



UNIVERSITAT POLITÈCNICA
DE CATALUNYA
BARCELONATECH

Expedient Núm. GE102000CO2023048

**Plec de prescripcions tècniques i avantprojecte
per a la gestió de l'explotació del servei de bar-cafeteria i restaurant
de la Facultat d'Informàtica de Barcelona**

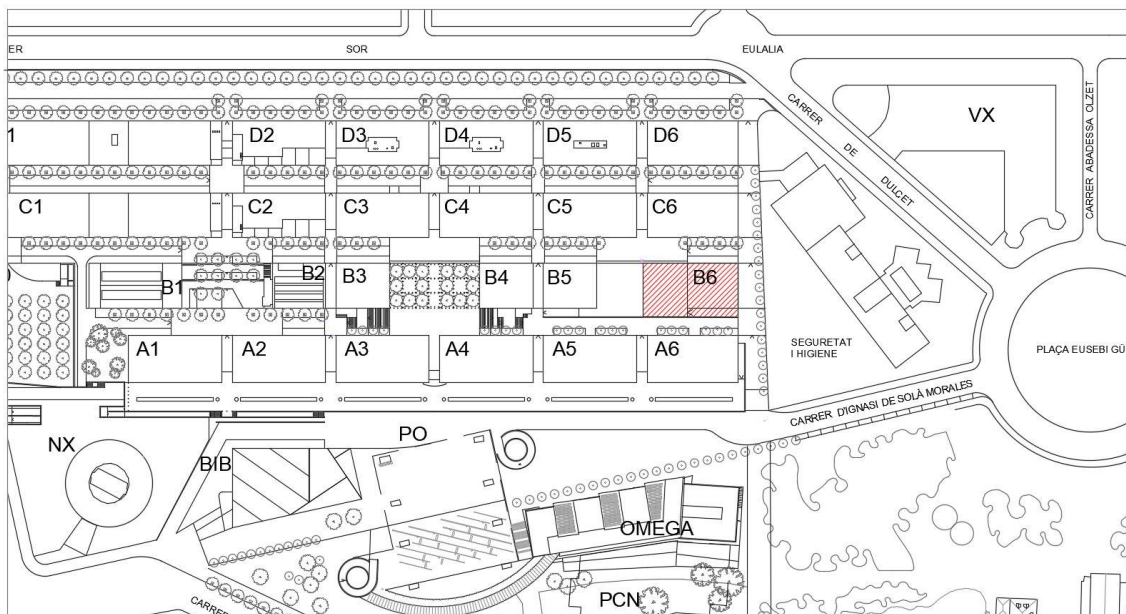


Índex

1. Objecte	1
2. Abast del servei	1
2.1. Usuaris potencials	1
2.2. La Facultat	1
2.3. Durada del contracte	2
2.4. Cànon de la concessió	2
3. Servei de bar-cafeteria	2
3.1. Espai de la concessió	2
3.2. Dies i horaris	2
3.3. Personal del servei	3
3.3.1. Personal a subrogar	3
3.3.2. Recursos humans	4
3.3.3. Formació	4
3.4. Productes	4
3.4.1. Preus dels productes	4
3.4.2. Criteris i mesures referents a productes i serveis	5
3.4.2.1. Criteris en l'oferta de productes i serveis	5
3.4.2.2. Mesures "UPC lliure de plàstic" i prevenció de residus	6
3.4.2.3. Criteris ambientals i de sostenibilitat	7
3.5. Normativa del sector	7
3.6. Inversions	8
3.6.1. Inventari inicial	8
3.6.2. Inversions a realitzar	8
3.6.3. Pla d'inversió	8
3.7. Manteniment de l'equipament i les instal·lacions	9
3.8. Repercussió consums energètics	10
3.9. Qualitat del servei	10
3.10. Neteja del local	11
4. Màquines en règim d'autoservei	11
5. Pòlissa d'assegurança	12
6. Coordinació d'activitats empresarials	12
7. Altres aspectes a considerar	13
Annexos	14
Annex núm. I	15
Annex núm. II	16
Annex núm. III	17
Annex núm. IV	18
Annex núm. V	20

1. Objecte

L'objecte d'aquest plec és establir les condicions tècniques, sanitàries i de qualitat en què es durà a terme l'explotació del servei de bar-cafeteria i restaurant de la Facultat d'Informàtica de Barcelona, ubicat al C/ Jordi Girona. 1-3, edifici B6, planta S1 i S2, 08034 de Barcelona.



2. Abast del servei

2.1. Usuaris potencials

A efectes informatius, el nombre d'usuaris aproximats a la Facultat d'Informàtica de Barcelona és el següent:

- Estudiants..... 2.100 persones.
- Personal docent i investigador..... 300 persones.
- Personal d'administració i serveis..... 150 persones.

2.2. La Facultat

La Facultat d'Informàtica de Barcelona (FIB) és una facultat pionera en informàtica de nivell universitari a Espanya i ha encapçalat el progrés a Catalunya en aquest camp des del 1977. La seva contribució a la societat es pot veure clarament pel nombre de professionals d'alt nivell que ha produït, que són requerits per organitzacions que cerquen innovació i progrés.

