

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE BAR RESTAURANT PEL CAMPUS DE L'ESCOLA TÈCNICA SUPERIOR D'ARQUITECTURA DEL VALLÈS DE LA UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA

1. OBJECTE

Constitueix l'objecte d'aquesta contractació l'explotació en règim de concessió administrativa del servei de bar restaurant pel campus de l'Escola Tècnica Superior d'Arquitectura del Vallès (en endavant ETSAV) de la Universitat Politècnica de Catalunya (en endavant UPC), ubicat a Sant Cugat del Vallès c/ Pere Serra 1-15.

2. INFORMACIÓ ADDICIONAL

2.1. El nombre d'usuaris potencials del servei és d' aproximadament 1.300 persones, entre estudiants, professors i personal d'administració i serveis de l'escola.

2.2. L'activitat del centre abasta la docència, la recerca i la gestió administrativa de suport a les anteriors activitats. El període acadèmic de docència es divideix en dos quadrimestres (de setembre a desembre i de març a juny), amb els corresponents períodes d'exàmens (de gener a febrer i de maig a juny). Pel que fa a la recerca i l'activitat administrativa de gestió i suport es du a terme al llarg de tot l'any.

2.3. Els dies i horaris lectius abasten de dilluns a divendres laborables a partir de les 7:30 hores fins a les 22:00 hores; a partir d'aquesta hora, l'accés a l'edifici queda restringit a les persones autoritzades. Cal tenir en compte als usuaris que estan allotjats als habitatges universitaris.

2.4. A partir del proper Curs acadèmic 2010-2011, està previst que es posin en funcionament els habitatges universitaris pel campus; aquests habitatges tenen una capacitat de aproximada 60 places en habitacions individuals amb cuina incorporada.

2.5. Els habitatges universitaris no disposen de serveis similars a l'objecte de la present contractació com ara, bar cafeteria o màquines d'autoservei (vending). Està previst que els habitatges universitaris funcionin com a mínim, durant el període acadèmic (setembre a juny).

3. DESCRIPCIÓ DEL LOCAL

3.1. L'espai a disposició de la concessió està ubicat a la planta baixa i ocupa una superfície de 235,56 m², repartits entre el bar, cuina i magatzem, a més de 204,49 m² de terrassa exterior. La cuina està equipada per a la preparació de menjars, plats combinats i entrepans, amb una capacitat de producció màxima d'uns 150 menús diaris. L'espai destinat als usuaris disposa d'una barra de bar, d'un self-service, i d'una zona de taules i cadires així com la terrassa exterior esmentada anteriorment. El magatzem inclou l'espai destinat a càmeres frigorífiques i de congelació així com, els espais per a begudes i productes no peribles.

A títol informatiu, s'adjunta còpia del plànol del local com **Annex I**.

4. CÀNON DE LA CONCESSIÓ

4.1. El cànon mínim de la concessió és de 2.000 euros anuals (més l'IVA corresponent), que s'abonaran a la UPC a partir del primer dia de contracte.

4.2. El cànon que s'aplica és en concepte de les màquines vending instal·lades a l'Escola i per facilitar actuacions tendents a millorar la sostenibilitat ambiental del campus, edificis o espais així com per accions vinculades a la reducció dels consums energètics de les instal·lacions, equipaments del local de la concessió.

4.3. Es valora que els licitadors proposin l'increment del cànon mínim establert.

4.4. Cal presentar l'oferta en el **sobre C** per a la seva valoració.

5. DURADA DEL CONTRACTE

5.1. El termini de durada inicial del contracte s'estableix en 6 anys. Es valora que els licitadors proposin la reducció del termini inicial de durada del contracte.

La data d'inici de prestació del servei es preveu per l'1 de setembre de 2010.

5.2. Una vegada finalitzat el període inicial de durada del contracte, les parts poden acordar successives pròrrogues fins el termini màxim que la llei determina.

6. INVERSIONS

6.1. Els licitadors detallaran a la seva oferta el desglossament de la inversió necessària que es pot dividir en dues fases.

