

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A L'ADJUDICACIÓ, MITJANÇANT EL PROCEDIMENT DE CONCURRÈNCIA OBERTA, DEL CONTRACTE D'ARRENDAMENT D'INDÚSTRIA PER L'EXPLOTACIÓ DEL BAR-RESTAURANT UBICAT A LA PLAÇA CÍVICA DEL CAMPUS DE LA UNIVERSITAT AUTÒNOMA DE BARCELONA.

ÍNDEX

- 0. INTRODUCCIÓ
- 1. LEGALITZACIÓ DE L'ESTABLIMENT. COMPLIMENT DE LA LEGISLACIÓ VIGENT
- 2. LOCAL
 - 2.1. Instal·lacions i elements a càrrec de l'empresa adjudicatària
 - 2.2. Obres. Manteniment i conservació del local, del mobiliari, dels aparells i d'altres elements
 - 2.3. Disponibilitat dels locals i obligacions de l'adjudicatari
- 3. QUALITAT I HIGIENE
 - 3.1. Servei
 - 3.2. Local
 - 3.3. Productes
 - 3.4. Personal
- 4. OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA
 - 4.1. En relació amb el personal
 - 4.2. Altres obligacions
- 5. FUNCIONAMENT DEL SERVEI DE RESTAURACIÓ
 - 5.1. Calendari i horaris d'obertura
 - 5.2. Menú
 - 5.3. Preu
 - 5.4. Inexistència d'exclusivitat

ANNEX 1. NORMATIVA INTERNA DE FUNCIONAMENT DEL CENTRE DE SERVEIS DE LA PLAÇA CÍVICA

ANNEX 2. PLÀNOLS DEL RESTAURANT

ANNEX 3. INVENTARI

ANNEX 4. LLISTAT DE TREBALLADORS

ANNEX 5. LLISTA DE PREUS MÀXIMS AUTORITZATS PER LA UAB

0. INTRODUCCIÓ

L'objecte d'aquest plec tècnic és establir les condicions tècniques, sanitàries i de qualitat en què es durà terme l'explotació del bar-restaurant de la Plaça Cívica del Campus de la Universitat Autònoma de Barcelona.

Entre les condicions del servei l'empresa adjudicatària haurà d'acatar la Normativa interna de Funcionament de la Plaça Cívica que s'adjunta com **annex número 1**.

1. LEGALITZACIÓ DE L'ESTABLIMENT. COMPLIMENT DE LA LEGISLACIÓ VIGENT.

L'empresa adjudicatària de l'explotació del bar-restaurant ha de tenir, com qualsevol empresa del ram, la corresponent autorització sanitària emesa pel Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya, ha de portar un registre del compliment de la normes d'higiene, de seguretat i de respecte al medi ambient, i complir totes les obligacions que li siguin aplicables d'acord amb la legislació vigent.

2. LOCAL

Per l'explotació del restaurant, l'empresa adjudicatària disposarà del local reservat per aquesta finalitat a la Plaça Cívica, les característiques del qual queden reflectides en els plànols que s'adjunten com a **annex número 2** i, sense que aquesta relació contractual atorgui cap títol ni cap tipus de dret a l'empresa respecte d'aquest local, tret dels derivats de la seva utilització per a l'explotació objecte d'aquest contracte. Fins el dia 30 de juny de 2012, el restaurant constarà de 3 plantes (planta -1, planta 0 i planta 1). Pel que fa al present expedient de contractació, s'ha eliminat la planta 1 i els espais objecte del present contracte, segons l'**annex 2** que s'adjunta, únicament corresponen -a les plantes -1 i 0, d'aquesta manera, es preveu que millori de forma substancial la relació cost-ingrés/m².

D'acord amb la legislació vigent, els restaurants són espais lliure de fum, i és responsabilitat de l'empresa adjudicatària el seu compliment.

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

L'empresa adjudicatària es compromet a destinar el local únicament i exclusiva a la finalitat específica del contracte, i a no aplicar-los a d'altres usos, ni gravar-los ni cedir-los a terceres persones físiques o jurídiques en cap forma contractual. També s'obliga a no promoure activitats de negoci que siguin clarament incompatibles amb l'entorn universitari (discoteques, sales de festa...), i a no acollir activitats il·lícites, socialment rebutjables o, en tot cas que puguin perjudicar la imatge i el bon nom de l'entitat contractant.

L'entitat contractant pot, en qualsevol moment, inspeccionar i comprovar l'estat del local i de les seves instal·lacions.

2.1. Instal·lacions i elements a càrrec de l'empresa adjudicatària

Les instal·lacions del bar-restaurant són sempre propietat de l'entitat contractant.

2.1.1. **La inversió pendent d'amortització** esdevé propietat de l'entitat contractant en el termini d'amortització fixat.

Només són comptables les inversions aprovades per l'entitat contractant.

No són inversions comptables:

- Les màquines de venda de tiquets, màquines enregistradores i aparells informàtics.

- Les reparacions o modificacions de les instal·lacions.
- La maquinària o utillatge necessaris o recomanables per a assegurar, mantenir o millorar les condicions higièniques del personal i dels magatzems, cambres, cuines o altres.

Correspon a l'empresa adjudicatària substituir la maquinària, l'equipament de tota mena, les instal·lacions i el mobiliari en acabar el seu període de vida útil. El material substituït esdevé propietat de l'entitat contractant.

Correspon a l'empresa adjudicatària, en acabar el seu període contractual, lliurar el local i l'equipament de tota mena en el mateix estat en què li fou transferit per l'entitat contractant.

2.1.2. Altres inversions. Pel que fa als elements de treball, l'adjudicatari pot incorporar al local, per a l'explotació del negoci, els materials que cregui convenient i adequats per a millorar la prestació dels serveis del restaurant. En finalitzar el contracte, podrà retirar els elements incorporats, sempre que la seva separació no impliqui detriment o deteriorament del local o de les instal·lacions fixes.

2.2. Obres. Manteniment i conservació del local, del mobiliari, dels aparells i d'altres elements

2.2.1. Obres.

L'empresa adjudicatària no podrà modificar l'estat actual de les instal·lacions dels locals, ni portar a terme cap tipus d'obra o de reforma ni instal·lar cap element sense el consentiment explícit de l'entitat contractant.

Cal que totes les obres, reparacions i substitucions es facin d'acord amb la normativa vigent, i, prèvia conformitat de Vila Universitària SL.

2.2.2. Manteniment.

L'entitat contractant lliura a l'empresa les dependències, les instal·lacions, els equipaments, el mobiliari, i l'utilatge en perfecte estat per a ser utilitzats per a la prestació del servei de conformitat amb l'inventari que s'adjunta com a **annex número 3**. L'empresa haurà d'actualitzar anualment l'inventari en funció de les reposicions i inversions efectuades.

L'empresa adjudicatària assumeix l'obligació de fer el manteniment preventiu i correctiu, i neteja de les instal·lacions, de l'utilatge, del mobiliari i de la maquinària.

Cal que l'empresa adjudicatària faci, a càrrec seu, el manteniment de les instal·lacions i del local que són objecte de l'explotació. Per tal de complir la normativa vigent, l'empresa adjudicatària està obligada a fer determinades actuacions i revisions de manteniment. Per aquest motiu ha de lliurar a l'entitat contractant una còpia dels comprovants que indiquin que s'han realitzat les accions que s'especifiquen en els apartats següents.

2.2.3. Contra incendis, climatització, electricitat i gas. Cal que l'empresa adjudicatària faci arribar, amb una periodicitat anual, una còpia del contracte de manteniment amb una empresa autoritzada. S'ha de lliurar anualment el document que certifica que s'ha dut a terme el manteniment i el llibre d'operacions.

- *Revisions periòdiques ICIT:* l'ICIT realitza revisions bianuals en tots els edificis de la UAB. Aquestes revisions inclouen el restaurant. La Unitat de Manteniment de Vila Universitària SL enviarà, mitjançant el Servei de Restauració, una còpia de les incidències a l'empresa adjudicatària, la qual es compromet a solventar-les en el període que estableix l'ICIT (abans

dels sis mesos si són lleus i abans d'un mes si són greus) i a enviar un certificat signat per un instal·lador autoritzat com a resposta. Aquest certificat s'ha de fer arribar a Manteniment de Vila Universitària SL mitjançant el Servei de Restauració.

