



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DE LA CONCESSIÓ DELS SERVEIS PER A L'EXPLOTACIÓ DEL SERVEI DE CUINA-MENJADOR, CAFETERIA I SERVEI DE VENDING, AMB EXECUCIÓ D'OBRES I SUBMINISTRAMENT D'EQUIPAMENT, PER ALS COL·LEGIS MAJORS PENYAFORT-MONTSERRAT DE LA FUNDACIÓ COL·LEGIS MAJORS UB

EXPEDIENT FCMUB 2025/1

1.- Objecte

L'objecte del contracte és l'explotació dels serveis de cuina i menjador, cafeteria i servei *vending* per als Col·legis Majors de la Fundació Col·legis Majors UB (en endavant 'FCMUB'), i l'objecte del present plec de prescripcions tècniques és establir les condicions tècniques, sanitàries i de qualitat en les qual s'haurà de desenvolupar dita explotació.

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

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

Malgrat no formar part de l'objecte contractual puntualment es podran encarregar càterings a l'empresa concessionària.
- ii. Servei de cafeteria: Com a servei complementari al menjador oferint petits refrigeris (pastes, entrepans, refrescs, cafès, entre altres), en una franja horària que permet fer-ne us quan el menjador és tancat.
- iii. Màquines en règim d'autoservei (vending):
Com a servei que permet el consum de determinats productes (begudes fredes i/o calentes i productes sòlids) en qualsevol franja horària i tots els dies de l'any, fet que permet cobrir en part les necessitats de nutrició dels membres de la comunitat col·legial.
- iv. La realització a càrrec de la Fundació de les obres descrites en els projectes següents, a través de la subcontractació de la prestació a una empresa especialitzada:
 - Projecte tècnic per l'adequació de les obres de la cuina del CMU Penyafort-Montserrat a la normativa d'incendi, compliment sanitari i millora dels equipaments i les instal·lacions.
 - Projecte de legalització elèctrica de la instal·lació elèctrica de la cuina Penyafort situada a Avinguda Diagonal 639-641, de Barcelona.
- v. El subministrament d'equipament de cuina, a càrrec de la Fundació, d'acord a allò fixat al projecte tècnic de la cuina i d'acord a allò previst en el present plec de prescripcions tècniques i d'acord al llistat detallat a l'annex 3 del plec



de prescripcions tècniques.

2.- Abast del servei.

2.1.- Usuaris potencials.

El nombre d'usuaris potencials dels serveis es d'unes 400 persones, distribuïts de la següent manera per tipologia de col·lectiu:

Col·legials i transeünts	350 persones
Treballadors de la FCMUB	20 persones
Treballadors d'altres centres universitaris	20 persones
Altres usuaris (empreses externes, visitants, temporals,...)	0-10 persones o mes en funció de si en el dia s'organitzen exposicions, xerrades, visites, o altres.

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

2.2.- Els Col·legis Majors.

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

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

3.- Servei de cuina, menjador i cafeteria

3.1 Espai de la concessió

Cuina i menjador:

Els espais destinats a cuina i menjador es troben en dues plantes i estan comunicats per una escala interior.

El menjador es troba a la planta superior, que és la planta principal de l'edifici. Consta de 353 m² de sala, més 59 m² d'office.

La cuina està ubicada a un nivell per sota, arran de carrer i consta d'uns 105 m² distribuïts en: zona de cuina (55 m²), office (34 m²) que inclou espai per a muntacàrregues que connecta cuina i menjador, cambra freda (10,12 m²), 2 magatzems (2,10 m² i 10,12 m²), 2 armaris (4,50 m² i 3,50 m²), menjador i vestuari del personal (40 m²) amb lavabos i dutxa. A més, a l'entrada principal hi ha 3 cambres de congelació independents.

Cafeteria:

La cafeteria està ubicada a la planta principal de l'edifici i consta de 207,5 m²



(repartits en dos nivells de 110 m² -actualment s'utilitza com a zona d'esbarjo amb una taula de billar- i 97,5 m²- on actualment hi ha la zona de taules i cadires).

Hi ha una barra de 20,9 metres de llargada (en tres trams de 11,5 m, 5,5 m i 3,9 m).

Disposa d'una petita cuina de 6,30m² als que s'han de sumar dos magatzems de 8,30 m² i 10,24m². A la part posterior de la cuina hi ha una porta per on es fa l'accés de mercaderies.

Vending:

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

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

Subministraments associats als espais:

La FCMUB assumirà el cost dels subministraments (llum, aigua i gas) que requereixi l'explotació dels espais objecte de cessió.

3.2 Dies i horaris

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

Menjador:

De dilluns a divendres: de 7h a 10h (esmorzar) - de 13 a 16h (dinar) - de 20 a 22h (sopar)

Dissabtes, diumenges i festius: de 8 a 10,30h (esmorzar) - de 13,30 a 16h (dinar) - de 20 a 22h (sopar).

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

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

Setmana Santa: Es tanca durant 10 dies

Nadal: Es tanca durant 10 dies.

Juliol i agost: En el cas que en alguns períodes de juliol i/o agost els CM tanquin per falta d'ocupació, s'informarà a l'empresa concessionària amb antelació.

Cafeteria:

De dilluns a divendres: de 8 a 20h

Dissabtes, diumenges i festius: opcional

Setmana Santa i Nadal: tancat

Juliol i agost: En el cas que en alguns períodes de juliol i/o agost els CM tanquin per falta d'ocupació, s'informarà a l'empresa concessionària amb antelació.

Els horaris especificats tindran la consideració de mínims, podent ser ampliat si es detecten per part dels CM que són insuficients per satisfer la demanda. En cap cas la cafeteria tancarà en els horaris establerts com a mínims.



