PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

CONTRACTE DE GESTIÓ DE SERVEIS PÚBLICS, EN LA MODALITAT DE CONCESSIÓ, PER A L'EXPLOTACIÓ DELS SERVEIS DE CAFETERIA I MENJADOR ALS CAMPUS DE CIUTADELLA I AL CAMPUS DEL POBLENOU DE LA UNIVERSITAT POMPEU FABRA I SUBMINISTRAMENT D'ALIMENTS I BEGUDES MITJANÇANT MÀQUINES EXPENEDORES ALS CAMPUS ABANS ESMENTATS I A L'EDIFICI DEL RECTORAT. Exp. E-300100 / 02-04-15

ÍNDEX

1 Objecte del contracte
2 Espais de prestació del servei
3 Usuaris
4 Servei de cafeteria
5 Servei de menjador
6 Oferta de servei per a clients amb necessitats especials
7 Menjar ètic, sostenible i saludable
8 Serveis de coffee-breaks i de càtering
9 Horaris i períodes d'obertura
10 Condicions de servei
11 Productes a oferir i llista de preus
12 Qualitat dels productes alimentaris a oferir. Qualitat del servei
13 Màquines expenedores de productes alimentaris i begudes
14 Renovació d'equipament i de dependències, a càrrec de l'adjudicatari
15 Locals, equipaments i serveis i subministraments facilitats per la Universitat.
16 Neteja i condicions mediambientals
17 Personal
18 Atenció i informació a l'usuari
19 Obligacions generals
20 Seguiment del contracte

Annexos

1 Llista de preus
2 Plànols cafeteries
3 Memòria de condicions tècniques d'espais i instal·lacions
4 Màquines expenedores

upf.

1 - Objecte del contracte

L'objecte del present contracte és la concessió per a l'explotació dels serveis de cafeteria i menjador, als Campus de la Ciutadella i Poblenou, i subministrament d'aliments i begudes mitjançant màquines expenedores, als Campus abans esmentats i també a l'edifici de Mercè (seu del Rectorat), amb subjecció a les condicions previstes en aquest plec de condicions tècniques i al plec de condicions administratives.

Per servei de cafeteria s'entén el propi d'un espai on se subministren entrepans, brioixeria, begudes fredes i calentes i altres productes similars, amb una oferta de producte variada.

Per servei de menjador s'entén aquell on se subministren plats cuinats i/o preparats, en base a un menú sencer, mig menú i a una oferta variada ajustada a diferents preus i productes, de manera que l'usuari pugui triar el tipus de servei que li sigui més adient, ja sigui per preu o per producte. Aquest servei es prestarà dins de les instal·lacions habilitades a l'efecte, les quals disposen de cuina per a la preparació de menjar i la seva venda en modalitat de self-service, i també en nevera-expositora de productes preparats.

Tant al servei de cafeteria com al de menjador, l'oferta de servei ha d'incloure productes per a clients amb problemes de salut com els que tenen intolerància al gluten, o clients que opten per una dieta ètica, vegans i vegeterians, i tots aquells productes que tinguin la consideració de menjar saludable i que permetin a l'adjudicatari l'obtenció de la certificació Amed.

Per màquines expenedores s'entén l'equipament necessari per tal que els usuaris, fora dels espais de cafeteria i menjador, puguin adquirir a qualsevol hora i dia tant begudes fredes com aliments envasats, d'acord amb les condicions establertes en aquest plec. La dotació d'aquest equipament s'estén també a l'edifici Mercè, seu del Rectorat.

La licitació s'estructura en un únic lot de licitació, que inclou el següent:

- Campus de Ciutadella
  - Cafeteria-menjador de Jaume I, incloent terrassa
  - Cafeteria-menjador de Roger de Llúria
  - Màquines expenedores de begudes fredes/calentes i productes sòlids
- Campus del Poblenou
  - Cafeteria-menjador de Roc Boronat
  - Cafeteria de plaça Gutenberg, incloent terrassa
  - Màquines expenedores de begudes fredes/calentes i productes sòlids
- Edifici de plaça Mercè (seu del rectorat)
  - Màquines expenedores de begudes fredes/calentes i productes sòlids

2 - Espais de prestació del servei

<u>Campus de la Ciutadella</u>

El Campus de la Ciutadella disposa de dues cafeteries-menjador, ubicades als edificis de Jaume I i Roger de Llúria. S'adjunten al present plec, els plànols de distribució (annex 2). Es ressenyen a continuació les seves característiques principals:

Jaume I (planta baixa de l'edifici Jaume I):

- Un total de 466,97 m2, dels quals 349,33 m2 corresponen a menjador-cafeteria i la resta a instal·lacions de cuina. Cal afegir l'espai de terrassa (sota-porxo de la plaça)

- Capacitat: 196 places, a les quals cal afegir 112 places de la zona de sota-porxo.

Roger de Llúria (planta S de l'edifici de Roger de Llúria):

- Un total de 875 m2, dels quals 682,36 m2 corresponen a menjador-cafeteria i la resta a instal·lacions de cuina.

- Capacitat: 320 places.

Campus del Poblenou

El Campus del Poblenou disposa d'una cafeteria-menjador, ubicada a la planta soterrani de l'edifici Roc Boronat, i una cafeteria amb accés directe des de la plaça Gutemberg, amb terrassa. S'adjunten al present plec els plànols de distribució (annex 2). Es ressenyen a continuació les seves característiques principals:

Roc Boronat (planta S de l'edifici Roc Boronat):

- Un total de 326,36 m2, dels quals 220,45 m2 corresponen a menjador-cafeteria i la resta a instal·lacions de cuina.

- Capacitat: 192 places.

Plaça Gutemberg (plaça interior del Campus):

- Un total de 323 m2, incloent la zona de cafeteria i instal·lacions tècniques.

- Capacitat: 162 places

- Espai de terrassa ubicat a la plaça Gutemberg, amb capacitat de 108 places.

3 - Usuaris

Els potencials usuaris de totes les cafeteries-menjador són els estudiants dels diferents estudis que s'imparteixen en els Campus, així com el professorat i el personal d'administració i serveis. A les instal·lacions poden accedir així mateix el personal d'altres unitats o Campus de la Universitat que hagin de desplaçar-se a aquests espais. No s'exclou la possibilitat de clients externs no pertanyents a cap dels col·lectius esmentats. Les dades estimatives són les següents:

	Alumnes	PAS	PDI	Altres	TOTAL
Campus de la Ciutadella	7.428	301	698	71	8.498
Campus del Poblenou	3.506	146	646		4.298

A títol informatiu, el nombre estimat de menús per als espais de restauració de Jaume I i de Comunicació és de 200 menús diaris a cadascú, i a l'espai de Roger de Llúria poden subministrar-se aproximadament uns 400 menús diaris.

Respecte als tiquets de caixa, la suma de tiquets de cafeteria-menjador , igualment a títol indicatiu són els següents:

- Jaume I: 1.100 tiquets diaris
- Roger de Llúria: 800 tiquets diaris
- Poblenou: 1.200 tiquets diaris

upf.

4 - Servei de cafeteria

Per servei de cafeteria s'entén el propi d'un espai on se subministren entrepans, brioixeria, begudes fredes i calentes i altres productes similars, amb una oferta de producte variada.

El servei s'iniciarà diàriament, de dilluns a divendres a les 07:45 del matí i es prestarà de manera complerta, de manera que l'usuari pugui gaudir ja en aquell moment de la totalitat de productes recollits a la llista de productes obligatoris. La finalització serà a les 19 hores.

Dins de l'oferta de servei, s'ajustarà a allò que s'especifica al present plec, apartats 6 i 7, en relació a clients amb necessitats especials, menjar saludable i vegetarià.

El concessionari garantirà la prestació de la totalitat del servei durant el termini de temps en què la cafeteria romangui oberta al públic.

5 - Servei de menjador

El servei de menjador s'iniciarà diàriament a les 13:00 hores i finalitzarà no abans de les 15:30 hores. Dins d'aquest termini, el concessionari resta obligat a oferir com a mínim als clients el següent:

- Un menú sencer: primer plat, segons plat, pa, beguda i postres
- Un menú sencer: igual que l'abans esmentat però sense beguda
- Un mig menú: primer o segon plat, amb pa, beguda i postres
- Un mig menú: igual que l'abans esmentat però sense beguda

Tots els plats del menú han de trobar-se correctament identificats quant a la seva composició i, a més, si són aptes per a clients amb intolerància al gluten o si tenen consideració d'aliments vegans.

Igualment prestarà el següent:

- Un servei de menjar de plats individuals, ja preparats en una carmanyola de plàstic i que l'usuari pugui adquirir de manera individualitzada. L'oferta d'aquest servei serà diversa i a criteri de l'adjudicatari, però sempre haurà d'haver-hi amanida variada, pasta preparada i fruita tallada. Aquest tipus de servei estarà correctament senyalitzat dins de l'espai de cafeteria-restauració, i se servirà des de la línia de self o bé des d'expositor refrigerat.

Dins l'oferta de servei, es farà referència a allò que s'especifica al present plec, apartats 6 i 7, en relació a clients amb necessitats especials, menjar saludable i vegetarià.

6 - Oferta de servei per a clients amb necessitats especials.

La UPF, conscient de la importància d'oferir un servei per a clients amb necessitats especials, obliga a l'adjudicatari a oferir de manera permanent una sèrie de productes, compatibles amb la intolerància amb el gluten, consistent principalment en:

- En el servei de cafeteria: oferta d'entrepans i brioxeria compatible amb la intolerància al gluten:
    - Un mínim de tres opcions de pastisseria envasada
    - Un mínim de dos entrepans freds i dos de calents
    - Suc natural de fruites, cafès, infusions i begudes refrescants

- En el servei de menjador de Roger de Llúria i Campus de Comunicació: primers i segons plats compatibles amb la intolerància al gluten.