6.2. La primera fase d'obligat compliment segons la normativa vigent, s'ha de fer prèviament a l'inici de l'activitat, i consta de les següent actuacions:

- 1- Instal·lar rivets a la porta d'entrada de matèries primes.
- 2- Substituir els fluorescents de la cuina.
- 3- Instal·lar taquilles al vestidor de personal.
- 4- Col·locar al vestidor seients (banc o similar) pels treballadors.
- 5- Instal·lar mosquiteres a les finestres de la cuina i del magatzem.

Els licitadors presentaran la valoració econòmica d'aquesta primera fase de l'inversió desglossada i com a oferta econòmica.

6.4. Respecte a la segona fase de la inversió, els licitadors proposaran el mobiliari, equipament i elements, que considerin necessari instal·lar per a la correcta prestació del servei, així com el termini de temps en el que durà a terme l' inversió.

La valoració econòmica i el desglossament per partides de la segona fase de l'inversió també es presentarà en el sobre B per a la seva valoració.

6.5. Es valora que els licitadors proposin fer la totalitat de les inversions en el termini de temps més aviat possible.

6.6. La Universitat cedeix per l'ús del concessionari, el mobiliari i equipament especificat a l' **Annex II** d'aquests plecs.

6.7. L'adjudicatari del servei és responsable de l'ús, manteniment i reposició de l'equipament, mobiliari, i accessoris del local, propietat de la Universitat i es compromet a mantenir en perfecte estat d'ús, manteniment i conservació les instal·lacions que són propietat de la Universitat.

6.8. Posteriorment, qualsevol inversió que calgui realitzar al llarg del termini de durada del contracte, ha de disposar del vist-i-plau previ de la Universitat, i caldrà presentar un pressupost justificat per que la Universitat pugui valorar-lo posteriorment.

6.9. Tant les inversions més amunt esmentades, així com d'altres que es cregui convenient realitzar, no suposaran cap despesa per a la Universitat.

7. PERSONAL DEL SERVEI

7.1. El concessionari ha de proposar la plantilla de personal adient així com els horaris i torns necessaris per tal d'oferir el millor servei possible. Per a poder valorar l'oferta és obligat que els licitadors explicitin com a mínim la distribució d'horaris, torns, categories professionals i formació dels treballadors adscrits al servei.

7.2. L'adjudicatari s'obliga a subrogar el personal que presta actualment el servei d'acord amb les normes vigents sobre successió d'empreses que estableix el Conveni Col·lectiu i l'Estatut dels Treballadors.

Les dades de l'actual plantilla de personal es poden recollir al Servei de Patrimoni, Unitat de Contractació Administrativa, edifici Vèrtex, plaça Eusebi Güell, 6, 2a planta,

08034 Barcelona, telèfon 934.016.118, prèvia signatura del compromís de la seva utilització d'acord amb la Llei de Protecció de Dades Personals.

7.3. Tot el personal del servei ha de complir la normativa vigent sobre manipulació d'aliments.

7.4. Posteriorment, qualsevol proposta de modificació en la plantilla del personal, s'ha de sol·licitar prèviament per escrit i comptar amb el vist-i-plau de la Universitat.

7.5. Es valora que els licitadors proposin l'establiment una política de gestió de la plantilla de personal que permeti la seva adaptació a la evolució del servei i de les necessitats dels usuaris del servei.

7.6. Pel que fa a la formació del personal adscrit al servei, es valora la formació en matèries com ara l'estalvi energètic, la minimització dels envasos, el tractament dels residus i l'elaboració de dietes equilibrades.

8. DIES I HORARIS DEL SERVEI

8.1. El servei es prestarà tots els dies de l'any, de dilluns a divendres excepte els dissabtes, els dies festius fixats al calendari laboral de la Generalitat de Catalunya i les dues festes locals. El mes d'agost es considera festiu.

8.2. L'horari mínim del servei ha de ser de les 8:00h. fins les 18:00 h. de dilluns a divendres laborables. Es valora que els licitadors proposin ampliar aquest horari mínim.

Habitualment, el funcionament del servei s'adaptarà a les necessitats de l'Escola. Tot i això, es podran modificar de comú acord entre les parts els dies i horaris de funcionament, durant els períodes d'exàmens, a la finalització de l'activitat docent (finals de juny i el mes de juliol), així com els períodes de Nadal i Setmana Santa.