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

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

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

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

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

3.3 Preus dels productes

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

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

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

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

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

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

L'empresa concessionària està obligada a tenir exposat, en un lloc visible, la informació de l'existència a disposició dels usuaris dels Fulls de Reclamació que estableix la legislació vigent, així com informar sobre la possibilitat de formular



incidències a través de l'adreça que la Fundació faciliti per aquesta finalitat.

L'empresa concessionària facilitarà el pagament dels productes i dels serveis mitjançant sistemes electrònics (targetes moneder, targetes dèbit o crèdit, telèfon mòbil).

Quedarà a disposició del concessionari la possibilitat de realitzar descomptes i/o ofertes en determinats productes i/o serveis per tal de afavorir la fidelització del client.

En relació al personal de la FCMUB, aquest gaudirà d'un descompte mínim obligatori sobre el preu dels àpats del menjador del 50 %.

3.4 Personal del servei

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

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

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

Per a una bona qualitat en els serveis, la Fundació exigirà un responsable (cap de centre) amb formació en restauració col·lectiva i es valorarà que disposi de formació en nutrició i dietètica acreditat per una diplomatura/llicenciatura/grau i/o similar/superior. L'experiència mínima requerida és de 5 anys i es demana exclusivitat en el centre.

3.4.1 Subrogació de personal

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

S'adjunta com a annex núm. 4 el quadre de personal adscrit actualment al servei, que té dret a subrogació.

El personal adscrit al servei pertany únicament a l'empresa concessionària en tots els àmbits de la relació, ja siguin la laboral, com la social i l'operativa. En cap cas la Fundació Col·legis Majors UB té cap responsabilitat derivada de la prestació del servei



que es contracta, com a conseqüència de les obligacions entre l'empresa concessionària i els seus treballadors.

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

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

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

3.5 Servei de menjador

3.5.1. Serveis

El nombre màxim de persones usuàries potencials del menjador dels col·legis majors és de 400 persones.

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

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

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

I també haurà d'oferir:

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

Durant l'execució del contracte l'empresa elaborarà menús especials a determinar amb motiu d'actes, trobades, celebracions, Nadal, etc... L'empresa concessionària aportarà propostes de menús especials (inici de curs, dinar/sopar de Nadal, temàtics, entre altres).

La composició del menú es pactarà amb la Direcció de la Fundació Col·legis Majors UB.

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

3.5.2 Menús i composició dels àpats

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

BLOC A:

Sucs (oferta mínim de dos varietals, incloent obligatòriament el de taronja, en quantitat de 200 cm3)

Formatge i Embotits (75 grams/ració)

Ou ferrat/ou dur/truita

Brioixeria (croissant, ensaïmada, magdalenes, dònut, canya, etc...) serà



variada diàriament; els sobrants del dia anterior podran ser oferts només com a alternativa addicional.

Cereals (de dos tipus, en quantitat de 100 grams)

Fruita

logurt (oferta mínima natural, natural desnatat i sabors)

BLOC B:

Llet, begudes de soja, civada, llet sense lactosa, entre d'altres.

Pa (blanc i integral 100%), torrades i pa de motlle.

Mantega, melmelada, crema de cacau, tomàquet natural rallat

Cafè

Infusions

Cacau en pols

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

- Dinar i sopar:

Dos primers plats a escollir

Dos segons plats a escollir

Guarnicions

Postres de diferent tipus

Barra d'amanides, bullits i salses

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

A la barra d'autoservei d'amanides s'oferirà amanida verda i amanida de llegums, dos bullits (arròs i pasta) i tres salses.

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

Les postres s'oferiran de forma fixa: la fruita del temps i làctics. Addicionalment, i com a mínim una vegada per setmana, gelats, rebosteria variada o postres casolans, a escollir.

3.5.3. Lliurament dels àpats a les persones usuàries.

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

Es valorarà el compromís d'instal·lar al menjador dels CM màquines auto dispensadores per a begudes calentes (cafè, llet i xocolata). Al menjador hi haurà dos microones, dues torradores (per usuaris sense gluten) i una sandvitxera, propietat de la Fundació i que seran subministrats i reposats per aquesta.

Es potenciaran aspectes com:

- Combinació correcta de colors i textures per aconseguir una presentació atractiva i desitjable.
- Oferir varietat en postres, amanides i opcions a triar tant de primers



com de segons plats, presentats en el respectius equips de fred positiu o negatiu necessaris.

- Vetllar per l'ordre, la neteja i la bona imatge personal.
- Utilitzar correctament l'equipament a favor de la qualitat i la seguretat.
- Disposar el moble dispensador de coberteria de la línia d'autoservei amb tot el material necessari, aconseguint un punt de subministrament optimitzat.
- Mantenir un ritme de reposició dels aliments exposats, adequat a les necessitats.
- Promoure i mantenir una actitud positiva vers a les persones usuàries, que garanteixi una bona atenció i satisfacció amb el servei rebut.

Les línies d'autoservei durant el lliurament dels diferents àpats (esmorzar, dinars i sopars), estaran ateses sense interrupció per un nombre mínim de treballadors, depenent de la previsió d'usuaris del servei.

Amb la fi de garantir l'eficiència del servei en el lliurament dels àpats i la correcta atenció als usuaris, l'empresa concessionària mantindrà el següent personal mínim a les línies d'autoservei en funció de l'ocupació del Col·legi Major:

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

De 41 fins a 99 comensals: 2 persones mínim a la línia d'autoservei.

A partir de 100 comensals: 3 persones mínim a la línia d'autoservei.

A partir de 200 comensals: 4 persones mínim a la línia d'autoservei.