    - Oferta de bufet d'amanides
    - Oferta mínima de dos primers plats i dos segons plats
    - Pa sense gluten
    - Fruita natural i iogurts

Per a la prestació d'aquest servei, l'adjudicatari ha de comptar amb un personal correctament format, assegurant-se que rep les pautes correctes per a l'elaboració dels plats sense gluten i, així mateix que coneix les conseqüències que implicaria per als usuaris amb intolerància al gluten qualsevol error o mala pràctica de manipulació.

7 - Menjar ètic, sostenible i saludable

La UPF aposta per reduir l'oferta de productes d'origen animal i augmentar l'oferta de productes d'origen no animal (vegans) i normalitzar el consum d'aquests últims. Aquesta aposta de la UPF no només consisteix en donar oferta ètica de productes o per a gent amb problemes de salut sinó que també per reduir la petjada ecològica de la Universitat.

Els licitadors hauran de tenir en compte aquesta aposta de la UPF i inclouran una oferta variada tant al servei de cafeteria com el de menjador que suposi una contribució ètica i responsable del concessionari.

A tal efecte, dins de la seva oferta de servei el concessionari ha d'incloure el següent:

- Dins de l'espai de cafeteria:

    - Al menys un entrepà vegà, tant fred com calent, disponible tot el dia per esmorzars i berenars. A títol indicatiu poden ser entrepans de paté vegetal, d'hummus, d'embotits vegans, de verdures cuites o crues, etc. Aquesta oferta ha de romandre especialment visible dins de les instal·lacions de la cafeteria.

- Dins del servei de menjador, i com opcions de plats que composen el menú:

    - <u>En els primers plats</u>, no barrejar els components bàsics de les amanides amb proteïnes animals; presentar per separat la carn, peix, ous i derivats de la llet; incloure sempre alguna proteïna vegetal important entre els components per triar (per exemple llegums, tofu, fruits secs o pasta integral, sempre sense barrejar amb aliments de procedència animal); incloure al menys un cop a la setmana una sopa o crema calenta vegana amb verdures i algun carbohidrat com pasta, arròs, cuscús, patates o sopa.

    - <u>En els segons plats</u>, permetre substituir la proteïna animal per una de vegetal, de manera que hi ho desitgi pugui optar a tots els aliments vegetals del menú diari mentre no hi hagi una opció vegetariana específica i complerta; incloure sempre una opció de pasta o arròs integral; incloure sempre una opció de salsa vegetal; incloure una opció vegana calenta cada dia marcada com a tal (per exemple: hamburgueses o salsitxes vegetarianes, arròs de verdures, croquetes de tofu o seitan, cuscús vegetarià, etc.)

    - <u>En relació les postres</u>, incloure una opció vegana a banda de la fruita; per exemple: iogurts de soja o postres de puré o compota de fruita, sempre sense llet d'origen animal o derivats d'ella.

Cap plat no es pot repetir més de dues vegades a la setmana, excepte l'amanida verda.

Igualment, l'adjudicatari ha de poder facilitar, sota comanda i amb antelació suficient, entrepans i menús per a clients amb altres necessitats especials.

L'adjudicatari haurà de mantenir i renovar, el certificat de qualificació AMED, que atorga l'Agència de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya; els requisits per assolir-la es poden trobar a la seva web. La no obtenció, manteniment o renovació de la certificació AMED durant el termini de duració del contracte, serà motiu suficient per no exercir una pròrroga.

L'adjudicatari ha de promoure el consum de productes provinents de comerç just com el cafè, sucre, etc... així com la cuina de mercat i la utilització habitual de productes de proximitat i de temporada.

Les begudes i els menjars per emportar fora de les instal·lacions de la concessió s'han de lliurar amb embalatges compostables. En el cas dels menjars, els embalatges també poden ser de paper o cartró reciclats. Quan es tracti d'aquest tipus d'embalatge només aniran retolats amb tintes biodegradables.

Els criteris respecte a menjar ètic, sostenible i saludable d'aplicació a les màquines de vending es recullen a l'apartat 13 del present plec.

8 - Serveis de Coffee-break i de càtering

L'adjudicatari haurà de prestar, sota petició, un servei de càtering per a actes a celebrar dins dels diferents Campus. A tal efecte, dins de la seva oferta de servei presentarà diferents opcions estàndards de coffee-breaks i de càtering, a un preu tancat. La UPF publicitarà aquestes opcions i serviran de base per a possibles encàrrecs de servei per part de les Direccions de Campus. Si és el cas, pot negociar amb el sol·licitant un altre servei de coffee-break o de càtering, de contingut i de preu diferent.

9 - Horaris i períodes d'obertura

El servei per a totes les cafeteries, com a mínim, es prestarà d'acord amb els següents horaris:

- De dilluns a divendres, des de les 07:45 a les 19:00 hores.
    - En període no lectiu, es podrà avançar el tancament a les 17:00 hores i sempre amb comunicació prèvia i aprovació de les Direccions de Campus.
- El servei de menjador ha de cobrir, com a mínim, la franja horària compresa entre les 13:00 i les 15:30 hores.
- L'adjudicatari podrà obrir les cafeteries en dissabte o en dies festius, i prestar un servei total o parcial, si l'activitat del Campus preveu una afluència de potencials usuaris; principalment aquesta situació es dóna en períodes d'exàmens. Requerirà de l'aprovació de les Direccions de Campus i no suposarà un increment del cànon.
- Les instal·lacions romandran tancades en aquells períodes en què el Campus o l'edifici en què s'ubiquin tanqui per decisió de la UPF (que pot ser en període de nadal o mes d'agost, caps de setmana o festius, per exemple). Aquest tancament, per decisió de la UPF, comportarà l'exempció de la part proporcional del cànon establert.

El concessionari pot sol·licitar el tancament d'un dels espais de cafeteria-restauració del Campus de Ciutadella, un cop acabat el curs acadèmic i únicament per un curt termini de

temps. Aquest tancament necessitarà de l'autorització de la UPF i no comporta l'exempció de cànon.

La UPF facilitarà al concessionari el calendari de cada curs acadèmic.

10 - Condicions de servei

Degut a l'afluència massiva de clients en determinats moments de la jornada, l'adjudicatari vetllarà perquè aquests siguin atesos amb fluïdesa, de manera que no es formin cues excessivament llargues.

L'adjudicatari permetrà que els diferents col·lectius universitaris facin ús de la seva carmanyola o entrepans tant a l'espai interior de cafeteria com a les terrasses, durant la franja horària del servei de menjador. No obstant això, pot reservar un percentatge de places per als usuaris que vulguin fer ús del menú sencer o el mig menú; aquest percentatge es determinarà conjuntament amb la Direcció de Campus i les places reservades a l'efecte seran degudament senyalitzades.

D'acord amb la legislació vigent, no es pot vendre tabac ni fumar dins de les instal·lacions de la cafeteria-menjador.

No es poden vendre ni consumir dins de les instal·lacions de cafeteria-menjador begudes alcohòliques de més de 20 graus (Llei 20/1985, de 25 de juliol). No serà permesa la venda de begudes alcohòliques per caixes. L'adjudicatari vetllarà per un consum responsable d'aquest tipus de begudes.

No és permesa la instal·lació de màquines recreatives, de joc o similars.

Es podrà pagar com a mínim en efectiu, xecs restaurant i tarja bancària.

Quant a l'equipament i parament, hi podran haver diferents elements publicitaris i d'imatge (estovalles de paper, rètols, cartells, expositors) sempre que aquests elements hagin estat aprovats per la UPF.

Tots els rètols amb informació de preus, publicitat i escrits exposats al públic han de ser com a mínim en català.

11 - Productes a oferir i llista de preus

L'adjudicatari resta obligat a oferir diàriament els productes que figuren a l'annex 1 al present plec de condicions tècniques. L'import d'aquests productes seran els que ofereixi l'adjudicatari en la seva oferta i que en cap cas podran ser superiors als establerts com a màxims en el moment de la licitació. Si l'adjudicatari ho creu oportú, podrà proposar uns preus més baixos durant l'execució del contracte.

El licitador farà una proposta de productes que complementin als considerats com obligatoris i que, al seu criteri, es poden servir dins dels espais de cafeteria-menjador, indicant el seu preu, IVA inclòs. En cas de ser adjudicatari, la UPF haurà d'aprovar els preus d'aquests productes.

Es podran fer ofertes especials de productes combinats (per exemple, begudes calentes i brioxeria, o entrepà amb beguda), que pot renovar de manera periòdica. Els preus de les ofertes seran comunicades a la UPF, de la qual necessitarà la seva aprovació.

La llista de preus obligatoris i complementaris ha de romandre dins de les instal·lacions de cafeteria-menjador, de manera visible, segellada per la UPF i signada pel responsable de contracte.

upf.

12 – Qualitat dels productes alimentaris. Qualitat del servei

Els productes alimentaris servits per l'adjudicatari han de complir tot el que especifica la normativa legal, han de ser de bona qualitat, tenir el registre corresponent, l'etiquetatge segons la normativa, i han d'estar ben manipulats.

A l'inici del servei, el concessionari aportarà la fitxa tècnica de totes les referències de venda (excepte d'aquelles etiquetades pel fabricant i que no es manipulen posteriorment). La fitxa ha de constar com a mínim, dels apartats següents: escandall, recepta d'elaboració i nota de control d'al·lèrgies alimentàries segons la normativa vigent. En totes les fitxes cal que hi figurin el nombre dels productes o ingredients i la qualitat de cada producte.

Les begudes embotellades que se serveixin han de ser sempre de les marques més conegudes i usuals al mercat.

