Plec de prescripcions tècniques per a la gestió de l'explotació dels serveis de cuina i menjador, cafeteria i vending dels Col·legis Majors Penyafort-Montserrat de la Fundació Col·legis Majors UB (FCMUB)

EXPEDIENT FCMUB 2023/01

Índex

1. Objecte
2. Abast del servei
   2.1. Usuaris potencials
   2.2. Els Col·legis Majors
3. Servei de cuina-menjador i cafeteria
   3.1. Espai de la concessió
   3.2. Dies i horaris
   3.3. Preus dels productes de la cafeteria
   3.4 Personal del servei
      3.4.1. Subrogació del personal
   3.5. Servei de menjador
      3.5.1. Serveis
      3.5.2. Menús i composició dels àpats
      3.5.3. Lliurament dels àpats a les persones usuaries
   3.6. Inversions i projecte executiu
   _3.6.1. Inversions inicials
   _3.6.2. Pla d'inversió
   _3.6.3. Projecte executiu i seguiment de l'obra
   _3.6.4. Manteniment de les instal·lacions i equipament
4. Màquines en règim d'autoservei (vending)
5. Qualitat del servei
   5.1. Certificacions de qualitat
   5.2. Analítiques microbiològiques
6. Repercussió consums energètics
7. Pòlissa d'assegurança
8. Manteniment de les instal·lacions
9. Neteja dels espais de la prestació de serveis
10. Coordinació d'activitats empresarials
11. Criteris ambientals i de sostenibilitat
12. Gestió dels residus propis
13. Protecció ambiental
14. Visita al local de la concessió
15. Altres aspectes a considerar

Annex núm. 1: Distribució actual del local
Annex núm. 2: Productes bàsics i preus cafeteria
Annex núm. 3: Personal amb dret a subrogació
Annex núm. 4: Intervencions mínimes

1. Objecte

L'objecte d'aquest plec és establir les condicions tècniques, sanitàries i de qualitat en què es durà a terme l'explotació dels serveis de cuina i menjador, cafeteria i servei *vending* per als col·legis majors (CM) de la Fundació Col·legis Majors UB (FCMUB), ubicats a l'Avinguda Diagonal 639, 08028 de Barcelona.

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

I. Servei de cuina i menjador:
Com a servei que cobreixi les necessitats de nutrició dels col·legials residents, visitants, personal laboral o col·laboradors, etc.

Malgrat no formar part de l'objecte contractual puntualment es podran encarregar càterings a l'empresa concessionària.

II. Servei de cafeteria: Com a servei complementari al menjador oferint petits refrigeris (pastes, entrepans, refrescs, cafès, ... en una franja horària que permet fer-ne ús quan el menjador és tancat.

III. Màquines en règim d'autoservei (vending):
Com a servei que permet el consum de determinats productes (begudes fredes i/o calentes i productes sòlids) en qualsevol franja horària i tots els dies de l'any, fet que permet cobrir en part les necessitats de nutrició dels membres de la comunitat col·legial.

2. Abast del servei.

2.1. Usuaris potencials.

El nombre d'usuaris potencials dels serveis és d'unes 550 persones, distribuïts de la següent manera per tipologia de col·lectiu:

- Col·legials i transeünts..... 400 persones.
- Treballadors de la FCMUB..... 40 persones.
- Treballadors d'altres centres universitaris..... 80 persones.
- Altres usuaris (empreses externes, visitants, temporals,...)... 10-30 persones o més depèn del dia si hi ha exposicions, xerrades, visites, ...

D'acord amb els esmentats col·lectius d'usuaris, els licitadors hauran de plantejar i adequar propostes de serveis que puguin cobrir la major part dels requeriments dels usuaris dels serveis.

2.2. Els Col·legis Majors.

Els Col·legis Majors Penyafort-Montserrat de la Universitat de Barcelona (en endavant, CM) ofereixen allotjament i formació extra acadèmica a estudiants universitaris de totes les disciplines i carreres, així com professors i investigadors convidats d'altres universitats nacionals i estrangeres, a més de membres de la comunitat universitària.

Per tant, l'afluència d'usuaris és més alta de setembre a juny (exceptuant els períodes de vacances de Nadal i Setmana Santa), i als mesos de Juliol i agost l'ocupació depèn de les reserves de grups que per diversos motius (congressos, cursos d'estiu, esdeveniments esportius o culturals) visiten la ciutat.

3. Servei de cuina, menjador i cafeteria

3.1. Espai de la concessió

Cuina i menjador:
Els espais destinats a cuina i menjador es troben en dues plantes i estan comunicats per una escala interior.
El menjador es troba a la planta superior, que és la planta principal de l'edifici. Consta de 353 m^2 de sala, més 59 m^2 d'office.
La cuina està ubicada a un nivell per sota, arran de carrer i consta d'uns 165 m^2 distribuïts en: zona de cuina (55 m^2), office (34 m^2) que inclou espai per a muntacàrregues que connecta cuina i menjador, cambra freda (10,12 m^2), 2 magatzems (2,10 m^2 i 10,12 m^2), 2 armaris (4,56 m^2 i 3,50 m^2), menjador i vestuari del personal (40 m^2) amb lavabos i dutxa. A més a l'entrada principal hi ha 3 cambres de congelació independents.

Cafeteria:
La cafeteria està ubicada a la planta principal de l'edifici i consta de 207,5 m^2 (repartits en dos nivells de 110 m^2-actualment s'utilitza com a zona d'esbarjo amb una taula de billar- i 97,5 m^2-on actualment hi ha la zona de taules i cadires).
Hi ha una barra de 20,9 metres de llargada (en tres trams de 11,5 m^2, 5,5 m^2 i 3,9 m^2).
Disposa d'una petita cuina de 6,30m2 als que s'han de sumar dos magatzems de 8,36 m^2 i 10,24m^2.
A la part posterior de la cuina hi ha una porta per on es fa l'accés de mercaderies.

Vending:
L'espai destinat a es màquines de *vending* es troba en la zona de la cafeteria, des d'on es pot supervisar el seu funcionament i facilitar la reposició d'existències.

S'adjunta com **annex núm. 1** d'aquest plec els plànols de cuina, menjador i cafeteria destinats a la prestació del servei.

3.2. Dies i horaris

S'estableixen com a horaris generals de prestació dels serveis els següents:

Menjador:

De dilluns a divendres: de 7h a 10h – de 13 a 16h – de 20 a 22h

Dissabtes, diumenges i festius: de 8 a 10,30h – de 13,30 a 16h – de 20 a 22h

Els horaris podran ser modificats en funció dEls grups allotjats i de les necessitats específiques dels CM.

Per motius justificats es guardarà, complint amb les bones practiques d'higiene alimentària, dinar o sopar als residents (amb avís previ).

Setmana Santa i Nadal: tancat.

Juliol i agost: En el cas que en alguns períodes de juliol i/o agost els CM romanguin tancats per motius d'estalvi energètic, s'informarà a l'empresa concessionària amb antelació per tal que no es presti el servei.

Cafeteria:

De dilluns a divendres: de 8 a 20h

Dissabtes, diumenges i festius: opcional

Setmana Santa i Nadal: tancat

Juliol i agost: En el cas que en alguns períodes de juliol i/o agost els CM romanguin tancats per motius d'estalvi energètic, s'informarà a l'empresa concessionària amb antelació per tal que no es presti el servei.

Els horaris especificats tindran la consideració de mínims, podent ser ampliats si es detectés per part dels CM que són insuficients per satisfer la demanda.

Malgrat l'establert en els punts anteriors, l'empresa concessionària podrà realitzar horaris diferents als establerts amb l'objectiu de donar compliment als serveis extraordinaris que els CM li requereixi fora de l'horari expressat en els punts anteriors per qualsevol circumstància o esdeveniment.

En aquells supòsits en els quals sigui previsible una escassa assistència d'usuaris als CM (mesos de juliol i agost, períodes no lectius, etc.) els horaris podran adaptar-se al previst. En aquests casos i per part de l'empresa concessionària s'haurà de sol·licitar la seva autorització a la direcció dels CM amb una antelació mínima de 14 dies.

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

Fora dels horaris establerts, l'empresa concessionària no podrà realitzar esdeveniments en els locals, tret que tinguin autorització expressa per part la Direcció de la Fundació Col·legis Majors UB.

L'empresa concessionària no podrà fer ús de les instal·lacions per a d'altres finalitats que les descrites en aquest plec ni fora dels dies i horaris objecte del contracte, tret que tinguin autorització expressa per part de la Direcció de la Fundació Col·legis Majors UB.

