Universitat de Girona

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONCESSIÓ DE SERVEIS PER A L'EXPLOTACIÓ DEL SERVEI DE CAFETERIA A LES DIFERENTS ÀREES D'ESTUDI DE LA UNIVERSITAT DE GIRONA (CPV 55330000-2)

1. OBJECTE DEL SERVEI

L'objecte de la present contractació és la prestació del servei de cafeteria i restauració, si escau, per a cobrir les necessitats que sorgeixin als edificis de l'Àrea d'estudis de Lletres i Turisme (edifici Sant Domènec), i a l'Àrea d'estudis d'Educació i Psicologia, ambdós situats al campus Barri Vell, als edificis de l'Àrea d'estudis de Ciències, de l'Àrea d'estudis de Dret i Econòmiques (edifici de Dret i edifici d'Econòmiques), i de l'Àrea d'estudis Tècnics (edifici PI), tots ells situats al campus Montilivi, i a l'edifici de l'Àrea d'estudis de la Salut, situat al campus Centre (c. Emili Grahit) de la Universitat de Girona (d'ara endavant UdG), amb subjecció a les condicions previstes en aquest plec de prescripcions tècniques.
Les màquines expenedores no formen part d'aquest contracte atès que s'integraran totes en el contracte específic de màquines expenedores.

2.- ESTRUCTURA DEL SERVEI I DADES D'INTERÈS

El servei s'estructura en 5 lots (Annex A-1). Les ofertes seran per a cadascun dels lots. Les adjudicacions podran ser d'un o de diversos lots.

LOT 1
Cafeteria Àrea d'estudis de Ciències
LOT 2
Cafeteria Àrea d'estudis de Dret i Econòmiques (Facultat de Dret)
Cafeteria Àrea d'estudis de Dret i Econòmiques (Facultat de Ciències Econòmiques)
LOT 3
Cafeteria Àrea d'estudis Tècnics (Escola Politècnica Superior-edifici P1)
LOT 4
Cafeteria Àrea d'estudis de la Salut (C/ Emili Grahit)
LOT 5
Cafeteria Àrea d'estudis de Lletres i de Turisme (edifici Sant Domènec)
Cafeteria Àrea d'estudis d'Educació i Psicologia (equipada només per servir menjars freds)

Els locals disposen dels elements propis per portar a terme l'activitat. En cas de reposició, modificació o ampliació, serà a càrrec de l'adjudicatari.

L'adjudicació d'un lot, no pressuposarà l'exclusivitat de totes les activitats de cafeteria, restauració i càtering dins de l'edifici.

Nombre orientatiu de membres dels diferents col·lectius de la UdG, segons edificis i campus, dades oficials per al curs 2016-2017:

Centres	Estudiants	Professorat	PAS	Total

Campus Montilivi :				
Facultat de Dret	1.328	106	38	1.472
Facultat de Ciències	1.406	143	43	1.592
Fac. C. Econòmiques i Empres.	1.112	80	19	1.211
Esc. Politècnica Superior	2.009	244	59	2.312
Altres unitats al campus:			144	144
Total parcial	5.855	573	303	6.731
Campus Centre:				
Fac. Medicina i Infermeria + Biblioteca	1.096	310	29	1.435
Campus Barri Vell:				
Edifici St. Domènec + Biblioteca	1.915	166	53	2.134
Facultat d 'Educació i Psicologia	2.277	203	27	2.507
Edifici Àligues			104	104
Total parcial	4.192	369	184	4.745
Total global	**11.143**	**1.252**	**516**	**12.911**

Ubicació dels locals i magatzems. Vegeu plànols adjunts. Annex A.2

	Local, m^2
Campus Montilivi :	
Facultat de Ciències. CI-032 i espai terrassa	139,80
Facultat de Dret. D0-047 i D-011	155,97
Fac. Econòmiques i Empresarials. E 129, E 054 i 055 i espai terrassa	151,54
Escola Politècnica Superior P1 040, 045, S122, 123, 125, 126,130 i espai terrassa	370,36
Campus Centre:	
Facultat de Medicina i Facultat d'Infermeria EG 006, 007 i 009 i espai terrassa	198,85
Campus Barri Vell	
Facultat de Lletres SD1 037, 154, 042, 041 i espai terrassa	163,85
Facultat d'Educació i Psicologia EP-S103, 105 i espai terrassa	62,95

Informació complementària a la dels plànols:

Els locals disposen cadascun d'un espai exterior per a taules i cadires, d'un espai per a emmagatzematge i vestidor.

3.- TERMINI I HORARIS

El termini de duració del contracte s'estableix de l'1de gener de 2020 a 31 de desembre de 2023 (quatre anys). No obstant això, podrà preveure's la seva modificació o pròrroga per

acord mutu entre ambdues parts, sense que la durada total del contracte, incloent les pròrrogues, pugui excedir del 31 de desembre de 2024.
L'horari d'obertura serà:

- Dies lectius: de 8.00h a les 20.00h. de dilluns a divendres
- Dies NO lectius: màxim de 8 hores a convenir diàries, en cap cas l'horari de tancament podrà ser més tard de les 22.00h.

Període vacacional: Tancament de tres setmanes el mes d'agost establertes anualment per la UdG, període de Setmana Santa i Nadal, a excepció d'allò que s'acordi expressament amb els administradors/es de les àrees d'estudi afectades.

El servei de restaurant serà com a mínim de les 13:00 h. fins a les 16:00 h.
Aquests horaris romandran en vigor mentre les necessitats del servei no obliguin a la seva modificació.
Tota modificació d'horaris pactada amb la UdG s'haurà de comunicar als usuaris amb un cartell a la porta d'accés del local. Tanmateix, en cas d'algun problema en no poder complir l'horari per algun motiu excepcional, caldrà avisar a la UdG i col·locar també un cartell a la porta a la vista dels usuaris tot indicant la incidència.
En el cas de necessitat del servei, la petició d'obertura de les instal·lacions fora de l'horari lectiu s'ha d'adreçar al Servei de Compres i Logística, que remetrà la resposta corresponent amb el vist i plau de gerència, tant si és organització d'actes, seminaris, època d'exàmens o altres, amb un nombre previst d'assistents considerable les instal·lacions de cafeteria s'hauran d'obrir.

4.- SEGUIMENT DEL CONTRACTE

L'adjudicatari nomenarà un interlocutor únic per resoldre qüestions derivades del funcionament general del contracte.
La Secció de Compres i Logística del Servei d'Economia, Patrimoni i Contractació (d'ara endavant SCL) serà la responsable del seguiment del servei i de la seva evolució. Així mateix, exercirà les funcions de la supervisió del servei, procurarà la correcció de les deficiències i vetllarà pel compliment dels compromisos adquirits per l'adjudicatari i per la qualitat global, és a dir, vetllarà per la qualitat dels productes oferts a fi i efecte de garantir i assegurar la prestació d'un bon servei per als usuaris, perquè el servei sigui el més correcte possible i atendre i corregir amb caràcter objectiu les possibles queixes que es generin.
El SCL sol·licitarà periòdicament a l'adjudicatari que acrediti documentalment estar al corrent de les seves obligacions en diferents aspectes de la concessió (rebut actualitzat de l'assegurança, liquidacions a la SS.SS, certificat de l'Agència Tributària, contractes vigents dels treballadors, etc.)

5.- OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

5.1 De la qualitat del servei

L'adjudicatari haurà de procurar obtenir o en el seu cas mantenir i renovar, el certificat de la qualificació AMED que tenen els locals i les actuals concessions.

Igualment haurà d'obtenir la certificació de local adherit a "PINSAP -Aquí sí | Fruita i salut".
Aquestes qualificacions s'obtenen sota el patrocini dels Serveis de la Generalitat de Catalunya i els requisits per assolir-les es poden veure a les seves webs :

- http://www.amed.cat/home.php
- salutpublica.gencat.cat/ca/sobre_lagencia/pinsap/Accions...i.../aqui_si_fruita_i_salut.

5.2 Locals i equipament:

5.2.1 L'adjudicatari sol·licitarà autorització a la UdG per a procedir a realitzar obres i instal·lacions en els locals a l'inici o en el decurs de la prestació del servei, sempre a càrrec seu. Serà necessari que totes les obres a realitzar tinguin el vist i plau del servei d'oficina tècnica i manteniment (SOTIM). En cas d'incompliment, serà sancionat. En cap cas podran efectuar obres pel seu compte.
Tota modificació a les instal·lacions fixades a l'estructura de l'edifici motivades per imperatiu de normativa legal seran a càrrec de la UdG, inclosos els extintors.

5.2.2 L'adjudicatari mantindrà les instal·lacions, aparells i altres elements en perfecte estat de conservació i funcionament, efectuant al seu càrrec totes aquelles revisions, reparacions o reposicions que esdevinguin o puguin esdevenir. En el cas que les reparacions afectessin les instal·lacions, caldrà que tinguin el vist i plau del servei d'oficina tècnica i manteniment (SOTIM) per portar-les a terme, a través de l'administrador/a de l'àrea d'estudis que correspongui.

5.2.3 L'equipament de la cafeteria (cuina, campana, taules, cadires, cafetera, nevera, etc.) i el seu parament (plats, gots, coberts, etc.) van a càrrec de l'adjudicatari. El mobiliari haurà de ser de qualitat, adequat al lloc a on s'ubica, i el color ha de tenir l'aprovació de la UdG.

5.2.4 Els coberts en l'autoservei s'hauran de presentar amb garantia d'higiene en la manipulació. En les safates hi haurà estovalles individuals i tovallons de cel·lulosa.

5.2.5 La maquinària haurà de tenir les característiques tècniques, la qualitat i garantia suficients i adequades per a la correcta i satisfactòria prestació dels serveis.

5.2.6 Extingida la concessió per qualsevol de les causes previstes en aquest Plec o a la legislació vigent, el contractista haurà de deixar lliures i buits els locals, amb les seves instal·lacions en perfecte estat d'ús, a disposició de la UdG.

5.2.7 En cas de canvi de contractista, el sortint farà el traspàs a l'adjudicatari posant-se d'acord en tot el que calgui per no provocar cap disfunció pel que fa al normal desenvolupament de la feina.

5.2.8. L'adjudicatari haurà de disposar de llicència d'activitats.

5.2.9. A la cafeteria de l'àrea d'estudis de Ciències (lot 1), s'ha d'instal·lar obligatòriament una pèrgola seguint les instruccions del servei d'Oficina Tècnica i Manteniment i amb el vist i plau de la gerència, per a l'àrea d'estudis de Lletres i Turisme (lot 5) i l'àrea d'estudis de la Salut (lot 4), s'ha d'instal·lar obligatòriament una zona de tendals o para-sols, seguint les instruccions del servei d'Oficina Tècnica i Manteniment i amb el vist i plau de la gerència.

5.3 Personal:

5.3.1 L'adjudicatari explicarà en l'oferta l'organització i el nombre de persones que associarà a la prestació del servei, segons torns i si escau períodes de màxima afluència (esmorzars i dinars). Es valorarà la contractació de personal d'edat inferior a 26 anys, per tal de combatre l'atur juvenil.

5.3.2 La UdG podrà controlar en qualsevol moment la presència del personal de l'empresa adjudicatària.

5.3.3. L'adjudicatari restarà obligat a incrementar el personal d'atenció a l'usuari en els cassos en que la UdG l'hagi avisat amb antelació suficient de la celebració d'activitats extraordinàries en les que es prevegi una major afluència de públic.

5.3.4 De conformitat amb l'article 130 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic i el Conveni Col·lectiu d'aplicació, es fa constar que l'adjudicatari restarà obligat a subrogar el personal contractat segons el llistat adjunt facilitat per l'actual prestadora (annex 8), segons vingui establert en la normativa d'aplicació.

5.4 Atenció i informació a l'usuari:

5.4.1 L'adjudicatari utilitzarà els locals i desenvoluparà el servei objecte de contractació d'acord amb la finalitat de donar la millor atenció als usuaris amb la màxima afabilitat, deferència i correcció en el tracte. Si la UdG apreciés que l'atenció que es dispensa als usuaris no fos l'adequada, podrà exigir a l'adjudicatari que adopti les mesures oportunes per a corregir aquestes deficiències.

5.4.2 Durant les èpoques en que hi hagi un increment notable en la demanda del servei, l'adjudicatari haurà de posar els mitjans adients per tal que no es produeixin aglomeracions ni inconvenients per als usuaris.

5.4.3 La llicència d'activitats, el certificat sanitari, els fulls de visita sanitària, els certificats de desratització i desinsectació, els de cursos al personal de Formació i Higiene i Seguretat Alimentària i l'horari hauran d'estar en lloc visible al públic en una vitrina, així com qualsevol altre document que la UdG estimi oportú. A més, hi haurà un avís advertint que hi ha fulls de reclamació a disposició dels usuaris al local de la cafeteria i a la consergeria. En cas que no hi hagi vitrina, l'adjudicatari en col·locarà una a fons perdut.
El llistat de preus ha d'estar visible per a l'usuari en el moment de pagar, en un suport de mida i lletra grans.
Igualment, per aprofundir en la informació a l'usuari, l'adjudicatari col·locarà, al seu càrrec a dins del local i a lloc visible, cartells informatius amb mida DIN A4, i lletra proporcionada, plastificats mate, de diferents aspectes del servei, segons annex A-6.

5.5 Persones que atendran el servei als locals:

5.5.1 El licitador indicarà a l'oferta el número de persones per a l'atenció al públic. Un cop feta l'adjudicació, haurà de mantenir respecte al personal tots els drets i obligacions inherents a les seves obligacions com a empresari, prenent com a base la legislació laboral i social vigent en cada moment, sense que en cap cas pugui al·legar-se cap dret per l'esmentat personal en relació amb la UdG, ni exigir a aquesta responsabilitat de cap classe, com a conseqüència de les obligacions existents entre l'adjudicatari i els seus

treballadors, encara que les incidències que li afectin siguin amb motiu d'incompliment, desenvolupament, rescissió i interpretació del contracte.
El personal que faci el servei haurà de complir en tot moment el que disposa la normativa vigent.

5.5.2.- Caldrà substituir el personal en cas de vacances, malaltia, accident o suspensió temporal del contracte de qualsevol classe, per cessament definitiu o qualsevol altra causa, de manera que la prestació de servei quedi assegurada en tot moment i amb el nombre de persones de la plantilla oferta.

5.5.3.- En cas de vaga legal del personal de la concessió, l'empresa adjudicatària es comprometrà a oferir les solucions que garanteixin l'activitat mínima imprescindible.

5.5.4 L'adjudicatari estarà obligat a donar d'alta tot el personal a la Seguretat Social i a justificar el pagament de les quotes quan la UdG ho demani, tenir cobert el risc d'accidents de treball, atendre el que disposi el conveni col·lectiu pertinent i vetllar pel compliment de la legislació sobre higiene i seguretat en el treball.

5.5.5 En el primer mes d'inici de la prestació del servei, l'adjudicatari haurà de presentar al SCL còpia del carnet de manipulador d'aliments dels treballadors o formació continuada anual en manipulació d'aliments i còpia dels contractes de treball. Cada vegada que es produeixi un canvi de treballador o la substitució d'una modalitat contractual per altra, l'adjudicatari ho haurà de comunicar al SCL.

