



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

**PLEC DE PREINSCRIPCIONS TÈCNIQUES PER LA CONCESSIÓ DE  
L'EXPLOTACIÓ DEL SERVEI DE BAR-CAFETERIA I RESTAURANT,  
SERVEI DE VENDING I CATERING DE LA FACULTAT DE DRET, LES  
FACULTATS DE FÍSICA I DE QUÍMICA I DEL CAMPUS MUNDET.**

Expedient Núm: 2023/83



|                                                                                                         |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. INTRODUCCIÓ.....</b>                                                                              | <b>3</b>  |
| <b>2. SERVEI DE BAR, CAFETERIA I RESTAURANT: .....</b>                                                  | <b>4</b>  |
| 2.1. USUARIS POTENCIALS .....                                                                           | 4         |
| 2.2. LOCALS .....                                                                                       | 4         |
| 2.3. CALENDARI I HORARIS .....                                                                          | 4         |
| 2.4. PRODUCTES I MENÚS A OFERIR.....                                                                    | 5         |
| 2.5. OBLIGACIONS ALIMENTÀRIES, .....                                                                    | 6         |
| 2.6. OBLIGACIONS D'HIGIENE I SANITÀRIES .....                                                           | 7         |
| 2.7. OBLIGACIONS MEDIAMBIENTALS I DE SOSTENIBILITAT .....                                               | 8         |
| 2.8. OBLIGACIONS RELATIVES AL LOCAL I LES INSTAL·LACIONS .....                                          | 10        |
| 2.9. PÒLISSA D'ASSEGURANÇA. ....                                                                        | 12        |
| 2.10. REPERCUSSIÓ CONSUMS ENERGÈTICS .....                                                              | 12        |
| 2.11. GESTIÓ DE RESIDUS.....                                                                            | 13        |
| 2.12. PERSONAL DE SERVEI.....                                                                           | 14        |
| 2.13. PREUS DELS MENÚS I PRODUCTES BÀSICS DE BAR, CAFETERIA I RESTAURANT. ....                          | 14        |
| <b>3. SERVEI DE MÀQUINES EN RÈGIM D'AUTOSERVEI (VENDING) .....</b>                                      | <b>15</b> |
| 3.1. REQUERIMENTS DE LES MÀQUINES.....                                                                  | 17        |
| 3.2. CONDICIONS ALIMENTÀRIES .....                                                                      | 18        |
| 3.3. PREUS DELS PRODUCTES DE VENDING .....                                                              | 21        |
| <b>4. SERVEI DE CÀTERING.....</b>                                                                       | <b>21</b> |
| <b>5. ANNEXOS.....</b>                                                                                  | <b>22</b> |
| ANNEX 1. CONDICIONS ESPECÍFIQUES DE CADA LOT.....                                                       | 23        |
| ANNEX 2 LLISTA DE MENÚS, PRODUCTES BÀSICS I PREUS MÀXIMS (IVA INCLÒS) PEL CURS ACADÈMIC 2023-2024 ..... | 35        |
| ANNEX 3. LLISTAT DE PRODUCTES DE PRODUCCIÓ ECOLÒGICA .....                                              | 37        |
| ANNEX 4. ESTUDIS DE VIABILITAT ECONÒMICO-FINANCERA.....                                                 | 38        |



## 1. INTRODUCCIÓ

La gestió del servei públic dels bars, cafeteries i màquines de vending de la UB es duu a terme a través de la concessió administrativa a una empresa del sector. La missió dels bars i cafeteries 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 servei no és, per tant, un servei 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 UB a través d'aquest document.

### Objecte

L'objecte d'aquest plec és establir les condicions tècniques, sanitàries i de qualitat en què es durà a terme l'explotació dels serveis de bar, cafeteria, restaurant, servei de *vending* i càtering segons les necessitats dels diferents centres, repartits en els següents lots:

**Lot 1** - Facultat de Dret

**Lot 2** - Facultats de Física i de Química

**Lot 3** - Campus Mundet

Els licitadors han de presentar i proposar el model de serveis que millor s'adapti als requeriments dels usuaris, condicions dels espais i possibles alternatives en la gestió i tipologies de serveis d'acord amb les condicions generals i mínimes que s'expliciten al present plec, especificant-ho en funció dels tipus de servei que es contracten.

#### - **Servei de bar, cafeteria i restaurant:**

Com a servei que cobreixi les necessitats de nutrició dels membres de la comunitat universitària del centre que serveixin per complementar l'activitat de la docència, la recerca, la transferència del coneixement i la gestió administrativa de suport.

#### - **Servei de màquines en règim d'autoservei (vending):**

Com a servei que permet el consum de determinats productes (begudes fredes i/o calentes i productes sòlids) en qualsevol franja horària tots els dies de l'any fet que, permet cobrir en part les necessitats de nutrició dels membres de la comunitat universitària.

Les característiques i especificitats de cada lot es detallen individualitzadament per a cada centre en els annexos del present plec de preinscripcions tècniques.

#### - **Servei de càtering:**

Les empreses concessionàries també podran rebre encàrrecs pels serveis de càtering, per part de les diferents unitats de la UB per cobrir actes i altres esdeveniments que gestioni la Universitat, sense que signifiqui una exclusivitat per aquest servei.

## 2. SERVEI DE BAR, CAFETERIA I RESTAURANT:

### 2.1. Usuaris potencials

En la descripció de cada lot i centre de l'annex 1 es descriuen els usuaris potencials i les activitats acadèmiques dels centres.

### 2.2. Locals

En la descripció de cada lot i centre de l'annex 1 es descriuen les característiques, ubicació i els metres quadrats amb un planell dels espais de la concessió.

### 2.3. Calendari i horaris

Amb caràcter general, s'estableixen els períodes i horaris mínim següents, sens perjudici de les especificacions que es puguin establir per a cada lot en l'annex 1 d'aquest plec:

|                                         |                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gener - Juny<br>Setembre - Desembre     | <b>Horari normal:</b><br>Dilluns a divendres laborables de 8h a 20h                                                                                                                                                  |
| Juliol                                  | <b>Horari restringit:</b><br>Dilluns a divendres laborables de 9h a 17h                                                                                                                                              |
| Agost<br>Dissabtes, diumenges i festius | Tancat                                                                                                                                                                                                               |
| Nadal i Setmana Santa                   | <b>Horari especial:</b><br>A convenir per cada administració de centre.<br>En cas que la UB romangui tancada en aquests dos períodes, s'informarà a l'adjudicatari amb antelació per tal que no es presti el servei. |

- El servei de bar-cafeteria es prestarà durant tot l'horari de forma ininterrompuda.
- El servei de restaurant es restarà des de les 13h fins a les 16h.
- La resta de l'horari s'haurà d'oferir, com a mínim, entrepans freds i calents.

Aquests horaris tindran la consideració de mínims, podent ser ampliat si es detectés per part de la UB que són insuficients per satisfer la demanda. En aquest sentit, cada centre podrà adaptar aquest horari a les seves necessitats.

L'empresa adjudicatària podrà realitzar horaris diferents als establerts amb l'objectiu de donar compliment als serveis extraordinaris que la UB li requereixi en dies festius, dissabtes i diumenges o bé fora de l'horari expressat en el quadre, especialment en el període de realització d'exàmens, cursos o qualsevol altre circumstància o esdeveniment.

En aquells supòsits de ponts o altres circumstàncies similars en les quals sigui previsible una escassa assistència d'usuaris a les Facultats i Campus, i sempre que es tracti de dies no lectius, el horaris



podran adaptar-se al previst com a mínim al que s'estableix al mes de juliol. En aquests casos i per part de l'empresa adjudicatària **s'haurà de sol·licitar la seva autorització als responsables de l'administració de centre amb una antelació mínima de 14 dies.**

La informació de l'horari del servei haurà d'estar en un lloc visible a l'abast dels usuaris del bar restaurant.

Durant el mes d'agost no es prestarà el servei de bar-restaurant a no ser que l'administració de cada centre determini la necessitat de prestar-lo ja sigui en horari restringit o en un altre horari que s'acordi. Amb independència d'allò que s'acordi en cada centre per al mes d'agost, el cànon serà igualment abonat.

Durant el darrer trimestre de cada any, i sense perjudici de l'establert en aquesta clàusula, la UB aprovarà els períodes de tancament i el calendari de festius i vacances d'aplicació a totes les concessions per l'any següent, de conformitat amb el calendari oficial per la Generalitat de Catalunya.

En horari restringit la cobertura mínima de la plantilla s'estableix en un 70%.

## **2.4. Productes i menús a oferir**

**Els requeriments de servei i de productes** que a oferir als bars-cafeteries i restaurants objecte d'aquests contractes són:

### **Cafeteria i servei d'esmorzars:**

El servei de cafeteria oferirà obligatòriament entrepans freds i calents i brioxeria variada i sempre s'haurà d'oferir opcions compatibles amb la intolerància al gluten.

S'oferiran entrepans bàsics freds amb pa amb tomàquet i un mínim de 75 grams de pa i 60 grams de contingut.

### **Menús i variants, dietes especials i amanides:**

#### **1. S'oferirà un menú bàsic diaris formats com a mínim de:**

- Un primer plat a triar entre tres
- Un segon plat (un de carn i un altre de peix) amb guarnició a triar entre tres incloent sempre l'opció d'amanida.
- Pa, aigua i postres.

#### **2. També s'oferirà un mig menú bàsic format com a mínim de:**

- Primer o segon plat (a triar entre tres de cada opció)
- Pa, aigua i postres.



**3. Altra oferta gastronòmica:** Opcionalment, el concessionari podran proposar altra oferta gastronòmica consistent en altres menús, plat del dia, bufet lliure, plats combinats, etc, respectant sempre les obligacions nutricionals exigides en aquests plecs.

**Take-away:**

Haurà d'oferir-se servei de take-away al mateix preu que al local i s'ha de completar amb els estris i envasos necessaris.

**2.5. Obligacions alimentàries,**

- Aquests menús sempre disposaran com a mínim d'una **opció vegetariana i de plats poc processats**.
- Durant la setmana no es podrà repetir cap plat dels menús, excepte carn o peix a la planxa.
- És imprescindible una adequada rotació de les guarnicions que acompanyen als segons plats i com a mínim es podrà triar sempre entre patates, verdura i amanida.
- En l'oferta de menús, només un 33% dels segons plats com a màxim podran ser fregits, arrebossats o empanats.
- Pel que fa als postres, cal que sigui possible triar entre una peça de fruita variada o un producte làctic. L'adjudicatari podrà proposar altres opcions.
- El concessionari ha de facilitar el seguiment de dietes especials, com ara: astringent, celiaquia, intolerància a la lactosa i al·lèrgia al peix i marisc, o per motius religiosos o culturals.

Una forma de donar resposta a aquestes necessitats especials pot consistir en oferir la màxima opcionalitat en l'oferta dels menús diaris, essent especialment interessant la modalitat del bufet d'oferta lliure en al composició d'amanides o primers plats.

En qualsevol cas, es deixa als licitadors proposar quantes fórmules creguin adients per tal de donar el millor servei a les diferents necessitats dels col·lectius.

- Tota la oferta dels menús han d'estar exposats de forma visible, així com el seu preu. Les cartes del restaurant hauran d'estar en català, castellà i anglès, per als clients que ho demanin.
- Mensualment l'adjudicatari ha de presentar al responsable del centre, per a la seva valoració, la relació de menús de manera detallada i el centre facilitarà la seva publicació al seu web.



- S'haurà d'oferir sempre la possibilitat de consum d'aigua no envasada de manera gratuïta i complementària a l'oferta de l'establiment posant a disposició de tothom gerres de vidre durant esmorzars i dinars que es puguin omplir a fonts ubicades en la mateixa sala de menjador.
- Els adjudicataris facilitaran, quan els sigui requerit per l'administració de centre, el servei de gerres d'aigua d'aixeta i gots per les reunions i actes de la Facultat.
- Els menús oferts s'han de correspondre amb una dieta sana i equilibrada, que combini aliments de tots els grups, en quantitat suficient i preparats adequadament i que subministren els nutrients necessaris i variats, proporcionant les aportacions necessàries de vitamines i minerals d'acord amb una dieta mediterrània. L'oferta haurà de contemplar la versió integral dels productes (com ara pa integral, cereals integrals, pasta, arròs integral, entre d'altres).
- Es facilitarà la informació escrita de l'anàlisi nutricional (hidrats de carboni, proteïnes i greixos) dels menús i plats així com la seva aportació calòrica, publicant aquesta informació per al general coneixement dels usuaris.
- L'oli per a les amanides i setrills de taula serà d'oliva de bona qualitat. Per els plats cuinats serà d'oliva i per les fregidores serà vegetal alt oleic. En tots dos casos, amb baix grau d'acidesa, de marca registrada i embotellat amb precinte de garantia.
- Caldrà incloure productes ecològics (fruita, cereals, llegums), productes elaborats per cooperatives d'inserció socio-laboral (làctics), productes sostenibles, de temporada i de proximitat (verdures, llegums), productes responsables (cafè), productes integrats o semi integrats (sucre morè, pa integral, cereals integrals, pasta i arròs integral).
- Els productes principals dels menús han de ser de temporada seguint les recomanacions de la Generalitat de Catalunya.
- Cap dels aliments o plats servits als menús pot contenir productes que hagin d'estar etiquetats per contenir en la seva formulació ingredients provinents d'OMG (d'Organisme Modificat Genèticament) d'acord amb el Reglament (CE) 1829/2003 i 1830/2003.
- S'han d'assegurar les necessitats alimentàries del consumidor dels menjars servits, amb una adequada variació en el consum dels aliments bàsics.
- La UB podrà, per si mateixa o mitjançant empreses especialitzades, realitzar controls de qualitat i, si escau, donar instruccions a l'empresa adjudicatària pel seu compliment. L'objectiu és millorar la qualitat, des d'un punt de vista de la salut, dels productes que es subministren, i a afavorir el consum de productes saludables en detriment d'uns altres que es puguin considerar menys saludables.

## **2.6. Obligacions d'higiene i sanitàries**



- L'empresa adjudicatària haurà d'identificar qualsevol aspecte de la seva activitat que sigui determinant per a garantir la higiene de la cuina, complint amb la normativa vigent de sanitat respecte a manipulació, higiene i elaboració d'aliments i duent a terme el sistema d'autocontrol dirigit a la prevenció de riscos sanitaris, tant pel que fa a la manipulació i elaboració d'aliments com a la neteja i desinfecció de l'establiment, d'acord amb els principis del sistema d'anàlisi, perills i punts crítics (APPCC).
- Les zones de manipulació d'aliments on hagi instal·lat un rentamans d'ús exclusiu, hauran de disposar d'un dosificador de sabó i d'eixugamans de paper d'un sol ús.
- Tots els productes servits pel concessionari hauran de complir tot el que especifica l'actual normativa legal i en particular el codi alimentari espanyol.
- Els proveïdors d'aquests productes hauran d'estar acreditats i atènyer-se a les instruccions del codi alimentari i sempre serà l'empresa adjudicatària la responsable de les alteracions dels productes.
- Acceptar el sistema de control de qualitat que realitza la UB sobre matèries primes, superfícies de treball, aire i manipuladors.
- Per valorar les condicions sanitàries del servei, la UB realitza periòdicament anàlisis microbiològiques en els aliments dels serveis de bars, cafeteries i restaurants. Els controls que fa la UB, es fan com a criteri de garantia de qualitat per tenir cura pel que fa a la responsabilitat en front a tercers.

L'adjudicatari facilitarà l'accés a la manipulació dels aliments per complir amb el protocol específic de presa de mostres.

- La vaixel·la, cristalleria i coberts tant els d'ús diari com els d'ús especial hauran d'estar emmagatzemats en armaris tancats i exclusius per aquesta finalitat.
- Els recipients d'escombraries de la cuina, barra-cafeteria i, en general, a les zones de manipulació d'aliments, hauran de ser tapats i estancs, d'obertura no manual.
- Els estris i productes de neteja hauran d'estar aïllats de la zona de la cuina i en armaris tancats.
- L'empresa concessionària haurà de disposar de bancs alimentaris suficients per a l'emmagatzematge dels productes alimentaris i begudes.
- Els productes alimentaris que s'ofereixen a la barra de la cafeteria o self-service hauran d'estar a la vista dels usuaris i **protegits per un expositor de vidre tancat**.

## 2.7. Obligacions mediambientals i de sostenibilitat

- El concessionari procurarà oferir productes de comerç just i agricultura ecològica.



