

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE BAR RESTAURANT DE L'ESCOLA TÈCNICA SUPERIOR D'ARQUITECTURA DEL VALLÈS DE LA UPC

1. OBJECTE

Constitueix l'objecte d'aquesta contractació l'explotació en règim de concessió administrativa del servei de bar restaurant per a l'Escola Tècnica Superior d'Arquitectura del Vallès (en endavant ETSAV), ubicada a Sant Cugat del Vallès c/ Pere Serra 1-15.

2. INFORMACIÓ ADDICIONAL

2.1. El nombre d'usuaris potencials dels serveis 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 de docència es divideix en dos quadrimestres (setembre-desembre i març-juny), amb els corresponents períodes d'exàmens (gener-febrer i maig-juny). Pel que fa a la recerca i l'activitat administrativa es duen a terme al llarg de tot l'any.

2.3. Els dies i horaris lectius abasten de dilluns a divendres de les 8 hores i fins a les 22 hores, a partir d'aquesta hora l'accés a l'edifici queda restringit a les persones autoritzades.

3. DESCRIPCIÓ DEL LOCAL

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

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

4. CÀNON DE LA CONCESSIÓ

En concepte de cànon de la concessió els licitadors han de proposar un llistat de productes i preus de serveis addicionals que pugui necessitar l'escola i/o els estudiants, així com proposar el termini de manteniment d'aquest preus que, inicialment es fixa com a mínim en un any. Cal presentar aquest llistat en el **sobre C** per a la seva valoració.

5. DURADA DEL CONTRACTE

5.1. El termini de durada inicial del contracte és fixa 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 gener de 2010.

5.2. Una vegada finalitzat el període inicial de durada del contracte, les parts poden acordar successives pròrrogues pels períodes que s'acordin, fins el termini màxim establert a la LCSP.

6. INVERSIONS

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

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.

Cal especificar el cost d'aquestes inversions a l'oferta econòmica (**sobre B**) per tal de poder-les valorar.

6.3. L'adjudicatari haurà de dur a terme les següents inversions en un termini de temps no superior al primer any de contracte:

- 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 un banc o un altre tipus de seient per als treballadors.
- 5- Instal·lar mosquiteres a les finestres de la cuina i magatzem del local.

Cal especificar el cost d'aquestes inversions a l'oferta econòmica (**sobre B**) per tal de poder-les valorar.

6.4. 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 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 proposarà la plantilla de personal 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 en les normes vigents sobre successió d'empreses i a l'Estatut dels Treballadors. Les dades del personal del servei amb dret a subrogació, es podran recollir al Servei de Patrimoni – Unitat de Contractació de la UPC (Plaça Eusebi Güell, 6, Edifici Vèrtex, planta 2, 08034 Barcelona, telèfon 93 401 61 18), 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 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. El mes d'agost es considera festiu.

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

8.3. Qualsevol variació de l'horari mínim que s'estableix, requereix la prèvia autorització de la Universitat i cal demanar-la per escrit. Pel que fa als períodes d'exàmens, el funcionament del servei s'adaptarà a les necessitats de l'Escola. Tanmateix, es podran modificar de comú acord entre les parts els dies i horaris de funcionament, durant el mes de juliol, així com els períodes de vacances de Nadal i Setmana Santa.

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. Així mateix, 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 presentar 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.
- 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.

9.4. 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.

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

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

9.7. 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.

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 el control de qualitat del servei.

Aquest control s'ha de dur a terme mitjançant enquestes, bústia de suggeriments, controls de nutrició, dietètics, analítiques microbiològiques, implantació i execució de les 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 UPC té establert i que regeix durant tot el curs acadèmic. S'adjunta com **Annex III**, el llistat de preus de la UPC pel curs 2009-2010.

11.2. La totalitat dels llistats de preus han de disposar del corresponent vist-i-plau de la UPC, 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. Pel que fa a la resta de productes que s'ofereixin cal que figurin en un llistat a banda. 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. Qualsevol proposta de modificació de preus per sobre de l'IPC ha d'anar degudament justificada documentalment.

12. 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. Actualment l'Escola disposa d'un servei de màquines en règim d'autoservei amb les següents màquines:

- 1 màquina de begudes fredes i 1 màquina d'ampolles d'aigua, 1 màquina de begudes calentes i 1 màquina de productes sòlids, situades al passadís de les aules teòriques (planta baixa).
- 1 màquina de begudes fredes i 1 màquina d'ampolles d'aigua, situades al passadís de les aules pràctiques (2ª planta).