5.6 Cobertura de responsabilitats:

L'adjudicatari subscriurà les pòlisses d'assegurances necessàries per tal de cobrir les responsabilitats associades a la prestació del servei.

Aquestes hauran d'incloure els danys que el personal contractat per l'adjudicatari pogués ocasionar en els locals, el mobiliari o les instal·lacions, ja sigui per negligència o dolo.

L'adjudicatari formalitzarà les pòlisses abans de la signatura del contracte i les mantindrà en vigor i al corrent de pagament durant tota la vigència d'aquest. Haurà d'informar a la UdG de les successives pròrrogues i de les modificacions.

6.- CONDICIONS SOCIOAMBIENTALS

6.1 L'adjudicatari es farà càrrec del manteniment del total de les instal·lacions de la cafeteria–restaurant, tant les interiors (cuina, neveres) com les exteriors (per exemple, terrasses) mantenint les degudes condicions higièniques i sanitàries. La neteja necessària per a l'explotació dels locals i instal·lacions haurà de realitzar-se de tal forma que no causi molèsties als usuaris. Serà a càrrec de l'adjudicatari la instal·lació i manteniment del mobiliari propi de terrassa (taules, cadires, ombrel·les…), el qual no podrà portar publicitat. La instal·lació i el mobiliari de la terrassa requerirà l'aprovació prèvia de la UdG. Totes les cafeteries disposaran de campana extractora de fums amb capacitat suficient per mantenir el local lliure d'olors durant la realització dels serveis. Aquest equipament serà a compte de l'adjudicatari.

6.2 L'adjudicatari es farà càrrec de la recollida de residus, seguint les disposicions indicades en l'Ordenança de Residus Municipals de l'Ajuntament de Girona. La recollida haurà de ser

selectiva, segons la normativa en vigor, hi haurà a disposició dels usuaris contenidors de recollida de plàstic i orgànic.
Les infraccions o incompliment de l'Ordenança Municipal que puguin ser motiu de sanció per part de l'Ajuntament, recauran sobre l'adjudicatari.
El tècnic en medi ambient de la Unitat de Compromís Social de la UdG vetllarà per l'acompliment de projectes que tinguin com a objectiu la reducció, el reciclatge i la reutilització de residus, i col·laborarà a aclarir els dubtes que puguin sorgir en el tractament dels residus.

6.3 Els envasos de quantes begudes es consumeixin seran de vidre retornable, sempre que sigui possible. Opcionalment, l'adjudicatari podrà cobrar un dipòsit equivalent al cost de l'envàs que serà retornat al lliurament de l'envàs buit; aquesta mesura també pot ser extensible als plats i coberts reutilitzables com a sistema de dipòsit, devolució i retorn (SDDR). No es podrà vendre begudes en llauna, excepte en aquells casos en què només existeix la beguda en aquest format.
En la línia de seguir les directrius marcades per la normativa europea encaminada cap al residu de plàstic zero, es prohibeix l'ús de: gots, coberts i plats de plàstic, canyetes de plàstic, paletines de plàstic per remoure begudes, recipients i carmanyoles i els taps de plàstic dels gots, s'acceptaran les alternatives fabricades amb fusta i cartró. De forma excepcional i a petició del client, es serviran gots per emportar de cartró amb certificació FSC o PEFC (els de recobriment amb una fina capa de parafina es podran acceptar i, l'adjudicatari farà explícit que el residu resultant un cop buit de líquids es llançarà al contenidor de paper/cartró, segons indica l'Agència de Residus de Catalunya). El parament d'un sol ús també haurà de ser de cartró reciclat amb certificació FSC o PEFC o, si s'escau, de plàstic ecològic compostable (PLA). Els tovallons i tot el parament de paper també hauran de ser amb certificació FSC o PEFC. Tant els gots com la resta de parament d'un sol ús, es cobrarà a un preu que en desincentivi l'ús.
Les ampolles d'aigua individual (inferior o igual a 50cl) hauran de ser de vidre, en consonància a l'anteriorment dit. Es podrà oferir aigua corrent en gerres com a beguda per acompanyar els menús. En aquest darrer cas que l'usuari vulgui l'aigua de gerra es descomptarà l'import de la beguda del menú.

6.4 L'adjudicatari haurà d'incloure criteris ambientals en el disseny de les instal·lacions i en equipaments:

- Mesures d'estalvi energètic en la il·luminació
- Mesures d'estalvi d'aigua
- Equipaments que disposin d'etiquetatge ambiental

6.4.1 La il·luminació dels espais interiors s'haurà de fer amb làmpades de baix consum (làmpades compactes fluorescents, LED)
6.4.2 Les aixetes disposaran de dispositius reductors de cabal i les dutxes dels vestidors seran amb monocomandament i també amb dispositius reductors de cabal. Els electrodomèstics seran de baix consum i amb programes d'estalvi d'aigua.
6.4.3 Es recomana que tota la maquinària i aparells de caire industrial que s'instal·lin en les dependències del bar (frigorífics, congeladors, forns, etc.) siguin d'alta eficiència energètica i dels millors tecnologies disponibles en el mercat quan a la utilització òptima dels recursos i la preservació del medi ambient (certificació energètica entre A++ i C)

6.5 Es donarà una atenció especialitzada a les persones amb alguna discapacitat
6.5.1 Caldrà assegurar la correcta alçada dels taulells, de les taules i retolacions i sortides d'emergència degudament senyalitzats i lliures de barreres arquitectòniques per a PMR.
6.5.2 Es permetrà l'accés a gossos guia o pigalls ensinistrats per acompanyar persones amb discapacitat.
6.6 L'adjudicatari realitzarà al seu càrrec la desinfecció, desinsectació i desratització dels locals i disposarà del corresponent certificat.
6.7 L'adjudicatari disposarà d'un programa de neteja del local i aparells (sistema d'extracció de fums, rentavaixelles, forns, etc.), i es responsabilitzarà del seu compliment.
6.8 Seran a càrrec de l'adjudicatari les revisions que per normativa s'hagin de fer dels diferents aparells muntacàrregues, en el seu cas. El manteniment serà preventiu cada 4 mesos i inspecció periòdica cada 6 anys. Caldrà aportar a la UdG el pertinent justificant dels treballs fets.
El nou contractista verificarà el seu estat i portarà a terme les actuacions que pertoqui fer en cada cas.
6.9 El licitador plantejarà a la seva oferta el sistema previst de detecció, alarma i extinció d'incendis a la campana extractora i a la conducció de fums (xemeneia), segons normativa de l'oficina de salut laboral.

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

6.11 Els productes de neteja utilitzats a les cuines, rentavaixelles, etc., han d'assegurar la desinfecció acomplint les següents condicions:
- Utilitzar substàncies químiques que no estiguin etiquetades com a perilloses pel medi ambient. En cap cas s'utilitzaran substàncies desinfectants amb fomarldehids, paradiclorfenols i clorbenzols.
- Que no tinguin incompatibilitats ni reaccionin violentament en cas de mescles.
- Que no tinguin efectes corrosius en contacte amb els teixits vius.
- Que no tinguin efectes nocius sobre la salut.

6.12 L'adjudicatari haurà de tenir disponible en les seves instal·lacions les fitxes de seguretat d'aquells productes químics de neteja utilitzats més freqüentment, i en la llista de telèfons de la cuina haurà de constar el telèfon 91-5620420 del INSTITUTO NACIONAL DE TOXICOLOGÍA.

7. PRODUCTES ALIMENTARIS A OFERIR

7.1 Tots els productes servits per l'adjudicatari en les cafeteries han de complir tot el que especifica l'actual normativa legal, ser de bona qualitat, tenir el registre corresponent, l'etiquetatge segons normativa, i ben manipulats.

7.2 L'adjudicatari haurà de promoure l'alimentació sostenible i saludable.

7.2.1 L'adjudicatari promourà l'alimentació mediterrània com a model d'alimentació saludable, a tal efecte haurà de disposar de l'acreditació AMED certificat per l'Agència de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya.

7.2.2 En la línia de promoció de la salut i la sostenibilitat, la UdG vol regular els productes que contenen oli de palma (palmiste o altres denominacions d'aquest ingredient com grassa vegetal, oli vegetal, grassa de palma, sodium palmitate, etc.) els productes hauran de complir la normativa europea sobre la informació de l'origen vegetal dels olis i greixos en el seu etiquetat. Seguint els criteris de promoció de la salut, sostenibilitat i adequant-nos a la normativa vigent de consum de productes, es podrà modificar el llistat de productes en cas que algun no compleixi tots els requisits establerts.

a) Un mínim del 60% dels productes de pastisseria industrial envasada oferts preferentment no contindran oli de palma o en cas que en continguin, per tal de garantir la sostenibilitat de la cadena de subministra de l'oli de palma, els productes oferts hauran d'estar certificats amb el certificat CSPO (Certified Sustainable Palm Oil), acreditat per la RSPO (sigles en anglès de la Taula sobre l'oli de palma sostenible), que garanteix que l'oli prové de conreus que segueixen criteris ambientals i socials, que respecten les comunitats locals i els boscos primaris.
b) Quant a criteris nutricionals, un mínim del 60% de productes (si un producte es repeteix només comptabilitzarà una sola vegada a efectes d'aquets percentatge) que compleixin amb tots els següents criteris de l'Agència de Consum, Seguretat Alimentària i Nutrició (AECOSAN) per 100 g de producte
   - o ≤ 400 kcal
   - o ≤15,6 g greix total
   - o ≤ 4,4 g de greix saturada
   - o ≤ 1 g de àcids grassos trans
   - o ≤ 30 g de sucre
   - o ≤1 g de salo 400 mg de sodi

   Seran excepcions els productes com fruits secs crus o torrats, i snacks salats torrats o fornejats (que no continguin sucres afegits, ni greixos vegetals hidrogenats, oli de palma, o mantega de porc).
c) L'adjudicatari haurà de promoure el consum de productes provinents de comerç just com ara el cafè amb certificació reconeguda internacionalment (Fairtrade, Ecocert, FUNDPPO, IMO fair for life, Naturland) que es servirà per defecte en totes les cafeteries i s'anunciarà de forma visible, es valorarà positivament l'oferta d'altres productes de comerç just. També es promouran els productes de menjar de proximitat (km 0), d'agricultura ecològica i el consum de fruita.

Pel que fa a begudes alcohòliques, queda absolutament prohibida la venda de begudes d'alta graduació.

Qualitat i quantitat en els articles oferts:
a) Ous frescos. Seran de codi numèric marcat en el propi ou, la numeració que comenci per 0, 1 ó 2 i per aquest ordre preferentment; es a dir ous ecològics, de gallines camperes i de gallines criades en terra i s'evitaran els ous de codi numèric que comenci per 3 que son els corresponents a gallines criades en gàbies.
Ous en pols. Seran enters pasteuritzats.
b) Olis de taula. Seran d'oliva verge extra d'acidesa màxima de 1°, en envàs segons normativa vigent.

b1) Oli de cuinar: Oli d'oliva.
c) Olis de fregir: Serà d'oli de gira-sol alt oleic, haurà de tenir una proporció d'oleic superior al 75%.
d) Pasta de sopa. De sèmola de blat dur i de qualitat Extra.
e) Hortalisses i verdures fresques. Totes es rebran en envàs que indiqui l'origen, la categoria comercial i amb neteja garantida en origen.
f) Llegums i arròs. De qualitat Extra.
g) Hamburgueses. Seran fabricades artesanalment al propi local o per una empresa especialitzada amb total garantia de qualitat.
h) Embotits crus curats. Com a mínim qualitat Extra.
i) Embotits escaldats i bullits: En cap cas qualitat "fiambre". Com a mínim qualitat Extra. El pernil cuit amb baix contingut de greix. A més s'haurà d'oferir embotit escaldat i bullit sense gluten.
j) Pernil curat. Qualitat Serrà.
k) Conserves. Els productes de categoria mínima Primera.
l) Congelats (peix i carns). Es guardaran en l'envàs reglamentari d'origen i en compartiments separats tancats.
m) Peix i carn frescos. Es guardaran en envàs idoni i en compartiments separats tancats. L'adjudicatari registrarà, segons normativa, les dades del producte (procedència, tipus, etc).
n) Llet: A més de llet sencera hi haurà llet de baix greix, llet de soja, llet de civada i llet sense lactosa.
Pel que fa als làctics, hi haurà de llet sencera i de baix greix.
o) Formatge: Sense conservants. Índex de greix, ≤ 40 %
p) Cafè: De comerç just torrat natural de qualitat mínima 50% robusta i 50% aràbiga que es servirà per defecte en cafeteries. En les cafeteries, també es pot oferir un cafè de 1ª qualitat sense necessitat de certificat de comerç just, torrat natural de qualitat 100% aràbiga.
q) A banda dels sobres individuals de sucre blanc refinat, s'oferirà sense cost suplementari sucre integral de comerç just en sobre individual o en sucreres.
r) Pa i derivats.
El pa tindrà sempre l'última manipulació el mateix dia de consum.
Els entrepans amb pa de barra. Els minis de ≥ 35 gr., com a mínim i els normals de un mínim de 80 gr.
El pa i les pastes (pasta de full, croissants...) seran del dia.
Hi haurà :

- Entrepans i pa de taula integral
- Entrepans i pa de taula per a celíacs

s) Fruita: S'oferirà, sempre, fruita variada de proximitat i de temporada. (poma, plàtan, taronja, mandarina..)
Es procurarà que els envasos de totes les mercaderies rebudes siguin preferentment reutilitzables, o reciclables i procedeixin de materials reciclats.

7.2 La contractació i adquisició d'articles per al consum seran per compte exclusiva de l'empresa adjudicatària, i no podrà utilitzar el nom de la UdG en les seves relacions amb tercers, tant pel que afecti a clients, proveïdors o qualsevol altra que pugui tenir amb persones al seu servei, fent-se directament responsable de l'obligació contreta.

7.3 Els proveïdors de l'adjudicatari hauran d'estar acreditats i s'atindran al previst a la normativa vigent.

7.4 La conservació, l'emmagatzematge dels aliments, la preparació i el servei haurà d'ajustar-se al previst a la normativa en vigor.

7.5 L'adjudicatari haurà de mantenir les qualitats durant el període de vigència del contracte.

7.6 L'adjudicatari haurà d'incorporar productes sense gluten per a usuaris celíacs.

7.7 Cada dia s'oferirà el "menú universitari" amb el preu unitari establert en aquest plec. Aquest menú, es composarà d'un primer i un segon plat, postres, pa i beguda (aigua sense gas de 50cc), que es podran escollir entre un mínim de dos opcions. Com a mínim una d'aquestes opcions, tant de primer com de segon plat, serà de règim. La totalitat de menús d'una setmana, no podran ser els mateixos que la setmana següent.
L'adjudicatari tindrà especial cura en mantenir espais exclusius de manipulació d'aliments per a usuaris amb requeriments especials, en aquets sentit, prèvia demanda, s'atendran les peticions concretes fetes per usuaris amb requeriments especials, tals com al·lèrgies, hipertensos, diabètics i altres (vegetarians, vegans), com també les peticions alternatives al menú per raons culturals, ètiques o religioses.
Per garantir una comunicació correcta i la detecció de comensals que necessitin d'atencions especials en la seva dieta, els adjudicataris disposaran d'un protocol de petició de dietes que haurà de ser emplenat per la persona sol·licitant.
Serà necessari aportar amb aquesta petició la certificació mèdica corresponent a cada cas. Aquest protocol observarà estrictament la LOPD (Llei de Protecció de Dades).
El contractista informarà, segons normativa, de las característiques de cada plat del menú quant a intoleràncies alimentàries.