En relació al pa, tant als entrepans com al servei de menjador ha d'oferir-se una opció de pa integral.

El responsable de contracte efectuarà periòdicament controls de qualitat, per sí mateix o mitjançant empreses especialitzades. Aquest control es farà mitjançant visites als locals, comprovacions de qualitat, higiene i salubritat amb les quals es porta a terme el servei. També durà a terme controls de nutrició, dietètics, analítiques microbiològiques i d'altres elements susceptibles de mesura que es creguin oportuns. El no compliment de les seves responsabilitats pot donar peu a penalitzacions, d'acord amb el que s'estableix al plec de condicions administratives.

El responsable de contracte es reserva el dret d'exigir per escrit la retirada dels productes que no reuneixin les condicions estipulades així com la d'aquells que per la seva naturalesa o forma de preparació no siguin adequats.

L'adjudicatari serà l'únic responsable de les alteracions que puguin patir els productes alimentaris i de les conseqüències que per a la salut dels usuaris puguin derivar-se.

L'adjudicatari restarà obligat a posar en coneixement al responsable del contracte, les inspeccions sanitàries realitzades pels òrgans competents, i a transmetre en un termini de 24 hores els informes i actes rebuts. En cas que s'imposin sancions, seran a càrrec de l'adjudicatari.

Els proveïdors de l'adjudicatari hauran d'estar acreditats i s'atindran al previst a la normativa vigent.

La conservació, l'emmagatzematge dels aliments, la preparació i el servei haurà d'ajustar-se al previst a la normativa vigent.

13 - Màquines expenedores d'aliments i de begudes

L'adjudicatari instal·larà com a mínim, les màquines expenedores d'aliments i de begudes que figuren a l'annex 4 del present plec.

Les màquines estaran ubicades a zones comuns dels edificis, facilitant la seva utilització en tant l'edifici romangui obert i durant els set dies de la setmana. Quan hi hagi més d'una màquina en un mateix espai, aquestes aniran panel·lades dins d'una estructura que integrarà, a més, papereres de reciclatge de gots i envasos, així com de rebuig.

Les màquines han d'oferir, com a mínim, el següent:

- Begudes fredes: aigua, refrescs de cola, llimona, taronja, etc. No es pot vendre begudes alcohòliques. Es fomentarà l'ús d'envasos en plàstic en detriment de les llaunes.
- Begudes calentes (cafè, té, descafeïnat, etc.). Es fomentarà la utilització de cafè de comerç just. Tots els productes han de ser aptes per a persones amb intolerància al gluten.
- Aquests equips han de permetre que l'usuari pugui obtenir el producte calent aportant ell el seu got, a un preu inferior.
- Aliments sòlids envasats que han de ser majoritàriament saludables i aptes per a usuaris amb intolerància al gluten.

Determinades màquines, d'acord amb la seva ubicació i segons s'especifica a l'annex 4, han d'oferir tanmateix peces de fruita i safates de fruita tallada, a més de iogurt natural. El nombre de màquines a oferir aquest tipus de productes, així com la seva varietat, es pot ampliar i/o minorar tant a proposta de l'adjudicatari com de la UPF.

Les màquines han de complir les directives tècniques sanitàries i ambientals reglamentàries.

L'adjudicatari garantirà el correcte funcionament de tots els seus punts de venda, assegurant-se que estiguin en perfecte estat, assumint els costos que això comporti, així com realitzar i prendre les mesures que escaiguin a rel de les inspeccions tècniques que hagi fet de les instal·lacions.

Les avaries es resoldran en un termini màxim de 24 hores (tret de cap de setmana i festius); si no fos possible, es retirarà l'equip avariat i serà substituït per un altre en un termini màxim de 72 hores.

Totes les màquines hauran de dur de manera visible, com a mínim, la següent informació:

- Número identificatiu de la màquina.
- Noms dels productes que ofereixi, com a mínim en català.
- Telèfon de contacte en cas d'incidència. Per defecte aquest telèfon correspondrà a la cafeteria a la qual està adscrita la màquina.

L'usuari, en cas d'una incidència i quan els espais de cafeteria romanguin oberts, pot adreçar-se a la cafeteria a la qual s'adscriu la màquina; indicarà el número identificatiu de la màquina i, si s'escau, serà rescabalat de manera immediata bé de l'import o bé del producte no subministrat.

14 – Renovació d'equipament i de dependències, a càrrec de l'adjudicatari

Els espais de cafeteria i cuina, compten amb l'equipament necessari per a la prestació del servei. No obstant, hi ha mobiliari que ja ha esgotat la seva vida útil i per altra banda cal adaptar les instal·lacions a les noves necessitats, especialment pel que fa a la preparació de menjars i entrepans per a usuaris intolerants al gluten.

Els licitadors han d'incloure en la seva proposta les següents inversions de forma obligatòria, que seran al seu càrrec i que quedaran a les instal·lacions i en propietat de la UPF a la finalització de la concessió:

- Campus de Ciutadella / Jaume I
    - Renovació de tot el mobiliari de terrassa: 28 taules i 112 cadires
    - Renovació de cadires de l'espai de menjador: 196 cadires
    - Adaptació de l'espai interior per poder oferir entrepans per a usuaris amb intolerància al gluten

- Campus de Ciutadella / Roger de Llúria
    - Adaptació de l'espai de cuina per poder oferir entrepans i menjar per a usuaris amb intolerància al gluten
- Campus de Comunicació-Poble Nou / plaça Gutemberg
    - 10 Para-sols, que permetin el seu ancoratge al paviment de la plaça
- Per a les tres espais de menjador:
    - Expositor frigorífic per a plats individuals preparats

El licitador presentarà dins la seva oferta la proposta d'equipament i d'instal·lacions, segons el detall abans especificat, i pot incloure altres elements si ho considera adient. En qualsevol cas, la implantació d'aquests darrers elements haurà de ser aprovada per la UPF en el cas de ser adjudicataris.

L'adjudicatari del contracte haurà de concretar la seva proposta en un projecte executiu un cop formalitzat el contracte, el qual haurà de tenir el vist i plau dels serveis tècnics de la Universitat abans d'implantar-los. Totes les despeses necessàries a aquest respecte, inclosos honoraris professionals i despeses de legalització, aniran a càrrec de l'adjudicatari.

L'adjudicatari vetllarà per la inclusió de mesures d'adequació a les persones amb mobilitat reduïda. Caldrà assegurar la correcta alçada dels taulells, de les taules i retolacions i sortides d'emergència degudament senyalitzades.

15 - Locals, equipaments, subministraments i serveis facilitats per la Universitat

L'adjudicatari mantindrà els equipaments específics de cafeteria i restauració en perfecte estat de conservació, funcionament i neteja, efectuant al seu càrrec totes aquelles reparacions o reposicions que s'esdevinguin.

Tot l'equipament i mobiliari que s'instal·li haurà de ser nou. Prèviament a la conformitat per part de la UPF a les instal·lacions realitzades, el concessionari haurà d'acreditar la compra de tots els elements mitjançant les factures corresponents.

Tot l'equipament que ja estigui a les dependències a l'inici del contracte, així com aquell que sigui substituït perquè ha esgotat la seva vida, com aquell que s'incorpori a l'inici de contracte o en el període d'execució del contracte, quedarà en propietat de la UPF, en el moment de finalització de contracte, sigui per compliment o per resolució.

L'equipament que actualment està als espais de cafeteria i que s'hagi de substituir, serà transportat per l'adjudicatari al lloc adequat perquè es pugui reciclar d'acord amb la normativa que en cada cas correspongui.

Ateses les característiques del contracte i de les dependències, els licitadors podran fer una visita a tots els espais de cafeteria-menjador objecte de licitació, per tal de conèixer de primera mà els diferents espais i fer les observacions pertinents davant els responsables de la UPF.

L'adjudicatari podrà sol·licitar a la UPF autorització per procedir a obres de millora als espais de cafeteria, en el decurs de la prestació del servei, sempre a càrrec seu; en cap cas podran efectuar obres pel seu compte.

La UPF, i concretament la seva Unitat Tècnica d'Obres i Manteniment (UTOM) supervisarà el manteniment general de les instal·lacions, exigint al concessionari:

- La reparació i manteniment de l'equipament general d'hosteleria.
- La reparació i manteniment dels equips d'extinció de les campanes d'extracció.
- La reparació i el manteniment del sistemes d'extracció de les cuines (filtres, conduccions, caixes de ventilació).
- La reparació i manteniment obligatori de les instal·lacions amb risc davant la legionel·losi, segons RD 865/2003, circuits d'aigua freda i calenta sanitària, amb certificat de treballs efectuats per part d'empreses mantenidores autoritzades.
- La reparació i manteniment de la xarxa de sanejament interior i de fontaneria.
- La neteja d'elements de difusió d'aire condicionat, amb planificació mínima d'un cop a l'any.
- La reparació i manteniment d'iluminació interior.

Serà obligatori per part del concessionari, informar la UTOM de la planificació dels treballs de manteniment preventiu, correctiu i normatiu, per tal d'assegurar el correcte funcionament dels equips instal·lats, així com donar resposta a les obligacions de caire legal en matèria de manteniment d'aquests equipaments.

Tanmateix, tindrà cura que es duguin a terme les revisions que per normativa s'hagin de realitzar dels diferents aparells de la instal·lació i presentar els pertinents justificants al responsable de contracte.

La UPF facilitarà els següents serveis i subministraments:

- subministraments d'electricitat, gas, aigua i de telèfon.
- servei de recollida de residus orgànics i de neteges específiques d'instal·lacions (com la neteja de pous de greixos, per exemple).
- Servei de desratització i desinsectació.

L'adjudicatari es farà càrrec d'aquestes despeses, atenent la corresponent facturació que li repercuteixi la UPF.

