



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça:
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=138fe9856cdf7b64>



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGULA LA CONCESSIÓ DE SERVEI DE BAR-CAFETERIA I RESTAURANT, SERVEI DE VENDING I CÀTERING ALS CAMPUS CATALUNYA, SESCELADES I BELLISSENS DE LA UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

Signat per: David Garcia Baiges

Càrrec: Tècnic de Compres

Data: 17-12-2024 09:19:12

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 27 de la Ley 39/2015, de 2 de Octubre. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección <http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do>



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=138fe9856cdf7b64>



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

Signat per: David Garcia Baiges

Càrrec: Tècnic de Compres

Data: 17-12-2024 09:19:12

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 27 de la Ley 39/2015, de 2 de Octubre. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección <http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do>



1. INTRODUCCIÓ	3
1.1. OBJECTE	3
2. SERVEI DE BAR, CAFETERIA I RESTAURANT	4
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	8
2.6. OBLIGACIONS D'HIGIENE I SANITÀRIES	10
2.7. OBLIGACIONS MEDIAMBIENTALS I DE SOSTENIBILITAT	11
2.8. OBLIGACIONS RELATIVES AL LOCAL I LES INSTAL·LACIONS	13
2.9. PÒLISSA D'ASSEGURANÇA	16
2.10. REPERCUSSIÓ CONSUMS ENERGÈTICS	16
2.11. GESTIÓ DE RESIDUS	17
2.12. PERSONAL DE SERVEI	19
2.13. PREUS DELS MENÚS I PRODUCTES BÀSICS DE BAR, CAFETERIA I RESTAURANT	19
2.14. LEGALITZACIÓ DE L'ESTABLIMENT	21
2.15. MICROONES	22
3. SERVEI DE MÀQUINES EN RÈGIM D'AUTOSERVEI (VENDING)	22
3.1. REQUERIMENTS DE LES MÀQUINES	24
3.2. CONDICIONS ALIMENTÀRIES	25
3.3. PREUS DELS PRODUCTES DE VENDING	28
4. SERVEI DE CÀTERING	29
ANNEX 1. CONDICIONS ESPECÍFIQUES DE CADA CAMPUS	31
ANNEX 2. LLISTA DE MENÚS, PRODUCTES BÀSICS I PREUS MÀXIMS (IVA INCLÒS) PEL CURS ACADÈMIC 2025-2026	46
ANNEX 3. RELACIÓ D'EQUIPAMENT I MOBILIARI DELS BARS-RESTAURANTS DE CADA CAMPUS	49
ANNEX 4. LLISTAT DE PRODUCTES DE PRODUCCIÓ ECOLÒGICA	56
ANNEX 5. ESTUDI DE VIABILITAT ECONÒMIC-FINANCER	57
ANNEX 6. RELACIÓ DE PERSONAL A SUBROGAR	70
ANNEX 7. PLÀNOLS	73



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=138fe9856cdf7b64>



1. INTRODUCCIÓ

La gestió del servei dels bars, cafeteries i màquines de vending de la Universitat Rovira i Virgili, en endavant URV, es duu a terme a través de la concessió de servei 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 (personal docent i investigador, personal tècnic de gestió, serveis i administració, 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 URV a través d'aquest plec.

1.1 Objecte

L'objecte d'aquest plec és establir les condicions tècniques, sanitàries, de responsabilitat social, de sostenibilitat 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:

- Campus Catalunya
- Campus Sescelades – Escola Tècnica Superior d'Enginyeria/ – Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Química (ETSE/ETSEQ)
- Campus Sescelades -Facultat de Ciències de l'Educació i Psicologia (FCEP)
- Campus Bellissens - Facultat d'Economia i Empresa (FEE)

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.

- Servei de càtering:

El concessionari també podrà rebre encàrrecs pels serveis de càtering, per part de les diferents unitats de la URV per cobrir actes i altres esdeveniments que gestioni la Universitat, sense que signifiqui una exclusivitat per aquest servei.



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça:
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=138fe9856cdf7b64>



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

2. SERVEI DE BAR, CAFETERIA I RESTAURANT:

2.1. Usuaris potencials

En l'annex 1 es descriuen els usuaris potencials i les facultats, centres, instituts i unitats del diferents campus.

2.2. Locals

Per a l'explotació de la concessió la URV posa a disposició del concessionari l'ús dels locals identificats en l'annex 1, on es descriuen les característiques, ubicació i els metres quadrats amb un planell dels espais de la concessió. I també posa a disposició l'equipament i bens mobles identificats a l'annex 3. La titularitat dels locals, equipament i bens mobles és de la URV.

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 centre en l'annex 1 d'aquest plec:

CAMPUS CATALUNYA

Gener - juny Setembre - desembre	Horari normal: Dilluns a divendres laborables de 8h a 19h
Juliol	Horari restringit: Dilluns a divendres laborables de 8h a 16h
Agost Dissabtes, diumenges i festius	Tancat
Nadal i Setmana Santa	Horari especial: A convenir amb el responsable del contracte. En cas que la URV romanguí tancada en aquests dos períodes, s'informarà al concessionari amb antelació per tal que no es presti el servei.



CAMPUS SESCELADES- ETSE/ETSEQ

Gener - juny Setembre - desembre	Horari normal: Dilluns a dijous laborables de 8h a 19h Divendres laborables de 8h a 17h
Juliol	Horari restringit: Dilluns a divendres laborables de 8h a 16h
Agost Dissabtes, diumenges i festius	Tancat
Nadal i Setmana Santa	Horari especial: A convenir amb el responsable del contracte. En cas que la URV romanguí tancada en aquests dos períodes, s'informarà al concessionari amb antelació per tal que no es presti el servei.

CAMPUS SESCELADES-FCEP

Gener - juny Setembre - desembre	Dilluns a divendres laborables de 8h a 16h
Juliol	Dilluns a divendres laborables de 8h a 16h
Agost Dissabtes, diumenges i festius	Tancat
Nadal i Setmana Santa	Horari especial: A convenir amb el responsable del contracte. En cas que la URV romanguí tancada en aquests dos períodes, s'informarà al concessionari amb antelació per tal que no es presti el servei.

CAMPUS BELLISENS

Gener - juny Setembre - Desembre	Dilluns a divendres laborables de 8h a 17h
Juliol	Dilluns a divendres laborables de 8h a 16h
Agost Dissabtes, diumenges i festius	Tancat



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=138fe9856cdf7b64>



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

Nadal i Setmana Santa	Horari especial: A convenir amb el responsable del contracte. En cas que la URV romanguí tancada en aquests dos períodes, s'informarà al concessionari 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 self-service (restaurant) del Campus Catalunya i Campus Sescelades-ETSE/ETSEQ es farà des de les 13h fins a les 15.30h.
- El servei de planxa i plats combinats es farà de 9h a 15.30h.
- La resta de l'horari s'haurà d'oferir, com a mínim, entrepans freds i calents.

Aquests horaris podent ser ampliat o reduïts si es detectés per part de la URV que són insuficients o necessaris per satisfer la demanda. En aquest sentit, la URV podrà adaptar aquest horari a les seves necessitats, d'acord amb el concessionari, i tenint en compte la viabilitat econòmica de la concessió.

El concessionari podrà realitzar horaris diferents als establerts amb l'objectiu de donar compliment als serveis extraordinaris que la URV 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, jornades de portes obertes 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, l'horari d'obertura es podrà modificar. En aquests casos i per part del concessionari s'haurà de sol·licitar la seva autorització al responsable del contracte amb una antelació mínima de 7 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 responsable del contracte de la URV determini la necessitat de prestar-lo ja sigui en horari restringit o en un altre horari que s'acordi.

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

En horari restringit el servei ha de quedar garantit.



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça:
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=138fe9856cdf7b64>



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

2.4. Productes i menús a oferir

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

A- Bar, cafeteria i servei d'esmorzars, tots els campus (durant tot l'horari de forma ininterrompuda)

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 freds (amb pa amb tomàquet) mitjans i petits:

- Els entrepans mitjans hauran de tenir 125 grams de pa i entre 120-80 grams de contingut.
- Els entrepans petits hauran de tenir 80 grams de pa i entre 60-40 grams de contingut.

B- Servei self-service Campus Catalunya i Campus Sescelades-ETSE/ETSEQ (13:00h a 15:30h)

Menús i variants, dietes especials i amanides:

1. S'oferirà un menú bàsic diari format com a mínim de:

- Un primer plat a triar entre tres, i un d'ells serà amanida
- Un segon plat (un de carn i un altre de peix) amb guarnició a triar entre tres.
- 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 aquest plec.

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, respectant criteris mediambientals, del punt 2.7 del present plec i 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.

Pàgina 7 de 77



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=138fe9856cdf7b64>



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

Es contempla la opció que els usuaris puguin portar les seves pròpies carmanyoles, per omplir amb el take away, d'aquesta manera es redueix l'impacte mediambiental. A banda el concessionari haurà d'oferir carmanyoles retornables (amb fiança), per si la comunitat universitària les vol utilitzar. Les carmanyoles retornables seran de polipropilè (pp) i tapa d'elastòmers termoplàstics (tpe), aptes per un consum segur i amb una vida útil de fins a 200 usos.

C- Servei de planxa i plats combinats tots els campus (9:00h a 15.30h)

S'oferirà el servei de planxa i de plats combinats, l'oferta del concessionari s'ajustarà a les necessitats de la comunitat universitària i d'acord amb els requeriments del present plec.

2.5. Obligacions alimentàries,

- Els 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 més de dues vegades, excepte amanida verda i 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. El concessionari podrà proposar altres opcions.
- El concessionari ha de facilitar menús i productes bàsics per a dietes especials, com ara astringent o celiaquia, intoleràncies i al·lèrgies, o per motius religiosos i culturals, segons demanda prèvia i amb suficient antelació dels usuaris, seguint un protocol prèviament establert. El servei de cafeteria oferirà entrepans i brioxeria variada compatible amb la intolerància al gluten. Es valorarà que els menús i productes bàsics per a dietes especials, intoleràncies i al·lèrgies, o per motius religiosos i culturals, no s'hagin de demanar amb demanda prèvia.

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 la 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.

Pàgina 8 de 77



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=138fe9856cdf7b64>



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

- Tota l'oferta dels menús han d'estar exposats de forma visible, així com el seu preu.
- El responsable de la URV per comprovar si es compleixen els requeriments mínims d'aquest plec, podrà demanar al concessionari la relació de menús de manera detallada,
- El concessionari facilitarà, quan els sigui requerit per l'administració de centre, el servei de gerres d'aigua 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 subministrin els nutrients necessaris i variats, proporcionant les aportacions necessàries de vitamines i minerals d'acord amb una dieta mediterrània. A tal efecte haurà de disposar de l'acreditació AMED certificat per l'Agència de Salut pública de la Generalitat de Catalunya i mantenir-la durant tot el període que duri la concessió.
- 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) de determinats productes que indiqui la URV - 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.
- Es valorarà la inclusió de productes sostenibles: productes ecològics (annex 4), productes de comerç just, productes elaborats per centres especials de treball (làctics), amb certificat de benestar animal, productes envasats o de panaderia certificats RSPO o lliures d'oli de palma.
- Els productes principals dels menús han de ser de temporada i proximitat 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 URV podrà, per si mateixa o mitjançant empreses especialitzades, realitzar controls de qualitat i, si escau, donar instruccions al concessionari pel seu compliment. L'objectiu és

Pàgina 9 de 77

Signat per: David Garcia Baiges

Càrrec: Tècnic de Compres

Data: 17-12-2024 09:19:12

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 27 de la Ley 39/2015, de 2 de Octubre. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección <http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do>



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

- El concessionari 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).
- El contractista ha de vetllar pel bon estat dels espais de domini públic en els que es presta el servei. En aquest sentit, el concessionari es farà càrrec del manteniment del total de les instal·lacions de la cafeteria- restaurant, tant les interiors (cuina, neveres) com les exteriors (per exemple, terrasses) mantenint les degudes condicions higièniques i sanitàries. El concessionari haurà de realitzar una neteja a fons de totes les instal·lacions de cuina, com a mínim tres cops a l'any, coincidint, preferentment, amb els períodes no lectius - Nadal, Setmana Santa i estiu.
- Es valorarà en l'oferta tècnica la freqüència del procés de neteja i desinfecció de les diferents superfícies, estris, equips i parts de l'establiment.
- 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 el concessionari la responsable de les alteracions dels productes.
- Acceptar el sistema de control de qualitat que realitza la URV sobre matèries primes, superfícies de treball, aire i manipuladors.
- La universitat podrà efectuar controls de qualitat per si mateixa, i mitjançant empreses especialitzades. Aquest control es farà mitjançant visites als locals, comprovacions de qualitat, higiene i salubritat amb les quals es porta a terme el servei, controls de nutrició, dietètics, analítiques microbiològiques i d'altres elements susceptibles de mesura que es creguin oportuns.