3.6 Obres i manteniment de les instal·lacions i equipaments

3.6.1 Projecte executiu i seguiment de les obres

D'acord a allò previst al plec de clàusules administratives i als projectes que s'acompanyen, el concessionari, a través dels corresponents subcontractistes, haurà d'executar els projectes d'obra que formen part de l'objecte del present contracte.

Donada la singularitat de l'espai, l'execució s'haurà de realitzar en tot cas garantint el correcte estat de conservació de l'edifici del Col·legi Major, i en tot cas d'acord a les instruccions de la direcció facultativa.

3.6.2 Manteniment de les instal·lacions i equipament.

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

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

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



ser utilitzat de manera immediata.

4.- Màquines en regim d'autoservei (vending).

Per tal de complementar la prestació del servei de cuina-menjador i cafeteria, l'empresa concessionària disposarà de l'explotació del servei de màquines en règim d'autoservei (vending).

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

- 1 màquina de begudes calentes
- 1 màquina de begudes fredes
- 1 màquina de productes sòlids

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

Les màquines es podran agrupar formant una unitat de servei mitjançant elements panellats que permetin la seva protecció i presentació. En aquest cas, s'haurà de presentar la proposta de panellat a la Direcció de la Fundació perquè pugui valorar i validar la repercussió estètica en l'edifici.

El servei ha d'estar operatiu les 24h/dia, tots els dies de l'any que estigui obert el centre.

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

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

Els preus de venda al públic dels productes de les màquines d'autoservei que encaixin amb els productes obligatoris de cafeteria, tindran el mateix preu que aquests o podran incrementar el seu preu fins a un 15% respecte als de la cafeteria. El preu d'aquells productes de les màquines d'autoservei que no encaixin amb productes haurà d'estar consensuat amb la Direcció de la Fundació. La neteja de les màquines anirà a càrrec de l'empresa concessionària del servei que la realitzarà en dies i horaris que generi menys molèsties als usuaris.

5.- Qualitat del servei.

5.1 Certificacions de qualitat.

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

5.2 Analítiques microbiològiques.



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

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

La Fundació podrà en qualsevol moment demanar els resultats dels informes.

6.- Pòlissa d'assegurança.

L'empresa haurà de subscriure una assegurança de responsabilitat civil a tercers pels danys i perjudicis que es puguin ocasionar en la prestació del servei objecte de contracte.

Abans de la signatura del contracte, l'empresa adjudicatària haurà de presentar la pòlissa de l'assegurança de Responsabilitat Civil per les activitats i serveis que li són encomanats, amb una quantitat assegurada mínima de 4 milions d'euros.

També hauran de disposar d'una pòlissa d'assegurança per a riscos diversos (incendi, danys per aigua, etc.) que cobreixi tots els seus béns i també els possibles danys que per la seva causa es poguessin produir en els actius propietat de la FCMUB com a conseqüència de la seva explotació.

L'import de la cobertura per sinistre exigida es justifica per tractar-se d'un contracte que s'ha de dur a terme dins un entorn residencial universitari. Per tant, la pòlissa de responsabilitat haurà de cobrir no només qualsevol desperfecte que es pugui ocasionar, sinó també qualsevol dany que es pogués ocasionar a persones.

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

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

7.- Neteja dels espais de la prestació de serveis.

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

En cas que els responsables de la FCMUB detectin que els nivells de neteja no són els adequats, ho comunicaran a l'empresa concessionària perquè actuï en conseqüència.

En cas que la resposta no sigui satisfactòria, la FCMUB podrà contractar a una empresa especialitzada perquè realitzi les comprovacions oportunes, podent



aplicar en conseqüència el règim d'infraccions i sancions establertes al plec de clàusules administratives.

8.- Coordinació d'activitats empresarials.

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

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

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

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

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

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

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

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

9.- Criteris ambientals i de sostenibilitat.

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

En aquest sentit es valorarà que el desenvolupament de l'activitat tingui en compte els següents aspectes:

Criteris d'adquisició de la matèria primera:

- Aliments produïts amb "sistemes de producció integrada" i/o de

proximitat.

- Aliments precedents d'explotacions d'agricultura i del mar obtinguts per mètodes de producció o captura sostenibles.
- Animals de granja i productes càrnics precedents d'explotacions amb nivells de benestar elevats.
- Fruïtes i vegetals de temporada, i de la major proximitat possible.

Criteris d'adquisició de materials:

- Emprar coberteries, vaixelles, cristalleries i estovalles reutilitzables.
- Utilització d'envasos reutilitzables i amb la reducció del nombre d'envasos i embolcalls, eliminant-ne els innecessaris.
- El parament per als serveis de càterring estaran basats en criteris de prevenció de residus, preferentment en material reutilitzable.
- Gerres, gots i ampelles de vidre per a beure aigua en actes i esdeveniments.
- Prioritzar els productes de neteja i sabons per rentar la vaixel·la que siguin respectuosos amb el medi ambient, reduint al mínim possible l'ús de productes químics peril·losos.
- Fer servir productes de paper reciclat o ecològics.
- Utilitzar maquinària amb consum reduït d'aigua i energia.

Criteris de procediment:

- Fer una acurada recollida selectiva de residus complint el que demana l'Agència de Residus.
- Formar al personal de manera permanent en aspectes mediambientals.
- Comunicar i implicar als usuaris sobre els criteris de sostenibilitat.

10.- Gestió dels residus propis

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

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

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

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

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

A aquest efecte, hauran de separar-se i destinar al seu contenidor corresponent els següents productes sempre seguint les indicacions de l'Agència de residus:

- Olis vegetals (bidó).



- Paper i cartró (contenidor blau).
- Plàstics, envasos i brics (contenidor groc).
- Residus Sòlids Urbans (contenidor verd fosc).
- Vidre (contenidor verd clar).
- Orgànic (contenidor marró)

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

11.- Protecció ambiental.

