

Expedient Núm. CS102000CO2025009

**Plec de prescripcions tècniques per a la concessió del servei de  
bar-cafeteria de la Facultat de Matemàtiques i Estadística del Campus  
Diagonal-Sud de la Universitat Politècnica de Catalunya**

---

Universitat Politècnica de Catalunya  
Podeu verificar la integritat d'aquest document a: <https://seuelectronica.upc.edu/verifica-integritat-del-document>  
Codi Segur de Verificació: CUKKzTyRPYIILqThlwCJ

Original signat per:

CAROLINA SANJURJO BALASTEGUI  
Universitat Politècnica de Catalunya  
Signat en: 07-02-2025 12:34:57  
GMT+1



## Índex

|                                                                                   |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. Objecte .....                                                                  | 3  |
| 2. Abast del servei .....                                                         | 3  |
| 2.1. Usuaris potencials.....                                                      | 3  |
| 2.2. Durada del contracte .....                                                   | 3  |
| 2.3. Cànon de la concessió.....                                                   | 4  |
| 3. Servei de bar-cafeteria .....                                                  | 4  |
| 3.1. Espai de la concessió.....                                                   | 4  |
| 3.2. Dies i horaris .....                                                         | 4  |
| 3.3. Personal del servei .....                                                    | 5  |
| 3.3.1. Personal a subrogar .....                                                  | 5  |
| 3.3.2. Recursos humans.....                                                       | 5  |
| 3.3.3. Formació.....                                                              | 5  |
| 3.4. Productes .....                                                              | 6  |
| 3.4.1. Preus dels productes .....                                                 | 6  |
| 3.4.2. Criteris i mesures referents a productes i serveis .....                   | 6  |
| 3.4.2.1. Criteris en l'oferta de productes i serveis.....                         | 7  |
| 3.4.2.2. Mesures "UPC lliure de plàstic d'un sol ús" i prevenció de residus ..... | 8  |
| 3.4.2.3. Criteris de gestió de residus .....                                      | 8  |
| 3.5. Normativa del sector .....                                                   | 9  |
| 3.6. Inversions.....                                                              | 9  |
| 3.6.1. Inventari inicial .....                                                    | 9  |
| 3.6.2. Inversions a realitzar .....                                               | 9  |
| 3.7. Manteniment de l'equipament i les instal·lacions.....                        | 10 |
| 3.8. Repercussió consums energètics.....                                          | 11 |
| 3.9. Qualitat del servei.....                                                     | 11 |
| 3.10. Neteja del local .....                                                      | 12 |
| 4. Màquines en règim d'autoservei.....                                            | 12 |
| 5. Pòlissa d'assegurança .....                                                    | 12 |
| 6. Coordinació d'activitats empresarials .....                                    | 13 |
| 7. Altres aspectes a considerar.....                                              | 14 |
| Annexos .....                                                                     | 15 |
| Annex núm. I.....                                                                 | 16 |
| Annex núm. II .....                                                               | 17 |
| Annex núm. III .....                                                              | 18 |
| Annex núm. IV.....                                                                | 19 |

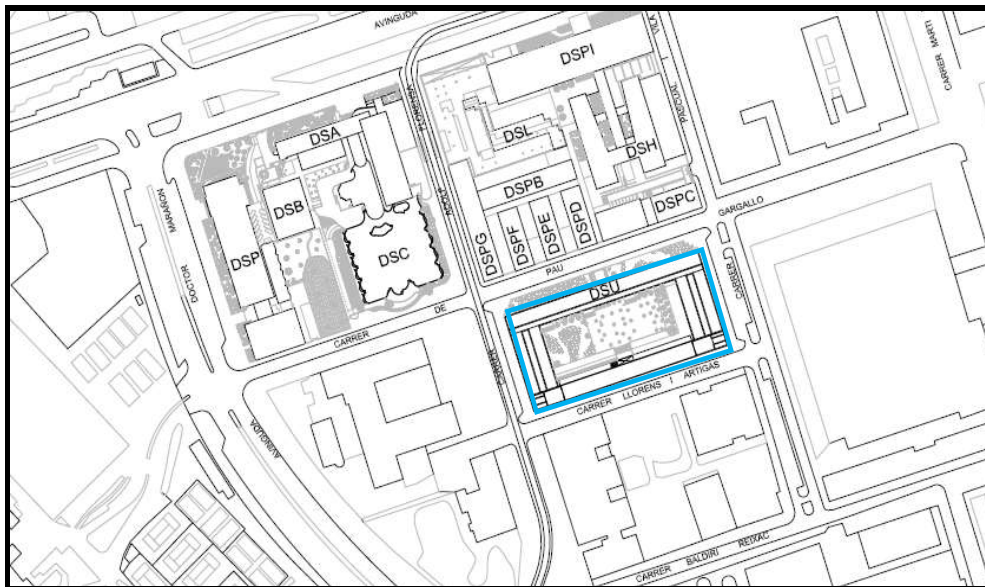
Original signat per:

