

Expedient Núm. GE102000CO2024052

Plec de prescripcions tècniques i avantprojecte per a la concessió del servei de bar-cafeteria de l'edifici Vèrtex de la Universitat Politècnica de Catalunya

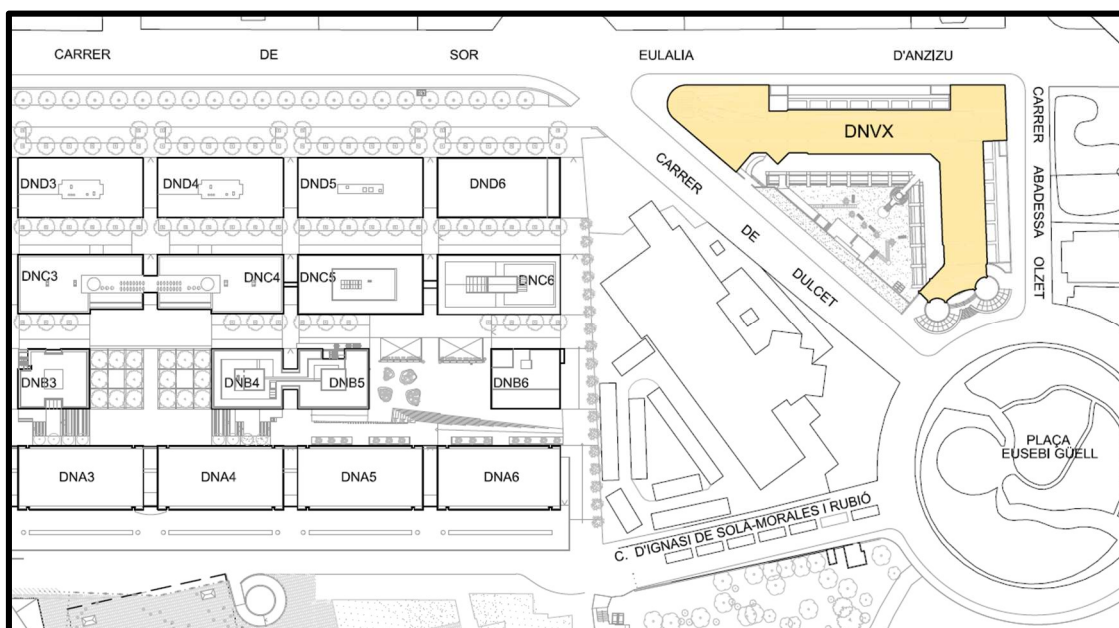


Índex

1. Objecte	1
2. Abast del servei	1
2.1. Usuaris potencials.....	1
2.2. Durada del contracte	1
2.3. 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.....	2
3.3.1. Personal a subrogar.....	2
3.3.2. Recursos humans.....	3
3.3.3. Formació	3
3.4. Productes.....	4
3.4.1. Preus dels productes	4
3.4.2. Criteris i mesures referents a productes i serveis	4
3.4.2.1. Criteris en l’oferta de productes i serveis	5
3.4.2.2. Mesures “UPC lliure de plàstic d’un sol ús” i prevenció de residus	6
3.4.2.3. Criteris de gestió de residus	7
3.5. Normativa del sector	7
3.6. Inversions.....	7
3.6.1. Inventari inicial	7
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. Pòlissa d’assegurança	11
5. Coordinació d’activitats empresarials	11
6. Altres aspectes a considerar	12
Annexos	14
Annex núm. I.....	15
Annex núm. II.....	16
Annex núm. III.....	16
Annex núm. IV	18

1. Objecte

L'objecte d'aquest plec és establir les condicions tècniques, sanitàries, de sostenibilitat i qualitat en què es durà a terme l'explotació del servei de bar-cafeteria de l'edifici Vèrtex al Campus Diagonal-Nord, ubicat a la Plaça Eusebi Güell, 6, planta 0, 08034 de Barcelona.



