

CONCESSIÓ DE SERVEI DE BAR CAFETERIA I RESTAURANT, SERVEI DE VENDING I CÀTERING ALS CAMPUS CATALUNYA, SESCELADES I BELLISSENS DE LA UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

EXP.NÚM. URV.N01.05.01 CS 73/24

CRITERIS SUBJECTIUS - Valorables mitjançant un judici de valor en base a la memòria descriptiva presentada i certificats – **SOBRE B**

LICITADOR QUE HA PRESENTAT OFERTA:

- **CONCESIONES DE RESTAURANTES Y BARES, SL (Grup Soteras) - B60685666**

L'oferta tècnica (memòria descriptiva) s'ha presentat correctament, una vegada examinada i aplicats els criteris d'adjudicació corresponents, la puntuació obtinguda és la següent:

	PUNTUACIÓ MÀXIMA	PUNTUACIÓ OFERTA CONCESIONES DE RESTAURENTES Y BARES, SL
1. FUNCIONAMENT I ORGANITZACIÓ DEL SERVEI		
a) Pla de treball	10,0 punts	10,0 punts
b1) Pla de neteja: freqüència i desinfecció	3,0 punts	3,0 punts
b2) Pla de neteja: productes	2,0 punts	2,0 punts
c) Formació del personal	5,0 punts	2,5 punts
TOTAL PUNT 1	20,0 punts	17,50 punts
2. RECICLATGE I SOSTENIBILITAT		
a) Responsable específic aspectes mediambientals	2,0 punts	2,0 punts
b) Minimització de residus i del malbaratament alimentari	4,0 punts	4,0 punts
c1) Gestió de residus: bones pràctiques gestió mediambiental	3,0 punts	3,0 punts
c2) Gestió de residus: pla de prevenció i separació de residus	3,0 punts	3,0 punts
TOTAL PUNT 2	12,0 punts	12,0 punts
3. DINAMITZACIÓ DELS BAR-RESTAURANTS – Fins a 8 punts		
Dinamització dels espais	8,0 punts	8,0 punts
TOTAL PUNT 3	8,0 punts	8,0 punts
TOTAL PUNTUACIÓ	40,0 punts	37,5 punts

JUSTIFICACIÓ DE LES PUNTUACIONS ASSIGNADES:

1. FUNCIONAMENT I ORGANITZACIÓ DEL SERVEI - fins a 20 punts

Extensió màxima de 10 pàgines i lletra arial 10

La memòria descriptiva del punt 1 presentada compleix amb els requisits màxims d'extensió de pàgines, presenta 10 pàgines.

a) PLA DE TREBALL - fins a 10 punts

Memòria descriptiva del sistema organitzatiu i manera de desenvolupar el contracte que pugui ser més idoni per aconseguir la major eficiència i agilitat tant pel que fa al servei de bar-cafeteria, restaurant com al de vending, fent referència al tipus de servei que s'oferirà, segons els requeriments i el planning del procediment organitzatiu i logístic.

Es valorarà una millor adaptació a les necessitats especificades de la comunitat universitària en referència als serveis a oferir, al sistema organitzatiu i logístic, i a la manera de desenvolupar la concessió que pugui ser més idoni per aconseguir la millor eficiència i agilitat tant pel que fa al servei de bar-cafeteria, al servei de restaurant i al de vending.

Per acreditar-lo aquest apartat s'haurà de descriure en la memòria descriptiva el pla de treball proposat.

PROPOSTA a) Pla de treball

Grup Soterias ofereix un pla de treball distribuït per franges horàries i adaptarà el servei a les necessitats de cada moment (esmorzar, dinar i berenar).

- A la franja d'esmorzar i berenar ofereix 7 combos .
- A la franja de dinar ofereixen 1 combo i un corner de pizzes artesanes, hamburgueses i també un corner de wok al moment amb show cooking de pasta japonesa amb verdures i/o pollastre.

Aquesta oferta gastronòmica es complementarà amb:

- Jornades gastronòmiques de cuina de diverses regions i cuina internacional que es presentaran amb un calendari a consensuar amb la Universitat.
- Un dia a l'any convidaran a la comunitat universitària a una fideuada popular sense càrrec a cada un dels campus.

Ofereixen també per obtenir una optimització d'eficiència i agilitat:

- La col·locació d'unes pantalles digitals on apareixen totes les propostes, ofertes i combos. Amb un codi QR, la comunitat universitària es podrà descarregar els menús de la setmana així com la resta de combos i productes oferts. Aquest codi QR també informarà de les jornades gastronòmiques i les seves dates.
- Instagram específic per les cafeteries de la URV que publicitarà totes les activitats i esdeveniments que realitzin.

