



Generalitat de Catalunya
**Centre de Telecomunicacions
i Tecnologies de la Informació**

**Plec de Prescripcions Tècniques Particulars que regeix la Servei
de Concessió de Restauració per a la seu corporativa del Centre
de Telecomunicacions i Tecnologies de la Informació de la
Generalitat de Catalunya**

Exp: CTTI-2026-91

ÍNDEX

1. OBJECTE DEL CONTRACTE	3
2. CONTEXT.....	3
2.1 Relació i descripció de les instal·lacions	4
2.2 Capacitat de l'edifici l'entorn de treball	4
3. DESCRIPCIÓ DELS SERVEIS A PRESTAR	5
3.1. Servei de bar i restaurant	5
3.2. Servei de càtering	8
3.3. Servei de màquines expenedores de begudes i aliments sòlids	10
3.4. Activitat i serveis auxiliars	12
4. CONDICIONS D'EXECUCIÓ DEL SERVEI	15
5. MODEL DE RELACIÓ	25
6. FACTURACIÓ	26
7. ACORDS DE NIVELL DE SERVEI.....	26
ANNEX 1 PLÀNOLS DE LES INSTAL·LACIONS	30
ANNEX 2 DESCRIPCIÓ I INVENTARI DE LES INSTAL·LACIONS.....	34
ANNEX 3 MODEL D'ACTA D'INVENTARI	47
ANNEX 4 LLISTAT DE PRODUCTES	48
ANNEX 5 PLA DE NETEJA, FITXA DE NETEJA, FREQUÈNCIES, PRODUCTES I METODOLOGIA A UTILITZAR	51
PRODUCTES CONCENTRATS DE NETEJA	51
PROTOCOLS DE NETEJA	51
ANNEX 6 QUADRE PERSONAL ADSCRIT AMB DRET DE SUBROGACIÓ.....	60

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte de la present licitació és el servei de concessió de restauració d'elaboració i dispensació d'aliments i begudes preparades pel seu consum per al Centre de Telecomunicacions i Tecnologies de la Informació (d'ara endavant CTTI).

Aquest servei de restauració inclou;

- a) Servei de bar i restaurant; amb esmorzars, dinars i cafeteria al llarg del dia. realitzats a la cuina in situ.
- b) Servei de càtering per reunions i esdeveniments.
- c) Servei de subministrament d'aliments i begudes mitjançant la gestió i explotació de màquines expenedores (màquines de distribució automàtica) de begudes embotellades, aliments sòlids envasats i no envasats, i/o cafeteres o altres dispositius de begudes no envasades.

2. CONTEXT

El CTTI és l'empresa pública, adscrita al Departament de Presidència, responsable de la provisió centralitzada de serveis i solucions TIC a l'Administració de la Generalitat i el seu sector públic i de la governança de les TIC, marcant directrius, criteris i regles, i portant a terme la gestió i el control de les TIC.

El CTTI està en un context de transformació digital i cultural, per posicionar-se com a entitat de referència i d'acompanyament en la transformació digital de la Generalitat de Catalunya, garantint l'excel·lència i l'orientació al client en els serveis que s'ofereixen.

Aquest context de transformació digital comporta una necessària evolució de l'organització, de l'espai de treball cap a un entorn de col·laboració i innovació, i de la manera i formes de relacionar-se i treballar amb l'ecosistema d'empreses privades, entitats de l'Administració Pública i altres col·lectius.

En aquest sentit, es requereix un desenvolupament dels espais i dels serveis en la seu de treball posats a disposició de les persones treballadores, que permetin fomentar la col·laboració, l'aprenentatge i la convivència, i que donin resposta a les necessitats de les empreses i a les de les persones que hi formen part per aconseguir els objectius.

L'espai laboral concebut com un entorn de treball distribuït i organitzat com files i distribució de taules a imatge dels sistemes mecanitzats i productius ha deixat de donar resposta a aquestes necessitats de les empreses i les persones. Aquesta disposició respon a una mentalitat de treball mecànic i de cadena de producció, així com de jornada de treball rígida, sistemàtica i fixa. Tot el contrari al que demanda la jornada de treball actual, fonamentada en el dinamisme, la flexibilitat i l'adaptació i que ha incorporat nous mecanismes com el teletreball i altres instruments i eines de col·laboració orientades a un major rendiment i eficiència en el desenvolupament de la feina, derivades d'una mentalitat de major benestar, de cocreació i cooperació en el lloc de treball.

En aquest sentit, el CTTI, la resta d'entitats que s'ubiquen a l'edifici del C/ Salvador Espriu,45-51, i les empreses i col·lectius de l'ecosistema digital de relació amb el CTTI, requereixen espais flexibles i zones de treball alternatives i col·laboratives; i de serveis en aquests espais que els facilitin i proporcionin un entorn de treball més atractiu i confortable, que convidi i predisposi a la persona treballadora a desenvolupar les seves funcions.

Un entorn amb un servei de restauració és un dels serveis imprescindibles en aquest nou paradigma. Aquest servei deixa de ser un servei addicional i accessori per convertir-se en un servei estructural que el CTTI requereix, i per tant, del que es fa càrrec parcialment per garantir la disponibilitat contínua del servei, cobrint les fluctuacions esdevingudes en períodes de vacances i/o en dies concrets de la setmana en què els patrons de teletreball ens indiquen una baixa presencialitat de les persones treballadores. Tot i aquesta aportació, el servei continua tenint una part de consum directe a les persones usuàries.

2.1 Relació i descripció de les instal·lacions

El servei de restauració es desenvoluparà a les instal·lacions del CTTI que es troben destinades per a aquest ús. Aquestes es troben a la planta baixa de l'edifici.

En aquesta planta baixa, es disposa d'un espai de menjador laboral per a 120 persones aproximadament de capacitat i uns 274 m² de superfície. L'espai menjador és tant per a les persones usuàries del servei de restauració com per a aquelles persones treballadores que es portin el menjar de casa per dinar a l'espai. Es podrà compartir de manera indistinta.

En aquest mateix espai de menjador, es troben les màquines expenedores de begudes i aliments. Addicionalment, a aquest espai hi ha dues plantes d'oficines on es disposa de l'espai per poder ubicar les màquines de distribució automàtica, amb les corresponents instal·lacions d'aigua i electricitat.

Hi ha una terrassa exterior, que està destinada pel consum del bar/cafeteria i restaurant, i està dotada de mobiliari exterior format per taules i cadires, per un aforament de 60 persones.

A la zona de restauració, s'hi troba l'espai destinat al bar/cafeteria amb la seva barra i les instal·lacions necessàries per al desenvolupament del servei (veure als annexos, dotació del servei de cafeteria).

A continuació de l'espai destinat al bar/cafeteria, es troba la línia d'autoservei per servir els dinars, on hi ha línia freda i calenta, i les neveres tant per les begudes com les postres.

La cuina es troba totalment equipada per a la realització del servei d'àpats, (veure als annexos, dotació de la cuina). L'espai destinat a l'elaboració de menjars, està completament dotat tant per equipament com espai per a la preparació d'aquests (cambres frigorífiques, zones de rentatge, magatzem d'aliment

), (veure als annexos, els plànols de les diferents zones de restauració).

2.2 Capacitat de l'edifici l'entorn de treball

La seu del CTTI té capacitat per a uns 600 llocs de treball. Actualment, els dimarts i dimecres són els dies amb més ocupació al voltant de 215 llocs de treball ocupats per les persones treballadores del CTTI. Els dies on l'afluència és menor són els dilluns i divendres que el personal prioritza la realització de teletreball.

A la seu del CTTI, actualment hi ha dues entitats més de la Generalitat de Catalunya que ocupen espais i fan ús de les instal·lacions, que són;

- L'Agència de Ciberseguretat de Catalunya
- L'Administració Oberta de Catalunya

Ambdues entitats també fan ús del servei de restauració (bar/cafeteria, restaurant, càtering i màquines expenedores).

A banda, tenim un nombre elevat de visites que fan ús del servei de restauració com són les que acudeixen a l'espai annex, anomenat Espai Bital, on es realitzen esdeveniments pel CTTI o altres entitats de l'Administració de la Generalitat de Catalunya i que utilitzen els serveis de restauració de l'edifici segons necessitat.

3. DESCRIPCIÓ DELS SERVEIS A PRESTAR

El servei de restauració a prestar inclou el servei de bar i restaurant a la cuina in situ; el servei de càtering per reunions i esdeveniments, i el servei de màquines expenedores.

El servei contempla la realització de totes les activitats corresponents per tal que els productes estiguin disposats per consumir i es puguin consumir en l'espai habilitat a tal efecte, des de la compra, l'aprovisionament, la recepció i l'emmagatzematge de les matèries primeres, la preparació i l'elaboració del productes alimentaris fins a la prestació del servei final a l'usuari, la recollida i gestió dels residus, a més de totes les operacions auxiliars que es considerin necessàries (neteja, manteniment de les instal·lacions, Desinfecció-Desinsectació-Desratització "DDD").

L'empresa licitadora ha de presentar una proposta de servei organitzat, que es fonamenti en un projecte saborós, saludable, sostenible, de proximitat i qualitat i socialment responsable.

Així mateix, ha de donar resposta a les necessitats d'agilitat i rapidesa del servei, ser prou flexible.

L'empresa licitadora tindrà la responsabilitat d'ajustar les capacitats i l'organització a la demanda de cada moment de la jornada per tal d'evitar les cues a les hores puntes. Es valoraran les accions que redueixin els temps d'espera de les persones usuàries.

3.1. Servei de bar i restaurant

El servei de bar i restaurant inclou el servei de cafeteria/bar i el servei de restaurant. Ambdós es prestaran en el mateix espai, com es detalla a l'apartat "2.1 Relació i descripció de les instal·lacions" del present plec.

L'horari del servei de cafeteria/bar serà de 08:00 h a 12:00 h i de 13:00 h a 17:30h. Dins d'aquest horari, el servei de restaurant serà de 13:00 h a 16:00 h. Aquest horari podrà ser modificat pel CTTI en funció de noves necessitats o en situacions d'alertes sanitàries o climatològiques. L'empresa licitadora podrà fer propostes d'ampliació dels horaris, d'acord amb el CTTI.

L'oferta del servei de cafeteria/bar haurà de ser variada pel que fa a begudes, entrepans i pastes, i serà indispensable l'oferta de productes sense gluten i sense lactosa. Els aliments s'hauran d'etiquetar amb els al·lèrgens que contenen.

A l'annex 4 es relaciona el llistat d'articles oferts a la cafeteria del personal i els preus de venda que tindran caràcter de tarifes unitàries.

L'empresa licitadora, en la prestació del servei de concessió, ha d'oferir els productes de la seva proposta amb subjecció estricta als preus aprovats i d'acord amb la seva oferta econòmica, que en cap cas no pot superar els preus màxims fixats pel CTTI. La llista de preus vigent s'ha de situar en un lloc visible.

Es poden afegir productes variats i propis d'un servei de bar, mitjançant una oferta que s'ha de presentar al responsable del servei del CTTI. Aquests seran analitzats i aprovats per aquesta persona.

Pel que fa als serveis d'esmorzars, refrigeris i berenars i els aliments per a menjar entre àpats, es valoraran les polítiques comercials i de promoció que dugui a terme l'empresa per a prioritzar la venda dels productes saludables. La proposta de les empreses licitadores ha de descriure les alternatives als esmorzars basats en entrepans, com poden ser les torrades, les macedònies de fruites o les pastes, entre d'altres.

En el cas del servei de dinars, hi haurà diverses opcions de menú per servir a les persones usuàries del servei;

- *Menú Standard*, format per un primer plat, un segon plat i les postres. En el menú està inclòs el pa i la beguda.
- *Menú ordinari reduït*, format per només un plat un primer o un segon del menú Standard, amb beguda, pa i postres inclosos.
- *Menú per emportar-se*, consistent en un primer plat o un segon plat o una amanida per emportar-se. En aquesta opció, es valorarà que l'empresa presenti el seu propi pla de sostenibilitat per promoure envasos al 100% biodegradables.

La composició del *menú Standard* serà la següent;

- a) *1r plat*; tres opcions, per escollir-ne una. Una de les opcions sempre serà verdura o amanida. Està inclòs en aquestes opcions les pastes, arrossos, cremes.
- b) *2n plat*: tres opcions, per escollir-ne una amb acompanyament de guarnició. Una de les opcions sempre haurà de ser carn o peix a la planxa feta al moment amb acompanyament de guarnició.
- c) *Postres*: sis opcions, per escollir-ne una. Les opcions seran com a mínim dues fruites del temps i dues de productes làctics.
- d) El menú inclou *panet*; normal, integral o sense gluten.
- e) *Beguda*; aigua, sucs, refrescos.

Els productes que se serveixin han de ser de primera qualitat, amb indicació de la classe, marca o distintiu que acrediti aquesta qualitat i com a mínim dos dels productes han de ser ecològics, de proximitat i/o de temporada.

S'entén per producte ecològic aquell que s'ha produït de manera respectuosa amb el medi ambient.

Es considera producte de proximitat o km.0 el produït a una distància relativament petita respecte del lloc de consum i/o amb la intervenció, com a molt, d'un sol intermediari en el procés de comercialització.

Els productes de temporada són aquells que estan en la seva millor època de recollida i consum, segons el seu cicle biològic natural.

La presentació haurà de ser acurada per tal de satisfer les exigències estètiques i sensorials de les persones usuàries.

El plat haurà de contenir una breu descripció que inclogui com a mínim els ingredients que conformen el plat i els al·lèrgens.

L'oferta serà suficient i variada permetent l'adaptació als costums gastronòmics i necessitats de les persones usuàries.

L'empresa licitadora haurà de subministrar els amaniments (oli, vinagre, sal, llimona, pebre, ,) condiments i varietat de salses en el format que compleixi la normativa sanitària.

Els aliments que formin part del menú més saludable estaran clarament marcats amb un distintiu fàcil d'identificar d'estil saludable.

L'empresa licitadora haurà de presentar com a mínim una programació 6 menús setmanals diferents i un màxim de 8, per tal de garantir la varietat de l'oferta gastronòmica en el servei de restaurant.

Els gramatges per ració dels aliments hauran de complir les recomanacions de la piràmide saludable de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

3.1.1. Qualitat dels productes i gramatges

Els productes que se serveixin han de ser de primera qualitat, amb indicació de la classe, marca o distintiu que acrediti aquesta qualitat, i s'han d'ajustar als requisits de pes, característiques i gramatges recollits en aquest plec:

- a) *Verdures i hortalisses*: Han de ser preferiblement fresques, de proximitat, de temporada i de primera qualitat. El pes en els menús ha de ser entre 150 i 200 grams.
- b) *Carns i ous*: Les carns magres, vermelles i blanques (pollastre, conill, gall dindi, boví, oví, porc) han de ser preferentment fresques i de primera qualitat i han de tenir, desossades i en cru, un pes d'entre 100 i 150 grams. Els ous s'han de servir de dos en dos, i han de tenir un calibre gran i ésser de categories O i I. Cal tenir present que s'haurà de servir sempre producte de qualitat estàndard o superior i limitar els productes com la carn amb greix excessiu.
- c) *Peixos*: Han de ser productes del mar i d'aqüicultura capturats o produïts amb criteris de consum responsable. Han de ser preferiblement frescos i respectar la normativa sanitària sobre aquest tema. En cas que siguin ultracongelats, hauran de ser marques que acreditin primera qualitat. Han de tenir un pes d'entre 125 i 150 grams en filet individual. En tot cas, se n'haurà d'acreditar la denominació i l'origen. Les empreses licitadores han d'acreditar la utilització de productes del mar i de l'aqüicultura capturats o produïts amb criteris de consum responsable. S'haurà d'especificar sempre en el menú el tipus de peix, l'espècie i si és fresa. Cal tenir present que s'haurà de servir sempre producte de qualitat estàndard o superior i limitar el peix del tipus panga, tilàpia o perca.
- d) *Llegums*: Han de ser de primera qualitat i s'han de servir en racions de pes en sec entre 60 i 80 grams.

