

Plec de prescripcions tècniques i avantprojecte

Concessió per a l'exploració del servei de bar-cafeteria de l'edifici Vèrtex del Campus Diagonal-Nord 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: mKyVrCnSOXymTThaOFpK

Original signat per:

CAROLINA SANJURJO BALASTEGUI
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 26-05-2026 16:17:08
GMT+2



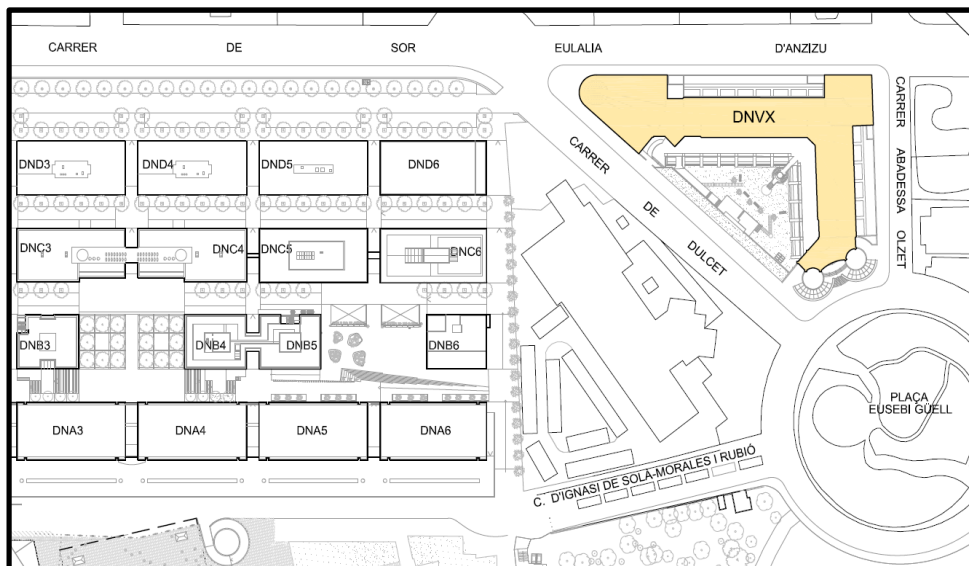
Índex

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



1. Objecte

L'objecte d'aquest plec és establir les condicions tècniques, sanitàries, de sostenibilitat i qualitat en què es durà a terme l'explotació del servei de bar-cafeteria de l'edifici Vèrtex al Campus Diagonal-Nord, ubicat a la Plaça Eusebi Güell, 6-7, planta 0, 08034 de Barcelona.



L'empresa adjudicatària 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 potencials al local de la concessió és de 780 aproximadament.

2.2. Durada del contracte

La durada d'aquest contracte serà de 10 anys a partir de la posada en marxa del servei, sense possibilitat de pròrroga.

2.3. Cànon de la concessió

S'eximeix del pagament de cànon per contribuir a la viabilitat economicofinancera de l'explotació.

Original signat per:

CAROLINA SANJURJO BALASTEGUI
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 26-05-2026 16:17:08
GMT+2



3. Servei de bar-cafeteria

3.1. Espai de la concessió

S'adjunta com **annex núm. I** d'aquest plec el plànol actual amb la distribució dels espais del local i la terrassa destinada a la prestació del servei, així com l'espai jardí de l'edifici Vèrtex. Aquest darrer no està inclòs en els espais que pertanyen a la concessió.

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

3.2. Dies i horaris

S'estableixen com a horaris generals de prestació del servei de dilluns a divendres laborables de 7:30 a 16:30 h interropudament, excepte el mes d'agost.

Els horaris especificats tindran la consideració de mínim, podent ser ampliat si es detectés per part de la UPC que són insuficients per satisfer la demanda, excepte en els casos següents:

- En períodes de menor afluència d'usuaris, es podrà autoritzar un horari inferior on es presti un servei mínim de cafè i esmorzars de 8 a 12 h. L'adjudicatari haurà de sol·licitar per escrit l'autorització al responsable del contracte de la UPC amb una antelació mínima de 14 dies.
- En períodes de tancament de la UPC, el responsable del contracte informará a l'adjudicatari amb antelació suficient perquè pugui organitzar-se internament, atès que no serà necessari l'obertura del local de la concessió.

En tots el casos, la informació de l'horari del servei haurà d'estar en un lloc visible a l'abast dels usuaris.