3.3. Preus dels productes

En tots els productes que s'ofereixin a la cafeteria, han de figurar els seus preus unitaris, amb IVA inclòs, per a la deguda informació als usuaris.

La Fundació Col·legis Majors UB disposa d'un llistat de preus màxims, el qual s'adjunta com a annex núm. 2/ apartat B 5 b) del PCAP el vigent per al curs acadèmic 2022/2023, on s'inclouen els productes i serveis bàsics que es considera de major consum per part dels membres de la comunitat col·legial. Aquest llistat, s'actualitza anualment i la seva aplicació regeix des de l'inici del curs acadèmic (setembre).

L'empresa concessionària presentarà cada any en el termini i forma que l'assenyalin la Fundació el llistat d'altres productes (no inclosos al llistat de preus màxims) per ser sotmesos prèviament a l'aprovació per part de la Direcció de la Fundació.

El llistats de preus degudament segellats, s'han d'ubicar i/o exposar en lloc visible i de fàcil lectura al local del servei.

En el cas d'introduir nous productes durant l'explotació del servei, aquests hauran de sotmetre's a l'aprovació tant del tipus de producte com dels corresponents preus per part de la Direcció de la Fundació Col·legis Majors UB.

Si la Fundació Col·legis Majors UB considera que els preus dels productes no considerats bàsics són massa elevats, podrà requerir a l'empresa que aporti documents justificatius que avalin aquest preu.

L'empresa concessionària està obligada a tenir exposat, en un lloc visible, la informació de l'existència a disposició dels usuaris dels Fulls de Reclamació que estableix la legislació vigent, així com informar sobre la possibilitat de formular incidències a través de l'adreça que la Fundació faciliti per aquesta finalitat.

L'empresa concessionària ha de promoure el pagament dels productes i dels serveis mitjançant sistemes electrònics (targetes moneder, targetes dèbit, telèfon mòbil) i la instal·lació de màquines expenedores de tiquets de consumició. Es valora la possibilitat de realitzar descomptes i/o ofertes en determinats productes i/o serveis per tal de afavorir la fidelització del client.

3.4. Personal del servei

Tot el personal haurà de complir amb professionalitat i amabilitat, complint les normes bàsiques de neteja i vestimenta que li siguin pròpies. S'exigirà a l'empresa concessionària que el personal que presti serveis de restauració tingui un tracte cap als usuaris correcte i respectuós. La Fundació Col·legis Majors UB es reserva el dret d'exigir a l'empresa concessionària que prescindeixi del personal que no guardi la deguda correcció amb els usuaris, mantingui hàbits manifestament antihigiènics o contravingui greument la regulació de règim general de la Fundació Col·legis Majors UB o de la UB.

El personal adscrit al servei ha d'anar uniformat mentre duri la seva jornada de treball. L'empresa concessionària ha de dotar al seu personal del nombre de les peces de vestuari necessàries.

Els licitadors hauran de presentar l'estructura de suport de l'empresa de cara al servei i la interlocució per part de l'empresa amb la Fundació Col·legis Majors UB , que haurà de ser validada per la Direcció de la Fundació, tenint en compte que sempre hi haurà el nombre de persones necessari per a la correcta prestació del servei.

3.4.1 Subrogació de personal

A efectes de l'establert a l'article 130 de la LCSP, s'informa que els licitadors han de subrogar a l'actual plantilla del servei. Així mateix, el conveni col·lectiu d'aplicació és el "Conveni col·lectiu estatal del sector laboral de restauració col·lectiva" (Codi de Conveni 99100165012016) .

S'adjunta com a **annex núm.3** el quadre de personal adscrit actualment al servei, que té dret a subrogació.

El personal adscrit al servei pertany únicament a l'empresa concessionària en tots els àmbits de la relació, ja siguin la laboral, com la social i l'operativa. En cap cas la Fundació Col·legis Majors UB te cap responsabilitat derivada de la prestació del servei que es contracta, com a conseqüència de les obligacions entre l'empresa concessionària i els seus treballadors.

Així doncs, l'empresa concessionària s'obliga a fer-se càrrec de totes les despeses que generin la contractació del personal, complir amb totes les disposicions vigents en matèria de relacions laborals, Seguretat Social i Seguretat i Higiene, així com les dels convenis que resultin aplicables al sector de l'activitat.

En cap cas s'acceptarà l'increment de la plantilla establerta inicialment en 23 persones tot i que es considera que la plantilla òptima a què s'ha de tendir és de 19 persones a jornada completa.

En conseqüència totes les baixes que es produeixin fins arribar a les 19 persones, no seran cobertes, llevat autorització expressa de la Fundació Col·legis Majors UB

Tanmateix, les baixes, substitucions, trasllats o qualsevol moviment del personal hauran de ser comunicats en el moment de produir-se i autoritzats per la Fundació Col·legis Majors UB

Igualment, la Direcció de la Fundació podrà supervisar el compliment de les jornades de treball pactades amb l'empresa concessionària, a fi de garantir que el personal laboral en actiu correspon amb l'acordat.

3.5. Servei de menjador

3.5.1. Serveis

El nombre màxim d'usuaris potencials del menjador dels col·legis majors és de 440 pax.

No obstant això, el nombre de serveis a prestar per l'empresa concessionària estarà en funció de la demanda dels usuaris i de les necessitats dels programes d'activitats del centre.

Els tipus de serveis a prestar per l'empresa concessionària seran:

- Esmorzar.
- Dinar (i bufet amanida) o pícnic.
- Sopar (i bufet amanida) o pícnic.

I també haurà d'oferir:

- Menús adaptats a dietes, al·lèrgies, etc.
- Menús temàtics (1/mes)
- Menú d'inici de curs (1/curs)
- Menú de Nadal (1/curs)

Durant l'execució del contracte l'empresa elaborarà menús especials a determinar amb motiu d'actes, trobades, celebracions, Nadal, etc... L'empresa concessionària aportarà propostes de menús especials (inici de curs, dinar/sopar de Nadal, temàtics, etc.). La composició del menús es pactarà amb la direcció dels Fundació Col·legis Majors UB

La Fundació Col·legis Majors UB informarà amb l'antelació suficient del dia en què cal servir aquests menús.

3.5.2. Menús i composició dels àpats

La Fundació Col·legis Majors UB vol garantir una oferta alimentària diversificada que pugui satisfer determinades situacions personals especials. La proposta haurà de tenir en compte en la seva oferta les necessitats específiques que tenen determinants col·lectius.

Els licitadors presentaran un llistat de productes amb els gramatges per a cada tipus de plat que incloguin en la seva oferta. Aquesta proposta serà vinculant per al seguiment posterior del servei.

En l'oferta de menús, s'haurà de preveure que com a màxim un 33 % dels segons plats podran ser fregits, arrebossats o empanats.

En general les ofertes dels menús hauran de contemplar que l'alimentació sigui completa i variada, contenint tots els grups d'aliments i que per això aportin els nutrients necessaris, de manera equilibrada, incorporant quantitats apropiades d'aliments proporcionant les aportacions necessàries de vitamines i minerals.

Es valorarà que els menús elaborats, plats, etc. incloguin informació escrita de l'anàlisi nutricional (hidrats de carboni, proteïnes i greixos) així com la seva aportació calòrica. Aquesta informació es publicarà per al general coneixements dels usuaris.

Tots els productes servits han de complir amb els requisits que regula l'actual normativa legal (RD 1334/1999 sobre etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris, RD 2207/1995 sobre normes d'higiene en productes alimentaris i el Reglament CE 852/2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris) i altra regulació que li afecti. Així mateix les empreses subministradores hauran de garantir la traçabilitat dels productes subministrats.

L'empresa concessionària serà l'única responsable de les alteracions dels productes i de les possibles conseqüències que es derivin per a la salut dels usuaris.

L'oli per a les amanides i setrills de taula serà d'oliva de bona qualitat. Pels plats cuinats serà d'oliva i per les fregidores serà vegetal alt oleic. En tots dos casos, amb baix grau d'acidesa, de marca registrada i embotellat amb precinte de garantia.

La Fundació Col·legis Majors UB podrà, per si mateixa o mitjançant empreses especialitzades, realitzar controls de qualitat i, si escau, donar instruccions a l'empresa concessionària pel seu compliment. L'objectiu és millorar la qualitat, des d'un punt de vista de la salut, dels productes que es subministren en el menjador, i afavorir el consum de productes saludables en detriment d'uns altres que es puguin considerar menys saludables.

