



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

PROCEDIMENT OBERT

Contracte núm. CONSU-4/2024

**CONCESSIÓ DEL SERVEI DE BAR – RESTAURANT ALS EDIFICIS A, V, Q I G
DE LA UNIVERSITAT AUTÒNOMA DE BARCELONA**

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES**CONTRACTE NÚM. CONSU- 4/2024****CONCESSIÓ DEL SERVEI DE BAR DE LES FACULTATS DE VETERINARIA, ENGINYERIA, EDIFICI RECTORAT, i EDUCACIO i FTI**

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 de .50.000 persones, aproximadament, té una estructura en tres campus i queda localitzada a la regió metropolitana de la ciutat de Barcelona. El campus principal, situat a Cerdanyola del Vallès, és la seu de la majoria de facultats, departaments, instituts i serveis, i també d'un clúster científic i tecnològic molt important..

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 la **cafeteria i/o autoservei** de les facultats de Veterinària i Escola d'Enginyeria (Lot 1) i de Ciències de l'Educació i de Traducció i Interpretació i de l'edifici Rectorat (Lot 2) al campus de Bellaterra, per la qual el contractista el gestionarà assumint el risc operacional tal com s'estableix a la clàusula 2.1 del plec de clàusules administratives.

LOT 1: Veterinària, i Escola d'Enginyeria

LOT 2: Educació – FTI i Rectorat

Actualment, els serveis que s'ofereixen i que es demanen en aquest procediment són els següents:

Veterinària: cafeteria, pizzes i autoservei.

Rectorat: cafeteria i autoservei.

Escola d'Enginyeria: cafeteria, plats combinats i pizzes.

Educació - FTI: cafeteria, pizzes, pasta a volum, amanides especials i autoservei.

-

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

Entre les condicions del servei, les empreses concessionàries 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, de respecte del medi ambient i de malbaratament alimentari. 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 aquests períodes es pot marcar un servei mínim que s'ha de cobrir.

Qualsevol actuació extraordinària que la Universitat consideri com a susceptible de demanar-se en cap de setmana o festius, (fora dels períodes de servei mínim), s'haurà d'atendre de forma obligatòria i serà valorada inicialment en 300€ a pagar al concessionari. Aquesta quota es minorarà 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:

Dies feiners (de dll. a dv.).....	des de les 8 a les 18.00 h. (excepte Rectorat des de les 8 a les 16.00 h. i Veterinària, des de les 8 a les 17.00 h.)
Juliol	des de les 8 a les 16.00 h.
Setmana Santa, Nadal i el mes d'agost....	tancat.

Aquestes franges horàries es podran ampliar a criteri del concessionari i autorització 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'ofereixin 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 Dinamització Econòmica Comunitària de la UAB de les ofertes i s'ha de rebre el seu vistiplau abans d'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, de temporada 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 totes les persones usuàries del servei; no obstant això, cal que el concessionari faciliti el seguiment de dietes especials, com ara: astringent, celiaquia, intolerància a la lactosa, al·lèrgia al peix i marisc i per raons culturals o religioses.
- 2.2.4. S'haurà d'oferir plats i menús vegetarians des del punt de vista nutricional i plats i menús que segueixin els requisits de la dieta mediterrània.
- 2.2.5. S'haurà d'informar mitjançant cartells, cartes, etc., de quins productes són de proximitat, temporada, d'agricultura ecològica, producció integrada, amb estàndards de benestar animal, pesca sostenible i/o producció local.
- 2.2.6. 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.

2.3. Preus

- 2.3.1. Pel que fa als preus que han de pagar les persones usuàries 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, mig menú de primer plat, mig menú de segon plat, tots dos amb aigua i postres i sense aigua i postres, 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. Per tal de fixar els preus, s'observen les variables següents: la variació de l'IPC general a Catalunya i a Espanya, 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'exploració 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'exploració 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 d'adequació, reformes o modernització d'infraestructures i equipament, 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.
- 3.1.3. El concessionari aportarà el material, la vaixel·la, els estris i en general, tots aquells materials necessaris per a dur a terme l'exploració de la concessió. Aquest material és propietat del concessionari i no es considera inversió.