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

3.3. Personal del servei

3.3.1. Personal a subrogar

A efectes de l'establert a l'article 130 de la Llei de contractes del sector públic, s'informa que els licitadors han de subrogar 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.

Original signat per:

CAROLINA SANJURJO BALASTEGUI
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 26-05-2026 16:17:08
GMT+2



El contractista té l'obligació de respondre dels salaris impagats als treballadors afectats per subrogació, així com de les cotitzacions a la Seguretat Social meritades, encara en el cas que es resolgui el contracte i aquells siguin subrogats per un nou contractista, i sense que en cap cas aquesta obligació correspongui a aquest últim.

El personal eventual que només estigui contractat per als esdeveniments puntuals i no adscrit de forma permanent al contracte no forma part de la plantilla de la concessió.

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 peces de vestuari que siguin adients.

La UPC facilita per al personal adscrit al servei els corresponents espais de vestidor amb guixetes 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 prescindeixi 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 2025/2026, 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.

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.
- 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 ara facilitar al consumidor que es pugui endur els aliments que no hagi consumit i en el cas d'excedents alimentaris establir un sistema de donació d'aliments a entitats socials.

3.4.2.1. Oferta de productes i serveis

Serà obligatori per a l'adjudicatari complir les condicions establertes a continuació:

- Cafè.

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 per als 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.

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.

- Sucre i edulcorant alternatius.

Es proporcionaran preferentment en dispensadors amb dosificador o, alternativament, en bosses de paper. En cap cas es dispensarà en envàs de plàstic.

- Begudes fredes (sucs, refrescos...).

Es subministraran en envasos de vidre retornables individuals.

- Entrepans freds i calents.

- Els entrepans freds seran d'elaboració recent del dia (no industrialitzats) i els calents es prepararan al moment.
- Varietat de tipus de pa.

- Oli.

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 a les fregidores serà vegetal alt oleic. En tots dos casos, amb baix grau d'acidesa, de marca registrada i embotellat amb precinte de garantia.

Original signat per:

CAROLINA SANJURJO BALASTEGUI
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 26-05-2026 16:17:08
GMT+2



- Dinar.

El servei per dinar serà a taula i, com a mínim, s'oferirà:

- Plats combinats.

El preu d'aquests plats no superarà els 6,50 euros, IVA inclòs. Inclourà pa i aigua sense gas.

S'oferiran opcions senzilles, completes i equilibrades nutricionalment, incloent combinacions com proteïna (carn, peix o vegetal), guarnició (patates, llegums o verdura) i amanida.

- Menú diari UPC.

La composició mínima del menú diari del migdia serà la següent:

Menú complet	Menú reduït	Mínim a oferir
1r plat	1r o 2n plat (a triar)	3 plats a triar
2n plat		3 plats a triar amb guarnició (amanida, llegums, patates cuites/rostites o verdures).
Pa	Pa	Integral com a alternativa al pa blanc
Beguda	Beguda	Agua sense gas
Postres	Postres	Fruita (mínim 2 opcions) i producte làctic

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

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

Els menús i plats oferts seguiran els criteris de la dieta mediterrània, contemplant una alimentació completa, variada i equilibrada, incorporant quantitats apropiades d'aliments que proporcionin les aportacions necessàries de vitamines i minerals.

- Woks i amanides saludables.

S'oferirà una línia saludable i fresca, amb varietat d'amanides (bases vegetals, llegums, pastes o cereals) i woks d'inspiració asiàtica o mediterrània. Es fomentarà l'ús d'ingredients de temporada, salses caseres i *toppings* al gust del consumidor.

- Menú Premium (opcional)

Es valorarà oferir Menú Premium, a un preu màxim de 15,00 €, IVA inclòs, que inclourà 1r plat, 2n plat, pa, beguda (aigua amb gas o sense, refrescos, cervesa o copa de vi de la casa). Aquest menú està dirigit als usuaris que busquin una experiència més completa i diferenciada amb major valor gastronòmic; haurà d'incloure plats més elaborats i productes de major qualitat. La seva disponibilitat s'ajustarà a la capacitat operativa diària.

- Càterings.

Els càterings s'adaptaran a les necessitats del client, oferint, entre d'altres:

- Esmorzars: servei de *coffee break*, amb brioixeria, entrepans, cafès, infusions, sucres i fruita.
- Dinars per a conferències/congressos: menús personalitzats.
- Esdeveniments de *networking*: aperitius, canapès, begudes i propostes per a reunions informals.
- El cost del servei (muntatge, transport i desmuntatge) s'haurà d'ajustar en funció dels comensals, no podent superar en cap cas l'import dels productes a consumir.

