Machine Translated by Google

UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE REGULA LA CONCESIÓN DE SERVICIO DE BAR-CAFETERÍA Y RESTAURANTE, SERVICIO DE VENDING Y CATERING EN LOS CAMPUS CATALUÑA, SESCELADAS Y BELLIZENES DE LA UNIVERSIDAD ROVIRA Y VIRGILI

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se Copia Auténtica según el artículo 27 de la Ley 39/2015, de 2 de Octubre.
dirección http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Machine Translated by Google

UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI

1. INTRODUCCIÓN 3

1.1. OBJETO 3

2. SERVICIO DE BAR, CAFETERÍA Y RESTAURANTE 4

2.1. USUARIOS POTENCIALES 4

2.2. LOCALES 4

2.3. CALENDARIO Y HORARIOS 4

2.4. 5

2.5. OBLIGACIONES ALIMENTARIAS, ... 8 2.6 .

OBLIGACIONES DE HIGIENE Y SANITARIAS 10

2.7. OBLIGACIONES MEDIOAMBIENTALES Y DE SOSTENIBILIDAD 11

2.8. OBLIGACIONES RELATIVAS EN EL LOCAL Y LAS INSTALACIONES 13

2.9. PÓLIZA DE SEGURO 16

2.10. REPERCUSIÓN CONSUMOS ENERGÉTICOS 16

2.11. 17

2.12. PERSONAL DE SERVICIO 19

2.13. PRECIOS DE LOS MENÚS Y PRODUCTOS BÁSICOS DE BAR, CAFETERÍA Y RESTAURANTE 19

2.14. LEGALIZACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO ..... .

2.15. MICROONDAS 22

3. SERVICIO DE MÁQUINAS EN RÉGIMEN DE AUTOSERVICIO (VENDING) 22

3.1. ..... 24 3.2.

..... 25

3.3. PRECIOS DE LOS PRODUCTOS DE VENDING 28

4. SERVICIO DE CATERING 29

ANEXO 1. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE CADA CAMPUS 31

ANEXO 2 LISTA DE MENÚS, PRODUCTOS BÁSICOS Y PRECIOS MÁXIMOS (IVA INCLUIDO) POR EL CURSO ACADÉMICO 2025-2026 46

ANEXO 3. RELACIÓN DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO DE LOS BARES-RESTAURANTES DE CADA CAMPUS 49

ANEXO 4. LISTADO DE PRODUCTOS DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA 56

ANEXO 5. ESTUDIO DE VIABILIDAD ECONÓMICO-FINANCIERO 57

ANEXO 6. RELACIÓN DE PERSONAL A SUBROGAR 70

ANEXO 7. PLANOS 73

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

1. INTRODUCCIÓN

La gestión del servicio de los bares, cafeterías y máquinas de vending de la Universidad Rovira i Virgili, en lo sucesivo URV, se lleva a cabo a través de la concesión de servicio a una empresa del sector.
La misión de los bares y cafeterías es dar un servicio de calidad (higiene, sanidad, nutrición, gastronomía y atención al cliente) a la comunidad universitaria (personal docente e investigador, personal técnico de gestión, servicios y administración, y estudiantes) y al personal visitante o en tránsito, y adaptarse a sus necesidades.

Este servicio no es, por tanto, un servicio privado corriente sino que, aunque lo gestiona el concesionario, debe someterse a los criterios de calidad y de gestión que fija la URV a través de este pliego.

1.1 Objeto

El objeto de este pliego es establecer las condiciones técnicas, sanitarias, de responsabilidad social, de sostenibilidad y de calidad en las que se llevará a cabo la explotación de los servicios de bar, cafetería, restaurante, servicio de vending y catering según las necesidades de los diferentes centros, repartidos en:

- Campus Cataluña
- Campus Sescelades – Escuela Técnica Superior de Ingeniería/ – Escuela Técnica Superior de Ingeniería Química (ETSE/ETSEQ)
- Campus Sescelades -Facultad de Ciencias de la Educación y Psicología (FCEP)
- Campus Bellissens - Facultad de Economía y Empresa (FEE)

Los licitadores deben presentar y proponer el modelo de servicios que mejor se adapte a los requerimientos de los usuarios, condiciones de los espacios y posibles alternativas en la gestión y tipologías de servicios, de acuerdo con las condiciones generales y mínimas que se explicitan en el presente pliego, especificándolo en función de los tipos de servicio que se contratan.

- Servicio de bar, cafetería y restaurante:

Como servicio que cubra las necesidades de nutrición de los miembros de la comunidad universitaria del centro que sirvan para complementar la actividad de la docencia, la investigación, la transferencia del conocimiento y la gestión administrativa de soporte.

- Servicio de máquinas en régimen de autoservicio (vending):

Como servicio que permite el consumo de determinados productos (bebidas frías y/o calientes y productos sólidos) en cualquier franja horaria todos los días del año, lo que permite cubrir en parte las necesidades de nutrición de los miembros de la comunidad universitaria.

- Servicio de catering:

El concesionario también podrá recibir encargos por los servicios de catering, por parte de las diferentes unidades de la URV para cubrir actos y otros eventos que gestione la Universidad, sin que signifique una exclusividad para este servicio.

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

2. SERVICIO DE BAR, CAFETERÍA Y RESTAURANTE:

2.1.

En el anexo 1 se describen los usuarios potenciales y facultades, centros, institutos y unidades de los diferentes campus.

2.2. Locales

Para la explotación de la concesión la URV pone a disposición del concesionario el uso de los locales identificados en el anexo 1, donde se describen las características, ubicación y metros cuadrados con un plano de los espacios de la concesión. Y también pone a disposición el equipamiento y bienes muebles identificados en el anexo 3. La titularidad de los locales, equipamiento y bienes muebles es de la URV.

2.3. Calendario y horarios

Con carácter general, se establecen los siguientes períodos y horarios mínimos, sin perjuicio de las especificaciones que se puedan establecer para cada centro en el anexo 1 de este pliego:

CAMPUS CATALUÑA

Enero - junio Septiembre - diciembre	Horario normal: Lunes a viernes laborables de 8h a 19h
Julio	Horario restringido: Lunes a viernes laborables de 8h a 16h
Agosto Sábados, domingos y festivos	Cerrado
Navidad y Semana Santa	Horario especial: A convenir con el responsable del contrato. En caso de que la URV permanezca cerrada en estos dos períodos, se informará al concesionario con antelación para que no se preste el servicio.

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI

CAMPUS SECELADAS- ETSE/ETSEQ

Enero - junio Septiembre - diciembre	Horario normal: Lunes a jueves laborables de 8h a 19h Viernes laborables de 8h a 17h
Julio	Horario restringido: Lunes a viernes laborables de 8h a 16h
Agosto Sábados, domingos y festivos	Cerrado
Navidad y Semana Santa	Horario especial: A convenir con el responsable del contrato. En caso de que la URV permanezca cerrada en estos dos períodos, se informará al concesionario con antelación para que no se preste el servicio.

CAMPUS SECELADAS-FCEP

Enero - junio Septiembre - diciembre	Lunes a viernes laborables de 8h a 16h
Julio	Lunes a viernes laborables de 8h a 16h
Agosto Sábados, domingos y festivos	Cerrado
Navidad y Semana Santa	Horario especial: A convenir con el responsable del contrato. En caso de que la URV permanezca cerrada en estos dos períodos, se informará al concesionario con antelación para que no se preste el servicio.

CAMPUS BELLISSENS

Enero – Junio Septiembre - Diciembre	Lunes a viernes laborables de 8h a 17h
Julio	Lunes a viernes laborables de 8h a 16h
Agosto Sábados, domingos y festivos	Cerrado

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12
Este documento se Copia Auténtica según el artículo 27 de la Ley 39/2015, de 2 de Octubre.
dirección http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Machine Translated by Google

Navidad y Semana Santa	Horario especial: A convenir con el responsable del contrato. En caso de que la URV permanezca cerrada en estos dos períodos, se informará al concesionario con antelación para que no se preste el servicio.

- El servicio de bar-cafetería se prestará durante todo el horario de forma ininterrumpida.
- El servicio de self-service (restaurante) del Campus Catalunya y Campus Sescelades-ETSE/ ETSEQ se realizará desde las 13h hasta las 15.30h.
- El servicio de plancha y platos combinados se realizará de 9h a 15:30h.
- El resto del horario deberá ofrecerse, como mínimo, bocadillos fríos y calientes.

Estos horarios pueden ser ampliados o reducidos si se detectara por parte de la URV que son insuficientes o necesarios para satisfacer la demanda. En este sentido, la URV podrá adaptar este horario a sus necesidades, de acuerdo con el concesionario, teniendo en cuenta la viabilidad económica de la concesión.

El concesionario podrá realizar horarios diferentes a los establecidos con el objetivo de dar cumplimiento a los servicios extraordinarios que la URV le requiera en días festivos, sábados y domingos o bien fuera del horario expresado en el cuadro, especialmente en el período de realización de exámenes, cursos, jornadas de puertas abiertas o cualquier otra circunstancia o evento.

En aquellos supuestos de puentes u otras circunstancias similares en las que sea previsible una escasa asistencia de usuarios a las Facultades y Campus, el horario de apertura podrá modificarse.
En estos casos y por parte del concesionario deberá solicitarse su autorización al responsable del contrato con una antelación mínima de 7 días.

La información del horario del servicio deberá estar en un lugar visible al alcance de los usuarios del bar restaurante.

Durante el mes de agosto no se prestará el servicio de bar-restaurante a menos que responsable del contrato de la URV determine la necesidad de prestarlo ya sea en horario restringido o en otro horario que se acuerde.

Durante el último trimestre de cada año, y sin perjuicio de lo establecido en esta cláusula, la URV aprobará los períodos de cierre y el calendario de festivos y vacaciones de aplicación a la concesión por el año siguiente, de conformidad con el calendario oficial por la Generalidad de Cataluña.

En horario restringido el servicio debe quedar garantizado.

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12
Este documento se 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

Machine Translated by Google

2.4. Productos y menús a ofrecer

Los requerimientos de servicio y de productos que deben ofrecerse en los bares-cafeterías y restaurantes objeto de estos contratos son:

A- Bar, cafetería y servicio de desayunos, todos los campus (durante todo el horario de forma ininterrumpida)

El servicio de cafetería ofrecerá obligatoriamente bocadillos fríos y calientes y bollería variada y siempre se tendrá que ofrecer opciones compatibles con la intolerancia al gluten.

Se ofrecerán bocadillos fríos (con pan con tomate) medianos y pequeños:

- Los bocadillos medios tendrán que tener 125 gramos de pan y entre 120-80 gramos de contenido.
- Los bocadillos pequeños tendrán que tener 80 gramos de pan y entre 60-40 gramos de contenido.

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

Menús y variantes, dietas especiales y ensaladas:

1. Se ofrecerá un menú básico diario formado como mínimo de:
   • Un primer plato a elegir entre tres, y uno de ellos será ensalada. • Un segundo plato (uno de carne y otro de pescado) con guarnición a elegir entre tres. • Pan, agua y postre.

2. También se ofrecerá un medio menú básico formado como mínimo de:
   • Primer o segundo plato (a elegir entre tres de cada opción)
   • Pan, agua y postre.

3. Otra oferta gastronómica: Opcionalmente, el concesionario podrá proponer otra oferta gastronómica consistente en otros menús, plato del día, buffet libre, platos combinados, etc, respetando siempre las obligaciones nutricionales exigidas en este pliego.

Take-away:

Deberá ofrecerse servicio de take-away al mismo precio que en el local y debe completarse con los útiles y envases necesarios, respetando criterios medioambientas, del punto 2.7 del presente pliego y no se puede servir en recipientes y cubiertos de desechable de plástico. Como alternativa, podrán ser de madera o cartón con certificación FSC o PEFC, o material biodegradable y compostable de origen vegetal.

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

Se contempla la opción de que los usuarios puedan llevar sus propias fiambreras, para llenar con el take.away, de esta manera se reduce el impacto medioambiental. Aparte el concesionario deberá ofrecer fiambreras retornables (con fianza), por si la comunidad universitaria las quiere utilizar. Las fiambreras retornables serán de polipropileno (pp) y tapa de elastómeros termoplásticos (tpe), aptas para un consumo seguro y con una vida útil de hasta 200
usos.

C- Servicio de plancha y platos combinados todos los campus (9:00h a 15.30h)

Se ofrecerá el servicio de plancha y platos combinados, la oferta del concesionario se ajustará a las necesidades de la comunidad universitaria y de acuerdo con los requerimientos del presente pliego.

2.5. Obligaciones alimentarias,

- Los menús siempre dispondrán al menos de una opción vegetariana y de platos poco procesados.

- Durante la semana no se podrá repetir ningún plato de los menús más de dos veces, salvo ensalada verde y carne o pescado a la plancha

- Es imprescindible una adecuada rotación de las guarniciones que acompañan a los segundos platos y como mínimo se podrá elegir siempre entre patatas, verdura y ensalada.

- En la oferta de menús, sólo un 33% de los segundos platos como máximo podrán ser fritos, enlucidos o empanados.

- En lo que respecta a los postres, es necesario que sea posible elegir entre una pieza de fruta variada o un producto láctico. El concesionario podrá proponer otras opciones.

- El concesionario debe facilitar menús y productos básicos para dietas especiales, tales como astringente o celiaquía, intolerancias y alergias, o por motivos religiosos y culturales, según demanda previa y con suficiente antelación de los usuarios, siguiendo un protocolo previamente establecido. El servicio de cafetería ofrecerá bocadillos y bollería variada compatible con la intolerancia al gluten. Se valorará que los menús y productos básicos para dietas especiales, intolerancias y alergias, o por motivos religiosos y culturales, no deban solicitarse previa demanda.

Una forma de dar respuesta a estas necesidades especiales puede consistir en ofrecer la máxima opcionalidad en la oferta de los menús diarios, siendo especialmente interesante la modalidad del bufete de oferta libre en la composición de ensaladas o primeros platos.

En cualquier caso, se deja a los licitadores proponer cuántas fórmulas crean adecuadas para dar el mejor servicio a las diferentes necesidades de los colectivos.

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI

- Toda la oferta de los menús deben estar expuestos de forma visible, así como su precio.

- El responsable de la URV para comprobar si se cumplen los requerimientos mínimos de este pliego, podrá pedir al concesionario la relación de menús de forma detallada,

- El concesionario facilitará, cuando les sea requerido por la administración de centro, el servicio de jarras de agua y vasos para las reuniones y actas de la Facultad.

- Los menús ofrecidos deben corresponderse con una dieta sana y equilibrada, que combine alimentos de todos los grupos, en cantidad suficiente y preparados adecuadamente y que suministren los nutrientes necesarios y variados, proporcionando las aportaciones necesarias de vitaminas y minerales de acuerdo con una dieta mediterránea. A tal efecto deberá disponer de la acreditación AMED certificado por la Agencia de Salud pública de la Generalidad de Cataluña y mantenerla durante todo el período que dure la concesión.

- La oferta deberá contemplar la versión integral de los productos (como pan integral, cereales integrales, pasta, arroz integral, entre otros).

- Se facilitará la información escrita del análisis nutricional (hidratos de carbono, proteínas y grasas) de determinados productos que indique la URV - de los menús y platos así como su aporte calórico, publicando esta información para el general conocimiento de los usuarios.

- El aceite para las ensaladas y aceiteras de mesa será de aceituna de buena calidad. Por los platos cocinados será de aceituna y por las freidoras será vegetal alto oleico. En ambos casos, con bajo grado de acidez, de marca registrada y embotellado con precinto de garantía.

- Se valorará la inclusión de productos sostenibles: productos ecológicos (anexo 4), productos de comercio justo, productos elaborados por centros especiales de trabajo (lácticos), con certificado de bienestar animal, productos envasados o de panadería certificados RSPO o libres de aceite de palma.

- Los productos principales de los menús deben ser de temporada y proximidad siguiendo las recomendaciones de la Generalitat de Catalunya.

- Ninguno de los alimentos o platos servidos en los menús puede contener productos que deban estar etiquetados para contener en su formulación ingredientes provenientes de OMG (de Organismo Modificado Genéticamente) de acuerdo con el Reglamento (CE) 1829/2003 y 1830 /2003.

- Deben asegurarse las necesidades alimentarias del consumidor de las comidas servidas, con una adecuada variación en el consumo de los alimentos básicos.

- La URV podrá, por sí misma o mediante empresas especializadas, realizar controles de calidad y, en su caso, dar instrucciones al concesionario para su cumplimiento. El objetivo es

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

mejorar la calidad, desde un punto de vista de la salud, de los productos que se suministran, ya favorecer el consumo de productos saludables en detrimento de otros que puedan considerarse menos saludables.

