

PLEC DE PREINSCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONCESSIÓ DE SERVEI DE BAR-CAFETERIA I CÀTERING A LA GUINGUETA “BERNAT PESCAIRE” DE L’EDIFICI HISTÒRIC DE LA UNIVERSITAT DE BARCELONA.

EXPEDIENT 2025/197

Índex de continguts

1. INTRODUCCIÓ.....	2
2. OBJECTE DEL CONTRACTE	2
3. CALENDARI I HORARIS DE SERVEI.....	2
4. ESPAIS, INSTAL·LACIONS I EQUIPAMENTS	3
5. INVERSIONS A REALITZAR.....	4
6. USUARIS POTENCIALS DEL CAMPUS	5
7. ACTIVITAT DE LA CONCESSIÓ	5
8. PROPOSTA GASTRONÒMICA.....	6
9. PREUS DELS PRODUCTES.....	7
10. COORDINACIÓ AMB LA UB	7
11. PERSONAL	7
12. PUBLICITAT, COMUNICACIÓ I IMATGE	9
13. DRETS DE LA CONCESSIONÀRIA.....	9
14. CONDICIONS TÈCNIQUES EN MATÈRIA HIGIÈNICA, SANITÀRIA I DE QUALITAT.....	9
15. CONDICIONS TÈCNIQUES EN MATÈRIA DE MANTENIMENT I SEGURETAT.....	11
16. CONDICIONS TÈCNIQUES EN MATÈRIA D’ALIMENTACIÓ SALUDABLE	12
17. CONDICIONS TÈCNIQUES EN MATÈRIA DE SOSTENIBILITAT AMBIENTAL	12
ANNEX 1: DOCUMENTACIÓ GRÀFICA DEL LOCAL I UBICACIÓ.....	15
ANNEX 2: LLISTA DE PRODUCTES BÀSICS I PREUS MÀXIMS.....	22
ANNEX 3: PROJECTE “MENYS RESIDUS MES SALUT”	23
ANNEX 4: ESTUDI DE VIABILITAT ECONÒMICO-FINANCERA.....	40



PLEC DE PREINSCRIPCIONS TÈCNiques PER A LA CONCESSIÓ DE SERVEI DE BAR-CAFETERIA I CÀTERING A LA GUINGUETA BERNAT PESCAIRE DE L'EDIFICI HISTÒRIC DE LA UNIVERSITAT DE BARCELONA.

EXPEDIENT 2025/197

1. INTRODUCCIÓ

La Universitat de Barcelona, en endavant UB, és una institució de dret públic, amb personalitat jurídica i patrimoni propis, que duu a terme el servei públic de l'educació superior a través de la recerca, la docència i l'estudi, compromesa amb la millora contínua dels serveis oferts a la seva comunitat, vol oferir alternatives d'opcions alimentàries, que donin resposta a les noves tendències i als canvis en les preferències dels consumidors, introduint un nou model de servei de bar-cafeteria al jardí de l'Edifici Històric.

Amb aquest objectiu la UB ha adquirit una guingueta i l'ha ubicat a una zona del jardí de l'Edifici Històric que propiciarà un entorn obert, proper, i verd, adequat a l'actual vida universitària.

2. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte d'aquest contracte és la concessió de servei per a la gestió i explotació del servei de bar-cafeteria i càtering a la guingueta "Bernat Pescaire" ubicada al jardí de l'Edifici Històric de la Universitat de Barcelona (UB).

L'objecte inclou:

Servei de bar, cafeteria i càtering per cobrir les necessitats de restauració dels membres de la comunitat universitària del centre que serveix per complementar l'activitat de la docència, la recerca, la transferència del coneixement i la gestió administrativa de suport, oferint diverses opcions de petits refrigeris.

L'empresa concessionària podrà rebre encàrrecs de càtering per part de les diferents unitats de la UB per cobrir actes i altres esdeveniments que gestioni la Universitat, sense que signifiqui una exclusivitat per aquest servei.

En aquest plec s'estableixen les condicions tècniques, sanitàries i de qualitat en què es durà a terme l'explotació dels serveis segons les necessitats de la UB.

Els licitadors han de presentar i proposar el model de servei que millor s'adapti als requeriments dels usuaris, condicionament de l'espai i possibles alternatives en la gestió i tipologies de serveis d'acord amb les condicions generals i mínimes que s'expliciten al present plec.

3. CALENDARI I HORARIS DE SERVEI

El servei de bar-cafeteria estarà obert al públic en els següents horaris de forma ininterrompuda:



Mesos d'octubre a abril	Laborables de dilluns a divendres de 8 h a 17 h
Mesos de maig a setembre	Laborables de dilluns a divendres de 8 h a 20 h
Nadal i Setmana Santa	En cas que la UB romanguí tancada s'informarà l'adjudicatari amb antelació suficient
Mes d'agost i dissabtes, diumenges i festius	Sense servei

Aquests horaris tindran la consideració de mínims podent ser ampliat, si la UB detectes que són insuficients per satisfer la demanda, adaptant-los a les necessitats.

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

En aquells supòsits de ponts o similars en les quals sigui previsible una escassa assistència d'usuaris, els horaris podran adaptar-se. En aquests casos l'empresa adjudicatària **haurà de sol·licitar la seva autorització als responsables de l'administració de centre amb una antelació mínima de 14 dies.**

Durant el mes d'agost no es prestarà el servei a menys que la UB determini la necessitat de prestar-lo en horari restringit o en un altre horari que s'acordi. Amb independència d'allò que s'acordi amb la UB per al mes d'agost, el cànon serà igualment abonat.

La concessionària haurà d'adaptar-se a les necessitats de la UB en totes aquelles activitats programades que suposin una alteració i/o suspensió temporal dels serveis de bar-cafeteria prestats en els espais interiors i/o exteriors. La UB comunicarà amb antelació a l'adjudicatari la necessitat d'alterar i/o cancel·lar el servei de bar-cafeteria, sense que aquesta situació pugui generar cap tipus de reclamació per part de l'empresa adjudicatària.

Durant el darrer trimestre de cada any, i sense perjudici de l'establert en aquesta clàusula, la UB aprovarà els períodes de tancament i el calendari de festius i vacances, de conformitat amb el calendari oficial per la Generalitat de Catalunya i li serà comunicat a l'adjudicatari.

En horaris reduïts es permet la reducció de la plantilla sempre que el servei quedi cobert.

L'horari del servei haurà d'estar publicat en un lloc visible a l'exterior de la guingueta.

4. ESPAIS, INSTAL·LACIONS I EQUIPAMENTS

L'espai destinat al servei de bar-cafeteria es la guingueta denominada "Bernat Pescaire" situada al jardí de l'Edifici Històric de la Universitat de Barcelona, Gran Via de les Corts Catalanes 585, 08007 Barcelona.

La guingueta es un espai de planta rectangular d'estructura i tancaments de fusta 4,9 m x 2,3 m, amb porta d'entrada lateral i porta frontal d'obertura pel servei de barra, sense equipament mobiliari ni



d'electrodomèstics amb les instal·lacions de sanejament, d'aigües amb aigüera i aixeta, amb instal·lació elèctrica i il·luminació interior i exterior.

Davant de la zona on està ubicada la guingueta hi ha un espai amb 9 taules tipus pícnic de lliure utilització de la comunitat universitària i dels usuaris del bar-cafeteria.

L'empresa concessionària també podrà fer ús de dos espais complementaris, exclusivament per a emmagatzematge, i on es prohibeix expressament qualsevol procés de cuina en calent o en fred.

S'adjunta com a Annex 1 la documentació gràfica del local, amb les seves instal·lacions i un mapa d'ubicació de la guingueta i dels magatzems.

Queda expressament prohibit realitzar qualsevol actuació en el mòdul de la guingueta, sigui a l'interior o l'exterior, sense l'autorització expressa de la UB ni al jardí o als seus elements ni a l'edifici Històric.

5. INVERSIONS A REALITZAR

5.1. Inversions

L'adjudicatari estarà obligat a realitzar, a càrrec seu exclusiu, totes les inversions necessàries per a la correcta instal·lació, posada en funcionament i explotació del servei objecte d'aquesta concessió, que comprendran, com a mínim, la provisió, instal·lació i manteniment dels elements següents:

- Equips i electrodomèstics necessaris per posar en marxa el servei.
- Utensilis i parament per a la preparació, servei i conservació d'aliments i begudes.
- Qualsevol altre equipament o element que resulti necessari per garantir el funcionament adequat del servei d'acord amb la normativa sanitària, de seguretat i d'hostaleria aplicable.

Pel que fa al disseny, haurà d'alinejar-se amb la proposta arquitectònica de la guingueta i de l'edifici històric.

El mobiliari haurà d'estar construït amb materials de màxima qualitat que permetin mantenir l'estat òptim de conservació dels mobles durant tota la durada del contracte.

La instal·lació de qualsevol tipus d'il·luminació diferent de l'existent, ja sigui a la zona del mòdul o del jardí, haurà de rebre prèviament l'acceptació de la direcció de la UB.

En qualsevol cas, quan es tracti de la col·locació de cartells, indicacions o qualsevol altre element informatiu, fix o mòbil, haurà d'estar, com a mínim en català i la concessionària haurà d'obtenir prèviament l'autorització de la UB.

5.2. Naturalesa de les inversions

Totes les inversions es realitzaran sense dret a indemnització o compensació econòmica en finalitzar el contracte.



Els béns aportats pel contractista mantindran en tot moment la condició de béns de la seva propietat, excepte aquells que, per disposició del plec o per la seva naturalesa, hagin de quedar adscrits permanentment al servei.

5.3. Estat, instal·lació i manteniment

Els equips i elements instal·lats hauran de ser nous o trobar-se en perfecte estat de funcionament, complint la normativa vigent.

Serà responsabilitat exclusiva de l'adjudicatari el manteniment, reparació i substitució dels elements instal·lats durant tota la vigència del contracte.

6. USUARIS POTENCIALS DEL CAMPUS

L'Edifici Històric i el seu jardí està situat al Campus Plaça Universitat i en ell s'inclou:

- Espais institucionals
- Òrgans de govern
- Unitats administratives centralitzades
- Facultat de Matemàtiques i Informàtica
- Facultat de Filologia i Comunicació

Tenint en compte els estudiants dels diferents nivells acadèmics (grau, màster i postgrau), el personal docent i investigador (PDI) (investigadors predoctorals, postdoctorals i doctorands), el personal tècnic de gestió i serveis (PTGAS) i el personal extern, es pot fer una estimació global d'uns 6.900 usuaris potencials.

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

7. ACTIVITAT DE LA CONCESSIÓ

La concessionària no realitzarà cap altra activitat que no sigui la pròpia de l'objecte de la concessió. Dins dels límits d'aquesta activitat, l'adjudicatari no vendrà cap bé, article o producte que no hagi estat autoritzat prèviament des de la UB.

L'execució del contracte es realitza a risc i ventura de l'adjudicatari i no tindrà dret a exigir indemnització per causes d'avaries, pèrdues o perjudicis ocasionats amb l'explotació del servei.

La contraprestació de l'adjudicatari serà el dret a percebre un preu directament dels consumidors i consumidores que facin ús dels seus serveis.

- **Servei de bar i cafeteria:**



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

- **Servei de càtering:**

Les empreses concessionàries també podran rebre encàrrecs pels serveis de càtering, per part de les diferents unitats de la UB per cobrir actes i altres esdeveniments que gestioni la Universitat, **sense que signifiqui una exclusivitat per aquest servei**. Aquests serveis s'hauran de realitzar en les mateixes condicions tècniques exigides en referència a la qualitat, ambientals i de sostenibilitat, alimentàries, d'higiene i sanitàries establertes en aquests plecs.

L'adjudicatari podrà col·laborar i fer-se càrrec de la prestació de serveis relacionats amb esdeveniments institucionals, acadèmics o culturals organitzats per la UB, que es desenvolupin fora de l'horari habitual del servei contractat.

Queda expressament prohibit:

- Vendre tabac, ni tan sols mitjançant màquina expenedora.
- Organitzar o celebrar jocs d'atzar amb o sense apostes així com la instal·lació de màquines escurabutxaques.
- Realitzar, per compte propi o de tercers, cap altra activitat que no sigui la pròpia de l'objecte de la concessió sense l'autorització prèvia de la UB.
- Vendre béns o articles que no siguin els propis de l'objecte de la concessió o que no hagin estat autoritzats prèviament des de la UB.