Original signat per:

CAROLINA SANJURJO BALASTEGUI
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 26-05-2026 16:17:08
GMT+2



- Mesures i iniciatives UPC.

- 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.

- Al·lèrgies i intoleràncies.

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.

- Mesures contra el malbaratament alimentari.

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 cobreteria 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 a entrepans o brioixeria).

3.4.2.3. 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:

CAROLINA SANJURJO BALASTEGUI
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 26-05-2026 16:17:08
GMT+2



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.

Totes aquestes mesures s'hauran també d'aplicar en els esdeveniments fora de l'horari habitual del servei.

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/ i, aquest, serà l'únic responsable de les alteracions dels productes i de les possibles conseqüències que es derivin per a la salut dels usuaris.

3.6. Inversions

3.6.1. Inventari inicial

No hi ha inventari d'equipament, maquinària i mobiliari existent al local, atès que l'existent és propietat de l'actual concessionari, que serà retirat pel mateix en la seva totalitat.

Les obres i instal·lacions són propietat de la UPC.

3.6.2. Inversions UPC

La UPC assumirà les inversions en instal·lacions bàsiques d'accés públic, que inclou:

- Sistema de climatització.
- Sala menjador:
 - Esmena de desperfectes i aplicació de pintura integral, només abans de l'inici de l'explotació.
 - Enllumenat.
 - Mobiliari (taules i cadires).
- Terrassa: taules, cadires y para-sols.
- Reforma del lavabo.

3.6.3. Inversions de l'adjudicatari

L'adjudicatari haurà d'assumir la resta d'inversions no assenyalades a l'apartat 3.6.2, que inclouran com a mínim:

- Equipament i maquinària de cuina (plonge, cuina calenta i cambra freda) i barra.
- Enllumenat i pintura interior.
- Mobiliari interior (com prestatgeries, vitrines, taules auxiliars, etc.).
- Parament.

Original signat per:

CAROLINA SANJURJO BALASTEGUI
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 26-05-2026 16:17:08
GMT+2



S'estima un cost per a l'adjudicatari de 65.000,00 euros, IVA exclòs, d'acord amb la taula següent:

Categoria	Estimació	Elements d'inversió
1. Maquinària de cuina i rentat	20.500 €	Forn Mixt GN 1/1 i tren de rentat
2. Fred comercial i conservació	12.000 €	Abatedor de temperatura, timbres de barra
3. Equipament de servei i TPV	12.000 €	Software TPV modern, vitrines exposidores
4. Mobiliari interior i prestatgeries	5.000 €	Prestatgeries, vitrines, taules auxiliars
5. Enllumenat i pintura interior	3.500 €	Zones productives / no públiques
6. Parament i logística càtering	6.000 €	Parament complet, termobox, <i>chafing dishes</i>
7. Partida imprevistos / posada en marxa	6.000 €	Marge de maniobra tècnic
Total inversió, IVA exclòs	65.000 €	Estimació

Tant la maquinària com el mobiliari interior seran de nova adquisició i s'han de tenir en compte criteris de sostenibilitat (sistema de reducció d'aigua, alta eficiència energètica, mobiliari de baix impacte ambiental...), incorporant durant la vigència del contracte el mitjans necessaris per a una adequada prestació del servei.

Una vegada finalitzat el contracte, tant les inversions inicials com les que puguin realitzar-se al llarg de la durada del contracte, passaran a ser propietat de la UPC i no es podrà demanar cap indemnització o quantitat econòmica per les inversions o per les millores realitzades.

En cas de necessitat de readaptació de les zones productives per complir amb la normativa vigent per a l'activitat de càtering, els costos aniran a càrrec de l'adjudicatari amb els corresponent permisos previs per part de la UPC.

3.6.4. Pla d'inversió

Els licitadors proposaran dins de la seva oferta tècnica el Pla d'inversió, que és una obligació essencial, el qual inclourà la proposta de disseny i inversions a dur a terme.

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

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

- Es compromet en el període de 10 dies, a partir de la data de signatura del contracte, a fer els ajustos del projecte i ho farà d'acord a criteris tècnics i formals consensuats amb el Servei d'Infraestructures. Durant un màxim de 3 setmanes següents a la presentació de la proposta es presentarà el projecte executiu amb les modificacions que se'n derivin dels acords presos.
- Aquest projecte serà revisat i posteriorment aprovat pel Servei d'Infraestructures de la UPC, que autoritzarà expressament el visat del mateix per part del tècnic competent contractat per l'adjudicatari i la corresponent execució.
- La UPC podrà constituir un grup de treball de tècnics que supervisaran les obres i la seva correcta execució acomplint amb els projectes presentats, qualitat dels materials, certificacions d'obra, etc.
- L'empresa adjudicatària assumirà qualsevol sobrecost en l'execució de l'obra sempre que no sigui imputable a decisions unilaterals de la UPC.

