

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONCESSIÓ DEL
SERVEI DE CAFETERIA/RESTAURACIÓ DEL COMPLEX DEL DISTRICTE
ADMINISTRATIU DEL CARRER DEL FOC 57 DE BARCELONA**

Contingut

1. Objecte.....	3
2. Usuaris.....	3
3. Condicions del servei	5
3.1. Característiques de l'espai	5
3.1.1. Espai del menjador	5
3.1.2. Zona de cuina i magatzem	6
3.2. Horaris d'obertura	7
3.3. Personal	7
3.3.1. Personal adscrit al servei.....	7
3.3.2. Obligacions en matèria de personal	8
3.3.3. Governança i seguiment del servei.....	11
3.4. Característiques del servei	15
3.5. Oferta de productes	16
3.6. Elaboració del menjar.....	18
3.7. Combinats d'esmorzar i dinar	19
3.8. Continguts dels menús.....	21
4. Obligacions de l'adjudicatari	23
4.1. Informació a les persones usuàries	23
4.2. Seguretat i higiene	24
4.3. Gestió dels espais, manteniment i gestió de residus.....	24
4.3.1. Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC)	25
4.3.1.1 Pla de neteja i desinfecció	26
4.3.1.2. Pla de formació continuada, capacitació i higiene del personal manipulador:.....	27
4.3.1.3 Pla de manteniment d'instal·lacions i equips:.....	28
4.3.1.4 Pla de control de temperatures:.....	28
4.3.1.5 Pla d'eliminació i/o gestió de residus:	29
4.3.1.6 Pla de control de proveïdors:	30
4.3.1.7 Pla de traçabilitat:.....	30
4.3.1.8 Pla de control d'al·lèrgens:	31
4.3.2. Control de l'espai i manteniment	32

1

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 1 de 104



Generalitat
de Catalunya
Districte Administratiu

4.3.3. Neteja i residus	37
4.5. Contraprestació de l'usuari	42
5. Facturació i pagament	42
6. Qualitat i medi ambient	43
7. Obligacions de l'empresa adjudicatària per a l'obtenció del certificat WELL...	44
8. Seguiment i control horari	46
9. Relació d'annexos	48

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000

2



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 2 de 104

1. Objecte

L'objecte del contracte és la concessió de l'explotació del servei de cafeteria i restauració a les oficines del Districte Administratiu de la Generalitat del carrer del Foc, 57 de Barcelona.

El servei de cafeteria i menjador consisteix en oferir el servei de cafeteria i dinars (autoservei) en els horaris que s'estableixin.

Aquest servei comporta totes les activitats corresponents a l'efecte, des de la compra, aprovisionament, recepció i emmagatzemament de les matèries primeres, preparació i elaboració dels productes alimentaris fins a la prestació del servei final a l'usuari, a més de totes les operacions de neteja, manteniment i les que es considerin necessàries.

L'objecte es desenvoluparà d'acord amb les condicions establertes en aquest plec de prescripcions tècniques i serà gestionat a risc i ventura del contractista.

L'inici del servei de restauració és previst per al primer trimestre de l'any 2025.

Per al desenvolupament del servei, la Generalitat posa a disposició de l'empresa adjudicatària l'espai de la cuina equipada per l'elaboració dels àpats, de la cafeteria i menjador amb capacitat màxima per unes 321 persones i un espai exterior amb capacitat màxima per a unes 112 persones. Els espais de la cafeteria, menjador i terrassa exterior estaran equipats amb el mobiliari corresponent.

En l'Annex 2 s'adjunta l'inventari de mobiliari i maquinària a disposició de l'empresa adjudicatària. El mobiliari auxiliar de la zona de cuina anirà a càrrec de l'adjudicatari, en funció de la seva organització i mètodes de treball propis.

El servei de restauració del Districte Administratiu serà d'ús exclusiu per a les persones que treballen al complex i també per al personal degudament acreditat que hi accedeixi (treballadors i visites externes, formació, etc.). Els usuaris que visitin la Oficina d'Atenció al Ciutadà quedaran exclosos d'aquest servei.

L'objectiu principal d'aquest contracte és, per tant, posar a disposició dels usuaris, indicats anteriorment, d'un servei de restauració basat en una alimentació sana i de qualitat al menor preu possible al Districte Administratiu.

2. Usuaris

D'acord amb l'estudi de viabilitat del contracte, el nombre de persones que tenen accés diari a les instal·lacions del Districte Administratiu es comptabilitza en una mitjana de 753 individus, essent el 89% pertanyent al personal de la Generalitat i l'11% restant persones treballadores externes de diverses àrees, com ara seguretat, neteja, manteniment, tècnics, restauració i altres serveis del complex.

Durant el període analitzat a l'estudi, corresponent al període des del juny de l'any 2022 fins al maig de l'any 2023, es va registrar un total de 275.014 persones que van accedir al complex del Districte Administratiu, essent els mesos de més aflluència el març i maig de l'any 2023. Els mesos anteriorment referenciats destaquen com a períodes amb una demanda particularment destacada.

D'altra banda, el mes d'agost va ser el que va registrar la menor aflluència de treballadors i es destaca com el mes amb menys activitat pel període objecte d'anàlisi a l'estudi.

3

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 3 de 104

En general, es denota que amb caràcter majoritari les persones treballadores dinen al menjador de l'edifici. No obstant, els menús i plats cuinats representen al voltant del 20% de les unitats venudes, i la major part de la demanda es concentra en productes d'esmorzar, que inclou cafès, infusions, entrepans, pastes i combinats d'esmorzar i representen el 75% de les unitats venudes.

Aquesta variabilitat estacional i per franges horàries resulta essencial per a la correcta gestió i planificació de recursos tenint en compte la dinàmica demanda potencial del servei de cafeteria i restauració del Districte Administratiu.

En aquest sentit, cal considerar també la jornada ordinària dels treballadors interns de l'Administració inclosos a l'àmbit d'aplicació del Decret 56/2012, de 29 de maig, la qual s'estableix en 37 hores i 30 minuts per setmana, de dilluns a divendres.

No obstant, per als períodes establerts a continuació la jornada ordinària passa a ser de 35 hores ordinàries de dilluns a divendres:

- En el període d'estiu, comprès entre l'1 de juny i el 30 de setembre, ambdós inclosos.
- En el període de nadal entre el 15 de desembre i el 10 de gener, ambdós inclosos.
- En el període de Setmana Santa.

D'acord amb l'establert, una part de l'horari és de permanència obligatòria i l'altra part és flexible, essent de permanència obligatòria de 9:00h a 14:00h del matí i l'horari flexible de 2 hores i 30 minuts de dilluns a divendres de les 7:30h a les 19:00h, supeditat a les necessitats organitzatives i de serveis.

La mitjana dels dies de treball presencial és de 3,2, d'acord amb la proporció de 3 dies presencials i 2 dies de teletreball, però a la pràctica poden ser més els dies presencials d'acord amb les preferències o tipologia de serveis de la persona treballadora.

Pel que fa als horaris d'entrada, el 31,8% de les persones accedeix entre les 7 i 7:30h, i el 29,5% entre les 7:30h i les 8:00h. La resta de personal accedeix de manera esglaonada entre les 8:00h i les 10:00h (i de manera molt minoritària més tard de les 10:00h). D'altra banda, la sortida es produeix de manera majoritària entre les 15:00h i 15:30h (34,7%); un 12,8% surt entre les 14:30h i les 15:00h i un 21% entre les 15:30h i les 16:00h, essent els horaris de sortida més progressius que no pas les entrades.

Pel que fa a la jornada intensiva, es podrien veure afectades les aflluències, en tant en quant, es redueixen les hores de prestació del servei per al conjunt del personal funcionari de la Generalitat de Catalunya. En aquest sentit, i atenent a les freqüències i horaris d'entrada i sortida indicats a l'anterior paràgraf, s'ha de tenir en compte que el personal pot optar entre entrar 30 minuts més tard a l'horari d'entrada habitual o bé sortir 30 minuts abans respecte a l'horari de sortida habitual. En aquest sentit, l'afluència per a l'horari d'entrada es reparteix de manera majoritària entre les franges horàries de 7:00-7:30h i 7:30-8:00h i l'afluència per a l'horari de sortida es reparteix entre les franges horàries de 14:30h-15:00h, seguidament de la franja que comprèn de les 15:00h fins les 15:30h.

En funció de les mesures de flexibilització de la presència al lloc de treball i tenint en compte les visites externes i personal intern de la Generalitat al Districte Administratiu, s'ha calculat la mitjana dels àpats diaris següent:

4

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 4 de 104

	Número d'àpats diaris estimats
Esmorzars	1.400
Dinars	550

3. Condicions del servei

3.1. Característiques de l'espai

L'espai de restauració contempla una superfície de 709,63m² amb instal·lacions per a cafeteria/menjador (611,61m²) a la planta B0 i cuina industrial i magatzem (393,30m²) a la planta baixa. L'espai de restauració té prevista una capacitat aproximada de 321 persones, més unes taules a una zona exterior entre els dos edificis del complex.

A l'annex 1 es disposa de plànols amb la distribució dels espais i les seves superfícies per a una millor comprensió.

De manera complementària, a la planta baixa, hi ha habilitats 2 menjadors annexos amb capacitat limitada a unes 10 persones. Disposa d'una cuina annexa d'uns 19m² que queda exclòs de l'espai d'ús de l'adjudicatari.

3.1.1. Espai del menjador

L'espai de menjador està situat en la planta B0 de l'edifici B, amb accés des del carrer dels Alts Forns, office de la planta B0 i zona ajardinada exterior. Aquest espai es preveu per a ús exclusiu dels treballadors i també a visitants acompanyats que accedeixin a l'edifici per a reunions puntuals, cursos de formació o altres.

L'espai de restauració d'aquesta planta es divideix en 4 zones:

- Menjador i restauració amb connexió directa a la cuina a través de muntacàrregues. Disposa d'un espai de menjador amb taules i cadires, un espai d'auto servei del menjar i espais de suport com un office, una cambra freda i un magatzem i un bany. Aquesta zona es podrà tancar respecte la resta de zones, fora de l'horari de la concessió. La superfície total d'aquests espais és d'uns 709,63m².
- "Office" amb equipament de microones i neveres per als treballadors que porten el propi menjar. En aquesta àrea s'ubicaran màquines de distribució automàtica alienes al servei de restauració i romandrà oberta per a l'accés del personal en l'horari establert per a tot l'edifici. La superfície total d'aquest espai és de 767m².
- Terrassa i porxo exterior: La zona de restaurant té varis accessos directes a la zona enjardinada exterior, situada entre els dos edificis. Disposa de zona de terrassa i porxo i hi hauran taules i cadires per a que els treballadors puguin fer els àpats a l'exterior. L'espai destinat a taules i cadires és de 380m².





Per garantir la cohabitació dels espais office i restauració/menjador els usuaris del servei de restauració i el personal resident que no faci ús del servei podran compartir ambdós espais de manera indistinta.

La zona de cafeteria i restauració disposa d'un sistema de control d'afluència on les dades s'actualitzen a cada minut. A la intranet del Districte Administratiu, s'actualitza l'ocupació de manera que es poden determinar les franges horàries amb més o menys afluència i es facilita a l'usuari/a la presa de decisió per fer ús del servei.

Al seu torn, s'han disposat quatre terminals i/o quioscos de prepagament a la zona de cafeteria i restauració junt amb dos quioscos addicionals, un a cada recepció del complex del Districte Administratiu, per tal d'agilitzar les cues i donar visibilitat al conjunt de productes oferts pel servei.

El personal contractat pel servei disposa d'un lavabo propi a la zona menjador. A la zona de la cuina el personal del servei de restauració disposa de lavabos d'ús exclusiu així com dues zones de vestidor.

3.1.2. Zona de cuina i magatzem

El magatzem i la cuina de l'explotador es situen en la planta baixa, amb un total de 407m² de superfície construïda. L'accés es fa des de la zona de càrrega i descàrrega de l'edifici, i es preveu un ús restringit i exclusiu per a l'empresa concessionària. L'espai consta de les següents zones:

- Recepció de mercaderies: Està situat a l'entrada de l'espai destinat al servei de cuina, previ a la zona de magatzems. Aquest espai compta amb una zona de recepció, un despatx i una sala de residus. La superfície total d'aquest espai és d'uns 41m².

L'accés de les mercaderies per a aquest espai de cuina annexa és el mateix que per a l'espai de cuina/restauració de l'adjudicatari. La propietat es reserva el dret de poder utilitzar aquest recorregut compartit amb l'adjudicatari quan les necessitats ho requereixin.

- Zona de magatzems no alimentaris: Espais destinats per a l'emmagatzematge. Disposa de dos magatzems, el primer de 7m² i el segon de 28m² útils. Caldrà que l'empresa concessionària equipi aquest espai en la seva totalitat.
- Cuina: L'espai disposa de cambres frigorífiques, zona de preparació, de cocció i espai de rentat de vaixel·la. El muntacàrregues connecta aquests espais de planta soterrani amb la zona de restauració de la planta superior. La superfície total d'aquest espai és de 235m².
- Suport al personal: Es tracta de dos vestuaris per al personal i una sala de neteja. La superfície total d'aquest espai és de 46,60m².





3.2. Horaris d'obertura

El servei de cafeteria/restauració romandrà obert de dilluns a divendres, excepte els dies festius marcats al calendari laboral de la Generalitat de Catalunya corresponent a la província de Barcelona.

L'horari serà continu i, com a mínim, de 7:15h a 17:00h.

Al llarg d'aquest servei continu, s'haurà de servir entrepans, pastes i begudes calentes i fredes. El servei d'esmorzars i dinars s'estructurarà de la següent manera:

- 1) De 07:15h a les 11:30h se servirà els combinats d'esmorzars descrits en aquest plec a l'apartat 3.7.
- 2) De 14:00h a les 16:00h se servirà els combinats de menús descrits en aquest plec a l'apartat 3.7.

L'horari es podrà modificar de mutu acord entre l'adjudicatari i la comissió de seguiment en funció de la demanda dels usuaris.

Els horaris i els terminis de lliurament de mercaderies s'acordaran amb la comissió de seguiment del contracte i s'han de dur a terme de les 10:00 a les 13:00 hores del matí, sempre que la comissió de seguiment no proposi un horari diferent.

Puntualment, per circumstàncies excepcionals i en cap cas superior a 8 dies l'any, el servei de cafeteria/restauració haurà d'obrir en dia no laborable, en aquest cas s'avisaria amb suficient antelació.

3.3. Personal

3.3.1. Personal adscrit al servei

- a) L'empresa adjudicatària ha d'aportar personal amb les aptituds i coneixements necessàries per a poder atendre de manera correcta el volum de feina, els terminis i els nivells de qualitat establerts en el contracte.

L'empresa adjudicatària ha de vetllar perquè el personal compleixi la reglamentació higiènica i sanitària i rebí la formació adequada per al desenvolupament de les seves tasques.

- b) L'estudi de viabilitat ha determinat la despesa associada al personal. D'acord amb l'article 130 de la Llei de Contractes del Sector Públic, quan una norma legal, un conveni col·lectiu o un acord de negociació col·lectiva d'eficàcia general imposi a l'adjudicatari l'obligació de subrogar-se com a ocupador en determinades relacions laborals, els serveis dependents de l'òrgan de contractació han de facilitar als licitadors, en el mateix plec, la informació sobre les condicions dels contractes dels treballadors als quals afecti la subrogació que sigui necessària per permetre una avaluació exacta dels costos laborals que



implica aquesta mesura, i han de fer constar igualment que aquesta informació es facilita en compliment del que preveu aquest article.

En aquest sentit l'article 51 del Conveni Col·lectiu d'Hostaleria (2023) regula la subrogació empresarial, amb els seus efectes, en supòsits de successió o substitució d'empreses en el subsector de restauració exclusivament, quan aquests supòsits es produeixen amb ocasió d'una concessió.

Així, la propera empresa concessionària hauria de subrogar el personal actual amb, com a mínim les mateixes condicions que les actuals.

S'inclou a l'Annex 5 la relació de personal susceptible de subrogació a les dependències del Districte Administratiu.

- c) S'haurà de reforçar el personal:
- Quan sigui necessari per complir amb el nivells de servei ordinaris i recurrents si són superiors a les previsions inicials de l'adjudicatari.
 - En les franges horàries amb forta demanda tal com els esmorzars.
 - Quan així s'acordi amb la comissió de seguiment per donar servei a l'organització d'un esdeveniment planificat.
- d) S'ha d'establir una figura de coordinador i interlocutor amb el Districte Administratiu. Aquesta figura ha d'estar present a les dependències de la zona de cafeteria i restauració durant l'horari de prestació del servei i supervisar i donar directrius al personal destinat a la concessió.
- e) S'ha d'establir un equip de persones que es dediqui a una gestió òptima i eficaç dels quioscos i la cartellera digital disposats a la zona de cafeteria i restauració junt amb l'apartat de la intranet del Districte Administratiu destinat al servei.
- f) Qualsevol variació en el nombre de personal destinat al servei que es produeixi en relació amb l'oferta inicial haurà de ser comunicada per escrit i autoritzada per la comissió de seguiment, amb la corresponent justificació prèvia.
- g) La comissió de seguiment podrà exigir la substitució del personal en cas d'acompliment deficient en el desenvolupament de les seves tasques, en l'atenció al públic o per altres causes justificades.

3.3.2. Obligacions en matèria de personal

- a) L'empresa adjudicatària ha de garantir que el seu personal pot atendre els usuaris en català i en castellà, i que té un coneixement adequat i suficient de totes dues llengües que el fa apte per a complir el deure correlatiu d'atendre'ls en la llengua que hagin escollit, en els termes establerts per la Llei 1/1998, del 7 de gener, de política lingüística.



- b) L'empresa adjudicatària està obligada a donar d'alta al seu personal en la seguretat social, aplicar allò disposat en els convenis col·lectius que resultin d'aplicació i pel compliment de la legislació laboral, així com de la seguretat social i de prevenció de riscos laborals vigent en cada moment.
- c) L'empresa adjudicatària ha de complir les disposicions vigents en matèria de seguretat i higiene en el treball i qualsevol altra normativa vigent, en referència al propi personal a càrrec.
- d) L'empresa adjudicatària ha d'uniformar pel seu compte a tot el personal objecte del present contracte, durant les hores que estiguin en el seu lloc de treball. Els uniformes hauran de ser diferents en funció de les característiques del lloc de treball. Així serà diferent en funció de si estan treballant a cuina o en la zona de menjador amb l'objectiu d'evitar contaminacions creuades.
- e) És obligació de l'empresa adjudicatària proveir al seu personal d'una placa identificativa amb nom complet del treballador/a, col·locada en un lloc visible.
- f) L'adjudicatari és responsable de la pulcritud, presència i comportament del personal al seu servei, rebent en aquest sentit les oportunes instruccions per part de la comissió de seguiment. El tracte amb relació al públic, ha de denotar respecte, correcció i amabilitat.
- g) Si per part de la unitat responsable del contracte es detecten comportaments irrespectuosos, indecorosos, antihigiènics i indignes del personal que presta els seus serveis a la zona de menjador, es posarà en coneixement de l'empresa adjudicatària per a que adopti les mesures correctores que corresponguin.
- h) El personal que s'encarregui de la manipulació d'aliments haurà de fer un Pla de Formació continuada per al que l'empresa adjudicatària s'atindrà a allò disposat en el capítol XII de l'Annex II del Reglament (CE) nº 852/2004, del Parlament Europeu i del Consell del 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, de tal manera que garantirà la supervisió i la instrucció o formació dels manipuladors de productes alimentaris en qüestions de higiene alimentària, d'acord amb la seva activitat laboral, i que els que tinguin a càrrec el desenvolupament i manteniment del programa de principis del sistema d'anàlisis de perills i control de punts crítics (APPCC) hagin rebut una formació adequada respecte a l'aplicació d'aquests principis.
- i) Tot el personal assignat a la prestació del servei objecte del contracte, haurà de complir amb el RD 1086/2020 de 9 de desembre, per a que es regulin i flexibilitzin determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la Unió Europea en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris i es regulin activitats excloses del seu àmbit d'aplicació i el RD 1021/2022, de 13 de desembre, pel que es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al per menor.

9

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 9 de 104

- j) Per tal d'assegurar l'adequat nivell de prestació del servei, l'adjudicatari està obligat a substituir totes les contingències per accidents de treball, malaltia professional i incapacitat temporal del personal aportat pel mateix. De la mateixa manera, assumirà l'obligació de substituir el personal dels diferents permisos i llicències, i aquelles altres causes que suposin una minoració d'efectius diaris en la prestació del servei.
- k) En el supòsit que la comissió de seguiment, consideri que la dotació de personal que presta el servei, o l'assignació de llocs de treball, afecten negativament a la prestació del servei contractat, ho posarà en coneixement del contractista, el qual haurà de procedir a resoldre la problemàtica comunicada a la major brevetat possible.
- l) El personal contractat per a la prestació del servei haurà de disposar del carnet de manipulador d'aliments vigent o certificat acreditatiu d'acord amb el disposat en la legislació vigent (autonòmica o estatal).
- m) L'empresa adjudicatària hauria de disposar d'un pla de formació que inclogui accions formatives periòdiques per sensibilitzar els seus treballadors sobre les bones pràctiques ambientals que regeixen l'establiment (eficiència energètica i d'aigua, gestió de residus, malbaratament alimentari i prevenció, informació dels aliments utilitzats i mobilitat sostenible, entre altres).
- n) A més de la formació esmentada en el paràgraf anterior, l'empresa haurà de procurar una formació adequada i periòdica a tot el seu personal sobre el maneig i bon ús de la diferent maquinària, posada a disposició per part de la Generalitat de Catalunya. Aquesta formació, a banda de l'exposat amb anterioritat, haurà d'incloure necessàriament la neteja bàsica i essencial de la diferent maquinària per tal d'assegurar un manteniment preventiu correcte i que la prestació del servei es faci en les millors condicions possibles.
- o) A proposta de la comissió de seguiment, s'haurà de mantenir una reunió inicial de posada a punt del servei de cafeteria i restauració amb la persona responsable designada per l'empresa adjudicatària en qualitat d'interlocutora. En aquesta reunió es parlarà sobre diferents elements específics de les instal·lacions i la maquinària en l'espai de cuina i menjador.

En aquesta reunió, la comissió de seguiment compartirà amb l'empresa adjudicatària les fitxes tècniques de les màquines cedides, donarà informació específica relativa a les característiques tècniques més rellevants de les instal·lacions i aclarirà tots aquells aspectes que siguin necessaris per a la prestació correcta i adient del servei.

10

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 10 de 104

3.3.3. Governança i seguiment del servei

a) L'empresa adjudicatària ha de designar:

- Una persona **responsable i interlocutora habitual del servei** (en endavant, RIHS) amb capacitat suficient per prendre les decisions necessàries per a l'organització del servei i resoldre qualsevol incidència de caràcter menor, que exercirà com a interlocutor directe amb la comissió de seguiment del complex en relació a l'execució operativa del servei.

L'RIHS ha d'ésser a les dependències del Districte Administratiu diàriament durant la prestació del servei i és l'interlocutor directe amb la persona responsable del contracte per part de l'Administració (en endavant, RC).

L'RIHS ha de distribuir, per tant, la feina del personal integrant de l'equip de cafeteria i restauració i impartir les ordres i instruccions de treball que siguin necessàries en relació amb la prestació del servei. Al seu torn, haurà de supervisar la correcta execució del servei per part del personal adscrit d'acord amb les funcions que tinguin encomanades així com controlar l'assistència del personal al lloc de treball.

Haurà d'organitzar el règim de vacances del personal adscrit al servei, en coordinació amb les necessitats manifestades per la comissió de seguiment, als efectes de no alterar el bon funcionament del servei. En correlació amb l'exposat, el responsable d'execució del servei ha d'informar i acordar amb la comissió de seguiment la configuració del servei en èpoques de vacances i en les baixes ocasionals o permanents, per tal que la composició de l'equip de treball adscrit a l'execució del servei resulti adient a la demanda i estàndards de qualitat de la prestació.

- Una persona **responsable de la neteja de l'espai de cafeteria i restauració designada entre el personal de l'empresa adjudicatària (en endavant, RNCR)**. La persona RNCR farà de interlocutora i coordinarà les actuacions de neteja amb el RC. El RNCR vetllarà per la qualitat i prestació del servei de neteja d'acord amb les freqüències establertes a l'Annex 7 d'aquest Plec.
- Una persona **responsable del manteniment preventiu i correctiu de l'espai de cafeteria i restauració (en endavant, RMPCCR)**. Aquesta persona RMPCCR haurà d'exercir la coordinació i supervisió directa en les actuacions de manteniment efectuades a l'espai de cafeteria i restauració, i ser la persona interlocutora amb el RC.
- Una persona **responsable de qualitat i seguretat alimentària** que, amb una periodicitat establerta i acordada amb el RC, reporti sobre l'acompliment del sistema de gestió i la qualitat del servei i que doni resposta a reclamacions dels usuaris del servei.
- Una persona **responsable del compliment contractual** que exercirà com interlocutor en relació al compliment de les condicions contractuals

11

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 11 de 104

i ha de fer un seguiment periòdic del servei per garantir la qualitat al llarg del contracte.

- Una persona **responsable del pla de comunicació, cartelleria i quioscos de la zona de cafeteria i restauració** que faci amb l'equip de persones designat a l'efecte, l'anàlisi de la comunicació i promoció dels productes del servei de cafeteria i restauració. En quant a la promoció dels productes en l'espai físic, qualsevol element físic que l'empresa adjudicatària vulgui disposar a l'espai de cafeteria i restauració i que comporti la seva fixació permanent, haurà de comptar amb l'autorització prèvia de la comissió de seguiment.

- b) El responsable del compliment contractual i el responsable i interlocutor habitual del servei mantindran reunions periòdiques amb els responsables de la comissió de seguiment.

La freqüència de les reunions s'establirà per part de la comissió de seguiment, essent com a mínim de caràcter trimestral i sempre que se'ls convoqui a tal efecte. En aquestes reunions es farà el seguiment del servei, el compliment de les condicions contractuals, les incidències en el servei i les instal·lacions, novetats, àrees i propostes de millora.

- c) L'empresa adjudicatària ha de presentar durant els dos primers mesos de contracte:

- Detall de les inversions realitzades.
- Còpia dels contractes i acord de manteniment del personal.
- Inventari inicial de l'equipament de la zona de cuina i de l'espai de cafeteria i restauració amb indicació de les possibles incidències que s'hagin pogut trobar de base.

- d) L'empresa adjudicatària haurà d'enviar mensualment:

- L'adjudicatari es compromet a lliurar mètriques sobre el consum al servei de restauració així com la facturació mensual del servei. De la mateixa manera, la comissió de seguiment comunicarà periòdicament a l'adjudicatari els consums dels subministraments atribuïbles al servei de restauració.

L'empresa adjudicatària haurà d'enviar el detall de la facturació i el detall de l'afluència del servei durant l'últim mes de prestació. El model de presentació de les dades dels consums i l'afluència del servei de restauració hauran de ser en format Excel i PDF.

La informació bàsica que ha de contenir el document de facturació és la següent:

- Articles.
- Unitats venudes.
- Import unitari per article.



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 12 de 104

- d. Categoria del producte.
- e. Import total amb IVA i sense IVA.
- f. Data de l'operació.
- g. Mes.
- h. Any.

La informació bàsica que ha de contenir el document d'afluència és la següent:

- a. Desglossament per hores del servei.
- b. Pagaments totals en la franja horària que es determini.
- Enviament d'informes de manteniment preventiu i correctiu indicant les operacions de manteniment programades per al proper mes i les operacions de manteniment correctiu i substitució d'elements executats en el mes anterior.
- Presentar un document en format Excel, per cadascun dels equips i instal·lacions de cafeteria-restauració i cuina amb les actuacions realitzades durant el mes immediatament anterior (preventives i correctives) inclòs el reportatge fotogràfic quan procedeixi. Al seu torn, l'empresa adjudicatària haurà d'enviar una declaració responsable signada pel representant de l'empresa, mensualment i per correu electrònic, a la unitat responsable del contracte indicant les actuacions de manteniment preventiu i correctiu efectuades durant el mes immediatament anterior, amb indicació, si escau, que el manteniment correctiu dut a terme no és conseqüència d'un mal ús o inactivitat imputable a l'empresa adjudicatària.
- Declaració responsable indicant les actuacions realitzades de manteniment preventiu i correctiu durant el mes immediatament anterior, amb indicació, si escau, que el manteniment correctiu dut a terme no és conseqüència d'un mal ús o inactivitat imputable a l'empresa.
- L'empresa adjudicatària haurà d'entregar, a de l'inici d'execució del contracte i, posteriorment, amb caràcter mensual, un informe actualitzat amb la relació de personal disposat per a la prestació del servei amb indicació de la categoria, jornada laboral, torn, antiguitat, tipus de contracte i especificació de la feina a la qual estan destinats junt amb la formació específica del treballador per a portar a terme les tasques atribuïdes.
- L'empresa adjudicatària haurà de fer propostes d'enquestes de satisfacció. La difusió de les enquestes definitives es farà posteriorment per part de la comissió de seguiment. Els resultats obtinguts seran traslladats per part de la unitat responsable a l'empresa adjudicatària per

13

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 13 de 104

a que faci les actuacions correctives que corresponguin. Els ítems mínims que haurà de contenir l'enquesta són els següents:

- Atenció del personal que presta el servei de cafeteria i restauració.
 - Presentació del menjar.
 - Neteja de la safata, vaixel·la i coberts.
 - Varietat del menjar servit.
 - Qualitat de la matèria primera.
 - Condicions òptimes del producte servit (temperatura, punt de cocció, etc.).
 - Suggestiments.
- L'empresa adjudicatària haurà d'enviar mensualment una planificació de menús per a les quatre setmanes del mes següent, evitant que els àpats proposats siguin repetitius.

A demanda de la comissió de seguiment:

- Llistat de proveïdors i productes subministrats en el mes anterior per dates d'entrega.

L'empresa adjudicatària haurà de fer arribar tota la informació anteriorment referenciada els primers 5 dies hàbils del mes immediatament posterior. La diferent informació es farà arribar a la unitat responsable del contracte per correu electrònic, la qual ho compartirà amb la comissió de seguiment del contracte en les reunions periòdiques de control i seguiment que pertoquin.

Tota la informació es generarà per mitjans informàtics en la forma i continguts que acordin l'empresa adjudicatària i la comissió de seguiment.

e) L'empresa adjudicatària haurà d'enviar trimestralment:

- Resultats dels anàlisis microbiològics. L'adjudicatari lliurarà una còpia dels resultats de control amb caràcter trimestral. La còpia estarà certificada i datada per l'empresa especialitzada o laboratori.
- Quantitats generades i gestionades, mitjançant gestor autoritzat, en relació al residu d'oli de cuina utilitzat i greixos acumulats al decantador de greixos.
- Informació necessària de traçabilitat en la manipulació dels aliments. La còpia estarà certificada i datada per l'empresa especialitzada o laboratori.
- Informació econòmica relativa a les despeses directes de personal, cost de matèria prima i el cost de reposició del parament, així com el cost de les reparacions de les instal·lacions i maquinària i les despeses generals associades al servei.

L'empresa adjudicatària haurà de fer arribar tota la informació anteriorment referenciada durant els 10 primers dies del mes immediatament posterior al trimestre en qüestió. La diferent informació es farà arribar a la unitat responsable

14

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 14 de 104

del contracte, la qual ho compartirà amb la comissió de seguiment del contracte en les reunions periòdiques de control i seguiment que pertoquin.

Tota la informació anteriorment referenciada es generarà per mitjans informàtics en la forma i continguts que acordin l'empresa adjudicatària i la comissió de seguiment.

3.4. Característiques del servei

- a) El servei de restauració es presta en la modalitat d'autoservei. A fi d'agilitzar el servei d'esmorzars i reforçar el servei de cafeteria que es presta a la barra, es podran oferir alguns productes preparats a l'abast i, com a mínim, entrepans fets, fruita i pastes.