8. PROPOSTA GASTRONÒMICA

L'objectiu principal de la UB és oferir una proposta gastronòmica de qualitat oferint una imatge singular i atractiva per a la comunitat universitària.

L'oferta mínima del servei serà la següent:

- Servei d'esmorzars.
- Servei de cafès i begudes.
- Servei d'entrepans freds i calents.
- Servei de tapes fredes i calentes preparades a les mateixes instal·lacions de la guingueta, procedents d'empreses de càtering o d'una cuina industrial degudament inscrita en el Registre Sanitari d'Indústries, que compleixi amb la legislació aplicable corresponent.

En relació amb l'adquisició, elaboració, preparació i distribució dels productes prevaldran aquells que destaquin per la seva qualitat, els que tinguin indicació geogràfica protegida, denominació d'origen protegida i/o provinquin d'agricultura ecològica, així com els que procurin fomentar el valor cultural de la dieta mediterrània i dels productes locals i de proximitat.



9. PREUS DELS PRODUCTES

És prioritat de la UB que la política de preus del servei de restauració sigui plenament competitiva i adequada a les necessitats de la comunitat universitària. En aquest sentit, l'adjudicatari haurà de garantir aquesta competitivitat de preus de mercat, sense alterar la qualitat que s'exigeix en l'adquisició, elaboració, preparació i distribució de l'oferta de productes.

L'empresa ha d'oferir obligatòriament els productes bàsics de l'annex 2 als preus indicats, i proposarà altra oferta gastronòmica i altres productes a preus lliures.

Durant el primer any es mantindran els preus proposats per l'adjudicatari en la licitació. Aquesta tarifa es revisarà anualment limitant el seu augment a l'aplicació de l'increment de l'Índex de Garantia de Competitivitat.

La UB aprovarà de forma anual el llistat de preus que funcionarà a mode de "carta" i inclourà tots els articles i productes oferts pel concessionari.

Aquest llistat haurà d'estar en català, ubicat a l'exterior de la guingueta a la vista dels clients. També haurà d'estar disponible en castellà i anglès, per als clients que ho demanin.

10. COORDINACIÓ AMB LA UB

L'adjudicatari haurà de tenir un responsable del servei, que serà l'interlocutor ordinari amb la UB.

En matèria de seguretat i salut i de prevenció de riscos laborals:

- L'adjudicatari haurà de complir amb les obligacions en matèria de seguretat i salut envers el seu personal, i de coordinació d'activitats empresarials (CAE) amb la UB. Haurà de realitzar abans de l'inici de l'activitat i periòdicament les gestions de CAE amb la UB, així com facilitar al seu personal la informació sobre les normes generals de seguretat i les normes d'actuació en cas d'emergència de la UB.
- El personal haurà de seguir la normativa establerta així com les instruccions en matèria de seguretat i salut, i d'actuació en cas d'emergència fixades per la UB.

En matèria de seguretat i higiene alimentària:

- La UB podrà realitzar inspeccions periòdiques i extraordinàries dels espais on es presten els serveis de bar-cafeteria, amb l'objecte de garantir que es compleix tot el que es preveu a la concessió, especialment pel que fa a les obligacions recollides a l'apartat 15.

11. PERSONAL

Tal i com s'indica a l'estudi de viabilitat, s'ha considerat com a personal necessari per a la prestació del servei dues persones de les següents categories, segons el conveni col·lectiu interprovincial del sector de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya (codi de conveni núm. 79000275011992):

- Un encarregat (Grup D, Nivell 2)



- Un dependent (Grup D, Nivell 3)

En el seu cas, aquest serà el personal a subrogar per aplicació del conveni col·lectiu del sector.

El personal adscrit al servei ha de ser estable per tota la durada de la concessió i qualsevol proposta d'alta o baixa de plantilla del personal, una vegada iniciada l'explotació del servei, s'ha de comunicar i justificar per escrit a la Unitat de Patrimoni de la UB en el moment de produir-se.

La concessionària es compromet a aportar el personal adient pel correcte desenvolupament del servei i responsabilitzar-se de la relació laboral i retribucions que se'n derivin, complint en tot moment les obligacions de caràcter laboral i de Seguretat Social. Així mateix, vetllarà per complir i fer complir la legislació especial de Prevenció de Riscos Laborals de tot el personal assignat al servei.

La concessionària ha d'aportar personal amb la titulació i qualificació per poder atendre de manera correcta el volum de feina, els terminis i els nivells de qualitat, i adscriure aquest personal de manera estable al servei.

La concessionària ha de vetllar perquè el personal compleixi la reglamentació higiènica i sanitària i sigui titular del carnet de manipulador d'aliments.

El personal de la concessionària haurà d'estar degudament uniformat, amb la identificació personal de cada empleat i el nom de l'empresa ben visible. Els costos derivats del compliment d'aquest requeriment seran assumits per la concessionària.

L'aspecte general del personal ha d'ésser extremadament pulcre, atesa l'atenció que requereix un centre de les característiques del servei objecte d'aquesta contractació. La concessionària vigilarà especialment que el personal faci el seu servei guardant sempre la màxima pulcritud i que el tracte amb el públic sigui en tot moment correcte i eficaç.

La UB podrà exigir en qualsevol moment que la concessionària li acrediti estar al corrent de les obligacions salarials i de la Seguretat Social del seu personal.

El contractista haurà de presentar, quan li sigui requerit per la Unitat de Patrimoni de la UB, la següent documentació respecte a la plantilla destinada al contracte:

- a) Un llistat del personal del servei que contingui en referència a cada treballador:

- Categoria
- Tipus de contracte
- Jornada
- Data d'antiguitat
- Venciment del contracte
- Salari brut anual
- Seguretat Social a càrrec de l'empresa

- b) RLC i RNT

- c) Informació i motivació dels possibles canvis, baixes o noves incorporacions



12. PUBLICITAT, COMUNICACIÓ I IMATGE

El concessionari haurà de respectar el nom i la imatge preexistent de la guingueta “Bernat Pescaire” i podrà incorporar el seu nom, condicionant la forma i disseny d'aquesta incorporació a l'acord previ amb la UB.

El concessionari no farà servir la imatge del bar-cafeteria amb finalitat publicitària, comunicativa o amb qualsevol altre interès sense l'autorització prèvia i expressa de la UB.

Quan es tracti de la col·locació de cartells, indicacions o qualsevol altre element informatiu o publicitari, fix o mòbil, haurà d'estar, com a mínim en català i la concessionària haurà d'obtenir prèviament l'autorització de la UB.

En cap cas es permet mostrar cap tipus de publicitat a les instal·lacions del bar-cafeteria, ni pròpia ni de tercers.

Totes les propostes d'utilització gràfica del logotip de la UB hauran de ser aprovades per la Unitat d'imatge corporativa de la UB. La concessionària estarà obligada a complir amb la normativa vigent pel que fa a l'explotació dels drets d'autor.

13. DRETS DE LA CONCESSIONÀRIA

La concessionària tindrà dret a:

- Explotar lliurement el negoci amb les limitacions fixades en els plecs de clàusules administratives particulars i de prescripcions tècniques d'acord amb la normativa vigent.
- Percebre directament de l'usuari del servei, l'import de les prestacions efectuades.
- Promocionar la seva marca o logotip en l'espai on es desenvolupi la seva activitat en la forma i mides que autoritzi la UB.
- Rebre subministrament d'aigua i electricitat a la guingueta. **El cost d'aquests subministraments no està inclòs en el cànon i li serà repercutit per la Unitat de Patrimoni, d'acord amb el criteri establert per les empreses de subministraments.**
- Retirar, en finalitzar el contracte, els elements i instal·lacions susceptibles de trasllat i propietat de la concessionària, detallats a l'inventari que a aquests efectes s'elaborarà a l'inici de les activitats, exceptuant els elements la retirada dels quals pugui provar danys estructurals o estètics.

14. CONDICIONS TÈCNIQUES EN MATÈRIA HIGIÈNICA, SANITÀRIA I DE QUALITAT

La concessionària ha de:

- Complir tots els requisits exigits en matèria d'higiene per la normativa legal vigent. Així mateix,



ha de passar totes les inspeccions reglamentàries establertes pels organismes competents i lliurar als responsables de la UB les actes aixecades per l'organisme de sanitat pública corresponent i, mensualment, la còpia de les accions portades a terme.

- Garantir que els serveis que presta compleixen la normativa legal vigent en cada moment amb relació a l'acreditació de cuines, menjadors col·lectius i cafeteries, les normes en matèria ambiental i qualsevol altra disposició legal que pugui afectar la prestació del servei, com el Reglament (UE) 1169/2011, del Parlament Europeu i del Consell, del 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, amb relació a les al·lèrgies o intoleràncies alimentàries.
- Realitzar periòdicament les reunions de coordinació d'activitat amb el servei de prevenció de la UB i informar a la UB de qualsevol modificació en matèria de seguretat i salut i de prevenció de riscos laborals.
- Encarregar a un laboratori o una empresa especialitzada els controls higiènics, sanitaris i de qualitat periòdics i lliurar una còpia dels informes corresponents als responsables de la UB quan aquesta li requereixi.

La UB podrà realitzar analítiques microbiològiques en els aliments dels serveis de bar i cafeteria. L'empresa facilitarà l'accés a la manipulació dels aliments per complir amb el protocol específic de presa de mostres.

- Presentar, obligatòriament, davant de la UB tots els documents acreditatius del compliment d'aquestes normes o qualsevol altra informació que consideri pertinent.
- Complir en tot moment els requisits que estableix la normativa específica de l'activitat objecte del contracte, especialment la relativa a les normes generals sanitàries i d'higiene de manipuladors d'aliments i a les normes d'higiene de productes alimentaris i de protecció de la salut alimentària.
- Disposar, en la mesura en què és l'única responsable de la qualitat i el bon estat dels aliments, d'un sistema d'anàlisi de perills i punts de control crítics (APPCC) d'acord amb la legislació vigent, que ha de presentar prèviament a la formalització del contracte, i mantenir, obligatòriament, el sistema de registres i acreditacions actualitzat durant tota la vigència del contracte i de les pròrrogues, si s'escauen.
- Mantenir la qualitat dels aliments, els compromisos de frescor i proximitat.
- Assegurar que tots els productes arribin en perfectes condicions als punts de consum pel que fa a quantitat, qualitat, higiene, temperatura, presentació i puntualitat. En la proposta executiva i organitzativa cal justificar el protocol a aquest efecte.
- Complir tots els objectius i requeriments fixats per la UB. En aquest sentit, la concessionària ha de permetre que les persones que designi la UB puguin inspeccionar, en qualsevol moment,



l'estat de conservació del local i de les instal·lacions perquè puguin exercir la funció de control necessària per a comprovar que l'empresa compleix els objectius i requeriments de l'adjudicació.

- Establir un sistema, automàtic o manual, per avaluar la satisfacció del client, que permeti conèixer l'opinió dels usuaris pel que fa a la qualitat gastronòmica i el servei. Aquesta informació haurà de lliurar-se al representant de la UB quan li sigui requerida.
- Explotar el servei de bar-cafeteria tenint sempre els elements industrials i les matèries primeres per gestionar-lo i explotar-lo de manera adequada.
- La vaixel·la, cristalleria i coberts han de ser reutilitzables, i hauran d'estar emmagatzemats en armaris tancats i exclusius per aquesta finalitat.
- Els productes alimentaris que s'ofereixen hauran d'estar a la vista dels usuaris protegits per un expositor de vidre tancat.
- El cafè ha de ser exclusivament i obligatòriament de comerç just, torrat natural i de qualitat mínima del 50% aràbiga.
- Fer servir productes per a la neteja i desinfecció de baixa perillositat, preferiblement biodegradables i amb etiqueta ecològica, i disposar de les fitxes de seguretat dels mateixos a l'abast del personal de la guingueta.
- Tenir a disposició dels usuaris fulls de reclamacions. A aquest efecte exposarà en un lloc visible un anunci advertint de l'existència dels fulls, i seran facilitats per a qualsevol usuari que desitgi formular alguna reclamació. La concessionària remetrà a la direcció de la UB el mateix dia o al següent hàbil, l'exemplar de les reclamacions amb les seves al·legacions, si considera oportú realitzar-les.

