

**DOCUMENTACIÓ RELATIVA A L'ADJUDICACIÓ DEL SERVEI
D'ÀPATS A DOMICILI DE L'INSTITUT MUNICIPAL DE SERVEIS
SOCIALS DE BARCELONA, AMB MESURES DE CONTRACTACIÓ
PÚBLICA SOSTENIBLE**

Número d'expedient: P2300002

Contracte: 23000173



**Ajuntament
de Barcelona**

Institut Municipal de Serveis Socials (IMSS)



ACREDITACIÓ DE L'EXPERIÈNCIA DELS DIFERENTS PERFILS:	Pàg.
1) Persona responsable del servei que actuarà com a interlocutor/a amb el/la responsable de l'IMSS.....	3
2) Persona amb formació acreditada i específica sobre nutrició i dietètica que elaborarà i supervisarà els menús.....	10
3) Persona que realitzarà el control de qualitat de tot el procés.....	14
4) Equip de persones que s'encarregaran del repartiment dels àpats.....	20
5) Persona supervisora de servei, encarregada de realitzar les visites a domicili, organitzar la distribució, elaborar indicadors i atendre les demandes de les persones usuàries i dels prestadors del servei.....	21
6) Resta de perfils per proveir, elaborar i preparar els àpats.....	23
7) Declaració acreditació dels mitjans materials i informàtics indicats a la clàusula 10 del PCTP.....	24

1) Persona responsable del servei que actuarà com a interlocutor/a amb el/la responsable de l'IMSS

El Sr. Jordi Masip Madrid, actuarà com a interlocutor amb el/la responsable de l'IMMS. Adjuntem el seu currículum vitae i la corresponent titulació acadèmica.

Vetllarà pel bon funcionament del servei en relació al àpats i la bona relació amb les persones usuàries.

Les seves tasques seran de supervisió a tots els nivells referits a: La qualitat alimentària, comandes, tasques del personal a càrrec, compliment de la normativa sanitària... i totes aquelles funcions que tot i no anomenar-se apareguin com a obligatòries en els plecs tècnic i administratiu.

Datos personales

Nombre: Jordi Masip Madrid
Fecha de Nacimiento: 30 de Abril de 1977
Residencia: L'Hospitalet de Llobregat



Estudios

1997-2000 Graduado en Dirección Hotelera
Escola Superior d'Hoteleria de Catalunya
Centro Adscrito a la

UAB Universitat Autònoma
de Barcelona

Estudios especializados en Dirección Hotelera en los cuales adquirí conocimientos teóricos y prácticos de todos los departamentos del Hotel, así como Derecho, RR.HH., Idiomas (Inglés y Alemán), Contabilidad y Marketing entre otros.

Experiencia profesional



12/2023 – Actualidad
Responsable Vitarest Catalunya



6/2020 – Actualidad
Propietario y director

En época de pandemia abrí 2 escuelas de Idiomas en régimen de franquicia las cuales dirigí hasta diciembre del 2023.

Continuo actualmente como propietario y llevando la dirección estratégica.

En las escuelas tenemos hoy en día cerca de 600 alumnos y cerca de 30 trabajadores.

Las habilidades más destacadas adquiridas es la confianza en emprender un nuevo negocio en una época convulsa y la gestión de un negocio propio.

También organizamos casales de verano y actividades de tiempo libre durante todo el curso

09/2019-03/2020

Supervisor Restauración educación SALIA

Mis funciones era la supervisión de 9 comedores escolares, la gestión de la materia prima y del personal.

Interlocución con las AFA's y direcciones de las escuelas para un correcto funcionamiento del servicio.

Las habilidades más importantes adquiridas fueron la empatía con el colectivo infantil y de educación.



04/2018-01/2019

Gerente de Zona Corporate

Mis funciones eran la gestión operativa y seguimiento financiero de los centros de empresas asignados a mi cargo.

Las habilidades adquiridas más importantes han sido la gestión de centros basados en casi una totalidad de productos de 5ª gamma y otros modelos de gestión de presupuestos diferente a experiencias anteriores.



11/2016-04/2018

Responsable Vitarest Catalunya

Mis funciones eran la dirección del departamento que gestiona los contratos de comida a domicilio de asuntos sociales de los ayuntamientos de Barcelona y de Sabadell.

Con un volumen de 2100 comidas a domicilio y 900 comidas en 26 casales de Gente mayor con una plantilla de 125 personas a mi cargo.

Las habilidades adquiridas más importantes son la interlocución con un gran cliente público como el ayuntamiento de Barcelona y la gestión social del servicio.

02/2016-11/2016

Supervisor Senior & Social

Mis funciones eran la supervisión de centros del sector Senior y Social como residencias geriátricas, comedores sociales o centros de discapacitados.

Mi cometido principal era la formación de los responsables de centro en los procedimientos de la compañía y del seguimiento del presupuesto.

Las habilidades adquiridas irán altos conocimientos de dietética y una amplia base para interpretar cuentas de explotación y crear planes de acción para conseguir la viabilidad de los centros de mi responsabilidad.

7/2011-02/2016

Unit Manager centro Nestlé Esplugues

Mis funciones eran la gerencia del centro con un volumen medio de 700 comensales en régimen de free-flow con un equipo de 26 personas.

Fui seleccionado para la primera promoción de Unit managers de la compañía a nivel nacional por el desempeño realizado en mis funciones.

En verano de 2012 gestioné la restauración de un Hotel en Almería en régimen de todo incluido con una capacidad de 700 comensales.

Las habilidades adquiridas más destacables son el uso de las herramientas de gestión y compras de la compañía, el seguimiento y cumplimiento del presupuesto, la interlocución con un cliente exigente y complicado y la gestión de una plantilla con muchos años en el centro.

Fuí responsable de la reforma integral del centro y la puesta en marcha de una nueva cafetería con un presupuesto de 1,2M €

Fui galardonado con los premios Excellence al trabajo en equipo y al premio Innova por un nuevo concepto de prevención de riesgos laborales.



6/2004-7/2011

Supervisor de Restauración

Mis funciones eran supervisar la operativa de los 25 establecimientos de restauración que gestiona Fira de Barcelona dentro de sus recintos.

Mis responsabilidades eran confeccionar la plantilla de personal necesaria para cada feria, analizar la rentabilidad de cada centro, realizar las compras de cada unidad de negocio, preparación de cada local para su apertura y correcto funcionamiento, formar a los responsables (personal eventual) de cada local, confeccionar soportes gráficos de apoyo a la venta, gestión de las reparaciones, supervisión del servicio, gestión de horarios, cierre de cajas, evaluación del personal, inventarios mensuales, informes de funcionamiento de los eventos y demás tareas relacionadas.