En cas que s'habilitin cafeteres d'autoservei addicionals al servei de cafeteria, el cafè ha d'ésser de càpsules biodegradables o de cafè acabat de moldre.

- b) Les persones residents a l'edifici podran utilitzar tots els espais i mobiliari (taules i cadires) destinats al servei menjador. El personal que porti el seu propi menjar podrà fer ús de la vaixel·la (plats, gots i coberts) així com de les setrillers, olis, vinagres i altres condiments disposats per l'empresa adjudicatària sempre i quan els usuaris/es que necessitin fer-ne ús facin un pagament previ a l'empresa.

L'import a satisfer pels usuaris/es ha de respondre a la necessitat de cobrir, en quantitat suficient, les possibles contingències i la neteja posterior dels estris. En aquest sentit, s'estableix a l'Annex 4 un servei addicional disponible per als usuaris que portin el seu menjar propi.

El pagament que faci l'usuari no serà en cap cas retornat per l'empresa. De la mateixa manera, els usuaris/es del servei de restauració podran fer ús dels espais de l'office i de la terrassa.

- c) L'empresa adjudicatària s'ha de comprometre i posar els mitjans necessaris per tal d'oferir el servei sense l'existència de cues d'espera superiors a 5 minuts, coherent amb els temps de descans del personal resident, en un termini màxim que es determina en:

- 15 minuts per esmorzar.
- 30 minuts per dinar (menú complet).

- d) L'empresa adjudicatària haurà d'aportar tot el material de parament i utilatge (vaixel·la, cobreteria, cristalleria, recipients i estris de cuina i la resta de material que no proveeixi la Generalitat de Catalunya d'acord amb l'Annex 2), així com les safates d'autoservei i els carros o element equivalent per dipositar les safates i la resta d'elements necessaris per una correcta execució del servei. Tot el material aportat per l'adjudicatari formarà part d'eventuals subrogacions de la concessió.

Es preveu la possibilitat de subrogar el material un cop finalitzada la vigència del contracte de concessió de serveis actual. En aquest sentit, la subrogació de material haurà de ser gestionada entre l'empresa concessionària sortint i

15

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 15 de 104

l'entrant. El valor residual per aquest concepte s'ha previst a l'estudi de viabilitat en un import de 205.508,42€.

- e) D'acord amb l'establert a la llei 3/2020 de prevenció de pèrdues i malbaratament alimentari, l'empresa adjudicatària haurà d'oferir la possibilitat a que els residents en l'edifici es puguin endur el menjar per ser consumit fora de l'espai de restauració. Aquesta opció s'ha de poder servir, preferentment, en una carmanyola reutilitzable de material compostable 100%, i en el seu defecte, de material reciclable o reutilitzable proporcionat per l'adjudicatari. Aquesta opció també es facilitarà a les persones usuàries per endur-se aliments no acabats de consumir.

L'empresa adjudicatària ha d'informar de la possibilitat de poder-se endur el menjar als usuaris de manera clara i visible, tant a la intranet del Districte Administratiu com a la cartellera digital, i fins i tot, en alguna part visible del menú del dia o en el punt de decisió. El servei de carmanyola tindrà un cost per a l'usuari, tal i com es recull a l'Annex 4 del Plec.

L'empresa licitadora haurà d'aportar una declaració responsable junt amb la seva proposta econòmica i tècnica, en la que es compromet a emprar carmanyoles que siguin de material 100% compostable, i en el seu defecte, de material reciclable o reutilitzable durant tota l'execució del contracte.

Els envasos destinats al trasllat dels aliments no consumits han de ser aptes per al transport d'aliments.

3.5. Oferta de productes

Aquesta contractació té en compte allò establert en el Pla de contractació pública alimentària de Catalunya, aprovat per Acord de Govern de 16 de juny de 2015, pel que fa als aspectes relacionats amb la qualitat dels productes agroalimentaris i les repercussions ambientals de la producció d'aliments els quals incideixen indirectament en la salut pública promovent hàbits d'alimentació saludable que milloren la qualitat de salut de les treballadores i treballadors ubicades en les oficines del Districte Administratiu de la Generalitat, vetllant per la protecció del medi ambient i l'equilibri territorial.

La presentació i les quantitats hauran de ser adequades a les necessitats alimentàries mitjançanes d'una persona adulta, i la programació adequada a l'estació climàtica. En tot cas, l'oferta de productes ha de ser òptima i variada.

Els productes i serveis oferts a la cafeteria-restaurant hauran de respectar les línies d'alimentació saludable, d'acord amb les recomanacions dels organismes de salut pública, especialment del Departament de Salut i del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural.

16

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 16 de 104

L'empresa adjudicatària oferirà als usuaris, obligatòriament, i com a mínim, els productes que es recullen en l'Annex 4, d'acord amb els preus unitaris inclosos en la seva oferta, que no podran superar els previstos en aquest annex. D'acord amb les pautes indicades a l'estudi de viabilitat, s'ha revisat a l'alça el tarifari dels productes mínims considerats, atès que es procura garantir una rendibilitat i/o marge d'explotació òptim per a les empreses licitadores.

Els productes oferts hauran de ser de primera qualitat, amb indicació de classe, marca o distintiu acreditatiu de la qualitat i hauran de complir els criteris següents:

- **Verdures i hortalisses:** seran preferiblement fresques, de temporada i de proximitat, sempre que sigui possible.
- **Llegums:** Han de ser de primera qualitat i s'han de servir en racions de pes en sec entre 60 i 80 grams.
- **Carns:** Les carns magres, vermelles i blanques (pollastre, conill, gall dindi, boví, oví, porcí, etcètera) han d'ésser preferentment fresques i de primera qualitat. Els ous s'han de servir de dos en dos, i han de tenir un calibre gran i ésser de categories 0 i 1. Cal limitar la carn amb greix excessiu. La carn vermella cuinada no pot superar els 115 grams. Per a la resta de carns, han de tenir, desossades i en cru un pes d'entre 100 i 150 grams.
- **Peixos:** seran preferiblement frescos. S'ha d'evitar oferir peixos del tipus panga, tilàpia o perca. S'han d'acreditar la utilització de productes del mar i d'aquicultura capturats o produïts amb criteris de consum responsable, sabent que l'empresa adjudicatària haurà d'especificar sempre en el menú el tipus de peix, l'espècie i si és fresc. En cas que siguin ultracongelats, hauran d'ésser marques que acreditin primera qualitat. Han de tenir un pes d'entre 125 i 150 grams en filet individual.
- **Fruita:** la fruita dolça (fruita de llavor i pinyol) que s'ofereixi ha d'haver estat cultivada seguint els criteris de la producció integrada i ésser de temporada i de proximitat, sempre que sigui possible.
- **Fruita seca:** Afegida a amanides o com a ingredient d'altres plats, ha d'ésser de primera qualitat, preferiblement crua o torrada i amb un baix contingut en sal. Les racions individuals han de tenir un pes d'entre 20 i 30 grams.
- **Les begudes:** Es prohibeix la venda d'ampolles de plàstic d'aigua de qualsevol mida per a consumicions realitzades dins de l'establiment o a la seva terrassa. L'aigua es subministrarà en envasos sense plàstic, oferint aigua mineral en ampolles de vidre retornable.
- **El pa:** Haurà d'oferir-se en tres varietats com a mínim, de les quals una serà preferiblement de blat blanc, una altra de pa de blat integral o de cereals i una varietat sense gluten (podent ésser pa de blat de moro o de pans procedents de farines sense glúten). Els pans especials i les modalitats congelades han d'ésser de primera qualitat.



- **L'oli** per amanir haurà de ser d'oliva verge. Per cuinar, s'haurà d'utilitzar oli d'oliva o bé oli de gira-sol amb alt contingut d'àcid oleic.
- **Cafè i altres:** el cafè serà necessàriament de comerç just. L'empresa adjudicatària ha de posar a disposició dels usuaris la possibilitat d'escollir entre sucre blanc, sucre morè i edulcorants naturals. La llet podrà ser sencera, desnatada o semidesnatada. També s'ha d'oferir llet sense lactosa i begudes vegetals (arròs, soja, civada o altres). El cafè ha de ser de marques de primeres qualitat en tots els punts de venda. L'empresa adjudicatària ha d'informar de la qualitat i de la quantitat en grams que conformen un cafè estàndard.

No es podran servir begudes amb contingut alcohòlic.

3.6. Elaboració del menjar

La línia d'alimentació de la prestació integral del servei de restauració ha d'ésser saludable conforme a les recomanacions del programa de promoció d'estils de vida saludables en l'entorn de la restauració col·lectiva (programa AMED), integrat en el Pla integral per a la promoció de la salut mitjançant l'activitat física i l'alimentació saludable (PAAS) i liderat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya. La dieta ha d'ésser, doncs, equilibrada i contenir les vitamines, els minerals i els nutrients necessaris. Per a oferir una dieta sana, s'ha d'incloure fibra en cada menú o servei de bar i reduir tant la quantitat de greixos animals o saturats com el sucre. Així mateix, cal procurar que els aliments es serveixin amb la quantitat mínima de sal, i l'oli ha d'ésser d'oliva verge.

- a) L'empresa adjudicatària haurà d'elaborar, com a mínim, el 80% del menjar a la mateixa cuina. Podrà servir fins un 20% d'aliments de quarta gamma (com ara aliments pelats, tallats, picats i similars) sempre que hagi estat cuinat o elaborat a una altra cuina pròpia de la qual disposi l'empresa i, excepcionalment, de cinquena gamma (elaborats, cuinats i envasats a la central), sempre justificant la procedència i garantint l'etiquetatge i l'alta qualitat gastronòmica.

Els menjars preparats, quan s'exposin, es mantindran aïllats i protegits en vitrines o armaris i es mantindran en adequades condicions de conservació amb la temperatura apropiada segons el tipus d'aliment.

Els menjars hauran d'estar correctament preparats, condimentats i presentats, tenint en compte que a més de la seva funció alimentària, han de considerar-se motiu de satisfacció col·lectiva i personal. L'oferta ha d'ésser suficient, variada i equilibrada, i ha de permetre, dins les possibilitats de l'organització del servei, adaptar-la als costums gastronòmics i a les necessitats dels usuaris. Així mateix, la presentació dels aliments ha d'ésser acurada.

- b) Els esmorzars i menús hauran d'especificar el valor dietètic amb les calories de cada plat i indicar si el plat pertany a alguna dieta especial (hipocalòrica, sense gluten, hiposòdica, vegetariana, etc.) i posar a la disposició dels usuaris informació relativa als al·lèrgens i el contingut dels aliments elaborats (salses o altres), d'acord amb el Reglament (UE) 1169/2011 que regula la informació

18

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 18 de 104

alimentària que s'ha de facilitar als consumidors sobre els catorze grups d'aliments relacionats i que poden produir al·lèrgies o intoleràncies. Tota aquesta informació haurà de constar als aparadors i taulells de la zona menjador on s'oferiran els aliments.

La composició dels menús ha de variar d'acord amb l'estació de l'any i contenir productes frescos i de proximitat; mantenir una alta qualitat gastronòmica; tenir una rotació mínima de quatre setmanes i adaptar-se als productes autòctons de temporada, com a mínim pel que fa als períodes de tardor-hivern i de primavera-estiu, i oferir plats de cuina saludable i mediterrània.

Els menús diaris i l'oferta gastronòmica s'han d'exposar per al coneixement dels usuaris amb una antelació suficient i en un lloc visible al propi espai destinat al servei; així mateix s'ha de compartir a la intranet del Districte Administratiu els menús amb caràcter mensual i el conjunt de l'oferta gastronòmica. En la planificació dels menús, s'haurà d'adjuntar la fitxa de cada plat que compondrà el menú, indicant components, gramatges, tècnica culinària emprada, guarnicions, valor nutritiu, fotografia dels diferents plats, etc.

Els diferents plats que componen els menús han d'haver estat planificats i validats per un nutricionista, a fi de garantir-ne la quantitat, la varietat i la qualitat amb un nombre equilibrat de racions de cada grup d'aliments amb la prevalença de les racions de verdures i fruites, llegums, peixos, carns magres i ous.

3.7. Combinats d'esmorzar i dinar

L'empresa licitadora ha de presentar una llista de combinats per a esmorzar i dinar amb un preu més avantatjós que el de la compra unitària dels productes que el componen.

Els combinats d'esmorzar hauran de ser com a mínim els següents:

- **Combinat d'esmorzar 1:** Suc natural, entrepà gran i beguda calenta.
- **Combinat d'esmorzar 2:** Entrepà gran i beguda calenta.
- **Combinat d'esmorzar 3:** Suc natural, entrepà mig i beguda calenta.
- **Combinat d'esmorzar 4:** Entrepà mig i beguda calenta.
- **Combinat d'esmorzar 5:** Suc natural, entrepà mini i beguda calenta.
- **Combinat d'esmorzar 6:** Entrepà mini i beguda calenta.
- **Combinat d'esmorzar 7:** Brioixeria i beguda calenta.
- **Combinat d'esmorzar 8:** Suc natural, entrepà calent i beguda calenta.
- **Combinat d'esmorzar 9:** Entrepà calent i beguda calenta.

Pel que fa als combinats de dinar, hauran de ser com a mínim els següents:

- **Menú complet amb beguda:** 1r plat + 2n plat + postres + beguda + pa.
- **Menú complet sense beguda:** 1r plat + 2n plat + postres + pa.
- **Menú primer plat amb beguda:** 1r plat + postres + pa + beguda.



- **Menú primer plat sense beguda:** 1r plat + postres + pa.
- **Menú segon plat amb beguda:** 2n plat + postres + pa + beguda.
- **Menú segon plat sense beguda:** 2n plat + postres + pa.
- **Plat únic:** un plat del menú sense postres, pa ni beguda.
- **Menú informal amb beguda:** (Sandvitx, mini amanida + xips + beguda + postres).
- **Menú informal sense beguda:** (Sandvitx, mini amanida + xips + postres).
- **Menú amanida amb beguda:** Amanida + postres + pa + beguda.
- **Menú amanida sense beguda:** Amanida + postres + pa.
- **Plat únic d'amanida:** un plat d'amanida, sense postres ni beguda.

La composició dels menús ha de permetre també dur una dieta vegana i vegetariana saborosa i ha de garantir, també, la possibilitat de dinar sense gluten i sense lactosa.

Les alternatives sense aigua, hauran de ser necessàriament més econòmiques que les que incloguin beguda.

El menú informal respon a una tipologia de menú que ha de cobrir les necessitats de dinar en la franja horària de 12:00 a 16:00h. Aquests menús hauran de ser senzills, freds, i es serviran diàriament. El menú haurà d'estar exposat diàriament a la vitrina de la barra del restaurant per tal que els usuaris/es puguin veure la seva composició. S'haurà de procurar una rotació diària dels entrepans i/o sandvitxos que componen el menú informal.

El plat d'amanida s'ha d'oferir diàriament i, com a mínim, s'ha d'oferir als usuaris un bufet d'amanides amb diferents productes variats, de qualitat i frescos al llarg de tota la setmana. En aquest sentit hi ha d'haver un mínim de vuit productes, presentats de manera individual i de diferents branques nutricionals (diferents tipus d'enciam, verdures i bolets diversos, varietats de tomàquets, ceba, brots de soja, puntes d'espàrrec, ous, tonyina, pernil, formatges, llavors, fruita seca, quinoa, arròs, cereals, llegums, olives, fruita, etcètera). Per garantir aquesta possibilitat, l'empresa adjudicatària haurà de reservar un espai a aquest efecte a l'espai de restauració de la planta B0.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar a la unitat responsable del contracte, amb caràcter mensual, el programa de rotació dels aliments que compondran diàriament el plat d'amanida durant aquell mes, i garantir-hi la rotació de productes i la variació constant en l'opció de composició lliure d'amanides.

El bol d'amanida haurà de tenir unes proporcions òptimes per tal de satisfer les necessitats de l'usuari.

S'ha de proposar diferents amaniments i salses per a acompanyar les amanides. En tot cas cal atènyer-se a les recomanacions de la comissió de seguiment pel que fa a la composició dels amaniments i les salses. Els amaniments han de ser sempre amb oli d'oliva verge extra (AOVE) de quilòmetre zero, els quals seran demanats expressament per l'usuari/a.



3.8. Continguts dels menús

- a) En relació a la composició dels menús, caldrà complir amb els requisits següents:
- En el menú s'ha de poder escollir diàriament entre un mínim de tres opcions de primer i de tres opcions de segon amb dos o tres tipus d'acompanyament i un mínim de tres postres. Una d'aquestes opcions, tant de primer com de segon plat com de postres, ha de ser de règim (dieta hipocalòrica, pobra en greixos saturats, etc.)
 - Es permetrà la combinació de dos primers plats o d'un primer més un acompanyament com a segon plat per a permetre una dieta vegetariana al preu d'un menú ordinari.
 - Els menús han de ser planificats i dissenyats per l'empresa adjudicatària. La comissió de seguiment ha de disposar de la planificació dels menús amb un mínim de 15 dies d'antelació respecte al mes següent. Els menús han d'estar dividit per setmanes.
 - A l'oferta de menús s'ha d'adjuntar la fitxa tècnica dels plats que conformen la programació, incloent, com a mínim, una fotografia, els ingredients, el pes net en grams, la tècnica culinària utilitzada i el valor nutricional.
 - A l'oferta de menús s'ha d'oferir, com a mínim, una alternativa de 1r i 2n plat per a les persones al·lèrgiques i intolerants.
- b) L'elaboració dels plats dels menús hauran de ser preferentment amb tècniques de cocció al vapor, a la planxa i bullit, a les de fregit i rostit.
- c) Per a garantir les millors condicions dels àpats, es procurarà que transcorri el mínim temps imprescindible entre la seva elaboració i el servir-los a les persones usuàries.
- d) Per a l'elaboració dels menús setmanals, en el primer plat s'ha d'alternar productes bàsics, com ara cereals, pasta, verdures, llegums i patates. Les verdures han d'ésser preferentment de temporada i s'han d'oferir també cremes i sopes.
- e) Al segon plat s'ha d'oferir cada dia peix blanc o blau i cal alternar els diferents tipus de carn (de xai, vedella, porc, conill, etc.) i d'aviram i s'han d'oferir ous. Cal combinar aquests aliments amb verdures, hortalisses, llegums, arròs, patates o combinacions d'aquestes tipologies d'aliments.
- f) En la descripció del menú s'ha d'especificar si és apte per a vegetarians, vegans, sense gluten i sense lactosa.
- g) Sempre s'ha d'oferir l'opció de substituir el segon plat del menú per carn o peix a la planxa.
- h) S'haurà de garantir que, com a mínim, 66% de l'oferta de les postres (2 dels 3 postres oferts) sigui a base de fruita fresca, sencera o manipulada.
- i) Les matèries primeres utilitzades en l'elaboració del menú han d'ésser de qualitat i preferentment s'han de fer servir productes frescos i/o de producció ecològica.

21

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 21 de 104

j) L'empresa té l'obligació d'oferir els següents productes:

- Un producte bàsic (primari o elaborat) ecològic, el qual, haurà d'oferir en la composició dels esmorzars o menús diaris durant tota l'execució del contracte. L'empresa haurà de justificar documentalment que el producte es troba certificat, d'acord amb el Reglament (UE) 2018/848 del Parlament Europeu i del Consell, de 30 de maig de 2018, sobre producció ecològica i etiquetatge dels productes ecològics per un organisme autoritzat per la Comissió Europea.

L'empresa haurà d'aportar, al seu torn, declaració responsable signada pel representant de l'empresa amb el compromís d'utilització durant tota l'execució del contracte del producte ecològic ofert.

- El cafè haurà de ser necessàriament de comerç just. Per tal d'acreditar el cafè com a comerç just, l'empresa licitadora haurà de justificar documentalment que el cafè es troba certificat conforme el Reglament (UE) 2018/848 del Parlament Europeu i del Consell, de 30 de maig de 2018 i haurà de disposar d'un segell de comerç just per a la seva acreditació.

L'empresa haurà d'aportar, al seu torn, una declaració responsable signada pel representant de l'empresa amb el compromís d'utilització durant tota l'execució dels productes de comerç just ofert.

- Un producte bàsic (primari o elaborat) de proximitat, el qual, haurà d'oferir en la composició dels esmorzars o menús diaris durant tota l'execució del contracte. Per tal d'acreditar un producte de proximitat, l'empresa licitadora haurà de justificar documentalment que compleix amb alguna d'aquestes opcions:

- Productes procedents de productors i/o agrupacions de productors adherits a la venda de proximitat.
- Productes comprats a través de "km 0, fet al costat de casa".
- Productes certificats d'una denominació d'origen protegida (DOP) o un a indicació geogràfica protegida (IGP) del territori català, segons el Reglament 1151/2012.
- Fruïtes de temporada segons el calendari de productes de temporada del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda rural.

L'empresa haurà d'aportar, al seu torn, una declaració responsable signada pel representant de l'empresa amb el compromís d'utilització durant tota l'execució dels productes de proximitat ofert.

La persona responsable del contracte es reserva la potestat d'efectuar inspeccions i supervisions aleatòries durant l'execució del contracte, amb la finalitat de verificar que els productes compromesos per l'empresa adjudicatària en la seva oferta, en quant a característiques de qualitat (ecològic, comerç just i proximitat) són els que efectivament està emprant per a la composició dels menús i esmorzars.

22

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 22 de 104

- k) L'oli s'ha de posar a disposició de les persones consumidores en un envàs etiquetat d'acord amb allò establert a la normativa vigent; està prohibit el subministrament d'oli mitjançant setrillers i envasos similars que incompleixin els requisits legals d'envasat i etiquetat:
- Envasos monodosi: l'oli s'ha de posar a disposició de les persones consumidores en un envàs amb un sistema d'obertura que perdi la seva integritat després de la primera utilització.
 - Envasos per a més d'un ús: Els envasos que per capacitat es puguin posar a disposició de les persones consumidores més d'una vegada han de disposar d'un sistema de protecció que impedeixi la seva reutilització.
- l) Els menús diaris i l'oferta gastronòmica s'han d'exposar per al coneixement dels usuaris amb antelació suficient; tant els menús com l'oferta els ha de publicar l'empresa adjudicatària en la intranet, cartellera digital i espai físic del menjador al taulell.

4. Obligacions de l'adjudicatari

4.1. Informació a les persones usuàries

- a) A banda de la informació física sobre el servei a l'espai de restauració, el mitjà de comunicació de l'empresa adjudicatària amb el personal resident serà la Intranet del Districte Administratiu i la cartellera digital de l'espai de cafeteria i restauració, als quals l'empresa tindrà accés directe i la corresponent formació a càrrec de la comissió de seguiment per al personal que designi a l'efecte l'empresa adjudicatària.
- b) Els preus establerts (inclosos els dels menús) han d'estar exhibits en un lloc visible, cartes o rètols en el punt de venda.
- c) S'ha d'informar de l'horari de prestació del servei, visible des de l'exterior de les instal·lacions fins i tot quan el servei de cafeteria i menjador roman tancat.
- d) S'ha d'anunciar l'existència de fulls oficials de queixa, reclamació i denúncia i disposar-ne.
- e) Cal lliurar factura, tiquet o justificant de la transacció amb la informació següent:
- Identificació del prestador del servei de restauració o cafeteria.
 - NIF del prestador.
 - Adreça completa de l'establiment.
 - Béns consumits.
 - Import de cada bé consumit.
 - Import total de la transacció.
 - Data de la transacció.

23

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 23 de 104

- f) Cal indicar, de forma visible, el lloc de les instal·lacions del servei de cafeteria i menjador on es troba disponible la informació relativa a les substàncies o productes presents als plats que poden provocar al·lèrgies o intoleràncies alimentàries o bé cal indicar la possibilitat d'adreçar-se al personal responsable del servei per obtenir la informació.
- g) La informació de caràcter fix (cartells o qualsevol altre element informatiu) s'ha de redactar en català i demanar autorització prèvia i expressa a la comissió de seguiment.
- h) La identificació del producte i el preu, la documentació contractual (tiquet de caixa comprovant de pagament), les factures i la resta de documentació s'ha de redactar en català.
- i) La informació necessària de traçabilitat en la manipulació dels aliments que garanteixi a les persones usuàries el consum de productes manipulats per persones sense eventuais símptomes d'afectacions derivades de qualsevol crisi sanitària.

4.2. Seguretat i higiene

- a) L'empresa adjudicatària haurà de complir tots els requisits exigits en matèria d'higiene per la normativa legal vigent i ha de passar totes les inspeccions reglamentàries establertes pels organismes competents i lliurar les actes aixecades per l'organisme de sanitat pública amb indicació de les actuacions previstes per fer front a les desviacions que eventualment es detectin a les inspeccions i actes.

De manera complementària i davant de qualsevol situació de crisi sanitària, serà obligació de l'empresa complir amb els requeriments de seguretat física de les persones usuàries i del personal prestador del servei i de seguretat en l'àmbit de la restauració que siguin vigents en cada moment.

- b) L'empresa haurà de tenir un Pla de Mostreig microbiològic que inclogui anàlisis trimestrals de matèria prima, semielaborada i menjar preparat per a consum i superfícies, el resultat dels quals, haurà de remetre a la unitat responsable del contracte de manera trimestral. L'anàlisi de producte acabat, s'haurà de fer d'acord amb allò establert al Reglament europeu 2073/2005.
- c) S'ha de concertar i mantenir actualitzada, durant la vigència del contracte, una pòlissa de responsabilitat civil que cobreixi els possibles riscos que s'assumeixen en aquest contracte i que cobreixi específicament els riscos per intoxicació alimentària i per danys i perjudicis derivats de l'incompliment de la normativa higienicosanitària davant la Generalitat o tercers per un import mínim d'un milió d'euros (1.000.000 €).
- d) L'adjudicatari es compromet, amb la finalitat de garantir el nivell de qualitat del servei i les condicions de seguretat i higiene, a rebre i/o participar de les inspeccions o controls que la comissió de seguiment del complex estableixi per mantenir un alt nivell de servei.

4.3. Gestió dels espais, manteniment i gestió de residus

24

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 24 de 104

4.3.1. Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC)

L'adjudicatari ha d'establir i posar en marxa sistemes i procediments eficaços de control, que seran verificats per les autoritats competents, de conformitat amb allò disposat al RD 1086/2020 de 9 de desembre, pel que es regula i flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la Unió Europea en matèria d'higiene de la producció i la comercialització dels productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació i el RD 1021/2022, de 13 de desembre, pel que es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al per menor, sota la supervisió del responsable de seguiment del contracte i segons estableixen els articles 1 i 5 del Reglament (CE) n°852/2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris. Així, en aplicació de dit Reglament, l'adjudicatari ha de disposar d'un sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics (APPCC) i mantenir procediments permanents basats en els principis de l'APPCC.

El sistema APPCC és un pla de gestió de la seguretat alimentària. Aquest sistema d'autocontrol estableix els requisits i les millors pràctiques que cal seguir per assegurar la qualitat dels processos i les condicions higièniques a les empreses del sector alimentari. Per definició, un sistema APPCC està dissenyat per identificar, analitzar i controlar tots els perills que amenacen la seguretat alimentària.

L'enfocament del sistema és preventiu, és a dir, intenta establir un sistema de seguiment per evitar riscos, encara que també ajuda a corregir les desviacions i els errors detectats

Per tal d'aplicar un sistema APPCC s'ha de garantir una sèrie d'autocontrols i prerequisits. Atesa la naturalesa del contracte de concessió de serveis, resulta pertinent que l'empresa adjudicatària disposi i apliqui un programa de requisits d'higiene basats en un sistema APPCC que inclourà els següents plans:

- Pla de formació continuada, capacitació i higiene del personal manipulador. (Duració, continguts i periodicitat)
- Pla de manteniment d'instal·lacions i equips.
- Pla de control de temperatures (càmeres de refrigeració, congelació, taules calents, banys maria, etc).
- Pla d'eliminació i/o gestió de residus.
- Pla de control de proveïdors.
- Pla de neteja i desinfecció
- Pla de traçabilitat.
- Pla de control d'al·lèrgens.

El disseny del sistema APPCC, haurà de ser presentat per l'adjudicatari en un màxim de tres mesos des de la formalització del contracte i tindrà que adaptar-se si així és requereix al que indiqui la comissió de seguiment i podrà ser revisat en qualsevol moment. No obstant, el pla de neteja i desinfecció, atès la seva vital importància, haurà de ser aportat com a documentació obligatòria per al conjunt d'empreses licitadores, per tal de veure el seu grau d'adequació al complex del Districte Administratiu.

25

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 25 de 104

El conjunt de plans exigits en base al sistema APPCC hauran de respondre a les qüestions de: què es comprova; com es comprova; on es comprova; freqüència de les comprovacions; persona responsable dels controls i sistema d'enregistrament dels resultats.

4.3.1.1 Pla de neteja i desinfecció

L'empresa licitadora ha d'aportar un Pla de neteja i desinfecció per a l'espai de cuina i menjador del Districte Administratiu, tenint en compte l'inventari de maquinària proporcionat a l'Annex 2 i el volum dels espais de cuina i menjador, així com les freqüències de neteja, metodologia i productes establerts a l'Annex 7 del PPT. El Pla haurà de contenir els següents elements:

- a) Identificació de les superfícies, equipaments i estris que es netegen i desinfecten (Inclou els materials utilitzats en la neteja, tal com cubells, raspalls etc).
- b) Descripció de les etapes o fases del procés de neteja i desinfecció de forma cronològica. S'ha d'indicar:
 - Els productes utilitzats, dilucions o dosis a la qual s'apliquen i quantitat necessària a aplicar. En concret s'haurà d'indicar el següent:
 - Tipus de producte de neteja.
 - Presentació i envàs.
 - Marca.
 - Composició.
 - Fitxa de seguretat i fitxa tècnica amb especificació de la composició dels productes de neteja a emprar.
 - Descripció dels usos i de dosis requerides i/o adequades per a aquests.
 - Declaració responsable conforme els productes a emprar compleixen amb compleixen la normativa vigent en matèria de medi ambient i neteja de cuines i menjador.
- c) Els mètodes emprats (neteja automàtica o manual, immersió en aigua, assecatge amb paper d'un sol ús, desinfecció amb aigua calenta, polvorització a baixa o alta pressió, etc.).
- d) El material i equip utilitzat (raspalls, pal de fregar, cubell, màquines rentadores, dosificadors...).
- e) Temps i temperatura d'actuació o altres paràmetres d'interès com les unitats de pressió (bar).
- f) Identificar la freqüència i el moment que es fa la neteja i desinfecció (després de cada jornada de treball, després de l'ús, abans de ser utilitzats, etc.).

26

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000



Doc.original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 26 de 104

- g) Identificació de les persones i/o empreses que seran responsables de fer les operacions de neteja i desinfecció.
- h) Descripció de les activitats de comprovació per part de l'empresa de manera que es permeti saber si les operacions de neteja i desinfecció es fan tal i com estava previst i si són eficaces (no hi ha brutícia ni greix visible, els resultats analítics són adequats).
- i) Desglossament dels costos per les operacions de neteja, personal i recursos previstos al Pla amb indicació del cost total anual. La comissió de seguiment es reserva el dret a contrastar amb una auditoria especialista el cost i recursos destinats a la neteja en base a les estimacions efectuades per l'empresa que finalment resulti adjudicatària, per tal de comprovar que els recursos a destinar per l'empresa a les actuacions de neteja s'adeqüen a les necessitats del servei.

4.3.1.2. Pla de formació continuada, capacitació i higiene del personal manipulador:

D'acord amb l'establert per l'Agència de Protecció de la Salut del Departament de Salut, l'empresa haurà d'acreditar el coneixement continu i actualitzat del seu personal en els següents àmbits:

- a) Generals d'higiene alimentària:
 - Higiene personal: Higiene corporal, rentat de mans, neteja i ús exclusiu de la roba de treball.
 - Estat de salut: Síntomes, lesions o malalties que tenen incidència en la seguretat alimentària.