Es valorarà que el licitador utilitzi envasos reutilitzables.

L'empresa concessionària ha de presentar per a la seva valoració, la relació de menús de manera detallada. Com a mínim per un període setmanal.

Els menús setmanals i diaris hauran d'estar exposats a la vista dels usuaris i inclouran, com a mínim:

- Esmorzar: El servei de menjador oferirà diàriament com a mínim el següent menú:

  - BLOC A:

    Llet, begudes de soja, civada, llet sense lactosa, ...
    Suc (oferta mínima tres classes)
    Formatge
    Embotits
    Ou ferrat/ou dur/truita
    Brioixeria
    Cereals
    Fruita
    Iogurt (oferta mínima natural, natural desnatat i sabors)

  - BLOC B:
    Pa (blanc i integral), torrades
    Mantega
    Melmelada
    Cafè
    Colacao
    infusions

Cada comensal podrà prendre fins a quatre racions del BLOC A una quantitat raonable del BLOC B.

L' oferta de cereals serà de dos tipus, en quantitat de 100 grams. La brioixeria (croissant, ensaïmada, magdalenes, donut, canya, etc...) serà variada diàriament; els sobrants del dia anterior podran ser oferts només com a alternativa addicional. Els embotits i formatges, igualment variats, en quantitat de 75 grams/ració. L'oferta de suc serà com a mínim de tres varietats (incloent obligatòriament el de taronja), en quantitat de 200 centímetres cúbics. El pa, la mantega i la melmelada, en quantitat sense límit.

- Dinar i sopar:

  Dos primers plats a escollir
  Dos segons plats a escollir
  Guarnicions
  Postres de diferent tipus
  Barra d'amanides, bullits i salses

  Les postres s' oferiran de forma fixa: la fruita del temps i iogurt, junt a gelats i rebosteria variats, a escollir.

  És imprescindible una rotació de les guarnicions que acompanyen als segons plats i com a mínim es podrà triar entre patates o verdura.

  A la barra d'autoservei d'amanides s'oferirà un mínim de tres tipus d' amanides, dos bullits i tres salses; cada col·legial escollirà lliurement.

  Les quantitats han de ser suficients i, als apartats a) i e) sense limitacions.

  Caldrà oferir opcions suficients per a cobrir les necessitats de les persones amb dietes especials (sense gluten, sense lactosa, sense sucre, vegetariana, etc.).

3.5.3. Lliurament dels àpats a les persones usuàries.

L'empresa concessionària oferirà els àpats tipus bufet servit en les línies d'autoservei del menjador dels col·legis majors. Els diferents àpats s'exposaran a les línies de self de forma òptima i atractiva en gastrònoms o material adient, i seran servits pel personal de menjador oferint les racions en plats.

Es valorarà el compromís d'instal·lar al menjador dels CM màquines auto dispensadores per a productes concentrats d'esmorzar de sucs de fruites i begudes calentes (cafè, llet i xocolata) i una nevera vertical de fred positiu amb porta de vidre, a disposició dels usuaris del servei.

També la presència de microones per a escalfar els plats calents.

Es potenciaran aspectes com:

- Combinació correcta de colors i textures per aconseguir una presentació atractiva i desitjable.
- Oferir varietat en postres, amanides i opcions a triar tant de primers com de segons plats, presentats en el respectius equips de fred positiu o negatiu necessaris.
- Vetllar per l'ordre, la neteja i la bona imatge personal.
- Utilitzar correctament l'equipament a favor de la qualitat i la seguretat.
- Disposar el moble dispensador de coberteria de la línia de self amb tot el material necessari, aconseguint un punt de subministrament optimitzat.
- Mantenir un ritme de reposició dels aliments exposats, adequat a les necessitats.
- Promoure i mantenir una actitud positiva vers a l'usuari, que garanteixi una bona atenció i satisfacció amb el servei rebut.

Les línies d'autoservei durant el lliurament dels diferents àpats (esmorzar, dinars i sopars), estaran ateses sense interrupció per un nombre mínim de treballadors, depenent de la previsió d'usuaris del servei.
Amb la fi de garantir l'eficiència del servei en el lliurament dels àpats i la correcta atenció als usuaris, l'empresa concessionària mantindrà el següent personal mínim a les línies d'autoservei:

Fins a 40 comensals: 1 persona mínim a la línia d'autoservei.

De 41 fins a 99 comensals: 2 persones mínim a la línia d'autoservei.
A partir de 100 comensals: 3 persones mínim a la línia d'autoservei.
A partir de 200 comensals: 4 persones mínim a la línia d'autoservei.

3.6. Inversions i projecte executiu

3.6.1. Inversions inicials

Totes les obres, els equipaments, els materials i les instal·lacions necessàries per al correcte desenvolupament del servei aniran a compte de l'empresa concessionària.

A títol informatiu, s'adjunta com a **annex núm. 4** les intervencions mínimes i obligatòries requerides.

El mobiliari i l'equipament existent a les instal·lacions pot ser reutilitzat sempre que es garanteixi el seu correcte funcionament. La despesa de la seva retirada, si s'escau, serà assumida per part de l'empresa concessionària.

L'empresa concessionària també es farà càrrec del servei d'enginyeria per al processament del permís d'obres, les despeses derivades per a l'obtenció de la llicència ambiental, si s'escau, així com qualsevol altra despesa no assenyalada a l'esmentat annex, que serà a càrrec de l'adjudicatari.

3.6.2. Pla d'inversió

Els licitadors proposaran dins de la seva oferta tècnica el Pla d'Inversió que inclourà la informació indicada a l'apartat B.1 del quadre de característiques del PCAP.

Aquest Pla d'Inversió es valorarà d'acord amb el que indiquen els criteris d'adjudicació establerts al plec de clàusules administratives.

3.6.3. Projecte executiu i seguiment de l'obra

A partir de la data de signatura del contracte, l'empresa concessionària disposarà de 10 dies hàbils per fer els ajustos, si s'escau, del projecte d'actuacions presentat a la seva oferta i ho farà d'acord a criteris tècnics i formals consensuats amb la direcció de la Fundació Col·legis Majors UB i/o el Servei d'Obres de la UB. Durant un màxim de 3 setmanes següents a la presentació de la proposta es presentarà el projecte executiu amb les modificacions que se'n derivin dels acords presos.

Aquest projecte serà revisat i posteriorment aprovat per la direcció de la Fundació Col·legis Majors UB i/o el Servei d'Obres de la UB. que autoritzaran expressament el visat del mateix per part del tècnic competent contractat per l'empresa concessionària i la corresponent execució.

La FCMUB podrà constituir un grup de treball de tècnics que supervisaran les obres i la seva correcta execució acomplint amb els projectes presentats, qualitat dels materials, certificacions d'obra, etc.

L'empresa concessionària assumirà qualsevol sobrecost en l'execució de l'obra sempre que no sigui imputable a decisions unilaterals de la FCMUB.

Donada la singularitat de l'espai, en els Col·legis Majors de la FCMUB, els seus serveis tècnics es reserven el dret de modificar el projecte, materials o equipaments per tal d'adequar-lo al nivell d'exigència d'un col·legi major universitari. Això es farà sempre d'acord amb l'empresa concessionària i segons la normativa vigent i sense superar la inversió econòmica oferta per la concessionària.

3.6.4. Manteniment de les instal·lacions i equipament.

L'empresa concessionària es farà responsable de l'adequat ús i manteniment periòdic de tots els equipaments, maquinària i materials durant tot el període del contracte i vetllarà pel seu correcte estat de conservació i funcionament. Correspon a l'empresa concessionària substituir la maquinària i l'equipament de tota mena en acabar el seu període de vida útil.

L'empresa concessionària no podrà modificar l'estat de les instal·lacions dels locals, ni portar a terme cap tipus d'obra o de reforma ni instal·lar cap element sense el consentiment explícit de la Fundació Col·legis Majors UB . Cal que totes les obres, reparacions i substitucions es facin d'acord amb la normativa vigent i prèvia conformitat amb els serveis tècnics i administratius que Fundació Col·legis Majors UB designi.

També correspondrà a l'empresa concessionària, en acabar el seu període contractual, lliurar el local i el seu equipament en un bon estat de conservació, amb el desgast corresponent a un ús normal, de manera que l'establiment pugui ser utilitzat de manera immediata.

Un cop finalitzat el contracte, totes les obres realitzades i les instal·lacions quedaran a favor de la UB, i no es podrà demanar cap indemnització o quantitat econòmica per les inversions o per les millores realitzades.