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

El concessionari 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.

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 doncs el següent:

- La disposició de servei propi, o de servei de prevenció aliè.
- Els recursos que es destinen a la prevenció.
- El nombre 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

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

16. VESTIDORS 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

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. La neteja 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. VISITA AL CENTRE

L'Escola expedirà un certificat als licitadors que visitin els espais objecte d'aquesta contractació. Prèviament, els licitadors s'han d'adreçar al Sr. Josep Fornieles telèfon 934.017.840, per coordinar aquestes visites.

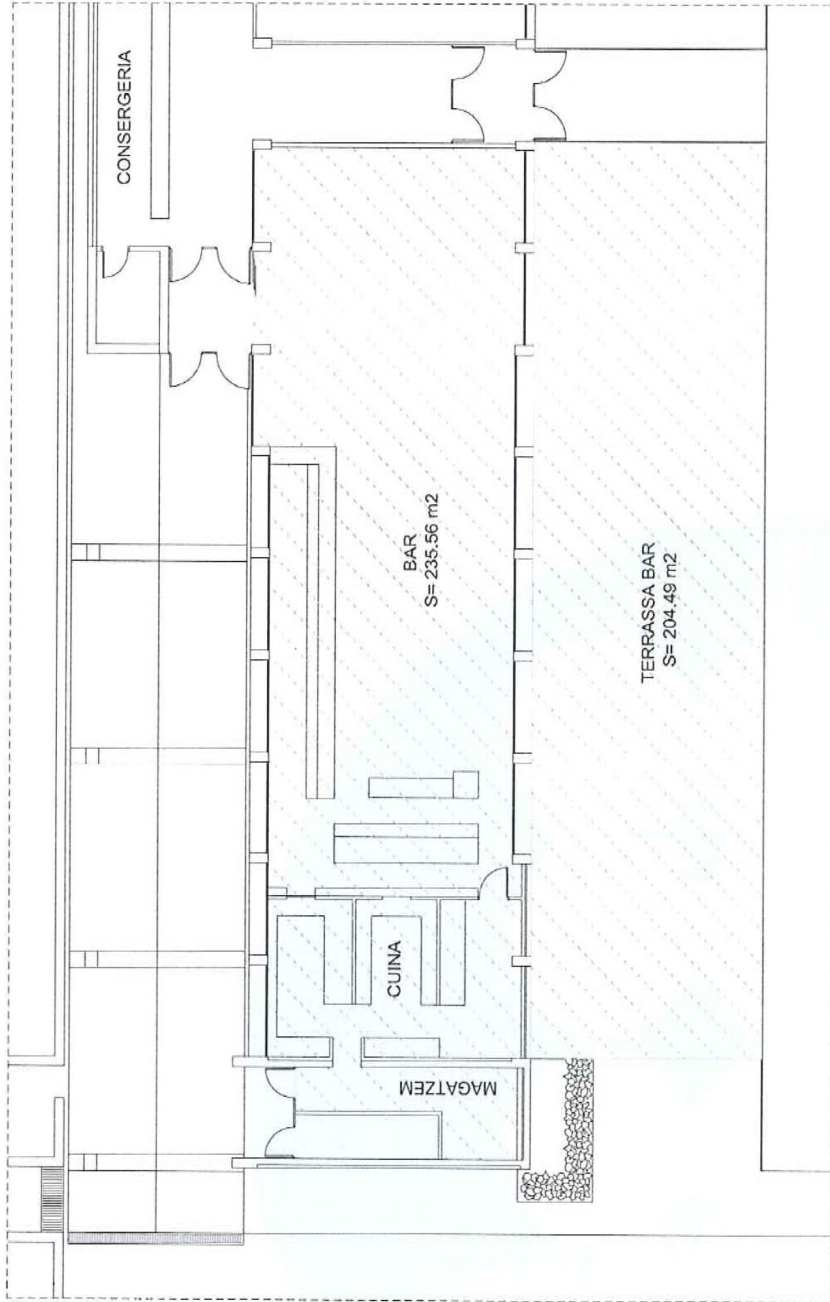
19. PROPOSTA DE MILLORES

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

Neus Gil
Unitat de Concessions i Serveis externs
Servei de Patrimoni

Barcelona, 29 de setembre 2009

ANNEX 1
Plànol del local de concessió



Annex II

INVENTARI BAR-RESTAURANT ETSAV

Bar- Restaurant

- 12 Taules 180x70 cm.
- 6 Taules 2009NTGP-200 180x70 7902 S. Color gris 300m.
- 50 Cadires de plàstic negre, estructura negre,
- 72 Cadires
- 1 Armari d'acer inox. Portes corredores Ref. 1350x850x800.
- 1 Armari d'acer inox Portes corredores Ref. 1350x850x800 amb safata per a fred.
- 4 Suports de vidres bufet amb tubs d'acer inox. De 30m/mx 700.
- 1 Suport subjecció removedora xapa d'acer inox Ref.700x500x1.2
- 1 Conjunt suport de lliscada amb safates, bufet amb 2 suports abatibles de 300x300, 3 tubs de 1600 30 mm.
- 2 Mostradors d'acer inox. De 1,5 tub de 63 n/n ref. 2800x400x1110.
- 1 Prestatge per entrepans amb 2 prestatges d'acer inox. 1m/m ref.730x395.
- 1 Prestatge per l'armari de pa amb xapa d'acer inox. De 1m/m ref.730x395.
- 2 Prestatges acer inox. 210x 25 cm.
- 1 Prestatge acer inox. 70x25 cm.
- 1 Prestatge acer inox. 95x40 cm.
- 1 Prestatge acer inox. 277x40 cm.
- 2 Forns per escalfar self servi 160x80 amb protector de vidre.