- S'hauran d'oferir com a mínim 2 productes, del llistat de l'annex 3, produïts de forma ecològica.
- El cafè és exclusiva i obligatòriament de comerç just. S'oferirà per defecte cafè de comerç just torrat natural de qualitat mínima de 50% robusta i 50% aràbiga. També es pot oferir un cafè de primera qualitat, torrat natural 100% aràbiga.
- A banda del cafè, el servei de cafeteria s'ha d'incloure com a mínim altres 2 productes amb certificació de comerç just d'entre els següents: sucre, cacau, té i altres infusions o xocolata.
- El cafè no s'elaborarà a partir de càpsules.
- Pel que fa a l'oferta dels menús i als productes que s'ofereixen:
  - o Almenys el 25% de pes del peix present als menús procedeix de pesca o aquicultura sostenible.
  - o Almenys el 20% en pes dels productes dels menús (tant d'origen animal com vegetal) són provinents d'agricultura ecològica segons el Reglament (UE) 2018/848.
  - o Almenys el 20% dels serveis de menú a la setmana són amb proteïna d'origen vegetal en comptes d'animal, mantenint la composició nutricional requerida per tipus d'usuari/ària.
  - o Com a mínim el 20% dels productes de pastisseria industrial envasada hauran d'estar certificats amb el certificat RSPO (*Roundtable on Sustainable Palm Oil*).
- Els menús inclouen productes que compleixen estàndards de benestar animal.
- La informació del menú o plats disponibles (cartells, cartes) ha d'incloure quins productes són d'agricultura ecològica, producció integrada, amb estàndards de benestar animal, pesca sostenible i/o producció local.
- L'aigua se servirà sempre en envasos de vidre o en altres formats a granel que evitin l'ús d'ampolles de plàstic d'un sol ús. Únicament com a excepció es podrà vendre aigua en envàs de plàstic en format d'1,5L.
- El sucre o els edulcorants alternatius per acompanyar les begudes calentes es proporcionen en dispensador amb dosificador o en bosses de paper, en cap cas envàs de plàstic. Hauran de ser productes de paper reciclat o ecològics.
- Els gots d'un sol ús per begudes calentes, no poden ser de plàstic. S'admetran gots de cartró amb certificació FSC o PEFC i recobriment intern amb una fina capa de material biodegradable i compostable d'origen vegetal que compleixi amb la norma europea EN13432, o íntegrament de material biodegradable i compostable d'origen vegetal. Les tapes dels gots hauran de ser de material biodegradable i compostable d'origen vegetal.
- Les canyetes i paletines d'un sol ús no estan disponibles per a lliure servei. Les que es facilitin a petició de la clientela poden ser de fusta o cartró amb certificació FSC o PEFC, o de material biodegradable i compostable d'origen vegetal.



- El productes per amanir el menjar (oli, vinagre) no poden ser dispensats en formats monodosi.
- La vaixel·la, cristalleria i coberteria són reutilitzables (de vidre, porcellana i metall) en les consumicions dins de l'establiment.
- Els tovallons seran de paper 100% reciclat i, en el seu defecte, si cal seran tovallons de roba.
- Les estovalles, en cas que siguin necessàries, són de roba o reutilitzables.
- No se subministren protectors de mantells o de safates.
- Quan les circumstàncies del servei requereixin la utilització de parament d'un sol ús aquest haurà de ser obligatòriament de material compostable o biodegradable.'
- Si el menjar no es prepara in situ, els aliment se subministraran en envasos de transport (caixes i safates) reutilitzables i retornables.
- El menjar per emportar no es pot servir en recipients i coberts d'un sol ús de plàstic. Com a alternativa, podran ser de fusta o cartró amb certificació FSC o PEFC, o del material biodegradable i compostable d'origen vegetal.
- A petició de l'usuari el menjar per emportar es servirà en els seus propis recipients o carmanyoles.
- Les bosses per emportar el menjar seran de paper o de material biodegradable, en cap cas de plàstic.
- Si el menjar no es prepara in situ, els vehicles emprats per al transport dels aliments elaborats disposen d'etiqueta ambiental de DGT tipus C (verda o millor) i el personal dedicat al transport disposa de formació eficient.
- **Informe ambiental.** L'empresa haurà de presentar anualment un informe en què s'indiqui: les quantitats (en kg i % sobre el total) de productes ambientalment millors, desglossant per comerç just, agricultura ecològica, producció integrada, benestar animal, pesca o agricultura ecològica, producció integrada, benestar animal, pesa o aqüicultura sostenible i producció local (radi de 160 km respecte de la cuina principal), la quantitat de residus generats per cada fracció i les emissions de GEH imputables a l'activitat que du a terme a la UB d'acord amb la norma ISO 14064-1:2019.

## 2.8. Obligacions relatives al local i les instal·lacions

- L'empresa adjudicatària es farà responsable de l'adequat ús i manteniment periòdic de tots els equipaments, maquinària i materials durant tot el període del contracte i vetllarà pel seu correcte

estat de conservació i funcionament. Correspon a l'empresa adjudicatària substituir la maquinària i l'equipament de tota mena en acabar el seu període de vida útil.

- L'empresa adjudicatària no podrà modificar l'estat 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 la UB. Cal que totes les obres, reparacions i substitucions es facin d'acord amb la normativa vigent i prèvia conformitat amb els serveis tècnics i administratius que la UB designi.
- També correspondrà a l'empresa adjudicatària, en acabar el seu període contractual, lliurar el local i el seu equipament, en un bon estat de conservació, amb el desgast corresponent a un ús normal, de manera que l'establiment pugui ser utilitzat de manera immediata.
- Les instal·lacions i els béns propietat dels adjudicataris han d'estar coberts per una pòlissa d'assegurança.
- Les instal·lacions han de complir amb els requisits establerts a la normativa tècnico-sanitària per a menjadors col·lectius.
- No es podran instal·lar cap plataforma publicitària sense autorització prèvia i expressa de la UB.
- L'adjudicatari es farà responsable de la seguretat dels usuaris dins del recinte destinat a l'explotació del servei.
- El mobiliari (taules, cadires, altres estris i maquinària de la cuina) i material auxiliar necessari per a la prestació del servei serà aportat pel concessionari, així com la vaixel·la, la cristalleria i els coberts. El mobiliari i equipament existent al local, pot ser reutilitzat sempre i quan es garanteixi el seu correcte funcionament. La despesa de la retirada del mateix, si s'escau, serà assumida per part de l'adjudicatari.
- El contractista ha de vetllar pel bon estat dels espais i van al seu càrrec les despeses de manteniment d'aquests espais així com les obres de conservació com per exemple, reposició de vidres, pintures, paviments, taulells, conduccions d'aigua, aire, gas i electricitat, instal·lacions de seguretat i contra incendis, etc ...
- L'adjudicatari haurà de lliurar anualment a la UB un **informe de manteniment** amb còpia dels comprovants que justifiquin que s'han realitzat accions que s'especifiquen en els apartats següents:
  - o Manteniment d'equips.
  - o Controls sanitaris i de seguretat dels equips instal·lats d'acord amb la normativa vigent.
  - o Climatització
  - o Protecció contra incendis (revisió dels extintors segons la normativa vigent; revisió de l'extinció automàtica en les campanes extractores de les cuines; comprovació de l'estat de la boca d'incendis equipada).
  - o Extracció de fums. Certificat que acrediti que s'ha realitzat la neteja dels conductes.



- Climatització, electricitat i gas. Còpia del contracte de manteniment amb una empresa autoritzada, conforme s'ha dut a terme el manteniment així com del llibre d'operacions.
- L'adjudicatari no pot fer ús de les instal·lacions fora dels dies i horaris fixats en el present plec sense autorització expressa de la UB.
- El concessionari és responsable de la custòdia i vigilància dels espais i local assignats al contracte. En cas de furt i/o robatori a l'interior del local, la UB no es farà responsable.
- El contractista es compromet a desenvolupar el servei garantint la màxima qualitat i higiene del local.
- El concessionari haurà de fer-se càrrec diàriament de la recollida dels residus del bar. En cas que la UB detecti que la neteja no és l'adequada aplicarà el règim d'infraccions i sancions establertes en el quadre del plec de clàusules administratives.
- La retolació del local així com els anuncis dels serveis oferts, tiquets i qualsevol altre tipus d'informació o notes adreçades als usuaris s'ha de fer en català, d'acord amb l'art. 4.13 del Reglament d'usos lingüístics de la Universitat de Barcelona, aprovat el 30 d'octubre de 1996, i amb el Manual de normes del programa de senyalització d'espais interiors de la Universitat de Barcelona.
- Un cop finalitzat el contracte, totes les obres realitzades i les instal·lacions quedaran a favor de la UB, i no es podrà demanar cap indemnització o quantitat econòmica per les inversions o per les millores realitzades. Finalitzada la concessió, el concessionari deixarà els espais lliures, vacus i expedits.

## **2.9. Pòlissa d'assegurança.**

- L'adjudicatari ha de contractar una pòlissa de responsabilitat civil que cobreixi els riscos inherents derivats de l'activitat que es contracta.
- A tal efecte, els adjudicataris presentaran abans de la signatura del contracte una proposta de pòlissa de responsabilitat civil, que ha de ser valorada i autoritzada per la UB, a la signatura del contracte, presentarà el document fefaent de la constitució de la pòlissa i amb periodicitat anual, farà arribar a la UB el comprovant conforme s'ha procedit a la seva pròrroga.

## **2.10. Repercussió consums energètics**

- La UB repercutirà a l'empresa adjudicatària totes les despeses derivades dels consums energètics que l'exercici de l'activitat del servei de bar, cafeteria i restaurant comporti.



- En aquest sentit, l'empresa adjudicatària està obligada a instal·lar els comptadors de consum d'aigua, gas i electricitat, si s'escau. La despesa derivada de la instal·lació i llur manteniment aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.
- La facturació de la repercussió dels consums de subministres (aigua, llum, gas) es farà d'acord al criteri establert per les empreses de subministres.

## 2.11. Gestió de residus

- El contractista facilitarà els mitjans i els procediments per tal que els usuaris puguin aportar els seus envasos pels productes a subministrar, col·laborant en la política de reducció de residus de la UB.
- Posarà els mitjans per a la recollida selectiva dels residus generats en la seva activitat distribuint els contenidors que siguin necessaris tant en els espais interns (cuina, magatzem, etc.) com en els comuns (menjador, bar, etc.), per tal de garantir el compliment de les ordenances municipals i els procediments de gestió de residus de la UB (<https://www.ub.edu/ossma/medi-ambient>).

Les fraccions per a les quals, com a mínim, es realitzarà la recollida selectiva són:

- o Matèria orgànica (taronja o marró),
- o Paper/cartró (blau)
- o Envasos lleugers (groc),
- o Vidre (verd),
- o Olis vegetals (bidó)

En el cas dels olis vegetals, el concessionari només podrà gestionar aquest residu a través d'un transportista autoritzat per l'Agència de Residus de Catalunya. I en cap cas existirà algun tipus de contenidor o recipient fora del local. Es guardaran tots els residus degudament a l'interior i únicament es trauran quan hagin de ser recollits per a la seva següent destinació, no estant per tant dipositats, ni tant sols de forma temporal en espais externs als locals.

- Vetllarà per a que els usuaris compleixin els sistema de recollida selectiva de residus.
- Per a la fracció orgànica, les bosses d'escombraries que s'utilitzaran seran compostables d'acord amb la norma UNE-EN 1342:2001. Per a la resta de fraccions, les bosses d'escombraries hauran de tenir com a mínim un 80% de plàstic reciclat post-consum. Les bosses hauran de complir els requeriment de la norma UNE-EN 13592:2003. Sacs de plàstic per a la recollida de deixalles domèstiques.
- El contractista és l'únic responsable dels residus que es generin per raó de la seva pròpia activitat. Per tant, es farà càrrec de les despeses, preus públics o taxes que es generin com a conseqüència dels residus produïts per la prestació del servei. A tal efecte, a l'inici de l'activitat haurà de presentar la Declaració de Residus Municipals Comercial a l'Ajuntament de la ciutat on radiqui la concessió, restant la UB exonerada al respecte. Igualment, el contractista serà l'únic responsable dels incompliments que en matèria de residus es duguin a terme, fent-se càrrec de totes les sancions que per aquest concepte li pugués imposar l'administració pertinent.



- Presentar anualment a la universitat un **Informe de gestió de residus** en què es recullin específicament les quantitats consumides i el volum de residus generats. A l'informe s'acompanyarà els documents que acreditin que aquests residus s'han retirat a través d'un gestor o transportista autoritzat per l'Agència de Residus de Catalunya. L'Oficina de Seguretat, Salut i Medi Ambient de la UB (OSSMA) els requerirà l'esmentat informe i l'adjudicatari resta obligat a enviar-li amb la documentació justificativa corresponent en la data que els indiquin.

## 2.12. Personal de servei

- En els moments en què hi hagi un increment notable en la demanda de serveis, el contractista ha de posar els mitjans adients per tal que no es produeixin aglomeracions ni inconveniències per als usuaris.
- Qualsevol proposta d'alta i baixa de plantilla del personal una vegada iniciada l'explotació del servei, s'ha de comunicar i justificar per escrit a la Unitat de Patrimoni de la UB en el moment de produir-se.
- Uniformar al personal amb vestuari exclusiu per a la seva funció i identificar-lo amb una placa.
- El contractista haurà de presentar mensualment a la Unitat de Patrimoni de la UB
  - a) Un llistat del personal del servei que contingui en referència a cada treballador:
    - Categoria del treballador
    - Tipus de contracte
    - Jornada
    - Data d'antiguitat
    - Venciment del contracte
    - Salari brut anual
  - b) TC1 i T2
  - c) Informació i motivació dels possibles canvis, baixes o noves incorporacions

## 2.13. Preus dels menús i productes bàsics de bar, cafeteria i restaurant.

El contractista ha d'oferir obligatòriament els **menús i productes bàsics indicats** a l'annex 2 d'aquest plec, al preu màxim de venda indicat, tot i que el concessionari pot oferir preus inferiors.

La UB revisarà els preus dels **menús i productes bàsics** abans de l'inici de cada curs acadèmic i els actualitzarà si les circumstàncies del mercat ho exigeixen.

Els concessionaris poden oferir altres menús i productes no considerats bàsics, i els seus preus es presentaran a la Unitat de Patrimoni de la UB, abans del dia 15 de juny de cada any per la seva



autorització. Si es proposa augment del preu d'aquests productes haurà de ser prioritàriament en la mateixa proporció del preu dels menús i productes bàsics i si superen aquesta proporció, la UB demanarà a l'empresa que aporti els documents justificatius que avalin l'augment.

Els preus de venda de la totalitat de productes seran d'aplicació a partir de l'1 de setembre de cada any i es mantindran fins l'inici del següent curs acadèmic.

La llista de preus de tots els productes que s'ofereixin a la cafeteria i al menjador, IVA inclòs, ha d'estar exposat en lloc visible al local, per a la deguda informació als usuaris.

En el cas d'introduir nous productes durant l'explotació del servei, aquests hauran de seguir els mateixos criteris d'aquests plecs i sotmetre's a l'aprovació tant del tipus de producte com dels corresponents preus per part de la UB.

L'adjudicatari facilitarà necessàriament el **pagament dels productes i dels serveis mitjançant sistemes electrònics** (targetes moneder, targetes dèbit, telèfon mòbil)

L'adjudicatari pot oferir la possibilitat de descomptes i/o ofertes en determinats productes i/o serveis per tal d'afavorir la fidelització del client.

L'adjudicatari posarà a disposició dels usuaris un llibre de reclamacions.

### 3. SERVEI DE MÀQUINES EN RÈGIM D'AUTOSERVEI (VENDING)

Per tal de complementar la prestació del servei de bar, cafeteria i restaurant l'adjudicatari disposarà de l'explotació del servei de màquines en règim d'autoservei (*vending*).

El concessionari podrà subcontractar a tercers per executar la prestació d'aquest servei. **Si aquest servei es subcontracta a un tercer, el concessionari del servei de bar-restaurant es el responsable del compliment d'aquestes condicions de la prestació del servei de vending.**

Els licitadors hauran d'instal·lar les màquines indicades a l'annex 1 on s'especifica el nombre, localització i tipologia de màquines que s'ha d'instal·lar com a mínim en cada centre.

Els licitadors podran proposar la instal·lació d'altres màquines adaptant-se a les necessitats de cada centre.

La ubicació de les màquines de vending dins i fora del local assignat per la concessió mai ultrapassaran els límits de l'edifici.

El concessionari podrà demanar, al llarg del contracte, la modificació del nombre, del tipus i/o de la ubicació de les màquines, de forma justificada per tal d'aconseguir donar un millor servei a l'usuari, essent les possibles despeses a càrrec seu.



Qualsevol modificació de la ubicació, tipologia, noves instal·lacions o retirada de les màquines haurà d'estar autoritzada expressament pel responsable del contracte i la Unitat de Patrimoni.

La UB no es responsabilitzarà en cap cas del deteriorament de les màquines o actes vandàlics que es duguin a terme sobre les mateixes.

Està prohibida la instal·lació de màquines d'autoservei de venda de tabac o recreatives.

La Universitat de Barcelona es reserva el dret de poder instal·lar altres màquines d'autoservei.