CAROLINA SANJURJO BALASTEGUI  
Universitat Politècnica de Catalunya  
Signat en: 07-02-2025 12:34:57  
GMT+1



## 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 la Facultat de Matemàtiques i Estadística del Campus Diagonal-Sud, ubicat al C/ Pau Gargallo, 14, planta S1, 08028 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 és el següent:

|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
| - Personal docent i investigador.....     | 124 |
| - Personal d'administració i serveis..... | 108 |
| - Estudiants.....                         | 639 |
| - Personal extern.....                    | 34  |

### 2.2. Durada del contracte

La durada d'aquest contracte serà de 5 anys a partir de la signatura del contracte, sense possibilitat de pròrroga.



### 2.3. Cànon de la concessió

S'estableix un cànon mínim anual de 1.000 €, IVA exclòs, que es facturarà trimestralment pel Servei d'Economia de la UPC. 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 objectes d'aquesta contractació i destinats a la prestació del servei.

Cal afegir que al costat del local es troben dues sales polivalents habilitades com a menjador per als membres de la comunitat universitària (estudiants i PDI/PAS) amb microones. Esmentar que l'usuari PDI/PAS que necessiti la prestació del servei a taula de 13 a 16 h, haurà de sol·licitar-ho prèviament al responsable del servei.

#### 3.2. Dies i horaris

S'estableixen com a horaris generals de prestació del servei de dilluns a divendres laborables de 7:30 a 19 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.

L'horari especificat tindrà la consideració de mínim, podent ser ampliat o reduït en 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.

Original signat per:

CAROLINA SANJURJO BALASTEGUI  
Universitat Politècnica de Catalunya  
Signat en: 07-02-2025 12:34:57  
GMT+1



### 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.

#### 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 2024/2025, 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 2023 aquest tipus de serveis van ascendir a 14.179,84 €, 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

Original signat per:

CAROLINA SANJURJO BALASTEGUI  
Universitat Politècnica de Catalunya  
Signat en: 07-02-2025 12:34:57  
GMT+1



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...

- Atès que per les dimensions del local no es pot oferir menú diari. En aquest sentit, els licitadors hauran de proposar diferents opcions per dinar que cobreixin les diverses necessitats dels usuaris del servei, inclosa per a persones vegetarianes.

Els productes del dinar 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 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:

Original signat per:

CAROLINA SANJURJO BALASTEGUI  
Universitat Politècnica de Catalunya  
Signat en: 07-02-2025 12:34:57  
GMT+1



- 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 coberteria 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](https://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria) i, aquest, serà l'únic responsable de les alteracions dels productes i de les possibles conseqüències que es deriven per a la salut dels usuaris.

### 3.6. Inversions

#### 3.6.1. Inventari inicial

S'adjunta com a annex núm. IV l'inventari d'equipament i mobiliari existent al local que és propietat de la UPC.

#### 3.6.2. Inversions a realitzar

L'equipament i mobiliari existent al local i magatzem de la concessió podrà ser utilitzat per l'adjudicatari.

No obstant, haurà de revisar el seu funcionament abans de l'inici de l'explotació, realitzant les actuacions que es requereixin per garantir un funcionament òptim incloses, reparacions i/o substitucions, sense poder demanar cap indemnització o quantitat econòmica.

L'adjudicatari es compromet durant tota la durada del contracte a:

- Incorporar els mitjans material necessaris (equipament, mobiliari, menatge i accessoris) per a una adequada prestació del servei.
- Tota la maquinària i els aparells que adquireixi seran nous i d'alta eficiència energètica i baix consum d'aigua, sense perjudici de les inversions mínimes o dels mitjans materials que pugui trobar-se en el moment de l'inici de l'explotació.
- Les inversions realitzades passaran a ser propietat de la UPC.
- En cap cas es podrà demanar cap indemnització o quantitat econòmica per les inversions o per les millores realitzades.



### 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 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 i electricitat: 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 per el 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 en concepte de danys i perjudicis.

### 4. Màquines en règim d'autoservei

Inicialment s'instal·laran tres màquines vènding al passadís de la planta 0 dels tipus següents:

- 1 de begudes fredes
- 1 de begudes calentes
- 1 mixta: Productes sòlids i begudes fredes.