15. CONDICIONS TÈCNiques EN MATÈRIA DE MANTENIMENT I SEGURETAT

La concessionària ha de:

- Contractar una pòlissa de responsabilitat civil que cobreixi els riscos inherents derivats de l'activitat que es contracta.
A tal efecte, l'adjudicatari presentarà, abans de la signatura del contracte, una proposta de pòlissa de responsabilitat civil, que ha de ser valorada i autoritzada per la UB, a la signatura del contracte, presentarà el document fefaent de la constitució de la pòlissa i, amb periodicitat anual, farà arribar a la UB el comprovant conforme s'ha procedit a la seva pròrroga.
- Vetllar pel perfecte estat d'ús del mobiliari, dels equipaments i de les instal·lacions propietat de la UB, fins a la finalització del contracte.
- Assumir totes les despeses de conservació i les reparacions de maquinària i equipaments



directament vinculats a l'explotació. En aquest sentit, ha d'assumir les despeses produïdes a conseqüència del manteniment regular dels equips i de les instal·lacions i de les possibles avaries; fer el manteniment conductiu de l'equipament, i comprometre's a executar les actuacions de manteniment, tant preventives com correctives.

- Responsabilitzar-se del mal ús del mobiliari i de les instal·lacions i, en cas de fer-se malbé, reposar i/o pagar-ne la indemnització que escaigui.
- Emetre, al final del contracte, un informe que certifiqui el bon ús i el correcte estat de tot l'equipament del servei de bar-cafeteria.
- Adequar-se a les normes de seguretat internes de la UB, i també al compliment dels diferents protocols d'actuació existents, i actuar sempre amb discreció i confidencialitat.
- Ocupar-se de la neteja dels espais destinats al bar-cafeteria, tant de l'interior com l'exterior de la guingueta i de la zona del jardí associada a aquesta, especialment a les taules.
- Ocupar-se de la desinfecció, desinsectació i desratització de la guingueta, evitant la proliferació de plagues a les instal·lacions.
- Assumir la responsabilitat de la seguretat dins de l'àmbit de la concessió.

16. CONDICIONS TÈCNIQUES EN MATÈRIA D'ALIMENTACIÓ SALUDABLE

La concessionària ha de:

- Incloure en la seva oferta productes que es corresponguin amb una dieta sana i equilibrada, que combini aliments de tots els grups, en quantitat suficient i preparats adequadament, i que subministrin els nutrients necessaris i variats, d'acord amb una dieta mediterrània com a model d'alimentació saludable i sostenible.
- Facilitar opció alimentària per a persones vegetarianes o bé oferir una alternativa equivalent sempre garantint l'equilibri nutricional.
- Incloure fruita fresca, i preferentment de temporada, en la seva oferta.
- Proporcionar informació als usuaris sobre les substàncies o aliments que poden provocar al·lèrgies o intoleràncies a fi de prevenir qualsevol reacció adversa, d'acord amb el Reglament (UE) 1169/2011. La informació ha d'estar a disposició del personal de l'establiment, dels consumidors que la sol·licitin i també de les autoritats de control.

17. CONDICIONS TÈCNIQUES EN MATÈRIA DE SOSTENIBILITAT AMBIENTAL

17.1. La concessionària ha de:



- Complir la normativa municipal vigent amb relació a la gestió de residus.
- Fer una correcta gestió ambiental del seu servei, prenent les mesures necessàries per minimitzar els impactes que aquest pugui ocasionar.
- Fer recollida selectiva dels residus generats per a les fraccions relacionades amb l'activitat: matèria orgànica, paper-cartró, envasos lleugers, vidre i resta. Els residus generats no es podran dipositar en les papereres i contenidors de la UB, i l'adjudicatari haurà d'utilitzar alguna de les modalitats de recollida implantades a la ciutat de Barcelona per als establiments comercials.
- Servir l'aigua sempre en envasos de vidre retornable o en altres formats a granel que evitin l'ús d'ampolles de plàstic d'un sol ús. Únicament com a excepció es podrà vendre aigua en envàs de plàstic en format de 1,5L.
- Proporcionar el sucre o els edulcorants alternatius per acompanyar les begudes calentes en dispensador amb dosificador o en bosses de paper reciclat, en cap cas en envàs de plàstic.
- Els productes per amanir el menjar (oli, vinagre) no poden ser dispensats en formats monodosi i es faran servir envasos amb precinte irrompible.
- En cap cas es pot oferir als clients el servei en envasos de plàstic d'un sol ús.
- Quan sigui necessari utilitzar articles de parament de paper d'un sol ús (estovalles i towallons), aquests han de ser de paper 100% reciclat.
- En les consumicions per emportar s'acceptaran els envasos reutilitzables propis dels clients (tasses, carmanyoles i altres envasos) que seran els responsables de la seva neteja.
- En cas de servir consumicions per emportar en envasos d'un sol ús, incloent-hi gotes, tapes o coberts, aquests seran 100% lliures de plàstic, compostables segons la norma UNE EN13432 o de fusta certificada amb el segell FSC o equivalent.
- En cap cas el cafè es prepararà a partir de càpsules monodosi.
- Les canyetes i paletines d'un sol ús no estan disponibles per a lliure servei. Les que es facilitin, a petició de la clientela, poden ser de fusta o cartó amb certificació FSC o PEFC, o de material biodegradable i compostable d'origen vegetal.
- Les bosses per emportar el menjar seran de paper o de material biodegradable, en cap cas de plàstic.
- Quan el menjar no es prepara *in situ*, els vehicles emprats per al transport dels aliments elaborats han de disposar d'etiqueta ambiental de DGT tipus C Verd, com a mínim.



- Tots els equips que consumeixin aigua hauran de disposar de programes ECO de rentat.
- Informe ambiental. L'empresa haurà de presentar anualment un informe a l'OSSMA en què s'indiqui: la quantitat de residus generats per cada fracció així com els productes comercialitzats de comerç just i d'agricultura ecològica.

17.2. Participació en el projecte UB de reducció de residus d'un sol ús

La Universitat de Barcelona està portant a terme un projecte per a la reducció de residus procedents dels envasos d'un sol ús, en el qual el concessionari haurà de col·laborar (S'inclou com annex 3 els detalls del projecte "Menys residus més salut").

Funcionament bàsic del projecte

- La UB facilita als bars de manera gratuïta una quantitat suficient de gots reutilitzables de diferents volums per a begudes calentes, d'acord amb l'activitat de cada establiment, així com tapes adients a cada tipus de got i les fitxes que s'utilitzaran per al bescanvi dels gots.
- El bar comercialitzarà els gots reutilitzables entre els usuaris a un preu únic determinat per la UB, incloent-hi la tapa. Aquesta quantitat només es cobrarà un sol cop.
- Quan l'usuari retorni el got amb la tapa al bar, se li lliurarà una fitxa, que servirà per obtenir un nou got reutilitzable en el moment que vulgui adquirir una beguda calenta per emportar.
- Si l'usuari retorna el got amb la tapa i vol endur-se una altra beguda calenta per emportar, no aplicarà el lliurament de la fitxa de bescanvi, ja que el got lliurat és substituït en el mateix moment per un altre.
- El bar s'encarrega de la neteja del got per al següent ús, sense repercutir costos addicionals als usuaris.
- Els diners recaptats per la venda dels gots es reinvertiran periòdicament en la compra de nous gots quan els inicialment lliurats es facin malbé o s'acabi l'estoc disponible.
- Anunciar en un espai visible de la cafeteria la possibilitat que els usuaris puguin portar els seus envasos per a la beguda i el menjar per emportar. La UB facilitarà cartells perquè tothom conegui aquesta possibilitat.