Pel que fa a l'organització de treball ofereixen:

- Distribució estratègica del personal en hores punta per tal d'evitar les cues. En hores d'afluència obren una altra caixa, posen més personal de suport i una persona que netejarà les taules per agilitzar la rotació.
- Producció escalonada d'entrepans i plats freds per evitar excedents.
- Ajustar la producció de plats calents segons la demanda en temps real.
- Implantaran tots el modus de pagament digitals per la millor agilització del servei.

Procediment organitzatiu i logístic

Descriuen el servei de bar-cafeteria i el servei de restaurant. Indiquen horaris i tasques.

Descriuen la mecànica del servei self service i el servei de barra en autoservei s'adequa correctament a les necessitats establertes al plec.

Per millorar l'eficiència i agilitat descriuen un cronograma per hores i tasques.

En els casos que necessitin suport de personal extra extern per hores, tenen un acord de col·laboració amb la Fundació Onada per contractar el seu personal.

En relació al servei de vending, incorporaran les màquines en un moble integrat. Utilitzaran un programa d'intel·ligència artificial per optimitzar la càrrega i malbaratament alimentari que controlarà les dates de caducitat i l'acceptació o no de certs productes per part dels usuaris.

VALORACIÓ a) Pla de treball

Es valora de manera conjunta la proposta presentada en aquest criteri, atès que no hi ha un altre licitador i la proposta presentada és correcta, està ben fonamentada i estructurada, s'atorga **la màxima puntuació 10 punts**.

La justificació de la puntuació és la següent:

- El pla de treball ofert i el procediment organitzatiu i logístic, ja que s'adequa al correcte pla de treball d'un bar-restaurant universitari i presenta una bona distribució, organització i logística del servei.
- L'oferta de combos, ja que això es beneficiós pels usuaris perquè disposen d'opcions més econòmiques.
- L'oferta de corners, ja que amplia l'oferta gastronòmica.
- La proposta de jornades gastronòmiques i la fideuada popular, perquè amb aquestes accions incentiven i promouen la cohesió de la comunitat universitària usuària dels bars-restaurants.
- La proposta de pantalles digitals i codis QR i instagram, perquè millora la informació als usuaris, que serà més àgil i transparent.
- La proposta d'inclusió social al contractar personal extra en casos de necessitat amb la Fundació l'Onada.
- La proposta de gestionar la càrrega del servei de vending mitjançant la intel·ligència artificial, que millorarà el procediment organitzatiu i logístic del servei de vending.

b) PLA DE NETEJA - fins a 5 punts

Memòria descriptiva del pla de neteja i desinfecció de les instal·lacions i els equipaments indicant quins estris i productes s'utilitzen, així com la freqüència del procés de neteja i desinfecció de les diferents superfícies, estris, equips i parts de l'establiment. Si s'escau, s'haurà d'indicar els productes rentavaixelles i de neteja convencional que no requereixin desinfecció, compleixen els criteris de composició química definits en alguna ecoetiqueta tipus I com l'Etiqueta ecològica de la Unió Europea o equivalent, s'hauran d'adjuntar els certificats de les etiquetes ecològiques per poder puntuar.

Desglosat en:

b1) D'ACORD EN L'ESTABLERT EN EL PUNT 2.6 DEL PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES (OBLIGACIONS DE HIGIENE I SANITÀRIES), ES VALORARÀ LA FREQÜÈNCIA DEL PROCÉS DE NETEJA I DESINFECCIÓ DE LES DIFERENTS SUPERFÍCIES, ESTRIS, EQUIPS I PARTS DE L'ESTABLIMENT. Fins a 3 punts

Per acreditar-ho s'haurà de descriure en la memòria descriptiva el pla de neteja proposat.

PROPOSTA b1) Freqüència procés de neteja i desinfecció

Grup Soteras ofereix el pla de neteja següent:

Memòria detallada del pla de neteja segons espai, superfície i freqüència de totes les zones del bar. A tall de resum, les freqüències de neteja i desinfecció seran les següents:

- Diària: Superfícies de treball, taules, vitrines, terres, fregalls, màquines de cafè, planxes i zones comuns.
- Setmanal : Càmeres frigorífiques, armaris, botellers, campanes extractores.
- Mensual : Desaigües, filtres de ventilació i parets.

Designaran un responsable del seguiment diari del servei.

Netejaran les taules del restaurant constantment després de cada ús per garantir la higiene i la seguretat alimentària.

En dies de pluja, es col·locaran senyals d'advertència per alertar sobre el risc de relliscades i es farà un seguiment constant per evitar acumulacions d'aigua en zones transitades.

VALORACIÓ b1) Freqüència procés de neteja i desinfecció

Es valora de manera conjunta la proposta presentada en aquest criteri, atès que no hi ha un altre licitador i la proposta presentada és correcta, està ben fonamentada i estructurada, s'atorga **la màxima puntuació 3 punts**.