2.6. Obligaciones de higiene y sanitarias

- El concesionario tendrá que identificar cualquier aspecto de su actividad que sea determinante para garantizar la higiene de la cocina, cumpliendo con la normativa vigente de sanidad respecto a manipulación, higiene y elaboración de alimentos y llevando a cabo el sistema de autocontrol dirigido a la prevención de riesgos sanitarios, tanto en lo que se refiere a la manipulación y elaboración de alimentos como a la limpieza y desinfección del establecimiento, de acuerdo con los principios del sistema de análisis, peligros y puntos críticos (APPCC).

- El contratista debe velar por el buen estado de los espacios de dominio público en los que se presta el servicio. En este sentido, el concesionario se hará cargo del mantenimiento del total de las instalaciones de la cafetería-restaurante, tanto las interiores (cocina, neveras) como las exteriores (por ejemplo, terrazas) manteniendo las debidas condiciones higiénicas y sanitarias. El concesionario deberá realizar una limpieza a fondo de todas las instalaciones de cocina, al menos tres veces al año, coincidiendo, preferentemente, con los períodos no lectivos - Navidad, Semana Santa y verano.

- Se valorará en la oferta técnica la frecuencia del proceso de limpieza y desinfección de las diferentes superficies, útiles, equipos y partes del establecimiento.

- Las zonas de manipulación de alimentos donde haya instalado un lavamanos de uso exclusivo, habrán de disponer de un dosificador de jabón y de secamanos de papel desechables.

- Todos los productos servidos por el concesionario tendrán que cumplir todo lo que especifica la actual normativa legal y en particular el código alimentario español.

- Los proveedores de estos productos tendrán que estar acreditados y atenerse a las instrucciones del código alimentario y siempre será el concesionario la responsable de las alteraciones de los productos.

- Aceptar el sistema de control de calidad que realiza la URV sobre materias primas, superficies de trabajo, aire y manipuladores.

- La universidad podrá efectuar controles de calidad por sí misma, y mediante empresas especializadas. Este control se realizará mediante visitas a los locales, comprobaciones de calidad, higiene y salubridad con las que se lleva a cabo el servicio, controles de nutrición, dietéticos, analíticas. microbiológicas y otros elementos susceptibles de medida que se crean oportunos.

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

- Para valorar las condiciones sanitarias del servicio, la URV podrá realizar analíticas microbiológicas en los alimentos de los servicios de bares, cafeterías y restaurantes. Los controles que realiza la URV, se hacen como criterio de garantía de calidad para cuidar en lo que respecta a la responsabilidad frente a terceros.

El concesionario facilitará el acceso a la manipulación de los alimentos para cumplir con el protocolo específico de toma de muestras.

- La vajilla, cristalería y cubiertos tanto los de uso diario como los de uso especial tendrán que estar almacenados en armarios cerrados y exclusivos a tal fin.

- Los recipientes de basura de la cocina, barra-cafetería y, en general, en las zonas de manipulación de alimentos, tendrán que ser tapados y estancos, de apertura no manual.

- Los utensilios y productos de limpieza tendrán que estar aislados de la zona de la cocina y en armarios cerrados.

- El concesionario deberá disponer de bancos alimenticios suficientes para el almacenamiento de los productos alimenticios y bebidas.

- Los productos alimenticios que se ofrecen en la barra de la cafetería o self-service deberán estar a la vista de los usuarios y protegidos por un expositor de cristal cerrado.

- Si el concesionario se sometió a inspecciones, éstas se tendrán que comunicar por correo electrónico a compres@urv.cat, indicando el tipo de inspección y en el centro donde se han realizado. La URV tiene la titularidad del espacio y recibirá las correspondientes facturas de inspección, las cuales la URV re-facturará al concesionario, aplicando la normativa vigente de IVA y el reglamento de facturación.

2.7. Obligaciones medioambientales y de sostenibilidad

- El concesionario procurará ofrecer productos de comercio justo y agricultura ecológica.

- Se tendrán que ofrecer como mínimo 2 productos producidos de forma ecológica, del listado del anexo 4, según el Reglamento (UE) 2018/848. Se valorará que se ofrezcan más de 2 productos producidos de forma ecológica.

- Se ofrecerá por defecto café de comercio justo tostado natural de calidad mínima 50% robusta y 50% arábiga. También se puede ofrecer un café de primera calidad, tostado natural 100% arábiga. Dado que el café, es una de las principales referencias y que su sabor es subjetivo, en caso de que la calidad del producto del café ofrecido no sea la adecuada, se pedirá al concesionario que ofrezca otra opción, cumpliendo con los requerimientos de este pliego.

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

- El café no se dispensará en capsulas, excepto en el catering sino es posible hacerlo con máquina u otras, en todo caso, las capsulas serán biodegradables.

- Aparte del café, el servicio de cafetería se valorará que se ofrezcan productos con certificación de comercio justo de entre los siguientes: azúcar, cacao, té y otras infusiones o chocolate.

- En cuanto a la oferta de los menús y los productos que se ofrecen:
  - o Al menos el 25% de peso del pescado presente en los menús procede de pesca o acuicultura sostenible. o
  - Al menos el 20% de los servicios de menú a la semana son con proteína de origen vegetal en vez de animal, manteniendo la composición nutricional requería por tipo de usuario/a.

- Los menús incluyen productos que cumplen estándares de bienestar animal, se valorará que se ofrezcan productos con certificado de bienestar animal.

- El agua se servirá siempre en envases de vidrio o en otros formatos a granel que eviten el uso de botellas de plástico desechables. Únicamente como excepción se podrá vender agua en envase de plástico en formato de 50 cl o de 1,5 l si el usuario lo solicita para llevar.

- El agua en el menú y platos estrella se suministrará mediante vaso de vidrio de 50 cl llenado en las fuentes de agua minerales naturales.

- El azúcar o los edulcorantes alternativos para acompañar a las bebidas calientes se proporcionan en dispensador con dosificador o en bolsas de papel, en ningún caso envase de plástico. Deberán ser productos de papel reciclado o ecológicos.

- Como norma general, y para reducir el número de envases no reutilizables, las bebidas calientes se servirán con vajilla reutilizable (taza de porcelana). Únicamente como excepción se podrá servir con vasos desechables si el usuario lo pide para llevar. Los vasos desechables para bebidas calientes, no pueden ser de plástico. Se admitirán vasos de cartón con certificación FSC o PEFC y recubrimiento interno con fina capa de material biodegradable y compostable de origen vegetal que cumpla con la norma europea EN13432, o íntegramente de material biodegradable y compostable de origen vegetal. Las tapas de los vasos tendrán que ser de material biodegradable y compostable de origen vegetal.

- Las cañitas y paletinas desechables no están disponibles para libre servicio. Las que se faciliten a petición de los usuarios pueden ser de madera o cartón con certificación FSC o PEFC, o material biodegradable y compostable de origen vegetal.

- Los productos para aliñar la comida (aceite, vinagre) no pueden ser dispensados en formatos monodosis, ni en envases de plástico.

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

- La vajilla, cristalería y cubertería son reutilizables (de vidrio, porcelana y metal) en las consumiciones dentro del establecimiento.

- Las servilletas serán de papel 100% reciclado y, en su defecto, si es necesario serán servilletas de ropa.

- El mantel, en caso de que sean necesarios, son de ropa o reutilizables.

- No se suministran protectores de mantos o de bandejas.

- Cuando las circunstancias del servicio requieran la utilización de menaje desechable este deberá ser obligatoriamente de material compostable o biodegradable.`

- La comida para llevar (take-away) no se puede servir en recipientes y cubiertos desechables de plástico. Se priorizarán los recipientes, fiambreras y cubiertos reutilizables del concesionario o del propio usuario o como alternativa, podrán ser de madera o cartón con certificación FSC o PEFC, o del material biodegradable y compostable de origen vegetal. En referencia a los recipientes/ fiambreras reutilizables/retornables (con fianza) que debe ofrecer el concesionario, éstas serán de polipropileno (pp) y tapa de elastómeros termoplásticos (tpe), aptos para un consumo seguro y con una vida útil de fines a 200 usos.

- A petición del usuario la comida a llevar se podrá servir en sus propios recipientes o fiambreras.

- Las bolsas para llevar la comida serán de papel o material biodegradable, en ningún caso de plástico.

2.8. Obligaciones relativas al local y las instalaciones

- El concesionario se hará responsable del adecuado uso y mantenimiento periódico de todos los equipamientos, maquinaria y materiales durante todo el período del contrato y velará por su correcto estado de conservación y funcionamiento. Corresponde al concesionario sustituir la maquinaria y el equipamiento de todo tipo al terminar su período de vida útil.

- También corresponderá al concesionario, al finalizar su período contractual, entregar el local y su equipamiento, en un buen estado de conservación, con el desgaste correspondiente a un uso normal, de forma que el establecimiento pueda ser utilizado de forma inmediata.

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se Copia Auténtica según el artículo 27 de la Ley 39/2015, de 2 de Octubre.
direcciónhttp://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Machine Translated by Google

UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI

- Las instalaciones deben cumplir con los requisitos establecidos en la normativa técnico-sanitaria para comedores colectivos.

- No se podrán instalar ninguna plataforma publicitaria sin autorización previa y expresa de la URV.

- El concesionario se hará responsable de la seguridad de los usuarios dentro del recinto destinado a la explotación del servicio.

- En el Anexo 1, se detalla la inversión necesaria a realizar por el concesionario para cada Campus.

- En el Anexo 3, existe la relación de mobiliario y equipamiento existente en los bares de cada Campus, que puede ser reutilizado por el concesionario siempre y cuando se garantice su correcto funcionamiento. En cualquier caso, si fuera necesario sustituir este mobiliario o equipamiento durante la vigencia de la concesión, el concesionario deberá asumir el coste de reparación o sustitución por uno nuevo.

- Tanto la inversión (mobiliario y equipamiento) realizada durante la vigencia del contrato como el mobiliario y equipamiento existente (Anexo. 1), al finalizar la concesión serán de propiedad de la URV.

- El concesionario aportará el material, vajilla, útiles y en general, todos aquellos materiales y equipamiento auxiliar necesario para llevar a cabo la explotación de la concesión. Este material es propiedad del concesionario.

- Por tanto, una vez finalizada la concesión serán propiedad del concesionario, cualquier bien o gasto que lleve a cabo el contratista con ocasión de la explotación del servicio de cafetería - autoservicio y que, a título meramente enunciativo, y no exclusivo, se concreta en:

  • Máquinas de venta de tickets, máquinas grabadoras, aparatos informáticos, electrónicos y de imagen
  • Maquinaria o utillaje necesarios o recomendables para asegurar, mantener o mejorar las condiciones higiénicas del personal y de los almacenes, cámaras, cocinas, etc. • Rotulación, salvo los casos en que lo solicite de forma expresa la Universidad y no sea relativa a publicidad de ceca de la concesión.

  • Material que lleve la marca del concesionario (rotulación, vinilos, paramentos) • Material auxiliar necesario (vajilla, cristalería, cubertería, utensilios de cocina, pequeños aparatos electrodomésticos, cortinas, vinilos y cualquier otro material fungible o fácilmente deteriorable). de aportar el concesionario de la explotación.

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI

- El contratista debe velar por el buen estado de los espacios y van a su cargo los gastos de mantenimiento de estos espacios así como las obras de conservación como por ejemplo, reposición de cristales, pinturas, pavimentos, mostradores, conducciones de agua, aire, gas y electricidad, instalaciones de seguridad y contra incendios. En referencia al sistema de climatización, la gestión, mantenimiento y consumos del sistema de climatización van a cuenta de la universidad, dada la gestión centralizada y control de la climatización de la URV, en cumplimiento de la política de ahorro energético de la URV.

- El concesionario colaborará activamente en la realización de trabajos, proyectos u otros tipos de estudio por parte del alumnado, bajo coordinación de un responsable de la URV, en cualquier tema relacionado con la actividad objeto del contrato. La solicitud de colaboración se vehiculará a través de la unidad de compras de la URV.

- El concesionario deberá entregar anualmente a la URV un informe de mantenimiento con copia de los comprobantes que justifiquen que se han realizado acciones que se especifican en los siguientes apartados: o Mantenimiento de equipos. o Controles sanitarios y de seguridad de los equipos instalados de acuerdo con la normativa vigente.
  o Protección contra incendios (revisión de los extintores según la normativa vigente; revisión de la extinción automática en las campanas extractoras de las cocinas; comprobación del estado de la boca de incendios equipada). o Extracción de humos. Certificado que acredite que se ha realizado la limpieza de los conductos.
  o Electricidad, agua y gas. En su caso, copia del contrato de mantenimiento con una empresa, autorizada, conforme se ha llevado a cabo el mantenimiento así como del libro de operaciones.

- El concesionario no podrá hacer uso de las instalaciones fuera de los días y horarios fijados en el presente pliego sin autorización expresa de la URV. Ni utilizar las instalaciones para usos distintos del objeto del contrato.

- El concesionario será responsable de la custodia y vigilancia de los espacios y local asignados al contrato. En caso de hurto y/o robo en el interior del local, la URV no se hará responsable.

- El contratista se compromete a desarrollar el servicio garantizando la máxima calidad e higiene del local.

- El concesionario deberá hacerse cargo a diario de la recogida de los residuos del bar. En en caso de que la URV detecte que la limpieza no es la adecuada aplicará el régimen de infracciones y sanciones establecidas en el cuadro del pliego de cláusulas administrativas.

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

- La rotulación del local así como los anuncios de los servicios ofrecidos, tickets y cualquier otro tipo de información o notas dirigidas a los usuarios debe realizarse en catalán, de acuerdo con el art. 4.13 del Reglamento de Usos Lingüísticos de la URV, aprobado el 30 de octubre de 1996.

- Una vez finalizado el contrato, todas las obras realizadas y las instalaciones quedarán a favor de la URV, y no se podrá pedir indemnización o cantidad económica alguna por las inversiones o por las mejoras realizadas. Finalizada la concesión, el concesionario dejará los espacios libres, vacos y expedidos.

2.9. Póliza de seguro.

- El concesionario contratará una póliza de responsabilidad civil que cubra los riesgos inherentes derivados de la actividad que se contrata.

- A tal efecto, el concesionario presentará antes de la firma del contrato una propuesta de póliza de responsabilidad civil por importe mínimo de 5.000.000€, que debe ser valorada y autorizada por la URV, a la firma del contrato, presentará el documento fehaciente de la constitución de la póliza y con periodicidad anual, hará llegar a la URV el comprobante conforme se ha procedido a su prórroga.

- El concesionario debe contratar un seguro de todo el contenido, equipamiento y mobiliario, tanto de propiedad del concesionario, como del cedido relacionado en el Anexo 3 del presente pliego.

2.10. Repercusión consumos energéticos

- Los gastos de los suministros (eléctrico, agua y gas) irán a cargo de concesionario en todos los casos.

- En las ubicaciones y suministros identificados en la tabla siguiente, el concesionario tiene acceso directo con la comercializadora por su contratación. Esta contratación sea cambio de titularidad o alta irá a cargo de la concesión.

- En los casos en que esta contratación directa no sea posible, la URV gestionará los suministros. La URV, aplicando la normativa vigente del IVA y el reglamento de facturación, emitirá una factura al concesionario en concepto de repercusión del coste del gasto de estos suministros, de acuerdo con el precio unitario obtenido de la factura general de cada ubicación para cada período, más los gastos de gestión y tramitación (10%). Esta situación es transitoria mientras la URV no logre habilitar las instalaciones necesarias para que las concesionarias puedan contratar directamente estos suministros con las comercializadoras de cada ubicación. Los gastos de estas nuevas conexiones sus instalaciones irán a cargo de la URV mientras que el alta o el cambio de titularidad de los nuevos suministros a cargo del concesionario. , así como

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

	ELECTRICIDAD	AGUA	GAS
C. SECELADAS - ETSE/ETSEQ	URV	URV	Directo compañía
C. SECELADAS - FCEP	Directo compañía	Directo compañía	No hay conexión de gas
C. CATALUÑA	URV	URV	Directo compañía
C. BELLISSENS	Directo compañía	URV	Directo compañía

- De acuerdo con el Plan de sostenibilidad ambiental y acción climática de la URV 2021-2030, aprobado por el Consejo de Gobierno de fecha 24 de febrero de 2022, en referencia a la descarbonización de forma progresiva de la URV. Es posible que durante la vigencia del contrato el concesionario tenga que realizar una nueva inversión para cambiar el equipamiento de la cocina de gas por equipamiento de cocina eléctrico. Esta inversión no se ha tenido en cuenta en el plan de viabilidad.

2.11. Gestión de residuos

- El contratista facilitará los medios y procedimientos para que los usuarios puedan aportar sus envases por los productos a suministrar, colaborando en la política de reducción de residuos de la URV.