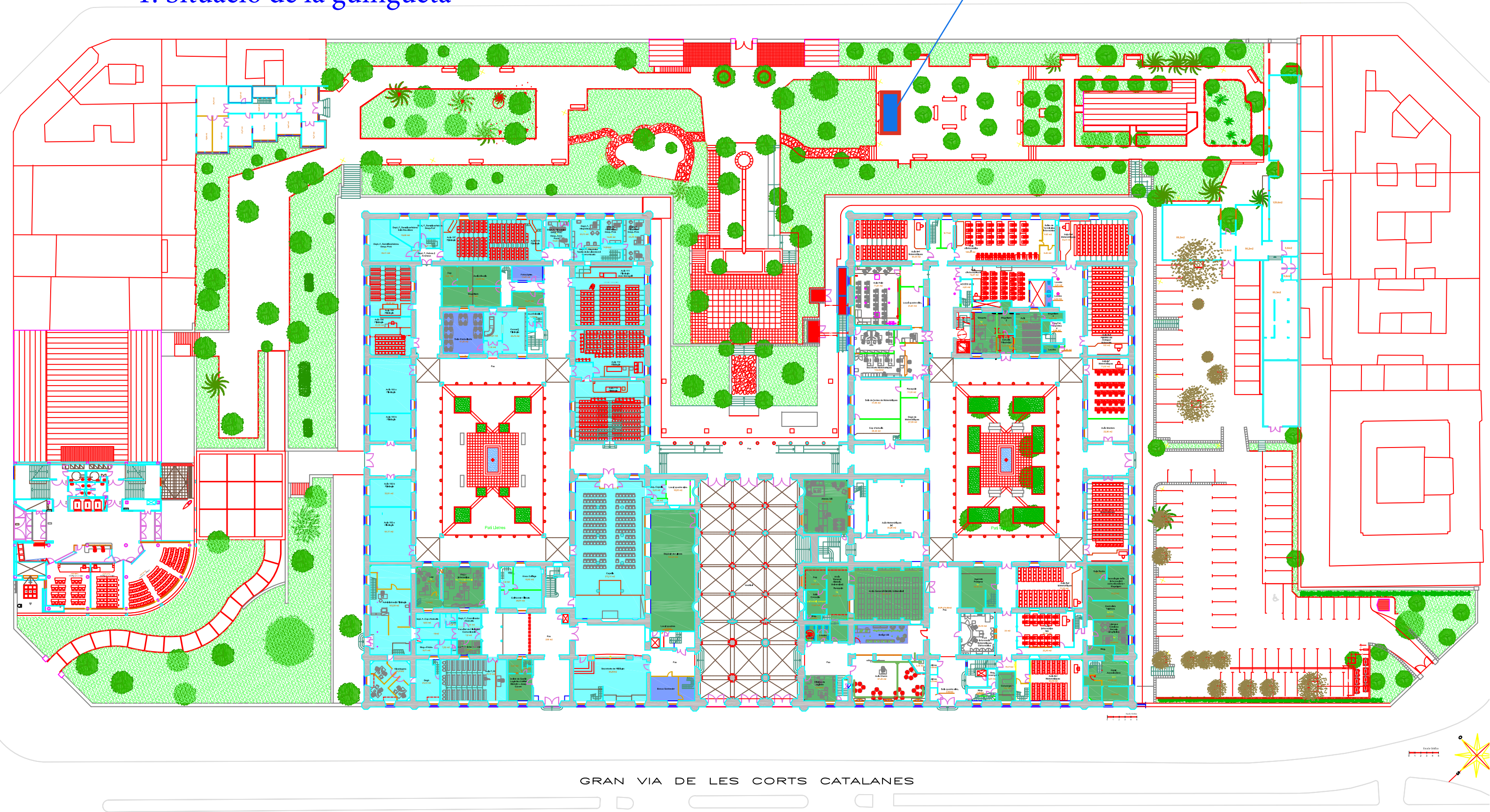


ANNEX 1: DOCUMENTACIÓ GRÀFICA DEL LOCAL I UBICACIÓ

1. Situació de la guingueta

CARRER DE LA DIPUTACIÓ

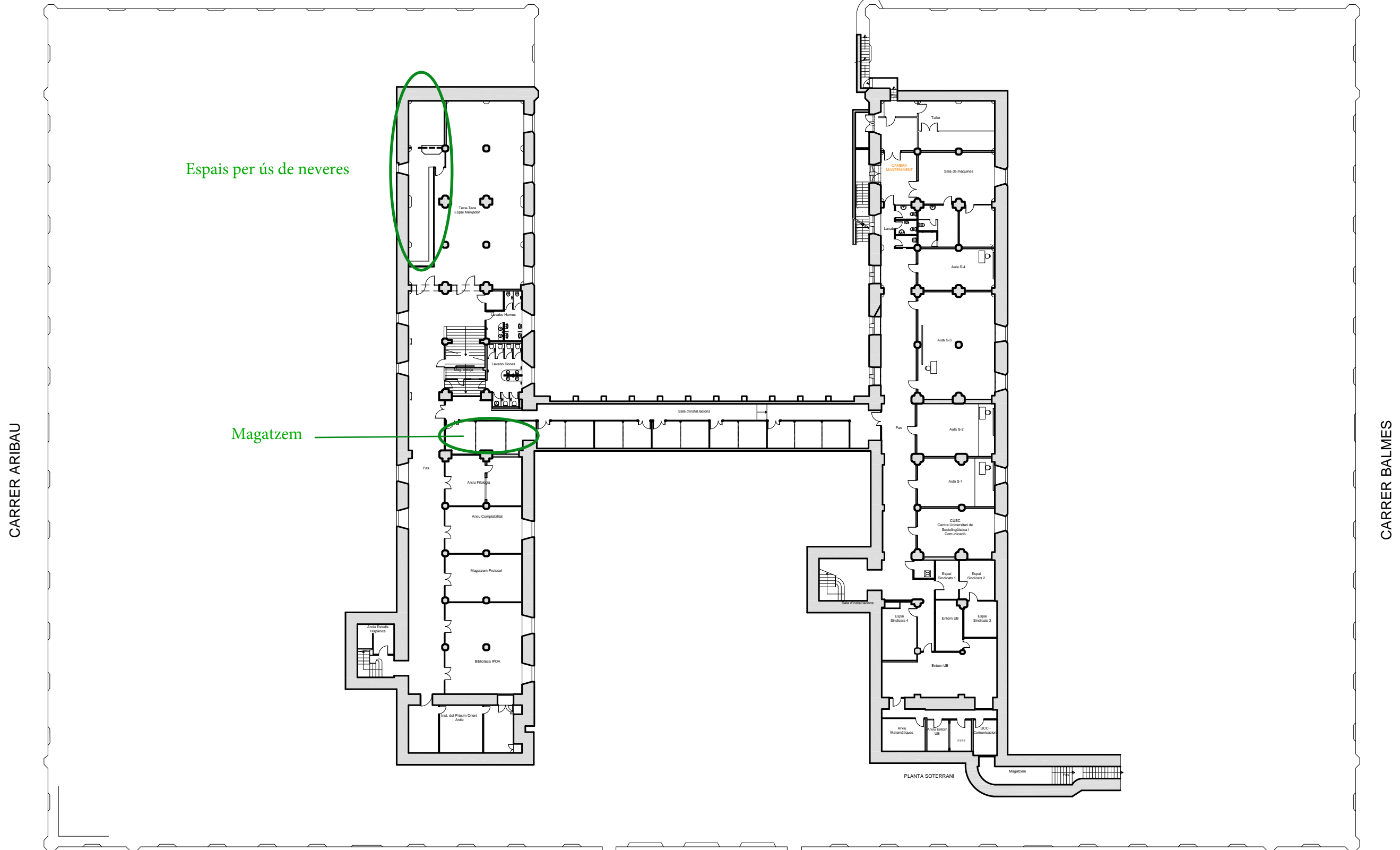
Guingueta



GRAN VIA DE LES CORTS CATALANES

2. Localització magatzems a la planta soterrani

CARRER DIPUTACIÓ



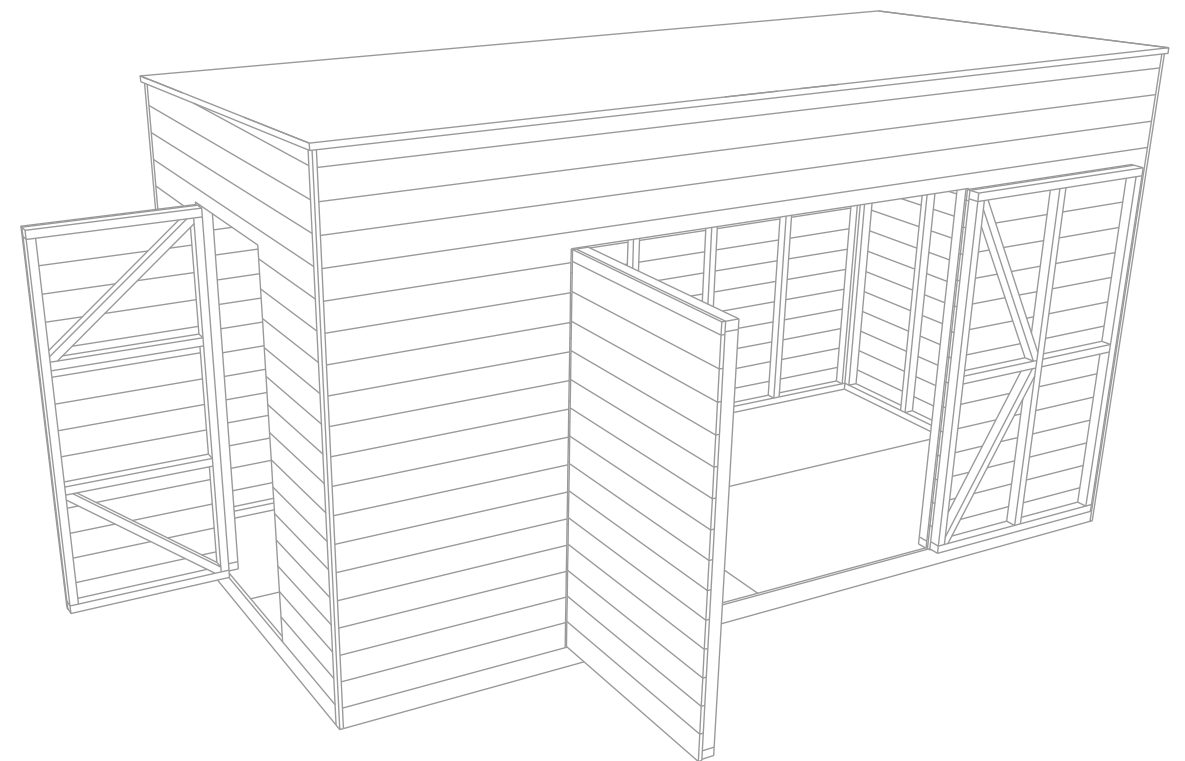
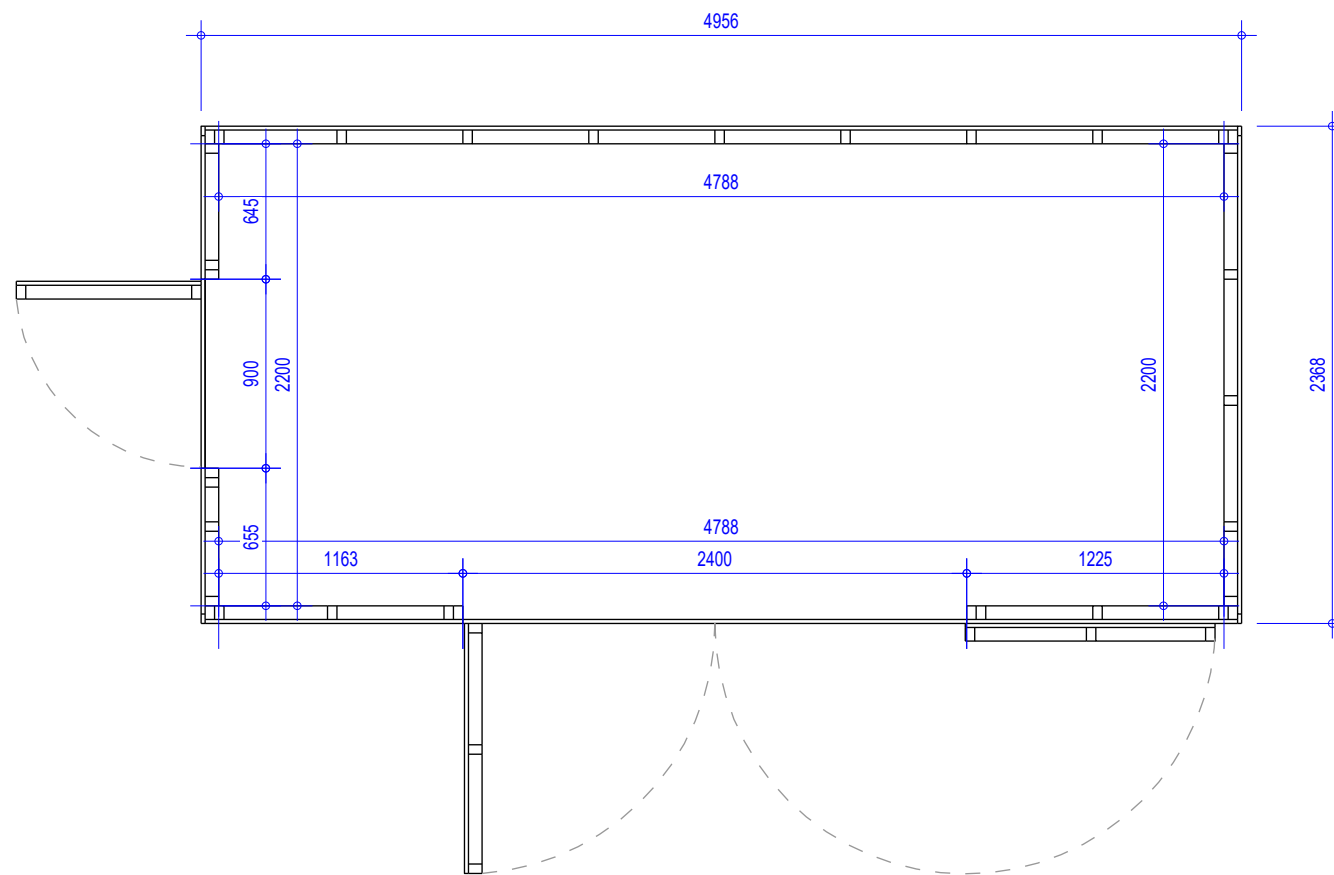
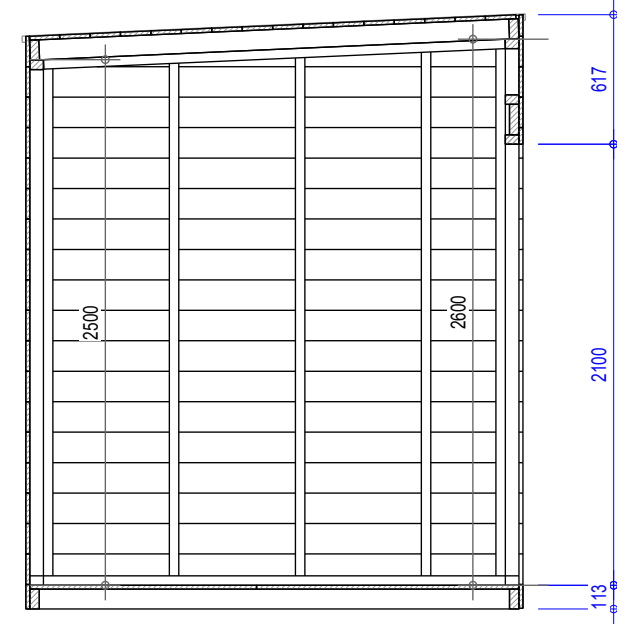
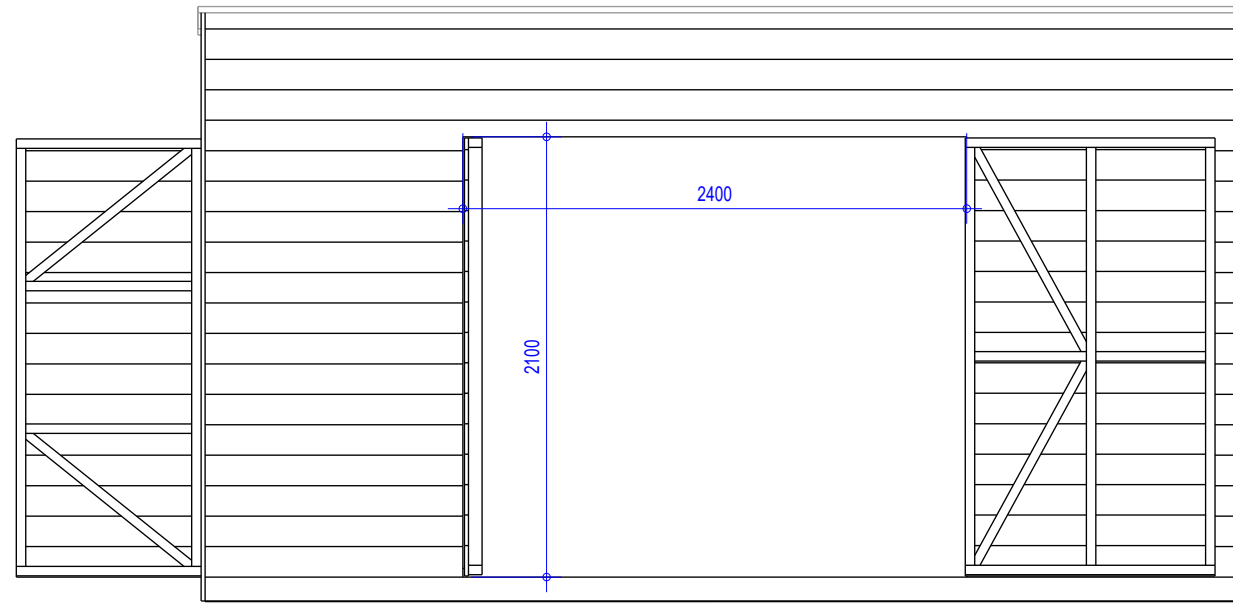
GRAN VIA DE LES CORTS CATALANES N° 585