- e) *Fruita seca*: Afegida a amanides o com a ingredient d'altres plats, ha de ser 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.
- f) *Cafè*: Ha de ser de marques de primera qualitat en tots els serveis. L'empresa adjudicatària ha d'informar de la qualitat i de la quantitat en grams que conformen un cafè estàndard i atènyer-se als suggeriments i les demandes de personalització que li facin arribar les persones usuàries.
- g) *Làctics*: Han de ser de primera qualitat. A la barra s'han de servir a demanda els tallats o els cafès amb llet de tipus diferents (sencera, desnatada, de civada, de soja, entre d'altres).
- h) *Gots i culleretes*: Els gots i les culleretes que es facin servir per al servei per a emportar han de ser 100% compostables i sense cap tipus de publicitat.
- i) *Sucre i edulcorants*: L'empresa adjudicatària ha de posar a disposició de les persones usuàries la possibilitat d'escollir entre sucre blanc, sucre morè i edulcorants naturals, i n'ha d'evitar la dispensació en sobres mono dosi de plàstic.
- j) *Pa*: El pa s'ha d'oferir en peces amb una grandària aproximada de 9 x 7 cm i un pes entre 45 i 90 grams, i hi haurà d'haver un mínim tres varietats. 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 de ser de primera qualitat.

3.1.2. Opció “Massa bo per no aprofitar”

A partir de les 16:00 h fins a les 16:30 h, s'oferirà l'opció “massa bo per no aprofitar” del menú diari. Aquesta opció consisteix en què les persones usuàries podran emportar-se els menús sobrants a un preu reduït, amb l'objectiu de reduir l'excedent de menjar i evitar el malbaratament d'aquest. El preu reduït ha de ser com a mínim un 20 % menys del preu establert i d'acord amb l'oferta presentada per l'empresa licitadora.

3.1.3. Organització de Jornades Gastronòmiques

Les jornades gastronòmiques són esdeveniments temàtics que se celebren amb l'objectiu de promocionar i difondre la gastronomia local o d'una temàtica específica. Per exemple; Sant Jordi, festes de Nadal. o jornades gastronòmiques de diferents regions i països. Com a mínim s'hauran de fer dues jornades durant l'any.

3.2. Servei de càtering

El servei de càtering es requerirà per reunions, sessions de treball, i esdeveniments en diversos espais de l'edifici del C/ Salvador Espriu 45-51 i l'edifici BITAL, ubicat en C/ José Agustín Goytisolo 22.

L'empresa adjudicatària serà la responsable de preparar, servir, atendre si fos necessari, i recollir el servei de càtering a la instal·lació que es realitzi la reunió/esdeveniment i la gestió dels residus generats d'aquest servei.

L'empresa licitadora oferirà un catàleg del servei de càtering en diverses opcions de més econòmiques a un servei més Premium per packs.

El servei ha d'incloure el parament necessari i amb consonància amb els diferents tipus de nivell estàndard / Premium.

3.2.1. Organització de la prestació del servei de càtering

La prestació del servei pròpiament dita s'ha d'iniciar amb prou antelació abans de l'esdeveniment, la qual cosa comporta que tant el personal com el parament hauran d'estar convenientment disposats per començar la prestació del servei com a mínim amb 1 hora d'antelació a l'inici de l'acte.

Durant l'esdeveniment s'haurà de procurar que cap assistent quedi desatès, establint-se una circulació aleatòria d'un nombre de cambrers/res per tal de complir amb aquesta finalitat.

Així mateix, l'empresa adjudicatària haurà de mantenir, mentre duri el servei, el mateix nombre de persones, essent responsabilitat seva l'incompliment d'aquesta condició. Tot i que les tipologies de servei de càtering més habituals que es poden encomanar són les descrites anteriorment, en determinats casos es pot requerir el servei de càtering per a diferents actes o esdeveniments que no encaixin dins de cap de les tipologies de serveis que es mencionen al paràgraf següent. Per tant, en aquests casos s'indicarà a l'empresa adjudicatària quines són les necessitats per a aquella actuació en concret i aquesta haurà de fer una proposta de servei de càtering, en la que s'indicarà també el nombre de cambrers que serviran aquest càtering.

En funció de la tipologia dels serveis, la ràtio mínima de cambrers per comensal ha de ser la següent:

- a) Esmorzar / pausa cafè 1 cambrer per 30 comensals
- b) Berenar / pausa cafè 1 cambrer per 30 comensals
- c) Copa de benvinguda 1 cambrer per 30 comensals
- d) Píscolabis 1 cambrer per 25 comensals
- e) Refrigeri complert 1 cambrer per 20 comensals

Fins que la persona responsable designada pel CTTI no doni per conclòs l'esdeveniment, l'empresa no podrà ordenar la recollida i retirada, tant del producte sobrant, com del material utilitzat. Un cop finalitzat l'acte o esdeveniment que ha donat lloc al servei de càtering, l'empresa estarà obligada a recollir i retirar tots els elements, material, mobiliari, instal·lacions.

L'empresa ha d'assegurar que les deixalles generades segueixen la normativa vigent en matèria de residus, per tal de permetre una recollida i tractament selectiu dels residus en compliment de la legalitat, tenint en compte que en la nostra zona no hi ha recollida municipal de residus.

3.2.2. Tipologies de servei de càtering

L'empresa licitadora oferirà un catàleg del servei de càtering en diverses opcions de més econòmiques a un servei més Premium per packs.

S'entén per productes Premium els que utilitzen matèries primeres d'origen seleccionat, com denominacions d'origen (DO), varietats locals o ingredients amb certificacions ecològiques

Per a cada tipologia s'estableix el següent contingut mínim:

Tipus d'Esdeveniment	Contingut mínim a servir
Esmorzar/pausa cafè	Cafès i infusions Llets origen animal i vegetal Mínim 6 peces de: 3 varietats de mini entrepans o brioxeria salada 3 varietats de pasta dolça Fruita Suc de fruites i aigües minerals
Berenar/pausa cafè	Cafès i infusions Llets origen animal i vegetal Mínim 6 peces de: 3 varietats de mini entrepans o brioxeria salada 3 varietats de pasta dolça Fruita Suc de fruites i aigües minerals
Copa de benvinguda	Mínim 4 peces snacks per persona Vi negre i blanc Cava Refrescos, suc de fruites i aigües minerals
Piscolabis	Mínim 6 peces per persona: 2 varietats de snacks 4 aperitius freds Vi negre i blanc Cava Refrescos, suc de fruites i aigües minerals
Refrigeri complet	Mínim 10 peces per persona: 2 varietats de snacks 8 aperitius freds Vi negre i blanc Cava Refrescos, suc de fruites i aigües minerals

3.3. Servei de màquines expenedores de begudes i aliments sòlids

L'empresa adjudicatària serà l'encarregada de la instal·lació, gestió i explotació de màquines expenedores (màquines de distribució automàtica) de begudes calentes i fredes, embotellades o no embotellades, aliments sòlids envasats i no envasats, i/o cafeteres o altres dispositius de begudes no envasades.

Durant la vigència del contracte, el CTTI podrà proposar la instal·lació de més màquines o la retirada d'aquestes segons les necessitats de l'edifici. L'empresa estarà obligada a la seva instal·lació o retirada.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar un informe sobre la traçabilitat dels productes, assegurant la cadena de fred. A més a més, haurà de presentar un llistat de la maquinària que s'instal·larà a les ubicacions definides, explicitant la marca, model, dimensions, característiques i consum energètic.

3.3.1 Instal·lació i contingut de les màquines expenedores de begudes i aliments sòlids

L'empresa adjudicatària ha de situar, instal·lar, muntar i desmuntar, explotar, netejar i mantenir a càrrec seu les màquines. Durant l'execució del contracte, ha d'atendre, sense cap cost pel CTTI, les peticions per a canviar el lloc d'emplaçament de les màquines per motius de distribució interna.

Les màquines expenedores han d'assegurar el subministrament dels productes següents:

- a) *Begudes fredes*: com a mínim, aigua mineral i refrescos normals, light i sense sucre, amb gas i sense, de taronja, llimona i cola. No és permès el subministrament de cap tipus de beguda alcohòlica.
- b) *Begudes calentes*: com a mínim, cafè, tallat o cafè amb llet, amb cafeïna i sense, llet i infusions. S'ha de poder augmentar i disminuir el nivell de sucre.
- c) *Aliments sòlids*: com a mínim, fruita fresca, lactis, aliments sense gluten o per a diabètics i altres productes de menjar saludable.

Les màquines de begudes calentes han de tenir l'opció de servei amb got i sense got, i els gots i les culleretes han de ser totalment compostables i sense cap classe de publicitat.

3.3.2. Qualitat dels productes

L'empresa adjudicatària ha d'informar el CTTI sobre les marques i la composició alimentària de cadascun dels aliments i les begudes, els proveïdors que els comercialitzen, la certificació de producció biològica o ecològica, si escau, i la capacitat màxima de serveis de les màquines per a cada producte. Els productes que s'ofereixen han de ser de consum saludable i de qualitat.

Els productes han de ser d'indústries autoritzades per a cada tipus d'activitat.

Els productes han de complir tots els requisits de la reglamentació tècnica sanitària que els afectin, entre aquests, la normativa relativa a l'etiquetatge, la presentació, la publicitat i el transport d'aliments.

Els productes per a les màquines expenedores s'han de manipular seguint estrictament tots els protocols de seguretat i higiene alimentàries. Els productes es col·locaran de manera que es previngui el risc de contaminació.

Les empreses licitadores han d'especificar en les seves ofertes la qualitat del cafè de les màquines de distribució automàtica i la procedència, i s'han de comprometre a mantenir la qualitat dels productes durant tota la vigència del contracte, en cas d'esdevenir els adjudicataris del contracte.

3.3.3 Reposició dels productes

La reposició dels productes de les màquines expenedores s'ha de fer quan calgui, i s'ha de garantir sempre l'estoc del producte.

L'empresa adjudicatària ha de comunicar al CTTI la freqüència de reposició dels productes, que ha d'assegurar el servei de les màquines en tot moment.

3.4. Activitat i serveis auxiliars

3.4.1. Gestió de compres i pagaments

L'empresa adjudicatària haurà de portar a terme les següents activitats:

- a) Assumir la gestió de les compres i la provisió de tots els aliments, begudes, matèries primeres, parament, i d'altres que siguin necessaris per a poder dur a terme el servei tenint en compte en la freqüència de compra els espais existents per a emmagatzemar.
- b) Fer el pagament a proveïdors, que és a càrrec seu i l'ha de fer directament.
- c) Pagar els impostos, que afecten l'activitat objecte de la contractació.

En la gestió de compres de productes alimentaris, s'haurà de presentar els certificats de compra on es determini l'origen/procedència d'aliment per tal de determinar si són productes considerats de proximitat.

3.4.2. Parament i utilitatge

L'empresa adjudicatària haurà d'aportar tot el material de parament i utilitatge (nova vaixel·la, una nova coberteria i una nova cristalleria; també han de ser noves les safates, recipients i estris de cuina) i la resta d'elements necessaris per a prestar el servei, atès que el parament existent a l'inici del contracte s'haurà de substituir totalment i mantenir-lo en perfecte estat i quantitat suficient al llarg de la durada del contracte.

També haurà de subministrar estovalles i tovallons, entre altres elements del parament, amb la validació prèvia del disseny i el model pels responsables del CTTI.

Haurà de respectar la prohibició d'elements plàstics d'un sol ús en el servei. Per a reduir la generació de residus, el menjar i les begudes s'han de servir en gots, vaixel·la, coberts i tovallons de materials reutilitzables o compostables.

El cost del subministrament i la renovació d'aquest parament és a càrrec de l'empresa adjudicatària.

3.4.3. Manteniment de les instal·lacions

L'empresa adjudicatària haurà de portar a terme les següents activitats:

- a) Vetllar pel manteniment en perfecte estat d'ús, fins al final del contracte, del mobiliari, de l'equipament i de les instal·lacions que són propietat del CTTI i que es detallen en l'inventari dels annexos, a fi d'assegurar l'execució de la prestació dins els paràmetres requerits de seguretat, higiene i salut.
- b) Proposar millores en les instal·lacions amb l'objectiu d'optimitzar i millorar el servei, si és necessari.
- c) Assumir el manteniment de la instal·lació del separador de greixos i realitzar el buidatge dels residus segons la freqüència necessària.
- d) Assumir totes les despeses de manteniment del dia a dia i també del manteniment conductiu i la conservació derivada de l'ús, la neteja periòdica de l'equipament, els controls

de temperatura, la neteja de filtres, forn i superfícies, entre altres. La correcta gestió i ús dels equips és responsabilitat de l'empresa adjudicatària.

- e) Responsabilitzar-se del mal ús del mobiliari i de les instal·lacions i, en cas de fer-se malbé, pagar-ne la indemnització que escaigui.
- f) Emetre, al final del contracte, un informe que certifiqui el bon ús i el correcte estat de tot l'equipament dels serveis de bar i restaurant.

3.4.4. Pla de control de temperatures

L'empresa adjudicatària ha de determinar els equips/espais que ha de controlar i la temperatura òptima per cada equip/espai. 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:
 - o Cambres o equips de refrigeració i congelació.
 - o Equips pel manteniment tèrmic.
 - o Equips de desinfecció amb tractament tèrmic (desinfectadors de ganivets; esterilitzadors amb vapor o aigua).
 - o Mitjans de transport amb temperatura refrigerada (isotèrmics, frigorífics, congeladors).
- b) Especificació de la temperatura òptima i els marges de tolerància:
 - o Cambres o equips de refrigeració i congelació.
 - o Equips per al tractament o manteniment tèrmic.
 - o Equips de desinfecció amb tractament tèrmic.
 - o Locals amb condicions tèrmiques especials.
 - o Mitjans de transport amb temperatura refrigerada.

3.4.5. Manteniment de les màquines expenedores (correctiu i conductiu)

Pel que fa a la resolució d'averies i al manteniment correctiu de les màquines expenedores, l'empresa adjudicatària haurà de solucionar les possibles deficiències o carències de subministrament en el termini de vint-i-quatre hores i, si cal, ha de substituir la màquina avariada per una de nova. No es poden retirar o canviar les màquines sense autorització prèvia del CTTI.

