



Universitat Autònoma de Barcelona

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

PROCEDIMENT OBERT

CONTRACTE NÚM. CONSU-3/2014

GESTIÓ DEL SERVEI DE BAR-RESTAURANT DE DIVERSOS EDIFICIS

PLEC DE CLÀUSULES ADMINISTRATIVES

PROCEDIMENT OBERT

CONTRACTE NÚM. CONSU-3/2014

GESTIÓ DEL SERVEI DE BAR-RESTAURANT DE DIVERSOS EDIFICIS

ÍNDEX

0. INTRODUCCIÓ

1. LEGALITZACIÓ DE L'ESTABLIMENT

- 1.1. Registre sanitari
- 1.2. Permisos i autoritzacions.
- 1.3. Normes d'higiene, de seguretat i salut i de respecte del medi ambient.
- 1.4. Legislació laboral.

2. FUNCIONAMENT DEL SERVEI DE RESTAURACIÓ

- 2.1. Calendari i horaris d'obertura
- 2.2. Menú
- 2.3. Preus
- 2.4. Inexistència d'exclusivitat

3. LOCALS I BÉNS A DISPOSICIÓ DEL CONCESSIONARI

- 3.1. Obres d'adequació, reforma i modernització dels locals
- 3.2. Cessió d'ús de béns mobles
- 3.3. Manteniment i conservació del local, dels aparells i d'altres elements
- 3.4. Disponibilitat dels locals i obligacions de l'adjudicatari

4. QUALITAT I HIGIENE

- 4.1. Servei
- 4.2. Local
- 4.3. Productes
- 4.4. Personal

5. ALTRES OBLIGACIONS ECONÒMIQUES DE L'ADJUDICATARI

6. PENALITATS

ANNEX

1. Acord del Consell de Govern de la UAB del 29 de setembre de 2005
2. Llista de preus màxims autoritzats amb l'IVA inclòs
3. Plànols
4. Inventaris
5. Documentació que cal lliurar periòdicament a la UAB

INTRODUCCIÓ

La UAB, amb una comunitat universitària de 42.000 persones, aproximadament, té una estructura en tres campus i queda localitzada a la regió metropolitana de la ciutat de Barcelona. El campus principal, situat a Cerdanyola del Vallès, és la seu de la majoria de facultats, departaments, instituts i serveis, i també d'un clúster científic i tecnològic molt important. El campus de Sabadell és la seu, juntament amb el campus de Bellaterra, de l'Escola d'Enginyeria, de la Facultat d'Economia i Empresa i de la Unitat Docent del Parc Taulí (adscrita a la Facultat de Medicina). Finalment, a la ciutat de Barcelona s'hi ubiquen tres de les sis unitats docents de la Facultat de Medicina.

La gestió del servei públic dels bars restaurant de la UAB es duu a terme a través de la concessió administrativa a una empresa del sector. La missió dels bars restaurant és donar un servei de qualitat (higiene, sanitat, nutrició, gastronomia i atenció al client) a la comunitat universitària (PAS, PDI i estudiants) i al personal visitant o en trànsit, i adaptar-se a les seves necessitats.

Aquest concurs té per objecte la contractació per a la gestió del servei públic dels bars restaurant de les facultats de Medicina, Ciències Socials, Ciències i Biociències al campus de Bellaterra i de la cafeteria del campus de Sabadell (lot 1) i de l'edifici del Rectorat, de la Facultat de Veterinària i de l'Escola d'Enginyeria (lot 2) al campus de Bellaterra per la qual el contractista gestionarà el servei al seu risc i ventura.

Actualment, els serveis que s'ofereixen són:

Lot 1

Medicina: cafeteria i autoservei.

CC Socials: cafeteria.

Ciències i Biociències: cafeteria, autoservei, restaurant i pizzeria.

Campus de Sabadell: cafeteria.

Lot 2

Rectorat: cafeteria, autoservei i restaurant.

Veterinària: cafeteria i autoservei.

Escola d'Enginyeria: cafeteria.

Així, doncs, el concessionari disposa d'uns espais universitaris per dur a terme aquest servei públic. Aquest servei no és, per tant, un servei de bar restaurant privat corrent sinó que, tot i que el gestiona el concessionari, s'ha de sotmetre als criteris de qualitat i de gestió que fixa la Universitat Autònoma de Barcelona a través d'aquest document.

L'objecte d'aquest plec de clàusules és establir les condicions tècniques, sanitàries, de responsabilitat social i de qualitat en què s'ha de prestar el servei esmentat, les funcions del qual consisteixen a expedir menjars i begudes, així com altres productes relacionats amb aquest tipus d'activitats d'acord amb la normativa vigent en centres d'ensenyament.

Entre les condicions del servei, les empreses concessionàries han d'acatar l'Acord del Consell de Govern de la UAB núm. 77/2005, pel qual es promulguen els principis de responsabilitat corporativa per a les empreses proveïdores de productes i serveis de la UAB, i que s'incorpora com a annex 1 d'aquest plec.

1. LEGALITZACIÓ DE L'ESTABLIMENT

El concessionari de l'establiment d'hostaleria de la UAB ha de tenir actualitzat convenientment i vigent, com qualsevol empresa del ram i complir els requisits següents:

1.1. Registre sanitari. El concessionari ha d'estar inscrit al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya.

1.2. Permisos i autoritzacions. El concessionari ha d'obtenir els permisos i les autoritzacions que convinguin per a l'exercici de l'activitat de bar restaurant.

1.3. Normes d'higiene, de seguretat i salut i de respecte del medi ambient. El concessionari ha de portar un registre del compliment d'aquestes normes.

1.4. Legislació laboral. Els requeriments que fan referència al compliment de la legislació laboral que es recullen en el plec de clàusules administratives.

2. FUNCIONAMENT DEL SERVEI DE RESTAURACIÓ

2.1. Calendari i horaris d'obertura

2.1.1. El bar restaurant s'ha d'obrir en la data prevista i s'ha de mantenir obert al públic els dies i les hores que fixi la Universitat Autònoma de Barcelona, que són, com a mínim, els dies feiners.
Qualsevol modificació l'ha d'acceptar prèviament la Universitat.

2.1.2. Horari del servei: s'ha de garantir que l'horari d'obertura és el que estableix la UAB.

Lot 1

Medicina: de les 8 a les 18.30 h (durant el mes de juliol fins a les 16 h).

CC Socials: de les 8 a les 19.30 h (durant el mes de juliol fins a les 16 h).

Ciències i Biociències: de les 8 a les 19.30 h (durant el mes de juliol fins a les 16 h).

Campus de Sabadell: de les 8 a les 17 h (durant el mes de juliol fins a les 16 h).

Lot 2

Rectorat: de dilluns a divendres de les 8 a les 16 h (durant el mes de juliol fins a les 15 h).

Veterinària: de dilluns a divendres de les 8 a les 19.30 h (durant el mes de juliol fins a les 16 h).

Escola d'Enginyeria: de dilluns a divendres de les 8 a les 19.30 h (durant el mes de juliol fins a les 16 h).

Tancat durant Setmana Santa, Nadal i el mes d'agost. En aquest període es pot marcar un servei mínim que s'ha de cobrir.

Excepcionalment, els serveis poden tenir un altre horari amb l'autorització expressa de la Universitat.

2.2. Menú

2.2.1. Autoservei

— Oferta de menú:

Tant el primer plat com el segon s'han de poder triar d'una oferta de tres plats. Dels primers, un ha de ser una amanida i, dels segons, una carn o un peix a la planxa, 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, excepte l'amanida verda i la carn o el peix a la planxa.

Amb referència al pa, s'ha d'oferir pa integral com a alternativa al pa blanc.

Les postres que s'ofereixin diàriament han d'incloure, com a mínim, 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 la mateixa setmana.

La programació de menús ha de ser, com a mínim, de tres setmanes diferents d'hivern i tres setmanes d'estiu i seguir les pautes de la dieta mediterrània.

- Oferta d'un plat complet vegetarià des del punt de vista nutricional.
- Oferta de menjar a pes o menjar per racions.

2.2.2. Altres ofertes

2.2.2.1. Cal que el licitador especifiqui quines ofertes es vol donar en cada centre, com es faran i com es gestionaran, així com el preu que tindran.

2.2.2.2. Cal informar a la Unitat de Restauració de la UAB de les ofertes i s'ha de rebre el seu vistiplau abans de instaurar-les.

2.2.2.3. Es valoren positivament:

- Les ofertes de menjar a pes o per racions.
- Les ofertes en què es prioritzi el preu baix.
- Les ofertes de plats amb poca elaboració.
- Les ofertes de plats en què es prioritzi la qualitat de l'aliment.
- La diversificació de les ofertes.
- Les ofertes de plats amb productes de proximitat i de certificació ecològica inclosos com a plats del menú del dia o bé com a menú a part, i la utilització d'aliments amb un nivell baix de preparació i transformació.

2.2.3. Dietes especials. El menú és el mateix per a tots els usuaris del servei; no obstant això, cal que el concessionari faciliti el seguiment de dietes especials als usuaris que ho requereixin, i com a mínim ha de tenir la capacitat d'oferir les dietes següents: astringent, celiaquia, intolerància a la lactosa i al·lèrgia al peix i marisc.

2.2.4. Es valora positivament la varietat, la composició i l'elaboració de diferents esmorzars, així com la presentació. Es valoren aquelles ofertes que presentin brioixeria o productes amb un contingut baix de greix transformat, productes d'agricultura ecològica, de comerç just i de baix preu.

2.3. Preus

2.3.1. Pel que fa als preus que han de pagar els usuaris del bar restaurant, l'empresa adjudicatària es compromet a vendre els productes respectant la Llista de preus màxims autoritzats per la Universitat Autònoma de Barcelona (menú complet amb aigua i sense aigua, mig menú de primer plat i de segon plat als autoserveis, plats combinats a les cafeteries que no disposin d'autoservei, i cafès i infusions a tots els locals). Aquests serveis i la referència als preus que hi cal aplicar consten en l'annex 2.

— Menú complet:

- amb aigua: primer plat, segon plat, pa, postres i aigua (500 ml).
- sense aigua: primer plat, segon plat, pa i postres.

— Mig menú:

- de primer: primer plat, pa, postres i aigua (500 ml).
- de segon: segon plat amb guarnició (arròs o verdures o amanida o patates), pa, postres i aigua (500 ml).

2.3.2. Els productes que constitueixen el menú complet es poden servir de manera separada o combinada a petició de la persona usuària. En aquest cas cal tenir en compte que:

- Els productes han de tenir un cost individual.
- El resultat de la suma de tots els preus individuals (primer plat, segon plat, pa, postres i aigua de 500 ml) pot ser, com a màxim, un 20 % més alt que el preu del menú reglat complet.

- El preu de qualsevol combinació que tingui com a base un primer o un segon plat no pot ser superior al preu reglat del menú complet.
- 2.3.3. La UAB es reserva el dret de reglar nous preus o noves combinacions dels menús de l'autoservei en funció de la demanda dels col·lectius universitaris i de l'evolució del mercat i les concessions.
- 2.3.4. Anualment, la Universitat Autònoma de Barcelona revisa els preus reglats de venda al públic dels diferents menús. Pel que fa als preus dels cafès i les infusions, aquesta revisió es fa, si escau, cada dos anys. 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.
- 2.3.5. Els nous preus són aplicables a partir del dia 1 de setembre, coincidint amb l'any acadèmic.
La primera revisió de preus reglats pel que fa a aquests dos conceptes (menús, i cafès i infusions) serà a partir del dia 1 de setembre de 2015.
- 2.3.6. La llista dels productes amb preus màxims autoritzats per la UAB i la llista de preus de tots els productes, amb l'IVA inclòs, han d'estar exposades al públic en un lloc visible.
- 2.3.7. El concessionari està obligat a admetre el pagament amb targetes de crèdit i de dèbit, així com amb els tiquets restaurant més habituals.
- 2.3.8. El concessionari està obligat a admetre el pagament de serveis amb tiquets restaurant o amb altres sistemes que la UAB pugui emetre per als seus col·lectius.