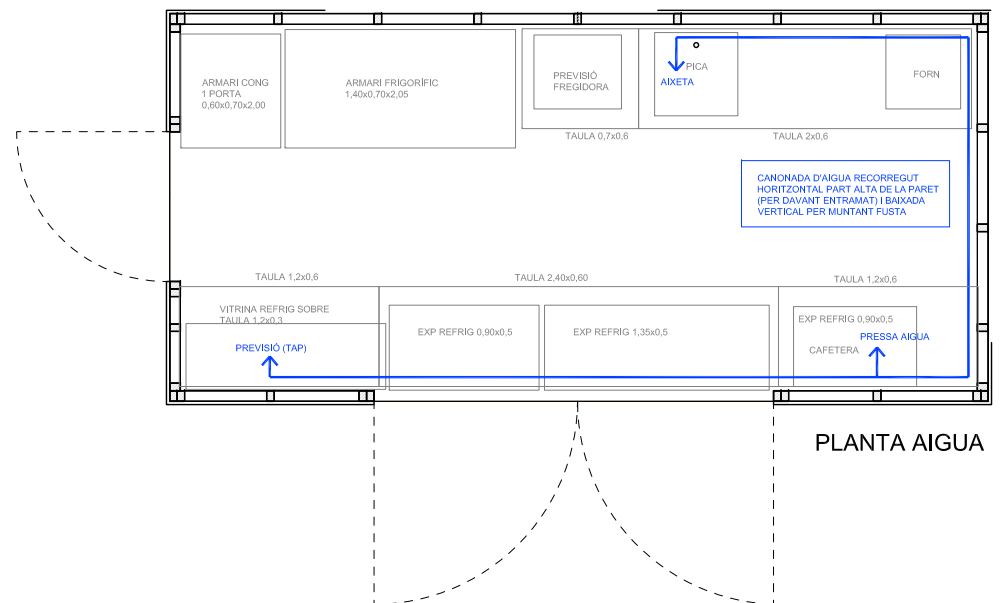
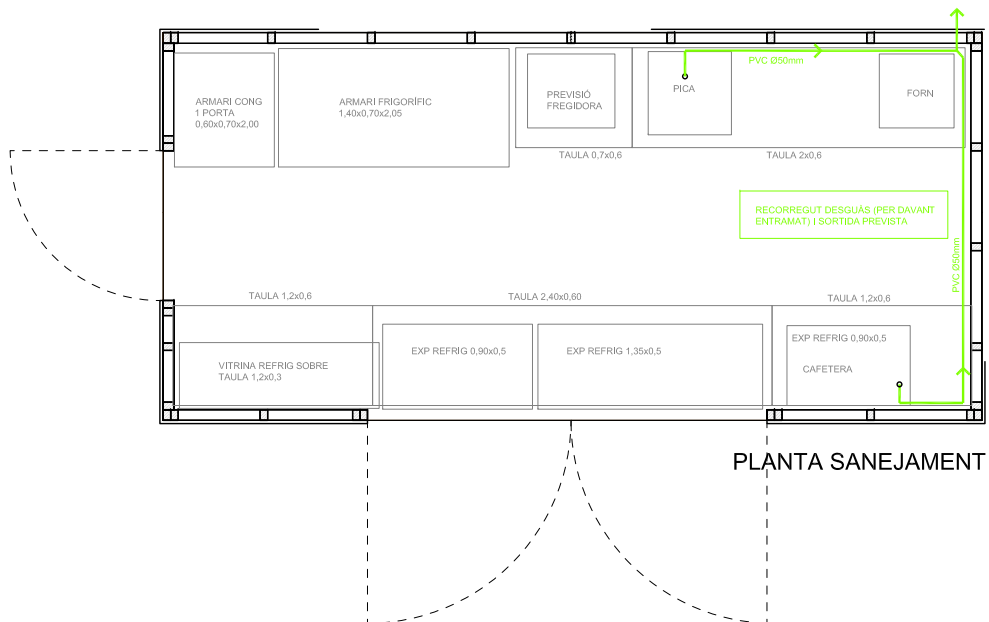
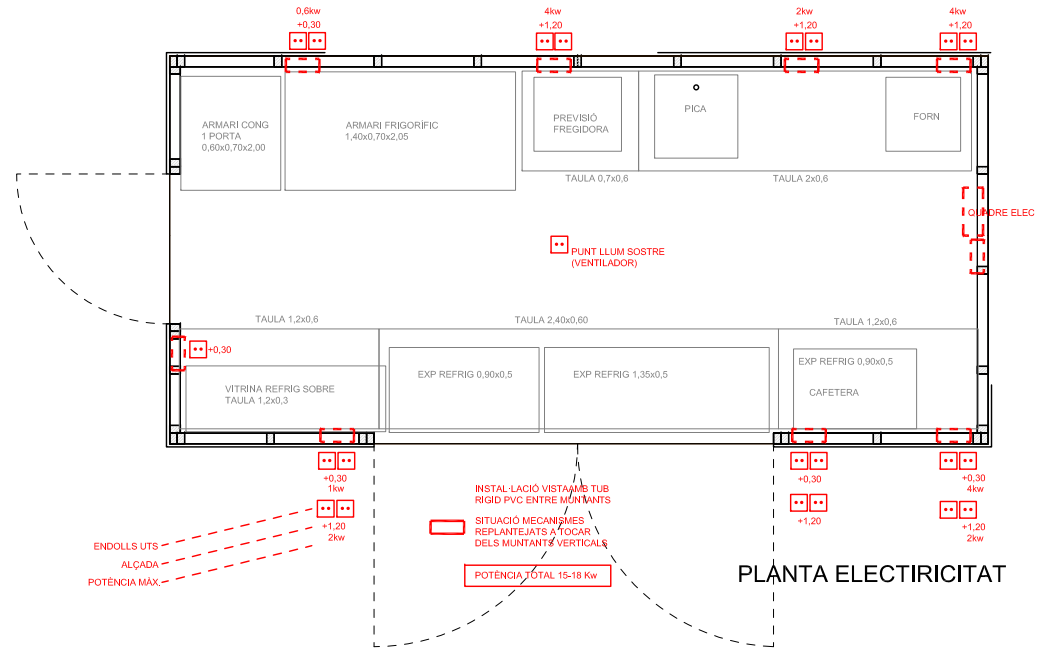
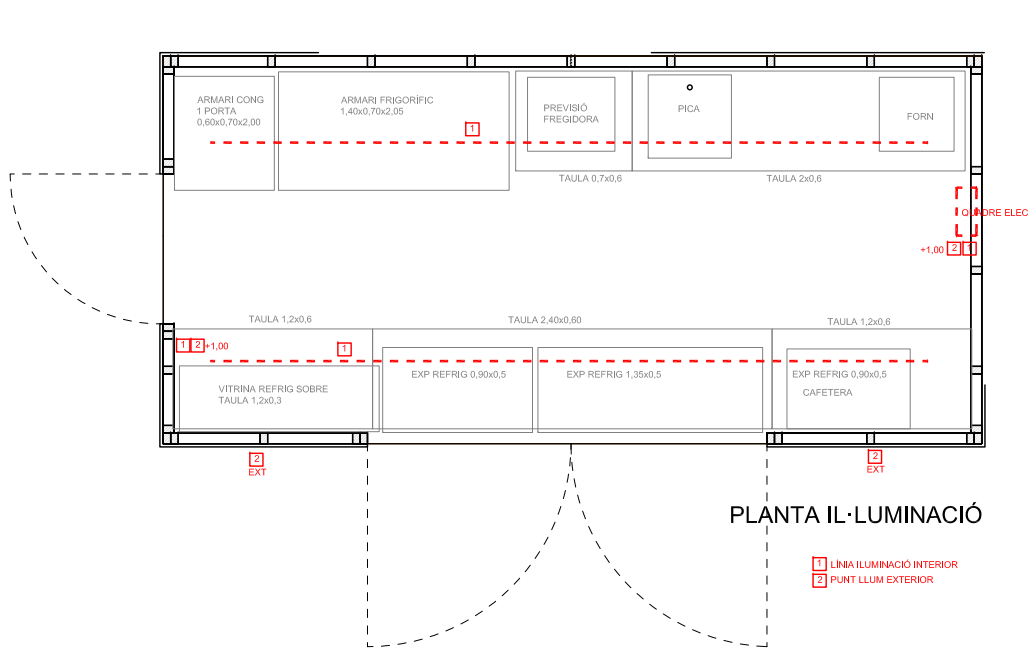

UNIVERSITAT DE BARCELONA
 Àrea d'Infraestructures i Serveis Generals
 Unitat de Projectes

PROJECTE: EDIFICI HISTÒRIC - PLANTA SOTERRANI
 DATA :
 REF: 1/400
 ESCALA :

ARQUITECTE	ARQUITECTE	ARQUITECTE TÈCNIC	ENGINYER EN ORGANITZACIÓ INDUSTRIAL	PER LA UNIVERSITAT	PER LA UNIVERSITAT
ANDRÉS LEZCANO HORNO DIRECTOR DE L'ÀREA INFRASTRUCTURES I S. GENERALS	BERTA GRAU MARTINEZ RESPONSABLE UNITAT DE PROJECTES	-	---	-	-

3. Especificacions tècniques de la guingueta





BAR BERNAT PESCAIRE



BAR BERNAT PESCAIRE





ANNEX 2: LLISTA DE PRODUCTES BÀSICS I PREUS MÀXIMS 2026-27

Els preus establerts inclouen l'IVA

Tot el cafè ha de ser de comerç just i els preus fan referència a qualsevol tipus de cafè, amb cafeïna o descafeïnat i aquest últim de màquina o de sobre.

BEGUDES CALENTES	PREU
Cafè sol	1,17
Tallat	1,28
Cafè amb llet	1,32
Got de llet	1,22
Infusions (inclou llimona)	1,17
Suplement llet vegetal	0,11
Suplement de gel	0,05

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

PASTES BÀSIQUES SENSE COBERTURES NI FARCITS	PREU
Dònut	1,27
Croissants	1,27
Ensaïmada	1,35
Palmera	1,42

ENTREPANS (mínim de 75 gr. pa + 60 gr. contingut)	PREU
Truita	2,74
Formatge	2,74
Pernil dolç i formatge	2,74
Pernil salat	2,74
Tonyina	2,74



ANNEX 3: PROJECTE “MENYS RESIDUS MES SALUT”



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

— Residus + Salut

Mesures de reducció de
residus d'un sol ús a les
cafeteries de la Universitat
de Barcelona



Document elaborat per la Unitat de Medi Ambient de l'Oficina de Seguretat, Salut i Medi Ambient (OSSMA), en col·laboració amb la Unitat de Patrimoni.

