



**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONCESSIÓ DEL SERVEI DE
CAFETERIA-RESTAURANT DEL CAMPUS DE TERRASSA**

**Servei d'Infraestructures de la UPC
Unitat de Concessions i Serveis**

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

Original signat per:

MONTSERRAT PILAR PARDINA
CAMPO
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 14-02-2025 14:38:44
GMT+1





Índex

1. OBJECTE.....	3
2. ABAST DEL SERVEI	3
3. DURADA DEL CONTRACTE.....	3
4. CÀNON DE LA CONCESSIÓ	3
5. ESPAI DEL SERVEI BAR-CAFETERIA.....	3
6. CALENDARI DEL SERVEI	4
7. POSADA EN FUNCIONAMENT DEL SERVEI	4
8. PRODUCTES DEL SERVEI	4
9. MESURES “UPC LLIURE DE PLÀSTIC D’UN SOL ÚS” I PREVENCIÓ DE RESIDUS	6
10. CRITERIS DE GESTIÓ DE RESIDUS.....	6
11. NORMATIVA DEL SECTOR	7
12. PERSONAL DEL SERVEI	7
13. EQUIPAMENT I INVERSIONS DEL LOCAL	8
14. MANTENIMENT DE LES INSTAL·LACIONS	8
15. REPERCUSSIÓ CONSUMS ENERGÈTICS	9
16. NETEJA DEL LOCAL.....	9
17. SEGUIMENT I SUPERVISIÓ DEL SERVEI	9
18. COORDINACIÓ D’ACTIVITATS EMPRESARIALS	10
19. QUALITAT DEL SERVEI.....	10
20. PÒLISSA D’ASSEGURANÇA.....	11
21. ALTRES ASPECTES A CONSIDERAR	11

Original signat per:

MONTSERRAT PILAR PARDINA
CAMPO
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 14-02-2025 14:38:44
GMT+1





1. OBJECTE

L'objecte d'aquest plec és establir les condicions tècniques, sanitàries i de qualitat en què es durà a terme l'explotació del servei de bar-cafeteria i restaurant, ubicat al l'edifici TR10 del Campus de Terrassa de la Universitat Politècnica de Catalunya (en endavant UPC), al carrer Colom, núm. 2 de Terrassa.

2. ABAST DEL SERVEI

El nombre d'usuaris aproximats en el Campus de Terrassa és el següent:

- Estudiants4.000 persones.
- Personal docent i investigador 494 persones.
- Personal d'administració i serveis 169 persones.
- Personal extern (vigilància, neteja i manteniment) 50 persones.

Atesa la ubicació del local, pot ser habitual l'accés d'altres usuaris que no pertanyen a l'entorn del Campus, i que ho poden fer sense cap tipus de requeriment.

3. DURADA DEL CONTRACTE

La durada del contracte serà de 5 anys, a partir de la signatura del contracte, amb possibilitat de pròrroga anuals durant 5 anys.

4. CÀNON DE LA CONCESSIÓ

S'estableix un cànon del 2%, el 4rt i 5è any de contracte, així com durant les pròrroques que, en el seu cas, s'acordin. El cànon es calcula sobre el compte d'explotació. La comptabilització dels resultats econòmics de l'explotació de la concessió es farà per períodes anuals, però coincidents amb el període acadèmic del Campus (és a dir es presentarà en el mes de setembre).

Es considerarà obligació contractual essencial i, en conseqüència, l'incompliment en el seu pagament dins del termini establert, serà causa de resolució del contracte.

5. ESPAI DEL SERVEI BAR-CAFETERIA

El local destinat a la concessió esta ubicat a la planta O de l'edifici TR10, i ocupa una superfície de 334,08 m2 distribuïts en espais diferenciats que es desglossen de la manera següent:

1. Planta baixa: 188,28 m2 distribuïts en cuina (52,19 m2), barra de bar/cafeteria i menjador amb taules i cadires (123,52 m2), i els serveis sanitaris (12,57 m2).
2. Planta primera: espai del bar/cafeteria amb taules i cadires (44,74 m2) i un espai destinat a magatzem i vestuari (21 m2).
3. Terrassa exterior (80,06 m2) annexa a la planta baixa.