Pel que fa al manteniment preventiu i a les inspeccions prescriptives de les màquines, el servei tècnic de l'empresa adjudicatària s'haurà de posar en contacte amb el CTTI per a programar les intervencions.

3.4.6. Neteja de les instal·lacions

L'empresa adjudicatària haurà de presentar, durant la primera quinzena d'execució del contracte, la documentació necessària per a valorar el protocol de neteja, en què ha d'indicar la freqüència de la neteja i els productes que utilitzarà per a executar el servei. Als annexos es detalla el pla de neteja mínim que s'ha de realitzar a les instal·lacions, així com les freqüències de neteja, metodologia i productes establerts que s'haurà de presentar en el Pla de Neteja.

És especialment important l'ús de materials amb un impacte ambiental baix, tant si són de tipus desinfectant com no, i que tots portin una etiqueta en què s'informi clarament dels productes

perillosos que contenen, de manera que qualsevol persona pugui identificar el producte i prendre les mesures necessàries.

L'empresa adjudicatària ha de:

- a) Ocupar-se de la neteja i pulcritud dels espais destinats a la cuina, la línia d'autoservei, cafeteria i la terrassa i també dels magatzems, i tots els espais que són exclusius per a la prestació del servei.
Així mateix, ha de tenir una cura especial amb les campanes extractores i el pericó separador de greixos, tasques que ha de fer periòdicament una empresa especialitzada a càrrec de l'adjudicatari i de manera programada.
- b) Netejar l'interior i l'exterior de cambres frigorífiques, barres, forns, armaris calents, neveres, congeladors, campanes, zona de cafeteria amb la terrassa inclosa i tots els elements utilitzats per la prestació del servei.
- c) Facilitar l'aplicació del pla de desinfecció, desinsectació i desratització (DDD) pels espais destinats a la prestació del servei (cuina, barra, magatzem, i altres zones destinades al servei).
- d) Permetre inspeccions de la persona responsable designada del CTTI, per a avaluar la neteja i atendre immediatament els requeriments d'actuació o millora, si n'hi ha.
- e) Netejar el terra de la zona de cuina, magatzem i zona de rentat seguint les indicacions del proveïdor per tenir un resultat òptim i garantir la seva durabilitat.

El CTTI presta el servei de neteja dels lavabos, el terra de la zona taules de la zona de restauració, terrassa exterior i zona d'office. Aquesta neteja es prestarà fora de l'horari de funcionament del servei de restauració.

3.4.7. Reciclatge i gestió ambiental

Gestió Ambiental

El CTTI té un compromís amb el medi ambient, i es sol·licita que l'empresa adjudicatària del servei mantingui aquest compromís, fent una correcta gestió ambiental dels residus que es genera, l'ús de productes biodegradables, fent un consum responsable de les energies (aigua, llum i gas).

L'empresa adjudicatària haurà de disposar d'una política de comunicació de gestió ambiental interna que permeti de planificar totes les tasques, designar responsables per a dur-les a terme, informar i formar a les persones treballadores sobre els criteris ambientals i les bones pràctiques que regeixen la prestació integral del servei de restauració i la manera d'aplicar-les (informació i formació). A l'inici de la prestació, l'empresa ha de presentar el pla de formació ambiental del personal destinat a l'execució del contracte.

L'empresa adjudicatària haurà de comunicar, com més aviat millor, les deficiències que observi en les instal·lacions i els subministraments generals (aigua, gas, electricitat) a la persona responsable del CTTI qualsevol anomalia tècnica que comprometi a l'estalvi energètic.

Gestió de Residus

L'empresa adjudicatària haurà de:

- a) Realitzar la segregació acurada dels residus pel seu reciclatge (plàstic, paper, vidre, orgànic i resta de residus).
- b) Prendre les mesures necessàries per a la minimització, reutilització i reciclatge dels residus generats durant la seva activitat i haurà d'informar a totes les persones treballadores que prestin els serveis d'aquest plec.
- c) Gestionar de manera autònoma els seus residus. S'haurà de realitzar la recollida de residus per part de l'empresa licitadora, pel fet que els serveis municipals no realitzen la recollida de residus a la zona. La freqüència mínima de recollida serà de tres cops a la setmana.
- d) Mantenir sempre net i endreçat l'espai destinat a la recollida de les escombraries.

3.4.8. Inversions

L'empresa adjudicatària haurà de presentar la proposta d'inversions per l'adequació i renovació del mobiliari del menjador (taules i cadires) amb l'objectiu de millorar i facilitar el servei de restauració. Aquestes actuacions aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària i representa un cost de 25.784,25 €.

La proposta haurà de ser presentada al CTTI per ser aprovada previ a la seva execució i s'hauran de realitzar durant els primers 12 mesos de la formalització del contracte.

També aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària la despesa de la retirada del mobiliari, existent, si és el cas.

El mobiliari serà de nova adquisició. Una vegada finalitzi el contracte, tant les inversions inicials de mobiliari com les que puguin realitzar-se al llarg de la durada del contracte, passaran a ser propietat del CTTI. L'empresa adjudicatària haurà de presentar una factura detallada de la inversió, indicant clarament el cost i que permeti identificar clarament a què correspon.

4. CONDICIONS D'EXECUCIÓ DEL SERVEI

4.1. Condicions Generals

4.1.1. Horaris habituals

Els horaris habituals de prestació deis serveis són:

- Els dies feiners l'horari d'obertura del bar/cafeteria al públic és de les 8:00 h a les 17:30 h.
- El servei de restaurant és de les 13:00 h a les 16:00 h

En els dies de jornada compactada, que el CTTI farà saber a l'empresa adjudicatària un cop aprovats, l'horari serà pel bar/cafeteria de 7:30 h a les 16.30 h i el servei de menjador serà de 13:00 h a les 16:00 h.

4.1.2. Horaris extraordinaris

El CTTI comunicarà amb la suficient antelació a l'empresa adjudicatària les activitats extraordinàries fora de l'horari establert.

En casos especials, el CTTI pot sol·licitar a l'empresa adjudicatària que realitzi el servei, l'obri o l'ampliï fora de l'horari habitual, sense cap cost addicional. Aquests casos poden ésser, per exemple, el dia de les eleccions i alguna altra situació especial que ho requereixi. Aquests casos són molt puntuals i rarament es dona més d'una vegada a l'any.

4.1.3. Horaris lliuraments de mercaderies

El lliurament de mercaderies s'haurà de fer preferentment al matí. Si és necessari es pactarà un horari de lliurament diferent amb la persona responsable del CTTI i aquestes hauran d'accedir únicament per la porta destinada al magatzem del restaurant. En cap moment les persones repartidores poden accedir a les instal·lacions del CTTI sense acompanyament d'una persona de l'empresa adjudicatària del servei.

Les mercaderies s'han d'emmagatzemar als llocs habilitats per a aquest fi i, en tots els casos, s'ha de disposar d'una planificació programada de lliuraments per a evitar una acumulació de caixes i mantenir l'ordre i la pulcritud, alhora que es cobreixen necessitats de reserva.

4.1.4 Horari i protocol en cas de contingència

En la proposta executiva i organitzativa del servei que presentin les empreses licitadores, hi han de fer constar un pla de contingència per a l'execució de la prestació dels serveis de bar i restaurant en els casos d'una emergència sanitària o deguts a qualsevol altra causa aliena al CTTI i al contractista.

4.1.5. Altres consideracions horàries

L'empresa no podrà fer ús de les instal·lacions fora dels dies i horaris objecte del contracte sense prèvia autorització del CTTI.

Les activitats que requereixin el manteniment de les instal·lacions s'hauran de realitzar fora de l'horari de prestació del servei.

La comunicació amb el personal CTTI es realitzarà en l'horari de 8:00 h a 18:30 h.

4.1.6. Altres consideracions del servei

Es valoraran les diferents propostes que siguin una millora i diversitat al servei de restauració del CTTI, tant pel que fa a l'oferta gastronòmica com a millores a l'espai i equipament de la cuina.

L'empresa licitadora de la concessió, proposarà un sistema per tal de poder sol·licitar l'opció del menú diari a través d'una aplicació o via web, es podrà sol·licitar com a mínim a partir de les 15h del dia d'abans i fins a les 10h del mateix dia.

L'empresa adjudicatària haurà de disposar d'un sistema de cobrament compatible amb la targeta d'identificació del CTTI perquè els treballadors amb dret al menjar per compensació de trasllat, quedin registrats i posteriorment s'haurà de passar la relació detallada i la facturació al CTTI.

4.1.7. Formes de pagament del servei màquines expenedores

Les màquines han de disposar dels sistemes de pagament del producte seleccionat següents: pagament en metàl·lic, targetes o telèfon mòbil (sistema de pagament sense contacte NFC, Visa, RFID) o aplicació de pagament per mòbil.

Les màquines han de disposar d'un sistema de devolució dels diners per als casos d'inexistència de mercaderia o de funcionament deficient que no permeti finalitzar la compra.

4.1.8. Servei d'atenció a l'usuari del servei de màquines expenedores

L'empresa licitadora ha de senyalitzar clarament a cada màquina (en català com a mínim) les informacions següents:

- a) El tipus de serveis que presta o productes que dispensa.
- b) El nom de l'empresa explotadora del servei.
- c) El telèfon d'atenció immediata per incidències, i l'horari de funcionament.
- d) El telèfon d'atenció a l'usuari.
- e) El preu de venda al públic.
- f) Les instruccions de funcionament.

L'empresa licitadora ha de prestar un servei d'atenció a l'usuari per telèfon, correu electrònic o aplicació mòbil.

4.1.9. Elaboració dels pressupostos i facturació del servei de càtering

L'empresa adjudicatària elaborarà un pressupost del servei de càtering per donar suport a la reunió o l'esdeveniment del CTTI. Aquest pressupost s'haurà d'entregar com a màxim dos dies després de la sol·licitud a la persona organitzadora de la reunió/esdeveniment i a la persona responsable del servei de restauració.

Un cop realitzat l'esdeveniment, s'emetrà una factura al final del mes per part de l'empresa, fent referència al pressupost vinculat prèviament aprovat pel CTTI.

4.2. Obligacions de l'empresa adjudicatària

4.2.1. Obligacions generals i Control de Qualitat

L'empresa adjudicatària haurà de:

- a) Complir tots els requisits exigits en matèria d'higiene per la normativa legal vigent. Així mateix, ha de passar totes les inspeccions reglamentàries establertes pels organismes

competents i lliurar a la persona responsable designada pel CTTI, les actes aixecades per l'organisme de sanitat pública corresponent; les actuacions correctives, si escau, la còpia de les accions portades a terme.

- b) Garantir que els serveis que presta compleixen la normativa legal vigent en cada moment amb relació a l'acreditació de cuines, menjadors col·lectius i cafeteries, les normes en matèria ambiental i qualsevol altra disposició legal que pugui afectar la prestació del servei, com el Reglament (UE) 1169/2011, del Parlament Europeu i del Consell, del 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, amb relació a les al·lèrgies o intoleràncies alimentàries.
- c) Fer els controls preventius periòdics que estableixin les normatives sanitàries, i encarregar a un laboratori o una empresa especialitzada que faci els controls higiènics periòdics, i lliurar una còpia dels informes corresponents a la persona responsable del CTTI.
- d) Complir en tot moment els requisits que estableix la normativa específica de l'activitat objecte del contracte, especialment la relativa a les normes generals sanitàries i d'higiene de manipuladors d'aliments i a les normes d'higiene de productes alimentaris i de protecció de la salut alimentària.
- e) Disposar, en la mesura en què és l'única responsable de la qualitat i el bon estat dels aliments, d'un sistema d'anàlisi de perills i punts de control crítics (APPCC) d'acord amb la legislació vigent, que ha de presentar prèviament a la formalització del contracte, i mantenir, obligatòriament, el sistema de registres i acreditacions actualitzat durant tota la vigència del contracte i de les pròrrogues, si s'escauen.
- f) Complir els requisits que estableix la normativa general en matèria tributària, laboral, de seguretat social, de prevenció de riscos laborals i d'instal·lacions industrials, i acreditar-ho en qualsevol moment que ho sol·liciti el CTTI.
- g) Col·laborar i aportar tota la informació necessària per a l'auditoria interna de seguiment i control del servei.

En l'àmbit de control de qualitat:

- a) Adaptar els menús al perfil de les persones usuàries del servei de restauració del CTTI.
- b) Planificació dels menús amb 2 setmanes d'antelació, lliurar-ho a la persona responsable del CTTI i analitzar si hi ha algun canvi proposat.
- c) Adaptar-se en tot moment a les normes i als canvis que la persona responsable del CTTI proposi amb l'objectiu de millorar el servei, vetllar per la millora contínua i atendre les propostes incloses en les auditories sobre aquests aspectes.
- d) Mantenir la qualitat dels aliments, els compromisos de frescor.
- e) Assegurar que tots els plats arriben en perfectes condicions, pel que fa a quantitat, prescrit, qualitat, higiene, temperatura, presentació i puntualitat com s'ha detallat a l'apartat 3.1. d'aquest present plec.
- f) Disposar sempre dels aliments necessaris per a fer els menús, i també de material suficient per si sorgís qualsevol eventualitat o contingència.
- g) Lliurar tota la informació necessària a l'empresa en qui es delega l'avaluació de la satisfacció del client, que permeti de conèixer-ne l'opinió pel que fa a les mesures higièniques sanitàries, la seguretat alimentària, la qualitat gastronòmica i la prestació del servei.

4.2.2. Seguretat i Salut Laboral

L'empresa adjudicatària serà responsable dels accidents que poguessin sobrevenir en les actuacions que han de portar a terme per l'acompliment dels serveis d'objecte de la contractació.

L'empresa adjudicatària haurà d'informar dels accidents laborals que es produeixin al CTTI durant la realització dels serveis, en els terminis establerts per la legislació vigent.

L'empresa adjudicatària ha de complir les normes i els procediments en matèria de prevenció de riscos laborals, d'acord amb la legislació vigent (Llei de l'Estat 31/1995, del 8 de novembre, de prevenció de riscos laborals), per la qual cosa ha d'aportar tota la documentació que es demani part de les persones responsables de PRL del CTTI, per a desenvolupar la coordinació d'activitats empresarials, d'acord amb el que estableixen l'article 24 de la Llei de l'Estat 31/1995 i el Reial decret 171/2004 que la desplega, i també la següent:

- a) Una llista de les persones que presten serveis a la seu del CTTI. L'empresa, un cop adjudicat el contracte, ha de presentar una relació de la persona responsable i de les persones assignades al contracte que duren a terme l'execució dels serveis de restauració. També ha d'aportar una relació de les persones de substitució adequat en cas d'absència o baixes per malaltia de les persones prèviament assignades perquè sempre quedi degudament cobert el servei. A aquest efecte, l'empresa adjudicatària ha de prendre les mesures necessàries per a formar prèviament el personal de substitució.
- b) Documentació de les persones que realitzen el servei que sigui requerida per part del servei de PRL del CTTI.
- c) La designació d'un recurs preventiu, d'acord amb el que estableix el Reial decret 604/2006, del 19 de maig, si la tasca ho requereix.
- d) La relació dels productes que es faran servir amb còpia de les fitxes de dades de seguretat, i el compromís d'actualització tant d'aquesta relació com de les fitxes de dades de seguretat. És expressament prohibida la utilització de productes classificats com a carcinògens, mutàgens, teratogènics, tòxics per a la reproducció i explosius. Respecte als productes classificats com a molt tòxics, tòxics, nocius i inflamables, se n'autoritza la utilització sempre que s'adoptin les mesures preventives indicades en la fitxa de dades de seguretat del producte. Com a principi general, cal tenir en compte que sempre s'han de fer servir els productes menys perillosos.