A l'inici de la prestació del servei, l'empresa que resulti adjudicatària haurà d'especificar a qui, com i quan, el personal propi comunica les incidències en el seu estat de salut.
 - Conductes i hàbits higiènics: El personal ha de saber des del moment que entra a l'establiment, quines conductes li estan permeses i quines no.
- b) Específics del lloc de treball:
 - Pràctiques higièniques específiques del lloc de treball: Per exemple, instruccions, relatives al manteniment de la cadena del fred, l'emmagatzematge de matèries primeres, la descongelació d'aliments, la higienització de vegetals per a consum en cru, el maneig del pasteuritzador, la manipulació i gestió interna dels residus, etc.
 - Conceptes relacionats amb al·lèrgies alimentàries: El manipulador ha de conèixer què són els al·lèrgens alimentaris i la possibilitat de contaminacions encreuades.
- c) Del sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPC) i els plans de prerequisits.

27

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 27 de 104

- d) Dels requisits sanitaris i les condicions establertes a la normativa vigent per desenvolupar l'activitat que realitzen.

4.3.1.3 Pla de manteniment d'instal·lacions i equips:

S'ha de localitzar les instal·lacions, estris o equips, dels quals, s'ha de controlar el correcte manteniment. El Pla ha de descriure el següent:

- a) Llistat de les instal·lacions, els estris i els equips que poden ser una font directa o indirecta de contaminació si el manteniment no és adient.
- Locals de recepció i d'expedició.
 - Cambres o equips de refrigeració i congelació.
 - Magatzems.
 - Instal·lacions de tractament o manteniment tèrmic.
 - Equips de neteja o desinfecció amb tractament tèrmic.
 - Equips de mesura o registre de temperatures, higròmetres, sistemes automàtics de regulació d'ozó...
 - Locals amb condicions tèrmiques especials.
 - Mitjans de transport.
 - Parets, terres i sostres.
- b) Especificació de l'interval òptim d'actuació o funcionament, mitjançant manuals o instruccions d'ús, per cadascuna de les instal·lacions, estris o equips.
- c) Indicació del responsable de manteniment de cada instal·lació, equip o estri inclòs al pla, indicant l'empresa que fa els manteniments amb caràcter extern.
- d) Descripció de les activitats de comprovació conforme el manteniment que es fa és adequat. Cal verificar si les instal·lacions es troben en condicions adients per a evitar que siguin font directa o indirecta de contaminació i assegurar que els estris i els equips realitzen les seves funcions adequadament, sense suposar un risc per a la seguretat dels aliments.

4.3.1.4 Pla de control de temperatures:

L'empresa adjudicatària ha de determinar els equips/locals que ha de controlar i la temperatura òptima per cada equip/local. En aquest sentit, el Pla ha de contenir el següent:

- a) Identificació en un plànol dels equips relacionats amb la temperatura de conservació i tractament:
- Cambres o equips de refrigeració i congelació.
 - Equips pel manteniment tèrmic.
 - Equips de desinfecció amb tractament tèrmic (desinfectadors de ganivets; esterilitzadors amb vapor o aigua...).

28

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 28 de 104

- Mitjans de transport amb temperatura refrigerada (isotèrmics, frigorífics, congeladors).
- b) Especificació de la temperatura òptima i els marges de tolerància:
 - Cambres o equips de refrigeració i congelació.
 - Equips per al tractament o manteniment tèrmic.
 - Equips de desinfecció amb tractament tèrmic.
 - Locals amb condicions tèrmiques especials.
 - Mitjans de transport amb temperatura refrigerada.

4.3.1.5 Pla d'eliminació i/o gestió de residus:

La recollida, l'emmagatzematge i/o l'evacuació de residus representa una font de contaminació per als aliments.

En aquest sentit, l'empresa adjudicatària haurà d'aportar un pla de gestió de residus i política ambiental, que identifiqui els següents aspectes:

- a) Quins tipus de residus es genera per l'activitat junt amb el pes, volum i nombre de bosses. A fi d'afavorir la valoració dels residus que es genera, s'ha d'implantar la recollida selectiva de totes les fraccions generades.
- b) Com es gestiona cada tipus de residu que es genera a la zona de menjador i cuina.
- c) La freqüència de retirada dels residus generats a la zona de menjador i cuina.
- d) La forma de retirada dels residus des de les àrees de producció on es generen, fins al seu emmagatzematge i les condicions d'emmagatzematge, en el seu cas (tipus dipòsit).
- e) El flux des l'emmagatzematge dels residus fins a la seva retirada, que no ha de creuar-se amb el flux de matèries primeres, ingredients, producte semielaborat o producte final ni envasos.

L'empresa haurà de tenir els següents documents complimentats:

- a) Plànol actualitzat de l'establiment amb la ruta des de la zona de menjador i/o cuina on es generen els residus de l'activitat fins a l'habitació o magatzem de residus del Districte Administratiu.
- b) Llistat de residus actualitzat. En cas que la legislació així ho exigeixi per a alguna tipologia de residus (tal com l'oli), hi hauran d'haver gestors autoritzats, i en aquest cas, l'empresa adjudicatària haurà d'aportar documentació identificativa de l'empresa gestora, còpia de la seva autorització i registre de les retirades de residus indicant a l'efecte: tipus de residu evacuat; quantitat; data de recollida i signatura per ambdues parts de l'albarà de retirada de residus.

En aquest sentit, l'empresa haurà d'identificar els materials vinculats al servei de cafeteria i restauració, anàlisi de la gestió dels residus i si es produeix un excés de material amb petjada de mediambiental difícil d'eliminar, les propostes i/o alternatives viables per tal de reduir aquest tipus de residu.

29

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 29 de 104

Preferentment, l'elaboració del pla de gestió de residus s'ha de fer per una consultoria alimentària després d'una auditoria inicial de l'activitat.

4.3.1.6 Pla de control de proveïdors:

L'empresa adjudicatària ha de donar resposta a les qüestions de quins són els proveïdors i quins requisits han de complir els productes. En aquest sentit, la documentació ha d'aportar per l'empresa adjudicatària és la següent:

a) Llista de proveïdors actualitzada:

- Dades identificatives socials i industrials (nom, adreça, telèfon, fax i correu electrònic).
- Número d'inscripció en el RSIPAC, RGS i/o altres autoritzacions sanitàries.
- Productes que subministra.

b) Especificacions de compra per a cada producte:

Com a mínim, l'empresa ha de descriure les següents especificacions i criteri d'acceptació establert:

- Producte (temperatura de recepció, condicions d'higiene, additius, al·lèrgens, criteris microbiològics, etc.).
- Envàs i etiquetatge (tipus de material, sistema d'identificació, etc.).
- Transport (condicions d'higiene, temps, temperatura, etc.).
- Documentació que ha d'acompanyar el producte i el seu contingut (albarans, comercials, certificats sanitaris, declaracions o garanties de tractaments, etc.).

4.3.1.7 Pla de traçabilitat:

La traçabilitat és una eina per conèixer tots els elements que intervenen en l'elaboració d'un producte (matèries primeres, additius, envasos, etc.), i totes les fases per les quals passa (recol·lectors, productors, elaboradors, distribuïdors, etc.). Aquest punt de vista exhaustiu i integrat implica tots els actors de la cadena alimentària que han d'implantar i els diferents departaments de l'Administració de la Generalitat i ens locals que l'han de verificar.

Per tant, la traçabilitat és un instrument de gestió del risc que permet localitzar i retirar del mercat els productes insegurs o que no responen a unes determinades característiques. Cada operador de la cadena alimentària és responsable d'habilitar el seu sistema de traçabilitat, i les autoritats competents implicades en temes alimentaris són responsables de verificar-ne l'aplicació i l'eficàcia.

Els establiments que venen o serveixen els productes alimentaris directament als consumidors finals (venda minorista i restauració) únicament han d'assegurar la traçabilitat ascendent o cap enrere i la interna.



En aquest sentit, el Pla de traçabilitat consisteix a descriure un sistema que correlacioni la identificació de cadascun dels productes elaborats amb les matèries primeres, els productes intermedis, si escau, i les dades de producció, com també amb els seus destinataris.

L'empresa ha d'aportar en el seu Pla la corresponent informació:

- Descripció del sistema d'identificació de les matèries primeres, ingredients, additius i altres materials (envasos, etiquetes) que es reben a l'establiment.
- Descripció del sistema d'identificació dels productes intermedis o semielaborats (pasteurització, congelació de matèries primeres o productes intermedis, etc.), si escau.
- Descripció del sistema d'identificació dels productes finals produïts o envasats a l'empresa. S'ha de considerar que: En els productes destinats a consumidor final, restaurants o col·lectivitats, el sistema d'identificació que ha de constar a l'etiquetatge és el lot (conjunt d'unitats de venda d'un producte alimentari produït, fabricat o envasat en circumstàncies pràcticament idèntiques). L'empresa ha de disposar de les fitxes d'elaboració, amb la llista d'ingredients per a detectar possibles al·lèrgens, la quantitat de productes elaborats, etc. d'acord amb el Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual s'aprova la norma general relativa a la informació alimentària dels aliments que es presentin sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats.
- Descripció dels canals de comunicació preestablerts amb cada proveïdor i amb cada client per assegurar una retirada ràpida i eficaç dels productes insegurs.
- Descripció de les activitats de comprovació que assegurin que les accions descrites anteriorment es compleixen de la manera prevista i són eficaces.

4.3.1.8 Pla de control d'al·lèrgens:

El pla de control d'al·lèrgens que porti l'empresa adjudicatària ha de procurar el següent:

- Llista actualitzada de les matèries primeres que són al·lèrgens i de les que poden contenir al·lèrgens, i els seus proveïdors. Es consideren els al·lèrgens de declaració obligatòria fixats per la normativa. Cal que els operadors d'empresa alimentària es mantinguin informats de les novetats legislatives que es puguin produir.
- Fer una llista actualitzada amb els productes elaborats que contenen ingredients al·lèrgens: Productes intermedis (si escau) i productes finals.
- Descripció de les activitats adreçades a identificar els al·lèrgens en el producte final:
 - Elaboració d'una fitxa tècnica per a cada producte, amb indicació dels ingredients al·lèrgens.
 - Identificació dels ingredients al·lèrgens en les etiquetes, de forma completa i comprensible.

L'ús de mencions d'avertència de la presència de traces no desitjades no ha d'anar en detriment de les bones pràctiques de fabricació.



Aquestes mencions únicament s'han d'utilitzar quan el sistema de gestió de seguretat alimentària no pot assegurar l'absència de l'al·lergen.

- d) Indicar les fonts possibles de contaminació:
- Internes: punts, operacions i processos dins d'una mateixa línia o entre diferents línies de producció.
 - Externes: personal, envasos, altres productes que poden entrar a la planta, mitjans de transport, etc.
- e) Descripció de les mesures de control adreçades a impedir la contaminació encreuada per al·lèrgens.
- f) Descripció de les activitats que permeten comprovar que el control dels al·lèrgens és adequat.

4.3.2. Control de l'espai i manteniment

La Generalitat de Catalunya fa la cessió, durant la vigència del contracte, de l'ús dels locals, les instal·lacions, el mobiliari i els equipaments de la cuina a què fan referència els annexos 1 i 2.

El conjunt d'empreses licitadores hauran de presentar el següent:

- Pla de manteniment del mobiliari, instal·lacions i equipaments de la zona del restaurant i de la cuina d'acord amb el pla de manteniment redactat per la Gerència com a Annex 6 i els requeriments i terminis disposats.

L'empresa adjudicatària haurà de complir amb el següent:

- a) En qualsevol moment la comissió de seguiment té dret a demanar a l'empresa adjudicatària els informes de manteniment que cregui necessaris.

El pla de manteniment aportat per l'empresa licitadora d'acord amb l'Annex 6 s'haurà de desplegar durant els anys d'execució del contracte, sense perjudici de les adaptacions que posteriorment s'hagin d'efectuar per tal d'adequar els diferents manteniments associats al servei a la realitat dels diferents espais.

- b) Fer-se càrrec de totes les operacions de manteniment tant preventiu com correctiu.

S'entén per manteniment el conjunt de treballs de conservació preventiva i conservació correctiva necessàries per assegurar el funcionament de les instal·lacions de cuina i menjador, en condicions òptimes d'ús durant el seu període de vida útil, amb optimització del consum energètic i prevenció dels possibles riscos que puguin comprometre la seva seguretat.

S'entén per conservació el conjunt el conjunt d'operacions mínimes de manteniment dures a terme de forma periòdica, consistents en la reposició d'elements esgotats o defectuosos, substitució de productes o peces consumides o desgastades en el seu normal funcionament. El manteniment preventiu, objecte del contracte es realitza sobre tot el material que li sigui cedit per l'Administració a l'empresa adjudicatària (mobiliari, màquines, utensilis, etc.), així com l'aportat per la pròpia empresa adjudicatària (a l'inici o durant la vigència del contracte), essent responsabilitat de l'empresa adjudicatària tota pèrdua,

32

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 32 de 104

deteriorament, destrucció, trencament, averies etc., que hauran de ser de la mateixa qualitat i models inicials. Si això no fos possible, s'autoritzaran per la comissió de seguiment. En l'Annex 3 es defineix l'abast d'aquestes responsabilitats i a l'Annex 6 les freqüències de manteniment aplicable per a la diferent maquinària objecte de cessió.

Al final del contracte l'empresa haurà d'emetre un informe que certifiqui el bon ús i el correcte estat de tot l'equipament del servei de cafeteria i restaurant.

- c) L'adjudicatari, haurà de comunicar a la major brevetat possible i per escrit a la comissió de seguiment, de les deficiències que observi en les instal·lacions i subministraments generals (aigua, gas, electricitat, etc) així com qualsevol altre irregularitat que pugui repercutir en el servei a prestar o en les condicions generals de seguretat, proposant solucions que en el seu cas estimi pertinents per a la solució de dites anomalies.
- d) Quan les instal·lacions o equips que l'Administració ha posat a disposició de l'adjudicatari precisin reparacions i/o revisions tècniques, s'hauran de comunicar a la major brevetat possible a la comissió de seguiment. En el cas que haguessin equips que pel seu estat, deteriorament o obsolescència fossin inservibles, l'adjudicatari ho comunicarà a la comissió de seguiment, per tal de valorar la seva substitució.
- e) Els treballs de reparació i manteniment, es realitzaran amb estricte compliment de les diferents reglamentacions per les que estan subjectes les instal·lacions i equips, sempre supervisats i autoritzats per la comissió de seguiment.
- f) L'empresa adjudicatària haurà de complir amb els diferents tipus de manteniment associats a les instal·lacions:

- Manteniment preventiu

El manteniment preventiu és el conjunt d'operacions de manteniment que cal realitzar de manera periòdica i que tenen com a objectiu un bon estat de conservació i funcionament de tots els elements dels edificis, minimitzant les aturades imprevistes per avaries, mantenir al màxim el seu nivell de rendiment i permetent que l'equipament compleixi amb la seva vida útil prevista.

Les operacions de manteniment preventiu es poden classificar en els següents tipus:

- Preventiu normatiu o obligatori: El manteniment preventiu agrupa totes les operacions periòdiques especificades per la normativa vigent aplicable (reglaments específics d'instal·lacions).
- Preventiu ordinari: El manteniment preventiu ordinari consta d'inspeccions, verificacions i controls no obligatoris però sí recomanats pels fabricants, complementant el manteniment obligatori.

El manteniment preventiu ha de procurar que els equips (de cuina, aparells elèctrics i electrònics) i instal·lacions (aigua com aixetes i cisternes, climatització, calderes, separadors de greixos, etc.) es reparin

33

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 33 de 104

en cas de fuites i es doni preferència a la reparació abans de la seva substitució.

Per tal de fer un correcte funcionament preventiu, l'empresa haurà de seguir les pautes de funcionament i ús de la diferent maquinària en funció de les pautes i instruccions establertes pels fabricants, sigui des del canvi de filtres o d'altres peces internes fungibles amb la periodicitat que s'estableixi o bé la neteja i/o posada a punt dels diferents elements.

S'adjunta una relació d'actuacions i freqüències mínimes en referència al manteniment preventiu (Annex 6) de tota la maquinària i mobiliari cedit a l'empresa adjudicatària d'acord amb el disposat en aquest Plec. Dins d'aquest Annex es proposa el conjunt d'actuacions preventives amb la seva periodicitat.

L'empresa adjudicatària haurà de comunicar mensualment, a la unitat responsable del contracte, les dates dels equips a revisar a través del correu electrònic.

Cal ressenyar que la descontaminació d'aquestes instal·lacions s'ha de fer amb la freqüència que sigui necessària, i com a mínim, a la indicada a l'Annex 7 d'aquest Plec, per tal que les campanes i filtres així com els conductes i màquines d'extraccions estiguin en òptimes condicions de funcionament i d'higiene.

Les tasques de neteja i desengreixament les haurà d'assumir l'empresa adjudicatària tal i com s'especifica en l'apartat corresponent a les obligacions de neteja d'aquest Plec. La neteja, constitueix, al seu torn, part essencial del manteniment preventiu associat a la diferent maquinària.

- Manteniment correctiu i tècnic legal

El manteniment correctiu comprèn totes les operacions de manteniment motivades per avaries, mal funcionament o incidències detectades durant la realització del manteniment preventiu i/o explotació de les instal·lacions, prèvia notificació de la incidència a la comissió de seguiment a través dels canals designats a l'efecte a l'inici d'execució del contracte.

Tots els materials substituïts seran d'identica qualitat als existents.

L'empresa adjudicatària realitzarà totes les tasques de manteniment correctiu necessàries per a l'òptim funcionament de l'equipament, mobiliari, i instal·lacions de cuina seguint les indicacions dels manual d'ús i manteniment dels equips. Per al cas que l'empresa hagi efectuat totes les actuacions de manteniment diligentment, tant preventives com correctives, de manera acreditada documentalment, i el funcionament de l'equip continuï presentant deficiències, la comissió de seguiment podrà valorar la seva intervenció, i en el seu cas, substitució de l'equip.

Els treballs de reparació i manteniment, es donaran amb estricte compliment de les diferents normatives i reglamentacions per les quals



estiguin afectades tant les instal·lacions com els equips, amb caràcter nacional i específic de la comunitat de Catalunya.

- Manteniment substitutiu

El manteniment dut a terme a fi de substituir una instal·lació, o part d'ella, que, a causa del pas del temps, es considera obsoleta.

La Gerència assumirà el cost per aquelles instal·lacions que resultin obsoletes i s'hagin de substituir. En cas que s'hagi de substituir algun dels equips com a conseqüència d'un mal ús o manca de manteniment en les freqüències estipulades, el cost l'haurà d'assumir en la seva totalitat l'empresa adjudicatària. La comissió de seguiment valorarà en les seves reunions periòdiques quina és la causa de substitució de la maquinària i qui ha d'assumir el cost corresponent.

El manteniment preventiu pretén reduir el manteniment correctiu i substitutiu que es pugui derivar. S'hauran de realitzar les inversions necessàries per substituir els diferents equips al final de la seva vida útil.

Aquells elements que encara que no hagin arribat al final de la seva vida útil teòrica però presentin un estat d'operativitat no acceptables s'hauran de substituir.

g) Serà així mateix obligació del contractista:

- i. Assignar recursos humans i materials necessaris per a la correcta i adequada prestació del servei.
- ii. Executar el pla de manteniment preventiu conforme les pautes indicades a l'Annex 6 i d'acord amb les indicacions i/o recomanacions que, en el seu cas, hagi efectuat la comissió de seguiment.

El pla preventiu inicial l'han d'aportar la totalitat d'empreses licitadores junt amb les seves propostes econòmiques i tècniques. Aquests plans han d'estar signats pel representant de l'empresa adjudicatària.

Posteriorment, durant l'execució del contracte, el pla preventiu serà objecte d'estudi periòdicament per part de la comissió de seguiment, i en aquest sentit, es podrà determinar la conveniència d'ampliació i/o millora de certs aspectes del pla.

- iii. Disposar d'un registre amb totes les actuacions de manteniment preventiu i correctiu fetes en format Excel, que indiqui la màquina, data i tipologia de l'actuació. Al seu torn, després de cada actuació de manteniment l'empresa adjudicatària haurà de lliurar un albarà acreditatiu amb la incorporació de les dades esmentades amb anterioritat.

La comissió de seguiment validarà en les seves reunions periòdiques el conjunt d'albarans i documentació relacionada a l'efecte per tal de confirmar que el pla de manteniment s'està portant a terme d'acord amb l'indicat en aquest Plec.

35

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 35 de 104

L'empresa haurà de conservar la documentació justificativa de les operacions de manteniment que es realitzin, amb les dates d'execució, resultats, incidències i elements substituïts.

El registre i el conjunt de documentació acreditativa s'haurà de presentar a la unitat responsable del contracte, durant els 5 primers dies hàbils del mes, per correu electrònic.

- h) Les actuacions de manteniment les ha de realitzar l'empresa adjudicatària.
- i) Per cada tipus d'actuació s'haurà de lliurar, per correu electrònic, un albarà acreditatiu de les feines a la unitat responsable del contracte així com còpia de la factura que se'n derivi. L'empresa haurà de fer arribar a la unitat responsable del contracte, per correu electrònic, una declaració responsable indicant les actuacions realitzades de manteniment preventiu i correctiu durant el mes immediatament anterior, amb indicació, si escau, que el manteniment correctiu dut a terme no és conseqüència d'un mal ús o inactivitat imputable a l'empresa.

La Gerència, a través de la comissió de seguiment, es reserva el dret a contractar una empresa externa que faci auditories sobre les instal·lacions de la zona de cuina i l'espai de menjador per tal que es comprovi el compliment dels manteniments preventius i correctius de manera adient per part de l'empresa concessionària.

- j) La manca de conservació adequada de les instal·lacions, màquines i mobiliari de cuina i cafetera-restauració, comportaran l'aplicació de la penalitat que en el seu cas correspongui.
- k) Qualsevol tipus de reparació, que per motius especials o retards en l'actuació de l'adjudicatari, hagi de ser realitzada per l'equip de manteniment de Gerència, serà facturada a l'empresa adjudicatària.
- l) Els recanvis han de ser, necessàriament, de la mateixa marca i model al de l'aparell objecte de manteniment. En cas que el recanvi no pugui ser per la mateixa marca i model, l'empresa haurà de comunicar aquest fet a la unitat responsable del contracte a la major brevetat possible, la qual ho traslladarà posteriorment a la comissió de seguiment per a la seva valoració conjunta sobre la seva idoneïtat, indicant si el recanvi és reutilitzat o nou.

És responsabilitat del contractista l'adquisició i subministrament dels consumibles que siguin necessaris i, de requerir-se, el seu muntatge i posada en funcionament.

- m) Els subministraments d'aigua calenta i freda, energia elèctrica i gas ho proporciona l'Administració i el seu cost seran assumits per la mateixa fins a uns determinats topalls que seran comunicats a l'empresa adjudicatària a l'inici d'execució del contracte.
- n) L'empresa adjudicatària està obligada a col·laborar amb les mesures d'eficiència energètica implantades o que s'implantin en el Districte Administratiu.

36

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 36 de 104

- o) Si l'adjudicatari, per al funcionament del servei requereix fer canvis de qualsevol tipus en la configuració dels espais, que afectin entre d'altres a la distribució, tant de mobiliari mòbil com fix, instal·lacions i equipaments, retolació, etc. farà prèviament una sol·licitud a la comissió de seguiment, aportant plànols de les propostes, que han de seguir en tot cas els criteris originals de disseny i configuració dels espais. Aquestes propostes, abans de ser executades seran aprovades per la comissió de seguiment. En finalitzar el contracte, l'adjudicatari està obligat a retornar els espais en el mateix estat en que se li han entregat.

El mobiliari auxiliar que l'adjudicatari necessiti col·locar, no ha d'afectar en cap manera la configuració, les circulacions i el bon estat i funcionament dels espais. Si s'han de collar a paret elements de prestatgeria o altres, caldrà prèviament permís per part de la comissió de seguiment. A les cambres frigorífiques no es podran collar prestatges, les prestatgeries en aquestes zones han de ser amb peu a terra. Com a màxim, en aquests espais, es podrà fer un ancoratge per evitar la bolcada.

L'empresa que assumeixi el servei i no resulti adjudicatària en una licitació futura, podrà retirar, en finalitzar el contracte, els elements mobles que essent de la seva propietat, ha incorporat per la prestació del servei i que són susceptibles de trasllat, però no els elements que s'incorporin o quedin subjectes a l'edifici, els quals esdevindran propietat de l'Administració amb dret a compensació econòmica per part de la nova empresa adjudicatària que assumeixi el servei atès que suposa menor quantitat d'inversió a la inicialment prevista.

- p) L'empresa ha de tenir cura del mobiliari, de l'equipament i de les instal·lacions que són propietat de la Generalitat de Catalunya i que es detallen en l'annex 2.
- q) No es pot destinar l'espai a cap altra finalitat que no sigui el servei de cafeteria i restauració del complex d'oficines del Districte administratiu.
- r) No instal·lar cap mena de màquina escurabutxaques, de joc o similar.
- s) L'empresa s'ha de fer càrrec de les eventuais senyalitzacions internes dels espais propis del servei de restauració que corresponguin per complir amb els requeriments sanitaris establerts amb caràcter general o pel sector de la restauració vigents en cada moment per fer front a qualsevol crisi sanitària.

4.3.3. Neteja i residus

- a) L'adjudicatari ha d'encarregar-se de la neteja integral dels espais destinats a zona de menjador (excepte vidres de façana), magatzem i cuina (la neteja menjadors de la planta baixa, l'office obert, la terrassa i el porxo va a càrrec de la Gerència).

Per tant, anirà a càrrec del contractista la neteja de l'utilatge, del mobiliari, del recinte, de la maquinària i de les instal·lacions de tots els espais anteriorment referenciats. Tot allò que fos necessari per a la deguda neteja i desinfecció de les instal·lacions i mobiliari, serà a compte i càrrec exclusiu del contractista, sigui maquinària, utensilis, productes de neteja, materials, accessoris, etc.



- b) L'empresa haurà de mantenir el nivell d'higiene exigible en qualsevol establiment d'hostaleria, ajustant-se en tot moment a les indicacions que faci la comissió de seguiment i a l'especificat als Plecs.
- c) Els productes de neteja emprats s'han d'ajustar al següent:
- Els productes de neteja a emprar han de complir amb el certificat alimentari. Com a referència dels productes òptims considerats per a aquest servei, s'adjunta l'Annex 7 amb la relació de productes.
 - Es prohibeix l'ús de productes desinfectant agressius per al medi ambient (lleixiu o altres), l'ús d'insecticides i les serradures.
- d) La neteja dels diferents elements han de seguir, com a mínim, les freqüències de neteja indicades a l'Annex 7.
- e) S'aplicarà la normativa vigent, així com la normativa ISO 14000 mediambiental en aquells aspectes que siguin d'aplicació.
- f) D'acord amb el contingut de la clàusula c), i per tal de comprovar que l'empresa compleix amb els requeriments de productes de neteja establerts, es requereix que l'empresa licitadora aporti obligatòriament la següent informació junt amb la seva proposta econòmica i tècnica:
- Tipus de producte de neteja.
 - Presentació i envàs.
 - Marca.
 - Composició.
 - Fitxa de seguretat i fitxa tècnica amb especificació de la composició dels productes de neteja a emprar.
 - Descripció dels usos i de dosis requerides i/o adequades per a aquests.
 - Compatibilitat dels productes amb les normatives vigents de preservació del medi ambient.

Al seu torn, l'empresa haurà de substituir aquells productes, que per motius raonats de la comissió de seguiment fossin rebutjats.

Per facilitar la neteja, l'empresa adjudicatària disposarà d'un magatzem de neteja a la zona menjador i un altre a la zona de cuina/magatzem. De la mateixa manera es disposarà d'un magatzem per a deixalles així com espai per residus orgànics (refrigerat) i un altre de paper/cartró a la zona de cuina.

- g) La neteja de les cambres de refrigeració i congelació s'hauran de mantenir en condicions òptimes d'higiene. Serà responsabilitat de l'adjudicatari la retirada de gènere conservant i traslladant a una altra cambra durant el procés de neteja, respectant la normativa de manipulació i higiene d'aliments.
- h) L'empresa adjudicatària haurà de fer les neteges indicades a l'Annex 7.
- i) La comissió de seguiment podrà demanar a l'empresa adjudicatària certificats de les neteges per comprovar la periodicitat i qualitat de la neteja efectuada.

La comissió de seguiment es reserva el dret a fer les inspeccions periòdiques de control i seguiment de les instal·lacions per tal de comprovar la idoneïtat i/o

38

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 38 de 104

adequació de compliment respecte a les obligacions de neteja establertes en aquest Plec.

- j) La comissió de seguiment es reserva la potestat de contractar a una empresa auditora externa per tal que faci un control de compliment de les tasques de neteja de l'empresa adjudicatària del servei.
- k) L'empresa adjudicatària ha de facilitar l'aplicació del pla de desinfecció, desinsectació i desratització (DDD), que es faci al complex, col·laborar amb l'empresa que l'apliqui i seguir el conjunt de mesures higièniques que li marqui la comissió de seguiment del complex directament o a través de l'empresa per a evitar el desenvolupament i la proliferació de plagues a les instal·lacions. En qualsevol cas, ha d'avisar la comissió de seguiment del complex quan consideri que el pla DDD que s'aplica es pot millorar o si ha quedat obsolet.
- l) Seran per compte de l'adjudicatari el trasllat dels diferents residus fins al lloc on es trobin els cubells grans de la PB per a la seva posterior recollida per una empresa especialitzada en el tractament de residus.

Els contenidors dipositats a la zona de menjador i cuina hauran de contenir les següents característiques:

- Dipòsit tancat preparat per a greixos i olis de cocció.
- Recipients amb tapa i pedal per a residus orgànics, de color marró, totalment o parcialment.
- Recipients amb tapa i pedal per a plàstics i envasos metàl·lics, de color groc totalment o parcialment.
- Contenedors amb tapa i pedal per a runes no reciclables a cuina.
- Contenedor amb tapa i rodes, o gàbia per a envasos de paper i cartró en cuina i zona de recepció de proveïdors, de color blau, totalment o parcialment.
- Contenedor per a residus no reciclables, amb tapa i rodes per al transport de residus fins a l'extrem de recollida.
- Contenedor per a restes orgàniques, amb tapa i rodes per al transport de residus fins a l'extrem de la recollida.
- Contenedor per a runes i plàstics i envasos metàl·lics amb rodes per al transport fins a l'extrem de la recollida.
- Recipient amb tapa i roda per a residus de vidre a la cuina, de color verd, totalment o parcialment.

Els contenidors disponibles han de ser accessibles i pròxims, tant per al personal com per als usuaris/es del servei.

39

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 39 de 104

En general, l'objectiu ha de ser generar 0 residus, prioritzant l'ús d'envasos reutilitzables i evitant material d'un sol ús, malgrat que aquests siguin compostables. Els proveïdors hauran de procurar emprar embalatges preferentment reutilitzables i si no és possible, compostables que compleixin la norma UNE-EN 13432:2001.

El contractista haurà de complir amb la normativa vigent respecte a la recollida i trasllat dels residus generats, havent de fer una gestió, en primer terme, de tots els residus que es generin a la zona de menjador i cuina. La recollida de residus en el punt d'origen s'ha de fer de manera selectiva, al fi d'evitar que aquests rebin un tractament que no els hi correspon.

En aquest sentit, l'empresa haurà de fer un primer triatge dels residus generats a la zona de menjador i cuina i haurà de fer les gestions que corresponguin per a efectuar l'extracció dels residus generats i dipositats al magatzem de residus annexat a la cuina del Districte Administratiu.