2.4. Inexistència d'exclusivitat

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

3. LOCALS I BÉNS A DISPOSICIÓ DEL CONCESSIONARI

Per a l'explotació del servei de cafeteria restaurant, la UAB posa a disposició de l'adjudicatari l'ús dels locals i béns mobles identificats als annexos 3 i 4, i en manté la titularitat.

3.1. Obres d'adequació, reforma i modernització dels locals

- 3.1.1. Per a l'explotació del servei de cafeteria restaurant, la UAB pot imposar al concessionari l'execució, al seu càrrec, d'obres d'adequació, reforma i modernització dels locals per un import no superior al 70 % del cànon (IVA exclòs) previst per la durada total del contracte, les quals requereixen l'expedient administratiu oportú, amb la prèvia elaboració i aprovació administrativa de l'estudi de viabilitat, de l'avantprojecte d'explotació i explotació de l'obra, del projecte de l'obra i del seu replantejament, amb especificació de les prescripcions tècniques relatives a la realització. Aquesta obra l'ha d'executar, en el 100 per 100 del valor global, un tercer aliè al contractista.

Aquesta inversió, aprovada per la UAB, anirà a compte del cànon.

- 3.1.2. Per justificar les despeses pel concepte d'inversió, el concessionari ha de lliurar a la UAB la còpia de les factures, amb conformitat de pagament en els tres mesos posteriors a l'acabament de les obres o el subministrament dels béns. Si no es lliura en aquest termini, no s'admetrà l'import com a inversió, i no serà possible cap tipus de reclamació posterior.

Aquestes factures les ha d'aprovar la Unitat de Restauració.

3.1.3. Les obres d'adequació, reforma i modernització dels locals fetes a l'empara del que s'especifica en el paràgraf 3.1.1 tenen la consideració d'inversió.

Per contra, no té la consideració d'inversió, a l'efecte d'aquest contracte, cap bé o despesa que dugui a terme el contractista en ocasió de l'explotació del servei de cafeteria restaurant i que, a títol merament enunciatiu, i no exclusiu, es concreti en:

- Màquines de venda de tiquets, màquines enregistadores i aparells informàtics.
- Reparacions o modificacions de les instal·lacions.
- Maquinària o utillatge necessaris o recomanables per assegurar, mantenir o millorar les condicions higièniques del personal i dels magatzems, les cambres, les cuines, etc.
- Retolació, excepte els casos en què ho demani de manera expressa la Universitat i no sigui relativa al tipus de negoci de la concessió.
- Material que porti la marca de l'empresa concessionària (retolació, vinils, paraments).
- Material auxiliar necessari (vaixel·la, cristalleria, cobrateria, estris de cuina, petits aparells electrodomèstics, cortines, vinils i qualsevol altre material fungible o fàcilment deteriorable), que ha d'aportar el concessionari de l'explotació.

3.2. Cessió d'ús de béns mobles

3.2.1. Per a l'explotació del servei de cafeteria restaurant, la UAB cedeix l'ús dels béns mobles que es relacionen en l'annex 4, que el concessionari ha de destinar a l'explotació del servei i que estan en un estat de conservació i funcionament adequat per a la prestació del servei.

3.2.2. Pel que fa als elements de treball, l'adjudicatari pot incorporar als locals els materials que cregui convenient i adequats per millorar la prestació del servei. Quan s'acabi el contracte, el contractista pot retirar els elements incorporats, sempre que fer-ho no impliqui detriment o deteriorament del local o de les instal·lacions fixes. En tot cas, el concessionari ha de retirar obligatòriament els elements esmentats si la UAB ho considera oportú i així ho demana.

3.2.3. Cal que totes les obres, les reparacions i les substitucions es facin d'acord amb la normativa vigent que els sigui aplicable i la pròpia de la UAB.

- Estructures noves i remodelacions d'espais: cal legalitzar-les i enviar una còpia de la documentació pertinent a la Unitat de Restauració.
- Petites modificacions i substitucions: qualsevol intervenció en la instal·lació ha de complir la normativa vigent.

3.3. Manteniment i conservació del local, dels aparells i d'altres elements

3.3.1. El concessionari ha de fer, a càrrec seu, el manteniment correctiu dels locals, de les instal·lacions i de l'equipament que són objecte de la concessió, a excepció de les reparacions que superin individualment la suma de 5.000 € (cinc mil euros) IVA no inclòs, relacionades amb l'equipament l'ús del qual se cedeix a l'empara del que estableix el paràgraf 3.2.1. El pagament d'aquestes reparacions s'ha de negociar amb la UAB per mantenir l'equilibri econòmic del contracte en base al pla econòmic financer de la concessió, i en principi és vàlid el concepte de coparticipació segons el qual cada part fa front a la despesa amb l'aportació del 50 %.

3.3.2. Les operacions correctives s'han de fer permanentment sobre les instal·lacions, reparant o substituint els elements deteriorats i proposant sistemàticament la introducció de reformes, a les quals es puguin sotmetre les instal·lacions, basades en els avanços tecnològics aplicables a aquest camp.

3.3.3. El concessionari ha de fer, a càrrec seu, el manteniment necessari per complir la normativa vigent. Per aquest motiu, ha de lliurar a la UAB una còpia dels comprovants que indiquin que s'han dut a terme les accions que s'especifiquen en els apartats

següents, que han de ser, com a mínim, els recollits en l'annex 5 i tots aquells que es vagin afegint per canvis en la normativa o que la UAB consideri necessaris.

3.3.3.1. Sistema contra incendis, climatització, electricitat i gas

Cal que el concessionari 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.

3.3.3.2. Revisions periòdiques d'ICICT

L'ICICT fa revisions biennals en tots els edificis de la UAB. Aquestes revisions inclouen els bars restaurant. La Unitat d'Infraestructura i Manteniment de la UAB envia, mitjançant la Unitat de Restauració, una còpia de les incidències a les empreses concessionàries, les quals es comprometen a resoldre-les en el període que estableix l'ICICT (actualment abans de 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 la Unitat de Restauració.

3.3.3.3. Conductes de fums

Cal que el concessionari faci arribar, amb una periodicitat anual, una còpia del contracte de manteniment amb una empresa autoritzada. A més, s'ha de lliurar anualment un certificat que acrediti que s'ha fet la neteja dels conductes amb la freqüència recomanada pels tècnics o la que requereixin en funció de condicions específiques. En tot cas, a més de les neteges que s'han de fer obligatòriament amb la periodicitat anual esmentada abans, es realitzaran sempre que els tècnics de la Unitat d'Infraestructures i Manteniment de la UAB ho considerin necessari.

3.3.3.4. Seguretat

Cal que el concessionari faci arribar a la Unitat de Restauració, 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).

3.3.3.5. Neteja preventiva dels desaigües.

Cal que el concessionari faci una neteja preventiva dels desaigües de la cuina, amb una periodicitat anual. S'ha de lliurar un certificat que acrediti que s'ha fet la neteja.

3.4. Disponibilitat dels locals i obligacions de l'adjudicatari

3.4.1. L'adjudicatari ha d'explotar els locals i els béns l'ús dels quals se cedeix d'acord amb les condicions assenyalades a les disposicions vigents.

3.4.2. L'adjudicatari ha d'utilitzar el local i desenvolupar l'activitat que és objecte de l'adjudicació per tal de proporcionar un servei diligent i de qualitat als membres dels diferents col·lectius universitaris i, en general, a qualsevol persona que faci ús dels locals.

3.4.3. La UAB ha de poder accedir a totes les dades de vendes diàriament. Per a que això sigui possible, tots els punts de venda del campus hauran d'estar equipats amb el maquinari, el programari necessaris i una connexió a la xarxa UAB. El programari haurà de ser compatible amb el que tingui la UAB per a poder treballar amb les dades rebudes.

Les despeses del desplegament d'aquesta plataforma anirà a càrrec del concessionari.

Cal fer les gestions oportunes perquè tot el descrit en aquest apartat estigui en ple funcionament a inici del curs 2015-2016.

- 3.4.4. L'adjudicatari ha de gestionar adequadament les deixalles d'acord amb el que disposa la Llei 15/2003 de modificació de la Llei 6/1993, reguladora dels residus. S'ha de parar una atenció especial als apartats de la Llei que regulen els residus comercials.
- 3.4.5. L'adjudicatari no pot cedir, subcontractar o utilitzar els locals o els béns l'ús dels quals se cedeix per subministrar serveis externs a la UAB. En els casos en què, per l'excepcionalitat i les característiques especials, es pugui plantejar aquesta qüestió, només es pot dur a terme si prèviament s'obté l'autorització per escrit de la UAB.
- 3.4.6. El concessionari ha de facilitar l'accés i els espais de restauració per a activitats puntuals, com ara filmacions o reportatges, etc., quan ho sol·liciti la UAB i sense que això comporti una despesa econòmica per al concessionari. En aquests casos s'acordarà un import per compensar aquestes despeses.
- 3.4.7. Correspon a l'adjudicatari lliurar els locals i l'equipament en bon estat i en plena operativitat en acabar el període contractual, per tal que el nou concessionari pugui continuar donant el servei amb normalitat.

4. QUALITAT I HIGIENE

4.1. Servei

- 4.1.1. L'adjudicatari ha de vetllar per la qualitat del servei i dels aliments que ofereix. Ha de garantir la seguretat alimentària en tots els procediments de l'activitat segons el principi de l'APPCC.
Ha d'obtenir l'acreditació AMED i mantenir-la durant tot el període que duri la concessió.
- 4.1.2. La qualitat del servei es valora segons els paràmetres següents: confortabilitat, professionalitat del personal, cura del personal, tracte amb la clientela, neteja, ordre i conservació del local i de les instal·lacions, qualitat de les matèries primeres, manipulació, elaboració, relació qualitat-preu, grau de satisfacció de la clientela i rapidesa del servei.
- 4.1.3. La UAB pot establir els mecanismes i els procediments de control de qualitat que consideri convenients, que com a mínim seran:
 - Visites periòdiques als local per avaluar-ne la situació.
 - Controls (anàlisi mensual dels menjars servits, controls higienicosanitaris de bones pràctiques de manipulació i de qualitat del servei) a cadascun dels centres mitjançant una empresa externa especialitzada. Els controls i les empreses els tria i els gestiona la Unitat de Restauració de la UAB. El cost que generen aquestes activitats és a càrrec del concessionari.
- 4.1.4. Per tal que les relacions siguin fluides i les incidències es puguin solucionar en un mínim de temps possible:
 - L'empresa adjudicatària ha de designar un representant com a interlocutor amb la Unitat de Restauració de la UAB. Aquest representant pot ser assistit per una altra persona que designi l'empresa. Tots dos han de tenir capacitat de decisió i execució immediata en els temes que afectin les concessions en el funcionament diari i les incidències que puguin sorgir.

- Aquestes persones són les que han d'assistir tant a les reunions de seguiment del servei amb i/o l'Àrea de Serveis Logístics i d'Administració (Unitat de Restauració) com a les reunions de la comissió d'usuaris dels diversos centres i facultats, i han de fer el seguiment dels acords.
- Pel que fa a les reunions de seguiment, són periòdiques, amb una freqüència mensual, i se n'ha d'aixecar l'acta corresponent, que han de signar les persones assistents. Aquesta acta és el document bàsic de referència i consulta que reflecteix els diferents temes que sorgeixen en la gestió de la concessió.
- Cal que el concessionari asseguri la presència, en cadascuna de les concessions, d'una persona responsable amb capacitat de decisió i d'execució que pugui respondre a qualsevol consulta, incidència o qüestió del servei en general i fer-se càrrec de les reclamacions dels clients.