Original signat per:

CAROLINA SANJURJO BALASTEGUI
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 26-05-2026 16:17:08
GMT+2



3.7. Manteniment de l'equipament i les instal·lacions

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

L'empresa concessionària es farà responsable de l'ús adequat i manteniment periòdic de tots els equips, 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 concessionària 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 concessionària, en acabar el seu període contractual, lliurar el local i el seu equipament, maquinària i mobiliari, 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 concessionària 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 altres que es requereixin:

- Contra incendis, climatització, electricitat i gas: Còpia del contracte de manteniment amb una empresa autoritzada, conforme s'ha dut a terme el manteniment així com del llibre d'operacions.
- Protecció contra incendis:
 - Estudi de valoració del risc d'incendi i mesures preventives.
 - Revisió dels extintors segons la normativa vigent. Registre de manteniment periòdic.
 - Revisió de l'extinció automàtica en les campanes extractores. 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 dels 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 concessionària 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 concessionària.



La facturació de la repercussió dels consums de subministres es farà d'acord amb el 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 seran:

- Visites periòdiques als locals per avaluar-ne la situació.
- Controls microbiològics trimestrals i auditories semestrals pel laboratori assignat per la UPC i que ha d'assumir l'adjudicatari: Aquests abasten des de la neteja d'espais i estris emprats en l'elaboració de menjars, fins al compliment de la normativa referida als plats elaborats.
- Quan els controls i les 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, en 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'empresa concessionària s'ha de fer càrrec de la neteja dels locals i la 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 perquè realitzi les comprovacions oportunes a càrrec de la concessionària.

En el cas de celebrar algun tipus d'esdeveniment a l'espai jardí, l'empresa concessionària haurà de fer-se càrrec de la seva neteja, abans i després de cada esdeveniment.

Original signat per:

CAROLINA SANJURJO BALASTEGUI
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 26-05-2026 16:17:08
GMT+2



4. Altres propostes

Els licitadors podran presentar propostes d'obertura fora de l'horari, dies i períodes habituals per oferir esdeveniments sempre relacionats amb la gastronomia (per exemple: àpats a la fresca, vesprades amb música...) a l'espai jardí, podent aplicar, únicament en aquests casos, el preu que determini el concessionari en funció del mercat.

El mobiliari existent al jardí, propietat de la UPC, podrà ser utilitzat per la concessionària en els esdeveniments que s'acordin. En el cas que no es necessiti, podrà retirar les taules i cadires, però una vegada finalitzat l'esmentat esdeveniment, haurà de tornar a col·locar-se en la seva ubicació inicial.

5. Pòlissa d'assegurança

L'adjudicatari ha de contractar una pòlissa de responsabilitat civil per import de 300.000 € 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'empresa concessionària 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, bé 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 qual 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 concessionària ha d'informar la UPC sobre els riscos de les activitats que desenvolupin que poden traspasar amb motiu de la concurrència d'activitats.

S'informa que la UPC té establertes Instruccions de seguretat i salut per a empreses externes, disponibles al enllaç <https://www.upc.edu/prevencio/ca/pacae/arxius/pacae-contractacio/instruccions-de-seguretat-per-a-empreses-externes.pdf>. Amb l'objectiu d'establir una efectiva coordinació d'activitats empresarials en prevenció de riscos laborals, la UPC, com a titular dels centres de treball, estableix com a mitjans de coordinació els que es relacionen a continuació:

- a) L'intercanvi d'informació i de comunicació entre les empreses concurrents.
- b) La celebració de reunions i visites periòdiques per tractar aspectes de prevenció de riscos laborals.
- c) La designació dels interlocutors encarregats de la coordinació d'activitats preventives.

D'igual forma, l'empresa concessionària 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 els 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 l'observació, per part de l'empresa concessionària, 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 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 amb la normativa vigent.

D'acord amb l'article 18.1.b) de la Llei 20/1985, de 25 de juliol, de prevenció i assistència en matèria de substàncies que poden generar dependència, no es poden vendre ni consumir begudes alcohòliques de més de vint graus centesimal a les universitats i altres centres d'ensenyament superior.