4. Màquines en règim d'autoservei (vending).

Per tal de complementar la prestació del servei de cuina-menjador i cafeteria l'empresa concessionària disposarà de l'explotació del servei de màquines en règim d'autoservei (vending). Els productes que expedeixin les màquines hauran de ser productes saludables i de la màxima qualitat. Es valorarà la seva varietat.

Els licitadors hauran de fer una proposta de màquines a instal·lar, tenint en compte que seran les següents:

- 1 màquina de begudes calentes
- 1 màquina de begudes fredes
- 1 màquina d'aigua
- 1 màquina de productes sòlids

La instal·lació de qualsevol màquina d'autoservei posterior a la primera proposta presentada requereix la prèvia autorització per part de la Fundació Col·legis Majors UB . Aquesta instal·lació implica el compliment de totes les condicions que s'estableixen al present plec.

Les màquines es podran agrupar formant una unitat de servei mitjançant elements panel·lats que permetin la seva protecció i presentació. En aquest cas, s'haurà de presentar la proposta de panel.lat a la Direcció dels Col·legis Majors perquè pugui valorar i validar la repercussió estètica en l'edifici.

El servei ha d'estar operatiu les 24h/dia tots els dies de l'any, determinant els dies i horaris en què es preveu la reposició de les màquines, la recollida de recaptació, la supervisió del correcta funcionament, etc.

Per altra banda, els licitadors han de proposar el circuit d'atenció als usuaris amb procediments el més àgils possible. (telèfon mòbil, correu electrònic, web) atesos les 24 hores tots els dies, així com una bústia de suggeriments, l'elaboració d'enquestes. Els terminis de resposta pel manteniment i reparació de les màquines serà com a mínim de 3 hores en dies laborables.

Els licitadors especificaran a la seva oferta el termini de temps de reparació a què es comprometen així com la periodicitat del control i seguiment del servei (reposició de les màquines, recollida de recaptació, supervisió de funcionament, etc) que, en determinats períodes (exàmens, cursos, etc) caldrà reforçar.

Els preus de venda al públic dels productes de les màquines d'autoservei hauran de complir el llistat de preus de la Fundació Col·legis Majors UB que s'adjunta a l'annex 2. La neteja de les màquines anirà a càrrec de l'empresa concessionària del servei, que la realitzarà en dies i horaris que generi menys molèsties als usuaris.

5. Qualitat del servei.

5.1. Certificacions de qualitat.

Es valorarà que els licitadors presentin certificacions de qualitat conforme l'establert als criteris d'adjudicació, adjuntant el certificat o conveni corresponent el qual haurà d'estar vigent en la data d'obertura de l'oferta.

5.2. Analítiques microbiològiques.

Per tal de disposar d'informació equànime per valorar la qualitat del servei contractat, es contractarà per part de l'empresa concessionària un laboratori que realitzi periòdicament analítiques en els serveis de cuina-menjador i cafeteria.

Aquestes analítiques abasten des de la neteja d'espais i estris emprats en l'elaboració de menjars, fins al compliment de la normativa referida als plats elaborats.

6. Repercussió consums energètics

La Fundació Col·legis Majors UB repercutirà a l'empresa concessionària totes les despeses derivades dels consums energètics que comporti l'exercici de l'activitat del servei de cuina, menjador i cafeteria.

En aquest sentit, el col·legi major disposa de comptadors instal·lats adhoc per tal de poder fer la lectura dels consums d'aigua, gas i electricitat.

La facturació de la repercussió dels consums de subministraments d'aigua, llum i gas es farà d'acord al criteri establert per les empreses subministradores i el seu pagament serà als 30 dies de la factura acreditativa.

7. Pòlissa d'assegurança

L'empresa concessionària ha de contractar una pòlissa de responsabilitat civil que cobreixi els riscos inherents derivats de l'activitat que es contracta, amb import mínim de cobertura de 5.000.000 €.

L'empresa concessionària, a la signatura del contracte, presentarà el document fefaent de la constitució de la pòlissa de responsabilitat civil; posteriorment i amb periodicitat anual, farà arribar a la FCMUB el comprovant conforme s'ha procedit a la pròrroga de la pòlissa.

L'empresa concessionària és responsable davant de la FCMUB del deteriorament i danys que no obeeixin al normal desgast per l'ús ordinari, i que es produeixin en les instal·lacions o el material com a conseqüència de la defectuosa prestació del servei, bé sigui per omissió, impericia o per pràctica inadequada del personal al seu càrrec, sigui quina sigui la relació jurídica existent.

La FCMUB no es fa càrrec de possibles furts i/o robatoris que es produeixin a les dependències del servei.

8. Manteniment de les instal·lacions.

L'empresa concessionària és responsable de la custòdia i vigilància dels espais i local assignats al contracte, i s'ha de fer càrrec del compliment de la normativa vigent pel que fa al manteniment dels espais i instal·lacions que són objecte de l'explotació. Per això, ha de de lliurar periòdicament a la FCMUB còpia dels comprovants que justifiquin que s'han realitzat les accions que s'especifiquen en els apartats següents:

- Contra incendis, climatització, electricitat i gas: Còpia del contracte de manteniment amb una empresa autoritzada, segons legislació vigent conforme s'ha dut a terme el manteniment així com del llibre d'operacions.
- Extracció de fums: Certificat que acrediti que s'ha realitzat la neteja dels conductes.
- Sistemes de climatització.
- Manteniment d'equips: càmeres frigorífiques, (inclou el muntacàrregues, control i descalcificació de l'aigua).
- Controls sanitaris i de seguretat dels equips instal·lats d'acord amb la normativa vigent.
- Control de plagues i sanitat ambiental.
- Desguassos.

9. Neteja dels espais de la prestació de serveis-

L'empresa concessionària s'ha de fer càrrec de la neteja de cuina, menjador, cafeteria i terrassa, incloent-hi terres, parets, finestres, mobiliari, elements decoratius i instal·lacions, a més de la part corresponent a la barra, les neveres, la planxa (i l'extracció de fums corresponent), els prestatges, la cafetera, etc., amb la freqüència i mitjans (humans i tècnics) adients, amb l'objectiu que el servei contractat disposi del valor afegit que suposa tenir uns espais nets.

En cas que els responsables de la FCMUB detectin que els nivells de neteja no són els adequats, ho comunicaran a l'empresa concessionària a perquè actuï en conseqüència. En cas que la resposta no sigui satisfactòria, la FCMUB podrà contractar a una empresa especialitzada perquè realitzi les comprovacions oportunes, podent aplicar en conseqüència el règim d'infraccions i sancions establertes al següent apartat.

10. Coordinació d'activitats empresarials.

D'acord amb RD 171/2004, de 30 de gener, pel que es desenvolupa l'article 24 de la Llei 31/1995, de 8 de novembre, de Prevenció de Riscos Laborals, en matèria de coordinació d'activitats empresarials, l'empresa concessionària ha d'informar a la FCMUB sobre els riscos de les activitats que desenvolupin que poden traspassar amb motiu de la concurrència d'activitats.

Amb l'objectiu d'establir una efectiva coordinació d'activitats empresarials en prevenció de riscos laborals, la FCMUB, com a titular dels centres de treball, estableix com a mitjans de coordinació els que es relacionen a continuació:

a) L'intercanvi d'informació i de comunicació entre les empreses concurrents.
b) La celebració de reunions i visites periòdiques per tractar aspectes de prevenció de riscos laborals.
c) La designació dels interlocutors encarregats de la coordinació d'activitats preventives.

D'igual forma, l'empresa concessionària ha de comunicar a la FCMUB totes aquelles incidències que poguessin produir-se al llarg de la durada del contracte com a conseqüència de la concurrència d'activitats, com és el cas d'accidents, incidents, situacions d'emergència, etc.

L'empresa concessionària ha de facilitar les dades que la FCMUB li requereixi en relació amb el compliment de la normativa en prevenció de riscos laborals, i haurà de complir amb les normes internes, instruccions i consignes establertes per part de la FCMUB.

També ha d'informar als seus treballadors sobre els mitjans de coordinació establerts, els riscos derivats de la concurrència d'activitats i sobre la informació i instruccions rebudes, relatives a prevenció de riscos laborals.

La FCMUB es reserva el dret d'autoritat pel que fa a la observació, per part de l'empresa concessionària, de les mesures de seguretat contingudes a la Llei de Prevenció de Riscos Laborals, tenint atribucions per aturar els treballs si s'està posant en situació de risc tant al personal com a les instal·lacions.