La justificació de la puntuació és la següent:

- El pla de neteja ofert, les freqüència de neteja proposades són les adequades per a les necessitats de les diferents zones. És realista, tenint en compte el temps i els recursos disponibles. Proposen un responsable per verificar que la neteja es realitza de manera eficient. Aquest pla de treball contribueix positivament a la imatge pública del servei.
- La proposta que en dies de pluja de senyals d'advertència i seguiment per evitar acumulacions d'aigua.

b2) ES VALORARÀ QUE ELS PRODUCTES RENTAVAIXELLES I DE NETEJA CONVENCIONAL NO REQUEREIXIN DESINFECCIÓ I COMPLEIXIN ELS CRITERIS DE COMPOSICIÓ QUÍMICA DEFINITS EN ALGUNA ECOETIQUETA TIPUS I COM L'ETIQUETA ECOLÒGICA DE LA UNIÓ EUROPEA O EQUIVALENT. Fins a 2 punts

Per acreditar-ho s'haurà de presentar el certificat de l'etiqueta ecològica de la Unió Europea o equivalent.

PROPOSTA b2) productes rentavaixelles i de neteja convencional ecoetiqueta

Grup Soterias utilitzarà productes de neteja ecològics, detergents amb etiqueta ecològica de la Unió Europea que assegurarà un baix impacte ambiental (s'adjunta certificat).

Els productes de neteja que fan servir no requereixen desinfecció. Compleixen els criteris de composició química definits amb l'ecoetiqueta tipus I com l'etiqueta de la Unió Europea. Adjunten també fitxes tècniques de cada producte.



Desengranant per al RENTAT DE LES CUINES Salló Kyra SL-Bunzl Distribution Green Source 5L-Eco <u>EU Ecolabel ES-CAT/020/024</u> 	Detergent líquid per al RENTAT DE BANYS Salló Kyra SL-Bunzl Distribution Green Source 5L-Eco <u>EU Ecolabel ES-CAT/020/024</u> 	Detergent líquid per al FUSTA I PARQUET Salló Kyra SL-Bunzl Distribution Green Source 5L-Eco <u>EU Ecolabel ES-CAT/020/024</u> 
Detergent líquid per al RENTAT MADERA Y PARQUE Salló Kyra SL-Bunzl Distribution Green Source 5L-Eco <u>EU Ecolabel ES-CAT/020/024</u> 	Detergent líquid per al RENTAT SUPERFÍCIES I CRISTAL Salló Kyra SL-Bunzl Distribution Green Source 5L-Eco <u>EU Ecolabel ES-CAT/020/024</u> 	Detergent líquid per al RENTAT DE VAIXELLA Salló Kyra SL-Bunzl Distribution Green Source 5L-Eco <u>EU Ecolabel ES-CAT/020/024</u> 

VALORACIÓ b2) productes rentavaixelles i de neteja convencional ecoetiqueta

Es valora de manera conjunta la proposta presentada en aquest criteri, **la puntuació obtinguda és de 2 punts.**

La justificació de la puntuació és la següent:

Es puntua amb la màxima puntuació, ja que tots els productes oferts de rentavaixelles i de neteja convencional no requereixen desinfecció i compleixen els criteris de composició química definits en alguna ecoetiqueta tipus I com l'etiqueta ecològica de la Unió Europea o equivalent.

c) FORMACIÓ DEL PERSONAL – fins a 5 punts

Es valorarà una proposta de cursos de formació pel personal adscrit al servei en els àmbits de la sostenibilitat, reducció de residus, malbaratament alimentari, alimentació saludable i atenció al client.

PROPOSTA c) Formació del personal

Grup Soterias ofereix un pla de formació que cobreix totes les necessitats formatives del personal dels centres, tant les legalment requerides com les específiques. Garanteixen que tot el personal rebi formació continuada en els àmbits següents:

Sostenibilitat: Definició de sostenibilitat, menú sostenible a través d'opcions "plant based", elecció d'ingredients locals i de temporada, reducció d'envasos, reciclatge de residus, ús de productes reutilitzables i sostenibles, control de consum d'aigua i energia.

Reducció de residus: Com reduir els residus a cafeteries, gestió de residus orgànics, separació adequada de residus, control d'inventari i l'excés de preparació d'aliments, reciclat d'envasos i materials adequadament, participació activa en la reducció de residus, identificació d'oportunitats per reduir encara més els residus.

Malbaratament alimentari: La cultura de reducció de malbaratament, seguiment i control d'existències d'aliments, establir porcions adequades a menús i preparació d'aliments, evitar servir porcions excessives, mantenir un emmagatzematge adequat per evitar el malbaratament d'aliments, rotació d'inventari per utilitzar productes més antics primer FIFO (First in-First out), receptes d'aprofitament.