Las habilidades adquiridas más destacables fueron la planificación de los eventos en el tiempo, la gestión de grandes equipos (+ de 100 personas al mismo tiempo), y el trabajo en equipo con mis compañeros de mí misma posición. La organización de grandes banquetes y eventos de hasta 5000 comensales. Y el análisis de la rentabilidad de las unidades de negocio y de los eventos.

Mi reto más complicado fue planificar las compras y la logística del departamento de restauración durante el Mobile World Congress (facturaciones de 3 millones de euros en 4 días) durante 5 ediciones desde sus inicios hasta el 2012.

06/2003 – 05/2004

Responsable de Restauración

Responsable de la Restauración del Hotel AC Martorell, realizando la apertura de este y la implantación de todos los procesos de operaciones.



Mis responsabilidades eran la gestión de todo el equipo de Restauración, las compras diarias, la confección junto con el Jefe de Cocina de la Carta, los Menús, los escandallos de platos y los procesos de APPCC; la comercialización del Restaurante y el salón de banquetes, la implantación del manual de procedimientos de la cadena y la gestión de la rentabilidad del departamento.

Las experiencias adquiridas fueron las de realizar una apertura completa de un establecimiento y la puesta en marcha de procesos en un entorno nuevo. La implantación de una cultura de empresa propia y las relaciones en una cadena de Hoteles de esa magnitud.

Hotansa

10/2011-4/2003

Maitre de Hotel, Hotel de l'Isard y Hotel Valira (Andorra)

Responsable de los servicios de Restauración de los Hoteles citados en dos periodos diferentes.

Mis responsabilidades eran la selección y gestión del personal, las tareas de Maitre en los servicios, la gestión de stocks, inventarios mensuales y obtención de diferentes ratios de gestión. Optimización de procesos.

Las experiencias adquiridas fueron la gestión de equipos pequeños, el control estricto de los stocks, la detección de diferentes tipologías de clientes y adecuación de la oferta a estas.

Otros datos

Altos conocimientos de dietética y Nutrición.

Conocimientos del paquete Office, Lotus Notes, Outlook, JD Edwards, Hyperion y Sap a nivel de usuario.

Conocimientos de administrador Gestión TPV ICG.

Conocimientos de Sumiller.

Carnet de conducir B1 y vehículo propio.

Catalán idioma materno.

Nivel intermedio de inglés.

Nociones de Francés y Alemán

Cursando estudios de Director de Tiempo Libre

Referencias

Sr. Emmanuel Mazzarella	Directora operaciones Fira de <u>Barcelona</u>	93 233 4770
Sr. Joan Vila Morris	Director F&B Circuit de <u>Catalunya</u>	609 67 67 59
Sra. Ana Oveja	<u>Directora Nacional</u> Viratest	677 57 94 21



Universitat Autònoma de Barcelona

El Rector de la Universitat Autònoma de Barcelona,
atès que,

Jordi Masip Madrid

que va néixer a Barcelona, comarca del Barcelonès, el dia 30 d'abril de 1977, ha superat, al curs acadèmic 2000-2001,
d'acord amb el pla d'estudis de primer cicle de DIRECCIÓ HOTELERA, aprovat per la Junta de Govern i el Consell Social d'aquesta universitat
el dia 13 de juliol de 1993 (BOE de 19 d'agost de 1993), els estudis no homologats organitzats per l'ESCOLA SUPERIOR D'HOSTALERIA DE CATALUNYA
(centre vinculat a la Universitat Autònoma de Barcelona per acord del Consell Social de 23 de juliol de 1993),
expedeix el títol propi de

DIPLOMA DE DIRECCIÓ HOTELERA

Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), 5 de novembre de 2001

La persona interessada,

El rector,

El director acadèmic,

Jordi Masip Madrid

Carles Solà Ferrando

Francesc Uroz i Felices

Títol propi de la Universitat Autònoma de Barcelona, expedit a l'empara de l'article 28.3 de la Llei de Reforma Universitària, no tenint el caràcter oficial establert a l'article 28.1 de la mateixa Llei.



INFORME DE VIDA LABORAL DE UN AFILIADO

DATOS IDENTIFICATIVOS

NOMBRE Y APELLIDOS JORDI MASIP MADRID	NÚMERO DE AFILIACIÓN 17 1002962841	DOCUMENTO IDENTIFICATIVO 1 0522188208
--	---------------------------------------	--

DATOS IDENTIFICATIVOS

REG.	CCC	RÀZÓN SOCIAL		DOMICILIO		C.P.		LOCALIDAD		PROVINCIA				
0111	08 157274513	EUREST COLECTIVIDADES, S.L.		CL. FRERIEC MONPOU 5 5		08960		SANT JUST DESVERN		SARCELONA				
CNAE										TIPOS AT:		IT	IMS	TOTAL
Otras servicios de comidas												0,60	0,70	1,30
MOVIMIENTO	TIPO	F.ALTA	F.BAJA	F.BAJA	F.DESDE	F.HASTA	GCM	T.C	C.T.P	EPOC	TIPOS AT:	IT <th>IMS<th>TOTAL</th></th>	IMS <th>TOTAL</th>	TOTAL
BAJA	93	16-08-2011	16-08-2011	30-09-2013	30-09-2013		03	100				0,15	1,25	1,25
												777		KIM

REG.	CCC	RÀZÓN SOCIAL		DOMICILIO		C.P.		LOCALIDAD		PROVINCIA							
0111	08 173294465	EUREST CATALUNYA, S. L.		CL. FRERIEC MONPOU 5 5		08960		SANT JUST DESVERN		SARCELONA							
CNAE										TIPOS AT:		IT	IMS	TOTAL			
Otras servicios de comidas												0,60	0,70	1,30			
MOVIMIENTO	TIPO	F.ALTA	F.BAJA	F.BAJA	F.DESDE	F.HASTA	GCM	T.C	C.T.P	EPOC	TIPOS AT:	IT <th>IMS<th>TOTAL</th></th>	IMS <th>TOTAL</th>	TOTAL			
BAJA	93	01-10-2013	01-10-2013	08-04-2018	08-04-2018		03	100				0,15	1,25	1,25			
												1451		516			
ALTA	01	01-10-2013	01-10-2013				03	100				0,60	1,50	1,50			
												148		KIM			
VARIACION	48	01-10-2013	01-10-2013	31-07-2018	31-07-2018		08										
														JCM			
VARIACION	48	01-08-2014	01-08-2014	08-04-2018	08-04-2018		03										
														ELR			
VARIACION	54	01-10-2013	01-10-2013	25-02-2014	25-02-2014			410									
														ARP			
RET.MENGL VACACIONES												09-04-2018	17-04-2018		9		JCM

