

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DE LA CONCESSIÓ ADMINISTRATIVA DEL SERVEI DE BAR- RESTAURANT DE L'ESCOLA POLITÈCNICA SUPERIOR D'EDIFICACIÓ DE BARCELONA DE LA UPC

1. OBJECTE

Constitueix l'objecte d'aquesta contractació l'explotació en règim de concessió administrativa del servei de bar- restaurant de l'Escola Politècnica Superior d'Edificació de Barcelona (en endavant EPSEB o l'Escola), ubicada a l'Avinguda de Gregori Marañón ,44-50 de Barcelona.

2. INFORMACIÓ ADDICIONAL

2.1. El nombre d'usuaris potencials dels serveis és d' aproximadament 3.000 persones, entre estudiants, professors i personal d'administració i serveis de l'Escola. Per altra banda, qualsevol persona vinculada o no amb l'entorn universitari, podrà accedir al local de bar- restaurant.

2.2. L'activitat acadèmica es divideix en dos quadrimestres, amb els mesos de gener i juny com a períodes d'exàmens. En el mes de juliol no hi ha activitat docent i a l'agost l'edifici roman tancat. En canvi, l'activitat de recerca i l'activitat administrativa i de serveis de suport a la docència i la recerca, poden tenir lloc al llarg de tot l'any natural.

2.3. El calendari dels dies i horaris lectius abasta de dilluns a divendres de les 8 hores i fins a les 22 hores, a partir de les 22 hores l'accés a l'edifici està restringit a les persones autoritzades. Tot i això, les activitats de docència i recerca i suport administratiu, no s'aturen i cal disposar de serveis per als membres de la comunitat universitària. 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 a l'Escola durant l'any.

3. DESCRIPCIÓ DELS ESPAIS

3.1. Els espais a disposició de la concessió del servei són:

Un primer espai ubicat a la 4^a planta de l'edifici de l' EPSEB amb una superfície de 432 m², distribuïts en dos espais diferents. Un primer espai on s'ubica la cuina, el self-service, la barra de bar i el menjador; i un segon espai destinat a menjador i sala de

lleure per a professors i PAS. El concessionari disposa d'un magatzem de 25 m2, ubicat a la planta sotterrani.

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 I**.

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

4. CÀNON

4.1. L'adjudicatari del servei abonarà un cànon mínim anual, des de l' inici del contracte i durant els tres primers anys de contracte, de 3.000€anuals(més l'IVA corresponent).

4.2. A partir del primer dia del quart any de contracte, s'estableix un import mínim anual de 5.000€(més l' IVA corresponent).

4.3. Es valora que els licitadors proposin a la seva oferta econòmica l'increment dels imports de les clàusules 4.1. i 4.2. dels presents Plecs.

4.4. L' import del cànon s'actualitzarà amb la variació que experimenti l'IPC dels darrers dotze mesos.

5. DURADA DEL CONTRACTE

5.1. El termini de durada inicial del contracte és fixa en 8 anys. Es valora que els licitadors proposin la reducció del termini de durada del contracte.

La data d'inici del servei està prevista per a l'1 de juliol de 2009.

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

6. INVERSIONS

6.1. L'adjudicatari del servei es fa responsable de l'ús, manteniment i reposició de l'equipament, mobiliari, accessoris i parament del local propietat de la UPC. S'adjunta com **Annex III** la relació de l' esmentat material.

6.2. Els licitadors detallaran a la seva oferta tècnica (sobre C) la relació de mobiliari, equipament i elements, així com el seu import d'adquisició, necessari per a la correcta prestació del servei i que s'adapti a la normativa vigent referida a l'elaboració, distribució i comercialització de menjars preparats (RD 3484/2000), si s'escau. S'estima que aquesta inversió, pot estar al voltant dels 40.000€

6.3. Per altra banda, resta pendent d'amortització una inversió en instal·lacions a la cuina per un valor de 21.312,77€(sense IVA). El nou adjudicatari ha de fer-se càrrec d'aquesta quantia i s'ha d'abonar directament al concessionari actual.