4.1.5. El concessionari ha de permetre les activitats derivades dels estudis, les auditories, les enquestes, les revisions i les analítiques que indiqui la Unitat de Restauració de la UAB, incloent-hi l'accés als locals, les dependències i els productes del servei.

4.1.6. Cal disposar d'un protocol per seguir en cas d'intoxicació alimentària en l'espai de restauració.

4.2. Local

4.2.1. És obligatori disposar dels fulls de reclamació oficials i anunciar-ho amb el rètol corresponent.

4.2.2. Els productes de neteja utilitzats a les cuines, els rentaplats, etc., han de complir la normativa vigent de seguretat.

L'empresa ha de tenir disponibles a les instal·lacions les fitxes de seguretat dels 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 84 69).

4.2.3. L'empresa adjudicatària serà responsable del bon estat de la neteja, segons els indicadors establerts per la UAB per a la resta del campus, dels espais cedits per a la explotació del servei, essent responsable tant, de la neteja interior de l'espai com dels vidres interiors i exteriors (amb independència del grau de dificultat per a la neteja).

Tanmateix, serà responsabilitat del adjudicatari, el bon estat de la neteja de les zones exteriors (per exemple les terrasses) confrontants, d'acord amb els indicadors abans esmentats.

A aquest fi la UAB es reserva el dret d'inspeccionar l'estat de la neteja amb l'empresa que, en aquell moment, tingui contractada per a realitzar els controls de qualitat del servei de neteja del campus.

4.2.4. El concessionari ha de retirar d'una manera continuada les deixalles i n'ha d'adequar la recollida i la selecció a la política de residus de la UAB (vidre, paper, cartró, matèria orgànica, olis i plàstics).

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

4.2.6. El mobiliari i els contenidors dedicats a la recollida de les deixalles són propietat del concessionari, tant els que s'ubiquen dins de les instal·lacions de concessió com els situats a la via pública.

- 4.2.7. Els costos de manteniment i neteja de la via pública per la retirada de les deixalles són a càrrec del concessionari. Eventualment, la UAB pot cedir la utilització dels seus contenidors al concessionari. Aquesta cessió implica el pagament d'un preu.
- 4.2.8. El punt 4.2.7 no es aplicable si el concessionari opta per contractar un sistema de recollida de deixalles privat. En aquest cas, 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.
- 4.2.9. El concessionari 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 a les instal·lacions en què presti el servei.
- 4.2.10. El concessionari 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 a les instal·lacions en què presti el servei.
- 4.2.11. Es recomana que la il·luminació dels espais interiors es faci amb làmpades de baix consum i tubs fluorescents de baix consum o bombetes amb la tecnologia dels fluorescents. En tot cas, no es permet la reposició de bombetes incandescent, de llums halògens i focus incandescent.
- 4.2.12. Tota la maquinària i els aparells de tipus industrial que s'instal·lin a les dependències de concessió (frigorífics, congeladors, forns, túnels de rentatge, etc.) han de ser d'alta eficiència energètica i de les millors tecnologies disponibles al 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 la UAB.
- 4.2.13. Qualsevol element publicitari i d'imatge (estovalles de paper, rètols, cartells, expositors, etc.) que el concessionari vulgui posar a les instal·lacions, cal que l'hagi aprovat prèviament la Unitat de Restauració de la UAB o la instància administrativa corresponent de la Universitat. En tot cas, és la Unitat de Restauració qui gestiona internament els casos en els quals no sigui competència seva l'autorització esmentada.
- 4.2.14. La retolació amb la informació dels menús, les llistes de preus i tots els escrits exposats al públic han de ser en català.

4.3. Productes

- 4.3.1. Tots els productes servits pel concessionari han de complir el que especifica l'actual normativa legal, han de ser de bona qualitat i de marques reconegudes, han de tenir el registre corresponent i han d'estar ben manipulats, conservats i presentats.
- 4.3.2. Cal adjuntar 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, notes d'ACPP i nota de control d'al·lèrgies alimentàries segons la normativa vigent. En totes les fitxes cal que hi figurin el nombre de productes o ingredients i la qualitat de cada producte.
- 4.3.3. 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 dels productes servits.
- 4.3.4. Amb referència específica a l'oli:
- Cal complir la normativa vigent amb referència als setrills.
 - Per amanir, s'ha d'utilitzar oli d'oliva amb un grau d'acidesa baix i, per cuinar, oli d'oliva o bé oli de gira-sol amb un contingut alt d'àcid oleic.

- 4.3.5. 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.
- 4.3.6. El cafè, en totes les concessions, ha de ser exclusivament de comerç just, i es valora positivament l'oferta d'altres productes de comerç just o de característiques equivalents. Aquest tipus de productes han d'estar degudament publicitats; la UAB es reserva el dret d'introduir mecanismes per garantir-ne l'autenticitat.
- 4.3.7. Es recomana l'oferta del vi per copes o unitats individuals.
- 4.3.8. El servei de bar 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 pic de demanda o esdeveniments multitudinaris, calgui material d'un sol ús, aquest ha d'estar fet a partir de productes compostables.
- 4.3.9. Les begudes i els menjars per consumir fora de les instal·lacions de 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 pel concessionari i utilitzats per a aquesta funció poden tenir un preu suplementari; aquest preu ha d'estar dins els paràmetres propis del món de la restauració.
- 4.3.10. En cas que el concessionari posi a disposició dels usuaris màquines expenedores de productes i begudes, aquestes s'han d'ubicar exclusivament dins del recinte del bar restaurant o, en cas que no sigui físicament possible, de manera adossada als locals. Aquestes màquines expenedores han de complir les directives tècniques, sanitàries i ambientals marcades per la UAB i els preus s'han d'ajustar a la resta de serveis de venda automàtica de la UAB. En cas de dubte sobre la ubicació o els preus, la Unitat de Restauració és qui té potestat de decisió.
- 4.3.11. Està prohibit vendre les begudes refrescants en llauna, excepte en aquells casos en què només es disposa de la beguda en aquest format.
- 4.3.12. Una còpia de tot el que s'ha indicat en els apartats 4.1, 4.2 i 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 la Universitat Autònoma de Barcelona.

4.4. Personal

- 4.4.1. S'ha de garantir que, en cada local de la concessió, hi ha prou personal per oferir un servei de qualitat i diligent als usuaris del bar restaurant i per evitar que hi hagi cues.
- 4.4.2. Tot el personal ha de rebre formació presencial en matèria ambiental, professional, sanitària i de prevenció, aplicada al seu lloc de treball, durant la vigència de la concessió. Cal informar la Unitat de Restauració de la formació duta a terme, amb els corresponents certificats.
- 4.4.3. Totes les persones que l'adjudicatari contracti en aquest servei han de tenir unes bones pràctiques de manipulació i la formació en manipulació d'aliments que marca la normativa vigent.
- 4.4.4. Cal detallar la distribució del personal, les responsabilitats en l'organigrama de l'equip, les tasques que s'han de desenvolupar en cada lloc de treball i responsabilitat, el circuit de funcionament, així com les adaptacions específiques considerades necessàries per al funcionament òptim de l'explotació, indicant-hi les solucions que es proposen.

- 4.4.5. S'ha de garantir que tots els usuaris puguin ser atesos en català i es recomana que el personal pugui atendre en anglès o altres idiomes estrangers.
- 4.4.6. El vestuari dels treballadors ha de ser d'ús exclusiu. Qualsevol persona que entri a la cuina ha de portar bata o roba adequada segons la normativa vigent.
- 4.4.7. El personal que presta el servei actualment ha de ser subrogat pel nou concessionari d'acord amb el conveni col·lectiu aplicable i la normativa laboral. En aquest sentit, d'acord amb el que estableix l'article 120 del TRLCSP, la UAB facilitarà als licitadors la informació sobre les condicions dels contractes dels treballadors als quals afecti la subrogació per permetre l'avaluació dels costos laborals que implica aquesta mesura. A aquests efectes, l'empresa que actualment efectua la prestació objecte del contracte i que té la condició d'ocupadora dels treballadors afectats, està obligada a proporcionar la informació esmentada a la UAB.

Les empreses interessades en presentar una proposta per a la present licitació poden demanar el llistat del personal amb dret a subrogació mitjançant un correu electrònic enviat a l'adreça restauracio@uab.cat.

5. ALTRES OBLIGACIONS ECONÒMIQUES DE L'ADJUDICATARI

- 5.1. 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 la Universitat els justificants del pagament sempre que se li demanin.
- 5.2. L'adjudicatari està obligat a abonar els 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. També ha d'abonar els consums telefònics i qualsevol altre tipus de factura emesa per la UAB.
- 5.3. El pagament d'aquests consums s'ha d'efectuar en fraccions mensuals, que s'han d'abonar en els quinze dies següents a la presentació de la factura corresponent per la Universitat Autònoma de Barcelona. La UAB pot fer domiciliacions bancàries d'aquests pagaments.
- 5.4. L'adjudicatari ha de reposar, en acabar el contracte, la totalitat del parament de cuina que se li faciliti.
- 5.5. El concessionari està obligat a pagar els controls de qualitat: anàlisis mensuals dels menjars servits (1.200 € per any i per bar - restaurant); controls higienicosanitaris de bones pràctiques de manipulació (300 € per any i per bar restaurant) i de qualitat del servei (400 € per any i per bar restaurant).

6. PENALITZACIONS

- 6.1. Per a les penalitzacions causades pels incompliments del concessionari durant l'execució del contracte s'estableixen tres nivells de gravetat amb diferents conseqüències:
- 1) Lleu: per un primer incompliment, una amonestació per escrit; a partir del segon incompliment, penalització de 300 €.
 - 2) Greu: penalització de 1.500 €.
 - 3) Molt greu: penalització de 10.000 € o resolució del contracte.
- 6.2. Els incompliments i el nivell de gravetat s'estableixen de la forma següent:
- L'incompliment del que estableix la clàusula 1 d'aquest plec es considera molt greu.

- L'incompliment del que estableix la clàusula 3.2.2 d'aquest plec es considera greu.
- L'incompliment de l'obligació de lliurar la documentació especificada en les clàusules 3.3.3.1, 3.3.3.2, 3.3.3.3 i 3.3.3.4 comporta un incompliment lleu o greu en funció de la importància de la documentació no lliurada.
- L'incompliment del que estableix la clàusula 3.4. d'aquest plec es considera lleu o greu en funció del cas concret, i l'incompliment de l'establert a la clàusula 3.4.5 es considera molt greu.
- L'incompliment del que estableix la clàusula 4 d'aquest plec es considera lleu o greu en funció del cas concret.
- L'incompliment del que estableix la clàusula 5 d'aquest plec es considera molt greu.

Bellaterra, març de 2014

ANNEX 1

Acord Consell de Govern núm. 77/2005

Acord 77/2005, de 29 de setembre, pel qual s'acorda aprovar els principis de responsabilitat corporativa per a les empreses proveïdores de productes i serveis de la UAB, que tot seguit es transcriu:

Principis de responsabilitat corporativa per a les empreses proveïdores de productes i serveis de la UAB

La Universitat Autònoma de Barcelona en el desenvolupament de les seves activitats, s'inspira en els principis de llibertat, democràcia, justícia, igualtat i solidaritat, i en la seva recerca constant de l'excel·lència universitària s'ha dotat d'una sèrie de mesures per tal d'aplicar en la seva organització uns principis ètics generals que afavoreixin la qualitat de la docència, la recerca i l'estudi.