L'empresa adjudicatària haurà de fer la recollida i tractament dels residus generats per l'activitat de cafeteria i restauració, contractant a l'efecte una empresa externa o fent les actuacions que corresponguin amb l'Ajuntament de Barcelona, de manera que un transportista autoritzat es porti els residus a un centre de tractament com a gestor autoritzat d'acord amb el RD 553/2020, de 2 de juny, pel qual es regula el trasllat de residus a l'interior del territori de l'Estat.

La documentació respecte a la tipologia, volum i tractament dels residus podrà ser requerida per la comissió de seguiment durant l'execució del contracte, i com a mínim, l'haurà d'aportar amb caràcter trimestral l'empresa adjudicatària.

Tots els documents preceptius que justifiquin la correcta gestió del residu (notificació prèvia, fulls de seguiment itinerant o documents d'identificació) es formalitzaran a la plataforma SDR, d'acord amb la normativa vigent i estaran a disposició de la comissió de seguiment amb caràcter mensual. Anualment i en base a les quantitats generades i la informació facilitada, la comissió de seguiment podrà consensuar amb l'empresa mesures per a millorar i/o reduir determinats residus.

Al seu torn, per a la gestió de l'oli de cuina utilitzat és necessari disposar d'un transportista autoritzat i tenir vigent un contracte de tractament amb un gestor autoritzat d'acord amb el RD 553/2020, de 2 de juny, pel qual es regula el trasllat de residus a l'interior del territori de l'Estat i tramitar tota la documentació requerida per la normativa vigent. Tots els documents preceptius que justifiquin la correcta gestió del residu (fulls de seguiment itinerant o documents d'identificació) s'hauran de formalitzar a la plataforma SDR, d'acord amb la normativa vigent. Trimestralment s'informarà de les quantitats generades i gestionades a la comissió de seguiment.

L'empresa concessionària ha de procurar que els filtres i cubs de decantació es mantenen en bon estat, i ha de realitzar la neteja i el manteniment necessari per evitar l'acumulació de greixos.

L'empresa licitadora haurà de presentar, junt amb la seva proposta econòmica i tècnica, un pla concret de manteniment del decantador de greixos i de reciclatge

40

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 40 de 104

de les restes d'oli utilitzat i greix que s'hi acumularan. La retirada de productes tal com l'oli utilitzat i similars, així com els greixos acumulats en decantadors de greixos, seran a càrrec de l'empresa adjudicatària i es realitzarà d'acord amb la legalitat vigent en matèria de gestió mediambiental, informant a la comissió de seguiment l'empresa autoritzada per fer la retirada d'aquests residus, així com la seva periodicitat de retirada i processos, havent de fer entrega a la unitat responsable del contracte els documents mediambientals del procés, els quals seran compartits amb la comissió de seguiment en les reunions periòdiques que pertoquin.

L'empresa adjudicatària s'ha d'encarregar de la separació, com a mínim, de les fraccions de vidre, paper, envasos, matèria orgànica i rebuig, i la gestió adequada de residus que es generin amb motiu de la concessió del servei en la zona de menjador i cuina d'acord a la normativa de residus i de manera autònoma a la gestió de residus del complex. La gestió del residus haurà de ser coherent amb l'eventual Pla de gestió de residus del Districte Administratiu un cop s'aprovi.

Per facilitar la tria selectiva, un membre de l'equip del servei de restauració s'haurà de fer càrrec, dins d'un espai específic a la zona de recollida de safates del menjador, del triatge així com de la recollida de safates de les taules del menjador (queda exclosa la recollida de safates de l'office i de la terrassa). La comissió de seguiment fomentarà entre el personal resident la col·laboració en un primer triatge per tipus de residu a l'hora de retornar les safates del servei.

En qualsevol cas, no s'accepta la circulació de contenidors de deixalles de la zona menjador a la zona de magatzem pel muntacàrregues. Tampoc pels ascensors, en aquest cas, abans de les 17h. En cas d'acumulació de deixalles excessives abans de les 17h aquestes s'hauran de baixar pel carrer al magatzem de la planta baixa.

Pel que fa a l'emmagatzematge de residus, aquesta zona haurà de disposar d'envasos previstos per a cada tipus de residu correctament retolats de manera clara amb una identificació del tipus de residu que contenen (preferiblement de manera visual per evitar barreres lingüístiques) per tal d'evitar barrejar-los i garantir fins al final una correcta segregació.

Així mateix, per facilitar el correcte reciclatge al personal de l'empresa adjudicatària, s'haurà de procurar que els cubells o bosses segons el tipus de residus, tinguin els colors que els hi correspongui en funció de cada fracció, especialment per a les 5 fraccions principals.

D'acord amb la Llei 7/2022 de residus i sòls contaminants per a una economia circular, les bosses d'escombraries de la fracció orgànica han de ser compostables. L'empresa haurà d'aportar el certificat d'etiqueta ecològica tipus I (Distintiu de garantia de qualitat ambiental, etc.) o bé declaració del fabricant amb referència al compliment de les normes UNE-EN 13432:2001 i UNE-EN 13592:2017 i la fitxa tècnica del producte.

Per a la resta de fraccions, les bosses hauran de complir els requeriments de la norma UNE-EN 13592:2017. L'empresa podrà aportar un certificat d'etiqueta ecològica tipus I (distintiu de garantia de qualitat ambiental, etc.) o bé una

41

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 41 de 104

declaració signada pel fabricant sobre el percentatge de plàstic reciclat i el compliment de la norma UNE-EN 13592:2017 i la fitxa tècnica del producte.

m) L'empresa adjudicatària ha de complir amb el següent:

- Segregació i recollida selectiva de residus en envasos lleugers (envasos de plàstic, envasos d'alumini i briks).
- Segregació i emmagatzemament selectiu de paper i cartró.
- Segregació i emmagatzemament selectiu d'envasos de vidre.
- Segregació i emmagatzemament selectiu de residus assimilables a urbans (principalment restes orgàniques i cel·lulosa).
- Segregació i emmagatzemament selectiu d'olis de cuina utilitzats.
- Segregació i emmagatzemament selectiu d'envasos, i de qualsevol material, que presenti en el seu etiquetat pictogrames o frases de risc. Aquests envasos es segregaran de la resta i hauran de ser gestionats com a residus d'envasos contaminats (productes químics, com els de neteja o rentat).

n) L'empresa adjudicatària haurà d'aplicar mesures de gestió dels excedents alimentaris i d'optimització de la matèria primera.

4.5. Contraprestació de l'usuari

La contraprestació de la part adjudicatària es desglossa en els conceptes següents:

- a) La percepció directa de l'import dels serveis de cafeteria i restauració que ofereixi als usuaris. La llista de preus d'aquests serveis han de constar en la proposta que presentin els licitadors.
- b) El pagament de les despeses d'aigua, energia elèctrica, gas i telèfon –dins els topalls prèviament definits- derivades del servei de restauració, que van a càrrec de la Gerència.
- c) La cessió, durant la vigència del contracte, de l'ús dels locals, les instal·lacions, el mobiliari i els equipaments de la cuina a què fan referència els annexos 1 i 2 d'aquest plec.

5. Facturació i pagament

L'empresa adjudicatària percep directament dels usuaris el preu de les consumicions. Aquest pagament es pot fer, a suggeriment del licitador que esdevingui adjudicatari, amb caixes de cobrament automàtic.

S'admetran com a formes de pagament: targetes de crèdit, targetes moneder i efectiu.

La targeta moneder haurà de ser la targeta corporativa del Districte, que utilitza el protocol MIFARE DESFire EV1, amb el xip de 4k. La Gerència del Districte facilitarà a l'adjudicatari l'ID concret de l'espai reservat per a l'aplicació de targeta moneder, així com les claus de seguretat pertinents. La gravació de l'aplicació a l'espai indicat per la

42

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 42 de 104



Gerència anirà a càrrec de l'adjudicatari. Per motius de seguretat no es proveirà de connexió via wifi o ethernet a l'adjudicatari.

L'empresa adjudicatària pot proposar altres sistemes de pagament per a agilitar el servei, que han d'ésser sempre validats prèviament per la comissió de seguiment abans d'aplicar-los.

De la mateixa manera, l'empresa adjudicatària ha d'incorporar una proposta de política de fidelització mitjançant descomptes i sobre com abordar la gestió de cues i esperes.

Cal lliurar factura, tiquet o justificant de la transacció amb la informació següent:

- Identificació del prestador del servei de restauració o cafeteria.
- NIF del prestador.
- Adreça completa de l'establiment
- Béns consumits.
- Import de cada bé consumit.
- Import total de la transacció.
- Data de la transacció.

6. Qualitat i medi ambient

L'adjudicatari es responsabilitzarà del compliment de tots els requeriments mediambientals. El Districte Administratiu és un complex sostenible mediambientalment. Amb aquesta finalitat, ha articular mesures orientades a propiciar l'estalvi de llum i aigua. En concret, el Districte Administratiu té previst tirar endavant un procés d'implementació d'un Sistema de Gestió Ambiental, amb l'objectiu d'assolir la ISO 14.001 i el Reglament EMAS CE 1221/2009 .

A fi i efecte que el Districte Administratiu pugui complir amb els compromisos adquirits amb les certificacions mediambientals de l'ISO 14001 i el Reglament EMAS, la comissió de seguiment farà un control amb la persona que designi l'adjudicatari dels temes mediambientals i energètics que escaiguin.

L'adjudicatari haurà d'aplicar una bona gestió dels residus d'acord amb les bones pràctiques mediambientals i amb el compliment normatiu.

Els productes que es serveixin per endur hauran de ser lliurats, obligatòriament, en gots, vaixel·la i coberts de material compostable conforme la normativa UNE-EN 13432:2001, i en el seu defecte, per material reciclable i/o reciclat.

En cap cas els estris i recipients podran ser de plàstic. Els productes de paper que hagi d'emprar l'empresa adjudicatària seran de paper 100% reciclat o amb un 70% de fibres provinents de gestió forestal sostenible.

En la mesura del possible, l'empresa adjudicatària haurà de prioritzar l'ús de paper d'estrassa, evitant el paper d'alumini (sempre que no afecti les característiques de conservació del producte elaborat).

A més, en exercici de la seva activitat, haurà de donar compliment a la següent normativa sectorial:

- Compliment de la normativa sanitària vigent.
- Compliment de la normativa de seguretat i salut en el treball.
- Compliment de la normativa en prevenció d'incendis i emergències.

43

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 43 de 104

- Compliment de la normativa d'activitats recreatives i pública concurrència.
- Compliment de la normativa vigent referent a contaminació acústica (horaris, etc.).

Minimitzar la generació de residus, segregar-los i dipositar-los als contenidors adients:

- Residus de recollida selectiva.
- Residus de rebuig i matèria orgànica.
- Residus perillosos (envasos que hagin contingut substàncies perilloses, envasos de productes químics, fluorescents, etc.).
- Residus d'olis residuals.

A banda, s'hauran de respectar les següents normes bàsiques:

- No es subministraran begudes en envasos de plàstic d'un sol ús, i no s'utilitzaran coberts, plats, gots, palles ni bastonets per remoure begudes de plàstic similars d'un sol ús.
L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment d'aquest punt, i detallant els sistemes alternatius al plàstic d'un sol ús que s'utilitzaran, per exemple, gerres, o sistemes de dipòsit, devolució i retorn, o productes de materials alternatius com vidre, metall, paper, o fusta compostables, i en el seu defecte, de material reciclat i/o reciclable.
- L'empresa adjudicatària ha d'evitar fer servir càpsules d'un sol ús, i en cas d'utilitzar-les, aquestes hauran de ser compostables.
- S'assegurarà la recollida selectiva d'olis de cuina utilitzat.
- S'aplicarà la normativa general vigent de gestió de residus.
- La maquinària que s'incorpori per part de l'empresa adjudicatària haurà de ser eficient des del punt de vista dels consum energètic i aigua.

7. Obligacions de l'empresa adjudicatària per a l'obtenció del certificat WELL

L'edifici disposa de dues certificacions de sostenibilitat: WELL i LEED. Aquestes certificacions premien estratègies de sistemes sostenibles i garanteixen l'eficiència energètica en l'edifici. És per això que tant l'ús de l'espai com els elements utilitzats per part de l'adjudicatari haurà de complir amb els requisits d'aquestes certificacions.

Per tal de mantenir el certificat WELL del complex, l'empresa ha de complir amb el següent amb caràcter mínim:

- a) Les fruites i verdures venudes o proporcionades diàriament han de complir un dels requisits següents:
- Han d'estar col·locades a nivell dels ulls o just per sota del nivell dels ulls.
 - S'han de mostrar al taulell, la taula o una altra superfície visible.
 - S'han de col·locar al punt de venda o al punt de compra.
 - S'han de col·locar al final dels passadissos.
 - S'han de situar l'inici de les línies de servei d'alimentació.
 - Han de ser visibles des de l'entrada a la zona de menjar.

44

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 44 de 104

b) Per als aliments i begudes envasades i aliments a granel d'autoservei, s'ha de mostrar clarament la següent informació nutricional en el punt de decisió:

- Calories totals per ració o paquet/envàs.
- Contingut de macronutrients (proteïna total, greix total i carbohidrats totals) en pes i/o percentatge dels requisits diaris estimats per porció o paquet/envàs.
- Contingut total de sucre per ració o paquet/envàs.

La informació dels diferents elements es podrà disposar en els mateixos taulells de l'espai de menjador i a la intranet.

D'altre banda, i respecte a la formació de les al·lèrgies alimentàries per part del personal, s'han de complir els següents requisits:

- Visió general de les al·lèrgies alimentàries.
- Anafilaxi.
- Resposta d'emergència.
- Protocols de comunicacions.
- Reduir el risc de contacte creuat.
- Ús de receptes i divulgació d'ingredients.
- Prova de coneixements.

En aquest sentit, durant les hores de funcionament, almenys hi ha d'haver un membre del personal amb formació en al·lèrgies alimentàries actualitzada (formació amb una antiguitat màxima d'un any) per a atendre preguntes i peticions especials de les persones amb al·lèrgies alimentàries.

Al seu torn, respecte a la senyalització de les al·lèrgies alimentàries, ha d'haver una senyalització en el punt de decisió on s'indiqui que es pot denunciar qualsevol al·lèrgia alimentària potencial al personal de la zona de cafeteria i restauració.

c) Els aliments i les begudes que es venen han de complir el següent:

- Les begudes no poden contenir més de 25 grams de sucre per recipient o porció.
- Almenys el 25% de les begudes no contenen sucre per recipient o porció, o bé l'aigua potable està disponible sense cap cost.
- Cap aliment que no sigui beguda (excepte la fruita fresca sencera) conté més de 25g de sucre per porció.

d) Per als articles que componen els menús estàndards s'ha de complir un dels següents requisits:

- Els aliments estàndards del menú no han de contenir més de 25 grams de sucre per porció.

45

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 45 de 104

- El contingut total de sucre per a cada element del menú estàndard, tal com es prepara habitualment i s'ofereix a la venda, es mostra clarament en el punt de decisió dels menús.
 - Els elements de menú estàndard que contenen més de 25 g de sucre per ració s'identifiquen amb una icona als menús. Al punt de decisió hi ha una explicació de la icona i dels riscos per a la salut d'una ingesta elevada de sucre.
- e) Els àpats inclouen opcions de plat principal que compleixen cadascun dels criteris següents:
- Que no continguin cacauet.
 - Que no continguin gluten.
 - Que no continguin làctics.
 - Que no continguin ou.
 - Que no continguin animals, mariscs o làctics.
 - Que no continguin productes animals o marisc, excepte ous i làctics.
- f) Tots els aliments i begudes que es venen han d'estar clarament etiquetats per indicar si contenen els següents al·lèrgens comuns: Cacauet, peix, marisc, soja, llet, ou, blat, fruits secs i gluten.
- g) L'empresa adjudicatària haurà de proporcionar tota la informació requerida per part de la comissió de seguiment així com prestar la seva col·laboració i cooperació en l'obtenció dels certificats de qualitat que vulgui obtenir el complex del Districte Administratiu, i específicament, en l'obtenció del certificat Well.

8. Seguiment i control horari

Es constituirà una Comissió de qualitat i seguiment integrada per un o més representants de l'Operatiu responsable del Servei de restauració i de l'empresa adjudicatària.

Aquesta Comissió es reunirà ordinàriament cada tres (3) mesos i extraordinàriament quan ho sol·licitin qualsevol de les parts.

Dins els objectius genèrics de la Comissió estaran:

- Revisió dels serveis realitzats i incidències detectades.
- Aprovació i comprovació de documentació requerida a l'empresa adjudicatària.
- Revisió d'informes i facturació.
- Punts de millora en els serveis i circuits.
- Qualsevol altres circumstàncies relatives al servei que s'hagin de tractar.

46

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 46 de 104

- La composició d'aquesta comissió és la següent:

Àrea	Nom	Cognoms	Càrrec	Correu
Responsable del contracte	Glòria	Moreno de Miguel	Cap del Servei d'Acció Transversal i Serveis Interns	gloria.moreno@gencat.cat
Supervisió del seguiment i control d'execució del contracte	Laura	Moreno Garcia	Responsable de contractes i gestió econòmica	laura.morenog@gencat.cat
Supervisió del seguiment i control d'execució del contracte	Anna	Taberner Magañas	Tècnica Superior	annataberner@gencat.cat
Supervisió i avaluació del correcte manteniment i instal·lacions	Jordi	Roca Udivert	Responsable de gestió tècnica	jordiroca@gencat.cat
Supervisió i avaluació del correcte manteniment i instal·lacions	Lluís	De Tomás Viñals	Titulat superior enginyer industrial	lluisde@gencat.cat
Seguretat i accés al Districte Administratiu	Inés	Pérez Arias	Responsable de seguretat	ines.perez@gencat.cat
Seguretat i accés al Districte Administratiu	Pau	Vivé Fajarnés	Tècnic de la unitat de seguretat	pvivef@gencat.cat
Supervisió i avaluació del pla de riscos laborals	Sònia	Rubio López	Responsable de l'àrea de prevenció de riscos laborals	srubiol@gencat.cat
Supervisió i avaluació del	Laia	Izquierdo Pintado	Tècnica de prevenció de riscos laborals	lizquierdo.pintado@gencat.cat



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 47 de 104

pla de riscos laborals				
Supervisió i manteniment de determinats elements TIC	Victor	Aznar Tejon	Gestor d'Entrega de Servei d'Entorn Digital de Treball (ATIC DA)	victoraznar@gencat.cat
Supervisió i manteniment de determinats elements TIC	Fernando	Pastor Mateo	Gestor Governança de Serveis d'Entorn Digital de Treball (ATIC DA)	fernandopastor_ext@gencat.c at
Supervisió i manteniment de determinats elements TIC	Javier	Cid Martín	Gestor d'Entrega de Servei d'Entorn Digital de Treball (ATIC DA)	javier.cid@gencat.cat
Supervisió i control de publicitat i comunicació	Salvador	Grifell Hernández	Tècnic Superior	salvador.grifell@gencat.cat

9. Relació d'annexos

ANNEX 1: Plànols de les instal·lacions a disposició de l'adjudicatari.

ANNEX 2: Inventari de mobiliari, maquinària i equipament.

ANNEX 3: Responsabilitats de les instal·lacions.

ANNEX 4: Productes mínims i preus màxims.

ANNEX 5: Relació de personal susceptible de subrogació.

ANNEX 6: Fitxa de manteniment preventiu de la maquinària, mobiliari i equipament.

ANNEX 7: Fitxa de neteja, freqüències, productes i metodologia a emprar.

ANNEX 8: Estudi de viabilitat

Maria José Martí Gonzalez

Gerent

Districte Administratiu

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000

48



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ

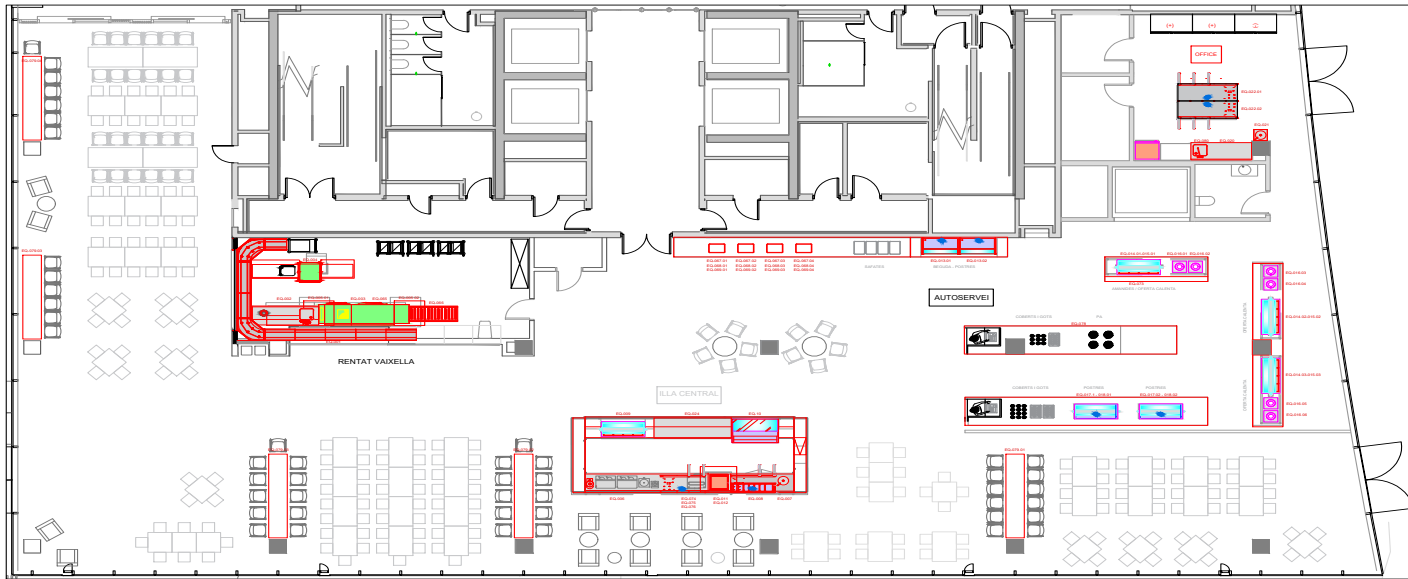
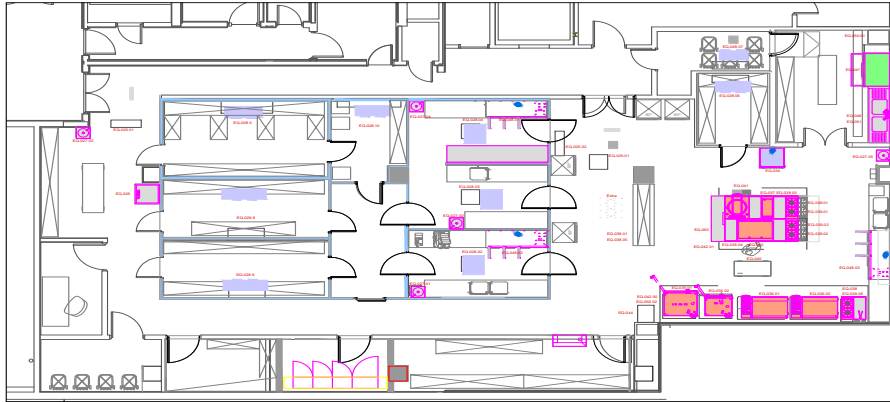


040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 48 de 104

Annex 1.- Distribució i plànols



 Generalitat de Catalunya Departament d'Economia i Hisenda	ELABORAT PER: Departament d'Economia i Hisenda Gerència del Districte Administratiu Serveis de Gestió Integral de l'Edifici	EMPLAÇAMENT: Carrer del Foc, 57 08038 Barcelona	DATA Maig 2024 CLAU —	PLANTA BAIXA — PLANTA 0 Cuina i Restaurant Definició gràfica Districte Administratiu	ESCALA A3 1:50 A1 —	00
---	--	---	--------------------------------	--	---------------------------	----



Doc. original signat per:
Maria José Martí González 02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al
02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

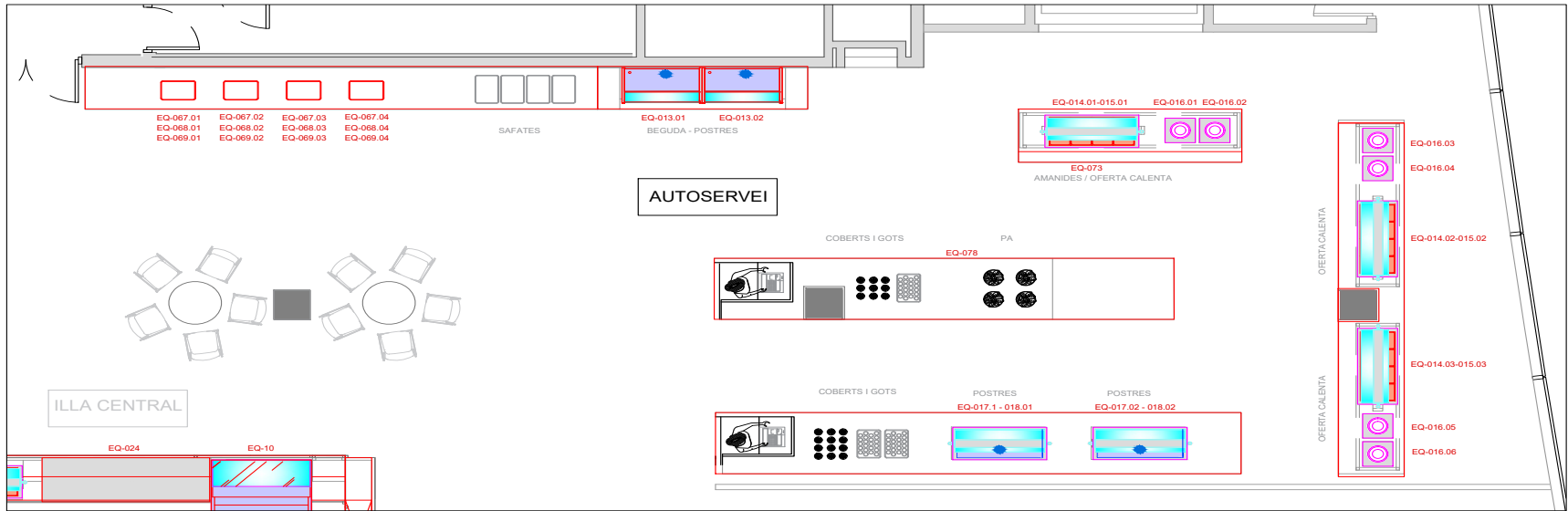
CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 49 de 104



Codi	u.	Descripció
EQ013	2	Vitrina mural refrigerada. 2300W,230v,II. 122x63x202cm
EQ014	3	Cuba bany maria. 9600W,230v,II. 115x610cm
EQ015	3	Protecció sanitària amb calor i llum led. 3000W,230v,II
EQ016	6	Dispensador plats calents. 6000W,230v,II
EQ017	2	Cuba freda. 115x610cm
EQ018	2	Protecció sanitària. 30W,230v,II
EQ067	6	TPV Dispositiu de pagament amb targeta
EQ068	6	TQ-1 PINPAD SUPPORT
EQ069	6	TQ-1 DESKTOP SUPPORT
EQ073	16	Placa refredadora a -12°C DIM: 47,50 x 27,7 x 3 cm
EQ078	1	Restaurant - Moble Tipus 1 - Preparat / Begudes / Postres BP0



Doc. original signat per:
Maria José Martí González 02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

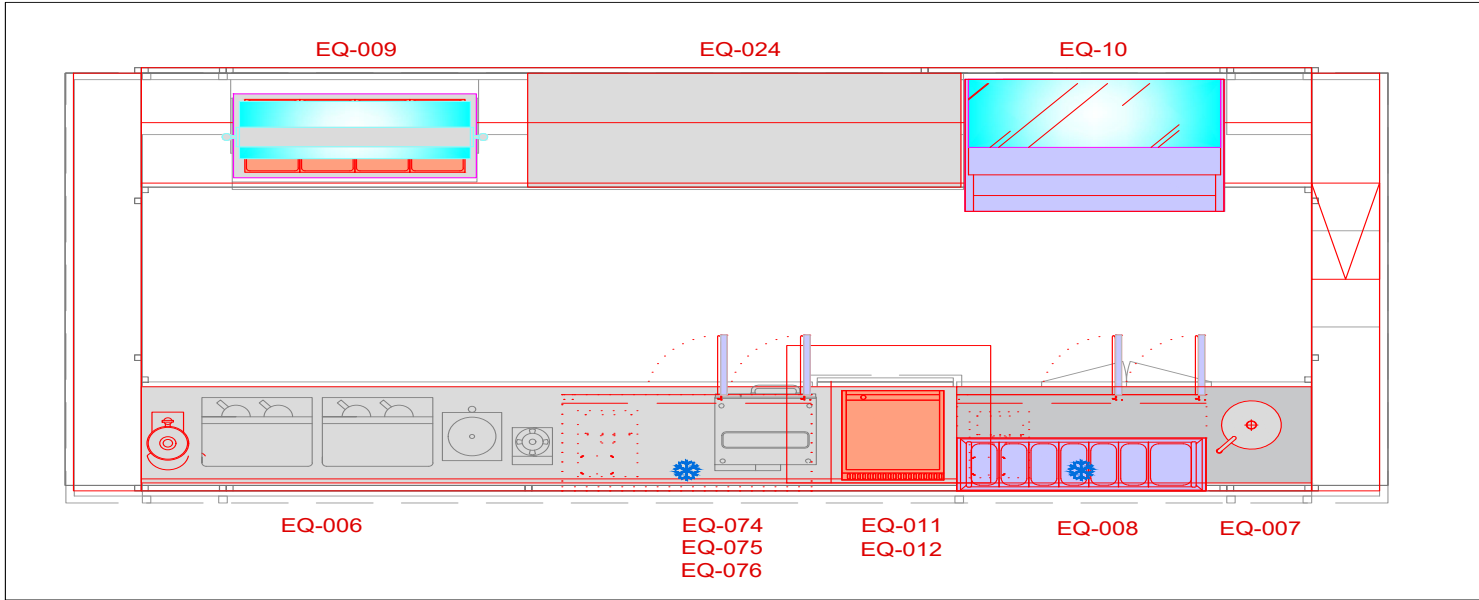
CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 50 de 104



Codi	u.	Descripció
EQ006	1	Taula de refrigeració i moble cafeter amb sobre únic
EQ007	1	Rentamans amb faldó frontal i polsador de genoll
EQ008	1	Taula refrigeració 550W,230v,II
EQ009	1	Bany maria amb protecció sanitària. 4000W,230v,II. 200x55,5x175cm
EQ010	1	Vitrina expositora refrigerada
EQ011	1	Planxa fry top. 15000W,400v,III+N+T
EQ012	1	Campana central extracció de fums (només campana)
EQ074	1	Transmisor avisador clients i gestió de cues
EQ075	2	Carregador avisador clients i gestió de cues
EQ076	30	Mòdul avisador clientes i gestió de cues

 Generalitat de Catalunya Departament d'Economia i Hisenda	ELABORAT PER: Departament d'Economia i Hisenda Gerència del Districte Administratiu Serveis de Gestió Integral de l'Edifici	EMPLAÇAMENT: Carrer del Foc, 57 08038 Barcelona	DATA Maig 2024 CLAU —	PLANTA PBO — RESTAURANT — illa Definició gràfica Districte Administratiu	ESCALA A3 4:50 A1 —	02
--	--	---	--------------------------------	--	---------------------------	----



Doc.original signat per:
Maria José Martí González 02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al
02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