A títol indicatiu les despeses anuals incloses dins d'aquest apartat pel 2014 han estat de **121.707,00 euros.**

16 - Neteja i condicions mediambientals

L'adjudicatari és el responsable de la neteja permanent de la totalitat dels espais de cafeteria-menjador, així com dels espais de cuina, magatzems i zones de terrassa on hi hagi taules i cadires i on presti servei; així mateix, del correcte estat de neteja de les màquines expenedores de begudes i d'aliments. Les diferents neteges es realitzaran de forma que no causin molèsties als usuaris.

Els espais per a ús de clients, tant interns com de terrassa, han d'estar totalment nets a les 07:45 hores. Els mantindrà en correcte estat de neteja durant el termini de temps en què romanguin oberts.

- Facilitarà l'ús de carros per a safates, de manera que l'usuari pugui dipositar en ells els envasos, gots o embolcalls de la seva consumició.

- Serà a càrrec de l'adjudicatari la neteja dels espais de terrassa on hi hagi taules i cadires de cafeteria. Per aquest motiu, igualment a les 07:45 estaran nets i així es mantindran al llarg del dia. Setmanalment, la UPF netejarà el paviment de les terrasses, i es coordinarà amb l'adjudicatari del servei de cafeteria-menjador per a la retirada i posterior col·locació del mobiliari d'aquests espais.

L'adjudicatari ha de gestionar de manera adequada les deixalles segons el que disposa la Llei 15/2003 de modificació de la Llei 6/1993, reguladora de residus. Cal tenir en compte especialment els apartats de la Llei que regulen els residus comercials.

L'adjudicatari ha de retirar les deixalles i n'ha d'adequar la recollida i la selecció a la política de residus de la UPF (vidre, paper, cartró, matèria orgànica, olis i plàstics).

L'adjudicatari haurà d'instal·lar, dins els bars i restaurants, mobiliari que sigui visible per als usuaris perquè aquests puguin fer la recollida selectiva del material reciclable. D'aquest mobiliari n'haurà d'estar informada la UPF.

L'adjudicatari vetllarà per la inclusió de criteris ambientals en el disseny de les instal·lacions i equipaments:

- Mesures d'estalvi energètic en la il·luminació.
- Mesures d'estalvi d'aigua.
- Equipaments que disposin d'etiquetatge ambiental.

L'adjudicatari disposarà d'un programa de neteja del local i de totes les instal·lacions, responsabilitzant-se del seu compliment.

L'adjudicatari no podrà emmagatzemar cap matèria insalubre, explosiva o inflamable, tret d'aquelles que siguin estrictament necessàries per l'explotació del servei, la utilització dels quals s'ajusti a allò establert en la normativa aplicable.

Els productes utilitzats a les cuines, rentavaixelles, etc., han d'assegurar la desinfecció acomplint les condicions següents:

- Utilitzar substàncies químiques que no estiguin etiquetades com a perilloses per al medi ambient.
- Que no siguin incompatibles ni reaccionin violentament en cas de mescles.
- Que no tinguin efectes corrosius en contacte amb els teixits vius.
- Que no tinguin efectes nocius sobre la salut. No obstant, aquests productes podran ser utilitzats diluïts de manera que l'efecte nociu quedi apaivagat i sempre que es respectin les seves instruccions d'ús.

L'adjudicatari haurà de tenir disponible en les seves instal·lacions les fitxes de seguretat d'aquells productes químics de neteja utilitzats més freqüentment, i en la llista de telèfons de la cuina haurà de constar el telèfon del INSTITUTO NACIONAL DE TOXICOLOGIA, que en el moment de la licitació del contracte és el 91.562.04.20.

L'adjudicatari estarà en contacte amb els serveis tècnics de la UPF per atendre les recomanacions pertinents i aconseguir una gestió ambiental correcta.

17 - Personal

L'adjudicatari explotarà el servei al seu risc i ventura. A la seva oferta inclourà un pla d'organització del servei prenent en consideració l'obligació de subrogar el personal que ja presta el servei i el nombre de persones que proposa associar a la prestació del mateix. El responsable del contracte pel que fa a l'explotació del servei, entre d'altres funcions assignades, podrà controlar la presència del personal de l'empresa adjudicatària, a través dels mitjans establerts a l'efecte. El personal de tracte directe amb l'usuari ha d'expressar-se correctament en llengua catalana i espanyola i tenir nocions d'anglès.

D'acord amb allò establert al plec de condicions administratives, l'adjudicatari desenvoluparà en la seva política de personal plans d'igualtat d'oportunitats entre homes i dones i procurarà contractar a personal amb problemes d'exclusió social.

Tot el personal haurà de rebre formació presencial en matèria ambiental, professional, sanitària i de prevenció, aplicada al seu lloc de treball, durant la vigència de la concessió. La Secció d'Equipaments, Subministraments i Serveis Generals haurà de ser informada de la formació duta a terme, amb els corresponents certificats.

Totes les persones contractades per l'adjudicatari per aquest servei han de tenir bones pràctiques de manipulació i la formació en manipulació d'aliments que marca la normativa vigent.

L'adjudicatari mantindrà respecte el personal tots els drets i obligacions inherents a les seves obligacions com empresari, prenent com a base la legislació laboral i social vigent en cada moment, sense que en cap cas pugui al·legar-se cap dret per l'esmentat personal en relació a la UPF, ni exigir a aquesta responsabilitat de cap classe, com a conseqüència de les obligacions existents entre l'adjudicatari i els seus treballadors, encara que les incidències que li afectin siguin amb motiu d'incompliment, desenvolupament, rescissió i interpretació del contracte.

L'adjudicatari informarà a la UPF sobre les responsabilitats del personal dins de l'equip, i les feines a desenvolupar en cada lloc de treball, el circuit de funcionament, així com les adaptacions específiques que siguin necessàries per al perfecte funcionament del servei, indicant-li les solucions que es proposen.

Caldrà substituir el personal en cas de vacances, malaltia, accident o suspensió temporal del contracte de qualsevol classe, per cessament definitiu o qualsevol altra causa, de manera que la prestació de servei quedi assegurada en tot moment i amb el nombre de persones de la plantilla oferta.

L'adjudicatari estarà obligat a donar d'alta a tot el personal a la Seguretat Social i a justificar el pagament de les quotes quan la UPF ho demani, tenir cobert el risc d'accidents de treball, atendre el que disposi el conveni col·lectiu pertinent i vetllar pel compliment de la legislació vigent sobre higiene i seguretat en el treball. En el moment de la contractació, el treballador haurà de tenir vigent el corresponent carnet de manipulador d'aliments o document equivalent, el qual haurà de renovar periòdicament d'acord amb la legislació vigent i que es podrà ser demanar en qualsevol moment. Cada vegada que es produeixi un canvi de treballador o la substitució d'una modalitat contractual per altra, l'adjudicatari ho comunicarà al responsable de contracte.

L'adjudicatari aportarà certificat de revisió mèdica anual de tot el personal adscrit a les cafeteries de la UPF.

El vestuari utilitzat pels treballadors haurà de complir tot l'especificat en la normativa vigent i serà d'ús exclusiu. Les persones que tractin al públic hauran d'anar uniformats correctament, i els que treballin a la cuina hauran d'anar vestits segons la seva funció.

Tota persona que entri a la zona de cuina ha de dur bata i/o roba adequada.

18 - Atenció i informació a l'usuari

El concessionari desenvoluparà el servei amb la finalitat de donar la millor atenció als usuaris, amb professionalitat, deferència i correcció en el tracte.

Dins les instal·lacions i de manera visible a l'usuari, figurarà com a mínim la llista de preus aprovada per la UPF i l'horari d'obertura de les instal·lacions.

L'adjudicatari podrà publicar, també, dins de l'espai de cafeteria la informació que consideri necessària per a la prestació del servei, com qualitats de producte, informació sobre menjar saludable, matèries primeres que utilitza, etc ...

Per tal que els diferents usuaris, en cas de discrepància amb el servei, puguin deixar constància, l'adjudicatari s'obliga al següent:

- Disposar d'un llibre de reclamacions, amb els fulls numerats, que serà sol·licitat periòdicament pel responsable de contracte.
- Facilitar instàncies oficials de la UPF, per tal que els usuaris les omplin i les canalitzin a través dels PIE o Direccions de Campus, i que aquestes arribin al responsable de contracte. En cap cas, en aquest supòsit, una instancia omplerta ha de ser lliurada a l'adjudicatari.

19 - Obligacions generals

L'adjudicatari resta obligat a mostrar, sempre que la Universitat li sol·liciti, els següents documents:

- Certificat sanitari de les instal·lacions.
- Fulls de visita sanitària.
- Certificats dels cursos al personal en quant a formació, higiene i seguretat alimentaria.
- Llibre d'ordres.

L'adjudicatari disposarà d'un protocol a seguir en cas d'intoxicació alimentària en l'espai de restauració, el qual posarà en coneixement al responsable de contracte.

L'adjudicatari no pot cedir, subcontractar o utilitzar els espais de cafeteria per a altres usos diferents a l'objecte del contracte. En casos excepcionals es podrà realitzar si és autoritzat per la UPF.

L'adjudicatari ha de col·laborar amb la UPF en esdeveniments puntuals, com filmacions o reportatges, sempre que ho sol·liciti la UPF; aquests esdeveniments no poden comportar cap despesa econòmica per l'adjudicatari.

20 - Seguiment del contracte

El responsable de contracte és el senyor Juan Rafael Amo Moreno, cap de la Secció d'Equipaments, Subministraments i Serveis Generals (Servei de Gestió Patrimonial i Contractació), de la Universitat Pompeu Fabra, el qual estarà assistit per les persones necessàries, i en representació seva, per tal de assolir el compliment tècnic del contracte.