8.3. Tanmateix, els dies i horaris del servei han de tenir en compte les necessitats i requeriments dels usuaris dels habitatges universitaris.

8.4. Qualsevol variació de l'horari mínim que s'estableix, requereix la prèvia autorització de la Universitat i cal demanar-la per escrit.

9. ALTRES CONDICIONS DEL SERVEI

9.1. Els licitadors inclouran en l'oferta un pla del servei on s'inclouin els horaris/dies d'obertura, oferta de serveis, tant destinada a professors i personal d'administració i serveis, com pels estudiants.

9.2. Els licitadors han de presentar per a la seva valoració un estudi econòmic que demostrï la viabilitat de la proposta continguda a l'oferta.

9.3. L'adjudicatari del servei es compromet a impulsar el consum de productes ecològics i locals, convenientment certificats, en les seves diverses vessants com poden ser:

- menú ecològic
- plat combinat ecològic
- entrepans ecològics
- esmorzar ecològic
- peces de fruita ecològica
- suc de fruita ecològics
- etc

9.4. L'adjudicatari presentarà anualment un informe on es reflecteixi l'evolució del funcionament del servei. L'informe que s'acompanyarà amb dades contrastables, ha d'incloure entre d'altres els següents apartats:

- Número de menús diaris.
- Mesures correctores que s'han anat prenent per generar un millor servei.
- Funcionament del servei: dies i hores de màxima i mínima afluència, etc.
- Possibles millores i/o modificacions del servei.
- Referència a l'evolució dels preus de mercat dels productes oferts.

9.5. Els licitadors han de proposar per a la seva valoració, els productes i serveis que considerin més adients i que permetin ampliar en la mesura del possible el ventall de productes a l'abast dels usuaris, incloent-hi la seva composició i els seus preus.

9.6. Amb referència als menús del servei, l'adjudicatari presentarà a l'Escola per anticipat la relació de menús previstos. Es valora la varietat, quantitat, i les propostes de menús ecològics i dietètics. Dins d'aquesta oferta de menús es podrà oferir a criteri de l'adjudicatari des de plats a la carta fins a menús amb productes i preus diferenciats.

9.7. Pel que fa al menú, constarà com a mínim d'una oferta de 3 primers plats, 3 segons, pa, beguda i postres.

9.8. El concessionari permetrà l'ús del parament de menjador als usuaris que utilitzin el servei i portin carmanyola, sempre que no interrompi el funcionament normal del bar restaurant.

9.9. El concessionari ha de preveure la prestació de serveis als usuaris dels habitatges universitaris del campus, ja siguin esmorzars, dinars o sopars, mitjançant elements (safates, bols o contenidors) que els permetin la consumició a la pròpia habitació.

10. CONTROL DE QUALITAT

Per tal que, el funcionament del servei sigui el més correcte possible, l'adjudicatari ha de col·laborar amb la Universitat per establir els procediments que permetin el control de qualitat del servei. Aquest control es podrà dur a terme mitjançant enquestes, bústia

de suggeriments, controls de nutrició, dietètics, analítiques microbiològiques, implantació i execució dels Anàlisis de Perills i Punts de Control Crítics d'acord amb la normativa vigent, a més del seguiment mitjançant altres elements susceptibles de mesura que es creguin oportuns.

11. PREUS DEL SERVEI

11.1. El concessionari es compromet a complir amb el llistat de preus màxims que la Universitat té establert i que regeix durant tot el curs acadèmic. S'adjunta com **Annex III**, el llistat de preus vigent pel curs acadèmic 2009-2010.

11.2. Pel que fa a la resta de productes que s'ofereixin cal que figurin en un llistat a banda. On s'inclouran també els preus orientatius per serveis especials organitzats ja sigui per la Direcció de l'escola, PAS, PDI o per els estudiats, tals com dinars o sopars de celebració, congressos, etc. La totalitat dels llistats de preus han de disposar del corresponent vist-i-plau de la Universitat, i estar a l'abast dels usuaris en forma i ubicació clarament identificable.

11.3. Els preus de serveis i productes destinats als usuaris dels habitatges universitaris han de figurar als llistats de preus del servei així com especificar el seu abast i desclòs.