Per últim, 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 concessionària.

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: 26-05-2026 16:17:08
GMT+2



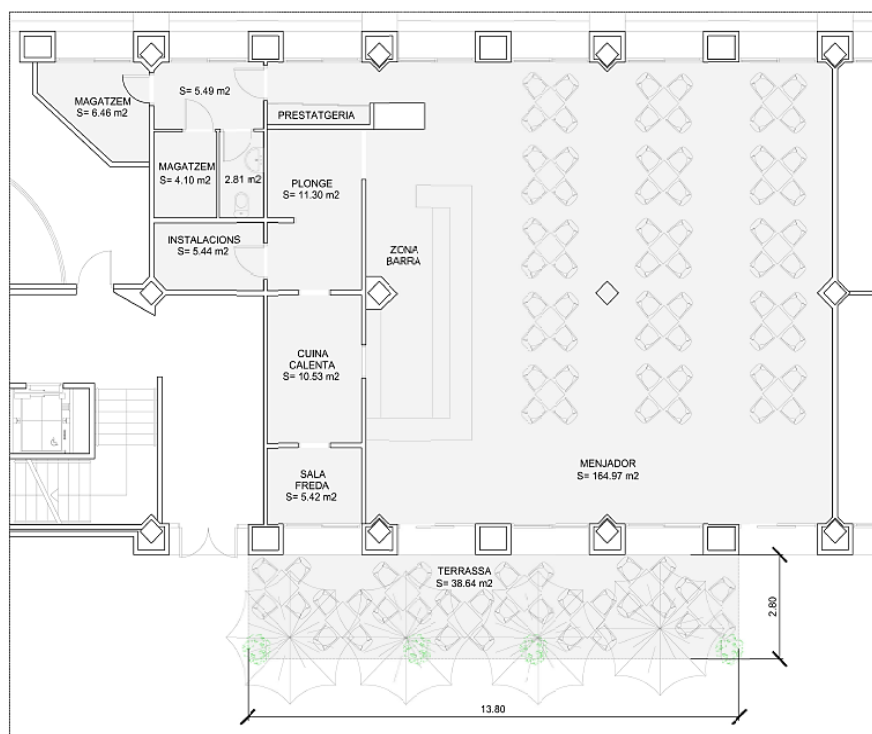
Annexos

Original signat per:

CAROLINA SANJURJO BALASTEGUI
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 26-05-2026 16:17:08
GMT+2



Annex núm. I



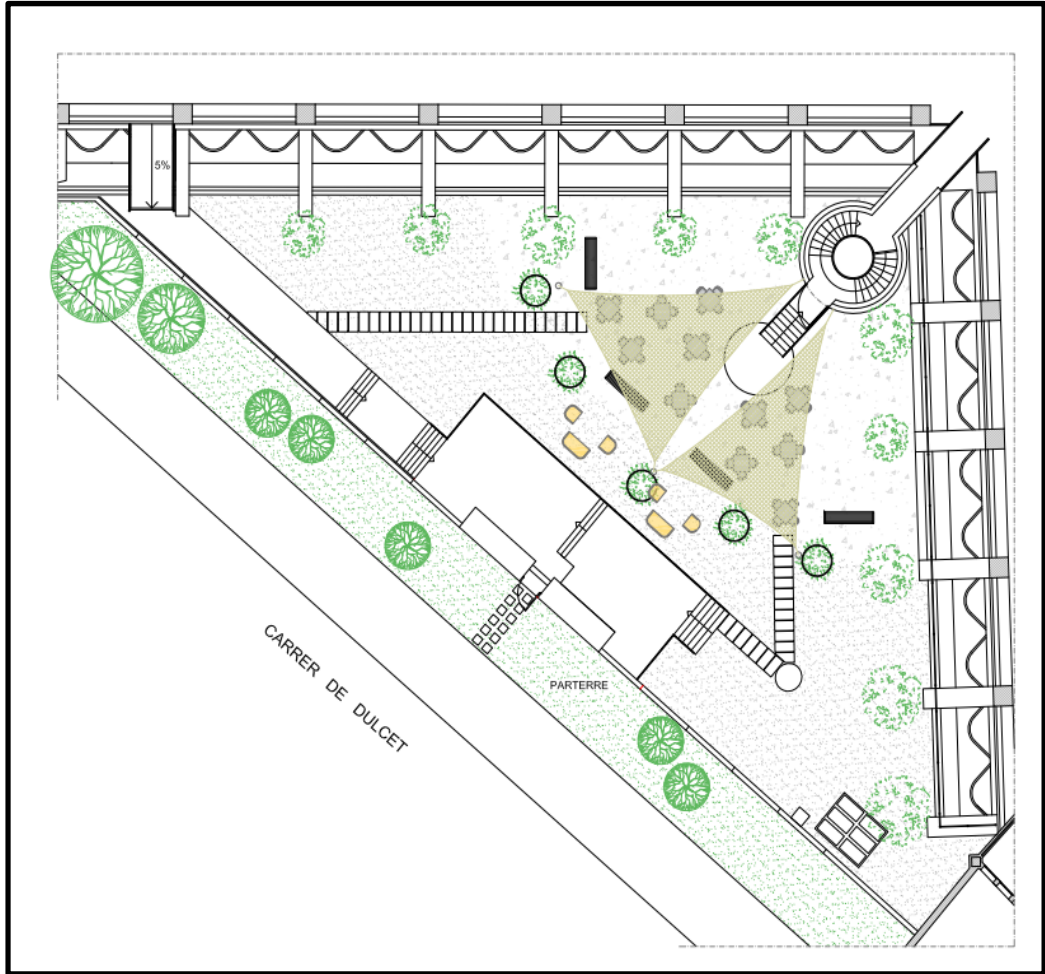
Total m² local: 216,52 m²
Total m² terrassa: 38,67 m²