Imatges: Canva (portada), OSSMA (pàgina i Pixabay (resta d'imatges).

Edició: Maig de 2025



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Els residus d'un sol ús, un repte que hem d'afrontar

Els envasos d'un sol ús, com ara ampolles de plàstic, llaunes, bosses i embolcalls, presenten seriosos problemes per al medi ambient i la salut humana.

D'una banda, i pel fet que els sistemes de recollida selectiva no són eficients, els envasos d'un sol ús contribueixen significativament a l'acumulació de residus a abocadors i al medi ambient. Els plàstics de sol ús representen aproximadament el 50% dels plàstics produïts cada any, i l'any 2016, entre 9 i 14 milions de tones de residus plàstics van acabar als ecosistemes aquàtics. S'estima que aquesta xifra podria augmentar a 23-37 milions de tones per any per al 2040.

Actualment, hi ha entre 75 i 199 milions de tones de deixalles plàstics als oceans, sumant almenys un 85% de totes les deixalles marines. Els plàstics, a mesura que es degraden, es fragmenten en microplàstics que poden ser ingerits i acumular-se als teixits dels organismes al llarg de tota la cadena tròfica. Aquesta contaminació afecta greument la vida marina i causa la mort de 100.000 tortugues i mamífers marins i un milió d'aus marines cada any.

A més, la producció de plàstics d'un sol ús consumeix grans quantitats de recursos naturals, especialment petroli. La fabricació de plàstics contribueix significativament a l'esgotament d'aquests recursos i la degradació ambiental.

El procés de producció d'envasos d'un sol ús i la seva eliminació posterior també generen emissions de gasos d'efecte hivernacle. S'estima que la producció és responsable d'aproximadament 390 milions de tones de CO₂ emeses anualment, que contribueixen a l'escalfament global i potencien el canvi climàtic.

Els impactes dels envasos d'un sol ús també es reflecteixen en la salut humana, a causa de l'alliberament de substàncies químiques i de la presència de microplàstics. Per exemple, els plàstics poden alliberar substàncies químiques com ftalats i bisfenol A (BPA), que actuen com a disruptors endocrins, de manera que poden interferir amb el sistema hormonal humà, causant problemes reproductius, alteracions en el desenvolupament i malalties metabòliques.



Diversos estudis han detectat microplàstics a diverses parts del cos humà, incloent-hi pulmons, fetge, ronyons i sang. La ingesta de microplàstics es pot produir a través d'aliments i aigua contaminats. L'exposició a aquests microplàstics pot causar inflamació, estrès oxidatiu i danys cel·lulars. Tot i que els efectes sobre la salut encara s'estan investigant, se sospita que els microplàstics poden contribuir a malalties cròniques i afectar el sistema immunològic.

A nivell més local, les fàbriques de producció de plàstics alliberen emissions perilloses a l'aire, afectant la salut de les comunitats properes. Aquestes emissions poden incloure compostos orgànics volàtils (COV) i altres contaminants tòxics.

Reduir la utilització d'envasos d'un sol ús és crucial per mitigar-ne els impactes ambientals i sobre la salut. Les administracions amb capacitat legislativa, com la Unió Europea i els seus estats membres, estan introduint prohibicions sobre certs productes de plàstic d'un sol ús. D'altra banda, els consumidors també poden canviar els seus hàbits de consum, portant els seus propis recipients reutilitzables per a la compra de productes a granel, o bé consumint begudes en envasos reutilitzables.

L'aplicació de solucions de reducció d'envasos d'un sol ús s'estén a molts altres sectors, com la indústria productora, la investigació i el desenvolupament de materials alternatius, o els responsables de la gestió de residus, per millorar els sistemes de recuperació, i assegurar que les instal·lacions de reciclatge siguin accessibles i eficients.

La universitat no queda al marge d'aquest procés, i també contribueix tant a través de la investigació com aplicant mesures de reducció del consum d'envasos d'un sol ús a la seva activitat. El projecte —*Residus +Salut* que es presenta en aquest document n'és un exemple.

Més informació:

[Informe de la ONU sobre contaminación por plásticos](#). PNUD-ONU, 2021.

[Cómo reducir el impacto de los plásticos de un solo uso](#). PNUD-ONU, 2021.

[Envasos tòxics: riscos i alternatives](#). Rezero, 2024.

Marc legal

La legislació europea, estatal i catalana ha reforçat els darrers anys les mesures orientades a reduir i prevenir els residus, posant l'accent en la reducció progressiva dels envasos d'un sol ús i la seva substitució per alternatives reutilitzables. Aquestes mesures tenen una incidència significativa en l'activitat de bars i cafeteries, on ha estat habitual la comercialització de productes en envasos d'un sol ús.

A nivell europeu, la Directiva (UE) 2019/904, relativa a la reducció de l'impacte de determinats productes de plàstic en el medi ambient busca reduir l'ús de productes de plàstic d'un sol ús, com ara coberts, plats, palletes i agitadors de begudes, que són comuns en aquests establiments. La Directiva en prohibeix la comercialització i promou alternatives més sostenibles, cosa que obliga els bars i les cafeteries a buscar opcions reutilitzables o biodegradables.

En l'àmbit estatal, aquesta directiva es va transposar en la Llei 7/2022, de residus i terres contaminats per a una economia circular. Una de les principals mesures d'aquesta llei que els bars i cafeteries han d'implementar és oferir aigua de l'aixeta de manera gratuïta als clients, amb l'objectiu de reduir l'ús d'envasos de plàstic d'un sol ús. Això implica que els establiments s'han d'assegurar de tenir els mitjans adequats per servir aigua de l'aixeta de manera segura i higiènica, com ara gerres o dispensadors. A més, han d'informar els clients sobre la disponibilitat d'aigua gratuïta, cosa que es pot fer mitjançant cartells o incloent-ho al menú.

La llei també fomenta la reducció de l'ús de productes de plàstic d'un sol ús, de manera que els establiments han d'implementar alternatives reutilitzables o biodegradables, com ara envasos reutilitzables per al menjar per emportar, en substitució dels envasos de plàstic d'un sol ús.

A més de les mesures esmentades, la Llei 7/2022 promou l'economia circular i la sostenibilitat al sector de l'hostaleria. En aquesta línia, els bars i les cafeteries han d'adoptar pràctiques més ecològiques, com la separació adequada de residus i la reducció del malbaratament d'aliments. També s'espera que informin els clients sobre la importància d'aquestes pràctiques i fomentin un comportament més respectuós amb el medi ambient.

Tot i que aquests canvis poden representar desafiaments, també ofereixen una oportunitat perquè els bars i cafeteries es posicionin com a empreses compromeses en sostenibilitat i atreguin una clientela cada vegada més eco-conscient.



El compromís de la UB amb la reducció de residus

El Consell de Govern de la Universitat de Barcelona va aprovar el 26 de juny de 2020 el document marc de metes de l'Agenda 2030, que en l'àmbit de compromís ambiental inclou la meta de Reduir la quantitat i la perillositat dels residus de la UB (CA10).

El pla d'acció de l'Agenda 2030 es materialitza en el full de ruta per implementar accions de sostenibilitat a la Universitat de Barcelona, aprovat pel Consell de Govern el 14 de juliol de 2022. El pla recull vuit objectius bàsics, un dels quals és disminuir progressivament la generació de residus fins a reincorporar totes les matèries al cycle productiu o als sistemes naturals, d'acord amb el principi «residu zero».

Com a mesura específica es preveu incorporar els preceptes de l'economia circular als bar-restaurants de la UB, duent a terme les següents actuacions amb les empreses concessionàries d'aquest servei:

- Supressió de plàstic d'un sol ús.
- Minimització de residus.
- Reducció del malbaratament alimentari.
- Supressió de plàstic d'un sol ús a les màquines automàtiques de begudes fredes i calentes.
- Inclusió de criteris residu zero i d'eliminació de plàstic d'un sol ús als serveis de càtering.

En el darrer contracte de concessió de l'explotació del servei de bar-cafeteria i restaurant, servei de vending i càtering, amb número d'expedient 2023/83, es van incorporar diversos criteris d'obligat compliment que tenen com a objectiu la reducció de residus en aquesta activitat, incidint especialment en els envasos d'un sol ús i en els productes de plàstic. Per exemple:

- El cafè no s'elaborarà a partir de càpsules.
- L'aigua se servirà sempre en envasos de vidre o en altres formats a granel que evitin l'ús d'ampolles de plàstic d'un sol ús. Únicament com a excepció es podrà vendre aigua en envàs de plàstic en format d'1,5 litres.
- El sucre o els edulcorants alternatius per acompanyar les begudes calentes es proporcionen en dispensador amb dosificador o en bosses de paper, en cap cas envàs de plàstic.
- Les canyetes i paletines d'un sol ús no estan disponibles per a lliure servei.
- Els productes per amanir el menjar (oli, vinagre) no poden ser dispensats en formats monodosi.
- La vaixela, cristalleria i cobrateria són reutilitzables (de vidre, porcellana i metall) en les consumicions dins de l'establiment.
- Les estovalles, en cas que siguin necessàries, són de roba o reutilitzables.
- No se subministren protectors de mantells o de safates.
- Si el menjar no es prepara in situ, els aliments se subministraran en envasos de transport (caixes i safates) reutilitzables i retornables.
- A petició de l'usuari el menjar per emportar se servirà en els seus propis recipients o carmanyoles.

En la data de redacció d'aquest document, les mesures indicades s'apliquen només a les cafeteries incloses en l'expedient 2023/83. Per tal de facilitar que, tant la Universitat de

Barcelona, com les empreses concessionàries de l'exploració del servei de bar-cafeteria i restaurant, servei de vending i càtering de tots els nostres centres, puguin complir amb les obligacions en matèria de reducció de plàstic i d'envasos d'un sol ús que estableixen la Llei 7/2022 de residus, i el Reial decret 1055/2022, d'envasos i residus d'envasos, es proposa la implantació del projecte —*Residus +Salut* de manera transversal a totes les cafeteries de la UB.



A continuació es detallen les cinc mesures previstes per contribuir a la reducció d'envasos i elements d'un sol ús a les concessions de bar-cafeteria i restaurant de la UB. Cada mesura es presenta en una fitxa, on es fa una descripció de la mesura, es detallen consells per a la seva implantació, i es proposen actuacions complementàries de caràcter voluntari que permeten assolir una major reducció de residus d'envasos d'un sol ús.

La implantació de les mesures es durà a terme entre l'1 de setembre i el 31 de desembre de 2025.

La UB durà a terme actuacions d'informació i sensibilització per donar suport al desplegament de les cinc mesures previstes al projecte i fomentar la participació de la comunitat universitària en aquesta iniciativa. També es farà un acompanyament a les empreses en la implementació de les mesures, aportant material de suport en els casos indicats a les fitxes explicatives.