REG.	CCC	RÀZÓN SOCIAL		DOMICILIO		C.P.		LOCALIDAD		PROVINCIA							
0111	43 114358522	MEDIRECT SOCIAL RESIDENCIAS S.L.		CT. L'HOSPITAL 52		43720		L'ARBOC		TARRAGONA							
CNAE										TIPOS AT:		IT	IMS	TOTAL			
Otras actividades de asistencia en estab												0,60	0,70	1,30			
MOVIMIENTO	TIPO	F.ALTA	F.BAJA	F.BAJA	F.DESDE	F.HASTA	GCM	T.C	C.T.P	EPOC	TIPOS AT:	IT <th>IMS<th>TOTAL</th></th>	IMS <th>TOTAL</th>	TOTAL			
BAJA	93	31-05-2019	31-05-2019	15-08-2019	15-08-2019		03	410				0,60	1,50	1,50			
												77		KIM			
RET.MENGL VACACIONES												16-08-2019	22-08-2019		7		KIM
												Total CLV			JES		

De conformidad con los términos de la autorización número 008956, concedida en fecha 30/07/1998 a EUREST COLECTIVIDADES, S.L. por la Tesorería General de la Seguridad Social, certifico que estos datos han sido transmitidos y validados por la misma e impresos de forma autorizada, surtiendo efectos en relación con el cumplimiento de las obligaciones conforme al artículo uno de la Orden ESS/484/2013 de 26 de Marzo (BOE DE 28 de Marzo).

El usuario principal

Fdo.:

CODIFICACIONES INFORMÁTICAS

REFERENCIA:	A1162404000001	FECHA:	26-04-2024	HORA:	11:09:35	HUELLA:	RJ01LOAI	PÁGINA:	1 de 1
-------------	----------------	--------	------------	-------	----------	---------	----------	---------	--------

Este documento no será válido sin las codificaciones informáticas

A116

2) Persona amb formació acreditada i específica sobre nutrició i dietètica que elaborarà i supervisarà els menús

La Sra. Joanna Gisbert Martí, actuarà com a responsable de l'elaboració i supervisió dels menús. Disposa de formació acreditada i específica en nutrició i dietètica. Adjuntem el seu currículum vitae i la corresponent titulació acadèmica.

Vetllarà per la planificació de menús segons estan establerts en el plecs tècnic i administratiu.

Planificarà els menús basals i les derivacions essent la responsable dels mateixos... i totes aquelles funcions que tot i no anomenar-se apareguin com a obligatòries en els plecs tècnic i administratiu.

JOANNA GISBERT MARTÍ

10 de Junio de 1993

C/Eduard Tubau, 27, 4rt 6a. Barcelona, 08016.

jgisbertmarti@gmail.com

626967407

EXPERIENCIA PROFESIONAL

Dietista-Nutricionista en Eurest Catalunya (Septiembre 2019 – Actualidad)

Empresa dedicada a la restauración colectiva donde mis principales funciones son

1. Creación de menús y derivaciones para colectividades de diferentes edades acorde con sus necesidades.
2. Creación, revisión y actualización de fichas técnicas de los diferentes platos que componen el menú
3. Control de expedición línea caliente y línea fría: control organoléptico y revisión del etiquetado.

Miembro del departamento de Calidad y Nutrición de Fundació Futur (Mayo 2018 – Julio 2019)

Fundación dedicada a la restauración colectiva donde mis principales funciones son:

1. Control de la expedición de línea caliente y fría: control organoléptico, revisión del etiquetado, trazabilidad y toma de temperaturas.
2. Resolución de las incidencias que surgen durante el servicio.
3. Creación de menús y derivaciones para colectividades de diferentes edades y necesidades.
4. Confección de valoraciones nutricionales mensuales de los diferentes menús.
5. Interlocución con el cliente y supervisión de los diferentes centros transportados.

Dietista – Nutricionista Autónoma (Enero 2018 – Junio 2018)

Consulta individual de pacientes que requieren asesoramiento nutricional, ya sea porque sufren alguna patología relacionada con la alimentación o porque quieren mejorar sus hábitos alimentarios.

Auxiliar de Planta en el Institut de Trastorns Alimentaris (Febrero 2017 – Diciembre 2017)

Responsable de acompañamiento a pacientes con trastornos de la alimentación y/o de conducta en régimen de hospitalización, incluyendo acompañamiento psicológico, soporte nutricional y emocional, supervisión de menús y documentación clínica y gestión operativa de planta.

Dietista - Nutricionista en centros Sanitarios y Socioeducativos (Octubre 2014 – Abril 2015)

Prácticas como nutricionista/dietista en instituciones vinculadas a la *Universitat Rovira i Virgili* siguiendo el itinerario académico del Grado en Nutrición Humana y Dietética:

1. Promoción de la salud en escuelas de primaria y secundaria
2. Promoción de la lactancia materna en la Unidad de Pediatría del Hospital Joan XXIII
3. Consultas clínicas en la Unidad de Obesidad, la Unidad de Trastornos Alimentarios y la Unidad de Diabetes del Hospital Sant Joan de Reus
4. Restauración colectiva y planificación de menús en el Sanatorio Villablanca, Reus


ESTUDIOS

Máster en Intervención psicológica en los Trastornos de la Conducta Alimentaria por el *Institut de Trastorns Alimentaris* y la *Universitat de Barcelona* (Septiembre 2016 – Julio 2017)

Grado de Nutrición Humana i Dietética por la *Universitat Rovira i Virgili* (Septiembre 2011 – Junio 2015)

IDIOMAS

Catalan y castellano nivel nativo. Inglés nivel medio.



Felipe VI, Rey de España

i en nom seu el y en su nombre el

Rector de la Universitat Rovira i Virgili



Joanna Gisbert Martí

que va néixer el dia 10 de juny de 1993, a Bot (Terra Alta), de nacionalitat espanyola, ha superat al juliol de 2015 els estudis universitaris oficials conduents al títol universitari oficial de

Graduada en Nutrició Humana i Dietètica per la Universitat Rovira i Virgili

establert per Acord del Consell de Ministres de 18 de juliol de 2014, expedint aquest títol oficial amb validesa a tot el territori nacional, que facilita la persona interessada per gaudir dels drets que les disposicions vigents atorguen a aquest títol.