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

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

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

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

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

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

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

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

Es recomana que la il·luminació dels espais interiors es faci amb làmpades de baix consum i tubs fluorescents de baix consum i/o bombetes amb tecnologia



dels fluorescents. No es permet la reposició de bombetes incandescent, de llums halògens i focus incandescent.

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

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

12.- Subministrament d'equipament.

12.1 Descripció de l'equipament

L'equipament objecte del subministrament es relaciona a l'annex núm. 3. Cada equip està descrit amb una denominació concreta, de manera que el proveïdor haurà de fer constar en l'entrega de cada equipament el nom assignat a l'albarà que entregui en el moment de fer el lliurament dels articles.

El subministrament inclourà la instal·lació.

Tot el material subministrat haurà de ser de nova adquisició.

Els equipaments hauran d'estar entregats i instal·lats a data 31 d'agost.

El material o subministrament objecte del present contracte, s'haurà de lliurar a la cuina del col·legi, identificada en el punt 3.1 del plec tècnic.

Dintre del preu de l'equipament que abonarà la FCMUB s'entenen incloses les despeses d'enviament o de qualsevol despesa relacionada amb la mateixa.

12.2 Requeriments tècnics de l'equipament

Els materials a subministrar han de complir els requisits tècnics previstos a l'annex 3 d'aquest Plec de Prescripcions Tècniques.

Tot i que les descripcions tècniques d'alguns materials d'aquest expedient puguin incloure referències específiques de productes, es podran presentar ofertes amb referències equivalents, sempre i quan tinguin la mateixa funcionalitat i compleixin les descripcions tècniques indicades en el present plec.

Els adjudicataris estan obligats a presentar, de manera continuada i fins a la finalització del contracte, l'assessorament tècnic i assistencial necessari per a la utilització dels productes subministrats.

Els adjudicataris quedaran implicats tècnica i econòmicament en la seva execució i per tant, han d'assegurar el funcionament òptim de l'equipament subministrat i instal·lat.

12.3 Garantia de l'equipament

Tots els equipaments hauran de disposar d'una garantia mínima de 24 mesos en el lloc on es trobi situat l'equipament, i haurà d'incloure tots els costos relacionats amb la reparació: personal, desplaçament, components i qualsevol altra despesa no prevista.



12.4 Condicions de l'entrega i instal·lació

El subministrament inclou el transport, la ubicació dels béns objecte del contracte, així com el seu muntatge i instal·lació.

L'equipament que constitueix l'objecte del present plec se subministrarà incorporant tots aquells dispositius i/o elements necessaris per a la seva instal·lació completa, posada en marxa i funcionament correcte.

La instal·lació s'efectuarà sota la supervisió d'un tècnic responsable del servei i ha d'incloure tots els passos necessaris fins que l'equip quedi situat a la ubicació definitiva i completament funcional.

Un cop finalitzada la instal·lació i posada en marxa, l'adjudicatari lliurarà un informe on constin els resultats de la prova de posada en marxa, per a la seva acceptació per part de la persona responsable del contracte de la FCMUB. En aquest moment la FCMUB emetrà la corresponent acta de recepció provisional, dins del mes següent al lliurament o en el termini que es determini al plec de clàusules administratives particulars per raó de les seues característiques, conforme l'equip ha quedat instal·lat satisfactòriament i s'ha iniciat el període de garantia que s'acabi establint en el contracte tot allò en virtut de l'art. 210 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic (LCSP), i en relació al compliment dels contractes i recepció del subministrament.

L'empresa adjudicatària lliurarà també els manuals d'instal·lació, utilització i manteniment tècnic de l'equipament, així com del programari i aplicacions. A més, es compromet a subministrar les actualitzacions corresponents de la documentació durant tota la vida de l'equip, sense que es pugui aplicar cap càrrec per aquest concepte.

13.- Visita al local de la concessió.

Els licitadors que vulguin visitar el local, al llarg de la fase de presentació de les ofertes tècniques, hauran d'enviar dintre dels deu primers dies del termini de presentació d'ofertes una sol·licitud a l'adreça fcmajors@ub.edu. Un cop expirat aquest termini, la FCMUB organitzarà la visita conjunta als espais.

14.- Altres aspectes a considerar

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

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

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

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



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Fundació Col·legis Majors

Barcelona, a la data de la signatura.