2.2.4. Pla d'autoprotecció. L'empresa adjudicatària haurà d'elaborar el pla d'autoprotecció, nomenar els càrrecs corresponents, facilitar la formació adequada als components dels comitès d'emergència, i realitzar els simulacres que pertoquin. Quan sigui requerida per l'entitat contractant presentarà la documentació acreditativa del compliment d'aquesta obligació.

2.2.5. Conductes de fums. Cal que l'empresa adjudicatària faci arribar, amb una periodicitat anual, una còpia del contracte de manteniment amb una empresa autoritzada. S'ha de lliurar anualment un certificat que acrediti que s'ha realitzat la neteja dels conductes.

2.2.6. Seguretat. Cal que l'empresa adjudicatària faci arribar, amb una periodicitat anual, una còpia del contracte de manteniment amb una empresa autoritzada per als apartats següents:

- Extintors. Revisió dels extintors segons la normativa vigent.
- Extinció automàtica en les campanes extractores de les cuines.
- Detecció + BIE (boca d'incendis equipada).

2.2.7. Retolació. A tots els establiments que es creïn de nou o en què es faci una remodelació important s'hi ha d'afegir la retolació normalitzada per la UAB. El càrrec d'aquesta retolació s'inclou en el conjunt de les obres realitzades.

Tots els escrits on s'anunciïn els productes a la venda i els menús han d'estar en català.

2.3. Disponibilitat dels locals i obligacions de l'adjudicatari

2.3.1. Desenvolupar l'explotació d'acord amb les condicions assenyalades a les disposicions vigents.

2.3.2. Utilitzar el local i desenvolupar l'activitat que és objecte de l'adjudicació per tal de proporcionar un servei diligent i de qualitat a l'alumnat i al personal adscrit a la Universitat.

2.3.3. Obtenir els permisos i les autoritzacions que convinguin per a l'exercici de l'activitat de bar-restaurant.

2.3.4. Gestionar adequadament les deixalles d'acord amb el que el Decret legislatiu 1/2009, pel qual s'aprova el Text refós de la Llei reguladora de residus. S'ha de tenir una atenció especial als apartats de la Llei que regulen els residus comercials.

2.3.5. Correspondrà a l'empresa adjudicatària, en acabar el seu període contractual, lliurar els locals, i el seu equipament de tota mena, en el mateix estat de conservació en que es trobava a l'inici del contracte, amb el desgast corresponent a un ús normal, de manera que l'establiment pugui ser utilitzat de manera immediata i, de conformitat amb la seva categoria i l'establert a la legislació vigent aplicable a l'activitat.

3. QUALITAT I HIGIENE

3.1. Servei

3.1.1) L'adjudicatari ha de vetllar per la qualitat del servei i dels aliments que ofereix. Cal garantir la seguretat alimentària en tots els procediments de l'activitat segons el principi de l'APPCC.

3.1.2) Cal realitzar un control de qualitat del servei i facilitar a l'entitat contractant la documentació que fa referència als recursos utilitzats per al seguiment del control de qualitat del servei.

3.1.3) L'entitat contractant pot establir els mecanismes i procediments de control de qualitat que cregui convenient. Per tal d'assolir-los s'ha de complir la normativa vigent.

3.2. Local

3.2.1. És responsabilitat de l'empresa adjudicatària que el restaurant obtingui l'autorització sanitària com a menjador col·lectiu.

3.2.2. Cal disposar dels fulls de reclamació/denúncia oficials. Així com del cartell informatiu.

3.2.3. Els productes de neteja utilitzats a les cuines, rentavaixelles, etc. han d'assegurar la desinfecció i han de complir les condicions següents:

- S'han d'utilitzar substàncies químiques que no estiguin etiquetades com a perilloses per al medi ambient.
- No han de tenir incompatibilitats ni reaccionar violentament en cas que es mesclin.
- No han de tenir efectes corrosius en contacte amb els teixits vius.
- No han de tenir efectes nocius sobre la salut. No obstant això, els que sí que en tinguin es poden utilitzar diluïts, de manera que l'efecte nociu quedi apaivagat.

L'empresa ha de tenir disponible en les seves instal·lacions les fitxes de seguretat d'aquells productes químics de neteja utilitzats més freqüentment, i a la llista de telèfons de la cuina hi ha de constar el telèfon de l'**Institut Nacional de Toxicologia** (91 562 04 20)

3.2.4. S'ha de garantir que la neteja sigui correcta, s'han de retirar d'una manera continuada les deixalles i se n'ha d'adequar la recollida i la selecció a la política de residus de la UAB.

3.2.5. S'han de realitzar controls higienicosanitaris periòdics i fets per un laboratori reconegut, extern i independent, el qual s'ha de triar d'acord amb la UAB.

3.2.6. El restaurant han de posar, dins de les seves instal·lacions, mobiliari a l'abast dels usuaris perquè es pugui realitzar adequadament la recollida selectiva de les fraccions que es recullin separatament al campus de la UAB. El mobiliari ha d'estar autoritzat per la UAB.

3.2.7. El mobiliari i els contenidors dedicats a la recollida de les deixalles són propietat de l'empresa adjudicatària, tant els que s'ubiquin dins de les instal·lacions en concessió com el situat a la via pública. Els costos de manteniment i renovació dels contenidors i del mobiliari de recollida de deixalles, així com els costos de manteniment i neteja de la via pública per la retirada de les deixalles va a càrrec de l'empresa adjudicatària. Eventualment la UAB podrà cedir la utilització dels seus contenidors al concessionari. Aquesta cessió implica el pagament d'un preu.

3.2.8. El concessionari ha d'adaptar el mobiliari de recollida de deixalles a la modalitat de recollida que la UAB determini.

3.2.9. Els punts 3.2.7 i 3.2.8 no són aplicables si l'empresa adjudicatària opta per contractar un sistema de recollida de deixalles privat. En aquest supòsit, el concessionari ha de justificar documentalment la utilització d'aquest servei privat i ha de facilitar les dades de producció de residus a la UAB.

3.2.10. L'empresa adjudicatària s'ha de fer càrrec dels residus domèstics que no tinguin un circuit de recollida domiciliària (residus d'aparells elèctrics i electrònics, mobiliari, restes d'obres menors, palets...) generats en les instal·lacions en què presti el servei.

3.2.11. L'empresa adjudicatària s'ha de fer càrrec dels residus especials i els envasos de productes especials (olis minerals derivats d'operacions de manteniment, detergents i altres productes químics caducats, filtres de campanes d'extracció...) generats en les instal·lacions en què presti el servei.

- 3.2.12. Es recomana que la il·luminació dels espais interiors es faci amb làmpades de baix consum i tubs fluorescents de baix consum i/o bombetes amb tecnologia dels fluorescents. No es permet la reposició de bombetes incandescentes, de llums halògens i focus incandescentes.
- 3.2.13. Es recomana que tota la maquinària i aparells de caire industrial que s'instal·li en les dependències en concessió (frigorífics, congeladors, forns, túnels de rentat, etc.) sigui d'alta eficiència energètica i de les millors tecnologies disponibles en el mercat quant a la utilització òptima dels recursos i la preservació del medi ambient. La instal·lació d'aquests aparells s'ha de fer d'acord amb Vila Universitària SL.
- 3.2.14. Qualsevol element publicitari i d'imatge (estovalles de paper, rètols, cartells, expositors, etc.) que el concessionari vulgui posar a les instal·lacions cal que s'hagi aprovat prèviament per Vila Universitària SL.