Per tant, no té la consideració d'inversió, a l'efecte d'aquest contracte, cap bé o despesa que dugui a terme el contractista en ocasió de l'exploració 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 petites modificacions de les instal·lacions.
- Maquinària o utillatge necessaris o recomanables per assegurar, mantenir o millorar les condicions higièniques del personal i dels magatzems, les cambres, les cuines, etc.
- Retolació, excepte els casos en què ho demani de manera expressa la Universitat i no sigui relativa a publicitat de marca de la concessió.
- Material que porti la marca de l'empresa concessionària (retolació, vinils, paraments).
- Material auxiliar necessari (vaixel·la, cristalleria, cobrateria, estris de cuina, petits aparells electrodomèstics, cortines, vinils i qualsevol altre material fungible o fàcilment deteriorable), que ha d'aportar el concessionari de l'exploració.

3.2. Cessió d'ús de béns mobles

- 3.2.1. Per a l'exploració 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'exploració 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 convenients i adequats per millorar la prestació del servei. Quan s'acabi el contracte, el contractista pot retirar els elements incorporats, sempre que fer-ho no impliqui detriment o deteriorament del local o de les instal·lacions fixes. 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 Dinamització Econòmica Comunitària.
 - Petites modificacions i substitucions: qualsevol intervenció en la instal·lació ha de complir la normativa vigent.

3.2.4. Queda totalment prohibida la col·locació de màquines escurabutxaques i de tabac

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 Dinamització Econòmica Comunitària, una còpia de les incidències a les empreses concessionàries, les quals es comprometen a resoldre-les en el període que estableix l'ICICT (actualment abans de sis mesos, si són lleus, i abans d'un mes, si són greus) i a enviar un certificat signat per un instal·lador autoritzat com a resposta. Aquest certificat s'ha de fer arribar a la Unitat de Dinamització Econòmica Comunitària.

3.3.1.3. Conductes de fums i de renovació d'aire

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

3.3.1.4. Seguretat

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

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

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 per centre. 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 referides al detall de les vendes de la cafeteria autoservei en temps real: vendes de productes, menús, ofertes, quantitats, imports, tiquets, factures simplificades, i en general, a qualsevol altre dada econòmica de vendes que consideri adient per a la seva activitat i justificació.

Totes i cadascuna de les vendes efectuades hauran de registrar-se i acreditar-se mitjançant l'emissió del tiquet de caixa, factura simplificada o factura, segons correspongui.

Per a que això sigui possible, el concessionari ha de facilitar a la UAB la connexió necessària amb els seus equips informàtics i de processament de la informació que en permetin el seguiment en temps real. En cas contrari, la UAB podrà equipar els punts de venda amb el maquinari i programari que determini, de manera que es pugui informar automàticament sobre les dades amb l'objectiu tant de determinar els imports de cànon segons els percentatges sobre facturació establerts, com d'obtenir les informacions estadístiques que puguin contribuir a la millora de les prestacions del servei.

Les despeses per al desplegament d'aquesta plataforma, incloent les referides al paràgraf anterior, aniran 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 els residus, tot respectant les indicacions de la UAB i 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 i si s'ocasionen despeses, 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 AQUI SI – Fruita i Salut, i 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 locals 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 Dinamització Econòmica Comunitària 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 Dinamització Econòmica Comunitària 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 l'Àrea de Serveis Logístics i d'Administració (Unitat de Dinamització Econòmica Comunitària) 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 Dinamització Econòmica Comunitària de la UAB, incloent-hi l'accés als locals, les dependències i els productes del servei.

4.1.6. El concessionari ha de disposar d'un protocol per seguir en cas d'intoxicació alimentària en l'espai de restauració, que haurà de presentar i lliurar a la Unitat de Dinamització Econòmica Comunitària.