- Pondrá los medios para la recogida selectiva de los residuos generados en su actividad distribuyendo los contenedores que sean necesarios tanto en los espacios internos (cocina, almacén, etc.) como en los comunes (comedor, bar, etc.), a fin de garantizar el cumplimiento de las ordenanzas municipales y los procedimientos de gestión de residuos de la URV. Las fracciones para las que, como mínimo, se realizará la recogida selectiva son:

  o Materia orgánica (naranja o marrón), o Papel/
  cartón (azul) o Envases
  ligeros (amarillo), o Cristal (verde),
  o Aceites vegetales
  (bidón)

  En el caso de los aceites vegetales, el concesionario sólo podrá gestionar estos residuos a través de un transportista autorizado por la Agència de Residus de Catalunya. Y en ningún caso existirá algún tipo de contenedor o recipiente fuera del local. Se guardarán todos los residuos debidamente en el interior y únicamente se sacarán cuando tengan que ser recogidos para su siguiente destino, no estando por tanto depositados, ni siquiera de forma temporal en espacios
  externos a los locales.

- El concesionario debe retirar de forma continuada los desechos y debe adecuar la recogida y la correcta selección de las diferentes fracciones de acuerdo con la política y normativa interna de residuos de la URV, asegurando que se hace una correcta selección tanto de los residuos de la cocina como de la zona de las personas usuarias (cristal, papel, cartón, materia orgánica, envases y aceites) Velará para que los usuarios. cumplan el sistema de recogida selectiva de residuos.

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

- El concesionario deberá cumplir con los principios de prevención de residuos, minimizando el uso de envases de un solo uso y productos envueltos. En este sentido, el concesionario deberá colaborar con campañas e iniciativas de prevención de residuos, reutilización y sostenibilidad que impulse a la universidad.

- El concesionario debe hacerse cargo y gestionar correctamente los residuos especiales y los envases de productos especiales (aceites minerales derivados de operaciones de mantenimiento, detergentes y otros productos químicos caducados, filtros de campanas de extracción...) generados en las instalaciones en las que preste el servicio.

- Para la fracción orgánica, las bolsas de basura que se utilizarán serán compostables de acuerdo con la norma UNE-EN 1342:2001. Para el resto de fracciones, las bolsas de basura tendrán que tener al menos un 80% de plástico reciclado post-consumo. Las bolsas tendrán que cumplir los requerimiento de la norma UNE-EN 13592:2003. Sacos de plástico para la recogida de desechos domésticos.

- El contratista es el único responsable de los residuos que se generen por razón de su propia actividad. Por tanto, se hará cargo de los gastos, precios públicos o tasas que se generen como consecuencia de los residuos producidos por la prestación del servicio. A tal efecto, al inicio de la actividad deberá presentar la Declaración de Residuos Municipales Comercial en el Ayuntamiento de la ciudad donde radique la concesión, restando la URV exonerada al respecto. Igualmente, el contratista será el único responsable de los incumplimientos que en materia de residuos se lleven a cabo, haciéndose cargo de todas las sanciones que por este concepto pudiera imponerle la administración pertinente. Si fuera el caso, y la URV paga algún tipo de gastos asociados a la recogida y eliminación de los residuos generados, el concesionario abonará los gastos a la URV.

- Se valorará en la oferta técnica de los licitadores el plan de prevención y gestión de residuos donde se incluyen: (1) las medidas de prevención de la generación de residuos y de minimización del desperdicio alimentario, (2) Los procedimientos de separación de residuos de su actividad, (3) cómo gestionará cada fracción de residuos, incluyendo en nombre del gestor cuando corresponda, y (4) cómo se calcularán los indicadores de generación de residuos.

- Presentar anualmente en la universidad un Informe de gestión de residuos en el que se recojan específicamente las cantidades consumidas y el volumen de residuos generados. En el informe se acompañará los documentos que acrediten que estos residuos se han retirado a través de un gestor o transportista autorizado por la Agencia de Residuos de Cataluña. La Oficina de Seguridad, Salud y Medio Ambiente de la URV (OSSMA) les requerirá el citado informe y el concesionario queda obligado a enviarle con la documentación justificativa correspondiente en la fecha que les indiquen.

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI

2.12. Personal de servicio

- El concesionario aportará a todo el personal necesario y suficiente para la correcta realización del servicio del objeto de la concesión. El contratista debe poner los medios adecuados para que no se produzcan aglomeraciones ni inconveniencias para los usuarios.

- Cualquier propuesta de alta y baja de plantilla del personal una vez iniciada la explotación del servicio, debe comunicarse y justificarse por escrito a la Unidad de Compras de la URV en el momento de producirse.

- Uniformar al personal con vestuario exclusivo para su función e identificarle con una placa.

- El concesionario deberá garantizar y acreditar que su personal manipulador de producto alimenticios dispone de titulación y formación adecuada en materia de higiene alimentaria, de acuerdo con la actividad laboral que ejerzan y de conformidad con lo que prevé la normativa aplicable en materia de manipuladores de alimentos.

- El contratista deberá presentar anualmente en la Unidad de Compras (compres@urv.cat) de la URV

  a) Un listado del personal del servicio que contenga en referencia a cada trabajador:
  - Categoría del trabajador • Tipo de contrato • Jornada • Fecha de antigüedad
  - Vencimiento del contrato
  - Salario bruto anual

  b) TC1 y T2

  c) Información y motivación de los posibles cambios, bajas o nuevas incorporaciones

- En el Anexo 1 existe la relación de personal a subrogar de cada bar-restaurante .

2.13. Precios de los menús y productos básicos de bar, cafetería y restaurante.

El contratista debe ofrecer obligatoriamente los menús y productos básicos indicados en el anexo 2 de este pliego.

Los precios máximos de venta serán los indicados en el anexo 2, aunque el concesionario puede ofrecer durante la vigencia del contrato precios inferiores.

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

El precio de los menús del Anexo 2 también hace referencia a los vegetarianos, sin gluten y take away. El café ofrecido en el anexo 2 es de comercio justo.

La URV a petición del concesionario revisará los precios del Anexo núm. 2 antes del inicio de cada curso académico (julio) y los actualizará si las circunstancias del mercado lo exigen.

Para fijar los precios, se realizará la media aritmética de las dos variables siguientes:

- o La variación del IPC general en Cataluña, con el índice anual de junio a junio. o La variación del IPC de alimentario y bebidas no alcohólicas de precios de consumo de Cataluña, con el índice anual de junio a junio.

Se aplicará, en su caso, el porcentaje de la media aritmética a los precios, se redondeará a dos decimales a valor de 0 o 5 de la siguiente forma:

- o Si el precio actual curso 2025/2026 es 0,90€, se aplica un hipotético 1,5%, el precio resultante 0,9135€, a dos decimales 0,91€, el precio para el curso 2026/2027 redondeado bajista 0,90€.
  Cuando es 0,90, 0,91 o 0,92 se redondea a 0,90. La base que se tendrá en cuenta por la revisión de los precios del curso 2027/2028 será de 0,9135 €.

- o Si el precio actual curso 2025/2026 es 0,90€, se aplica un hipotético 2,8%, el precio resultante 0,9252€, a dos decimales 0,93€, el precio para el curso 2026/2027 redondeado al alza 0,95 €.
  Cuando es 0,93, 0,94 o 0,95 se redondea a 0,95. La base que se tendrá en cuenta por la revisión de los precios del curso 2025/2025 será de 0,9252 €.

- o Si el precio actual curso 2025/2026 es 0,95€, se aplica un hipotético 1,5%, el precio resultante 0,964€, a dos decimales 0,96€, el precio para el curso 2026/2027 redondeado en la baja 0,95 €.
  Cuando es 0,95, 0,96 o 0,97 se redondea a 0,95. La base que se tendrá en cuenta por la revisión de los precios del curso 2027/2028 será de 0,964 €.

- o Si el precio actual curso 2025/2026 es 0,95€, se aplica un hipotético 2,9%, el precio resultante 0,977€, a dos decimales 0,98€, el precio para el curso 2025/2026 redondeado al alza 1 €. Cuando es 0,98, 0,99 o 1 se redondea a 1. La base que se tendrá en cuenta por la revisión de los precios del curso 2025/2025 será de 0,969 €.

En caso de que la media aritmética sea negativa, se podrán actualizar los precios a la baja a criterio de la URV, teniendo en cuenta el equilibrio económico del contrato.

El contratista, independientemente de la actualización podrá disminuir los precios, siempre y cuando se mantenga la misma calidad, esta disminución deberá redondearse a 0 o 5 y siempre previa autorización de la URV.

En caso de que un año no se actualicen los precios, en la siguiente petición de actualización, se tendrán que coger los IPC's acumulados desde la última revisión.

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

El concesionario puede ofrecer otros menús y productos no considerados básicos (Anexo 2), el responsable del contrato podrá validar o denegar estos productos. Si se actualiza el precio de estos menús o productos no considerados básicos, el aumento deberá ser en la misma proporción del precio de los menús y productos básicos. En caso de que se supere esta proporción, la URV pedirá al concesionario que aporte los documentos justificativos que avalen el aumento, para su aprobación.

Los precios de venta de la totalidad de productos serán de aplicación a partir del 1 de septiembre de cada año y se mantendrán hasta el inicio del siguiente curso académico.

La lista de precios de todos los productos que se ofrezcan en la cafetería y en el comedor, IVA incluido, debe estar expuesto en lugar visible en el local, para la debida información a los usuarios.

En el caso de introducir nuevos productos durante la explotación del servicio, éstos tendrán que seguir los mismos criterios de estos pliegos y someterse a la aprobación tanto del tipo de producto como de los correspondientes precios por parte de la URV.

El concesionario facilitará necesariamente el pago de los productos y servicios mediante sistemas electrónicos (tarjetas monedero, tarjetas débito, teléfono móvil), con tickets comedor o con otros sistemas que la URV pueda emitir para sus colectivos (estudiantes de programas con beca comedor).

El concesionario puede ofrecer la posibilidad de descuentos y/u ofertas en determinados productos y/o servicios para favorecer la fidelización del cliente.

La URV se reserva el derecho de autorizar nuevos precios o nuevas combinaciones de los menús de el autoservicio en función de la demanda de los colectivos universitarios y de la evolución del mercado y la concesión.

2.14. Legalización del establecimiento

El concesionario debe tener vigentes y actualizados los establecimientos objeto de esta concesión, como cualquier empresa del ramo y cumplir los siguientes requisitos:

Registro sanitario. El concesionario debe estar inscrito en el Registro Sanitario de Industrias y Productos Alimentarios de Cataluña.

Permisos y autorizaciones. El concesionario debe obtener los permisos y autorizaciones que convengan para el ejercicio de la actividad de bar restaurante autoservicio.

Normas de higiene, seguridad y salud, respeto del medio ambiente y derroche alimentario. El concesionario debe llevar un registro del cumplimiento de estas normas.

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se Copia Auténtica según el artículo 27 de la Ley 39/2015, de 2 de Octubre.
direcciónhttp://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Machine Translated by Google

2.15. Microondas

La concesionaria debe permitir a los usuarios de la comunidad universitaria consumir en el bar-restaurante los productos que se lleven de casa ellos mismos en fiambreras o similares, pero no los que se hayan adquirido en establecimientos de restauración externos similares y menos si estos productos se encuentran a la venta en la propia cafetería.

En cada establecimiento existe un área reservada para poner los microondas.
- Campus Catalunya hay 5 microondas ubicados en la entrada del bar-restaurante - Campus Sescelades hay 10 microondas ubicados en la entrada del bar-restaurante - FEE hay 3 microondas ubicados en la entrada del bar-restaurante
- FCEP hay 5 microondas ubicados en la entrada del bar-restaurante

Actualmente hay 23 microondas, pero este número puede variar, la compra o sustitución de los microondas corren a cargo de la URV.

La limpieza y consumos de los microondas corren a cargo del concesionario.

3. SERVICIO DE MÁQUINAS EN RÉGIMEN DE AUTOSERVICIO (VENDING)

Para complementar la prestación del servicio de bar, cafetería y restaurante el concesionario gestionará la explotación del servicio de máquinas en régimen de autoservicio (vending) de las ubicaciones donde se encuentran los bar, cafeterías y restaurantes. edificios de la URV donde no hay bar, cafetería y restaurantes podrá ofrecer la explotación del servicio de máquinas en régimen de autoservicio (vending), con las mismas condiciones que en las ubicaciones de los bar, cafetería y restaurantes.

El concesionario podrá subcontratar a terceros para ejecutar la prestación de este servicio. Si este servicio se subcontrata a un tercero, el concesionario es el responsable del cumplimiento de estas condicionantes de la prestación del servicio de vending.

El concesionario deberá instalar las máquinas indicadas en el anexo 1 donde se especifica el número, localización y tipología de máquinas a instalar como mínimo en cada ubicación.

El concesionario podrá proponer la instalación de otras máquinas adaptándose a las necesidades de cada ubicación.

La ubicación de las máquinas de vending dentro y fuera del local asignado por la concesión nunca rebasarán los límites del edificio.

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

El concesionario podrá pedir, a lo largo del contrato, la modificación del número, tipo y/o ubicación de las máquinas, de forma justificada para conseguir dar un mejor servicio al usuario, siendo los posibles gastos a cargo sede.

Cualquier modificación de la ubicación, tipología, nuevas instalaciones o retirada de las máquinas deberá estar expresamente autorizada por el responsable del contrato de la Unidad de Compras.

La URV no se responsabilizará en ningún caso del deterioro de las máquinas o actos vandálicos que se lleven a cabo sobre las mismas.

Está prohibida la instalación de máquinas de autoservicio de venta de tabaco o recreativas.

La URV se reserva el derecho de poder instalar otras máquinas de autoservicio.

En las máquinas no se podrá insertar publicidad sin la previa autorización de la URV. El concesionario colaborará en las campañas de comunicación ambiental que lleve a cabo la Universidad, facilitando espacios de publicidad en las máquinas.

El servicio funcionará las 24 horas del día durante los 365 días del año. En el caso en que la URV determine períodos de cierre de los edificios (Semana Santa, Navidad, mes de agosto), el concesionario deberá proceder al vaciado y desconexión de las máquinas por razón de ahorro energético. La URV facilitará al concesionario la previsión de cierre de los edificios con suficiente antelación.

No obstante, las máquinas ubicadas en edificios en los que exista actividad durante los períodos de cierre descritos en el párrafo anterior, deberán funcionar con normalidad. A través del responsable del contrato de la URV se regulará el servicio a dar en cada caso.

El concesionario debe poder responder a las reclamaciones de los usuarios las 24 horas del día, todos los días del año por temas de averías, productos no suministrados, cambio de monedas, etc.

Es necesario que el sistema propuesto sea lo más ágil posible, sin que en ningún caso tenga que intervenir el personal de la URV.

Habrá que tener en cuenta que se deberá reforzar la frecuencia de reposición de los productos de tolas las máquinas de los centros en períodos de examen y durante los fines de semana deberá reforzarse la frecuencia de aquellas máquinas ubicadas cerca de las bibliotecas de los centros que permanezcan abiertas.

A fin de garantizar la calidad del servicio, la reparación de las máquinas se llevará a cabo, a contar desde el correspondiente aviso por el canal de atención al usuario, en un plazo máximo de 3 horas los días laborables y de 6 horas los festivos y en horario nocturno.

El concesionario aportará a la URV, antes de 30 días desde la adjudicación del contrato la

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

documentación acreditativa del reconocimiento o certificación de los productos y materiales: •
certificación Fairtrade o acreditación por una entidad reconocida en el caso de productos de comercio justo,
• certificación por parte de entidades reconocidas, como CCPAE u otras, en el caso de productos de agricultura ecológica,

A principios de año, el concesionario presentará a la URV por escrito un informe sobre el funcionamiento del servicio del año anterior, que incluirá como mínimo los siguientes datos:

a) listado completo de productos ofrecidos y el precio de venta;

b) incidencias producidas, indicando el motivo (averías de máquinas, reclamaciones sobre el cambio, producto no suministrado, etc.) y confirmación de la resolución;

c) volumen de consumiciones, incluyendo al menos información sobre:

• número de bebidas calientes por tipología y cantidad de vasos desechables expedidos,

• número de bebidas frías (agua, refrescos, zumos, otros), diferenciando por tipos de producto y material del envase (cristal, metal...), •
consumo de productos sólidos diferenciando por tipos de producto.

El concesionario colaborará en las campañas de comunicación institucionales de medio ambiente y salud que se lleven a cabo en la URV facilitando espacios en las máquinas, estructuras o utilizando las pantallas de las propias máquinas. Asimismo, permitirá colocar de forma visible la información que la URV encuentre oportuna sobre las características de los productos presentes en las máquinas, con el fin de aportar conceptos para la educación nutricional del consumidor.