Pel que fa a les qüestions relatives a les instal·lacions de cafeteria, manteniment d'equipament i elements constructius, el responsable del contracte serà el cap de la Unitat Tècnica d'Obres i Manteniment (Servei de Gestió Patrimonial i Contractació).

L'adjudicatari nomenarà un responsable, amb capacitat de decisió i d'execució dels supòsits de servei, de qualitat i d'instal·lacions, previstes tant al present plec de condicions tècniques com al plec de condicions administratives. Aquest representant serà l'interlocutor amb el responsable de contracte de la UPF.

Ambdós responsables tindran capacitat de decisió i execució immediata en els afers que afectin al servei, al dia a dia i a les possibles incidències.

Es realitzarà una reunió de coordinació amb periodicitat mensual; la UPF aixecarà acta dels temes tractats i serà signada per tots els assistents en un termini màxim de set dies.

Per al correcte seguiment del contracte, l'adjudicatari permetrà les auditories, les enquestes de satisfacció a l'usuari, les revisions, o les analítiques que proposi el responsable de contracte.

J. Rafael Amo Moreno
Cap de la Secció d'Equipaments,
Subministraments i Serveis Generals

Barcelona, 1 d'abril de 2015

upf.

ANNEX 1. RELACIÓ DE PRODUCTES OBLIGATORIS I PREUS MÀXIMS

CAFETERIA – LLISTA DE PREUS

CAFÈ – INFUSIONS

	IVA exclòs	IVA inclòs
CAFÈ 100% aràbiga	0,77 €	0,85 €
CAFÈ AMB GEL	0,82 €	0,90 €
TALLAT	0,82 €	0,90 €
CAFÈ AMB LLET	0,86 €	0,95 €
CAFÈ 100% aràbiga qualitat superior	1,09 €	1,20 €
TALLAT 100% aràbiga qualitat superior	1,14 €	1,25 €
CAFÈ AMB LLET (100% aràbiga qualitat superior)	1,23 €	1,35 €
CAFÈ DESCAFEINAT	0,77 €	0,85 €
TALLAT DESCAFEINAT	0,82 €	0,90 €
DESCAFEINAT AMB LLET	0,86 €	0,95 €
GOT DE LLET	0,82 €	0,90 €
TÉ I INFUSIONS	0,68 €	0,75 €
INFUSIONS AMB LLET	0,73 €	0,80 €

PASTES I ENTREPANS

	IVA exclòs	IVA inclòs
CROISSANT	0,77 €	0,85 €
ENSAÏMADA	0,82 €	0,90 €
CROISSANT DE XOCOLATA	1,00 €	1,10 €
CANYA DE CREMA	1,05 €	1,15 €
DONUT o similar	0,77 €	0,85 €
DONUT o similar XOCOLATA	0,91 €	1,00 €
XUXO	0,91 €	1,00 €
PASTES DE FULL	1,05 €	1,15 €
PASTES ENVASADES	1,05 €	1,15 €

ENTREPANS PETITS FREDS (35 GR DE CONTINGUT)

	IVA exclòs	IVA inclòs
ENTREPÀ PERNIL PAÍS	1,32 €	1,45 €
ENTREPÀ PERNIL CUIT	1,18 €	1,30 €
ENTREPÀ FORMATGE	1,18 €	1,30 €
ENTREPÀ FUET	1,18 €	1,30 €
ENTREPÀ XORIÇO	1,18 €	1,30 €
ENTREPÀ TONYINA	1,32 €	1,45 €

ENTREPANS GRANS FREDS (50 GR DE CONTINGUT)

	IVA exclòs	IVA inclòs
ENTREPÀ PERNIL PAÍS	2,14 €	2,35 €
ENTREPÀ PERNIL CUIT	1,82 €	2,00 €
ENTREPÀ FORMATGE	1,82 €	2,00 €
ENTREPÀ FUET	1,82 €	2,00 €

ENTREPÀ XORIÇO	1,82 €	2,00 €
ENTREPÀ TONYINA	2,00 €	2,20 €

ENTREPANS GRANS CALENTS

	IVA exclòs	IVA inclòs
BACÓ	2,27 €	2,50 €
BACÓ AMB FORMATGE	2,50 €	2,75 €
HAMBURGUESA	2,23 €	2,45 €
HAMBURGUESA AMB FORMATGE	2,45 €	2,70 €
LLOM	2,73 €	3,00 €
LLOM AMB FORMATGE	2,95 €	3,25 €
FRANKFURT	2,00 €	2,20 €
TRUITA DE PATATES	2,23 €	2,45 €
EXTRA DE FORMATGE	0,23 €	0,25 €
BIKINI	2,05 €	2,25 €

ENTREPANS SALUDABLES, SOSTENIBLES I ÈTICS I PER A PERSONES AMB NECESSITATS ESPECIALS

	IVA exclòs	IVA inclòs
ENTREPÀ FRED/CALENT - VEGÀ MITJÀ	1,77 €	1,95 €
ENTREPÀ FRED/CALENT – VEGÀ GRAN	2,59 €	2,85 €
ENTREPÀ FRED/CALENT - VEGETARIÀ MITJÀ	1,77 €	1,95 €
ENTREPÀ FRED/CALENT - VEGETARIÀ GRAN	2,59 €	2,85 €
ENTREPÀ FRED/CALENT – SENSE GLUTEN GRAN	2,00 €	2,20 €

REFRESCOS I BEGUDES

	IVA exclòs	IVA inclòs
CERVESA, 1/3 L, AMPOLLA	1,05 €	1,15 €
CERVESA, LLAUNA	1,09 €	1,20 €
CERVESA NOSTRUM, VOLLDAM, 1/3 AMPOLLA	1,14 €	1,25 €
CERVESA, 1/5 L, AMPOLLA	0,82 €	0,90 €
AIGUA, 33 CL	0,77 €	0,85 €
AIGUA, 150 CL	1,05 €	1,15 €
AIGUA AMB GAS	0,77 €	0,85 €
VICHY CATALAN (250 CL)	1,05 €	1,15 €
BATUT DE XOCOLATA (tipus Cacaolat)	1,23 €	1,35 €
SUC FRUITA, AMPOLLA	0,91 €	1,00 €
SUC TARONJA NATURAL	1,82 €	2,00 €
SUC ENVASAT (tipus Lambda)	1,32 €	1,45 €
BITTER SENSE ALCOHOL	0,95 €	1,05 €
LLAUNES REFRESC (tipus Cola o similar)	1,05 €	1,15 €
LLAUNES REFRESC (tipus Nestea/Aquarius)	1,45 €	1,60 €
PINK-FISH, BEGUDA ENERGÈTICA	1,77 €	1,95 €

upf.

APERITIUS / ALTRES

	IVA exclòs	IVA inclòs
PATATES FREGIDES I ESNACS	1,05 €	1,15 €
AMETLLES SALADES I ALTRES	0,95 €	1,05 €
IOGURT NATURAL	0,82 €	0,90 €
IOGURT AMB FRUITES	0,86 €	0,95 €
IOGURT DESCREMAT	0,86 €	0,95 €
CARAMELS	1,18 €	1,30 €
BASTONETS INTEGRALS I D´OLI D´OLIVA	1,32 €	1,45 €
CHUPA-CHUPS	0,36 €	0,40 €

MENÚ I MIG MENÚ

	IVA exclòs	IVA inclòs
MENÚ SENCER	6,59 €	7,25 €
MIG MENÚ, PRIMER PLAT	4,36 €	4,80 €
MIG MENÚ, SEGON PLAT	4,91 €	5,40 €
MENÚ SENCER SENSE BEGUDA	5,68 €	6,25 €
MIG MENÚ, PRIMER PLAT, SENSE BEGUDA	3,45 €	3,80 €
MIG MENÚ, SEGON PLAT, SENSE BEGUDA	4,00 €	4,40 €

MÀQUINES DE BEGUDES CALENTES I FREDES

	IVA exclòs	IVA inclòs
CAFÈ	0,50 €	0,55 €
TALLAT	0,50 €	0,55 €
CAFÈ AMB LLET	0,50 €	0,55 €
TÉ	0,50 €	0,55 €
BEGUDA CALENTA SERVIDA AMB GOT PROPI	0,45 €	0,50 €

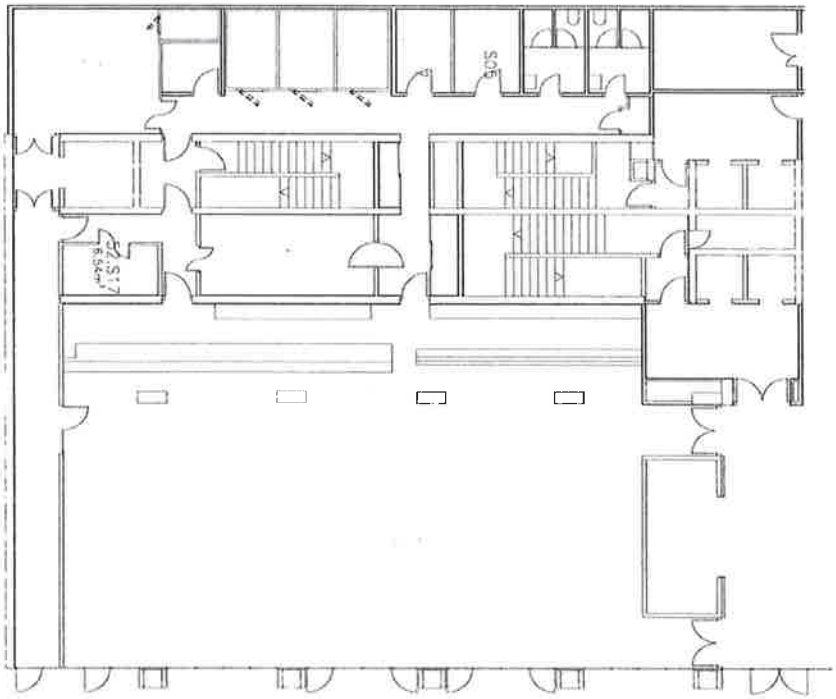
COLA, TARONJADA, TÒNICA, 33 cl	1,05 €	1,15 €
NESTEA/AQUARIUS i similars	1,45 €	1,60 €
AMPOLLA AIGUA 33 CL	0,64 €	0,70 €
AMPOLLA AIGUA 50 CL	0,77 €	0,85 €