L'adjudicatari podrà rebre encàrrecs pels serveis de càtering, per part de les diferents unitats de la UPC per cobrir actes i altres esdeveniments que gestioni la Universitat, sense que signifiqui una exclusivitat per aquest servei.

2. Abast del servei

2.1. Usuaris potencials

A efectes informatius, el nombre d'usuaris aproximats a l'edifici Vèrtex és el següent:

- Personal docent i investigador.....	50
- Personal d'administració i serveis.....	415
- Personal extern.....	100

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 Diagonal-Nord.

2.2. Durada del contracte

La durada d'aquest contracte serà de 10 anys i 30 dies a partir de la signatura del contracte, sense possibilitat de pròrroga.

2.3. Cànon de la concessió

S'estableix un cànon fix de 20.700,00 € (IVA exclòs) a partir del 5è. any del contracte. El pagament del cànon és una obligació contractual essencial.

3. Servei de bar-cafeteria

3.1. Espai de la concessió

S'adjunta com **annex núm. I** d'aquest plec el plànol actual amb la distribució dels espais del local i la terrassa destinada a la prestació del servei.

És obligatori que el lavabo del local estigui a disposició dels clients.

3.2. Dies i horaris

S'estableixen com a horaris generals de prestació del servei de dilluns a divendres laborables de 7:30 a 17 h interromptament, excepte el mes d'agost.

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

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 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 els casos següents:

- 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 general de prestació.
- Ponts o altres circumstàncies en les quals sigui previsible una escassa assistència d'usuaris a l'edifici els horaris podran reduir-se.

En aquests darrers dos casos, l'adjudicatari haurà de sol·licitar per escrit l'autorització al Servei d'Infraestructures de la UPC amb una antelació mínima de 14 dies.

No es podran fer ús de les instal·lacions fora dels dies i horaris fixats sense l'autorització expressa de la UPC.

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 d'avisar 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 2023/2024, 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'explotació del servei, aquests hauran de sotmetre's a l'aprovació tant del tipus de producte com dels corresponents preus per part de la UPC.

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

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 van ascendir a 109.987,44 €, IVA exclòs i, en 2023, a 81.896,32 €, IVA exclòs.

3.4.2. Criteris i mesures referents a productes i serveis

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

- Prevenció de plàstics d'un sol ús i 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, s'han implantat les primeres mesures a les concessions de bars-cafeteries.
- Alimentació saludable i sostenible. Promoure el consum d'aliments ecològics i de proximitat i impulsant l'alimentació saludable amb productes frescos i de temporada.

- 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.

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 d'acord amb la definició establerta a la Resolució del Parlament Europeu sobre Comerç Just i Desenvolupament (T6-0320/2006) assegurant els preus justos pels agricultors. S'oferirà un cafè de de comerç just de primera qualitat, torrat natural 100% aràbiga o, en el seu defecte, cafè de comerç just torrat natural de qualitat mínima de 50% robusta i 50% aràbiga.

Durant l'execució del contracte, i per comprovar el compliment del criteri, la universitat podrà exigir la relació d'albarans de compra dels productes proposats amb el segell acreditatiu de comerç just Fairtrade, Ecocert/Fair for Life, WFTO o equivalent. En cap cas el cafè es dispensarà en càpsules.

- El sucre o els edulcorants alternatius per acompanyar les begudes calentes es proporcionaran preferentment en dispensadors amb dosificador o, alternativament o en bossa de paper. En cap cas es dispensarà en envàs de plàstic.

- Les begudes fredes (sucs, refrescos) es subministraran en envasos de vidre retornables individuals.

- El servei de cafeteria oferirà, com a mínim:

- Entrepans i/o brioixeria variada compatible amb la intolerància al gluten.
- Varietat de tipus de pa pels entrepans: integral, sègol, xia, espelta integral, fajol...