A les màquines no s'hi podrà inserir publicitat sense la prèvia autorització de la UB. L'adjudicatari col·laborarà en les campanyes de comunicació ambiental que dugui a terme la Universitat, facilitant espais de publicitat a les màquines.

El servei ha de funcionar les 24 hores del dia durant els 365 dies de l'any. En el cas en què la Universitat de Barcelona determini períodes de tancament dels edificis (Setmana Santa, Nadal, mes d'agost), l'adjudicatari haurà de procedir al buidat i desconnexió de les màquines per raó d'estalvi energètic. La Universitat de Barcelona facilitarà a l'adjudicatari la previsió de tancament dels edificis amb suficient antelació.

No obstant això, les màquines ubicades en edificis en el quals hi hagi activitat durant els períodes de tancament descrits en el paràgraf anterior, hauran de funcionar amb normalitat. A través de les Administracions de Centre es regularà el servei a donar en cada cas.

El concessionari ha de poder respondre a les reclamacions dels usuaris les 24 hores del dia, tots els dies de l'any per temes d'avaries, productes no subministrats, canvi de monedes, etc.

Cal que el sistema proposat sigui el més àgil possible, sense que en cap cas hagi d'intervenir el personal del centre.

Caldrà tenir en compte que s'haurà de reforçar la freqüència de reposició dels productes de totes les màquines dels centres en períodes d'examen i durant els caps de setmana s'haurà de reforçar la freqüència d'aquelles màquines ubicades a prop de les biblioteques dels centres que romanguin obertes.

Per tal de garantir la qualitat del servei, la reparació de les màquines es durà a terme, a comptar des del corresponent avís pel canal d'atenció a l'usuari, en un termini màxim de 3 hores els dies laborables i de 6 hores els festius i en horari nocturn.

El responsable del contracte aportarà a la UB, abans de 30 dies des de l'adjudicació del contracte la documentació acreditativa del reconeixement o certificació dels productes i materials:

- certificació *Fairtrade* o acreditació per una entitat reconeguda en el cas de productes de comerç just,
- certificació per part d'entitats reconegudes, com ara CCPAE o altres, en el cas de productes d'agricultura ecològica,



Al gener de cada any, l'adjudicatari presentarà a la UB per escrit un informe sobre el funcionament del servei, que inclourà com a mínim les següents dades:

- a) llistat complet de productes oferts i el preu de venda;
- b) incidències produïdes, indicant el motiu (avaries de màquines, reclamacions sobre el canvi, producte no subministrat, etc.) i confirmació de la resolució;
- c) volum de consumicions, incloent com a mínim informació sobre:
  - nombre de begudes calentes per tipologia i quantitat de gots d'un sol ús expedit,
  - nombre de begudes fredes (aigua, refrescos, suc, altres), diferenciant per tipus de producte i material de l'envàs (vidre, metall...),
  - consum de productes sòlids diferenciant per tipus de producte.

L'adjudicatari col·laborarà en les campanyes de comunicació institucionals de medi ambient i salut que es duguin a terme en la UB facilitant espais en les màquines, les estructures o utilitzant les pantalles de les pròpies màquines. Així mateix permetrà col·locar de forma visible la informació que la UB trobi oportuna sobre les característiques dels productes presents en les màquines, amb la finalitat d'aportar conceptes per l'educació nutricional del consumidor.

El responsable del contracte col·laborarà activament en la realització de treballs, projectes o altres tipus d'estudi per part de l'alumnat, sota coordinació d'un responsable de la UB, en qualsevol tema que estigui relacionat amb l'activitat objecte del contracte. La sol·licitud de col·laboració es vehicularà a través de la unitat administrativa responsable del contracte.

### 3.1. Requeriments de les màquines

El servei de *vending* es realitzarà d'acord amb les condicions que es detallen a continuació, en compliment dels compromisos que la Universitat de Barcelona ha signat amb diferents institucions, tant estatals com internacionals, en matèria de medi ambient, alimentació saludable i desaparició dels envasos de plàstic.

- Totes les màquines han de tenir les homologacions, els registres sanitaris i totes aquelles exigències que legalment o reglamentàriament estiguin establertes o s'estableixin en el futur. La UB podrà demanar els documents acreditatius en qualsevol moment.
- El plàstic ha de ser substituït amb caràcter general de l'activitat de *vending* que duguin a terme les empreses concessionàries de restauració de la UB.
- Les màquines d'autoservei que s'instal·lin no podran tenir una antiguitat de més d'1 any ni d'ús ni de fabricació.
- Les màquines que s'instal·lin han de tenir com a mínim la categoria d'eficiència energètica A. Per justificar-ho, l'empresa haurà de presentar els valors mitjans de consum d'energia de les màquines segons el test de l'Associació Europea de *Vending* (EVA-EMP) o altre equivalent.
- La il·luminació tant de les màquines com de qualsevol altre element annex es proporcionarà amb dispositius tipus LED.



- Els gasos refrigerants incorporats a les màquines no han de contenir HCFCs o HFC. Aquest requisit ha de quedar acreditat en la documentació tècnica de la màquina.
- En períodes de tancament, la UB podrà demanar la desconexió temporal d'algunes de les màquines.
- Es recomana que les màquines incorporin sistemes per facilitar-ne l'ús a les persones amb discapacitat visual i discapacitat motriu.
- El concessionari ha d'instal·lar, al seu càrrec, contenidors per a la recollida selectiva de residus al costat de les màquines automàtiques, com a mínim de les fraccions envasos (color groc) i d'acord amb el model estàndard que tingui implantat la Universitat.
- La neteja de les màquines anirà a càrrec del concessionari que la realitzarà els dies i en horaris que no dificultin la prestació del servei.
- Periòdicament es realitzarà una neteja a fons dels espais que ocupen les màquines i del seu entorn. Caldrà polir els terres i pintar les parets en un radi de 3 m2 al voltant de cada màquina.
- L'adjudicatari vetllarà en tot moment pel bon aspecte general de les màquines especialment pel que fa als cops, ratllades, grafitis, adhesius o altres elements.

### 3.2. Condicions alimentàries

#### Requeriments específics per a les màquines de begudes fredes

1. Cada màquina haurà de tenir una autonomia mínima de 280 serveis i haurà de subministrar, com a mínim, els productes següents (que podran ser dispensats en diferents formats)
  - Aigua
  - Cola
  - Refresc de taronja o llimona
  - Altres begudes (refrescants, sodes, isotòniques, etc.).

Així mateix hauran de contenir un mínim de 50% de productes considerats saludables i un màxim de 50% d'altres productes, com s'indica a continuació:

- 50%: Aigua; aigua amb gas; llet; iogurt o quefir natural; gaspatxo o salmorejo sense sucres afegits; fruita triturada sense sucres o edulcorants afegits, begudes (llets) vegetals sense sucres o edulcorants afegits.
- 30%: Refrescs; begudes amb fruita i sucres o edulcorants afegits: nèctars i sucs amb llet; aigua o altres begudes amb sabors; begudes amb llet; begudes isotòniques o per esportistes, sucs de fruita i/o vegetals amb sucres o edulcorants afegits.



Per assolir el 50% demanat, cada producte es comptabilitzarà una sola vegada. En casos excepcionals, pactats amb la UB, aquests requeriments podran ser minorats.

2. L'únic producte que es podrà vendre a les màquines de begudes fredes en format de plàstic d'un sol ús seran les ampolles d'aigua, sempre i quan no hi hagi cap altra alternativa d'envàs.

### **Requeriments específics per a les màquines de begudes calentes**

1. Cada màquina haurà de tenir una autonomia mínima de 500 serveis i haurà de subministrar com a mínim els productes següents:
  - Cafè
  - Cafè descafeïnat
  - Tallat
  - Tallat descafeïnat
  - Cafè amb llet
  - Cafè amb llet descafeïnat
  - Infusió
  - Te especial vermell, verd, roibos...
  - Xocolata
  - Llet
  - Aigua calenta

En casos excepcionals, pactats amb la UB aquests requeriments podran ser minorats.

2. El cafè i el sucre hauran de ser exclusiva i obligatòriament de comerç just i disposarà d'un segell *FAIRTRADE* o equivalent.
3. Per defecte la dosis de sucre que serveix la màquina ha de ser la mínima (4 grams) i que sigui el client qui la incrementi si així ho desitja. A més, la màquina ha d'oferir l'opció de servir la beguda sense sucre.
4. Les màquines de begudes calentes han d'incorporar l'opció de servir la beguda sense expedició de got, amb sistema de sensor.
5. Els preus de la màquina de begudes calentes inclouran un sobrecost de 5 cèntims d'euro pel proveïment de got, que es descomptarà en cas que l'usuari opti per adquirir la beguda amb l'opció de got propi.

Aquesta informació ha de ser ben visible a la part frontal de la màquina amb un rètol de dimensions mínimes DIN-A5.

6. El material d'un sol ús que proporcionin les màquines objecte del contracte no podrà ser de plàstic. S'admetran gots de cartró amb certificació FSC o PEFC i recobriment intern amb una fina capa de material biodegradable i compostable d'origen vegetal que compleixi amb la norma



europea EN13432, o íntegrament de material biodegradable i compostable d'origen vegetal. Les paletines per remoure les begudes seran de fusta amb certificació FSC o PEFC.

### **Requeriments específics per a les màquines de productes sòlids**

1. En quant a criteris nutricionals, les màquines expenedores inclouran un mínim del 40% de productes que compleixin amb tots els següents criteris de l'Agència de Consum, Seguretat Alimentària i Nutrició (AECOSAN) per 100 g de producte\*
  - $\leq 400$  kcal
  - $\leq 15,6$  g greix total
  - $\leq 4,4$  g de greix saturada
  - $\leq 1$  g de àcids grassos transgènics
  - $\leq 30$  g de sucre
  - $\leq 1$  g de sal o 400 mg de sodi

*\* Criteris basats en el document de consens sobre alimentació en els centres educatius de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) (21 de juliol de 2010).*

Seràn excepcions els productes com fruits secs crus o torrats, i snacks salats torrats o fornejats (que no continguin sucres afegits, ni greixos vegetals hidrogenats, oli de palma, o mantega de porc).

Per assolir el 40% demanat, cada producte es comptabilitzarà una sola vegada.

2. L'empresa ha de facilitar a la UB la fitxa tècnica de tots els productes subministrats a les màquines.
3. Tots els productes hauran de complir amb la normativa vigent en matèria d'higiene, producció i comercialització de productes alimentaris. Es tindrà especial cura per tal d'evitar qualsevol risc de contaminació. En aquest sentit el licitador haurà de presentar en la seva oferta les mesures de prevenció d'aquests riscos pel que fa a les temperatures de conservació dels aliments dins de les màquines i els protocols de neteja.
4. Tots els productes sòlids han d'estar envasats. Els envasos no podran incorporar safates de polietilè.
5. Cada unitat ha d'estar convenientment etiquetada, especialment pel que fa referència als ingredients, la quantitat neta del producte, la data de consum preferent o de caducitat, les condicions especials de conservació i d'utilització, el nom i/o raó social del fabricant i el número de lot. Els envasos dels productes no han de presentar cap tipus de desperfecte ni trencament abans de ser dipositats en les màquines expenedores.
6. És responsabilitat de l'adjudicatari: controlar les alteracions, la temperatura de conservació, les reposicions i, en general, la qualitat i bon estat de conservació dels productes subministrats, especialment en referència a la data de caducitat.



7. En l'oferta de productes sòlids, l'adjudicatari haurà d'incloure a cada màquina, com a mínim:
- Un 10% per màquina de productes aptes per a celíacs (sense gluten). Hauran de complir el Reglament UE 828/2014.
  - Productes aptes per als al·lèrgics a la lactosa.
  - Un producte de comerç just.
  - Un producte d'agricultura ecològica.

### **3.3. Preus dels productes de vending**

Els preus de venda dels productes bàsics de les màquines *vending* de begudes i aliments, per al curs acadèmic actual (curs 2023-2024) seran els que s'estableixen a l'annex 2.

Aquests preus seran aprovats per la UB a l'inici de cada curs acadèmic.

## **4. Servei de càterring**

Les empreses podran rebre encàrrecs pels serveis de càterring de les diferents unitats de la UB, sense que això impliqui exclusivitat, i aquests serveis s'hauran de realitzar en les mateixes condicions tècniques exigides en referència a la qualitat, ambientals i de sostenibilitat, alimentàries, d'higiene i sanitàries establertes en aquests plecs.

Signat,  
Inmaculada Pons Bruce  
Cap de Patrimoni



## 5. Annexos

## **Annex 1. Condicions específiques de cada lot**



## Lot 1. Facultat de Dret

### Adreça:

Avinguda Diagonal, 684  
08034 Barcelona

### Usuaris potencials i descripció de l'activitat acadèmica:

El nombre d'usuaris potencials és d'unes 6.819 persones, distribuïts de la següent manera per tipologia de col·lectiu:

| Tipus de col·lectiu                      | Usuaris  |
|------------------------------------------|----------|
| Estudiants                               | 6.187    |
| Personal Docent Investigador (PDI)       | 476      |
| Personal d'Administració i Serveis (PAS) | 76       |
| Empreses externes i altres               | 80       |
| Activitat externes                       | Variable |

L'edifici obre a les 7:45h i tanca a les 21:00h, a excepció de l'Edifici Principal que tanca a les 21.30h. La docència teòrica s'imparteix de manera continuada entre les 8 i les 20 hores, amb una pausa al migdia que es produeix de manera esglaonada depenent del grup. Tant al matí com a la tarda s'imparteixen pràctiques de laboratori.

### La Facultat i els seus ensenyaments:

La Facultat de Dret té una oferta acadèmica de cinc graus oficials, un grau propi, cinc dobles titulacions, vuit màsters universitaris i un doctorat. Així mateix, imparteix 44 títols propis de màster i postgrau.

|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Estudis de Grau   | Dret;<br>Relacions Laborals;<br>Criminologia;<br>Ciències Polítiques i de l'Administració;<br>Gestió i Administració Pública;<br>Doble Grau Dret i ADE;<br>Doble Grau Dret i Criminologia;<br>Doble Grau Dret i Administració Pública;<br>Doble Grau Dret i Relacions Laborals;<br>Investigació Privada. |
| Estudis de Màster | Advocacia;<br>Anàlisi Política i Assessoria Institucional;<br>Criminologia,<br>Política Criminal i Sociologia Juridicopenal;                                                                                                                                                                             |

|                     |                                                                                                                                                                        |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                     | Direcció Estratègia de Seguretat i Policia;<br>Dret de l'Empresa i dels Negocis;<br>Estudis Jurídics Avançats;<br>Gestió Pública Avançada;<br>Gestoria Administrativa. |
| Estudis de Doctorat | Dret i Ciència Política.                                                                                                                                               |

### Espais:

El bar-restaurant de la Facultat de Dret disposa d'un espai total de 433 m2 útils.

A l'Edifici Tomás i Valiente es situen l'espai de menjador, la cuina, dues zones de magatzem i dos lavabos i una terrassa de 45 m2 a la sortida de l'edifici.

La concessió també disposa d'uns vestuaris i serveis (primera planta) i d'un altre magatzem (soterrani) a l'Edifici Il·lerdenc.

### Horari i calendari específic:

Amb caràcter general, el calendari i horaris de servei seran els que es defineixen a l'apartat 4 d'aquest plec de preinscripcions tècniques amb les següents particularitats:

| Gener - Juny<br>Setembre - Desembre | Horari específic<br>Dilluns a divendres laborables (7:45h a 20:30h) |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|

### Tipus de servei:

- Bar-cafeteria i restaurant, màquines de vending i càtering.
- Necessàriament el menjar s'haurà d'elaborar a les pròpies dependències de la concessió.
- Necessàriament s'ha d'oferir el servei directe a taula.