- 1 Nevera self servi 200x80 cm. De tres cos amb protecció de vidre
- 1 Taula self servi coberts i pa 80x80 cm acer inox.
- 2 Prestatges self servi 200x40cm. Acer inox.
- 1 Prestatge self servi 145x40cm. Acer inox.
- 1 Prestatge self servi 30x40cm. Acer inox.
- 1 Boteller self servi 270x60cm. Acer inox.
- 1 Moble mostrador acer inox. 100x80 cm. Amb un calaix en forma de L.
- 1 Moble mostrador acer. Inox. Forma hexagonal 50 cm.x116 cm. Amb un prestatge.
- 2 Neveres boteller 250x60cm. Acer inox. 5cos.
- 1 Moble cafetera acer inox.
- 1 Prestatge acer inox. 55x210 cm.
- 1 Aigüera acer inox. 2 sinus i escorreplats 235x60 cm F+VALLES
- 1 caixa registradora
- 1 Registradora ELCO DATA
- 1 Cafetera 3 braços
- 1 Molinet de cafè
- 2 Carros self servi acer. Inox.

Cuina

- 1 Rentaplats
- 1 Moble aigüera 1 sinus, acer inox. 80x180cm.
- 1 Prestatge acer inox. Escorredor de safates 100x40 cm.
- 1 Moble auxiliar rentaplats 80x70 cm. Acer inox.
- 4 Prestatgeries acer inox. 3 prestatges 193x80xx45 cm. SISTHOS
- 1 Prestatgeria acer inox. 193x120x45 cm. SISTHOS.
- 1 Moble aigüera 1 sinus, acer inox. 62x190 cm.
- 1 Prestatge acer inox. 240x40 cm.
- 1 Aigüera 50x60 acer inox
- 1 Moble aigüera 175x70 2 sinus acer inox.
- 1 prestatge acer inox 250x40 cm.
- 1 prestatge acer inox 165x40 cm.
- 1 prestatge acer inox 325x40 cm.
- 1 Nevera 6 cos acer. inox. 325x58.
- 1 Moble auxiliar acer inox. 200x55 cm.
- 1 escalfador d'aigua Fagor
- 1 Fregidora
- 1 Cuina de 2 planxes, 1 fogó
- 1 Prestatge acer inox. 240x30 cm.
- 1 Prestatge acer inox. 150x20 cm.
- 1 Moble auxiliar 1 aigüera 380x58 acer inox.
- 1 Moble auxiliar 220x58 cm. acer inox.
- 1 Prestatge acer inox. 183x40 cm.
- 1 Extractor de fum MONTJES MARUGAN.
- 1 Grill TEFAL
- 2 Telèfons sense fil.

Magatzem

- 2 Neveres 6 portes 125x195x80 cm.

Annex III

LLISTAT DE PREUS UPC CURS 2009-2010

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 €
Entrepanns freds (pa amb tomàquet i embotit)	1,92 €
Entrepanns calents	1,92 €
	MENÚ 6,62 €

MÀQUINES VENDING

Llaunes de refresc	1,14 €
Cafè, tallat, cafè amb llet, xocolata, infusions	0,61 €
Pastes / bolleria / aperitius / xocolatines	0,81 €

