

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE BAR CAFETERIA DEL CAMPUS DE VILANOVA I LA GELTRÚ DE LA UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA

1. OBJECTE

1.1. Constitueix l'objecte d'aquesta contractació l'explotació en règim de concessió administrativa del servei de bar i cafeteria per al Campus de Vilanova i la Geltrú, ubicat a l'Escola Politècnica Superior d'Enginyeria de Vilanova i la Geltrú (en endavant EPSEVG), de la Universitat Politècnica de Catalunya (en endavant UPC), a l'Avinguda de Víctor Balaguer, nº1 de Vilanova i la Geltrú.

2. INFORMACIÓ ADDICIONAL

2.1. El nombre d'usuaris potencials dels serveis a contractar és d'unes 1.600 persones, entre estudiants, professors i personal d'administració i serveis (d'ara en endavant PAS).

2.2. L'activitat abasta la docència, la recerca i la gestió administrativa de suport a les activitats bàsiques. El període acadèmic 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). En canvi, pel que fa a la recerca i l'activitat administrativa aquestes es duen a terme al llarg de tot l'any.

2.3. Els dies i horaris habituals són de dilluns a divendres laborables de les 8 hores fins a les 22:00 hores; a partir d'aquesta hora, els accessos al edificis queden restringits a les persones autoritzades. Els dies festius es regeixen pel calendari de festes que fixa el Departament de Treball de la Generalitat de Catalunya, les dues festes locals i el dia 28 de gener, festivitat de Sant Tomàs d' Aquino. Per a una millor gestió del servei, la Universitat facilitarà a l'adjudicatari del servei la informació referent a les activitats acadèmiques, de protocol, actes públics, etc, que tinguin lloc al Campus durant l'any.

2.4. Els edificis que formen part del Campus de Vilanova i la Geltrú de la UPC són:

- Escola Politècnica Superior d'Enginyeria de Vilanova i la Geltrú (EPSEVG)
Avinguda Victor Balaguer 1.
Docència, Pràctiques de laboratori, serveis generals, consergeria, Secretaria i Direcció
- Edifici Biblioteca Campus Vilanova i la Geltrú (BIVG)
Rambla Exposició 37.

Estudi i consulta

- Edifici Aularis Campus Vilanova i la Geltrú (ACVG)
Rambla Exposició s/n.
Docència
- Edifici Centre Tecnològic de Vilanova i la Geltrú (CTVG)
Rambla Exposició, 24.
Recerca
- Edifici Neapòlis (2a planta) Centre Tecnològic de Vilanova i la Geltrú
Rambla Exposició, 59/69.
Recerca
Edifici Laboratori Aplicacions Bioacústiques (LAB)
Ubicat al Port pesquer de Vilanova i la Geltrú.
Recerca.

3. DESCRIPCIÓ DEL LOCAL

3.1 L'espai a disposició de la concessió de bar i cafeteria està ubicat a la planta baixa de l'edifici de VG3 de l' EPSEVG i ocupa una superfície de 370 m², repartits en dos espais, en un primer espai s'ubica la cuina, el self-service, la barra de bar i el menjador, i un segon destinat a menjador i sala de lleure per a professors i PAS. La cuina està dotada d'equipament i material per a l'elaboració de menjars, plats combinats i entrepans.

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

3.2 Pel que fa a l'espai destinat a menjador i sala de lleure per a professors i PAS, el concessionari haurà de prestar un servei d'acord amb el model de règim de funcionament que s'adjunta com **ANNEX II**.

4. CÀNON DE LA CONCESSIÓ

4.1. El cànon mínim anual s'estableix en 3.000 €(més l' IVA corresponent). Aquest import s'abonarà des de l'inici del contracte.

4.2. Es valora que els licitadors a la seva oferta econòmica proposin una millora de la quantia mínima anual establerta com a cànon.

4.3. Posteriorment, els imports establerts com a cànon es modificaran d'acord amb la variació que experimenti l'Index de Preus al Consum de Catalunya (IPC) dels darrers dotze mesos.