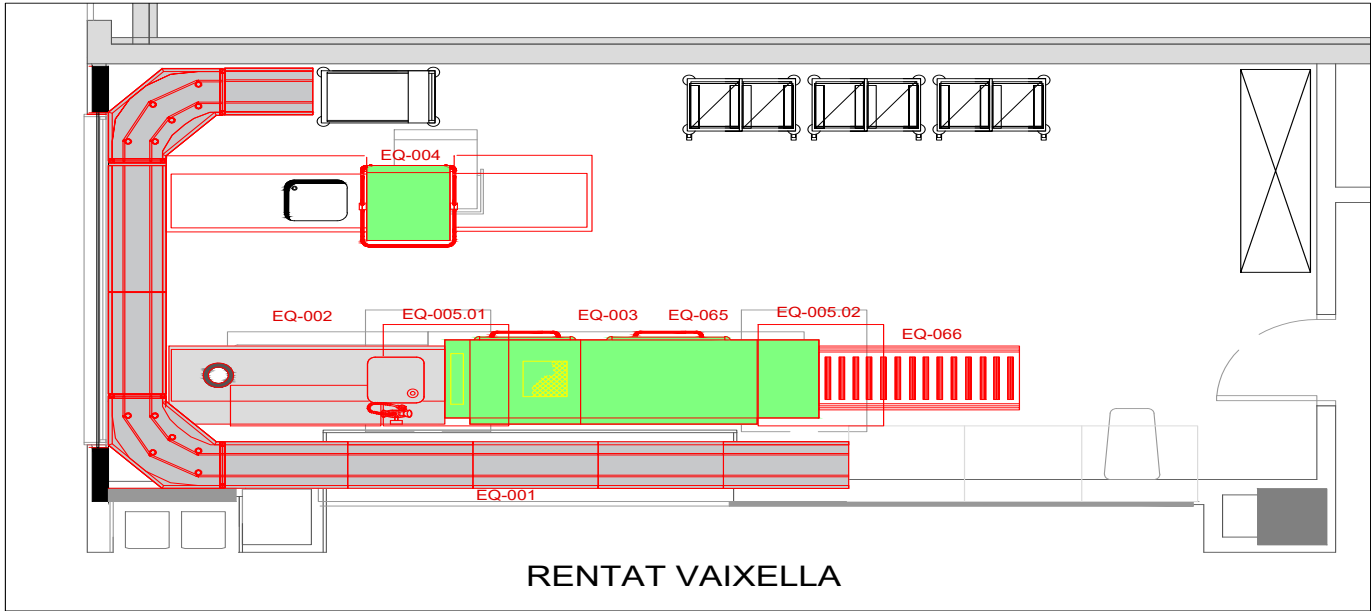
CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 51 de 104



EQ001	1	Cinta transportadora de safates. 2000W, 400v, III+N+T
EQ002	1	Taula mural de pre rentat tipus monobloc amb 1 sina. 220x75x85cm
EQ003	1	Tunel de rentat
EQ004	1	Rentavaixelles de cúpula
EQ005.01	1	Campana mural extracció bafs (MOTOR INST. CLIENT). 2000!,400v,III+N+T
EQ005.02	1	Campana mural extracció bafs (MOTOR INST. CLIENT). 2000!,400v,III+N+T
EQ006	1	Taula de refrigeració i moble cafeter amb sobre únic
EQ007	1	Rentamans amb faldó frontal i polsador de genoll

 Generalitat de Catalunya Departament d'Economia i Hisenda	ELABORAT PER: Departament d'Economia i Hisenda Gerència del Districte Administratiu Serveis de Gestió Integral de l'Edifici	EMPLAÇAMENT: Carrer del Foc, 57 08038 Barcelona	DATA Maig 2024 CLAU —	PLANTA PBO — CUINA — Rentat vaixelles Definició gràfica Districte Administratiu	ESCALA A3 4:50 A1 —	03
--	--	---	--------------------------------	---	---------------------------	----



Doc.original signat per:
Maria José Martí González 02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

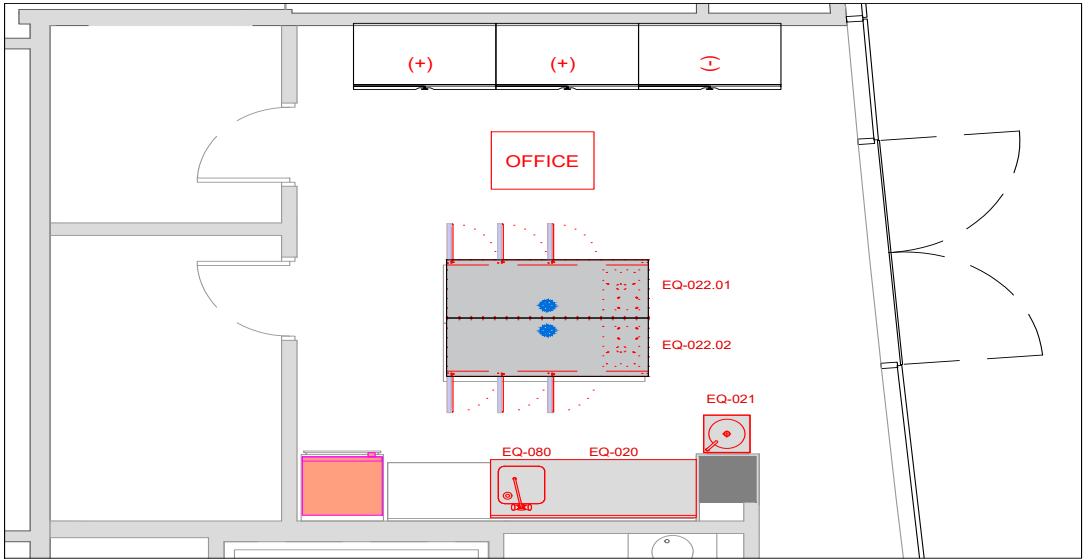
CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 52 de 104



Codi	u.	Descripció
EQ020	1	Taula mural amb 1 sina, 1 calaix. 300x70x90cm
EQ021	1	Rentamans amb aixeta electrònica
EQ022	2	Taula refrigerada mod. BMGN 1960 II, amb damuntera (sobre). 690W,230v,II
EQ080	1	Aixeta monomando broc alt

 Generalitat de Catalunya Departament d'Economia i Hisenda	ELABORAT PER: Departament d'Economia i Hisenda Gerència del Districte Administratiu Serveis de Gestió Integral de l'Edifici	EMPLAÇAMENT: Carrer del Foc, 57 08038 Barcelona	DATA Maig 2024 CLAU —	PLANTA PBO — RESTAURANT — Office Definició gràfica Districte Administratiu	ESCALA A3 4:50 A1 —	04
---	--	---	--------------------------------	--	---------------------------	----



Doc.original signat per:
Maria José Martí González 02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al
02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

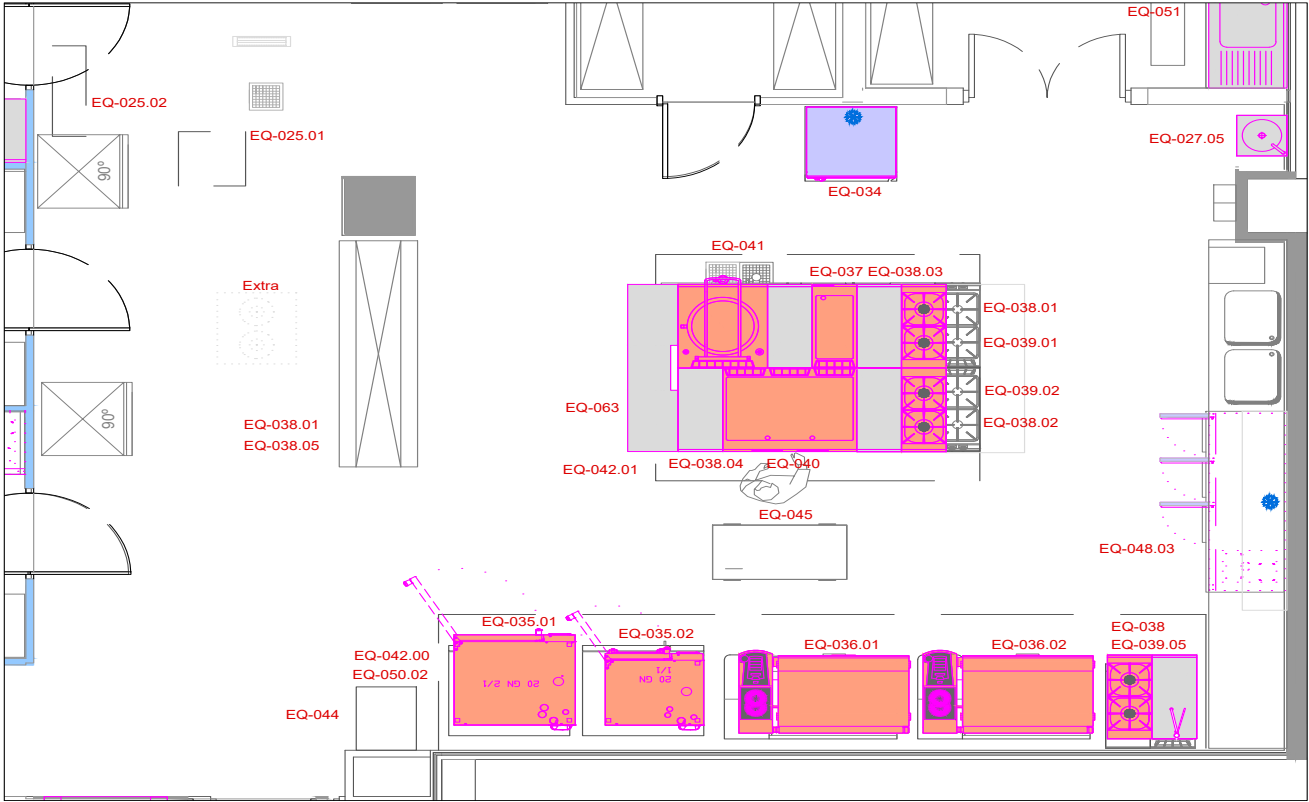
CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 53 de 104



Codi	u.	Descripció
EQ025	2	Exterminador d'insectes mod. EDGE-30. 60W,230v,II
EQ027	5	Rentamans amb aixeta electrònica
EQ034	1	Abatidor de temperatura
EQ035	2	Forn convecció vapor elèctric
EQ036	2	Aparell Multifunció VarioCooking
EQ037	1	Fry top a gas mod.
EQ038	5	Element neutre
EQ039	5	Cuina a gas de 2 focs
EQ040	1	Fry top a gas
EQ041	1	Marmita cilíndrica a gas 250W,230v,II
EQ042	2	Campana central extracció de fums
EQ044	1	Centraleta detecció de gas i 4 sondes
EQ045	1	Taula central amb rodes. 120x60x90cm
EQ048	3	Taula refrigerada
EQ050	3	Descalcificador.



Doc.original signat per:
Maria José Martí González 02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

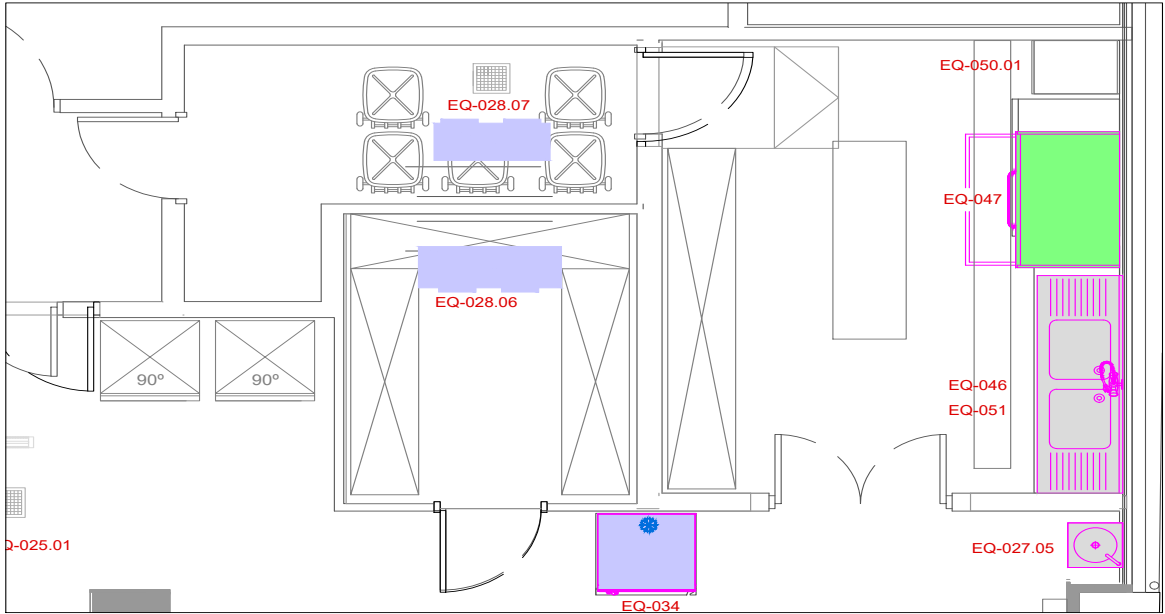
CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 54 de 104



Codi	u.	Descripció
EQ028.06	1	Equip Refrigeració (producte acabat) INTARCON:MJB-NH-2220
EQ028.07	1	Equip Refrigeració INTARCON:MJB-NH-2220
EQ046	1	Pica amb dues cubes salva aigües, aixeta monocomandament, canella flexible
EQ047	1	Renta-utensilis 17200W,400v,III+N+T. 138,5x88x168cm
EQ050	3	Descalcificador.
EQ051	1	Separador de greixos

 Generalitat de Catalunya Departament d'Economia i Hisenda	ELABORAT PER: Departament d'Economia i Hisenda Gerència del Districte Administratiu Serveis de Gestió Integral de l'Edifici	EMPLAÇAMENT: Carrer del Fac, 57 08038 Barcelona	DATA Maig 2024 CLAU —	PLANTA BAIXA — CUINA — Rentat vaixel·la—Cambra residus—recinte frigorífic Definició gràfica Districte Administratiu	ESCALA A3 1:50 A1 —	06
--	--	---	--------------------------------	---	---------------------------	----



Doc.original signat per:
Maria José Martí González 02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

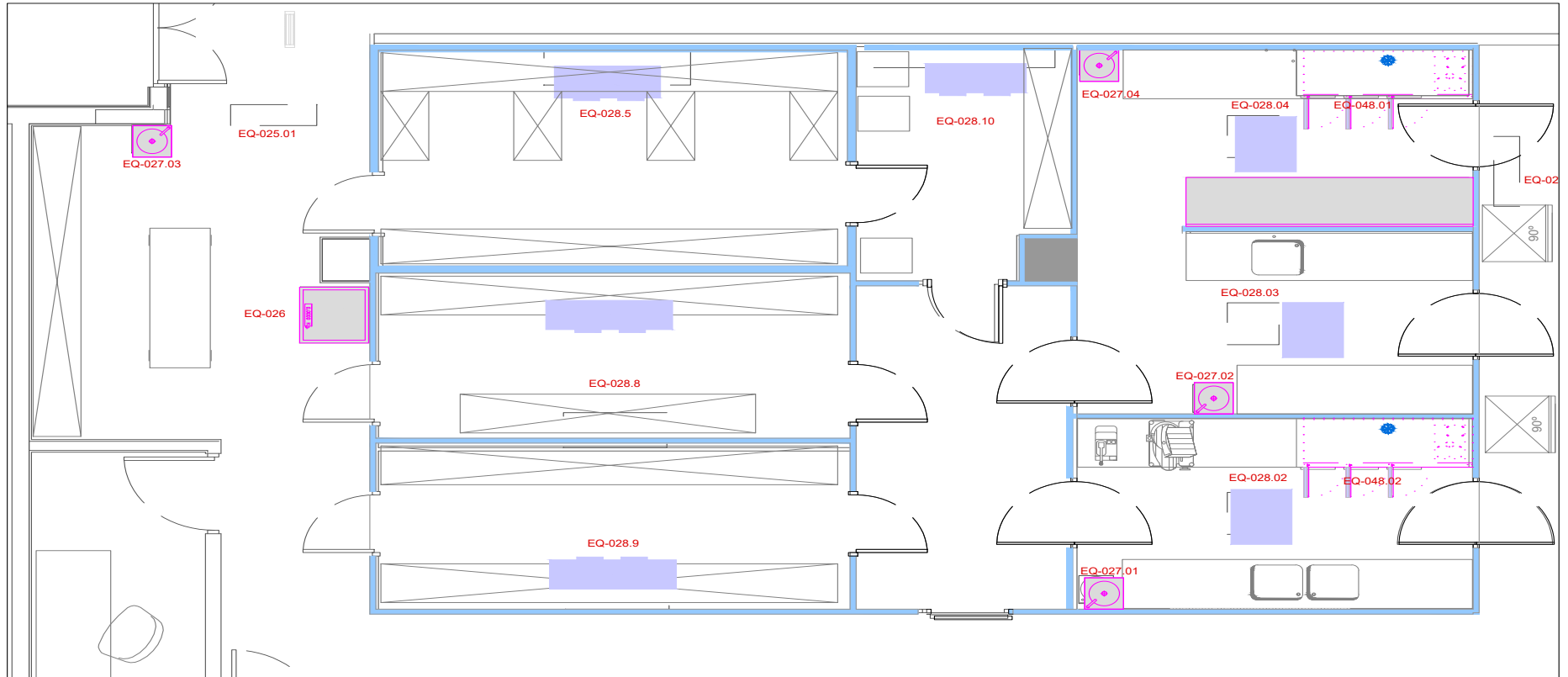
CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 55 de 104



Codi	u.	Descripció	Codi	u.	Descripció
EQ025	2	Exterminador d'insectes mod. EDGE-30. 60W,230v,II	EQ028.05	1	Equip Refrigeració (cambra congelació) INTARCON: BKC-NF-0135 BJC-NG-2325
EQ026	1	Balança industrial de terra 150 Kg mod. KI-150XL plataforma 80x80	EQ028.08	1	Equip Refrigeració INTARCON:MJC-NH-1225
EQ027	4	Rentamans amb aixeta electrònica	EQ028.09	1	Equip Refrigeració INTARCON:MJC-NH-1225
EQ028.02	1	Equip Refrigeració INTARCON: AJD-NH-1136	EQ028.10	1	Equip Refrigeració (avant cambra congelació) INTARCON:MJB-NH-3325
EQ028.03	1	Equip Refrigeració INTARCON: AJD-NH-1136	EQ048	3	Taula refrigerada
EQ028.04	1	Equip Refrigeració INTARCON: AJD-NH-1136	EQ081	1	Taula mural de preparació. 333x70x90cm

 Generalitat de Catalunya Departament d'Economia i Hisenda	ELABORAT PER: Departament d'Economia i Hisenda Gerència del Districte Administratiu Serveis de Gestió Integral de l'Edifici	EMPLAÇAMENT: Carrer del Fac, 57 08038 Barcelona	DATA Maig 2024 CLAU —	PLANTA BAIXA — CUINA — Recepció mercaderies— recinte frigorífic— preparació Definició gràfica Districte Administratiu	ESCALA A3 1:50 A1 —	07
--	--	---	--------------------------------	---	---------------------------	----



Doc.original signat per:
Maria José Martí González 02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 56 de 104

Annex 2 .- Inventari de mobiliari, maquinària i equipaments

Codi Equip	ut	Descripció	Marca	Model	Ubicació
EQ001	1	Cinta transportadora de safates. 2000W, 400v, III+N+T			BO_RENTAT_VAIXELLA
EQ002	1	Taula mural de prerentat tipus monobloc amb 1 sina. 220x75x85cm			BO_RENTAT_VAIXELLA
EQ003	1	Tunel de rentat	JEMI	A-2980-T	BO_RENTAT_VAIXELLA
EQ004	1	Rentavaixelles de cúpula	JEMI	GS-83 E E.P.S.	BO_RENTAT_VAIXELLA
EQ005.01	1	Campana mural extracció bafs (MOTOR INST. CLIENT). 2000!,400v,III+N+T			BO_RENTAT_VAIXELLA
EQ005.02	1	Campana mural extracció bafs (MOTOR INST. CLIENT). 2000!,400v,III+N+T			BO_RENTAT_VAIXELLA
EQ006	1	Taula de refrigeració i moble cafeter amb sobre únic	INFRICO	BMGN1470II	BO_ILLA CENTRAL
EQ007	1	Rentamans amb faldó frontal i polsador de genoll			BO_ILLA CENTRAL
EQ008	1	Taula refrigeració 550W,230v,II	INFRICO	BMGN 1470EN	BO_ILLA CENTRAL
EQ009	1	Bany maria amb protecció sanitària. 4000W,230v,II. 200x55,5x175cm	DISTFORM	BMH10004-14D	BO_ILLA CENTRAL
EQ010	1	Vitrina expositora refrigerada	CORECO	VE-9-15-RCB-TF	BO_ILLA CENTRAL
EQ011	1	Planxa fry top. 15000W,400v,III+N+T	MARENO	FRY TOP EL. M80_NFT78E	BO_ILLA CENTRAL
EQ012	1	Campana central extracció de fums (només campana)			BO_ILLA CENTRAL

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000



Doc.original signat per:
Maria José Martí González 02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 57 de 104

Generalitat
de Catalunya
Districte Administratiu

EQ013.01	1	Vitrina mural refrigerada. 2300W,230v,II. 122x63x202cm	DOCRILUC	M-5-125	B0_AUTO_SERVEI
EQ013.02	1	Vitrina mural refrigerada. 2300W,230v,II. 122x63x202cm	DOCRILUC	M-5-125	B0_AUTO_SERVEI
EQ014.01	1	Cuba bany maria. 9600W,230v,II. 115x610cm	DISTFORM	4 GN 1/1 5200W	B0_AUTO_SERVEI
EQ014.02	1	Cuba bany maria. 9600W,230v,II. 115x610cm	DISTFORM	4 GN 1/1 5200W	B0_AUTO_SERVEI
EQ014.03	1	Cuba bany maria. 9600W,230v,II. 115x610cm	DISTFORM	4 GN 1/1 5200W	B0_AUTO_SERVEI
EQ015.01	1	Protecció sanitària amb calor i llum led. 3000W,230v,II	DISTFORM	SJ120802-14D	B0_AUTO_SERVEI
EQ015.02	1	Protecció sanitària amb calor i llum led. 3000W,230v,II	DISTFORM	SJ120802-14D	B0_AUTO_SERVEI
EQ015.03	1	Protecció sanitària amb calor i llum led. 3000W,230v,II	DISTFORM	SJ120802-14D	B0_AUTO_SERVEI
EQ016.01	1	Dispensador plats calents. 6000W,230v,II	DISTFORM	800-1600W	B0_AUTO_SERVEI
EQ016.02	1	Dispensador plats calents. 6000W,230v,II	DISTFORM	800-1600W	B0_AUTO_SERVEI
EQ016.03	1	Dispensador plats calents. 6000W,230v,II	DISTFORM	800-1600W	B0_AUTO_SERVEI
EQ016.04	1	Dispensador plats calents. 6000W,230v,II	DISTFORM	800-1600W	B0_AUTO_SERVEI
EQ016.05	1	Dispensador plats calents. 6000W,230v,II	DISTFORM	800-1600W	B0_AUTO_SERVEI
EQ016.06	1	Dispensador plats calents. 6000W,230v,II	DISTFORM	800-1600W	B0_AUTO_SERVEI
EQ017.01	1	Cuba freda. 115x610cm	DISTFORM	F11GI202/F11GI212	B0_AUTO_SERVEI
EQ017.02	1	Cuba freda. 115x610cm	DISTFORM	F11GI202/F11GI212	B0_AUTO_SERVEI

2/10



Doc.original signat per:
Maria José Martí González 02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al
02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 58 de 104

Generalitat
de Catalunya
Districte Administratiu

EQ018.01	1	Protecció sanitària. 30W,230v,II		PDL004GN-14D	B0_AUTO_SERVEI
EQ018.02	1	Protecció sanitària. 30W,230v,II		PDL004GN-14D	B0_AUTO_SERVEI
EQ019.01	1	Olla de sopes. 2000W,230v,II	SAMMIC	OS-10	B0_AUTO_SERVEI
EQ019.02	1	Olla de sopes. 2000W,230v,II	SAMMIC	OS-10	B0_AUTO_SERVEI
EQ020	1	Taula mural amb 1 sina, 1 calaix. 300x70x90cm			B0_OFFICE
EQ021	1	Rentamans amb aixeta electrònica	DISTFORM	F0252200	B0_OFFICE
EQ022.01	1	Taula refrigerada mod. BMGN 1960 II, amb damuntera (sobre). 690W,230v,II	INFRICO	BMGN1960II	B0_OFFICE
EQ022.02	1	Taula refrigerada mod. BMGN 1960 II, amb damuntera (sobre). 690W,230v,II	INFRICO	BMGN1960II	B0_OFFICE
EQ023	1	Forn de pa. 6000W,400v,III+N+T		TANDEM-4 PL Mod.FED04NEPSV-PLUS	B0_OFFICE
EQ024	1	Taula mural de preparació d'acer inoxidable			B0_ILLA CENTRAL
EQ025.01	1	Exterminador d'insectes mod. EDGE-30. 60W,230v,II	JOFEL	DT-15 INOX 30 W	PB_RECEPCIÓ MERCADERIES
EQ025.02	1	Exterminador d'insectes mod. EDGE-30. 60W,230v,II	JOFEL	DT-15 INOX 30 W	PB_COCCIÓ
EQ026	1	Balança industrial de terra 150 Kg mod. KI-150XL plataforma 80x80	Grupo Epelsa	PMZ1 80 150, Display MAGRIÑA	PB_RECEPCIÓ MERCADERIES
EQ027.01	1	Rentamans amb aixeta electrònica	IDEACER		PB_RECEPCIÓ MERCADERIES
EQ027.02	1	Rentamans amb aixeta electrònica	IDEACER		PB_PREPARACIONS

3/10

Generalitat
de Catalunya
Districte Administratiu

EQ027.03	1	Rentamans amb aixeta electrònica	IDEACER		PB_PREPARACIONS
EQ027.04	1	Rentamans amb aixeta electrònica	IDEACER		PB_PREPARACIONS
EQ027.05	1	Rentamans amb aixeta electrònica	IDEACER		PB_COCCIÓ
EQ028.00	1	Recinte frigorífic			PB_RECINTE FRIGORÍFIC
EQ028.01	1	Equip Refrigeració INTARCON: AJD-NH-1136	INTARCON	AJD-NH-1136	PB_COCCIÓ
EQ028.10	1	Equip Refrigeració (avant cambra congelació) INTARCON:MJB-NH-3325	INTARCON	MJB-NH-3325	PB_RECINTE FRIGORÍFIC
EQ028.11	1	Equip Refrigeració:INTARCON OHMH00070 (BDM-SG- 2015)	INTARCON	BDM-SG-2015	PC-COBERTA
EQ028.12	1	Equip Refrigeració:INTARCON MWV-SG-71522	INTARCON	MWV-SG-71522	PC-COBERTA
EQ028.02	1	Equip Refrigeració INTARCON: AJD-NH-1136	INTARCON	AJD-NH-1136	PB_PREPARACIONS
EQ028.03	1	Equip Refrigeració INTARCON: AJD-NH-1136	INTARCON	AJD-NH-1136	PB_PREPARACIONS
EQ028.04	1	Equip Refrigeració INTARCON: AJD-NH-1136	INTARCON	AJD-NH-1136	PB_PREPARACIONS
EQ028.05	1	Equip Refrigeració (cambra congelació) INTARCON: BKC- NF-0135 BJC-NG-2325	INTARCON	BKC-NF-0135 BJC-NG-2325	PB_RECINTE FRIGORÍFIC
EQ028.06	1	Equip Refrigeració (producte acabat) INTARCON:MJB-NH-2220	INTARCON	MJB-NH-2220	PB_RECINTE FRIGORÍFIC
EQ028.07	1	Equip Refrigeració INTARCON:MJB-NH-2220	INTARCON	MJB-NH-2220	PB_CAMBRA_RESIDUS
EQ028.08	1	Equip Refrigeració INTARCON:MJC-NH-1225	INTARCON	MJC-NH-1225	PB_RECINTE FRIGORÍFIC

4/10

Generalitat
de Catalunya
Districte Administratiu

EQ028.09	1	Equip Refrigeració INTARCON:MJC-NH-1225	INTARCON	MJC-NH-1225	PB_RECINTE FRIGORÍFIC
EQ034	1	Abatidor de temperatura	AFINOX	FASTER 10T GF 230V	PB_COCCIÓ
EQ035.01	1	Forn convecció vapor elèctric	RATIONAL	iCombiClassic20	PB_COCCIÓ
EQ035.02	1	Forn convecció vapor elèctric	RATIONAL	iCombiClassic20	PB_COCCIÓ
EQ036.01	1	Aparell Multifunció VarioCooking	RATIONAL	iVarioProXL	PB_COCCIÓ
EQ036.02	1	Aparell Multifunció VarioCooking	RATIONAL	iVarioProXL	PB_COCCIÓ
EQ037	1	Fry top a gas mod.	MARENO	NFT912GT	PB_COCCIÓ
EQ038.01	1	Element neutre		E9WTNDN000	PB_COCCIÓ
EQ038.02	1	Element neutre		E9WTNDN000	PB_COCCIÓ
EQ038.03	1	Element neutre		E9WTNDN000	PB_COCCIÓ
EQ038.04	1	Element neutre		E9WTNDN000	PB_COCCIÓ
EQ038.05	1	Element neutre		E9WTNDN000	PB_COCCIÓ
EQ039.01	1	Cuina a gas de 2 focs	MARENO	NC94G	PB_COCCIÓ
EQ039.02	1	Cuina a gas de 2 focs	MARENO	NC94G	PB_COCCIÓ
EQ039.03	1	Cuina a gas de 2 focs	MARENO	NC94G	PB_COCCIÓ
EQ039.04	1	Cuina a gas de 2 focs	MARENO	NC94G	PB_COCCIÓ
EQ039.05	1	Cuina a gas de 2 focs	MARENO	NC94G	PB_COCCIÓ
EQ040	1	Fry top a gas	MARENO	NFT94GT	PB_COCCIÓ
EQ041	1	Marmita cilíndrica a gas 250W,230v,II		E9BSGHDPF0	PB_COCCIÓ
EQ042.00	1	Campana central extracció de fums			PB_COCCIÓ
EQ042.01	1	Campana central extracció de fums			PB_COCCIÓ
EQ042.02	1	Campana central extracció de fums			PB_COCCIÓ

5/10



Doc.original signat per:
Maria José Martí González 02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al
02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 61 de 104

Generalitat
de Catalunya
Districte Administratiu

EQ043	1	Sistema extinció incendis (per campana extracció de fums)			PB_COCCIÓ
EQ044	1	Centraleta detecció de gas i 4 sondes	BEINAT	Centraleta BX449F, sonda de gas SGM595	PB_COCCIÓ
EQ045	1	Taula central amb rodes. 120x60x90cm	IDEACER		PB_COCCIÓ
EQ046	1	Pica amb dues cubes salva aigües, aixeta monocomandament, canella flexible			PB_RENTAT VAIXELLA
EQ051	1	Separador de greixos	IDEACER	GGX15-864-A1	PB_RENTAT VAIXELLA
EQ047	1	Renta-utensilis 17200W,400v,III+N+T. 138,5x88x168cm		GSP-46	PB_RENTAT VAIXELLA
EQ048.01	1	Taula refrigerada mod. BMGN 1960 I	INFRICO	BMGN1960II	PB_PREPARACIONS
EQ048.02	1	Taula refrigerada mod. BMGN 1960 I	INFRICO	BMGN1960II	PB_PREPARACIONS
EQ048.03	1	Taula refrigerada	INFRICO	BMGN1960II	PB_COCCIÓ
EQ049	1	Equip per tallar patates fregides amb disc: 0,8x0,8cm	SAMMIC	CF-5	PB_PREPARACIONS
EQ050.01	1	Descalcificador.	CILLIT	ACCESS 25L	PB_RENTAT VAIXELLA
EQ050.02	1	Descalcificador.	CILLIT	ACCESS 25L	PB_RENTAT VAIXELLA
EQ050.03	1	Descalcificador.	CILLIT	ACCESS 25L	PO_RENTAT_VAIXELLA
EQ053.0	1	Extracció campanes			PC-COBERTA
EQ053.01	1	Extracció campana 1:SODECA 0370-CPR-0358	SODECA	0370-CPR-0358	PC-COBERTA
EQ0532.02	1	Extracció campana 2:SODECA 0370-CPR-0358	SODECA	0370-CPR-0358	PC-COBERTA
EQ053.03	1	Extracció campana 3:SODECA CKD-250-4T-F- 400	SODECA	CKD-250-4T-F-400	PC-COBERTA

6/10



Doc.original signat per:
Maria José Martí González 02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al
02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 62 de 104

Generalitat de Catalunya
Districte Administratiu

EQ056	1	Extracció tren de rentat: SODECA CPV-1942-6T	SODECA	CPV-1942-6T	PC-COBERTA
EQ057	1	Extractor per conducte exterior grl cuina: SVE/PLUS-400/H	SODECA	SVE/PLUS-400/H	PC-COBERTA
EQ058	1	MOBLE CAFETER A MIDA			B0_PORXO
EQ060	1	TAULA/MOBLE TANCAT AMB PORTES CORREDERES			B0_PORXO
EQ061	1	PANTALLA + VIDRE			B0_PORXO
EQ062	1	MOBLE SELF CUBA FREDA AMB RESERVA			B0_PORXO
EQ063	1	Taula central amb bateria gas			PB_COCCIÓ
EQ064	1	Separador de greixos	Grease Guardian	GGX15-864-A1	B0_RENTAT_VAIXELLA
EQ065	1	MOTOREDUCTOR TUNEL RENTATGENERIC			B0_RENTAT_VAIXELLA
EQ066	1	TAULA DE SORTIDA / RODETSGENERIC			B0_RENTAT_VAIXELLA
EQ067.01	1	TPV Dispositiu de pagament amb targeta	T-QUIOSK MODELO 1	MODEL 1 (CPU android)	B0_AUTO_SERVEI
EQ067.02	1	TPV Dispositiu de pagament amb targeta	T-QUIOSK MODELO 1	MODEL 1 (CPU android)	B0_AUTO_SERVEI
EQ067.03	1	TPV Dispositiu de pagament amb targeta	T-QUIOSK MODELO 1	MODEL 1 (CPU android)	B0_AUTO_SERVEI
EQ067.04	1	TPV Dispositiu de pagament amb targeta	T-QUIOSK MODELO 1	MODEL 1 (CPU android)	B0_AUTO_SERVEI
EQ067.05	1	TPV Dispositiu de pagament amb targeta	T-QUIOSK MODELO 1	MODEL 1 (CPU android)	B0_AUTO_SERVEI
EQ067.06	1	TPV Dispositiu de pagament amb targeta	T-QUIOSK MODELO 1	MODEL 1 (CPU android)	B0_AUTO_SERVEI
EQ068	6	TQ-1 PINPAD SUPPORT		TQ-1 PINPAD SUPPORT	B0_AUTO_SERVEI
EQ069	6	TQ-1 DESKTOP SUPPORT		TQ-1 DESKTOP SUPPORT	B0_AUTO_SERVEI
EQ072	2	TQ-1 STAND SUPPORT		TQ-1 STAND SUPPORT	B0_AUTO_SERVEI

7/10



Doc.original signat per:
Maria José Martí González 02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 63 de 104

Generalitat
de Catalunya
Districte Administratiu

EQ073	16	Placa refredadora a -12°C DIM: 47,50 x 27,7 x 3 cm			BO_AUTO_SERVEI
EQ074	1	Transmisor avisador clients i gestió de cues		CT-P501B	BO_ILLA CENTRAL
EQ075	2	Carregador avisador clients i gestió de cues		CT-P531C	BO_ILLA CENTRAL
EQ076	30	Mòdul avisador clientes i gestió de cues		CT-P531	BO_ILLA CENTRAL
EQ077	1	Caixa de cobrament automàtic	CASHDRO 03		BO_AUTO_SERVEI
EQ078	1	Restaurant - Moble Tipus 1 - Preparat / Begudes / Postres BPO			BO_Mobiliari fixe
EQ079	6	Taula alta de fusta feta a mida			BO_Mobiliari fixe
EQ080	1	Aixeta monomando broc alt			BO_OFFICE
EQ081	1	Taula mural de preparació. 333x70x90cm			PB_PREPARACIONS
EQ082	1	Aixeta dutxa monocomandament amb canyet			PB_RENTAT VAIXELLA

DIMENSIONS MAQUINÀRIA

RECINTE FRIGORÍFIC

CODI	UNITATS	DESCRIPCIÓ	DIMENSIONS
01	1	Central frigorífica	
	1	Instal·lació hidràulica i frigorífica	
	1	Complements obligatoris (alarma antipànic...)	