La FIB forma part de la Universitat Politècnica de Catalunya • BarcelonaTech, una institució pública dedicada a la recerca i a l'educació superior en els camps de l'arquitectura, la ciència i l'enginyeria. Està situada en el Campus Nord de la UPC, que té la concentració més alta de cerca i innovació en TI del sud d'Europa i forma part del Barcelona Knowledge Campus, un campus internacional d'excel·lència.

S'informa als licitadors que aquest contracte no té exclusivitat al Campus, atès que actualment també s'exploten altres servei de bar i cafeteria al Campus Nord.

2.3. Durada del contracte

La durada d'aquest contracte serà de 10 anys i 3 mesos a partir de la signatura del contracte, sense possibilitat de pròrroga.

2.4. Cànon de la concessió

S'estableix un percentatge de cànon variable mínim sobre la facturació bruta anual (IVA exclòs) a partir del 5è any del contracte, d'acord amb l'escalonat següent:

- Inferior a 400.000,00 €: 1%.
- Entre 400.000,00 € i 450.000,00 €: 2%.
- Superior a 450.000,00 €: 3%.

Als efectes de poder comprovar i facturar el % anual corresponent, l'adjudicatari haurà de presentar al Servei d'Infraestructures de la UPC el compte d'explotació una vegada finalitzat cada curs acadèmic (setembre).

La UPC es reserva el dret de poder contractar, si ho estima oportú, un servei d'auditoria per validar la informació i fer el seguiment de l'explotació econòmica de la concessió.

3. Servei de bar-cafeteria

3.1. Espai de la concessió

L'espai a disposició del servei de bar-cafeteria i restaurant té doble planta (S1 i S2), amb un total aproximat de 200 m², amb un espai d'emmagatzematge adjunt al local a la planta inferior (S2).

La terrassa exterior compta amb una superfície autoritzada de 101,79 m² i es podrà fer ús sempre i quan es garanteixi per part del concessionari la total neteja de l'espai, instal·lacions i equipament.

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

Actualment, s'ofereix a la planta S1 (bar-cafeteria) servei de barra i, a la planta S2 (restaurant), servei complet a taula, però sense opció de menú, ateses les dimensions de la cuina. Si s'executa la proposta de distribució de l'annex núm. I, es podrà oferir menú a taula a la planta S2.

3.2. Dies i horaris

S'estableixen com a horaris generals de prestació del servei de dilluns a divendres laborables de 7 a 20 h interrompudament, excepte el mes d'agost.

En el cas que la UPC romangui tancada, s'informarà a l'adjudicatari amb antelació per a què pugui organitzar-se internament, atès que no serà necessari d'obrir el local de la concessió.

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 al Campus, i sempre que es tracti de dies no lectius, els horaris podran reduir-se. En aquests casos i per part de l'empresa adjudicatària s'haurà de sol·licitar la seva autorització al Servei d'Infraestructures de la UPC 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 mínima de dues setmanes. Tampoc 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. Personal del servei

3.3.1. Personal a subrogar

A efectes de l'establert a l'article 130 de la Llei de Contractes del Sector Públic, s'informa que els licitadors han de subrogar a l'actual plantilla del servei. Així mateix, és d'aplicació el "Conveni col·lectiu interprovincial del sector de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya".

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

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 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.

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.

3.3.2. Recursos humans

Tot el personal haurà de complir amb professionalitat i amabilitat, així com les normes bàsiques de neteja i vestimenta que li siguin pròpies. L'adjudicatari haurà de dotar al seu personal del nombre de les peces de vestuari que siguin adients.

La UPC facilita pel personal adscrit al servei, els corresponents espais de vestidor amb taquilles i dutxes.

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 prescindi 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.

3.3.3. Formació

Tot el personal ha de rebre formació en matèria ambiental, professional, sanitària i de prevenció, aplicada al seu lloc de treball durant la vigència d'aquest contracte. Cal informar al Servei d'Infraestructures de la formació duta a terme adjuntant els corresponents certificats.

S'ha de garantir que tots els usuaris puguin ser atesos en català.

3.4. Productes

3.4.1. Preus dels productes

S'adjunta com a **annex núm. III** el llistat de preus màxims de la UPC per al curs acadèmic 2022/2023, 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'actualitzarà anualment i la seva aplicació regirà a partir de l'1 de setembre, coincidint amb el curs acadèmic.

L'empresa adjudicatària presentarà cada any en el termini i forma que 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.

Ambdós 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'exploració 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.

És obligatori disposar de fulls de reclamació oficials i anunciar-ho amb el rètol corresponent, així com informar sobre la possibilitat de formular incidències a través de l'adreça que la UPC faciliti per aquesta finalitat.

El concessionari, dintre d'aquest contracte, podrà oferir càterings, esmorzar, dinars... per a la celebració d'esdeveniments que li encarreguin les unitats de la UPC que així ho sol·licitin. Per a informació dels licitadors, durant l'any 2022 aquest tipus de serveis han ascendit a 39.914,60 €, IVA exclòs.