Alimentació Saludable: Importància de la nutrició a la salut, l'equilibri entre els grups d'aliments en els menjars, el plat Harvard, importància de la ingesta adequada d'aigua, les begudes ensucrades i el seu alt contingut calòric, els nutrients: vitamines, minerals i fibra a la dieta, menús equilibrats i variats

Manipulació d'aliments i intoleràncies alimentaries: Introducció a la seguretat alimentària, conceptes bàsics de seguretat alimentària, importància de la manipulació segura d'aliments, responsabilitats del manipulador d'aliments, contaminació d'aliments, higiene personal, emmagatzematge d'aliments, preparació i manipulació d'aliments, contaminacions creuades, regulació i normativa. Tractaran les causes, símptomes i gestió de les al·lèrgies i intoleràncies a certs aliments, i ensenyaran a identificar-les i adaptar la dieta per prevenir problemes de salut.

Atenció al client: Introducció a l'atenció al client, comunicació efectiva, escolta activa i empatia, tractament de queixes, fidelització del client, atenció multicanal, gestió del temps i estrès, tècniques de venda.

Català: A banda dels cursos de formació descrits, faran semestralment cursos de català de nivell bàsic i superior. Tots els treballadors rebran formació en català per garantir que el servei que es presti sigui en la llengua pròpia de la Universitat i així fomentaran la integració lingüística i la comoditat del usuari.

Cronograma de cursos de formació per una empresa externa:

CURSOS DE FORMACIÓ							
ANY	1.Sostenibilitat	2.Reducció Residus	3.Malbaratament Alimentari	4.Alimentació Saludable	5.Manipulació d'aliments	6.Atenció al client	7. Català
1º							
2º							
3º							
4º							
5º							
6º							
7º							
8º							
9º							
10º							

VALORACIÓ c) Formació del personal

Es valora de manera conjunta la proposta presentada en aquest criteri, **la puntuació obtinguda és de 2,5 punts.**

La justificació de la puntuació és la següent:

Els àmbits oferts del pla de formació són correctes i s'adeqüen a les necessitats formatives del personal per a un bar-restaurant universitari. El cronograma és adequat i sobretot, la formació continuada del català. Tot i això, no indiquen les hores dels cursos de formació per saber si són suficients i adequades.

d) SUBCONTRACTACIÓ

Proposta del serveis que es subcontractaran. Aquest apartat no és susceptible de valoració com a criteri d'adjudicació. És un apartat informatiu.

PROPOSTA d) Subcontractació

Grup Soteras proposa donar la gestió dels serveis de vending a **Alliance Vending (Arbitrade S.A.)**, líder en el sector del vending universitari a Catalunya, per la seva qualitat, servei i sostenibilitat.

2. RECICLATGE I SOSTENIBILITAT – fins a 12 punts

Extensió màxima de 10 pàgines i lletra Arial 10

La memòria descriptiva del punt 2 presentada compleix amb els requisits màxims d'extensió de pàgines, presenta 10 pàgines.

La licitació està guiada per l'aplicació dels criteris mediambientals i de sostenibilitat de contractació pública i per la Llei 3/2020 de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris i la Llei 7/2022 de residus i sòls contaminats per a una economia circular i s'haurà de fer referència necessàriament als aspectes següents:

a) RESPONSABLE ESPECÍFIC EN ASPECTES MEDIAMBIENTALS – fins a 2 punts

Es valorarà si es disposa de coordinador amb formació en aspectes mediambientals relacionats amb el servei.

Per acreditar-ho s'haurà de presentar els certificats de formació en aspectes mediambientals del responsable ofert.

PROPOSTA a) Responsable específic en aspectes mediambientals

Grup Soterias ofereix dintre de la seva estructura, coordinadors específics en aspectes mediambientals.

Entre les seves funcions figuren l'elaboració dels plans i accions a curt i mitjà termini vinculades amb els objectius de sostenibilitat mediambientals i supervisió de la seva aplicació als centres de restauració.

Indiquen que el responsable general del Grup Soterias en aquests aspectes és el director de Restauració Universitària amb el suport de tot l'equip de l'empresa; Recursos Humans, Qualitat, Compres i Direcció General. Tots els departaments treballen perquè tots els treballadors de l'empresa estiguin conscienciats de la importància dels aspectes mediambientals.

Indiquen el nom de la persona responsable proposada per a supervisar i gestionar el dia a dia dels aspectes mediambientals als centres de la Universitat Rovira i Virgili.

Acrediten formació mitjançant diploma en aspectes mediambientals en l'hoteleria.

VALORACIÓ a) Responsable específic en aspectes mediambientals

Es valora de manera conjunta la proposta presentada en aquest criteri, **la puntuació obtinguda és de 2 punts.**

La justificació de la puntuació és la següent:

Es puntua amb la màxima puntuació, ja que ofereixen un responsable específic en aspectes mediambientals per a la URV, i acredita la formació corresponent.

b) MINIMITZACIÓ DE RESIDUS I DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI – fins a 4 punts

Es valoraran les propostes que aplicarà el concessionari per minimitzar els residus i el malbaratament alimentari. Com per exemple: bancs d'aliments, ofertes d'última hora, reaprofitament... S'hauran de descriure el detall i desglossament de les propostes.