Moltes d'aquestes mesures es contemplen ja en els propis Estatuts de la UAB, que consagren principis com els ja esmentats de llibertat, democràcia i igualtat, juntament amb d'altres com els de no discriminació, la integració de persones amb discapacitat, la llibertat d'expressió i de reunió, el dret a la informació i a la participació de tots els membres de la comunitat universitària o l'orientació de la docència i la recerca vers la cultura de pau, el respecte als drets humans, el progrés social, el respecte al medi ambient i al desenvolupament sostenible.

A banda de tots aquests principis consagrats en els Estatuts de la UAB hi ha una sèrie de mesures que s'han recollit en normatives internes, protocols, adhesions i altres instruments amb la finalitat de posar en pràctica noves estratègies destinades a construir, des de l'àmbit universitari, una societat més justa que respongui amb més eficàcia als nous reptes socials i a conceptes com els de la Responsabilitat Social Corporativa, el Desenvolupament Sostenible o el Compromís Èticament Responsable.

La UAB és conscient del paper que té com Administració Pública en el desenvolupament de polítiques socials eficients i innovadores, que ajudin als agents del seu entorn a encaminar la seva actuació envers un compromís ètic en consonància amb els nous reptes socials i ambientals abans esmentats. En aquest sentit, ha elaborat una declaració de principis de responsabilitat corporativa que en la majoria dels casos provenen de Declaracions Universals de Drets Humans, en d'altres casos són preceptes d'obligat compliment legal incorporats en Lleis com la de Contractes de les Administracions Públiques, la de Prevenció de Riscos Laborals o l'Estatut dels Treballadors i en altres supòsits es tracta de principis subscrits en cimeres internacionals com l'Agenda 21, aprovada a la Cimera de la Terra celebrada a Ríó de Janeiro.

En direcció a aquests principis s'haurien d'encaminar les empreses i persones físiques que tenen relacions comercials amb la UAB de manera que el compromís ètic que la UAB consagra en la seva organització també tingui cabuda en la organització interna de les empreses proveïdores de la Universitat i en les seves relacions amb empreses subcontractistes i proveïdores tant del nostre país com d'altres països en vies de desenvolupament.

PRINCIPIS

A) DRETS FONAMENTALS I MESURES SOCIALS

1. Condicions de treball justes

Les empreses vetllaran per tal que els seus propis treballadors, i els seus subcontractistes i proveïdors, tinguin unes condicions de treball justes i dignes, en aquest sentit garantiran que els salaris no siguin inferiors al salari mínim interprofessional, i siguin suficients per cobrir les necessitats bàsiques, sense incórrer en diferències retributives motivades per causes discriminatòries.

2. No discriminació

Les empreses no realitzaran cap tipus de discriminació per raons de raça, nacionalitat, religió, discapacitat, gènere, orientació sexual i afiliació política o sindical.

3. Salut i seguretat en el lloc de treball

Les empreses vetllaran per la seguretat dels seus treballadors en matèria de prevenció de riscos laborals, i prendran les mesures adequades per prevenir els accidents i les lesions relacionades amb la seva vida laboral, limitant en la mesura que sigui possible, les causes de risc inherents a l'entorn laboral. Quan les empreses duguin a terme activitats en els espais de la UAB es coordinaran amb la universitat en tot allò referent a la prevenció dels riscos laborals.

Les empreses garantirán que tots els seus treballadors rebin, de forma periòdica i documentada, la formació i informació sobre salut i seguretat laboral.

4. Llibertat d'associació i de negociació col·lectiva

Les empreses respectaran el dret dels seus empleats a formar sindicats, a afiliar-se a un sindicat de la seva elecció així com a negociar col·lectivament, així mateix garantirán que els representants del personal no siguin discriminats.

5. Formació dels treballadors

Les empreses potenciarán la formació continuada del seus treballadors, fent especial èmfasi en els aspectes socials i ambientals que recull aquest document.

6. Eliminació del treball infantil

Les empreses, en les relacions amb els seus proveïdors situats en països menys desenvolupats, establiran sistemes per protegir els nens de l'explotació econòmica i per evitar que puguin exercir cap tipus de treball que pugui ser perillós o interferir en la seva educació o que sigui perjudicial per a la salut física, mental o espiritual, en aquest sentit s'evitaran especialment les pitjors formes de treball infantil.

7. Integració de persones amb disminució

Les empreses donaran suport a la integració laboral de les persones amb disminució amb la finalitat de facilitar la seva adaptació a l'entorn laboral, com a via per aconseguir la plena integració social.

B) MESURES AMBIENTALS

1. Política ambiental

Les empreses adoptaran una política de millora contínua per a minimitzar l'impacte ambiental de les seves activitats.

2. Gestió ambiental

Les empreses duran a terme una acurada gestió ambiental de les seves actuacions en el marc de la política ambiental. Aquesta gestió ha de ser avaluable i permetre el seguiment ambiental de l'empresa.

3. Cicle de vida dels productes i serveis

Les empreses treballaran en la línia d'anar integrant l'avaluació del cicle de vida en el desenvolupament de noves tecnologies i productes, de manera que es tinguin en compte els impactes relatius a la fabricació, ús, i fi del cicle de vida dels productes. Aquest mateix principi es tindrà en compte en la prestació dels serveis.

4. Tecnologies respectuoses amb el medi ambient

Les empreses afavoriran el desenvolupament i la difusió de tecnologies viables econòmicament que siguin respectuoses amb el medi ambient, en el marc de la producció més neta i cercant sempre aquella tecnologia que redueixi l'impacte ambiental del seu procés productiu.

5. Mesures preventives

Les empreses adoptaran les mesures preventives pertinents per a minimitzar l'impacte ambiental derivat de les seves activitats, incloent-hi aquelles relacionades amb la logística del transport. En aquest sentit, les empreses es comprometen a reduir les emissions de gasos d'efecte hivernacle, a davallar progressivament l'alliberament de contaminants al medi, a dur una política de gestió de residus que prioritzi la minimització i el reciclatge, a realitzar un consum responsable i eficient dels recursos naturals i de l'energia, i a promoure les energies renovables dins de les seves instal·lacions i serveis.

La Universitat Autònoma de Barcelona es compromet a promoure els presents principis i a difondre'ls mitjançant els seus mecanismes habituals de comunicació, donant-los a conèixer tant als seus proveïdors actuals com als que vulguin ser-ho en el futur, de manera que el seu coneixement els pugui resultar beneficiós, fent-los així partícips del progrés i el desenvolupament general de la societat.

ANNEX 2

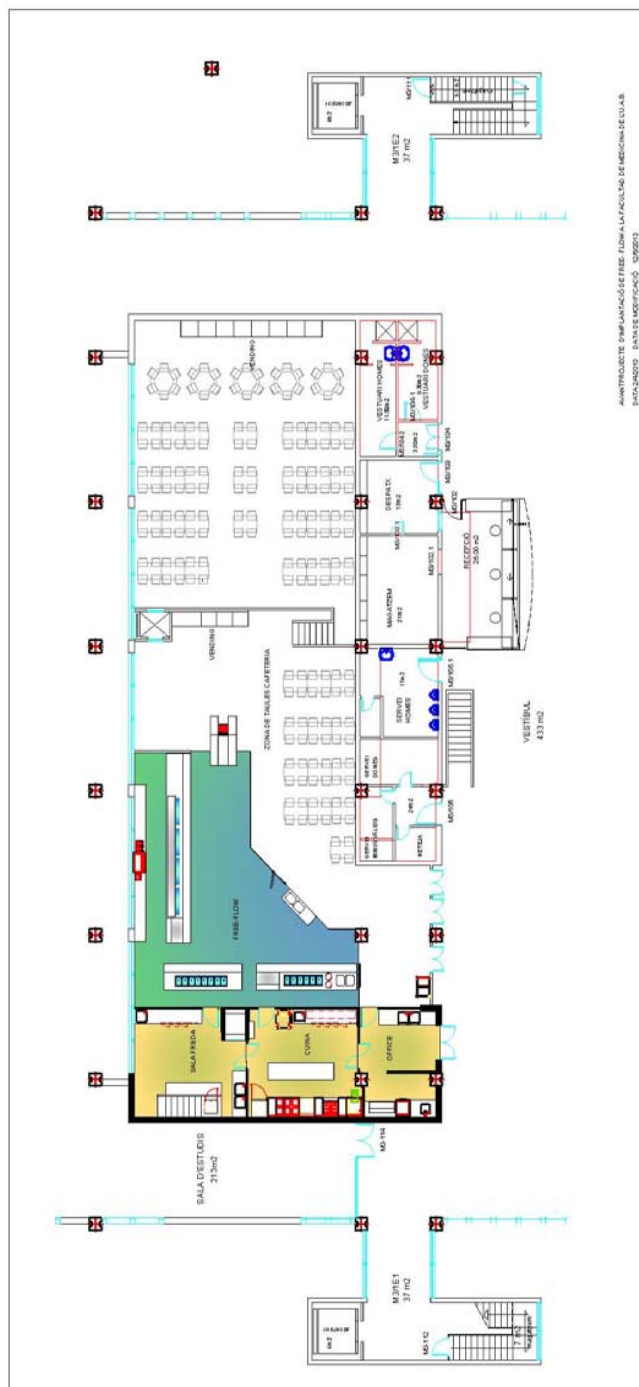
Llista preus màxims autoritzats

LLISTAT DE PREUS MÀXIMS DEL CURS 2014-2015  Unitat de Restauració Àrea de Serveis Logístics i d'Administració	
	Preus 2014-2015
AUTOSERVEI: MENÚ DEL DIA	
Aquestes tarifes són vàlides per als autoserveis següents: * Ciències i Biociències * C. de l'Educació i FTI * Plaça Cívica * Lletres i Psicologia * Medicina * Rectorat * Veterinària	
Menú complet sense aigua: Primer plat, segon plat, pa i postres	5,95 €
Menú complet amb aigua: Primer plat, segon plat, pa, postres i aigua (mig litre)	6,55 €
Mig Menú de Primer: Primer plat, pa, postres i aigua (mig litre) **	4,15 €
Mig Menú de Segon: Segon plat amb guarnició, pa, postres i aigua (mig litre) * Guarnició: patates, arròs, verdura o amanida	4,90 €
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	
les cafeteries de CC Comunicació, Socials, Escola d'Enginyeria i UD St. Pa es substitueix el MENÚ DEL DIA per un PLAT COMBINAT	5,25 €
BAR	
Cafè *	0,85 €
Cafè descafeïnat *	0,85 €
Cafè amb llet *	1,00 €
Cafè amb gel *	0,90 €
Tallat	0,95 €
Te i infusions	0,80 €
* Cafè de comerç just	