L'empresa concessionària ha d'elaborar el pla d'autoprotecció, nomenar els càrrecs corresponents, facilitar la formació adequada als components dels comitès d'emergència i realitzar els simulacres que pertoquin d'acord amb la normativa vigent.

11. Criteris ambientals i de sostenibilitat.

La licitació està guiada per l'aplicació dels criteris ambientals i de sostenibilitat de contractació pública.

En aquest sentit es donarà prioritat al desenvolupament de l'activitat que tingui en compte els següents aspectes:

Criteris d'adquisició de la matèria primera:

- Aliments produïts amb "sistemes de producció integrada" i/o "ecològica".
- Aliments procedents d'explotacions d'aqüicultura i del mar obtinguts per mètodes de producció o captura sostenibles.
- Animals de granja i productes càrnics procedents d'explotacions amb nivells de benestar elevats.
- Fruites i vegetals de temporada, i de la major proximitat possible.

Criteris d'adquisició de materials:

- Emprar coberteries, vaixelles, cristalleries i estovalles reutilitzables.
- Utilització d'envasos reutilitzables, evitant l'ús de llaunes d'alumini, i amb la reducció del nombre d'envasos i embolcalls, eliminant-ne els innecessaris.
- El parament per als servei de càtering estaran basats en criteris de prevenció de residus, preferentment en material reutilitzable.
- Gerres, gots i ampolles de vidre per a beure aigua en actes i esdeveniments.

- Prioritzar els productes de neteja i sabons per rentar la vaixella que siguin respectuosos amb el medi ambient, reduint al mínim possible l'ús de productes químics perillosos.
- Fer servir productes de paper reciclat o ecològics.
- Utilitzar maquinària amb consum reduït d'aigua i energia

Criteris de procediment:

- Fer una acurada recollida selectiva de residus
- Formar al personal de manera permanent en aspectes mediambientals
- Comunicar i implicar als usuaris sobre els criteris de sostenibilitat.

El contractista es compromet ha oferir l'aigua, en gerres i gots de vidre, mitjançant maquinaria adequada per a la filtració de l'aigua des de la xarxa de subministrament (aigua km. zero).

12. Gestió dels residus propis

L'empresa concessionària haurà de gestionar adequadament les deixalles d'acord amb la legislació vigent, en atenció especial als apartats que regulen els residus comercials.

La gestió dels residus i el seu trasllat als punts de recollida va per compte de l'empresa concessionària, havent d'adequar-se a la legislació vigent en aquesta matèria.

L'empresa concessionària haurà de minimitzar, segregar i gestionar correctament (segons les seves característiques) els residus generats per la seva activitat, i sempre atenent al que estableix la legislació vigent en aquesta matèria.

Respecte a altres residus l'empresa concessionària, igualment els ha de gestionar de forma correcta i sempre atenent al que estableix la legislació vigent. Per a fer-ho contractarà si escau, els serveis d'una empresa gestora de residus degudament autoritzada, de forma especial per a tots aquells residus que generi pels quals no es disposa de contenidor de recollida selectiva com cartutxos i tòner, productes tòxics i/o perillosos, piles, bateries, etc.

Per verificar el compliment, la FCMUB exigirà els certificats d'aquesta gestió, emesos per gestors autoritzats en els quals consti el tractament a aplicar a cada fracció residual.

A aquest efecte, hauran de separar-se i destinar al seu contenidor corresponent els següents productes:

- Olis vegetals (bidó).
- Paper i cartró (contenidor blau).
- Plàstics, envasos i bricks (contenidor groc).
- Residus Sòlids Urbans (contenidor verd fosc).
- Vidre (contenidor verd clar).

En cap cas existirà algun tipus de contenidor o recipient fora del local. Es guardaran tots els residus degudament a l'interior i únicament es trauran quan hagin de ser recollits per a la seva següent destinació, no estant per tant dipositats, ni tant sols de forma temporal en espais externs als locals.

13. Protecció ambiental.

L'empresa concessionària haurà d'aplicar tota la normativa vigent sobre protecció ambiental.

D'acord amb la legislació vigent, els restaurants (i per extensió el menjador, la cafeteria, i les cuines corresponents) són espais lliures de fum i és responsabilitat de l'empresa concessionària el seu compliment.

L'empresa concessionària vetllarà per la reducció i minimització de residus i del consum de recursos (aigua, electricitat, matèries primeres, etc.), adaptant el seu sistema de treball per millorar la seva eficiència i respectar el compliment de la legislació mediambiental, principalment en matèria de residus, emissions i abocaments, preveient qualsevol tipus de molèsties a l'entorn. A més, haurà de col·laborar amb les recomanacions i compromisos de la FCMUB en aquesta matèria.

L'empresa concessionària assumeix plenament la responsabilitat per les emissions, abocaments i residus generats en el desenvolupament de la seva activitat, o com a conseqüència d'accidents o incidents. Qualsevol possible cost que generi per aquesta raó a la FCMUB li serà repercutit incloent tots els conceptes.

L'empresa concessionària no podrà emmagatzemar cap matèria insalubre, explosiva o inflamable, tret d'aquelles que siguin estrictament necessàries per a l'explotació del negoci, la utilització de les quals s'ajusti a allò establert en la normativa aplicable.

Els productes de neteja utilitzats a les cuines i a la zona de rentat han d'assegurar la desinfecció i han de complir les condicions següents:

- S'han d'utilitzar substàncies químiques que no estiguin etiquetades com a perilloses per al medi ambient.
- No han de tenir incompatibilitats ni reaccionar violentament en cas que es mesclin.
- No han de tenir efectes corrosius en contacte amb els teixits vius.

L'empresa ha de tenir disponible en les seves instal·lacions les fitxes de seguretat d'aquells productes químics de neteja utilitzats més freqüentment, i a la llista de telèfons de la cuina hi ha de constar el telèfon de l'Institut Nacional de Toxicologia i d'altres d'acord amb la normativa vigent.

Es recomana que la il·luminació dels espais interiors es faci amb làmpades de baix consum i tubs fluorescents de baix consum i/o bombetes amb tecnologia dels fluorescents. No es permet la reposició de bombetes incandescents, de llums halògens i focus incandescents.

Es recomana que tota la maquinària i aparells de caire industrial que s'instal·lin en les dependències en concessió (frigorífics, congeladors, forns, túnels de rentat, etc.) siguin d'alta eficiència energètica i de les millors tecnologies disponibles en el mercat quant a la utilització òptima dels recursos i la preservació del medi ambient.

L'entitat contractant pot, en qualsevol moment, inspeccionar i comprovar l'estat del local i de les seves instal·lacions.

14. Visita al local de la concessió.

Els licitadors que vulguin visitar el local, al llarg de la fase prèvia a la presentació de les ofertes tècniques, s'han d'adreçar al cap de Manteniment de la FCMUB per tal què els pugui informar i facilitar la visita.

La persona de contacte per a la realització de l'esmentada visita és el Sr. Andreu González, Cap de Manteniment de la FCMUB, telèfon 696201010, o via correu electrònic manteniment1_penyafort@ub.edu).

15. Altres aspectes a considerar

Qualsevol activitat publicitària haurà d'estar sotmesa a la prèvia autorització de la FCMUB.

En qualsevol cas, no podrà d'existir cap tipus de publicitat de tabac, begudes alcohòliques o qualsevol tipus de publicitat sexista.

Queda prohibida la venda i consum de tabac, així com l'exposició de begudes alcohòliques, d'acord a la normativa vigent.

La FCMUB podrà instal·lar a l'interior del local l'equipament d'informació cultural i universitària que consideri, tal com cavallets, vitrines, pantalles de vídeo, bústies de suggeriments i/o reclamacions, etc. La instal·lació, manteniment i consum dels esmentats equipaments no suposarà cap despesa per a l'empresa concessionària.