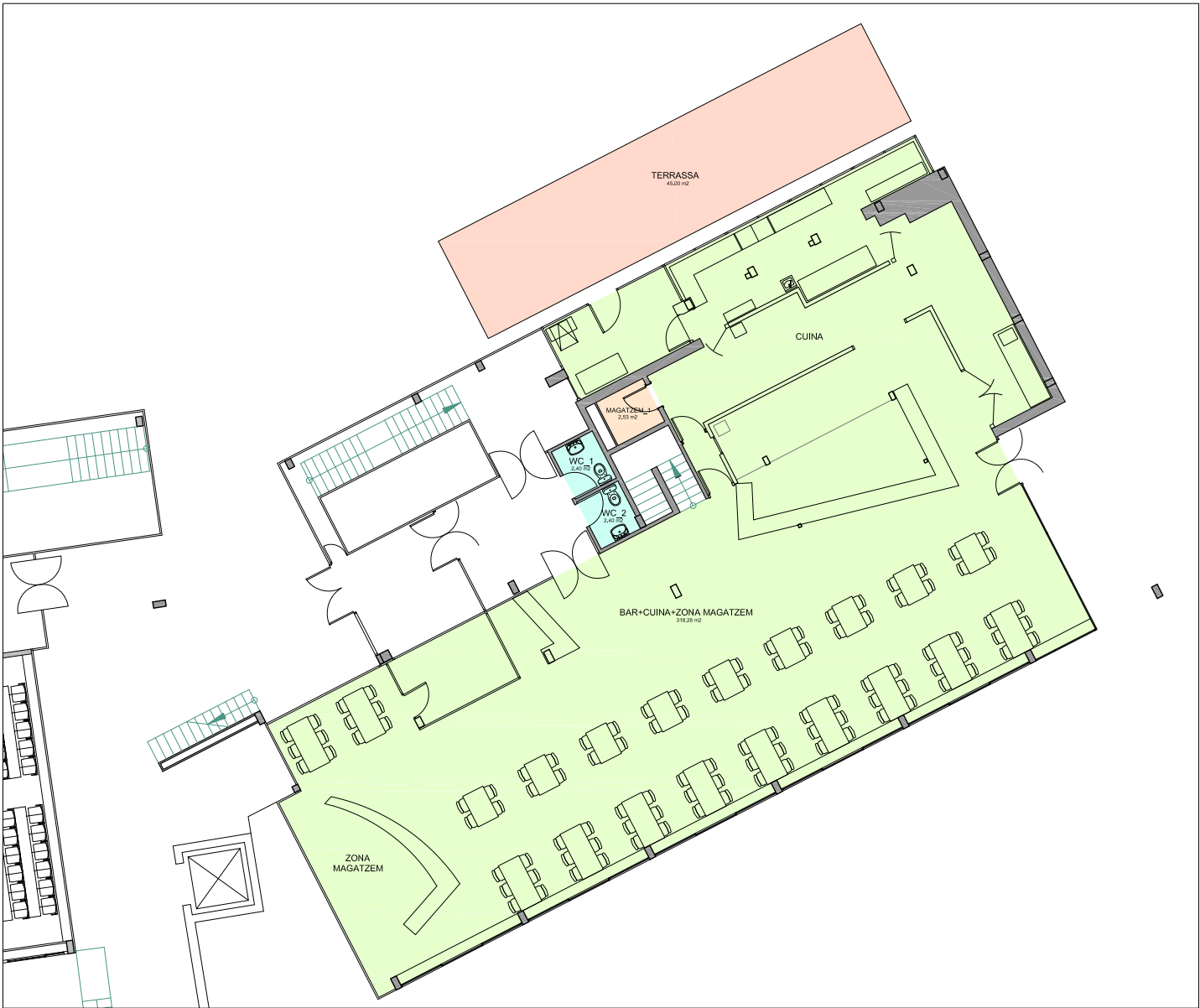
**Màquines de vending:** Numero, localització i tipologia de màquines que s'ha d'instal·lar com a mínim en la Facultat de Dret:

| Ubicació màquina                       | Begudes calentes | Begudes fredes | Alimentació |
|----------------------------------------|------------------|----------------|-------------|
| Edifici principal<br>(Planta 0)        | 1                | 2              | 1           |
| Edifici nou.<br>(Planta baixa. Bloc C) | -                | 1              | 1           |
| <b>Total</b>                           | <b>1</b>         | <b>3</b>       | <b>2</b>    |

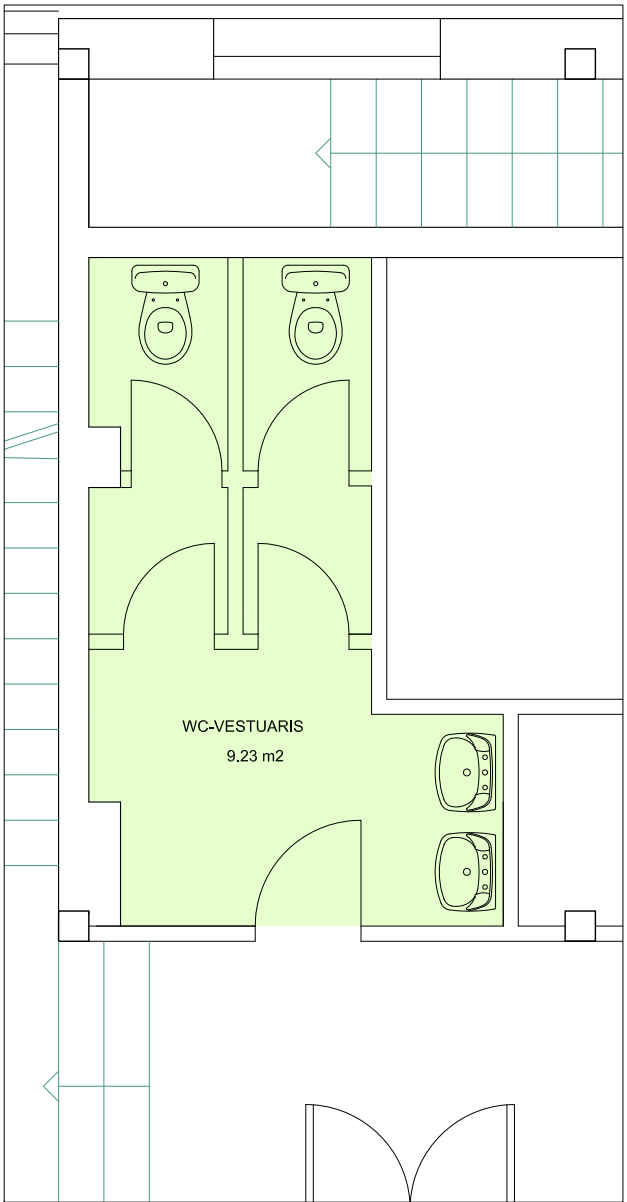
### Relació de personal a subrogar:



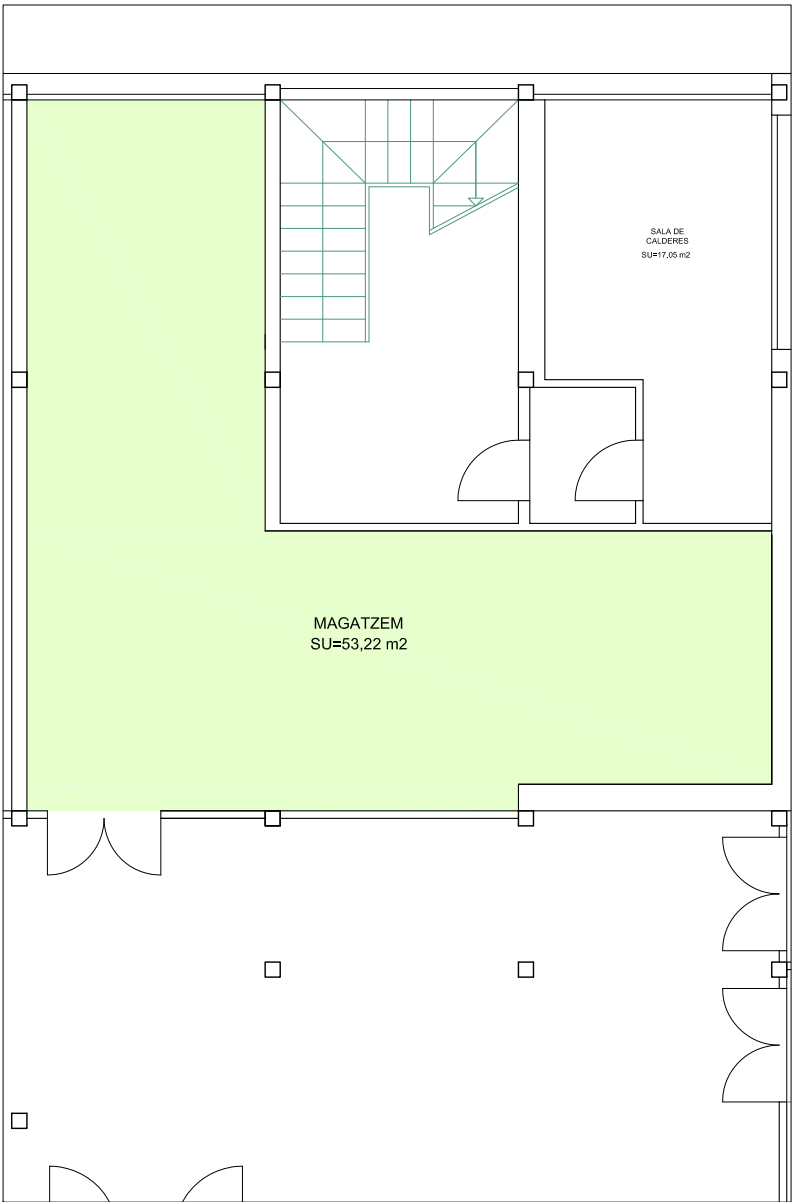
| Treballador/a | Categoria            | Jornada (%) | Antiguitat | Sou brut anual (€) |
|---------------|----------------------|-------------|------------|--------------------|
| IROMO         | Cambrer/a            | 100         | 18/09/2000 | 29.800             |
| GIMESA        | Cambrer/a            | 100         | 01/09/2008 | 21.200             |
| JAMAPE        | Cuiner/a             | 100         | 01/09/2016 | 28.025             |
| MAGAFOR       | Ajudant cambrer/a    | 100         | 13/09/2021 | 20.825             |
| SICACO        | Cuiner/a             | 75          | 13/09/2021 | 15.910             |
| FRLOLO        | Ajudant cambrer/a    | 87,50       | 05/09/2022 | 18.225             |
| ESGOBE        | Ajudant cambrer/a    | 100         | 09/01/2023 | 20.825             |
| TEPOBO        | Ajudant cambrer/a    | 87,50       | 15/09/2022 | 18.225             |
| MASUSE        | Ajudant cuiner/a     | 87,50       | 20/10/2022 | 18.225             |
| GAANPI        | Gerent/Administrador | 50          | 01/02/2019 | 14.409             |
| OSANPI        | Cap de cuina         | 100         | 06/05/1987 | 13.177             |



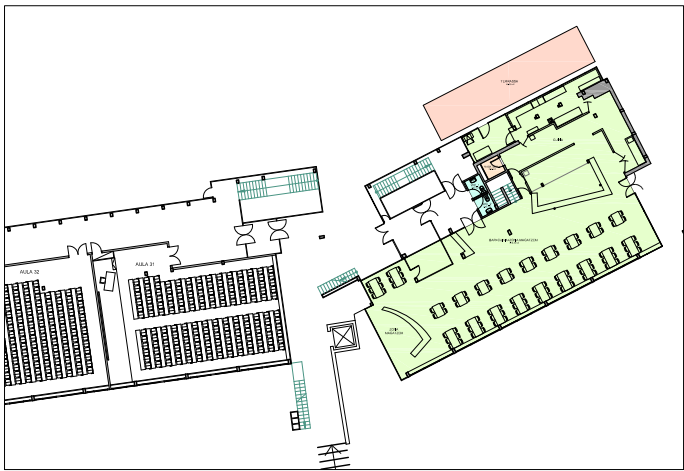
AULARI TOMAS I VALIENTE\_BAR-CUINA-MAGATZEM-WC  
ESCALA 1/200



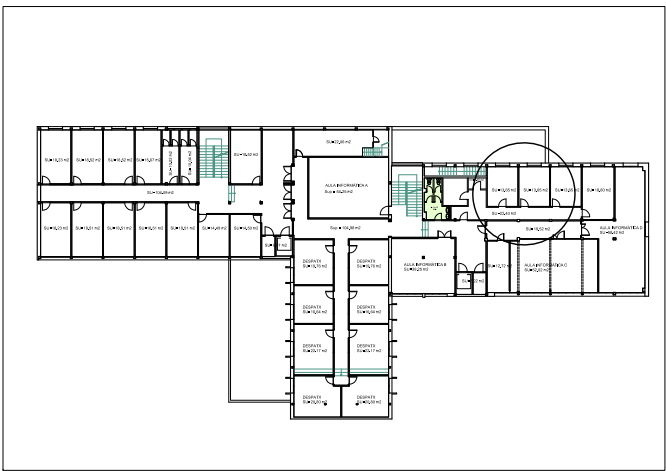
PL PRIMERA\_VESTUARIS\_IL.LERDENC  
ESCALA 1/50



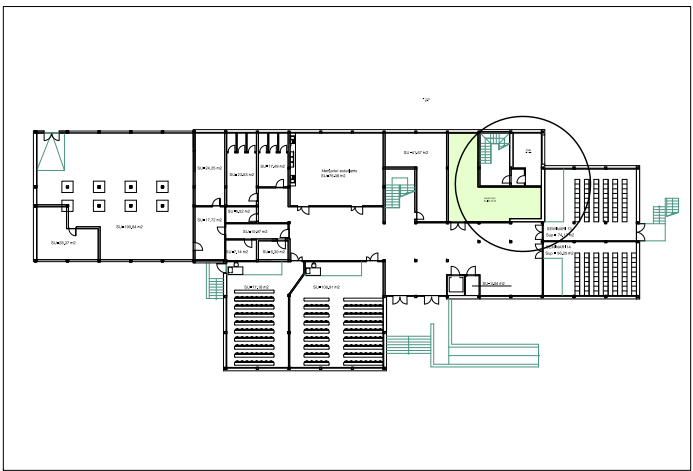
PL SOTERRANI\_MAGATZEM\_IL.LERDENC  
ESCALA 1/100



SITUACIÓ AULARI TOMAS I VALIENTE



PL PRIMERA\_SITUACIÓ IL.LERDENC



PL SOTERRANI\_SITUACIÓ IL.LERDENC

| LLEGENDA                |           |
|-------------------------|-----------|
| CUINA+BAR+ZONA MAGATZEM | 318.26 m2 |
| MAGATZEM_1              | 2.53 m2   |
| WC_1                    | 2.40 m2   |
| WC_2                    | 2.40 m2   |
| VESTUARIS               | 9.22 m2   |
| MAGATZEM                | 53.22 m2  |
| TERRASSA                | 45.00 m2  |
| TOTAL m2 ÚTILS          | 433.03m2  |



## Lot 2. Facultats de Física i de Química

### Adreça:

C/ Martí i Franquès, 1-11  
08028 Barcelona

### Usuaris potencials i descripció de l'activitat acadèmica:

El nombre d'usuaris potencials dels serveis és d'unes 4.374 persones, distribuïts de la següent manera per tipologia de col·lectiu:

| Tipus de col·lectiu                      | Usuaris  |
|------------------------------------------|----------|
| Estudiants                               | 3.528    |
| Personal Docent Investigador (PDI)       | 645      |
| Personal d'Administració i Serveis (PAS) | 175      |
| Empreses externes i altres               | 26       |
| Activitat externes                       | Variable |

L'edifici obre a les 7:30h i tanca a les 21:30h. La docència teòrica s'imparteix de manera continuada entre les 9 i les 19 hores, amb una pausa al migdia que es produeix de manera esglaonada depenent del grup. Tant al matí com a la tarda s'imparteixen pràctiques de laboratori.

### La Facultat i els seus ensenyaments:

Les Facultats de Física i de Química ofereixen formació en tots els cicles de l'ensenyament universitari, tant de grau, màster com de doctorat.

#### 1) Facultat de Física:

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Estudis de Grau     | Física;<br>Doble grau Física-Matemàtiques;<br>Enginyeria Electrònica de Telecomunicació.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Estudis de Màster   | Astrofísica,<br>Física de Partícules i Cosmologia;<br>Ciència i Tecnologia Quàntiques;<br>Energies Renovables i Sostenibilitat Energètica;<br>Enginyeria Biomèdica;<br>Erasmus Mundus de Nanociència i Nanotecnologia;<br>Innovació i Emprenedoria en Enginyeria Biomèdica;<br>Meteorologia;<br>Nanociència i Nanotecnologia;<br>Física dels Sistemes Complexos i Biofísica. |
| Estudis de Doctorat | Biomedicina;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |



|  |                                                              |
|--|--------------------------------------------------------------|
|  | Enginyeria i Ciències Aplicades;<br>Física;<br>Nanociències. |
|--|--------------------------------------------------------------|

2) Facultat de Química:

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Estudis de Grau     | Química;<br>Enginyeria Química;<br>Enginyeria de Materials;<br>Doble Grau ADE-Química.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Estudis de Màster   | Electroquímica: Ciència i Tecnologia;<br>Enginyeria Ambiental;<br>Enginyeria Química;<br>Erasmus Mundus de Química Teòrica i Modelització Computacional;<br>Química Analítica;<br>Química de Materials Aplicada;<br>Química Orgànica;<br>Química Teòrica i Modelització Computacional;<br>Erasmus Mundus d'Innovació i Regulació en Química;<br>Erasmus Mundus de Qualitat als Laboratoris Analítics;<br>Modelització Computacional Atomística i Multiescala en Física, Química i Bioquímica. |
| Estudis de Doctorat | Biomedicina;<br>Electroquímica,<br>Ciència i Tecnologia;<br>Enginyeria i Ciències Aplicades;<br>Nanociències;<br>Química Analítica i Medi Ambient;<br>Química Orgànica;<br>Química Teòrica i Modelització Computacional.                                                                                                                                                                                                                                                                      |

**Espais:**

El bar-restaurant de les Facultats de Física i de Química disposa de diferents espais a la planta 0 de l'edifici, amb accés des de l'Atri Solar i un accés de serveis pel carrer de Pascual i Vilà. La superfície útil total de la concessió és de 854 m<sup>2</sup>

La zona d'accés dels usuaris es realitza des de l'Atri Solar. També disposa d'una zona restaurant VIP amb accés des de l'interior del restaurant i també amb accés directe des de l'Atri Solar.