Núria Sentís
Gerent de la FCMUB

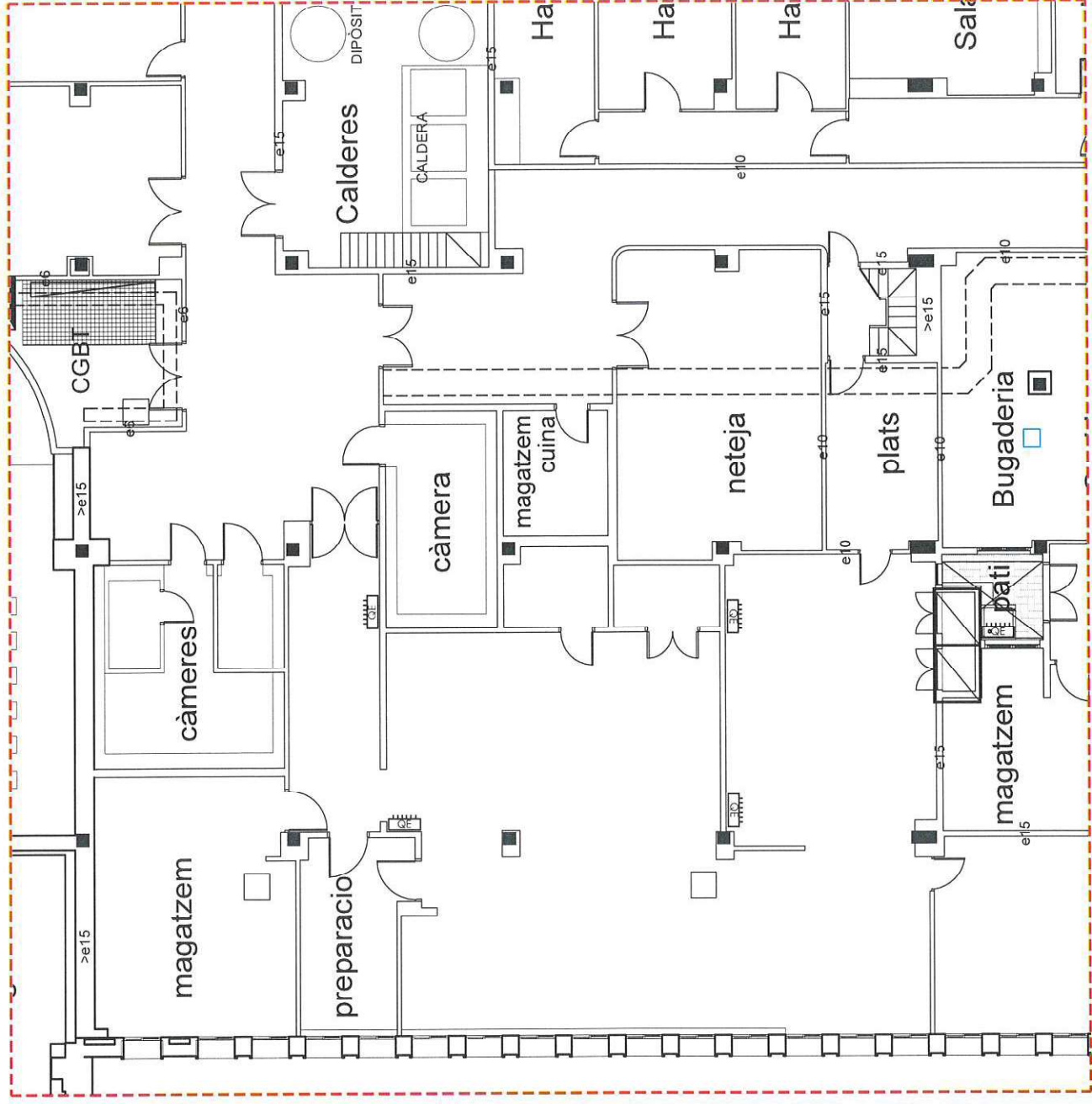
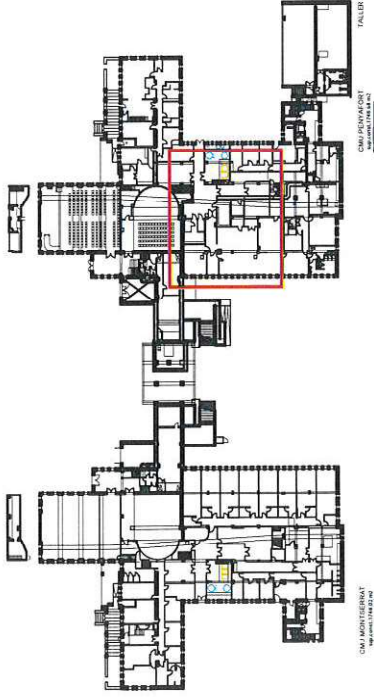
Annex núm. 1: Distribució actual del local
Annex núm. 2: Llistat de preus màxims curs
Annex núm. 3: Equipament objecte de subministrament
Annex núm. 4: Personal que actualment es troba adscrit al servei a efectes de subrogació



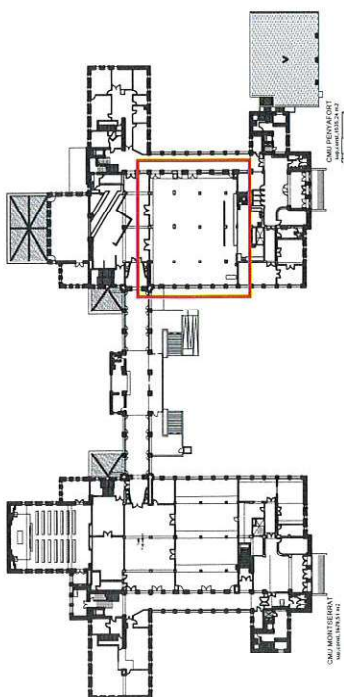
UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Fundació Col·legis Majors