3.1. Requerimientos de las máquinas

El servicio de vending se realizará de acuerdo con las condiciones que se detallan a continuación, sin perjuicio de que si la URV durante la vigencia del contrato firma o establece compromisos con diferentes instituciones, tanto estatales como internacionales, en materia de medio ambiente, alimentación saludable y desaparición de los envases de plástico, el concesionario deberá cumplirlos.

- Todas las máquinas deben tener las homologaciones, los registros sanitarios y todas aquellas exigencias que legal o reglamentariamente estén establecidas o se establezcan en el futuro. La URV podrá solicitar los documentos acreditativos en cualquier momento.

- El plástico será sustituido a todos los efectos de la actividad de vending que lleve a cabo el concesionario de la URV.

- Las máquinas de autoservicio que se instalen no podrán tener una antigüedad de más de 1 año ni uso ni fabricación.

- Las máquinas que se instalen deben tener como mínimo la categoría de eficiencia energética

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

A. Para justificarlo, el concesionario deberá presentar los valores medios de consumo de energía de las máquinas según test de la Asociación Europea de Vending (EVA-EMP) u otro equivalente.

- La iluminación tanto de las máquinas como de cualquier otro elemento anejo se proporcionará con dispositivos tipo LED.

- Los gases refrigerantes incorporados en las máquinas no deben contener HCFCs o HFC. Este requisito debe quedar acreditado en la documentación técnica de la máquina.

- En períodos de cierre, la URV podrá pedir la desconexión temporal de algunas de las máquinas.

- Se recomienda que las máquinas incorporen sistemas para facilitar su uso a las personas con discapacidad visual y discapacidad motriz.

- El concesionario debe instalar, a su cargo, contenedores para la recogida selectiva de residuos junto a las máquinas automáticas, como mínimo de las fracciones envases (color amarillo) y de acuerdo con el modelo estándar que tenga implantado la Universidad.

- La limpieza de las máquinas irá a cargo del concesionario que la realizará los días y en horarios que no dificulten la prestación del servicio.

- Periódicamente se realizará una limpieza a fondo de los espacios que ocupan las máquinas y de su entorno.

- El concesionario velará en todo momento por el buen aspecto general de las máquinas especialmente en lo que se refiere a los golpes, arañazos, grafitis, adhesivos u otros elementos.

3.2. Condiciones alimentarias

Requerimientos específicos para las máquinas de bebidas frías

1. Cada máquina deberá tener una autonomía mínima de 280 servicios y deberá suministrar, como mínimo, los siguientes productos (que podrán ser dispensados en diferentes formatos) – Agua

- Cola
- Refresco de naranja o limón
- Otras bebidas (refrescantes, sodas, isotónicas, etc.).

Asimismo tendrán que contener un mínimo de 50% de productos considerados saludables y un máximo de 50% de otros productos, como se indica a continuación:

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

- 50%: Agua; agua con gas; leche; yogur o kéfir natural; gazpacho o salmorejo sin azúcares añadidos; fruta triturada sin azúcares o edulcorantes añadidos, bebidas (leches) vegetales sin azúcares o edulcorantes añadidos.
- 30%: Refrescos; bebidas con fruta y azúcares o edulcorantes añadidos: néctares y zumos con leche; agua u otras bebidas con sabores; bebidas con leche; bebidas isotónicas o por deportistas, zumos de fruta y/o vegetales con azúcares o edulcorantes añadidos.

Para alcanzar el 50% solicitado, cada producto se contabilizará una sola vez. En casos excepcionales, pactados con la URV, estos requerimientos podrán ser minorados.

Requerimientos específicos para las máquinas de bebidas calientes

1. Cada máquina deberá tener una autonomía mínima de 500 servicios y deberá suministrar como mínimo los siguientes productos: - Café

   ˜ Café descafeinado
   ˜ Cortado
   ˜ Cortado descafeinado
   ˜ Café con leche
   ˜ Café con leche descafeinado
   ˜ Infusión
   ˜ Té especial rojo, verde, rooibos...
   ˜ Chocolate
   ˜ Leche
   ˜ Agua caliente En

   casos excepcionales, pactados con la URV estos requerimientos podrán ser minorados.

2. Se ofrecerá como primera selección en la máquina el café de comercio justo tostado natural de calidad mínima 50% robusta y 50% arábiga (dispondrá de un sello FAIRTRADE o equivalente). También se puede ofrecer un café de primera calidad, tostado natural 100% arábiga u otros tipos de cafés (almendra, vainilla...). Dado que el café, es una de las principales referencias y que su sabor es subjetivo, en caso de que la calidad del producto del café ofrecido no sea la adecuada, se pedirá al concesionario que ofrezca otra opción, cumpliendo con los requerimientos de este pliego.

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

3. Por defecto la dosis de azúcar que sirve la máquina debe ser la mínima (4 gramos) y que sea el cliente quien la incremente si así lo desea. Además, la máquina debe ofrecer la opción de servir la bebida sin azúcar.

4. Las máquinas de bebidas calientes deben incorporar la opción de servir la bebida sin expedición de vaso, con sistema de sensor.

5. Los precios de la máquina de bebidas calientes incluirán el abastecimiento del vaso, se descontarán 5 céntimos en caso de que el usuario opte por adquirir la bebida con la opción de vaso propio.

Esta información debe ser bien visible en la parte frontal de la máquina con un rótulo de dimensiones mínimas DIN-A5.

6. El material desechable que proporcionen las máquinas objeto del contrato no podrá ser de plástico. Se admitirán vasos de cartón con certificación FSC o PEFC y recubrimiento interno con fina capa de material biodegradable y compostable de origen vegetal que cumpla con la norma europea EN13432, o íntegramente de material biodegradable y compostable de origen vegetal. Las paletinas para remover las bebidas serán de madera con certificación FSC

o PEFC.

Requerimientos específicos para las máquinas de productos sólidos

1. En cuanto a criterios nutricionales, las máquinas expendedoras incluirán un mínimo del 40% de productos que cumplan con todos los siguientes criterios de la Agencia de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) por 100 g de producto* - ≤ 400 kcal

˜ ≤15,6 g grasa total ¯ ≤ 4,4 g
de grasa saturada ˜ ≤ 1 g de ácidos
grasos transgénicos ˜ ≤ 30 g de azúcar ˜ ≤1 g de
sal o 400 mg de sodio

* Criterios basados en el documento de consenso sobre alimentación en los centros educativos de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) (21 de julio de 2010).

Serán excepciones los productos como frutos secos crudos o tostados, y snacks salados tostados o horneados (que no contengan azúcares añadidos, ni grasas vegetales hidrogenadas, aceite de palma, o mantequilla de cerdo).

Para alcanzar el 40% solicitado, cada producto se contabilizará una sola vez.

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

2. El concesionario si la URV lo solicita debe facilitar la ficha técnica de todos los productos suministrados a las máquinas.

3. Todos los productos deberán cumplir con la normativa vigente en materia de higiene, producción y comercialización de productos alimenticios. Se tendrá especial cuidado para evitar cualquier riesgo de contaminación.

4. Todos los productos sólidos deben estar envasados. Los envases no podrán incorporar bandejas de polietileno.

5. Cada unidad debe estar convenientemente etiquetada, especialmente en lo que se refiere a los ingredientes, la cantidad neta del producto, la fecha de consumo preferente o de caducidad, las condiciones especiales de conservación y utilización, el nombre y/o razón social del fabricante y el número de lote. Los envases de los productos no deben presentar ningún tipo de desperfecto ni rotura antes de ser depositados en las máquinas expendedoras.

6. Es responsabilidad del concesionario: controlar las alteraciones, temperatura de conservación, reposiciones y, en general, la calidad y buen estado de conservación de los productos suministrados, especialmente en referencia a la fecha de caducidad.

7. En la oferta de productos sólidos, el concesionario deberá incluir en cada máquina, como mínimo:

- Un 10% por máquina de productos aptos para celíacos (sin gluten). Deberán cumplir el Reglamento UE 828/2014. • Productos aptos para los alérgicos a la lactosa.
- Un producto de comercio justo. • Un producto de agricultura ecológica.

3.3. Precios de los productos de vending

Los precios de venta de los productos básicos de las máquinas vending de bebidas y alimentos, para el curso académico actual (curso 2025-2026) serán los que se establecen en el anexo 2.

Estos precios serán actualizados por la URV al inicio de cada curso académico, según la cláusula 2.13 del presente pliego.

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se Copia Auténtica según el artículo 27 de la Ley 39/2015, de 2 de Octubre.
dirección http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Machine Translated by Google

4. SERVICIO DE CATERING

El concesionario podrán recibir encargos por los servicios de catering de los diferentes centros de coste de la URV, sin que ello implique exclusividad, y estos servicios tendrán que realizarse en las mismas condiciones técnicas exigidas en referencia a la calidad, ambientales y de sostenibilidad, alimentarias , de higiene y sanitarias establecidas en este pliego.

El servicio de catering se ofrecerá con motivo de la organización por parte de la URV de congresos, cursos, reuniones, actos u otros eventos.

Las ofertas de cátering deben incluir opciones saludables y sostenibles. disposición del mobiliario necesario, la decoración, el traslado y disposición de la comida y la bebida, el material de vajilla y cristalería y la atención mediante personal adecuado en número suficiente para garantizar un buen servicio, previa conformidad del centro de coste peticionario.

Si la comida no se prepara in situ, los alimentos se suministrarán en envases de transporte (cajas y bandejas) reutilizables y retornables, debiendo cumplirse la normativa establecida por el transporte y manipulación de los alimentos.

La facturación de estos servicios deberá imputarse al centro de coste peticionario y obligatoriamente la factura deberá indicar el número de expediente.

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI

ANEXOS

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI

Anexo 1. Condiciones específicas de cada Campus

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI

Anexo 1 A- CAMPUS CATALUÑA

Dirección:

Avenida Cataluña, 35

43002 Tarragona

Usuarios potenciales y descripción de la actividad académica:

El número de usuarios potenciales es de unas 3.851 personas, distribuidos de la siguiente manera por tipología de colectivo:

Tipo de colectivo	Usuarios
Estudiantes	3.354
Personal Docente e Investigador (PDI)	276
Personal Técnico, de Gestión, de Administración y Servicios (PTGAS)	221
Actividad externas	Variable

El edificio en cuanto al servicio vending abre de lunes a viernes laborables a las 7:30h y cierra a las 21:30h, en determinados períodos de exámenes el edificio del CRAI estará abierto sábados y domingos.

Campus Cataluña, facultades y unidades:

El Campus Catalunya tiene una oferta académica de 3 facultades diferentes, escuela, centro de estudios, centro de recursos y además hay diferentes unidades de gestión

Facultades	Facultad de Ciencias Jurídicas Facultad de Letras Facultad de Enfermería
Escuela	Escuela de Doctorado
Centro de Investigación	CECOS - Centro de Estudios sobre Conflictos Sociales CEDAT - Centro de estudios de Derecho Ambiental de Tarragona MARC- Centro de Investigación en Antropología Médica
Centro de recursos CRAI (Centro de Recursos para el Aprendizaje y la Investigación)	

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

Unidades	Servicio de Atención a la Comunidad Universitaria Servicio de Recursos Lingüísticos Servicio de Recursos Informáticos y TIC Servicio de Gestión Académica Secretaría de Gestión Académica del Campus Oficina del Estudiante Oficina Logística de Campus Oficina de Compromiso Social Unidad de Gestión Descentralizada Consejo de Estudiantes Observatorio de la Igualdad Aula de Cine

Espacios:

El bar-restaurante del Campus Catalunya dispone de una superficie total de 586 m² útiles.

El espacio consta de comedor, cocina, zona de lavado, almacén, cámaras, despacho y aseos/vestidor.
El bar también dispone de una terraza cubierta y en la parte de la plaza de la Concordia (zona descubierta) también se pueden ubicar mesas y sillas.

La capacidad aproximada en el comedor es de 66 mesas y 260 sillas, en la terraza es de 37 mesas y 148 sillas.

Se adjunta el plano en el anexo 7.

Horario y calendario específico:

Con carácter general, el calendario y horarios de servicio serán los que se definen en el apartado 2.3 de este pliego de preinscripciones técnicas con las siguientes particularidades:

Enero - junio Septiembre - diciembre	Horario específico Lunes a viernes laborables 8:00 ha 19:00 h
Julio	Horario restringido Lunes a viernes laborables 8:00 ha 16:00 h

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12
Este documento se 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

Machine Translated by Google

Tipo de servicio:

• Bar-cafetería y restaurante (self-service), máquinas vending y catering. • El servicio de bar-cafetería se prestará durante todo el horario de forma ininterrumpida.

- El servicio de restaurante (self-service) se realizará desde las 13h hasta las 15.30h.
- El servicio de plancha y platos combinados se realizará de 9h a 15:30h.

• El resto del horario deberá ofrecerse, como mínimo, bocadillos fríos y calientes. • Necesariamente la comida deberá elaborarse en las propias dependencias de la concesión.

Inversiones y gastos mínimos a realizar

Según el informe de viabilidad como mínimo los gastos a realizar antes de iniciar la concesión son los siguientes:

- 18.000 euros, en su caso, referentes a licencias, utillaje, equipamiento auxiliar, taquillas, mobiliario, altas/conexiones a la red de suministros y otros que se crea oportuno para la ejecución de la concesión.

Máquinas de vending:

Número, localización y tipología de máquinas que el concesionario instalará como mínimo en el Campus Cataluña:

Ubicación máquina	Bebidas calientes	Bebidas frías y alimentación
Entrada Campus (Planta 0)	1	1
CRAI (Planta 0)	1	2
Total	2	3

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI

Número , localización y tipología de máquinas mínimas que el concesionario podrá instalar en el Rectorado de la URV, situado en la calle Escorxador s/n de Tarragona

Ubicación máquina	Bebidas calientes	Bebidas frías y alimentación
Salón comedor (Planta 0)	1	1
Total	1	1

Número , localización y tipología de máquinas mínimas que el concesionario podrá instalar en en la Seu Alt Penedès de la URV, situada en la calle Amalia Soler, núm. 29 de Vilafranca del Penedès.

Ubicación máquina	Bebidas calientes	Bebidas frías y alimentación
Edificio principal (Planta 0)	1	1
Total	1	1

Número , localización y tipología de máquinas mínimas que el concesionario podrá instalar en la Seu Baix Penedès, situada en la avenida Palfuriana, núm. 104 de El Vendrell.

Ubicación máquina	Bebidas calientes	Bebidas frías y alimentación
Edificio (Planta 0)	1	1
CRAI (Planta 0)	1	1
Total	2	2

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se Copia Auténtica según el artículo 27 de la Ley 39/2015, de 2 de Octubre.
direcciónhttp://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Machine Translated by Google

Anexo 1 B- CAMPUS SECELADAS – ETSE/ETSEQ

Dirección:

Avenida Països Catalans, 26

43007 Tarragona

Usuarios potenciales y descripción de la actividad académica:

El número de usuarios potenciales es de unas 4.214 personas, distribuidos de la siguiente manera por tipología de colectivo:

Tipo de colectivo	Usuarios
Estudiantes	3.523
Personal Docente e Investigador (PDI)	485
Personal Técnico, de Gestión, de Administración y Servicios (PTGAS)	206
Actividad externas	Variable

El edificio en cuanto al servicio vending abre de lunes a viernes laborables a las 7:30h y cierra a las 21:30h, en determinados períodos de exámenes el edificio del CRAI estará abierto sábados y domingos.

Campus Sesceladas, facultades y unidades:

El Campus Sescelades – ETSE/ETSEQ tiene una oferta académica de 3 facultades diferentes, 2 escuelas, centro de estudios, centro de recursos y además hay diferentes unidades de gestión

Facultades, escuelas e institutos docentes	Facultad de Química Facultad de Ciencias de la Educación y Psicología Facultad de Enología Escuela Técnica Superior de Ingeniería Escuela Superior de Ingeniería Química Instituto de Ciencias de la Educación

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

Centros e institutos de investigación	Centro de Investigación en Evaluación y Medida de la Conducta (CRAMC) Centro de Investigación en Ing. Materiales y Micro / Nano Sistem(EMaS) Instituto Catalán de Paleoecología Humana y Evolución Social (IPHES) Instituto Catalán de Investigación Química (ICIQ) Instituto de Investigación en Energía de Cataluña (IREC)
Centros tecnológicos y de innovación	Centro de I+D+i en Química Centro de Transferencia de Tecnología e Innovación
Centro de recursos	Centro de Recursos para el Aprendizaje y la Investigación (CRAI)
Unidades administrativas y servicios	Centro Internacional (I-Center) Oficina Logística del Campus Sescelades Secretaría de Gestión Académica del Campus Sescelades Servicio de Recursos Científicos y Técnicos Servicio de Recursos Económicos Servicio de Recursos Educativos Servicio de Recursos Humanos Servicio de Recursos Materiales Unidad de Doctorado e Investigación Unidad de Gestión Administrativa Descentralizada Oficina de Apoyo a la Investigación

Espacios:

El bar-restaurante del Campus Sescelades – ETSE/ETSEQ dispone de una superficie total de 1.007 m².