7.8 L'adjudicatari oferirà un menú diferent al "menú universitari", que serà el "menú del dia", amb més diversitat de plats, amb oferta exclusivament de productes de proximitat, o amb peix i carn exclusivament frescos.

7.9 L'oferta de menús haurà d'assegurar que l'alimentació dels usuaris sigui completa i equilibrada. Al menys s'haurà d'oferir verdura i llegum 2 dies a la setmana. L'amanida o productes frescos de l'horta s'hauran d'oferir com a primer plat o acompanyament del segon al menys 2 dies per setmana.

7.10 No s'admetrà glutamat mono sòdic (MSG, E621) ni potenciadors de sabor en els preparats dels plats, així com no es disposarà de salers en les taules.

7.11 L'adjudicatari oferirà menús adaptats almenys per a persones amb intoleràncies al gluten, intolerància a la lactosa, al·lèrgia a algun aliment segons demanda i també per a ovo-lato-vegetarians i vegans. Totes les dietes especials es faran en base a peticions prèvies dels membres de la comunitat universitària. L'adjudicatari anunciarà en la seva cartellera, les dietes especials que serveix.

7.11.1 Les dietes especials, han de ser correctes des del punt de vista nutricional, variades i evitant la repetició monòtona de plats. Hi haurà aliments propis de la dieta especial, com el pa per a celíacs en la dieta apta per la sensibilitat al gluten, llet sense lactosa per la dieta

d'intolerància a la lactosa, el seitan o la proteïna de soja texturitzada per a la dieta vegetariana, etc.

7.11.2 Per a les dietes d'al·lèrgia a algun tipus de fruita serà suficient amb indicar la fruita que es substituirà per una altra a la que no es sigui al·lèrgic.

7.11.3 Per a les dietes d'al·lèrgia al peix i/o marisc i/o ous es substituirà el peix, marisc o ous per altres aliments proteics, als que no es sigui al·lèrgic.

7.11.4 Per a les dietes d'al·lèrgia a les lleguminoses es substituiran les llegums i lleguminoses per carn, peix o ous.

7.11.5 La dieta per a celíacs ha de tenir especial cura en quant a la manipulació dels aliments que la composen.

7.11.6 La dieta vegetariana tindrà proteïnes alternatives com el tofu, seitan o soja, etc.

7.11.7 Cada setmana es publicaran als taulells corresponents, la plantilla de tots els menús que s'oferiran durant la setmana, especificant clarament la naturalesa del plat, essent el més descriptiu possible.

7.12 Per a l'organització d'actes, seminaris o altres l'adjudicatari podrà oferir serveis de càtering, prèviament consensuats amb l'organitzador de l'esdeveniment i sota comanda prèvia, s'evitarà l'ús de parament d'un sol ús, per tant preferentment el parament haurà de ser reutilitzable, excepcionalment per esdeveniments puntuals amb moltes persones, en cas d'utilitzar-ne d'un sol ús serà de cartró amb les certificacions recomanades o plàstic ecològic compostable (PLA)

8.- CONDICIONS HIGIÈNIQUES MÍNIMES, PROGRAMA DE CONTROL SANITARI I INVERSIONS DE MILLORA DE LA CONFORTABILITAT.

8.1 L'adjudicatari ha de vetllar per la qualitat dels aliments servits (gastronòmica, dietètica i higiene) i per la seva correcta manipulació.

8.2 Els proveïdors dels productes hauran d'estar acreditats i atendre's a les instruccions del Codi Alimentari.

8.3 El vestuari utilitzat pels treballadors haurà de complir tot l'especificat en la normativa vigent, i serà d'ús exclusiu. Les persones que tractin al públic hauran d'anar uniformades correctament, i els que treballin a la cuina hauran d'anar vestits segons la seva funció. Tota persona que entri a la cuina ha de portar bata i/o roba adequada.

8.4 El licitador presentarà una proposta de projecte d'organització dels locals (personal i altres), per la bona atenció als usuaris.

8.5 El licitador presentarà una proposta d'equipament a l'interior del local, mobiliari interior que millori el confort dels clients i equipament adequat per a la zona interior destinada a cafeteria.

Així mateix presentarà una proposta d'equipament a l'exterior del local, mobiliari i equipament que millori l'estètica de la zona exterior destina a cafeteria.

El licitador podrà demanar al SCL la visita al local, a efectes de fer l'oportuna avaluació.

8.6 La UdG efectuarà periòdicament controls de qualitat per si mateixa, i mitjançant empreses especialitzades segons punt 8.8 i annex 5. Aquest control es farà mitjançant visites als locals, comprovacions de qualitat, higiene i salubritat amb les quals es porta a terme el servei, controls de nutrició, dietètics, analítiques microbiològiques i d'altres elements susceptibles de mesura que es creguin oportuns.
Com a resultat, la UdG es reserva el dret d'exigir per escrit la retirada dels productes que no reuneixin les condicions estipulades així com la d'aquells que per la seva naturalesa o forma de preparació no siguin adequats.
Pel que fa referència a l'oli de fregir el contractista ha de disposar de l'equip de control necessari per comprovar el percentatge de compostos bipolars de l'oli, que mai han de ser superiors al 25%. Aquest control es considera molt important que es faci i cal que es registri al llibre corresponent cada 15 dies.
Tot això a part dels controls que puguin fer els Serveis Oficials de Sanitat.

8.7 L'empresa adjudicatària serà l'única responsable de les alteracions que puguin patir els productes alimentaris i de les conseqüències que per a la salut dels usuaris puguin derivar-se, sempre i quan el consum es faci en el propi local.

8.8 L'adjudicatari restarà obligat a posar en coneixement de la UdG les inspeccions sanitàries realitzades pels òrgans oficials competents, i a trametre en un termini de 24 hores els informes i actes rebuts. En cas que s'imposin sancions, seran a càrrec de l'adjudicatari.

8.9 Programa de control sanitari: El programa definit segons annex A-5 el contractarà l'adjudicatari i serà al seu càrrec.

8.10 En cas que l'adjudicatari vulgui fer trasllats de menjar a altre local, haurà d'aportar el permís sanitari pertinent.

9.- CÀNON I ALTRES PAGAMENTS

9.1 Cànon

S'estableix un cànon mínim de:

LOT 1 Cafeteria Àrea d'estudis de Ciències: 10.000€ + IVA LOT 2 Cafeteria Àrea d'estudis de Dret i Econòmiques (Facultat de Dret) Cafeteria Àrea d'estudis de Dret i Econòmiques (Facultat de Ciències Econòmiques) : 9.000€ + IVA LOT 3 Cafeteria Àrea d'estudis Tècnics (Escola Politècnica Superior-edifici P1) : 10.000€ + IVA LOT 4 Cafeteria Àrea d'estudis de la Salut (C/ Emili Grahit) : 7.000€ + IVA LOT 5

Cafeteria Àrea d'estudis de Lletres i de Turisme (edifici Sant Domènec)
Cafeteria Àrea d'estudis d'Educació i Psicologia (equipada només per servir menjars freds): 7.500€ + IVA

L'import dels cànons mínims podrà ser millorat a l'alça pels licitadors segons el que disposa l'Annex 7 de criteris d'adjudicació del plec de clàusules administratives particulars.

El pagament serà semestral. Quan la concessió comenci el dia 1 de gener, es pagarà un 50 % abans del 15 de gener i el 50 % restant, abans del 15 de juliol.
Quan la concessió comenci en altre període de l'any, es pagarà el 50 % abans del dia 10 del mes següent a la signatura del contracte, i l'altre 50 % un cop transcorreguts sis mesos de la formalització del contracte, a comptar des del mes següent al de la signatura del contracte. Aquest darrer pagament s'efectuarà dintre dels 10 primers dies del setè mes.

L'import del cànon es facturarà i haurà de ser ingressat al compte bancari 0081-7023-65-0001125223 del Banc de Sabadell-Atlàntic

9.2.- Cànon suplementari

L'adjudicatari que vulgui optar a l'obertura dels dies NO lectius i dels dies lectius fora de l'horari habitual, ho haurà de fer constar juntament amb la proposta econòmica relativa al cànon. No optar, aquests dos tipus de dies, no es motiu d'exclusió.
En cas que s'hagi marcat alguna de les opcions d'obertura, aquesta serà d'obligat compliment. El nombre de dies a obrir, vindrien donats pel calendari d'obertura de les biblioteques dels diferents campus, dels caps de setmana d'exàmens durant el curs acadèmic i de l'emplaçament de les cafeteries.
S'especifiquen a continuació quins lots poden optar a l'obertura en aquest horari, amb el corresponent increment del cànon amb un cànon suplementari.

<u>Lot 3.- Cafeteria de l'àrea d'estudis de Tècnics (Escola Politècnica Superior – edifici PI)</u>
L'horari d'obertura de dissabtes i diumenges i dies no lectius, serà a convenir amb un màxim de 8 hores al dia, en cap cas l'horari de tancament podrà ser més tard de les 22.00h.
L'aforament a l'interior del local màxim permès en l'obertura d'activitats és de 50 persones. Només seria permès utilitzar l'espai superior del local, en cap cas el soterrani.
Aquesta proposta comporta obrir un mínim d'un 60% (*) de caps de setmana (del curs) que necessàriament hauran d'incloure els caps de setmana d'exàmens (els caps de setmana de les vacances de Nadal, i els del mesos de gener, maig i juny). Aquesta obertura tindria un cànon suplementari de "7.000€".

<u>Lot 4.- Cafeteria de l'àrea d'estudis de la Salut</u>

La biblioteca del campus centre només obre els dissabtes, per tant, l'horari seria dissabtes de 8.00 a 13.00h.
L'aforament a l'interior del local màxim permès en l'obertura d'activitats és de 50 persones.
Aquesta proposta comporta obrir un mínim d'un 60% (*) de caps de setmana (del curs) que necessàriament hauran d'incloure els caps de setmana d'exàmens (els caps de setmana de les vacances de Nadal, i els del mesos de gener, maig i juny). Aquesta obertura tindria un cànon suplementari de "3.500€"

9.3 Altres pagaments a la UdG
- Es facturaran totes les despeses associades a l'explotació que faciliti la UdG.
- Per vitrines i cartells informatius, si és el cas.

9.4 Altres pagaments a altri
- Pagaments en concepte de controls sanitaris d'acord amb el punt 8.8 d'aquest plec.
- Quant al gas, el contracte amb la companyia subministradora va a nom del contractista. En cas de canvi d'adjudicatari, aquest es farà càrrec de fer el canvi de nom i de les despeses que aquest fet pugui ocasionar, i aportarà a la UdG els comprovants corresponents del canvi de titularitat.

(*) El curs 2018-19- té un abast 42 caps de setmana dels 54 anuals.

10.- PREUS DE VENDA

10.1 La UdG disposa de dues llistes de productes.

10.1.1. La primera llista que s'adjunta com a annex 3 a aquest plec, són productes amb un preu fixat que no es pot modificar, al considerar-se productes bàsics de gran consum que han de tenir el mateix preu en totes les cafeteries de la UdG.

10.1.2. La segona llista de productes que s'adjunta com annex 4 a aquest plec, l'empresa adjudicatària proposarà a partir d'aquest llistat la seva llista de preus, respectant el model establerts en l'annex 7 d'aquest plec. A la llista s'indiquen noms de marques. D'acord amb el previst legalment, no és obligat que els licitadors ofereixin les marques indicades, ja que aquests noms només actuen com a referència, i per tant es poden oferir marques equivalents, especificant-ho en cada cas. L'adjudicatari no podrà vendre altres productes no indicats en la llista oficial sense el coneixement i aprovació de la UdG, per la qual cosa haurà de presentar la pertinent proposta al SCL de la resta de productes que tingui intenció de posar a la venda, amb el preu pertinent IVA inclòs. La UdG es reservarà el dret de demanar la seva justificació, de denegar aquesta venda, modificar la tarifa, o si es considera oportú, incorporar el nou producte a la llista oficial.

10.2 Els licitadors presentaran la seva oferta econòmica al sobre C. Per fer-ho, utilitzaran el model de l'annex 7 d'aquest plec. Els preus sempre hauran de portar inclòs l'IVA.

A efectes de valoració, es considerarà la llista de l'annex 7, cada article de la llista està valorat amb un factor d'importància que se li dóna en un escalat de l'1 al 10, i que multiplicat pel preu proposat, indica el valor total final per part de la UdG.
A efectes de comparació, a l'espai existent, el licitador indicarà també el preu que ofereix de cada article, el qual haurà de ser igual o inferior al proposat per la UdG, i quedarà automàticament multiplicat pel factor d'importància, amb la qual cosa arribarà al total que servirà per a comparar amb el total de la UdG, de la manera que es determina en els criteris de valoració de l'Annex 7 del plec de clàusules administratives particulars.

El model de llista el trobareu penjat al perfil del contractant de la UdG (https://contractaciopublica.gencat.cat/ecofin_pscp/AppJava/perfil/UdG/customProf) en format excel.

11.- ALTRES CONDICIONS DEL SERVEI

11.1 L'adjudicatari presentarà anualment un informe on es reflecteixin els trets més remarcables de l'evolució i del funcionament del servei. L'informe s'acompanyarà amb dades contrastables, hi haurà d'incloure entre d'altres els següents apartats:

- Mesures correctores que s'han pres per garantir un millor servei, com ara, canvis en les ofertes dels productes, inclusió de nous productes, ofertes especials, modificacions de plantilla de personal, etc.
- Propostes de millores i/o modificacions del servei, o propostes de canvis a un nivell més ampli.
- Qualsevol altra indicació que cregui oportuna.
- Aquest informe haurà de ser facilitat tant en suport paper com en suport informàtic al SCL.

11.2 La UdG facilitarà els subministraments de fluids (aigua i electricitat, gas no) i si escau, telèfon, existents a les instal·lacions de l'edifici que siguin necessaris per a la realització dels serveis, si bé la UdG repercutirà a l'adjudicatari el consum pertinent en concepte de despesa associada a la prestació del servei i si és el cas, la instal·lació de comptadors. Pel que fa al telèfon, l'adjudicatari es farà càrrec de l'import del consum, la quota fixa i l'IVA derivat de les pròpies comunicacions amb l'exterior i el propi centre.
Si per causes alienes a l'adjudicatari no es poguessin efectuar aquests subministraments, quedaria sense responsabilitat per les imperfeccions i demora del servei, només en la mesura en què pugui ser atribuït a les falles anteriors.
Tot i això, haurà de garantir un mínim de servei quan a les operacions que necessàriament hagin de ser diàries, i a aquests efectes haurà de disposar dels materials necessaris (sistemes d'il·luminació, etc.) per tal que aquestes puguin efectuar-se.

11.3 L'adjudicatari permetrà que els usuaris facin ús de la seva carmanyola als locals o terrasses, sempre i quan consumeixin, a més, altres articles propis de la cafeteria (beguda, cafè, postres...)