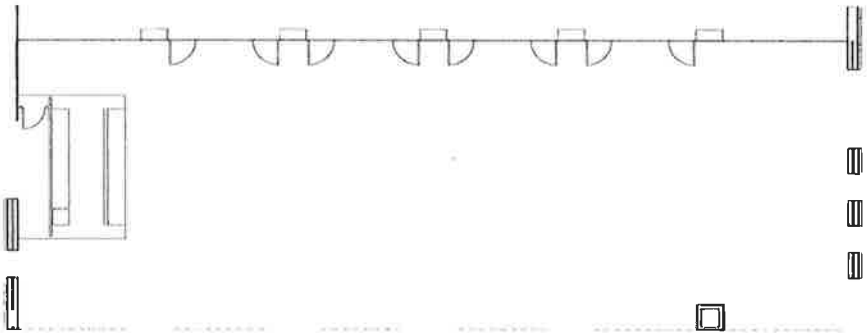
MÀQUINES D'ESNACS

	IVA exclòs	IVA inclòs
PATATES FREGIDES i similars	0,91 €	1,00 €
PASTES ENVASADES	0,95 €	1,05 €
XICLETS	0,86 €	0,95 €
CARAMELS	1,00 €	1,10 €
BOSSA BASTONETS	1,23 €	1,35 €

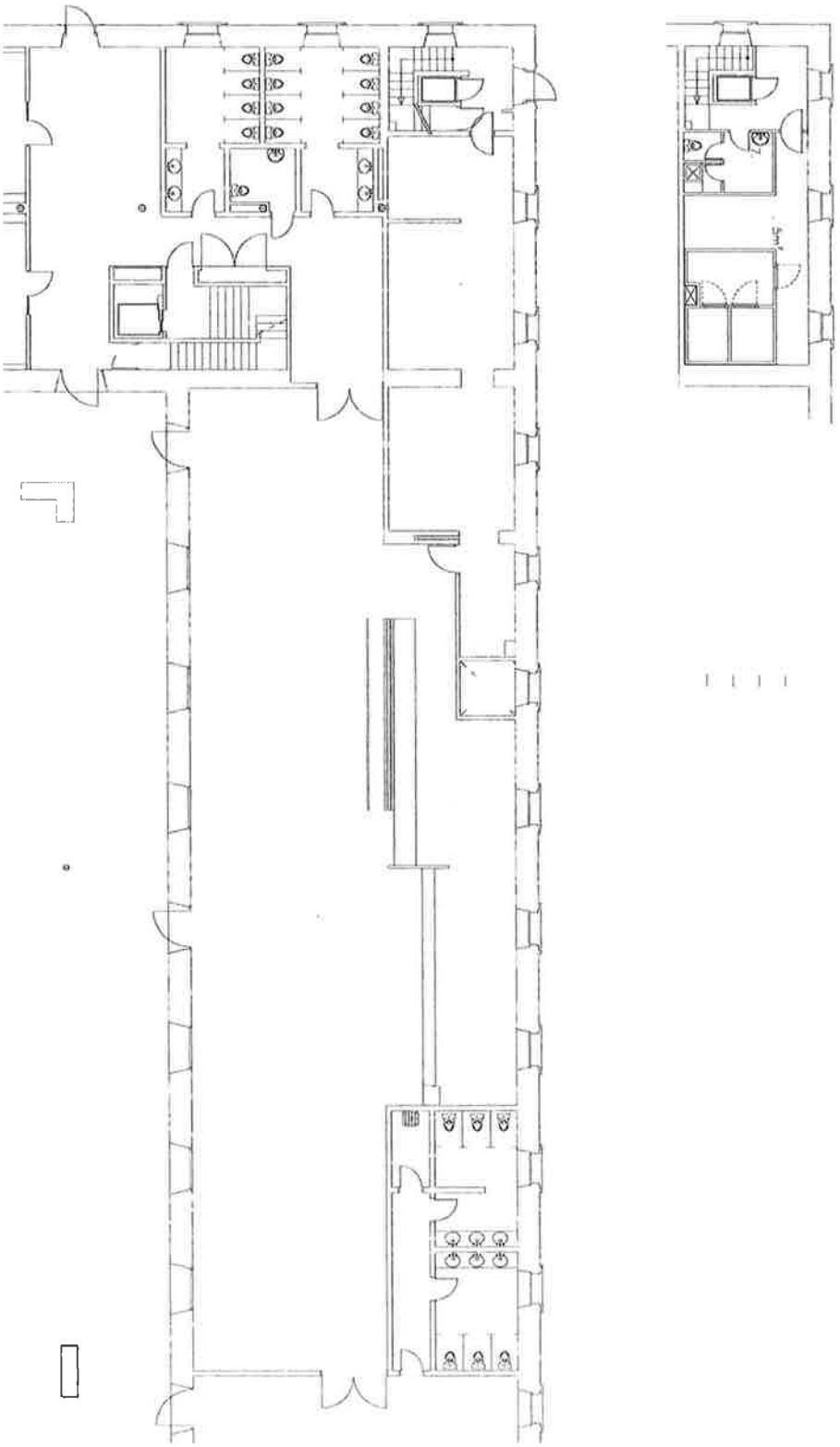
ANNEX 2 – PLÀNOLS DE LES DEPENDÈNCIES DE LES CAFETERIES

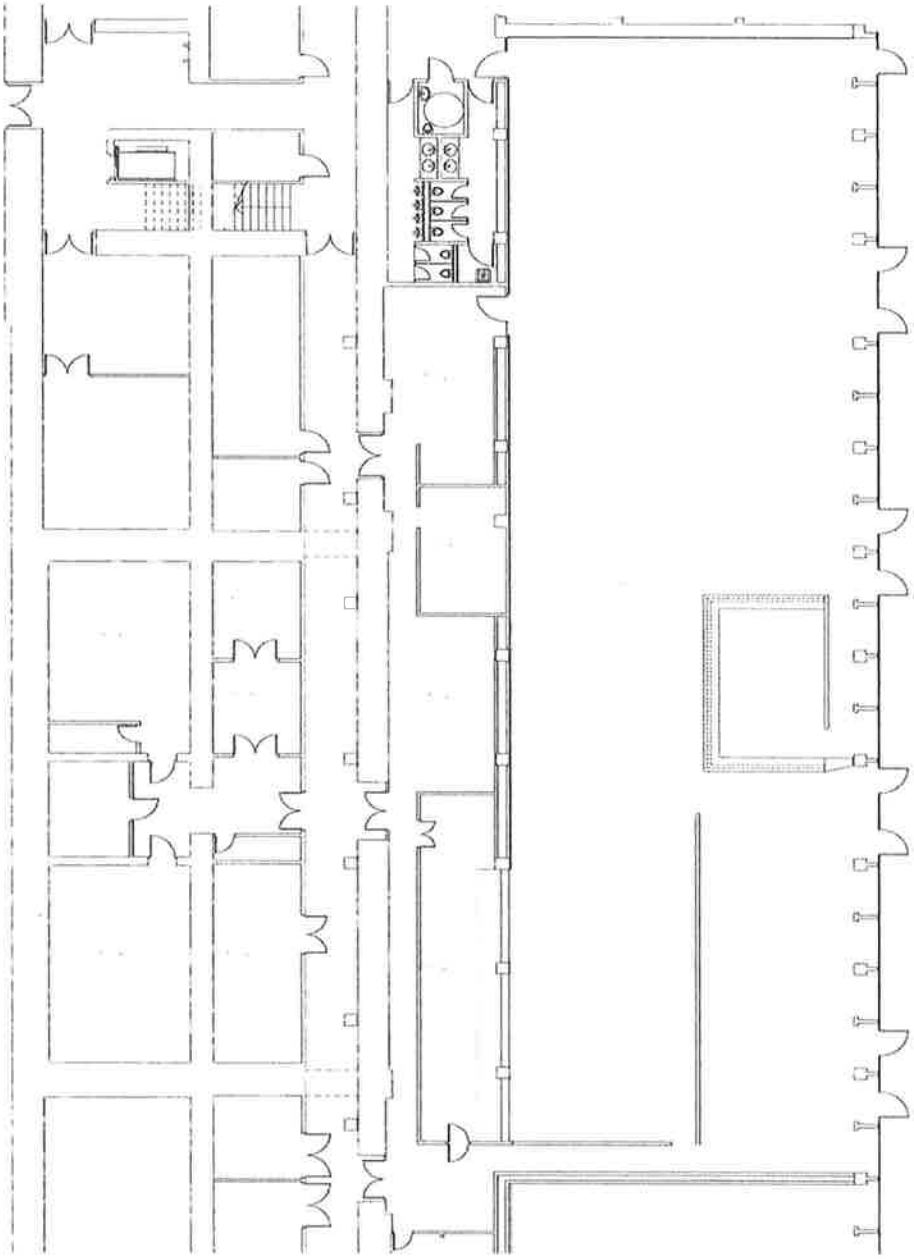
CAMPUS DE POBLE NOU





CAMPUS DE CIUTADELLA – JAUME I





upf.