Barcelona, 20 de juny del 2023



Signat Andreu González Mariné

Càrrec Cap de Manteniment de la Fundació Col·legis Majors UB

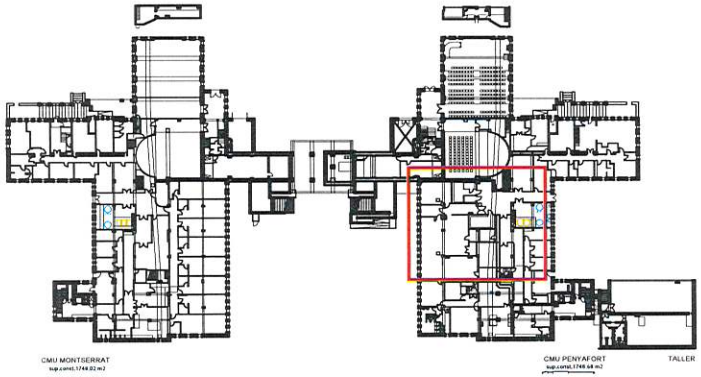
Annex núm. 1: Distribució actual del local

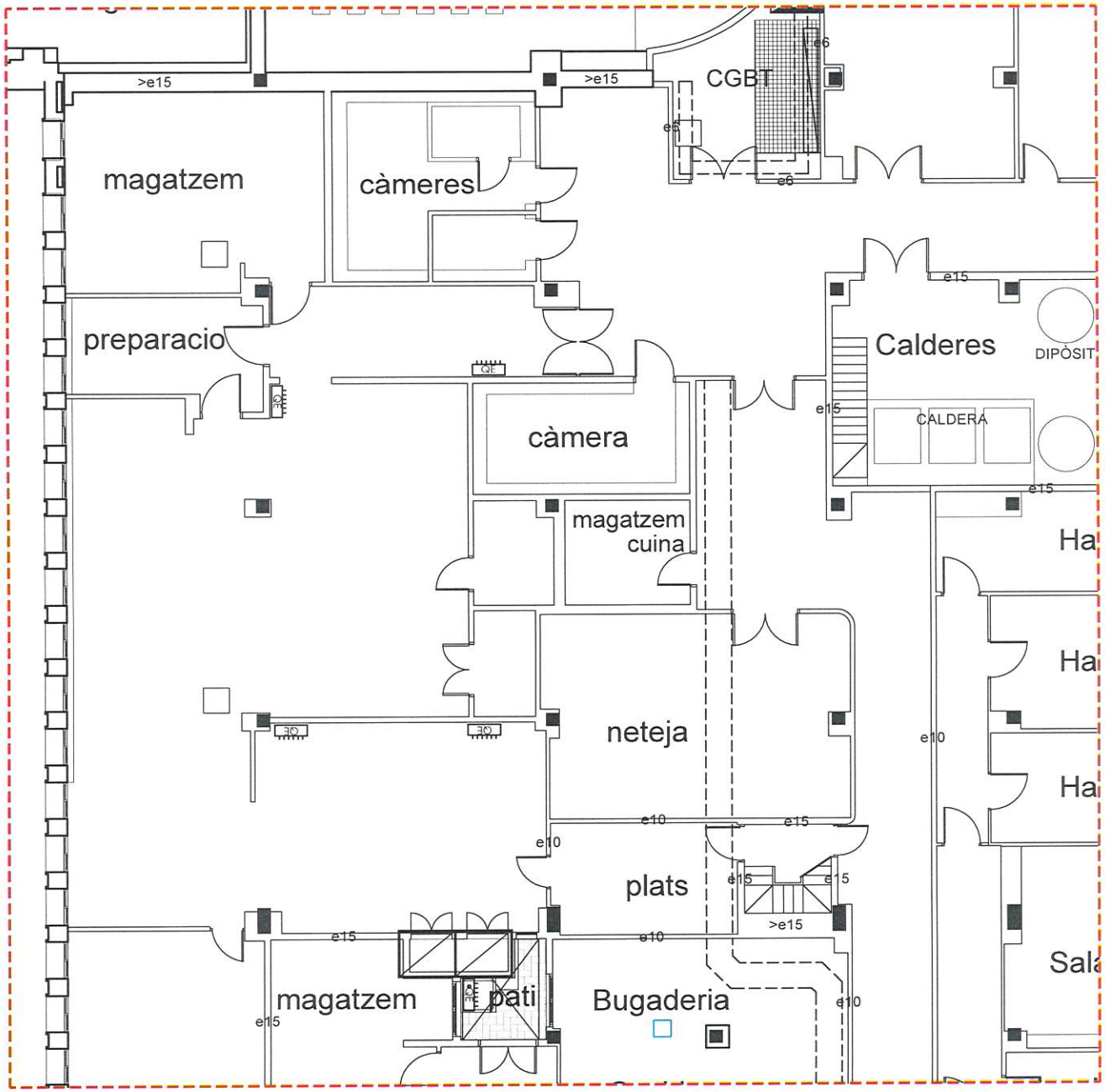
Annex núm. 2: Llistat de preus màxims curs

Annex núm. 3: Personal amb dret a subrogació

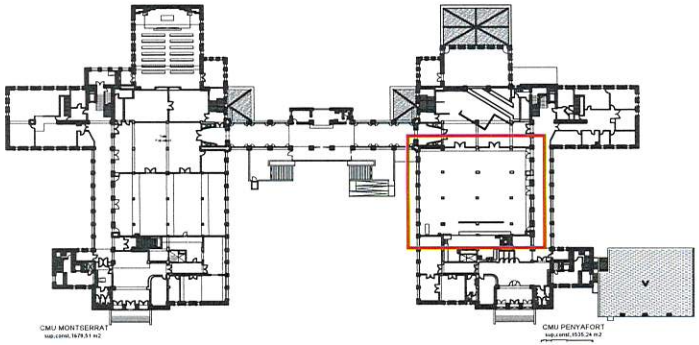
Annex núm. 4: Intervencions mínimes requerides