Per acreditar-ho, s'haurà de descriure en la memòria descriptiva el detall i desglossament de les propostes.

PROPOSTA b) Minimització de residus i del malbaratament alimentari

A banda de les propostes que es detallen més avall, han presentat altres propostes de minimització de residus i malbaratament alimentari que no es tenen en compte per a la seva valoració, perquè es van demanar com a obligatòries en el plec de prescripcions tècniques.

La proposta de minimització de residus del Grup Soteras que es valora és:

- Als bars, tenen tiradors de cervesa en barrils, servida en copes de vidre reutilitzables.
- Exigeixen als seus proveïdors el servei de les mercaderies en caixes reutilitzables i en formats grans.
- Treballen amb proveïdors de Km 0.
- Exigeixen vehicles híbrids als seus proveïdors.

La proposta de malbaratament alimentari del Grup Soteras que es valora és:

- Donen els aliments sobrants a associacions benefiques i al banc d'aliments de la comarca.
- Col·laboren amb la TOO GOOD TO GO per vendre els productes d'última hora a un preu molt baix.
- Fan ofertes 2x1 d'última hora en productes de brioixeria, entrepans freds o snacks de la cafeteria.
- Gestionen la rotació dels aliments tenim en compte el sistema FIFO (First in-First out), el primer que hi entra és el primer que en surt.
- Controlen que les mercaderies que reben tinguin una data de caducitat llarga.
- El canvi dels olis de fregidora es fan de manera objectiva, amb tires reactives, que indiquen quan és apte per canviar-lo o no.
- Per la seva llarga experiència en cuines col·lectives son experts en cuina d'aprofitament, transformen les restes en noves receptes.

	REGISTRE DE MALBARATAMENT MENSUAL																															DATA: Gener 2025	
																																CENTRE: CAMPUS SES CELADES	
RECOMPTE EN KG DIARIS: Anoteu el num. Kg dels cubells de brossa orgànica generats en cada area																																	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL MES	
CUBELL CUINA (KG)	0	0	0	0	0	11	8	9	11	5	0	0	10	9	7	10	4	0	0	11	11	7	9	5	0	0	10	10	9	10	7	173	
CUBELL SALA (KG)	0	0	0	0	0	2	2	2	1	1	0	0	2	2	2	2	1	0	0	1	2	2	2	1	0	0	2	2	2	2	2	35	
CUBELL BARRA (KG)	0	0	0	0	0	8	7	7	8	4	0	0	7	8	7	7	4	0	0	8	8	7	8	4	0	0	7	7	8	7	7	138	
CUBELL OFFICE (KG)	0	0	0	0	0	12	10	11	12	6	0	0	11	10	10	11	5	0	0	12	12	10	10	6	0	0	11	11	10	11	10	201	
INCIDENCIAS / OBSERVACIONS:																																	

VALORACIÓ b) Minimització de residus i del malbaratament alimentari

Es valora de manera conjunta la proposta presentada en aquest criteri, atès que no hi ha un altre licitador i la proposta presentada és correcta, està ben fonamentada i estructurada, s'atorga **la màxima puntuació 4 punts**.

La justificació de la puntuació és la següent:

Minimització de residus

La proposta de tiradors de cervesa en barrils servides en copes de vidre, per la seva contribució a la sostenibilitat i reducció dels envasos.

Les exigències als proveïdors de mercaderies (caixes reutilitzables, grans, proveïdors km0, vehicles híbrids), pel seu compromís amb la sostenibilitat i el medi ambient.

Malbaratament alimentari

El lliurament dels aliments sobrants a associacions benèfiques i bancs d'aliment, i així contribueixen amb als col·lectius més vulnerables i fan una bona acció social.

Les propostes TOO GOOD TO GO i les ofertes 2x1 d'última hora, ja que es redueix el malbaratament alimentari i a l'hora es beneficiós pels usuaris perquè tindran menys despesa econòmica.

La gestió de la rotació dels aliments tenim en compte el sistema FIFO, a l'utilitzar aquest sistema es minimitza la probabilitat de caducitat dels productes.

Les mercaderies que reben tinguin una data de caducitat llarga, ja que així s'evitarà malbaratar les mercaderies que no es consumeixen.

El canvi de l'oli en funció de tires reactives, d'aquesta manera s'evita malbaratar oli quan encara es apte per utilitzar.

Que facin servir cuina d'aprofitament, d'aquesta manera s'aprofiten productes que d'altra manera s'haguessin malbaratat.