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=138fe9856cdf7b64>



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

- Per valorar les condicions sanitàries del servei, la URV podrà realitzar analítiques microbiològiques en els aliments dels serveis de bars, cafeteries i restaurants. Els controls que fa la URV, es fan com a criteri de garantia de qualitat per tenir cura pel que fa a la responsabilitat en front a tercers.

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

- La vaixella, 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.
- El concessionari 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.
- Si el concessionari es sotmès a inspeccions, aquestes s'hauran de comunicar per correu electrònic a compres@urv.cat, indicant el tipus d'inspecció i al centre on s'han realitzat. La URV té la titularitat de l'espai i rebrà les corresponents factures d'inspecció, les quals la URV re-facturarà al concessionari, aplicant la normativa vigent d'IVA i el reglament de facturació.

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 produïts de forma ecològica, del llistat de l'annex 4, segons el Reglament (UE) 2018/848. Es valorarà que s'ofertin més de 2 productes produïts de forma ecològica.
- S'oferirà per defecte cafè de comerç just torrat natural de qualitat mínima 50% robusta i 50% aràbiga. També es pot oferir un cafè de primera qualitat, torrat natural 100% aràbiga. Atès que el cafè, és una de les principals referències i que el seu gust és subjectiu, en cas que la qualitat del producte del cafè ofert no sigui l'adequada, es demanarà al concessionari que oferti una altra opció, complint amb els requeriments d'aquest plec.



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=138fe9856cdf7b64>



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

- El cafè no es dispensarà en capsules, excepte en el càterings sinó es possible fer-lo amb màquina o altres, en tot cas, les capsules seran biodegradables.
- A banda del cafè, el servei de cafeteria es valorarà que s'ofereixin productes amb certificació de comerç just d'entre els següents: sucre, cacau, té i altres infusions o xocolata.
- 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% 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.
- Els menús inclouen productes que compleixen estàndards de benestar animal, es valorarà que s'ofertin productes amb certificat de benestar animal.
- 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 de 50 cl o d'1,5 l si l'usuari ho demana per emportar.
- L'aigua en el menú i plats estrella es subministrarà mitjançant got de vidre de 50 cl omplert en les fonts d'aigua minerals naturals.
- 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.
- Com a norma general, i per reduir el nombre d'envasos no reutilitzables, les begudes calentes es serviran amb vaixel·la reutilitzable (tassa de porcellana). Únicament com a excepció es podrà servir amb gots d'un sol ús si l'usuari ho demana per emportar. 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 dels usuaris poden ser de fusta o cartró amb certificació FSC o PEFC, o de material biodegradable i compostable d'origen vegetal.
- Els productes per amanir el menjar (oli, vinagre) no poden ser dispensats en formats monodosi, ni en envasos de plàstic.



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça:
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=138fe9856cdf7b64>



**UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI**

- 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.
- El menjar per emportar (take-away) no es pot servir en recipients i coberts d'un sol ús de plàstic. Es prioritzaran els recipients, carmanyoles i coberts reutilitzables del concessionari o del mateix usuari o com a alternativa, podran ser de fusta o cartró amb certificació FSC o PEFC, o del material biodegradable i compostable d'origen vegetal. En referència als recipients/ carmanyoles reutilitzables/retornables (amb fiança) que ha d'oferir el concessionari, aquestes seran de polipropilè (pp) i tapa d'elastòmers termoplàstics (tpe), aptes per un consum segur i amb una vida útil de fins a 200 usos.
- A petició de l'usuari el menjar per emportar es podrà servir 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.

2.8. Obligacions relatives al local i les instal·lacions

- El concessionari 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 al concessionari substituir la maquinària i l'equipament de tota mena en acabar el seu període de vida útil.
- També correspondrà al concessionari, 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.



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça:
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=138fe9856cdf7b64>



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

- 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 URV.
- El concessionari es farà responsable de la seguretat dels usuaris dins del recinte destinat a l'explotació del servei.
- En l'Annex 1, es detalla la inversió necessària a realitzar pel concessionari per a cada Campus.
- En l'Annex 3, hi ha la relació de mobiliari i equipament existent als bars de cada Campus, que pot ser reutilitzat pel concessionari sempre i quan es garanteixi el seu correcte funcionament. En tot cas, si fos necessari substituir aquest mobiliari o equipament durant la vigència de la concessió, el concessionari haurà d'assumir el cost de reparació o substitució per un de nou.
- Tant la inversió (mobiliari i equipament) realitzada durant la vigència del contracte com el mobiliari i equipament existent (Annex. 1), al finalitzar la concessió seran de propietat de la URV.
- El concessionari aportarà el material, la vaixella, els estris i en general, tots aquells materials i equipament auxiliar necessari per a dur a terme l'explotació de la concessió. Aquest material és propietat del concessionari.
- Per tant, una vegada finalitzada la concessió seran propietat del concessionari, qualsevol bé o despesa que dugui a terme el contractista en ocasió de l'explotació del servei de cafeteria - autoservei i que, a títol merament enunciatiu, i no exclusiu, es concreta en:
 - Màquines de venda de tiquets, màquines enregistradores, aparells informàtics, electrònics i d'imatge
 - Maquinària o utilitatge necessaris o recomanables per assegurar, mantenir o millorar les condicions higièniques del personal i dels magatzems, les cambres, les cuines, etc.
 - Retolació, excepte els casos en què ho demani de manera expressa la Universitat i no sigui relativa a publicitat de ceca de la concessió.
 - Material que porti la marca del concessionari (retolació, vinils, paraments).
 - Material auxiliar necessari (vaixella, cristalleria, cobrateria, estris de cuina, petits aparells electrodomèstics, cortines, vinils i qualsevol altre material fungible o fàcilment deteriorable), que ha d'aportar el concessionari de l'explotació.



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça:
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=138fe9856cdf7b64>



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

- 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. En referència al sistema de climatització, la gestió, manteniment i consums del sistema de climatització van a compte de la universitat, atesa la gestió centralitzada i control de la climatització de la URV, en compliment de la política d'estalvi energètic de la URV.
- El concessionari 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 URV, 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 de compres de la URV.
- El concessionari haurà de lliurar anualment a la URV 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 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.
 - o Electricitat, aigua i gas. Si s'escau, còpia del contracte de manteniment amb una empresa, autoritzada, conforme s'ha dut a terme el manteniment així com del llibre d'operacions.
- El concessionari no pot fer ús de les instal·lacions fora dels dies i horaris fixats en el present plec sense autorització expressa de la URV. Ni utilitzar les instal·lacions per a usos diferents de l'objecte del contracte.
- 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 URV 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 URV detecti que la neteja no és l'adequada aplicarà el règim d'infraccions i sancions establertes en el quadre del plec de clàusules administratives.

Pàgina 15 de 77

Signat per: David Garcia Baiges

Càrrec: Tècnic de Compres

Data: 17-12-2024 09:19:12

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 27 de la Ley 39/2015, de 2 de Octubre. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección <http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do>



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=138fe9856cdf7b64>



**UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI**

- 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 URV, aprovat el 30 d'octubre de 1996.
- Un cop finalitzat el contracte, totes les obres realitzades i les instal·lacions quedaran a favor de la URV, 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 expedit.

2.9. Pòlissa d'assegurança.

- El concessionari ha de contractar una pòlissa de responsabilitat civil que cobreixi els riscos inherents derivats de l'activitat que es contracta.
- A tal efecte, el concessionari presentarà abans de la signatura del contracte una proposta de pòlissa de responsabilitat civil per import mínim de 5.000.000€, que ha de ser valorada i autoritzada per la URV, a la signatura del contracte, presentarà el document fefaent de la constitució de la pòlissa i amb periodicitat anual, farà arribar a la URV el comprovant conforme s'ha procedit a la seva pròrroga.
- El concessionari ha de contractar un assegurança de tot el contingut, equipament i mobiliari, tant de propietat del concessionari, com del cedit relacionat a l'Annex 3 del present plec.

2.10. Repercussió consums energètics

- Les despeses dels subministraments (elèctric, aigua i gas) aniran a càrrec de concessionari en tots els casos.
- A les ubicacions i subministraments identificats a la taula següent, el concessionari té accés directe amb la comercialitzadora per la seva contractació. Aquesta contractació sigui canvi de titularitat o alta anirà a càrrec de la concessió.
- En els casos en que aquesta contractació directe no sigui possible, la URV gestionarà els subministraments. La URV, aplicant la normativa vigent de l'IVA i el reglament de facturació, emetrà una factura al concessionari en concepte de repercussió del cost de la despesa d'aquests subministraments, d'acord al preu unitari obtingut de la factura general de cada ubicació per a cada període, més les despeses de gestió i tramitació (10%). Aquesta situació és transitòria mentre la URV no aconsegueixi habilitar les instal·lacions necessàries per a que les concessionàries puguin contractar directament aquests subministraments amb les comercialitzadores de cada ubicació. Les despeses d'aquestes noves connexions, així com les seves instal·lacions, aniran a càrrec de la URV mentre que l'alta o el canvi de titularitat dels nous subministraments a càrrec del concessionari.

Pàgina **16** de **77**

Signat per: David Garcia Baiges

Càrrec: Tècnic de Compres

Data: 17-12-2024 09:19:12

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 27 de la Ley 39/2015, de 2 de Octubre. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección <http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do>



	ELECTRICITAT	AIGUA	GAS
C. SESCELADES - ETSE/ETSEQ	URV	URV	Directe companyia
C. SESCELADES - FCEP	Directe companyia	Directe companyia	No hi ha connexió de gas
C. CATALUNYA	URV	URV	Directe companyia
C. BELLISENS	Directe companyia	URV	Directe companyia

- D'acord amb el Pla de sostenibilitat ambiental i acció climàtica de la URV 2021-2030, aprovat pel Consell de Govern de data 24 de febrer del 2022, en referència a la descarbonització de manera progressiva de la URV. Es possible que durant la vigència del contracte el concessionari hagi de fer una nova inversió per canviar l'equipament de la cuina de gas per equipament de cuina elèctric. Aquesta inversió no s'ha tingut en compte en el pla de viabilitat.

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 URV.
- 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 URV. 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.

- El concessionari ha de retirar d'una manera continuada les deixalles i n'ha d'adequar la recollida i la correcta selecció de les diferents fraccions d'acord amb a la política i normativa interna de residus de la URV, assegurant que es fa una correcta selecció tant dels residus de la cuina com de la zona de les persones usuàries (vidre, paper, cartró, matèria orgànica, envasos i olis). Vetllarà per a que els usuaris compleixin els sistema de recollida selectiva de residus.



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=138fe9856cdf7b64>



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

- El concessionari haurà de complir amb els principis de prevenció de residus, minimitzant l'ús d'envasos d'un sol ús i de productes embolcallats. En aquest sentit, el concessionari haurà de col·laborar amb campanyes i iniciatives de prevenció de residus, reutilització i sostenibilitat que impulsi la universitat.
- El concessionari s'ha de fer càrrec i gestionar correctament els residus especials i els envasos de productes especials (olis minerals derivats d'operacions de manteniment, detergents i altres productes químics caducats, filtres de campanes d'extracció...) generats a les instal·lacions en què presti el servei.
- 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 requeriments 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 URV 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 pogués imposar l'administració pertinent. Si fos el cas, i la URV pagues algun tipus de despeses associades a la recollida i eliminació dels residus generats, el concessionari abonarà les despeses a la URV.
- Es valorarà en l'oferta tècnica dels licitadors el pla de prevenció i gestió de residus on s'inclouen: (1) les mesures de prevenció de la generació de residus i de minimització del malbaratament alimentari, (2) Els procediments de separació de residus de la seva activitat, (3) com gestionarà cada fracció de residus, incloent en nom del gestor quan pertorqui, i (4) com es calcularan els indicadors de generació de residus.
- Presentar anualment a la universitat un **Informe de gestió de residus** en què es recullen 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 URV (OSSMA) els requerirà l'esmentat informe i el concessionari resta obligat a enviar-li amb la documentació justificativa corresponent en la data que els indiquin.



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=138fe9856cdf7b64>



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

2.12. Personal de servei

- El concessionari aportarà tot el personal necessari i suficient per a la correcta realització del servei de l'objecte de la concessió. 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 Compres de la URV en el moment de produir-se.
- Uniformar al personal amb vestuari exclusiu per a la seva funció i identificar-lo amb una placa.
- El concessionari haurà de garantir i acreditar que el seu personal manipulador de producte alimentaris disposa de titulació i formació adequada en matèria d'higiene alimentària, d'acord amb l'activitat laboral que exerceixin i de conformitat amb el que preveu la normativa aplicable en matèria de manipuladors d'aliments.
- El contractista haurà de presentar anualment a la Unitat de Compres (compres@urv.cat) de la URV
 - 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
- En l'Annex 1 hi ha la relació de personal a subrogar de cada bar- restaurant .

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.

Els preus màxims de venda són els indicats a l'annex 2 , tot i que el concessionari pot oferir durant la vigència del contracte preus inferiors.



