes estrangers.

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

4.4.7. El personal que presta el servei actualment ha de ser subrogat pel nou concessionari d'acord amb el conveni col·lectiu aplicable i la normativa laboral. En aquest sentit, d'acord amb el que estableix l'article 130 de la LCSP, la UAB facilitarà als licitadors la informació sobre les condicions dels contractes dels treballadors als quals afecti la subrogació per permetre l'avaluació dels costos laborals que implica aquesta mesura.

A aquests efectes, l'empresa que actualment efectua la prestació objecte del contracte i que té la condició d'ocupadora dels treballadors afectats, està obligada a proporcionar la informació esmentada a la UAB.

Les empreses interessades en presentar una proposta per a aquesta licitació poden demanar el llistat del personal amb dret a subrogació mitjançant un correu electrònic enviat a l'adreça restauracio@uab.cat.

5. ALTRES OBLIGACIONS ECONÒMIQUES DE L'ADJUDICATARI

5.1. Són a càrrec de l'adjudicatari tots els impostos, arbitris i gravàmens de l'Estat, de la Generalitat de Catalunya i de la província o municipi que afectin tant l'activitat com la relació jurídica en la qual es concreti l'adjudicació. L'adjudicatari ha d'exhibir a la Universitat els justificants del pagament sempre que se li demanin.

5.2. L'adjudicatari està obligat a abonar els consums d'aigua, gas i electricitat segons la lectura mensual dels comptadors instal·lats amb aquesta finalitat. La instal·lació és a càrrec de l'adjudicatari. També ha d'abonar els consums telefònics i qualsevol altre tipus de factura emesa per la UAB.

5.3. El pagament d'aquests consums s'ha d'efectuar en fraccions mensuals, que s'han d'abonar en els quinze dies següents a la presentació de la factura corresponent per la Universitat Autònoma de Barcelona. La UAB pot fer domiciliacions bancàries d'aquests pagaments.

- 5.4. En el cas que el concessionari fossi obligat a tancar els seus locals per causes de salut i força major, com ha estat en el cas de la covid-19, i sense poder donar cap tipus de servei efectiu, no se li facturarà per part de la UAB cap despesa en relació als consums habituals (aigua, llum, gas i assimilats)
- 5.5. L'adjudicatari ha de reposar, en acabar el contracte, la totalitat del parament de cuina que se li faciliti.
- 5.6. El concessionari esta obligat a pagar els controls de qualitat: anàlisis mensuals dels menjars servits (1.200 € per any i per bar – restaurant - autoservei); controls higiènic-sanitaris de bones pràctiques de manipulació (300 € per any i per bar restaurant - autoservei) i de qualitat del servei (400 € per any i per bar restaurant).