3.3. Productes

- 3.3.1. Tots els productes servits per l'adjudicatari han de complir tot el que especifica l'actual normativa legal, han de ser de bona qualitat, de marques reconegudes, han de tenir el registre corresponent i han d'estar ben manipulats.
- 3.3.2. Els proveïdors d'aquests productes han d'estar acreditats i s'han d'atènyer a les instruccions legals. L'empresa adjudicatària sempre és la responsable de les alteracions dels productes.
- 3.3.3 S'ha de prestar una atenció especial a l'oli:
- Per a les amanides i les setrillers de taula: oli d'oliva, amb un grau d'acidesa baix, de marca registrada i embotellat amb precinte de garantia.
 - Per a l'ús dels menjars cuinats i a les fregidores: oli vegetal (d'oliva, de gira-sol, etc.) de les mateixes característiques de més amunt.
- 3.3.4. Les begudes embotellades que s'ofereixin han de ser, en tots els casos (aigua, cervesa, vi o begudes refrescants), de les marques més conegudes i usuals al mercat. S'han de fer servir envasos individuals reutilitzables i/o dispensadors automàtics de begudes per pressió o gravetat (post-mix, bag-in-box, eco bot o similars).
- 3.3.5. El servei a doll ha d'estar garantit sempre que l'usuari porti un envàs reutilitzable propi de la UAB o un altre de característiques similars, en el qual es distingeixi clarament la seva capacitat. Cal que el servei a doll també es pugui fer servir amb gots reutilitzables i gots compostables.
- 3.3.6. Es valorarà positivament l'oferta de cafè, té i sucre amb etiqueta de comerç just o de característiques equivalents. En la mesura que les condicions logístiques i econòmiques ho permetin, l'explotació del servei de bar ha d'oferir consumicions d'altres productes, com la xocolata, fruites o begudes de comerç just o equivalent. Aquest tipus de productes han d'estar degudament publicitats al consumidor; l'entitat contractant es reserva el dret d'introduir mecanismes per a garantir-ne la seva autenticitat. L'oferta d'aquests productes no ha d'estar gravada, en cap cas, amb un sobrepreu.
- 3.3.7. El servei de restaurant ha d'utilitzar parament (estovalles, tovallons, coberts, plats, gots i tasses) de material reutilitzable o fabricat a partir de materials reciclats. Els casos en què, per puntes de demanda o esdeveniments multitudinaris, calgui material d'un sol ús, aquest ha de ser fet a partir de productes compostables.
- 3.3.8. Les begudes i menjars per ser consumits fora de les instal·lacions en concessió s'han de lliurar en embalatges compostables. En el cas dels menjars, els embalatges també poden ser de paper o cartró reciclats. Aquests embalatges poden tenir tintes només si són biodegradables i no contenen metalls

pesants. Els embalatges lliurats per l'adjudicatari i utilitzats per aquesta funció poden tenir un preu suplementari.

3.3.9. En cas que hi hagi màquines expenedores de productes, s'han d'ubicar dins del recinte concedit per a l'ús del domini públic per a l'explotació del servei de restaurant. Les màquines expenedores de productes de menjar i begudes han de complir les directives tècniques sanitàries i ambientals marcades per la UAB.

3.3.10. S'han de realitzar anàlisis mensuals dels menjars servits, dues per centre, les quals s'han de fer en un laboratori que triarà l'entitat contractant.

3.4. Personal

3.4.1. S'ha de garantir que el personal dona un servei de qualitat i diligent a l'usuari del restaurant i evitar que hi hagi cues.

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

3.4.3. S'ha de garantir que tots els usuaris puguin ser atesos en català.

3.4.4. El vestuari fet servir pels treballadors ha de ser d'ús exclusiu. Qualsevol persona que entri a la cuina ha de portar bata i/o roba adequada.

3.4.5. Una còpia de tot el que s'ha indicat en els apartats 3.4.1, 3.4.2 i 3.4.3 ha d'estar a disposició del personal competent de la inspecció sanitària del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya, de l'Ajuntament o de l'entitat contractant.

3.4.6. Tot el personal ha de rebre formació presencial en matèria ambiental aplicada al seu treball durant la vigència de la concessió.

4. OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

4.1. En relació amb el personal

4.1.1. L'empresa se subrogarà en els contractes de treball dels treballadors que actualment presten serveis al restaurant, de conformitat amb el que s'indica a l'**annex número 4**.

4.1.2. L'empresa assumeix el compromís de no augmentar la plantilla del restaurant, ni la massa salarial per sobre del que estableixi el Conveni Col·lectiu, sense autorització prèvia de l'entitat contractant, durant el darrer any del període inicial de vigència d'aquest contracte o de la seva pròrroga.

4.1.3. L'empresa assumeix el compromís de no contractar personal amb reconeixement d'antiguitat prèvia a la data de contractació, tret que, atesa la capacitat professional requerida per l'exercici de determinats llocs de treball, sigui necessari. En aquest supòsit, l'empresa es compromet a re-col·locar en altres empreses del seu grup aquests treballadors, en cas de extinció d'aquest contracte, assumint totes les càrregues econòmiques que se'n derivin.

4.1.4. L'empresa s'obliga a presentar a l'entitat contractant trimestralment els TC1 i TC2 dels períodes corresponents.

4.2 Altres obligacions

- 4.2.1. L'empresa indemnitzarà a l'entitat contractant o terceres persones pels danys de qualsevol naturalesa que puguin produir-se a persones o a béns com a conseqüència del servei, per actes propis o dels seus empleats i, a aquest efecte, s'obliga a contractar i a mantenir en vigència, a càrrec seu i durant tot el termini de duració d'aquest contracte, inclosa la seva pròrroga, una pòlissa d'assegurances de responsabilitat civil vigent, per un import mínim de 5.000.000 d'euros, per a respondre dels danys i dels perjudicis que es puguin ocasionar a persones o a coses, o al propi immoble, com a conseqüència de l'ús del local, ja sigui per actes o per omissions de l'empresa o del personal que en depèn.
- 4.2.2. L'empresa s'obliga a contractar i a mantenir en vigor durant tot el termini de vigència d'aquest contracte una pòlissa d'assegurança que cobreixi els riscos inherents a l'explotació del restaurant pel que fa al contingut de l'edifici, i a les seves instal·lacions i mobiliari.
- 4.2.3. L'entitat contractant s'obliga a contractar i a mantenir en vigor durant tot el termini de vigència d'aquest contracte una pòlissa d'assegurança que cobreixi els danys que es puguin produir a terceres persones o a béns en relació amb l'edifici-continent.
- 4.2.4. L'empresa posarà a disposició de l'entitat contractant sempre que sigui requerida per a fer-ho, les còpies dels fulls de reclamacions dels establiments.
- 4.2.5. Són a càrrec de l'adjudicatari tots els impostos, arbitris i gravàmens de l'Estat, de la Generalitat de Catalunya i de la província o municipi que afectin tant l'activitat com la relació jurídica en la qual es concreti l'adjudicació. L'adjudicatari ha d'exhibir a l'entitat contractant els justificants del pagament sempre que se li demanin.
- 4.2.6. L'adjudicatari està obligat a contractar amb les respectives companyies subministradores i abonar dels consums d'aigua, gas i electricitat segons la lectura mensual dels comptadors instal·lats amb aquesta finalitat. La instal·lació és a càrrec de l'adjudicatari.

5. FUNCIONAMENT DEL SERVEI DE RESTAURACIÓ

5.1. Calendari i horaris d'obertura

Horari mínim de servei: s'ha de garantir que l'horari d'obertura és el següent:

- Dies feiners: de dilluns a divendres des de les 8h fins a les 19.30h.
- Juliol: de dilluns a divendres des de les 8h fins a les 16h.
- Setmana Santa, Nadal i mes d'agost: tancat. En aquest període es marcarà un servei mínim que s'ha de cobrir.

5.2. Menú

El menú de l'autoservei ha de constar, com a mínim, de:

- Tant el primer plat com el segon s'han de poder triar d'una oferta de tres plats com a mínim, de manera que combinant-los es pugui seguir una dieta baixa en calories.
- Cap plat no es pot repetir més de dues vegades a la setmana, ni tres vegades un mateix mes, llevat de l'amanida verda, el bistec de vedella a la planxa i el lluç a la planxa.

- Els postres que s'ofereixin diàriament han d'estar constituïts, com a mínim, per dos tipus diferents de fruita del temps i dos tipus diferents de lactis, amb una rotació que permeti oferir, com a mínim, cinc productes diferents de cada grup dins de la mateixa setmana.
- Oferta d'un menú vegetarià equilibrat des del punt de vista nutricional. Es pot incloure com a quart plat dins del menú del dia o bé com a menú a part.
- Es valorarà positivament l'oferta d'un menú setmanal amb productes amb certificació ecològica inclòs com un plat dins del menú del dia o bé com a menú a part, així com el fet de prioritzar l'adquisició d'aliments amb un baix nivell de preparació i transformació.