El espacio consta de comedor, cocina, zona de lavado, almacenes, cámaras, despacho, aseo/vestidor y una terraza cubierta.

La capacidad aproximada en el comedor es de 110 mesas y 437 sillas, en la terraza es de 57 mesas y 151 sillas.

Se adjunta el plano en el anexo 7.

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

Horario y calendario específico:

Con carácter general, el calendario y horarios de servicio serán los que se definen en el apartado 2.3 de este pliego de preinscripciones técnicas con las siguientes particularidades:

Enero - junio Septiembre - diciembre	Horario específico Lunes a jueves laborables 8:00 ha 19:00 h Viernes 8:00 ha 17:00 h
Julio	Horario restringido Lunes a viernes laborables 8:00 ha 16:00 h

Tipo de servicio:

- Bar-cafetería y restaurante (self-service), máquinas vending y catering.
- El servicio de bar-cafetería se prestará durante todo el horario de forma ininterrumpida.
- El servicio de restaurante (self-service) se realizará desde las 13h hasta las 15.30h.
- El servicio de plancha y platos combinados se realizará de 9h a 15:30h.
- El resto del horario deberá ofrecerse, como mínimo, bocadillos fríos y calientes. •

Necesariamente la comida deberá elaborarse en las propias dependencias de la comida concesión.

Inversiones y gastos mínimos a realizar

Según el informe de viabilidad como mínimo los gastos a realizar antes de iniciar la concesión son los siguientes:

- 18.000 euros, en su caso, referentes a licencias, utillaje, equipamiento auxiliar, taquillas, mobiliario, altas/ conexiones a la red de suministros y otros que se crea oportuno para la ejecución de la concesión.

- 30.000 euros, inversión equipamiento del tren de lavado

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

Máquinas de vending: Número, localización y tipología de máquinas que el concesionario debe instalar como mínimo en el Campus Sescelades – ETSE/ETSEQ:

Ubicación máquina	Bebidas calientes	Bebidas frías y alimentación
Entrada en el bar - edificio E1 (Planta 1)	0	1
Aulario- edificio N1 (Planta 1)	1	2
Conserjería ETSE-ETSEQ - edificio E4 (Planta 0)	1	1
Conserjería Enología - edificio N4 (Planta 1)	1	0
CRAI - edificio E2 (Planta 1)	2	2
CTTI - edificio S2 (Planta 0)	1	1
PCTQ - edificio N5 (Planta 0)	1	1
Total	7	8

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

Anexo 1 C- CAMPUS SECELADAS – FCEP

Dirección:

Carretera de Valls s/n

43007 Tarragona

Usuarios potenciales y descripción de la actividad académica:

El número de usuarios potenciales es de unas 2.046 personas, distribuidos de la siguiente manera por tipología de colectivo:

Tipo de colectivo	Usuarios
Estudiantes	1.933
Personal Docente e Investigador (PDI)	103
Personal Técnico, de Gestión, de Administración y Servicios (PTGAS)	10
Actividad externas	Variable

El edificio en cuanto al servicio vending abre de lunes a viernes laborables a las 7:30h y cierra a las 21:30h, en determinados períodos de exámenes el edificio del CRAI estará abierto sábados y domingos.

Campus Sesceladas, facultad y unidades:

El Campus Sescelades - FCEP tiene la oferta académica de la Facultad de Ciencias de la Educación y Psicología.

Espacios:

El bar-restaurante del Campus Sescelades – FCEP dispone de una superficie total de 309,6 m².

El espacio consta de comedor, cocina, almacén, cámara, aseo/vestidor y una terraza.

La capacidad aproximada en el comedor es de 52 mesas y 208 sillas, en la terraza es de 20 mesas y 140 sillas.

Se adjunta el plano en el anexo 7.

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

Horario y calendario específico:

Con carácter general, el calendario y horarios de servicio serán los que se definen en el apartado 2.3 de este pliego de preinscripciones técnicas con las siguientes particularidades:

Enero - junio Septiembre - diciembre	Horario específico Lunes a viernes laborables 8:00 ha 16:00 h
Julio	Horario restringido Lunes a viernes laborables 8:00 ha 16:00 h

Tipo de servicio:

- Bar-cafetería y restaurante, máquinas vending y catering.
- El servicio de bar-cafetería se prestará durante todo el horario de forma ininterrumpida.
- El servicio de plancha y platos combinados se realizará de 9h a 15:30h.
- El resto del horario deberá ofrecerse, como mínimo, bocadillos fríos y calientes.
- Necesariamente la comida deberá elaborarse en las propias dependencias de la concesión.

Inversiones y gastos mínimos a realizar

Según el informe de viabilidad como mínimo los gastos a realizar antes de iniciar la concesión son los siguientes:

- 10.000 euros, en su caso, referentes a licencias, utillaje, equipamiento auxiliar, taquillas, mobiliario, altas/conexiones a la red de suministros y otros que se crea oportuno para la ejecución de la concesión.

- 14.950 euros, inversión equipamiento del tren de lavado, bloque de cocción eléctrico, calentador eléctrico y equipamiento barra (neveras, conservadoras...).

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI

Obras de rehabilitación en la FCEP

El Consejo de Gobierno de fecha 28 de octubre de 2021 acordó proponer al Consejo Social formalizar la dotación económica para ejecutar las obras de rehabilitación de la FCEP por importe de 5.134.799€. Las obras de rehabilitación consisten en mejorar las instalaciones del edificio puesto en servicio en los años 70 del siglo pasado, necesitando una rehabilitación integral que resolverá carencias de tipo estructural y normativo atendiendo a su antigüedad de más de 50 años.

El proyecto ha afectado a la actividad de la facultad ya la concesión de explotación del bar-restaurante, dado que el edificio permanecerá cerrado por obras hasta aproximadamente el 28 de febrero de 2026. No habrá actividad académica y ésta se trasladará de modo temporal en otras instalaciones de la Universidad. A fecha de hoy, el bar-restaurante de la FCEP está cerrado realizándose las correspondientes obras de rehabilitación.

La rehabilitación del edificio tiene dos objetivos principales:

1. Mejorar la eficiencia energética del edificio para aumentar el ahorro energético respecto en el estado actual.
2. Adecuar el edificio a la normativa y requerimientos en materia de actividades y licencia ambiental.

De ahí que el inicio de la ejecución del bar-restaurante de la FCEP, esté condicionado a la finalización de las obras de rehabilitación, la previsión es a partir del 1 de marzo, pero esta fecha podrá variar dependiendo de las obras.

La mayor parte de estudiantes de la FCEP se han reubicado en espacios de Campes Sescelades – ETSE/ETSEQ

Finalizadas las obras de rehabilitación de la Campus Sescelades - FCEP y el espacio del bar esté operativo, se iniciará la concesión y se tendrán que incorporar los trabajadores suficientes para la correcta ejecución de la concesión del bar del Camps Sescelades – FCEP .

Máquinas de vending

Numero, localización y tipología de máquinas que el concesionario debe instalar como mínimo en el Campus Sesceladas – FCEP:

Ubicación máquina	Bebidas calientes	Bebidas frías y alimentación
Entrada en el bar (Planta 0)	1	1
Total	1	1

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

Anexo 1 D- CAMPUS BELLISSENS- FACULTAD ECONOMÍA Y EMPRESA

Dirección:

Avenida de la Universidad, 1
43204 Reus

Usuarios potenciales y descripción de la actividad académica:

El número de usuarios potenciales es de unas 1.792 personas, distribuidos de la siguiente manera por tipología de colectivo:

Tipo de colectivo	Usuarios
Estudiantes	1.624
Personal Docente e Investigador (PDI)	126
Personal Técnico, de Gestión, de Administración y Servicios (PTGAS)	42
Actividad externas	Variable

El edificio en cuanto al servicio vending abre de lunes a viernes laborables a las 7:30h y cierra a las 21:30h, en determinados períodos de exámenes el edificio del CRAI estará abierto sábados y domingos.

Campus Bellissens, facultades y unidades:

El Campus Bellissens tiene una oferta académica de 2 facultades diferentes, 2 escuelas, centro de estudios, centro de recursos y además hay diferentes unidades de gestión

Facultades	Facultad de Economía y Empresa Escuela Técnica Superior de Arquitectura
Centros e institutos de investigación	Centro de Investigación en Economía Industrial y Economía Pública Centro de Ciencias Ómicas (COS)
Centros tecnológicos y de innovación	Centro de I+D+i en Nutrición y Salud Estabulario de la FMCS
Centro de recursos	Centro de Recursos para el Aprendizaje y la Investigación (CRAI)
Unidades	Oficina Logística del Campus Bellissens Secretaría de Gestión Académica del Campus Bellissens Unidad de Gestión Administrativa Descentralizada

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI

Espacios:

El bar-restaurante del Campus Bellissens dispone de una superficie total de 405,99 m².

El espacio consta de comedor, cocina, almacén, cámara, aseo/vestidor y una terraza.

La capacidad aproximada en el comedor es de 45 mesas y 180 sillas, en la terraza es de 21 mesas y 84 sillas.

Se adjunta el plano en el anexo 7.

Horario y calendario específico:

Con carácter general, el calendario y horarios de servicio serán los que se definen en el apartado 2.3 de este pliego de preinscripciones técnicas con las siguientes particularidades:

Enero - junio Septiembre - diciembre	Horario específico Lunes a viernes laborables 8:00 ha 17:00 h
Julio	Horario restringido Lunes a viernes laborables 8:00 ha 16:00 h

Tipo de servicio:

- Bar-cafetería y restaurante, máquinas vending y catering.
- El servicio de bar-cafetería se prestará durante todo el horario de forma ininterrumpida.
- El servicio de plancha y platos combinados se realizará de 9h a 15:30h.
- El resto del horario deberá ofrecerse, como mínimo, bocadillos fríos y calientes. •

Necesariamente la comida deberá elaborarse en las propias dependencias de la concesión.

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

Inversiones y gastos mínimos a realizar

Según el informe de viabilidad como mínimo los gastos a realizar antes de iniciar la concesión son los siguientes:

- 10.000 euros, en su caso, referentes a licencias, utillaje, equipamiento auxiliar, taquillas, mobiliario, altas/conexiones a la red de suministros y otros que se crea oportuno para la ejecución de la concesión.

Máquinas de vending:

Número, localización y tipología de máquinas que el concesionario debe instalar, como mínimo, en el Campus Bellissens FEE – ETSA - CTNS:

Ubicación máquina	Bebidas calientes	Bebidas frías y alimentación
Entrada en el bar FEE (Planta 0)	2	2
ETSA (Planta 0)	1	1
CTNS (Planta 0)	1	1
Total	4	4

Numero, localización y tipología de máquinas el concesionario podrá instalar, como mínimo, en la Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud, ubicada en la calle de Sant Llorenç 21, de Reus.

Ubicación máquina	Bebidas calientes	Bebidas frías y alimentación	Bebidas frías agua 1,5l
Edificio principal (Planta 0)	1	1	1
Total	1	1	1

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12
Este documento se Copia Auténtica según el artículo 27 de la Ley 39/2015, de 2 de Octubre.
dirección http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Machine Translated by Google

UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI

Anexo 2

Lista de menús, productos básicos y precios máximos (IVA incluido) para el curso académico 2025-2026

	PRECIO (IVA INCLUIDO) Curso 2025-2026
CAFETERÍA	
Café o café descafeinado	1,10 €
Cortado o cortado descafeinado	1,20 €
Café con leche o café con leche descafeinado	1,30 €
Infusión	1,15 €
Batido de chocolate	1,95 €
Suplemento leche sin lactosa, de soja, avena, vegetales...	0,15 €
Suplemento con hielo	0,10 €
PASTAS Y VARIOS	
Croissant	1,40 €
Pastas variadas (palmera, ensaimada, croissant chocolate, donut grande...)	1,80 €
Pastas envasadas	1,80 €
Bastoncillos	1,90 €
Bolsa Patatas	1,60 €
Chiclets	1,30 €
Caramelos Halls o similar	1,60 €
BEBIDAS FRÍAS	
Agua Mineral 50 cl	1,25 €
Agua Mineral 1,5 l	1,95 €
Lata refresco 33 cl	1,60 €
Lata refresco con azúcar 33 cl	1,70 €
Zumos variados 20 cl	1,85 €
Caña cerveza 33 cl/clara	1,85 €
Cerveza media botella cristal 33 cl	1,90 €
Cerveza lata 33 cl	1,90 €
Cerveza sin alcohol botella cristal 33 cl	1,90 €
Nestea-Aquarius o similar	1,95 €
Zumo natural pequeño 25 cl	2,45 €
Zumo natural grande 33 cl	2,85 €
Agua Vichy Catalan o similar 25 cl	1,50 €

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI

	PRECIO (IVA INCLUIDO) Curso 2025-2026
BOCADILLOS FRÍOS PEQUEÑOS 80 g de pan (barrita o chapata)	
Tortilla de Patatas (60 g contenido)	2,05 €
Jamón Dulce (40 g contenido)	2,05 €
Queso (40 g contenido)	2,05 €
Jamón Salado (40 g contenido)	2,05 €
Atún (40 g contenido)	2,05 €
Fuet (40 g contenido)	2,05 €
Chorizo (40 g contenido)	2,05 €
Jamón Dulce y Queso (50 g contenido)	2,05 €
BOCADILLOS FRÍOS MEDIOS 125 g de pan	
Tortilla de Patatas (110 g contenido)	3,15 €
Jamón dulce / pavo (80 g contenido)	3,30 €
Chorizo (80 g contenido)	3,30 €
Queso (80 g contenido)	3,65 €
Jamón Salado (80 g contenido)	3,65 €
Atún (80 g contenido)	3,65 €
Fuet (80 g contenido)	3,65 €
Jamón Dulce y Queso (120 g contenido)	3,65 €
Vegetal (120 g contenido)	3,65 €
BOCADILLOS CALIENTES	
Hamburguesa Completa 75 gy 200 g contenido	4,15 €
Hamburguesa con queso 75g pan y 120g contenido	3,95 €
Bikini	2,80 €
Trikini	3,40 €
Bacon 125 g pan y 100 g contenido	3,40 €
Frankfurt 18 cm	2,80 €
Frankfurt 28 cm	4,05 €
Butifarra 125 g pan y 100 g contenido	4,05 €
Lomo 125 g pan y 100 g contenido	4,05 €
Suplemento queso o beicon o cebolla	0,90 €
Ración patatas fritas 139 g	2,65 €
Ración patatas fritas 200 g	3,45 €

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI

	PRECIO (IVA INCLUIDO) Curso 2025-2026
MENÚS	
Menú del día (vaso agua 50cl fuente agua mineral)	8,85 €
Medio menú 1er (vaso agua 50cl fuente agua mineral)	7,05 €
Medio menú 2º (vaso agua 50cl fuente agua mineral)	8,05 €
Postre del día	1,40 €
Suplemento lata bebida sin azúcar (cualquier menú)	0,25 €
Suplemento lata bebida azucarada (cualquier menú)	0,35 €
VENDING	
Café	0,65 €
Agua Mineral 50 cl	0,65 €
Lata Refresco 33 cl	1,25 €
Lata Refresco con azúcar 33 cl	1,35 €
Nestea-Aquarius o similar 33 cl	1,70 €
Pastas Variadas	1,55 €

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI

Anexo 3. Relación de equipamiento y mobiliario de los bares-restaurantes de cada Campus

CAMPUS CATALUÑA		
UBICACIÓN	UNIDADES	DESCRIPCIÓN
PASILLO ENTRADA	2	Cámara refrigeración
	1	Cámara congelación
HABITACIÓN AGUAS	1	Descalcificador
	1	Acumulador agua caliente
	1	Manguera agua
COCINA OFFICE PLONGE	1	Pica Plonge 2 cubetas
	1	Grifo tipo ducha
	1	Estantería pared inox tubular
	1	Mesa inox soporte
	1	Manguera agua
COCINA ZONA LAVADO	1	Mesa inox entrada vajilla más estantería
	1	Grifo tipo ducha
	1	Pica 1 cubeta
	1	Tren de lavado
	1	Mesa salida vajilla
	1	Estantería pared inox tubular
	8	Cesta PVC lavado
	1	Aparato antimosquitos eléctrico
	1	Campana extractora vapor más filtros inox
COCINA ZONA FRÍA	1	Bajo mostrador Fagor 3 puertas
	1	Pica aseo para limpieza verduras 2 cubetas
	2	Mesa trabajo inox
	1	Aparato cloro libre
	6	Estantería de pared inox
	1	Limpieza manos a pedal
	1	Aparato antimosquitos eléctrico