6.4. Posteriorment, qualsevol inversió que calgui realitzar per a la correcta prestació del servei, al llarg del termini de durada del contracte, haurà de disposar del vist-i-plau de la universitat, i no suposarà cap despesa per a aquesta.

6.5. De les inversions més amunt esmentades, així com d'altres que es cregui convenient realitzar, caldrà presentar un pressupost desglossat, per a què la universitat pugui valorar-ho posteriorment.

6.6. L'adjudicatari es compromet a mantenir en perfecte estat d'ús, manteniment i conservació les instal·lacions que són propietat de la universitat.

7. PERSONAL DEL SERVEI

7.1. El concessionari d'acord amb les necessitats del servei determinarà la plantilla de personal adient, així com els horaris i torns necessaris per tal d'oferir el millor servei possible. Es valorarà que els licitadors adjuntin a l'oferta tècnica la distribució d'horaris, torns i categories professionals dels treballadors adscrits al servei.

7.2. L'adjudicatari s'obliga a subrogar el personal que presta actualment el servei en les condicions fixades en l'Estatut dels Treballadors i en les normes vigents sobre successió d'empresa. Les dades corresponents al personal del servei, es podran recollir al servei de reprografia de l'edifici Vèrtex (Plaça Eusebi Güell, 6, planta S1, 08034 Barcelona, telèfon 93 401 79 66), prèvia signatura del compromís de la seva utilització d'acord amb la Llei de Protecció de Dades Personals i del que s'adjunten les següents dades:

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

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.

7.3. Es valorarà que l'adjudicatari estableixi 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.

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, les dues festes locals i el dia 28 de gener, festivitat de Sant Tomàs d'Aquino.

Els dissabtes no tenen consideració de laborables. Tot i això, la universitat, en funció de les necessitats dels usuaris de l'Escola determinarà quins dissabtes tindran consideració de laborables i per tant, caldrà que es presti el servei. El cost de servei dels dissabtes anirà a càrrec del sol·licitant del servei i es facturarà a banda.

8.2. L'horari del servei és, com a mínim, de 7.45h. fins les 20.15 h. de dilluns a divendres laborables. Qualsevol variació de l'horari habitual, requereix la prèvia autorització de la universitat i cal demanar-la per escrit, quedant reflectida en el Llibre d'Ordres del servei.

8.3. Durant els mesos de juliol, així com els períodes de vacances de Nadal i Setmana Santa els dies i horaris de funcionament es podran establir de comú acord entre les parts. Pel que fa als períodes d'exàmens, el funcionament dels serveis (dies i horaris) s'adaptaran a les necessitats de l'Escola.

8.4. L'horari del servei haurà d'estar degudament col·locat en un lloc visible per als usuaris del servei.

9. ALTRES CONDICIONS DEL SERVEI

9.1. Els licitadors inclouran en el projecte, un pla de millora del servei on s'incloguin els horaris/dies d'obertura, pla d'oferta de servei tant destinada a professors i personal d'administració i serveis, com per als estudiants.

9.2. Es valorarà la presentació d'un estudi sobre la possibilitat d'oferir altres serveis i/o productes, així com la possibilitat d'oferir serveis de càtering per als actes que els centres puguin necessitar. Tanmateix es valorarà la inclusió de productes en règim d'oferta pel que fa a preu com a qualitat i quantitat.

9.3. 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.

10. CONTROL DE QUALITAT

Per tal que, l'anàlisi objectiu del funcionament del servei sigui el més correcte possible, l'adjudicatari col·laborarà amb la Universitat per establir un Control de Qualitat del servei. Aquest control es durà a terme mitjançant enquestes, bústia de suggeriments, controls de nutrició, dietètics, analítiques microbiològiques, implantació i execució dels APPCC (Anàlisi 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

El concessionari es compromet a complir amb el llistat de preus màxims que la UPC té establert i que regeix durant tot el curs acadèmic. Pel que fa a la resta de productes que s'ofereixin cal que figurin en un llistat a banda.