La terrassa de l'establiment situada a l'Atri Solar ocupa una superfície de 183 m<sup>2</sup>.

Es disposa d'uns vestuaris i d'un magatzem situats a la planta S1 i la connexió entre les plantes es realitza per les escales o pel muntacàrregues propi.

L'adjudicatari haurà de realitzar, al seu càrrec, el manteniment i les reparacions de l'ascensor del qual és l'únic usuari. La repercussió aproximada del cost del manteniment anual és de 1.500'00 euros.

A més de la garantia definitiva general, el concessionari haurà de dipositar una garantia addicional per fer front a possibles desperfectes en el muntacàrregues per valor de 18.000 euros.

#### Horari i calendari específic:

L'horari i calendari serà el que es defineixen a l'apartat 4 d'aquest plec de preinscripcions tècniques.

Per motius de seguretat, el dia en que es celebra la Festa de Sant Albert, és a dir, el divendres més pròxim al 15 de novembre (a determinar la data exacta cada any), el servei ha de finalitzar obligatòriament a les 17:00 h.

#### Tipus de servei:

- Bar-cafeteria i restaurant, màquines de vending i càterring.
- Necessàriament el menjar s'haurà d'elaborar a les pròpies dependències de la concessió.
- S'haurà d'oferir diàriament el servei a taula, en la sala VIP reservada a tal efecte, sense necessitat de reserva prèvia.

#### Màquines vending:

Numero, localització i tipologia de màquines que s'ha d'instal·lar com a mínim en les Facultats de Física i de Química:

| Ubicació                                      | Begudes calentes | Mixta: begudes fredes/alimentació |
|-----------------------------------------------|------------------|-----------------------------------|
| Menjador Tupper<br>(Planta 0, Atri Solar)     | 1                | 1                                 |
| Vestíbul Edifici Martí Franquès<br>(Planta 1) | 1                | 1                                 |
| Passadís Aulari<br>(Planta 1)                 | 1                | -                                 |
| <b>Total</b>                                  | <b>3</b>         | <b>2</b>                          |

#### Relació de personal a subrogar:

| Treballador/a | Categoria     | Jornada (%) | Antiguitat | Brut anual (€) |
|---------------|---------------|-------------|------------|----------------|
| JUGRBA        | Cap de cuina  | 100         | 28/08/2000 | 28.095,12      |
| WACACO        | Office        | 100         | 01/09/2009 | 20.069,28      |
| ELAOFOU       | Cap de cuina  | 100         | 11/04/2016 | 39.049,92      |
| ITURAL        | Encarregat/da | 100         | 03/09/2012 | 44.417,52      |
| JAHEGU        | Cambrer/a     | 100         | 01/09/1996 | 25.142,40      |

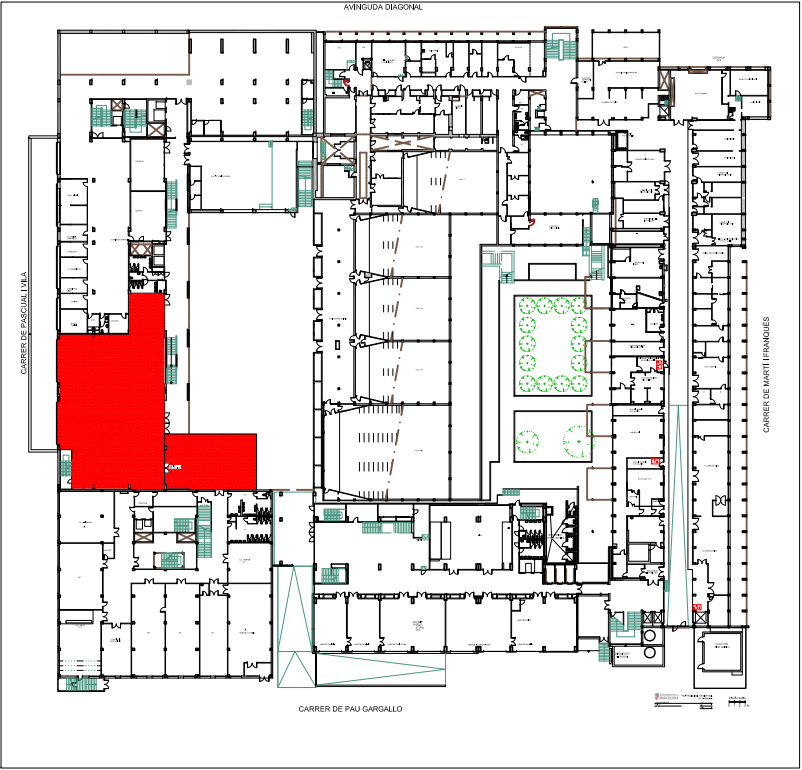


| Treballador/a | Categoria         | Jornada (%) | Antiguitat | Brut anual (€) |
|---------------|-------------------|-------------|------------|----------------|
| RIMAIG        | Cambrer/a         | 100         | 07/11/1986 | 22.775,76      |
| MARAAR        | Cambrer/a         | 100         | 01/02/2018 | 24.442,40      |
| MAGOME        | Ajudant cambrer/a | 75          | 02/09/2022 | 15.329,52      |
| MANOPE        | Ajudant cambrer/a | 100         | 09/09/2019 | 20.439,36      |
| JOVALNU       | Cuiner            | 100         | 12/09/2019 | 22.022,28      |
| LALOCA        | Ajudant cambrer/a | 100         | 04/09/2017 | 20.439,36      |
| CAMOLU        | Ajudant cambrer/a | 100         | 04/09/2017 | 20.439,36      |

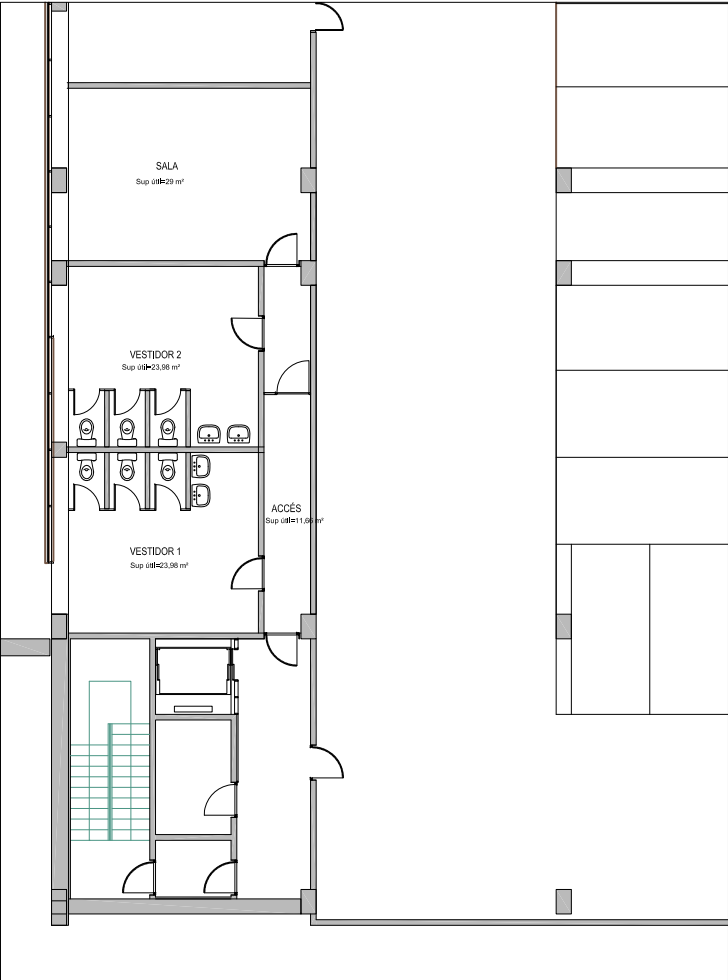


PLANTA 0

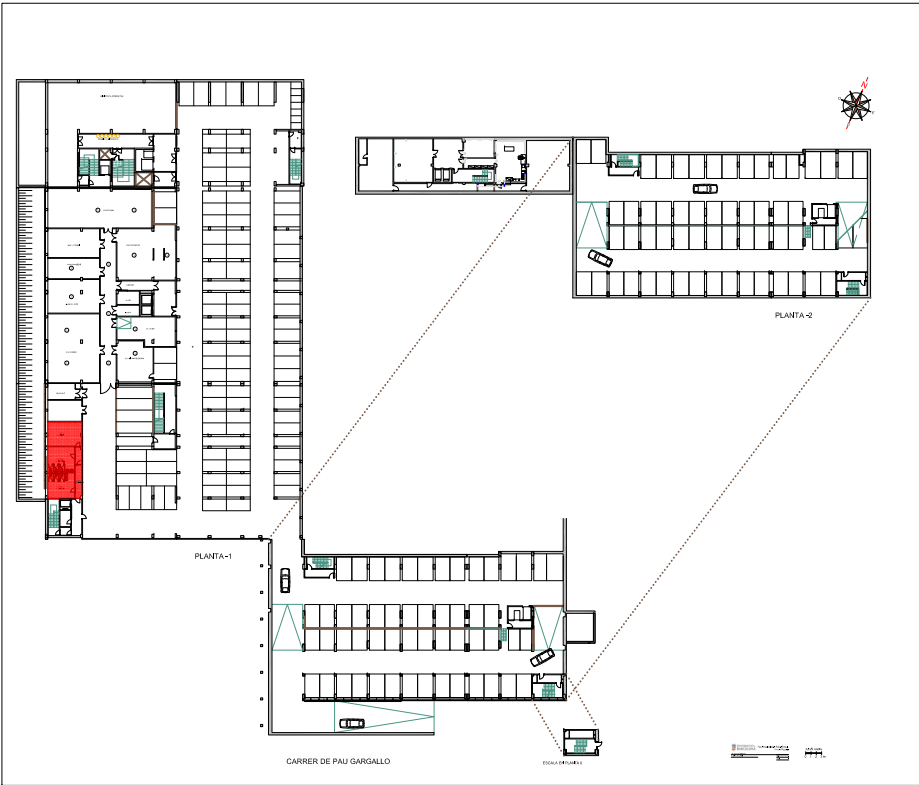
| LLEGENDA                    |             |
|-----------------------------|-------------|
| PLANTA 0                    |             |
| TERRASSA BAR                | Su=183,22m² |
| BAR RESTAURANT ÀMBIC PÚBLIC | Su=468,08m² |
| CAMBRA FRIGORÍFICA          | Su=16,1m²   |
| CUINA                       | Su=44,13m²  |
| ACCESOS                     | Su=5,13m²   |
| MENJADOR PROFESSORAT        | Su=49,21m²  |
| PLANTA -1                   |             |
| SALA                        | Su=29m²     |
| VESTIDOR 1                  | Su=23,98m²  |
| VESTIDOR 2                  | Su=23,98m²  |
| ACCÉS                       | Su=11,66m²  |
| SUPERFÍCIE ÚTIL TOTAL       | Su=854,49m² |



|                                |    |    |    |    |    |
|--------------------------------|----|----|----|----|----|
| ARQUITECTE                     | -- | -- | -- | -- | -- |
| ANDRÉS LEZCANO HORNO           | -- | -- | -- | -- | -- |
| DIRECTOR DE L'ÀREA             | -- | -- | -- | -- | -- |
| INFRAESTRUCTURES I S. GENERALS | -- | -- | -- | -- | -- |



PLANTA -1



|                                |    |    |    |    |    |
|--------------------------------|----|----|----|----|----|
| ARQUITECTE                     | -- | -- | -- | -- | -- |
| ANDRÉS LEZCANO HORNO           | -- | -- | -- | -- | -- |
| DIRECTOR DE L'ÀREA             | -- | -- | -- | -- | -- |
| INFRAESTRUCTURES I S. GENERALS | -- | -- | -- | -- | -- |



### Lot 3. Campus de Mundet

#### Adreça:

Passeig de la Vall d'Hebron, 171  
08035 Barcelona

#### Usuaris potencials i descripció de l'activitat acadèmica:

El nombre d'usuaris potencials dels serveis és d'unes 10.000 persones entre alumnes, professors, personal d'administració i serveis i altres usuaris (empreses externes o visitants).

Pel que fa l'obertura i tancament dels edificis, la realitza el personal de seguretat i obren a les 7:30h del matí i es tanquen entre les 21:30h i les 22h de la nit.

La docència teòrica s'imparteix de manera continuada entre les 9 i les 19 hores, amb una pausa al migdia que es produeix de manera esglaonada depenent del grup. Tant al matí com a la tarda s'imparteixen pràctiques de laboratori.

#### Les facultats i els seus ensenyaments:

L'activitat principal del Campus Mundet és la docència i la investigació. En aquest Campus es troben ubicades actualment la Facultat d'Educació i la Facultat de Psicologia.

##### 1) Facultat d'Educació

|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Estudis de Grau   | Educació Social;<br>Mestre d'Educació Infantil;<br>Mestre d'Educació Primària;<br>Doble grau de Mestre d'Educació Infantil i Mestre d'Educació Primària;<br>Pedagogia;<br>Treball Social                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Estudis de Màster | Activitat Física i Educació;<br>Direcció i Gestió de Centres Educatius;<br>Educació interdisciplinària de les Arts;<br>Educació en Territoris Rurals;<br>Educació en Valors i Ciutadania;<br>Entorns d'Ensenyament i Aprenentatge amb Tecnologies Digitals;<br>Formació en Professorat de Secundària Obligatòria i Batxillerat,<br>Formació Professional i Ensenyament d'Idiomes;<br>Formació de Professors d'Espanyol com a Llengua Estrangera;<br>Intervencions Socials i Educatives;<br>Investigació i Canvi Educatiu;<br>Joventut i Societat. |

|                     |                                                                                                                                               |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Estudis de Doctorat | Activitat Física,<br>Educació Física i Esport;<br>Didàctica de les Ciències, les Llengües, les Arts i les Humanitats;<br>Educació i Societat. |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 2) Facultat de Psicologia

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Estudis de Grau     | Psicologia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Estudis de Màster   | Psicologia General Sanitària;<br>Recerca en Comportament i Cognició;<br>Psicologia de l'Educació (interuniversitari);<br>Gestió i Desenvolupament de persones i equips en les organitzacions;<br>Intervenció Psicosocial;<br>Psicogerontologia;<br>Erasmus Mundus de Psicologia de treball, de les organitzacions i dels recursos humans;<br>Erasmus mundus en ciberespai, comportament i teràpia electrònica (CIBER);<br>Seguretat i Salut en el treball: Prevenció de riscos laborals. |
| Estudis de Doctorat | Psicologia de l'Educació (interuniversitari);<br>Psicologia Social i de les Organitzacions;<br>Cervell, Cognició i Conducta;<br>Psicologia Clínica i de la Salut;<br>Psicologia de la Comunicació i Canvi (interuniversitari);<br>Ciència Cognitiva i Llenguatge.                                                                                                                                                                                                                        |

### Espais:

El bar-restaurant del Campus Mundet es troba situat a l'edifici de Llevant i disposa d'una superfície total útil de 1.629 m<sup>2</sup> repartida en dues plantes:

- Planta -2: Es el restaurant, amb espais de cuina, d'exposició de menús, bufet d'amanides, pizzes i plats diaris, un espai VIP pel servei directe a taula i un espai de menjador.
- Planta -3: Es situa el bar-cafeteria, amb un espai de cuina, i accés directe a la terrassa exterior.

### Horari i calendari específic:

Amb caràcter general, els dies i horaris de servei seran els que es defineixen a l'apartat 4 d'aquest plec de preinscripcions tècniques amb les següents particularitats:

|                                     |                                                                                      |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Gener - Juny<br>Setembre - Desembre | <b>Horari normal</b><br>Cafeteria: 7:30h a 19:00h<br>Restaurant: 13:00h a 16:00h     |
| Juliol                              | <b>Horari restringit</b><br>Cafeteria: 7:30h a 17:00h<br>Restaurant: 13:00h a 16:00h |

**Tipus de servei:**

Bar-cafeteria i restaurant, màquines de vending i càtering.

Necessàriament el menjar s'haurà d'elaborar a les pròpies dependències de la concessió.