5.3. Preu

5.3.1. Pel que fa al preu que han de pagar pels usuaris del restaurant, l'empresa adjudicatària es compromet a vendre els productes tot respectant la "Llista de preus màxims autoritzats per la Universitat Autònoma de Barcelona" (menú d'autoservei, cafè i infusions), que s'adjunta com **annex número 5**.

5.3.2. Anualment la Universitat Autònoma de Barcelona revisa els preus de venda al públic. Per tal de fixar els preus s'observen les variables següents: la variació de l'IPC general, la variació de l'IPC alimentari i la variació salarial del conveni de l'hostaleria.

Els nous preus s'han d'aplicar a partir del dia 1 de setembre.

5.3.3. En cas que se sol·liciti la modificació de les tarifes de preus aprovades per la Universitat Autònoma de Barcelona, s'han d'aportar a l'entitat contractant els documents justificatius de l'augment del cost dels productes en qüestió. L'entitat contractant determinarà l'augment que s'ha d'aplicar, si escau, a partir d'aquests documents.

5.3.4. La llista de preus ha d'estar exposada al públic en un lloc visible, així com la llista aprovada per la UAB.

5.3.5. L'empresa adjudicatària està obligada a admetre els tiquets o targetes-restaurant que la UAB subministra als seus treballadors.

5.3.6. L'empresa adjudicatària haurà d'oferir un sistema de compra de 10+1 gratuït, en el menú complet a l'autoservei.

5.4. Inexistència d'exclusivitat

L'explotació del negoci del restaurant no implica exclusivitat de cap mena, ni a l'edifici ni a les dependències de la Universitat Autònoma de Barcelona ni a les de l'entitat contractant.

ANNEX NÚM. 1

NORMATIVA INTERNA DE FUNCIONAMENT DEL CENTRE DE SERVEIS DE LA PLAÇA CÍVICA

OBJECTE I CARÀCTER DE LA NORMATIVA

L'objecte d'aquesta normativa és fixar unes instruccions de règim interior i d'utilització de les instal·lacions compreses en el complex del Centre de Serveis de la Plaça Cívica, d'ara en endavant EL CENTRE.

AMBIT D'APLICACIÓ

L'àmbit espacial d'aplicació de la present normativa, el constitueix la totalitat del Centre de serveis, lúdics, culturals i activitats comercials existents.

Les normes seran d'aplicació a totes les persones que es puguin trobar en el Centre, ja siguin visitants, usuaris o titulars arrendataris d'una part del centre o el personal que d'aquests últims depengui.

VIGÈNCIA

Les normes tindran la mateixa vigència que el termini de la concessió administrativa.

MODIFICACIONS

La present normativa podrà ser modificada per l'arrendador, si ho considera necessari per l'òptim funcionament del centre, o, si les normes aquí expressades es manifesten equivocades o inadequades.

Aquestes modificacions seran comunicades per escrit a tots els operadors del centre.

A - RÈGIM COMERCIAL

1- Horari i calendari

Les activitats comercials del centre són, per davant de tot, un servei dirigit a la comunitat universitària, per aquest motiu l'horari i el calendari de funcionament estarà guiat pel propi horari i calendari d'activitats del campus de la Universitat Autònoma de Barcelona.

L'horari s'entendrà com el comprés entre les hores establertes d'obertura i tancament dels locals.

La direcció del centre fixarà un horari mínim, respectant les ampliacions que sobre aquest vulgui fer l'operador arrendatari.

La direcció del centre, fixarà els períodes autoritzats de vacances i els donarà a conèixer als operadors per tal de que cada establiment, decideixi les dates més adequades a la seva activitat, respectant així mateix aquells establiments que no desitgin tancar en cap moment.

Fora dels períodes autoritzats, quedarà prohibida la clausura dels establiments per vacances o altres causes salvant supòsits de força major o els dies necessaris per a realitzar inventari o obres de reforma. Les sol·licituds raonades de tancament per obres o be inventari es presentaran a la direcció del centre amb quinze dies de temps respecte a la data prevista de tancament. La direcció del centre autoritzarà o negarà la sol·licitud en un termini màxim de 7 dies.

2- ACTIVITATS NO AUTORITZADES

A les zones d'ús comunitari queden expressament prohibides, les activitats que segueixen;

- La venda exterior
- El comerç ambulant
- La distribució de publicitat per medi de prospectes o altres, no autoritzats per la direcció del centre.
- La invasió de les zones de pas amb estands, expositors, plafons i etc.
- La utilització de dispositius de sonorització fora del local(o que puguin ser escoltades des de l'exterior)

3- ACCÉS PÚBLIC

La direcció del centre es reserva el dret d'admissió, estant facultada per prohibir l'entrada al recinte a aquelles persones que per qualsevol motiu puguin perjudicar la seguretat, la imatge o els interessos en general del centre o resultar molestes pel públic.

4- UTILITZACIÓ DE LES ZONES COMUNES

Les zones comunes del centre han de romandre en tot moment lliures d'obstacles i material.

Els serveis de neteja o vigilància del centre podran retirar els materials o mercaderies que incompleixin aquesta norma carregant la despesa que ocasioni aquesta acció, a l'operador que l'hagi causada.

B - IMATGE I PUBLICITAT

1- RÈTOLS, ANUNCIS I EMBLEMES

No es permès d'instal·lar rètols ni indicadors de cap tipus a l'exterior del centre ni a les zones comuns.

Donat que les façanes són vidrades es procurarà instal·lar els rètols a l'interior dels locals amb les limitacions que segueixen:

- No es permetran els rètols mòbils, d'intensitat variable, d'il·luminació intermitent, vibrant, fosforescent o qualsevol altre tipus que interfereixi amb l'enllumenat dels espais públics del centre
- No es permetran tampoc aquells que desdiguin del bon gust a criteri de la direcció del centre
- No es permetran els dissenys i colors que puguin causar confusió amb la senyalització d'emergència.
- Els rètols lluminosos es col·locaran sempre a l'interior de la façana i els no lluminosos podran instal·lar-se a l'exterior sempre que no sobresurtin més d'un centímetre de la façana.
- En cap cas es permetrà col·locar expositors, banderoles o indicadors de cap tipus fora del local .

(A excepció de les que el centre ha aprovat)

La direcció podrà fer retirar immediatament o fer-ho per els seus propis medis, qualsevol objecte que no compleixi aquesta norma.

Qualsevol excepció dels preceptes establerts necessitarà una justificació raonada i l'aprovació explícita de la direcció.

2- PUBLICITAT ESTÀTICA

El centre disposarà de suports pels indicadors de direcció de cada servei, i no autoritzarà cap altre disseny per aquest fi.

3- LOGOTIP DE PLAÇA CÍVICA I LA SEVA APLICACIÓ

A fi i efecte de dotar al centre d'una imatge pròpia fàcilment identificable per part dels usuaris s'ha dissenyat i enregistrat una marca i un logotip de Plaça Cívica.

Els operadors no podran utilitzar-lo en cap cas, sense la prèvia aprovació i autorització per escrit per part de la direcció del centre.

Aquesta limitació inclou elements propis de papereria, bosses, paper i emboltoris de tota mena.

4- PUBLICITAT

Els operadors hauran de comptar forçosament amb l'aprovació per part de la direcció del centre al posar en marxa qualsevol campanya publicitària que impliqui el nom, la imatge o la marca de la Plaça Cívica.

Així mateix pel que fa a filmacions o fotografies fora del propi local.

En cap cas es permetrà la utilització del nom, la marca o el logotip de la Universitat Autònoma de Barcelona, sense l'aprovació per part d'aquesta institució, així i tot si l'operador aconsegueix l'autorització pertinent, haurà de comunicar-ho per escrit a la direcció del centre, adjuntant còpia de l'anomenada autorització.

C - REGIM DE FUNCIONAMENT

1- APROVISIONAMENT DE MERCADERIES/ MATERIALS.

Sota cap concepte podrà circular cap tipus de vehicle per l'interior de la plaça

Els medis de transport i descàrrega interior autoritzats (carretons lleugers o altres), accediran al local de destí per l'accés marcat per la direcció.