5. DURADA DEL CONTRACTE

5.1. El termini de durada inicial del contracte s'estableix en **6 anys**.

5.2. La data d'inici del servei es preveu a partir del mes **d'octubre de 2010**.

5.3. 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. A la signatura del contracte l'adjudicatari abonarà 6.000€ (més l' IVA corresponent) en concepte de material, equipaments i accessoris de la UPC i que s'adjunta com **ANNEX III**.

6.2. Els licitadors podran proposar dur a terme una sèrie d'inversions que, al llarg el termini inicial de durada del contracte, permetin o bé l'actualització i reposició de maquinari, o bé la disposició de maquinari i elements complementaris que permetin l'adequació dels serveis i productes a les necessitats i/o requeriments dels usuaris.

6.3. La valoració econòmica i el desglossament de la inversió es presentarà en el **sobre B** per a la seva valoració.

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

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

6.6. 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.

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

7.3. 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.

- 7.4.** 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.
- 7.5.** 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.
- 7.6.** A l'oferta cal especificar per a la seva valoració, l'estructura de suport al funcionament del servei que farà d'interlocutor davant els representants del Campus i la Universitat.

8. DIES I HORARIS DEL SERVEI

- 8.1.** El servei es prestarà tots els dies laborables de l'any, excepte els dies festius fixats al calendari laboral de la Generalitat de Catalunya i les dues festes locals a Vilanova i la Geltrú, i el 28 de gener (festivitat de Sant Tomàs d'Aquino). Inicialment, el mes d'agost es considera festiu.

Els dissabtes no tenen consideració de laborables. Tot i això, la universitat, en funció de les necessitats dels usuaris del Campus determinarà quins dissabtes tindran consideració de laborables i per tant, caldrà que es presti el servei.

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

Els dies i horaris de funcionament del servei s'adaptaran a les necessitats de l'Escola. Tot i això, es podrà 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.** La informació de l'horari del servei haurà d'estar degudament col·locada en un lloc visible per els usuaris del servei. Qualsevol variació dels dies i horaris que s'estableixin, requerirà la prèvia autorització de la Universitat i cal demanar-ho per escrit.

9. ALTRES CONDICIONS DEL SERVEI

- 9.1.** Els licitadors han d'incloure a la seva oferta un pla de servei on s'incloguin els horaris/dies d'obertura, oferta de productes (de diferents tipus) i serveis destinats tant al PAS com per als estudiants.
També es valorarà la possibilitat d'oferir serveis de càtering per als actes que es puguin realitzar en el campus.

- 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 alternatives.
- 9.4.** L'adjudicatari ha de presentar a la UPC una memòria anual on es reflecteixin els trets més remarcable de l'evolució del funcionament del servei. L'informe que s'acompanyarà amb dades contrastables, ha d'incloure entre d'altres els següents apartats:
- Extracte del compte de resultats de l'explotació (despeses enfront ingressos).
 - Evolució del servei: vendes al llarg de l'exercici, per poder apreciar els diferents períodes de màxim i mínim consum.
 - Mesures correctores que s'han pres per garantir un millor servei com ara, canvis en les ofertes del productes, inclusió de nous productes, ofertes especials, modificacions de la plantilla de personal, etc.
 - Dades estadístiques (dies i hores d' afluència, nombre menús diaris, etc.)
 - Funcionament del servei: capacitat del local, dies i hores de màxima i mínima afluència, etc.
 - Possibles millores i/o modificacions del servei: en funció dels anteriors apartats, propostes de canvis a un nivell més ampli a nivell de la concessió.
 - Referència a l'evolució dels preus de mercat dels productes oferts, per valorar possibles modificacions de preus.
- 9.5.** Els licitadors han de proposar per a la seva valoració, els productes i serveis (plats combinats, entrepans variis, pizzes i altres) que considerin més adients i que permetin ampliar en la mesura del possible el ventall a l'abast dels usuaris, incloent-hi els seus preus.
- 9.6.** Amb referència als menús del servei es valora la varietat, quantitat, i les propostes de menús ecològics, dietètics i altres. Per altra banda l'adjudicatari presentarà per anticipat la relació de menús previstos
- 9.7.** A petició de la direcció del centre, el concessionari haurà de prestar determinats serveis d'esmorzars de treball o aperitius, a les dependències de l'escola, fora dels espais habituals de la concessió.
Els preus i la forma de pagament d'aquests serveis es pactaran prèviament entre el concessionari i la administració del centre.
Per tal de no causar perjudici al funcionament habitual del servei, el concessionari podrà contractar personal eventual o de suport.
- 9.8.** L'adjudicatari reservarà, d'acord amb la Direcció de l'Escola, un espai per als usuaris que portin carmanyola, sempre i quan no afecti al normal funcionament del restaurant.
- 9.9.** Es valora la possibilitat de realitzar el pagament dels serveis mitjançant sistemes electrònics com ara targetes moneder, carnet UPC o d'altres sistemes (web, telèfon mòbil,..).