Aquestes màquines han d'estar operatives les 24 hores del dia tot l'any, podent-se abonar el producte amb monedes o targeta bancària. En cas d'avaría, s'han de reparar en un termini màxim 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, 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/arxiu/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.

Original signat per:

CAROLINA SANJURJO BALASTEGUI  
Universitat Politècnica de Catalunya  
Signat en: 07-02-2025 12:34:57  
GMT+1



## Annexos

Universitat Politècnica de Catalunya  
Podeu verificar la integritat d'aquest document a: <https://seuelectronica.upc.edu/verifica-integritat-del-document>  
Codi Segur de Verificació: CUKKzTyRPYILqThlwCJ

Original signat per:

CAROLINA SANJURJO BALASTEGUI  
Universitat Politècnica de Catalunya  
Signat en: 07-02-2025 12:34:57  
GMT+1



## Annex núm. I

Plànol actual amb distribució d'espais:

- Local del servei de bar-cafeteria: Planta S1, amb una superfície útil de 183,18 m<sup>2</sup>.
- Terrassa: Ubicada a la zona interior de l'edifici, jardí planta 0, amb una superfície de 233,90 m<sup>2</sup>.
- Magatzem: Planta S1, amb una superfície útil de 31,62 m<sup>2</sup>.



Original signat per:

CAROLINA SANJURJO BALASTEGUI  
Universitat Politècnica de Catalunya  
Signat en: 07-02-2025 12:34:57  
GMT+1



## Annex núm. II

### Personal del servei amb dret de subrogació

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

| Lloc de treball     | Tipus contracte                 | Jornada       | Data antiguitat | Salari brut anual |
|---------------------|---------------------------------|---------------|-----------------|-------------------|
| Responsable         | 100 - Indefinit                 | 100% (40 h/s) | 01/11/1997      | 42.000,00 €       |
| Cambrer/a           | 100 - Indefinit                 | 100% (40 h/s) | 14/09/2006      | 23.303,10€        |
| Ajudant cambrer/a   | 200 – Indefinit a temps parcial | 75% (30 h/s)  | 21/02/2023      | 17.474,04 €       |
| Total salaris bruts |                                 |               |                 | 82.777,14 €       |

Original signat per:

CAROLINA SANJURJO BALASTEGUI  
Universitat Politècnica de Catalunya  
Signat en: 07-02-2025 12:34:57  
GMT+1



Annex núm. III



## LLISTAT DE PREUS MÀXIMS CURS 2024/2025

### PER BEURE

|                                         |        |
|-----------------------------------------|--------|
| CAFÈ                                    | 1,15 € |
| TALLAT                                  | 1,20 € |
| CAFÈ AMB LLET                           | 1,25 € |
| INFUSIONS (inclou llimona)              | 1,00 € |
| SUPLEMENT GEL                           | 0,05 € |
| SUPLEMENT LLET VEGETAL                  | 0,10 € |
| AIGUA MINERAL (volum inferior a 100 cl) | 1,15 € |
| SUC NATURAL SEGONS TEMPORADA (25 cl)    | 2,15 € |

### PER MENJAR

|                                              |        |
|----------------------------------------------|--------|
| MENÚ                                         | 9,50 € |
| 1r+2n plat+aigua sense gas+pa+postres o cafè |        |
| AMANIDA SALUDABLE (mínim 5 ingredients)      | 4,30 € |
| ENTREPANS UPC (75 gr pa + 60 gr contingut)   |        |
| Pernill del país                             | 2,70 € |
| Pernil dolç i formatge                       | 2,70 € |
| Tonyina                                      | 2,70 € |
| Truita                                       | 2,70 € |

### MÀQUINES VENDING

|                                            |        |
|--------------------------------------------|--------|
| LLAUNES DE REFRESC                         | 1,65 € |
| CAFÈ, TALLAT, CAFÈ AMB LLET, XOCOLATA, ... | 0,90 € |
| PASTES, APERITIUS, XOCOLATINES, ...        | 1,20 € |

### 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

Original signat per:

CAROLINA SANJURJO BALASTEGUI  
Universitat Politècnica de Catalunya  
Signat en: 07-02-2025 12:34:57  
GMT+1



## Annex núm. IV

### INVENTARI

#### Entrada de menjador a cuina

##### Zona dreta:

- 1 bagul congelador de 400 litres de capacitat i 1,32 m de llargada.
- 2 prestatgeries de fusta de 0,83, x 0,25 m i 1,20 x 0,25 m.
- 1 prestatgeria d'acer inoxidable d'1 x 0,40 m.