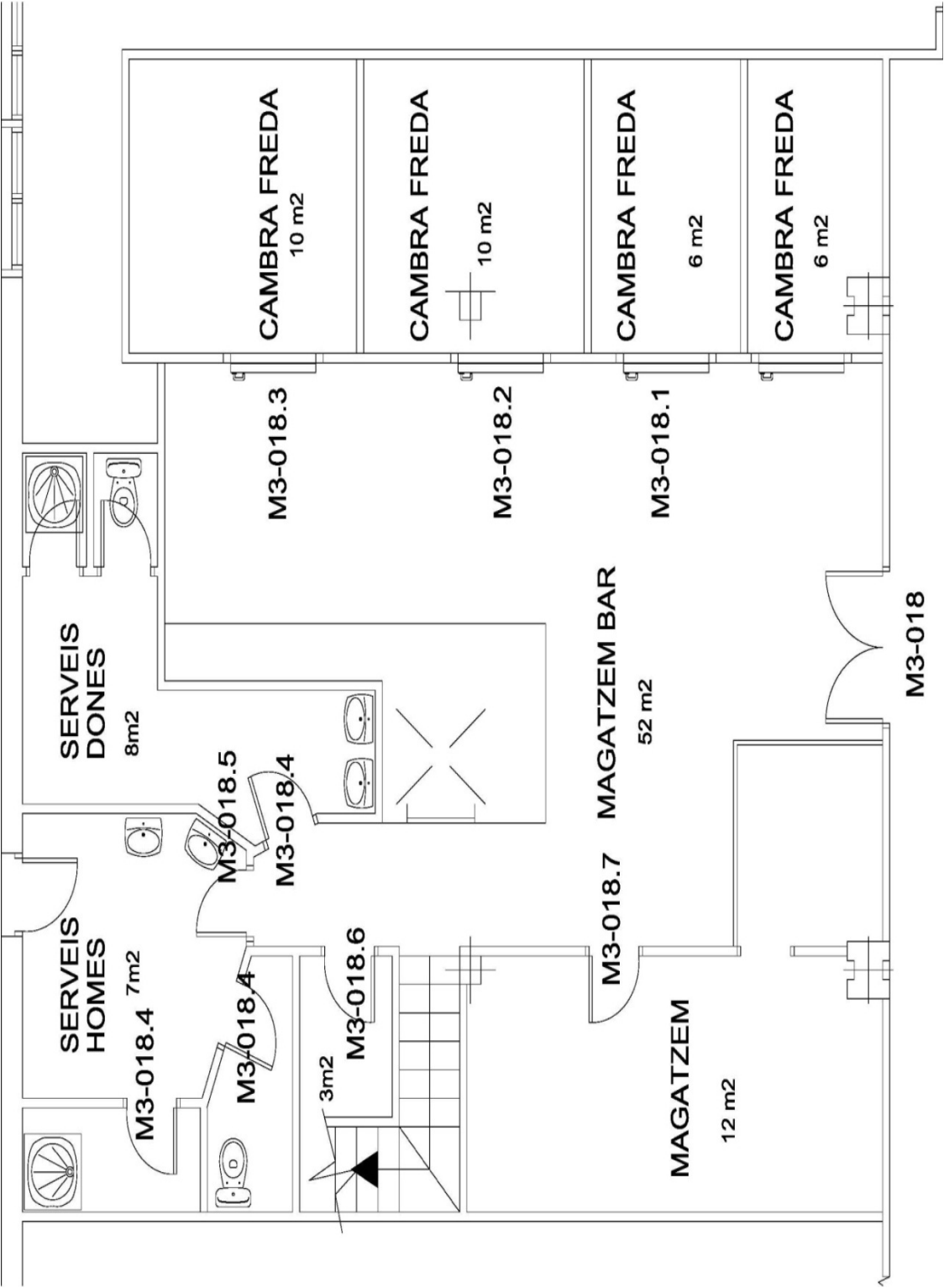
ANNEX 3

Plànols

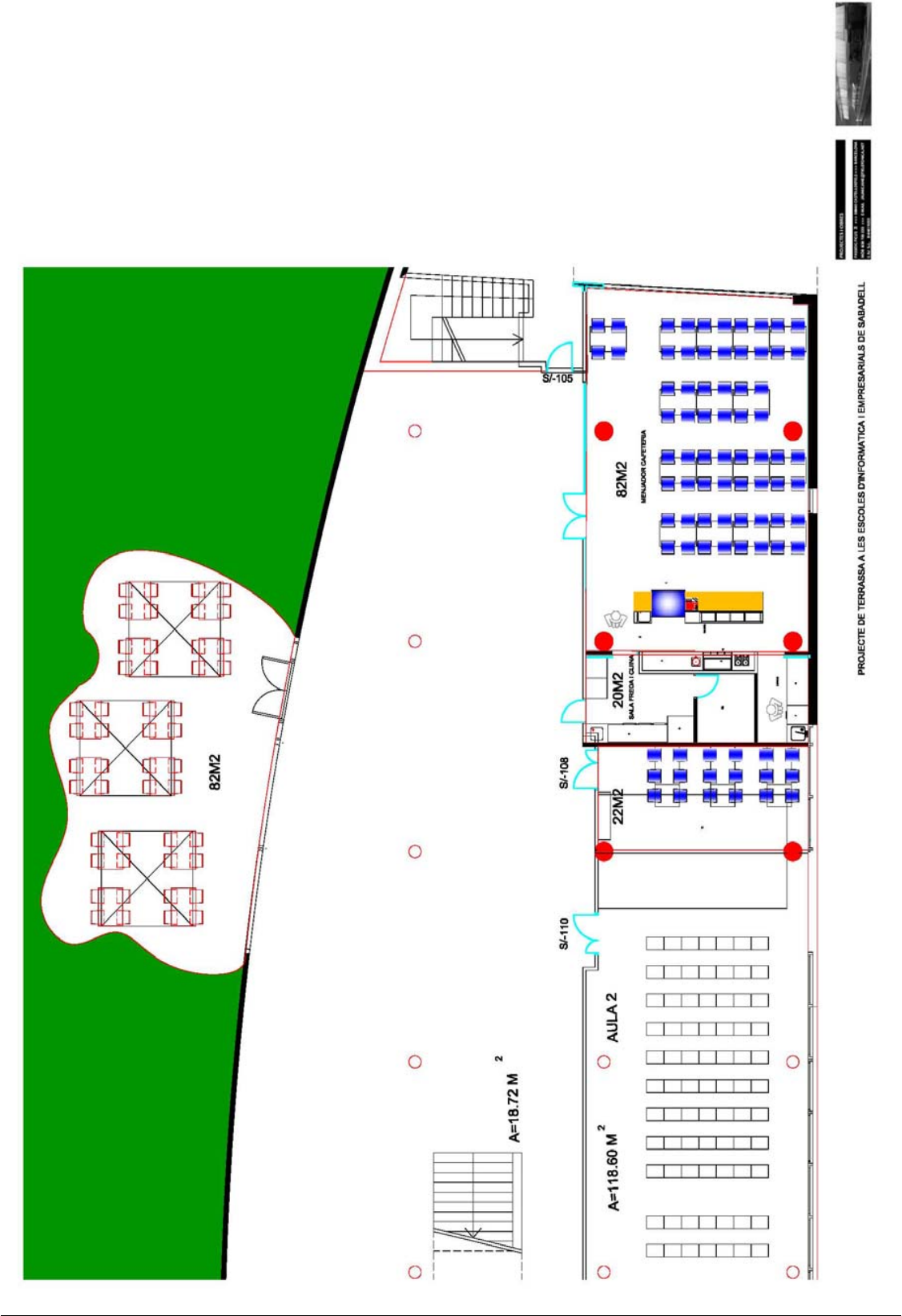
Medicina



Medicina Bar planta -1

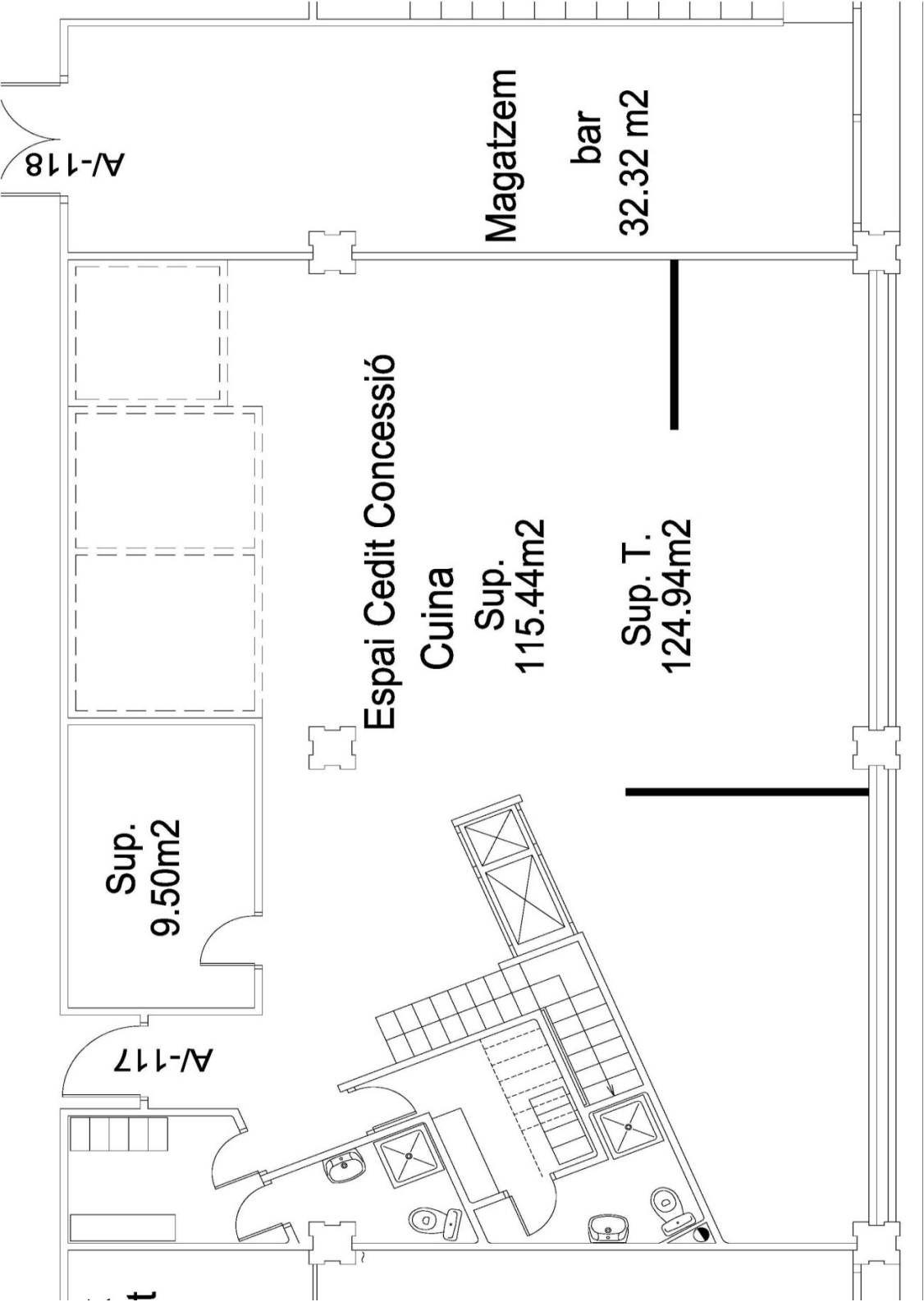


Campus de Sabadell

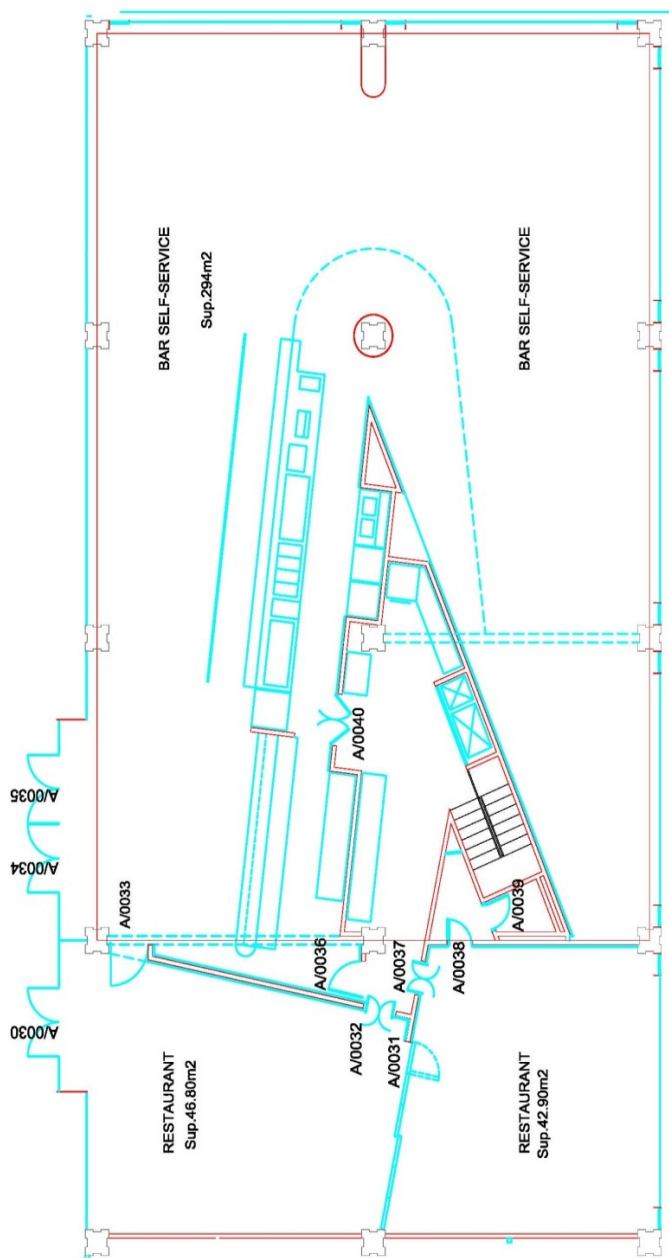


LOT 2

Rectorat planta -1



Rectorat planta 0

[illegible]