Les fitxes de registre de control de malbaratament, amb aquest registres es tenen indicadors per poder fer accions de millora en el malbaratament.

c) GESTIÓ DE RESIDUS – fins 6 punts

Sistema proposat per la **gestió de residus** desglossat en:

c1) GESTIÓ DE RESIDUS: BONES PRÀCTIQUES GESTIÓ MEDIAMBIENTAL – fins a 3 punts

Es valorarà la presentació de l'aplicació de forma sistemàtica de bones pràctiques de gestió mediambiental, acreditables mitjançant documentació que demostrï l'aplicació sistemàtica de bones pràctiques mediambientals durant l'execució del servei (política mediambiental, pla de millora mediambiental, procediments / instruccions de treball i registres de control en relació amb l'objecte del contracte).

Per acreditar-ho s'haurà de descriure en la memòria descriptiva el detall i desglossament de les propostes.

PROPOSTA c1) GESTIÓ DE RESIDUS: BONES PRÀCTIQUES GESTIÓ MEDIAMBIENTAL

A banda de les propostes detallades més avall, han presentat altres propostes de bones pràctiques de gestió mediambiental que no es tenen en compte per a la seva valoració, atès que es demanen com obligatòries en el plec de prescripcions tècniques.

La proposta de bones pràctiques de gestió mediambiental del Grup Soteras que es valora és:

- 1. Eficiència energètica:** Fomentem pràctiques per reduir el consum d'energia mitjançant l'ús d'equips eficients, il·luminació LED i l'ús d'energies renovables sempre que sigui possible.
 - **Il·luminació:** Substituir bombetes incandescent per LED i utilitzar temporitzadors o sensors de moviment.
 - **Equips de cuina:** Adquirir electrodomèstics amb certificació d'eficiència energètica i fer manteniment regular.
 - **Ús responsable:** Apagar equips i llums quan no s'utilitzin.
- 2. Ús eficient de l'aigua**
 - **Reducció del consum:** Instal·laran aixetes amb sensors, airejadors o temporitzadors.
 - **Reutilització de l'aigua**
 - **Manteniment preventiu:** Revisaran periòdicament les canonades per evitar fuites
- 3. Registres de control:** Indiquen i descriuen els registres que utilitzen per complir amb les pràctiques mediambientals següents:
 - Registre de residus
 - Registre de consum d'aigua i energia
 - Registre de compres sostenibles
 - Registre de manteniment
 - Registre de formació del personal
- 4. Vehicle elèctric:** disposen de 3 vehicles per al transport: 1 Furgó amb plataforma | 1 Furgó refrigerat | 1 Furgó neutre. Canviaran el furgó neutre actual per un elèctric més sostenible.

VALORACIÓ c1) Gestió de residus: bones pràctiques gestió mediambiental

Es valora de manera conjunta la proposta presentada en aquest criteri, atès que no hi ha un altre licitador i la proposta presentada és correcta, està ben fonamentada i estructurada, s'atorga **la màxima puntuació 3 punts**.

La justificació de la puntuació és la següent:

L'eficiència energètica proposada (il·luminació, equips de cuina i ús responsable), així contribuiran a millorar l'estalvi energètic.

L'ús eficient de l'aigua, ja que amb les propostes presentades (aixetes amb sensors, airejadors, temporitzadors, reutilització de l'aigua i manteniment) es reduirà el consum d'aigua, així contribuiran a preservar aquest recurs.

Els registres de control, aquest registres són una bona eina per poder incidir en les pràctiques mediambientals, portar un control de la gestió mediambiental i poder aplicar mesures correctores per millorar els resultats dels registres.

La proposta de canvi de vehicle de combustió actual per un vehicle elèctric, ja que d'aquesta manera contribuiran a la reducció de la contaminació ambiental.

c2) GESTIÓ DE RESIDUS: PLA DE PREVENCIÓ I SEPARACIÓ DE RESIDUS – fins a 3 punts

Es valorarà la presentació d'un pla de prevenció i gestió de residus que inclogui els procediments de separació de residus de l'activitat, com gestionarà cada fracció de residus, i que inclogui el nom del gestor quan pertoqui i com es calcularan els indicadors de generació de residus.

Per acreditar-ho s'haurà de presentar una memòria descriptiva que detalli i desglossi la proposta de gestió de residus.

PROPOSTA c2) Gestió de residus: pla de prevenció i separació de residus

Describeu el procediment de separació de residus als centres que s'adequa als requisits establerts al plec de prescripcions tècniques. Detalla per a cadascun dels residus quina és l'empresa responsable de la seva recollida.

Els trets més valorables són els següents:

En el reciclatge dels residus **orgànics**:

- Fomenten el compostatge o el lliurament a empreses de recollida de residus orgànics.

En el reciclatge de materials **inorgànics**:

- Asseguren que el cartró i el paper estiguin secs.
- Comprimeixen ampelles de plàstic i llaunes per reduir el volum.

Supervisió i millora contínua:

- Designen un responsable del procés.
- Revisen periòdicament l'efectivitat de la separació.
- Fomenten la reducció de residus a la cuina i el servei.