**Màquines vending:** Aquest lot inclou les màquines de vending del Campus Mundet, de l'Edifici Històric i de l'Àrea de Formació Complementària

- Numero, localització i tipologia de màquines que s'ha d'instal·lar com a mínim en el **Campus Mundet**:

| Ubicació                            | Begudes calentes | Mixta: begudes fredes/alimentació |
|-------------------------------------|------------------|-----------------------------------|
| Edifici Migdia I (Punt informació)  | 1                | 1                                 |
| Edifici Migdia II (Punt informació) | 1                | 1                                 |
| Edifici Ponent. 1100                | 1                | 1                                 |
| Edifici Ponent. 3400                | 1                | 1                                 |
| Edifici Llevant (Planta 2)          | 1                | -                                 |
| Edifici Llevant (Porta biblioteca)  | 1                | 1                                 |
| Palau de les Heures                 | 1                | -                                 |
| <b>Total</b>                        | <b>7</b>         | <b>5</b>                          |

- Numero, localització i tipologia de màquines que s'ha d'instal·lar com a mínim en l'**Edifici Històric**:

| Ubicació         | Begudes calentes | Mixta: begudes fredes/alimentació |
|------------------|------------------|-----------------------------------|
| Pati de ciències | 1                | 1                                 |
| Pati de lletres  | 2                | 2                                 |
| Edifici Aribau   | 4                | 1                                 |
| <b>Total</b>     | <b>7</b>         | <b>5</b>                          |

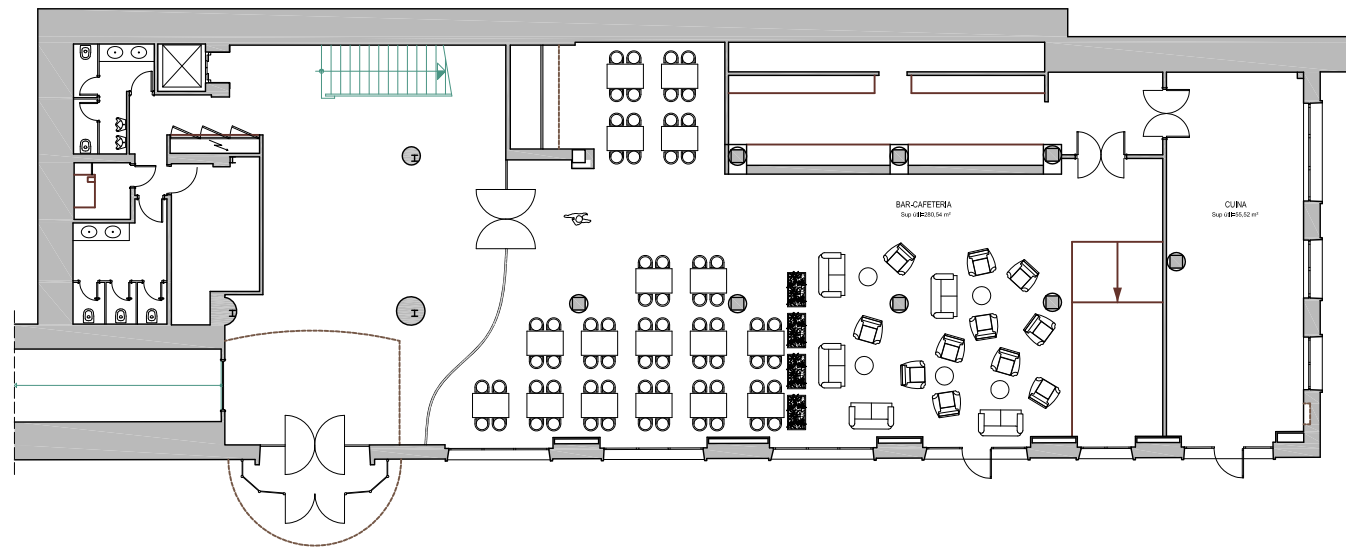
- Numero, localització i tipologia de màquines que s'ha d'instal·lar, com a mínim, en el **l'Àrea de Formació Complementària**, situada a l'Edifici Jeroni Granell a la Gran Via de les Corts Catalanes, 582. 08011 Barcelona



| Ubicació     | Begudes<br>calentes | Mixta: begudes<br>fredes/alimentació |
|--------------|---------------------|--------------------------------------|
| Planta baixa | 1                   | 1                                    |

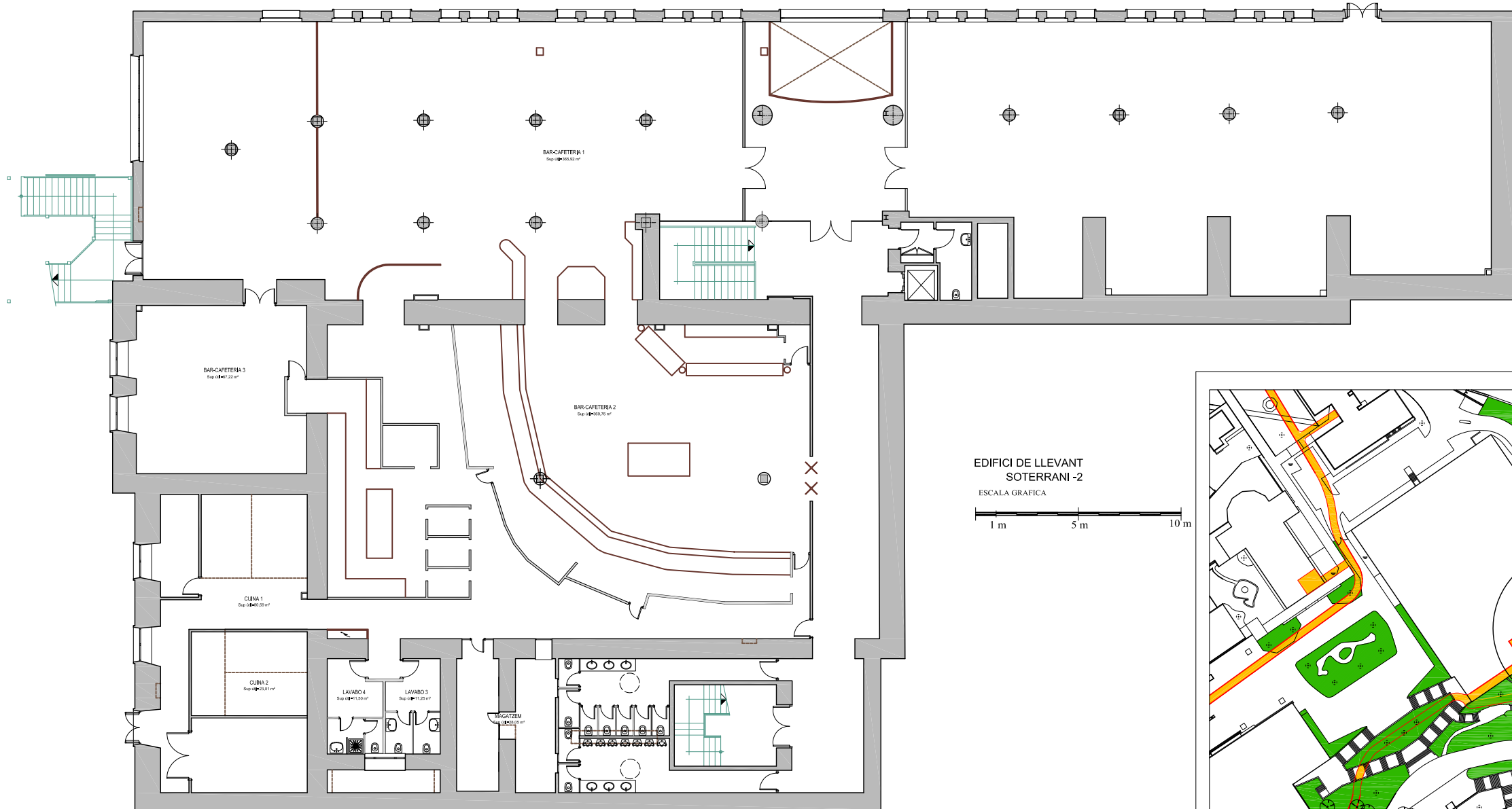
**Relació de personal a subrogar:**

| Treballador/a | Categoria              | Jornada (%) | Antiguitat | Brut anual (€) |
|---------------|------------------------|-------------|------------|----------------|
| MAALTOR       | Cambrer/a              | 100         | 03/02/2004 | 29.536,20      |
| BEMARI        | Ajudant cambrer/a      | 88          | 01/03/1997 | 17.986,68      |
| MAMOMO        | Cambrer/a              | 100         | 27/08/2001 | 23.468,40      |
| DAQUBE        | Cambrer/a              | 100         | 01/09/2015 | 23.900,04      |
| CASAMA        | Ajudant cambrer/a      | 56          | 22/05/2018 | 11.273,52      |
| BEMOPA        | Cambrer/a              | 100         | 07/01/2014 | 22.022,28      |
| ALZAMO        | Auxiliar servei neteja | 50          | 01/01/2014 | 10.220,04      |
| JOCASA        | Ajudant cuiner/a       | 100         | 01/11/1989 | 20.813,40      |
| KAIVDO        | Auxiliar servei neteja | 100         | 05/09/2005 | 20.727,72      |
| JOMOPA        | Ajudant cuiner/a       | 100         | 01/09/2005 | 20.439,36      |
| DISAMA        | Cuiner/a               | 100         | 01/09/2014 | 28.022,40      |
| ADGOAF        | Encarregat/da          | 100         | 01/04/1989 | 46.687,68      |
| MAMASA        | Caixer/a               | 100         | 28/09/1987 | 22.533,48      |
| FACAGA        | Encarregat/da          | 100         | 01/10/1982 | 32.715,48      |
| MAGAPA        | 2n Encarregat/da       | 100         | 03/09/2001 | 23.037,12      |

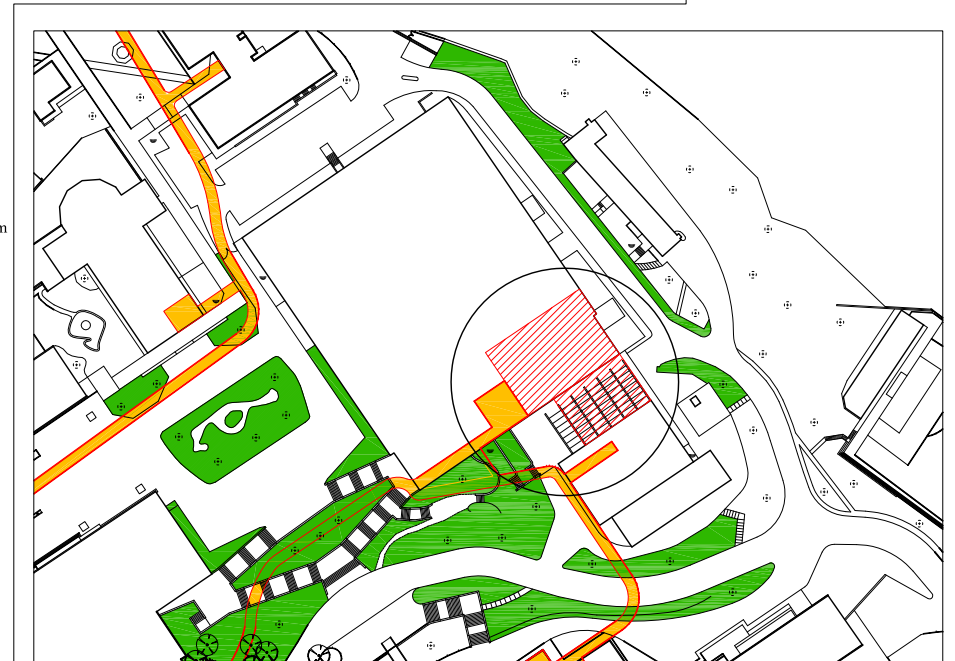


EDIFICI DE LLEVANT  
SOTERRANI -3  
ESCALA GRAFICA  
1 m 5 m 10 m

| LLEGENDA              |              |
|-----------------------|--------------|
| PLANTA SOTERRANI -3   |              |
| BAR-CAFETERIA         | Su=280,54m²  |
| CUINA                 | Su=55,52m²   |
| TERRASSA EXTERIOR     | Su=347m²     |
| PLANTA SOTERRANI -2   |              |
| BAR-CAFETERIA 1       | Su=365,92 m² |
| BAR-CAFETERIA 2       | Su=369,76m²  |
| BAR-CAFETERIA 3       | Su=67,22m²   |
| CUINA 1               | Su=80,59m²   |
| CUINA 2               | Su=23,01m²   |
| LAVABO 3              | Su=11,25m²   |
| LAVABO 4              | Su=11,50m²   |
| MAGATZEM              | Su=28,05m²   |
| SUPERFÍCIE ÚTIL TOTAL | Su=1628,86m² |



EDIFICI DE LLEVANT  
SOTERRANI -2  
ESCALA GRAFICA  
1 m 5 m 10 m



**Annex 2 llista de menús, productes bàsics i preus màxims (IVA inclòs) pel curs acadèmic 2023-2024**

**a) Menús bàsics:** El preu dels menús també fan referència als vegetarians, sense gluten i take away.

| MENÚ DEL DIA                                            | PREU   |
|---------------------------------------------------------|--------|
| Menú complet (Primer plat, segon plat, aigua i postres) | 9,50 € |
| ½ Menú (A triar primer o segon plat, aigua i postres)   | 7,00 € |

**b) Productes bàsics del servei de bar-cafeteria i restaurant.**

Tot el cafè es de comerç just i els preus fan referència a cafè amb cafeïna o descafeïnat i aquest últim de màquina o de sobre.

| BEGUDES CALENTES           | PREU |
|----------------------------|------|
| Cafè sol                   | 1,10 |
| Tallat                     | 1,20 |
| Cafè amb llet              | 1,25 |
| Got de llet                | 1,15 |
| Infusions (inclou llimona) | 1,10 |
| Suplement llet vegetal     | 0,10 |
| Suplement de gel           | 0,05 |

| BEGUDES FREDES                     | PREU |
|------------------------------------|------|
| Aigua mineral (33 cl).             | 1,10 |
| Sucs naturals de temporada (25 cl) | 2,30 |

| PASTES BÀSIQUES SENSE COBERTURES NI FARCITS | PREU |
|---------------------------------------------|------|
| Dònut                                       | 1,20 |
| Croissants                                  | 1,22 |
| Ensaïmada                                   | 1,28 |
| Palmera                                     | 1,35 |

| ENTREPANS (mínim de 75 gr. pa + 60 gr. contingut) | PREU |
|---------------------------------------------------|------|
| Truïta                                            | 2,60 |
| Formatge                                          | 2,60 |
| Pernil dolç i formatge                            | 2,60 |



|              |      |
|--------------|------|
| Pernil salat | 2,60 |
| Tonyina      | 2,60 |

**c) Productes bàsics i preus màxims del servei de vending 2023-24 IVA inclòs.**

| <b>BEGUDES CALENTES (Preus amb got)</b> | <b>Preu</b> |
|-----------------------------------------|-------------|
| Cafè                                    | 0,75        |
| Tallat                                  | 0,80        |
| Cafè amb llet                           | 0,85        |
| Got de llet                             | 0,75        |
| Infusions                               | 0,70        |
| Xocolata                                | 0,85        |
| Aigua calenta                           | 0,40        |

| <b>BEGUDES FREDES I SNACKS</b>  | <b>Preu</b> |
|---------------------------------|-------------|
| Aigua 0,5 l.                    | 0,85        |
| Aigua 1,5 l.                    | 1,30        |
| Llaunes de refrescos            | 1,60        |
| Pastes, aperitius i xocolatines | 1,15        |

### Annex 3. Llistat de productes de producció ecològica

| Productes certificats en agricultura i ramaderia ecològica |
|------------------------------------------------------------|
| Carn (oví, boví, cabrum, porcí, equí i aviram)             |
| Ous                                                        |
| Mel, gelea i pròpolis                                      |
| Hortalisses                                                |
| Verdures                                                   |
| Plantes aromàtiques i medicinals                           |
| Fruita                                                     |
| Cereals i farines                                          |
| Llegums                                                    |
| Germinats                                                  |
| Oli                                                        |
| Espècies                                                   |
| Vins i caves                                               |
| Cervesa                                                    |
| Conserves                                                  |
| Pa i pastisseria                                           |
| Pasta                                                      |
| Fruits secs                                                |
| Preparats alimentaris                                      |
| Xocolata i confiteria                                      |
| Llet, formatge i derivats                                  |
| Sucre                                                      |
| Te                                                         |
| Patates fregides (xips)                                    |
| Embotit                                                    |



#### **Annex 4. Estudis de viabilitat econòmico-financera**



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

**Estudi de viabilitat econòmic-financer de la concessió del servei de bar-cafeteria,  
restaurant i vending de la facultat de Dret de la Universitat de Barcelona**



## INDEX

|                                                               |           |
|---------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. INTRODUCCIÓ .....</b>                                   | <b>53</b> |
| 1.1.- ANTECEDENTS.....                                        | 53        |
| 1.2.- OBJECTE DE L'ANÀLISI .....                              | 53        |
| 1.3.- METODOLOGIA APLICADA .....                              | 53        |
| 1.4.- DADES FACILITADES PER L'OPERADOR ACTUAL DEL SERVEI..... | 55        |
| 1.5.- PLANTILLA ACTUAL PRESTADORA DEL SERVEI .....            | 55        |
| <b>2. RESULTATS DE L'ESTUDI .....</b>                         | <b>56</b> |
| <b>3. CONCLUSIONS .....</b>                                   | <b>57</b> |



## 1. INTRODUCCIÓ

### 1.1.- Antecedents

La Universitat ha previst treure en règim de concessió, l'explotació del servei de bar-cafeteria, restaurant i vending de la **Facultat de Dret**.