3.4.2. Criteris i mesures referents a productes i serveis

3.4.2.1. Criteris en l'oferta de productes i serveis

Serà obligatori per a l'adjudicatari les condicions següents:

- El cafè ha de ser de comerç just o equivalent d'acord amb la definició establerta a la Resolució del Parlament Europeu sobre Comerç Just i Desenvolupament (T6-0320/2006). En cap cas, es dispensarà en càpsules.
- L'oli per a les amanides i setrills de taula serà d'oliva de bona qualitat. Per als 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.
- S'hauran d'oferir plats vegetarians des del punt de vista nutricional i plats que segueixin els requisits de la dieta mediterrània, contemplant una alimentació completa, variada i equilibrada, incorporant quantitats apropiades d'aliments que proporcionin les aportacions necessàries de vitamines i minerals.
- Es facilitarà, sota demanda, dietes especials com ara: astringent, celiaquia, intolerància a la lactosa i al·lèrgia al peix i marisc.
- L'adjudicatari haurà de:
 - Tramitar durant el primer any del contracte l'acreditació AMED certificat per l'Agència de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya (programa que té com a objectiu promoure l'alimentació mediterrània com a model d'alimentació saludable en l'entorn de la restauració).

- Implantar les mesures que aprovi el Consell de Govern de la UPC i que afecti a l'activitat de la concessió, d'acord amb les instruccions del responsable del contracte.
- Col·laborar activament amb les iniciatives impulsades per la UPC en relació a la promoció d'alimentació sostenible i saludable.
- Identificar el contingut dels aliments de la seva oferta per a informació dels usuaris amb intoleràncies i al·lèrgies alimentàries.
- Donar compliment a les obligacions establertes a la Llei 3/2020, de 11 de març, de prevenció de pèrdues i el malbaratament alimentaris amb l'objectiu de promoure la prevenció de pèrdues i el malbaratament alimentari i participar en la seva reducció.

En funció del Pla d'Inversions que presenti el licitador, si la cuina permet, d'acord amb la normativa aplicable, l'elaboració de menú diari al migdia, tindrà la composició mínima següent:

Menú complet	Menú reduït	Mínim a oferir
1r plat	1r o 2n plat (a triar)	3 plats a triar
2n plat		3 plats a triar amb guarnició (amanida, llegums, patates cuites/rostites o verdures).
Pa	Pa	Integral com a alternativa al pa blanc
Beguda	Beguda	Agua sense gas
Postres	Postres	Fruita (mínim 2 opcions) i producte làctic

3.4.2.2. Mesures "UPC lliure de plàstic" i prevenció de residus

La UPC s'ha compromès a reduir el consum d'envasos i elements de plàstics d'un sol ús donant compliment a l'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) i a reduir els residus segons l'Acord CG/2022/03/22, de 5 d'abril de 2022, del Consell de Govern, pel qual s'aprova el Pla del Campus UPC Sostenible 2030. En el marc d'aquests acords i com a primera fase, durant el proper curs acadèmic, s'implantaràn les primeres mesures a les concessions de bars-cafeteries.

En les consumicions dins del bar o a la terrassa:

- L'aigua només s'oferirà de font d'aigua filtrada, en envàs de vidre retornable o mineral a doll. En cap cas es podrà comercialitzar aigua en ampolla de plàstic per al consum dins del bar o a la terrassa.
- S'emprarà sempre vaixel·la reutilitzable (gots, plats, coberts).
- L'oli, el vinagre, la sal i el pebre en cap cas es podran servir en envasos monodosi.
- No s'utilitzaran embolcalls i elements d'un sol ús (paper d'alumini, plàstic film, canyetes i altres), a excepció dels tovallons que seran de paper 100% reciclat.

En les consumicions per emportar:

- Només es podrà comercialitzar l'ampolla de plàstic en format d'1,5 litres i sempre en consumicions per emportar (fora del bar i la seva terrassa).
- Els bars acceptaran envasos reutilitzables propis de les persones usuàries (got, carmanyola, ...), sempre i quan estiguin nets, esbandits i eixuts.
- S'oferirà el servei de got reutilitzable impulsat per la universitat.
- Els gots i recipients d'un sol ús seran 100% compostables (norma EN 13432) i lliures de qualsevol tipus de plàstic, i les bosses per emportar el menjar seran de paper. En ambdós casos, es cobrarà un suplement per a cada envàs subministrat diferenciant-ne el cost al tiquet.
- S'oferirà un servei de lloguer de gots i gerres facilitat per la universitat per a reunions de petit format.
- Únicament s'utilitzaran embolcalls compostables o amb paper (per exemple per entrepans o brioxeria).