Universitat de Girona

D'altra banda, el contractista oferirà la possibilitat que l'usuari pugui endur-se el menjar preferentment en plats i coberts reutilitzables, en aquest cas, l'adjudicatari en podrà cobrar un dipòsit que quan es faci la devolució serà retornat; en cas d'utilitzar parament d'un sol ús aquest haurà de ser de cartró reciclat amb certificació FSC o PEFC, o de plàstic ecològic compostable (PLA) i es cobrarà a un preu que en desincentivi l'ús.

11.4 L'usuari haurà de poder pagar amb targeta bancària.

11.5 La UdG serà receptiva als suggeriments i podrà fer enquestes d'opinió als usuaris respecte als serveis rebuts. El seu resultat haurà de servir per emprendre les accions de millora que es determinin conjuntament entre la UdG i l'adjudicatari.

11.6 En tot cas s'hauran de **respectar les limitacions següents**:

a) D'acord amb l'establert a l'article 18 de la Llei 20/1985, de 25 de juliol, de prevenció i assistència en matèria de substàncies que poden generar dependència (publicada al DOGC núm. 572 de 7 d'agost de 1985) i modificada per la Llei 10/1991, de 10 de maig, article 8, queda terminantment prohibida la venda de begudes alcohòliques de més de 20° centesimals en els centres d'ensenyament superior.
b) No es podrà vendre sota cap concepte cap tipus de tabac, d'acord amb l'establert a l'article 24 de la Llei esmentada en el punt anterior.
c) Es prohibeix la instal·lació de qualsevol tipus de màquina recreativa, de joc o similar.
d) Al local i en el lloc adient, s'hi podran fixar cartells d'activitats culturals i/o esportives promogudes per entitats de l'entorn urbà. En tot cas caldrà la comunicació prèvia per part de l'adjudicatari i l'autorització de la direcció del centre.
e) En els locals no es podrà vendre res que no tingui a veure amb els articles propis d'una cafeteria, ni fer d'intermediaris venent entrades per activitats alienes, ni promocionar cartells que incitin al consum de begudes alcohòliques o altres productes perjudicials per a la salut.

12.- ALTRES CONDICIONS DEL SERVEI

El contracte podrà ser modificat per:

- Incorporació o supressió d'articles a oferir en el local de cafeteria.

Olga Moreno Rodríguez
Secció de Compres i Logística
Servei d'Economia Patrimoni i Contractació
Girona, 9 de maig de 2019

ANNEX I

ANNEX I

Els lots són:

LOT 1
Cafeteria Àrea d'estudis de Ciències

LOT 2
Cafeteria Àrea d'estudis de Dret i Econòmiques (Facultat de Dret)
Cafeteria Àrea d'estudis de Dret i Econòmiques (Facultat de Ciències Econòmiques)

LOT 3
Cafeteria Àrea d'estudis Tècnics (Escola Politècnica Superior-edifici P1)

LOT 4
Cafeteria Àrea d'estudis de la Salut (C/ Emili Grahit)

LOT 5
Cafeteria Àrea d'estudis de Lletres i de Turisme (edifici Sant Domènec)
Cafeteria Àrea d'estudis d'Educació i Psicologia (equipada només per servir menjars freds)

Universitat de Girona

ANNEX 2

(Plànols)

ESPAI TERRASSA CAFETERIA

13,15

MENJADOR
sup. 143.50 m2

P1-S130

10,30

1,20

3,90

3,90

3,90

VESTIDOR
sup. 19,11 m2

P1-S122

3,60

P1-S123

sup. 19,35 m2

4,90

1,70

2,55

3,90

3,40

9,45

MAGATZEM
sup. 16,65 m2

P1-S126

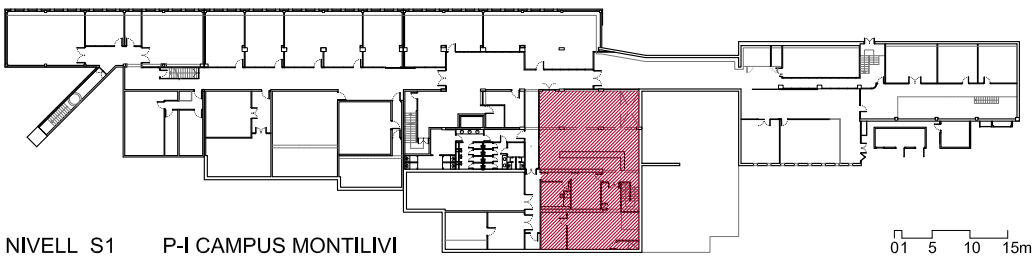
4,90

CUINA
sup. 55,45 m2

P1-S125

ESPAI BAR A P-I

0 1 5 m



NIVELL S1 P-I CAMPUS MONTILIVI

01 5 10 15m

Universitat de Girona
Servei d'Oficina Tècnica i Manteniment

EDIFICI ALLARI CIDMU
C/ Ciutat de Girona nº 40
Campus Montilivi
Tel: 972 41 80 70
tecnic@udg.edu

Universitat de Girona
Servei d'Economia, Patrimoni i Contractació

Signat:

Tècnic de SEPNC:

EDIFICI E.P.S. POLITÈCNICA–I

Campus Montilivi

ESPAI DE BAR A L'EDIFICI DE POLITÈCNICA–I

NIVELL S1

REF: Th–17010

DATA: Setembre 2017

ESCALA: A4: a 1/100

PLÀNOL: 02

ESPAI TERRASSA CAFETERIA

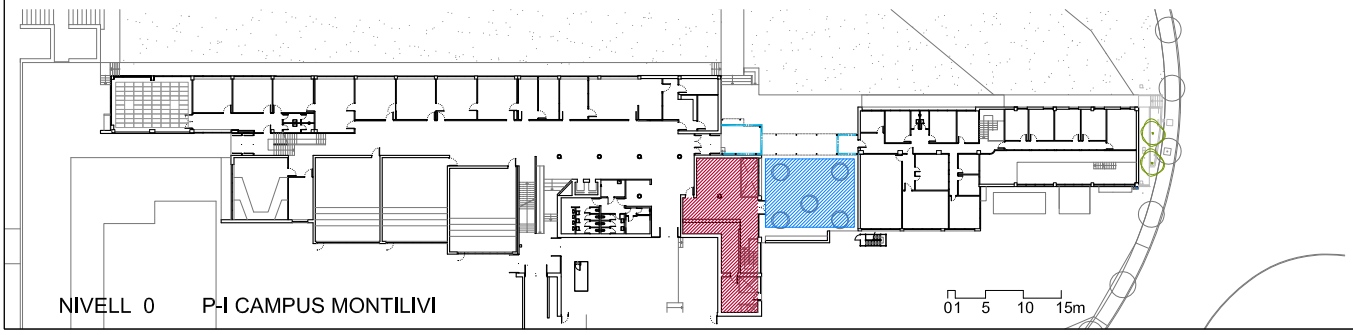
BAR
sup. 101,40 m2

P1-040

5,80
5,25
5,20
1,80
2,30
4,75
9,90
5,44
5,10
5,20
5,80
P1-035
2,30
2,30
MAGATZEM
sup. 14,90 m2
P1-045
4,70
4,80

ESPAI BAR A P-I

0 1 5 m



Universitat de Girona
Servei d'Oficina Tècnica i Manteniment

EDIFICI AULARI COMU
C/ Universitat de Girona nº 40
Campus Montilivi
Tel: 972 41 80 70
sotm@udg.edu

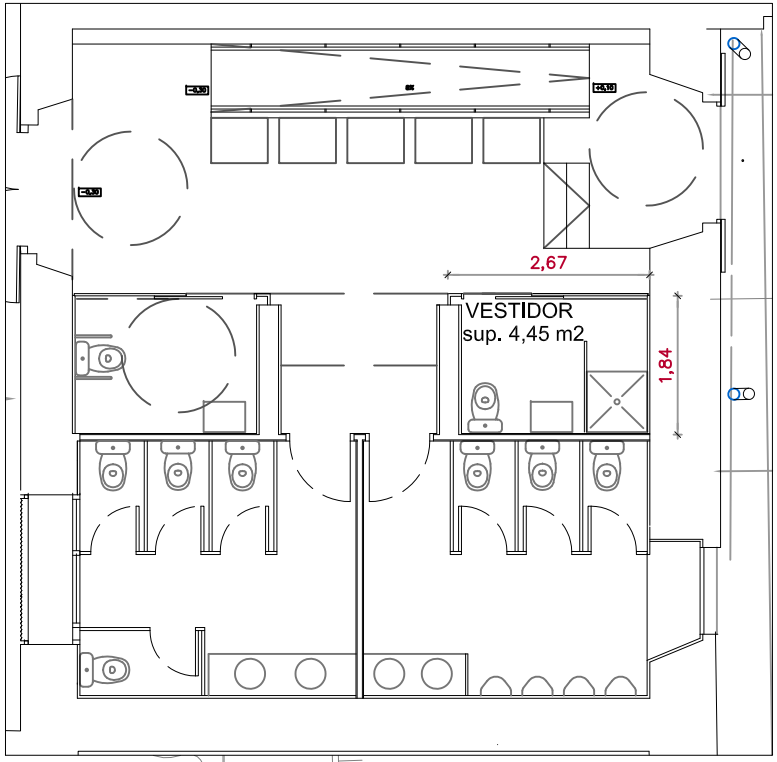
Universitat de Girona
Servei d'Economia, Patrimoni i Contractació

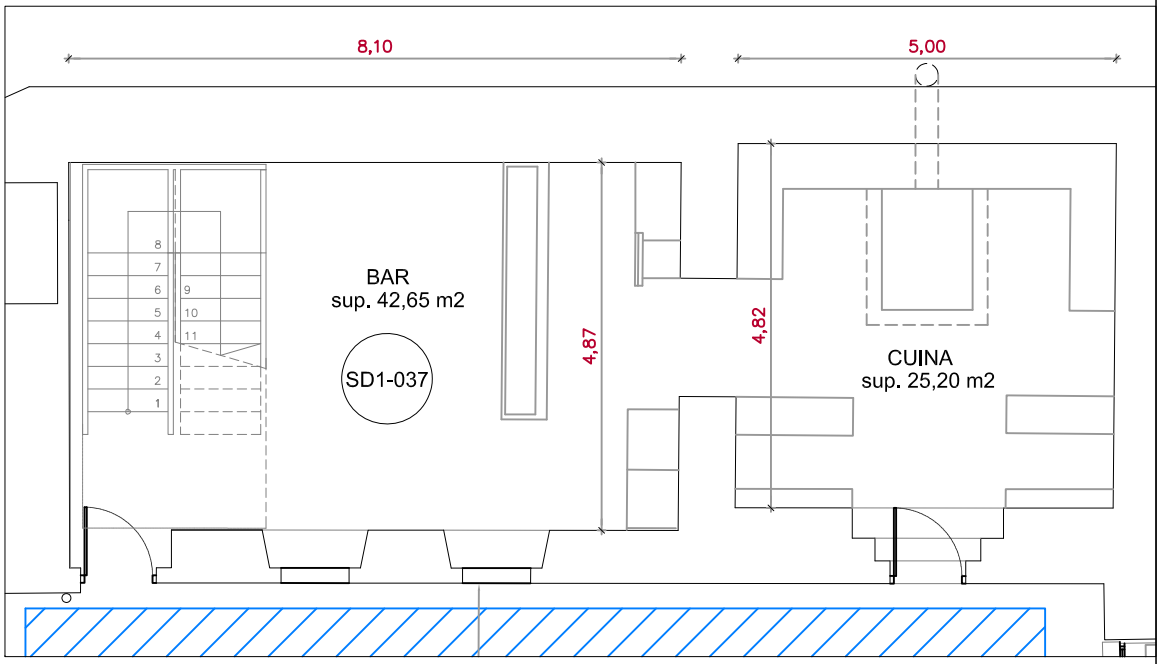
Signat:
Tècnic de SEPC:

EDIFICI E.P.S. POLITÈCNICA–I
Campus Montilivi

ESPAI DE BAR A L'EDIFICI DE POLITÈCNICA–I
NIVELL 0

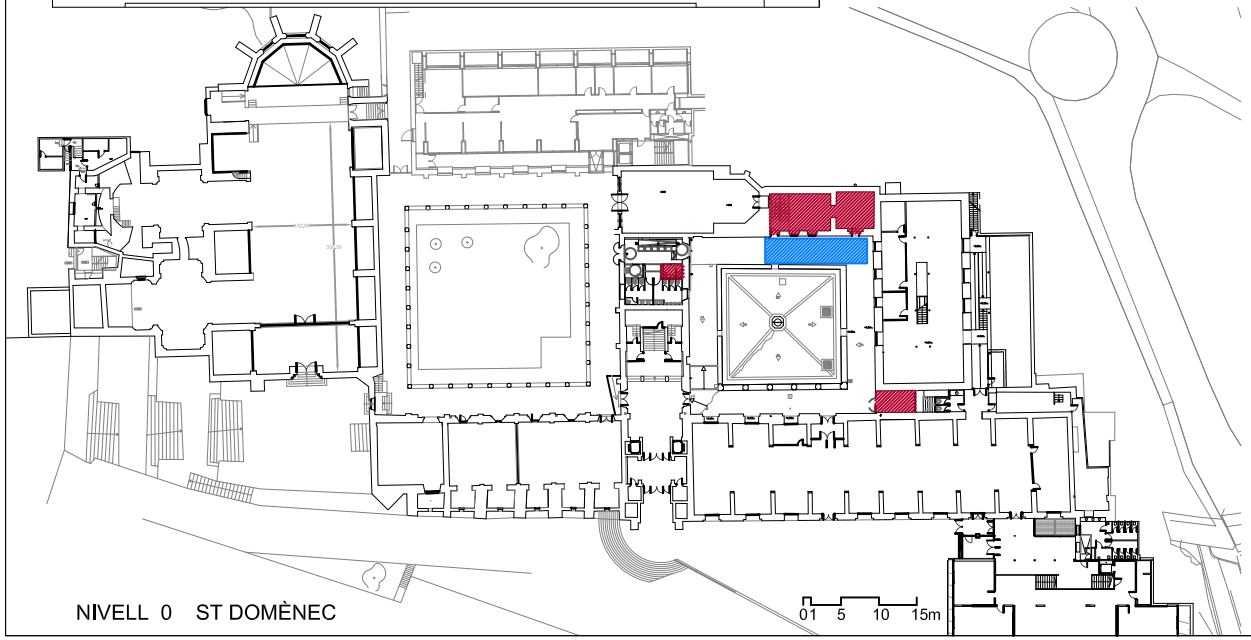
REF:	DATA:	ESCALA:	PLÀNOL:
Th–17010	Setembre 2017	A4: a 1/100	03