Aquests medis de transport i descàrrega tindran les característiques adequades per tal de no malmetre el paviment ni obstaculitzar les zones d'ús comú.

L'horari òptim per aquestes tasques és fora de les hores de funcionament i així s'haurà de tractar de complir, la direcció podrà demanar d'aplaçar o avançar aquesta tasca en funció de les necessitats operatives d'aparcament del centre.

2- SEGURETAT I VIGILÀNCIA

La direcció del centre té contractat un servei de seguretat per al conjunt de la instal·lació, amb una presència de 24 hores, central receptora d'alarmes i un determinat número de vigilants efectuant rondes per la totalitat del centre.

Els operadors estan obligats en tot moment a seguir les instruccions que aquest personal els pugui donar, facilitant l'accés al seu local si fos necessari

La direcció elaborarà un pla d'emergència i autoprotecció per a la prevenció de possibles sinistres. La coordinació de les actuacions arribat el cas correspondrà al director del centre o a la persona designada per aquest.

En cas de que en algun dels locals es declari un incendi, una inundació o qualsevol altre tipus d'emergència en que es detecti la possibilitat de causar danys, podrà la direcció del centre accedir a l'interior del local focus del perill, a fi i efecte d'evitar els possibles danys.

Qualsevol situació que pugui afectar la seguretat de persones o bens del centre i sigui conegut per algun operador, ha de ser comunicat a la direcció del centre o al servei de seguretat tant bon punt sigui detectada independentment de les mesures cautelars que pugui prendre la persona que detecti la circumstància.

3- NETEJA DE LOCALS I ZONES COMUNES

La neteja dels locals arrendats, així com, la de la façana són a càrrec de l'operador. Aquesta es farà sempre fora de l'horari d'activitat.

La neteja dels espais comuns és a càrrec de l'arrendador i si bé també es durà a terme fora de l'horari comercial, podrà fer una intervenció en qualsevol moment que detecti una necessitat puntual per tal de mantenir en perfecte estat les zones d'ús públic.

A fi i efecte de garantir un alt nivell de netedat en la totalitat del centre hi haurà un servei d'inspecció de neteja dels locals quedant els operadors obligats a seguir les indicacions que se li puguin fer.

4- TRACTAMENT DE RESIDUS

El centre disposarà dels medis necessaris per poder efectuar la recollida selectiva de deixalles (Paper, vidre, piles i etc.) Els operadors faran el possible per tal de, reduir al màxim els seus residus, separar des de l'origen cada tipus de residu i abocar-los en el contenidor corresponent, fent aquesta operació en el moment més adequat del dia.

No és permès d'abandonar deixalles fora dels contenidors.

Els operadors evitaran abocar al clavegueram qualsevol tipus de producte corrosiu, inflamable o altres que la legislació actual tingui prohibits.

Els operadors s'abstindran en general de totes aquelles accions que puguin comportar un perjudici per la conservació del medi ambient del campus on es troba ubicat el centre.

Els operadors faran el possible perquè tot el material d'embalatge sigui estrictament el necessari i que aquest sigui de materials reutilitzables, reciclables o reciclats; paper, cartró, vidre i fusta preferentment, evitant la utilització de materials d'un sol ús.

Els operadors faran el possible per reduir al màxim els seus residus, sol·licitant als seus proveïdors que les mercaderies els siguin enviades amb l'embalatge estrictament necessari i evitant si pot ser materials no reciclables o no biodegradables.

5-ANIMALS

Si bé és permès que els visitants i usuaris puguin portar els seus animals de companyia, han de respectar sempre la norma de portar-los lligats i amb morrió. En el cas que algun d'aquests causi molèsties, la direcció podrà obligar a abandonar el centre al portador de l'animal i a aquest.

L'accés d'animals dintre dels locals quedarà limitat a la norma que estableixi cada operador.

No és permès que els operadors tinguin els seus animals de companyia dintre dels locals objecte del contracte.

6- MATERIALS PERILLOSOS O INSALUBRES

No és permès de manipular ni emmagatzemar materials inflamables, explosius, nocius o que produeixin olors desagradables .

D - MANTENIMENT I PERSONAL DE SERVEI

1 - MANTENIMENT

Els operadors facilitaran l'entrada al seu local al personal de manteniment per tal de efectuar els treballs que calgui per a la conservació dels elements comuns. Excepte en cas d'emergència aquestes intervencions seran fora de l'horari d'activitat i amb preavís per part de la direcció del centre.

Els operadors no podran demanar danys i perjudicis en cas de paralització d'algun equipament o interrupció d'algun servei per causes de força major, necessitats de manteniment o causes accidentals.

No es podran instal·lar ni dipositar objectes o maquinària amb un pes superior al límit de càrrega del forjat.

2 - PERSONAL DE SERVEI

Els operadors facilitaran a la direcció del centre la informació relativa al personal contractat que segueix;

-Dades personals del treballador

-Número de passaport i permís de residència del personal estranger

L'operador respon davant la direcció del centre de la qualitat del servei ofert, pel que fa a imatge, qualificació professional i conducta del seu personal.

- Es recomana especialment l'ús de la llengua catalana.

Arribat el cas la direcció del centre podrà establir un sistema d'acreditació pel personal de servei si les condicions de seguretat ho aconsellen, si així fos es comunicarà per escrit a tots els operadors.

E - ALTRES

1-DESPESES COMUNITÀRIES

Les despeses comunitàries que pertocin s'imputaran a l'operador d'acord a l'estipulat en la clàusula 21 (ap. F), del contracte d'arrendament.

2-RESPONSABILITAT

Els operadors seran responsables del fidel compliment de les normes recollides en aquest document, tant per ells mateixos com per els seus empleats, ocupants del seu local o empreses que els prestin serveis.

3-INCOMPLIMENT DE LES NORMES

Les normes expressades son un annex al contracte d'arrendament, adquirint per tant un compromís contractual del compliment de les mateixes.

Tenint en compte aquest fet, qualsevol incompliment pot comportar la rescissió immediata del contracte.

Abans d'arribar a aquesta acció la direcció del centre farà una amonestació formal per escrit a l'operador infractor, que ha posar-hi remei d'immediat, en cas de no fer-ho es procedirà de manera automàtica a la mesura expressada anteriorment.