3.4.2.3. Criteris ambientals i de sostenibilitat

Aquesta licitació està guiada per l'aplicació dels criteris ambientals i de sostenibilitat de contractació pública:

- Productes alimentaris i prevenció de plàstics d'un sol ús i residus.
- Mesures contra el malbaratament alimentari: donar compliment a la Llei 3/2020 de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris amb mesures com facilitar al consumidor que es pugui endur els aliments que no hagi consumit i en el cas d'excedents alimentaris establir un sistema de donació d'aliments a entitats socials.
- Recollida selectiva de residus: l'adjudicatari es farà càrrec de la recollida de residus, seguint les disposicions indicades en l'Ordenança de Residus Municipals de l'Ajuntament de Barcelona.
 - Residus orgànics. La separació és obligatòria.
 - Paper i cartró: cal treure'l els dies de recollida en els horaris establerts.
 - Oli vegetal. La separació és obligatòria i cal acreditar la recollida mitjançant la contractació d'un gestor privat (a l'establiment s'ha de disposar d'una còpia del contracte en vigor amb una empresa de recollida autoritzada per l'Agència de Residus de Catalunya) o mitjançant els comprovants de lliurament d'aquest residu a qualsevol Punt Verd de Zona de la ciutat.

3.5. Normativa del sector

L'adjudicatari resta obligat de conèixer i aplicar la normativa del sector, especialment en matèria de seguretat alimentària: https://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/seguretat-alimentaria-a-la-restauracio/

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

3.6. Inversions

3.6.1. Inventari inicial

S'adjunta com a **annex núm. IV** l'inventari de l'equipament, maquinària i mobiliari existent als locals de la concessió, que són propietat de la UPC.

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

3.6.2. Inversions a realitzar

A l'**annex núm. I** s'inclou la proposta de distribució final del local per tal d'adaptar el servei a la demanda dels usuaris.

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.

D'acord amb aquesta distribució, s'adjunta com a **annex núm. V** el detall de les inversions mínimes inicial a dur a terme (sempre i quan l'inventari esmentat a la clàusula anterior es pugui reutilitzar), on s'inclou la descripció de les actuacions a dur a terme, tenint en compte els equips i mobiliari necessaris per al correcte desenvolupament del servei, que aniran a compte de l'empresa adjudicatària.

En aquesta valoració no està inclòs el servei d'enginyeria per al processament del permís d'obres, així com qualsevol altra despesa no assenyalada a l'esmentat annex, com la retirada del mobiliari i equipament existent al local, si és el cas.

Les despeses derivades per a l'obtenció de la llicència ambiental, si s'escau, aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Tota la maquinària, mobiliari i els elements de construcció seran de nova adquisició. En el cas que es proposi instal·lar algun recurs usat o de segona mà, s'haurà de sol·licitar autorització prèvia, podent ser retirat en qualsevol moment si la Universitat per motius d'eficiència o d'integració estètica amb l'entorn, així ho estableixi.

Una vegada finalitzat el contracte, tant les inversions inicials com les que puguin realitzar-se al llarg de la durada del contracte, passaran a ser propietat de la UPC i no es podrà demanar cap indemnització o quantitat econòmica per les inversions o per les millores realitzades.

L'**annex núm. I i V** són les bases tècniques mínimes (avantprojecte) que els licitadors hauran de tenir per preparar la seva oferta tècnica.

3.6.3. Pla d'inversió

Els licitadors proposaran dins de la seva oferta tècnica el Pla d'Inversió, que és una obligació essencial.

L'empresa adjudicatària es compromet en el període de 10 dies, a partir de la data de signatura del contracte, a fer els ajustos del projecte d'obra i ho farà d'acord a criteris tècnics i formals consensuats amb 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 pel Servei d'Infraestructures de la UPC, que autoritzarà expressament el visat del mateix per part del tècnic competent contractat per l'adjudicatari i la corresponent execució.

S'acordarà amb el Servei d'Infraestructures el moment adient per iniciar l'execució de les obres, que podrà no coincidir amb la data d'inici del contracte, però aquestes no podran superar el termini màxim de 90 dies assenyalat anteriorment.

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.

3.7. Manteniment de l'equipament i les instal·lacions

L'empresa adjudicatària es farà responsable de l'adequat ús i manteniment periòdic de tots els equipaments, 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.

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.

3.8. 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 comporti.

En aquest sentit, l'empresa adjudicatària està obligada a instal·lar els comptadors de consum d'aigua, electricitat i gas, 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 a la UPC per les empreses de subministres i el seu pagament s'haurà de fer efectiu als 30 dies de la factura acreditativa.

El concessionari col·laborarà amb les iniciatives impulsades per aquesta universitat per reduir el consum energètic en el local de la concessió.

3.9. Qualitat del servei

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 els principis de l'APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític).

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

La UPC establirà els mecanismes i els procediments de control de qualitat que consideri convenients, que seran d'obligatori compliment per a l'adjudicatari, que com a mínim serà:

- Visites periòdiques als locals per avaluar-ne la situació.
- Controls microbiològics trimestrals i auditories semestrals pel Laboratori assignat per la UPC: Aquests 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.
- Quan els controls i auditories esmentats al paràgraf anterior siguin incorrectes, es donarà al concessionari un termini per esmenar-los i es repetirà per garantir que l'incompliment s'ha corregit. En cas contrari, donarà lloc a penalitzacions, inclòs al tancament del local o la resolució del contracte, al ser una obligació essencial.
- La despesa dels controls, auditories (i de comprovació, si s'escau) serà assumida per l'adjudicatari.