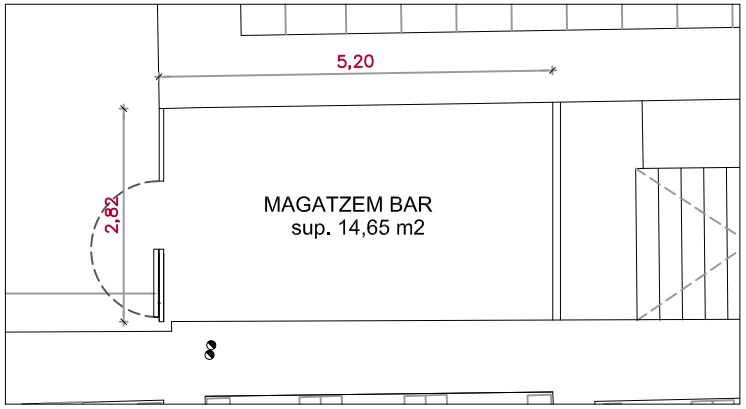
ESPAI BAR A ST. DOMÈNEC NIVELL 0

0 1 5 m



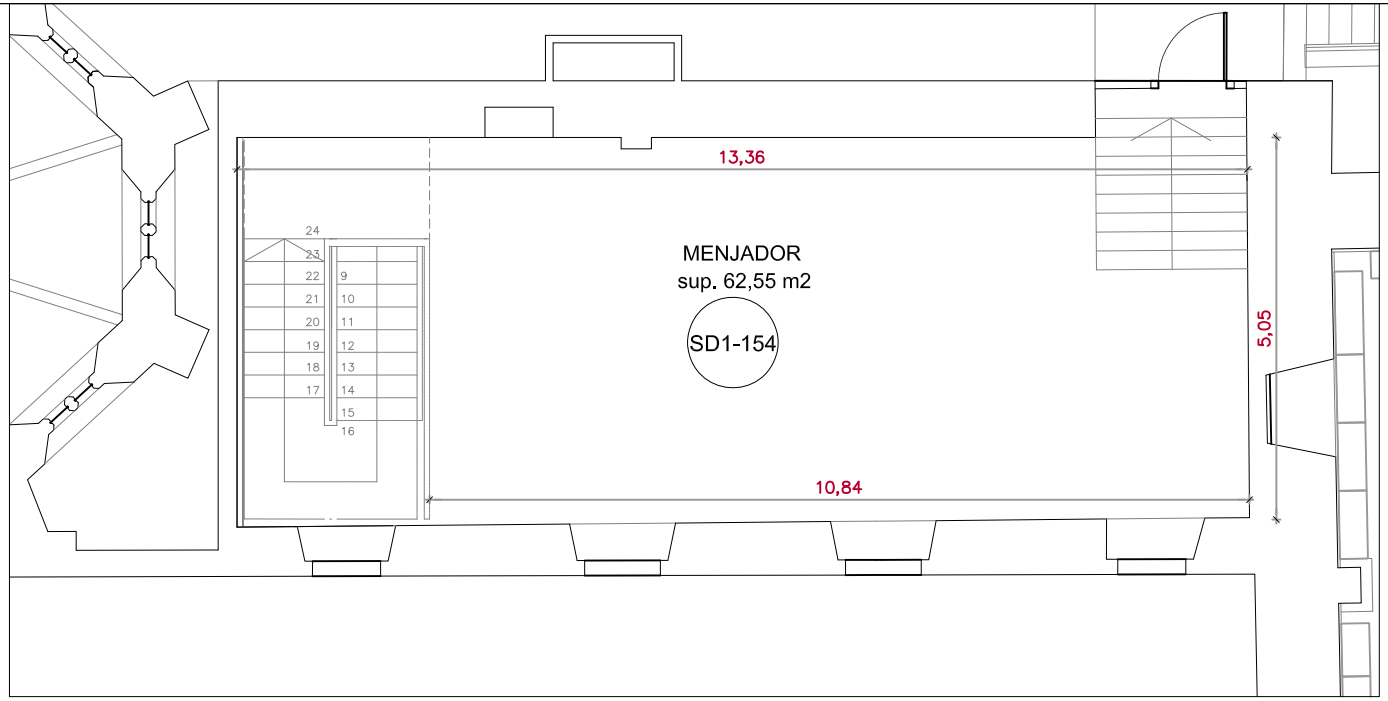
NIVELL 0 ST DOMÈNEC

01 5 10 15m



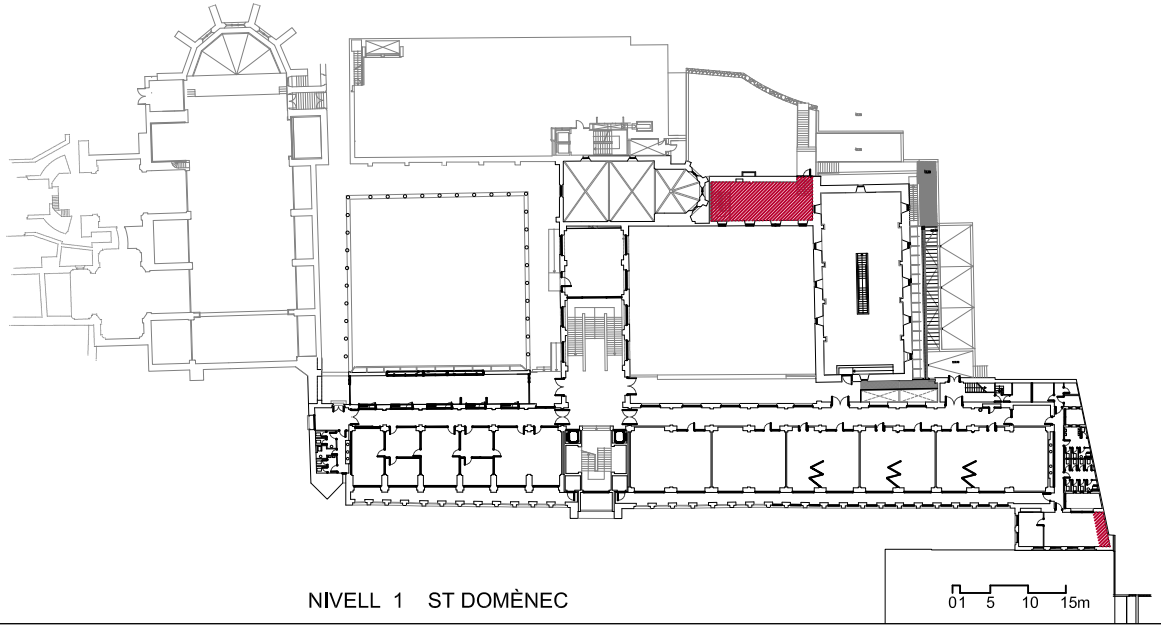
ESPAI TERRASSA CAFETERIA

Universitat de Girona Servei d'Oficina Tècnica i Manteniment	EDIFICI AULARI COMÚ Cr Maria Aurèlia Capmany nº 40 Campus Montilivi Telf: 972 41 80 70 sotim@udg.edu	Universitat de Girona Servei d'Economia, Patrimoni i Contractació	Signat: Tècnic de SEPIC:
EDIFICI FACULTAT DE LLETRES Campus Barri vell		ESPAI DE BAR A FACULTAT DE LLETRES NIVELL 0	
REF: TI-17010	DATA: Setembre 2019	ESCALA: A4: e 1/100	PLÀNOL: 04



ESPAI BAR A ST. DOMÈNEC NIVELL 1

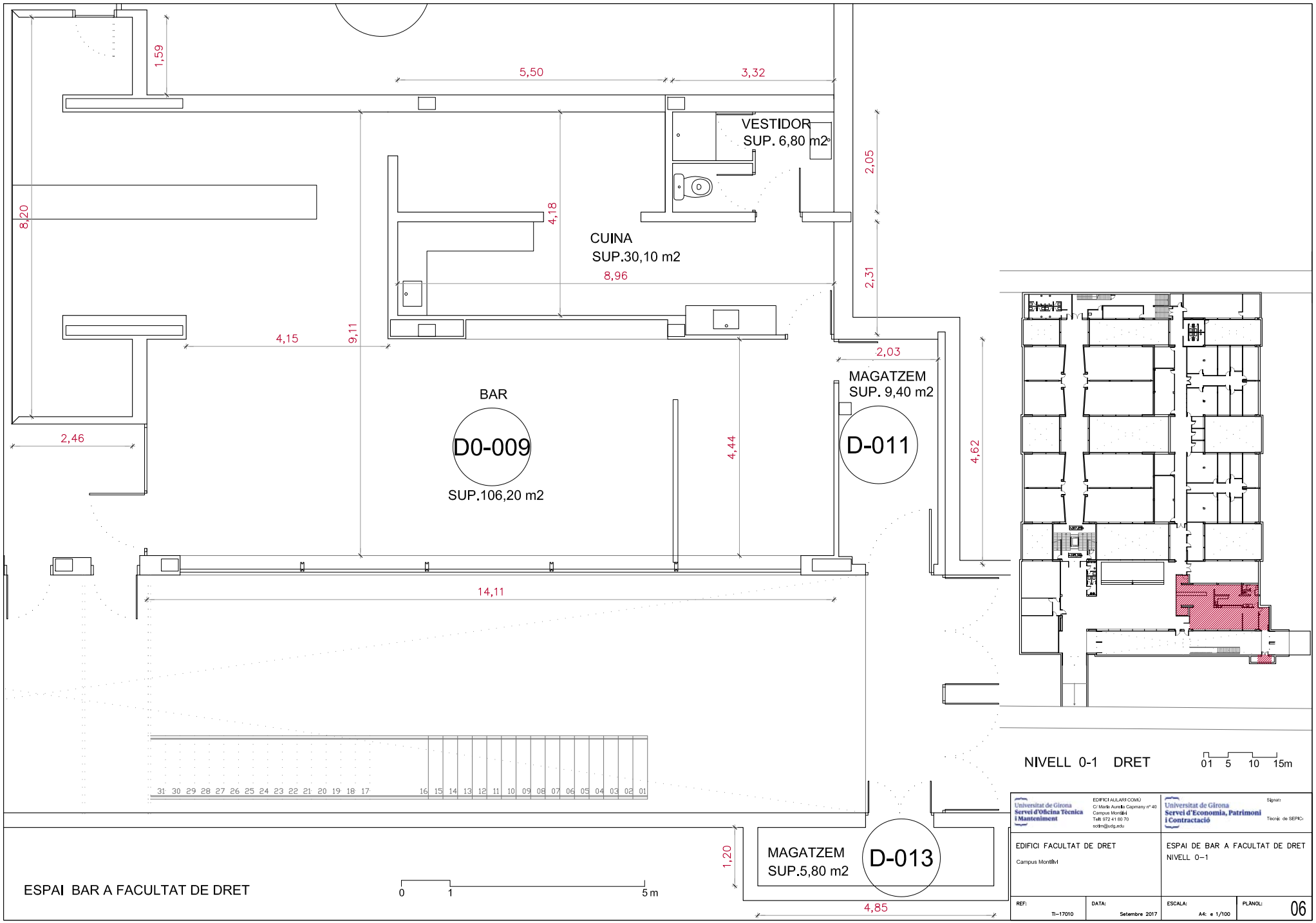
0 1 5 m

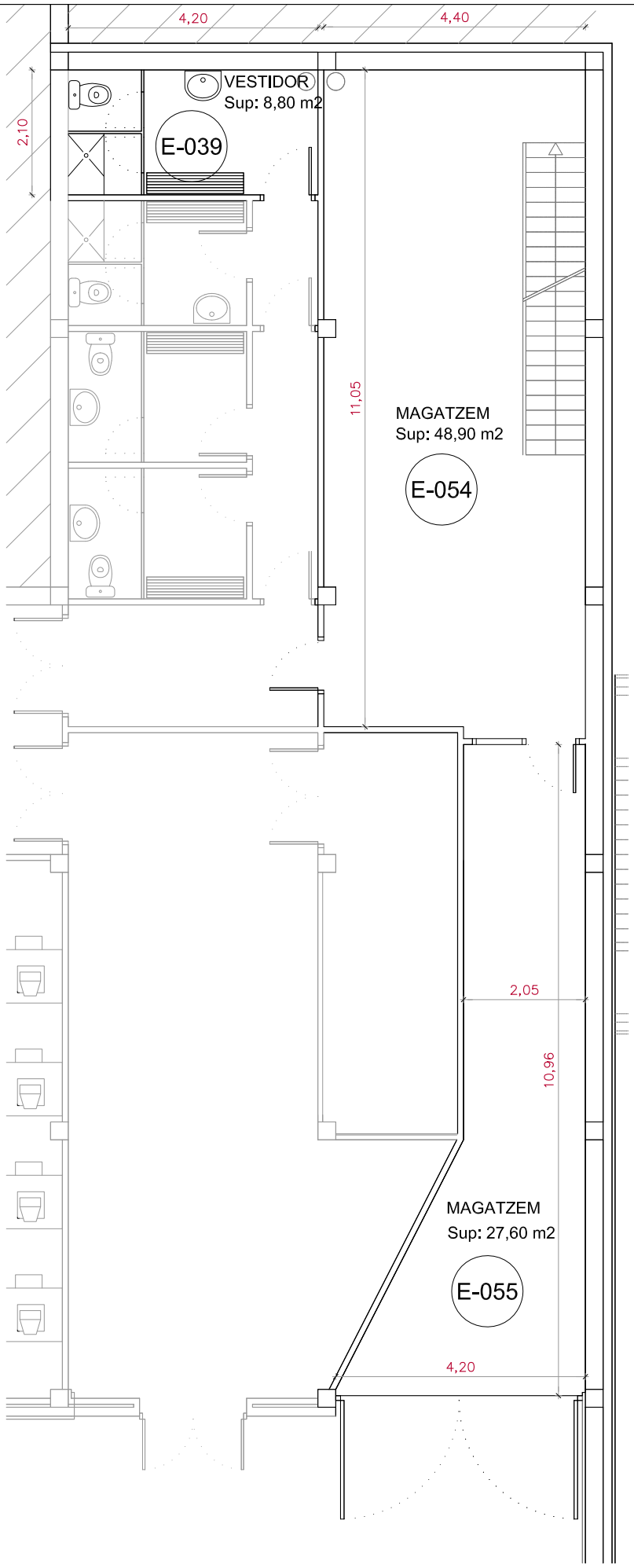


NIVELL 1 ST DOMÈNEC

01 5 10 15m

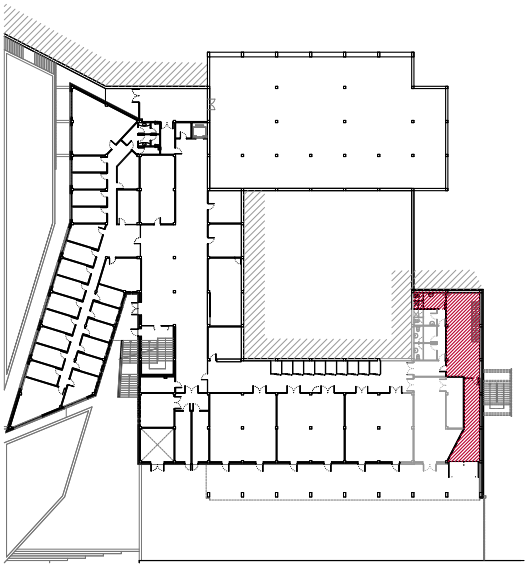
Universitat de Girona Servei d'Oficina Tècnica i Manteniment	EDIFICI AULARI COMÚ Cr Maria Aurèlia Capmany nº 40 Campus Montilivi Telf: 972 41 80 70 sotim@udg.edu	Universitat de Girona Servei d'Economia, Patrimoni i Contractació	Signat: Tècnic de SEPIC:
EDIFICI FACULTAT DE LLETRES Campus Barri vell		ESPAI DE BAR A FACULTAT DE LLETRES NIVELL 1	
REF: TI-17010	DATA: Setembre 2017	ESCALA: A4: e 1/100	PLÀNOL: 05