L'empresa adjudicatària s'ha d'atenir en tot moment a les recomanacions i els requisits del CTTI a l'efecte de la prevenció de riscos laborals, i complir les recomanacions que es facin en aquest sentit. L'empresa adjudicatària ha de designar una persona interlocutora per a la realització de la coordinació empresarial en matèria de prevenció de riscos laborals.

4.2.3. Seguretat Alimentària i Control Higiènic i Sanitari

L'empresa adjudicatària haurà de garantir que els serveis s'ajustin en tot moment a la normativa legal vigent, a les disposicions establertes en matèria de mesures sanitàries i d'higiene i a qualsevol altra disposició legal que pugui afectar a les prestacions dels serveis.

Les empreses licitadores hauran de presentar la següent documentació a la seva oferta tècnica:

- a) Pla complet de traçabilitat dels aliments, incloent-hi els proveïdors d'origen.
- b) Procediment de gestió de les No Conformitats.

c) Procediment en cas de crisi i/o alerta alimentària.

L'empresa adjudicatària, diàriament, haurà de prendre mostres testimoni dels plats del servei de restauració. Les mostres les conservarà congelades 7 dies a fi de permetre una actuació més àgil i eficaç en cas d'intoxicació alimentària.

El CTTI en qualsevol moment, podrà demanar al proveïdor que realitzi, a través de laboratoris externs, anàlisis microbiològiques i fisicoquímiques de les matèries primeres i lliuri els resultats.

L'empresa adjudicatària realitzarà mensualment, anàlisis bacteriològiques d'aliments en cru, plats semielaborats i elaborats, anàlisis de superfícies i estris. La quantitat serà un mínim de 7 mostres mensuals. Aquestes analítiques es realitzaran a un laboratori extern acreditat.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a presentar a la persona responsable del CTTI els resultats de les anàlisis i tots els documents acreditatius del compliment de les normatives i dels controls higiènics. El cost d'aquests controls mensuals, seran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Manual d'higiene del servei

L'empresa adjudicatària, en el termini de dues setmanes, des de l'inici de l'activitat, haurà de presentar un *Manual d'higiene del servei* on s'inclourà la documentació següent:

- Pla de neteja i desinfecció de les instal·lacions destinades al servei.
- Pla de formació dels manipuladors d'aliments.
- Pla de control dels proveïdors.
- Pla de control dels paràmetres, processos i tractaments que incideixen en la seguretat alimentària.

El Manual haurà de tenir present tota la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària i salut pública.

Anàlisis de Perills i Punts de Control Crític (APPCC)

L'empresa adjudicatària ha de disposar d'un sistema d'Anàlisis de Perills i Punts de Control Crítics (APPCC) i mantenir els procediments basats en els principis de l'APPCC.

Aquest sistema d'autocontrol estableix els requisits i les millors pràctiques que cal seguir per assegurar la qualitat de processos i les condicions higièniques a les empreses del sector alimentari.

L'APPCC està dissenyat per identificar, analitzar i controlar tots els perills que amenacen la seguretat alimentària, aquest sistema és preventiu per tal d'establir un sistema de seguiment per evitar riscos i detectar errors.

L'empresa adjudicatària haurà de disposar i aplicar un programa de requisits d'higiene basat en el sistema APPCC i que s'inclouen els següents plans;

- Pla de formació continuada, capacitat i higiene del personal manipulador.
- Pla de manteniment de les instal·lacions i equipament.
- Pla de control de temperatures (càmeres de refrigeració, congelació. Taules calents, banys maria).

- Pla d'eliminació i/o gestió de residus.
- Pla de control dels proveïdors.
- Pla de neteja i desinfecció.
- Pla de traçabilitat
- Pla de control d'al·lèrgens.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar el sistema APPCC en un màxim de tres mesos de la formalització del contracte i podrà ser revisat i modificat en qualsevol moment.

4.2.4. Seguretat i Responsabilitat Civil

L'empresa adjudicatària haurà de disposar d'una pòlissa d'assegurança que cobreixi els següents aspectes de seguretat i responsabilitat civil:

- a) Els danys i perjudicis causats al CTTI o a qualsevol de les entitats que comparteixen l'edifici i a tercers durant la vigència del contracte.
- b) La sostracció de mobiliari, material, valors o efectes, quan quedi suficientment provat que ha estat realitzat pel seu personal.
- c) Les intoxicacions i accidents derivats del servei. També cal que s'especifiqui com a activitat assegurada el subministrament d'aliments i begudes pel sistema de màquines expenedores.

L'empresa adjudicatària comunicarà de manera immediata al CTTI qualsevol modificació en la pòlissa d'assegurança que alteri o variï les seves condicions de cobertura.

Adicionalment, a la pòlissa d'assegurança, l'empresa adjudicatària s'adequarà a les normes de seguretat internes del CTTI, i també al compliment dels diferents protocols d'actuació existents, i actuar sempre amb discreció i confidencialitat.

Serà d'obligació de l'empresa adjudicatària vetllar pel bon ús i estat de conservació de tots els béns materials del CTTI i de les entitats que comparteixen l'edifici.

Està expressament prohibit que el personal de l'empresa adjudicatària manipuli, per qualsevol raó, els equips i materials que es trobin a l'edifici i que no siguin objecte de les prestacions descrites en el present document, sense l'autorització explícita de les persones del CTTI responsables del servei.

4.2.5. Organització i personal del servei

Personal adscrit al servei de restauració – Proposta executiva i organitzativa

L'empresa adjudicatària haurà de proporcionar totes les persones necessàries per a una òptima prestació del servei de l'objecte d'aquest plec, com a mínim:

- 1 Cuiner/a

La persona amb perfil de cuiner/a que presti el servei a les instal·lacions del CTTI ha de disposar com a mínim d'aquests requisits per tal de desenvolupar el servei;

- Cicle formatius de grau mitjà o superior en Cuina, Gastronomia i Serveis de Restauració, o equivalent.
 - Experiència mínima de 3 anys de cuiner/a en el sector de la restauració, com per exemple servei de restauració per col·lectivitats.
 - Carnet de manipulador d'aliments.
- 1 Cambrer/a responsable de centre

La persona amb perfil de cambrer/a responsable de centre que presti el servei a les instal·lacions del CTTI ha de disposar com a mínim d'aquests requisits per tal de desenvolupar el servei;

- Experiència mínima de 5 anys de cambrer/a responsable de centre en el sector de la restauració, com per exemple servei de restauració per col·lectivitats.
 - Carnet de manipulador d'aliments.
- 1 Auxiliar de col·lectivitats ó ajudant

La persona amb perfil d' Auxiliar de col·lectivitats ó ajudant que presti el servei a les instal·lacions del CTTI ha de disposar com a mínim d'aquests requisits per tal de desenvolupar el servei;

- Experiència mínima de 3 anys d' Auxiliar de col·lectivitats ó ajudant en el sector de la restauració, com per exemple servei de restauració per col·lectivitats.
 - Carnet de manipulador d'aliments.
- 1 Auxiliar de neteja

La persona amb perfil d' Auxiliar de neteja que presti el servei a les instal·lacions del CTTI ha de disposar com a mínim d'aquests requisits per tal de desenvolupar el servei;

- Experiència mínima de 3 anys d' Auxiliar de neteja en el sector de la restauració, com per exemple servei de restauració per col·lectivitats.
- Carnet de manipulador d'aliments.

Qualsevol modificació de la plantilla o nova incorporació de personal haurà de ser informada i aprovada per la persona responsable del servei per part del CTTI abans de prestar el servei. A petició raonada de la persona responsable del CTTI, qualsevol persona treballadora del servei ha de poder ser substituïda.

Un cop la persona responsable del servei per part del CTTI, traslladi la seva conformitat del personal que presta el servei, l'empresa adjudicatària haurà de donar d'alta els documents laborals en la plataforma habilitada CAE. No es podrà accedir al centre sense la validació de la documentació per part del servei de PRL del CTTI.

L'empresa adjudicatària està obligada a realitzar la cobertura de les baixes (programades i no programades). La gestió de la plantilla és responsabilitat de l'empresa adjudicatària i haurà de proporcionar totes les persones treballadores necessàries els recursos humans necessaris per a una òptima prestació del servei.

La proposta executiva i organitzativa de les empreses licitadores ha d'incloure la proposta de llocs de treball i detallar el perfil tècnic i les competències del personal, la seva distribució segons cada moment i punt del servei, el nombre de persones assignades i la jornada laboral, d'acord amb el que s'estableix en la present licitació.

L'empresa adjudicatària ha d'aportar personal amb la titulació adequada per a poder atendre de manera correcta el volum de feina, els terminis i els nivells de qualitat establerts.

El personal destinat al servei de càtering esta definit a l'apartat 3.2.1 "Organització de la prestació del servei de càtering".

- 1 Cambrer/a servei de càtering

La persona amb perfil de cambrer/a que presti el servei de càtering a les instal·lacions del CTTI ha de disposar com a mínim d'aquests requisits per tal de desenvolupar el servei;

- Experiència mínima de 2 anys de cambrer/a en el sector de la restauració, com per exemple servei de restauració per col·lectivitats.

Personal a subrogar

A efectes de l'establert a l'article 130 de la Llei de Contractes del Sector Públic, les empreses licitadores han de subrogar a l'actual plantilla del servei de restauració, queda exclòs el personal del servei de càtering i de màquines expenedores.

S'adjunta com a annex núm. 6 el quadre de personal adscrit actualment al servei, que té dret a subrogació.

Responsables per part de l'empresa adjudicatària

En la proposta executiva i organitzativa del servei, l'empresa licitadora ha de designar una persona responsable del contracte i una persona responsable de l'execució diària del servei.

La persona responsable de l'execució del servei ha d'estar presencialment a les dependències del CTTI i ha de tenir la capacitat professional suficient per a organitzar el servei diari. Ha de treballar per a maximitzar la polivalència de la plantilla que té a càrrec i gestionar les diverses puntes de feines que es vagin presentant durant l'execució diària de la prestació i reduir, de manera eficient, les cues i esperes en els moments de màxima afluència d'usuaris en els serveis de bar, restaurant i servei de càtering. A aquest efecte, se n'ha de garantir la capacitat, la formació, l'experiència i els recursos aportats per l'empresa per aconseguir-ho.

Celeritat i capacitat de donar resposta al volum de feina

- a) L'empresa adjudicatària ha de garantir el personal suficient a la cuina i al servei de bar/cafeteria.

- b) Les persones que realitzen el servei i la persona responsable del servei al centre, han de ser suficientment versàtils per a oferir el servei amb celeritat i evitant la formació de cues i les esperes.
- c) L'empresa adjudicatària ha de reforçar el servei amb més personal sempre que sigui necessari, i sobretot si ho demana la persona responsable del CTTI, amb l'objectiu de minimitzar les cues i agilitar el servei, si fos necessari.

Uniformitat

- a) L'empresa adjudicatària ha d'uniformar a càrrec a les persones designades per prestar el servei al CTTI, destinades al servei de cafeteria, restauració i càtering. Les persones hauran de disposar tant de la uniformitat com el calçat necessari per a les seves tasques, i aquests hauran d'estar en bon estat.
- b) La uniformitat consistirà en roba homologada i calçat antilliscant homologat, està prohibit utilitzar vestimenta que no sigui homologada.
- c) L'empresa adjudicatària farà periòdicament avaluacions de la uniformitat i aspectes higiènics (mans) per tal d'assegurar aquestes bones pràctiques.

Actuació en cas d'incidència

L'empresa adjudicatària ha de garantir que la persona responsable que tingui designada en el CTTI, es presentarà a les instal·lacions de la cuina i del restaurant en cas que es produeixi, fora d'horari, qualsevol incidència, accident, alarma o intervenció rutinària de manteniment i la persona responsable del servei per part del CTTI faci el requeriment perquè considera necessària la seva presència.

4.2.6. Mesura de la satisfacció de les persones usuàries del servei

L'empresa adjudicatària haurà de realitzar enquestes trimestrals per a valorar els aspectes relacionats amb el tracte rebut per part de les persones que presten el servei, satisfacció gastronòmica del servei, varietat del menú i la qualitat del productes.

Aquestes enquestes de satisfacció de les persones usuàries del CTTI es realitzaran amb els mitjans que l'empresa adjudicatària o qui ella contracti i serà al seu càrrec. Els resultats d'aquestes enquestes s'entregaran semestralment a la persona responsable del servei al CTTI i s'avaluarà els resultats obtinguts i si s'escau prendre mesures correctores al servei de restauració.

4.3. Obligacions del CTTI

El CTTI cedeix durant la vigència del contracte de l'ús de l'espai destinat als serveis de restauració, les instal·lacions, el mobiliari actual i els equipaments de la cuina fins que no estigui executada la inversió prevista en el present plec.

A l'inici del contracte, juntament amb l'empresa adjudicatària, s'estendrà acta de l'inventari posat a la seva disposició. Així mateix, a la finalització del contracte es farà un nou recompte i una nova signatura d'acta dels elements de l'inventari (segons model especificat als annexos), i l'empresa adjudicatària haurà de dur a terme la reposició de les diferències respecte a l'inici.

El CTTI es fa càrrec de les despeses d'aigua, energia elèctrica, gas i climatització derivades dels serveis de bar i restaurant.

El CTTI es fa càrrec del manteniment preventiu regular, el normatiu i les intervencions de manteniment correctiu de la instal·lació general del CTTI, no de dels elements propis del servei de cafeteria, restauració i cuina.

El CTTI presta part del servei de neteja del terra, taules i cadires, l'office, zona exterior de la cafeteria i lavabos, fora de l'horari del servei de restauració. Durant el servei, aquesta neteja l'ha d'assumir l'empresa adjudicatària que presta el servei.

5. MODEL DE RELACIÓ

La persona responsable del servei per part del CTTI realitzarà la supervisió de la concessió del servei, i que es verifiquin els requisits del servei que són definits en el present plec de preinscripcions tècniques.

Les funcions de la persona responsable per part del CTTT són:

- a) Tenir en compte les necessitats reals i raonables del servei i establir, al principi de l'execució, un acord entre totes dues parts.
- b) Fer la supervisió general de l'execució del contracte, comprovar que s'ajusta a les seves clàusules i donar a l'empresa contractista les ordres i les instruccions pertinents per a la correcta prestació del servei.
- c) Exercir les funcions específiques que, segons les característiques concretes de l'objecte del contracte, se li atribueixin per a valorar i per a minimitzar l'impacte administratiu i tècnic de les incidències d'execució i per a garantir la coordinació entre els agents implicats.
- d) Vetllar per l'aplicació de correccions i millores en el transcurs de la durada del contracte i validar-les.