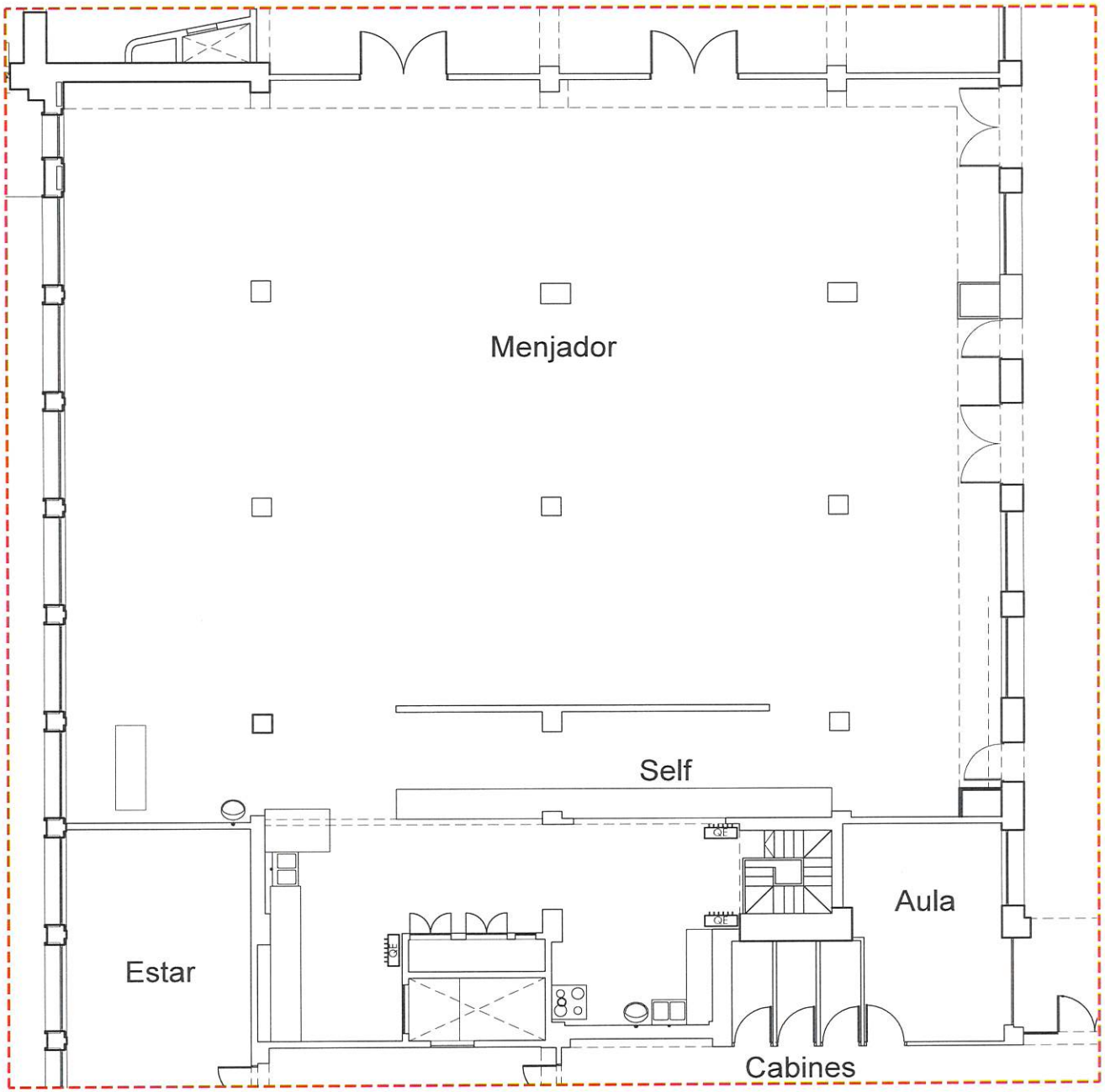
ANNEX NÚM. 1



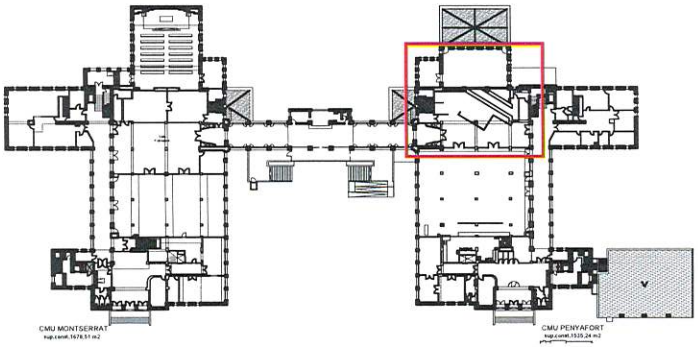


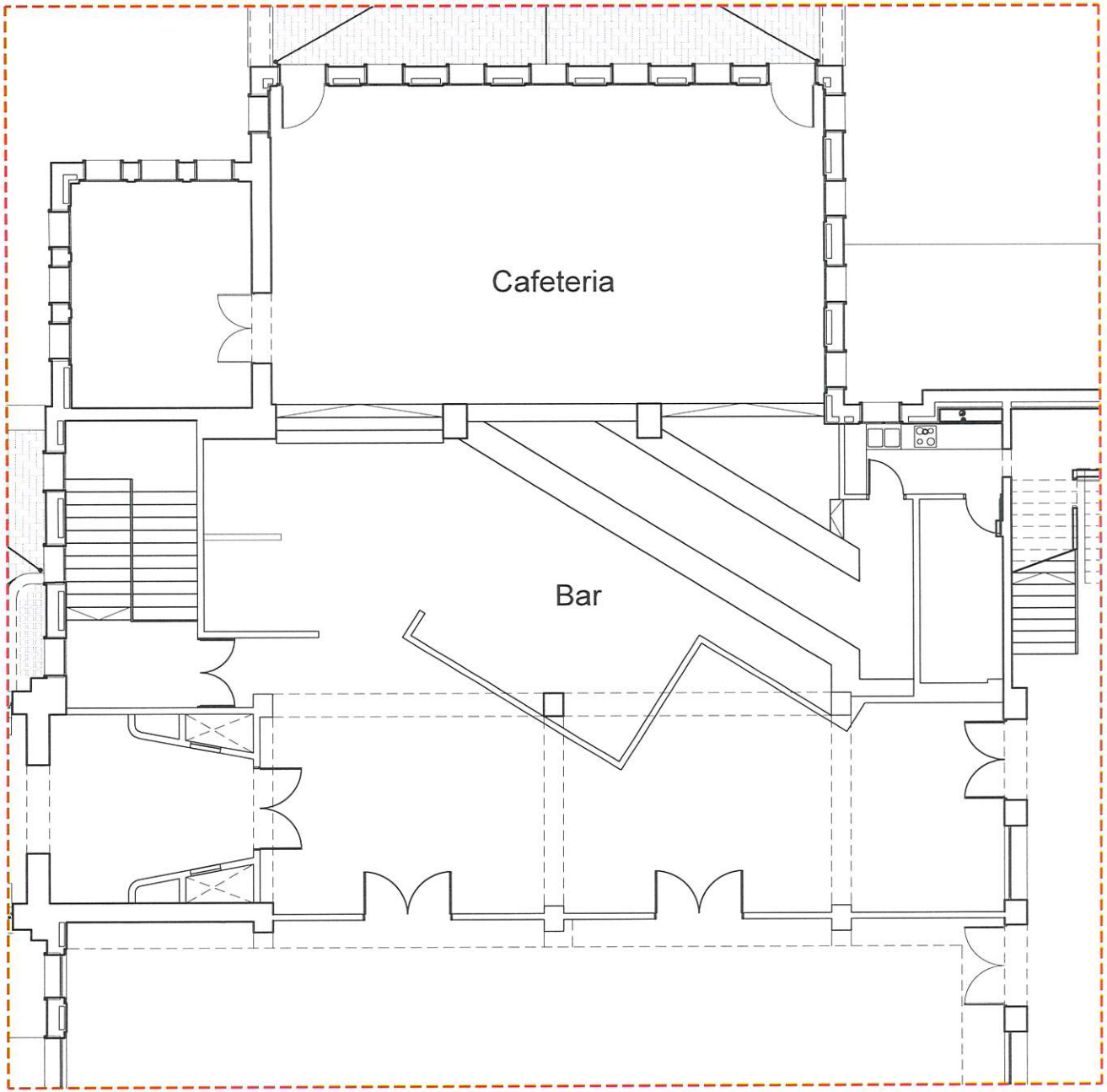
Projecte	Autor	Promotor	Planol	Escala	Numero
Projecte de Reforma del CMU Montserrat - Penyafort, Avda Diagonal nº639, Barcelona	ais arquitectura ingeniería salud	Universitat de Barcelona	Estat actual - **CUINA** Planta Semisoterrani Referencia del planol: ESTAT ACTUAL - BASE.dwg	A3-1/50 Data d'impressió: 2022-06-08	





Projecte	Autor	Promotor	Planol	Escala	Numero
Projecte de Reforma del CMU Montserrat - Penyafort, Avda Diagonal nº639, Barcelona	ais arquitectura ingeniería salud	UNIVERSITAT DE BARCELONA	Estat actual - **MENJADOR** Planta Baixa Referencia del plànol: ESTAT ACTUAL - BASE.dwg	A3-1/50 Data d'impressió: 2022-06-08	





Estat actual - **MENJADOR**
Planta Baixa

A3-1/50

ESTAT ACTUAL - BASE.dwg

2022-06-08

ANNEX NÚM. 2

Tipus	Article	Preu
Aigues	Aigua amb Gas	1,42
Aigues	Aigua Mineral 1,5 L.	1,09
Aigues	Aigua Mineral 50 Cl	1,04
Begudes	cacaolat	1,58
Begudes	Cervesa Canya	1,09
Begudes	Cervesa amb Alcohol	1,58
Begudes	Coca-Cola Llauna	1,09
Begudes	Coca-Cola Light Llauna	1,09
Begudes	Coca-Cola Zero Llauna	1,09
Begudes	Fanta Limon Llauna	1,09
Begudes	Fanta Taronja Llauna	1,09
Begudes	Red Bull	2,18
Begudes	schweppes	1,47
Begudes	Suc de Taronja Natural gran	2,62
Begudes	Suc de Taronja Natural petit	1,74
Begudes	Sucs Variats	1,58
Cafès	Cafe amb Gel	1,14
Cafès	Cafe amb Llet Normal	1,14
Cafès	Cafè Tallat	1,09
Cafès	Cafè Sol	1,04
Cafès	Infusions	1,09
Cafès	Llet amb xocolata	1,58
Cafès	Supl. Llet Especial (civada, soja,...)	0,22
Entrepans calents	Salsitxes	3,92
Entrepans calents	Bacó i formatge	3,60
Entrepans calents	Llom	3,27
Entrepans calents	Frankfurt	3,82
Entrepans calents	Truita Francesa	3,27
Entrepans calents	Truita al gust	3,49
Entrepans calents	Bikini	2,45
Entrepans calents	Cheese Burger	4,14
Entrepans calents	Hamburguesa Completa	4,14
Entrepans calents	Hamburguesa de Pollastre	4,14
Entrepans calents	Hamburguesa Mediterrània	4,14
Entrepans freds	Bull	3,27
Entrepans freds	Sobrassada	3,27
Entrepans freds	Pit de gall dindi	3,27
Entrepans freds	Pernil dolç	3,27
Entrepans freds	Tonyina	3,27
Entrepans freds	Xoriço	3,27
Entrepans freds	Fuet	3,27
Entrepans freds	Pernil Serrà	3,60
Entrepans freds	Formatge	3,82
Entrepans freds	Vegetal	3,82
Entrepans freds	Mini tonyina	1,74
Entrepans freds	Mini Bull	1,74
Entrepans freds	Mini xoriço	1,74