- En relació amb el menú:

La composició mínima del menú diari del migdia serà la 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

Dels tres plats a triar en cada part del menú un d'ells serà apte per a persones vegetarianes o bé s'oferirà una alternativa equivalent.

Els productes del menú seran de temporada i de proximitat seguint les recomanacions del [calendari de productes de temporada](#) del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural.

Els menús i plats oferts seguiran els criteris 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.

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.

- L'adjudicatari haurà de:

- Implantar les mesures que aprovi el Consell de Govern de la UPC i que afecti 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 amb la promoció d'alimentació sostenible i saludable.
- El concessionari ha de proporcionar informació als usuaris sobre les substàncies o aliments que poden provocar al·lèrgies o intoleràncies a fi de prevenir qualsevol reacció adversa d'acord amb el Reglament (UE) 1169/2011. La informació ha d'estar a disposició del personal de l'establiment, dels consumidors que la sol·licitin i també de les autoritats de control.
- 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.

3.4.2.2. Mesures "UPC lliure de plàstic d'un sol ús" i prevenció de residus

En les consumicions dins del bar o a la terrassa:

L'aigua només s'oferirà de font d'aigua filtrada i/o en envàs de vidre retornable. 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, gots i cobrateria reutilitzable (vidre, ceràmica, metall).
- 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 dels usuaris (got, carmanyola...), sempre que 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 mena 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 brioixeria).

3.4.2.3. Criteris de gestió de residus

L'adjudicatari és l'únic responsable dels residus generats per raó de la seva activitat així com de gestionar-los correctament mitjançant un servei de recollida pròpia o d'acord amb l'Ordenança reguladora del preu públic de recollida de residus comercials i industrials assimilables a municipals, assumint les despeses, preus públics o taxes de gestió de residus a conseqüència de la prestació del servei. L'adjudicatari té l'obligació de separar en origen les fraccions generades: residus orgànics, envasos, paper i cartró, vidre, rebuig i oli vegetal.

En la gestió de l'oli vegetal 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.

L'adjudicatari aportarà els mitjans necessaris per fer la recollida selectiva dels residus generats en la seva activitat, distribuint contenidors tant en els espais interns com, si és necessari, en els espais comuns.

Anualment es presentaran la quantitat de residus generats de cada fracció i l'acreditació de la seva correcta gestió mitjançant el servei municipal o un gestor privat.

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/ i, aquest, serà l'únic 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

No hi ha inventari d'equipament, maquinària i mobiliari existent al local, atès que l'existent és propietat de l'actual concessionari.

3.6.2. Inversions a realitzar

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 l'actual distribució del local, s'adjunta com a **annex núm. IV** el detall de les inversions mínimes inicial a dur a terme, 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.

Aquest annex són les bases tècniques mínimes (avantprojecte) que els licitadors hauran de tenir en compte per preparar la seva oferta tècnica, on s'ha de tenir en compte que l'equipament i mobiliari actual és propietat de l'actual concessionari.

L'adjudicatari es compromet a incorporar els mitjans material necessaris (equipament, mobiliari, menatge i accessoris) durant tota la durada del contracte per a una adequada prestació del servei, sense perjudici de les inversions mínimes o dels mitjans materials que pugui trobar-se en el moment de l'inici de l'explotació.

En aquesta valoració no està inclòs el servei d'enginyeria per al processament del permís d'obres, si s'escau, així com qualsevol altra despesa no assenyalada a l'esmentat annex.

Tota la maquinària, mobiliari, si s'escau, i els elements de construcció, seran de nova adquisició i s'han de tenir en compte criteris de sostenibilitat (sistema de reducció d'aigua, mobiliari de baix impacte ambiental, ...). 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.

Tota la maquinària i els aparells de nova adquisició han de ser d'alta eficiència energètica i baix consum d'aigua.

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.

3.6.3. Pla d'inversió

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

S'acordarà amb el Servei d'Infraestructures el moment adient per executar les inversions, però aquestes no podran superar el termini màxim de 30 dies.