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI

UBICACIÓN	UNIDADES	DESCRIPCIÓN
COCINA ZONA CALIENTE	4	Estanterías de pared inox
	1	Marmiton gas
	1	Plancha gas
	1	Cocina de gas 6 fuegos
	1	Mesa soporte inox
	1	Freidora de 2 cubetas eléctrica
	1	Limpieza manos a pedal
	1	Campana extractora más filtros
	1	Nevera bajo mostrador 2 puertas
	1	Mesa trabajo más pica 1 cubeta
	2	Estantería pared inox tubular
SALA SELF-SERVICE	1	Blog self service Corian
	1	Mesa Corian entrada bandejas
	3	Nevera bajo mostrador
	1	Placa caliente expositor
	3	Baño maría 3 cubetas g/n
	2	Placas frías postre y bebidas
	1	Horno pizza
	1	Mueble bajo mostrador 3 puertas
	1	Limpieza manos a pedal
	1	Aparato antimosquitos eléctrico
SALA BARRA	2	Nevera para botellas 4 puertas
	1	Mesa soporte bajo barra con 1 fregadero y 2 cubetas
	1	Mueble inox soporte cafetera
	1	Aparato antimosquitos eléctrico
	1	Mesa trasera barra inox
	1	Arco congelador
	1	Mesa trabajo inox
	2	Estantería inox pared
SALA BARRA PLANCHA	1	Plancha eléctrica
	1	Campana extractora + filtros inox
	1	Nevera bajo mostrador 3 puertas
	4	Estantería pared
SALA COMEDOR	66	Mesas cafetería 70x120
	260	Sillas color azul
TERRAZA	37	Tabla 120X70
	148	Silla terraza
	7	Sombrilla 3x3

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI

CAMPUS SECELADAS - ETSE/ETSEQ		
UBICACIÓN	UNIDADES	DESCRIPCIÓN
PASILLO ENTRADA	3	Cámara refrigeración
	1	Cámara congelación
HABITACIÓN AGUAS	1	Descalcificador
	1	Manguera agua
COCINA OFFICE PLONGE	1	Pica Plonge 2 cubetas
	1	Grifo tipo ducha
	2	Estantería pared inox tubular
	1	Estantería inox
	2	Estantería PVC
COCINA ZONA LAVADO	1	Mesa inox entrada vajilla más estantería
	1	Grifo tipo ducha
	1	Pica 2 cubetas
	1	Mesa salida vajilla
	1	Estantería pared inox tubular
	16	Cesta PVC lavado
	1	Estantería PVC
	1	Aparato antimosquitos eléctrico
	1	Campana extractora vapor más filtros inox
COCINA ZONA FRÍA	1	Caldera de gas
	1	Pica aseo para limpieza verduras 2 cubetas
	1	Aparato cloro libre
	2	Mesa trabajo inox
	3	Estantería de pared inox
	1	Amasadora pan
	1	Limpieza manos a pedal
	1	Aparato antimosquitos eléctrico
COCINA ZONA CALIENTE	2	Estanterías de pared inox
	1	Marmiton gas
	1	Plancha gas
	1	Cocina de gas 6 fuegos
	2	Mesa soporte inox
	1	Freidora de 2 cubetas eléctrica
	1	Limpieza manos a pedal
	1	Campana extractora más filtros
	1	Nevera bajo mostrador 2 puertas
	1	Mesa trabajo más pica 1 cubeta
	1	Aparato antimosquitos eléctrico

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI

UBICACIÓN	UNIDADES	DESCRIPCIÓN
SALA SELF-SERVICE	1	Blog self service Corian
	1	Mesa Corian entrada bandejas
	3	Nevera bajo mostrador
	2	Nevera sobre mesa
	1	Placa caliente expositor
	3	Baño maría 3 cubetas g/n
	1	Nevera botellero self-service
	1	Mesa cajas
	1	Mueble nevera pizzero más mármol
	1	Horno pizzas 2 plantas
	1	Campana extractora mas filtros
	1	Mesa inox más fregadero limpieza manos
	1	Mueble bajo mostrador 3 puertas
SALA BARRA	2	Nevera para botellas 4 puertas
	2	Mesa soporte bajo barra con 1 fregadero y 1 cubeta
	1	Mueble inox soporte cafetera
	1	Aparato antimosquitos eléctrico
	2	Mesa trasera barra inox
	1	Mesa trabajo inox
	2	Estantería inox pared
SALA BARRA PLANCHA	1	Plancha eléctrica
	1	Freidora sobremesa 2 cubetas eléctrica
	1	Campana extractora más filtros inox
	1	Nevera bajo mostrador 3 puertas
SALA COMEDOR	110	Mesas cafetería 70x120
	437	Sillas color azul
TERRAZA	57	Tabla 120X70
	151	Silla terraza
	2	Bancos de madera
	2	Tablas altas para microondas
	5	Jardineras de madera

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI

CAMPUS SECELADAS -FCEP		
UBICACIÓN	UNIDADES	DESCRIPCIÓN
ALMACÉN	1	Cámara congelación
	1	Cámara refrigeración
COCINA OFFICE PLONGE	1	Pica Plonge 2 cubetas
	1	Grifo tipo ducha
	1	Estantería pared inox tubular
	1	Descalcificador
	1	Limpieza manos a pedal
COCINA ZONA FRÍA	1	Mesa de trabajo inox
	2	Estantería pared inox
COCINA ZONA CALIENTE	1	Campana extractora más filtros inox
	1	Mesa soporte hornos
COCINA ZONA LAVADO	1	Mesa inox entrada vajilla con fregadero
	1	Grifo tipo ducha
	1	Lavavajillas capota
	1	Mesa salida vajilla
	4	Cesta PVC lavado
	1	Aparato antimosquitos eléctrico
SALA BARRA	1	Aparato antimosquitos eléctrico

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI

CAMPUS BELLISSENS		
UBICACIÓN UNIDADES		DESCRIPCIÓN
ALMACÉN	2	Cámaras frigoríficas
	1	Cámara congelación
	1	Descalcificador
	1	Calentador de gas
	1	Aparato antimosquitos eléctrico
COCINA OFFICE-PLONGE	1	Pica Plonge 2 cubetas
	1	Grifo tipo ducha
	1	Estantería pared inox tubular
	1	Estantería almacenaje inox varilla
COCINA ZONA FRÍO	1	Mesa de trabajo inox con fregadero para limpieza verduras 2 cubetas
	2	Estanterías pared inox
	1	Limpieza manos a pedal
COCINA ZONA CALIENTE	1	Freidora 2 cubetas
	1	Cocina a gas, 6 fuegos
	1	Mesa soporte neutro inox
	1	Mesa trabajo inox
	1	Campana extractora + filtros inox
	1	Mesa soporte inox
	2	Estanterías de pared inox
COCINA ZONA PLANCHA	1	Plancha 2 fuegos
	1	Mesa soporte inox
	1	Mueble nevera pizzas
	1	Estanterías de pared inox
	1	Campana extractora
COCINA ZONA LAVADO	1	Mesa inox entrada vajilla
	1	Grifo tipo ducha
	1	Lavavajillas frontal
	1	Mesa salida vajilla
	1	Estantería pared tubular inox
	4	Cesta PVC lavado
	2	Mesa inox soporte vajilla
	1	Aparato antimosquitos eléctrico

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI

UBICACIÓN	UNIDADES	DESCRIPCIÓN
SALA EXPOSITOR COMIDA	1	Blog inox expositor comida
	1	Placa fría ensaladas
	1	Baño maría 2 cubetas g/n
	1	Baño maría 4 cubetas g/n
	1	Placa fría postre
	1	Mesa inox caja
SALA BARRA	2	Nevera para botellas 4 puertas
	1	Mesa soporte bajo barra con 1 fregadero y 1 cubeta
	1	Mueble inox soporte cafetera
	1	Aparato antimosquitos eléctrico
	1	Sobre largo barra inox
SALA MESAS	45	Mesas cafetería 70X120 cm
	180	Sillas color azul
TERRAZA	21	Tabla 70X120
	84	Silla terraza exterior
	4	Sombrilla 3x3
	4	Jardineras de madera
	1	Jardinera PVC olivo

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI

Anexo 4. Listado de productos de producción ecológica

Productos certificados en agricultura y ganadería ecológica
Carne (ovino, vacuno, caprino, porcino y aves de corral)
Miel, jalea y propóleo
Hortalizas
Verduras
Plantas aromáticas y medicinales
Fruta
Cereales y harinas
Legumbres
Germinados
Óleo
Especies
Vinos y cavas
Cerveza
Conservas
Pan y pastelería
Pasta
Frutos secos
Preparados alimenticios
Chocolate y confitería
Leche, queso y derivados
Azúcar
Té
Patatas fritas (chips)
Embutido

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI

Anexo 5. Estudio de viabilidad económico-financiero

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se Copia Auténtica según el artículo 27 de la Ley 39/2015, de 2 de Octubre.
dirección http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Machine Translated by Google

Página:

FAURA-CASAS
AUDITORS-CONSULTORS

UNIVERSIDAD ROVIRA Y VIRGILI

Estudio de viabilidad económico-financiero de la concesión

del servicio de bar-cafetería, restaurante y vending del:

CAMPUS CATALUÑA

CAMPUS SECELADAS- Escuela Técnica Superior de Ingeniería /

Escuela Técnica Superior de Ingeniería Química

CAMPUS SECELADAS- Facultades de Ciencias de la Educación y Psicología

CAMPUS BELLISENS - Facultad de Economía y Empresa

de la Universidad Rovira i Virgili

(10 años sin posibilidad de prórroga)

Protocolo número C-18.135

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

An independiente member of
BKR INTERNATIONAL

Córcega, 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

Machine Translated by Google

Página:

Identificador del documento: 1c1e0f7d-0f5b-4e8a-9c2d-3b6a5e8f1d7c64

Identificador del documento: 1c1e0f7d-0f5b-4e8a-9c2d-3b6a5e8f1d7c64

FAURA-CASAS
AUDITORS-CONSULTORS

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN 2

1.1. Antecedentes 2

1.2. Modelo de negocio 3

1.3. Objeto del análisis 3

1.4. Metodología aplicada 3

1.5. Datos facilitados por el operador actual del servicio 5

1.6. Plantilla actual prestadora del servicio 5

1.7. Previsión de inversiones 8

2. RESULTADOS DEL ESTUDIO 8

3. CONCLUSIONES 9

ANEXO 10

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

1. INTRODUCCIÓN

1.1. Antecedentes

La Universidad Rovira i Virgili (en adelante, la Universidad) ha previsto sacar en régimen de concesión, la explotación del servicio de bar-cafetería, restaurante y vending de:

CAMPUS CATALUÑA

CAMPUS SESCELADES- Escuela Técnica Superior de Ingeniería - Escuela Técnica Superior de Ingeniería Química (ETSE/ETSEQ)

CAMPUS SECELADAS- Facultades de Ciencias de la Educación y Psicología (FCEP)

CAMPUS BELLISENS - Facultad de Economía y Empresa (FEE)

La duración de la concesión está prevista por un período de 10 años, sin posibilidad de prórroga.

El artículo 285.2 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, establece el siguiente con respecto a los contratos de concesión de servicios:

> "En los contratos de concesión de servicios la tramitación del expediente irá precedida de la realización y aprobación de un estudio de viabilidad de los mismos o, en su caso, de un estudio de viabilidad económico-financiera, que tendrán carácter vinculante en los supuestos en que concluyan en la inviabilidad del proyecto. En los casos en que los contratos de concesión de servicios comprendan la ejecución de obras, la tramitación de aquél irá precedida, además, cuando proceda de conformidad con lo dispuesto en el artículo 248.1, de la elaboración y aprobación administrativa del Anteproyecto de construcción y explotación de las obras que sean necesarias, especificando las prescripciones técnicas relativas a su realización; y, además, de la redacción, supervisión, aprobación y replanteo del correspondiente proyecto de las obras.
>
> En los supuestos en que para la viabilidad de la concesión se contemplen ayudas a la construcción o explotación de la misma, el estudio de viabilidad se pronunciará sobre la existencia de una posible ayuda de Estado y la compatibilidad de la misma con el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea"

En relación con la determinación del valor estimado del servicio, de acuerdo a lo que se establece en el artículo 101 de LCSP, en el caso de los contratos de concesión de servicios, el valor estimado del contrato estará determinado por el importe neto de la cifra de negocios, excluyendo el importe del Impuesto sobre el Valor Añadido, que según las estimaciones realizadas, generará la empresa concesionaria durante la ejecución del contrato (período inicial más prórrogas), como a contraprestación de los servicios objeto del mismo.

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se Copia Auténtica según el artículo 27 de la Ley 39/2015, de 2 de Octubre.
direcciónhttp://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Machine Translated by Google

1.2. Modelo de negocio

El modelo de negocio que contempla el presente estudio no presenta alteraciones en relación a la actividad y horarios que se realizan actualmente en el Campus Catalunya, Campus Sescelades (ETSE/ETSQ) y Campus Sescelades (FCEP).

En relación con el modelo de negocio del establecimiento situado en el Campus Bellisens, Facultad de Economía y Empresa, se ha observado que actualmente la demanda de este servicio en horario de tarde es muy reducida, siendo en la mayor parte fácilmente cubierta con las máquinas de vending (aguas, cafés…).
A efectos de hacer sostenible el servicio sin impactar de forma significativa en el servicio, el presente estudio contempla que el horario de apertura únicamente de 8 a 17 horas.

1.3. Objeto del análisis

Constituye el objeto del presente estudio:

- Evaluar la sostenibilidad financiera del contrato de concesión, en base a la actividad estimada y costes de explotación asociados, junto con la cuantificación del canon máximo de la concesión, sin poner en cuestión la viabilidad del servicio.
- Determinar el valor estimado del servicio de conformidad con lo establecido en el artículo 101 de LCSP.

1.4. Metodología aplicada

Se ha realizado un plan de negocio por un período de 10 años, el cual comprende la duración inicial del contrato, sin evaluar posibles prórrogas.

Entre otros, de forma previa al estudio de viabilidad, ha sido analizado:

- Los datos de ingresos y gastos del ejercicio 2023 facilitados por el actual concesionario del servicio.
- Análisis de la estructura de ingresos y gastos actual del servicio, evaluando su adecuación y integridad en la naturaleza del servicio.
- Consideración de posibles variables en la futura consideración del servicio que puedan incidir en la estructura de costes e ingresos histórica.
- Previsiones de evolución de ingresos y gastos en base a hipótesis razonadas.
- Análisis de los efectos recogidos en los pliegos de condiciones técnicas y administrativas que rigen la licitación por aquellos aspectos que impacten de forma significativa en el modelo de negocio
- Plantilla prestadora del servicio en noviembre de 2024
- Previsión necesidades de inversión

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

El estudio de viabilidad incluye la proyección estimada de gastos variables (aprovisionamientos) así como los gastos fijos de personal, junto con la proyección de ingresos en base a los datos comunicados por los actuales prestadores del servicio correspondientes al ejercicio 2023.

Partiendo de los mismos datos suministrados por los actuales operadores de los distintos servicios de restauración de la Universidad, se ha estimado un coste imputable como gastos generales del 6%.

Adicionalmente, se ha establecido un beneficio industrial del 6% en concordancia con porcentajes generalmente aceptados.

Todos los importes del presente documento se presentan sin incorporar el impuesto sobre el valor añadido.

Las proyecciones incorporan por un lado las actualizaciones de precios en base a las estimaciones realizadas por el Banco de España del Índice de Precios al Consumo (IPC) para el período 2024-2026, así como de determinadas variables que puedan afectar a la actividad concesionada.

Costes variables

El estudio contempla que la proporción de costes variables en relación a los ingresos se mantiene en términos generales estable en el período objeto de análisis.

En relación a los costes energéticos, como consecuencia las inversiones en climatización centralizada que asumirá la Universidad, se prevé que el gasto eléctrico se reduce en aproximadamente el 30%.

Gastos de Personal

Referente a los gastos de personal, se ha considerado:

- Para los establecimientos que mantienen la actividad y horario, el número de efectivos necesarios se estima igual al empleado por el operador actual, en base a la plantilla comunicada a noviembre de 2024.

- En el caso de los efectivos necesarios para el establecimiento situado en el Campus Bellisens, Facultad de Economía y Empresa, en tanto que el modelo de negocio contempla el servicio de cafetería hasta las 17h, las necesidades de efectivos de los 3 tres actuales pasa a 2.