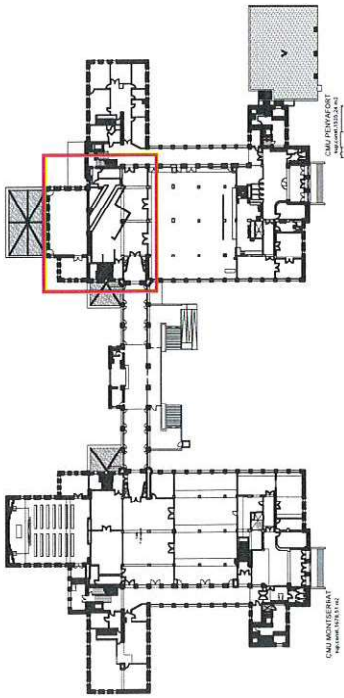
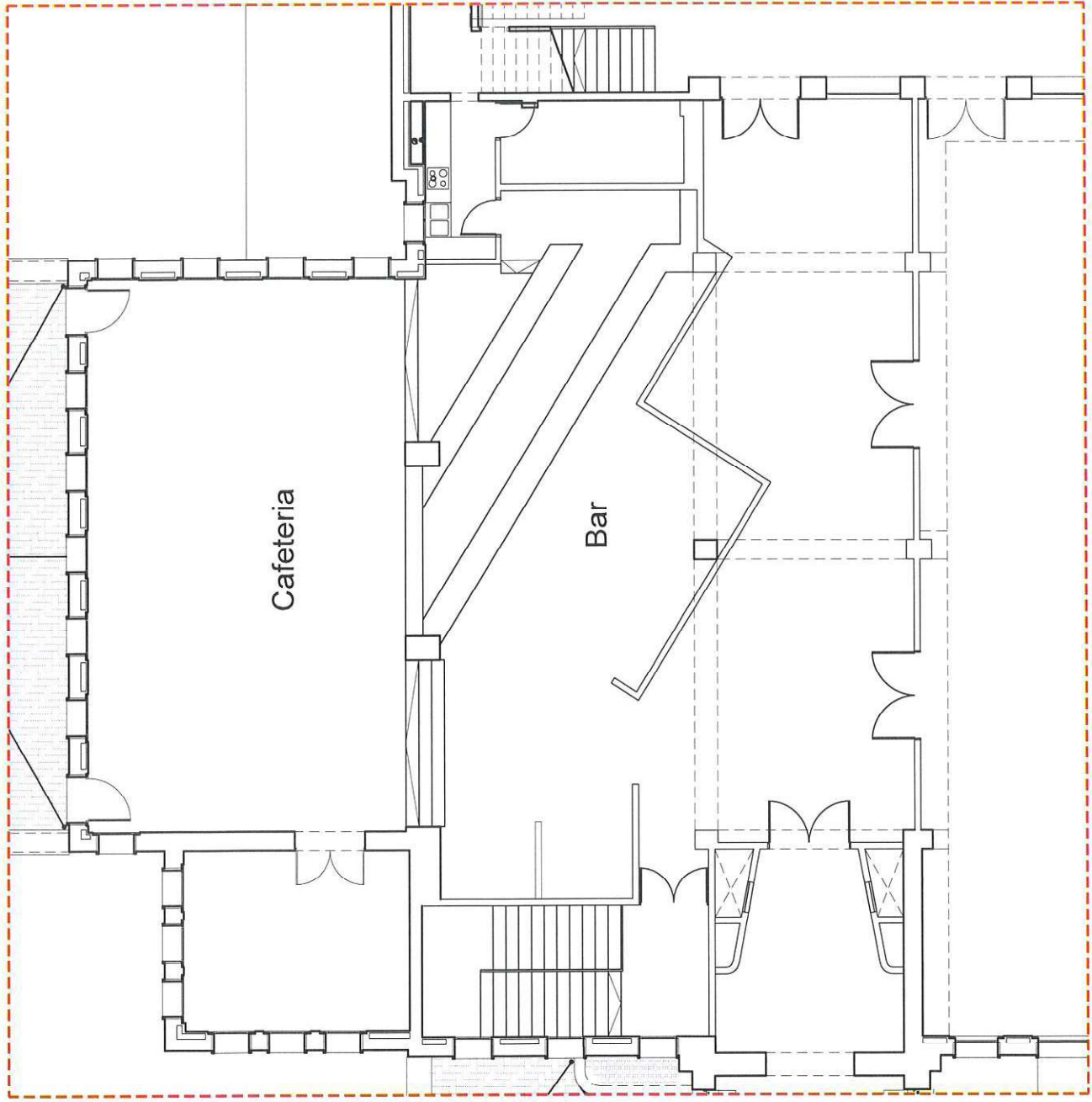
Annex núm. 1: Distribució actual del local



Projecte	Projecte de Reforma del CMU Montserrat - Penyafort, Avda Diagonal n°639, Barcelona	Autor		Promotor	UNIVERSITAT DE BARCELONA	Planol	Estat actual - CUINA Planta Semisoterrani Revisió del plànol ESTAT ACTUAL - BASE.dwg	Escala	A3-1/50	Numero	
----------	---	-------	--	----------	--	--------	---	--------	---	--------	--------------------------



Projecte Projecte de Reforma del CMU Moniserrat - Penyafort, Avda Diagonal n°339, Barcelona	Autor 	Promotor UNIVERSITAT DE BARCELONA	Plano Estat actual - MENJADOR Planta Baixa Referencia: Estat actual - BASE (jpg) Estat ACTUAL - BASE (jpg)	Escala A3-1/50 Data d'entrega: 2022-06-08	Numero 7
--	---	--	---	--	-------------------------------





Annex núm. 2: Llistat de preus màxims (IVA inclòs)

Article	Preu
Cafè amb llet normal	1,15
Cafè tallat	1,10
Cafè sol	1,05
Infusió normal	1,10
Cola Cao normal	1,60
Infusió Premium	1,20
Cacaolat	1,80
Aigua mineral 50 cl	1,10
Refresc Cola 33 cl	1,10
Refresc Ilima 33 cl	1,35
Refresc taronja 33 cl	1,35
Suc de taronja gran	2,60
Cervesa canya	1,20
Suc de taronja normal	1,65
Cervesa sense 33 cl	1,55
Aigua mineral 1,5 l	1,20
Cervesa 20cl	1,20
Refresc Cola zero 33 cl	1,20
Refresc Cola light 33 cl	1,20
Refresc Cola zero sense cafeïna 33 cl	1,20
Tònica 20 cl	1,50
Palmera xocolata	1,15
Berlina xocolata	1,40
Croissant normal	1,20
Croissant xocolata	1,40
Dònut sucre	1,15
Magdalena	1,60
Sup. Bacon	0,50
Sup. Formatge fresc	0,50
Sup. Llet especial	0,20
Sup. Pa barra	0,60
Sup. Gel	0,15
Boc. Tonyina	3,40
Boc. Truita Francesa	3,40
Boc. Xoriç	3,20
Boc. Pernil salat	3,60
Boc. Truita patates	3,50
Boc. Bacon	3,50
Boc. Formatge	3,50
Boc. Llom	3,80
Boc. Pernil york formatge	3,70
Boc. Pernil salat formatge	3,70
Boc. Embotit	3,70
Boc. Llom bacon	3,80
Boc. Bacon formatge	3,70
Boc. Sobrassada	3,20
Boc. Gall dindi	3,30