S'adjunta com **Annex I el Plànol del local.**

Actualment el local esta en funcionament com a bar, cafeteria i restaurant disposant de les instal·lacions, mobiliari i equipament necessari pel correcte funcionament del servei.

S'adjunta com **Annex II l'Inventari del material, equipament i mobiliari que es propietat de la UPC.**

Original signat per:

MONTSERRAT PILAR PARDINA
CAMPO
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 14-02-2025 14:38:44
GMT+1





6. CALENDARI DEL SERVEI

A títol informatiu, el calendari acadèmic del Campus Terrassa es divideix en dos quadrimestres (setembre a gener, i de febrer a juny), amb els corresponents períodes d'exàmens (gener i juny). Pel que fa a la resta d'activitats acadèmiques (recerca, diferents activitats, congressos, etc.) es duen a terme al llarg de tot l'any.

Els dies festius es regeixen pel calendari de festes que fixa el Departament de Treball de la Generalitat de Catalunya i les festes locals de Terrassa (28 de Març i 1 de Juliol de 2024).

S'estableixen com a horaris general de prestació del servei els següents:

- De gener a juny i de setembre a desembre, de dilluns a divendres laborables de 8:00h a 17 hores. En el període de baixa ocupació del període de Nadal, es realitzarà l'horari que s'estableixi amb el Campus, o el tancament del servei.
- Juliol: en l'horari que estableixi l'empresa adjudicatària amb el Campus.
- Agost: Tancat

Els dissabtes, diumenges i festius el servei està tancat.

- En els períodes d'activitat atenuada corresponent a Nadal i el mes d'agost, s'estableix l'horari obertura a consensuar amb la Direcció del Campus.

Els horaris especificats poden ser ampliat si es detectés per part de la UPC que són insuficients per satisfer la demanda, en el període de realització d'exàmens, cursos o qualsevol altre circumstància o esdeveniment.

En aquells supòsits, per ex. ponts, o altres circumstàncies en les quals sigui previsible una escassa assistència d'usuaris al campus, i sempre que es tracti de lectius, els horaris podran adaptar-se al previst pel Campus. En aquests casos l'empresa adjudicatària ho haurà de sol·licitar a la UTG del Campus i Unitat de Concessions i Serveis.

L'empresa no podrà realitzar esdeveniments en el local, tret que tingui autorització expressa de la UPC.

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

7. POSADA EN FUNCIONAMENT DEL SERVEI

Es preveu que la data d'inici de la posada en marxa del servei sigui al llarg del segon trimestre de 2025. A partir de la signatura del contracte s'especificarà una data de posada en marxa del servei.

8. PRODUCTES DEL SERVEI

PREUS DELS PRODUCTES

S'adjunta com a **Annex 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. Els llistats de productes i serveis, juntament amb els preus corresponents han d'estar disponibles com a mínim en català i castellà.

Original signat per:

MONTSERRAT PILAR PARDINA
CAMPO
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 14-02-2025 14:38:44
GMT+1





En cas d'introduir nous productes i/o serveis al llarg de l'explotació del servei, els seus preus s'han de sotmetre a l'aprovació prèvia per part de la UPC.

L'adjudicatari ha de potenciar el pagament dels serveis mitjançant sistemes electrònics com ara el carnet UPC o d'altres sistemes (web, telèfon mòbil, targetes moneders, etc.). En el cas del carnet UPC, si s'escau, caldrà definir i acordar amb la UPC la tecnologia que s'utilitzarà.

L'empresa adjudicatària està obligada a tenir, en un lloc visible i a disposició dels usuaris, els fulls de reclamacions que estableix la legislació vigent. Tanmateix, es podran formular les reclamacions mitjançant l'adreça de correu electrònic que la UPC faciliti.

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 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.
- El sucre o els edulcorants alternatius per acompanyar les begudes calentes es proporcionaran preferentment en dispensadors amb dosificador o, alternativament o en bosser 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...