Així mateix, l'adjudicatari ha de designar un representant com a interlocutor d'aquest contracte, que ha de tenir capacitat d'execució i decisió immediata en els temes que afectin al contracte, al funcionament diari i les incidències que puguin sorgir.

3.10. Neteja del local

L'adjudicatari s'ha de fer càrrec de la neteja dels locals i terrassa, incloent-hi la part corresponent no solament al mobiliari, els terres, les parets, el sostre, els elements decoratius, les instal·lacions, sinó 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 a càrrec de l'adjudicatari.

4. Màquines en règim d'autoservei

S'instal·laran dues màquines vènding de begudes fredes a l'exterior del local de la concessió, que estaran operatives les 24 hores del dia tot l'any, podent-se abonar el producte amb monedes o targeta bancària. En cas d'avaria, s'han de reparar en un termini de 24 hores des de l'avís.

S'ha de preveure l'agrupació d'aquestes màquines mitjançant elements panelats que permetin la seva protecció i presentació. L'adjudicatari, s'haurà de presentar la proposta una vegada signat el contracte, per a què es pugui valorar i validar la seva repercussió estètica en l'espai. 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.

Les màquines no podran portar cap mena de publicitat, excepte la pròpia dels productes que s'expedeixen o de l'empresa adjudicatària.

5. 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, la qual presentarà abans de la data d'inici d'explotació, el document fefaent de la seva constitució i, posteriorment 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.

6. 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.

S'informa de que la UPC té establertes Instruccions de seguretat i salut per a empreses externes, disponibles al enllaç <https://www.upc.edu/prevencio/ca/pacae/arxius/pacae-contractacio/instruccions-de-seguretat-per-a-empreses-externes.pdf>.

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 la persona responsable d'aquest àmbit del Servei d'Infraestructures de la UPC.

7. Altres aspectes a considerar

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

En qualsevol cas, no podrà d'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.

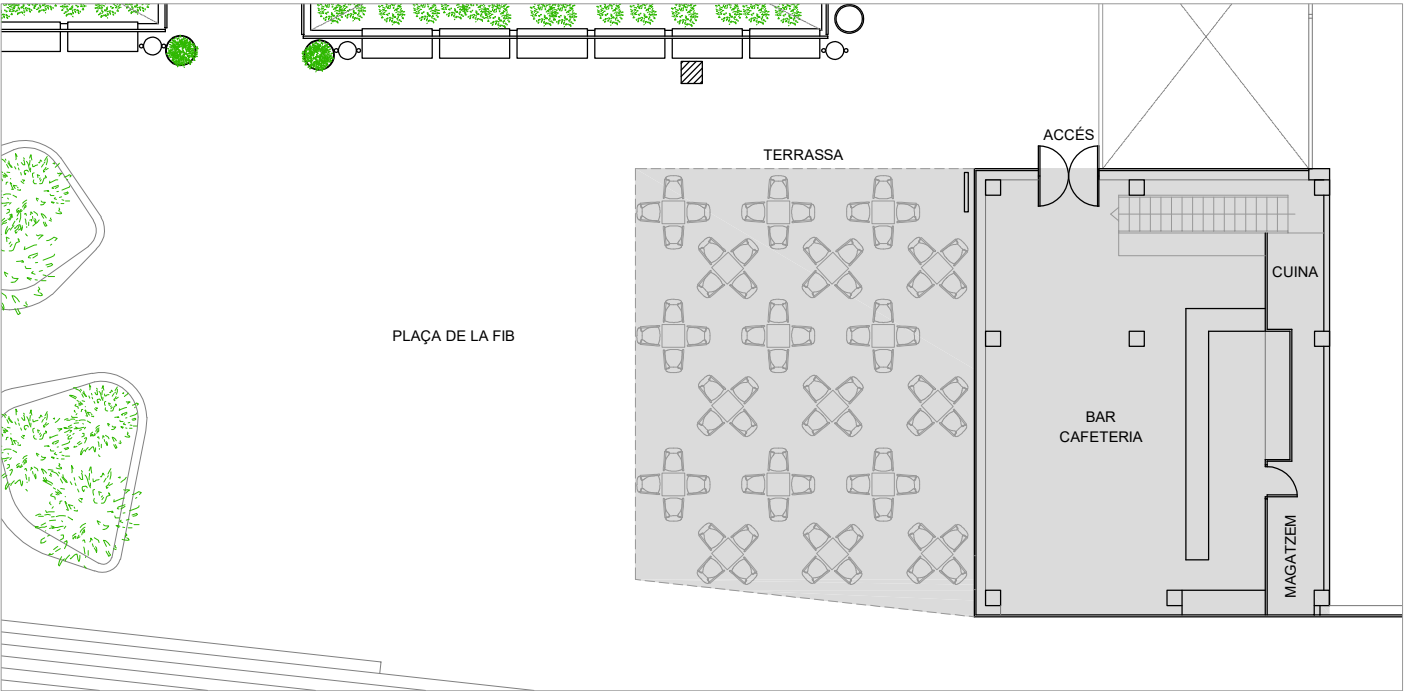
Carolina Sanjurjo
Tècnica de Gestió
Unitat de Concessions i Serveis Externs
Servei d'Infraestructures