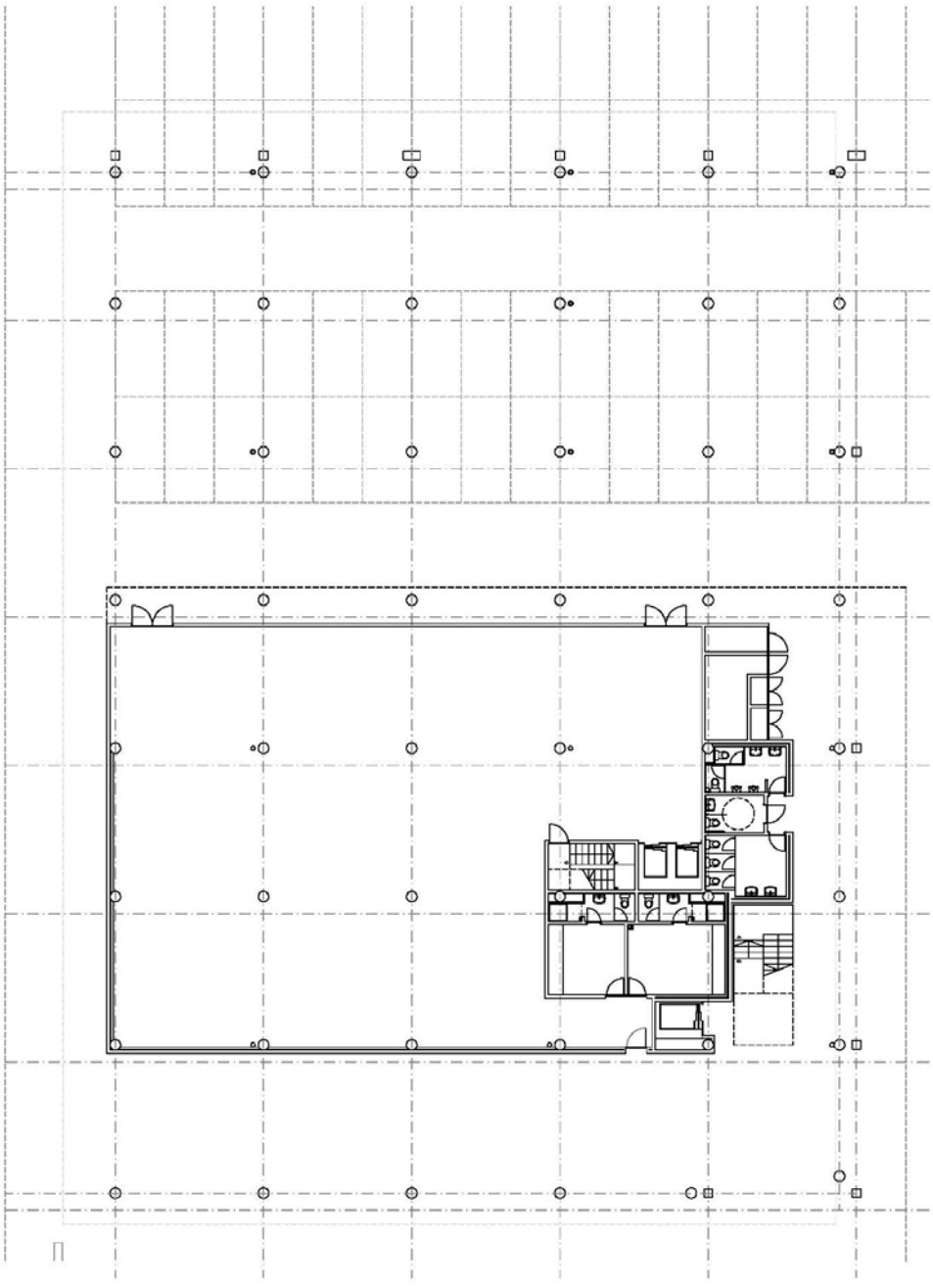
ANNEX NÚM. 2

PLÀNOLS DEL RESTAURANT

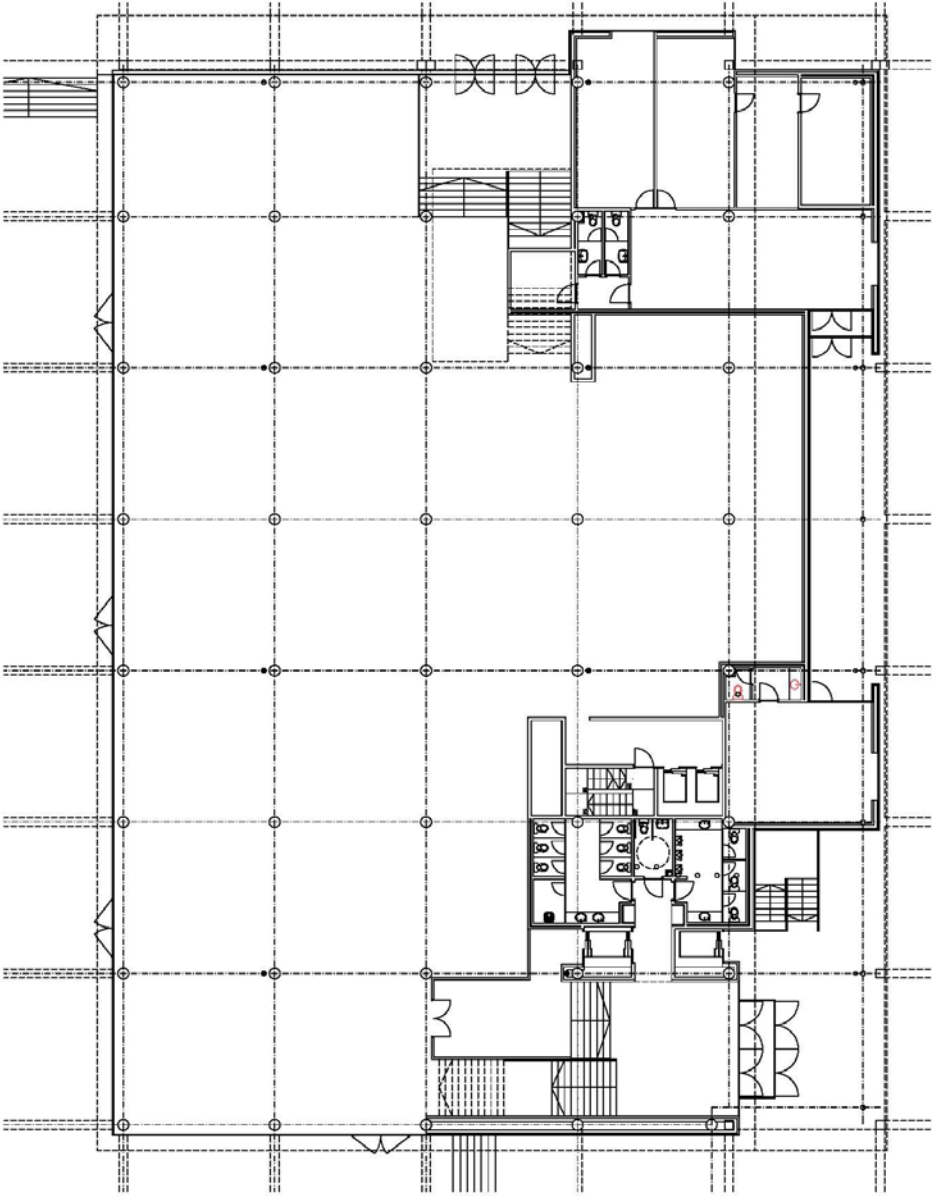
a) PLANTA -1 (nivell pàrquing)

b) PLANTA 0 (nivell plaça)

EDIFICI RESTAURACIÓ PLAÇA CIVICA
PLANTA -1



EDIFICI RESTAURACIÓ PLAÇA CIVICA
PLANTA BAIXA



ANNEX NÚM. 3

INVENTARI

RESTAURACION UNIVERSITARIA- REST. PLAZA CIVICA
INVENTARIO DE MATERIAL
PLANTA BAJA
RECEPCION – ALMACEN
. 57 mts. Lineales de estanterias almacen 4 niveles
. Mesa inox. 160X70 con estante superior e inferior
. 30 cubos basura con tapa
. 1 bascula de 50 Kgs.
. 1 mesa 200x90 con cajones y silla de recepcion
. 1 Fax impresora T-Fax 361
. 2 carros dispensadores de harina y pan rallado
. 2 carros pasteleros 22 niveles
. 4 carros gavias de 120x50
. 1 mesa con ruedas inox de 120x60 con estanteria inferior
. 1 mueble inox de 410x60 con peto y fregadero con grifo
. 1 camara frigorifica de 400x400
. 1 camara frigorifica de 670x280
. 1 camara frigorifica de 360x280 abatidor de temperatura
. 1 camara frigorifica de 360x390
. 2 camaras de congelacion de 420x400
. 52 mts.lineales estanterias de aluminio para camaras.
. 1 escalera 6 peldaños
. 10 carros con ruedas de inox gastronorm 1/1
. 1 carro doble de inox gatronorm 1/1 con ruedas de 18 niveles
. 1 carro de 120x60 con ruedas de 3 niveles para frutas y verduras
1 carro dispensador de patatas
1 carro dispensador de cebollas
1 escalera de 7 peldaños
1 escalera de 6 peldaños

5 plataforma gavias 80x70
6 plataforma gavia 45x60
1 plataforma gavia 100x120
2 plataforma gavia 120x40
1 sistema acústico de alarma de cámaras frigoríficas
2 carros de limpieza
2 armarios de resina para utensilios de limpieza 2 puertas
COCINA
. 1 mesa rinconera inox de 120x70 con 2 estantes y peto
. 1 mesa inox de 96x90 con estante inferior
. 1 mesa inox de 308x60 con estante inferior ,peto y fregadero
. 2 mesas inox de 200x60
. 1 estante inox de 200x30 de barras
. 1 mueble fregadero inox de 240x70 con 2 cubas y grifo ducha
. 2 mesas inox con fregadero de 280x60 con estante inferior
. 1 mesa inox de 40x90 con estante inferior
. 1 cocina gas 6 fuegos con estante inferior
. 1 freidora inox doble electrica
. 1 sartenes basculantes de 80 lts.Rosinox con mesas de apoyo
. 1 horno mixto vapor-conveccion de 10 niveles con mesa inos de apoyo
. 1 campana extractora inox con filtros de lamas de 860x110
. 3 camareras de 3 niveles de inox
58 bandejas inox diversos tipos
19 cubeta gastronorm 1/1 (150)
4 cubeta gastronorm 1/1 (200)
4 cubeta gastronorm 2/2 (65)
2 cubeta gastronorm ½ (100)
3 cubeta gastronorm ½ (200)
23 cubeta gastronorm 1/3 (150)
22 cubeta gastronorm 1/4
1 olla inox núm. 28
1 cazo inox núm. 29
1 cazo inox escurridor núm. 25