Presenten indicadors de generadors de residus i com es calcula cadascun d'ells: els indicadors de generació de residus permeten avaluar l'eficiència en la gestió i optimitzar els processos per reduir els malbarataments.

Indicadors clau de generació de residus

1. Taxa de generació de residus (TGR)
2. Taxa de generació per comensal (TGC)
3. Percentatge de cada fracció de residus (PFR)
4. Índex de reciclatge (IR)
5. Índex de desaprofitament alimentari (IDA)

Les dades dels indicadors permeten identificar on es poden aplicar millores en el malbaratament alimentari o en la millora del reciclatge.

Adjunten compromís d'auditoria bianual de la gestió dels residus als equipaments de restauració amb una empresa externa Tonaymemí.

VALORACIÓ c2) Gestió de residus: pla de prevenció i separació de residus

Es valora de manera conjunta la proposta presentada en aquest criteri, atès que no hi ha un altre licitador i la proposta presentada és correcta, està ben fonamentada i estructurada, s'atorga **la màxima puntuació 3 punts**.

La justificació de la puntuació és la següent:

La proposta del reciclatge dels residus orgànics per fomentar el compostatge, i així contribuïran a reduir els residus.

Les propostes del reciclatge dels residus inorgànics, que el cartró i paper estiguin secs, i així milloraran el reciclatge; i comprimeixen les ampolles de plàstic i les llaunes, i així afavoreixen el reciclatge i l'espai.

La descripció del sistema de reciclatge proposat, atès que s'adequa a la normativa, es acurat i d'acord amb el requisits del plec de prescripcions. Proposen que revisaran periòdicament l'efectivitat de la separació i fomentaran la reducció dels residus.

Els indicadors de generació de residus proposats, els quals permeten avaluar l'eficiència en la gestió i optimitzar els processos per reduir els malbarataments.

El compromís d'auditoria bianual de la gestió dels residus per una empresa externa, ja que amb aquesta auditoria es milloren les accions relacionades amb la prevenció de residus, la reutilització i la recollida selectiva.

3.DINAMITZACIÓ DELS BARS-RESTURANTS – fins a 8 punts

Extensió màxima de 5 pàgines i lletra Arial 10 i proposta gràfica 5 pàgines

La memòria descriptiva del punt 3 presentada compleix amb els requisits màxims d'extensió de pàgines, presenta 8 pàgines.

Es valoraran propostes per a dinamitzar l'espai dels bar-restaurants, tals com substitució d'elements existents, reorganització dels espais, decoració...

S'haurà d'especificar quins espais, les actuacions que es volen fer, cronograma de les actuacions..... i es podrà complementar amb propostes gràfiques

Per acreditar-ho s'haurà de presentar una memòria descriptiva detallant i desglossant quines propostes es presenten per als espais dels bars-restaurants.

PROPOSTA 3) DINAMITZACIÓ DELS BARS-RESTURANTS

Presenten la conceptualització i filosofia del nou disseny amb propostes gràfiques.

La seva proposta es basa en la creació d'espais multifuncionals als bars:

- **Campus Catalunya**
- **Campus Sescelades – ETSE/ETSEQ**
- **Campus Sescelades - FCEP**
- **Campus Bellisens**

La remodelació dels espais es realitzarà tenint en compte les característiques pròpies de cada centre.

L'objectiu és que cada establiment conservi la seva identitat alhora que s'integra dins d'una estètica coherent i harmoniosa.

Aquesta adaptació permetrà optimitzar l'ús dels espais dintre de la línia de disseny prevista i tenint en compte les condicions arquitectòniques de cada centre.

Millora l'estètica i el confort dels espais. Integra millor els espais interiors amb els exteriors.

Desenvolupament de renders exclusius

Els renders han estat desenvolupats pel seu equip propi de dissenyadors, i garanteixen una proposta única i adaptada a les necessitats de la Universitat.

Aquests dissenys són exclusius i han estat concebuts específicament per a la remodelació dels diferents centres de restauració.

La nova imatge renovada s'aplicarà tant als espais interiors com exteriors dels establiments gestionats per Grup Soteras.

L'olivera com a element central i d'identitat

En la nova proposta, l'olivera tindrà un paper central en la disposició de les terrasses.

S'ha escollit aquest arbre per la seva simbologia, ja que representa la saviesa, un valor plenament alineat amb la missió i l'esperit de la universitat.

La seva presència a l'espai exterior aporta un caràcter distintiu, natural i harmònic, i crea un ambient més acollidor i integrador.