ANNEX 3 – MEMÒRIA DE CONDICIONS TÈCNIQUES D'ESPAIS I INSTAL·LACIONS

Els espais de cafeteria i cuina, compten amb l'equipament necessari per a la prestació del servei. No obstant, hi ha equipament que ja ha esgotat la seva vida útil, i instal·lacions que cal adaptar-les a les noves necessitats. Per a la prestació del servei de cafeteria i menjador el concessionari tindrà a la seva disposició els espais que es detallen a l'annex 2 d'aquest Plec i el mobiliari necessari.

Tot l'equipament i mobiliari que s'instal·li haurà de ser nou. Prèviament a la conformitat per part de la UPF a les instal·lacions realitzades, el concessionari haurà d'acreditar la compra de tots els elements mitjançant les factures corresponents.

1) Mobiliari a renovar

- Campus de Ciutadella / Jaume I

  - Renovació del mobiliari de terrassa exterior: 28 taules de 120x70 cm (aprox.) i 112 cadires sense braços. El mobiliari ha de ser resistent a l'ús, de qualitat, de fàcil neteja i manteniment. En cap cas s'acceptarà mobiliari amb marques de begudes, alimentàries o de tabac. Aquesta renovació comportarà a l'adjudicatari una despesa estimada de **24.500,00 euros, IVA exclòs**.

  - Renovació de les cadires de l'espai interior de la cafeteria: 196 cadires sense braços. Han de ser resistents al ús, de qualitat, de fàcil neteja i de diferents colors. En cap cas s'acceptaran cadires amb marques de begudes, alimentàries o de tabac. Aquesta renovació comportarà a l'adjudicatari una despesa estimada de **19.600,00 euros, IVA exclòs**.

- Campus de Poble Nou / plaça Gutenberg

  - Parasols a la plaça: 10 parasols anclats al paviment de la plaça. Han de ser resistents a l'ús i de qualitat. No s'acceptaran para sols amb marques de begudes, alimentàries o de tabac. Aquesta renovació comportarà a l'adjudicatari una despesa estimada **de 10.000,00 euros, IVA exclòs**.

- Per als tres espais de menjador: caldrà aportar expositors frigorífics per a plats individuals preparats. Aquests 3 expositors s'estima que suposaran una despesa de **6.000,00 euros, IVA exclòs.**

Import total estimat de les despeses a realitzar per l'adjudicatari: **57.400,00 euros, IVA exclòs.**

2) Instal·lacions a renovar o reformar

2.1. Instal·lacions a renovar de **forma obligatòria** - Campus de Ciutadella / Roger de Llúria :

Es proposa que l'espai on es preparin els entrepans i el menjar per a persones intolerants al glúten sigui el 40.SS11, sens perjudici que els licitadors en puguin proposar un de diferent. L'adjudicatari haurà de condicionar l'espai amb la realització de les instal·lacions necessàries i el subministrament, com a mínim, de taula o taulell, planxa elèctrica, fregidora elèctrica, campana extractora i els utensilis de

cuina (ganivets, cullerots...). S'estima que la despesa que pot suposar per al concessionari és de **12.000,00 euros, IVA exclòs**.

2.2. Instal·lacions a renovar de **forma opcional** - Campus del Poblenou:

Caldrà que el concessionari ofereixi entrepans i plats cuinats al Campus del Poblenou aptes per a persones intolerants al gluten. Ateses les restriccions per a la correcta preparació d'aquests aliments per a aquest col·lectiu, els licitadors podran proposar la manera que considerin més addient per a oferir aquest menjar, la qual cosa pot comportar l'adaptació de les instal·lacions dels espais de cafeteria del Campus del Poblenou si ho creu més convenient. Pel cas que els licitadors optessin per aquesta modalitat l'espai proposat per la UPF seria el 52.S17, sens perjudici que els licitadors en proposin un de diferent.

3) Import estimat de les despeses de renovació (mobiliari i instal·lacions): 69.400,00 euros, IVA exclòs.

4) Mobiliari i instal·lacions que estaran a les dependències

RESTAURANT CAFETERIA JAUME I

EQUIPAMENTS

1 Aigüera 2 cavitats 103
1 Aigüera 403
1 Aigüera doble 513
2 Aigüeres 2 cavitats 502
1 Aixeta dutxa D72053-302
1 Aixeta pedal 404
1 Aixeta pedal 514
2 Ampoller 4 portes 102
2 Anterior de taula 3M
1 Armari frigo 550/1P-518
1 Baix mostrador FR-10-402
1 Baix mostrador fred 210
1 Barra carnisseria 607
2 Calaix
1 Calaix 407
1 Calaix 503
1 Cambra de congelació 605
1 Cambra freda carns 604
1 Cambra freda varis 603
1 Campana mural extracció 505
1 Carro safates DGN-2-212
2 Carro transport FI-92
1 Cuina CG-960 S.M.
1 Disc Tallador C-6

upf.

1 Disc tallador FC-3=DC-3
1 Element bany maria 204
1 Element coberts 201
1 Element de caixa 205
3 Element neutre EN-905
1 Elements neutre + prestatge 203
1 Exterminador Insectes EIT 520
1 Exterminador Insectes EIT 602
1 Fregidora PG-940 BP 2C
1 Fry-top FYG 910 BP C-D
1 Guia canalitzadora 207
1 Guia llisca safates 206
1 Marmita MG-915 BP
1 Moble cafeter 105
1 Monobloc baix barra 101
1 Picadora carn unibloc-22
1 Poster. taula M-D
1 Prestatge mural doble 504
1 Prestatge mural doble-406
1 Prestatge sobretaula 516
5 Prestatgeria alumini 606
2 Prestatgeria galvanitzada 601
1 Prestatgeria inox 208
1 Prestatgeria mural 519
2 Prestatgeries inox 305
1 Rentavaixelles FI-1600 I380 AF
1 Tallador rallador CR-140=130
1 Taula de treball 209
1 Taula de treball 288-104
1 Taula de treball 401
1 Taula de treball 4500-104
1 Taula de treball 501
1 Taula de treball 512
1 Taula de treball 512
1 Taula forn MH-1
1 Taula pre-rentat 301
1 Taula sortida rentat 304
5 Unió mòduls
2 Vitrina exp. Refrig. 202
6 Xemeneia 0.5-M D

MOBILIARI DE CAFETERIA

15 Taules de 0,60x0,80 cm., per a dues persones, potes rodones metàl·liques i sobre de DM estratificat color gris
45 Taules de 1,20 x 0,80 cm., per a quatre persones, potes rodones metàl·liques i sobre de DM estratificat color gris

upf.

RESTAURANT CAFETERIA ROGER DE LLÚRIA

EQUIPAMENTS

CÀMARA

1 Càmara frigorífica desmontable per a brossa
1 Càmara frigorífica desmontable per a vegetals
1 Càmara frigorífica desmontable per a peix
1 Càmara frigorífica desmontable per a carns
1 Càmara frigorífica desmontable per a congelats
1 Bagul congelador
34,5 Mts. Prestatgeria alta mod. EA4-36/170

RENTAT DE VAIXELLA - PLONGE

3 Carro de transport obert, reforçat (2 prestages)
2,3 Taula recepció vaixella Matachana mod. MRV 85
1 Tolva desbaste Matachana mod. TD
2,2 Mts. Prestatge sobretaula soport cistelles Matachana mod. ES 70
1,5 M/L. Taula recepció vaixella Matachana mod MRV-70
1 Pileta Mod. P-45/45/25
1 Dutxa pre-rentat dos aigües
1 Rentavaixelles d'arrossegament mod. A-2100T Jemi
1,8 Mts. Taula rodets
6,1 Mts. Prestatgeria alta Matachana mod. EAI-40-180
2,2 Mts. Taula de treball mural Matachana mod. MTM-700
2 Pileta Mod. P-70/50/40
1 Dutxa pre-rentat dos aigües
2,2 Mts. Prestatge de varilla Plonge Matachana EVP-45

CUINA FREDA

9 Mts. Taulell Matachana mod. ET-70
3 Pileta Matachana mod. P-55/50/30
2 aixeta colze pica
10,3 Mts. Prestatges alts Matachana mod. EA-40
1 Armari frigorífic Gastronorm mod. AF-GN-12
1 Talla-llegums i verdures Robot Coupe mod. CL-50
1 Pack discos de tall

COCCIÓ

1,9 Mts. Taula de lliurament Matachana mod. ME-70-2E
1 Pileta Matachana mod. P-40/40/20
1 Aixeta "monomando" pica maneta gerontologica
4 Mts. Plafó inoxidable folre darrera càmeres Matachana mod. PFT-72
1 Càmara frigorífica baixa mod. CF-370-C
1 Sobretaula especial

upf.

3,8 Mts. Prestatgeria sobretaula doble Matachana mod. DEAS 40/70
6 Cubeta gastronorm 1/1-65
6 Cubeta gastronorm 1/1-65 perforada
1 Bullidor de pasta mod. CNG-91160
1 Paella basculant elèctrica mod. CBE-9160 Lainox
1 Cuina elèctrica Serie 900 mod. CCQ-9161
2 Mòdul neutre sèrie 900 mod. Cen-9121C
1 Fregidora elèctrica Valentine mod. Cantine turbo
3,1 Mts. de parrilla d'emplatar Matachana mod. PE-45

ZONA GRILL

4,7 Mts.taula de treball mural Matachana mod. MTM-700
1 Plancha Cromoduro elèctrica mod. 1000E Mirror
1 Carro calent isotèrmic amb humidificador mod. B-21
11 Reixeta inoxidable de 2/1 mod. RIC B-21
2,1 Mts.taula de lliurament Matachana mod. ME-70-2E
1 Càmara frigorífica baixa mod. CF-370-C
1 Sobretaula especial
1 Bany maria elèctric
3 Cubetes gastronorm mod. 1/1 200
3 Tapa per cubeta gastronorm 1/1
4 Mts.guia llisca-safates

ZONA PIZZES I PASTA

1 Rentamans a pedal
1 Forn per a pizzes mod. NXE2006
1 Taula topins frigorífica mod. 744
5 Cubeta gastronorm 1/3-150
1 Cubeta gastronorm 1/2-150
5 Tapa per a cubeta gastronorm 1/3-150
4 Mts.taula de lliurament Matachana mod. ME-70 2E
1 Placa calenta mod. 1144
1 Bany maria elèctric Gastronorm
4 Cubeta gastronorm 1/2-150
4 Tapa per a cubeta gastronorm 1/2
2 Tapa per cubeta gastronorm 1/3 150
2 Tapa per cubeta gastronorm 1/3
3,9 Mts.guia rellisca-safates

PLATS FREDS I POSTRES

2,5 Mts.taula de treball mural Matachana mod. MTM-900
1 Pileta Matachana mod. P-40/40/20
1 Aixeta "monomando" pica maneta gerontologica
2,7 Mts. Taula de lliurament Matachana mod. ME-70-2E
2,7 Mts.guia rellisca-safates

upf.