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=138fe9856cdf7b64>



**UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI**

El preu dels menús de l'Annex 2 també fan referència als vegetarians, sense gluten i take away. El cafè ofert a l'annex 2 és de comerç just.

La URV a petició del concessionari revisarà els preus de l'annex núm. 2 abans de l'inici de cada curs acadèmic (juliol) i els actualitzarà si les circumstàncies del mercat ho exigeixen.

Per tal de fixar els preus, es farà la mitja aritmètica de les dues variables següents:

- La variació de l'IPC general a Catalunya, amb l'índex anual de juny a juny.
- La variació de l'IPC d'alimentari i begudes no alcohòliques de preus de consum de Catalunya, amb l'índex anual de juny a juny.

S'aplicarà, si s'escau, el percentatge de la mitjana aritmètica als preus, s'arrodonirà a dos decimals a valor de 0 o 5 de la següent forma:

- Si el preu actual curs 2025/2026 és 0,90€, s'aplica un hipotètic 1,5%, el preu resultant 0,9135€, a dos decimals 0,91€, el preu per al curs 2026/2027 arrodonit a la baixa 0,90€. Quan és 0,90, 0,91 o 0,92 s'arrodoneix a 0,90. La base que es tindrà en compte per la revisió dels preus del curs 2027/2028 serà de 0,9135€.
- Si el preu actual curs 2025/2026 és 0,90€, s'aplica un hipotètic 2,8%, el preu resultant 0,9252€, a dos decimals 0,93€, el preu per al curs 2026/2027 arrodonit a l'alça 0,95€. Quan és 0,93, 0,94 o 0,95 s'arrodoneix a 0,95. La base que es tindrà en compte per la revisió dels preus del curs 2025/2025 serà de 0,9252€.
- Si el preu actual curs 2025/2026 és 0,95€, s'aplica un hipotètic 1,5%, el preu resultant 0,964€, a dos decimals 0,96€, el preu per al curs 2026/2027 arrodonit a la baixa 0,95€. Quan és 0,95, 0,96 o 0,97 s'arrodoneix a 0,95 La base que es tindrà en compte per la revisió dels preus del curs 2027/2028 serà de 0,964€.
- Si el preu actual curs 2025/2026 és 0,95€, s'aplica un hipotètic 2,9%, el preu resultant 0,977€, a dos decimals 0,98€, el preu per al curs 2025/2026 arrodonit a l'alça 1 €. Quan és 0,98, 0,99 o 1 s'arrodoneix a 1. La base que es tindrà en compte per la revisió dels preus del curs 2025/2025 serà de 0,969€.

En el cas que la mitjana aritmètica sigui negativa, es podran actualitzar els preus a la baixa a criteri de la URV, tenint en compte l'equilibri econòmic del contracte.

El contractista, independentment de l'actualització podrà disminuir els preus, sempre i quan es mantingui la mateixa qualitat, aquesta disminució s'haurà d'arrodonir a 0 o 5 i sempre amb prèvia autorització de la URV.

En cas que un any no s'actualitzen els preus, a la següent petició d'actualització, s'hauran d'agafar els IPC's acumulats des de la darrera revisió.

Pàgina 20 de 77



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça:
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=138fe9856cdf7b64>



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

El concessionari pot oferir altres menús i productes no considerats bàsics (Annex 2), el responsable del contracte podrà validar o denegar aquests productes. Si s'actualitza el preu d'aquest menús o productes no considerats bàsics, l'augment haurà de ser en la mateixa proporció del preu dels menús i productes bàsics. En cas que es superi aquesta proporció, la URV demanarà al concessionari que aporti els documents justificatius que avalin l'augment, per poder aprovar-los.

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 el 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 URV.

El concessionari facilitarà necessàriament el **pagament dels productes i dels serveis mitjançant sistemes electrònics** (targetes moneder, targetes dèbit, telèfon mòbil), amb tiquets menjador o amb altres sistemes que la URV pugui emetre per als seus col·lectius (estudiants de programes amb beca menjador).

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

La URV es reserva el dret d'autoritzar nous preus o noves combinacions dels menús de l'autoservei en funció de la demanda dels col·lectius universitaris i de l'evolució del mercat i la concessió.

2.14. Legalització de l'establiment

El concessionari ha de tenir vigents i actualitzats els establiments objecte d'aquest concessió, com qualsevol empresa del ram i complir els requisits següents:

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

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

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



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça:
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=138fe9856cdf7b64>



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

2.15. Microones

La concessionària ha de permetre als usuaris de la comunitat universitària consumir en el bar-restaurant els productes que es portin de casa ells mateixos en carmanyoles o similars, però no els que s'hagin adquirit en establiments de restauració externs similars i menys si aquests productes es troben a la venda en la pròpia cafeteria.

En cada establiment hi ha un àrea reservada per a posar els microones.

- Campus Catalunya hi ha 5 microones ubicats a l'entrada del bar-restaurant
- Campus Sescelades hi ha 10 microones ubicats a l'entrada del bar-restaurant
- FEE hi ha 3 microones ubicats a l'entrada del bar-restaurant
- FCEP hi ha 5 microones ubicats a l'entrada del bar-restaurant

Actualment hi ha 23 microones, però aquest nombre pot variar, la compra o substitució dels microones van a càrrec de la URV.

La neteja i consums dels microones van a càrrec del concessionari.

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

Per tal de complementar la prestació del servei de bar, cafeteria i restaurant el concessionari gestionarà l'explotació del servei de màquines en règim d'autoservei (*vending*) de les ubicacions on hi ha els bar, cafeteries i restaurants. A la resta d'edificis de la URV on no hi ha bar, cafeteria i restaurants podrà oferir l'explotació del servei de màquines en règim d'autoservei (*vending*), amb les mateixes condicions que a les ubicacions dels bar, cafeteria i restaurants.

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

El concessionari haurà d'instal·lar les màquines indicades a l'annex 1 on s'especifica el numero, localització i tipologia de màquines que s'ha d'instal·lar com a mínim en cada ubicació.

El concessionari podrà proposar la instal·lació d'altres màquines adaptant-se a les necessitats de cada ubicació.

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



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=138fe9856cdf7b64>



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

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 de la Unitat de Compres.

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

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

La URV 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 URV. El concessionari 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 URV determini períodes de tancament dels edificis (Setmana Santa, Nadal, mes d'agost), el concessionari haurà de procedir al buidat i desconnexió de les màquines per raó d'estalvi energètic. La URV facilitarà al concessionari la previsió de tancament dels edificis amb suficient antelació.

No obstant això, les màquines ubicades en edificis en els quals hi hagi activitat durant els períodes de tancament descrits en el paràgraf anterior, hauran de funcionar amb normalitat. A través del responsable del contracte de la URV 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 de la URV.

Caldrà tenir en compte que s'haurà de reforçar la freqüència de reposició dels productes de toles 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 concessionari aportarà a la URV, abans de 30 dies des de l'adjudicació del contracte la

Pàgina 23 de 77



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça:
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=138fe9856cdf7b64>



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

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,

A principis d'any, el concessionari presentarà a la URV per escrit un informe sobre el funcionament del servei de l'any anterior, que inclourà com a mínim les següents dades:

- l'listat complet de productes oferts i el preu de venda;
- incidències produïdes, indicant el motiu (avaries de màquines, reclamacions sobre el canvi, producte no subministrat, etc.) i confirmació de la resolució;
- 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, sucres, altres), diferenciant per tipus de producte i material de l'envàs (vidre, metall...),
 - consum de productes sòlids diferenciant per tipus de producte.

El concessionari col·laborarà en les campanyes de comunicació institucionals de medi ambient i salut que es duguin a terme en la URV 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 URV trobi oportuna sobre les característiques dels productes presents en les màquines, amb la finalitat d'aportar conceptes per l'educació nutricional del consumidor.

3.1. Requeriments de les màquines

El servei de *vending* es realitzarà d'acord amb les condicions que es detallen a continuació, sense perjudici que si la URV durant la vigència del contracte signa o estableix compromisos amb diferents institucions, tant estatals com internacionals, en matèria de medi ambient, alimentació saludable i desaparició dels envasos de plàstic, el concessionari els haurà de complir.

- 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 URV podrà demanar els documents acreditatius en qualsevol moment.
- El plàstic ha de ser substituït amb caràcter general de l'activitat de *vending* que dugui a terme el concessionari de la URV.
- 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

Pàgina 24 de 77



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=138fe9856cdf7b64>



**UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI**

A. Per justificar-ho, el concessionari 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 URV 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.
- El concessionari 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:

Pàgina **25** de **77**



- 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 URV, aquests requeriments podran ser minorats.

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, rooibos...
 - Xocolata
 - Llet
 - Aigua calenta

En casos excepcionals, pactats amb la URV aquests requeriments podran ser minorats.
2. S'oferirà com a primera selecció en la màquina el cafè de comerç just torrat natural de qualitat mínima 50% robusta i 50% aràbiga (disposarà d'un segell FAIRTRADE o equivalent). També es pot oferir un cafè de primera qualitat, torrat natural 100% aràbiga o altres tipus de cafès (ametlla, vainilla...). Atès que el cafè, és una de les principals referències i que el seu gust és subjectiu, en cas que la qualitat del producte del cafè ofert no sigui l'adequada, es demanarà al concessionari que oferti una altra opció, complint amb el requeriments d'aquest plec.



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça:
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=138fe9856cdf7b64>



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

3. Per defecte la dosi 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 el proveïment del got, es descomptaran 5 cèntims 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*
 - ≤ 400 kcal
 - ≤ 15,6 g greix total
 - ≤ 4,4 g de greix saturada
 - ≤ 1 g de àcids grassos transgènics
 - ≤ 30 g de sucre
 - ≤ 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.



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça:
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=138fe9856cdf7b64>



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

2. El concessionari si la URV ho sol·licita ha de facilitar 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..
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 expendedores.
6. És responsabilitat del concessionari: 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, el concessionari 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 2025-2026) seran els que s'estableixen a l'annex 2.

Aquests preus seran actualitzats per la URV a l'inici de cada curs acadèmic, segons la clàusula 2.13 del present plec.



4. SERVEI DE CÀTERING

El concessionari podran rebre encàrrecs pels serveis de càtering dels diferents centres de cost de la URV, 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 aquest plec.

El servei de càtering s'oferirà en motiu de l'organització per part de la URV de congressos, cursos, reunions, actes o altres esdeveniments.

Les ofertes de càtering han d'incloure opcions saludables i sostenibles. El servei consistirà en el servei de bufet, menjars, begudes, còctels, esmorzars, "brunchs", dinars o sopars. Aquest servei consisteix en el muntatge i desmuntatge del càtering, la disposició del mobiliari necessari, la decoració, el trasllat i disposició del menjar i la beguda, el material de vaixel·la i cristalleria i l'atenció mitjançant personal adient en un nombre suficient per garantir un bon servei, prèvia conformitat del centre de cost peticionari.

Si el menjar no es prepara in situ, els aliments es subministraran en envasos de transport (caixes i safates) reutilitzables i retornables, i s'hauran de complir la normativa establerta pel transport i manipulació dels aliments.

La facturació d'aquests serveis s'haurà d'imputar al centre de cost peticionari i obligatòriament la factura haurà d'indicar el número d'expedient.



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=138fe9856cdf7b64>



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

ANNEXOS



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça:
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=138fe9856cdf7b64>



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

Annex 1. Condicions específiques de cada Campus



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=138fe9856cdf7b64>



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

Annex 1 A- CAMPUS CATALUNYA

Adreça:

Avinguda Catalunya, 35
43002 Tarragona

Usuaris potencials i descripció de l'activitat acadèmica:

El nombre d'usuaris potencials és d'unes 3.851 persones, distribuïts de la següent manera per tipologia de col·lectiu:

Tipus de col·lectiu	Usuaris
Estudiants	3.354
Personal Docent i Investigador (PDI)	276
Personal Tècnic, de Gestió, d'Administració i Serveis (PTGAS)	221
Activitat externes	Variable

L'edifici pel que fa al servei vending obre de dilluns a divendres laborables a les 7:30h i tanca a les 21:30h, en determinats períodes d'exàmens l'edifici del CRAI estarà obert dissabtes i diumenges.

Campus Catalunya, facultats i unitats:

El Campus Catalunya té una oferta acadèmica de 3 facultats diferents, escola, centre d'estudis, centre de recursos i a banda hi ha diferents unitats de gestió

Facultats	Facultat de Ciències Jurídiques Facultat de Lletres Facultat d'Infermeria
Escola	Escola de Doctorat
Centre de Recerca	CECOS – Centre d'Estudis sobre Conflictes Socials CEDAT – Centre d'estudis de Dret Ambiental de Tarragona MARC- Centre de Recerca en Antropologia Mèdica
Centre de recursos	CRAI (Centre de Recursos per a l'Aprenentatge i la Investigació)



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=138fe9856cdf7b64>



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

Unitats	Servei d'Atenció a la Comunitat Universitària
	Servei de Recursos Lingüístics
	Servei de Recursos Informàtics i TIC
	Servei de Gestió Acadèmica
	Secretaria de Gestió Acadèmica del Campus
	Oficina de l'Estudiant
	Oficina Logística de Campus
	Oficina de Compromís Social
	Unitat de Gestió Descentralitzada
	Consell d'Estudiants
	Observatori de la Igualtat
	Aula de Cinema

Espais:

El bar-restaurant del Campus Catalunya disposa d'una superfície total de 586 m² útils.