Fundació Col·legis Majors

Boc. Petxuga especial	3,80
Boc. Fuet	3,30
Boc. Pollastre formatge	4,00
Boc. Bull blanco	3,20
Boc. Nutella	3,20
Min. Tonyina	2,20
Min. Truita francesa	2,30
Min. Truita de patates	2,50
Min. Calamars	2,30
Min. Pernil salat	2,20
Min. Llom	2,20
Min. Xoriç	2,20
Min. Pernil dolç	2,20
Min. Formatge	2,20
Min. Bacon formatge	2,40
Min. Vegetal	2,40
Min. Fuet	1,80
Min. Sobrassada formatge	2,20
Min. Bull blanco	2,20
Min. Petxuga gall dindi	2,20
Min. Nutella	2,20
Min. Salsitxes	2,20
San. Mixt	2,50
Tos. Tomàquet	1,70
Ham. Mini	3,20
Porció pastís	2,10
Bossa patates fregides gran	2,20
Chips Ahoy	2,30



Annex núm. 3: Equipament objecte de subministrament

Capital	UD	Preu	Amid.	Subtotal (PEM)
6 EQUIPAMENT (preus amb CG+BI)				
6.1 PLANTA SEMISOTERRANI				
6.1.3 Revisió i posada a punt de la maquinària existent (1)				
6.1.4 Illa central de cuina a gas i planxa, segons especificacions (o similar):				
(2 UT) Quemadores: 3 / 7,4 Kw / 120 mm ø				
1 / 8,4 Kw / 150 mm ø				
Potencia Total : 30,60 Kw / 26.100 Kcal / h				
Dimensiones: 900 x 1.000 x 850 mm amb mandos ambdós costats.				
(1 UT) PLANCHA FRY TOP LISA				
Àrea útil: 741 x 723 mm				
Potencia: 18,14 Kw / 15.600 Kcal / h				
Dimensiones: 900 x 1.000 x 850 mm				
(2 UT) MUEBLE NEUTRO				
Fabricado en acero inoxidable.				
Dimensiones: 450 x 1.000 x 850 mm mb mandos ambdós costats.				
6.1.5 Fregidora a gas segons especificacions (o similar):				
Cesta: 2 / 445 x 130 x 100 mm				
Litros: 23				
Potencia: 24 Kw 20.640 Kcal / h				
Dimensiones: 400 x 900 x 850 mm				
6.1.6 Paella basculant multifunció amb calor per contacte :				
Per fregir, coure, segellar, cuinar al vapor, estofar i <i>finishing</i> .				
Al menys 6 modes de funcionament: Carn, Peix, Verdures i guarnicions, Plats amb ous, Plats amb llet i plats dolços, Sopes i salses				
Detalls tècnics mínims:				
Tensión 3 NAC 400 V .				
Capacidad: 2 X 19 dm2, 2 X 25 L.				
Potencia de conexión: 21 kW				
Dimensiones: 1.100 x 938 x 485 mm.				
TAULA AMB POTES PER A MAQUINÀRIA DE COCCIÓ				
2 Bases extraïbles, 6 pares de 1/1 GN (325x530 mm) carrils de soporte. Paneles laterales y sin panel posterior, 4 patas regulables.				
KIT CONEXION				
Se compone de tuberías de desagüe DN 50.				
EQUIPAMIENTO BASICO ACCESORIOS				
Se compone de:				
1 x Espátula 2S, 1 x Cesta de cocción tipo 2-s., 1 x Escurridor tipo 2-s, 2 x Brazos para elevación y descenso automáticos tipo 2-s, 1 x Cesta para freir tipo 2-S, 1 x estropajo de limpieza.				
EQUIPAMENT BÀSIC ACCESSORIS				
Puesta en marcha por servicio técnico oficial : incluye 2 años de garantía en desplazamiento,				
mano de obra y piezas según condiciones del fabricante				
Transporte, instalación y montaje.				
6.1.7 Adaptació o incorporació de mobiliari de treball (1)				
Illa de treball amb forats per a brossa orgànica				
Taulers de treball d'acer inox de 60cm de profunditat				
Zona de preparació de pa i brioixeria				
6.1.8 Posada a punt i revisió completa de les cambres frigorífiques:				
Suministre i instal·lació de perfil·leria amb mitja canya en PVC amb base d'alumini als recintes de producte elaborat i verdures. Reparació de desperfectes en el perfil sanitari actual per a compliment de normativa sanitària.				
Instal·lació de sondes necessàries per al correcte funcionament de les cambres.				
Alarmes segons normatives vigents als 4 recintes.				
6.1.9 Conjunt de cambres frigorífiques (carn i congelació) segons especificacions (o similar):				
Desmuntatge i muntatge de conjunt de panells frigorífics que conformen l'actual cambra refrigerada de carns i cambra de congelació ubicada a l'interior de la primera.				
Panell prefabricat tipus sandwich amb aïllament de poliuretà expandit sense CFC ni HCFC acabat en planxa d'acer galvanitzat lacat en blanc, de 80 mm d'espessor per als recintes de refrigeració i 100 mm per al de congelació.				
Densitat de 40-44 kg/m3. Terra de 100 mm aïllat.				
Perfils sanitaris de mitja canya de PVC amb base d'alumini. 2 portes pivotants amb marc d'alumini.				
6.2 PLANTA SEMISOTERRANI				
6.2.1 Zona de rentat (1)				
Rentaplats de capota Fagor o similar				
Taula d'entrada amb pica incorporada				
Pont entre màquines				
Taula de sortida				
Sistema de classificació/preparació part neta				
6.2.2 Posada a punt i actualització de l'espai de cocció (1)				
Fregidora d'alta capacitat per patates				
Focs de recolzament				