Veterinària

[illegible]

PRIMER PAVILLO

CAFETERIA 267.15 m2

TERRASSA 185.00 m2

Vestibul 18.04 m2

Vestibul 12.38 m2

Vestibul 3.65 m2

1001-1000

1001-1002

1001-1003

1001-1004

1001-1005

1001-1006

1001-1007

1001-1008

1001-1009

1001-1010

1001-1011

1001-1012

1001-1013

1001-1014

1001-1015

1001-1016

1001-1017

1001-1018

1001-1019

1001-1020

1001-1021

1001-1022

1001-1023

1001-1024

1001-1025

1001-1026

1001-1027

1001-1028

1001-1029

1001-1030

1001-1031

1001-1032

1001-1033

1001-1034

1001-1035

1001-1036

1001-1037

1001-1038

1001-1039

1001-1040

1001-1041

1001-1042

1001-1043

1001-1044

1001-1045

1001-1046

1001-1047

1001-1048

1001-1049

1001-1050

1001-1051

1001-1052

1001-1053

1001-1054

1001-1055

1001-1056

1001-1057

1001-1058

1001-1059

1001-1060

1001-1061

1001-1062

1001-1063

1001-1064

1001-1065

1001-1066

1001-1067

1001-1068

1001-1069

1001-1070

1001-1071

1001-1072

1001-1073

1001-1074

1001-1075

1001-1076

1001-1077

1001-1078

1001-1079

1001-1080

1001-1081

1001-1082

1001-1083

1001-1084

1001-1085

1001-1086

1001-1087

1001-1088

1001-1089

1001-1090

1001-1091

1001-1092

1001-1093

1001-1094

1001-1095

1001-1096

1001-1097

1001-1098

1001-1099

1001-1100

1001-1101

1001-1102

1001-1103

1001-1104

1001-1105

1001-1106

1001-1107

1001-1108

1001-1109

1001-1110

1001-1111

1001-1112

1001-1113

1001-1114

1001-1115

1001-1116

1001-1117

1001-1118

1001-1119

1001-1120

1001-1121

1001-1122

1001-1123

1001-1124

1001-1125

1001-1126

1001-1127

1001-1128

1001-1129

1001-1130

1001-1131

1001-1132

1001-1133

1001-1134

1001-1135

1001-1136

1001-1137

1001-1138

1001-1139

1001-1140

1001-1141

1001-1142

1001-1143

1001-1144

1001-1145

1001-1146

1001-1147

1001-1148

1001-1149

1001-1150

1001-1151

1001-1152

1001-1153

1001-1154

1001-1155

1001-1156

1001-1157

1001-1158

1001-1159

1001-1160

1001-1161

1001-1162

1001-1163

1001-1164

1001-1165

1001-1166

1001-1167

1001-1168

1001-1169

1001-1170

1001-1171

1001-1172

1001-1173

1001-1174

1001-1175

1001-1176

1001-1177

1001-1178

1001-1179

1001-1180

1001-1181

1001-1182

1001-1183

1001-1184

1001-1185

1001-1186

1001-1187

1001-1188

1001-1189

1001-1190

1001-1191

1001-1192

1001-1193

1001-1194

1001-1195

1001-1196

1001-1197

1001-1198

1001-1199

1001-1200

1001-1201

1001-1202

1001-1203

1001-1204

1001-1205

1001-1206

1001-1207

1001-1208

1001-1209

1001-1210

1001-1211

1001-1212

1001-1213

1001-1214

1001-1215

1001-1216

1001-1217

1001-1218

1001-1219

1001-1220

1001-1221

1001-1222

1001-1223

1001-1224

1001-1225

1001-1226

1001-1227

1001-1228

1001-1229

1001-1230

1001-1231

1001-1232

1001-1233

1001-1234

1001-1235

1001-1236

1001-1237

1001-1238

1001-1239

1001-1240

1001-1241

1001-1242

1001-1243

1001-1244

1001-1245

1001-1246

1001-1247

1001-1248

1001-1249

1001-1250

1001-1251

1001-1252

1001-1253

ANNEX 4

Inventaris

Medicina

PLANTA SOTERRANI

02.00 CAMBRA DE CONGELATS

15.00 4 Prestatgeries de 4 nivells

11.00 Evaporador cambra congelats

04.00 CAMBRA DE VERDURES

15.00 3 Prestatgeries de 4 nivells

13.00 Evaporador cambra congelats

01.00 CAMBRA DE CARNS

15.00 2 Prestatgeries de 4 nivells

10.00 Evaporador cambra congelats

03.00 CAMBRA DE PEIX

15.00 3 Prestatgeries de 4 nivells

12.00 Evaporador cambra congelats

600. ESPAI DAVANT CAMARES

601. 1 Prestatgeria paret d'acer inox. 4 nivells

1 Prestatgeria paret d'acer inox. 4 nivells

611. Descalcificador d'aigua

1 Taula amb prestatgeria inferior d'acer inox.

MAGATZEM Ta AMBIENT

607. 5 Prestatgeria d'acer inox 4 nivells

VESTIDORS

613. Taquilles (13 unitats)

614. Taquilles (5 unitats)

DESPATX

616. Mampara

617. Taula amb ala

Prestatgeria mural d'acer inox.

2 cadires

MAGATZEM PRODUCTES NETEJA

618. Prestatgeria mural

619. Prestatgeries 3 nivells

620. Caldera mural a gas natural DOMI project F 32 GN

PLANTA BAIXA

200. **SALA PREPARACIÓ**

201. Muntacàrregues 50 Kg

203. Moble inox amb prestatgeria inferior

204. Taula d'acer inox amb prestatgeria inferior

Taula freda d'acer inox amb 4 portes

Màquina per fer glaçons

235. Talladora d'embotits

230. Arc congelador 60x60x85

228. Taula preparació amb un si

CUINA

207. Armari frigorífic de 4 portes

209. Campana inox.

210. Forn vapor-convecció inoxtrend

211. Suport forn

216. Reserva fregits

01.00 Cuina 4 focs oberts sobre forn a gas

02.00 Planxa llisa a gas 800x920x900

Marmita a gas MOD HPNGD 816

217. Fregidora doble

218. Fregidora doble

219. Moble auxiliar

208. Taula d'acer inox

223. Quatre calaixos refrigerats

224. Quatre calaixos

225. Moble inox 360x70x86

Taula d'acer inox amb un si

238. Aparell mata insectes SAMMIC

229. Estant mural 345 cm (llarg) tres peces

231. Prestatgeria de 3 nivells acer inox.130x50x170

232. Prestatgeria de 3 nivells acer inox.130x50x170

233. Plataforma hidràulica 300 Kg (muntacàrregues)

300. **ZONA RENTAT VAIXELLA**

1 taula de entrada rentat, amb aixeta dutxa, pica de 450x450x300 fen angle perfil

Taula sortida rentat 1500x800x850 perfil trencaaigües y peto sanitari

Rentavaixelles de cúpula

Campana de bafos

305. Prestatgeria de 4 nivells d'acer inox 150x50x170

PLONGE

303. Prestatgeria mural 2 peces

304. Fregaders

306. Prestatgeria de 4 nivells d'acer inox 117x50x170

400. BAR

401. Moble inox. amb un calaix

402. Vitrina bar de vidre

403. Moble inox amb un si

404. Rentagots GRANITA

405. Boteller

406. Dipòsit de gel

407. Moble inox.

408. Mostrador de marbre

411. Moble inox. per cafetera amb 2 calaixos

413. Fabricadora de gel (en el magatzem)

500. AUTOSERVEI

1 moble frigorífic 2500x700x850 GN cuina

1 Moble cafeter 1500x600x1100

Aigüera de una pica més escorredor

2 Cubas bany maria 1060x610x510

3 Cubas buffet fredes motor incorporat 1060x610x510

2 vitrines 1460x730x1600, refrigerades amb motor incorporat

1 Moble frigorífic per amanides sense sobre 2500x700x850

1 cuba buffet neutra

2 Subministrament de suport de acer inox. per vidre seguretat corbat de 2300

6 Bandejas G/N amb tapa

1 Marc y planxa d'inox, per nevera d'amanides

1 Compressor per nevera darrera barra

1 Carro calent 700x805x1740

900. MENJADOR DE L'AUTOSERVEI

901. 3 Penjadors per roba

902. 1 Microones LG

903. 1 Font Canaletes

904. 28 taules fixes

905. 122 cadires fixes

906. 40 taules

907. 103 cadires

12 Taules

48 cadires

ALTRES CARROS

- 910'. Carro tres nivells
- 911. Carro plataforma petita
- 913. Carro 2 nivells
- 915. Carro petit inclinat per a plats

08.00 Boteller EB 1500 1479x550x865

Ciències Socials

ZONA STOCK I CAMBRA

- 01.00 Taula freda amb pica composta per:
Aigüera amb aixeta, perfil d'aigües, peto lateral, zona neutra, plafó per tapar aigüera.
- 02.00 Prestatgeria mural llisa 1200 x 400
- 03.00 Rentamans LP-21 450 x 450 x 850
- 04.00 Armari congelador Mod. AGN 1402 BT
1 Talladora d'embotits
1 Taula mural 900x450x850

- 20.00 Prestatgeria inoxidable de peu 1200 x 500 x 2000 mm

- 21.00 **CÀMERA FREDA**
- 22.00 Evaporador cambra refrigeració
- 23.00 2 Prestatgeries (2187mm 46 de fons i 4 nivells)
(1737 mm 46 de fons i 4 nivells)

ZONA RENTAT

- 10.00 Taula entrada amb pica, composta per:
Aigüera amb aixeta dutxa, perfil d'aigües, plafó per tapar aigüera
- 11.00 Campana extractora antivaho BAFS 900 x 850 x 400 mm
- 12.00 Rentavaixelles GS-92 manual
- 13.00 Taula mural de sortida 600 x 800 x 850 mm

VESTIDORS

- 2 Guixetes dobles

ZONA CAFETERIA I AUTOSERVEI

- 30.00 Màquina de glaçons PULSAR 45 AIRE
- 31.00 Moble rere barra 1.7 M.L.
- 34.00 Termo Royal 6 l. Rodó
- 35.00 Microones RS-511 M 549 x 503 x 375 negre