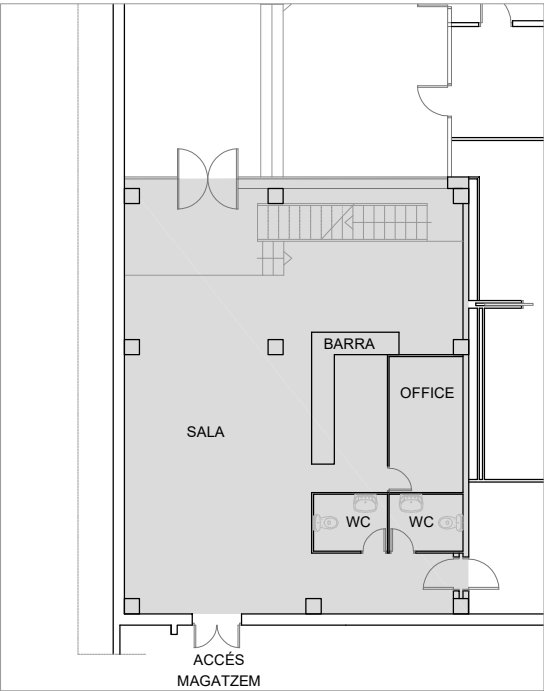
Annexos

ANNEX NÚM. I

ESTAT ACTUAL

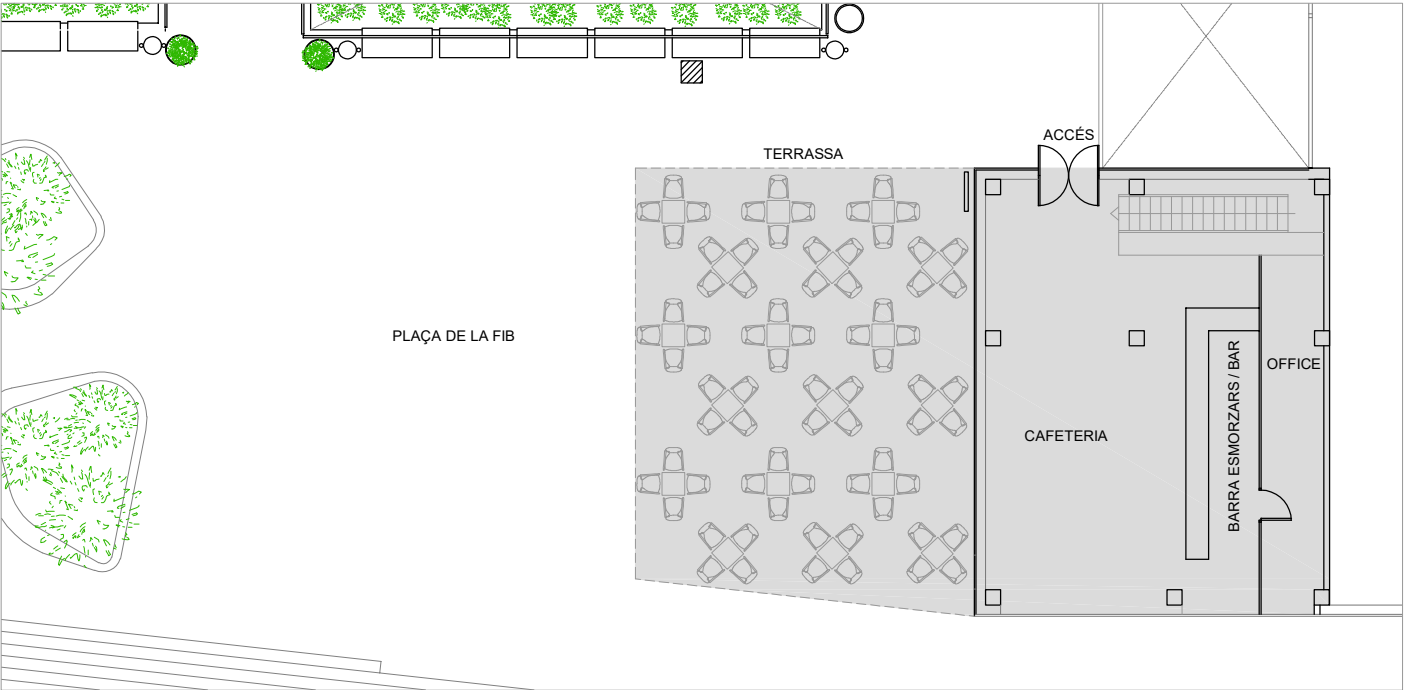


PLANTA S1

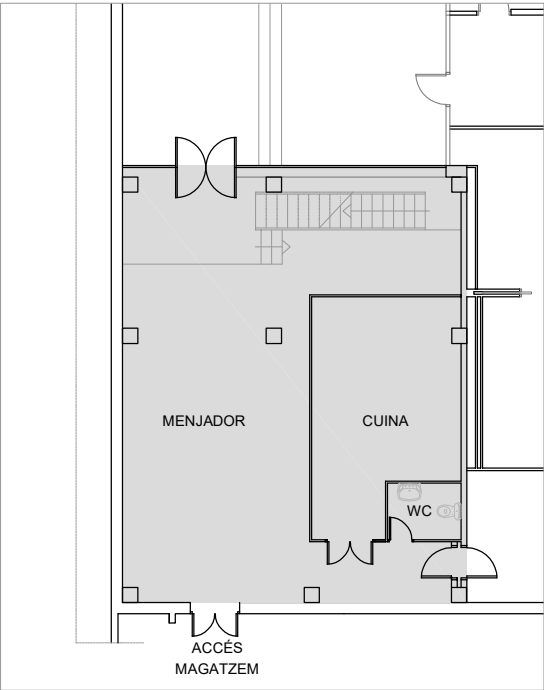


PLANTA S2

PROPOSTA DE DISTRIBUCIÓ



PLANTA S1



PLANTA S2

Annex núm. II

Conveni col·lectiu interprovincial del sector de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya

Categoria	Antiguitat	Contracte	Jornada	Brut anual
Cambrer	01/11/1997	100 - Indefinit	40h/setmanals	28.000,00 €
Cambrer	15/09/2000	100- Indefinit	40h/setmanals	21.327,76 €
Cambrer	01/02/2000	100 - Indefinit	40h/setmanals	28.000,00 €
Cambrer	14/09/2006	100 - Indefinit	40h/setmanals	21.327,76 €
Ajudant cuiner	14/09/2006	100 - Indefinit	40h/setmanals	19.800,00 €
Ajudant cambrer	01/09/2009	100 - Indefinit	40h/setmanals	19.800,00 €
Ajudant cuiner	01/09/2016	189 - Indefinit	40h/setmanals	19.800,00 €
Ajudant cuiner	18/11/2021	189 - Indefinit	40h/setmanals	19.800,00 €
				177.855,52 €

Annex núm. III



LLISTAT DE PREUS MÀXIMS CURS 2022/2023

PER BEURE

CAFÈ	1,05 €
TALLAT	1,10 €
CAFÈ AMB LLET	1,20 €
INFUSIONS (inclou llimona)	0,95 €
SUPLEMENT GEL	0,05 €
SUPLEMENT LLET VEGETAL	0,10 €
AIGUA MINERAL (33 cl)	1,05 €
SUC NATURAL SEGONS TEMPORADA (25 cl)	2,00 €

PER MENJAR

MENÚ	8,85 €
1r + 2n plat + aigua sense gas + postres o cafè	
AMANIDA SALUDABLE (mínim 5 ingredients)	4,00 €
ENTREPANS UPC (75 gr pa + 60 gr contingut)	
Pernill del país	2,50 €
Pernil dolç i formatge	2,50 €
Tonyina	2,50 €
Truita	2,50 €