6.2.3 Nou banc d'autoservei, inclou:

guia continua per safates

planxa amb extractor

1 banc lliure, 1 banc per postres, 2 bancs per menjar calent, 1 banc amb escalfament per infrarojos, 2

bancs per menjar fred

6.2.4 Taulell per estris de parament de taula (1)

6.2.5 Bufet d'amanides (1)

6.2.6 Taulell per a microones, cafeteres, torradors (1)

6.2.7 Torradors (1)

6.2.8 Cafeteres (1)

6.2.9 Espai de recollida selectiva de residus (1)

6.2.10 Espai per a gots/plats/coberts per rentar (1)

6.2.11 Revisió general i neteja de mobiliari (armaris, prestatges, cubells de residus, etc) en planta baixa i planta PA semisoterrani) (1)

(1) Partides alçades a definir per l'empresa licitadora



Annex núm. 4: Personal que actualment es troba adscrit al servei a efectes de subrogació

SERVEI D'ÀPATS S.L. – COLEGIO MAYOR SAN RAIMUNDO

RELACIÓN PERSONAL ADSCRITO AL SERVICIO

EMPLEADO	SEXO	CATEGORÍA	F. ANTIGÜEDAD	CONTRATO	CONVENIO	SALARIO BRUTO ANUAL
1	Hombre	COCINERO/A	08/01/2025	410	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA BARCELONA	21.946,32 €
2	Mujer	AUXILIAR SERVICIO	06/10/1999	300	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA BARCELONA	20.326,08 €
3	Mujer	AUXILIAR SERVICIO	02/10/2009	300	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA BARCELONA	20.326,08 €
4	Hombre	PINCHE	01/02/1978	100	ENSENYAMENT PRIVAT DE CATALUNYA	26.745,72 €
5	Mujer	AUXILIAR SERVICIO	12/09/2004	300	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA BARCELONA	20.326,08 €
6	Hombre	JEFE DE COCINA	01/06/2006	189	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA BARCELONA	29.382,00 €
7	Mujer	AUXILIAR SERVICIO	02/11/2015	300	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA BARCELONA	20.326,08 €
8	Hombre	COCINERO/A	20/07/2021	100	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA BARCELONA	21.946,32 €
9	Mujer	ENCARGADO/A	04/12/2006	100	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA BARCELONA	26.374,08 €
10	Mujer	AYUDANTE DE COCINA	16/09/2009	300	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA BARCELONA	22.126,08 €
11	Mujer	AUXILIAR SERVICIO	03/11/2024	410	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA BARCELONA	20.326,08 €
12	Mujer	AUXILIAR SERVICIO	01/10/1992	300	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA BARCELONA	20.326,08 €
13*	Mujer	AUXILIAR SERVICIO	03/04/2006	200	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA BARCELONA	17.805,96 €
14	Mujer	AYUDANTE DE COCINA	05/11/2024	410	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA BARCELONA	20.326,08 €
15	Mujer	AUXILIAR SERVICIO	08/09/2005	300	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA BARCELONA	20.326,08 €
16	Mujer	AUXILIAR SERVICIO	25/08/2014	300	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA BARCELONA	15.285,96 €
17	Hombre	COCINERO/A	13/01/2025	410	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA BARCELONA	21.946,32 €
18	Hombre	COCINERO/A	19/08/2012	200	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA BARCELONA	21.722,28 €
19	Mujer	AUXILIAR SERVICIO	06/01/2025	300	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA BARCELONA	15.285,96 €
20	Hombre	AYUDANTE DE COCINA	12/09/2018	100	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA BARCELONA	20.326,08 €
21	Mujer	AUXILIAR SERVICIO	15/05/2019	300	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA BARCELONA	20.326,08 €
22	Mujer	AYUDANTE DE COCINA	02/09/2024	300	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA BARCELONA	21.526,08 €
23	Mujer	AUXILIAR SERVICIO	07/01/2013	300	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA BARCELONA	20.326,08 €

EMPLEADO	SEXO	CATEGORÍA	F. ANTIGÜEDAD	CONTRATO	CONVENIO	SALARIO BRUTO ANUAL
24	Mujer	AUXILIAR SERVICIO	26/03/2025	410	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA BARCELONA	20.326,08 €
25	Hombre	COCINERO/A	30/04/2024	100	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA BARCELONA	21.946,32 €
26	Mujer	AUXILIAR SERVICIO	17/03/2025	402	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA BARCELONA	20.326,08 €
27	Mujer	AUXILIAR SERVICIO	07/02/2025	300	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA BARCELONA	20.326,08 €
28	Hombre	AYUDANTE CAMARERO	08/01/2025	402	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA BARCELONA	20.326,08 €
29	Mujer	AYUDANTE CAMARERO	05/11/2018	389	C.E. RESTAURACIÓN COLECTIVA BARCELONA	20.326,08 €

*El trabajador es miembro sindical

De conformidad con cuanto antecede, se firma el presente documento el 27 de Marzo de 2025;

Por SERVEI D'ÀPATS, S.L.

SERVEI D'ÀPATS S.L.
Ctra. Reial, 122 local baixos
08960 Sant Joan Desvern
Tel. 93 419 41 40 Fax 93 222 13 21