Tarragona, 14 de juliol de 2015

nacida el día 10 de junio de 1993, en Bot (Terra Alta), de nacionalidad española, ha superado en julio de 2015 los estudios universitarios oficiales conducentes al título universitario oficial de

Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universitat Rovira i Virgili

establecido por Acuerdo del Consejo de Ministros de 18 de julio de 2014, expedite el presente título oficial con validez en todo el territorio nacional, que facilita a la interesada para disfrutar los derechos que a este título otorgan las disposiciones vigentes.

Tarragona, 14 de julio de 2015

La persona interessada,

Joanna Gisbert Martí

Joanna Gisbert Martí

El Rector,

Josep Antoni Perell Vidal

Josep Antoni Perell Vidal


042A-009960

Registro Nacional de Títulos	Código de CENTRO	Registro Universitario de Títulos
2015/180556	43005261	200209900

Reus, 31 MARÇ 2016

Aquest document reproduceix fidelment l'original.

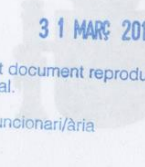
El/La funcionari/ària *Gloria*



Felipe VI, Rey de España

i en nom seu el y en su nombre el

Rector de la Universitat Rovira i Virgili



Joanna Gisbert Martí

que va néixer el dia 10 de juny de 1993, a Bot (Terra Alta), de nacionalitat espanyola, ha superat al juliol de 2015 els estudis universitaris oficials conduents al títol universitari oficial de

Graduada en Nutrició Humana i Dietètica per la Universitat Rovira i Virgili

establert per Acord del Consell de Ministres de 18 de juliol de 2014, expedint aquest títol oficial amb validesa a tot el territori nacional, que facilita la persona interessada per gaudir dels drets que les disposicions vigents atorguen a aquest títol.

Tarragona, 14 de juliol de 2015

nacida el día 10 de junio de 1993, en Bot (Terra Alta), de nacionalidad española, ha superado en julio de 2015 los estudios universitarios oficiales conducentes al título universitario oficial de

Graduada en Nutrición Humana y Dietética por la Universitat Rovira i Virgili

establecido por Acuerdo del Consejo de Ministros de 18 de julio de 2014, expedite el presente título oficial con validez en todo el territorio nacional, que facilita a la interesada para disfrutar los derechos que a este título otorgan las disposiciones vigentes.

Tarragona, 14 de julio de 2015

La persona interessada,

Joanna Gisbert Martí

Joanna Gisbert Martí

El Rector,

Josep Antoni Perell Vidal

Josep Antoni Perell Vidal

042A-009960

Registro Nacional de Títulos	Código de CENTRO	Registro Universitario de Títulos
2015/180556	43005261	200209900

Reus, 31 MARÇ 2016

Aquest document reproduceix fidelment l'original.

El/La funcionari/ària *Gloria*



INFORME DE VIDA LABORAL DE UN AFILIADO

DATOS IDENTIFICATIVOS

NOMBRE Y APELLIDOS JOANNA GISBERT MARTI	NÚMERO DE AFILIACIÓN 43 1045551873	DOCUMENTO IDENTIFICATIVO 1 039910978K
--	---------------------------------------	--

DATOS IDENTIFICATIVOS

REG. 0111	CCG 08 173294465	RAZÓN SOCIAL EUREST CATALUNYA, S. L.	DOMICILIO CL. FREDERIC MONPOU 5 5						C.P. 08960		LOCALIDAD SANT JUST DESVERN	PROVINCIA BARCELONA			
CNAE Otros servicios de comidas										TIPOS AT:		IT	IMS	TOTAL	
												0,80	0,70	1,50	
MOVIMIENTO	TIPO	F.ALTA	F.BAJA	F.DESDE	F.HASTA	CCM	T.C	C.T.P	EPOC	TIPOS AT:	IT	IMS	TOTAL	DÍAS COT.	CLV
BAJA	35	04-09-2019	04-09-2019	05-02-2023	05-02-2023	08/8	200	0,775			0,80	1,50	1,50	1220	R10
ALTA	01	28-08-2023	28-08-2023			08/8	100				0,80	1,50	1,50	243	NC3
RET.ANUL	VACACIONES			08-02-2023	08-02-2023									3	R10
														Total CLV	503

De conformidad con los términos de la autorización número 008956, concedida en fecha 30/07/1998 a EUREST COLECTIVIDADES, S.L. por la Tesorería General de la Seguridad Social, certifico que estos datos han sido transmitidos y validados por la misma e impresos de forma autorizada, surtiendo efectos en relación con el cumplimiento de las obligaciones conforme al artículo uno de la Orden ESS/484/2013 de 26 de Marzo (BOE DE 28 de Marzo).

El usuario principal

Fdo.:

CODIFICACIONES INFORMÁTICAS

REFERENCIA: A1162404000001	FECHA: 26-04-2024	HORA: 11:16:26	HUELLA: Z1IJ27FW	PÁGINA: 1 de 1
-------------------------------	----------------------	-------------------	---------------------	-------------------

Este documento no será válido sin las codificaciones informáticas

A116

3) Persona que realitzarà el control de qualitat de tot el procés

La Sra. Bet Hernández Llorc és en l'actualitat, la persona responsable de Qualitat i Seguretat Alimentària de la cuina central de Pal·lejà. A continuació adjuntem el seu currículum vitae i la corresponent titulació acadèmica.

Vetllarà pel compliment i de la qualitat i seguretat dels procediments d'elaboració i lliurament dels àpats segons estan establerts en el plec tècnic i administratiu.

Coordina i forma contínuament en temes de qualitat i seguretat alimentària. Controla la qualitat de tot el procés... i totes aquelles funcions que tot i no anomenar-se apareguin com a obligatòries en els plecs tècnic i administratiu.

Hernández i Llort, Elisabet

Lugar y fecha de nacimiento: Barcelona, 4 de enero del 1972.

Teléfono: 629177445

E-mail: bethernandez@hotmail.com

FORMACIÓN ACADÉMICA

- 1997 | **Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Facultat de Veterinària. Universitat Autònoma de Barcelona (UAB).
- 1995 | **Ingeniería Técnica Agrícola.** Escola Superior d'Agricultura de Barcelona. Universitat Politècnica de Catalunya (UPC).