MÀQUINES VENDING

LLAUNES DE REFRESC	1,55 €
CAFÈ, TALLAT, CAFÈ AMB LLET, XOCOLATA, ...	0,85 €
PASTES, APERITIUS, XOCOLATINES, ...	1,10 €

PREUS AMB IVA INCLÓS

Annex núm. IV

<i>SALA</i>	<i>ITEM/EQUIPAMENT</i>	<i>ESTAT VISUAL</i>
<i>Bar superior</i>	Rentavaillelles sota barra	en funcionament
<i>Bar superior</i>	Boteller Esquerra sota barra	en funcionament
<i>Bar superior</i>	Boteller dreta sota barra	en funcionament
<i>Bar superior</i>	pica sota mostrador	en funcionament manca accionament no manual
<i>Bar superior</i>	Vitrina fred	en funcionament
<i>Bar superior</i>	timbres freds contrabarra (4)	en funcionament
<i>Bar superior</i>	Sandwitchera inox	en funcionament
<i>Bar superior</i>	Planxa petita	en funcionament
<i>Bar superior</i>	Planxa gran	en funcionament
<i>Bar superior</i>	Campana inox	en funcionament
<i>Bar superior</i>	Cafetera	en funcionament - antiga
<i>Bar superior</i>	Taula mòbil inox	en ús estat adequat
<i>Bar superior</i>	Expendedor refrescs, nevera red bull, nevera refrescos	en ús estat adequat
<i>Cuina</i>	Càmara 4 portes inox vertical	en funcionament
<i>Cuina</i>	Arcó congelador blanc	en funcionament - estat visual extern deteriorat
<i>Cuina</i>	Arcó gelat	en funcionament
<i>Cuina</i>	Nevera inox 2 portes	en funcionament
<i>Cuina</i>	Passaplots	en funcionament - antic
<i>Cuina</i>	Campana inox	en funcionament - revisar sistema aintiincendis
<i>Cuina</i>	Fregidores inox	en funcionament
<i>Cuina</i>	Timbres freds	en funcionament- antic
<i>Cuina</i>	Timbres freds accés cuina	en funcionament- antic
<i>Cuina</i>	Planxa y fogons gas	en funcionament- antic
<i>Cuina</i>	Forn	aparent estat deteriorat
<i>Cuina</i>	Microones	deteriorat - en funcionament
<i>Cuina</i>	Mobiliari inox suport	en funcionament
<i>Barra inferior</i>	Boteller sota barra	en funcionament
<i>Barra inferior</i>	Vitrina freda mostrador	en funcionament- antic
<i>Barra inferior</i>	Pica fregaplots sota mostrador	en funcionament manca accionament no manual
<i>Barra inferior</i>	Cafetera	en funcionament - antiga
<i>Barra inferior</i>	molinet cafè	en funcionament
<i>Barra inferior</i>	Rentaplots sota mostrador	en funcionament
<i>Barra inferior</i>	Mobiliari inox contrabarra	en funcionament
<i>Barra inferior</i>	Expendedor refrescos	en funcionament
<i>Office inferior</i>	timbres freds inferiors inox	en funcionament
<i>Office inferior</i>	Rentaplots sota mostrador	en funcionament- antic

<i>Office inferior</i>	Pica rentaplats	en funcionament manca accionament no manual
<i>Office inferior</i>	mobiliari inox (taules fixes i de suport)	Bon estat
<i>Magatzem</i>	Descalcificador	aparente bon estat - funcionant
<i>Magatzem</i>	càmara grand 3 portes inox	en funcionament – aparent bon estat
<i>Magatzem</i>	càmara gran 6 portes inox	en funcionament – aparent bon estat
<i>Magatzem</i>	arcón congelador blanco	en funcionamiento – deteriorat exterior
<i>Magatzem</i>	estanteries mecalux xapa	correctes

Nota important: Aquest llistat ha estat elaborat fent ús de les imatges obtingudes durant visita prospectiva. Es recomana que l'estat de funcionament i vida útil dels dispositius mecànics i elèctrics sigui verificat per part d'una entitat tècnica en el moment d'inici de l'activitat.



Pablo Morales
Consultoria/peritatge alimentari y professor col·laborador del CETT

Annex núm. V

Actuacions	Forquilla aproximada	
Envans Segons tarifes estàndard nacionals pladur, tenint en compte construcció de 60 m2 entre envans cuina inferior i modificacions en office superior	4.238,52 €	5.510,08 €
Condicionat parets cuina En rajola blanca interior	2.964,00 €	3.853,20 €
Enderrocs i transports Retirada de runes derivats de la modificació en envans actual	1.482,00 €	1.926,60 €
Pintura Total aproximat de 600m2 plàstica blanca	7.458,17 €	9.695,61 €
Auxiliars (lampisteria, gas, incendi i extracció) Estimació basada en % recomanat del total de material i treballs	11.115,00 €	14.449,50 €
Mobiliari cuina 6 estanteries d'acer inoxidable, 3 mostradors de 150 cm i 2 aigüeres d'1 si amb aixeta	5.800,00 €	7.540,00 €
Equips de fred/conservació 2 neveres doble porta industrial, 1 bagul congelador vertical per a cuina, 1 bagul congelador magatzem, 1 boteller barra de dos portes	6.100,00 €	8.230,00 €
Campana d'extracció Campana extractora de 1200 mm per a office superior i per a cuina inferior de 2000 mm, inclosos motors, no canalització a condició que les existents siguin vàlides	2.617,00 €	3.402,10 €
Equips cuina diversos Forn Rational o similar capacitat 10 GN, planxa elèctric, fregidora 1 si professional, unitat de 4 fogons de cuina	18.700,00 €	24.310,00 €
Rentavaixelles professional Segons tarifes hostaleria cúpula, inclosa bomba de desguàs i dispensador de detergent. No inclosa instal·lació i producte	3.000,00 €	3.900,00 €
Equips sobretaula cuina Ganiveteria, taules, safates, pinces, olles/casseroles i paelles	2.000,00 €	2.600,00 €
Estimació mobiliari planta S1 Segons aforament capacitat 30 pax segudes, a un cost de 80€/pax	2.400,00 €	3.120,00 €
Estimació mobiliari planta S2 Segons aforament capacitat 30 pax segudes, a un cost de 80€/pax	2.400,00 €	3.120,00 €
Cafetera i altres petits equipaments Inclou cafeteria professional, vitrina de barra, espremedora de suc, sandvitxera elèctrica i caixa registradora	5.000,00 €	6.500,00 €
Despesa aproximada, IVA exclòs	75.274,69 €	98.157,09 €

Aquesta inversió, segons optimització i qualitat, pot oscil·lar entre 75.000 i 100.000 euros, IVA exclòs.