En el cas que la proposta presentada per l'adjudicatari contempli una modificació del local que comportés l'execució d'una obra:

- Es compromet en el període de 10 dies, a partir de la data de signatura del contracte, a fer els ajustos del projecte 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.
- 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

El contingut assenyalat a aquesta clàusula es considera una obligació essencial.

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. Així mateix, el local haurà de mantenir-se a la temperatura establerta en funció de l'estació de l'any d'acord amb la normativa reguladora aplicable.

A aquest efecte, ha de de lliurar a la UPC còpia dels comprovants que justifiquin que s'han realitzat les accions que s'especifiquen en els apartats següents, així com a altres que es requereixin:

- 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.
- Protecció contra incendis:
 - Estudi de valoració del risc d'incendi i mesures preventives.
 - Revisió dels extintors segons la normativa vigent. Registre de manteniment periòdic.
 - Revisió de l'extinció automàtica en les campanes extractores i d'aquestes darreres. Registre de manteniment periòdic.

- Extracció de fums: Certificat que acrediti que s'ha realitzat la neteja dels conductes.
- Comprovació de l'estat de la BIE (boca d'incendis equipada).
- Revisió dels equips de cocció (fregidores, planxes, ...). Registre de manteniment periòdic.
- 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

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.

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 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 semestral pel Laboratori assignat per la UPC i que ha d'assumir l'adjudicatari: 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. Aquesta persona ha de disposar de formació en aspectes ambientals relacionats amb el servei.

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. 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.

5. 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

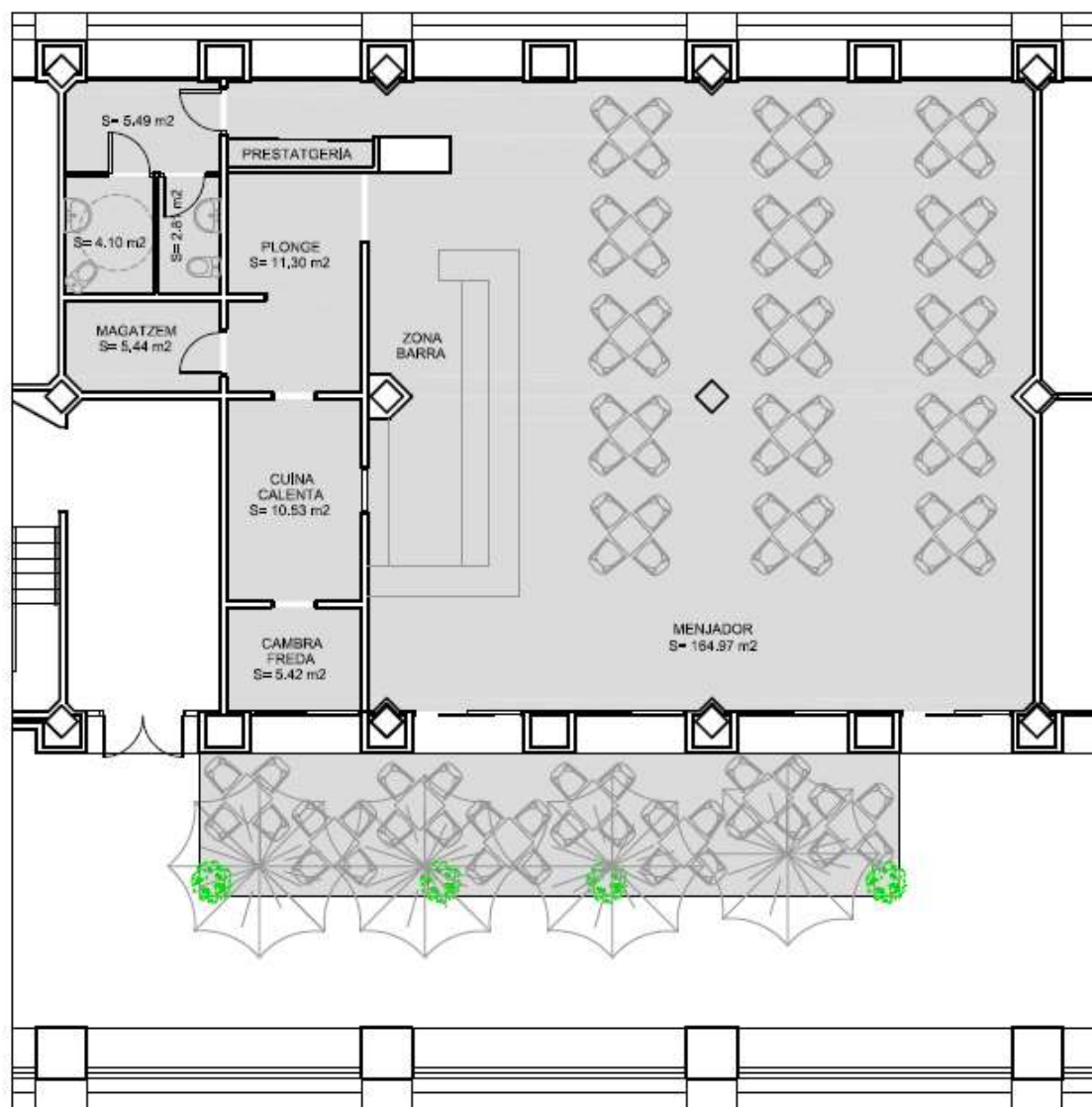
Barcelona, a data de la signatura electrònica.