L'espai consta de menjador, cuina, zona de rentat, magatzem, càmeres, despatx i lavabos/vestidor. El bar també disposa d'una terrassa coberta i a la part de la plaça de la Concòrdia (zona descoberta) també es poden ubicar taules i cadires.

La capacitat aproximada al menjador és de 66 taules i 260 cadires, a la terrassa és de 37 taules i 148 cadires.

S'adjunta el plànol a l'annex 7.

Horari i calendari específic:

Amb caràcter general, el calendari i horaris de servei seran els que es defineixen a l'apartat 2.3 d'aquest plec de preinscripcions tècniques amb les següents particularitats:

Gener - juny	Horari específic
Setembre - desembre	Dilluns a divendres laborables 8:00h a 19:00h
Juliol	Horari restringit
	Dilluns a divendres laborables 8:00h a 16:00h



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=138fe9856cdf7b64>



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

Tipus de servei:

- Bar-cafeteria i restaurant (self-service), màquines vending i càtering.
- El servei de bar-cafeteria es prestarà durant tot l'horari de forma ininterrompuda.
- El servei de restaurant (self-service) es farà des de les 13h fins a les 15.30h.
- El servei de planxa i plats combinats es farà de 9h a 15:30h.
- La resta de l'horari s'haurà d'oferir, com a mínim, entrepans freds i calents.
- Necessàriament el menjar s'haurà d'elaborar a les pròpies dependències de la concessió.

Inversions i despeses mínimes a realitzar

Segons l'informe de viabilitat com a mínim les despeses que s'han de realitzar abans d'iniciar la concessió són les següents:

- 18.000 euros, si s'escau, referents a llicències, utilatge, equipament auxiliar, taquilles, mobiliari, altes/connexions a la xarxa de subministres i altres que es cregui oportú per a l'execució de la concessió.

Màquines de vending:

Numero, localització i tipologia de màquines que el concessionari instal·larà com a mínim al Campus Catalunya:

Ubicació màquina	Begudes calentes	Begudes fredes i alimentació
Entrada Campus (Planta 0)	1	1
CRAI (Planta 0)	1	2
Total	2	3



Numero , localització i tipologia de màquines mínimes que el concessionari podrà instal·lar en el Rectorat de la URV, situat al carrer Escorxador s/n de Tarragona

Ubicació màquina	Begudes calentes	Begudes fredes i alimentació
Sala menjador (Planta 0)	1	1
Total	1	1

Numero , localització i tipologia de màquines mínimes que el concessionari podrà instal·lar en a la Seu Alt Penedès de la URV, situada al carrer Amalia Soler, núm. 29 de Vilafranca del Penedès.

Ubicació màquina	Begudes calentes	Begudes fredes i alimentació
Edifici principal (Planta 0)	1	1
Total	1	1

Numero , localització i tipologia de màquines mínimes que el concessionari podrà instal·lar en la Seu Baix Penedès, situada a l'avinguda Palfuriana, núm. 104 del Vendrell.

Ubicació màquina	Begudes calentes	Begudes fredes i alimentació
Edifici (Planta 0)	1	1
CRAI (Planta 0)	1	1
Total	2	2



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64



Annex 1 B- CAMPUS SESCELADES – ETSE/ETSEQ

Adreça:

Avinguda Països Catalans, 26
43007 Tarragona

Usuaris potencials i descripció de l'activitat acadèmica:

El nombre d'usuaris potencials és d'unes 4.214 persones, distribuïts de la següent manera per tipologia de col·lectiu:

Tipus de col·lectiu	Usuaris
Estudiants	3.523
Personal Docent i Investigador (PDI)	485
Personal Tècnic, de Gestió, d'Administració i Serveis (PTGAS)	206
Activitat externes	Variable

L'edifici pel que fa al servei vending obre de dilluns a divendres laborables a les 7:30h i tanca a les 21:30h, en determinats períodes d'exàmens l'edifici del CRAI estarà obert dissabtes i diumenges.

Campus Sescelades, facultats i unitats:

El Campus Sescelades – ETSE/ETSEQ té una oferta acadèmica de 3 facultats diferents, 2 escoles, centre d'estudis, centre de recursos i a banda hi ha diferents unitats de gestió

Facultats, escoles i instituts docents	Facultat de Química Facultat de Ciències de l'Educació i Psicologia Facultat d'Enologia Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Escola Superior d'Enginyeria Química Institut de Ciències de l'Educació
--	--

Centres i instituts de recerca	Centre de Recerca en Avaluació i Mesura de la Conducta (CRAMC) Centre de Recerca en Eng. Materials i Micro / Nano Sistem(EMaS) Institut Català de Paleoecologia Humana i Evolució Social (IPHES) Institut Català d'Investigació Química (ICIQ) Institut de Recerca en Energia de Catalunya (IREC)
Centres tecnològics i d'innovació	Centre d'R+D+I en Química Centre de Transferència de Tecnologia i Innovació
Centre de recursos	Centre de Recursos per a l'Aprenentatge i la Investigació (CRAI)
Unitats administratives i serveis	Centre Internacional (I-Center) Oficina Logística del Campus Sescelades Secretaria de Gestió Acadèmica del Campus Sescelades Servei de Recursos Científics i Tècnics Servei de Recursos Econòmics Servei de Recursos Educatius Servei de Recursos Humans Servei de Recursos Materials Unitat de Doctorat i Recerca Unitat de Gestió Administrativa Descentralitzada Oficina de Suport a la Recerca

Espais:

El bar-restaurant del Campus Sescelades – ETSE/ETSEQ disposa d'una superfície total de 1.007 m².

L'espai consta de menjador, cuina, zona de rentat, magatzems, càmeres, despatx, lavabo/vestidor i una terrassa coberta.

La capacitat aproximada al menjador és de 110 taules i 437 cadires, a la terrassa és de 57 taules i 151 cadires.

S'adjunta el plànol a l'annex 7.



Horari i calendari específic:

Amb caràcter general, el calendari i horaris de servei seran els que es defineixen a l'apartat 2.3 d'aquest plec de preinscripcions tècniques amb les següents particularitats:

Gener - juny Setembre - desembre	Horari específic Dilluns a dijous laborables 8:00h a 19:00h Divendres 8:00h a 17:00h
Juliol	Horari restringit Dilluns a divendres laborables 8:00h a 16:00h

Tipus de servei:

- Bar-cafeteria i restaurant (self-service), màquines vending i càtering.
- El servei de bar-cafeteria es prestarà durant tot l'horari de forma ininterrompuda.
- El servei de restaurant (self-service) es farà des de les 13h fins a les 15.30h.
- El servei de planxa i plats combinats es farà de 9h a 15:30h.
- La resta de l'horari s'haurà d'oferir, com a mínim, entrepans freds i calents.
- Necessàriament el menjar s'haurà d'elaborar a les pròpies dependències de la concessió.

Inversions i despeses mínimes a realitzar

Segons l'informe de viabilitat com a mínim les despeses que s'han de realitzar abans d'iniciar la concessió són les següents:

- 18.000 euros, si s'escau, referents a llicències, utilitatge, equipament auxiliar, taquilles, mobiliari, altes/connexions a la xarxa de subministres i altres que es cregui oportú per a l'execució de la concessió.
- 30.000 euros, inversió equipament del tren de rentat

Màquines de vending: Numero, localització i tipologia de màquines que el concessionari ha d'instal·lar com a mínim al Campus Sescelades – ETSE/ETSEQ:

Ubicació màquina	Begudes calentes	Begudes fredes i alimentació
Entrada al bar - edifici E1 (Planta 1)	0	1
Aulari- edifici N1 (Planta 1)	1	2
Consergeria ETSE-ETSEQ - edifici E4 (Planta 0)	1	1
Consergeria Enologia - edifici N4 (Planta 1)	1	0
CRAI - edifici E2 (Planta 1)	2	2
CTTI - edifici S2 (Planta 0)	1	1
PCTQ - edifici N5 (Planta 0)	1	1
Total	7	8



Annex 1 C- CAMPUS SESCELADES – FCEP

Adreça:

Carretera de Valls s/n
43007 Tarragona

Usuaris potencials i descripció de l'activitat acadèmica:

El nombre d'usuaris potencials és d'unes 2.046 persones, distribuïts de la següent manera per tipologia de col·lectiu:

Tipus de col·lectiu	Usuaris
Estudiants	1.933
Personal Docent i Investigador (PDI)	103
Personal Tècnic, de Gestió, d'Administració i Serveis (PTGAS)	10
Activitat externes	Variable

L'edifici pel que fa al servei vending obre de dilluns a divendres laborables a les 7:30h i tanca a les 21:30h, en determinats períodes d'exàmens l'edifici del CRAI estarà obert dissabtes i diumenges.

Campus Sescelades, facultat i unitats:

El Campus Sescelades – FCEP té l'oferta acadèmica de la Facultat de Ciències de l'Educació i Psicologia.

Espais:

El bar-restaurant del Campus Sescelades – FCEP disposa d'una superfície total de 309,6 m².

L'espai consta de menjador, cuina, magatzem, càmera, lavabo/vestidor i una terrassa.

La capacitat aproximada al menjador és de 52 taules i 208 cadires, a la terrassa és de 20 taules i 140 cadires.

S'adjunta el plànol a l'annex 7.



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64



Horari i calendari específic:

Amb caràcter general, el calendari i horaris de servei seran els que es defineixen a l'apartat 2.3 d'aquest plec de preinscripcions tècniques amb les següents particularitats:

Gener - juny	Horari específic
Setembre - desembre	Dilluns a divendres laborables 8:00h a 16:00h
Juliol	Horari restringit
	Dilluns a divendres laborables 8:00h a 16:00h

Tipus de servei:

- Bar-cafeteria i restaurant, màquines vending i càtering.
- El servei de bar-cafeteria es prestarà durant tot l'horari de forma ininterrompuda.
- El servei de planxa i plats combinats es farà de 9h a 15:30h.
- La resta de l'horari s'haurà d'oferir, com a mínim, entrepans freds i calents.
- Necessàriament el menjar s'haurà d'elaborar a les pròpies dependències de la concessió.

Inversions i despeses mínimes a realitzar

Segons l'informe de viabilitat com a mínim les despeses que s'han de realitzar abans d'iniciar la concessió són les següents:

- 10.000 euros, si s'escau, referents a llicències, utilitatge, equipament auxiliar, taquilles, mobiliari, altes/connexions a la xarxa de subministres i altres que es cregui oportú per a l'execució de la concessió.
- 14.950 euros, inversió equipament del tren de rentat, bloc de cocció elèctric, escalfador elèctric i equipament barra (neveres, conservadores...).



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64



Obres de rehabilitació a la FCEP

El Consell de Govern de data 28 d'octubre de 2021 va acordar proposar al Consell Social formalitzar la dotació econòmica per a executar les obres de rehabilitació de la FCEP per un import de 5.134.799€. Les obres de rehabilitació consisteixen en millorar les instal·lacions de l'edifici posat en servei als anys 70 del segle passat, necessitant una rehabilitació integral que resolrà mancances de tipus estructural i normatiu atenent la seva antiguitat de més de 50 anys.

El projecte ha afectat a l'activitat de la facultat i a la concessió d'explotació del bar-restaurant, atès que l'edifici romandrà tancat per obres fins aproximadament el 28 de febrer de 2026. No hi haurà activitat acadèmica i aquesta es traslladarà de manera temporal a altres instal·lacions de la Universitat. A data d'avui el bar-restaurant de la FCEP està tancat realitzant-se les corresponents obres de rehabilitació.

La rehabilitació de l'edifici té dos objectius principals:

1. Millorar l'eficiència energètica de l'edifici per a augmentar l'estalvi energètic respecte a l'estat actual.
2. Adequar l'edifici a la normativa i requeriments en matèria d'activitats i llicència ambiental.

Per aquest motiu l'inici de l'execució del bar-restaurant de la FCEP, està condicionat a la finalització de les obres de rehabilitació, la previsió és a partir de l'1 de març, però aquesta data podrà variar depenent les obres.

La major part d'estudiants de la FCEP s'han reubicat en espais del Campes Sescelades – ETSE/ETSEQ

Finalitzades les obres de rehabilitació de la Campus Sescelades - FCEP i l'espai del bar estigui operatiu, s'iniciarà la concessió i s'hauran d'incorporar els treballadors suficients per a la correcta execució de la concessió del bar del Camps Sescelades – FCEP.