- 36.00 Moble trans barra + moble cafeter 1000 x 580 x 1050
- 37.00 Taula amb pica i espai brossa, composta per:
Aigüera amb aixeta, perfil d'aigües, encaix per cubell de brossa, plafó frontal per tapar pica.
- 38.00 Boteller EB-2000 2000 x 600 x 850
- 40.00 Barra de bar model 200 M.L.
- 41.00 Vitrina expositora neutre 1020 x 370 x 195 s/il·luminació
- 42.00 Sota barra neutre amb prestatgeria i sobre granet
- 43.00 Taula neutre amb encaix per col·locar planxa
- 44.00 Campana mural de 1030 x 900 mm
- 45.00 Taula freda amb sobre de granet
- 46.00 Vitrina refrigeradora Trent C/COMP 1800 (46-47)
- 47.00 Vitrina refrigeradora
- 48.00 Planxa MIRROR M650E 650 x 550 x 300 elèctrica
- 49.00 Guia per safates 10200 mm
- 49.01 Barana separadora d'acer inoxidable 12600 m
- 51.00 Fregidora FE 40 ELECTRICA
- 52.00 Parrilla
 - 1 Prestatge mural 1000x400
 - 1 Prestatge mural 950x300
 - 1 Prestatgeria galvanitzada de peu 1200x400x200
- 53.00 Moble suport
 - Planxa Grill acanalada GRS 330x435x220
 - 1 Tolva Pa /coberts
 - Pantalles per buffet
- 50.00 Carro Mod. BC-12
 - 2 carros MOD BC12 505x645x1705
 - Carro MOD X-TRA ouvert Rubbermaid 4091-00-BA

MOBILIARI

- 01.00 124 Cadires
- 02.00 36 Taules

Ciències i Biociències

PLANTA SOTERRANI

ZONA EXTERIOR (pàrquing)

Acumulador
Caldera

ZONA ENTRADA PROVEÏDORS

MAGATZEM (vestíbul entrada)

7 Prestatgeries

BODEGA

Descalcificadors

ZONA CUINA

2 OFICINA administració

3 Taules despatx

1 Taula suport per fotocopiadora

2 Armaris amb portes

7 MAGATZEM TEMPERATURA AMBIENT

4 Prestatgeries de 4 nivells

Càmera de verdures

3 Prestatgeria de 4 nivells

(una llarga i dues petites)

3 Càmera de carn

3 Prestatgeria de 4 nivells

(una llarga i dues petites)

1 Bancada Càmera BCF 56x46

4 Càmera de congelats

3 Prestatgeries de 4 nivells

(dues llargues i una petita)

6 Càmera de peix

2 Prestatgeries de 4 nivells

(una llarga i dues petites)

2 Bancades Càmera BCF 56x46

Zona de preparació

10 Taula d'acer inoxidable amb prestatgeria inferior

10' Taula d'acer inoxidable amb prestatgeria inferior i un calaix

Taula d'acer inoxidable amb prestatgeria inferior i dos calaixos

11 Talladora d'embotits

12 Picadora de carn

2 carros per safates

Cuina

- 13 Armari de calor humit
- 14 bis Taula d'acer inoxidable i 1 Fogó
- 15 Marmita
- 16 Fregidora
- 18 Basculant (no funciona)
- 19 Suport de Taula d'acer inoxidable
- 20 Campana (sense filtres)
- 21 Taula d'acer inoxidable amb dos piques
- 22 Cuina de 4 focs
- 23 Cuina de 4 focs
- 24 Taula suport d'acer inox.
- 26 Taula de tallar de PVC
- 32 Prestatgeria de 3 nivells
- 41 Ascensor
- 42 Ascensor
- 43 Taula
 - Forn Mod SCC 101 a gas 10 GN 1/1
 - 1 taula UG 11 obert amb guies
 - 1 Kit complet desguàs forn

Plonge

- 27 Taula d'acer inoxidable
- 29 Pica (2 piques)
- 30 3 Prestatgeria mural
- 31 3 Prestatgeria de 3 nivells

SALA FREDA

- 34 Taula amb prestatgeria inferior
- 35 2 Carros dobles
- 35' 2 Carros per plats freds
- 36 Evaporador
- 37 Taula freda d'acer inox 3 portes i 2 prestatges
- 38 Taula d'acer inoxidable amb pica i 2 calaixos
- Centrifugadora
- Màquina rentat vegetals

BAR

- 4 botellers
- Nevera baixa

PLANTA BAIXA

- Vitrina
- Taula suport vitrina
- 3 piques

3 Vitrines exposidores (1 doble)

580 Cadires

161 Taules

Zona cafetera

Moble d'acer inoxidable cafetera amb prestatges

Termo de llet

Zona de preparació d'entrepans calents

Taula rodes d'acer inoxidable amb 3 calaixos i 1 prestatge

Taula d'acer inoxidable amb pica petita amb 2 prestatges

taula suport per:

- Sandvitxera doble

- Planxa

Moble d'acer inoxidable amb prestatgeria amb 2 calaixos

Campana

taula petita / suport amb 2 prestatges inferiors

Office bar

Armari fred 4 portes

Màquina rentavaixella

Taula suport d'acer inoxidable

2 Taules amb prestatgeria inferior

Taula d'acer inoxidable quadrada

Prestatgeria mural

PLANTA PRIMERA

AUTOSERVEI

2 Mobles per pa, safates i coberts

1 mobles per caixes registradores

3 Carros per safates

2 Taula d'acer inoxidable

1 Fregidora

Taula bany gastrònom

Planxa

Suport d'acer inoxidable

Taula d'acer inoxidable amb prestatgeria inferior

Campana

1 Carro per gots amb 8 cistelles

Taula d'acer inox amb 2 piques

Nevera baixa (sota bany maria amanides)

1 prestatgeria de 4 nivells

3 Banys maria amb visera protectora

3 Bany maria plats freds amb visera protectora

2 Taules grans d'acer inoxidable (mides diferents)

Armari fred

Armari de calor humit

48 Taules de 4 places

16 Taules de 6 places

288 Cadires fixes

13 Taules

44 Cadires

Office autoservei

2 Prestatgeries de nivells d'acer inoxidable (Càmera freda)

3 Carros portaplats d'acer inoxidable

Pica d'acer inoxidable

4 Prestatgeries de nivells d'acer inoxidable

Taula amb pica doble

2 Prestatgeries murals

2 Taules d'acer inoxidable NOGUEIRA amb prestatgeria inferior

Túnel de rentat

Recollidor de safates

Taula d'acer inoxidable

Taula d'acer inoxidable amb prestatgeria inferior

OFFICE RESTAURANT

Càmera frigorífica amb 3 portes

Muntacàrregues

Armari calent

Taula d'acer inoxidable amb 2 prestatgeries inferiors

Taula d'acer inox

Prestatgeria

3 Prestatgeries murals

Rentavaixella

Taula d'acer inoxidable amb piques

Moble per cafeteria

Prestatgeria mural (sobre cafeteria)

Campana (sense filtres)

RESTAURANT

3 Aire condicionats

2 Passaplats amb rodes

2 Armaris de fusta (Pizzeria)

Armari fred CORECO

2 buffets amanides

2 buffets postres

2 buffets calents
60 Taules
150 Cadires fusta

PIZZERIA

Taula d'acer inoxidable
Taula d'acer inoxidable amb càmera freda i pica
Taula d'acer inoxidable amb 2 prestatgeria inferior
Prestatgeria d'acer inoxidable
Forn per pizzes
Nevera amb 3 portes sota mostrador
Moble fusta per caixa
1 aire condicionat
8 Cortines (estores)
22 Taules
80 Cadires
Campana per forn de pizzes

6 Carros de 3 nivells

PUNT HOT DOG

Taula inox
Rentamans
Taula amb pica i prestatgeria inferior

2 Taula suport pel forn
10 Llaunes alumini
10 Llaunes pastisseria

Campus Sabadell

MAGATZEM

PLONGE

CAFETERIA

2 Rentamans mural
2 Aigües ampoller BE 200 CORECO
Vitrina oberta refrigerada 1400
Taula per forn moble d'acer darrera barra
15 Taules
60 Cadires

Menjador

Taules

Terrassa

8 Taules

26 Cadires

Rectorat

PLANTA -1

MAGATZEM TEMPERATURA AMBIENT (exterior)

Prestatgeries

900.- VESTIDORS

901. Taquilles

902. 3 Bancs (2 de 1 mt i 1 de 1.20 mts)

903. 3 Penja-robes de paret

100. MAGATZEM TEMPERATURA AMBIENT (zona cuina)

102. 1 Prestatgeria de 4 prestatges

1 Prestatgeria de 4 prestatges i 3 unitats

2 taules amb prestatgeries inferior

1 bàscula electrònica

103. Càmera frigorífica

104. 2 Prestatgeries

105. 1 Carro per safates gastrònom

106. Càmera de congelació

107. 3 Prestatgeries

108. Càmera frigorífica de verdures

109. 2 Prestatgeries d'acer inoxidable

200. SALA PREPARACIONS

203. Prestatge mural

206. Prestatge mural

207. Calaixos refrigerats

208. Moble frigorífic

209. Moble inox. Amb 3 piques

210. Talladora d'embotits

211. Màquina picadora

400. **CUINA**

- 401. Campana (sense filtres)
- 402. Moble inox amb prestatgeria
- 403. Planxa llisa
- 404. Suport de la planxa
- 406. Taula
- 407. Fregidora de 2 cossos
- 408. Forn
- 409. Cuina amb forn
- 410. Cuina
- 411. Cuina
- 412. Moble d'acer inox.
- 415. Calaixos refrigerats
- 416. Prestatgeria
- 421. Taula inox.
- 424. Taula inox.
- 425. Prestatgeria
- 426. Carro calor humit
- 430. Taula d'acer inoxidable amb prestatgeria inferior
- 431. Ascensor
- 432. Muntacàrregues
Rentamans

500. **ZONA DE RENTAT**

- 501. Taula d'entrega
- 502. Prestatgeria cistell
- 503. Dutxa pre-rentat
- 504. Màquina de rentar
- 505. Prestatgeria mural
- 506. Moble inox.
- 507. Reixeta desguàs

PLANTA BAIXA

300. **PLONGE**

- 302. Fregaders inox.
- 304. Prestatgeria mural
Rentavaixelles SAMMIC
Rentavaixelles GS18

600. **OFFICE**

- 602. Prestatgeria
- 603. Armari fred
- 605. Taula d'acer inox.
- 607. Carro cistelles (i caixes plàstic)

- 611. Prestatgeria mural
Sandvitxera SAVITALIA
- 429. 1 Carro calent

700. **CAFETERIA**

- 702. Moble d'acer inox.
- 704. Rentagots
- 705. Moble de cafè
- 708. Boteller
- 709. Cubeta
- 711. Moble d'acer inoxidable
- 713. Barra mostrador
- 715. Termo de llet

800. **AUTOSERVEI**

- 801. Moble per safates/Cubeta i tolva per pà
- 802. Safata refrigerada
- 803. BM frigorífic
- 806. Bany maria
- 807. Prestatge amb infraroigs
- 808. BM frigorífic
- 809. Prestatgeria
- 810. Safata freda per ampolles
- 811. Dispensador de gots
- 814. Moble d'acer inox.
- 816. Moble caixera
- 817. Passa safates
- 818. Separador inox.
- 819. Armari fred
- 820. Moble inox.
- 824. Microones
- 825. Prestatgeria
- 826. Moble inox
- 827. 23 Taules de 4 places
- 828. 9 taules de 6 places
- 829. 157 cadires mod. "KADIRA"
1 taula semicercle 160 cm (diàmetre)
- 830. Moble d'acer inoxidable

- 832. Carro *cambrera*
 - 1 carro per cistelles
 - 1 carro inox 3 baldes
 - 7 carros per safates
 - 1 carro plàstic (cuina)

- 2 carros inox 3 baldes (cuina)
- 1 carro 3 baldes plàstic (cuina)

1000. **RESTAURANT**

- 1001. 2 Mobles coberters
- 1002. 8 Taules FERFOR 160 X 80 cm
- 1003. 7 Taules FERFOR 80 X 80 cm
- 1004. 2 Taules semicercle (Æ 160 cm)
- 1005. 52 Cadires
- 1006. Carro postres de fusta
- 1007. Carro per licors de fusta
- 1008. 2 Taules Gueridon
- 1009. Olla calenta Buffet
- 1010. Fresc (taula per bufet amanides)
 - 1 armari calent sobretaula
 - 1 armari calent gran amb rodes
 - 1 Prestatge per abrics inox.