Annexos

Annex núm. I

ESTAT ACTUAL



Annex núm. II

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

Lloc de treball	Tipus contracte	Jornada	Data antiguitat	Data fi contracte	Salari brut anual
Administrador/a	100 - Indefinit	100%	01/10/2001		46.915,44 €
Cambrer/a	100 - Indefinit	100%	16/09/2008		21.640,32 €
Encarregat/da 2ª.	100 - Indefinit	100%	01/08/2001		22.435,56 €
Cambrer/a	100 - Indefinit	100%	05/09/2019		21.640,32 €
Personal neteja	100 - Indefinit	100%	18/10/2010		20.768,04 €
Ajudant cuina	300 – Indefinit de caràcter discontinu	100%	01/08/2017	30/06/2024	24.533,76 €
Personal neteja	300 – Indefinit de caràcter discontinu	75%	23/01/2019	30/06/2024	15.576,12 €
Cuiner/a	100 - Indefinit	100%	13/11/2023		24.600,00 €
Total salaris bruts anuals					198.109,56 €



Annex núm. III



LLISTAT DE PREUS MÀXIMS CURS 2023/2024

PER BEURE

CAFÈ	1,10 €
TALLAT	1,15 €
CAFÈ AMB LLET	1,20 €
INFUSIONS (inclou llimona)	0,95 €
SUPLEMENT GEL	0,05 €
SUPLEMENT LLET VEGETAL	0,10 €
AIGUA MINERAL (volum inferior a 100 cl)	1,10 €
SUC NATURAL SEGONS TEMPORADA (25 cl)	2,05 €

PER MENJAR

MENÚ	9,15 €
1r+2n plat+aigua sense gas+pa+postres o cafè	
AMANIDA SALUDABLE (mínim 5 ingredients)	4,15 €
ENTREPANS UPC (75 gr pa + 60 gr contingut)	
Pernill del país	2,60 €
Pernil dolç i formatge	2,60 €
Tonyina	2,60 €
Truita	2,60 €

MÀQUINES VENDING

LLAUNES DE REFRESC	1,60 €
CAFÈ, TALLAT, CAFÈ AMB LLET, XOCOLATA, ...	0,85 €
PASTES, APERITIUS, XOCOLATINES, ...	1,15 €

PER UNA UPC SOSTENIBLE

GOT REUTILITZABLE UPC AMB TAPA	1,50 €
LLOGUER CAIXA AMB 1 GERRA + 10 GOTS	4,00 €
FIANÇA ENVÀS VIDRE RETORNABLE AIGUA	1,00 €

PREUS AMB IVA INCLÓS

Annex núm. IV

A continuació, s'adjunta l'apartat d'inversions a dur a terme d'acord amb l'estudi de viabilitat d'aquesta licitació.