Màquines de vending

Numero, localització i tipologia de màquines que el concessionari ha d'instal·lar com a mínim al Campus Sescelades – FCEP:

Ubicació màquina	Begudes calentes	Begudes fredes i alimentació
Entrada al bar (Planta 0)	1	1
Total	1	1



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64



Annex 1 D- CAMPUS BELLISSENS- FACULTAT ECONOMIA I EMPRESA

Adreça:

Avinguda de la Universitat, 1
43204 Reus

Usuaris potencials i descripció de l'activitat acadèmica:

El nombre d'usuaris potencials és d'unes 1.792 persones, distribuïts de la següent manera per tipologia de col·lectiu:

Tipus de col·lectiu	Usuaris
Estudiants	1.624
Personal Docent i Investigador (PDI)	126
Personal Tècnic, de Gestió, d'Administració i Serveis (PTGAS)	42
Activitat externes	Variable

L'edifici pel que fa al servei vending obre de dilluns a divendres laborables a les 7:30h i tanca a les 21:30h, en determinats períodes d'exàmens l'edifici del CRAI estarà obert dissabtes i diumenges.

Campus Bellissens, facultats i unitats:

El Campus Bellissens té una oferta acadèmica de 2 facultats diferents, 2 escoles, centre d'estudis, centre de recursos i a banda hi ha diferents unitats de gestió

Facultats	Facultat d'Economia i Empresa Escola Tècnica Superior d'Arquitectura
Centres i instituts de recerca	Centre de Recerca en Economia Industrial i Economia Pública Centre de Ciències Òmiques (COS)
Centres tecnològics i d'innovació	Centre d'R+D+I en Nutrició i Salut Estabulari de la FMCS
Centre de recursos	Centre de Recursos per a l'Aprenentatge i la Investigació (CRAI)
Unitats	Oficina Logística del Campus Bellissens Secretaria de Gestió Acadèmica del Campus Bellissens Unitat de Gestió Administrativa Descentralitzada



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64



Espais:

El bar-restaurant del Campus Bellissens disposa d'una superfície total de 405,99 m².

L'espai consta de menjador, cuina, magatzem, càmera, lavabo/vestidor i una terrassa.

La capacitat aproximada al menjador és de 45 taules i 180 cadires, a la terrassa és de 21 taules i 84 cadires.

S'adjunta el plànol a l'annex 7.

Horari i calendari específic:

Amb caràcter general, el calendari i horaris de servei seran els que es defineixen a l'apartat 2.3 d'aquest plec de preinscripcions tècniques amb les següents particularitats:

Gener - juny Setembre - desembre	Horari específic Dilluns a divendres laborables 8:00h a 17:00h
Juliol	Horari restringit Dilluns a divendres laborables 8:00h a 16:00h

Tipus de servei:

- Bar-cafeteria i restaurant, màquines vending i càtering.
- El servei de bar-cafeteria es prestarà durant tot l'horari de forma ininterrompuda.
- El servei de planxa i plats combinats es farà de 9h a 15:30h.
- La resta de l'horari s'haurà d'oferir, com a mínim, entrepans freds i calents.
- Necessàriament el menjar s'haurà d'elaborar a les pròpies dependències de la concessió.



Inversions i despeses mínimes a realitzar

Segons l'informe de viabilitat com a mínim les despeses que s'han de realitzar abans d'iniciar la concessió són les següents:

- 10.000 euros, si s'escau, referents a llicències, utilatge, equipament auxiliar, taquilles, mobiliari, altes/conexions a la xarxa de subministres i altres que es cregui oportú per a l'execució de la concessió.

Màquines de vending:

Numero, localització i tipologia de màquines que el concessionari ha d'instal·lar, com a mínim, al Campus Bellissens FEE – ETSA - CTNS:

Ubicació màquina	Begudes calentes	Begudes fredes i alimentació
Entrada al bar FEE (Planta 0)	2	2
ETSA (Planta 0)	1	1
CTNS (Planta 0)	1	1
Total	4	4

Numero, localització i tipologia de màquines el concessionari podrà instal·lar, com a mínim, en la Facultat de Medicina i Ciències de la Salut, situada al carrer de Sant Llorenç 21, de Reus.

Ubicació màquina	Begudes calentes	Begudes fredes i alimentació	Begudes fredes aigua 1,5l
Edifici principal (Planta 0)	1	1	1
Total	1	1	1



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64



Annex 2

Llista de menús, productes bàsics i preus màxims (IVA inclòs) pel curs acadèmic 2025-2026

PREU (IVA INCLÒS)
Curs 2025-2026

CAFETERIA

Cafè o cafè descafeïnat	1,10 €
Tallat o tallat descafeïnat	1,20 €
Cafè amb llet o cafè amb llet descafeïnat	1,30 €
Infusió	1,15 €
Batut de xocolata	1,95 €
Suplement llet sense lactosa, de soja, civada, vegetals...	0,15 €
Suplement amb gel	0,10 €

PASTES I VARIS

Croissant	1,40 €
Pastes variades (palmera, ensaïmada, croissant xocolata, donut gran...)	1,80 €
Pastes envasades	1,80 €
Bastonets	1,90 €
Bossa Patates	1,60 €
Xiclets	1,30 €
Caramels Halls o similar	1,60 €

BEGUDES FREDES

Aigua Mineral 50 cl	1,25 €
Aigua Mineral 1,5 l	1,95 €
Llauna refresc 33 cl	1,60 €
Llauna refresc amb sucre 33 cl	1,70 €
Sucs variats 20 cl	1,85 €
Canya cervesa 33 cl / clara	1,85 €
Cervesa mitjana botella vidre 33 cl	1,90 €
Cervesa llauna 33 cl	1,90 €
Cervesa sense alcohol botella vidre 33 cl	1,90 €
Nestea-Aquarius o similar	1,95 €
Suc natural petit 25 cl	2,45 €
Suc natural gran 33 cl	2,85 €
Aigua Vichy Catalan o similar 25 cl	1,50 €



ENTREPANS FREDS PETITS 80 g de pa (barreta o xapata)

Truita de Patates (60 g contingut)	2,05 €
Pernil Dolç (40 g contingut)	2,05 €
Formatge (40 g contingut)	2,05 €
Pernil Salat (40 g contingut)	2,05 €
Tonyina (40 g contingut)	2,05 €
Fuet (40 g contingut)	2,05 €
Xoriço (40 g contingut)	2,05 €
Pernil Dolç i Formatge (50 g contingut)	2,05 €

ENTREPANS FREDS MITJANS 125 g de pa

Truita de Patates (110 g contingut)	3,15 €
Pernil dolç / gall dindi (80 g contingut)	3,30 €
Xoriço (80 g contingut)	3,30 €
Formatge (80 g contingut)	3,65 €
Pernil Salat (80 g contingut)	3,65 €
Tonyina (80 g contingut)	3,65 €
Fuet (80 g contingut)	3,65 €
Pernil Dolç i Formatge (120 g contingut)	3,65 €
Vegetal (120 g contingut)	3,65 €

ENTREPANS CALENTS

Hamburguesa Complerta 75 g i 200 g contingut	4,15 €
Hamburguesa amb formatge 75g pa i 120 g contingut	3,95 €
Bikini	2,80 €
Triki	3,40 €
Bacó 125 g pa i 100 g contingut	3,40 €
Frankfurt 18 cm	2,80 €
Frankfurt 28 cm	4,05 €
Botifarra 125 g pa i 100 g contingut	4,05 €
Llom 125 g pa i 100 g contingut	4,05 €
Suplement formatge o bacó o ceba	0,90 €
Ració patates fregides 139 g	2,65 €
Ració patates fregides 200 g	3,45 €



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

PREU (IVA INCLÒS)
Curs 2025-2026

MENÚS

Menú del dia (got aigua 50cl font aigua mineral)	8,85 €
Mig menú 1er (got aigua 50cl font aigua mineral)	7,05 €
Mig menú 2n (got aigua 50cl font aigua mineral)	8,05 €
Postre del dia	1,40 €
Suplement llauna beguda sense sucre (qualsevol menú)	0,25 €
Suplement llauna beguda ensucrada (qualsevol menú)	0,35 €

VENDING

Cafè	0,65 €
Agua Mineral 50 cl	0,65 €
Llauna Refresc 33 cl	1,25 €
Llauna Refresc amb sucre 33 cl	1,35 €
Nestea-Aquarius o similar 33 cl	1,70 €
Pastes Variades	1,55 €

Annex 3. Relació d'equipament i mobiliari dels bars-restaurants de cada Campus

CAMPUS CATALUNYA		
UBICACIÓ	UNITATS	DESCRIPCIÓ
PASSADÍS ENTRADA	2	Càmera refrigeració
	1	Càmera congelació
HABITACIÓ AIGÜES	1	Descalcificador
	1	Acumulador aigua calenta
	1	Mànega aigua
CUINA OFFICE PLONGE	1	Pica Plonge 2 cubetes
	1	Aixeta tipus dutxa
	1	Estanteria paret inox tubular
	1	Taula inox suport
	1	Mànega aigua
CUINA ZONA RENTAT	1	Taula inox entrada vaixella més estanteria
	1	Aixeta tipus dutxa
	1	Pica 1 cubeta
	1	Tren de rentat
	1	Taula sortida vaixella
	1	Estanteria paret inox tubular
	8	Cistella PVC rentat
	1	Aparell antimosquits elèctric
	1	Campana extractora vapor més filtres inox
CUINA ZONA FREDA	1	Baix mostrador Fagor 3 portes
	1	Pica lavabo per neteja verdures 2 cubetes
	2	Taula treball inox
	1	Aparell clor lliure
	6	Estanteria de paret inox
	1	Neteja mans a pedal
	1	Aparell antimosquits elèctric



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64



UBICACIÓ	UNITATS	DESCRIPCIÓ
CUINA ZONA CALENTA	4	Estanteries de paret inox
	1	Marmiton gas
	1	Planxa gas
	1	Cuina de gas 6 focs
	1	Taula suport inox
	1	Fregidora de 2 cubetes elèctrica
	1	Neteja mans a pedal
	1	Campana extractora més filtres
	1	Nevera sota mostrador 2 portes
	1	Taula treball més pica 1 cubeta
	2	Estanteria paret inox tubular
	1	Bloc self service Corian
SALA SELF-SERVICE	1	Taula Corian entrada safates
	3	Nevera sota mostrador
	1	Placa calenta expositor
	3	Bany maria 3 cubetes g/n
	2	Plaques fredes postres i begudes
	1	Forn pizza
	1	Moble sota mostrador 3 portes
	1	Neteja mans a pedal
	1	Aparell antimosquits elèctric
	2	Nevera per ampolles 4 portes
SALA BARRA	1	Taula suport sota barra amb 1 pica i 2 cubetes
	1	Moble inox suport cafeteria
	1	Aparell antimosquits elèctric
	1	Taula darrera barra inox
	1	Arco congelador
	1	Taula treball inox
	2	Estanteria inox paret
	1	Planxa elèctrica
SALA BARRA PLANXA	1	Campana extractora + filtres inox
	1	Nevera sota mostrador 3 portes
	4	Estanteria paret
	66	Taules cafeteria 70x120
SALA MENJADOR	260	Cadires color blau
	37	Taula 120X70
TERRASSA	148	Cadira terrassa
	7	Para-sol 3x3



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64



CAMPUS SESCELADES - ETSE/ETSEQ		
UBICACIÓ	UNITATS	DESCRIPCIÓ
PASSADÍS ENTRADA	3	Càmera refrigeració
	1	Càmera congelació
HABITACIÓ AIGÜES	1	Descalcificador
	1	Mànega aigua
CUINA OFFICE PLONGE	1	Pica Plonge 2 cubetes
	1	Aixeta tipus dutxa
	2	Estanteria paret inox tubular
	1	Estanteria inox
CUINA ZONA RENTAT	2	Estanteria PVC
	1	Taula inox entrada vaixella més estanteria
	1	Aixeta tipus dutxa
	1	Pica 2 cubetes
	1	Taula sortida vaixella
	1	Estanteria paret inox tubular
	16	Cistella PVC rentat
	1	Estanteria PVC
	1	Aparell antimosquits elèctric
	1	Campana extractora vapor més filtres inox
CUINA ZONA FREDA	1	Caldera de gas
	1	Pica lavabo per neteja verdures 2 cubetes
	1	Aparell clor lliure
	2	Taula treball inox
	3	Estanteria de paret inox
	1	Amassadora pa
	1	Neteja mans a pedal
	1	Aparell antimosquits elèctric
CUINA ZONA CALENTA	2	Estanteries de paret inox
	1	Marmiton gas
	1	Planxa gas
	1	Cuina de gas 6 focs
	2	Taula suport inox
	1	Fregidora de 2 cubetes elèctrica
	1	Neteja mans a pedal
	1	Campana extractora més filtres
	1	Nevera sota mostrador 2 portes
	1	Taula treball més pica 1 cubeta
	1	Aparell antimosquits elèctric