S'han de portar a terme alternatives per donar servei a les diferents necessitats dels col·lectius d'usuaris (afectats de diabetis, o de malaltia celíaca, o d'al·lèrgies i o d'intoleràncies alimentàries).

Pel que fa a la proposta presentada, es valora alternatives al menú complet i reduït, i la seva composició per un període, mínim setmanal. També es valorarà, oferta de plats únics i combinats.

L'oferta dels menjars oferts ha de contemplar que continguin tots els grups d'aliments, que aportin els nutrients necessaris de manera equilibrada.

A l'oferta de productes s'ha de preveure que únicament 33 % dels plats podran ser fregits, arrebossats o empanats. Tanmateix, es considera necessària una adequada rotació de les guarnicions que acompanyen als plats. Pel que fa als postres, cal que l'usuari pugui triar com a mínim entre una peça de fruita variada o un producte.

Els productes dels diferents àpats 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 àpats 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.

Original signat per:

MONTserrat PILAR PARDINA
CAMPO
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 14-02-2025 14:38:44
GMT+1





L'oli dels 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.

La UPC podrà, per si mateixa o mitjançant empreses especialitzades, realitzar controls de qualitat amb l'objectiu de millorar la qualitat del servei, dels productes que es subministren, per afavorir el consum de productes saludables.

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.
- 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.

9. 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).

10. 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.

Original signat per:

MONTSERRAT PILAR PARDINA
CAMPO
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 14-02-2025 14:38:44
GMT+1





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.

11. 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.

12. PERSONAL DEL SERVEI

El personal adscrit al servei pertany únicament a l'empresa adjudicatària en tots els àmbits de relació, ja sigui la legislació laboral i social vigent a cada moment. En cap cas la UPC té responsabilitat derivada com a conseqüència de les obligacions existents entre l'adjudicatari i els seus treballadors.

L'empresa adjudicatària ha de substituir les absències de personal per causa de malaltia, accident, suspensió temporal del contracte de qualsevol forma o per cessament definitiu, de manera que la prestació del servei quedi assegurada pel nombre de persones ofert en la seva proposta.

Una vegada iniciada l'explotació del servei, l'adjudicatari pot realitzar propostes de modificació (altes/baixes) de la plantilla del personal, informant a la UPC (Servei d'Infraestructures- Unitat de Concessions i Serveis).

El personal adscrit al servei ha d'anar uniformat mentre duri la seva jornada de treball. L'adjudicatari ha de dotar al seu personal del nombre de peces de vestuari adient per tal que, el treballador porti l'uniforme sempre net.

A efectes de l'article 130 de la LCSP, s'informa que els licitadors han de subrogar a l'actual plantilla del servei. Així mateix, el conveni col·lectiu d'aplicació és el següent: "Conveni col·lectiu interprovincial del sector de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya". S'adjunta en l'**Annex IV**, el **Quadre de personal adscrit al servei que té dret a subrogació**.

L'empresa adjudicatària ha de garantir la formació necessària al seu personal per tal de garantir un servei de qualitat. Tot el personal tindrà la formació i acreditació necessària per a la manipulació d'aliments i gestió ambiental, segons la normativa vigent.

S'ha procurar evitar la formació de cues en els moments de màxima ocupació. En aquest sentit s'ha de preveure la dotació de personal o mitjans tècnics alternatius, per reforçar les puntes de feina, que agilitzin la prestació del servei.

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

Original signat per:

MONTSERRAT PILAR PARDINA
CAMPO
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 14-02-2025 14:38:44
GMT+1





13. EQUIPAMENT I INVERSIONS DEL LOCAL

Els licitadors proposaran dins de la seva oferta tècnica les inversions que considerin necessàries per a la correcta prestació dels serveis objecte de la contractació, tenint en compte l'espai a on s'ubica la concessió.

D'acord amb l'actual situació de la concessió, les inversions necessàries a realitzar d'acord amb el pla de viabilitat, són:

- Canvi de la campana extractora de fums a la cuina.
- Substitució de l'actual cambra de fred.