La persona responsable del servei de concessió i la persona responsable de l'execució del servei per part de l'empresa adjudicatària han de tenir reunions periòdiques de seguiment amb la persona responsable del servei per part del CTTI per a informar del servei. En aquest sentit:

- a) La freqüència de les reunions s'ha de fixar seguint el criteri del CTTI.
- b) En aquestes reunions s'ha d'informar de les incidències en el servei i les instal·lacions.
- c) Presentaran la següent documentació relacionada amb el funcionament del servei al CTTI, amb la freqüència que es determina a la taula que es mostra a continuació en funció de la tipologia del document, s'haurà de lliurar en format pdf per correu electrònic a la persona responsable del CTTI.

En cas que no es lliuri la documentació amb la freqüència determinada es portaran a terme les penalitzacions com es determina a l'apartat 7 "Acords de nivell de servei" del present plec.

	Document	Freqüència
6.	Proposta de menú setmanal	Dos setmanes abans
	Volum de venda màquines expenedores	Mensual
	Volum de facturació del menjador (àpats diaris)	Mensual
	Volum de facturació de la cafeteria (diaris)	Mensual
	Volum de facturació del càtering	Mensual
	Import total de facturació mensual	Mensual
	Anàlisis bacteriològiques	Mensual
	Informe del servei	Mensual
	Memòria anual del servei	Anual
	Calendari vacances personal	Trimestral
	DDD	Trimestral
	Certificats d'origen/procedència aliments (determinació aliment de proximitat)	Trimestral

FACTURACIÓ

L'empresa adjudicatària percebrà directament de les persones usuàries el preu de les consumicions del servei de bar/cafeteria, restaurant i màquines expenedores de begudes i menjar.

L'empresa adjudicatària emetrà mensualment la factura electrònica separada:

- Menús servits al personal amb dret a subvenció del dinar.
- Serveis de càtering.
- Altres productes propis del servei.

Prèviament a l'emissió de la factura electrònica s'enviarà al CTTI la relació nominal dels menús servits i els albarans de prestació de serveis de càtering i altres productes per poder fer les verificacions oportunes i autoritzar l'emissió de la factura.

L'empresa adjudicatària, un cop presentat l'informe de pèrdues i guanys i el balanç de comptes anuals de la concessió, presentarà una única factura per l'import corresponent a l'aportació del CTTI a despeses estructurals, en les condicions i pels termes establerts al plec administratiu.

Per aquest servei de concessió s'estableix un cànon, el CTTI emetrà cada trimestre la factura en concepte de cànon. El cànon està exempt d'IVA.

El CTTI disposa d'un portal que permet validar el servei efectivament rebut i que permet a les empreses adjudicatàries iniciar el procés de facturació dels serveis entregats al CTTI.

L'empresa adjudicatària podrà consultar l'estat de validació del servei entregat i, un cop validat pel CTTI, recuperar el codi d'albarà que haurà de constar a la factura.

7. ACORDS DE NIVELL DE SERVEI

L'objectiu d'aquest apartat és descriure el model d'ANS, que defineix els indicadors i els nivells de servei exigits, i estableix una base objectiva i mesurable que reflecteixi el compromís entre l'empresa adjudicatària i el CTTI per a prestar els serveis requerits de forma satisfactòria.

El CTTI pretén obtenir un nivell de servei d'alta qualitat, així com un grau de satisfacció elevat per part de les persones usuàries, basat en:

- L'establiment d'indicadors de servei, de manera que el CTTI pugui realitzar una avaluació objectiva del servei i que l'empresa adjudicatària tingui una base per a la correcció de les eventuais deficiències en la prestació, i per a la millora dels seus processos i organització.
- L'establiment d'un model de penalitzacions que relacioni el nivell de prestació del servei amb la seva facturació.

7.1. Definició dels Acords de Nivell de Servei (ANS)

La següent taula mostra la relació d'indicadors i les penalitzacions associades.

NOM	DESCRIPCIÓ	PERIODICITAT	GRAVETAT	PENALITZACIÓ MÀXIMA (Annex III CL)
Varietat del menú	<p>Indicador de la variació dels menús primers, segons i postres ofertats.</p> <p>Es determina un màxim de 8 menús setmanals diferents, i un mínim de 6 menús setmanals diferents.</p> <p>Es determina una programació mínima de 8 setmanes diferents.</p> <p>Incompliment de la variació dels menús programats durant 8 setmanes.</p> <p>Incompliment: La repetició dels menús programats durant l'interval de les 8 setmanes.</p>	Semestral	LLEU	2,5%
Satisfacció de l'oferta gastronòmica	<p>Indicador del nivell de satisfacció de les persones usuàries amb l'oferta gastronòmica.</p> <p>Es determina un nivell mínim de satisfacció superior al 70%.</p> <p>Es calcularà en funció del mètode d'enquestes de satisfacció establert a l'apartat 4.2.6.</p>	Semestral	LLEU	2,5%

	Incompliment: Un nivell de satisfacció resultant de l'enquesta inferior al 70%.			
Satisfacció de l'agilitat del servei	<p>Indicador del nivell de satisfacció de les persones usuàries amb l'agilitat del servei.</p> <p>Es determina un nivell de satisfacció mínim del 70%. Es calcularà en funció del mètode d'enquestes de satisfacció establert a l'apartat 4.2.6.</p> <p>Incompliment: Nivell de satisfacció resultant de l'enquesta inferior al 70%.</p>	Semestral	LLEU	2,5%
Satisfacció dels usuaris sobre el personal del servei	<p>Indicador del nivell de satisfacció de les persones usuàries amb el personal del servei.</p> <p>Es determina un nivell de satisfacció mínim del 70%. Es calcularà en funció del mètode d'enquestes de satisfacció establert a l'apartat 4.2.6.</p> <p>Incompliment: Nivell de satisfacció resultant de l'enquesta inferior al 70%.</p>	Semestral	LLEU	2,5%
Compliment del pla de neteja	<p>Indicador de l'execució i de les tasques de neteja diàries i especials presentats al pla de neteja.</p> <p>Es determina un nivell d'execució mínim del 90%.</p> <p>Incompliment: Execució en un percentatge inferior al 90%.</p>	Mensual	GREU	5,0%
Resolució d'incidències	Indicador del nivell de resolució d'incidències en temps, forma i qualitat.	Aplica per a cada incidència. Des del moment de la constatació.	LLEU	2,5%

	<p>Es determina un termini màxim de resolució de 72 hores.</p> <p>Incompliment: Resolució de la incidència en un termini superior a 72 hores.</p>			
Lliurament de la documentació	<p>Indicador del nivell de disposició de la documentació descrita a l'apartat 5 en temps, forma i qualitat.</p> <p>La freqüència de lliurament és la determinada per a cada document.</p> <p>Incompliment : Lliurament de la documentació en un termini superior a l'establert.</p>	<p>Aplica per a cada document. Des del moment de la constatació.</p>	LLEU	2,5%

7.2. Fonts d'informació per a l'obtenció dels nivells de servei

Per aquells indicadors que el CTTI no sigui capaç d'obtenir de manera autònoma, serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària calcular-los i reportar-los amb el detall i format que requereixi el CTTI.

El CTTI utilitzarà els indicadors de servei per realitzar els càlculs de compliment dels ANS i per generar els informes corresponents.

7.3. Modificació dels indicadors i nivells de servei

Al llarg de la prestació del servei, davant qualsevol modificació dels indicadors i nivells de servei amb l'objectiu de donar un millor servei, el CTTI conjuntament amb l'empresa adjudicatària consensuaran i planificaran la seva modificació.

Algunes de les causes que poden comportar aquestes modificacions són, entre d'altres, les variacions d'entorn funcional i de condicions de negoci, els canvis d'abast i volum, les innovacions i les millores del servei.

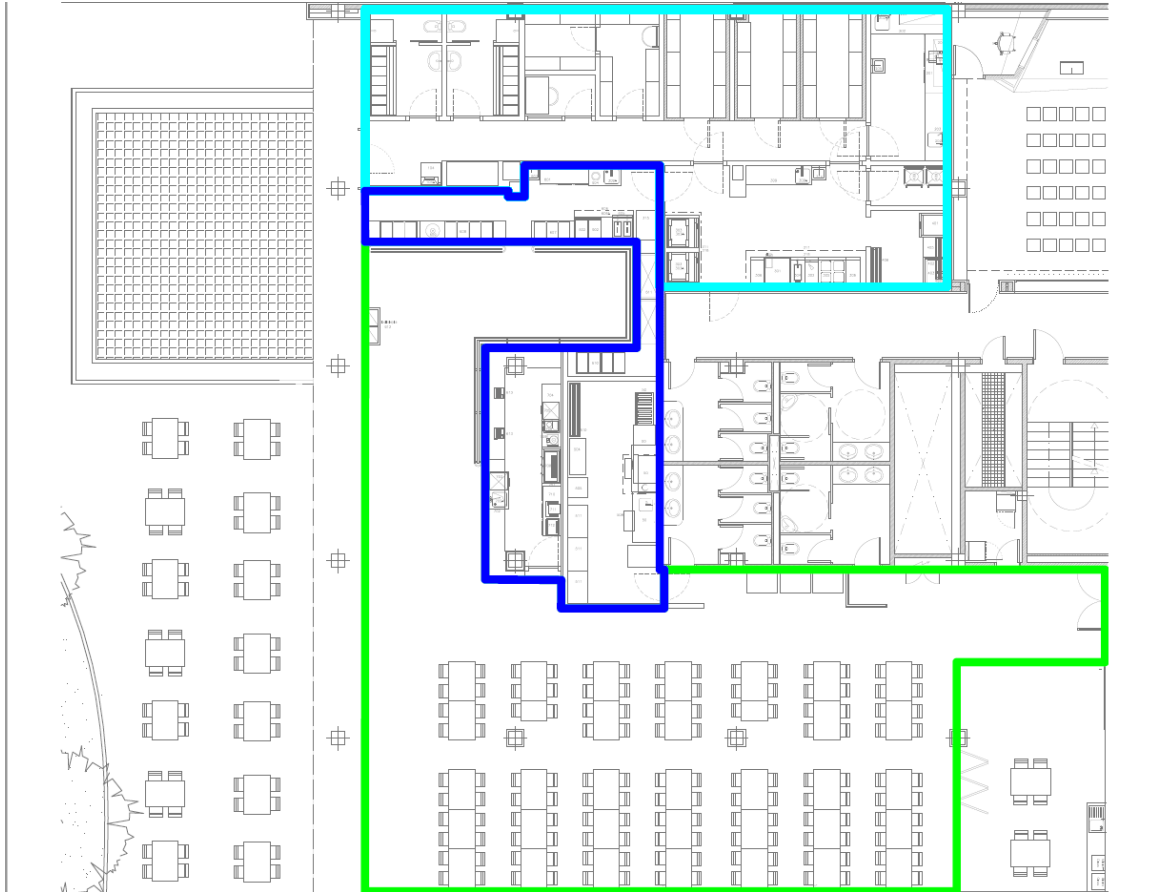
7.4. Aplicació dels Acords de Nivell de Servei

Els Acords de Nivell de Servei definits seran d'obligat compliment al llarg del contracte.