ESPAIS INTERIORS

- Col·locaran panells fono absorbents a mitja alçada que serviran per millorar l'acústica.
- Instal·laran endolls USB i preses de corrent en els diferents espais per facilitar la connectivitat de dispositius electrònics.
- Il·luminació amb làmpades LED, de tons càlids per fomentar la desconexió i el confort visual.
- El mobiliari es compondrà de taules rectangulars i rodones al menjador interior i a la terrassa, i unes taules alçades amb una composició al voltant de l'element central que serà una olivera com símbol de la saviesa.
- Per millorar la qualitat de l'aire i crear un ambient relaxant, més verd i sostenible, la decoració incorporarà elements naturals, com plantes autòctones i jardins verticals i s'incorporaran paraments baixos i jardins verticals com a senyal d'identitat del nou disseny.
- Es dissenyaran petits racons de lectura amb prestatgeries minimalistes i revistes d'interès acadèmic i cultural.

ESPAI EXTERIOR (TERRASA)

Instal·lació de taules exteriors, tenint en compte el disseny i la distribució

- **Resistència i durabilitat:**
Les taules exteriors estaran dissenyades específicament per suportar condicions climàtiques adverses, que garantiran la resistència a la pluja, el sol i el desgast de l'ús diari.
Es fabricaran amb materials d'alta qualitat, com alumini tractat, acer inoxidable i fustes certificades per a exteriors, per garantir la seva longevitat i fàcil manteniment.
- **Varietat de formats per a un espai harmoniós:**
S'instal·laran taules rodones, rectangulars i taules altes, per trobar una distribució equilibrada i adaptable a diferents usos.
La varietat de formats permetrà oferir opcions per a reunions de grup, espais més íntims i zones informals per a una estada més dinàmica i confortable.
- **Disseny estètic i funcionalitat:**
Les taules seleccionades seran de primera qualitat i disseny modern, i s'integraran harmoniosament en l'entorn universitari.
La seva disposició fomentarà la interacció social, i oferirà una experiència d'usuari còmoda i acollidora.

Instal·lació d'altres elements

- **Creació d'un espai al voltant de l'olivera de la saviesa:**

El mobiliari s'organitzarà al voltant de l'olivera de la saviesa, i generarà un entorn natural i simbòlic dins del campus.

En lloc d'una disposició rígida i uniforme tipus caserna, es buscarà una distribució fluida i harmoniosa que respecti la presència de l'arbre, i crei un ambient més orgànic i acollidor.

La combinació de taules rodones, rectangulars i altes permetrà que l'espai sigui més dinàmic i versàtil, i facilitarà l'estudi el descans i la convivència.

- **Elements per a la delimitació i millora estètica de l'espai:**

Es col·locaran jardineres perimetrals en diferents angles per marcar clarament l'espai de la terrassa. Aportarà verd i delimitarà la zona de manera natural i estètica.

A més, per garantir una protecció solar adaptada a les necessitats específiques de cada facultat, s'instal·laran para-sols combinats amb pèrgoles bioclimàtiques que evitaran la uniformitat d'un sol element i aportaran varietat visual i funcional.

Aquesta combinació de para-sols i pèrgoles permetrà adaptar l'espai segons la seva ubicació i orientació al sol, i respondrà a les diferents necessitats d'ombra de cada centre i millorarà el confort dels usuaris.

Adjunten cronograma de la implementació de la dinamització dels espais interiors i exteriors.

	ESPAIS INTERIORS	ESPAIS EXTERIORS
CAMPUS CATALUNYA	2025	2025
CAMPUS BELLISENS	2025	2025
CAMPUS SESCELADES	2026	2026
CAMPUS SESCELADES (EDUCACIÓ I PSICOLOGIA)	2026/2027	2026/2027

VALORACIÓ 3) DINAMITZACIÓ DELS BARS-RESTURANTS

Es valora de manera conjunta la proposta presentada i s'atorga **la màxima puntuació 8 punts**.

La justificació de la puntuació és la següent:

Es dona la màxima puntuació a la proposta de dinamització dels 4 bar-restaurants objecte de la licitació. Adjunten cronograma de la implementació de les dinamitzacions.

La proposta de Grup Soterias dinamitzarà els espais actuals amb un canvi d'imatge. El model actual es rígid, uniforme i antic i no s'adequa a les noves tendències en els bars-restaurants universitaris.

Proposa una dinamització adequada dels espais que ajuden a modernitzar i adaptar-se a les noves necessitats de la restauració de la comunitat universitària.

Aquesta dinamització generarà:

- Espais més relaxants i acollidors que afavoreixen la lectura, reunions en grup al voltant de taules rodones...
- Espais acollidors que creen un ambient còmode amb il·luminació càlida i decoració relaxada.
- Espais multifuncionals que afavoreixen la socialització i la relaxació en diferents zones.

Considerem que la proposta que fan envers l'element comú de l'olivera, és una bona proposta que dona personalitat i connecta amb l'entorn mediterrani que ens identifica. El mobiliari s'organitzarà al voltant de l'olivera de la saviesa i generà un entorn natural i simbòlic dins dels Campus.

David Garcia Baiges
Responsable del contracte

Esther Ferrando Marimon

Tarragona, abril del 2025