##### Zona esquerra:

- 1 prestatgeria fusta d'1,23 x 0,33 m
- 1 sobre fix d'acer inoxidable en "L" de 3,32 x 0,70 m, amb dos aigüeres de dos sines de 0,52 cm, amb aixeta de pedal a la cantonada esquerra.
- 1 escalfador elèctric de 150 litres i 2500 kw.
- 3 prestatgeries d'acer inoxidable d'1,40 x 0,40 m.
- 1 prestatgeria d'acer inoxidable d'1,15 x 0,40 m.
- 1 armari frigorífic d'acer inoxidable amb 4 portes frontals i grup compressor frigorífic incorporat, d'1,94 x 1,10 m.
- 1 descalcificador de sal (purificadora).

#### Barra

##### Zona exterior:

- Barra de bar tipus monobloc amb disseny frontal, dividida en dos seccions amb un pas a l'interior entre ambdós (13 metres aproximadament).
- 2 vitrines refrigerades de sobre mostrador de 2,31x 0,40 m i 1,44 x 0,40 m.
- 2 vitrines sobre mostrador de vidre i acer inoxidable d'1 m x 0,22 m.

##### Zona interior:

- 1 baix mostrador en acer inoxidable amb nevera de 5 portes de 3,50 m x 0,78 m, motor inclòs.
- 2 baix mostrador en acer inoxidable amb boteller frigorífic de 4 portes amb aigüera amb dos sines i un escriptori a la dreta, un d'ells amb aixeta de pedal.
- 1 armari de metacrilat de 0,36 m x 0,36 m x 0,50 m.
- 2 Mobles transborda tipus monobloc en acer inoxidable (7,65 x, 0,60 x 1,10 m i 6,30 x 0,60 x 1,10 m).
- 3 prestatgeries d'acer inoxidable (1,20 x 0,30 m, 1,80 x 0,35 m, 2 x 0,26 m).
- 1 Moble cafeter de 0,90 x 0,37 m amb calaix pica marro, calaix recull marro, calaixos pel sucre, culleretes, etc. i armari inferior per als accessoris propis de la màquina de cafè.
- 10 Mobles tipus mixtes de fòrmica, amb calaixos, armaris i prestatgeries inferiors (diverses mides).
- 1 màquina de cafè amb dos grups d'erogació contínua, dotada de bomba volumètrica de pressió i descalcificador d'aigua.
- 2 molí de cafè amb dosificador automàtic (cafè normal i descafeïnat)
- 1 rentavaixelles automàtic de 0,80 x 0,60 m.
- 1 màquina fabricadora de glaçons de gel.
- 1 forn amb ventilació per aire.
- 1 campana decorativa a lloc amb la barra del bar de 2 m de llargada, col·locada sobre la màquina de cafè.
- 2 fregidores elèctriques de 400 x 600 x 350 mm (capacitat 12l).

Original signat per:

CAROLINA SANJURJO BALASTEGUI  
Universitat Politècnica de Catalunya  
Signat en: 07-02-2025 12:34:57  
GMT+1



- 1 planxa elèctrica en acer inoxidable de 0,60 x 0,60 m
- 1 sandvitxera elèctrica en acer inoxidable de 0,50 x 0,37 m.
- 1 campana extractora de fums i bafs, amb acer inoxidable de 3,5 m.
- 2 microones.
- 1 talladora d'embotit.
- 2 caixes registradores (una manual i l'altra per codis).
- 2 servidors de paper.

#### Menjador

- 118 cadires (106 d'alumini anoditzat amb carcassa de polipropilè).
- 32 taules de 70x70 cm amb peu central d'acer i sobre de melamina de 40 mm
- 12 tamboret alts d'acer negre amb seient de melamina.
- 6 taules altes de 70x70 cm amb peu central d'acer i sobre de melamina de 40 mm.
- 1 carro d'acer inoxidable amb prestatgeries al mig de 0,54 x 0,95 x 0,84 m.
- 1 reposa safates amb rodes d'1,70 m x 0,86 m x 0,57 m.

#### Magatzem

- 1 vitrina expositora amb termòstat digital de 1,89 m x 0,70 m x 0,65 m.
- 1 baix mostrador en acer inoxidable amb nevera de 2 portes i 1 calaix de 2,00 m x 0,63 m.

#### Altres

- Aire condicionat.

#### Terrassa

- 70 cadires d'acer inoxidable.
- 20 taules d'acer inoxidable 70x70 cm.

Original signat per:

CAROLINA SANJURJO BALASTEGUI  
Universitat Politècnica de Catalunya  
Signat en: 07-02-2025 12:34:57  
GMT+1