4.1.7. El concessionari ha de facilitar a la UAB de manera periòdica dades del servei relacionades amb la sostenibilitat (malbaratament alimentari, envasos, residus, emissions de CO₂,...).

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.

El concessionari haurà de realitzar una neteja a fons de totes les instal·lacions de cuina, com a mínim tres cops a l'any, coincidint preferentment amb els períodes no lectius – Nadal, Setmana Santa i estiu.

- 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 de les diferents fraccions d'acord amb la política i normativa interna de residus de la UAB, assegurant que es fa una correcta selecció tant dels residus de la cuina com de la zona de les persones usuàries (vidre, paper, cartró, matèria orgànica, envasos i olis).

El concessionari abonarà a la UAB mensualment les despeses associades a la recollida i transport dels residus generats.

El concessionari haurà de complir amb els principis de prevenció de residus, minimitzant l'ús d'envasos d'un sol ús i de productes embolcallats. En aquest sentit, l'empresa haurà de col·laborar amb campanyes i iniciatives de prevenció de residus, reutilització i sostenibilitat que impulsi la universitat. Es valorarà positivament que la concessionària faci comunicació i sensibilització cap a les persones usuàries per a millorar la recollida selectiva.

- 4.2.5. Els bars restaurant han de posar, dins de les instal·lacions, mobiliari a l'abast de les persones usuàries perquè es pugui fer adequadament i de manera fàcil la recollida selectiva de totes les fraccions que es recullen separatament al campus de la UAB. El mobiliari ha d'estar autoritzat per la UAB
- 4.2.6. 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.
- 4.2.7. Els concessionaris col·laboraran amb aquelles campanyes i iniciatives d'educació ambiental i de salut que la UAB proposi implementar en matèria de prevenció i reciclatge de residus.
- 4.2.8. El concessionari s'ha de fer càrrec dels residus domèstics que no tinguin un circuit de recollida domiciliària (residus d'aparells elèctrics i electrònics, mobiliari, restes d'obres menors, palets, olis industrials...) generats a les instal·lacions en què presti el servei, gestionant aquests residus de manera correcta d'acord amb la normativa i els principis de sostenibilitat.
- 4.2.9. El concessionari s'ha de fer càrrec i gestionar correctament els residus especials i els envasos de productes especials (olis minerals derivats d'operacions de manteniment, detergents i altres productes químics caducats, filtres de campanes d'extracció...) generats a les instal·lacions en què presti el servei.
- 4.2.10. Es valora positivament que s'apliquin mesures d'estalvi i eficiència energètica com ara, il·luminària amb tecnologia LED segons requeriments: vida del LED 50.000h.; L80B10; 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.
- 4.2.11. Tota la maquinària i els aparells de tipus industrial que s'instal·lin a les dependències de concessió (frigorífics, congeladors, forns, túnels de rentatge, etc.) han de ser d'alta eficiència energètica, de baix consum d'aigua i de les millors tecnologies disponibles al mercat quant a la utilització òptima dels recursos i la preservació del medi ambient. La instal·lació d'aquests aparells s'ha de fer d'acord amb la UAB.
- 4.2.12. En tota nova reforma o instal·lació i compra de mobiliari s'han de tenir en compte criteris de sostenibilitat (sistemes de reducció d'aigua, mobiliari exterior de baix impacte ambiental, etc)
- 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 Dinamització Econòmica Comunitària de la UAB o la instància administrativa corresponent de la Universitat. En tot cas, és la Unitat de Dinamització Econòmica Comunitària qui gestiona internament els casos en els quals no sigui competència seva l'autorització esmentada.
- 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 i envasos