OTROS CURSOS

- 2010 | **Curso Nivel Superior PRL; Especialidad Ergonomía y Psicosociología Aplicada;** ASIMAG; Diciembre 2009; 600 horas
- 2009 | **Curso Nivel Superior PRL; Especialidad Higiene Industrial;** ASIMAG; Julio 2009; 600 horas
- 2008 | **Curso Nivel Superior PRL; Especialidad Seguridad;** ASIMAG; Setiembre 2008; 600 horas
- 2005 | **Curso sobre Gestión Informatizada en Cocinas para Hospitales** Eurest Colectividades, S.A. Abril 2005
- 2004 | **Curso EMAS; Gestión Ambiental en Hoteles** Fundación Entorno; Marzo 2004
- 2003 | **Curso sobre Virus en los Alimentos** Consell de Col·legis de Veterinaris de Catalunya. Noviembre 2003
- 2003 | **Curso: Conducción de Reuniones Operativas.** Euresst Colectividades, S.A. Abril 2003
- 2002 | **Curso sobre Prevención y Control de Incendios.** Midat Mutua; Junio 2002
- 2001 | **Curso de Auditores Internos ISO 9001:2000** Centro de Formación Bureau Veritas. Noviembre 2001
- 1998 | **Curso de Gestión y Prevención de Riesgos Laborales.** Institut Català de Tecnologia- EOI. Nivel intermedio. Curso homologado. 500 horas.
- 1993 | **Curso de Nutrición Animal.** International Training Centre on Animal Husbandry and Milling Technology. Barneveld College. Barneveld. Holanda.

IDIOMAS

	LEIDO	ESCRITO	HABLADO
ESPAÑOL	MB	MB	MB
CATALAN *	MB	MB	MB
INGLÉS	B	B	B
FRANCÉS	B	R	R

*1997, Nivell C. Junta Permanent de Català. Barcelona.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

- 2007-2021** | **Técnico coordinador HSEQ, zona Aragón, Rioja y Navarra; Técnico coordinador de Calidad, Seguridad Alimentaria y Medioambiente en Catalunya para las empresas: EUREST CATALUNYA, MEDIREST SOCIAL, S.L y EUREST COLECTIVIDADES, S.L.**
Funciones: las propias como Técnico HSEQ de la zona de Catalunya, Aragón, Rioja y Navarra y coordinación de los técnicos de SA y MA de las zonas. Colaboración con otros departamentos de la compañía. Desarrollo técnico, implementación y formación de nuevos procesos normalizados a nivel nacional. Entre 2007 y 2014, coordinación de la zona de Levante (Comunidad Valenciana y Murcia).
Formación de los técnicos de Seguridad Alimentaria y Medioambiente de la zona. Auditorías internas y externas. Revisión y elaboración de procedimientos normalizados de trabajo atendiendo a la legislación y normativas específicas de las distintas Autonomías. Implementación y mantenimiento de ISO 9001, ISO 14001 e ISO 22000 en distintos sites (in situ, transportados y Cocinas Centrales).
En zona de Aragón, Rioja y Navarra, funciones HSEQ y coordinación PRL, implementación procedimientos ISO 45001.
Desarrollo, coordinación y formación en procedimientos anti-COVID a nivel nacional en coordinación con los técnicos HSEQ y de PRL (2020-2021).
Certificación de los procedimientos a través de Bureau-Veritas.
- 1999-2006** | **Responsable de Calidad e Higiene de Catalunya y Balears. EUREST COLECTIVIDADES, S.A. (Abril 1999- 2006).**
Funciones: Control del sistema APPCC en los centros de la empresa (cocinas centrales y comedores colectivos in situ y transportados), desarrollando el trabajo en la zona de Catalunya y Balears. Tipos de centros: empresas, centros docentes (guarderías, escuelas primarias, secundarias y universidades), residencias de disminuidos, geriátricas y de deportistas, centros sociales y asistenciales, hospitales y cocinas centrales.
Revisión y elaboración de procedimientos normalizados de trabajo, adaptándolos a la normativa, demandas concretas y a la situación específica de cada centro.
Certificación de centros con la norma ISO 9001:2000, incluyendo el sistema APPCC en esta certificación.
Realización de check-list, auditorías higiénico-sanitarias de instalaciones, formación in situ, planes de mejora. Respuesta a actas sanitarias. Interlocución con Sanidad.
Auditorías a proveedores.
Elaboración de informes de encuestas de satisfacción al comensal y planes de mejora.
Colaboración con el Servicio de Dietética y con el Servicio de Prevención de Riesgos Laborales.
Coordinación de procedimientos medioambientales con los clientes.
Formación del personal de Operaciones en higiene de los alimentos y sistema APPCC. Colaboración con Departamentos como Formación, Compras, Comercial o Marketing.
- 1998-1999** | **Responsable de Nutrición, Calidad e Higiene. CAT-CATERING; Fundació Cassià Just. Sant Boi de Llobregat (Marzo 1998-Abril 1999).**
Funciones: Para la cocina central y para los centros in situ y transportados. Elaboración de dietas y menús generales y especiales. Implantación ARICPC y formación manipuladores. En la cocina central, mayoritariamente, los trabajadores son disminuidos físicos o psíquicos. Adaptación de procedimientos y de formación para los trabajadores en colaboración con los trabajadores sociales, psicólogos y en coordinación con Inspección Veterinaria Oficial.
- 1998** | **Microbiología de los alimentos. Departamento de Productos Lácteos. INSTITUTO DEL FRÍO (CSIC). Investigación sobre el efecto de distintas cepas bacterianas en la maduración de alimentos. Madrid. (Setiembre 1997- Febrero 1998).**
Funciones: Evaluación de distintas cepas de bacterias lácticas en relación a su autólisis para la fabricación de productos con intervención de bacterias lácticas. Estudio y caracterización de bacteriocinas. HPLC y electroforesis. Estudio del efecto de altas presiones en productos lácteos..
- 1997** | **Desarrollo de nuevos productos. Univesidad de Seinäjoki; RIITAN HERKKU O.Y. Empresa de productos lácteos. Finlandia. (Dic 2006- Septiembre 1997).**
Funciones: Colaboración en la realización de un proyecto sobre la aplicación de aditivos en quesos (leipajusto) en colaboración con la Universidad de Seinäjoki. Producción de distintos tipos de queso: leipajusto, fetta, brie y camembert. Comercialización de productos en ferias internacionales.
- 1996** | **Toxicología de los alimentos. Laboratorio de Toxicología de la Facultad de Veterinaria. Universitat Autònoma de Barcelona (UAB). (Marzo 1996-Diciembre 1996).**
Funciones: Identificación de aflatoxinas y clenbuterol. Colaboración con el desarrollo de un nuevo método de identificación y cuantificación de clenbuterol por cromatografía gaseosa.. Colaboración en clases de prácticas de la asignatura "Toxicología de los Alimentos" para Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Veterinaria.
- 1995-1996** | **Desarrollo de nuevos productos. Planta Piloto de la Facultad de Veterinaria. UAB (Setiembre 1995-Junio 1996).**
Funciones: Optimización de la formulación para productos y procesos de: derivados lácteos, zumos de fruta y horchata. Pasteurización y esterilización convencional y UHT. Fabricación de quesos. Colaboración en trabajos experimentales con altas presiones.
- 1993-1994** | **Acuicultura: engorde experimental intensivo de peces planos. Escola Superior d'Agricultura de Barcelona-Zoo de Barcelona. (Setiembre 1993- Julio 1994).**
Funciones: Evaluación física, química y organoléptica de piensos experimentales para lenguados. Estudio de su crecimiento. Análisis nutricional de materias primas y piensos. Análisis químico y nutricional de alimentos. Análisis de aguas. Elaboración del Trabajo Final de Carrera de Ingeniería Técnica Agrícola.
- 1992** | **Acuicultura: cultivos marinos. Centre Tècnic d'Assistència al Marisqueig (DARP: Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca- Generalitat de Catalunya). Les Cases d'Alcanar y Sant Carles de la Ràpita. (Agosto 1992).**
Funciones: Alimentación y control de cultivos experimentales de dorada y lubina en jaulas en el mar. Control físico-químico del agua. Recogida de muestras de aguas para análisis oficial. Control de cultivos de mejillones y ostras. Recogida de muestras para análisis oficiales.