Doc.original signat per:
Maria José Martí González 02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al
02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Generalitat
de Catalunya
Districte Administratiu

1 Alarma detectors de gas

PREPARACIÓ

CODI	UNITATS	DESCRIPCIÓ	DIMENSIONS
01	3	Rentamans mural amb dos aigües i aixeta electrònica	40 x 40 x 17,3 cm
02	1	Equip discos per tallar patates fregides	80 x 80 cm
03	1	Taula refrigerada model BMGN 1960 II o equivalent	
04	3	Bunera baixa a altura de paviment	20x20 cm
05	1	Taula refrigerada model BMGN 1960 II o equivalent	196 x 70 x 85 cm
06	1	Taula mural de preparacions	333 x 70 x 90 cm

COCCIÓ

CODI	UNITATS	DESCRIPCIÓ	DIMENSIONS
01	1	Abatidor-congelador model TCHA10TG o equivalent	80 x 78 x 70 cm
02	1	Forn de convecció vapor elèctric Rational model CMP-202 E o equivalent	108,50 x 100 x 178 cm
03	1	Aparell multifunció Vario Cooking Center Multifency model 311+ o equivalent. Inclou 2 dotacions d'accessoris Vario Cooking model 311 o equivalent	154,20 x 91,5 x 110 cm
04	1	Taula refrigerada model BMN 1960 II	196 x 70 x 85 cm
05	1	Rentamans mural amb dos aigües i aixeta electrònica	40 x 40 x 17,30 cm
06	1	Taula central amb bateria gas	
07	5	Element neutre	
08	1	Perfil en U per baixar tub de gas	
09	4	Cuina a gas model G9F2M o equivalent	40 x 90 x 90cm
10	1	Fry Top a gas model G9FL4M/CR o equivalent	40 x 90 x 90 cm
11	1	Marmita a gas cilíndrica model CM150D o equivalent	80 x 90 x 90 cm
12	2	Campana d'extracció de fums central amb aportació	700 x 150 cm



Doc.original signat per:
Maria José Martí González 02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 65 de 104

Generalitat
de Catalunya
Districte Administratiu

13	5	Bunera baixa a altura de paviment	30x30 cm
14	1	Sistema d'extinció d'incendis per campana	

RENTAT DE VAIXELLA

CODI	UNITATS	DESCRIPCIÓ	DIMENSIONS
01	1	Plonge	250 x 70 x 90 cm
02	1	Aixeta dutxa amb canyet model Shtebo3M o equivalent	
03	1	Renta-utensilis model GSP-46 o equivalent	138,50 x 88 x 168/208,50 cm
04	1	Sistema EPS	
05	1	Bonera baixa a l'altura de paviment	491 x 30 cm



Doc.original signat per:
Maria José Martí González 02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 66 de 104



Generalitat
de Catalunya
Districte Administratiu

ANNEX 3. DESGLOSSAMENT DE LES RESPONSABILITATS DE CONSERVACIÓ, REPARACIÓ, MANTENIMENT I REPOSICIÓ
DERIVATS DEL SERVEI DE MENJADOR I RESTAURACIÓ

	EMPRESA		GENERALITAT	
	ADJUDICATÀRIA			
	Conservació/reparació	Manteniment	Conservació/reparació	Manteniment
Paraments i acabats				
Pintura i acabats verticals interiors	x	x		
Paviments interiors	x	x		
Cel ras	x	x		
Equipament				
Aparells de cuina inclosos en l'inventari de l'Annex 2	x	x		
Aparells de cuina aportats per l'adjudicatari	x	x		
Mobiliari del menjador i terrassa (cadires, taules...)			x	x
Mobiliari fix de menjador /moble de barra, auto-servei, armaris...)	x	x		
Electricitat				
Xarxa elèctrica (des del quadre elèctric fins a mecanismes de superfície)			x	x
Instal·lació de gas				
Xarxa de gas des d'armari de comptatge fins aparells	x	x		
Aparells (fogons)	x	x		
Xarxa d'aigua				
Xarxa d'aigua (fins a la clau de tall d'aigua prèvia als mecanismes)			x	x
Mecanismes (aixetes, piques...)	x	x		
Separadors de greixos de les aigüeres	x	x		
Xarxa de climatització				
Xarxa de clima en cas de ser segregat de la resta de l'edifici	x	x		
Xarxa de clima amb glicol	x	x		
Instal·lació frigorífica				
Equips exteriors de producció de fred (ubicats a coberta)	x	x		
Equips interiors (evaporadors interiors de les càmeres)	x	x		
Càmeres i tancaments aïllants	x	x		
Elements superficials interiors de les càmeres (il·luminació, sistemes de seguretat interior...)	x	x		
Ventilació i extracció				
Xarxa	x	x		
Elements superficials (campana d'extracció)	x	x		
Instal·lacions contraïncendis				
Instal·lacions contraïncendis i central d'alarma			x	x
Llums d'emergència, extintors...			x	x
Equips d'extinció individual (campana, etc...)	x	x		
Centralita detecció de gas local			x	x
Enllumenat				
Instal·lació d'enllumenat			x	x
Elements superficials de l'espai (làmpares, llums de sostre...)			x	x
Muntacàrregues				
			x	x
Megafonia				
			x	x
Control d'accessos				
			x	x
Separació de greixos				
	x	x		

Nota: Qualsevol intervenció en l'equipament, aparells o instal·lacions hauran d'estar comunicades prèviament a la Generalitat i ser aprovades per la unitat corresponent

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 67 de 104

Annex 4 .- RELACIÓ DE PRODUCTES MÍNIMS I PREUS MÀXIMS

	PRODUCTES	Preus màxims (sense IVA)	Preus màxims (amb 10% IVA)
Cafès i altres begudes calentes	Cafè	0,91 €	1,00 €
	Tallat	0,91 €	1,00 €
	Cafè amb llet	1,25 €	1,37 €
	Cafè amb gel	0,99 €	1,09 €
	Got de llet	0,91 €	1,00 €
	Batut de xocolata	1,23 €	1,35 €
	Llet amb cacau	1,57 €	1,73 €
	Xocolata calenta	1,54 €	1,69 €
	Te	0,91 €	1,00 €
	Te amb llet	0,99 €	1,09 €
	Infusió	0,91 €	1,00 €
	Café americà	0,91 €	1,00 €
Brioixeria	Pasta "mini"	0,70 €	0,77 €
	Brioixeria (Croissant, berlina de xocolata, ensaïmada,...)	1,48 €	1,63 €
Begudes fredes	Aigua 33 cl	1,10 €	1,21 €
	Aigua amb gas 33 cl	0,91 €	1,00 €
	Refresc (envàs de vidre)	1,25 €	1,37 €
	Suc de fruita envasat (envàs de vidre)	1,25 €	1,37 €
	Suc de taronja natural	2,72 €	2,99 €
	Cervesa sense alcohol 35 cl (envàs de vidre)	1,60 €	1,76 €
	Cervesa sense alcohol 20 cl (envàs de vidre)	1,25 €	1,37 €
Entrepans	Entrepans mini (només un ingredient)	1,06 €	1,17 €
	Entrepà fred (només un ingredient)	2,55 €	2,80 €
	Entrepà calent (només un ingredient)	2,84 €	3,12 €
	Suplements entrepans (per cada ingredient)	0,42 €	0,46 €
Combinat esmorzar	Entrepà calent i beguda calenta	3,53 €	3,88 €
	Suc natural, entrepà i beguda calenta	4,59 €	5,05 €
	Entrepà i beguda calenta	3,17 €	3,49 €
	Brioixeria i beguda calenta	2,04 €	2,24 €
	Suc natural, entrepà mini i beguda calenta	3,18 €	3,50 €
	Entrepà mini i beguda calenta	1,82 €	2,00 €
	Suc natural, entrepà calent i beguda calenta	5,28 €	5,81 €
Menú dinar	Menú complet amb beguda (Primer + Segon + postres + pa + beguda)	9,95 €	10,94 €
	Menú complet (Primer plat + segon + postres+ pa)	9,55 €	10,50 €
	Menú primer plat amb beguda (Primer plat + postres + pa + beguda)	5,14 €	5,65 €
	Menú primer plat sense beguda (Primer plat + postres + pa)	4,74 €	5,21 €
	Menú segon plat amb beguda (Segon plat + postres + pa + beguda)	5,95 €	6,55 €
	Menú segon plat sense beguda (Segon plat + postres + pa)	5,55 €	6,11 €
	Menú informal amb beguda (Sàndvitx, mini amanida + xips + beguda + postre)	6,35 €	6,99 €
	Menú informal sense beguda (Sàndvitx, mini amanida + xips + postre)	5,95 €	6,55 €



Doc.original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 68 de 104

	Menú amanida amb beguda (Amanida + postres + pa + beguda)	4,67 €	5,14 €
	Menú amanida sense beguda (Amanida + postres + pa)	4,35 €	4,79 €
Plats únics	Plat únic primer plat	3,67 €	4,04 €
	Plat únic segon plat	4,50 €	4,95 €
	Plat únic amanida	3,50 €	3,85 €
Altres productes a oferir	Mel	0,43 €	0,47 €
	Mantega	0,48 €	0,53 €
	Melmelada	0,43 €	0,47 €
	Pa	0,68 €	0,75 €
	Torrades	0,68 €	0,75 €
	Fruita	1,35 €	1,48 €
	logurt	1,35 €	1,48 €
Servei addicional	Ús de vaixel·la, setrillers, olis, vinagres i altres condiments (per a usuaris amb menjar propi)	0,91 €	1,00 €
	Carmanyoles	0,77 €	0,85 €



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 69 de 104

Annex 5

DISTRICTE GENERALITAT

nombre	Categoría profesional	antigüedad	Tipo de contrato	vencimiento contrato	convenio	% jornada	H semanales	Salario Bruto Anual 12 meses	Observaciones
GUESJ	AUXILIAR COLECTIVIDADES	12/12/2022	289		COLECT.NAC BARCELONA	98,62	39,45	19.675,20	
BELOE	AUXILIAR COLECTIVIDADES	13/09/2023	189		COLECT.NAC BARCELONA	100	40	20.326,80	
MESIT	AUXILIAR COLECTIVIDADES	02/09/2024	402	23/09/2024	COLECT.NAC BARCELONA	100	40	20.326,80	
SOAVM	AUXILIAR SERVICIOS LIMPIEZA	02/05/2019	189		COLECT.NAC BARCELONA	100	40	20.326,80	
ALDES	AUXILIAR SERVICIOS LIMPIEZA	18/07/2011	100		COLECT.NAC BARCELONA	100	40	20.379,84	DELEGADA SINDICAL UGT
DOHEL	AUXILIAR SERVICIOS LIMPIEZA	05/02/2022	189		COLECT.NAC BARCELONA	100	40	20.326,80	
PEBOF	AUXILIAR SERVICIOS LIMPIEZA	24/02/2020	189		COLECT.NAC BARCELONA	100	40	20.326,80	
GUVEJ	AUXILIAR SERVICIOS LIMPIEZA	08/09/2022	300		COLECT.NAC BARCELONA	100	40	20.379,84	
BAALL	CAMARERO/A	14/06/2004	100		COLECT.NAC BARCELONA	100	40	25.905,00	
QUROC	CAMARERO/A	27/04/2022	189		COLECT.NAC BARCELONA	100	40	21.946,92	
PAAGJ	CAMARERO/A	17/04/2023	189		COLECT.NAC BARCELONA	100	40	21.946,92	
REAMM	COCINERO/A	01/12/2004	100		COLECT.NAC BARCELONA	100	40	23.939,16	
MOLOA	COCINERO/A	10/10/2020	100		COLECT.NAC BARCELONA	100	40	29.740,20	
GOLUR	COCINERO/A	17/01/2024	189		COLECT.NAC BARCELONA	100	40	21.946,92	
MACAI	GERENTE DE CENTRO/S	03/02/2014	100		COLECT.NAC BARCELONA	100	40	30.202,08	
ALGAR	JEFE/A COCINA	02/05/2019	189		COLECT.NAC BARCELONA	100	40	28.129,04	
VERMAI	GOBERNANTE/A	15/12/2017	189		COLECT.NAC BARCELONA	33	13,2	8.872,68	

DATOS A 06/09/2024




fdo. Mónica Sánchez Baldellou
Jefe Gestión RRHH & Compensación Beneficios



Doc.original signat per:
Maria José Martí González 02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al
02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Annex 6.- Fitxa de manteniment preventiu del mobiliari, maquinària i equipament

Element	Part de l'equip. Accions	Freqüència	Control
Descalcificador	Inspecció visual estanquitat, verificar canonades i les connexions.	Bimestral	Absència de fuites.
	Comprovar la duresa de l'aigua tractada	Semestral	Comprovar amb kit d'anàlisi
	Verificar que el dipòsit de sal/salmorraes troba net	Bimestral	
	Netejar dipòsit de sal	Anual	
	Verificar nivell de sal	Mensual	Altura mínima de 150mm
	Comprovar nivell de l'aigua del dipòsitde sal/salmorra	Setmanal	No ha d'arribar al sobreexidor
Marmita	Neteja interior de l'equip per tècnic autoritzat	Semestral	
	Desmuntar i netejar aixeta i lubricar amb greix alimentari	Setmanal	
"Unitat evaporadora refrigeració. Refrigeració cambres frigorífiques"	Comprovar l'estat de totes les connexions elèctriques	Trimestral	
	Efectuar control de corrosió de les parts metàl·liques de l'equip	Trimestral	
	Control estanquitat circuits	Trimestral	Sense fuites
	"Neteja de l'evaporador. Abatre el panell inferior de l'evaporador descargolant els cargols. Utilitzar aire des de l'interior cap a l'exterior, o un raspall per eliminar la brutícia que s'hagi acumulat a l'entra-da de la bateria. Per netejar la safata de condensats pot utilitzar productes desincrustants comercials."	Trimestral	
	"Refrigerant. Control d'estanquitat del circuit frigorífic."	Trimestral	Sense fuites
	Comprovar l'estat de totes les connexions elèctriques	Trimestral	
	Efectuar control de corrosió de les parts metàl·liques de l'equip	Trimestral	
	Control estanquitat	Trimestral	

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000



Doc.original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 71 de 104

Generalitat
de Catalunya
Districte Administratiu

Unitat condensadora d'equip de refrigeració	circuits		
	Neteja exterior de l'equip	Trimestral	Lliure de pols i brutícia
	Filtre deshidratador: verificar la brutícia.	Trimestral	"Mesurar la diferència de temperatura a nivell de canonada, a l'entrada i a la sortida del deshidratador"
	Oli. Comprovar la qualitat de l'oli.	Trimestral	"Test de contaminació. Presència d'àcid, aigua o partícules metàl·liques."
	Refrigerant. Control d'estanquitat del circuit frigorífic.	Trimestral	Sense fuites
Planta refredadora d'aigua glicolada	Filtre deshidratador: verificar la brutícia.	Trimestral	"Mesurar la diferència de temperatura a nivell de canonada, a l'entrada i a la sortida del deshidratador"
	Comprovar el nivell d'oli i el seu aspecte a través del visor d'oli.	Trimestral	"En cas de canvi de color, comprovar la qualitat de l'oli mitjançant un test de contaminació"
	Refrigerant. Control d'estanquitat del circuit frigorífic.	Trimestral	Sense fuites
	Circuit hidràulic. Control d'estanquitat	Trimestral	Comprovar l'absència de fuites
	Filtre hidràulic de malla. Verificar la brutícia i netejar.	Trimestral	
	Netejar la pantalla.	Trimestral	
	Neteja condensador.	Bimestral	
Abatidor de temperatura			

2/2



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 72 de 104

Annex 7- Fitxa de neteja, freqüències, productes i metodologia a emprar

1. Productes concentrats de neteja

1.1 Característiques i especificacions tècniques

1.1.1 Detergent líquid neutre

El detergent ha de ser tipus suma star-conc D1 o similar, amb formulació de tensioactius aniònics i no iònics, que eliminin el greix i el menjar ressec.

1.1.2 Detergent desinfectant líquid

El detergent ha de ser tipus suma chlordes conc D10.45 o similar que procuri un equilibri de clor i segrestants, amb component alcalins i tensioactius.

També serà necessari altre tipus de detergent de característiques similars al suma bac D10 amb components d'amonis quaternaris i segrestants que el facin molt efectiu per a la neteja de microorganismes en tot tipus d'aigües.

1.1.3 Desengreixant

El desengreixant ha de ser tipus suma grill-conc D9 o similar, adequat per a la neteja de forns, planxes i salamandres, que ha de tenir en la seva composició components alcalins, tensioactius i dissolvents.

2. Protocols de neteja

Neteja de les piques				Categoria:	Netejador/a
Situació:	Zona cuinat, zona preparació aliments, illa centralrestaurant, zona rentat vaixel·la, office	Risc:	BAIX	Complexitat:	BAIX
Material:	Drap de microfibra, raspall de cordes suau, detergent desinfectant clorat				
- Començarem assegurant-nos que les piques estan completament buides. - Un cop ens haguem assegurat, procedirem a humitejar la pica amb aigua calenta. Al tractar-se de piques d'acerinoxidable, utilitzarem detergent desinfectant clorat. - A continuació fregarem utilitzant un drap de microfibra, ja que aquests no danyen la superfície. - Per a netejar la zona de l'aixeta i les cantonades, ens ajudarem d'un raspall de pues de nylon suaus. D'aquesta manera podrem eliminar la brutícia de tots els racons. - Per últim, procedirem a assecar la superfície amb un altre drap de microfibra (blanc).					

Neteja del renta-utensilis			Categoria: Netejador/a	
Situació:	Zona plunge i cambra producte acabat	Risc:	BAIX	Complexitat: BAIX
Material:	Producte desincrustant, esponja no abrasiva, fregall, drap de microfibra, detergent desinfectant clorat			

Carrer del Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 933 162 000



Doc.original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 73 de 104

Generalitat
de Catalunya
Districte Administratiu

- Per a la neteja del renta-utensilis, el primer pas serà assegurar-nos de que està completament buit.
- Buidar la màquina: apagar la màquina, treure la cistella amb utensilis i treure filtres dels interiors de lacuba. Retirarel tub sobreexidor. L'aigua de la cuba es buidarà per gravetat.
- L'operari/ària procedirà a netejar l'interior de la cuba incloent-hi els seus filtres amb un desincrustant formulat pernetejar i descalcificar màquines de rentat automàtic de vaixela, aplicant el producte en forma d'escuma ruixada, deixant actuar durant 10 minuts per finalitzar retirant les restes amb un raspall de nylo rígid o un fregall abrasiu
- Per últim, fregarem la part externa del renta-utensilis utilitzant també un drap de microfibra i detergent desinfectantclorat. Esbandint amb abundant aigua totes les superfícies per evitar que el producte continuï actuant.

Neteja del rentavaixelles túnel i cúpula				Categoria:	Netejador/a
Situació:	Zona plunge i cambra producte acabat	Risc:	BAIX	Complexitat:	BAIX

Material:

Rentavaixelles túnel

- L'interior es netejarà de la mateixa manera que el renta-utensilis, afegint la neteja de les cortines, sortidors de braç pulveritzadors d'esbandits, els quals s'hauran de desmuntar.
- Per a netejar-los utilitzarem un producte descalcificant el qual deixarem actuar durant 5 minuts per desprésfregar amb un drap de microfibra.
- Per últim procedirem a esbandir les peces amb abundant aigua i les assecarem mitjançant paper industrial
- Una vegada les peces estiguin correctament assecades, les tornarem a muntar al seu lloc

corresponentRentavaixelles cúpula:

- Buidar la màquina, treure el tub del sobreexidor i netejar el seu interior
- Treure el filtre de la bomba i netejar
- Retirar els braços de neteja i netejar-los de brutícia i residus

Neteja de la placa refredadora				Categoria:	Netejador/a
Situació:	Zona autoservei	Risc:	BAIX	Complexitat:	BAIXA

Material: Detergent desinfectant, drap de microfibra

- Abans de procedir amb la neteja, l'operari/ària s'assegurarà de que la placa està apagada i que no hi hagicap residu i pels voltants o a la mateixa placa que pugui entorpir el procés de neteja.
- Una vegada fetes les pertinents comprovacions, l'operari/ària començarà aplicant un detergent desinfectant, aquest deixar actuar durant 5 minuts
- Transcorreguts aquests minuts, fregarem la superfície amb un drap de microfibra.
- Per últim, aclararem el producte de la placa i deixarem que s'assequi a l'aire.

Neteja del separador de greixos				Categoria:	Netejador/a
Situació:	Zona plunge i cambra producte acabat, zona rentatvaixela	Risc:	BAIX	Complexitat:	BAIX

Material: Producte desgreixant, drap de microfibra, detergent concentrat

2/18



Doc.original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 74 de 104

Generalitat
de Catalunya
Districte Administratiu

- L'operari/ària extraurà la tapa del contenidor d'oli, i es procedirà al buidatge en un contenidor específic per gestió autoritzada
- Una vegada buit, netejarem el dipòsit amb aigua calenta i desgreixant altament concentrat.
- Per últim es tornarà a muntar la tapa. Per la neteja de la part externa, utilitzarem un drap de microfibra amb detergent desengreixant concentrat SumaStar.
- A continuació esbandirem amb aigua i assecarem amb un altre drap de microfibra
- Trimestralment, s'aspiraran tots els residus i líquids del contenidor i es netejaran els residus de l'element calefactor

Equip de refrigeració				Categoria:	Netejador/a
Situació:	Zona plunge i cambra producte acabat, zona preparació aliments, cambres de refrigeració	Risc:	BAIX	Complexitat:	BAIX
Material:	Panell informatiu, drap de microfibra, spray d'escuma desinfectant, galleda i aigua				

Els equips de refrigeració es poden trobar als sostres de diferents espais i són els encarregats de filtrar l'aire i aconseguir una temperatura adient tant per la conservació dels aliments com per la realització de les tasques de cuina encomanades en aquests espais.

La neteja i esterilització d'aquests elements s'ha de realitzar tenint en consideració que no s'ha de desmuntar la caixa ni els ventiladors sino que la neteja ha de ser superficial però suficientment profunda com per fer una desinfecció de diversos elements. Per això, la neteja i esterilització es realitzarà de la següent manera:

Exterior

- S'ubicarà una escala per accedir còmodament als equips. A continuació s'aplicarà aigua destil·lada sobre un drap de microfibra i s'escamparà el producte per totes les superfícies. Per últim es passarà un drap de microfibra per retirar l'excedent de producte.

Interior

- Abatre el panell inferior de l'evaporador descargolant els cargols
- Els operaris/àries utilitzaran aire des de l'interior cap a l'exterior, o un raspall per eliminar la brutícia que s'hagi acumulat a l'entrada de la bateria.
- Per netejar la safata de condensats s'utilitzaran productes

desincrustants Neteja de la unitat refredadora

- Per a netejar la unitat refredadora, s'utilitzarà un drap de microfibra humitejat amb aigua destil·lada. Ens assegurarem de netejar tota la superfície incloent-hi els racons. Després l'assecarem amb un drap de microfibra

Neteja dels forns				Categoria:	Netejador/a
Situació:	Zona cuinat, office	Risc:	BAIX	Complexitat:	BAIX
Material:	Drap de microfibra, producte desgreixant específic per a forns, paper industrial				

- Primer, l'operari/ària s'assegurarà de que el forn estigui desconectat i fred. A continuació procedirà a netejar la part externa i interna del forn, incloent també el vidre de la porta, mitjançant un drap de microfibra amb desgreixant específic per a forns.
- Una vegada aplicat, es deixarà actuar durant 5 minuts.
- Una vegada transcorregut aquest temps es fregarà amb un altre drap de microfibra, s'esbandirà amb aigua neta i s'assecarà amb paper a fi d'evitar qualsevol excedent d'aigua o de producte de neteja.
- L'interior serà netejat ruixant un desengreixant per l'interior de forns i deixant també actuar durant 5 minuts abans de procedir a la retirada del producte i els greixos que ha retirat amb l'ajuda d'una màquina de vapor industrial que permetrà dissoldre els greixos tot diluint-los en aigua
- Finalment, un cop netejat i esterilitzat els compartiments interiors del forn, es procedirà a posar un programa de piròlisi a fi de retirar del tot qualsevol resta de producte i així evitar que continuï

3/18



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 75 de 104

Generalitat
de Catalunya
Districte Administratiu

actuant sobre les superfícies d'acer inoxidable de l'interior.

Neteja de l'aparell multifunció Variocooking				Categoria:	Netejador/a
Situació:	Zona cuinat	Risc:	BAIX	Complexitat:	BAIX
Material:	Drap de microfibra, producte desgreixant, esponja no abrasiva, paper industrial				
• L'operari/ària, començarà netejant la cuba d'aigua amb aigua tèbia i un drap de microfibra, posant especial atenció en les cantonades. • Aplicar un desgreixant per eliminar les taques i restes de greix i deixar actuar durant 5 minuts. • Una vegada transcorregut aquest temps el fregarem amb l'esponja i per últim l'aclararem i assecarem amb paper d'ús industrial, per aconseguir un assecat ràpid que eviti que el producte faci malbé les superfícies. • A continuació es netejarà també la vàlvula de la cisterna, els taps d'extracció de vapor, la sonda tèrmica, juntade la tapa de la cisterna, la dutxa de mà i accessoris. Per a netejar aquestes peces, aplicarem desengreixanti el deixarem actuar durant 5 minuts, de la mateixa manera que amb la part exterior de l'aparell. • Una vegada transcorreguts aquests 5 minuts, l'operari/ària procedirà a aclarar-les amb abundant aigua. • Per últim les assecarem amb paper industrial i tornarem a col·locar les peces al seu lloc un cop estiguincompletament seques.					

Neteja de planxes				Categoria:	Netejador/a
Situació:	Zona cuinat, illa central restaurant	Risc:	BAIX	Complexitat:	BAIX
Material:	Drap de microfibra, producte desgreixant, paper industrial				
• Un cop comprovada que la planxa estigui apagada i freda, procedirem a buidar el calaix de recollida degreixos, assegurant-nos de que no quedi cap residu. • A continuació, procedirem a aplicar un producte desgreixant especial per a planxes i el deixarem actuadurant 5 minuts. • Una vegada hagi transcorregut el temps, fregarem la planxa utilitzant un drap de microfibra, d'aquestamanera eliminarem les restes de greix, brutícia etc. que pugui haver-hi. • Per últim aclararem la planxa amb aigua i l'assecarem amb paper.					

Neteja de la cuina a gas dos focs				Categoria:	Netejador/a
Situació:	Zona cuinat	Risc:	BAIX	Complexitat:	BAIX
Material:	Drap de microfibra, sol·lució d'amoniac, producte desgreixant, raspador i espàtula, raspall de filferro, detergent neutre				
- Amb els fogons apagats i completament freds iniciarem la neteja primer pels poms. Els treurem per a poder netejar-los a fons. A continuació retirarem la resta de menjar amb paper industrial ja que això permetrà no només retirar les restes de menjar sinò l'excedent de greix. - Netejarem la superfície dels fogons utilitzarem un desgreixant, i amb el drap de microfibra fregarem bé la superfície per eliminar el greix i la brutícia acumulades. Per la brutícia que estigui més incrustada i per tant més difícil d'eliminar, utilitzarem un fregall, amb cura de no ratllar la superfície. - El següent pas serà fregar els cremadors amb un raspall utilitzant i desgreixant, d'aquesta manera eliminarem qualsevol mena de residu. Per últim, els esbandirem amb abundant aigua i ens assegurarem d'as-secar-los completament amb un drap de microfibra. Amb la freqüència establerta es podran col·locar alrentavaixelles a fi d'aconseguir una neteja profunda d'aquests elements.					