Estructural:	
- Paredes y techos comedor: enmasillado y pintura.	5.000,00 €
- Paredes cocina (embaldosado): pequeñas actuaciones de mantenimiento.	1.200,00 €
- Pavimento comedor: correcto	-
- Pavimento cocina: correcto	-
- Partida para imprevistos	1.200,00 €
Reformas necesarias:	
- Renovación sistema climatización	20.000,00 €
- Renovación motores extracción	(1)
- Iluminación sala	5.000,00 €
- Revisión electricidad: compensar algunas líneas que van sobrecargadas. Probablemente solo se trata de modificaciones con un coste no excesivamente elevado. No necesaria instalación totalmente nueva.	3.000,00 €
- Climatización cuarto frío.	2.500,00 €
- Partida para imprevistos	1.200,00 €
Equipos en buen estado que simplemente necesitan revisión y puesta a punto:	(2)
- Timbres de barra	2.000,00 €
- Timbres de cocina caliente	2.000,00 €
- Timbres cocina fría	2.000,00 €
- Fogones (estado ok, pero es necesario cambiar quemadores y mandos)	3.500,00 €
- Cámara grande junto a barra	5.000,00 €
- Armario caliente y nevera pasaplatos -> funcionan correctamente, pero considera que es algo que debería renovarse.	3.500,00 €
Mobiliario disponible a la entrega del local (propiedad actual concesionario)	(3)
- Fogones	-
- Mobiliario inox	-
- Timbres (cocina caliente, cocina fría y barra)	-
- Cámara positiva inox y pasaplatos calientes y frío	-
- Freidora (1 con 2 cestas)	-
- Mesas comedor (no se contemplan las sillas) y terraza completa	-
- Mesa/vitrina fría para ingredientes en cocina	-
Inversión necesaria en maquinaria y mobiliario:	
- Lavaplatos	1.800,00 €
- Lavavajillas de arrastre	3.700,00 €
- Lavaollas	3.600,00 €
- Hornos 20 GN 1/1 + bandejas y complementos horno	11.000,00 €
- Mobiliario auxiliar inox	1.500,00 €
- Dispositivos auxiliares de frío positivo y congelación (armarios 2uds, 1 frío positivo + 1 congelación)	6.500,00 €
- Abatidor de temperatura	1.500,00 €
- Cafetera y molinillo	(4)
- Sillas comedor (60 unidades, según plano de distribución) Entre 60€ y 100€ unidad	4.200,00 €
- Partida imprevistos	1.500,00 €
TOTAL (pendiente de puntos de 1 a 5)	92.400,00 €*
Reformas opcionales recomendadas (a criterio del nuevo explotador):	
- Nueva barra y contrabarra.	(5)
- Decoraciones y ambientación del local	(5)
- Envasadora al vacío	1.500,00 €

(*) Se establece una horquilla general de entre 92.400,00 € a 104.000,00 €.

1. Pendiente visita técnica para determinar cabal, potencia, adecuación a normativa existente.
2. Pendiente visita técnica y valoración de pequeñas intervenciones para su óptimo funcionamiento.
3. Pendiente visita técnica y valoración de pequeñas intervenciones para su óptimo funcionamiento. Durante visita técnica el actual explotador declara 'de palabra' que estos equipos permanecerán en el establecimiento.
4. Valorar cesión por parte del proveedor de café.
5. Pendiente de valoración por parte del nuevo concesionario.