1,59
5,50
3,32
VESTIDOR
SUP. 6,80 m2
2,05
8,20
4,18
CUINA
SUP.30,10 m2
8,96
2,31
4,15
9,11
2,03
MAGATZEM
SUP. 9,40 m2
BAR
D0-009
SUP.106,20 m2
D-011
2,46
4,44
4,62
14,11
31 30 29 28 27 26 25 24 23 22 21 20 19 18 17 16 15 14 13 12 11 10 09 08 07 06 05 04 03 02 01
NIVELL 0-1 DRET
01 5 10 15m
1,20
MAGATZEM
SUP.5,80 m2
D-013
4,85
ESPAI BAR A FACULTAT DE DRET
0 1 5 m
Universitat de Girona
Servei d'Oficina Tècnica i Manteniment
EDIFICI AULARI COMÚ
Cr Maria Aurèlia Capmany nº 40
Campus Montilivi
Telf: 972 41 80 70
sotim@udg.edu
Universitat de Girona
Servei d'Economia, Patrimoni i Contractació
Signat:
Tècnic de SEPIC:
EDIFICI FACULTAT DE DRET
Campus Montilivi
ESPAI DE BAR A FACULTAT DE DRET
NIVELL 0-1
REF: TI-17010
DATA: Setembre 2017
ESCALA: A4: e 1/100
PLÀNOL: 06



ESPAI BAR A ECONÒMIQUES 0 1 5 m

ESPAI TERRASSA CAFETERIA



NIVELL 0 FACULTAT D'ECONÒMIQUES 01 5 10 15m

Universitat de Girona
Servei d'Oficina Tècnica i Manteniment

EDIFICI ALLARI COMU
C/ Universitat de Girona nº 40
Campus Montilivi
Tel: 972 41 80 70
tecnic@udg.edu

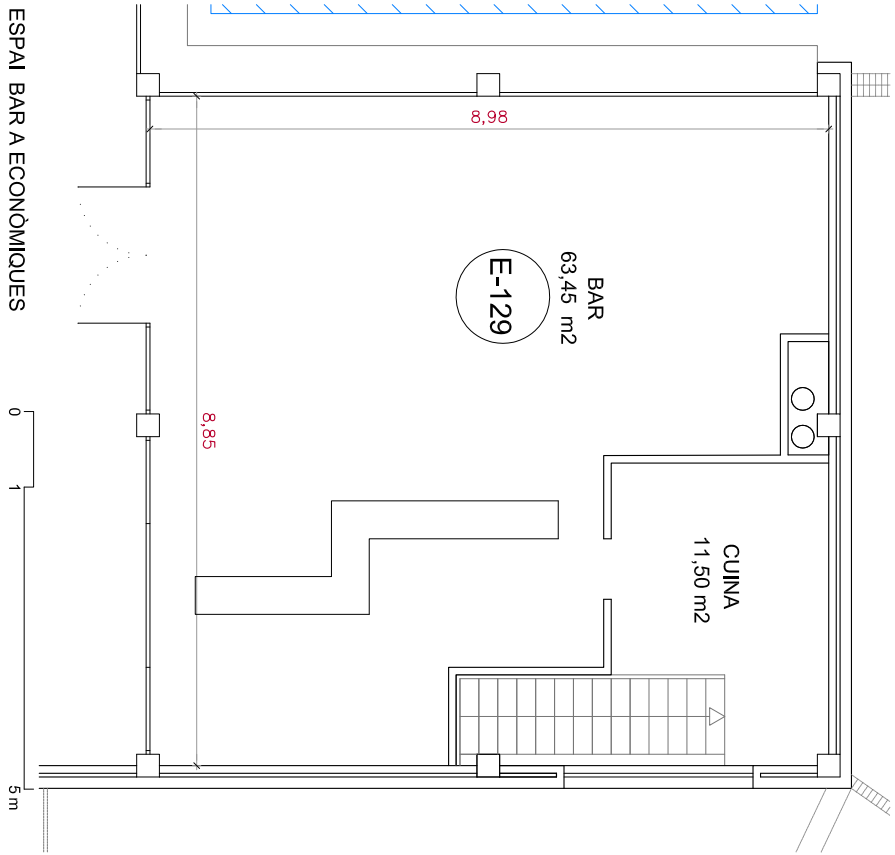
EDIFICI FACULTAT D'ECONÒMIQUES
Campus Montilivi

Signat:
Universitat de Girona
Servei d'Economia, Patrimoni i Contractació
Tècnic de SEPC:

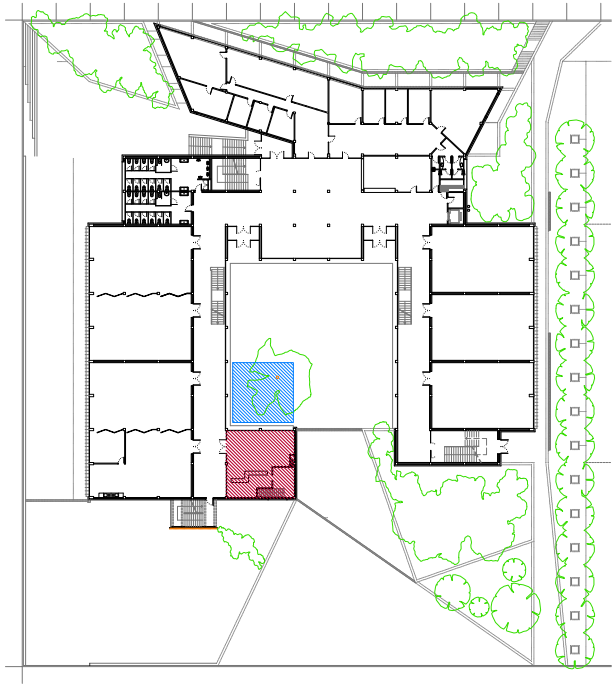
ESPAI DE BAR A L'EDIFICI DE LA FACULTAT D'ECONÒMIQUES
NIVELL 0

REF:	Th-17010	DATA:	Setembre 2017
ESCALA:	A4: a 1/100	PLÀNOL:	07

ESPAI TERRASSA CAFETERIA

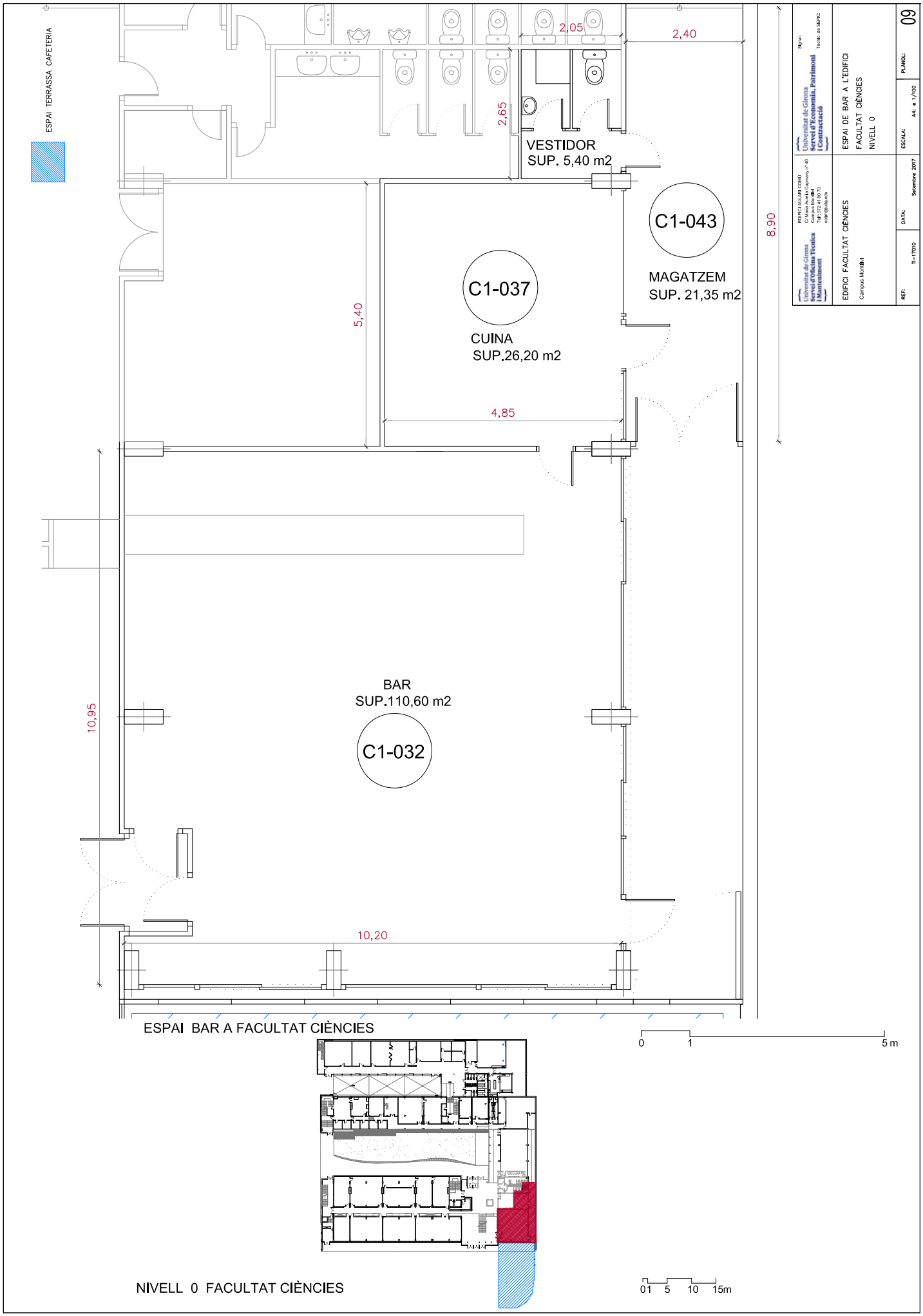


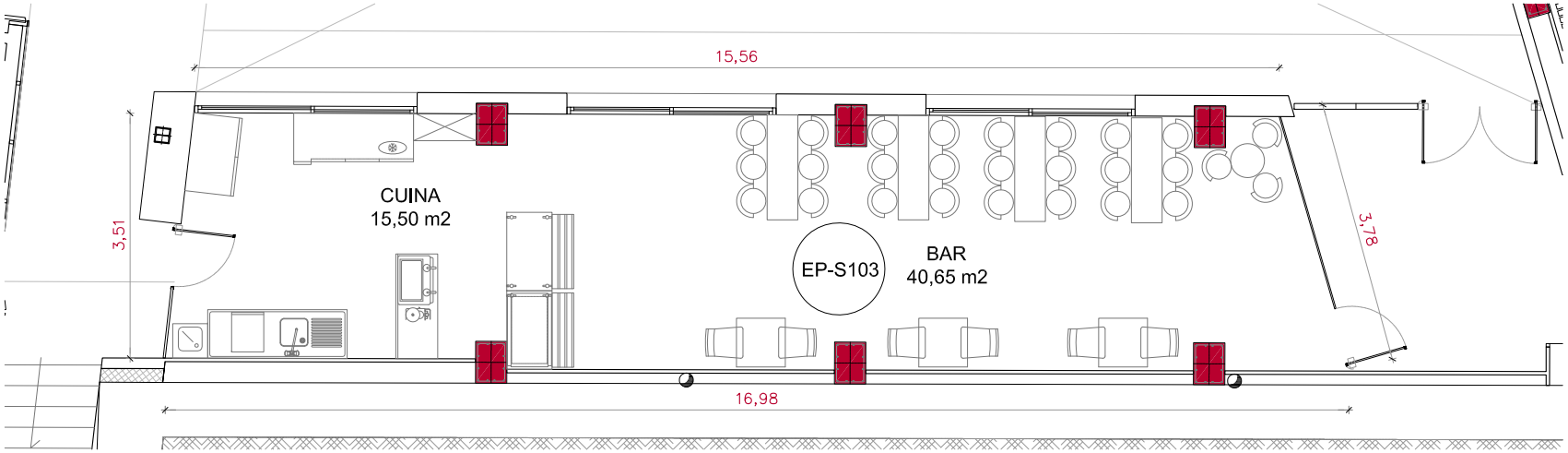
ESPAI BAR A ECONÒMIQUES



NIVELL 1 FACULTAT D'ECONÒMIQUES

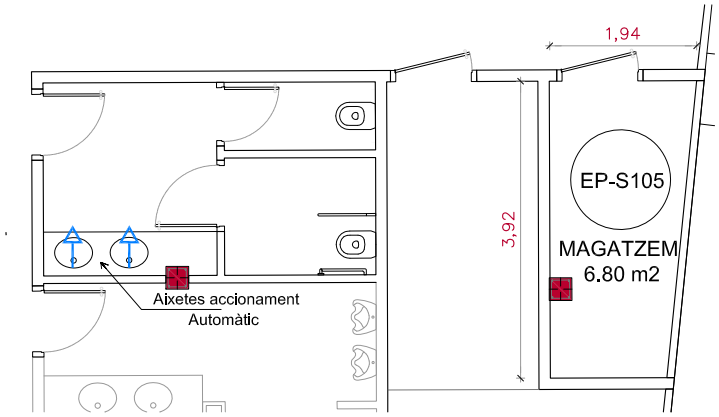
Universitat de Girona Servei d'Oficina Tècnica i Manteniment	EDIFICI AULARI COMÚ C/ Maria Aurèlia Capmany nº 40 Campus Montilivi Telf: 972 41 80 70 sotim@udg.edu	Universitat de Girona Servei d'Economia, Patrimoni i Contractació	Signat: Tècnic de SEPIC:
EDIFICI FACULTAT D'ECONÒMIQUES Campus Montilivi		ESPAI DE BAR A L'EDIFICI DE LA FACULTAT D'ECONÒMIQUES NIVELL 1	
REF: TI-17010	DATA: Setembre 2017	ESCALA: A4: e 1/100	PLÀNOL: 08