Veterinària

VESTIDOR DONES

- Taquilles
- Banc

VESTIDOR HOMES

- Taquilles
- Banc

MAGATZEM PRODUCTES DE NETEJA

- 4 Prestatgeries

MAGATZEM T AMBIENT

- 5 Prestatgeries

CÀMERA CONGELADOR

- 4 Prestatgeries (totes les parets)

CÀMERA FREDÀ (carn, preparacions, descongelacions, etc.)

- 3 Prestatgeries (totes les parets)

CÀMERA FREDÀ (carn, peix i verdures)

- 3 Prestatgeries (totes les parets)

SALA FREDA

- 3 Prestatgeria mural d'acer inoxidable. Totes les parets superiors
- 1 Taula amb 2 piques i 1 aixeta
 - Taula d'acer inoxidable amb armari fred inferior
 - Rentamans d'acer inox amb pica i aixeta
 - Escalfador
 - Cortafiambres

CUINA

- Taula de suport de treball
- Planxa
- 1 Fregidora doble
 - Taula de suport de treball
 - Focs (6)
 - Marmita
 - Taula de suport de treball
 - Forn de convecció (armari)
 - Campana
 - Taula d'acer inoxidable amb 1 pica i 1 aixeta
 - Taula de suport de treball
 - Prestatgeria mural
 - Rentamans
 - Escalfador d'aigua (sota taula)

ZONA RENTAT DE VAIXELLA

- Taula d'entrada màquina
- Pica d'aigua i dutxa
- Màquina rentavaixel·la
- Taula de sortida de màquina
- Prestatgeria de 4 nivells
- Prestatgeria mural
- Taula amb 2 piques i aixeta
- Prestatgeria mural d'acer inoxidable per escórrer olles

BAR

- 2 Botellers
 - Màquina rentagots
 - Taula amb pica i 1 aixeta
 - Taula d'acer inoxidable i 2 prestatges inferiors
 - Taula mòble cafeter amb dos prestatges inferiors
 - Planxa
 - Campana
 - Taula suport planxa
 - Taula d'acer inoxidable amb 4 portes inferiors i

doble prestatgeria inferior amb forma adaptada a la paret corba (5m llarg aprox)

AUTOSERVEI

Armari calent

Línia autoservei amb:

armari fred amb 6 portes sota bany maria fred

2 Unitats de bany maria calent

Moble de 10 m aproximat de línia d'autoservei

2 vidres protectors

Passa safates integrat en la línia d'autoservei

OFFICE RESTAURANT

Moble de fusta amb 4 calaixos i 2 prestatgeries inferiors amb rodes

Taula quadrada d'acer inoxidable

Maquina de glaçons

Tala baixa com a suport màquina de glaçons

RESTAURANT

Separador de fusta amb rodes

2 Aparells d'aire condicionat

32 Taules

49 Cadires

16 estores (cortines)

MENJADOR AUTOSERVEI

7 Carros per safates

63 taules de 2 places

13 taules de 4 places

174 cadires

Aparell d'aire condicionat

3 Carros d'acer inoxidable de 3 nivells

1 Carro de plàstic

TERRASSA

12 Taules pic nic

Escola Enginyeria

Zona Preparació

Vitrina d'acer inoxidable amb cubetes INFRICO

Taula d'acer inoxidable

Taula d'acer inoxidable amb dos piques

Talladora d'embotits DAMPA
Nevera dos portes CORECO

Zona barra

Grill
Fregidora petita MACFRIN
Planxa petita
Campana
Nevera dos portes
2 Prestatges petits
Cubeta amb 3 departaments per preparació d'entrepans
Màquina de suc
Moble d'acer inoxidable amb calaix i prestatgeria inferior
Moble d'acer inoxidable cafetera
Moble d'acer inoxidable amb prestatgeria inferior
Termo de llet 5 litres d'acer inoxidable
Pica (a la barra)
Rentavaixella (a la barra)
Rentamans d'acer inoxidable
Boteller amb 4 parts
Taula suport màquina registradora d'acer inox i 1 calaix
3 Vitrines de metacrilat
1 Carro de 3 nivells d'acer inoxidable
2 Carro de 3 nivells
7 Carros porta safates

Zona rentat

Rentavaixella
Taula d'acer inoxidable d'entrada i sortida i 2 piques
1 prestatgeria de 4 nivells fent cantonada
Taula d'acer inoxidable estreta amb prestatgeria inferior

Menjador

13 taules de 2 places
26 taules de 4 places
130 cadira FORUM
3 Taules altes rodones
7 tamborets
Aire condicionat

Terrassa

11 Taules de 2 places (70 x 70)
10 Taules de 4 places
56 Cadires

Magatzem Ta ambient

3 Prestatgeries (1 gran i 2 petites)

Nevera

Vestíbul vestidors

2 Prestatgeries petites

ANNEX 5

Documentació a lliurar a la UAB

DOCUMENTACIO A LLIURAR A LA UAB - UNITAT DE RESTAURACIÓ **EMPRESA CONCESSIONARIA**

		Entitat	Periodicitat	Lloc lliurament
1 COMPLIMENT CONTRACTE - LLIURAMENT DOCUMENTS (Plec de Clàusules CONSU 3/2014)				
1.1.	Una còpia de la declaració d'ingressos i retencions a compte de l'IRPF del mateix personal (model 110 o 111).	E	Trimestral	Contractació
1.2.	Un certificat acreditatiu d'estar al corrent de les obligacions tributàries amb el Ministeri d'Hisenda i amb la Seguretat Social.	E	Semestral	Contractació
1.3.	Un certificat acreditatiu d'estar al corrent de les obligacions tributàries amb la Conselleria d'Economia i Finances de la Generalitat de Catalunya	E	Anual	Contractació
1.4.	Clàusula 14.11: L'adjudicatari haurà de presentar anualment un llistat complet dels treballadors que presten els seus serveis a la UAB, amb especificació del tipus de contracte i antiguitat.	E	Anual	Contractació
1.5.	Així mateix l'adjudicatari haurà de notificar, amb caràcter previ, a la UAB les modificacions contractuals del personal al seu càrrec.	E	Quan calgui	Contractació
1.6.	Lliurament del balanç i compte de resultats del servei i la facturació. (La UAB es reserva el dret d'auditar el compte d'explotació del servei, en cas de discrepàncies o disfuncions en la prestació del mateix).	E	Anual	Restauració
2 PERSONAL				
2.1.	Una còpia dels justificants dels pagaments a la Seguretat Social del personal al seu càrrec (TC1 i TC2)	E	Mensual	Contractació
2.2.	Notificacions canvi de personal	E	Quan calgui	Restauració
3 COMPLIMENT DE LA LEGISLACIÓ VIGENT. Registre de la normes d'higiene, de seguretat i de respecte al medi ambient.				
3.1.	Autorització sanitària emesa pel Departament Salut Generalitat Catalunya	B-R	Quan calgui	Restauració
COORDINACIÓ AMB EL SP DE LA UAB I LES EMPRESAS CONCESSIONÀRIES				
3.2.1.	Designació del coordinador de seguretat	E	Inici i quant	S. Prevenció

			calgui	
3.2.2.	Certificat de la formació en Prevenció del personal	E	Inici i cada 3 anys	S. Prevenció
3.2.3.	Lliurar al SP-UAB la <i>Guia de coordinació per empreses externes</i> , signada i complimentada	E	Inici activitat	S. Prevenció
3.2.4.	Aptitud dels treballadors	E	Inici i quant calgui	S. Prevenció
4 MANTENIMENT				
4.1. CONTRAINCENDIS				
4.1.1.	Contracte de manteniment anual/actualitzat amb empresa autoritzada	B-R	ANUAL	Restauració
4.1.2.	Certificat conforme s'ha realitzat el manteniment i llibre d'operacions*	B-R	ANUAL	Restauració
4.1.3.	Legalització de noves instal·lacions o ampliacions	B-R	Quan calgui	Restauració
4.1.4.	Revisió periòdica dels extintors	B-R	ANUAL	Restauració
4.2. ELECTRICITAT				
4.2.1.	Contracte de manteniment anual/actualitzat amb empresa autoritzada	B-R	ANUAL	Restauració
4.2.2.	Certificat conforme s'ha realitzat el manteniment i llibre d'operacions*	B-R	ANUAL	Restauració
4.2.3.	Certificat signat per un instal·lador autoritzat (una vegada solventades les incidències trobades per l'ICIT o ECA)	B-R	5 ANYS**	Restauració
4.2.4.	Legalització de noves instal·lacions o ampliacions	B-R	Quan calgui	Restauració
4.3. GAS				
4.3.1.	Contracte de manteniment anual/actualitzat amb empresa autoritzada	B-R	ANUAL	Restauració
4.3.2.	Certificat conforme s'ha realitzat el manteniment i llibre d'operacions*	B-R	ANUAL	Restauració
4.3.3.	Certificat signat per un instal·lador autoritzat (una vegada solventades les incidències trobades per l'ICIT o ECA)	B-R	4 ANYS	Restauració
4.3.4.	Legalització de noves instal·lacions o ampliacions	B-R	Quan calgui	Restauració
4.4. CLIMATITZACIÓ				
4.4.1.	Contracte de manteniment anual/actualitzat amb empresa autoritzada	B-R	ANUAL	Restauració
4.4.2.	Certificat conforme s'ha realitzat el manteniment i llibre d'operacions*	B-R	ANUAL	Restauració

4.4.3.	Legalització de noves instal·lacions	B-R	Quan calgui	Restauració
4.5. CONDUCTES FUMS				
4.5.1.	Contracte de manteniment anual/actualitzat amb empresa autoritzada	B-R	ANUAL	Restauració
4.5.2.	Certificat conforme s'ha realitzat la neteja dels conductes	B-R	ANUAL	Restauració
4.6. OBRES:				
4.6.1.	Legalització de les estructures noves.	B-R	Quan calgui	Restauració
4.6.2.	Legalització de les grans modificacions	B-R	Quan calgui	Restauració
4.6.3.	Realitzar les petites modificacions segons la normativa vigent	B-R	Quan calgui	Restauració
4.7. NETEJA DESGÜASOS:				
4.7.1.	Certificat conforme s'ha realitzat la neteja	B-R	ANUAL	Restauració
5 INVERSIONS				
5.1.	Pagament canons	C	Mensual	Administració
5.2.	Pagament fluids	C	Mensual	Administració
5.3.	Copia de les factures de les inversions	C	Quan calgui	Restauració
5.4.	Quadrar dades inversions	C	Semestral	Restauració

Nota: E = 1 per Empresa; **B-R** = 1 per Bar Restaurant; **C** = 1 per contracte