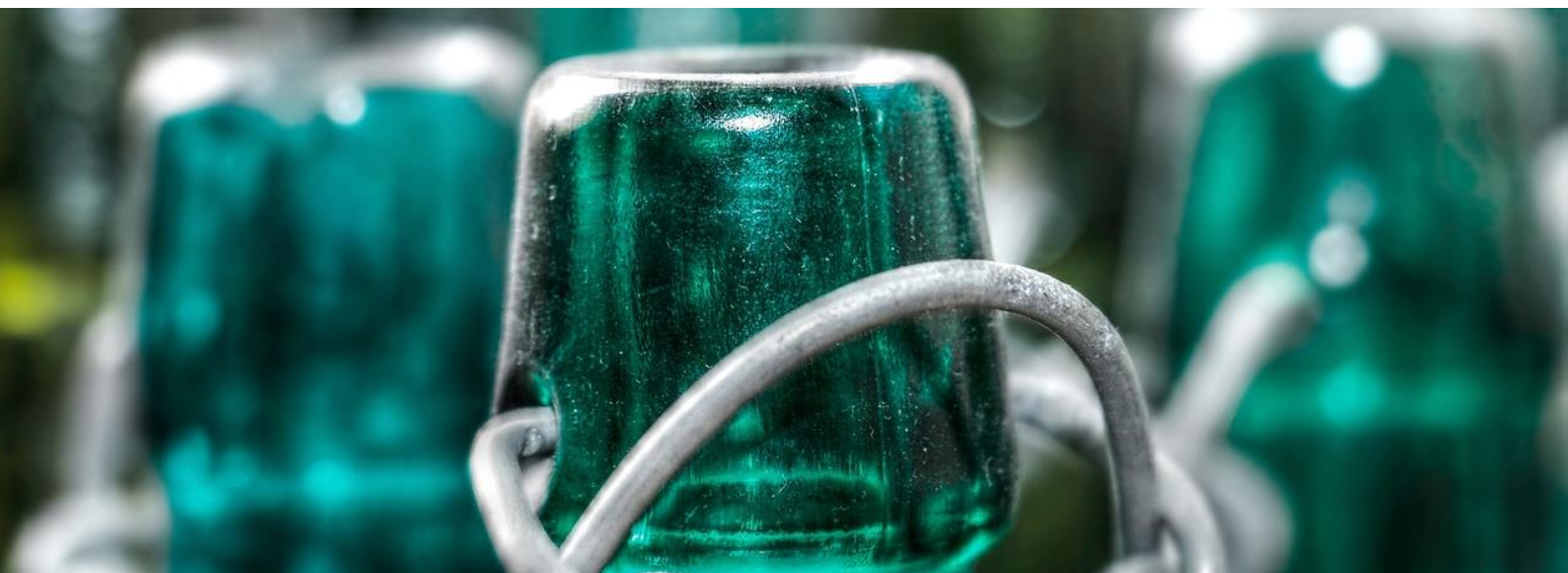
Aigua en envàs reutilitzable

Deixar de vendre aigua en ampolles de plàstic d'un sol ús de qualsevol mida per a consumicions realitzades tant dins de l'establiment com a la terrassa.

L'aigua se subministrarà en envasos reutilitzables, com ara en ampolles de vidre retornable. Únicament es podrà subministrar aigua en ampolles de plàstic quan sigui per emportar i en format d'1,5 litres.

Consells d'implantació de la mesura

- 01** L'ús d'envasos retornables es troba consolidat en el Canal Horeca per a diferents tipologies de begudes, i el sector està familiaritzat amb el funcionament dels circuits de dipòsit i retorn dels envasos. Per a l'aplicació d'aquesta mesura, es poden trobar ampolles en envasos de vidre retornable en formats de 33 cl, 50 cl i 75 cl.
- 02** Per facilitar que les persones usuàries puguin retornar els envasos de vidre, es recomana instal·lar les pròpies capsas de les marques prop de les zones de retorn de safates, o en llocs propers on es consumeixen.
- 03** En cas que s'ofereixin envasos per emportar, i per tal d'assegurar el seu retorn per part de les persones usuàries, el bar pot valorar la implementació d'un sistema de dipòsit, devolució i retorn (SDDR) amb una caució suficient per incentivar el retorn, que es recupera amb la devolució de l'envàs.



Altres actuacions voluntàries

Ampliar l'oferta de begudes en envàs de vidre retornable

La gran majoria de refrescos i begudes que es troben a la venda a les cafeteries de la UB estan disponibles en envàs de vidre retornable per part de les diferents marques que els comercialitzen.

En cas que el contracte vigent no prevegi l'obligatorietat de vendre refrescos i altres begudes en format de vidre retornable, el bar pot valorar la seva implementació progressiva.

Instal·lació de màquines d'aigua filtrada

Es poden posar a disposició de la comunitat universitària sistemes que utilitzen tecnologies com la microfiltració o els filtres de carbó actiu, que milloren les propietats de l'aigua de xarxa.

Les màquines poden proporcionar aigua tant per consumir a la mateixa cafeteria, amb gerres que estiguin a l'abast durant l'horari de dinar, com per emportar.

Existeixen diferents formats de màquines en funció del volum d'aigua a filtrar, l'espai disponible i la tipologia de funcions. Cada bar pot escollir el model que millor s'ajusti a les seves necessitats i característiques.

A l'hora d'implantar aquesta mesura cal evitar els filtres d'osmosi inversa, donat que produeixen un malbaratament significatiu d'aigua, generat pel mateix procés d'osmosi, i redueixen la presència de minerals necessaris per a l'equilibri nutricional.



Got reutilitzable

Els bars oferiran un servei de got reutilitzable per a les begudes calentes per emportar, en col·laboració amb la UB. Les persones usuàries compren el got oficial d'aquesta mesura un sol cop, i quan tornen el got després de la consumició se'ls lliura una fitxa per obtenir un nou got quan adquireixin una altra beguda calenta per emportar.

Aquesta mesura es complementa amb l'acceptació de gots i tasses que portin les persones usuàries per endur-se la consumició.

Consells d'implantació de la mesura

- 01** La UB facilita als bars de manera gratuïta una quantitat suficient de gots reutilitzables de diferents volums per a begudes calentes, d'acord amb l'activitat de cada establiment, així com tapes adients a cada tipus de got i les fitxes que s'utilitzaran per al bescanvi dels gots.
- 02** El bar comercialitzarà els gots reutilitzables entre les persones usuàries a un preu únic de X € per got, incloent-hi la tapa. Aquesta quantitat només es cobrarà un sol cop.
- 03** Quan la persona usuària retorni el got amb la tapa al bar, se li lliurarà una fitxa, que servirà per obtenir un nou got reutilitzable en el moment que vulgui adquirir una beguda calenta per emportar.
- 04** Si la persona usuària retorna el got amb la tapa i vol endur-se una altra beguda calenta per emportar, no aplicarà el lliurament de la fitxa de bescanvi, ja que el got lliurat és substituït en el mateix moment per un altre.
- 05** El bar s'encarrega de la neteja del got per al següent ús, sense repercutir costos addicionals a les persones usuàries.
- 06** Els diners recaptats per la venda dels gots es reinvertiran periòdicament en la compra de nous gots quan els inicialment lliurats es facin malbé o s'acabi l'estoc disponible.



Altres actuacions voluntàries

Oferir incentius d'ús del got reutilitzable

Cada bar pot posar en marxa promocions o mesures per incentivar la utilització del got reutilitzable, com ara l'oferta d'una beguda calenta gratuïta per cada nombre d'usos que hagi fet (per exemple, 10).

Aquest tipus de promocions són habituals en cafeteries com a mesura de fidelització, controlant els usos mitjançant un cartró que se segella amb cada ús.

Carmanyola reutilitzable

El model de reutilització presentat per a subministrar begudes calentes es pot implantar també per al menjar per emportar, amb un sistema de recipients retornables. Donat que en el marc d'aquest projecte la UB no facilitarà les carmanyoles, es proposa que les cafeteries s'acullin a sistemes ja existents al mercat, com és el cas de [Bumerang](#) o [Pacto Zero](#).

Aquestes iniciatives permeten emportar-se el menjar en envasos retornables mitjançant un codi QR, sense cost addicional per a les persones usuàries. Els envasos es poden retornar a qualsevol punt de la xarxa de retorn, sense cost en un termini de 15 dies, i amb càrrec quan se supera aquest període.

Les cafeteries també poden implantar el sistema de carmanyoles reutilitzables pels seus propis mitjans.



Envasos d'un sol ús amb cost

Totes les consumicions per emportar fora de l'establiment que se serveixin en envasos d'un sol ús hauran de tenir un cost addicional corresponent al recipient, i aquest valor haurà de quedar reflectit en el tiquet de venda.

Aquesta mesura no serà d'aplicació per als productes que ja tinguin implantat el sistema de gots reutilitzables per a begudes calentes o el de carmanyoles reutilitzables per a menjar.

Consells d'implantació de la mesura

- 01** La cafeteria ha de revisar quins recipients d'un sol ús facilita a les persones usuàries per servir begudes i menjar per emportar. Un cop descartats aquells productes que ja disposen d'una alternativa d'envasos reutilitzables.
- 02** El bar ha de fixar el preu de cada recipient, tenint en compte el cost de mercat, amb un valor més alt per als que siguin d'alumini, de plàstic o continguin plàstic en la seva composició, i un valor més baix per als que siguin compostables. L'ús de recipients biodegradables no influirà en la determinació del preu.
- 03** El bar inclourà el preu addicional de cadascun dels recipients (gots, tapes i envasos d'aliments) de manera separada en el tiquet de compra, per tal que les persones usuàries visualitzin el cost i la mesura contribueixi a dissuadir sobre la utilització d'envasos d'un sol ús en futures consumicions.



Altres actuacions voluntàries

Carmanyola reutilitzable

El sistema de got reutilitzable per a begudes calentes es pot implantar també per al menjar per emportar, amb un sistema de recipients retornables. Tal com es descriu a la pàgina 5, les cafeteries poden implantar el sistema de carmanyoles reutilitzables pels seus propis mitjans, o acollint-se a sistemes ja existents al mercat, com és el cas de [Bumerang](#) o [Pacto Zero](#).

Gots i recipients d'ús alimentari compostables i 100 % lliures de plàstic

Com a alternativa per a les persones usuàries que no vulguin adquirir el got reutilitzable ni portin el seu got o tassa per a les begudes calentes, i en cas que el bar encara no disposi del sistema de carmanyola reutilitzable, o el consumidor no porti el seu propi recipient per endur-se el menjar per emportar, es recomana disposar d'envasos compostable i que siguin 100 % lliures de plàstic.

Per assegurar que un recipient és compostable cal que compleixi amb la norma EN13432, un estàndard oficial europeu que valida aquesta característica de l'envàs. El bar haurà de disposar de documentació que acrediti que els envasos utilitzats compleixen aquesta norma, la qual li podrà facilitar el seu proveïdor.

Per al compliment d'aquesta mesura no s'acceptaran envasos que continguin plàstic en petites quantitats, encara que hagin estat fabricats amb materials biobasats o amb plàstics d'origen vegetal.

La resta d'elements d'un sol ús que se subministrin en les consumicions de begudes i aliments, com ara tapes o culleretes o remenadors hauran de ser reutilitzables o, quan aquesta opció no sigui viable, de materials sense plàstic, i que no estiguin disponibles per a lliure servei.



Acceptació d'envasos d'usuaris

Els bars acceptaran els envasos reutilitzables que portin les persones usuàries en el moment d'adquirir les consumicions per emportar, siguin tasses o gots per a begudes fredes o calentes, o carmanyoles i altres recipients per a menjar.

Els envasos aportats cal que estiguin nets i en bones condicions, i les persones usuàries de la cafeteria són responsables del seu condicionament.

Consells d'implantació de la mesura

- 01** Anunciar en un espai visible de la cafeteria la possibilitat que les persones usuàries puguin portar els seus envasos per a la beguda i el menjar per emportar. La UB facilitarà cartells perquè tothom conegui aquesta possibilitat.
- 02** Informar el personal de la cafeteria sobre l'ús prioritari d'envasos reutilitzables a l'establiment, ja siguin els que portin els consumidors, o els sistemes de gots i carmanyoles reutilitzables que s'hagin implantat.
- 03** Rebutjar els envasos aportats per les persones usuàries quan s'observi que els recipients estan manifestament bruts o no són adequats. És molt recomanable que el bar informi sobre les condicions de neteja i higiene i la idoneïtat dels envasos que les persones usuàries han de complir en portar els seus recipients.



Altres actuacions voluntàries

Oferir incentius per portar envasos reutilitzables

Cada bar pot posar en marxa promocions o mesures per incentivar que les persones usuàries portin el seu got, tassa, carmanyola o altre recipient adient, en les seves consumicions per emportar. Un exemple és oferir al consumidor algun producte gratuït o algun descompte en arribar un determinat nombre d'usos dels seus envasos (per exemple, 10).

Aquest tipus de promocions són habituals en cafeteries i bars com a mesura de fidelització, controlant els usos mitjançant un cartró que se segella amb cada ús.