Tant a aquest llistat, com el llistat de preus de la resta de productes del servei, han de portar el vist-i-plau de la UPC, i quedar exposats en un lloc visible pels usuaris.

S'adjunta com **Annex IV**, el llistat de preus de la UPC pel curs 2008-2009.

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.

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

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, i tindrà com a sostre de l' increment, la variació que experimenti l'Índex de Preus al Consum a Catalunya (IPC) dels darrers 12 mesos,

Qualsevol proposta de modificació de preus per sobre de l'IPC ha d'anar degudament justificada documentalment.

12. INFORME DEL SERVEI

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

12.2. L'adjudicatari del servei es compromet a presentar, com a mínim anualment, un informe a on es reflecteixi el funcionament del servei. L'informe que s'acompanyarà amb dades contrastables, ha d'incloure entre d'altres els següents apartats:

- 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 anat prenent per generar un millor servei com ara, canvis en les ofertes del productes, inclusió de nous productes, ofertes especials, modificacions de la plantilla de personal, etc.
- Funcionament del servei: capacitat del local, dies i hores de màxima i mínima afluència, etc.
- Tractament estadístic de la informació recollida.
- 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.

Part d'aquesta informació es veurà contrastada amb la informació que, segons la clàusula 15 dels Plecs de Condicions Administratives ha de presentar periòdicament a la Universitat l'adjudicatari.

13. RECOLLIDA DE RESIDUS SOLIDS

13.1. Minimització de residus

El concessionari ha de col·laborar en la política de reducció de residus a la universitat mitjançant:

- La utilització d'envasos reutilitzables, preferiblement de vidre en comptes de plàstic i evitant l'ús de llaunes d'alumini.
- La reducció del nombre d'envasos i embolcalls, eliminant-ne els innecessaris.

13.2. Recollida selectiva de residus

El concessionari és responsable de la separació i recollida selectiva dels residus sòlids que generi; a tal efecte:

- Ha de disposar de contenidors propis per a la separació de les fraccions orgànica, vidre, envasos (plàstic, llaunes, tetrabricks, etc.) paper, cartró, olis vegetals i rebuig. Ha de disposar pels usuaris de contenidors correctament identificats.
- Ha d'utilitzar els circuits de recollida de residus fixats a tal efecte per les ordenances municipals. Per això identificarà convenientment els contenidors i els traslladarà al punt de la via pública destinat a tal efecte en els horaris establerts per que 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. Posteriorment, justificarà davant la universitat el procediment amb els comprovants que l'esmentada empresa l'hi lliurarà.

13.3 Les despeses de recollida de residus anirà a càrrec del concessionari.

14. PREVENCIÓ DE RISCOS LABORALS

14.1. Els licitadors, presentaran un document on s'especifiqui la estructura organitzativa, responsabilitats i recursos per realitzar l'acció de prevenció de riscos laborals a l'empresa, de manera que es demostrï, que l'empresa adjudicatària compleix amb la legislació sobre prevenció de riscos laborals. Per això, cal especificar el següent:

- Disposició de servei propi, o si es té contractat un servei de prevenció aliè, o si s'ha optat per nomenar treballadors designats, etc.
- Recursos que es destinen a la prevenció.
- Nombre de treballadors de l'empresa.

El document, ha d'especificar només els riscos de l'activitat de l'empresa adjudicatària que poden traspasar -se a la UPC amb motiu de la concurrència d'activitat, i indicar un interlocutor de contacte per tractar els aspectes que puguin sortir 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:

- Es recollirà al contracte de serveis de cafeteria, les responsabilitats a 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 l'empresa i l'adjudicatari en les quals, entre d'altres temes, es tractin els aspectes relatius a la prevenció de riscos laborals.

Cadascuna de les parts, universitat i adjudicatari, ha d'informar als seus treballadors respectius 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. Ambdues parts nomenaran un interlocutor de contacte que per tal de tractar els aspectes relatius a la prevenció de riscos laborals.

14.4. 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. Les instruccions es proporcionaran abans de l'inici de les activitats i/o quan es produeixi un canvi en els riscos propis del centre de treball que sigui rellevant a efectes preventius i quan s'hagi produït una situació d'emergència.