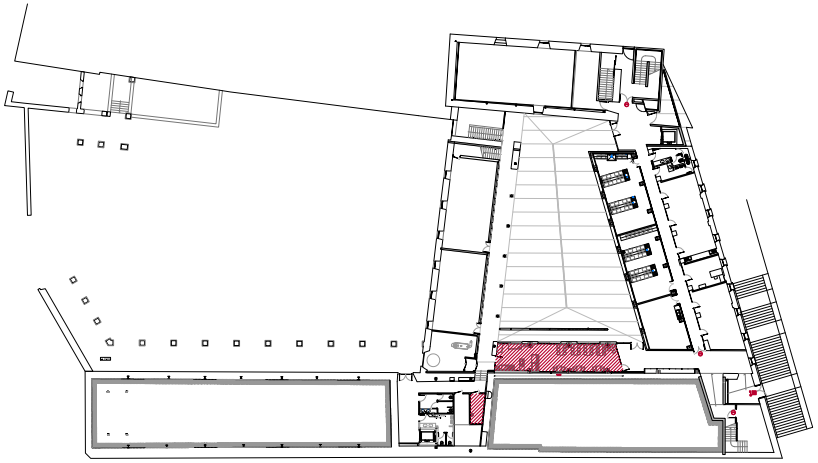

ESPAI TERRASSA CAFETERIA
2,05
2,40
2,65
VESTIDOR
SUP. 5,40 m2
C1-043
MAGATZEM
SUP. 21,35 m2
8,90
C1-037
CUINA
SUP.26,20 m2
5,40
4,85
BAR
SUP.110,60 m2
C1-032
10,95
10,20
ESPAI BAR A FACULTAT CIÈNCIES
0 1 5 m
NIVELL 0 FACULTAT CIÈNCIES
01 5 10 15m
Universitat de Girona
Servei d'Oficina Tècnica i Manteniment
EDIFICI ALLARI COMU
C/ Doctor Lluís Santaló, s/n (Edificio nº 40)
Campus Montilivi
Tel: 972 41 80 70
sotm@udg.edu
EDIFICI FACULTAT CIÈNCIES
Campus Montilivi
Signat:
Universitat de Girona
Servei d'Economia, Patrimoni i Contractació
Tècnic de SEPC:
ESPAI DE BAR A L'EDIFICI
FACULTAT CIÈNCIES
NIVELL 0
REF: Th-17010
DATA: Setembre 2017
ESCALA: A4: a 1/100
PLÀNOL: 09



ESPAI BAR A FACULTAT EDUCACIÓ i PSICOLÒGIA

0 1 5 m

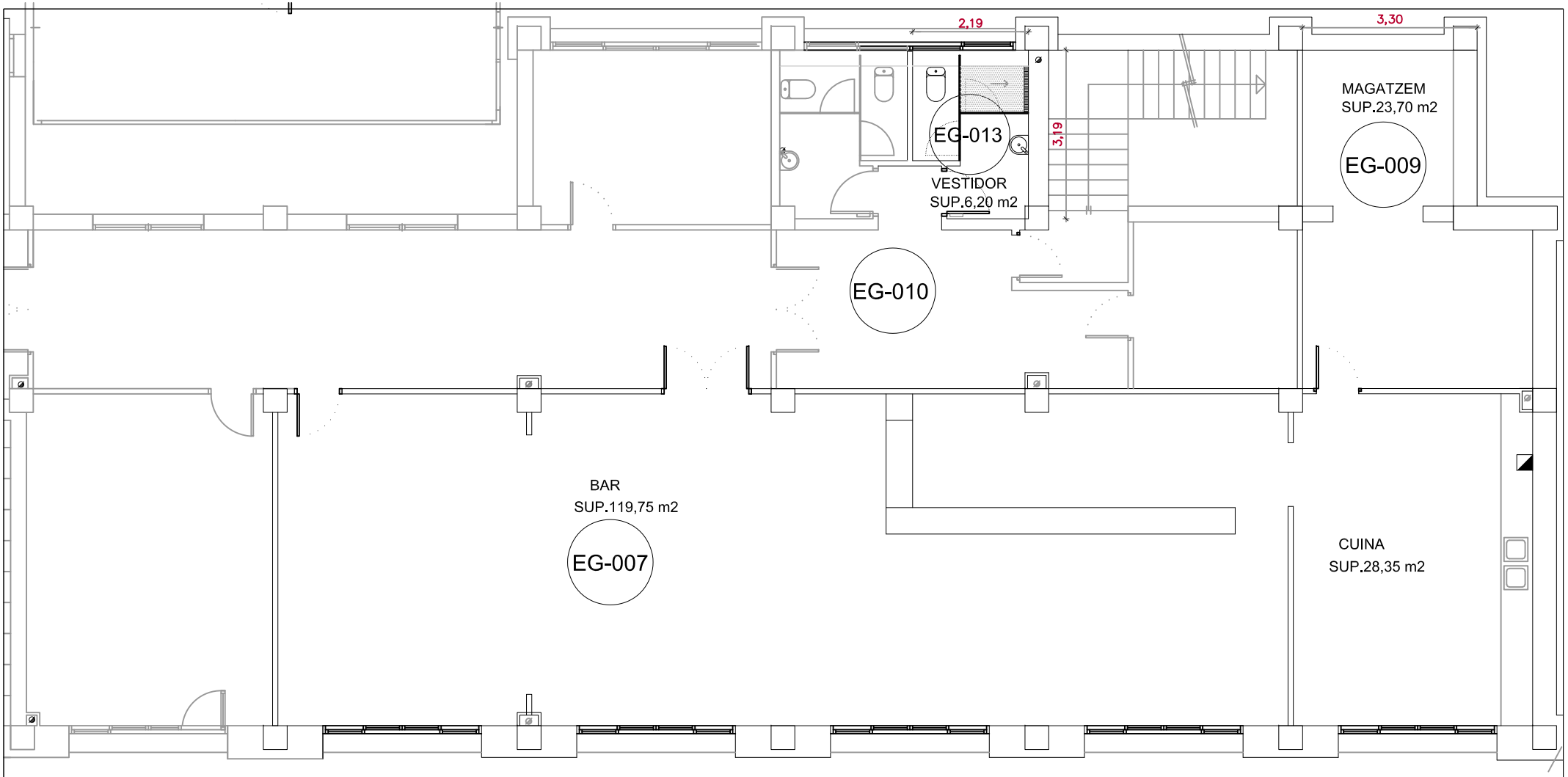




NIVELL S-1 FACULTAT EDUCACIÓ i PSICOLÒGIA

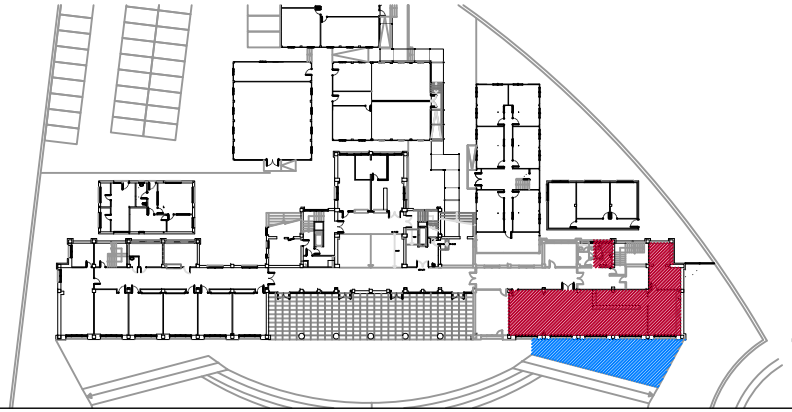
01 5 10 15m

Universitat de Girona Servei d'Oficina Tècnica i Manteniment	EDIFICI AULARI COMÚ C/ Maria Aurèlia Capmany nº 40 Campus Montilivi Telf: 972 41 80 70 sotim@udg.edu	Universitat de Girona Servei d'Economia, Patrimoni i Contractació	Signat: Tècnic de SEPIC:
EDIFICI F.E.P. Campus Barri vell		ESPAI DE BAR A LA F.E.P. NIVELL S1	
REF: TI-17010	DATA: Setembre 2017	ESCALA: A4: e 1/100	PLÀNOL: 10



ESPAI BAR AL NIVELL 0 DE L'EDIFICI D'EMILI GRAHIT

0 1 5 m



NIVELL 0 EDIFICI D'EMILI GRAHIT

01 5 10 15m

ESPAI TERRASSA CAFETERIA

Universitat de Girona Servei d'Oficina Tècnica i Manteniment	EDIFICI AULARI COMÚ C/ Maria Aurèlia Capmany nº 40 Campus Montilivi Telf: 972 41 80 70 soim@udg.edu	Universitat de Girona Servei d'Economia, Patrimoni i Contractació	Signat: Tècnic de SEPIC:
EDIFICI EMILI GRAHIT Campus centre		ESPAI DE BAR A EMILI GRAHIT NIVELL 0	
REF: TI-17010	DATA: Setembre 2018	ESCALA: A4: SE	PLÀNOL: 11

Universitat de Girona

ANNEX 3

(Llistat de productes amb preus fixats)

Universitat de Girona

ANNEX 3

.

BAR	Preu fixat
Cafè o descafeïnat de Comerç Just	0,85
Cafè o descafeïnat de Comerç Just, amb llet	1,07
Cafè o descafeïnat de Comerç Just, amb gel	0,90
Tallat normal o descafeïnat de Comerç Just	1,00
Infusions	0,70
Aigua mineral sense gas 33 cl	0,70
PASTES	
Croissant	0,80
ENTREPANS FREDS	
Mini varis ≥ 35 gr. pa ≥ 30 gr. producte	0,95
RESTAURANT	
"Menú universitari": dues opcions: 1r. i 2n. plat, pa ≥ 50 gr., beguda (aigua sense gas de 50cc) i postres	6,40
Suplement de cafè/tallat	0,50
Suplement de beguda: refresc o cervesa mitjana o aigua 1,50l	0.50

Universitat de Girona

ANNEX 4

(Llistat de productes i preus màxims)

Universitat de Girona

ANNEX 4

D'acord amb el previst legalment, les marques indicades només actuen com a referència, i per tant es poden oferir marques equivalents, especificant-ho en cada cas en el model d'oferta establert a l'annex 7 d'aquest plec i a l'arxiu Excel que es facilita a banda.

BAR	**Preu màxim**
Cafè aràbiga	1,22
Cafè amb llet aràbiga	1,45
Cafè amb gel aràbiga	1,28
Cafè tallat aràbiga	1,38
Te especial vermell, verd, Rooibos, Darjeeling	1,45
Got de llet	0,64
Cacaolat	1,62
Coca Cola, Pepsi, tònica Schweppes, Trina, Fanta	1,45
Aigua mineral sense gas 50 cl.	0,98
Aigua mineral sense gas 1,5 l.	1,34
Aigua mineral amb gas 33cl	0,87
Cervesa mitjana	1,45
Cervesa canya - 1/5	1,22
Cervesa doble malta 1/3	1,85
Suc de fruites, 20 cl.	1,39
Suc de fruites, 250 cl.	1,80
Suc de taronja natural, 20 cl.(temporada)	1,97
Cervesa sense alcohol 1/3	1,45
Cervesa sense alcohol 1/5	1,09
Nestea/Aquarius	1,68
Bio Frutas	1,51
Coca Cola vidre 35 cl	1,85
Sucs Granini 33 cl	1,97
PASTES	
Donut	0,87
Pasta de full	1,51
Ensaïmada	1,21
Croissant xocolata	1,51
Donut xocolata	1,45
Palmera	1,45
Mantega o melmelada	0,46
Bastonets	1,56
Xuxo	1,33
ENTREPANS FREDS	
Barreta amb tomàquet i oli	0,98
Barreta o panet	0,64

Universitat de Girona

Salami ≥ 80 gr. pa ≥ 40 gr.de producte	2,10
Xoriç ≥ 80 gr. pa ≥ 40 gr.de producte	2,10
Formatge ≥ 80 gr. pa ≥ 40 gr.de producte	2,10
Pernil Serrà ≥ 80 gr. pa ≥ 40 gr.de producte	2,44
Pernil cuit i formatge ≥ 80 gr. pa ≥ 30 + 20 gr.	2,44
Llonganissa ≥ 80 gr. pa ≥ 40 gr.de producte	1,97
Mini Serrà ≥ 35 gr. pa ≥ 30 gr. producte	1,22
Suplement de formatge, ≥ 20 gr.	0,46
Mini rústic 60 gr. varis	1,45
Mini rústic 60 gr. pernil serrà	1,51
Mini rústic 60 gr. fuet/bull	1,8
Mini rústic 60 gr. tonyina	2,25
Bikini motlle	3,48
Bikini barreta rústica 130 gr.	3,94
Vegetal amb : tonyina/pollastre	3,59
Entrepà rústic 130 gr. varis	2,55
Entrepà rústic 130 gr. pernil serrà	2,78
Entrepà rústic 130 gr. fuet/bull	3,07
Entrepà rústic 130 gr. tonyina	2,78
ENTREPANS CALENTS	
Truita, pa ≥ 80 gr., un ou, tomàquet, oli, sal	1,33
Hamburguesa. pa ≥ 80 gr., ≥ 60gr.carn	2,44
Entrepà rústic 130 gr. hamburguesa	3,07
Entrepà rústic 130 gr. llom	3,07
Entrepà rústic 130 gr. bacon	3,07
RESTAURANT	
Menú del dia: tres opcions: 1r. i 2n. plat,	
pa ≥ 50 gr., beguda (aigua 50 cl) i postres	7,30
1r. plat menú	3,53
2n. plat menú	4,63
Ració pa ≥ 50 gr.	0,23
Postres	0,82
Suplement refresc o cervesa mitjana	0,50
Plat combinat, pa ≥ 50 gr., beguda (aigua 50 cl) i postres	4,86
Postres :	
Natilles	0,82
Flam	0,82
Crema	0,82
Fruita (poma, taronja,...) ≥ 50 gr.	0,82
Vaset de gelat	0,82
Iogurt	0,82
Préssec amb almívar	0,82
Altres	

Caramels Halls	1,45
Xiclets	1,22
Xupa Xups	0,28
Snacks dolços i salats	1,45
Xocolatines 20 gr.	1,22
Xocolatines Crunch, Mars, KitKat, Toke, Kinder Bueno	1,62
Salsa Sobres	0,46

Universitat de Girona

ANNEX 5

Programa de control sanitari

Universitat de Girona

PROGRAMA DE CONTROL SANITARI PER AL SERVEI DE CAFETERIA A L'ÀREA D'ESTUDIS DE LLETRES I TURISME (EDIFICI SANT DOMÈNEC), I A L'ÀREA D'ESTUDIS D'EDUCACIÓ I PSICOLOGIA, AMBDÓS SITUATS AL CAMPUS BARRI VELL, ALS EDIFICIS DE L'ÀREA D'ESTUDIS DE CIÈNCIES, DE L'ÀREA D'ESTUDIS DE DRET I ECONÒMIQUES (EDIFICI DE DRET I EDIFICI D'ECONOMIQUES), I DE L'ÀREA D'ESTUDIS TÈCNICS (EDIFICI PI), TOTS ELLS SITUATS AL CAMPUS MONTILIVI I A L'AREA D'ESTUDIS DE LA SALUT, SITUAT AL CAMPUS CENTRE DE LA UNIVERSITAT DE GIRONA (CPV 55523000-2)

1. OBJECTE :

L'objecte del programa és la definició del desenvolupament dels treballs per al control sanitari de la cafeteria de l'àrea d'estudis de Lletres i Turisme (edifici Sant Domènec), i a l'àrea d'estudis d'Educació i Psicologia, ambdós situats al campus Barri Vell, als edificis de l'àrea d'estudis de Ciències, de l'àrea d'estudis de Dret i Econòmiques (edifici de Dret i edifici d'Econòmiques), i de l'àrea d'estudis Tècnics (edifici P-1), totes ells situats al campus Montilivi i a l'àrea d'estudis de la Salut, situat al campus centre de la Universitat de Girona.
A efectes que la UdG pugui fer el seguiment i tenir la informació adient que ha de conèixer atesa la importància del treball a realitzar, caldrà que es faciliti còpia del programa dels treballs a fer i del tots els informes i treballs posteriors a la unitat SCL.