ANNEX 1 PLÀNOLS DE LES INSTAL·LACIONS

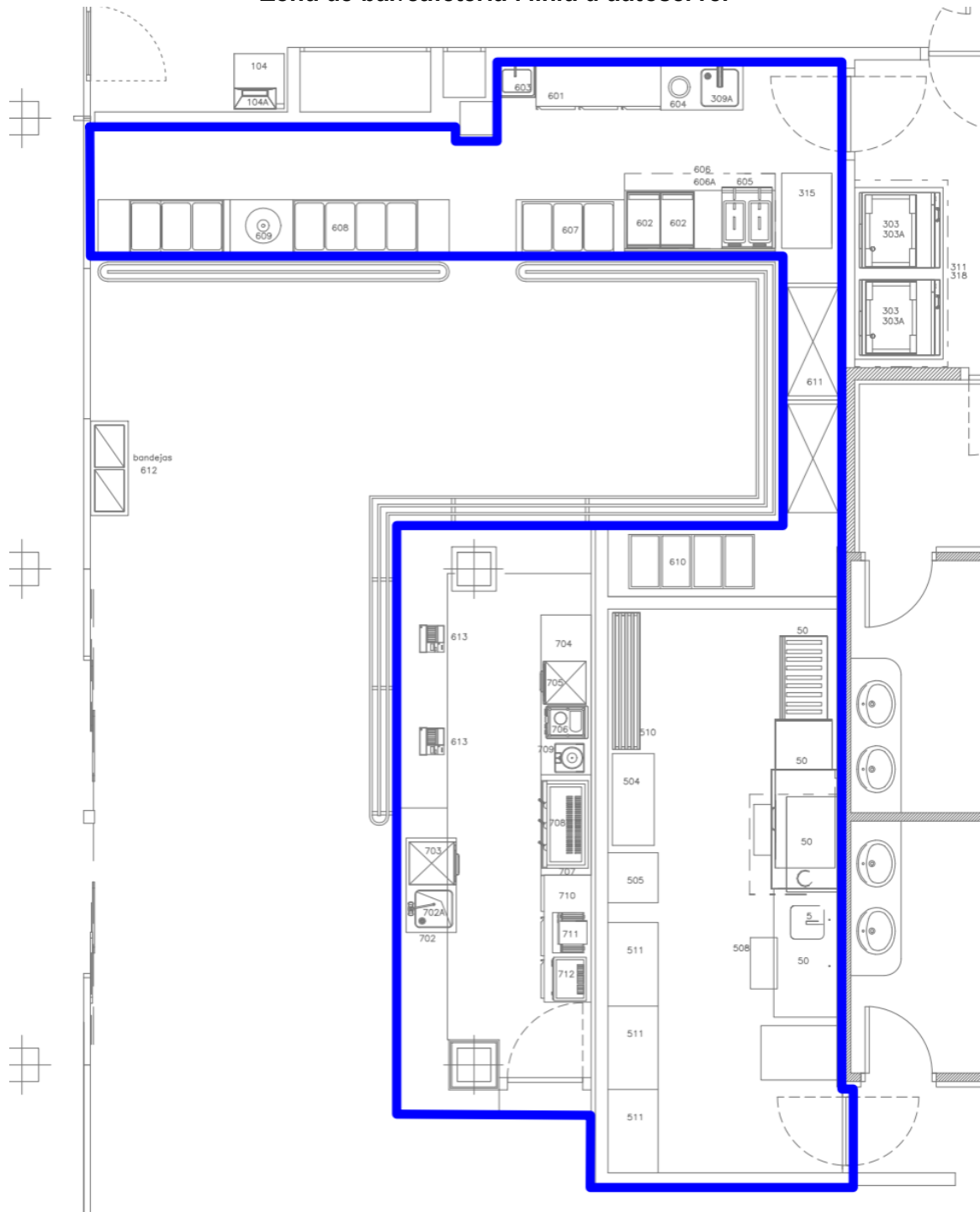
Instal·lacions servei de restauració



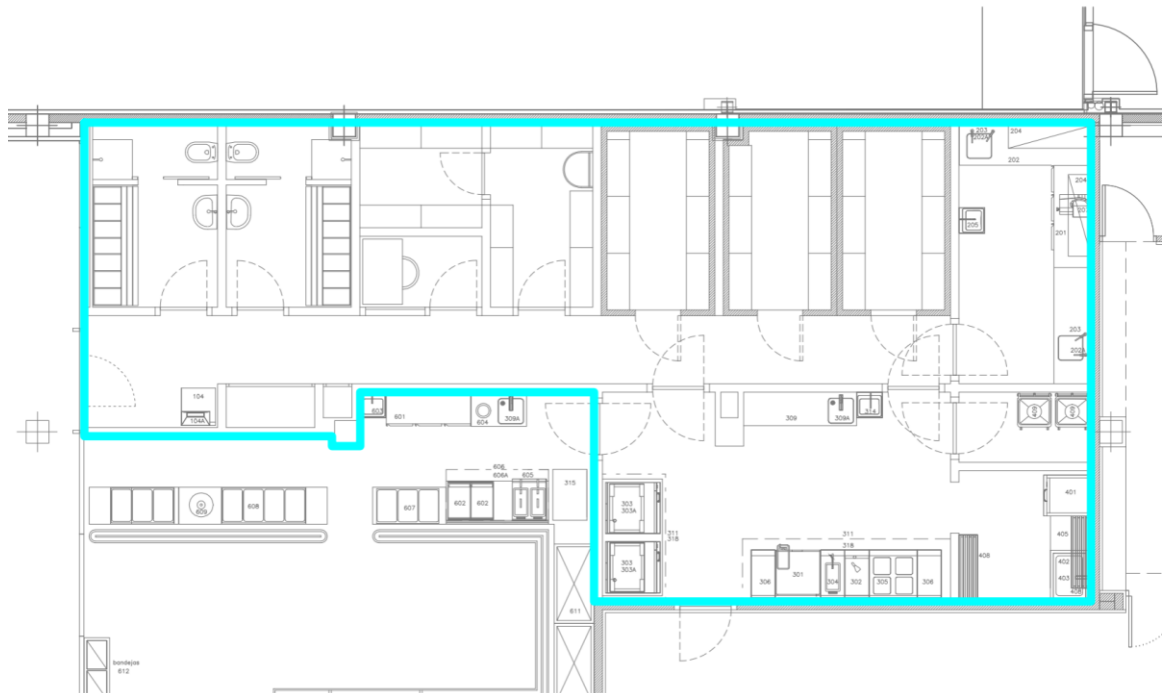
Zona de menjador



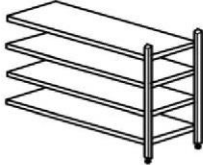
Zona de bar/cafeteria i línia d'autoservei

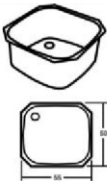
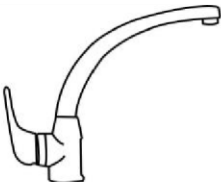

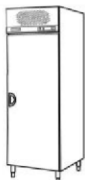
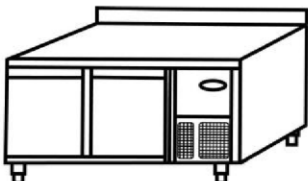
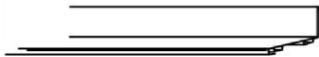
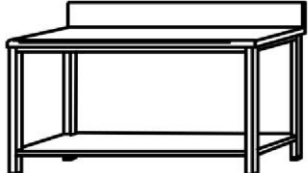


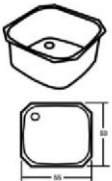
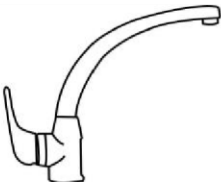

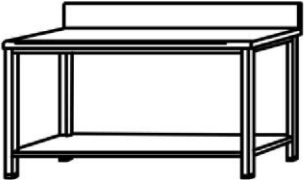
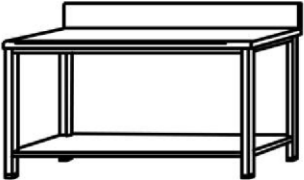


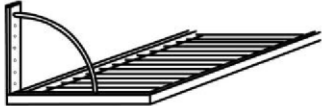
Zona de Cuina


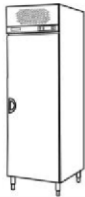

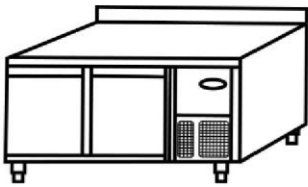

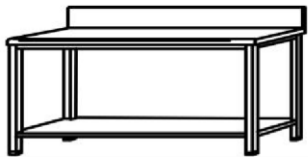


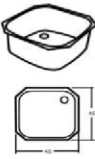
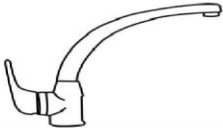
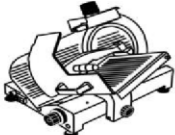
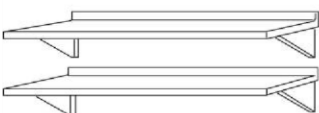
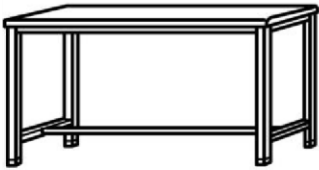
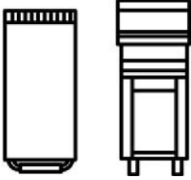

ANNEX 2 DESCRIPCIÓ I INVENTARI DE LES INSTAL·LACIONS


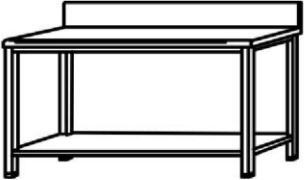

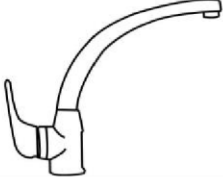
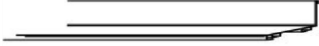

<u>Codi</u>	<u>Descripció</u>	<u>Quantitat</u>
	BÀSCULA ELECTRÒNICA Capacitat: 150 Kg Divisió: 50 gr Plataforma: 45 x 60 cm	1
	EQUIP REFRIGERACIÓ HABITACIÓ ESCOMBRARIES Volum: 7,3 m3 Potència: 0,75 CV. i 1.500 frigoríes/hora	1
	M/L. PRESTATGERIA ALTA MOD. EA4-46/170 Dimensions: 460 x 1700 mm d'alt	11
	CÀMARA FRIGORÍFICA DESMONTABLE PER A VEGETALS Dimensions: 1.850 x 3.220 x 2.480 mm Volum: 11,7 m3	1
	CÀMARA FRIGORÍFICA DESMONTABLE PER A CARNS Dimensions: 2.000 x 3.220 x 2.480 mm Volum: 12,8 m3	1
	CÀMARA FRIGORÍFICA DESMONTABLE PER A CONGELATS Dimensions: 2.070 x 3.220 x 2.480 mm Volum: 13,2 m3	1
	M/L. PRESTATGERIA ALTA Dimensions: 360 x 1700 mm	20
	MTS. TAULA DE TREBALL MURAL Dimensions: 700 x 870 mm (Ample x Alt)	2


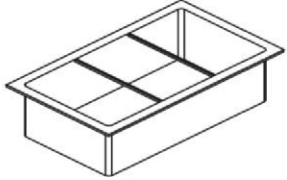
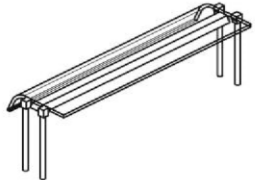
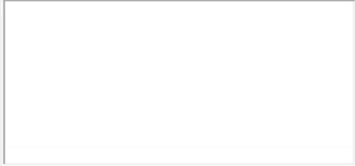
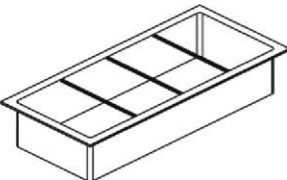
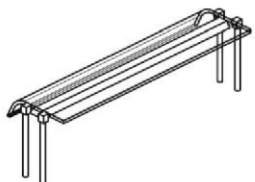
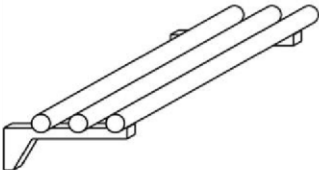

	<p>PICA Dimensions útils: 55 x 50 x 30 cms</p>	
	<p>AIXETA MONOCOMANDAMENT TAULELL CUINA COLL CIGNE</p>	<p>1</p>
	<p>RENTAMANS DE PEU Dimensions: 500 x 450 x 850 mm.</p>	<p>1</p>
	<p>TALLA-LLEGUMS I/O VERDURES Potencia motor: 500 W,II Producció: 120 -200 Kgs/hora</p>	<p>1</p>
	<p>PACK DE DISCOS DE TALL</p>	<p>1</p>
	<p>ARMARI FRIGORÍFIC PER A PEIX Dimensions: 687 x 794 x 2.125 mm Volum: 600 litres</p>	<p>1</p>
	<p>CÀMARA FRIGORÍFICA BAIXA Dimensions: 1.466 x 700 x 850 mm Volum càmera: 295 litres</p>	<p>1</p>
	<p>MTS. TAULELL DE CUINA Dimensions: 700 mm</p>	<p>1</p>
	<p>MTS. TAULA TREBALL MURAL Dimensions: 700 x 870 mm (Ample x Alt)</p>	<p>1</p>


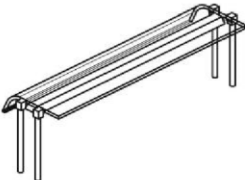
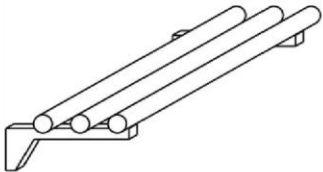


	<p>PICA</p> <p>Dimensions útils: 55 x 50 x 30 cm</p>	
	<p>AIXETA MONOCOMANDAMENT TAULELL CUINA COLL CIGNE.</p>	<p>1</p>
	<p>CARRO TRANSPORT</p> <p>Dimensions totals: 663 x 770 x 780 mm</p> <p>Capacitat: 7 guies gastronorm 2/1</p>	<p>2</p>
	<p>EQUIP REFRIGERACIÓ SALA</p> <p>Volum: 29,9 m3</p> <p>Potencia: 2 CV</p>	<p>1</p>
	<p>MTS. TAULA TREBALL MURAL</p> <p>Dimensions: 700 x 870 mm (Ample x Alt)</p>	<p>1</p>
	<p>PICA 70x50x40 CM</p> <p>Dimensions útils: 700 x 500 x 400 mm (llarg x ample x prof)</p>	<p>1</p>
	<p>DUTXA PRE-RENTAT DUES AIGÜES</p> <p>Construïda en acer inoxidable, amb suport a repisa, moble i a paret</p>	<p>1</p>
	<p>MTS. PRESTATGERIA FREGADOR</p> <p>De 45 cms</p>	<p>1</p>

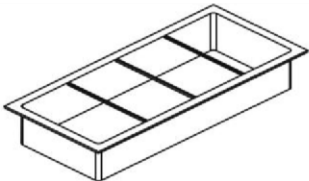

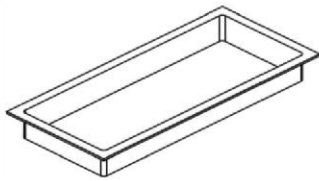
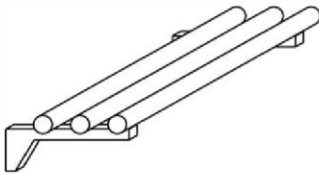
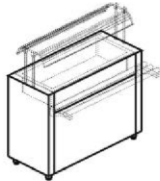
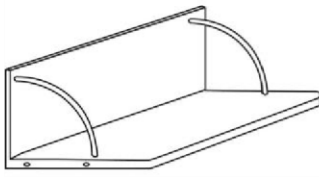
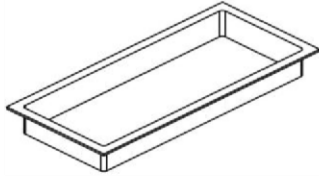
	<p>RENTAPEROLS JEMI</p> <p>Cistella de rentat de 540 x 680 mm Alçada útil: 610 mm</p>	
	<p>M/L PRESTATGERIA ALTA REFORÇADA 4 NIVELLS, X50X180 CM</p> <p>Marca Matachana Dimensions: 500 x 1800 mm (ample x alt)</p>	1
	<p>ARMARI FRIGORÍFIC</p> <p>Dimensions: 687 x 794 x 2.125 mm Volum: 600 litres</p>	1
	<p>MULTIFRESH</p> <p>Dimensions exteriors: 790 x 962 x 1.595 mm (llarg x profunditat x alçada)</p>	1
	<p>RENTAMANS DE PEU</p> <p>Dimensions: 500 x 450 x 850 mm</p>	1
	<p>CÀMARA FRIGORÍFICA BAIXA</p> <p>Dimensions: 1.466 x 700 x 850 mm Temperatura: 0/+6° C</p>	1
	<p>MTS. TAULELL DE CUINA</p> <p>Dimensions: 700 mm</p>	1
	<p>MTS. TAULA DE TREBALL MURAL</p> <p>Dimensions: 700 x 870 mm (Ample x Alt)</p>	1

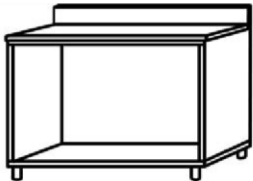
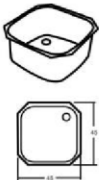
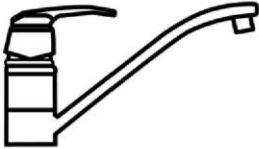
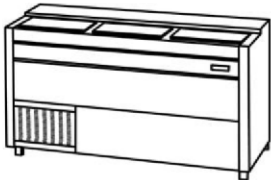

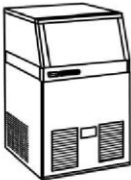
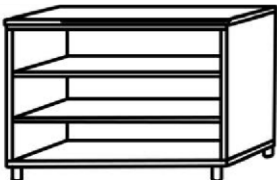
	<p>PICA</p> <p>Dimensions útils: 45 x 45 x 25 cms</p>	
	<p>AIXETA MONOCOMANDAMENT TAULELL CUINA COLL CIGNE</p>	<p>1</p>
	<p>TALLADORA D'EMBOTITS</p>	<p>1</p>
	<p>METRES LINIALS DOBLE PRESTATGE ALT, X 30/40 CM</p> <p>Marca Matachana Dimensions: 300 / 400 mm (profunditat)</p>	<p>2</p>
	<p>MTS. TAULA DE TREBALL CENTRAL</p> <p>Dimensions: 600 x 870 mm (Ample x Alt)</p>	<p>1</p>
	<p>MÒDUL NEUTRE SÈRIE 900</p> <p>Dimensions: 400 x 900 x 850 mm</p>	<p>2</p>
	<p>FRIMA SELFCOOKING CENTER</p> <p>Dimensions: 847 x 771 x 1.017 mm</p> <p>Capacitat per a 10 cubetes gastronorm 1/1 ó 20 gastronorm 1/2</p> <p>SelfCooking control amb 7 maneres de cocció, per a guisats, productes a la planxa, aus, peixos, pasteleria i forn, guarnicions. Finishing per a banquets</p>	<p>2</p>