Entrepans freds	Mini Fuet	1,74
Entrepans freds	Mini pernil serrà	1,74
Entrepans freds	Mini pernil dolç	1,74
Entrepans freds	Mini Gall dindi	1,74
Entrepans freds	Mini formatge	1,74
Entrepans freds	Mini Sobrassada	1,74
Entrepans freds	Mini truita patates	1,74
Pastes i brioixeria	Croissant Xocolata	1,31
Pastes i brioixeria	Croissant normal	1,09
Pastes i brioixeria	Dònut de sucre	1,09
Pastes i brioixeria	Dònuts xocolata	1,09
Pastes i brioixeria	Ensaïmada	1,20
Snacks	Bastons	1,31
Snacks	Borsa de Patates	1,25
Snacks	Xips Ahoy Mini	1,20
Snacks	Galetes Oreo	1,09
Tapes	Tapa patates braves	3,82
Tapes	Tapa Patates fregides	2,18
Altres	Amanida Verda	3,49
Altres	Glaçons	0,05
Altres	Mel	0,05
Altres	Pa menú	0,55
Altres	Iogurt Natural	1,09

ANNEX NÚM. 3

SERVEI D'APATS, SL-CM SAN RAIMUNDO DE PENYAFORT

RELACIÓN DE PERSONAL MAYO 23

EMPLEADO/A	SEXO	CATEGORIA	F. NACIMIENTO	FECHA DE ANTIGUEDAD	CONTRATO	% DE JORNADA	CONVENIO COLECTIVO	SALARIO BRUTO ANUAL	MEJORAS SOBRE CONVENIO (€/año)	OBSERVACIONES
1	Mujer	AUXILIAR SERVICIO	03/01/1982	04/05/2023	410	100	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA	12.559,20		CUBRE BAJA DE Nº 32
2	Mujer	AUXILIAR SERVICIO	22/05/1979	03/04/2006	200	87,5	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA	17.351,52		
3	Hombre	COCINERO/A	05/01/1983	19/08/2012	200	98,75	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA	21.191,28		
4	Mujer	COCINERO/A	30/04/1973	17/09/2007	100	100	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA	21.410,64		
5	Mujer	AUXILIAR SERVICIO	22/04/1968	09/11/2022	410	100	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA	19.830,36		CUBRE BAJA DE Nº 22
6	Mujer	AUXILIAR SERVICIO	27/04/1958	01/10/1992	300	100	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA	20.104,68		
7	Mujer	AYTE DE COCINA	26/06/1958	01/10/1999	540	25	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA	4.957,56		JUBILACIÓN 26/06/23
8	Mujer	AUXILIAR SERVICIO	07/10/1963	06/10/1999	300	100	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA	19.830,36		BAJA IT EC
9	Mujer	AUXILIAR SERVICIO	02/05/1978	08/09/2005	300	100	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA	19.830,36		BAJA IT EC
10	Hombre	COCINERO/A	24/01/1977	20/07/2021	100	100	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA	21.410,64		RELEVISTA DE Nº 7/BAJA IT EC
11	Mujer	COCINERO/A	17/04/1979	08/05/2023	410	100	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA	21.410,64		CUBRE BAJA DE Nº 29
12	Mujer	AUXILIAR SERVICIO	03/07/1963	12/09/2004	300	100	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA	19.830,36		
13	Mujer	AUXILIAR SERVICIO	11/08/1982	09/11/2022	410	100	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA	19.830,36		CUBRE BAJA DE Nº 9
14	Mujer	AUXILIAR SERVICIO	13/07/1972	02/11/2015	300	100	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA	19.830,36		
15	Hombre	AUXILIAR SERVICIO	01/10/2001	28/10/2022	410	100	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA	19.830,36		CUBRE BAJA DE Nº 8
16	Mujer	AUXILIAR SERVICIO	10/10/1996	19/10/2022	510	62,5	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA	12.393,96		CUBRE BAJA DE Nº 27
17	Hombre	COCINERO/A	20/09/1959	26/09/2005	189	100	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA	21.410,64		BAJA IT EC
18	Mujer	ENCARGADO/A	09/04/1968	04/12/2006	100	100	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA	25.818,12	Plus resp: 1.794,48 € Plus disponib: 1.800 €	
19	Mujer	AUXILIAR SERVICIO	14/02/1959	07/01/2013	300	100	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA	19.830,36		
20	Mujer	AYTE DE COCINA	13/11/1976	16/09/2009	300	100	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA	21.630,36	Cpto. Puesto Trab: 1.740 €	
21	Mujer	AUXILIAR SERVICIO	19/03/1973	01/10/1992	300	100	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA	20.099,64		
22	Mujer	AUXILIAR SERVICIO	13/11/1977	15/05/2019	300	100	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA	19.830,36		BAJA IT EC
23	Hombre	JEFE/A DE COCINA	11/03/1959	01/12/1977	540	25	ENSENYAMENT PRIVAT DE CATALUNYA	8.946,24	Mej.Vol Abs: 437,52 € Actividad: 1.490,52 € Incentivos: 712,32 € Extens. Jornada: 163,44 €	JUBILACIÓN 11/03/24
24	Hombre	JEFE/A DE COCINA	05/12/1986	18/03/2019	189	100	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA	25.534,56	Cpto. Puesto Trab: 1.800 €	
25	Hombre	PINCHE	17/07/1961	01/02/1978	100	100	ENSENYAMENT PRIVAT DE CATALUNYA	21.834,84	Incentivos: 1.085,88 € Extens. Jornada: 543,12 €	BAJA IT EC
26	Mujer	AYTE DE COCINA	11/05/1966	01/10/2017	300	62,5	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA	12.393,96		BAJA IT EC
27	Hombre	AYTE DE COCINA	28/06/1998	12/09/2018	100	100	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA	19.169,28		
28	Hombre	COCINERO/A	08/01/1970	12/09/2018	300	100	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA	21.410,64		BAJA IT EC
29	Mujer	AYTE DE COCINA	18/06/1968	19/09/2008	300	100	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA	19.830,36		
30	Mujer	AYTE DE COCINA	23/02/1994	18/05/2023	410	100	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA	19.830,36		CUBRE BAJA DE Nº 25
31	Mujer	AUXILIAR SERVICIO	07/09/1963	02/10/2009	300	100	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA	19.830,36		BAJA IT AL
32	Mujer	AYTE CAMARERO/A	18/01/1975	05/11/2018	389	100	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA	19.830,36		

**** RELEVISTA DE JUBILADO PARCIAL (Nº 23) EN OTRO CENTRO.***

SERVEI D'APATS S.L.
Ctra. Reial, 122 local baixos
08980 Sant Joan Despí
Tel. 93 477 45 45 Fax 93 222 13 21

ANNEX NÚM. 4

REQUERIMENT D'ACTUALITZACIÓ DE NOUS EQUIPS EN CUINA,OFFICE I BAR

(EDIFICI PENYAFORT)

DEFECTES:

Forn Mixta Gas : Reparació no funciona entrada aigua per fer vaporització d'aliments.

Aixetes: La gran majoria degoten posar en normativa.

Càmeres Frigorífiques: Segellat de portes en mal estat , il·luminació inadequada, possibilitat d'afegir una de nova per evitar tenir 6 arcons frigorífics en zona office inferior

Muntacàrregues: Fora de normativa , tindria que passar inspeccions periòdiques

Pintura: Es requereix pintar tota la zona de la cuina , office inferior i superior

Tren de Rentat de Plats: Es requereix un de nou actualment amb fugues d'aigua i peces en mal estat

Sostre Office Superior: Muntatge de sostre fals en mal estat , guies oxidades.

Neveres inferiors Office Superior: Juntes en mal estat (reparació)

Finestres Office Superior: Falta de Mosquiteres

Planxa Office Superior: Falta planxa doble Original a Gas.

Office Superior: Tomes Elèctriques Zetac Despenjades de canal

Zona Tren de Rentat: Toma Zetac mal ubicada (alt risc)

Nevera Expositora Postres: Temperatura inadequada , porta trencada

Recollida plats bruts: Panell frontal sense rajoles