11.4 Els preus han de ser aprovats prèviament per la Universitat, i complir amb allò establert a la Llei 20/1985 de juliol de la Generalitat de Catalunya.

11.5. Qualsevol proposta de nous productes i/o serveis ha d'anar acompanyada del corresponent llistat de preus per a la seva aprovació per part de la Universitat.

11.6. Posteriorment i amb periodicitat anual, el concessionari pot presentar a la Universitat una proposta de preus per aplicar a partir de l' inici del Curs acadèmic (setembre). A la proposta han de figurar tots els serveis i productes que s'ofereixen. Les possibles propostes de modificació de preus per sobre de l'IPC han d'anar degudament justificades documentalment.

12. SERVEI DE MÀQUINES VENDING

12.1. L'adjudicatari es farà càrrec de l'explotació del servei de màquines d'autoservei (vending). Aquest servei el podrà explotar directament o a través d'un tercer tenint en compte que la responsabilitat del funcionament serà de l'adjudicatari de la concessió.

12.2. L'Escola actualment disposa del següent parc de màquines en règim d'autoservei:

Planta baixa (situades al passadís de les aules teòriques):

- 1 màquina de begudes fredes
- 1 màquina d'ampolles d'aigua

- 1 màquina de begudes calentes
- 1 màquina de productes sòlids

Segona planta (situades al passadís de les aules pràctiques):

- 1 màquina de begudes fredes
- 1 màquina d'ampolles d'aigua

12.3. Es valora que els licitadors, facin una proposta de servei ampliant el ventall de productes a disposició dels usuaris consumidors, i a part de productes clàssics, com ara pastes o begudes calentes i refrescos, ofereixin altres productes amb més alt valor nutritiu com entrepans variats, amanides, sopes, o altres productes que actualment, algunes màquines d'última generació puguin dispensar, ampliant així la oferta alimentaria del centre quan el bar restaurant està tancat.

Donat que molts caps de setmana hi ha activitat, a l'escola, no sols a nivell d'estudiants, si no també a nivell de professorat, o direcció, i també a que durant alguns període del curs a les nits, també hi ha activitat en el centre per part dels estudiant, es fa necessari l'ampliació d'aquest servei.

12.4. Necessariament s'ha de promoure la disposició de tot tipus de productes de Comerç Just a les màquines de vending, ja sigui a les màquines de begudes (fredes i calentes) o sòlids.

13. RECOLLIDA DE RESIDUS

13.1. Minimització de residus

L'adjudicatari ha de col·laborar en la política de reducció de residus a la Universitat mitjançant la utilització d'envasos reutilitzables, preferiblement de vidre i evitant l'ús de llaunes, així com la reducció del nombre d'envasos i embolcalls, eliminant-ne els innecessaris.

13.2. Recollida selectiva de residus

L'adjudicatari és responsable de la recollida selectiva dels residus sòlids que el funcionament del servei generi així com de les despeses que es generin; a tal efecte ha de:

- Disposar de contenidors correctament identificats per a la separació de les fraccions d'orgànica, vidre, envasos, paper, cartró, olis vegetals i rebuig.
- Complir amb els circuits de recollida de residus fixats per les ordenances municipals, i traslladar els contenidors al punt de la via pública destinat a tal efecte en els dies i horaris establerts.
- Justificar documentalment davant la Universitat els contractes i/o convenis amb els gestors de residus amb els corresponents comprovants.

13.3. Reducció d'envasos

L'adjudicatari ha de promoure el consum de productes que suposin la generació d'envasos; a tal efecte haurà de disposar entre d'altres de dispensador de begudes a pressió o d'opcions sense got (vending), o el subministrament de begudes amb l'envàs amb retorn etc. Es valora que a l'oferta tècnica, els licitadors anticipin possibles propostes al respecte.

13.4. Ús d'envasos reciclats

Per tal de facilitar als usuaris dels habitatges universitaris la possibilitat d'endur-se a els productes (esmorzars, dinars, sopars,...) posats a la seva disposició, s'utilitzaran safates o contenidors elaborats amb productes reciclats i que puguin posteriorment reciclar-se.

14. PREVENCIÓ DE RISCOS LABORALS

14.1. Els licitadors, presentaran un document que justifiqui, que l'empresa adjudicatària compleix amb la legislació sobre prevenció de riscos laborals.