L'empresa adjudicatària és responsable de l'ús i manteniment periòdic adequat de tots els equipaments, maquinària i mobiliari, al llarg del termini de durada del contracte, i vetllarà pel seu correcte estat de conservació i funcionament. Correspon a l'empresa adjudicatària substituir la maquinària i l'equipament en acabar el seu període de vida útil.

L'empresa adjudicatària no podrà modificar l'estat de les instal·lacions del local, ni portar a terme cap tipus d'obra o de reforma ni instal·lar cap element sense el consentiment explícit del Campus de Terrassa.

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.

Correspon a l'empresa adjudicatària, en acabar el seu període contractual, lliurar el local i el seu equipament, en un bon estat d'ús i de conservació. Totes les obres i les instal·lacions realitzades com inversions i millores, passaran a ser propietat de la UPC, i no es podrà demanar cap indemnització o quantitat econòmica per les inversions o les millores realitzades.

Finalitzat el termini de la concessió, el servei revertirà a l'Administració, i el contractista haurà de lliurar les obres i instal·lacions a què estigui obligat d'acord amb el contracte i en l'estat de conservació i funcionament adequats.

En finalitzar el contracte l'empresa sortint podrà retirar els elements i la maquinària incorporada sempre que la seva separació no impliqui detriment o deteriorament del local o de les instal·lacions fixes. **Només podrà retirar aquells elements que l'adjudicatari ha aportat lliurement pel desenvolupar el servei.** Per contra, no es podrà retirar la campana extractora i les seves canalitzacions, ni mobiliari o maquinari que suposi la realització de cap actuació de lampisteria o de paleta.

14. MANTENIMENT DE LES INSTAL·LACIONS

L'empresa adjudicatària s'ha de fer càrrec del compliment de la normativa vigent pel que fa al manteniment de les instal·lacions del local que és objecte de l'explotació. Per això, ha de lliurar periòdicament a la UPC còpia dels comprovants que justifiquin que s'han realitzat les accions que s'especifiquen en els apartats següents:

- Electricitat i gas: còpia del contracte de manteniment amb una empresa autoritzada, conforme s'ha dut a terme el manteniment.
- Extracció de fums: certificat que acrediti que s'ha realitzat la neteja dels conductes.
- Protecció contra Incendis:
 - revisió dels extintors segons la normativa vigent.
 - revisió de l'extinció automàtica en les campanes extractores de les cuines.
 - comprovació de l'estat de la BIE (boca d'incendis equipada).
- Climatització.
- Manteniment d'equips
- Controls sanitaris i de seguretat dels equips instal·lats d'acord a la normativa vigent.

Original signat per:

MONTSERRAT PILAR PARDINA
CAMPO
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 14-02-2025 14:38:44
GMT+1





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.

15. 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 i restaurant comporti.

Per aquesta raó, l'empresa adjudicatària està obligada a instal·lar els comptadors de consum d'aigua, gas i electricitat, 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 per les empreses de subministres i el seu pagament serà als 30 dies de la factura acreditativa.

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

16. 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 cafeteria, 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.

17. SEGUIMENT I SUPERVISIÓ DEL SERVEI

Per a la comprovació i seguiment de la correcta execució del contracte, la UPC emprarà diferents mitjans al seu abast, tals com inspeccions, indicadors de qualitat i enquestes als usuaris.

El servei de la UPC responsable del contracte d'aquesta concessió és la Unitat de Concessions i Serveis (d'ara en endavant UCS), del Servei d'Infraestructures, en coordinació amb la Unitat Transversal de Gestió del Campus Terrassa, que serà la responsable de fer el seguiment del contracte. Ambdues unitats designaran les persones que realitzaran la interlocució per al seguiment del servei.

L'empresa adjudicatària té l'obligació de remetre a la UCS una còpia de totes les actes d'inspeccions i resolucions administratives que es realitzin en el local, tant de Sanitat, Inspecció de Treball, Consum, etc.

La UPC podrà realitzar quantes inspeccions consideri oportunes.