4/18



Doc.original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 76 de 104

Generalitat
de Catalunya
Districte Administratiu

Neteja de la marmita cilíndrica de gas				Categoria:	Netejador/a
Situació:	Zona cuinat	Risc:	BAIX	Complexitat:	BAIX
Material:	Drap de microfibra, producte desgreixant, paper industrial				
• L'operari/ària haurà de netejar la marmita interna i externament sempre que la utilitzi. • Primer de tot, i com amb tota la maquinària, s'assegurarà de que aquesta estigui apagada i freda abans començar amb el procés de neteja. • Utilitzarem un desgreixant específic per aquest tipus de màquina. Aplicar tant a l'interior com a l'exterior dela marmita i deixar actuar durant 5 minuts. • A continuació fregarem amb un drap de microfibra. Una vegada fregada, esbandir amb aigua neta i l'asse-carem amb paper.					

Neteja del carro bany maria amb protecció sanitària				Categoria:	Netejador/a
Situació:	Illa centre restaurant	Risc:	BAIX	Complexitat:	BAIXA
Material:	Drap de cotó, detergent desinfectant, drap de microfibra, raspall de pues toves				
- Abans de començar amb la neteja, l'operari/ària haurà de retirar qualsevol objecte i/o residu de tamany considerable que pogues entorpir el procés de neteja. - A continuació passarà un drap sec per la superfície per acabar de retirar restes de pols i brutícia superficial. - Una vegada realitzades aquestes tasques prèvies, l'operari/ària podrà procedir amb la neteja. Aplicarà undetergent desinfectant a la totalitat de la superfície del carro bany maria. El deixarà actuar durant 5 minuts. - Quan hagin transcorregut els 5 minuts, procedirem al fregat mitjançant un drap de microfibra. Per a aquelles zones de difícil accés ens podrem ajudar d'un raspall de pues toves.					

Talladores d'embotit i patates				Categoria:	Netejador/a
Situació:	Zona cuinat, zona preparació d'aliments	Risc:	BAIX	Complexitat:	BAIXA
Material:	Detergent desinfectant, drap de microfibra, raspall de pues toves, paper industrial				
- Per a netejar aquests aparells, els/les operaris/àries hauran d'assegurar-se que els aparells estan desconectats de la xarxa elèctrica. Una vegada desconectats, es retiraran les restes de residus de tamany considerable que poguessin entorpir el procés de neteja. - A continuació Aplicar un detergent desinfectant i procedirem a fregar amb un drap de microfibra. Per a aquelles zones de més difícil accés, ens podrem ajudar d'un raspall de pues toves. - Després de fregar tota la superfície, deixarem actuar el producte durant uns minuts. - Transcorreguts aquests minuts, aclararem el producte i l'assecarem amb amb paper					

Neteja de les campanes extractores				Categoria:	Netejador/a
Situació:	Zona cuinat, illa central restaurant, zona rentatvaixelles	Risc:	BAIX	Complexitat:	BAIX
Material:	Producte desgreixant, drap de microfibra, paper industrial, vapor industrial, rentavaixelles				

5/18



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 77 de 104

Generalitat
de Catalunya
Districte Administratiu

Les campanes extractores són les encarregades d'aspirar i enviar cap a l'exterior els fums i els vapors produïts durant la cocció alimentària. Aquests fums i vapors poden estar summament carregats d'olors de procedència molt diversa. Tot i que les campanes extractores industrials disposin d'alguns sistemes de filtració i de retenció de vapors condensats, olis i greixos, l'aire resultant sortint és molt deficient en tots els aspectes. És per això que és de vital importància mantenir-les netes. El protocol de neteja de les campanes es separen entre les tasques ordinàries i les tasques de neteja a fons:

Ordinàries

- Desmuntar tots els filtres que componen la campana i s'ubicaran un per un a una pica per evitar que el greix caigui a altres superfícies.
- A continuació es retirarà tot el greix possible amb l'ajuda de paper industrial absorbent i es dipositarà selectivament per ser posteriorment tractat segons el protocol de gestió d'olis.
- A continuació i un cop eliminat l'excedent superficial d'oli, es col·locaran els filtres al rentavaixelles industrial dedicant un programa d'elevada temperatura (més de 80°C) exclusivament pels filtres.
- Un cop finalitzat el programa, es tornaran a col·locar al seu lloc corresponent.

A fons

A continuació passarem a netejar la part interior de la campana, la zona del motor i dels conductes d'extracció de fums, on s'impregna molta brutícia i greix. El procediment és el següent:

- Aplicar desgreixant en format escuma a la totalitat de la zona afectada pel greix i deixar actuar 10 minuts.
- Obrir els taps desaiçues de greix ubicant un recipient on pugui caure el degoteig a sota. A continuació es procedirà a aplicar vapor sobre les superfícies on prèviament hem aplicat l'escuma i d'aquesta manera el greix es tornarà més líquid i es podrà eliminar amb facilitat degut a la temperatura i la pressió del vapor.
- Per últim, es tornaran a instal·lar la reixeta i els filtres.

Neteja de mobiliari d'acer inoxidable (taules, armaris i prestatgeries)

Categoria: Netejador/a

Situació:	Zona plunge i cambra producte acabat, zona cuinat, zona preparació aliments, illa central restaurant, office	Risc:	BAIX	Complexitat:	BAIX
-----------	--	-------	------	--------------	------

Material: Detergent desinfectant, raspall de pues toves, drap de microfibra

Armaris, prestatgeries i taules:

- Primer, l'operari/ària retirarà qualsevol objecte que pugui haver-hi a la taula, armari i/o prestatgeria. També passarà un drap sec per eliminar qualsevol tipus de pols o brutícia superficial.
- A continuació aplicar un detergent desinfectant i deixar actuar durant 5 minuts.
- Una vegada transcorregut el temps, fregarem la superfície utilitzant un drap de microfibra, d'aquesta manera retirarem gran part del producte i conseqüentment les restes de greix i residus. Per a les zones de més difícil accés de la taula, com per exemple les cantonades ubicades a sota la taula, les potes etc, es pot emprar un raspall de pues toves per acabar d'eliminar la brutícia.
- Una vegada fregat, procedirem a aclarar les superfícies amb abundant aigua neta i l'assecarem mitjançant un drap de microfibra

Taules refrigerades:

- Per la neteja de les taules refrigerades, començarem per la part exterior. Aplicarem un detergent desinfectant i el deixarem actuar durant 5 minuts.
- Una vegada hagi transcorregut el temps, fregarem la superfície utilitzant un drap de microfibra.
- Una vegada efectuada aquesta neteja externa, procedirem a l'interior: es netejaran el condensador, evaporador i la safata d'evaporació. També se'ls hi aplicarà detergent desinfectant i es deixarà actuar 5 minuts. A continuació es procedirà al seu fregat amb un drap de microfibra, al seu aclarat amb abundant aigua i per últim al seu assecat amb un altre drap de microfibra.

6/18



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 78 de 104

Generalitat
de Catalunya
Districte Administratiu

Neteja del descalcificador (part externa i dipòsit de sal)				Categoria:	Netejador/a
Situació:	Zona cuinat	Risc:	BAIX	Complexitat:	BAIXA
Material:	Cubell, drap de microfibra, detergent concentrat, paper industrial				
Part externa					
- Primer de tot, l'operari/ària haurà d'assegurar-se que el descalcificador està apagat i desconnectat - Una vegada realitzades aquestes comprovacions, tancarem la vàlvula d'aigua per evitar fugues durant elprocés de neteja, serà necessari que drenem qualsevol aigua restant al descalcificador seguint les instruccions del fabricant. Utilitzarem un cubell per recollir l'aigua residual i evitar vessaments. - A continuació, procedirem a realitzar la neteja de l'aparell, l'operari/ària humitejarà la carcassa externa mitjançant un drap de microfibra humit. Després, aplicarà un detergent concentrat i procedirà a fregar amb elmateix drap de microfibra previament humitejat. - Per últim l'aclararem amb aigua neta i l'assecarem					
amb paper. <u>Dipòsit de sal</u>					
- Per a netejar el dipòsit, utilitzarem un detergent neutre, el deixarem actuar durant 5 minuts. - Una vegada transcorregut el temps, fregarem amb un drap de microfibra. - Per últim aclararem amb abundant aigua i l'assecarem mitjançant paper industrial.					

Caixa pagament "cashdro"			Categoria:	Netejador/a
Situació:	Risc:	BAIX	Complexitat:	BAIXA
Material:	Desinfectant, raspall de pues toves, drap de microfibra			
- Del cashdro, les peces que netejarem son el disc, la tolva i sensor validació, el sensor de sortida, el dispensadorde monedes, el validador de bitllets i per últim netejarem la part exterior del xasis i els recicladors. - Per a dur a terme la neteja d'aquestes peces utilitzarem un detergent neutre amb propietats desinfectants. Ens assurem de cobrir bé totes les superfícies i deixarem actuar el desinfectant durant 5 minuts. - Una vegada transcorreguts aquests 5 minuts, utilitzarem un drap de microfibra per a fregar les superfícies. Per aquelles zones/peces de difícil accés, l'operari/ària podrà utilitzar un raspall de pues toves per a realitzarla neteja de manera òptima. - A continuació, passarem un drap humit per esbandir el producte i per últim procedirem al seu assecat amb un altre drap.				

Neteja de vitrines			Categoria:	Netejador/a	
Situació:	Illa central restaurant	Risc:	BAIX	Complexitat:	BAIXA
Material:	Spray bioalcohòlic, drap de cotó, detergent desinfectant, drap de microfibra, raspall de pues toves				

7/18



Doc.original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 79 de 104

Generalitat
de Catalunya
Districte Administratiu

Part externa i vidres

- Primer de tot, l'operari/ària s'assegurarà de retirar qualsevol objecte i/o residu de tamany considerable. També ens haurem d'assegurar que l'aparell està desconnectat. Una vegada realitzades les pertinents comprovacions procedirem amb la neteja.
- L'operari/ària començarà netejant el vidre de la vitrina. Utilitzarà un spray bioalcohòlic per a vidres, a continuació, procedirà a esbandir-lo amb un drap de cotó mitjançant moviments circulars.
- Una vegada netejats els vidres, netejarem la superfície exterior i interior. L'operari/ària aplicarà un detergentdesinfectant i el deixarà actuar durant 5 minuts.
- Transcorreguts aquests 5 minuts procedirem a fregar la superfície amb un drap de microfibra. Per a aquelles àrees de difícil accés ens podem ajudar d'un raspall de pues toves.
- L'últim pas serà aclarar el producte amb abundant aigua i deixar que s'assequi

a l'aire. Consensador de gasos i evaporadors

- Per a netejar el condensador de gasos, començarem per retirar la brutícia dipositada entre les aletes aplicant l'aire a pressió per retirar la brutícia.
- Per la neteja dels evaporadors, primer ens haurem d'assegurar que la màquina estigui parada, i a continuació esperar a que es fongui el gel que pugui existir entre les aletes.
- Una vegada s'hagi fos tot el gel procedirem a la neteja amb detergent neutre, amb el que netejarem la part exterior dels evaporadors. El deixarem actuar durant 5 minuts i una vegada transcorregut aquest temps el fregarem amb un drap de microfibra, l'aclararem amb abundant aigua i l'assecarem mitjançant paper industrial.

Neteja de paviments plàstics

Categoria: **Netejador/a**

Situació: Cambres de refrigeració

Risc:

BAIX

Complexitat:

BAIX

Material: Aspirador filtre HEPA, fregadora professional, escombra i recollidor, mopa de microfibra i detergent neutre

Metodologia de neteja

ordinària Eliminació de residus

- Es retiraran els residus de gran mida amb les mans i es dipositaran segons els criteris de "La Bruixa" de selecció de residus
- Amb una mopa lleugerament impregnada, s'eliminarà la pols i la brutícia macroscòpica
- En el cas que n'hi haguessin taques de greix sobre el sòl, s'aplicarà una mica de detergent alcalí sobre la baietada de microfibra vermella i s'aplicarà suaument sobre la taca. Es deixarà actuar durant 5 minuts abans de procedir amb la neteja

Neteja en humit

- Es fregarà amb productes que evitin ratlles i petjades de sabates o marques de rodes. Aquesta neteja es farà amb un producte amb capa antipols i emulsions per a taques. Tots els productes seran respectuosos amb l'elasticitat i les propietats antirelliscants de les superfícies i no formaran bombolles ni pèrdues de color.

Tractament periòdic

- Es farà un tractament de manteniment periòdic (amb màquina rotativa i aplicació d'emulsions acríliques autoabrillantadores i antilliscants, que permetrà donar una major protecció, neteja i brillantor al paviment a part d'una neteja en profunditat)

Metodologia de neteja

puntual

OBSERVACIONS

- Per no deteriorar l'acabat ETC no s'han d'utilitzar lleixius, sulfumà ni detergents càustics

8/18



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 80 de 104

Generalitat
de Catalunya
Districte Administratiu

- Aspirar en comptes d'escombrar per eliminar les restes, això permet la neteja més efectiva

Neteja de la cinta transportadora de safates

Categoria: **Netejador/a**

Situació:	Zona rentat vaixella	Risc:	BAIX	Complexitat:	BAIXA
Material:	Detergent desinfectant, drap de microfibra, pal extensible, raspall de pues toves, producte desgreixant, paper industrial				

Per a realitzar la neteja de la cinta transportadora de safates, l'operari/ària ha d'assegurar-se que la cinta està completament desconnectada de la corrent. A continuació hem de comprovar que no hi hagi cap residu i/o objecte pel mig que dificulti o impedeixi la neteja d'aquesta.

La cinta està composta per les següents zones:

- Neteja de l'estructura principal (bastidors, suports i superfícies exteriors)
- Neteja de la cinta transportadora (superfície de la cinta, juntes de la cinta i rodes dentades)
- Neteja dels components mòbils (rodes, rodaments i rodes guia)
- Neteja dels controls i panells (panell de control i botons i interruptors)

Totes les zones menys els components mòbils es netejaran de la mateixa manera: s'aspirarà en profunditat i s'aplicarà desengreixant inox per tota la superfície i es deixarà actuar durant 5 minuts. A continuació es fregarà amb un drap de microfibra, en aquelles zones de difícil accés, l'operari/ària podrà fer us d'un raspall amb palextensible de pues toves, d'aquesta manera podrà arribar a totes les zones per a efectuar una neteja completa

Per la zona dels components mòbils, s'empraran els mateixos productes i utensilis amb la diferència de què per arribar als racons més complicats s'utilitzarà un raspall de pues més llargues de nyló.

Neteja de lluminàries

Categoria: **Especialista**

Situació:	Zona preparació aliments, cambres refrigeració, magatzems, zona rentat vaixella	Risc:	BAIX	Complexitat:	MITJA
Material:	Drap de microfibra, detergent neutre, detergent antiestàtic				

Per a la neteja de les lluminàries, procedirem de la següent manera:

- Es desmuntaran les lluminàries per a poder realitzar una neteja a fons d'aquestes i poder eliminar tota lapols, brutícia, residus etc. acumulada al llarg del temps
- Una vegada desmuntades, procedirem a passar un drap de microfibra humit amb detergent neutre. Pels components de plàstic de les lluminàries, ens assegurarem d'utilitzar detergents antiestàtics sense alcohol, ja que aquests eviten la formació d'electricitat estàtica, i a més a més no son agressius amb la superfície tractada.
- Deixarem que les lluminàries s'assequin a l'aire, una vegada seques es tornaran a muntar.

Neteja de portes

Categoria: **Netejador/a**

Situació:	Zona plunge i cambra producte acabat, magatzems, zona rentat vaixella	Risc:	BAIX	Complexitat:	BAIXA
Material:	Desengreixant poc alcalí, drap de microfibra				

9/18



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 81 de 104

Generalitat
de Catalunya
Districte Administratiu

- Per a la neteja de les portes, l'operari començarà per retirar qualsevol resta de brutícia superficial passant undrap de microfibra, d'adalt a baix.
- Una vegada eliminada la brutícia superficial, aplicar un desengreixant poc alcalí per no fer malbé les superfícies, especialment en aquelles superfícies que es toquen mes, com serien els poms o les zones a l'alçada de les mans i colzes.
- Deixar actuar 5 minuts. Transcorregut aquest temps, procedir al fregat amb un drap de microfibra.
- Per últim, una vegada fregada tota la superfície, assecar amb un altre drap de microfibra.

Neteja dels exterminadors d'insectes				Categoria:	Netejador/a
Situació:	Zona cuinat, magatzems	Risc:	BAIX	Complexitat:	BAIXA
Material:	Drap i pinzell sec				
• L'operari/ària netejarà la part exterior de l'exterminador d'insectes. • El primer pas serà desconectar l'exterminador de la xarxa i esperar uns 15 minuts a que refredi. • A continuació es netejarà la part exterior amb un drap humit i netejarem la reixeta amb un pinzell sec • Una vegada efectuades aquestes accions, podrem tornar a connectar l'exterminador					

Neteja del dispensador de plats calents				Categoria:	Netejador/a
Situació:	Zona autoservei	Risc:	BAIX	Complexitat:	BAIXA
Material:	Detergent desinfectant, drap de microfibra, pal extensible, raspall de pues toves				
- Abans de començar amb la neteja, l'operari haurà de revisar que no hi hagi cap residu i/o objecte que impedeixi dur a terme la neteja, en cas d'haver-hi, aquests s'haurien de retirar. - Una vegada fetes les pertinents comprovacions, iniciem la neteja: el primer pas serà aspirar les restes de l'interior i aplicar el detergent desinfectant tant a l'exterior com a l'interior del moble. Deixar actuar 5 minuts. - Una vegada transcorreguts aquests 5 minuts procedirem a fregar. Per aquesta tasca utilitzarem un drap de microfibra per les zones exteriors i interiors de fàcil accés i un raspall de pues toves amb pal extensible per les zones de difícil accés, com serien les parts fondes del dispensador i les reixes que el componen. - Per últim caldrà esbandir amb aigua neta i deixarem que s'assequi a l'aire.					

Neteja de taules i cadires				Categoria:	Netejador/a
Situació:	Restaurant	Risc:	BAIX	Complexitat:	BAIXA
Material:	Producte desgreixant poc alcalí, detergent neutre				
• Les taules s'han de netejar tenint en compte el material del qual estan formades. Per exemple, si el material és resistent als desengreixants, s'aplicarà un producte desengreixant poc alcalí com un rentavaixelles diluït en aigua i aplicat mitjançant un drap de microfibra ben escorregut per tal de no deixar cap marca ni resta de producte sobre les superfícies. Aquesta composició de producte amb aigua, degut a la seva característica desengreixant, permet una millor eliminació dels residus orgànics adherits a les superfícies. Tots els productes que s'emprin hauran de disposar del certificat ecolabel i alimentari. • Si la taula està composta per qualsevol altre material no resistent als productes alcalins, s'haurà de netejar amb un producte bioalcohòlic de ràpid assecat i ecològic, que disposi de certificat alimentari i que garanteixi no només que no fa malbé cap superfície per la seva composició química sinó perquè el ràpid assecat evita possibles malbarataments de les superfícies.					

10/18



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 82 de 104

Generalitat
de Catalunya
Districte Administratiu

Neteja de sostres				Categoria:	Especialista
Situació:	Zona plunge i cambra producte acabat, zona cuinat,zona preparació aliments, magatzems	Risc:	MIG	Complexitat:	MITJA
Material:	Hidronetejadora amb dosificador de detergent, aspirador filtre HEPA, andami tubular amb rodes, escalatelescòpica acoblada, capçal de microfibra impregnat en una solució detergent				
Diferenciarem entre la neteja de sostres de la cuina i la resta de sostres:					
Sostres de la cuina:					
- Es procedirà al seu desmuntat per a poder netejar-lo a profunditat. - L'operari/ària utilitzarà l'aigua a pressió mitjançant una hidronetejadora i un dosificador de detergent aco-blat. D'aquesta manera, es podrà eliminar tota la brutícia, pols, taques etc. acumulades a la superfície delsostre, fins i tot en racons i espais difícils d'accedir amb altres metodes. - Una vegada rentades, deixarem que les plaques del sostre s'assequin a l'aire. Quan estiguin completament seques es tornaran a muntar					
Resta de sostres:					
Per a la resta de sostres, es procedirà al seu mopejat amb mopa tipus quirúrgica, ja que l'objectiu és retirar polsi petits dipòsits de greix de les superfícies, no és necessari el seu desmuntatge però sí la seva neteja. A fi derealitzar una neteja acurada d'aquestes, es destinaran dues galledes per mopa quirúrgica, una amb un producte desengreixant respectuós amb el lacat del sostre on es submergirà la mopa i es procedirà a la neteja del sostre humitejant amb la mopa i deixant actuar durant 15 minuts abans de procedir a realitzar el mateix protocol però amb l'altre galleda amb una solució d'aigua i detergent per esbandir el producte aplicat a la primera					

Neteja de taulells d'autoservei				Categoria:	Netejador/a
Situació:	Zona autoservei, restaurant	Risc:	BAIX	Complexitat:	BAIXA
Material:	Drap de microfibra, detergent neutre, raspall de pues toves, paper industrial				
- L'operari/ària realitzarà una neteja preliminar. Aquest/a s'assegurarà de retirar tots els objectes i utensilis dela superfície de neteja, si hi haguessin. A continuació, amb un drap de microfibra retiraria la pols i els residussolts de la superfície del taulell - Humitejarà un drap de microfibra amb detergent neutre i fregarà amb moviments circulars suaus per treure la brutícia i les taques - En el cas d'haver taques mes difícils d'eliminar, l'operari/ària podrà utilitzar un raspall de pues toves - Amb un drap net humitejat amb aigua tèbia, esbandirà la superfície del taulell per eliminar els residus desabó o detergent - Per últim, per assecar la superfície utilitzarem paper industrial					

Neteja dels desguassos				Categoria:	Especialista
Situació:	Zona plunge i cambra producte acabat, zona cuinat,zona preparació aliments	Risc:	BAIX	Complexitat:	MITJA
Material:	Producte desgreixant, raspall de pues toves, drap de microfibra, pal extensible				

11/18



Doc.original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 83 de 104

Generalitat
de Catalunya
Districte Administratiu

- Primerament es retirarà manualment qualsevol resta de menjar i/o residu de tamany considerable visible a l'entrada del desguàs i es procedirà a desmuntar el desguàs, és a dir, retirarà la tapa i el filtre.
- S'aplicarà una solució desgreixant que deixarà actuar durant 5 minuts i una vegada transcorregut aquest temps procedirà al seu fregat amb un drap de microfibra i/o un raspall de pues toves. Per últim aclararà aquestes peces amb aigua neta i les assecarà amb paper.
- Per a netejar l'interior del desguàs cal aplicar directament una solució desgreixant al desguàs i es deixarà actuar 5 minuts
- Una vegada transcorreguts aquests minuts, es procedirà a esbandir el desguàs amb una quantitat abundant d'aigua calenta per així eliminar el desgreixant i els residus, greix etc despresos.
- Per a assegurar que el desguàs queda en òptimes condicions de neteja, l'operari/ària s'ajudarà d'un pal ex- tensible amb un raspall de neteja per a fregar les parets internes del desguàs, ajudant a que es desprengui qualsevol acumulació de greix o brutícia.
- Per últim, tornarà a muntar les peces desmuntades a priori (tapa i filtre) ja assecades.

Neteja de parets alicatades				Categoria:	Netejador/a
Situació:	Zona plunge i cambra producte acabat, zona cuinat,magatzems, zona rentat vaixella, office	Risc:	BAIX	Complexitat:	BAIXA
Material:	Producte bioalcohòlic, drap de microfibra, rascador de vidres				
Aquestes parets es troben principalment a les zones de lavabos i vestuaris, ja que son perfectament impermea-bles, duradors i econòmics. El protocol a seguir per la neteja d’aquestes és el següent:					
• En cas que es produeixi una taca o una incrustació sobre aquestes superfícies, primerament es procedirà a l’aplicació d’un producte amb bioalcohols que actuarà sobre els greixos d’aquesta taca, diluïnt-los i facilitant la seva retirada amb un drap de microfibra . • En cas que sigui altre material incrustat, es podrà procedir a la seva retirada amb rascador de vidres i laposterior neteja amb el producte bioalcohòlic i el drap de microfibra					

Rentavaixelles de tunel				Categoria:	Netejador/a
Situació:	Zona rentat vaixella	Risc:	BAIX	Complexitat:	BAIXA
Material:	Detergent neutre, drap de microfibra, paper industrial				
<u>Neteja interior</u> • L'operari/ària netejarà l'interior amb aigua • A continuació treurà els filtres de la cuba i els netejarà utilitzant un descalcificador, el qual deixarà actuar durant 5 minuts. • El fregarà mitjançant un drap de microfibra i l'aclarirem amb abundant aigua. • Ens assegurarem d'assecar bé la peça amb paper industrial. Un cop estigui completament seca, es tornarà a muntar al seu lloc corresponent <u>Neteja exterior</u> • Per netejar l'exterior, utilitzarem un drap humit de microfibra.					

Neteja parets de fusta				Categoria:	Netejador/a
Situació:	Restaurant	Risc:	BAIX	Complexitat:	BAIXA
Material:	Esponges, galledes, detergent neutre, producte desgreixant, paper industrial				

12/18



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 84 de 104

Generalitat
de Catalunya
Districte Administratiu

Aquestes superfícies es caracteritzen per la seva poca tolerància a l'aigua i per la seva absorció del material que ha produït la taca. En cas que es produeixi una taca sobre aquesta superfície, si es tracta d'imitació de fusta oDM amb recobriments plàstic, seguirem el següent protocol:

- Es dotarà a l'operari de dues esponges i dues galledes d'aigua neta, una per netejar les parets i l'altra per esbandir-la
- Utilitzarem detergent neutre per la neteja de la taca produïda. Farem una solució de detergent en aigua i procedirem a submergir l'esponja a la solució, l'escorrirem i procedirem a la neteja de la paret
- En cas que les taques existents siguin de greixos, caldrà emprar un producte lleugermanet alcalí com undesgreixant per a vaixelles i deixar actuar abans d'emprar la neteja mecànica
- Per últim, caldrà assecar les superfícies amb draps de microfibra secs

Neteja de parets i portes "panell sandvitx"				Categoria:	Netejador/a
Situació:	Zona preparació aliments, cambres de refrigeració	Risc:	BAIX	Complexitat:	BAIXA
Material:	Detergent neutre, drap de microfibra, paper industrial				

Aquestes superfícies, fetes de capes exteriors rígides amb un nucli d'aïllament, requereixen una atenció especial per mantenir-les netes i en bon estat. La seva complexitat estructural i la seva exposició a diverses condicions ambientals fan que la neteja sigui un repte, però és crucial per a la preservació de la higiene, l'aspecte estètic i la durabilitat dels espais. A continuació, s'exploraran un protocol detallat per a la neteja efectiva de parets i portes "panell sandvitx".

- Per la neteja d'aquest tipus de superfícies utilitzarem agents de neteja amb un pH neutre, ja que això garantirà una neteja efectiva sense danyar la xapa
- Després d'aplicar el producte, es procedirà al fregat de la superfície amb mopes quirúrgiques de microfibra
- A continuació s'esbandirà la superfície amb abundant aigua neta
- Per últim, assecarem la superfície amb mopes industrials de microfibra seques absorbents

Superfícies d'INOX				Categoria:	Netejador/a
Situació:	Zona plunge i cambra producte acabat, zona cuinat, zona preparació d'aliments, zona autoservei, zonarentat vaixella, office	Risc:	BAIX	Complexitat:	BAIX
Material:	Antical, detergent neutre, aigua destilada, producte amb bioalcohol, mopa, fregall i galledes				

Aquestes superfícies, tot i ser molt resistents als factors externs i a la humitat, poden ser tacades amb qualsevol tipus de producte. L'avantatge principal d'aquest tipus de superfície és que és resistent a l'aigua i als productes alcalins, fet que produeix que sigui molt més senzill de netejar que la majoria de superfícies i per això s'utilitza tant en indústria com en sectors d'hosteleria.

Operació prevista per a cada superfície

L'acer inoxidable, l'alumini i aquells metalls a priori no oxidables requereixen de dos tipus d'actuacions en funció de l'estat en que es trobin.

- Grup 1. Neteja ordinària: Per un òptim manteniment d'aquestes superfícies, s'ha de procedir a la seva neteja amb una freqüència adaptada al nivell de trànsit de persones, de manera que s'ha d'aconseguir un estat constant de neteja. La neteja ordinària es realitzarà mitjançant una neteja humida amb un drap lleugerament humitejat amb desengreixant per inox principalment amb la finalitat de captar la pols i els petits residus, tot garantint una higiene adequada i un ràpid assecat
- Grup 2. Tractament puntual: A fi de garantir un bon manteniment i recuperació de les superfícies d'inox, s'emprarà dues fases, per una banda l'aplicació de protectors d'inox de forma anual d'acord a les instruccions del fabricant i per recuperar aquelles restes d'òxid i d'acers fets malbé, s'emprarà un sistema de recuperació mecànica amb ORBIPAD, que garantirà la eliminació de l'òxid sense fer malbé les capes

13/18



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 85 de 104

Generalitat
de Catalunya
Districte Administratiu

interiors de l'acer.

Neteja dels paviments de gres				Categoria:	Netejador/a
Situació:	Zona plunge i cambra producte acabat, zona cuinat, zonapreparació aliments, magatzems, illa central restaurant, zona autoservei, zona rentat vaixella, restaurant, office	Risc:	BAIX	Complexitat:	BAIX
Material:	Carro multiservei, aspirador amb filtre HEPA, Aspirador líquids, Pulidora magnètica, rotativa de baixavelocitat, fregadora professional, drap de microfibra marró, escombra i recollidor, mopa de microfibrablava, fregona combinada cotó-microfibra, galleda standard, PAD vermell 3M, llana d'acer gramatge 1 i 2, frega-sòls neutre (pH 7-9,5), decapant, detergent neutre, abrillantador, desengreixant, llana d'acer fina i gruixuda, dosificador per a fregadora				

14/18



Doc.original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 86 de 104

Operació prevista per cada superfície

Les operacions per la neteja i el tractament d'aquest tipus de superfícies es divideixen en dos grups

Tasques ordinàries de manteniment de les condicions estètiques i higièniques

Grup 1.1. Retirada dels residus de les superfícies

Escombrat, mopejat i/o aspiració dels terres

interiors:

- **Escombrat:** Aquest sistema convencional és ideal per la recollida de residus petits, mitjans i grans a petites mitjanes superfícies o bé als llocs on es requereix de major mobilitat com sota de les taules, lavabos, etc... Aquest sistema serà acompanyat sempre d'un recollidor de mànec ergonòmic
- **Mopejat:** Humitejar lleugerament la mopa amb detergent neutre aplicat en spray i procedir a realitzar el mopeig amb moviments rectes i formant una serpentina a fi de recollir aquells microresidus
- **Aspiració:** per l'òptima aspiració de les superfícies, farem servir un aspirador amb filtre HEPA que permetrà la retirada de residus petits i mitjans de forma ergonòmica, ràpida i flexible. La disposició dels filtres evitarà també que s'escampin per l'entorn

Grup 1.2. Neteja i desinfecció diària de les

superfícies Neteja amb mitjans manuals:

- **Treure taques de les superfícies:** Per les taques del terra, es mullarà la fregona en una dilució de producte neutre en cas que sigui una taca fàcil de retirar i amb un producte alcalí desgreixant per taques de greix resistents, aplicant-se i deixant actuar durant 5 minuts per la seva posterior esbandida. Per les taques molt localitzades, es mullarà lleugerament un drap microfibra marró en desgreixant pur si la superfície es dura o amb detergent si es delicada, aplicant-ho i deixant actuar 5 minuts abans d'esbandir.
- **Fregat del terra:** Per la desinfecció dels terres, es procedeix a aplicar un desinfectant neutre amb una fregona a combi i en moviments 8 per neteja i desinfecció, el fregat del terra es realitzarà sempre amb una fregona i segons la superfície, Aplicar dilucions de detergent neutre i desinfectant homologat pel conjunt de les superfícies per tractar-se de productes no abrasius. Per totes aquelles grans superfícies, s'aplicarà el sistema de doble galleda, dotant una galleda per l'aigua bruta i una altra per l'aigua neta amb la dilució del desinfectant. D'aquesta manera, es mullarà la fregona a la galleda neta, es procedirà a la neteja de la superfície i s'esbandirà l'aigua bruta restant a la galleda bruta. Aquest protocol minimitza fins un 80% el consum d'aigua i millora en un 55% la qualitat de la neteja.