OTROS DATOS, JORNADAS (apartado no actualizado)

- 2008 | Jornada sobre envasado en atmósfera protectora. IRTA Monells. Abril 2008
- 2008 | Jornada sobre cocinado de alimentos envasados. Electrolux. Barcelona. Abril 2008
- 2008 | IV Encuentro de Innovación y Tecnología. Alimentaria Barcelona. Marzo 2008.
- 2007 | Jornada sobre el reglamento de declaraciones nutricionales y de propiedades nutricionales en los alimentos. Barcelona. Marzo 2007
- 2006 | Jornada sobre vigilancia y control de residuos en alimentos de origen animal. Barcelona. Octubre 2006
- 2006 | Gestión del gluten en industria alimentaria. Barcelona. Octubre 2006
- 2006 | Jornada sobre criterios microbiológicos de los alimentos. Girona. Junio 2006
- 2006 | Jornada de presentación del "Plan de Seguridad Alimentaria en Catalunya 2007-2010". Barcelona. Junio 2006
- 2006 | Ponente en el XXI Congreso Nacional SENPE; Mesa redonda: "Alimentación en Centros Sanitarios: práctica y control". Mallorca, Mayo 2006
- 2005 | Jornadas sobre La trazabilidad en Catalunya: claves para la implantación y el control. Barcelona. Junio 2005
- 2005 | Jornadas sobre el Marco normativo del control oficial y de la higiene en alimentos y piensos. Barcelona. Noviembre 2005
- 2005 | Jornada informativa sobre responsabilidades en el mantenimiento de las instalaciones industriales en centros docentes. Girona. Noviembre 2005
- 2004 | Jornada sobre trazabilidad. Barcelona. Noviembre 2004
- 1996 | Participación en las "II Jornadas en ciencia y tecnología de los alimentos" Facultad de Veterinaria. Universidad Complutense de Madrid. Madrid, abril 1996
- 1995 | Participación en la "IX Universitat Tècnica d'Estiu de Catalunya" Seminario sobre la Agroalimentación Mediterránea". Figueras, setiembre 1995
- 1995 | Asistencia a las "I Jornades de l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació". Barcelona, noviembre 1995.



Juan Carlos I, Rey de España
i en nom seu i en su nombre el
Rector de la Universitat Autònoma de Barcelona



ello que, d'acord amb les disposicions i
circumstàncies que preveia la legislació vigent,
Elisabet Hernández i Llor

que va néixer el dia 4 de gener de 1972, a Barcelona (Barcelona),
de nacionalitat espanyola,
ha superat els estudis universitaris
correspondents, organitzats per la

nacida el dia 4 de enero de 1972, en Barcelona (Barcelona),
de nacionalidad española,
ha superado los estudios universitarios
correspondientes, organizados por la

FACULTAT DE VETERINÀRIA

segons un pla d'estudis homologat pel Consell
de Universitats, expedida aquest
TÍTOL UNIVERSITARI OFICIAL
de LICENCIADA
en

conforme a un plan de estudios homologado por el Consejo
de Universidades, expide el presente
TÍTULO UNIVERSITARIO OFICIAL
de LICENCIADA
en

**CIÈNCIA I TECNOLOGIA
DELS ALIMENTS**

**CIENCIA Y TECNOLOGÍA
DE LOS ALIMENTOS**

amb validesa a tot el territori nacional,
que facilita la persona interessada per gaudir dels
drets que les disposicions vigents atorguen
a aquest títol.

con válidos en todo el territorio nacional,
que facilita a la interesada para disfrutar los
derechos que a este título otorgan las
disposiciones vigentes.

Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), 9 de setembre de 1997

Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), 9 de septiembre de 1997

La persona interessada,

El Rector,

La Cap de l'Àrea d'Alumnes,

Elisabet Hernández i Llor

Carles Solà Ferrando

Aurora Contreras Cosin

1 - BB - 191401

Registro Nacional de Títulos Código de CENTRO Registro Universitario de Títulos
1998/150048 08038791 0056395



SIGNE, S.A. Mod. 3/95

Universitat Autònoma de Barcelona
Facultat de Veterinària
Gestió Acadèmica

Computers
de conforme amb l'original
Bellaterra: 27.04.01
El Funcionari,

27.04.01

CLAVE ALFANUMÉRICA: 1-BB-191401	Nº REGISTRO NAL. DE TÍTULOS: 1998/150048	CÓDIGO DE CENTRO: 08038791	REGISTRO UNIV. DE TÍTULOS: 0056395
------------------------------------	---	-------------------------------	---------------------------------------

de Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
expedido el día 9 de setembre de 1997,
a favor d'Elisabet Hernández i Llor,
que superó, en febrero de 1997,
los estudios correspondientes al mencionado título,
según un plan de estudios homologado
por el Consejo de Universidades (B.O.E. 18/10/94).