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64



UBICACIÓ	UNITATS	DESCRIPCIÓ
SALA SELF-SERVICE	1	Bloc self service Corian
	1	Taula Corian entrada safates
	3	Nevera sota mostrador
	2	Nevera sobre taula
	1	Placa calenta expositor
	3	Bany maria 3 cubetes g/n
	1	Nevera boteller self-service
	1	Taula caixes
	1	Moble nevera pizzer més màrmol
	1	Forn pizzes 2 plantes
	1	Campana extractora mes filtres
	1	Taula inox més pica neteja mans
	1	Moble sota mostrador 3 portes
	2	Nevera per ampolles 4 portes
SALA BARRA	2	Taula suport sota barra amb 1 pica i 1 cubeta
	1	Moble inox suport cafetera
	1	Aparell antimosquits elèctric
	2	Taula darrera barra inox
	1	Taula treball inox
	2	Estanteria inox paret
SALA BARRA PLANXA	1	Planxa elèctrica
	1	Fregidora sobretaula 2 cubetes elèctrica
	1	Campana extractora més filtres inox
	1	Nevera sota mostrador 3 portes
SALA MENJADOR	110	Taules cafeteria 70x120
	437	Cadires color blau
TERRASSA	57	Taula 120X70
	151	Cadira terrassa
	2	Bancs de fusta
	2	Taules altes per microones
	5	Jardineres de fusta



CAMPUS SESCELADES -FCEP		
UBICACIÓ	UNITATS	DESCRIPCIÓ
MAGATZEM	1	Càmera congelació
	1	Càmera refrigeració
CUINA OFFICE PLONGE	1	Pica Plonge 2 cubetes
	1	Aixeta tipus dutxa
	1	Estanteria paret inox tubular
	1	Descalcificador
	1	Neteja mans a pedal
CUINA ZONA FREDA	1	Taula de treball inox
	2	Estanteria paret inox
CUINA ZONA CALENTA	1	Campana extractora més filtres inox
	1	Taula suport forns
CUINA ZONA RENTAT	1	Taula inox entrada vaixella amb pica
	1	Aixeta tipus dutxa
	1	Rentavaixelles capota
	1	Taula sortida vaixella
	4	Cistella PVC rentat
	1	Aparell antimosquits elèctric
SALA BARRA	1	Aparell antimosquits elèctric



CAMPUS BELLISSENS		
UBICACIÓ	UNITATS	DESCRIPCIÓ
MAGATZEM	2	Càmeres frigorífiques
	1	Càmera congelació
	1	Descalcificador
	1	Escalfador de gas
	1	Aparell antimosquits elèctric
CUINA OFFICE- PLONGE	1	Pica Plonge 2 cubetes
	1	Aixeta tipus dutxa
	1	Estanteria paret inox tubular
	1	Estanteria enmagatzamen inox varilla
CUINA ZONA FRED	1	Taula de treball inox amb pica per neteja verdures 2 cubetes
	2	Estanteries paret inox
	1	Neteja mans a pedal
CUINA ZONA CALENTA	1	Fregidora 2 cubetes
	1	Cuina a gas, 6 focs
	1	Taula suport neutre inox
	1	Taula treball inox
	1	Campana extractora + filtres inox
	1	Taula suport inox
	2	Estanteries de paret inox
	1	Planxa 2 focs
CUINA ZONA PLANXA	1	Taula suport inox
	1	Moble nevera pizzes
	1	Estanteries de paret inox
	1	Campana extractora
	1	Taula inox entrada vaixella
CUINA ZONA RENTAT	1	Aixeta tipus dutxa
	1	Rentavaixelles frontal
	1	Taula sortida vaixella
	1	Estanteria paret tubular inox
	4	Cistella PVC rentat
	2	Taula inox suport vaixella
	1	Aparell antimosquits elèctric



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=138fe9856cdf7b64>



UBICACIÓ	UNITATS	DESCRIPCIÓ
SALA EXPOSITOR MENJAR	1	Bloc inox expositor menjar
	1	Placa freda amanides
	1	Bany maria 2 cubetes g/n
	1	Bany maria 4 cubetes g/n
	1	Placa freda postres
	1	Taula inox caixa
SALA BARRA	2	Nevera per ampolles 4 portes
	1	Taula suport sota barra amb 1 pica i 1 cubeta
	1	Moble inox suport cafeteria
	1	Aparell antimosquits elèctric
	1	Sobre llarg barra inox
SALA TAULES	45	Taules cafeteria 70X120 cm
	180	Cadires color blau
TERRASSA	21	Taula 70X120
	84	Cadira terrassa exterior
	4	Para-sol 3x3
	4	Jardineres de fusta
	1	Jardinera PVC oliver



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64



Annex 4. Llistat de productes de producció ecològica

Productes certificats en agricultura i ramaderia ecològica
Carn (oví, boví, cabrum, porcí i aviram)
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



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64



Annex 5. Estudi de viabilitat econòmic-financer

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça:
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=138fe9856cdf7b64>

Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça:
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=138fe9856cdf7b64>

FAURA-CASAS, AUDITORS CONSULTORS, SL. CIF: B-58671710 Societat inscrita al Registre Mercantil de Barcelona. Tom 21218, Foli 002, Full número B-18277, Inscripció 2ª



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

Estudi de viabilitat econòmic-financer de la concessió
del servei de bar-cafeteria, restaurant i vending del:

CAMPUS CATALUNYA

CAMPUS SESCELADES- Escola Tècnica Superior d'Enginyeria /

Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Química

CAMPUS SESCELADES- Facultat de Ciències de l'Educació i Psicologia

CAMPUS BELLISENS - Facultat d'Economia i Empresa

de la **Universitat Rovira i Virgili**

(10 anys sense possibilitat de pròrroga)

Protocol número C-18.135

An independent member of



Còrsega, 299, 6a. 08008 Barcelona · Tel. 902 28 28 30 - 934 816 469 · Paseo de la Castellana, 123, 9º C 28046 Madrid · Tel. 910 321 805
www.faura-casas.com · faura-casas@faura-casas.com
Barcelona Madrid Manresa

Signat per: David Garcia Baiges

Càrrec: Tècnic de Compres

Data: 17-12-2024 09:19:12

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 27 de la Ley 39/2015, de 2 de Octubre. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección <http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do>



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64



ÍNDEX

1. INTRODUCCIÓ	2
1.1. Antecedents	2
1.2. Model de negoci	3
1.3. Objecte de l'anàlisi.....	3
1.4. Metodologia aplicada.....	3
1.5. Dades facilitades per l'operador actual del servei.....	5
1.6. Plantilla actual prestadora del servei.....	5
1.7. Previsió d'inversions.....	8
2. RESULTATS DE L'ESTUDI.....	8
3. CONCLUSIONS.....	9
ANNEX	10



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=138fe9856cdf7b64>



1. INTRODUCCIÓ

1.1. Antecedents

La Universitat Rovira i Virgili (en endavant, la Universitat) ha previst treure en règim de concessió, l'explotació del servei de bar-cafeteria, restaurant i vending de:

- ✓ CAMPUS CATALUNYA
- ✓ CAMPUS SESCELADES- Escola Tècnica Superior d'Enginyeria - Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Química (ETSE/ETSEQ)
- ✓ CAMPUS SESCELADES- Facultats de Ciències de l'Educació i Psicologia (FCEP)
- ✓ CAMPUS BELLISENS - Facultat d'Economia i Empresa (FEE)

La durada de la concessió està prevista per un període de 10 anys, sense possibilitat de 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 conclouguin 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 pròrroques), com a contraprestació dels serveis objecte del mateix.



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=138fe9856cdf7b64>



1.2. Model de negoci

El model de negoci que contempla el present estudi no presenta alteracions en relació a l'activitat i horaris que es realitzen actualment al Campus Catalunya, Campus Sescelades (ETSE/ETSQ) i Campus Sescelades (FCEP).

En relació al model de negoci de l'establiment situat al Campus Bellisens, Facultat d'Economia i Empresa, s'ha observat que actualment la demanda d'aquest servei en horari de tarda és molt reduïda, sent en la major part fàcilment coberta amb les màquines de vending (aigües, cafès ...). Als efectes de fer sostenible el servei sense impactar de forma significativa en el servei, el present estudi contempla que l'horari d'obertura únicament de 8 a 17 hores.

1.3. 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.

1.4. Metodologia aplicada

S'ha realitzat un pla de negoci per un període de 10 anys, el qual compren la durada inicial del contracte, sense avaluar possibles pròrrogues.

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

- Les dades d'ingressos i despeses de l'exercici 2023 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.
- Anàlisi dels efectes recollits en els plecs de condicions tècniques i administratives que regeixen la licitació per aquells aspectes que impactin de manera significativa en el model de negoci
- Plantilla prestadora del servei a novembre de 2024
- Previsió necessitats d'inversió



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=138fe9856cdf7b64>



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 2023.

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 6%.

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

Tots els imports del present document es presenten sense incorporar l'impost sobre el valor afegit.

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 2024-2026, així com de determinades variables que puguin afectar a l'activitat concessionada.

Costos variables

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

En relació als costos energètics, com a conseqüència les inversions en climatització centralitzada que assumirà la Universitat, es preveu que la despesa elèctrica es redueix en aproximadament el 30 %.

Despeses de Personal

Referent a les despeses de personal, s'ha considerat:

- Pels establiments que mantenen l'activitat i horari, el nombre d'efectius necessaris s'estima igual al empleat per l'operador actual, en base a la plantilla comunicada a novembre de 2024.
- En el cas dels efectius necessaris per l'establiment situat al Campus Bellisens, Facultat d'Economia i Empresa, en tant que el model de negoci contempla el servei de cafeteria fins a les 17h, les necessitats d'efectius dels 3 tres actuals passa a 2.
- S'ha considerat les condicions laborals establertes a la Resolució de 10 de novembre de 2022 de la Direcció General de Treball per la que es registra i publica el Conveni col·lectiu de restauració col·lectiva, així com l'estimació de l'impacte de la clàusula de revisió salarial del període 2022 a 2024 a realitzar a l'exercici 2024
- En termes generals, es considera que les retribucions actuals es realitzen de conformitat a retribucions de mercat. Tanmateix, en el cas d'observar-se alguna retribució que presenta un diferencial significatiu en relació a les retribucions de d'altres establiments per categories similars, s'ha considerat aquestes últimes.



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=138fe9856cdf7b64>



- No es considera en el present estudi cap indemnització per reestructuració de la plantilla. En el cas que l'adjudicatari com a decisió empresarial fes alguna, hi aniria a càrrec del seu benefici industrial.
- Les actualitzacions retributives s'han fet en base l'IPC estimat pel període d'execució del contracte.

Ingressos

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 2023.

En el cas de l'establiment situat al Campus Bellisens, Facultat d'Economia i Empresa, s'ha considerat l'efecte de reduir l'horari del servei, quedant establert únicament de 8h a 17 hores.

Inversions i necessitats de finançament

Han estat avaluades les necessitats d'inversió pels propers exercicis, incorporant únicament en el present estudi aquelles que aniran a càrrec del concessionari. Igualment, s'ha estimat el cost de les necessitats de finançament per cobrir els desequilibris de tresoreria. El cost financer s'ha calculat tenint en compte les previsions d'euríbor del Banc d'Espanya, afegint un marge de mercat.