14.5. 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.

15. 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.

16. CONSUMS ENERGÈTICS

16.1. El concessionari ha de fer-se càrrec de les despeses dels consums energètics (aigua, gas, electricitat) i telèfon així com i si s'escau, de la instal·lació dels comptadors per controlar els consums esmentats.

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

17. VESTIDORS DEL PERSONAL

La universitat facilitarà al personal adscrit al servei, l'accés a un vestidor d'acord amb la normativa establerta.

18. NETEJA DEL LOCAL

18.1. La neteja dels espais 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.

18.2. Pel que fa a la neteja d'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.

19. VISITA AL LOCAL DE LA CONCESSIÓ

L'Escola podrà expedir un certificat als licitadors que visitin els espais objecte d'aquesta contractació, cosa que es valorarà i que s'haurà d'adjuntar al sobre C (referències tècniques). Els licitadors s'han d'adreçar a la Cap dels Serveis de Gestió i Suport de l'Escola, al telèfon 934.016.252, per coordinar aquestes visites.

20. PROPOSTA DE MILLORES

Es valorarà que els licitadors proposin millores als mínims establerts als plecs que regeixen aquesta contractació.

Montse Pardina
Unitat de Concessions i Serveis externs
Servei de Patrimoni

Barcelona, 13 de març 2009.

ANNEX I

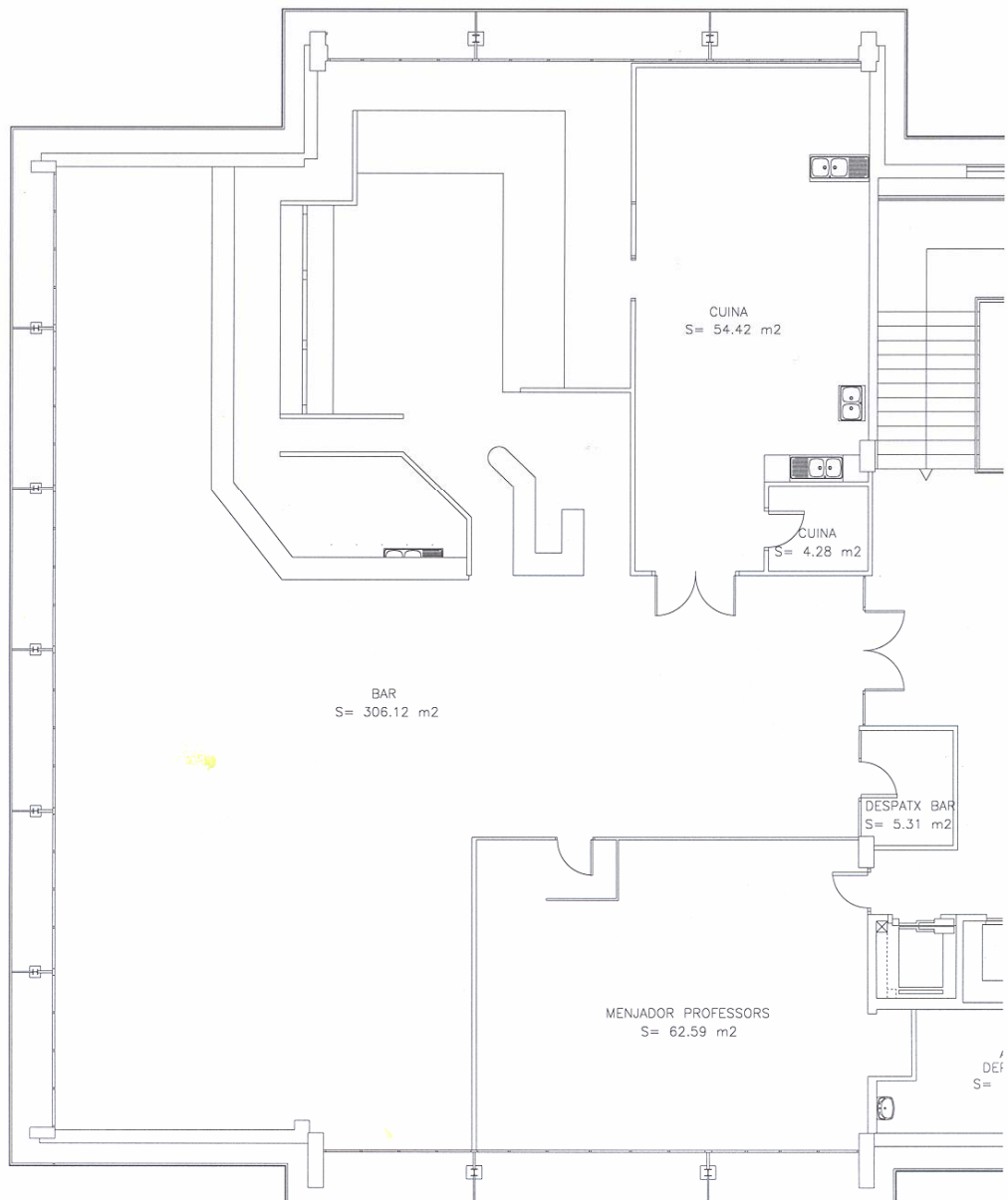
NORMATIVA INTERNA PER A LA UTILITZACIÓ DE LA SALA DE LLEURE I MENJADOR DE PROFESSORS I PAS DE LA CONCESSIÓ DEL SERVEI DE BAR - RESTAURANT DE L' EPSEB.