La Cap de l'Àrea d'Alumnes,

Aurora Contreras Cosin

2002-05-02-99

Bet Hernández

SIGNE, S.A. Mod. 3/95



INFORME DE VIDA LABORAL DE UN AFILIADO

DATOS IDENTIFICATIVOS

NOMBRE Y APELLIDOS ELISABET HERNANDEZ LLORT	NÚMERO DE AFILIACIÓN 08 1078305923	DOCUMENTO IDENTIFICATIVO 1 046627700F
---	--	---

DATOS IDENTIFICATIVOS

REG.	CCC	RAZÓN SOCIAL		DOMICILIO		C.P.	LOCALIDAD		PROVINCIA								
0111	08 157274513	EUREST COLECTIVIDADES, S.L.		CL. FRERERIC MONPOU 5 5		08960	SANT JUST DESVERN		SARCELONA								
CNAE Otros servicios de comidas							TIPOS AT:		IT	IMS	TOTAL						
									0,80	0,70	1,50						
MOVIMIENTO	TIPO	F.ALTA	F.E.ALTA	F.R.BAJA	F.E.BAJA	F.DESDE	F.HASTA	GCIM	T.C	C.T.P	EPOC	TIPOS AT:	IT <th>IMS<th>TOTAL</th><th>DÍAS COT.</th><th>CLV</th></th>	IMS <th>TOTAL</th> <th>DÍAS COT.</th> <th>CLV</th>	TOTAL	DÍAS COT.	CLV
BAJA	54	01-09-2007	01-09-2007	31-12-2013	31-12-2013			03	100		A		0,45	1,00	1,00	2314	ENC

REG.	CCC	RAZÓN SOCIAL		DOMICILIO		C.P.	LOCALIDAD		PROVINCIA								
0111	08 173294465	EUREST CATALUNYA, S. L.		CL. FRERERIC MONPOU 5 5		08960	SANT JUST DESVERN		SARCELONA								
CNAE Otros servicios de comidas							TIPOS AT:		IT	IMS	TOTAL						
									0,80	0,70	1,50						
MOVIMIENTO	TIPO	F.ALTA	F.E.ALTA	F.R.BAJA	F.E.BAJA	F.DESDE	F.HASTA	GCIM	T.C	C.T.P	EPOC	TIPOS AT:	IT <td>IMS</td> <td>TOTAL</td> <th>DÍAS COT.</th> <th>CLV</th>	IMS	TOTAL	DÍAS COT.	CLV
ALTA	01	01-01-2014	01-01-2014					03	100		A		0,40	1,50	1,50	3749	ENC
VARIAION	50	01-01-2014	01-01-2014	03-01-2014	03-01-2014								0,75	1,25	1,25		ENC
VARIAION	54	01-01-2014	01-01-2014	02-04-2020	02-04-2020				100								ENC
VARIAION	54	03-04-2020	03-04-2020	30-04-2020	30-04-2020				100								ENC
Total CLV														3749			

De conformidad con los términos de la autorización número 008956, concedida en fecha 30/07/1998 a EUREST COLECTIVIDADES, S.L. por la Tesorería General de la Seguridad Social, certifico que estos datos han sido transmitidos y validados por la misma e impresos de forma autorizada, surtiendo efectos en relación con el cumplimiento de las obligaciones conforme al artículo uno de la Orden ESS/484/2013 de 26 de Marzo (BOE DE 28 de Marzo).

El usuario principal

Fdo.:

CODIFICACIONES INFORMÁTICAS

REFERENCIA: A1162404000001	FECHA: 26-04-2024	HORA: 11:08:15	HUELLA: 4BL1M7JO	PÁGINA: 1 de 1
--------------------------------------	-----------------------------	--------------------------	----------------------------	--------------------------

Este documento no será válido sin las codificaciones informáticas

A116

4) Equip de persones que s'encarregaran del repartiment dels àpats

A la nostra proposta de servei hem tingut en compte persones repartidores contractades a jornada completa. Distribuïm la seva jornada setmanal en tres dies efectius de feina, en jornades de dotze hores de repartiment fet que comporta que es cobreixin rutes de seixanta-vuit domicilis/aturades, podent superar la dedicació mínima establerta en plec de 5 minuts en cada lliurament.

Cada domicili rebrà dues entregues setmanals; el personal repartidor tindrà dos cicles de dues setmanes de feina, cobrint així cada dues persones repartidores tres rutes. D'aquesta manera optimitzem els dies de descans i facilitem una millor assistència a la persona usuària que tindrà dues persones de contacte amb dos punts de vista diferents i en cas que una s'absenti disposem d'una altre que coneix la ruta i les persones usuàries.

El nombre de persones repartidores sempre s'anirà adaptant i ajustant a la realitat del servei en tot moment i al llarg de la durada dels contracte. En base a la nostra experiència i ràtios indicades preveiem un inici de servei amb 1050 persones usuàries i 12 persones de repartiment, cobrint així un total de 17 rutes. A les dades esmentades cal afegir dues persones repartidores més amb funció de corretorns, per cobrir absències inesperades, festius, urgències,...

Aquests perfils professionals, dels que en detallarem nom i cognoms una vegada EUREST CATALUNYA S.L.U sigui l'adjudicatària del contracte i en conseqüència adscrigui personal al servei. Comptaran com a mínima amb la formació que s'exigeix en els plecs

Realitzaran totes aquelles funcions que tot i no anomenar-se apareguin com a obligatòries en els plecs tècnic i administratiu.

5) Persona supervisora de servei, encarregada de realitzar les visites a domicili, organitzar la distribució, elaborar indicadors i atendre les demandes de les persones usuàries i dels prestadors del servei

En base a l'indicat en la nostra oferta inicialment disposarem de dues persones a jornada completa per a realitzar les visites inicials a les noves persones usuàries. Adaptarem aquest personal a les necessitats reals del servei en base a la xifra d'altres rebudes.

Els perfils professionals de les dues persones supervisoras es concretaran amb nom i cognoms una vegada EUREST CATALUNYA SLU sigui l'adjudicatària del contracte i per tant pugui adscriure les persones al servei disposaran del títol de batxillerat cicle formatiu de grau mitjà o equivalent homologat i acreditaran un any mínim d'experiència en supervisió i/o coordinació de serveis de restauració col·lectiva.

Vetllaran per cobrir les necessitats diàries del servei relatives: als àpats, l'aplicació informàtica, revisió i compliment de protocols, avaluació, recollida de dades..