1.5. Dades facilitades per l'operador actual del servei

Segons comunica l'entitat prestadora del servei actual, els ingressos i despeses associats a l'exercici 2023 pels establiments objecte de concessió han estat els següents:

	COMPTA EXPLOTACIÓ EXERCICI 2023				TOTAL
	SESCELADES- FCEP	CATALUNYA	SESCELADES- ETSE	BELLISENS	
Ingressos	108.450	504.066	574.953	126.058	1.313.527
Aprovisionaments	-31.033	-154.508	-159.765	-36.686	-381.992
Personal	-48.515	-195.221	-286.860	-65.944	-596.540
Altres despeses	-28.742	-93.256	-126.083	-32.276	-280.357
Amortitzacions	-2.449	-6.451	-14.315	-2.391	-25.606
Rtat explotació	-2.290	54.630	-12.069	-11.239	29.032

1.6. Plantilla actual prestadora del servei

La plantilla comunicada pel concessionari actual al mes de novembre de 2024 dels serveis objecte de concessió és la següent:



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=138fe9856cdf7b64>



CAMPUS	CATEGORIA	TIPUS DE CONTRACTE	JORNADA	DATA ANTIGUITAT	MESOS DE TREBALL	SALARI BRUT ANUAL 2024 NO INCLOU SEG.SOCIAL
SESCELADES - ETSE/ETSEQ	Cambrer	100 - fixe	100%	09/09/2013	12	25.539
	Encarregat	100 - fixe	100%	13/11/1995	12	67.123
	Ajudant de cuina	300 - fixe discontinu	100%	04/09/2006	10	16.102
	2n cap de cuina	300 - fixe discontinu	100%	12/09/2022	10	21.956
	Ajudant de cambrer - reducció jornada cura fills menors de 12 anys	300 - fixe discontinu	80%	28/08/2006	10	12.881
	Ajudant de cambrer	300 - fixe discontinu	100%	04/09/2006	10	16.102
	Ajudant de cambrer	300 - fixe discontinu	100%	20/11/2023	10	16.102
	Ajudant de pizzer	300 - fixe discontinu	100%	30/08/2004	10	16.657
	Ajudant de cambrer	300 - fixe discontinu	100%	07/09/2009	10	16.102
	Ajudant de cambrer	300 - fixe discontinu	100%	30/08/2024	10	16.102
	Office (neteja plats)	300 - fixe discontinu	100%	14/10/2024	10	16.102
	Ajudant de cambrer	300 - fixe discontinu	100%	18/09/2023	10	16.102
SESCELADES - ETSE/ETSEQ	Cap de cuina / baixa mèdica malaltia comú des del 19-09-23	100 - fixe	100%	30/08/1999	12	30.714
	Ajudant de cambrer / baixa mèdica malaltia comú des del 13-11-23	300 - fixe discontinu	100%	19/09/2022	10	16.102
	Ajudant de cambrer / baixa mèdica malaltia comú des del 02-06-24	300 - fixe discontinu	100%	19/09/2023	10	16.102
CATALUNYA	Ajudant de cuina	300 - fixe discontinu	100%	12/09/2006	10	16.102
	Ajudant de cambrer	300 - fixe discontinu	100%	08/01/2024	10	16.102
	Cap de cuina	100 - fixe	100%	30/08/2004	12	29.514
	Encarregat	100 - fixe	100%	30/09/1996	12	27.893
	Cambrer	300 - fixe discontinu	100%	30/08/1999	10	19.282
	Ajudant de cambrer	300 - fixe discontinu	100%	12/09/2022	10	16.102
	Ajudant de cambrer	300 - fixe discontinu	100%	16/11/2022	10	16.102
	Ajudant de cuina	300 - fixe discontinu	100%	29/08/2005	10	16.102
CATALUNYA	Ajudant de cambrer esgotament IT (baixa 16-01-23 al 30-06-24)	300 - fixe discontinu	100%	28/08/2006	10	14.858
BELLISSENS	Cambrer	300 - fixe discontinu	100%	31/08/2009	10	19.282
	Cambrer	300 - fixe discontinu	100%	01/04/2007	10	19.282
	Encarregat	300 - fixe discontinu	100%	30/08/2004	10	22.368

A data del present estudi, com a conseqüència de les obres de rehabilitació de la FCEP del Campus Sescelades, el bar no està operatiu. L'activitat acadèmica ha estat traslladada a d'altres espais de la Universitat. La major part d'estudiants de la FCEP del Campus Sescelades s'han reubicat en espais del Campus Sescelades – ETSE/ETSEQ. El concessionari actual ha reubicat el personal que prestava serveis en el bar de la FCEP.

Els plecs contemplen que finalitzades les obres de rehabilitació de la Campus Sescelades - FCEP i l'espai del bar estigui operatiu, s'iniciarà la concessió i s'hauran d'incorporar els treballadors suficients per a la correcta execució de la concessió del bar del Camps Sescelades – FCEP

En conseqüència, el present estudi contempla la reubicació del personal que prestava serveis inicialment en el Campus Sescelades - FCEP una vegada finalitzades les obres.



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=138fe9856cdf7b64>



A efectes del present estudi, s'ha considerat les següents necessitats de personal i retribucions:

CATEGORIA	CONTRACTE	JORNADA	MESOS DE TREBALL	SALARI BRUT ANUAL 2025
Cambrer	100 - fixe	100%	12	26.471
Encarregat	100 - fixe	100%	12	49.698
Ajudant de cuina	300 - fixe discontinu	100%	10	16.690
Cap de cuina	300 - fixe discontinu	100%	10	30.592
Ajudant de cambrer	300 - fixe discontinu	80%	10	13.352
Ajudant de cambrer	300 - fixe discontinu	100%	10	16.690
Ajudant de cambrer	300 - fixe discontinu	100%	10	16.690
Ajudant de pizzer	300 - fixe discontinu	100%	10	17.265
Ajudant de cambrer	300 - fixe discontinu	100%	10	16.690
Office (neteja plats)	300 - fixe discontinu	100%	10	16.690
SESCELADES- ETSE-ETSEQ				220.825
Cambrer	300 - fixe discontinu	100%	10	19.985
Ajudant de cambrer	300 - fixe discontinu	100%	10	16.690
SESCELADES - FCEP				36.675
Ajudant de cuina	300 - fixe discontinu	100%	10	16.689
Ajudant de cambrer	300 - fixe discontinu	100%	10	16.689
Cap de cuina	100 - fixe	100%	12	30.592
Encarregat	100 - fixe	100%	12	28.911
Cambrer	300 - fixe discontinu	100%	10	19.985
Ajudant de cambrer	300 - fixe discontinu	100%	10	16.690
Ajudant de cambrer	300 - fixe discontinu	100%	10	16.690
Ajudant de cuina	300 - fixe discontinu	100%	10	16.690
CATALUNYA				162.936
Encarregat	300 - fixe discontinu	100%	10	23.185
Cambrer	300 - fixe discontinu	100%	10	19.985
BELLISSENS				43.170



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça:
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=138fe9856cdf7b64>



1.7. Previsió d'inversions

La universitat ha fet un anàlisi de les necessitats d'inversió valorades juntament amb l'actual concessionari. Addicionalment s'ha considerat d'altres conceptes com són llicències, accessoris, utilitatge ...

El detall de les inversions previstes són les següents:

CAMPUS	INVERSIONS
Sescelades- FCEP	24.950
Catalunya	18.000
Sescelades- ETSE	48.000
Bellisens	11.000
Total	101.950

El pla de negoci ha contemplat la seva recuperació durant el període d'execució del contracte.

Les inversions que assumirà la universitat, com seria la climatització centralitzada, no ha estat contemplada en el pla de negocis.

2. RESULTATS DE L'ESTUDI

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

PROJECCIONS	SESCELADES- FCEP	CATALUNYA	SESCELADES- ETSE	BELLISENS	TOTAL
Ingressos	1.231.657	5.655.895	6.353.802	1.367.641	14.608.994
Compres	348.209	1.733.663	1.809.701	398.016	4.289.589
Despeses de personal	510.797	2.269.317	3.071.470	601.259	6.452.843
Altres despeses	169.254	511.963	672.055	208.449	1.561.721
Amortitzacions	25.624	18.486	49.296	11.297	104.703
Despeses Generals	63.233	272.006	336.151	73.141	744.531
Benefici industrial	63.233	272.006	336.151	73.141	744.531
Resultat d'explotació	51.306	578.455	78.977	2.337	711.076

Com annex al present informe es detallen les previsions realitzades per cada establiment.



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça:
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=138fe9856cdf7b64>

FAURA-CASAS, AUDITORS CONSULTORS, S.L. CIF: B-58671710 Societat inscrita al Registre Mercantil de Barcelona. Tom 21218, Foli 002, Full número B-18277, Inscripció 2ª



Valor estimat del contracte

Als efectes de determinar el valor estimat del contracte, s'ha considerat la previsió d'ingressos del període de vigència inicial de 10 anys, sense possibilitat de pròrroga. El resultat de les projeccions obtingudes han estat les següents:

Any 1	1.362.545
Any 2	1.385.709
Any 3	1.406.494
Any 4	1.427.592
Any 5	1.449.006
Any 6	1.470.741
Any 7	1.492.802
Any 8	1.515.194
Any 9	1.537.922
Any 10	1.560.991
Valor estimat de contracte	14.608.994

3. CONCLUSIONS

El Valor estimat del contracte s'establiria en **14.608.994** euros.

Barcelona, 3 de desembre de 2024

Faura-Casas, Auditors Consultors, S.L.

Pere Ruiz Espinós

-Soci-

An independent member of





Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça:
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificador/CopiaAutentica.do?codigoVerificacion=138fe9856cdf7b64>



ANNEX

SESCELADES- FCEP	ANY 1	ANY 2	ANY 3	ANY 4	ANY 5	ANY 6	ANY 7	ANY 8	ANY 9	ANY 10	TOTAL
Ingressos	114.874	116.826	118.579	120.358	122.163	123.995	125.855	127.743	129.659	131.604	1.231.657
Compres	32.477	33.029	33.524	34.027	34.537	35.055	35.581	36.115	36.657	37.207	348.209
Despeses de personal	47.641	48.451	49.177	49.915	50.664	51.424	52.195	52.978	53.773	54.579	510.797
Altres despeses	15.990	16.033	16.273	16.518	16.765	17.017	17.272	17.531	17.794	18.061	169.254
Amortitzacions	2.562	2.562	2.562	2.562	2.562	2.562	2.562	2.562	2.562	2.562	25.624
Despeses Generals	5.920	6.004	6.092	6.181	6.272	6.364	6.457	6.551	6.647	6.745	63.233
Benefici industrial	5.920	6.004	6.092	6.181	6.272	6.364	6.457	6.551	6.647	6.745	63.233
Resultat	4.363	4.743	4.857	4.973	5.091	5.210	5.331	5.454	5.579	5.706	51.306

CATALUNYA	ANY 1	ANY 2	ANY 3	ANY 4	ANY 5	ANY 6	ANY 7	ANY 8	ANY 9	ANY 10	TOTAL
Ingressos	527.512	536.479	544.526	552.694	560.985	569.400	577.941	586.610	595.409	604.340	5.655.895
Compres	161.695	164.443	166.910	169.414	171.955	174.534	177.152	179.809	182.507	185.244	1.733.663
Despeses de personal	211.654	215.252	218.481	221.758	225.084	228.460	231.887	235.366	238.896	242.480	2.269.317
Altres despeses	47.750	48.561	49.290	50.029	50.779	51.541	52.314	53.099	53.895	54.704	511.963
Amortitzacions	1.849	1.849	1.849	1.849	1.849	1.849	1.849	1.849	1.849	1.849	18.486
Despeses Generals	25.377	25.806	26.192	26.583	26.980	27.383	27.792	28.207	28.629	29.057	272.006
Benefici industrial	25.377	25.806	26.192	26.583	26.980	27.383	27.792	28.207	28.629	29.057	272.006
Resultat	53.812	54.762	55.614	56.479	57.358	58.249	59.154	60.072	61.004	61.951	578.455

SESCELADES- ETSE	ANY 1	ANY 2	ANY 3	ANY 4	ANY 5	ANY 6	ANY 7	ANY 8	ANY 9	ANY 10	TOTAL
Ingressos	592.604	602.678	611.718	620.894	630.207	639.660	649.255	658.994	668.879	678.912	6.353.802
Compres	168.786	171.656	174.231	176.844	179.497	182.189	184.922	187.696	190.511	193.369	1.809.701
Despeses de personal	286.247	291.244	295.746	300.182	304.685	309.255	313.894	318.603	323.382	328.232	3.071.470
Altres despeses	62.681	63.746	64.703	65.673	66.658	67.658	68.673	69.703	70.749	71.810	672.055
Amortitzacions	4.930	4.930	4.930	4.930	4.930	4.930	4.930	4.930	4.930	4.930	49.296
Despeses Generals	31.359	31.895	32.377	32.858	33.346	33.842	34.345	34.856	35.374	35.900	336.151
Benefici industrial	31.359	31.895	32.377	32.858	33.346	33.842	34.345	34.856	35.374	35.900	336.151
Resultat	7.242	7.313	7.356	7.549	7.745	7.944	8.146	8.351	8.559	8.771	78.977



Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça:
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificador/CopiaAutentica.do?codigoVerificacion=138fe9856cdf7b64>



BELLISENS	ANY 1	ANY 2	ANY 3	ANY 4	ANY 5	ANY 6	ANY 7	ANY 8	ANY 9	ANY 10	TOTAL
Ingressos	127.557	129.725	131.671	133.646	135.651	137.685	139.751	141.847	143.975	146.134	1.367.641
Compres	37.122	37.753	38.319	38.894	39.478	40.070	40.671	41.281	41.900	42.529	398.016
Despeses de personal	56.078	57.031	57.887	58.755	59.636	60.531	61.439	62.361	63.296	64.245	601.259
Altres despeses	19.442	19.772	20.069	20.370	20.675	20.985	21.300	21.620	21.944	22.273	208.449
Amortitzacions	1.130	1.130	1.130	1.130	1.130	1.130	1.130	1.130	1.130	1.130	11.297
Despeses Generals	6.826	6.941	7.044	7.149	7.255	7.363	7.472	7.583	7.696	7.811	73.141
Benefici industrial	6.826	6.941	7.044	7.149	7.255	7.363	7.472	7.583	7.696	7.811	73.141
Resultat	133	157	178	200	222	244	266	289	313	336	2.337

TOTAL	ANY 1	ANY 2	ANY 3	ANY 4	ANY 5	ANY 6	ANY 7	ANY 8	ANY 9	ANY 10	TOTAL
Ingressos	1.362.545	1.385.709	1.406.494	1.427.592	1.449.006	1.470.741	1.492.802	1.515.194	1.537.922	1.560.991	14.608.994
Compres	400.080	406.881	412.984	419.179	425.467	431.849	438.326	444.901	451.575	458.348	4.289.589
Despeses de personal	601.619	611.978	621.291	630.610	640.069	649.670	659.415	669.307	679.346	689.536	6.452.843
Altres despeses	145.862	148.113	150.334	152.589	154.878	157.201	159.559	161.953	164.382	166.848	1.561.721
Amortitzacions	10.470	10.470	10.470	10.470	10.470	10.470	10.470	10.470	10.470	10.470	104.703
Despeses Generals	69.482	70.647	71.705	72.771	73.853	74.951	76.066	77.198	78.346	79.512	744.531
Benefici industrial	69.482	70.647	71.705	72.771	73.853	74.951	76.066	77.198	78.346	79.512	744.531
Resultat	65.550	66.974	68.005	69.201	70.415	71.647	72.898	74.167	75.456	76.763	711.076

Annex 6. Relació de personal a subrogar

Conveni col·lectiu interprovincial del sector de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya (codi de conveni núm. 79000275011992).