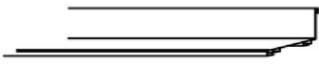
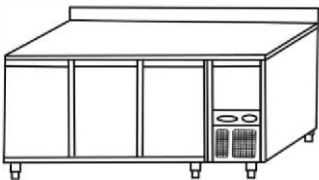
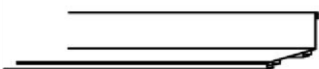


	<p>TAULA SUPORT AMB GUIES PER A FORN UG II</p> <p>Àcer inoxidable, qualitat AISI-304</p> <p>Amb 14 parells de guies 7+7 nivells</p>	<p>2</p>
	<p>CAMPANA EXTRACCIÓ DE FUMS MURAL AMB APORTACIÓ D'AIRE</p> <p>Dimensions: 5.100 x 1.200 mm</p> <p>Potència: 4 CV motor 400° 2 hores</p> <p>Il·luminació</p>	<p>1</p>
	<p>MTS. TAULA TREBALL MURAL</p> <p>Dimensions: 700 x 870 mm (Ample x Alt)</p>	<p>1</p>
	<p>PICA</p> <p>Dimensions útils: 45 x 45 x 25 cms</p>	<p>1</p>
	<p>AIXETA MONOCOMANDAMENT TAULELL CUINA COLL CIGNE</p>	<p>1</p>
	<p>MTS. TAULELL DE CUINA</p> <p>Dimensions: 700 mm</p>	<p>2</p>
	<p>RENTAMANS DE PEU</p> <p>Dimensions: 500 x 450 x 850 mm</p>	<p>1</p>
	<p>M/L. MÒDUL NEUTRE AUTOSERVEI</p> <p>Dimensions: 800 x 870 mm</p>	<p>4</p>


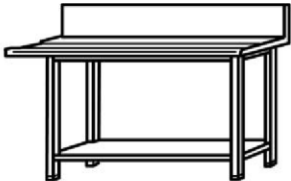
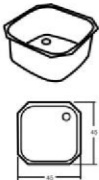
	<p>MÒDUL COBERTER, PA I SAFATES</p> <p>Dimensions exteriors: 800 x 700 x 1.600 mm</p>	
	<p>CUBA BANY MARIA HUMIT</p> <p>Preparat per a encastrar</p> <p>Dimensions exteriors: 1.135 x 635 x 270 mm</p>	<p>1</p>
	<p>PANTALLA IL·LUMINACIÓ MURAL</p> <p>Dimensions exteriors: 1.075 x 530 x 500 mm</p>	<p>1</p>
	<p>DISPENSADOR DE PLATS</p> <p>Dimensions: 430 x 430 x 754 mm</p>	<p>2</p>
	<p>CUBA BANY MARIA HUMIT</p> <p>Preparat per a encastrar</p> <p>Dimensions exteriors: 1.455 x 635 x 270 mm</p>	<p>1</p>
	<p>PANTALLA ILUMINACIÓ MURAL</p> <p>Dimensions exteriors: 1.400 x 530 x 500 mm</p>	<p>1</p>
	<p>M/L. GUIA DESLLLISA SAFATES</p> <p>Dimensions: 330 mm</p>	<p>4</p>
	<p>M/L. MÒDUL NEUTRE AUTOSERVEI</p> <p>Dimensions: 800 x 870 mm</p>	<p>3</p>

	<p>PLACA CALENTA MANTENIDORA VITRO Dimensions exteriors: 805 x 635 x 190 mm</p>	
	<p>PANTALLA ILUMINACIÓ MURAL Dimensions exteriors: 1.400 x 530 x 500 mm</p>	1
	<p>FRY TOP ELÈCTRIC Dimensions: 400 x 650 x 295 mm</p>	2
	<p>MÒDUL NEUTRE LAINOX Dimensions: 400 x 650 x 295 mm</p>	1
	<p>FREGIDORA ELÈCTRICA Dimensions: 600 x 650 x 295 mm</p>	1
	<p>CAMPANA D'EXTRACCIÓ DE FUMS CENTRAL AMB APORTACIÓ D'AIRE Dimensions: 2.200 x 1.000 mm</p>	1
	<p>M/L. GUIA DESLLISA SAFATES Dimensions: 330 mm</p>	3
	<p>M/L. MÒDUL NEUTRE AUTOSERVEI Dimensions: 800 x 870 mm</p>	1
	<p>M/L. MÒDUL NEUTRE AUTOSERVEI Dimensions: 800 x 870 mm</p>	4

	<p>CUBA REFRIGERADA Preparada per a encastrar Dimensions exteriors: 1.455 x 635 x 685 mm</p>	
	<p>VITRINA SUPERIOR REFRIGERADA Dimensions exteriors: 1.600 x 700 x 1.000 mm</p>	2
	<p>PISTA REFRIGERADA Preparada per a encastrar Dimensions exteriors: 1.455 x 635 x 495 mm</p>	1
	<p>M/L. GUIA DESLLISA SAFATES Dimensions 330 mm</p>	4
	<p>MÒDUL REFRIGERAT Dimensions exteriors: 1.600 x 800 x 1.370 mm</p>	1
	<p>PLATAFORMA LATERAL SOPORT PLATS Dimensions: 650 x 260 x 260 mm</p>	2
	<p>PISTA REFRIGERADA Preparada per a encastrar Dimensions exteriors: 1.455 x 635 x 495 mm</p>	1

	<p>M/L. MOBLE INTERIOR BARRA</p> <p>Dimensions: 57 x 85 cms (Ample x Alt)</p>	
	<p>PILETA MARCA MATACHANA</p> <p>Dimensions útils: 45 x 45 x 25 cms</p>	<p>1</p>
	<p>AIXETA MONOCOMANDAMENT AIGÜERA BROC LLARG</p> <p>Aixeta monocomandament ceràmica per a la seva instal·lació en el taulell, amb broc llarg fos giratori. Cromat</p>	<p>1</p>
	<p>BOTELLER FRIGORÍFIC</p> <p>Dimensions: 148 x 55 x 87 cms</p> <p>Volum: 445 litres</p> <p>Potència: 300 W</p> <p>Tensió: 220 V.50 Hz</p>	<p>1</p>
	<p>PETO PER A BOTELLER</p> <p>De 170 mm d'alçada, per acoplar en boteller model BTI-150</p>	<p>1</p>
	<p>FABRICADOR DE GLAÇONS</p> <p>Dimensions: 530 x 600 x 915 mm incloent potes.</p>	<p>1</p>
	<p>M/L. MOBLE SOTABANC DE SERVEIS</p> <p>Dimensions: 57 x 102 cms</p>	<p>1</p>

	<p>MÒDUL SERVEI CAFETERA</p> <p>Dimensions: 800 x 535 x 845 mm (Ample x Llarg x Alt)</p>	
	<p>MTS. TAULELL DE CUINA</p> <p>Dimensions: 600 mm</p>	<p>1</p>
	<p>CAMBRA FRIGORÍFICA ALTA</p> <p>Dimensions: 1.958 x 600 x 1.050 mm</p> <p>Volum cambra: 510 litres</p>	<p>1</p>
	<p>MTS. TAULELL DE CUINA</p> <p>Dimensions: 600 mm</p>	<p>2</p>
	<p>EXPRIMIDOR ELÈCTRIC</p> <p>Construït en acer inoxidable qualitat AISI-304</p>	<p>1</p>
	<p>TERMO DE LLET DE 6 LITRES</p> <p>Dimensions: 270 x 270 x 530 mm</p> <p>Capacitat: 6 litres</p>	<p>1</p>
	<p>MÀQUINA DE CAFÈ DOSIFICACIÓ ELECTRÒNICA</p> <p>Dotada de tres grups amb dosificació volumètrica programable</p>	<p>1</p>
	<p>PLANXA GRILL SAMMIC</p> <p>Dimensions: 400 x 435 x 240 mm</p>	<p>1</p>

	Potencia: 1800 W	
	FORN MICROONES Volum interior: 24 litres Amb grill	1
	TERMO DE LLET DE 6 LITRES Dimensions: 270 x 270 x 530 mm Capacitat: 6 litres	1
	CARRO UNIVERSAL EXTENSIBLE SAFATES AUTOSERVEI Dimensions: 76/116 x 67 x 180 cms Capacitat per a 24 safates.	5
	MTS. TAULA AUXILIAR RENTADORA VAIXELLA Dimensions: 75 x 87 cms (Ample x Alt)	1
	PICA Dimensions útils: 45 x 45 x 25 cms	1
	CAMPANA EXTRACCIÓ DE BAFS Dimensions: 100 x 100 cms	2
	TÚNEL DE RENTAT VAIXELLA Dimensions: 1.580 x 775 x 1.715 mm Capacitat 80 cistelles /hora (1.360 plats/hora)	1
	TAULA Dimensions: 100 x 60 x 85 cms	1
	M/L PRESTATGERIA ALTA REFORÇADA 4 NIVELLS, X40X180 CM M.L. Prestatgeria Marca Matachana Dimensions: 400 x 1800 mm (ample x alt)	3



ANNEX 3 MODEL D'ACTA D'INVENTARI

ACTA D'INVENTARI INICIAL

Centre: Centre de Telecomunicacions i Tecnologies de la Informació (CTTI)

Les instal·lacions del centre es consideren a punt zero de manteniment, a excepció de les deficiències detectades i que es relacionen en la següent taula. Qualsevol deficiència no reflectida en aquest llistat haurà de ser considerada adient.

Data:

Signatura empresa adjudicatària:

RELACIÓ DE DEFICIÈNCIES DETECTADES			
INSTAL·LACIÓ	ELEMENT	DEFICIÈNCIA	VALORACIÓ (Lleu/Moderada/Greu)



ANNEX 4 LLISTAT DE PRODUCTES

Tipologia	Producte
Dinar	Menú complet (primer plat + segon plat + postres + pa + beguda)
	Menú reduït (Primer plat + postres + pa + beguda)
	Menú reduït (Segon plat + postres + pa + beguda)
Cafès i altres begudes calentes	Cafè
	Tallat
	Cafè amb llet
	Cafè americà
	Cafè amb gel
	Got de llet
	Llet amb cacau
	Batut de xocolata
	Xocolata calenta
	Té
	Té amb llet
	Infusió
Begudes fredes	Aigua 33 cl
	Aigua amb gas 33 cl
	Refresc (envàs de vidre)
	Refresc (llauna)
	Cervesa sense alcohol 20 cl (envàs de vidre)
	Cervesa sense alcohol 33 cl (envàs de vidre)
	Suc de fruita envasat (envàs de vidre)
	Suc de taronja natural 25 cl

Brioixeria	Brioixeria (croissant, berlina de xocolata, ensaïmada...)
Entrepans	Entrepans mini (només un ingredient)
	Entrepà fred (només un ingredient)
	Entrepà calent (només un ingredient)
	Suplements entrepans (per cada ingredient)
Combinats esmorzars	Entrepà mini i beguda calenta
	Entrepà fred i beguda calenta
	Entrepà calent i beguda calenta
	Brioixeria i beguda calenta
	Suc natural, entrepà mini i beguda calenta
	Suc natural, entrepà fred i beguda calenta
	Suc natural, entrepà calent i beguda calenta
Altres productes a oferir	Mantega
	Melmelada
	Mel
	Pa
	Torrades
	Fruita
	logurt

LLISTAT DE PRODUCTES Servei de de màquines expenedores (màquines de distribució automàtica) de begudes embotellades, aliments sòlids envasats i no envasats, i/o cafeteres o altres dispositius de begudes no envasades.

Tipologia de producte
Aigua petita
Refresc
Bossa patates fregides
Palmera de xocolata
Bastonets
Bastonets amb pipes
Kit Kat o similar
Galetes
Sandwich
Suc de fruites
Barretes energètiques



ANNEX 5 PLA DE NETEJA, fitxa de neteja, freqüències, productes i metodologia a utilitzar

Productes concentrats de neteja

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.

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.

Desengreixant

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

Protocols de neteja

Neteja de les piques

Material: drap de microfibra, raspall de cordes suau, detergent desinfectant clorat.

1. Assegurar que les piques estan completament buides.
2. Procedir a humitejar la pica amb aigua calenta . S'utilitzarà detergent clorat.
3. Fregar utilitzant un drap de microfibra.
4. Per a netejar la zona de l'aixeta i les cantonades, s'utilitzarà un raspall de pues de nylon suaus.
5. Assecar la superfície amb un altre drap de microfibra (blanc).

Neteja del renta-utensilis

Material: producte desincrustant, esponja no abrasiva, fregall, drap de microfibra, detergent desinfectant clorat.

1. Assegurar que les piques estan completament buides.
2. Buidar la màquina, apagar la màquina i treure la cistalla amb utensilis i treure els filtres dels interiors de la cuba. Retirar el tub sobreexidor. L'aigua de ka cuba es buidarà per gravetat.
3. Neteja de l'interior de la cuba incloent els filtres amb un desincrustant i descalcificador màquines de rentat automàtic de vaixelles, deixar actuar el producte i retirar les restes amb un raspall de nylon.
4. Fregar la part externa del renta-utensilis amb un drap de microfibra i detergent desinfectant clorat. S'esbandeix amb abundant aigua totes les superfícies.

Neteja dels rentavaixelles túnel i cúpula

Rentavaixelles túnel

1. Interior es netejarà de la mateixa que el renta utensilis, afegint la neteja de les cortines, sortidors de braç pulveritzadors d'esbandir que s'han de desmuntar.

Rentavaixelles cúpula

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

Neteja del separador de greixos

Material: producte desgreixant, drap de microfibra, detergent concentrat.

1. Extreure la tapa del contenidor de l'oli, es procedeix al buidatge en un contenidor específic per la gestió autoritzada.
2. Netejar el dipòsit amb aigua calenta i desgreixant altament concentrat.
3. Muntar la tapa, per la neteja part externa utilitzar un drap de microfibra amb detergent desengreixant concentrat.
4. Esbandir amb aigua i assecar amb un altre drap de microfibra.
5. Trimestalment, s'aspiraran tots els residus i líquids del contenidor i es netejaran els residus.

Neteja de forns

Material: drap de microfibra, producte desgreixant específic per forns, paper industrial.

1. Assegurar que el forn estigui desconnectat i fred. Es procedeix a netejar la part exterior i interna del forn, incloent la porta de vidre, mitjançant un drap de microfibra desgreixant específic per forns.
2. Deixar actuar el producte.
3. Fregar amb un altre drap de microfibra, esbandir amb aigua neta i assecar amb un paper.
4. L'interior serà netejat ruixant un desengreixant per l'interior de forns i deixant també actuar i es procedeix a la retirada del producte i els greixos amb una màquina de vapor.
5. Finalment, un cop net i esterilitzat els compartiments interiors, es procedeix a la neteja amb el programa. - Veure manual d'ús del forn pel procediment de neteja.