Fan les primeres visites als domicilis de les persones usuàries, presenten el servei, signen els pactes i els remeten a l'EBAS.. i totes aquelles funcions que tot i no anomenar-se apareguin com a obligatòries en els plecs tècnic i administratiu.

L'equip de persones que s'encarregarà d'organitzar la distribució:

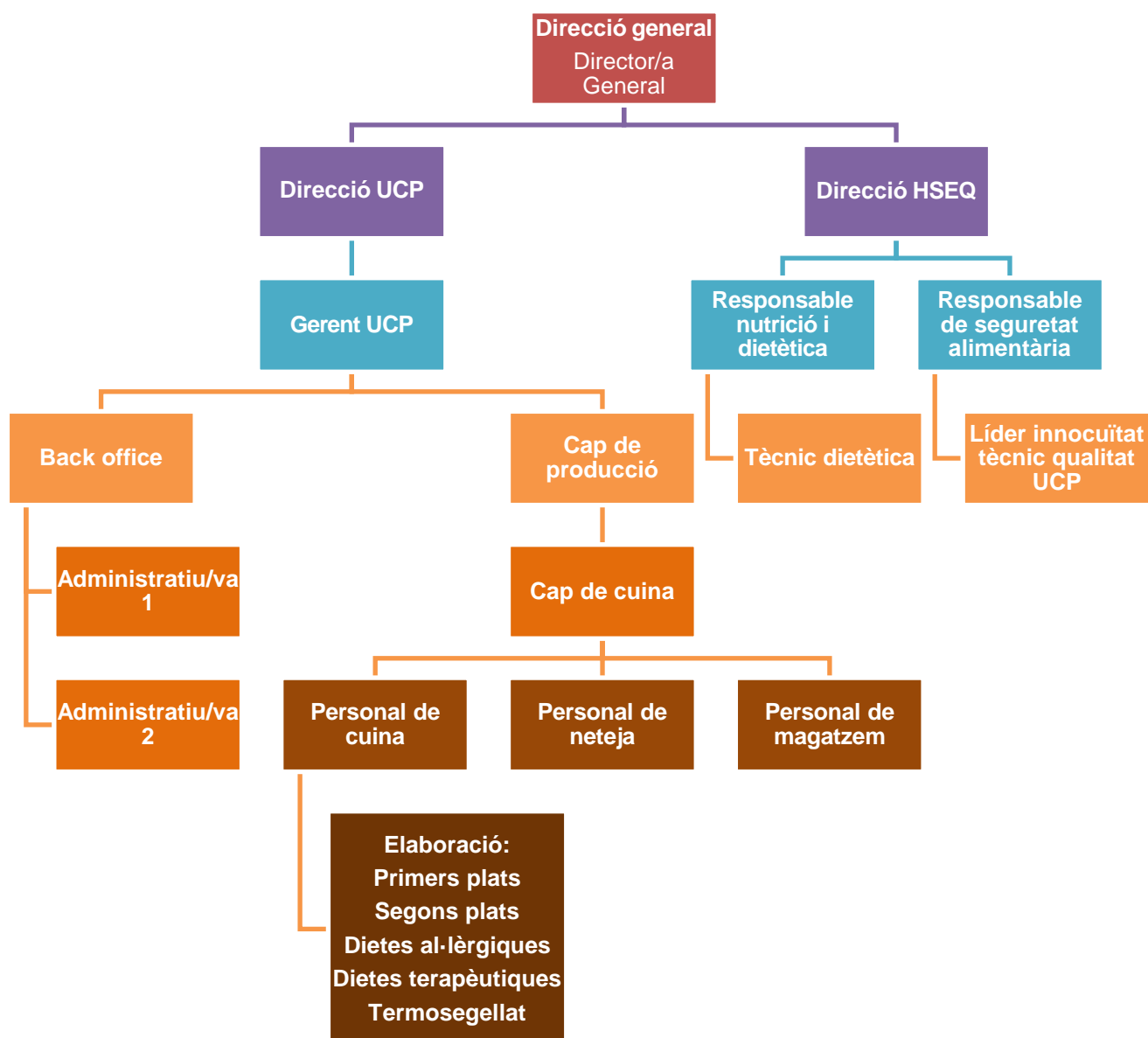
Pel volum d'activitat prevista comptarem amb un equip de cinc persones per a la preparació diària del Picking (bosses amb la comanda de cada persona usuària).

Adicionalment comptarem amb una persona que farà entrega diària de la càrrega de cada ruta a l'inici del servei.

L'equip de persones que s'encarregarà d'elaborar indicadors i atendre les demandes de les persones usuàries i dels prestadors del Servei:

Comptem amb un equip de tres persones a back office, a jornada completa, que cobreixen l'horari d'atenció a la persona usuària de dilluns a dissabte. S'encarreguen de l'atenció telefònica d'incidències, trucades, organització de comandes, elaboració d'informes, canvis/modificacions de servei, altes, registres a SAD BCN....

6) Resta de perfils per proveir, elaborar i preparar els àpats



7) Declaració acreditació dels mitjans materials i informàtics indicats a la clàusula 10 del PCTP.

El Sr. Álvaro Garrido del Amor, domiciliat a Sant Just Desvern, carrer Frederic Mompou núm.5, amb DNI núm. 52893088B, major d'edat, en nom i representació de l'empresa EUREST CATALUNYA, S.L.U., amb domicili a Sant Just Desvern, carrer Frederic Mompou núm.5, assabentat de les condicions exigides per optar a l'adjudicació del contracte núm. 20230316, que té per objecte el contracte de serveis d'àpats a domicili de l'Institut Municipal de Serveis Socials amb mesures de contractació pública sostenible DECLARA RESPONSABILMENT què:

EUREST CATALUNYA SLU disposarà de tots els mitjans materials i informàtics necessaris per a dur a terme la gestió del servei derivat d'aquesta contractació. Concretament disposarà, entre d'altres, dels següents mitjans i en les condicions descrites a la clàusula 10 del PCTP:

- a) Vehicles
- b) Microones
- c) Telèfon gratuït d'atenció a les persones usuàries
- d) Correu electrònic
- e) Aplicació informàtica
- f) Dispositius mòbils pels treballadors/es que s'encarregen de la distribució dels àpats

Una vegada que EUREST CATALUNYA, S.L.U. hagi formalitzat i comenci amb la prestació del servei, en cas de l'òrgan de contractació ho desitgi, posarà a la seva disposició la documentació que consideri necessària

A Sant Just Desvern a data de signatura electrònica.

Signat: Álvaro Garrido del Amor
Apoderat de EUREST CATALUNYA, S.L.U.