10. CONTROL DE QUALITAT

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 IV**, 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. 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 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.

11.4. 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.

11.5. 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. CRITERIS MEDIAMBIENTALS

12.1. Minimització de residus

L'adjudicatari ha de col·laborar en la política de reducció de residus de la Universitat mitjançant:

- I. la utilització d'envasos reutilitzables, preferiblement de vidre i evitant l'ús de llaunes.
- II. la reducció del nombre d'envasos i embolcalls.

12.2. Recollida selectiva de residus

L'adjudicatari és responsable de la recollida selectiva dels residus sòlids que el funcionament dels serveis de bar, cafeteria i restaurant generin així com de les despeses que es derivin; 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 perquè siguin recollits pels serveis municipals.
- Serà responsable de la recollida i reciclatge dels olis vegetals, que haurà de gestionar mitjançant una empresa autoritzada per la Junta de Residus.
- Justificar documentalment davant la Universitat els contractes i/o convenis amb els gestors de residus amb els corresponents comprovants.

13. PREVENCIÓ DE RISCOS LABORALS

13.1. 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.

El document ha d'especificar els riscos de l'activitat de l'adjudicatari que es poden traspasar a la Universitat amb motiu de la concurrència d'activitat, i nomenar un interlocutor autoritzat per tractar els aspectes relatius a la prevenció de riscos laborals.

13.2. 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.

13.3. Ambdues parts nomenaran un interlocutor de contacte per tal de tractar els aspectes relatius a la prevenció de riscos laborals

13.4. 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.

13.5. 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.

14. APLICACIÓ DE LA LLEI SOBRE EL TABAC

D'acord amb l'article 7è. I 8è. De la Llei 28/2005 sobre el tabac, es prohibeix totalment fumar als locals objecte d'aquesta contractació.

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.

15.3. Els consums energètics necessaris per a la prestació del servei, electricitat i aigua, aniran a càrrec de l'adjudicatari del servei, així com la instal·lació dels comptadors per controlar els esmentats consums.

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 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

Es valora que l'adjudicatari col·labori i faciliti 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 Miguel Quiñones, Cap dels Serveis de Gestió i Suport del Campus, o persona amb qui delegui, al telf. 93 896 77 06 o a l'adreça electrònica, jose.miguel.quinones@upc.edu, per coordinar aquestes visites. Es valora la presentació del certificat adjunt a l'oferta tècnica.