- Se ha considerado las condiciones laborales establecidas en la Resolución de 10 de noviembre de 2022 de la Dirección General de Trabajo por la que se registra y publica el Convenio colectivo de restauración colectiva, así como la estimación del impacto de la cláusula de revisión salarial del período 2022 a 2024 a realizar en el ejercicio 2024

- En términos generales, se considera que las retribuciones actuales se realizan de conformidad a retribuciones de mercado. Sin embargo, en el caso de observarse alguna retribución que presenta un diferencial significativo en relación con las retribuciones de otros establecimientos por categorías similares, se ha considerado estas últimas.

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

Identificador del documento: 1a1b8ea8658cdf7b64

FAURA-CASAS AUDITORS-CONSULTORS

− No se considera en el presente estudio ninguna indemnización por reestructuración de la plantilla. En caso de que el adjudicatario como decisión empresarial hiciera alguna, iría a cargo de su beneficio industrial.

− Las actualizaciones retributivas se han hecho en base al IPC estimado por el período de ejecución del contrato.

Ingresos

En relación a los ingresos, si bien las proyecciones del Banco de España para los próximos ejercicios se prevé un PIB positivo, se ha considerado a efectos del presente estudio que la actividad se mantendrá estable en términos generales en relación con la producida en el ejercicio 2023.

En el caso del establecimiento situado en el Campus Bellisens, Facultad de Economía y Empresa, se ha considerado el efecto de reducir el horario del servicio, quedando establecido únicamente de 8 a 17 horas.

Inversiones y necesidades de financiación

Se han evaluado las necesidades de inversión para los próximos ejercicios, incorporando únicamente en el presente estudio aquellas que irán a cargo del concesionario. Asimismo, se ha estimado el coste de las necesidades de financiación para cubrir los desequilibrios de tesorería. El coste financiero se ha calculado teniendo en cuenta las previsiones de euríbor del Banco de España, añadiendo un margen de mercado.

1.5. Datos facilitados por el operador actual del servicio.

Según comunica la entidad prestamista del servicio actual, los ingresos y gastos asociados a el ejercicio 2023 por los establecimientos objeto de concesión han sido los siguientes:

	CUENTA EXPLOTACIÓN EJERCICIO 2023				TOTAL
	SECELADAS- FCEP CATALUÑA	SECELADAS- ETSE	BELLISENS		
Ingresos	108.450	504.066	574.953	126.058	1.313.527
Aprovisionamientos	-31.033	-154.508	-159.765	-36.686	-381.992
Personal	-48.515	-195.221	-286.860	-65.944	-596.540
Otros gastos	-28.742	-93.256	-126.083	-32.276	-280.357
Amortizaciones	-2.449	-6.451	-14.315	-2.391	-25.606
Rdad explotación	-2.290	54.630	-12.069	-11.239	29.032

1.6. Plantilla actual prestadora del servicio

La plantilla comunicada por el concesionario actual en el mes de noviembre de 2024 de los servicios objeto de concesión es la siguiente:

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

CAMPUS	CATEGORÍA	TIPO DE CONTRATO	JORNADA	FECHA ANTIGÜEDAD	MESES DE TRABAJO	SALARIO BRUTO ANUAL 2024 NO INCLUYE SEG.SOCIAL
SECELADAS - ETSE/ETSEQ	Camarero	100 - fijo	100%	09/09/2013	12	25.539
	Encargado	100 - fijo	100%	13/11/1995	12	67.123
	Ayudante de cocina	300 - fijo discontinuo	100%	04/09/2006	10	16.102
	2º jefe de cocina	300 - fijo discontinuo	100%	12/09/2022	10	21.956
	Ayudante de camarero - reducción jornada cuidado hijos menores de 12 años	300 - fijo discontinuo	80%	28/08/2006	10	12.881
	Ayudante de camarero	300 - fijo discontinuo	100%	04/09/2006	10	16.102
	Ayudante de camarero	300 - fijo discontinuo	100%	20/11/2023	10	16.102
	Ayudante de pizzero	300 - fijo discontinuo	100%	30/08/2004	10	16.657
	Ayudante de camarero	300 - fijo discontinuo	100%	07/09/2009	10	16.102
	Ayudante de camarero	300 - fijo discontinuo	100%	30/08/2024	10	16.102
	Office (limpieza platos)	300 - fijo discontinuo	100%	14/10/2024	10	16.102
	Ayudante de camarero	300 - fijo discontinuo	100%	18/09/2023	10	16.102
SECELADAS - ETSE/ETSEQ	Jefe de cocina/baja médica enfermedad común desde el 19-09-23	100 - fijo	100%	30/08/1999	12	30.714
	Ayudante de camarero / baja médica enfermedad común desde el 13-11-23	300 - fijo discontinuo	100%	19/09/2022	10	16.102
	Ayudante de camarero / baja médica enfermedad común desde el 02-06-24	300 - fijo discontinuo	100%	19/09/2023	10	16.102
CATALUÑA	Ayudante de cocina	300 - fijo discontinuo	100%	12/09/2006	10	16.102
	Ayudante de camarero	300 - fijo discontinuo	100%	08/01/2024	10	16.102
	Jefe de cocina	100 - fijo	100%	30/08/2004	12	29.514
	Encargado	100 - fijo	100%	30/09/1996	12	27.893
	Camarero	300 - fijo discontinuo	100%	30/08/1999	10	19.282
	Ayudante de camarero	300 - fijo discontinuo	100%	12/09/2022	10	16.102
	Ayudante de camarero	300 - fijo discontinuo	100%	16/11/2022	10	16.102
	Ayudante de cocina	300 - fijo discontinuo	100%	29/08/2005	10	16.102
CATALUÑA	Ayudante de camarero agotamiento IT (baja 16-01-23 al 30-06-24)	300 - fijo discontinuo	100%	28/08/2006	10	14.858
BELLIZENES	Camarero	300 - fijo discontinuo	100%	31/08/2009	10	19.282
	Camarero	300 - fijo discontinuo	100%	01/04/2007	10	19.282
	Encargado	300 - fijo discontinuo	100%	30/08/2004	10	22.368

A fecha del presente estudio, como consecuencia de las obras de rehabilitación de la FCEP del Campus Sescelades, el bar no está operativo. La actividad académica ha sido trasladada a otros espacios de la Universidad. La mayor parte de estudiantes de la FCEP del Campus Sescelades se han reubicado en espacios del Campus Sescelades – ETSE/ETSEQ. El concesionario actual ha reubicado el personal que prestaba servicios en el bar de la FCEP.

Los pliegos contemplan que finalizadas las obras de rehabilitación de la Campus Sescelades - FCEP y el espacio del bar esté operativo, se iniciará la concesión y se tendrán que incorporar los trabajadores suficientes para la correcta ejecución de la concesión del bar del Campos Sesceladas – FCEP

En consecuencia, el presente estudio contempla la reubicación del personal que prestaba servicios inicialmente en el Campus Sescelades – FCEP una vez finalizadas las obras.

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

A efectos del presente estudio, se ha considerado las siguientes necesidades de personal y retribuciones:

CATEGORÍA	CONTRATO	JORNADA	MESES DE TRABAJO	SALARIO BRUTO ANUAL 2025
Camarero	100 - fijo	100%	12	26.471
Encargado	100 - fijo	100%	12	49.698
Ayudante de cocina	300 - fijo discontinuo	100%	10	16.690
Jefe de cocina	300 - fijo discontinuo	100%	10	30.592
Ayudante de camarero	300 - fijo discontinuo	80%	10	13.352
Ayudante de camarero	300 - fijo discontinuo	100%	10	16.690
Ayudante de camarero	300 - fijo discontinuo	100%	10	16.690
Ayudante de pizzero	300 - fijo discontinuo	100%	10	17.265
Ayudante de camarero	300 - fijo discontinuo	100%	10	16.690
Office (limpieza platos)	300 - fijo discontinuo	100%	10	16.690
CESCELADAS- ETSE-ETSEQ				220.825
Camarero	300 - fijo discontinuo	100%	10	19.985
Ayudante de camarero	300 - fijo discontinuo	100%	10	16.690
SECELADAS - FCEP				36.675
Ayudante de cocina	300 - fijo discontinuo	100%	10	16.689
Ayudante de camarero	300 - fijo discontinuo	100%	10	16.689
Jefe de cocina	100 - fijo	100%	12	30.592
Encargado	100 - fijo	100%	12	28.911
Camarero	300 - fijo discontinuo	100%	10	19.985
Ayudante de camarero	300 - fijo discontinuo	100%	10	16.690
Ayudante de camarero	300 - fijo discontinuo	100%	10	16.690
Ayudante de cocina	300 - fijo discontinuo	100%	10	16.690
CATALUÑA				162.936
Encargado	300 - fijo discontinuo	100%	10	23.185
Camarero	300 - fijo discontinuo	100%	10	19.985
BELLIZENES				43.170

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

1.7. Previsión de inversiones

La universidad ha realizado un análisis de las necesidades de inversión valoradas junto con el actual concesionario. Adicionalmente se ha considerado otros conceptos como son licencias, accesorios, utillaje...

El detalle de las inversiones previstas son las siguientes:

CAMPUS	INVERSIONES
Sesceladas- FCEP	24.950
Cataluña	18.000
Sesceladas- ETSE	48.000
Bellisens	11.000
Total	101.950

El plan de negocio ha contemplado su recuperación durante el período de ejecución del contrato.

Las inversiones que asumirá la universidad, como sería la climatización centralizada, no ha sido contemplada en el plan de negocios.

2. RESULTADOS DEL ESTUDIO

En base a lo anterior, la proyección de ingresos, gastos y resultados sería la siguiente:

PROYECCIONES	SECELADAS- FCEP	CATALUÑA	CESCELADAS-ETSE	BELLISENOS	TOTAL
Ingresos	1.231.657	5.655.895	6.353.802	1.367.641	14.608.994
Compras	348.209	1.733.663	1.809.701	398.016	4.289.589
Gastos de personal	510.797	2.269.317	3.071.470	601.259	6.452.843
Otros gastos	169.254	511.963	672.055	208.449	1.561.721
Amortizaciones	25.624	18.486	49.296	11.297	104.703
Gastos Generales	63.233	272.006	336.151	73.141	744.531
Beneficio industrial	63.233	272.006	336.151	73.141	744.531
Resultado de explotación	51.306	578.455	78.977	2.337	711.076

Como anexo al presente informe se detallan las previsiones realizadas por cada establecimiento.

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

Valor estimado del contrato

A efectos de determinar el valor estimado del contrato, se ha considerado la previsión de ingresos del período de vigencia inicial de 10 años, sin posibilidad de prórroga. El resultado de las proyecciones obtenidas han sido las siguientes:

Año 1	1.362.545
Año 2	1.385.709
Año 3	1.406.494
Año 4	1.427.592
Año 5	1.449.006
Año 6	1.470.741
Año 7	1.492.802
Año 8	1.515.194
Año 9	1.537.922
Año 10	1.560.991
Valor estimado de contrato 14.608.994	

3. CONCLUSIONES

El valor estimado del contrato se establecería en 14.608.994 euros.

Barcelona, 3 de diciembre de 2024
Faura-Casas, Auditores Consultores, SL

Pere Ruiz Espinós
-Socio-

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12
Este documento se 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

Machine Translated by Google

FAURA-CASAS AUDITORS-CONSULTORS

ANEXO

SECELADAS- FCEP AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10	TOTAL
Ingresos	114.874	116.826	118.579	120.358	122.163	123.995	125.855	127.743	129.659	131.604	1.231.657
Compras	32.477	33.029	33.524	35.05[illegible]	[illegible]	348.[illegible]	[illegible]		35.581	36.115	37.207	
Gastos de personal	47.641	48.451	49.177	51.42[illegible]	[illegible]	50.664			52.195	52.978	53.773	54.579	
Otros gastos	15.990	16.033	16.273	16.518	16.765	17.017	17.272	17.531	17.794	18.061	169.254
Amortizaciones	2.562	2.562	2.562	2.562	2.562	2.562	2.562	2.562	2.562	2.562	25.624
Gastos Generales	5.920	6.004	6.092	6.181	6.272	6.364	6.457	6.551	6.647	6.745	63.233
Beneficio industrial	5.920	6.004	6.092	6.181	6.272	6.364	6.457	6.551	6.647	6.745	63.233
Resultado	4.363	4.743	4.857	4.973	5.091	5.210	5.331	5.454	5.579	5.706	51.306

CATALUÑA	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10	TOTAL
Ingresos	527.512	536.479	544.526	552.694	560.985	569.400	577.941	586.610	595.409	604.340	5.655.895
Compras	161.695	164.443	166.910	169.414	171.955	174.534	177.152	179.809	182.507	185.244	1.733.663
Gastos 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
Otros gastos	47.750	48.561	49.290	51.54[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		52.314	53.099	54.704	
Amortizaciones	1.849	1.849	1.849	1.849	[illegible]	[illegible]	1.849		1.849	1.849	1.849	
Gastos Generales	25.377	25.806	26.192	26.583	26.980	27.383	27.792	28.207	28.629	29.057	272.006
Beneficio industrial	25.377	25.806	26.192	26.583	26.980	27.383	27.792	28.207	28.629	29.057	272.006
Resultado	53.812	54.762	55.614	56.479	57.358	58.249	59.154	60.072	61.004	61.951	578.455

SECELADAS- ETSE AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10	TOTAL
Ingresos	592.604	602.678	611.718	620.894	630.207	639.660	649.255	658.994	668.879	678.912	6.353.802
Compras	168.786	171.656	174.231	176.844	179.497	182.189	184.922	187.696	190.511	193.369	1.809.701
Gastos 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
Otros gastos	62.681	63.746	64.703	65.673	66.658	67.658	68.673	69.703	70.749	71.810	672.055
Amortizaciones	4.930	4.930	4.930	4.930	4.930	4.930	4.930	4.930	4.930	4.930	49.296
Gastos Generales	31.359	31.895	32.377	32.858	33.346	33.842	34.345	34.856	35.374	35.900	336.151
Beneficio industrial	31.359	31.895	32.377	32.858	33.346	33.842	34.345	34.856	35.374	35.900	336.151
Resultado	7.242	7.313	7.356	7.549	7.745	7.944	8.146	8.351	8.559	8.771	78.977

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

BELLISENES	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10	TOTAL
Ingresos	127.557	129.725	131.671	133.646	135.651	137.685	139.751	141.847	143.975	146.134	1.367.641
Compras	37.122	37.753	38.319	40.070	38.890	398.396	478		40.671	41.281	42.529
Gastos de personal	56.078	57.031	57.887	58.755	59.636	60.531	61.439	62.361	63.296	64.245	601.259
Otros gastos	19.442	19.772	20.069	20.370	20.675	20.985	21.300	21.620	21.944	22.273	208.449
Amortizaciones	1.130	1.130	1.130	1.130	1.130	1.130	1.130	1.130	1.130	1.130	11.297
Gastos Generales	6.826	6.941	7.044	7.149	7.255	7.363	7.472	7.583	7.696	7.811	73.141
Beneficio industrial	6.826	6.941	7.044	7.149	7.255	7.363	7.472	7.583	7.696	7.811	73.141
Resultado	133	157	178	200	222	244	266	289	313	336	2.337

TOTAL	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10	TOTAL
Ingresos	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	1.569.9	
Compras	400.080	406.881	412.984	419.179	425.467	431.849	438.326	444.901	451.575	458.348	4.289.589
Gastos 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
Otros gastos	145.862	148.113	150.334	152.589	154.878	157.201	159.559	161.953	164.382	166.848	1.561.721
Amortizaciones	10.470	10.470	10.470	10.470	10.470	10.470	10.470	10.470	10.470	10.470	104.703
Gastos Generales	69.482	70.647	71.705	72.771	73.853	74.951	76.066	77.198	78.346	79.512	744.531
Beneficio industrial	69.482	70.647	71.705	72.771	73.853	74.951	76.066	77.198	78.346	79.512	744.531
Resultado	65.550	66.974	68.005	69.201	70.415	71.647	72.898	74.167	75.456	76.763	711.076

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se Copia Auténtica según el artículo 27 de la Ley 39/2015, de 2 de Octubre.
dirección http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do

Machine Translated by Google

UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI

Anexo 6. Relación de personal a subrogar

Convenio colectivo interprovincial del sector de la industria de hostelería y turismo de Cataluña (código de convenio núm. 79000275011992).