CAMPUS CATALUNYA							
TREBALLADOR	CATEGORIA	TIPUS DE CONTRACTE	JORNADA	DATA ANTIGUITAT	PAGUES PRORRATEJADES	MESOS DE TREBALL	SALARI BRUT ANUAL 2024 (no inclou Seg.Social)
EPV	Encarregat	100 - fixe	100%	30/09/1996	SI	12	27.893,16 €
JBM	Cap de cuina	100 - fixe	100%	30/08/2004	SI	12	29.514,24 €
JMM	Cambrer	300 - fixe discontinu	100%	30/08/1999	SI	10	19.281,60 €
MCGG	Ajudant de cuina	300 - fixe discontinu	100%	12/09/2006	SI	10	16.101,70 €
JGT	Ajudant de cuina	300 - fixe discontinu	100%	29/08/2005	SI	10	16.101,90 €
CMS	Ajudant de cambrer	300 - fixe discontinu	100%	08/01/2024	SI	10	16.101,70 €
CGM	Ajudant de cambrer	300 - fixe discontinu	100%	12/09/2022	SI	10	16.101,90 €
SSM	Ajudant de cambrer	300 - fixe discontinu	100%	16/11/2022	SI	10	16.101,90 €
FCO	Ajudant de cambrer agotament IT (baixa 16-01-23 al 30-06-24)	300 - fixe discontinu	100%	28/08/2006	SI	10	14.857,70 €



CAMPUS SESCELADES (ETSE/ETSEQ)							
TREBALLADOR	CATEGORIA	TIPUS DE CONTRACTE	JORNADA	DATA ANTIGUITAT	PAGUES PRORRATEJADES	MESOS DE TREBALL	SALARI BRUT ANUAL 2024 (no inclou Seg. Social)
PBB	Encarregat	100 - fixe	100%	13/11/1995	SI	12	67.122,72 €
IPG	2n cap de cuina	300 - fixe discontinu	100%	12/09/2022	SI	10	21.956,10 €
MCA	Ajudant de cuina	300 - fixe discontinu	100%	04/09/2006	SI	10	16.101,90 €
ASC	Cambrer	100 - fixe	100%	09/09/2013	SI	12	25.539,12 €
OGM	Ajudant de cambrer - reducció jornada cura fills menors de 12 anys	300 - fixe discontinu	80%	28/08/2006	SI	10	12.881,40 €
LLFC	Ajudant de cambrer	300 - fixe discontinu	100%	04/09/2006	SI	10	16.101,90 €
RTK	Ajudant de cambrer	300 - fixe discontinu	100%	20/11/2023	SI	10	16.101,90 €
JCC	Ajudant de pizzer	300 - fixe discontinu	100%	30/08/2004	SI	10	16.656,60 €
AOI	Ajudant de cambrer	300 - fixe discontinu	100%	07/09/2009	SI	10	16.101,90 €
DGR	Ajudant de cambrer	300 - fixe discontinu	100%	30/08/2024	SI	10	16.101,90 €
RPV	Ajudant de cambrer	300 - fixe discontinu	100%	18/09/2023	SI	10	16.101,90 €
MBPK	Office (neteja plats)	300 - fixe discontinu	100%	14/10/2024	SI	10	16.101,90 €
PSBG	Cap de cuina / baixa mèdica enfermetat comú des del 19-09-23	100 - fixe	100%	30/08/1999	SI	12	30.713,76 €
YDG	Ajudant de cambrer / baixa mèdica enfermetat comú des del 13-11-23	300 - fixe discontinu	100%	19/09/2022	SI	10	16.101,90 €
MVM	Ajudant de cambrer / baixa mèdica enfermetat comú des del 02-06-24	300 - fixe discontinu	100%	19/09/2023	SI	10	16.101,90 €



CAMPUS BELLISSENS							
TREBALLADOR	CATEGORIA	TIPUS DE CONTRACTE	JORNADA	DATA ANTIGUITAT	PAGUES PRORRATEJADES	MESOS DE TREBALL	SALARI BRUT ANUAL 2024 (no inclou Seg. Social)
CGM	Encarregat	300 - fixe discontinu	100%	30/08/2004	SI	10	22.368,30 €
NMNP	Cambrer	300 - fixe discontinu	100%	31/08/2009	SI	10	19.281,60 €
RLAC	Cambrer	300 - fixe discontinu	100%	01/04/2007	SI	10	15.425,28 €

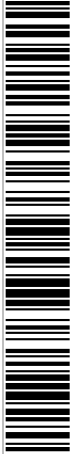


Annex 7. Plànols



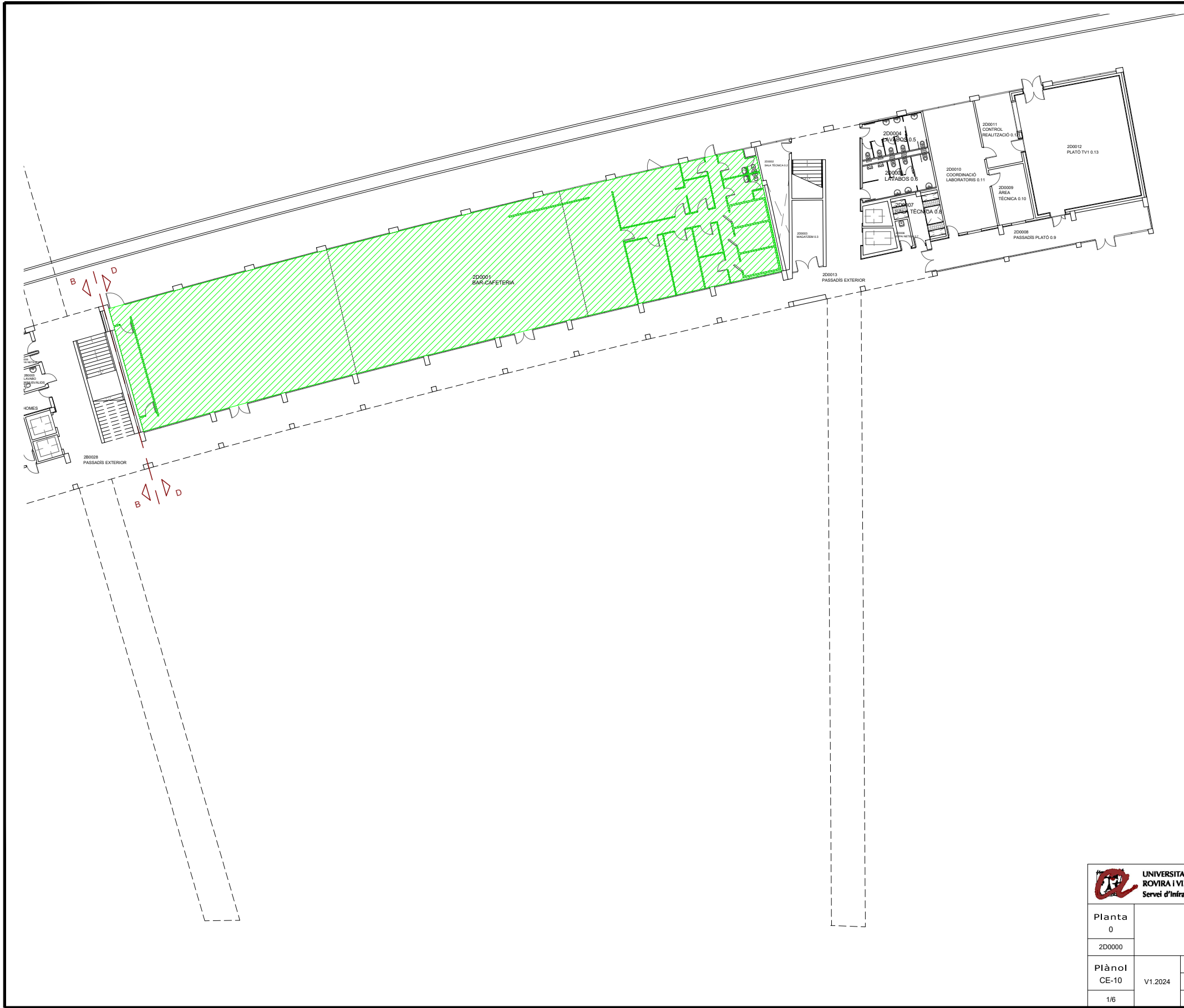
Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça:
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=138fe9856cdf7b64>

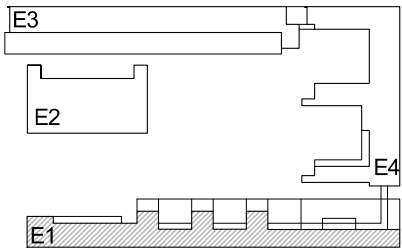
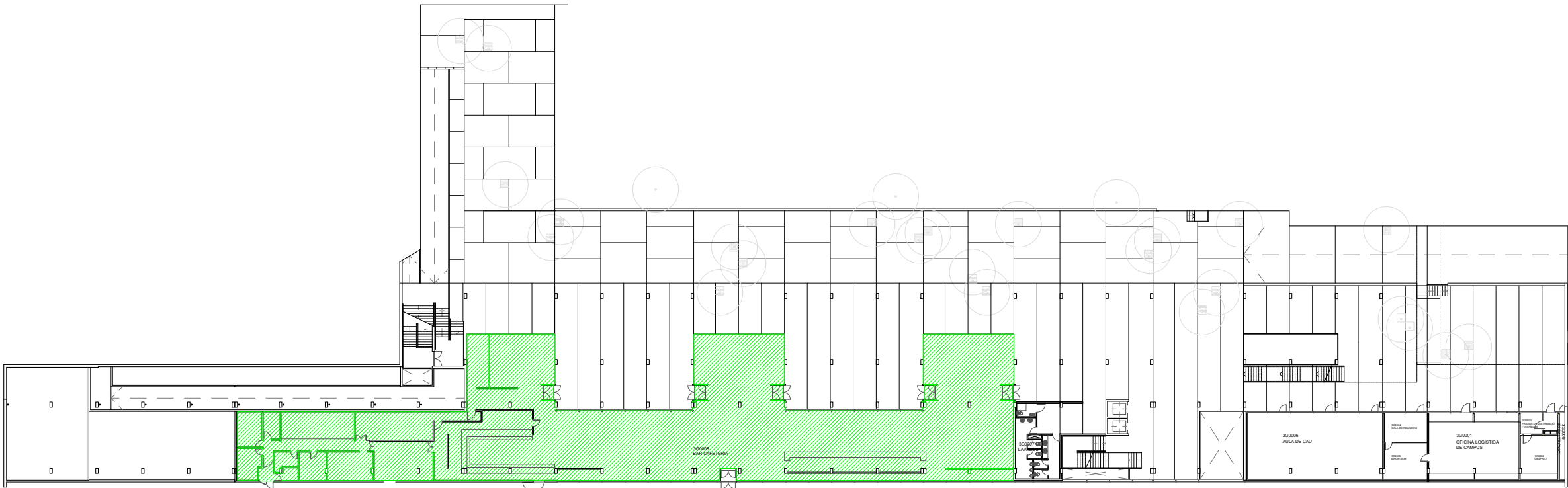


Codi de verificació: 138fe9856cdf7b64

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigp/verificacion=138fe9856cdf7b64>



 UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI Servei d'Infraestructures		D - A2 CAMPUS CATALUNYA TARRAGONA	
Planta 0	BAR - CAFETERIA		
2D0000			
Plànol CE-10	V1.2024	Data revisió: Octubre 2024	Escala A3: 1/300
1/6		Dibuixat per: A. Garcia	
		Revisat per: A. Arrufat	



		UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI Servei d'Infraestructures		E1 - ETSE/Q CAMPUS SESCELADES TARRAGONA	
Planta 0		BAR-CAFETERIA			
3G0000					
Plànol CE-02		V1.2024	Data revisió: Octubre 2024		Escala A3: 1/500 
			Dibuixat per: A. Garcia		
03/06			Revisat per: S. Deosdad		