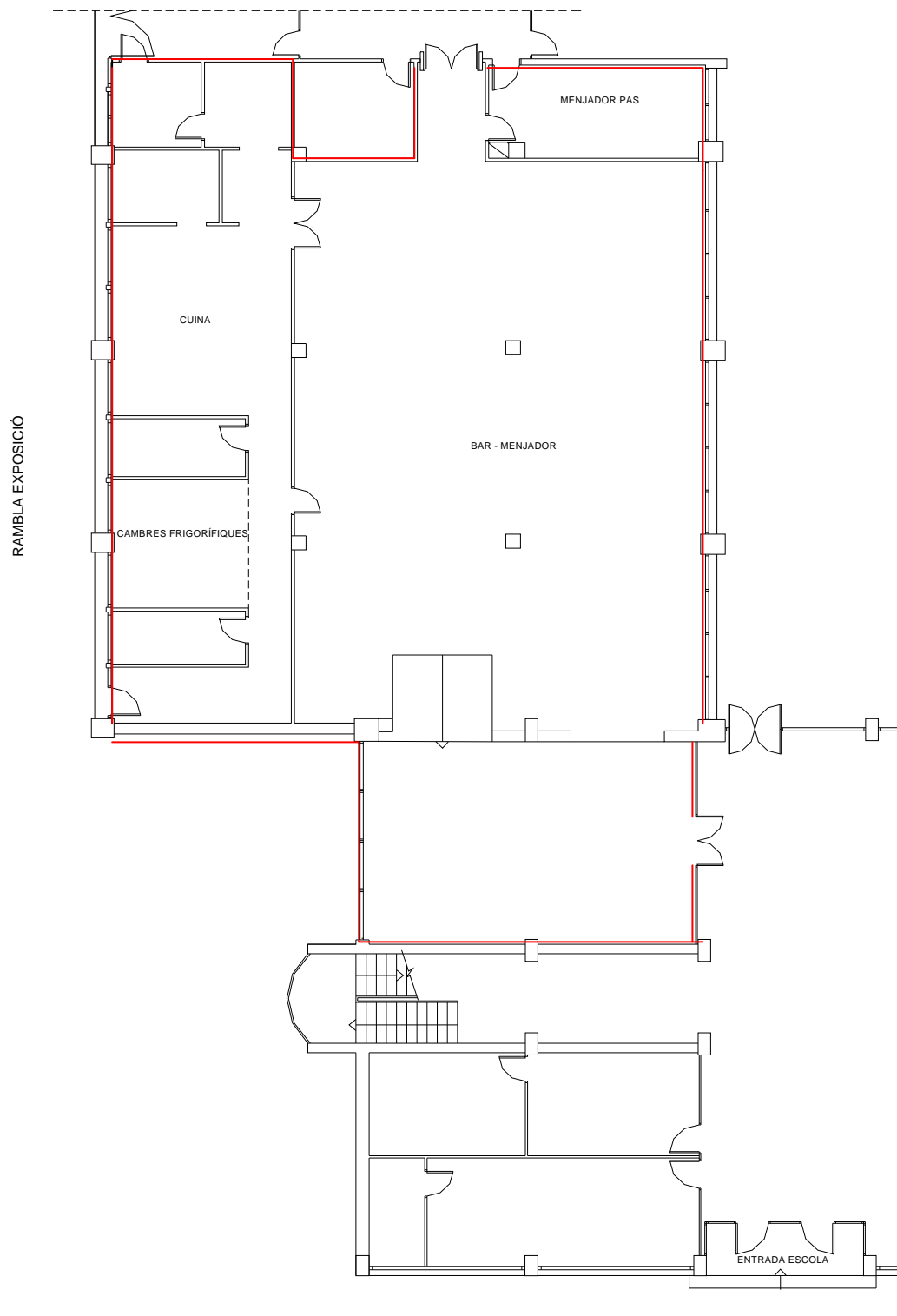
20. PROPOSTA DE MILLORES

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.

Montse Pardina
Unitat de Concessions i Serveis externs
Servei de Patrimoni

Barcelona, 17 de maig de 2010.

ANNEX I: Plànol del Local



AVDA. VICTOR BALAGUER

ANNEX II

NORMATIVA INTERNA PER A LA UTILITZACIÓ DE LA SALA DE LLEURE I MENJADOR DE PROFESSORS I PAS

- En aquest espai únicament hi poden accedir els següents col·lectius: professors i PAS del centre.
- L'horari de l'espai és el mateix que la resta de la concessió sense interrupció de dilluns a divendres.
- La utilització d'aquest espai és com a menjador reservat per a professors i PAS en horari de 13.30 h. A 16.30 h. La resta de la jornada, es destina al mateix personal com a sala de lleure i cafeteria.
- En horari de servei de menjador, el concessionari atindrà als usuaris de l'espai.