4 cubeta inox núm. 60
3 olla escurridor inox
1 pala remo de policarbonato
3 machete
2 sartén de 30 cm
5 descorazonador
15 moldes puding
2 ralladores
7 chino
3 contenedores de ruedas para harina y pan rayado
4 brazos trituradores Samic
1 robot de cocina THERMOMIX
2 tamizador para harina
1 quemador eléctrico
1 balanza inox
VESTUARIOS
. 25 taquillas dobles
. 2 bancos de 1 mt de policarbonato
. 1 banco de 2 mts de policarbonato
. 2 dispensadores de jabon
. 2 secamanos
. 2 cubos pequeños con tapa
. 2 portarrollos inox WC
2 percheros
DESPACHOS
. 1 mesa redonda diametro 116 cm
. 1 caja fuerte doble
. 5 mesas de 160x80 con ala para ordenador y cajones
. 1 cajonera de 3 cajones
. 1 mueble madera 95x40 con 3 estantes y puertas inferiores
. 5 silones despacho giratorios
. 4 sillas despacho
. 2 estanterias de 5 estantes de 95x40

. 1 estanteria de 4 estantes de 90x40
. 2 estanterias dobles de 3 estantes de 120x30
. 1 mueble de 95x40 con puertas y estantes
. 1 perchero
1 Caja fuerte de 62x51x145
1 Caja fuerte de 50x30x35
1 Estanteria metálica de 30x90
1 Estanteria de 120x30 con 2 estantes divididos
1 Estufa giratoria
PLANTA CALLE
. 1 descalcificador
. 1 calentador de gas para salas de lavado
. 15 carros 50x50 de inox
. 4 microondas
. 2 carros para recoger la sala de policarbonato
. 1 tren de lavado completo+fregadeo con grifo ducha+campana extractora
. 3 carros de inox dobles portaplatosde 90x70
. 2 mesas inox de 200x70 con estante inferior y peto
. 1 mesa inox esquinera de 300x70 con peto y estante inferior
. 1 cafetera Spaziale de 2 brazos
. 1 horno conveccion de 10 niveles con mesa inox de apoyo
. 1 mesa inox de 150x80 con estante inferior y fregadero
. 1 mesa inox de 200x80 con estante inferior
. 1 mesa inox de 330x60x60 con peto alto y estante inferior
. 1 congelador de 140x65
. 1 baño maria inox de sobremesa
. 1 armario frigorifico inox de 3 puertas de 140x80x200
. 1 armario frigorifico inox de 4 puertas de 140x80x200
. 1 armario frigorifico inox para carros de 70x80x200
. 1 horno de vapor-conveccion Rational de 10 niveles con mesa soporte
. 3 mesas salad-chef de inox y granito con cubetas y frigorifico
. 1 mesa inox de 200x80 con estante inferior.1 estante pasaplatos y peto
. 1 mesa inox de 220x80 con estante inferior,2 estante pasaplatos y peto

. 1 mesa inox de 280x80 con estante inferior,1 estante pasaplatos y peto
. 1 mesa inox de 220x80 con estante inferior,2 pasaplatos, peto y fregadero
. 1 plancha inox de 80x90
. 1 freidora doble de inox
. 1 cocina gas 6 fuegos con estante inferior
. 1 fregadero de 75x90 de inox
. 1 baño maria inox de 118x70 para 3 gastronorm 1/1 con peto y pasaplatos
. 1 baño maria inox de 70x35 para 1 gastronorm 1/1
. 1 campana extractora de inox de 340x110 con filtros de lamas
. 1 campana extractora de inox de 390x110 con filtros de lamas
. 1 mesa de inox de 308x60 con estante inferior y peto
. 1 horno para pizzas de 2 niveles con mesa de apoyo
. 1 mesa de inox de 145x60 con estante inferior y peto
. 1 mesa de inox de 70x90 con estante inferior y peto
. 1 mesa con fregadero de 140x60 con peto
. 1 plancha de inox de 70x70 con estante inferior
. 1 mesa inox de 85x90x60 con estante inferior
. 1 mesa inox con ruedas de 90x70 y estante inferior
. 1 mueble inox de 160 cm para bandejas,cubiertos y pan
. 1 mueble inox de 80 cm para bandejas,cubiertos y pan
. 29,40 mts de deslizador de autoservicio
. 2 vitrinas expositoras frigorificas de 200x110
. 11 mts lineales de cristales salvaesputos sobre autoservicio
. 1 gondola expositora frigorifica para bebidas 260x90x180 con 4 estantes
. 1 mesa -cuba frigorifica de 300x80 con bajo frigorifico .
. 1 mesa -cuba frigorifica de 247x80 con bajo frigorifico .
. 2 estanterias inox de 50x44x80 de 4 estantes
. Conjunto de muebles madera decoracion sala y buffet con pizarras
. Bar :
. encimera y estructura de barra en madera de aproximadamente 12 mts
. bajomostrador en inox
. contrabarra en inox con cajones y huecos con estantes
. 1 cafetera Spaziale de 3 brazos

. 3 molinillos de café
. 2 vitrinas en vidrio e inox de 136x36 con 2 estantes
. 1 lechera caliente de 10 lts
. 10 cajas registradoras programables con teclado por producto
1 horno convención 4 niveles
1 carro caliente 170x80x60
1 placa caliente 40x60
1 placa de inducción 40x40
1 freidora pequeña 2 Lts
1 tostadora FAGOR
1 cámara frigorífica bajo barra 4 puertas
1 Sandwichera industrial
PLANTA PRIMERA
. 6 armarios frigoríficos para carros con puerta cristal
. 1 tren de lavado completo+fregadero con grifo ducha+campana extractora
. 2 mesas inox 120x80 con estante inferior,pasaplatos y peto delantero
. 2 carros con ruedas de 50x50
. 1 campana extractora de inox de 280x110 con filtros de lamas
. 2 gondola expositora frigorífica para bebidas 260x90x180 con 4 estantes
. 1 mesa inox de 200x70 con estante inferior,2 estantes pasaplatos y peto
. 2 mesas inox 70x35 con estante inferior
. 1 mesa inox 280x60 con fregadero doble
. 1 mesa inox 280x80 con estante inferior,pasaplatos y peto delantero
. 1 mesa inox 280x80 con pasaplatos y peto delantero
. 2 muebles inox calentaplatos 235x80 con peto delantero
. 1 baño maria inox de 215x80 para 6 gastronorm 1/1 con estante inferior
. 1 mesa inox con cuba fría de 250x80 y estante inferior
. 1 mesa inox con cuba fría de 300x80 y estante inferior
. 2 mesas inox con cuba fría de 300x80 y frigoríficos inferiores
. 1 mesa inox con ruedas de 120x70 y estante inferior
. 2 muebles inox para cubiertos,bandejas y pan de 160 cm
. 2 carros en madera con ruedas de 82x35 para complementos
. 21 mts de deslizadores en el autoservicio