ZONA PÚBLIC

3 Elements refrigerats per a amanides
1 Taulell amb reserva per a begudes
1 Placa freda mod. 1109
3 Mts.guia rellisca-safates
2 Elements caixa mod. CDX 12

CAFETERIA

5,4 Mts.taulell interior barra mostrador Matachana mod. EIB
2 Pileta Matachana mod. P-37/34/15
2 Aixeta "monomando" dos aigües giratori canella llarga
2 Mts.frontal reixeta tiratges Matachana mod. FRT80
3 Boteller frigorífic mod. BTI-250/5
3 Peto boteller frigorífic mod. PB17/250
1 Rentavaixelles mod. GS-9 Jemi
1 Càmara frigorífica baixa mod. CFA-357-C Matachana
1 Taulell especial
1,8 Mts.taula de treball mural Matachana model MTM-600
1 Mòdul tolva de pa Matachana mod. MTP
1 Planxa cromoduro elèctrica mod. 1000E Mirror
4,7 Mts. Moble sotabanc de serveis Matachana mod. MSS57/102
2 Mòduls serveis cafetera Matachana mod. MSC800-T

MOBILIARI

86 Taules de 1,20 x 0,80 cm., per a quatre persones, potes rodones metal·liques i sobre DM estratificat color beige
334 Cadires amb seient i respatller de poliuretà de color blau

RESTAURANT CAFETERIA POBLENOU

EQUIPAMENTS

CUINA

1 Encimera electrica TE 401
1 Encimera electrica TE 201
1 Fry-Top elèctric llisa crom, FRTE90CR
1 Marmita elèctrica bany maria, MAGE150L
1 Fregidora FRE90/2
3 Moble neutre 1 suport MN94
1 Forn elèctric SCC201
1 Taula amb aigüera
2 Prestatgeria llisa doble sobretaula
1 Aixeta "monomando"
1 Xapa inox llisa

upf.

1 Rentamans LP21
1 Taula mural 2000x700x850 mm

SELF SERVICE BARRA

2 Taula refrigerada
3 Cuba buffet GN 3/1
1 Cuba buffet freda 450 GN 3/1
3 Omplerta automàtica banys maria
3 Grups frigorifics
1 Taula llisa treball 4500x500x850
1 Rentamans LP21
3 Reixes ventilació motors

BARRA

1 Ampoller refrigerat 2000x550x850
1 Ampoller refrigerat 2500x550x850
1 Rentagots GS6
1 Taula mural Inox. a/aigüera
1 Taula llisa mural
1 Aixeta cromada
1 Rentamans LP21
1 Moble darrera barra complet
1 Planxa elèctrica 1000x600

CAMBRA FREDA

1 Taula de treball angular 90º
1 Aixeta dutxa GK DH
1 Canó pulsador
1 Batedora-mescladora BE-20
1 Carro calent banquets CC-40
6 Carros per safates BC-24
1 Sistema equip frigorific

RENTAT

1 Rentavaixelles d'arrossegament A-2100
1 Taula mural inox a/aigüera
1 Aixeta dutxa GK DH
1 Taula sortida rentat rodets
1 Taula plonge 2 aigüeres gran capacitat
1 Taula inox de lliurament (soldada a la d'entrada)
1 Taula amb lleixa inox
2 Mòduls prestatgeries 4 lleixes

CAMBRES I MAGATZEM

1 Cambres de plafons tipus sandwitx
1 Cambra de congelació (1800x2400x2500)
1 Cambra de refrigeració (1800x2400x2500)

1 Cambra de refrigeració (1800x2400x2500)
1 Cambra conservació escombreries (1800X1200X2400)
1 Unitat frigorífica de congelació
2 Unitat frigorífica de refrigeració
1 Unitat frigorifica de c. escombreries
1 Bancada motors
4 Material de refrigeració i congelació
2 Sistema de prestatgeries integrades per càmara dif. Mides
1 Prestatgeria inox
1 Lleixa alumini 3 prestatges

EXTRACCIÓ DE FUMS

1 Campana extracció de fums (bloc de cocció)
1 Campana extracció de fums (forn)
1 Campana extracció fums per campana de barra
1 Campana extracció de vapor per zona de rentats
1 Conjunt de conductes circulars i rectangulars

MOBILIARI

ESPAI DE CAFETERIA-RESTAURACIÓ - 52.S23

46 Taula 120x80 cm. Model 4200 de Ferfor , sobre de formica blanca
184 Cadira, model Forum, color 03 blau, de Ferfor

ESPAI DE CAFETERIA - PT01

27 Taula de 180x80 cms. , model ST, sobre estratificat blanc
162 Cadira, model Scala, poliprolipé negre i estructures metal·liques

ESPAI PLAÇA GUTEMBERG

98 Cadira, model Splash, amb braços, color perla, ref. P18
27 Taula 70x70 cm., model Cannes, acer inox

ANNEX 4 – RELACIÓ DE MÀQUINES EXPENEDORES DE BEGUDES I ALIMENTS

CAMPUS DE CIUTADELLA

1	Ramon Turró		Begudes calentes / equip combinat d'espiral, productes sòlid i begudes - PANELAT
2	Jaume I	Pati bambú	Dos equips de begudes calentes / 2 equips de refrescs / 1 equip de productes sólids - PANELAT
3	Jaume I	Planta baixa - 0V15 (al costat aula 20.061)	Begudes fredes / productes sòlids - PANELAT

4	Jaume I	1a planta - 1V08 (al costat 20.199)	Begudes calentes / begudes fredes / productes sòlids - PANELAT
5	Jaume I	2a planta - 2V06	Begudes fredes / productes sòlids - PANELAT
6	Jaume I	2a planta	Als dos clubs, equip de begudes calentes, funcionament amb mono-dosis,
7	Llúria	Planta plaça - 40.S25 - Sala polivalent alumnes	Begudes fredes
8	Llúria	Planta baixa - 40.0P09 - Vestíbul al costat despatx 40.061	Begudes calentes / begudes fredes / productes sòlids - PANELAT
9	Llúria	Planta primera - 40.1P13 - al costat lavabos i escala cantonada Villena	Begudes calentes / begudes fredes / productes sòlids - PANELAT
10	Llúria	Planta segona - 40.2P13 - al costat lavabos i escala cantonada Villena	Begudes calentes / begudes fredes / productes sòlids - PANELAT
11	Àgora	Despatx rector	Cafetera tipus Nespresso, per a ús del rector
12	PR UPF	Planta primera	Begudes calentes / equip mixt de begudes fredes i productes sòlids. Incorpora en el panelat font d'aigua propietat UPF - PANELAT
13	PR UPF	Planta segona	Begudes calentes / equip mixt de begudes fredes i productes sòlids. Incorpora en el panelat font d'aigua propietat UPF - PANELAT
14	PR UPF	Planta tercera	Begudes calentes / equip mixt de begudes fredes i productes sòlids. Incorpora en el panelat font d'aigua propietat UPF - PANELAT
15	PR UPF	Planta quarta	Begudes calentes / equip mixt de begudes fredes i productes sòlids. Incorpora en el panelat font d'aigua propietat UPF - PANELAT
16	PR UPF	planta cinquena	Begudes calentes / equip mixt de begudes fredes i productes sòlids. Incorpora en el panelat font d'aigua propietat UPF - PANELAT

CAMPUS DEL POBLENOU

1	Roc Boronat	52.S45 - Entrada cafeteria	Begudes calentes / begudes fredes / productes sòlids - INTEGRAT EN ESPAI, SENSE PANELAR
2	Tallers	54.0D01 - davant accés grades plató	Begudes calentes / begudes fredes / productes sòlids –incorpora en el panelat font d'aigua propietat UPF - PANELAT
3	Tànger	55.005 - Menjador laboral	Begudes calentes / begudes fredes / productes sòlids - INTEGRATS EN ZONA OFFICE, SENSE PANELAR - inclou equip aigua Canaletas

4	Tànger	Quarta planta - 554V01 - zona descans	Begudes calentes, funcionament amb monodosi / productes sòlids
5	Roc Boronat	Quarta planta - al costat 53.422	Begudes calentes, funcionament amb monodosi
6	Roc Boronat	Setena planta - al costat 52.719	Begudes calentes, funcionament amb monodosi
7	Roc Boronat	Vuitena planta - 52.839 - Club	Begudes calentes / begudes fredes / productes sòlids

EDIFICI MERCÈ

1	Mercè	Planta baixa - 80.0V02	Begudes calentes, funcionament amb monodosi / productes sòlids - SENSE PANELAR
2	Mercè	Planta quarta - 80.4V01	Begudes calentes, funcionament amb monodosi / productes sòlids