- 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 -correctament 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'atenir 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.
 - Cal evitar dispensar l'oli en format mono-dosi, i en envàs de plàstic.
- 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.
- El cafè no es dispensarà en càpsules.
- 4.3.7. El sucre o els edulcorants alternatius per acompanyar les begudes calentes es proporcionaran en dispensadors amb dosificador o en bosses de paper, en cap cas en envàs de plàstic.
- 4.3.8. Es valora positivament l'oferta de productes de proximitat o 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.
- 4.3.9. El servei de bar restaurant - autoservei ha d'utilitzar parament (estovalles, towallons, coberts, plats, gots i tasses) reutilitzable. Els casos en què, per pic de demanda o esdeveniments multitudinaris, calgui usar de manera justificada productes d'un sol ús, aquest ha d'estar fet a partir de material renovable i 100% reciclable o compostable. No està permès l'ús de productes de plàstic d'un sol ús (canyetes, bosses, plats, bols, gots...).
- 4.3.10. Cal que els embalatges d'un sol ús siguin de paper o cartró reciclats i reciclables. Aquests embalatges poden tenir tintes només si són biodegradables i no contenen metalls pesants. Els embalatges lliurats pel concessionari i utilitzats per a aquesta funció hauran de tenir un preu suplementari; aquest preu ha d'estar dins els paràmetres propis del món de la restauració.
- 4.3.11. S'ha de garantir la disponibilitat de punts d'aigua potable gratuïts (pel compliment de la nova normativa, llei 7/2022 de prevenció de residus).
- 4.3.12. En cas que el concessionari posi a disposició de les persones usuàries 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 Dinamització Econòmica Comunitària és qui té potestat de decisió.

4.3.13. Cal vendre l'aigua i les begudes refrescants en ampolla de vidre, preferentment reutilitzable. Cal evitar vendre les begudes refrescants i l'aigua en llauna o ampolles de plàstic d'un sol ús, excepte en aquells casos en què només es disposa de la beguda en aquest format i es pugui justificar i acreditar.

4.3.14. 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 a les persones usuàries 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 Dinamització Econòmica Comunitària 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 totes les persones usuàries puguin ser ateses en català i es recomana que el personal pugui atendre en anglès o altres idiomes estrangers.

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

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 del personal 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 del personal afectat, està obligada a proporcionar la informació esmentada a la UAB.

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 UAB repercutirà a l'adjudicatari les despeses de consums d'aigua, gas i electricitat segons la lectura mensual dels comptadors instal·lats amb aquesta finalitat. 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 fos 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), llevat que les normes legals obliguin en un altre sentit.
- 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 està obligat a pagar els controls de qualitat: anàlisis mensuals dels menjars servits (1.313,29 € per any i per bar – restaurant - autoservei); controls higiènic-sanitaris de bones pràctiques de manipulació (310,2 € per any i per bar restaurant - autoservei) i de qualitat del servei (400 € per any i per bar restaurant). Aquests imports són sense IVA i s'actualitzaran anualment.

6. PENALITZACIONS

6.1. Per a les penalitzacions causades pels incompliments del concessionari durant l'execució del contracte s'estableixen tres nivells de gravetat amb diferents conseqüències:

- 1) Lleu: per un primer incompliment, una amonestació per escrit; a partir del segon incompliment, penalització de 300 €.
- 2) Greu: penalització de 1.500 €.
- 3) Molt greu: penalització de 10.000 € o resolució del contracte.

6.2. Els incompliments i el nivell de gravetat s'estableixen de la forma següent:

- L'incompliment del que estableix la clàusula 1 d'aquest plec es considera molt greu.
- L'incompliment del que estableix la clàusula 3.2.2 d'aquest plec es considera greu.
- L'incompliment de l'obligació de lliurar la documentació especificada en les clàusules comporta un incompliment lleu o greu en funció de la importància de la documentació no lliurada.
- L'incompliment del que estableix la clàusula 3.4. d'aquest plec es considera lleu o greu en funció del cas concret, i l'incompliment de l'establert a la clàusula 3.4.5 es considera molt greu.
- L'incompliment del que estableix la clàusula 4 d'aquest plec es considera lleu o greu en funció del cas concret.
- L'incompliment del que estableix la clàusula 5 d'aquest plec es considera molt greu.