. 6,5 mts deslizadores en cajas
. 13,5 mts salvaesputos cristal sobre mostrador autoservicio
. barras inox de entrada al buffet
. 1 mesa inox 78x90 con estante inferior y peto
. 1 plancha inox de 80x90 con estante inferior
. 1 freidora Frimaster (mixta) de 1 cuba de 40x90
. 1 freidora Frimaster (mixta) de 2 cuba de 40x90
. 2 hornos mixto vapor-conveccion Lainox de 10 niveles con mesa inox
. 1 horno de conveccion de 10 niveles
. 1 campana extractora de inox de 600x110 con filtros de lamas
. 1 campana extractora de inox de 180x110 con filtros de lamas
. 1 baño maría inox de 72x70 para 2 gastronorm 1/1
. 1 cocina de 2 fuegos de gas en inox de 40x90
. 1 freidora de doble cuba en inox eléctrica de 40x90
. 1 plancha de inox de gas 80x90 con estante inferior
. 1 microondas
. 1 mesa inox de 250x70 con estante inferior y fregadero
. 1 mesa salad-chef de 220x90 con frigorífico, cubetas gastronorm
. 1 mesa inox 200x60 con peto y estante inferior
. 1 mueble cafetero en inox de 135x60
. 1 mueble inox de desbarrasado de 120x65
. 1 cafetera Spaziale de 2 brazos
. 1 molinillo
. 3 muebles auxiliares servicio a mesa con encimera de mármol
. 40 cestitas de pan
. 4 mesas de madera de apoyo en servicio a mesa
. Conjunto de muebles madera decoración sala y buffet con pizarras
. Bar :
. encimera y estructura de barra en madera de aproximadamente 10,5 mts
. bajomostrador en inox
. contrabarra en inox con cajones y huecos con estantes
. 1 cafetera Spaziale de 4 brazos
. 1 molinillo

. 5 carros de sala para recoger bandejas de 12 niveles
. 9 carros de sala para recoger bandejas de 24 niveles
. 139 mesas sala de 180x80
. 163 mesas sala de 80x80
. 118 sillas madera sala
. 803 sillas plástico sala
1 baño maría de 3 gastronorm 1/1
1 armario frío para conservación de vinos
1 buffet frío para ensaladas 240x95
1 perchero
2 carros calientes de 170x80x60
1 carro de postres con ruedas
1 mueble madera nogal con cajones y armarios
2 placas calientes 40x60
5 lámparas de iluminación decorativas restaurante
39 sillas metálicas con funda restaurante VIP
MENAJE
. COCINA
. 166 cubetas gastronorm 1/1 de 65
. 25 cubetas gastronorm 1/1 de 100
. 22 bandejas gastronorm 1/1
. 64 cubetas gastronorm ½ de 65
. 57 cubetas gastronorm ½ de 150
. 32 cubetas gastronorm 1/1 de 150 i 65 perforada
. 210 cubetas plástico gran tamaño
. 15 paelleras
. 1 maquina cortadora con cuchillas
. 1 batidora
. 8 portarollos de papel cocina
. 6 tablas para cortar
.11 cuhillos para trinchar
. 4 tijeras inox
.13 cuhillos para pan

.162 platillos inox
.622 boles cristal fruta
. 3 ollas de 45cm
. 7 ollas de 35 cm
. 1 ollas de 25 cm
. 1 ollas de 40 cm
3 ollas de 50 cm
. 21 cucharones
. 40 braseras y arañas varias
. 168 pinzas
. 5 cazos de 24 cm
. 1 cortadora de fiambre grande
. 2 cortadora de fiambre pequeña
. 1 peladora de patatas
. 1 olla de 50 cm diametro
. 2 matamoscas electrico
. SERVICIO
. 652 tenedor de postre inox
. 167 cuchillo de postre inox
. 1127 palas de pescado inox
. 281 cucharilla de postre
. 713 tenedor inox
. 985 cuchillo inox mango plastico
. 589 cuchara sopera
. 395 platos soperos
. 1901 platos llanos
. 1139 platos postre
. 2835 platitos de café
. 127 platos especiales 30 cm
. 989 platos especiales 28 cm
. 152 platos cuadrados
.142 fuentes grandes, medianas, pequeñas inox y cerámica
. 172 tazas para consome

. 218 ceniceros loza con tapa i de vidrio
. 81 jarras para leche
. 34 teteras
29 vinagreras combos
. 95 salseras
. 355 tazas de café con leche
. 47 copas catavinos
. 12 vasos para chupito
. 255 copas brandi y balon brandy
. 16 copas helado
. 666 copas vino y agua
. 98 copas de cava
. 55 vasos de tubo
.63 jarras de agua
. 781 vasos de cortado
. 663 vasos de caña y zurruto largo
. 28 jarras termo plastico
. 33 termos inox 2lt
. 8 termos inox 1 lt
. 43 cestas para tren de lavado
. 744 bandejas autoservicio 46x37 de policarbonato
. 56 bandejas policarbonato 23x17
. 98 cestas para cristaleria
267 platos especiales postre
15 aceiteras inox
9 saleros inox, vidrio
48 cazos cocina varias medidas
9 paletas buffet plancha
16 batidores manuales
1 cazo para pasta
2 rascadores de cuchilla para plancha
2 espátulas para plancha
33 cubiteras hielo

21 soperas inox y cerámica
136 cestas mimbre
2 guantes de cortar fiambre
19 placas de policarbonato encima del buffet
105 cazuelitas de barro cremas catalanas
10 pies de cubitera inox
321 copas de zumo tipo vesubio
84 cuchillos mango madera
84 tenedores mango madera
2 cazuelas de barro grande
VARIOS
. 32 extintores PS_I – 6
. 17 extintores CO2
. 5 mangueras contraincendios
. 3 centralitas de alarma
. 1 sistema de extincion automatica en las campanas de cada planta.
. 1 grupo electrogeno de gas oil para casos de averia
. 1 equipo regulador de corriente para ahorro de energia
. sitema de alarma Prosegur en todo el restaurante.

ANNEX NÚM. 4

LLISTAT DE TREBALLADORS

Nombre total de treballadors: 23

1) Categoria:

Categoria	Nombre de Treballadors
DIRECTOR ESTABLIMENT	1
CAP DE CUINA	2
AUXILIAR DE SERVEIS	3
AJUDANT DE CUINA	1
ENCARREGAT	2
CAP DE MAGATZEM	1
CUINER	3
CAMBRER	3
AJUDANT DE CAMBRER	6
CAIXER	1

2) Antiguitat:

Any de contractació	Nombre de Treballadors
1987	1
1988	1
1990	3
1991	1
1992	1
1993	3
1994	1
1996	1
1998	2
2001	1
2004	1
2006	2
2008	2
2011	1
2012	2

3) Tipus de contracte:

Tipus	Nombre de Treballadors
100	2
300	15
441	1
501	2
540	2
541	1

4) Grup de cotització:

Grup	Nombre de Treballadors
1	2
3	2
8	9
9	10

5) Epígraf:

Epígraf CNAE Empresa	Nombre de Treballadors
105	23

6) Retribucions treballadors:

Total brut mensual
34.162,20 €

ANNEX NÚM. 5**LLISTA DE PREUS MÀXIMS AUTORITZATS PER LA UAB**

UNIVERSITAT AUTÒNOMA DE BARCELONA
SERVEI DE RESTAURACIÓ
Llista de Preus màxims per al curs 2011/2012

	PVP (Euros) 2011 - 2012
AUTOSERVEI: MENÚ DEL DIA	
Aquestes tarifes són vàlides per als autoserveis següents: *Ciències * C. de l'Educació i FTI * Plaça Cívica * Lletres i Psicologia * Medicina * Edifici Rectorat * Veterinària	
UNIMENÚ: plat complet, postres, aigua embotellada i pa Ex: carn amb verdura, iogurt, pa i aigua pasta amb carn, fruita, pa i aigua	4,60 €
Primer plat, segon plat i pa	4,95 €
Primer plat, segon plat, pa i postres	5,60 €
Primer plat, segon plat, pa, postres i aigua (1/2 litre)**	6,15 €
POSTRES: iogurt, flam o fruita del temps	
**OFERTA DE 10 TIQUETS + 1 TIQUET DE REGAL PER AL MENÚ COMPLET I A TOTS ELS RESTAURANTS DE LA UAB	
A les cafeteries de Comunicació, Socials, ETSE i UD de Sant Pau es substitueix el MENÚ DEL DIA per un PLAT COMBINAT	4,95 €
BAR	
Cafè	0,80 €
Cafè descafeïnat	0,80 €
Cafè amb llet	0,95 €
Cafè amb gel	0,85 €
Tallat	0,90 €
Te i infusions	0,75 €