La durada de la concessió està prevista per un període inicial de 5 anys, prorrogable a un període de 5 anys addicionals. Als efectes del present estudi, s'ha considerat com a període per analitzar la viabilitat, el període inicial de 5 anys, sense considerar la possible pròrroga.

L'article 285.2 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, estableix el següent pel que fa als contractes de concessió de serveis

*"En els contractes de concessió de serveis la tramitació de l'expedient anirà precedida de la realització i aprovació d'un estudi de viabilitat dels mateixos o, si s'escau, d'un estudi de viabilitat econòmicofinancera, que tindran caràcter vinculant en els supòsits en que concloguin en la inviabilitat del projecte. En els casos en què els contractes de concessió de serveis comprenguin l'execució d'obres, la tramitació d'aquell anirà precedida, a més, quan procedeixi de conformitat amb el que disposa l'article 248.1, de l'elaboració i aprovació administrativa de l'Avantprojecte de construcció i explotació de les obres que siguin necessàries, amb especificació de les prescripcions tècniques relatives a la seva realització; i, a més, de la redacció, supervisió, aprovació i replantejament del corresponent projecte de les obres.*

*En els supòsits en què per a la viabilitat de la concessió es contemplin ajudes a la construcció o explotació de la mateixa, l'estudi de viabilitat es pronunciarà sobre l'existència d'una possible ajuda d'Estat i la compatibilitat de la mateixa amb el Tractat de Funcionament de la Unió Europea"*

En relació a la determinació del valor estimat del servei, d'acord al que s'estableix a l'article 101 de LCSP, en el cas dels contractes de concessió de serveis, el valor estimat del contracte estarà determinat per l'import net de la xifra de negocis, exclouent l'import de l'Impost sobre el Valor Afegit, que segons les estimacions realitzades, generarà l'empresa concessionària durant l'execució del contracte (període inicial més pròrroques), com a contraprestació dels serveis objecte del mateix.

### 1.2.- Objecte de l'anàlisi

Constitueix l'objecte del present estudi:

- Avaluar la sostenibilitat financera del contracte de concessió, en base a l'activitat estimada i costos d'explotació associats, juntament amb la quantificació del cànon màxim de la concessió, sense posar en qüestió la viabilitat del servei.
- Determinar el valor estimat del servei de conformitat amb l'establert a l'article 101 de LCSP

### 1.3.- Metodologia aplicada

S'ha realitzat un pla de negoci per un període de 5 anys, el qual compren la durada inicial del contracte, sense avaluar les possibles pròrroques.



Entre d'altres, de forma prèvia a l'estudi de viabilitat, ha estat analitzat:

- Les dades d'ingressos i despeses de l'exercici 2022 facilitades per l' actual concessionari del servei.
- Anàlisi de l'estructura d'ingressos i despeses actual del servei, avaluant la seva adequació i integritat a la naturalesa del servei.
- Consideració de possibles variables en la futura consideració del servei que puguin incidir en l'estructura de costos i ingressos històrica.
- Previsions d'evolució d'ingressos i despeses en base a hipòtesis raonades.
- Consideració de que els plecs de condicions tècniques i administratives que hauran de regir la licitació no presentaran aspectes que impactin de manera significativa en el model de negoci
- Plantilla actual prestadora del servei

L'estudi de viabilitat inclou la projecció estimada de despeses variables (aprovisionaments) així com les despeses fixes de personal, juntament amb la projecció d'ingressos partint de les dades comunicades pels actuals prestadors del servei corresponents a l'exercici 2022.

Partint de les mateixes dades subministrades pels actuals operadors dels diferents serveis de restauració de la Universitat, s'ha estimat un cost imputable com a despeses generals del 8%.

Adicionalment, s'ha establert un benefici industrial del 6% en concordança amb percentatges generalment acceptats.

Les projeccions incorporen per una banda les actualitzacions de preus en base a les estimacions realitzades pel Banc d'Espanya de l' Índex de Preus al Consum (IPC) pel període 2023-2025, així com de determinades variables que puguin afectar a l'activitat concessionada.

L'estudi contempla que la proporció de costos variables en relació als ingressos es manté estable en el període objecte d'anàlisi.

Referent a les despeses de personal, es considera que en període de prestació del servei es manté estable, actualitzant el seu cost en base a l'IPC estimat.

En relació als ingressos, si bé les projeccions del Banc d'Espanya pels propers exercicis es preveu un PIB positiu, s'ha considerat a efectes del present estudi que l'activitat es mantindrà estable en termes generals en relació a la produïda a l'exercici 2022, una vegada recuperada l'activitat normal de la Universitat pre pandèmica.

No es contemplen inversions addicionals a les despeses de manteniment que ja venia realitzant l'anterior operador.

Tots els imports del present document es presenten sense incorporar l'impost sobre el valor afegit, tret de manifestació explícita en sentit contrari.

#### **1.4.- Dades facilitades per l'operador actual del servei**

Atenent als efectes que ha tingut la pandèmia COVID-19 en els exercicis 2020 i 2021, no s'ha considerat representatiu de l'activitat d'aquest servei, motiu pel qual, als efectes de realitzar les projeccions únicament s'ha considerar com a base els ingressos i despeses de l'exercici 2022.

Segons comunica l'entitat prestadora del servei actual, els ingressos i despeses associats a l'exercici 2022 han estat els següents:

|                             |               |
|-----------------------------|---------------|
| Vendes                      | 469.623       |
| Aprovisionaments            | -182.517      |
| Personal                    | -223.876      |
| Altres despeses             | -12.995       |
| Recuperació inversió        | -924          |
| Despeses generals           | -26.270       |
| <b>Resultat (beneficis)</b> | <b>23.041</b> |

Segons indica el concessionari, va presentar uns beneficis de 23.041 euros a l'exercici 2022.

### 1.5.- Plantilla actual prestadora del servei

La plantilla actual dels serveis objecte de concessió és la següent:

| Antiguitat | Categoria             | %Jornada | Sou Anual |
|------------|-----------------------|----------|-----------|
| 18/09/2000 | CAMARERO/A            | 100      | 29.800    |
| 01/09/2008 | CAMARERO/A            | 100      | 21.200    |
| 01/09/2016 | COCINERO/A            | 100      | 28.025    |
| 13/09/2021 | AYUDANTE CAMARERO/A   | 100      | 20.825    |
| 13/09/2021 | COCINERO/A            | 75       | 15.910    |
| 05/09/2022 | AYUDANTE CAMARERO/A   | 87,5     | 18.225    |
| 09/01/2023 | AYUDANTE CAMARERO/A   | 100      | 20.825    |
| 15/09/2022 | AYUDANTE CAMARERO/A   | 87,5     | 18.225    |
| 20/10/2022 | AYUDANTE COCINERO/A   | 87,5     | 18.225    |
| 01/02/2019 | GERENTE/ADMINISTRADOR | 50       | 14.409    |
| 06/05/1987 | JEFE COCINA           | 100      | 13.177    |

## 2. RESULTATS DE L'ESTUDI

De forma resumida, les hipòtesis en les projeccions utilitzades han estat les següents:

| Hipòtesis                | 2023 | 2024 | 2025 | 2026 | 2027 |
|--------------------------|------|------|------|------|------|
| IPC segons BdE 2023-2025 | 3,7% | 3,6% | 1,8% | 1,8% | 1,8% |
| Activitat                | 0,0% | 0,0% | 0,0% | 0,0% | 0,0% |
| Despeses Generals        | 8,0% | 8,0% | 8,0% | 8,0% | 8,0% |
| Benefici industrial      | 6,0% | 6,0% | 6,0% | 6,0% | 6,0% |

En base a l'anterior, la projecció d'ingressos, despeses i resultats seria la següent:

| <b>Projeccions</b>   | <b>2023</b>  | <b>2024</b>  | <b>2025</b>  | <b>2026</b>  | <b>2027</b>  |
|----------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Ingressos            | 486.999      | 504.531      | 513.612      | 522.857      | 532.269      |
| Compres              | -189.270     | -196.083     | -199.613     | -203.206     | -206.864     |
| Despeses de personal | -232.160     | -240.517     | -244.847     | -249.254     | -253.741     |
| Altres despeses      | -315         | -326         | -332         | -338         | -344         |
| Despeses Generals    | -33.740      | -34.954      | -35.583      | -36.224      | -36.876      |
| Benefici industrial  | -25.305      | -26.216      | -26.687      | -27.168      | -27.657      |
| <b>Resultat</b>      | <b>6.210</b> | <b>6.434</b> | <b>6.550</b> | <b>6.668</b> | <b>6.788</b> |

### Valor estimat del contracte

Als efectes de determinar el valor estimat del contracte, s'ha considerat la previsió d'ingressos del període inicial (5 anys) per la possible pròrroga de 5 anys addicionals. Les hipòtesis utilitzades per projectar els ingressos han estat les mateixes que s'han utilitzat per darrer any del període inicial. El resultat de les projeccions obtingudes han estat les següents:

|                                   |                  |
|-----------------------------------|------------------|
| Any 1                             | 486.999          |
| Any 2                             | 504.531          |
| Any 3                             | 513.612          |
| Any 4                             | 522.857          |
| Any 5                             | 532.269          |
| Any 6                             | 541.850          |
| Any 7                             | 551.603          |
| Any 8                             | 561.532          |
| Any 9                             | 571.639          |
| Any 10                            | 581.929          |
| <b>Valor estimat de contracte</b> | <b>5.368.820</b> |

### 3. CONCLUSIONS

De forma conjunta, en base a les projeccions realitzades d'acord amb les hipòtesis anteriors, s'evidencia que el resultat estimat per la totalitat del període comprés en l'anàlisi permetria establir un cànon màxim anual de 6.530 euros anuals garantint la viabilitat del servei. El Valor estimat del contracte l'establim en 5.368.820 euros.



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

**Estudi de viabilitat econòmic-financer de la concessió del servei de bar-cafeteria,  
restaurant i vending de les Facultats de Física i de Química de la Universitat de  
Barcelona**



## INDEX

|                                                               |           |
|---------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. INTRODUCCIÓ .....</b>                                   | <b>47</b> |
| 1.1.- ANTECEDENTS.....                                        | 47        |
| 1.2.- OBJECTE DE L'ANÀLISI .....                              | 47        |
| 1.3.- METODOLOGIA APLICADA .....                              | 47        |
| 1.4.- DADES FACILITADES PER L'OPERADOR ACTUAL DEL SERVEI..... | 48        |
| 1.5.- PLANTILLA ACTUAL PRESTADORA DEL SERVEI .....            | 49        |
| <b>2. RESULTATS DE L'ESTUDI .....</b>                         | <b>49</b> |
| <b>3. CONCLUSIONS .....</b>                                   | <b>50</b> |

## 1. INTRODUCCIÓ

### 1.1.- Antecedents

La Universitat ha previst treure en règim de concessió, l'explotació del servei de bar-cafeteria, restaurant i vending de la **Facultat de Física i Química**.

La durada de la concessió està prevista per un període inicial de 5 anys, prorrogable a un període de 5 anys addicionals. Als efectes del present estudi, s'ha considerat com a període per analitzar la viabilitat, el període inicial de 5 anys, sense considerar la possible pròrroga.

L'article 285.2 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, estableix el següent pel que fa als contractes de concessió de serveis

*"En els contractes de concessió de serveis la tramitació de l'expedient anirà precedida de la realització i aprovació d'un estudi de viabilitat dels mateixos o, si s'escau, d'un estudi de viabilitat econòmicofinancera, que tindran caràcter vinculant en els supòsits en que concloguin en la inviabilitat del projecte. En els casos en què els contractes de concessió de serveis comprenguin l'execució d'obres, la tramitació d'aquell anirà precedida, a més, quan procedeixi de conformitat amb el que disposa l'article 248.1, de l'elaboració i aprovació administrativa de l'Avantprojecte de construcció i explotació de les obres que siguin necessàries, amb especificació de les prescripcions tècniques relatives a la seva realització; i, a més, de la redacció, supervisió, aprovació i replantejament del corresponent projecte de les obres.*

*En els supòsits en què per a la viabilitat de la concessió es contemplin ajudes a la construcció o explotació de la mateixa, l'estudi de viabilitat es pronunciarà sobre l'existència d'una possible ajuda d'Estat i la compatibilitat de la mateixa amb el Tractat de Funcionament de la Unió Europea"*

En relació a la determinació del valor estimat del servei, d'acord al que s'estableix a l'article 101 de LCSP, en el cas dels contractes de concessió de serveis, el valor estimat del contracte estarà determinat per l'import net de la xifra de negocis, exclouent l'import de l'Impost sobre el Valor Afegit, que segons les estimacions realitzades, generarà l'empresa concessionària durant l'execució del contracte (període inicial més pròrroques), com a contraprestació dels serveis objecte del mateix.

### 1.2.- Objecte de l'anàlisi

Constitueix l'objecte del present estudi:

- Avaluar la sostenibilitat financera del contracte de concessió, en base a l'activitat estimada i costos d'explotació associats, juntament amb la quantificació del cànon màxim de la concessió, sense posar en qüestió la viabilitat del servei.
- Determinar el valor estimat del servei de conformitat amb l'establert a l'article 101 de LCSP

### 1.3.- Metodologia aplicada

S'ha realitzat un pla de negoci per un període de 5 anys, el qual compren la durada inicial del contracte, sense avaluar les possibles pròrroques.



Entre d'altres, de forma prèvia a l'estudi de viabilitat, ha estat analitzat:

- Les dades d'ingressos i despeses de l'exercici 2022 facilitades per l' actual concessionari del servei.
- Anàlisi de l'estructura d'ingressos i despeses actual del servei, avaluant la seva adequació i integritat a la naturalesa del servei.
- Consideració de possibles variables en la futura consideració del servei que puguin incidir en l'estructura de costos i ingressos històrica.
- Previsions d'evolució d'ingressos i despeses en base a hipòtesis raonades.
- Consideració de que els plecs de condicions tècniques i administratives que hauran de regir la licitació no presentaran aspectes que impactin de manera significativa en el model de negoci
- Plantilla actual prestadora del servei

L'estudi de viabilitat inclou la projecció estimada de despeses variables (aprovisionaments) així com les despeses fixes de personal, juntament amb la projecció d'ingressos partint de les dades comunicades pels actuals prestadors del servei corresponents a l'exercici 2022.

Partint de les mateixes dades subministrades pels actuals operadors dels diferents serveis de restauració de la Universitat, s'ha estimat un cost imputable com a despeses generals del 8%.

Adicionalment, s'ha establert un benefici industrial del 6% en concordança amb percentatges generalment acceptats.

Les projeccions incorporen per una banda les actualitzacions de preus en base a les estimacions realitzades pel Banc d'Espanya de l' Índex de Preus al Consum (IPC) pel període 2023-2025, així com de determinades variables que puguin afectar a l'activitat concessionada.

L'estudi contempla que la proporció de costos variables en relació als ingressos es manté estable en el període objecte d'anàlisi.

Referent a les despeses de personal, es considera que en període de prestació del servei es manté estable, actualitzant el seu cost en base a l'IPC estimat.

En relació als ingressos, si bé les projeccions del Banc d'Espanya pels propers exercicis es preveu un PIB positiu, s'ha considerat a efectes del present estudi que l'activitat es mantindrà estable en termes generals en relació a la produïda a l'exercici 2022, una vegada recuperada l'activitat normal de la Universitat pre pandèmica.

No es contemplen inversions addicionals a les despeses de manteniment que ja venia realitzant l'anterior operador.

Tots els imports del present document es presenten sense incorporar l'impost sobre el valor afegit, tret de manifestació explícita en sentit contrari.

#### **1.4.- Dades facilitades per l'operador actual del servei**

Atenent als efectes que ha tingut la pandèmia COVID-19 en els exercicis 2020 i 2021, no s'ha considerat representatiu de l'activitat d'aquest servei, motiu pel qual, als efectes de realitzar les projeccions únicament s'ha considerar com a base els ingressos i despeses de l'exercici 2022.