Neteja de planxes

Material: drap de microfibra, producte desgreixant, paper industrial.

1. Verificar que la planxa estigui apagada i freda, es procedeix a buidar el calaix de recollida de greixos.
2. Aplicar un producte desgreixant especial per a planxes i deixar actuar.
3. Fregar la planxa aprofitant un drap de microfibra, per tal d'eliminar les restes de greix.
4. Aclarir amb aigua la planxa i assecar amb un paper.

Neteja de la cuina a gas focs

Material: drap de microfibra, producte desgreixant, raspador i espàtula, raspall de filferro, detergent neutre.

1. Els fogons apagats i freds, s'inicia la neteja pels poms, es treuran per tal de netejar-ho a fons. Es retira les restes de menjar amb un paper industrial.
2. Netejar les superfícies dels fogons utilitzant un desgreixant i amb un drap de microfibra per eliminar la superfície, utilitzar un fregall per la brutícia més difícil d'eliminar.
3. Fregar els cremadors amb un raspall utilitzant un desgreixant. Esbandir amb abundant aigua i assecar-los amb un drap de microfibra.

Neteja del carro bany maria

Material: drap de cotó, detergent desinfectant, drap de microfibra, raspall de pues toves.

1. Retirar qualsevol objecte i/o residu de tamany considerable.
2. Passar un drap sec per a la superfície per acabar de retirar restes de pols i brutícia superficial.
3. Aplicar un detergent desinfectant a la totalitat del bany maria i es deixarà actuar.
4. Es procedeix al fregat mitjançant un drap de microfibra i zones complicades es pot utilitzar el raspall de pues toves.

Talladores d'embotit i patates

Material: detergent desinfectant, drap de microfibra, raspall de pues toves, paper industrial.

1. Assegurar que els aparells estan desconnectats. Es retiren les restes de residus.
2. Aplicar detergent desinfectant i procedir a fregar amb un drap de microfibra. Zones de difícil accés es pot utilitzar un raspall de pues toves.
3. Deixar actuar el producte.
4. Aclarir el producte i assacar-ho amb un paper.

Neteja de les campanes extractores

Material: producte desgreixant, drap de microfibra, paper industrial, vapor industrial, rentavaixelles.

Neteja ordinària

1. Desmuntar tots els filtres que componen la campana.
2. Es retirarà tot el greix possible amb l'ajuda del paper industrial absorbent.
3. Es col·locaran els filtres per netejar.
4. Es retornarà al seu lloc.

Neteja a fons

1. Aplicar desgreixant en format escuma a la totalitat de la zona afectada pel greix i es deixarà actuar.
2. Es procedirà aplicar vapor sobre les superfícies per tal d'eliminar el greix.
3. Es tornarà instal·lar la reixeta i els filtres.

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

Material: detergent desinfectant, raspall amb pues toves, drap de microfibra.

Armaris, prestatgeries i taules.

1. Retirarà qualsevol objecte i es passarà un drap sec per eliminar qualsevol tipus de pols o brutícia.
2. Aplicar un detergent desinfectant i deixar actuar.
3. Fregar la superfície utilitzant un drap de microfibra.
4. Aclarar la superfície amb aigua neta i assecar mitjançant un drap de microfibra.

Taules refrigerades.

1. Part exterior, aplicar un detergent desinfectant i deixar actuar.
2. Fregar la superfície utilitzant un drap de microfibra.
3. Neteja interna; es netejaran el condensador, evaporador i la safata d'evaporació. Aplicar el detergent desinfectant i deixar actuar. Procedir al seu fregat amb un drap de microfibra, aclarir amb aigua i assecar.

Neteja del descalcificador (part externa i dipòsit de sal)

Material: cubell, drap de microfibra, detergent concentrat, paper industrial.

1. Assegurar que el descalcificador està desconnectat.
2. Tancar la vàlvula d'aigua per evitar fugues durant el procés de neteja, s'haurà de drenar qualsevol aigua restant (seguint manual del fabricant). Utilitzarem un cubell per recollir l'aigua residual i evitar vessaments.
3. Realitzar la neteja de l'aparell, humitejarà la carcassa externa mitjançant un drap de microfibra humit. Després, aplicar un detergent concentrat i es procedirà a fregar amb el drap de microfibra.
4. Aclarir amb aigua neta i assecar.

Dipòsit de sal

1. Utilitzarem un detergent neutre i es deixarà actuar.
2. Fregar amb un drap de microfibra.
3. Aclarir amb abundant aigua i assecar mitjançant paper industrial.

Neteja de vitrines

Material: spray bioalcohòlic, drap de cotó, detergent desinfectant, drap de microfibra, raspall de pues toves.

Part externa i vidres

1. Assegurar 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.
2. Començar netejar 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.
3. Una vegada netejats els vidres, netejarem la superfície exterior i interior. L'operari/ària aplicarà un detergent desinfectant i el deixarà actuar durant 5 minuts.
4. 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.
5. L'últim pas serà aclarar el producte amb abundant aigua i deixar que s'assequi

Consensador de gasos i evaporadors

1. 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.
2. 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.
3. 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 lluminàries

Material: Drap de microfibra, detergent neutre, detergent antiestàtic

1. Es desmuntaran les lluminàries per a poder realitzar una neteja a fons d'aquestes i poder eliminar tota la pols, brutícia, residus, acumulada al llarg del temps
2. 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.
3. Deixarem que les lluminàries s'assequin a l'aire, una vegada seques es tornaran a muntar.

Neteja de portes

Material: Desengreixant poc alcalí, drap de microfibra

1. Per a la neteja de les portes, l'operari començarà per retirar qualsevol resta de brutícia superficial passant un drap de microfibra, d'adalt a baix.
2. 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.
3. Deixar. Transcorregut aquest temps, procedir al fregat amb un drap de microfibra.
4. Per últim, una vegada fregada tota la superfície, assecar amb un altre drap de microfibra.

Neteja dels exterminadors d'insectes

Material: Drap i pinzell sec

1. L'operari/ària netejarà la part exterior de l'exterminador d'insectes.
2. El primer pas serà desconectar l'exterminador de la xarxa i esperar temps a que refredi.

3. A continuació es netejarà la part exterior amb un drap humit i netejarem la reixeta amb un pinzell sec
4. Una vegada efectuades aquestes accions, podrem tornar a connectar l'exterminador

Neteja del dispensador de plats calents

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

1. 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.
2. 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 un temps.
3. Una vegada transcorreguts aquests temps 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.
4. Per últim caldrà esbandir amb aigua neta i deixarem que s'assequi a l'aire.

Neteja de taulells d'autoservei

Material: Drap de microfibra, detergent neutre, raspall de pues toves, paper industrial

1. L'operari/ària realitzarà una neteja preliminar. Aquest/a s'assegurarà de retirar tots els objectes i utensilis de la superfície de neteja, si hi haguessin. A continuació, amb un drap de microfibra retiraria la pols i els residus solts de la superfície del taulell
2. Humitejarà un drap de microfibra amb detergent neutre i fregarà amb moviments circulars suaus per treure la brutícia i les taques
3. En el cas d'haver taques mes difícils d'eliminar, l'operari/ària podrà utilitzar un raspall de pues toves
4. Amb un drap net humitejat amb aigua tèbia, esbandirà la superfície del taulell per eliminar els residus de sabó o detergent
5. Per últim, per assecar la superfície utilitzarem paper industrial

Neteja dels desguassos

Material: Producte desgreixant, raspall de pues toves, drap de microfibra, pal extensible

1. 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.
2. 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.
3. Per a netejar l'interior del desguàs cal aplicar directament una solució desgreixant al desguàs i es deixarà actuar 5 minuts
4. 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.
5. Per a assegurar que el desguàs queda en òptimes condicions de neteja, l'operari/ària s'ajudarà d'un pal extensible amb un raspall de neteja per a fregar les parets internes del desguàs, ajudant a que es desprengui qualsevol acumulació de greix o brutícia.
6. Per últim, tornarà a muntar les peces desmuntades a priori (tapa i filtre) ja assecades.

Neteja de parets alicatades

Material: Producte bioalcohòlic, drap de microfibra, rascador de vidres

1. 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 .

2. En cas que sigui altre material incrustat, es podrà procedir a la seva retirada amb rascador de vidres i la posterior neteja amb el producte bioalcohòlic i el drap de microfibra

Rentavaixelles de tunel

Material: Detergent neutre, drap de microfibra, paper industrial

Neteja interior

1. L'operari/ària netejarà l'interior amb aigua
2. A continuació treurà els filtres de la cuba i els netejarà utilitzant un descalcificador, el qual deixarà actuar durant 5 minuts.
3. El fregarà mitjançant un drap de microfibra i l'aclarirem amb abundant aigua.
4. Ens assegurarem d'assecar bé la peça amb paper industrial. Un cop estigui completament seca, es tornarà a muntar al seu lloc corresponent

Neteja exterior

1. Per netejar l'exterior, utilitzarem un drap humit de microfibra.

Superfícies d'INOX

Material: Antical, detergent neutre, aigua destilada, producte amb bioalcohol, mopa, fregall i galledes

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'empraran 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 interiors de l'acer.

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:

1. Escombrat: Aquest sistema convencional és ideal per la recollida de residus petits, mitjans i grans a petites i mitjanes superfícies o bé als llocs on es requereix de major mobilitat com sota de les taules, lavabos. Aquest sistema serà acompanyat sempre d'un recollidor de mànc ergonòmic
2. 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
3. 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:

1. 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 desengreixant pur si la superfície es dura o amb detergent si es delicada, aplicant-ho i deixant actuar 5 minuts abans d'esbandir.
2. Fregat del terra: Per la desinfecció dels terres, es procedeix a aplicar un desinfectant neutre amb una fregona 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.

Pla de neteja i freqüències

Neteja ordinària

Zona/Element	Especificitats	Freqüència
Descalcificador		Anual
Separador de greixos	Buidatge de dipòsit d'oli	Diari
	Aspiració de residus i líquid del contenidor	Trimestral
	Netejar residus de l'element calefactor	Trimestral
Desguassos		2d setmana
Paviments		Diari
Pica amb dues cubes salva aigües, aixeta monocomandament, canella flexible		Diari
Portes amb alta freqüència de pas		Quinzenal
Renta-utensilis		Diari
Cuina a gas focs		Diari
Abatidor de temperatura		Trimestral
Taula refrigerada		Trimestral
Forn convecció vapor elèctric		Setmanal
Paviments		Diari
Planxa Fry top a gas	Planxa	Diari
	Calaix recollida de greixos	Diari
Portes amb alta freqüència de pas		Quinzenal

Exterminador d'insectes		
Rentamans amb aixeta electrònica		Setmanal
Taula preparació		Diari
Cambres refrigeració	Portes	Trimestral
	Paviments	Diari
Magatzems	Portes	Trimestral
	Paviments	Diari
Zona autoservei	Bany maria	3 dies setmana
	Paviments	Diari
	Rentamans	Diari
	Taula refrigerada	Mensual
	Taula de refrigeració i moble cafeter	Diari
	Taula mural de preparació acer inoxidable	Diari
	Vitrina expositora refrigerada	Mensual
	Cuba bany maria	Diari
	Cuba freda	3 dies setmana
	Dispensador plats calents	Setmanal
	Olla de sopes	Diari
	Paviments	Diari
	Placa refredadora	3 dies setmana
	Protecció sanitària	Diari
	Protecció sanitària amb calor i llum led	Diari
	Taulell autoservei	Diari
	Vitrina mural refrigerada vitrina	Setmanal
	Vitrina mural refrigerada condensador	Trimestral
	Vitrina mural refrigerada evaporador	Setmanal
	Zona rentat	Paviments
Portes amb alta freqüència de pas		Quinzenal
Rentavaixelles de cúpula		Diari
Vidres		Semestral
Taula mural		Quinzenal
Separador de greixos buidatge de dipòsit d'oli		Diari

	Separador de greixos aspiració de residus i líquid del contenidor	Trimestral
	Separador de greixos netejar residus de l'element calefactor	Trimestral
	Túnel de rentat	Diari
Zona de preparació	Aixeta	Setmanal
	Forn	Setmanal
	Rentamans amb aixeta	Setmanal
	Paviments	Diari
	Taula	Diari
	Taula refrigerada	Trimestral

Neteja especialitzada

Zona/Element	Especificitats	Freqüència
Descalcificador		Anual
Sostres d'espais nets		Anual
Parets d'espais amb alta activitat		Mensual
Equip de refrigeració		Trimestral
Separador de greixos		Trimestral
Campana extracció de fums		Semestral
Abatidor de temperatura		Trimestral
Sostres cuina		Trimestral
Taula refrigerada		Trimestral
Lluminàries tipus lineal		Semestral
Campana central d'extracció bafs		Mensual

ANNEX 6 QUADRE PERSONAL ADSCRIT AMB DRET DE SUBROGACIÓ

CTTI

nombre	Categoría profesional	antigüedad	Tipo de contrato	convenio	% Jornada	H semanales	Salario Bruto Anual 12 meses	Observaciones
GAPOS	AUXILIAR SERVICIOS LIMPIEZA	06/09/2004	100	COLECT.NAC BARCELONA	100,00	40,00	21.161,40	
GAPRI	CAMARERO/A	17/09/1991	100	COLECT.NAC BARCELONA	100,00	40,00	26.496,24	plus responsabilidad
MAPEJ	JEFE/A COCINA	15/04/2025	100	COLECT.NAC BARCELONA	100,00	40,00	25.262,40	
BELOE	AUXILIAR COLECTIVIDADES	13/09/2023	289	COLECT.NAC BARCELONA	80,00	32,00	16.919,52	



* A la espera de la publicación en el BOE del SMI 2026 para su aplicación.

46233485N Firmado digitalmente por
MONICA 46233485N
SANCHEZ (R: A59376574) MONICA SANCHEZ
A59376574 Fecha: 2026.02.20
08:52:30 +01'00'

ANNEX 7 PLA D'INVERSIONS PREVISTES

Mobiliari - Zona Menjador per 144 persones	Unitat	Preu Unitari (€)	Import Total € (sense iva)	Import Total € (amb iva)
Taula rodona de Ø90cm i 74h cm, amb peu central metàl·lic acabat pintat verd argila. Sobre de melamina acabat de color verd argila de 19mm.	5	204,3	1.021,50 €	1.236,02 €
Taula modular de mides 120x80x74h cm, amb estructura metàl·lica en color verd argila. Sobre de melamina acabat de color verd argila de 19mm.	31	163,8	5.077,80 €	6.144,14 €
Cadira fluit sense braços, carcassa color blanc	16	93,6	1.497,60 €	1.812,10 €
Cadira fluit sense braços, carcassa color verd eco	62	93,6	5.803,20 €	7.021,87 €
Cadira fluit sense braços, carcassa color gris eco	62	93,6	5.803,20 €	7.021,87 €
Cadira fluit amb braços, carcassa color verd eco	10	105,3	1.053,00 €	1.274,13 €
Cadira fluit amb braços, carcassa color gris eco	10	105,3	1.053,00 €	1.274,13 €
Total Partida Mobiliari - Zona Menjador per 144 persones (sense IVA)			21.309,30 €	25.784,25 €