- En aquest espai únicament hi poden accedir els següents col·lectius: professors i PAS del centre, així com el personal que els hi acompanyi.
- L'horari de l'espai considerat com a menjador reservat és el mateix que la resta de la concessió: de 7.45 h a 20.15 h. sense interrupció de dilluns a divendres i de 7.45 h. a 14.45 h. els dissabtes que calgui prestar el servei.
- La utilització d'aquest espai és com a menjador reservat destinat a professors i personal d'administració i serveis del centre en horari de 13.30 h. a 16.30 hores. La resta de la jornada es destina per al mateix personal, com a sala de lleure i cafeteria.
- En horari de servei de menjador, el concessionari destinarà una persona per atendre als usuaris de l'espai, atès que el servei és a taula.
- La resta de la jornada, el concessionari gestionarà l'espai d'acord al seu objecte.

Serveis extres fora dels espais de la concessió

- 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 direcció del centre.
- Per tal de no causar perjudici al funcionament habitual del servei, el concessionari podrà contractar personal eventual o de suport.

ANNEX II



ANNEX III

INVENTARI BAR - RESTAURANT DE L' EPSEB

- Pupitre caixer autoservei xapa d'acer
- Bufet d'acer inox. per begudes 5 mts.
- Moble guarda-roba
- Moble allotjament carros self service
- 30 cadires plàstic negre estructura negre
- 5 prestatges poliet-alum. De 1320x360
- 5 prestatges poliet-alum. 1500x360
- 6 prestatges poliet-alum de 960x360
- 10 prestatges poliet-alum de 960x460
- 6 escaletes prestatge. 360
- 3 escaletes prestatge. 460
- Marbre expositor moble fred " Macael" 3 cms. blanc
- Taulell de cuina ("encimera")115x80 blau 5493
- Taulell de cuina ("encimera") 85x80 blau 5493
- 1 obridor professional de taula
- 7 cubells escombraries
- Pica dos sinus acer inox.
- Camara frigorífica KIDE 3x2,4x2,5 m.
- Cuina Eurast mod H-8-H 2 focs 2 planxes 2 forns
- Forn DOBRA TP-11 E-380
- Fregidora MOVILFRIT FEP. 25 L. 380 V.
- 10 Focus AHSORG mod. Punta NRO
- 2 focus AHSORG mod punta AHS
- 26 focus RYETTI mod. XSD especial color tija especial

ANNEX IV

LLISTAT UPC DE PREUS CURS 2008-2009

Cafè	0,75 €
Tallat	0,86 €
Café 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 €