3. Pla de neteja i freqüències

3.1 Neteja ordinària

Zona	Element	Codi	Especificitats	Freqüència
a) Plunge i cambra prod. acabat	Descalcificador	EQ050		ANUAL
	Separador de greixos	EQ051	Buidatge de dipòsit d'oli	DIARI
			Aspiració de residus i líquid del contenidor	TRIMESTRAL
			Netejar residus de l'element calefactor	TRIMESTRAL

15/18



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 87 de 104

Generalitat
de Catalunya
Districte Administratiu

	Desguassos	-		2D SETMANA
	Paviments	-		DIARI
	Pica amb dues cubes salva aigües, aixeta monocomandament, canella flexible	EQ046		DIARI
	Portes amb alta freqüència de pas	-		QUINZENAL
	Renta-utensilis	EQ047		DIARI
b) Zona cuinat	Aparell multifunció VarioCooking	EQ036		DIARI
	Cuina a gas dos focs	EQ039		DIARI
	Desguassos	-		2D SETMANA
	Abatidor de temperatura	EQ034		TRIMESTRAL
	Taula refrigerada	EQ048		TRIMESTRAL
	Forn convecció vapor elèctric	EQ035		SETMANAL
	Marmita cilíndrica a gas	EQ041		DIARI
	Paviments	-		DIARI
	Pica amb dues cubes salva aigües, aixeta monocomandament, canella flexible	EQ046		DIARI
	Planxa Fry top a gas	EQ037	Planxa Calaix recollida de greixos	DIARI DIARI
	Portes amb alta freqüència de pas	-		QUINZENAL
	Taula amb rodes acer inoxidable	EQ045		DIARI
	Exterminador d'insectes	EQ025		
c) Zona preparació ali- ments	Desguassos			2D SETMANA
	Equip per tallar patates fregides	EQ049		DIARI
	Taula refrigerada	EQ048		TRIMESTRAL
	Paviments	-		DIARI
	Portes amb alta freqüència de pas	-		QUINZENAL
	Rentamans amb aixeta electrònica	EQ027		SETMANAL
	Taula preparació	EQ081		DIARI
d) Cambres refrigeració	Portes	-		TRIMESTRAL
	Paviments	-		DIARI
e) Magatzems	Paviments	-		DIARI
	Portes	-		TRIMESTRAL
f) Illa central restaurant	Bany maria amb protecció sanitària	EQ009		3D SETMANA
	Paviments	-		DIARI
	Planxa fry top.	EQ011	Planxa Calaix recollida de greixos	DIARI DIARI
	Rentamans amb faldó frontal i polsador de genoll	EQ007		MENSUAL
	Taula refrigerada	EQ008		TRIMESTRAL
	Taula de refrigeració i moble cafeter amb sobre únic (superfície)	EQ006		DIARI
	Taula mural de preparació d'acer inoxidable	EQ024		DIARI
	Vitrina expositora refrigerada	EQ010		MENSUAL
g) Zona autoservei	Cuba bany maria	EQ014		DIARI
	Cuba freda	EQ017		3D SETMANA
	Dispensador plats calents	EQ016		SETMANAL
	Olla de sopes	EQ019		DIARI
	Paviments	-		DIARI
	Placa refredadora	EQ073		3D SETMANA
	Protecció sanitària	EQ018		DIARI
	Protecció sanitària amb calor i llum led	EQ015		DIARI
	Taulell autoservei	-		DIARI
	Vitrina mural refrigerada	EQ013	Vitrina Condensador Evaporador	SETMANAL TRIMESTRAL SETMANAL

16/18



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 88 de 104

Generalitat de Catalunya
Districte Administratiu

h) Zona Rentat vaixella	Caixa pagament Cashdro	EQ077		
	Cinta transportadora de safates	EQ001		DIARI
	Paviments	-		DIARI
	Portes amb alta freqüència de pas	-		QUINZENAL
	Rentavaixelles de cúpula	EQ004		DIARI
	Vidres	-		SEMESTRAL
	Taula mural de pre rentat tipus monobloc amb 1 sina	EQ002		QUINZENAL
	Separador de greixos	EQ064	Buidatge de dipòsit d'oli	DIARI
			Aspiració de residus i líquid del contenidor	TRIMESTRAL
			Netejar residus de l'element calefactor	TRIMESTRAL
i) Restaurant	Túnel de rentat	EQ003		DIARI
	Paviments	-		DIARI
	Sillons	-		MENSUAL
	Taules	-		DIARI
	Taules altes	EQ079		DIARI
j) Office	Aixeta monomando broc alt	EQ080		SETMANAL
	Forn de pa	EQ023		SETMANAL
	Paviments	-		DIARI
	Rentamans amb aixeta electrònica	EQ021		SETMANAL
	Taula mural amb 1 sina	EQ020		DIARI
	Taula refrigerada	EQ022		TRIMESTRAL

3.2 Neteja especialitzada

Zona	Element	Codi	Freqüència
a) Plunge i cambra prod. acabat	Descalcificador	EQ050	ANUAL
	Sostres d'espais nets	-	ANUAL
	Parets d'espais amb alta activitat	-	MENSUAL
	Equip de refrigeració	EQ028	TRIMESTRAL
	Separador de greixos	EQ051	TRIMESTRAL
b) Zona cuinat	Parets d'espais amb alta activitat	-	MENSUAL
	Campana extracció de fums	EQ042	SEMESTRAL
	Abatidor de temperatura	EQ034	TRIMESTRAL
	Sostres de cuina	-	TRIMESTRAL
	Taula refrigerada	EQ048	TRIMESTRAL
c) Zona preparació aliments	Sostres d'espais nets	-	ANUAL
	Parets d'espais amb alta activitat	-	MENSUAL
	L·luminàries tipus lineal	-	SEMESTRAL
	Vidres	-	SEMESTRAL
	Equip refrigeració	EQ028	TRIMESTRAL
	Taula refrigerada	EQ048	TRIMESTRAL
d) Cambres refrigeració	Parets	-	ANUAL
	Sostres d'espais nets	-	ANUAL
	L·luminàries tipus lineal	-	SEMESTRAL
	Equip de refrigeració	EQ028	TRIMESTRAL
	Portes	-	TRIMESTRAL
e) Magatzems	Parets	-	ANUAL
	Sostres d'espais nets	-	ANUAL
	L·luminàries	-	SEMESTRAL
	Equip de refrigeració	EQ028	TRIMESTRAL
	Portes	-	TRIMESTRAL



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Generalitat de Catalunya Districte Administratiu			
f) Illa central restaurant	Rentamans amb faldó frontal i polsador de genoll	EQ007	MENSUAL
	Campana central extracció de fums	EQ012	SEMESTRAL
	Taula refrigerada	EQ008	TRIMESTRAL
h) Zona Rentat vaixella	Parets	-	ANUAL
	Campana mural extracció bafs	EQ005	MENSUAL
	Vidres	-	SEMESTRAL
	Separador de greixos	EQ064	TRIMESTRAL
i) Restaurant	Parets	-	ANUAL
	Sillons	-	MENSUAL
	Vidres	-	SEMESTRAL
	Cadires	-	TRIMESTRAL
j) Office	Parets d'espais amb alta activitat	-	MENSUAL
	Taula refrigerada	EQ022	TRIMESTRAL

Annex 8 .- Estudi de viabilitat

2023

ESTUDI DE LA VIABILITAT ECONÒMICA DE LA CONCESSIÓ DEL SERVEI DE RESTAURACIÓ SITUAT AL DISTRICTE ADMINISTRATIU

RESUM EXECUTIU

GENERALITAT DE CATALUNYA



Doc.original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 91 de 104

ÍNDEX

I. OBJECTE I ABAST DE L'ANÀLISI.....	2
II. FACTORS QUE CONDICIONEN LA DEMANDA.....	2
III. CÀLCUL DE LA DEMANDA POTENCIAL.....	3
IV. PREVISIÓ D'INGRESSOS ASSOCIATS AL CONTRACTE	5
V. PREVISIÓ DE LES DESPESES ASSOCIADES AL CONTRACTE	7
VI. PREVISIÓ DEL RESULTAT	8
VII. ESTUDI DE RENDIBILITAT DEL CONTRACTE.....	9
VIII. CONCLUSIONS I TAULA ESQUEMÀTICA AMB EL BENEFICI RESULTANT I LA POSSIBLE VIABILITAT DEL CONTRACTE	11



Doc. original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

Pàgina 92 de 104

I. OBJECTE I ABAST DE L'ANÀLISI

Aquest document té per finalitat l'anàlisi de la viabilitat econòmic-financera de la concessió del servei de restauració a disposició del personal intern i visitants del Complex del Districte Administratiu de la Generalitat de Catalunya, ubicat al carrer del Foc 57, de Barcelona.

Al tractar-se d'un projecte de trasllat del personal resident actualment a fins 16 dependències de la Generalitat principalment situades al centre de Barcelona, i amb la voluntat de ser el màxim fidel possible a la realitat, pel càlcul dels potencials ingressos, aquest estudi de viabilitat econòmica es basa en els ingressos històrics del concessionari actual i les projeccions de la demanda potencial calculades. Pel que fa a l'estimació de les despeses, s'utilitza com a referència l'estructura del sector de serveis de menjars i begudes, proporcionades per l'Informe Sectorial de Restaurants i Llocs de menjar de Camerdata, i l'estat financer de l'empresa concessionària actual.

II. FACTORS QUE CONDICIONEN LA DEMANDA

Del juny del 2022 al maig del 2023, es van registrar que un total de 275.014 persones van ingressar al Districte Administratiu, amb una mitjana diària de 753 individus. Del total, el 89% eren empleats de la Generalitat, mentre que el 11% restant corresponia a treballadors externs de diverses àrees, com a seguretat, neteja, manteniment, tècnics, restauració i altres serveis. Hi va haver notables fluctuacions a l'afluència de treballadors, amb pics al març i maig del 2023, i una demanda particularment alta a l'octubre, novembre, gener i febrer. En contrast, l'agost va experimentar la menor afluència. Aquesta variabilitat estacional és essencial per a la planificació i la gestió de recursos, especialment per al servei de restauració del Districte Administratiu.

La jornada laboral varia segons la temporada, amb 37 hores i 30 minuts de feina setmanal en horari estàndard i 35 hores a l'estiu, entre el 15 de desembre i el 10 de gener, i durant la Setmana Santa. Part de l'horari és fixa (de 9 a 14 hores), i la resta és flexible, de 7.30 a 19.00, adaptat a les necessitats del servei. Segons una enquesta, la majoria dels treballadors (52%) només treballen una tarda a la setmana, mentre que un 17% treballen dos, un 8% tres, un 14% quatre i només un 9% treballen cinc tardes a la setmana.

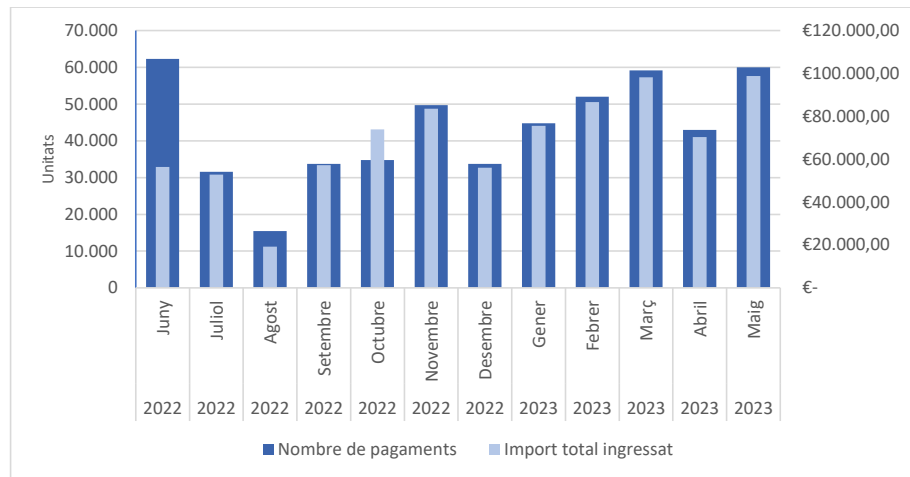


III. Càlcul de la demanda potencial

En el context del servei de restauració al Districte Administratiu de la Generalitat, és fonamental comprendre la demanda potencial que es pot captar i satisfer. Per aconseguir-ho, s'han recopilat dades rellevants que donen informació sobre com es manifesta aquesta demanda. S'han analitzat el comportament mensual dels pagaments, el tiquet mitjà, la distribució d'ingressos per famílies de productes, les unitats venudes a cada categoria i la conversió de visitants en clients.

Les troballes clau inclouen que els mesos amb més pagaments són juny, maig, març, febrer i novembre, amb patrons que poden ser deguts a factors estacionals. Tot i això, és essencial destacar que, malgrat els alts pagaments al juny, els ingressos totals no arriben al seu punt màxim en aquest mes, en contrast amb maig, març, febrer i novembre, que registren els ingressos més alts.

Gràfic 1. Nombre de pagaments i Ingressos totals realitzats al Servei de Restauració



Font: Elaboració pròpia a partir de dades facilitades per la Generalitat



Taula 1. Nombre de pagaments i ingressos totals

Any	Mes	Nombre de Pagaments	Import total Ingressat
2022	Juny	62.305	56.634,37 €
2022	Juliol	31.589	52.839,86 €
2022	Agost	15.479	19.233,84 €
2022	Setembre	33.743	57.161,77 €
2022	Octubre	34.738	97.836,87 €
2022	Novembre	49.689	103.176,86 €
2022	Desembre	33.743	56.037,31 €
2023	Gener	44.745	72.229,80 €
2023	Febrer	52.031	85.887,56 €
2023	Març	59.177	98.234,04 €
2023	Abril	42.939	70.370,03 €
2023	Maig	60.024	98.747,66 €
Total		520.202	868.389,97 €

Font: Elaboració pròpia a partir de dades facilitades per la Generalitat

El tiquet mitjà ponderat del servei és de 1,64€ per consum, destacant el paper dels cafès i infusions al volum total de consums. Els menús lideren la facturació amb un 46% de les vendes totals, seguits de prop pels cafès i les infusions. Els productes de desdèjuni també són populars, representant al voltant del 75% de les unitats venudes, mentre que les begudes i altres productes tenen una participació limitada.

IV. PREVISIÓ D'INGRESSOS ASSOCIATS AL CONTRACTE

L'estudi de viabilitat projecta els ingressos associats al contracte actual mitjançant dues fonts essencials: els ingressos històrics del concessionari actual i les projeccions de la demanda potencial que prèviament es van calcular. Per fer una projecció d'ingressos efectiva, s'han contemplat diversos escenaris que representen diferents possibilitats futures.

S'han definit tres escenaris clau: pessimista, neutre i optimista. Cadascun d'aquests escenaris ofereix una perspectiva única sobre com es podrien desenvolupar els ingressos al llarg del període en qüestió.

Escenari pessimista: Aquest escenari es basa en la continuïtat de l'activitat registrada des del juny del 2022 fins al maig del 2023, recolzat per les dades de l'antic tarifari. Es considera la possibilitat que el reequilibri econòmic no s'apliqui o que factors externs i esdeveniments imprevistos puguin afectar negativament la demanda de serveis. Aquests factors externs podrien incloure crisis econòmiques, desastres naturals o altres circumstàncies imprevistes que podrien tenir un impacte negatiu en la utilització dels serveis. Aquesta perspectiva destaca la importància de considerar diverses contingències que podrien afectar la situació financera.

Escenari neutre: L'escenari neutre, també anomenat escenari base, es basa en una perspectiva més realista. Es calcula considerant l'aplicació del reequilibri econòmic sol·licitat per l'empresa adjudicatària, la qual cosa implica l'aplicació de les noves tarifes per al servei de restauració. En aquest escenari, s'espera que els ingressos superin en un 32,5% les projeccions basades en dades històriques a causa de l'augment de les tarifes. Aquesta perspectiva es basa en una visió més acurada de l'evolució financera futura i permet avaluar qualsevol desviació significativa de les projeccions.

Escenari optimista: L'escenari optimista es fonamenta en la idea d'un augment significatiu en la demanda de serveis al Districte Administratiu de la Generalitat. Aquest augment hipotètic podria donar suport a decisions administratives com la contractació de personal adicional o la implementació de polítiques i programes que generin un augment en la demanda dels serveis. A més a més, aquest escenari contempla un possible augment de preus per sobre del reequilibri econòmic, però per sota dels preus de mercat de la competència. En aquest escenari, s'espera que els ingressos superin un 65% les projeccions basades en la demanda potencial calculada.

La creació d'aquests tres escenaris permet una planificació estratègica i l'anticipació de possibles fluctuacions en els ingressos. En considerar escenaris optimistes, pessimistes i neutres, es poden prendre decisions informades i desenvolupar estratègies que s'adaptin a diferents contingències. Això contribueix a l'estabilitat financera i la presa de decisions sòlides al llarg del període del contracte.



Taula 2. Previsió de l'import net de la xifra de vendes

Escenaris	Pessimista	Neutre	Optimista
Import net de la xifra de vendes	868.389,97 €	1.144.498,66 €	1.430.623,33 €

Font: Elaboració pròpia a partir de dades facilitades per la Generalitat

Taula 3. Previsió ingressos segons la família de producte

Escenaris	Pessimista	Neutre	Optimista
Cafès i infusions	144.230,14 €	190.088,79 €	237.610,99 €
Combinats esmorzar	72.322,15 €	95.317,32 €	119.146,65 €
Entrepans	120.266,39 €	158.505,66 €	198.132,07 €
Pastes	30.291,94 €	39.923,41	49.904,26 €
Suc taronja	19.852,45 €	26.164,63 €	32.705,79 €
Bites to go	1.205,88 €	1.589,30 €	1.986,62 €
Menú	399.483,25 €	526.500,84 €	658.126,05 €
Plat únic	52.317,91 €	68.952,64 €	86.190,80 €
Servei take away	880,00 €	1.159,80 €	1.449,75 €
Aigües	7.217,16 €	9.511,89 €	11.889,86 €
Cerveses	1.045,58 €	1.378,03 €	1.722,53 €
Diversos	18.032,99 €	23.766,66 €	29.708,33 €
Suplements	986,60 €	1.300,29 €	1.625,37
Termos	257,53 €	339,41 €	424,27 €

Font: Elaboració pròpia a partir de dades facilitades per la Generalitat



Doc.original signat per:
Maria José Martí González
02/10/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 02/10/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



040LBC5B66XAR2VC18VBGMA7KY4WLKNZ

Data creació còpia:
02/10/2024 12:18:18

V. PREVISIÓ DE LES DESPESES ASSOCIADES AL CONTRACTE

L'estudi analitza l'estructura de despeses de l'activitat de restauració i cafeteria, destacant la seva estabilitat. S'utilitza com a referència l'estructura del sector de serveis de menjars i begudes i l'estat financer de l'empresa concessionària actual. Les condicions de la concessió, majoritàriament finançades per la Generalitat, impliquen que la nova empresa concessionària només ha de fer inversions mínimes per adaptar les instal·lacions als seus fluxos de treball.

L'estructura de les principals despeses del sector, de la concessionària actual, la imputació a l'activitat corresponent al DA de l'actual concessionària és resumeix en la següent taula:

Taula 4. Estructura de les despeses

Descripció	Concessionària 2020-2023	Mitja sectorial	Previsió nova concessió
Aprovisionaments	33,6%	39,5%	33,6%
Despeses de Personal	44,9%	36,3%	44,9%
Dotacions amortitzacions immobilitzat	0,5%	2,8%	5,6%
Altres despeses d'explotació	19,5%	19,9%	18,7%
Despeses financeres i assimilats	0,3%	0,6%	0,3%

Font: Elaboració pròpia a partir de dades facilitades per la Generalitat i CAMERDATA

L'estructura de despeses atribuïda a la nova concessió es basa en la similitud amb la concessionària actual, que ja incorpora particularitats al sector, com un menor cost d'aprovisionament a causa d'economies d'escala i un cost més alt de personal per atendre els moments més grans afluència de personal, com esmorzars i dinars. A més, s'estima un augment de les amortitzacions a causa de la vida útil de les inversions addicionals, que es calcula igual a la durada de la concessió, estimada en 4 anys.

A tots els escenaris considerats (pessimista, neutre i optimista), s'observa que les amortitzacions de les inversions són constants, independentment de l'escenari. Això indica que la inversió és positiva en termes d'EBITDA, cosa que demostra la resiliència de la concessió als tres escenaris, amb un EBITDA positiu, independentment de com s'hagi finançat la inversió.

Pel que fa a les despeses de personal, l'estudi es basa en l'article 130 de la Llei de contractes del sector públic, que estableix que en cas de subrogació de treballadors, s'han de proporcionar detalls sobre les condicions laborals dels empleats que es veuran afectats per la subrogació. El nou concessionari haurà de subrogar el personal actual amb almenys les mateixes condicions que tenen actualment, segons el que regula el Conveni Col·lectiu d'Hostaleria (2023). Això es reflecteix en les previsions de despeses de personal, que són proporcionals a l'estructura de la



concessionària actual i estan per sobre de la mitjana sectorial i de les despeses actuals de personal.

VI. PREVISIÓ DEL RESULTAT

El resultat final d'una activitat el dona l'estat comptable Compte de Resultats dels Comptes Anuals d'una empresa, segons l'estructura que fixa el PGC 2007.

Aquest estat determina tres resultats diferents: resultat brut, resultat d'explotació i resultat de l'exercici. D'aquests, el resultat brut no té dades disponibles segons els comptes dipositats al Registre Mercantil.

Sí que estan disponibles el resultat d'explotació (també conegut com el Benefici abans d'Interessos i Impostos, o sigui, el resultat de l'empresa independentment de la seva estructura de finançament), i una altra magnitud molt rellevant és l'EBITDA, que sí que ens el donen, i que es correspon al Benefici abans d'Amortitzacions, Interessos i Impostos.

Aplicant la mateixa metodologia feta servir per a l'estimació de les despeses, els resultats més significatius es resumeixen en la següent taula:

Taula 5. Compte de pèrdues i guanys segons escenaris

Compte de pèrdues i guanys	Pessimista	Neutre	Optimista
Import net de la xifra de vendes	868,389.97 €	1.144.498,66 €	1.430.623,33 €
Resultat brut	576,549.79 €	759,866.52 €	949,833.15 €
Resultat d'explotació	-13,887.18 €	3,414.90 €	176,319.04 €
Resultat ordinari abans d'impostos	-17,302.08 €	-0.00 €	172,904.15 €
Impost de Societats	- €	-0.00 €	43,226.04 €
Resultat de l'Exercici	-17,302.08 €	-0.00 €	129,678.11 €
Dotacions per amortitzacions	68,502.81 €	68,502.81 €	68,502.81 €
Flux de caixa	51,200.73 €	68,502.81 €	198,180.92 €
Valor Afegit	410,761.71 €	541,365.34 €	541,365.34 €
EBIT	-13,887.18 €	3,414.90 €	172,904.15 €
EBITDA	54,615.63 €	71,917.70 €	244,821.85 €

Font: Elaboració pròpia a partir de dades facilitades per la Generalitat

S'observa que en qualsevol dels tres escenaris l'EBITDA és positiu (resultat abans d'amortitzacions, interessos i impostos), tot i tenir pèrdues en el cas de l'escenari pessimista.



En l'escenari neutre, tot i no tenir benefici net, es tenen un EBITDA i un EBIT positius, i es genera un flux de caixa important (68,502.81 €). Finalment, en l'escenari optimista, es té un resultat molt positiu (129,678.11 €), alhora que s'aconsegueix un flux de caixa important, proper al 14% de les vendes.

Considerant que la majoria de despeses son variables, aquest resultat previst es sostenible en el temps, i fins i tot, pot ser encara major en el moment que s'apliqui el nou tarifari.

VII. ESTUDI DE RENDIBILITAT DEL CONTRACTE

La rendibilitat d'un contracte, entesa com la inversió que fa l'empresa concessionària per donar-hi compliment, es calcula en base a considerar quin benefici dona segons l'esforç inversor realitzat.

Hi ha dos tipus de rendibilitat: rendibilitat econòmica (ROA) i rendibilitat financera (ROI). Les seves fórmules son:

$$ROA = \frac{BAII}{ACTIU}; ROI = \frac{BN}{Fons Propis}$$

Per poder calcular tant la rendibilitat econòmica com la financera, cal estimar quina és la inversió de la nova concessió i el seu actiu total. S'ha extrapolat l'estructura d'actiu de la concessionària actual a la nova concessió, afegint-hi la inversió addicional (veure taula 18).

Aplicades als comptes anuals de l'exercici 2022 de la concessionària, les dades mitges del sector i l'estimació de la nova concessió segons els 3 escenaris (pessimista, neutre i optimista), tenim els següents resultats:

Taula 6. Ratis de rendibilitat

Ratis	Concessionària 2020-2023	Mitja sectorial	Pessimista	Neutre	Optimista
ROA - Rendibilitat econòmica (%)	8,5%	4,5%	-8,9%	0,6%	25,8%
ROI - Rendibilitat financera (%)	25,9%	12,5%	-14,5%	0,0%	30,9%

Font: Elaboració pròpia a partir de dades facilitades per la Generalitat i CAMERDATA

Com es pot observar, la rendibilitat econòmica i financera son positives en els escenaris neutre i optimista, mentre que en el pessimista son negatives, degut a que el resultat abans d'interessos i impostos (BAII) estimat de la concessió son negatius.



En el cas de l'escenari optimista, les rendibilitats son superiors a la sectorial i a les de l'actual concessionària.

VIII. CONCLUSIONS I TAULA ESQUEMÀTICA AMB EL BENEFICI RESULTANT I LA POSSIBLE VIABILITAT DEL CONTRACTE

Aplicant tot el desenvolupat en els anteriors punts, a la taula següent es resumeixen els resultats d'exploració i si aquest es positiu (rendible) o no.

DURACIÓ CONTRACTE		1 ANYS	2 ANYS	3 ANYS	4 ANYS	
		TOTAL INGRESSOS	1,144,498.66 €	2,384,372.22 €	3,727,568.57 €	5,158,191.90 €
DESPESES	DESPESES DIRECTES	COMPRA PRODUCTES	384,632.15 €	801,316.97 €	1,252,725.54 €	1,733,515.72 €
		INVERSIÓ MATERIAL AUXILIAR	130,612.19 €	130,612.19 €	130,612.19 €	130,612.19 €
		INVERSIÓ CONCESSIÓ ADMINISTRATIVA (CONCURS)	143,399.04 €	143,399.04 €	143,399.04 €	143,399.04 €
		VALOR RESIDUAL	205,508.42 €	137,005.61 €	68,502.81 €	- €
		TOTAL INVERSIÓ MATERIAL (valor net comptable)	205,508.42 €	137,005.61 €	68,502.81 €	- €
		TOTAL COSTOS DIRECTES (Aprovisionaments + Amortitzacions + Despeses financeres)	456,549.85 €	941,737.48 €	1,461,648.85 €	2,010,941.84 €
	DESPESES INDIRECTES	COST PERSONAL	514,316.34 €	1,071,492.37 €	1,675,099.74 €	2,317,995.16 €
		ALTRES DESPESES D'EXPLOTACIÓ	173,632.48 €	347,264.95 €	520,897.43 €	694,529.90 €
		TOTAL COSTOS INDIRECTES	687,948.81 €	1,418,757.32 €	2,195,997.17 €	3,012,525.07 €
	TOTAL	TOTAL COSTOS DIRECTES + INDIRECTES	1,144,498.66 €	2,360,494.81 €	3,657,646.02 €	5,023,466.91 €
BENEFICI ACUMULAT ABANS D'IMPOSTOS (BAI)		BENEFICI	- €	23,877.41 €	69,922.55 €	134,724.99 €
		% SOBRE TOTAL	0%	1%	2%	3%

1. La gestió i explotació d'un servei de cafeteria al Districte Administratiu **es considera viable i rendible**.
2. **El valor estimat del contracte és de 5.158.191,90 €** i s'ha calculat d'acord amb el que estableix l'article 101 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes Del Sector Públic tenint en compte la durada inicial de l'esmentat contracte (2 anys) i les possibles prorroques (2 anys) i sense contemplar l'Impost sobre el Valor Afegit.
3. Tot i això, per tal que esdevingui una concessió atractiva per les empreses licitadores és convenient garantir una rendibilitat. Perquè això passi, es requereix augmentar la rotació (és a dir, el nombre de consumicions) i/o el marge d'explotació de cada article.

Atès que la rotació és molt difícil augmentar-la, es fa necessari augmentar el marge i, en conseqüència, **es proposa incrementar els preus de les tarifes**. Per tant, es recomana una revisió del proper tarifari en el plec de condicions per tal que pugui generar un major marge d'explotació.

L'augment del marge brut d'explotació hauria d'oscil·lar entre 30 i 65% dels preus contemplats en els plecs inicials (sense revisió del tarifari). Així, les tarifes mínimes haurien d'augmentar proporcionalment en aquest interval.

A tall d'exemple:

Descripció	Preu inicial amb IVA	Revisió de tarifari amb IVA (+37,5%)	Nou tarifari per a plecs (+65% respecte inicial)
Cafè	0,56€	0,77€	0,92€
Tallat	0,56€	0,77€	0,92€
Cafè amb llet	0,77€	1,05€	1,27€
Cafè amb gel	0,61€	0,84€	1,00€
Got de llet	0,56€	0,77€	0,92€

4. Es considera necessari que un augment de les tarifes vagi associat a una millora del servei ofert:
 - Noves necessitats alimentació
 - Més cobertura de personal en franges horàries amb forta demanda (esmorzars)
 - Figura de coordinador i interlocutor amb DA
 - Una gestió òptima i eficaç dels quioscos i la cartellera digital. Això precisa d'un equip de persones que s'hi dediqui.



Per aquest motiu és necessari que els nous plecs contemplin aquestes premisses com a requisits mínims intrínsecs amb el nou tarifari.

5. D'acord la Llei de Contractes del Sector Públic (LCSP) i en virtut de l'article 285 "els plecs reguladors hauran de referir-se a l'objecte, les condicions, les tarifes i al cànon [...]". A més, l'article 289.3 de la LCSP indica que el plec de clàusules administratives pot establir el pagament per part del concessionari d'un cànon.

Adicionalment, l'equip redactor d'aquest informe **creu convenient l'aplicació d'un cànon de concessió anual** per tal de donar compliment al principi d'estabilitat pressupostària contemplat en l'article 3 de la Llei Orgànica d'estabilitat pressupostària i sostenibilitat financera.

L'argument és que es tracta de la concessió d'un servei en què els subministraments van a càrrec de l'administració i, a més, ha realitzat una forta inversió que s'amortitza anualment.

A tal efecte, el pla de viabilitat contemplat permetria que l'empresa adjudicatària afrontés un cànon anual de 40.000€.

Tanmateix, per tal de minimitzar les barreres d'entrada i garantir que les empreses tinguin al·licients per a presentar-se al concurs, es veu plausible que el cànon de concessió es determini per un import més baix que un criteri de puntuació sigui la millora de l'import a tant alçat.