Original signat per:

CAROLINA SANJURJO BALASTEGUI
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 26-05-2026 16:17:08
GMT+2



ESPAI JARDÍ VÈRTEX



Original signat per:

CAROLINA SANJURJO BALASTEGUI
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 26-05-2026 16:17:08
GMT+2



Annex núm. II

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

Categoria, grup i nivell			Grup cotització	Tipus contracte	Jornada	Data antiguitat	Data fi contracte	Salari brut anual
1	Encarregat/ada 2a.	Grup D, Nivell II	3	100 – Indefinit	100%	01/08/2001		23.716,56 €
2	Cambrer/a	Grup D, Nivell III	8	100 – Indefinit	100%	16/09/2008		21.640,32 €
3	Netejador/a	Grup D, Nivell IV	10	100 – Indefinit	100%	18/10/2010		20.768,04 €
4	Netejador/a	Grup D, Nivell V	10	300 – Indefinit de caràcter discontinu	75%	23/01/2019	15/07/2025 (Previsió baixa ILT)	12.980,01 €
5	Cuiner/a	Grup D, Nivell III	8	100 – Indefinit	100%	13/11/2023		24.600,00 €
6	Ajudant/a cambrer/a	Grup D, Nivell IV	10	189 – De duració determinada a indefinit	100%	02/09/2024		21.240,60 €
7	Ajudant/a cambrer/a	Grup D, Nivell IV	10	100 – Indefinit	100%	18/09/2024		21.240,60 €
8	Netejador/a	Grup D, nivell V	10	510 – Duració determinada temps parcial	62,50%	01/04/2025	Substitució treballador posició 4	12.979,92 €
9	Cambrer/a	Grup D, Nivell III	8	100 – Indefinit	100%	27/09/2025		21.640,32 €
Total salaris bruts anuals								180.806,37 €

Original signat per:

CAROLINA SANJURJO BALASTEGUI
Universitat Politècnica de Catalunya
Signat en: 26-05-2026 16:17:08
GMT+2



Annex núm. III



LLISTAT DE PREUS MÀXIMS CURS 2025/2026

PER BEURE

CAFÈ	1,15 €
TALLAT	1,20 €
CAFÈ AMB LLET	1,30 €
INFUSIONS (inclou llimona)	1,00 €
SUPLEMENT GEL	0,10 €
SUPLEMENT LLET VEGETAL O SENSE LACTOSA	0,15 €
AIGUA MINERAL (volum inferior a 100 cl)	1,15 €
SUC NATURAL SEGONS TEMPORADA (25 cl)	2,15 €

PER MENJAR

MENÚ	9,70 €
1r+2n plat+aigua sense gas+pa+postres o cafè	
WOKS I AMANIDES SALUDABLES (mínim 5 ingredients)	5,00 €
ENTREPANS UPC (75 gr pa + 60 gr contingut)	
Pernill del país	2,80 €
Pernill dolç i formatge	2,80 €
Tonyina	2,80 €
Truita	2,80 €

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: 26-05-2026 16:17:08
GMT+2