Cal especificar com a mínim les següents dades:

- La disposició de servei propi, o de servei de prevenció aliè.
- Els recursos que es destinen a la prevenció.
- El nombre total de treballadors de l'empresa.
- Especificar els riscos de l'activitat de l'adjudicatari que es poden traspasar a la Universitat amb motiu de la concurrència d'activitat.
- Nomenar un interlocutor autoritzat per tractar els aspectes relatius a la prevenció de riscos laborals.

14.2. Atès que la iniciativa per l'establiment dels mitjans de coordinació correspon a l'empresari titular del centre del treball els treballadors del qual desenvolupin activitats a aquest, s'establiran entre la universitat i l'adjudicatari els següents mitjans de coordinació:

- Complir per ambdues parts, d'acord a allò establert al R.D. 171/2004, sobre coordinació d'activitats empresarials en matèria de prevenció de riscos laborals.
- Intercanviar informació i comunicacions, així com mantenir reunions periòdiques entre empresa i adjudicatari en les quals, es tractin els aspectes relatius a la prevenció de riscos laborals.
- Cadascuna de les parts, informarà als seus treballadors sobre els mitjans de coordinació establerts segons el termes establerts a l'article 18.1 de la Llei 31/95 sobre prevenció de riscos.

14.3. La Universitat informarà a l'adjudicatari, sobre els riscos propis del centre de treball que puguin afectar a les activitats per ells desenvolupades i les mesures referides a la prevenció d'aquests riscos.

14.4. La Universitat es reserva el dret d'autoritat pel que fa a la observació, per part del contractista, 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.

15. SUBMINISTRAMENTS ENERGÈTICS

15.1. L'adjudicatari es farà càrrec dels consums dels subministraments energètics (aigua, gas, electricitat) que el funcionament del servei ocasioni així com si s'escau, de la instal·lació dels comptadors per controlar els consums esmentats. Sempre que

tècnicament sigui possible, el concessionari contractarà directament les pòlisses amb les companyies subministradores.

15.2. Es valora que els licitadors proposin a la Universitat actuacions tendents a l'optimització i estalvi energètic de les instal·lacions i equipament del local de la concessió. Posteriorment, l'adjudicatari assessorarà i/o col·laborarà amb la Universitat en iniciatives que promoguin l'estalvi energètic en tot l'àmbit del funcionament del servei contractat.

16. VESTIDOR DEL PERSONAL

La Universitat facilitarà al personal l'accés a un vestidor d'acord amb la normativa establerta. L'adjudicatari ha d'equipar el vestidor amb el mobiliari i accessoris necessaris segons normativa vigent.

17. NETEJA DEL LOCAL

17.1. La neteja del local de la concessió i de la terrassa del bar va a càrrec de l'adjudicatari i s'ha de fer en la forma i en l'horari que generi menys molèsties als usuaris del servei.

17.2. Pel que fa a la neteja dels espais, equipament, elements, mobiliari i utensilis del servei, els licitadors han de presentar per a la seva valoració, un pla de treball que inclogui el règim de freqüències de cadascun dels apartats esmentats.

18. ACTIVITATS DE SENSIBILITZACIÓ I D'INFORMACIÓ

L'adjudicatari col·laborarà i facilitarà la realització d'activitats de sensibilització als membres de la comunitat universitària en coordinació amb la Direcció de l'Escola per tal de donar a conèixer els aspectes més remarcables sobre l'alimentació, la dietètica, la gestió dels residus, etc.

19. VISITA AL CENTRE

S'expedirà un certificat als licitadors que visitin els espais objecte d'aquesta contractació. Prèviament, els licitadors s'han d'adreçar al Sr. José Fornieles telèfon 934.017.840, per coordinar aquestes visites. Es valora la presentació del certificat adjunt a l'oferta tècnica.

20. PROPOSTA DE MILLORES

Es valora que els licitadors proposin millores als mínims establerts als plecs que regeixen aquesta contractació. És del tot imprescindible que les millores proposades es facin d'acord amb els criteris específics de cadascun dels apartats.

Neus Gil

Unitat de Concessions i Serveis externs
Servei de Patrimoni

Barcelona, 2 de juny 2010