CAMPUS CATALUÑA							
TRABAJADOR CATEGORÍA		TIPO DE CONTRATO	JORNADA	FECHA ANTIGÜEDAD	PAGAS PRORRATEADAS	MESES DE TRABAJO	SALARIO BRUTO ANUAL 2024 (no incluye Seg.Social)
EPV	Encargado 100 -	fijo	100%	30/09/1996	SI	12	27.893,16 €
JBM	Jefe de cocina	100 - fijo	100%	30/08/2004	SI	12	29.514,24 €
JMM	Camarero	300 - fijo discontinuo	100%	30/08/1999	SI	10	19.281,60 €
MCGG	Ayudante de cocina	300 - fijo discontinuo	100%	12/09/2006	SI	10	16.101,70 €
JGT	Ayudante de cocina	300 - fijo discontinuo	100%	29/08/2005	SI	10	16.101,90 €
CMS	Ayudante de camarero	300 - fijo discontinuo	100%	08/01/2024	SI	10	16.101,70 €
CGM	Ayudante de camarero	300 - fijo discontinuo	100%	12/09/2022	SI	10	16.101,90 €
SSM	Ayudante de camarero	300 - fijo discontinuo	100%	16/11/2022	SI	10	16.101,90 €
FCO	Ayudante de camarero agotamiento IT (baja 16-01-23 al 30-06-24)	300 - fijo discontinuo	100%	28/08/2006	SI	10	14.857,70 €

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI

CAMPUS SECELADAS (ETSE/ETSEQ)							
TRABAJADOR	CATEGORÍA	TIPO DE CONTRATO	JORNADA	FECHA ANTIGÜEDAD	PAGAS PRORRATEADAS	MESES DE TRABAJO	SALARIO BRUTO ANUAL 2024 (no incluye Seg. Social)
PBB	Encargado	100 - fijo	100%	13/11/1995 SI		12	67.122,72 €
IPG	2º jefe de cocina	300 - fijo discontinuo	100%	12/09/2022 SI		10	21.956,10 €
MCA	Ayudante de cocina	300 - fijo discontinuo	100%	04/09/2006 SI		10	16.101,90 €
ASC	Camarero	100 - fijo	100%	09/09/2013 SI		12	25.539,12 €
OGM	Ayudante de camarero - reducción jornada cuidado hijos menores de 12 años	300 - fijo discontinuo	80%	28/08/2006 SI		10	12.881,40 €
LLFC	Ayudante de camarero	300 - fijo discontinuo	100%	04/09/2006 SI		10	16.101,90 €
RTK	Ayudante de camarero	300 - fijo discontinuo	100%	20/11/2023 SI		10	16.101,90 €
JCC	Ayudante de pizzero	300 - fijo discontinuo	100%	30/08/2004 SI		10	16.656,60 €
AOI	Ayudante de camarero	300 - fijo discontinuo	100%	07/09/2009 SI		10	16.101,90 €
DGR	Ayudante de camarero	300 - fijo discontinuo	100%	30/08/2024 SI		10	16.101,90 €
RPV	Ayudante de camarero	300 - fijo discontinuo	100%	18/09/2023 SI		10	16.101,90 €
MBPK	Office (limpieza platos)	300 - fijo discontinuo	100%	14/10/2024 SI		10	16.101,90 €
PSBG	Jefe de cocina/baja médica enfermedad común desde el 19-09-23	100 - fijo	100%	30/08/1999 SI		12	30.713,76 €
YDG	Ayudante de camarero / baja médica enfermedad común desde el 13-11-23	300 - fijo discontinuo	100%	19/09/2022 SI		10	16.101,90 €
MVM	Ayudante de camarero / baja médica enfermedad común desde el 02-06-24	300 - fijo discontinuo	100%	19/09/2023 SI		10	16.101,90 €

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI

CAMPUS BELLISSENS							
TRABAJADOR	CATEGORÍA	TIPO DE CONTRATO	JORNADA	FECHA ANTIGÜEDAD	PAGAS PRORRATEADAS	MESES DE TRABAJO	SALARIO BRUTO ANUAL 2024 (no incluye Seg. Social)
CGM	Encargado	300 - fijo discontinuo	100%	30/08/2004	SI	10	22.368,30 €
NMNP	Camarero	300 - fijo discontinuo	100%	31/08/2009	SI	10	19.281,60 €
RLAC	Camarero	300 - fijo discontinuo	100%	01/04/2007	SI	10	15.425,28 €

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI

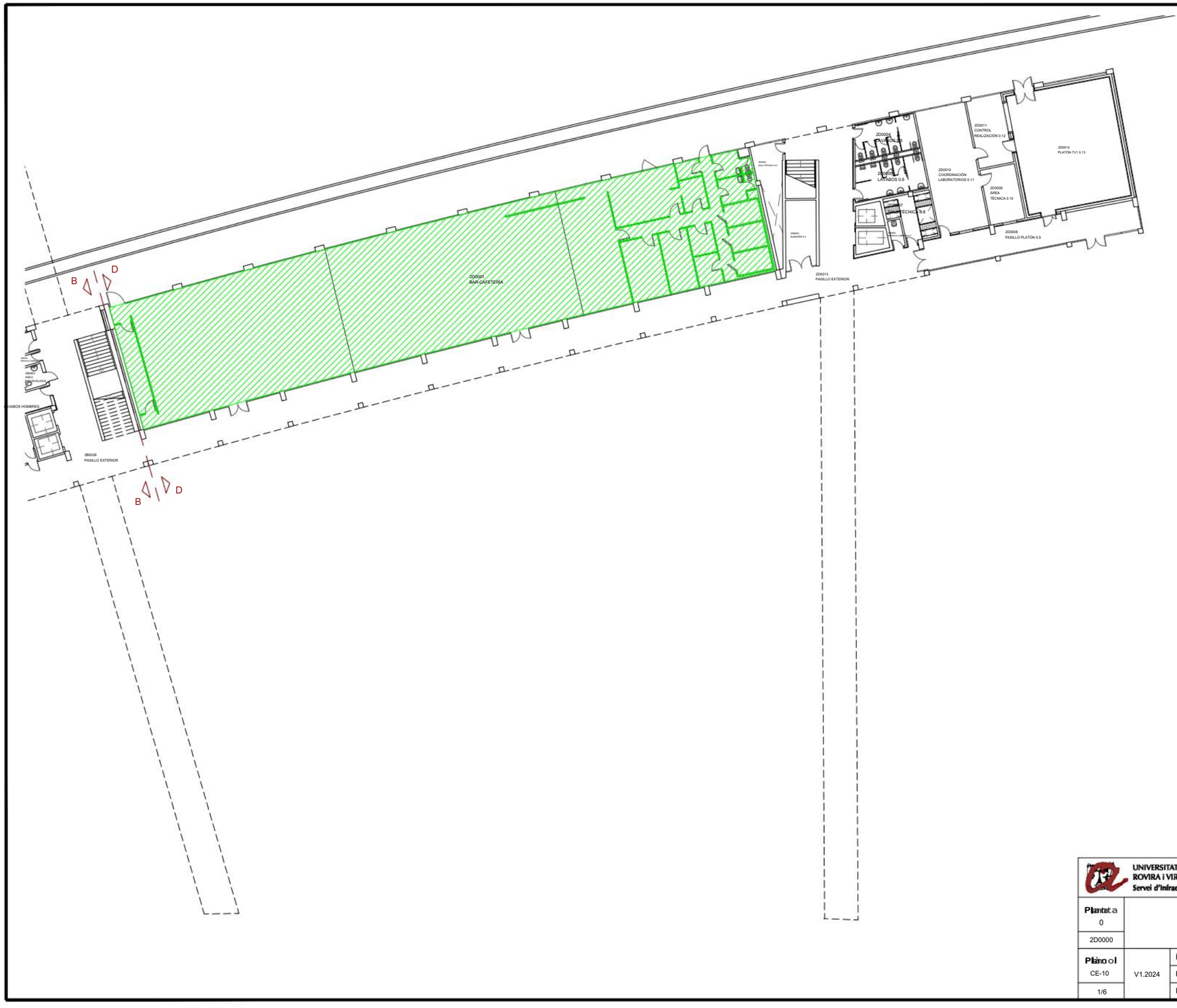
Anexo 7. Planos

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

Página:



UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI
Servei d'Infraestructures

D - A2
CAMPUS CATALUÑA
TARRAGONA

Planta
0
2D0000

BAR - CAFETERÍA

Plano
CE-10
1/6

V1.2024

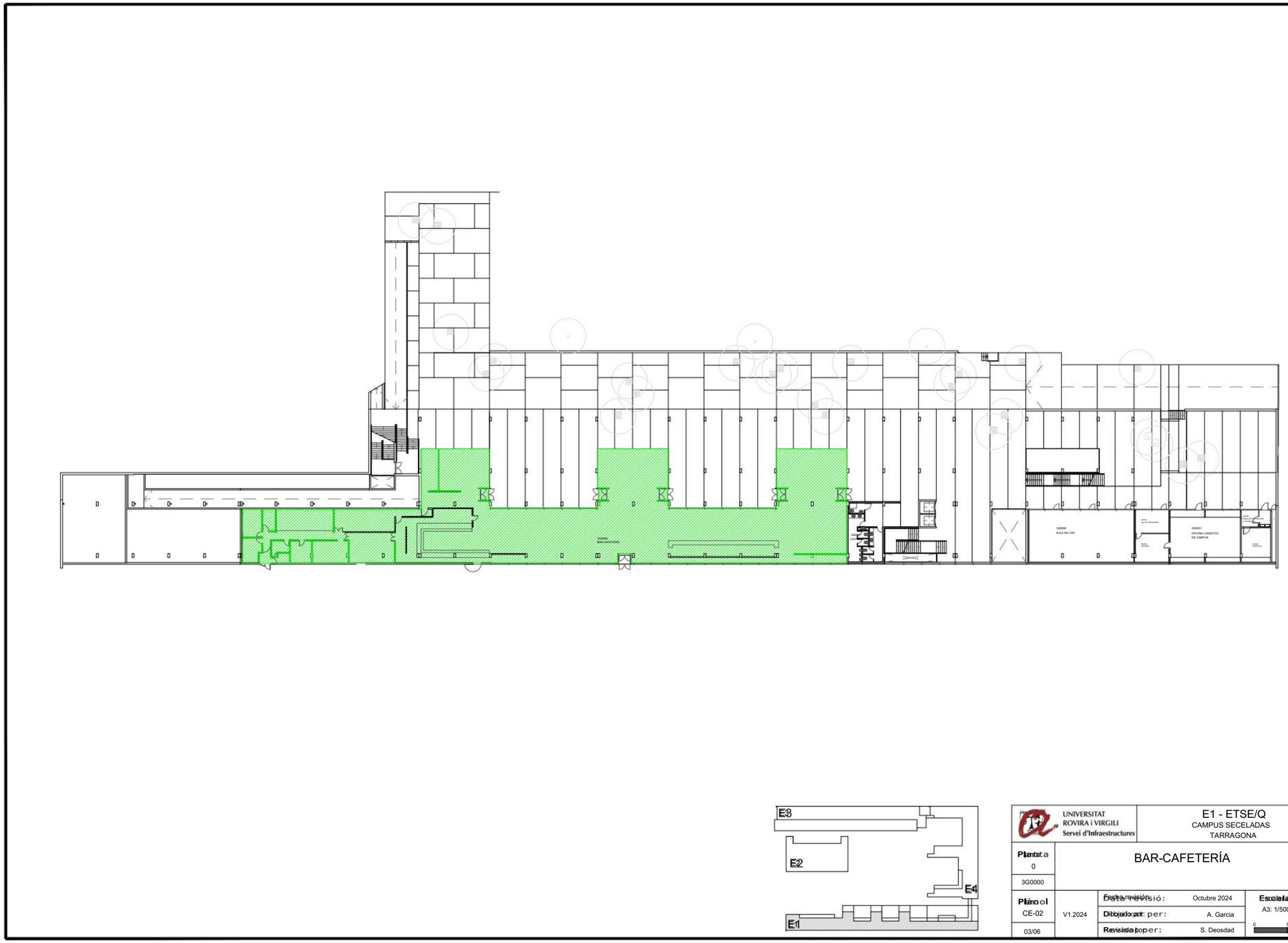
Fecha revisión: Octubre 2024
Dibujado por: A. Garcia
Revisado por: A. Arrufat

Escala
A3: 1/300
0 1 3 6

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google



UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI
Servei d'Infraestructures

E1 - ETSE/Q
CAMPUS SECELADAS
TARRAGONA

Planta: 0

3G0000

BAR-CAFETERÍA

Plano: CE-02

03/06

V1.2024

Fecha revisión: Octubre 2024

Dibujado por: A. Garcia

Revisado por: S. Deosdad

Escala: A3: 1/500

0 5 10

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google

Página:

Identificador documento original: 1a9fa8d6-9e2d-4f0d-8d59-cdf7b64

UNIVERSITAT ROVIRA i VIRGILI
Servei d'Infraestructures

W0 - FCEP
CAMPUS SECELADAS
TARRAGONA

Planta
0
3A0000

BAR-CAFETERÍA

Plano
CE-01
02/06

V1.2024

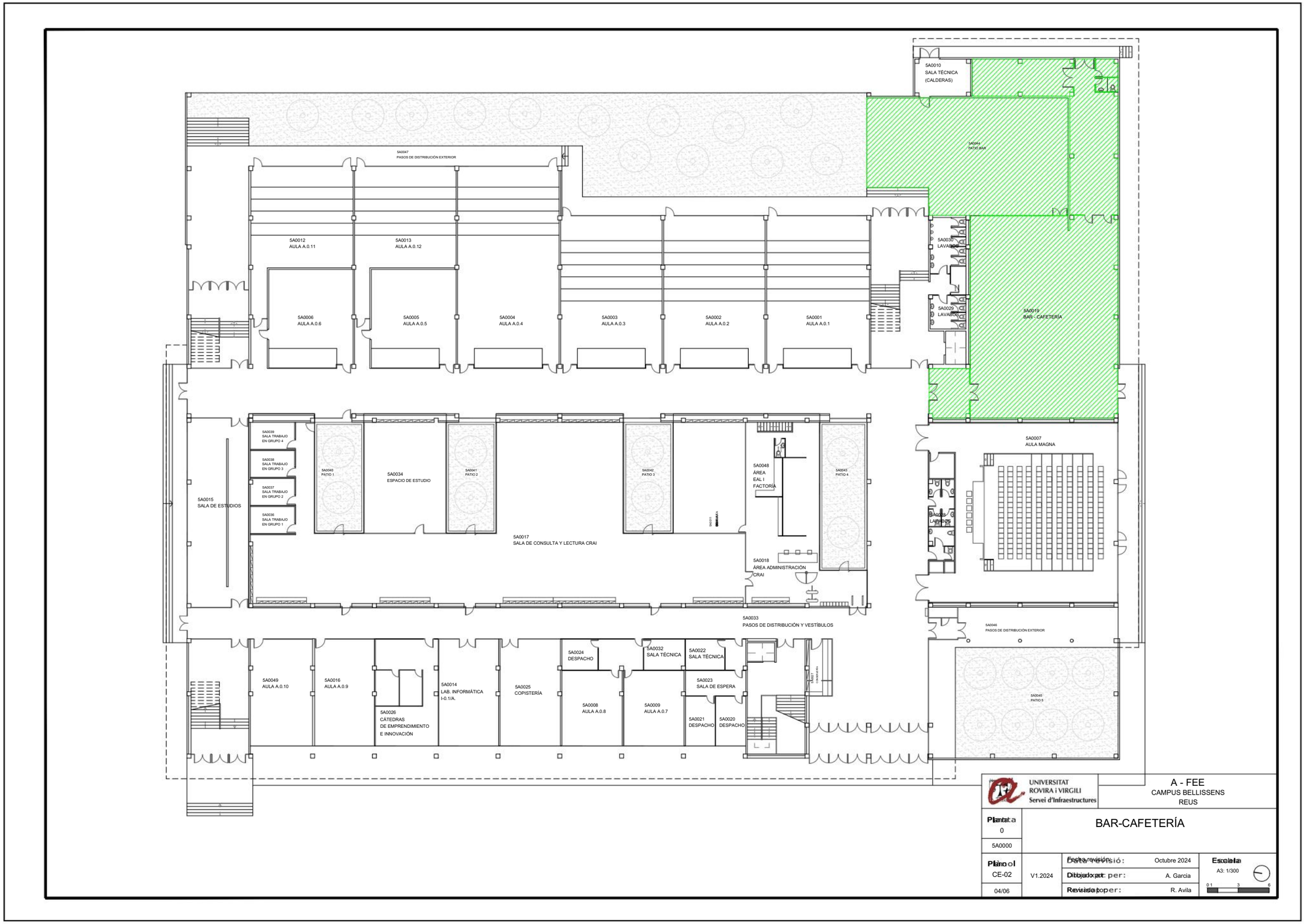
Fecha revisión: Octubre 2024
Dibujado por: A. Garcia
Revisado por: JA Gomez

Escala
A3: 1/300
0.1 3 6

Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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

Machine Translated by Google



Firmado por: David Garcia Baiges
Cargo: Técnico de Compras
Fecha: 17-12-2024 09:19:12

Este documento se 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