ANNEX III: Material, equipaments i accessoris

| QUANTITAT | DESCRIPCIÓ |
|------------------|---|
| 1 | TAULA AMB PICA 400X60 |
| 1 | CAMARA FROGORÍFICA (PANEL RUNTAL) |
| 1 | BARRA SELF, AMB BOTELLER DE 6 PARTS. |
| 1 | CAMPANA EXTRACTORA 350X200 |
| 1 | RENTAMANS AMB ACCIONAMENT DE PEU |
| 1 | SUPORT PELADORA 12 |
| 1 | TALLADORA EMBOTITS USA-280 |
| 1 | RENTAGOTS GS-4/2 |
| 1 | CARRO CAFETERIA 24 SAFATES |
| 1 | PRESTATGERIA DURALINOX INT.CAMERA |
| 1 | TAULA 140X80+BUC 2 CAL.SARA |
| 1 | PRESTATGERIA DURALINOX 48 CM. |
| 1 | TAULA EST.BAIX 150X70 |
| 1 | PRESTATGERIA INOX. A PARET 240X40 |
| 1 | TAULES AMB 2 PIQUES 240X70 |
| 1 | PRESTATGERIA INOX. 200X50 |
| 1 | TAULA INOX AMB PICA PREFERENT |
| 1 | TAULA INOX. DE SORTIDA |
| 1 | MOD. ESTANTS INOX. 50CM.350 |
| 1 | TAULA +PICA ESTANT BAIX 400 |
| 1 | MAMPARA ALUMINI |
| 2 | SUPLE. XIMENEIA ALTA |
| | CUINA 4 FOCS R/C9V-4GS |
| 1 | FORN MICROONES SNACK MASTER |
| 1 | MOLINET CAFE MOD/KR PALANCA |
| 1 | TERMO LLET MOD/ROYAL 6L. |

| | |
|-----|--|
| 1 | TRITURADOR DANAMIX TR-330 |
| 1 | MAQUINA GLAÇONS R-45/WG |
| 1 | MATERIAL UTILLATGE VARI |
| 1 | GRUP GUIXETES I ARMARIS |
| 50 | TAULA REF. 109-128, DE 120-80 |
| 150 | CADIRA MOD/040 -001 CROMAT |
| 1 | ESTORA |
| 1 | CARRO SW 8X5/3 REF. 111972 |
| 1 | FRIGORIFIC 1P.275 LTS.N |
| 1 | DESCALCIFICADOR AUTO |
| 1 | PLANTA OSMOSI INVERSA |
| 1 | CUBELL ESCOMBRERIES |
| 1 | 1 PLANXA |
| 1 | FREGIDORA 2 SENUS |
| 1 | OBRIDOR LLAUNES DE TAULA. AMB BRAÇ |
| 6 | CUBETES DE SELF.SERV + TAPES(3 GRANS I 5 PETITES) |
| 4 | CISTELLES PER FREGIDORA |
| 2 | PAELLERES (GRAN I MITJANA) |
| 1 | ESCALA METÀL·LICA |
| 1 | ARAMARI GANIVETS |
| 1 | PORTA ROTLLOS PAPER MANS |
| 2 | FREGONA+MOTXO |

ANNEX IV: Preus 2009-2010 Bar-cafeteria UPC

| | |
|---|--------|
| Cafè | 0,75 € |
| Tallat | 0,86 € |
| Cafè amb llet | 0,87 € |
| Infusions | 0,75 € |
| Aigua mineral (33 cl.) | 0,80 € |
| Refresc de cola, taronja, llimona (20 cl.) | 0,86 € |
| Llaunes de refresc | 1,14 € |
| Entrepans freds (pa amb tomàquet i embotit) | 1,92 € |
| Entrepans calents | 1,92 € |
| | |
| MENÚ | 6,62 € |