2. PERÍODE DE L'ACTUACIÓ:

Els períodes del control sanitaris s'estableixen per cursos acadèmics, per tant, s'inicia el període al setembre i s'acaba al juliol.
El contractista entregarà com més aviat millor a la UdG una còpia dels informes associats als treballs inclosos en el programa de control.
A la finalització del període, es farà revisió de l'actuació.

3. TREBALLS A REALITZAR SEGONS NORMATIVA VIGENT EN TOT MOMENT, AMB PRESENTACIÓ DE JUSTIFICANTS :

- Inspecció de control higiènic sanitari del local.
- Formació del personal.
- Implantació del Pla d'autocontrol.
- Control dels aliments.

PROGRAMA DELS TREBALLS

L'operativa del servei serà :

3.1 Inspecció de control higiènic sanitari del local

Es realitzaran inspeccions de les instal·lacions, equipament i mobiliari com a prevenció de possibles incompliments de la normativa vigent. Si escau es plantejaran les reformes necessàries. Es relacionarà la normativa que és d'aplicació.
Es farà una visita d'inspecció a l'inici del contracte i una visita de seguiment i verificació en el termini màxim d'un any i no menys de 7 mesos de feta la primera. Amb posterioritat, i en la vigència del contracte, visita anual de seguiment amb elaboració d'informe.

Elaboració de l'informe del local, diferenciant cada espai analitzat, amb les mesures correctores proposades.

3.2 Formació del personal

Curs de Formació, amb expedició de certificat d'avaluació. La jornada del curs haurà de ser un dissabte per no interferir en el servei.

3.3 Implantació del Pla d'autocontrol

Implantació del Pla d'autocontrol, amb presentació d'informe, i seguiment anual, també amb presentació dels informes pertinents.

Caldrà fer el seguiment d'Anàlisi de Perills i Punts Crítics de Control (APPCC), amb presentació d'informe.

Es farà seguiment dels controls implementats i en concret de:

- Registre control de temperatures d'equips frigorífics
- Registre dels controls fets de la qualitat de l'oli de les fregidores.
- Registre de control de la recepció de les matèries primeres.
- Registre control del menú del dia.
- Registre control de neteja d'instal·lacions
- Emmagatzematge en règim de congelació de les mostres de menús diari durant una semana en el recipient adequat

Qualsevol altre control que el laboratori de control de qualitat determini com a normatiu.

Els registres estaran a disposició de la UdG en les visites periòdiques que faci al local.

3.4 Control dels aliments.

Es recolliran mostres dels plats preparats, superfícies, estris i nivells de clor de l'aigua de la xarxa per analitzar posteriorment en laboratori. Aquesta recollida es podrà fer de dilluns a divendres laborables i es tindrà en compte el funcionament habitual del local, els riscos alimentaris derivats de l'estacionalitat, a més del calendari acadèmic.

Presentació d'informes.

a) Superfícies – utillatge amb contacte amb aliments.

Anàlisi d'una superfície i un utillatge, segons criteris microbiològics de UNE 100012 i DOCE 21/06/2001 en superfícies després de la seva desinfecció.

b) Control d'aliments.

Recollida i anàlisi d'un aliment del local, segons criteris microbiològics RD 135/2010.

Determinació de:

- Bacteris aerobis mesòfils.
- Enterobacteris totals
- Listeria monocytogenes

c) Control de l'aigua. Segons normativa vigent que s'anotarà. Igualment es farà el control dels equips de descalcificació, cas d'existir.

Al llarg del període es faran 4 controls segons es detalla en aquest punt. Es faran a octubre, primera quinzena de desembre, febrer i maig.

4. CRITERIS D'ACTUACIÓ DEL CONTRACTISTA:

L'adjudicatari del servei de cafeteria actuarà amb criteri propi per a la realització de cada actuació, sense que pugui haver-hi interrupció ni alteració greu del servei.

Universitat de Girona

ANNEX 6

Cartells informatius

Universitat de Girona

Hi ha fulls de reclamacions a disposició dels usuaris, i també a la consergeria.

Local reservat de les 13 h a les 16 h per al servei de restaurant.

Universitat de Girona

ANNEX 7

Universitat de Girona

BAR	Preu màxim	Escalat	Preu oferta
Cafè aràbiga	1,22	8	
Cafè amb llet aràbiga	1,45	8	
Cafè amb gel aràbiga	1,28	8	
Cafè tallat aràbiga	1,38	8	
Te especial vermell, verd, Rooibos, Darjeeling	1,45	6	
Got de llet	0,64	6	
Cacaolat	1,62	8	
Coca Cola, Pepsi, tònica Schweppes, Trina, Fanta	1,45	8	
Aigua mineral sense gas 50 cl.	0,98	8	
Aigua mineral sense gas 1,5 l.	1,34	8	
Aigua mineral amb gas 33cl	0,87	8	
Cervesa mitjana	1,45	6	
Cervesa canya - 1/5	1,22	6	
Cervesa doble malta 1/3	1,85	6	
Suc de fruites, 20 cl.	1,39	8	
Suc de fruites, 250 cl.	1,80	8	
Suc de taronja natural, 20 cl.(temporada)	1,97	9	
Cervesa sense alcohol 1/3	1,45	6	
Cervesa sense alcohol 1/5	1,09	6	
Nestea/Aquarius	1,68	8	
Bio Frutas	1,51	8	
Coca Cola vidre 35 cl	1,85	7	
Sucs Granini 33 cl	1,97	8	
PASTES			
Donut	0,87	5	
Pasta de full	1,51	5	
Ensaïmada	1,21	5	
Croissant xocolata	1,51	5	
Donut xocolata	1,45	5	
Palmera	1,45	5	
Mantega o melmelada	0,46	5	
Bastonets	1,56	5	
Xuxo	1,33	5	
ENTREPANS FREDS			
Barreta amb tomàquet i oli	0,98	9	
Barreta o panet	0,64	9	
Salami ≥ 80 gr. pa ≥ 40 gr.de producte	2,10	9	
Xoriç ≥ 80 gr. pa ≥ 40 gr.de producte	2,10	9	
Formatge ≥ 80 gr. pa ≥ 40 gr.de producte	2,10	9	
Pernil Serrà ≥ 80 gr. pa ≥ 40 gr.de producte	2,44	9	
Pernil cuit i formatge ≥ 80 gr. pa ≥ 30 + 20 gr.	2,44	9	
Llonganissa ≥ 80 gr. pa ≥ 40 gr.de producte	1,97	9	
Mini Serrà ≥ 35 gr. pa ≥ 30 gr. producte	1,22	9	

Suplement de formatge, ≥ 20 gr.	0,46	9	
Mini rústic 60 gr. varis	1,45	9	
Mini rústic 60 gr. pernil serrà	1,51	9	
Mini rústic 60 gr. fuet/bull	1,8	9	
Mini rústic 60 gr. tonyina	2,25	9	
Bikini motlle	3,48	9	
Bikini barreta rústica 130 gr.	3,94	9	
Vegetal amb : tonyina/pollastre	3,59	9	
Entrepà rústic 130 gr. varis	2,55	9	
Entrepà rústic 130 gr. pernil serrà	2,78	9	
Entrepà rústic 130 gr. fuet/bull	3,07	9	
Entrepà rústic 130 gr. tonyina	2,78	9	
ENTREPANS CALENTS			
Truita, pa ≥ 80 gr., un ou, tomàquet, oli, sal	1,33	9	
Hamburguesa. pa ≥ 80 gr., ≥ 60gr.carn	2,44	9	
Entrepà rústic 130 gr. hamburguesa	3,07	9	
Entrepà rústic 130 gr. llom	3,07	9	
Entrepà rústic 130 gr. bacon	3,07	9	
RESTAURANT			
Menú del dia: tres opcions: 1r. i 2n. plat,			
pa ≥ 50 gr., beguda i postres	7,30	9	
1r. plat menú	3,53	8	
2n. plat menú	4,63	8	
Ració pa ≥ 50 gr.	0,23	8	
Beguda	0,92	8	
Postres	0,82	8	
Plat combinat, pa ≥ 50 gr., beguda i postres	4,86	8	
Postres :			
Natilles	0,82	8	
Flam	0,82	7	
Crema	0,82	7	
Fruita (poma, taronja,...) ≥ 50 gr.	0,82	8	
Vaset de gelat	0,82	6	
Iogurt	0,82	7	
Préssec amb almívar	0,82	8	
Altres			
Caramels Halls	1,45	6	
Xiclets	1,22	6	
Xupa Xups	0,28	6	
Snacks dolços i salats	1,45	6	
Xocolatines 20 gr.	1,22	6	
Xocolatines Crunch, Mars, KitKat, Toke, Kinder Bueno	1,62	6	
Salsa Sobres	0,46	6	

Universitat de Girona

ANNEX 8

Universitat de Girona

Cafeteria Facultat de Ciències

CODI CONVENI COL·LECTIU: 79000275011992

NOM	CATEGORIA	DESCRIPCIÓ	HORES MENSUALS	% JORNADA	TIPUS JORNADA	CONTRACTE	TPUS CTR	TOTAL BRUT ANUAL
JPS	N4D	cambrer/a	40	100,00%	COMPLETA	300	FIXE DISCONTINU	18.346,64
AGP	N4D	cambrer/a	40	100,00%	COMPLETA	300	FIXE DISCONTINU	18.346,64
RGP	N4D	cuiner/a	40	100,00%	COMPLETA	300	FIXE DISCONTINU	17.146,64
EHA	N4D	cambrer/a	40	100,00%	COMPLETA	300	FIXE DISCONTINU	18.346,64
JJ	N4D	ajudant cuiner/a	22	68,75%	PARCIAL	300	FIXE DISCONTINU	11.483,88
KC	N4D	ajudant cambrer/a	25	62,50%	PARCIAL	502	TEMPORAL	10.439,89

Cafeteria Facultat de Dret

CODI CONVENI COL·LECTIU: 79000275011992

NOM	CATEGORIA	DESCRIPCIÓ	HORES MENSUALS	% JORNADA	TIPUS JORNADA	CONTRACTE	TPUS CTR	TOTAL BRUT ANUAL
MMCJ	N4D	cambrer/a	30	75,00%	PARCIAL	300	FIXE DISCONTINU	12.859,98
RMA	N4D	cambrer/a	40	100,00%	COMPLETA	300	FIXE DISCONTINU	18.346,64
AVP	N4D	cuiner/a	40	100,00%	COMPLETA	300	FIXE DISCONTINU	18.346,64
ISF	N5D	ajudant cuiner/a	32,5	81,25%	PARCIAL	502	TEMPORAL	13.571,85

Cafeteria Facultat de Ciències Econòmiques

CODI CONVENI COL·LECTIU: 79000275011992

NOM	CATEGORIA	DESCRIPCIÓ	HORES MENSUALS	% JORNADA	TIPUS JORNADA	CONTRACTE	TPUS CTR	TOTAL BRUT ANUAL
FMP	N4D	cambrer/a	35	89,70%	PARCIAL	300	FIXE DISCONTINU	16.657,10
MCMJ	N4D	ajudant cambrer/a	20	50,00%	PARCIAL	300	FIXE DISCONTINU	8.502,20
CSP	N4D	cuiner/a	40	100,00%	COMPLETA	300	FIXE DISCONTINU	17.455,34
EVV	N4D	cambrer/a	35	89,70%	PARCIAL	300	FIXE DISCONTINU	16.857,37

Cafeteria Escola Politècnica Superior

CODI CONVENI COL·LECTIU: 79000275011992

NOM	CATEGORIA	DESCRIPCIÓ	HORES MENSUALS	% JORNADA	TIPUS JORNADA	CONTRACTE	TPUS CTR	TOTAL BRUT ANUAL
RAS	N4D	cuiner/a	40	100,00%	COMPLETA	100	INDEFINIT	20.731,56
FCC	N5D	ajudant cambrer/a	40	100,00%	COMPLETA	300	FIXE DISCONTINU	17.160,84
MJCT	N5D	ajudant cambrer/a	40	100,00%	COMPLETA	300	FIXE DISCONTINU	17.160,84
AFC	N5D	ajudant cambrer/a	40	100,00%	COMPLETA	502	INTERINITAT	17.160,84
JGR	N1D	encarregat	40	100,00%	COMPLETA	100	INDEFINIT	32.872,80
JMC	N5D	ajudant cambrer/a	40	100,00%	COMPLETA	300	FIXE DISCONTINU	17.160,84

Cafeteria Facultat d'Infermeria i Medicina

CODI CONVENI COL·LECTIU: 79000275011992

NOM	CATEGORIA	DESCRIPCIÓ	HORES MENSUALS	% JORNADA	TIPUS JORNADA	CONTRACTE	TPUS CTR	TOTAL BRUT ANUAL
AGZ	N4D	cambrer/a	37,5	95,61%	PARCIAL	300	FIXE DISCONTINU	16.393,90
MCDG	N4D	cambrer/a	40	100,00%	COMPLETA	300	FIXE DISCONTINU	18.346,64
SAP	N4D	cuiner/a	40	100,00%	COMPLETA	300	FIXE DISCONTINU	17.146,64
MJC	N5D	ajudant cuiner/a	15	37,50%	PARCIAL	502	TEMPORAL	6.263,93
NH	N4D	ajudant cuiner/a	30	75,00%	PARCIAL	502	TEMPORAL	3.020,40

Universitat de Girona

Cafeteria Facultat de Lletres i Turisme								
CODI CONVENI COL·LECTIU: 79000275011992								
NOM	CATEGORIA	DESCRIPCIÓ	HORES MENSUALS	% JORNADA	TIPUS JORNADA	CONTRACTE	TPUS CTR	TOTAL BRUT ANUAL
SGL	N4D	cuiner/a	40	100,00%	COMPLETA	300	FIXE DISCONTINU	21.899,98
NGA	N3D	encarregat	40	100,00%	COMPLETA	100	INDEFINIT	22.382,62
CCM	N5D	ajudant cambrer/a	40	100,00%	COMPLETA	300	FIXE DISCONTINU	17.160,84
DFP	N5D	ajudant cambrer/a	32,5	81,30%	REDUIDA	300	FIXE DISCONTINU	13.943,16
EMR	N4D	cambrer/a	40	100,00%	COMPLETA	300	FIXE DISCONTINU	17.611,56

Cafeteria Facultat d'Educació i Psicologia								
CODI CONVENI COL·LECTIU: 79000275011992								
NOM	CATEGORIA	DESCRIPCIÓ	HORES MENSUALS	% JORNADA	TIPUS JORNADA	CONTRACTE	TPUS CTR	TOTAL BRUT ANUAL
SBE	N5D	ajudant cambrer/a	35	87,50%	PARCIAL	300	FIXE DISCONTINU	15.015,60
NVC	N5D	ajudant cambrer/a	33,8	84,40%	PARCIAL	300	FIXE DISCONTINU	14.183,76
DBE	N5D	ajudant cambrer/a	35	87,50%	PARCIAL	300	FIXE DISCONTINU	15.015,60