L'empresa adjudicatària ha de presentar el model d'actuació que utilitzarà per fer el seguiment i la supervisió del servei, com ara entrevistes, focus grups o altres eines metodològiques que serveixin per obtenir informació segmentada de la satisfacció de l'usuari.

L'adjudicatari presentarà anualment davant la UPC un informe on es reflecteixin els trets més remarcables de l'evolució i del funcionament del servei.

L'informe ha d'incloure com a mínim els següents apartats:

- Evolució de les vendes al llarg de l'exercici (periodicitat mensual).

Original signat per:

MONTserrat PILAR PARDINA
CAMPO
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 14-02-2025 14:38:44
GMT+1





- Desglossament de les vendes per tipologia de producte (bar, cafeteria i restaurant) i amb periodicitat mensual.
- Possibles modificacions en la plantilla de personal.
- Dies i hores de màxima i mínima afluència.
- Canvis realitzats en el servei pel que fa a productes.
- Detall de les despeses (fixes i variables) del període, desglossades per partides.

A la signatura del contracte les parts establiran de comú acord, la data de presentació de l'informe i el suport en què cal presentar-lo.

18. 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.

Tanmateix, 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.

L'empresa adjudicatària 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 pertocuin d'acord amb els Serveis de Prevenció de la UPC.

19. QUALITAT DEL SERVEI

L'adjudicatari ha de vetllar per la qualitat del servei i dels aliments que ofereix. Ha de garantir la seguretat alimentària en tots els procediments de l'activitat segons els principis de l'APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític).

Original signat per:

MONTSERRAT PILAR PARDINA
CAMPO
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 14-02-2025 14:38:44
GMT+1





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

La UPC establirà els mecanismes i els procediments de control de qualitat (**d' aliments, superfícies, estris i material, oli i aigua**) que consideri convenient, 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 trimestrals pel Laboratori assignat per la UPC: Aquests abasten des de la neteja d'espais i estris emprats en l'elaboració de menjar, 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 microbiològiques (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.

20. PÒLISSA D'ASSEGURANÇA

L'empresa adjudicatària s'obliga a concertar i mantenir vigent durant el període de durada del contracte, una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil que cobreixi els riscos inherents a l'activitat i al local objecte de la contractació.

L'adjudicatari, a la signatura del contracte, presentarà el document fefaent de la constitució de la pòlissa RC i, posteriorment i amb periodicitat anual, farà arribar a la UPC el comprovant conforme s'ha procedit a la pròrroga de la pòlissa.

L'adjudicatari del contracte és responsable de tots els danys i perjudicis que s'ocasionin a tercers, a la UPC, al personal dependent d'aquesta o al col·laborador i als subjectes receptors dels serveis, i en el seu cas haurà de rescabalar a la Universitat pels danys i indemnitzar-lo pels perjudicis derivats del dol, negligència o manca de diligència en el compliment de les obligacions resultat de l' adjudicació.

En aquests supòsits, la indemnització es determinarà per la UPC en raó dels perjudicis causats amb audiència prèvia del contractista i sense perjudici de les accions que en el seu procedeixi.

La UPC no es fa càrrec de possibles furtos o robatoris que es puguin produir en els espais de la concessió objecte d'aquest contracte.

21. ALTRES ASPECTES A CONSIDERAR

Qualsevol activitat publicitària haurà d'estar sotmesa a la prèvia autorització de la UPC. En qualsevol cas, no podrà existir cap tipus de publicitat de tabac, begudes alcohòliques o qualsevol tipus de publicitat existent.

Queda prohibida la venda i consum de tabac, així com l'exposició de begudes alcohòliques, d'acord a la normativa vigent.

Original signat per:

MONTSERRAT PILAR PARDINA
CAMPO
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 14-02-2025 14:38:44
GMT+1





UNIVERSITAT POLITÈCNICA
DE CATALUNYA
BARCELONATECH

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.

Montse Pardina
Unitat de Concessions i Serveis
Servei d'Infraestructures.

Barcelona, a data de la signatura electrònica.

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

Original signat per:

MONTSERRAT PILAR PARDINA
CAMPO
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 14-02-2025 14:38:44
GMT+1