Parament reutilitzable i reducció d'envasos monodosi

Els productes servits per ser consumits en qualsevol dels espais de la cafeteria, tant dins de l'establiment com en zones de terrassa, es lliuraran amb parament reutilitzable: plats, gots, coberts, etc. A més, els condiments habituals es dispensaran en setrilleres, evitant l'ús d'envasos monodosi.

Consells d'implantació de la mesura

- 01** Servir els productes a l'establiment amb parament i vaixel·la reutilitzable: gots, plats, tasses de ceràmica o vidre i coberts metàl·lics.
- 02** Servir condiments com l'oli, el vinagre, la sal o el pebre, en sistemes de dispensació en setrilleres. Es podran esgotar els envasos monodosi en estoc.
- 03** Els productes de consum ràpid, com brioixeria o entrepans, també s'han de servir directament en un plat sense embolcalls quan no són per emportar.

Altres actuacions voluntàries

Ampliar la substitució d'envasos monodosi

A més dels condiments habituals en els torns de dinar (oli, vinagre, sal i pebre), es recomana substituir l'ús d'envasos monodosi per dispensadors d'ús col·lectiu en altres productes, com ara sucre o salses (maionesa, quètxup, mostassa).





UNIVERSITAT DE
BARCELONA



ANNEX 4: ESTUDI DE VIABILITAT ECONÒMICO-FINANCERA



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Gran Via
de les Corts Catalanes, 585
08007 Barcelona

Tel. +34 934 021 100
www.ub.edu

**ESTUDI DE VIABILITAT ECONOMICOFINANCERA PER A LA CONCESSIÓ DE L'EXPLOTACIÓ I
GESTIÓ D'UNA GUINGUETA-BAR ALS JARDINS DE L'EDIFICI HISTÒRIC DE LA UNIVERSITAT DE
BARCELONA**



INDEX

1.	INTRODUCCIÓ	3
	1.1.- Antecedents	3
	1.2.- Objecte de l'anàlisi	3
	1.3.- Descripció del servei	4
	1.4.- Metodologia aplicada	4
	1.5.- Informació base	6
2.	RESULTATS DE L'ESTUDI	6
3.	CONCLUSIONS	7



1. INTRODUCCIÓ

1.1.- Antecedents

La Universitat de Barcelona és una institució de dret públic, amb personalitat jurídica i patrimonis propis, duu a terme el servei públic de l'educació superior a través de la recerca, la docència i l'estudi i disposa d'unes infraestructures adequades per la realització d'aquest servei.

Fins l'any 2022 la Universitat va oferir a la comunitat universitària un servei de bar-cafeteria i restauració ubicat a l'Edifici Històric, gestionat per una empresa externa a través d'una concessió de serveis. Aquest servei es va tancar el 22 de juliol del 2022 motivat per la constatació de que el canvi d'hàbits dels consumidors havien variat considerablement a causa de la pandèmia provocada per la COVID i ja no es feia un ús suficient del servei com per mantenir la seva continuïtat, això com que el local on estava ubicat no reunia les condicions d'idoneïtat suficients.

La Universitat de Barcelona, compromesa amb la millora contínua dels serveis oferts a la seva comunitat, vol oferir alternatives d'opcions alimentàries que donin resposta a les noves tendències i als canvis en les preferències dels consumidors, avaluant la possibilitat d'introduir un servei de guingueta-bar situat als jardins de l'Edifici Històric, que propiciaria un entorn obert, proper i verd, molt més adequat amb l'actual vida universitària.

En setembre de 2024, la Universitat va signar un contracte de serveis per a la recollida de dades econòmiques mitjançant l'explotació d'una guingueta-bar als jardins de l'Edifici Històric, amb una durada d'un any, per tal de disposar de la informació necessària per a la possible licitació posterior d'una concessió de serveis. El model plantejat per l'empresa que va portar a terme la prova pilot, un model d'excel·lència i molt centrat en la producció pròpia, va resultar un model excessivament oneros per mantenir aquesta activitat en un entorn estudiantil, però si va resultar orientatiu per a estimar el nivell d'ingressos que es podrien generar.

1.2.- Objecte de l'anàlisi

L'objecte del present estudi és avaluar la sostenibilitat financera del contracte de concessió, en base a l'activitat estimada i costos d'explotació associats, juntament amb la quantificació del cànon màxim de la concessió, sense posar en qüestió la viabilitat del servei, per donar resposta a l'establert a l'article 285.2 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic que estableix el següent pel que fa als contractes de concessió de serveis:

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



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

1.3.- Descripció del servei

L'entitat concessionària ha de prestar fonamentalment el servei de bar i cafeteria, quedant incloses totes les activitats corresponents a l'efecte d'oferir aquest servei, des de la compra, l'aprovisionament, la recepció i l'emmagatzemament de les matèries primeres, fins a la prestació del servei final a l'usuari, a més de totes les operacions de neteja i manteniment i les que es considerin necessàries.

L'esmentat servei s'explotarà en l'espai ubicat als jardins de l'Edifici Històric de la Universitat de Barcelona (Gran Via de les Cort Catalanes 585, 08007 Barcelona), on es troba instal·lada la guingueta propietat de la Universitat de Barcelona.

La guingueta està constituïda per un mòdul bàsic d'estructura i tancaments de fusta de 4,90 x 2,30 metres.

S'adjunta assenyalat com a Annex 1 tota la documentació gràfica i d'ubicació de la guingueta amb plànols descriptius de l'element i de les instal·lacions.

1.4.- Metodologia aplicada

La durada de la concessió s'estableix per un període d'**1 any** de contracte, amb possibilitat d'un màxim de 3 pròrrogues, per tant s'ha realitzat un pla de negoci per un període de **4 anys**, que és el termini màxim estimat del contracte.

Entre d'altres, de forma prèvia a l'estudi de viabilitat, s'han analitzat:

- Les dades d'ingressos i despeses facilitades per l'empresa Degusto Arte Consulting S.L.U., entitat encarregada de l'explotació de la guingueta-bar i de la recollida de dades durant la prova pilot realitzada en el període des de setembre de 2024 fins setembre de 2025.
- Anàlisi de l'estructura d'ingressos i despeses actual del servei, avaluant la seva adequació i integritat a la naturalesa del servei.
- Consideració de possibles variables en la futura consideració del servei que puguin incidir en l'estructura de costos i ingressos de la prova pilot.
- Anàlisi de marges d'empreses del sector
- Anàlisi de marges de les empreses concessionàries de serveis de bar-cafeteria i restauració que mantenen contractes de serveis vigents amb la Universitat de Barcelona.
- Previsions d'evolució d'ingressos i despeses en base a hipòtesis raonades.
- Esborranys dels plec de condicions tècniques i administratives que hauran de regir la licitació.

D'aquest anàlisi van resultar les següents xifres i indicadors:



– **Ingressos**

La mitjana d'ingressos mensuals comunicada per l'empresa Degusto Arte Consulting S.L.U. va ser de 14.500€. Si considerem un mes a l'any de tancament de l'Edifici Històric, la facturació estimada per a la guingueta-bar seria d'aproximadament **160.000€ anuals**.

– **Consums**

De l'estudi de mercat s'han obtingut percentatges de consums sobre facturació força dispersos, per tant s'ha optat per aplicar el percentatge mitjà obtingut de concessions i empreses concessionàries de serveis de bars i restaurants que operen a la Universitat de Barcelona, que és del **33,30%**.

– **Despeses de personal**

Per a les despeses de personal s'han valorat dos mètodes de càlcul:

- A. En base a les taules del conveni col·lectiu interprovincial del sector de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya (codi de conveni núm. 79000275011992)

S'ha considerat com a personal necessari per a la prestació del servei:

- un encarregat/da (Grup D, Nivell 2)
- un dependent/a (Grup D, Nivell 3)

Els sous bruts s'han calculat fent servir les taules del conveni, incrementats en un 32% pel cost de la seguretat social estimat a càrrec de l'empresa.

Es considera un horari habitual d'obertura de la guingueta de dilluns a divendres, des de les 08:00 fins a les 18:00 hores, durant els períodes en que l'Edifici Històric roman obert.

Amb l'horari indicat, les hores de servei anuals serien d'aproximadament 2.200, superior al màxim legal, ja que segons el conveni d'hostaleria són 1.791, per tant s'estableix el cost del personal en funció del preu hora i l'empresa concessionària seria l'encarregada de distribuir el personal necessari per a cobrir les hores anuals d'activitat del servei.

Les retribucions calculades, d'acord amb el conveni d'hostaleria són les següents:

Lloc de treball / Categoria	Hores anuals	Retribució anual	Retribució /hora
Encarregat/da (Grup D, Nivell 2)	1.791	22.500	12,56
Dependent/a (Grup D, Nivell 3)	1.791	21.500	12,00

El càlcul de les despeses de personal per a l'horari estimat és el següent:



Lloc de treball / Categoria	Hores anuals	Retribució /hora	Retribució anual	Seg. Social Empr.	TOTAL COST
Encarregat/da (Grup D, Nivell 2)	2.200	12,56	27.638	8.844	36.482
Dependent/a (Grup D, Nivell 3)	2.200	12,00	26.410	8.451	34.861
TOTALS			54.048	17.295	71.343

- B. En base al percentatge mitjà que representen les despeses de personal sobre la xifra neta de vendes de concessions i empreses concessionàries de serveis de bars i restaurants que operen a la Universitat de Barcelona

El percentatge mitjà resultant d'aquest càlcul és d'un **46,20%**, que sobre els ingressos estimats, suposen un import de despeses de personal de **73.920€**

Atès que l'import calculat d'acord amb el mètode B és lleugerament superior al calculat en funció de les taules de conveni (mètode A), s'opta per considerar com a despeses de personal a efectes d'aquest estudi les resultants d'aquest darrer càlcul per tal de permetre un marge més ampli als resultats.

– Despeses generals i benefici industrial

El cost imputable com a despeses generals s'ha estimat en un **10%** de les **despeses directes**¹, obtingut com a resultat de l'anàlisi de les despeses necessàries per a portar a terme l'activitat.

Adicionalment, per a les projeccions econòmiques, s'ha establert un benefici industrial d'un **6%** sobre les **despeses directes**, en concordança amb percentatges generalment acceptats.

D'altra banda, l'estudi contempla que els ingressos, les despeses de personal i la proporció de costos variables en relació als ingressos es mantenen estables en els quatre anys objecte d'anàlisi i s'actualitzen en base a l'IPC estimat.

Les projeccions incorporen les actualitzacions de preus en base a les estimacions realitzades pel Banc d'Espanya de l'Índex de Preus al Consum (IPC) pel període 2025-2027 del mes de desembre de 2025.

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

¹ Aprovisionaments i despeses de personal

1.5.- Informació base

D'acord amb la informació anterior, els imports estimats dels ingressos i les despeses associades que s'han pres com a base, són els següents:

Concepte	Import
Vendes	160.000
Aprovisionaments	-53.280
Personal	-73.920
Despeses generals	-12.720
Benefici industrial	-7.632
Resultat	12.448

2. RESULTATS DE L'ESTUDI

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

HIPÒTESIS	Any +1	Any +2	Any +3
IPC ²	2,7%	2,1%	1,9%
Despeses Generals ³	10,0%	10,0%	10,0%
Benefici industrial ³	6,0%	6,0%	6,0%

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

Projeccions	Any 0	Any +1	Any +2	Any +3	TOTAL
Vendes	160.000	164.320	167.771	170.959	663.050
Aprovisionaments	-53.280	-54.719	-55.868	-56.929	-220.796
Personal	-73.920	-75.916	-77.510	-78.983	-306.329
Despeses generals	-12.720	-13.063	-13.337	-13.590	-52.710
Benefici industrial	-7.632	-7.838	-8.003	-8.155	-31.628
Resultat	12.448	12.784	13.053	13.302	51.587
Cànon Màxim	12.448	12.784	13.053	13.302	

² Projeccions Banco de España 2025 2027 i informe trimestral de l'economia espanyola (Desembre 2025)

³ Percentatges aplicats sobre Aprovisionaments i Personal



3. CONCLUSIONS

En base a les projeccions realitzades d'acord amb les hipòtesis anteriors, es podria establir un cànon inicial de **12.000€**, revisable d'acord amb els Índex de Preus al Consum anuals, sense posar en qüestió la viabilitat del servei.