Segons comunica l'entitat prestadora del servei actual, els ingressos i despeses associats a l'exercici 2022 han estat els següents:

|                             |               |
|-----------------------------|---------------|
| Vendes                      | 663.279       |
| Aprovisionaments            | -228.138      |
| Personal                    | -337.090      |
| Altres despeses             | -18.589       |
| Recuperació inversió        | -11.040       |
| Despeses generals           | -52.718       |
| <b>Resultat (beneficis)</b> | <b>15.703</b> |

Segons indica el concessionari, va presentar uns beneficis de 23.041 euros a l'exercici 2022.

### 1.5.- Plantilla actual prestadora del servei

La plantilla actual dels serveis objecte de concessió és la següent:

| %<br>JORNADA | CATEGORIA     | ANTIGUETAT | SOU BRUT MENSUAL<br>(no inclou seg.social)<br>pagues<br>prorrategades | TIPUS<br>CONTRACTE |
|--------------|---------------|------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 100%         | JEFE COCINA   | 28/08/2000 | 2.341,26 €                                                            | FIJO               |
| 100%         | OFFICE        | 01/09/2009 | 1.672,44 €                                                            | FIJO               |
| 100%         | JEFE COCINA   | 11/04/2016 | 3.254,16 €                                                            | FIJO               |
| 100%         | ENCARGADA     | 03/09/2012 | 3.701,46 €                                                            | FIJO               |
| 100%         | CAMARERO      | 01/09/1996 | 2.095,20 €                                                            | FIJO               |
| 100%         | CAMARERO      | 07/11/1986 | 1.897,98 €                                                            | FIJO               |
| 100%         | CAMARERA      | 01/02/2018 | 2.035,20 €                                                            | FIJO               |
| 75%          | AYUD.CAMARERA | 02/09/2002 | 1.277,46 €                                                            | FIJO DISCONTINUO   |
| 100%         | AYUD.CAMARERA | 09/09/2019 | 1.703,28 €                                                            | FIJO DISCONTINUO   |
| 100%         | COCINERO      | 12/09/2019 | 1.835,19 €                                                            | FIJO               |
| 100%         | AYUD.CAMARERA | 04/09/2017 | 1.703,28 €                                                            | FIJO DISCONTINUO   |
| 100%         | AYUD.CAMARERA | 04/09/2017 | 1.703,28 €                                                            | FIJO DISCONTINUO   |

## 2. RESULTATS DE L'ESTUDI

De forma resumida, les hipòtesis en les projeccions utilitzades han estat les següents:

| Hipòtesis                | 2023 | 2024 | 2025 | 2026 | 2027 |
|--------------------------|------|------|------|------|------|
| IPC segons BdE 2023-2025 | 3,7% | 3,6% | 1,8% | 1,8% | 1,8% |
| Activitat                | 0,0% | 0,0% | 0,0% | 0,0% | 0,0% |
| Despeses Generals        | 8,0% | 8,0% | 8,0% | 8,0% | 8,0% |
| Benefici industrial      | 6,0% | 6,0% | 6,0% | 6,0% | 6,0% |

En base a l'anterior, la projecció d'ingressos, despeses i resultats seria la següent:

| Projeccions          | 2023          | 2024          | 2025          | 2026          | 2027          |
|----------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Ingressos            | 687.821       | 712.582       | 725.409       | 738.466       | 751.758       |
| Compres              | -236.579      | -245.096      | -249.508      | -253.999      | -258.571      |
| Despeses de personal | -349.563      | -362.147      | -368.666      | -375.302      | -382.057      |
| Altres despeses      | -2.058        | -2.132        | -2.170        | -2.209        | -2.249        |
| Despeses Generals    | -47.056       | -48.750       | -49.628       | -50.521       | -51.430       |
| Benefici industrial  | -35.292       | -36.563       | -37.221       | -37.891       | -38.573       |
| <b>Resultat</b>      | <b>17.273</b> | <b>17.895</b> | <b>18.217</b> | <b>18.545</b> | <b>18.878</b> |

### Valor estimat del contracte

Als efectes de determinar el valor estimat del contracte, s'ha considerat la previsió d'ingressos del període inicial (5 anys) per la possible pròrroga de 5 anys addicionals. Les hipòtesis utilitzades per projectar els ingressos han estat les mateixes que s'han utilitzat per darrer any del període inicial.

El resultat de les projeccions obtingudes han estat les següents:

|                                   |                  |
|-----------------------------------|------------------|
| Any 1                             | 687.821          |
| Any 2                             | 712.582          |
| Any 3                             | 725.409          |
| Any 4                             | 738.466          |
| Any 5                             | 751.758          |
| Any 6                             | 765.290          |
| Any 7                             | 779.065          |
| Any 8                             | 793.089          |
| Any 9                             | 807.364          |
| Any 10                            | 821.897          |
| <b>Valor estimat de contracte</b> | <b>7.582.741</b> |

### 3. CONCLUSIONS

De forma conjunta, en base a les projeccions realitzades d'acord amb les hipòtesis anteriors, s'evidencia que el resultat estimat per la totalitat del període comprés en l'anàlisi permetria establir un cànon màxim anual de 18.161 euros anuals garantint la viabilitat del servei. El Valor estimat del contracte l'establim en 7.582.741 euros.



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

**Estudi de viabilitat econòmico-financer de la concessió del servei de bar-cafeteria,  
restaurant i vending del Campus Mundet de la Universitat de Barcelona**



## **INDEX**

|                                                               |           |
|---------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. INTRODUCCIÓ .....</b>                                   | <b>53</b> |
| 1.1.- ANTECEDENTS.....                                        | 53        |
| 1.2.- OBJECTE DE L'ANÀLISI .....                              | 53        |
| 1.3.- METODOLOGIA APLICADA .....                              | 53        |
| 1.4.- DADES FACILITADES PER L'OPERADOR ACTUAL DEL SERVEI..... | 55        |
| 1.5.- PLANTILLA ACTUAL PRESTADORA DEL SERVEI .....            | 55        |
| <b>2. RESULTATS DE L'ESTUDI .....</b>                         | <b>56</b> |
| <b>3. CONCLUSIONS .....</b>                                   | <b>57</b> |



## 1. INTRODUCCIÓ

### 1.1.- Antecedents

La Universitat ha previst treure en règim de concessió, l'explotació del servei de bar-cafeteria, restaurant i vending del **Campus Mundet**.

La durada de la concessió està prevista per un període inicial de 5 anys, prorrogable a un període de 5 anys addicionals. Als efectes del present estudi, s'ha considerat com a període per analitzar la viabilitat, el període inicial de 5 anys, sense considerar la possible pròrroga.

L'article 285.2 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, estableix el següent pel que fa als contractes de concessió de serveis

*"En els contractes de concessió de serveis la tramitació de l'expedient anirà precedida de la realització i aprovació d'un estudi de viabilitat dels mateixos o, si s'escau, d'un estudi de viabilitat econòmicofinancera, que tindran caràcter vinculant en els supòsits en que concloguin en la inviabilitat del projecte. En els casos en què els contractes de concessió de serveis compreguin l'execució d'obres, la tramitació d'aquell anirà precedida, a més, quan procedeixi de conformitat amb el que disposa l'article 248.1, de l'elaboració i aprovació administrativa de l'Avantprojecte de construcció i explotació de les obres que siguin necessàries, amb especificació de les prescripcions tècniques relatives a la seva realització; i, a més, de la redacció, supervisió, aprovació i replantejament del corresponent projecte de les obres.*

*En els supòsits en què per a la viabilitat de la concessió es contemplin ajudes a la construcció o explotació de la mateixa, l'estudi de viabilitat es pronunciarà sobre l'existència d'una possible ajuda d'Estat i la compatibilitat de la mateixa amb el Tractat de Funcionament de la Unió Europea"*

En relació a la determinació del valor estimat del servei, d'acord al que s'estableix a l'article 101 de LCSP, en el cas dels contractes de concessió de serveis, el valor estimat del contracte estarà determinat per l'import net de la xifra de negocis, excloent l'import de l'Impost sobre el Valor Afegit, que segons les estimacions realitzades, generarà l'empresa concessionària durant l'execució del contracte (període inicial més pròrrogues), com a contraprestació dels serveis objecte del mateix.

### 1.2.- Objecte de l'anàlisi

Constitueix l'objecte del present estudi:

- Avaluar la sostenibilitat financera del contracte de concessió, en base a l'activitat estimada i costos d'explotació associats, juntament amb la quantificació del cànon màxim de la concessió, sense posar en qüestió la viabilitat del servei.
- Determinar el valor estimat del servei de conformitat amb l'establert a l'article 101 de LCSP

### 1.3.- Metodologia aplicada



S'ha realitzat un pla de negoci per un període de 5 anys, el qual compren la durada inicial del contracte, sense avaluar les possibles pròrroques.

Entre d'altres, de forma prèvia a l'estudi de viabilitat, ha estat analitzat:

- Les dades d'ingressos i despeses de l'exercici 2022 facilitades per l' actual concessionari del servei.
- Anàlisi de l'estructura d'ingressos i despeses actual del servei, avaluant la seva adequació i integritat a la naturalesa del servei.
- Consideració de possibles variables en la futura consideració del servei que puguin incidir en l'estructura de costos i ingressos històrica.
- Previsions d'evolució d'ingressos i despeses en base a hipòtesis raonades.
- Consideració de que els plecs de condicions tècniques i administratives que hauran de regir la licitació no presentaran aspectes que impactin de manera significativa en el model de negoci
- Plantilla actual prestadora del servei

L'estudi de viabilitat inclou la projecció estimada de despeses variables (aprovisionaments) així com les despeses fixes de personal, juntament amb la projecció d'ingressos partint de les dades comunicades pels actuals prestadors del servei corresponents a l'exercici 2022.

Partint de les mateixes dades subministrades pels actuals operadors dels diferents serveis de restauració de la Universitat, s'ha estimat un cost imputable com a despeses generals del 8%.

Adicionalment, s'ha establert un benefici industrial del 6% en concordança amb percentatges generalment acceptats.

Les projeccions incorporen per una banda les actualitzacions de preus en base a les estimacions realitzades pel Banc d'Espanya de l' Índex de Preus al Consum (IPC) pel període 2023-2025, així com de determinades variables que puguin afectar a l'activitat concessionada.

L'estudi contempla que la proporció de costos variables en relació als ingressos es manté estable en el període objecte d'anàlisi.

Referent a les despeses de personal, es considera que en període de prestació del servei es manté estable, actualitzant el seu cost en base a l'IPC estimat.

En relació als ingressos, si bé les projeccions del Banc d'Espanya pels propers exercicis es preveu un PIB positiu, s'ha considerat a efectes del present estudi que l'activitat es mantindrà estable en termes generals en relació a la produïda a l'exercici 2022, una vegada recuperada l'activitat normal de la Universitat prepandèmica.

No es contemplen inversions addicionals a les despeses de manteniment que ja venia realitzant l'anterior operador.

Tots els imports del present document es presenten sense incorporar l'impost sobre el valor afegit, tret de manifestació explícita en sentit contrari.

#### 1.4.- Dades facilitades per l'operador actual del servei

Atenent als efectes que ha tingut la pandèmia COVID-19 en els exercicis 2020 i 2021, no s'ha considerat representatiu de l'activitat d'aquest servei, motiu pel qual, als efectes de realitzar les projeccions únicament s'ha considerat com a base els ingressos i despeses de l'exercici 2022.

Segons comunica l'entitat prestadora del servei actual, els ingressos i despeses associats a l'exercici 2022 han estat els següents:

|                             |               |
|-----------------------------|---------------|
| Vendes                      | 671.049       |
| Aprovisionaments            | -198.094      |
| Personal                    | -331.058      |
| Altres despeses             | -60.897       |
| Recuperació inversió        | -7.440        |
| Despeses generals           | -46.269       |
| <b>Resultat (beneficis)</b> | <b>27.292</b> |

Segons indica el concessionari, va presentar uns beneficis de 27.292 euros a l'exercici 2022.

#### 1.5.- Plantilla actual prestadora del servei

La plantilla actual dels serveis objecte de concessió és la següent:

| %<br>JORNADA | CATEGORIA     | ANTIGUETAT | SOU BRUT MENSUAL<br>(no inclou seg.social)<br>pagues<br>prorrategades | TIPUS<br>CONTRACTE |
|--------------|---------------|------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 100%         | CAMARERO      | 03/02/2004 | 2.461,35 €                                                            | FIJO DISCONTINUO   |
| 88%          | AYUD.CAMARERO | 01/03/1997 | 1.498,89 €                                                            | FIJO DISCONTINUO   |
| 100%         | CAMARERO      | 27/08/2001 | 1.955,70 €                                                            | FIJO               |
| 100%         | CAMARERO      | 01/09/2015 | 1.991,67 €                                                            | FIJO               |
| 56%          | AYUD.CAMARERO | 22/05/2018 | 939,46 €                                                              | FIJO               |
| 100%         | CAMARERO      | 07/01/2014 | 1.835,19 €                                                            | FIJO DISCONTINUO   |
| 50%          | AUX.SERLIMP   | 01/01/2014 | 851,67 €                                                              | FIJO DISCONTINUO   |
| 100%         | AYUD. COCINA  | 01/11/1989 | 1.734,45 €                                                            | FIJO DISCONTINUO   |
| 100%         | AUX.SERLIMP   | 05/09/2005 | 1.727,31 €                                                            | FIJO DISCONTINUO   |
| 100%         | AYUD. COCINA  | 01/09/2005 | 1.703,28 €                                                            | FIJO DISCONTINUO   |
| 100%         | COCINERO      | 01/09/2014 | 2.335,20 €                                                            | FIJO DISCONTINUO   |
| 100%         | ENCARGADO     | 01/04/1989 | 3.890,64 €                                                            | FIJO               |
| 100%         | CAJERA        | 28/09/1987 | 1.877,79 €                                                            | FIJO               |
| 100%         | ENCARGADO     | 01/10/1982 | 2.726,29 €                                                            | FIJO               |
| 100%         | ENCARGADO 2ª  | 03/09/2001 | 1.919,76 €                                                            | FIJO               |

## 2. RESULTATS DE L'ESTUDI

1. De forma resumida, les hipòtesis en les projeccions utilitzades han estat les següents:

| Hipòtesis                | 2023 | 2024 | 2025 | 2026 | 2027 |
|--------------------------|------|------|------|------|------|
| IPC segons BdE 2023-2025 | 3,7% | 3,6% | 1,8% | 1,8% | 1,8% |
| Activitat                | 0,0% | 0,0% | 0,0% | 0,0% | 0,0% |
| Despeses Generals        | 8,0% | 8,0% | 8,0% | 8,0% | 8,0% |
| Benefici industrial      | 6,0% | 6,0% | 6,0% | 6,0% | 6,0% |

2. En base a l'anterior, la projecció d'ingressos, despeses i resultats seria la següent:

| Projeccions          | 2023         | 2024         | 2025         | 2026         | 2027         |
|----------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Ingressos            | 695.878      | 720.930      | 733.907      | 747.117      | 760.565      |
| Compres              | -205.423     | -212.818     | -216.649     | -220.549     | -224.519     |
| Despeses de personal | -343.307     | -355.666     | -362.068     | -368.585     | -375.219     |
| Altres despeses      | -56.192      | -58.215      | -59.262      | -60.329      | -61.415      |
| Despeses Generals    | -48.394      | -50.136      | -51.038      | -51.957      | -52.892      |
| Benefici industrial  | -36.295      | -37.602      | -38.279      | -38.968      | -39.669      |
| <b>Resultat</b>      | <b>6.268</b> | <b>6.493</b> | <b>6.610</b> | <b>6.729</b> | <b>6.850</b> |

### Valor estimat del contracte

Als efectes de determinar el valor estimat del contracte, s'ha considerat la previsió d'ingressos del període inicial (5 anys) per la possible pròrroga de 5 anys addicionals. Les hipòtesis utilitzades per projectar els ingressos han estat les mateixes que s'han utilitzat per darrer any del període inicial.

El resultat de les projeccions obtingudes han estat les següents:

|                                   |                  |
|-----------------------------------|------------------|
| Any 1                             | 695.878          |
| Any 2                             | 720.930          |
| Any 3                             | 733.907          |
| Any 4                             | 747.117          |
| Any 5                             | 760.565          |
| Any 6                             | 774.255          |
| Any 7                             | 788.192          |
| Any 8                             | 802.379          |
| Any 9                             | 816.822          |
| Any 10                            | 831.525          |
| <b>Valor estimat de contracte</b> | <b>7.671.570</b> |



### 3. CONCLUSIONS

De forma conjunta, en base a les projeccions realitzades d'acord amb les hipòtesis anteriors, s'evidencia que el resultat estimat per la totalitat del període comprés en l'anàlisi permetria establir un cànon màxim anual de 6.590 euros anuals garantint la viabilitat del servei. El Valor estimat del contracte l'establim en 7.671.570 euros.