

**PLEC TIPUS DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DELS SERVEIS DE BAR-CANTINA, Expedient núm.: 012-2015**

## 1. OBJECTE:

El contracte tindrà per objecte la gestió del servei de bar-cantina als locals de l'institut Domènec Perramon, amb subjecció a les següents condicions:

- L'adjudicatari haurà de presentar les següents relacions de preus:
  - **Relació 1:** Llistat de productes a servir obligatòriament que estan relacionats a l'annex A d'aquest plec de prescripcions tècniques. El licitador presentarà oferta dins els preus unitaris màxims que s'assenyalen pel centre. Els preus establerts en el plec de prescripcions tècniques no podran ser superats per les ofertes que es presentin.
  - **Relació 2:** Llistat de productes lliures. En aquest document els adjudicataris podran incloure i oferir els productes que estimin convenient no inclosos en l'annex A d'aquest Plec de prescripcions tècniques, i tenint en compte les limitacions (tabac, alcohol, etc.). Es podran oferir productes propis d'un servei de cafeteria, amb subjecció als preus que lliurement s'hagin ofert.
- A més a més, l'adjudicatari podrà oferir altres productes, sempre amb subjecció als preus que hagi ofert prèviament.
- En tot cas s'hauran de respectar les limitacions següents:
  - No es podran servir begudes alcohòliques, ni tabac.
  - Es prohibeix la instal·lació de qualsevol tipus de màquina recreativa, de joc o similar.

## 2. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

- El nombre de persones vinculades al centre educatiu és de 430 aproximadament
- La superfície del local disponible és de 140 m<sup>2</sup>.
- La capacitat del local del bar-cantina és de 60 places.
- Pel que fa referència als serveis, instal·lacions, elements, etc., cal tenir en compte les premisses següents:
  - Els serveis disponibles seran: aigua potable, energia elèctrica i clavegueram, sense perjudici del pagament del cànon que s'estableix en aquest Plec i en el Plec de clàusules administratives.
  - Els bar-cantina es lliurarà totalment equipat i segons consta a l'annex 2.

### **3. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI**

- Explotar els serveis d'acord amb allò que disposa el contracte i els Plecs, la legislació hotelera, laboral, les normes d'organització i funcionament del centre i d'altres aplicables al cas present.
- Utilitzar els locals i desenvolupar els serveis objecte de contractació, amb la finalitat de donar bon servei al personal vinculat al centre.
- Obtenir els permisos i autoritzacions necessaris a fi i efecte d'exercir les activitats de bar-cantina.
- La cafeteria romandrà oberta de l'1 de setembre al 30 de juny. Els dies lectius, de dilluns a divendres, de 7,45h a 15,30h la resta de dies no lectius haurà d'acordar-ho amb la direcció, sempre dins el marge dels dies lectius.
- Exposar i respectar les llistes de preus autoritzades pel centre.
- Mantenir les instal·lacions, aparells i altres elements propietat del Departament, en perfecte estat de conservació i funcionament, efectuant a càrrec seu totes aquelles reparacions o reposicions que esdevinguin o puguin esdevenir.
- Fer-se càrrec de la neteja total de les instal·lacions i del mobiliari i de les escombraries que s'originin amb motiu de la prestació del servei, les quals seran dipositades en bosses de plàstic al lloc que el centre determini. Es tindrà especial cura de la neteja de la campana extractora, essencialment dels filtres.
- Mantenir lliure d'obstacles la via d'evacuació d'emergència.
- Signar un document acreditatiu de l'inventari de tots els béns que es posin a la seva disposició.
- Abonar tots aquells impostos, arbitris i gravàmens de l'Estat, Comunitat autònoma, província o municipi, que afectin l'activitat objecte d'aquesta contractació; a tal efecte s'haurà d'exhibir, a petició del Centre, els documents acreditatius d'haver-los abonat.
- El Departament es reserva el dret d'inspecció de la qualitat dels productes, el grau de prestació del servei i del compliment de la legislació d'higiene i sanitat.
- Un cop finalitzada la relació objecte del contracte, l'adjudicatari tindrà dret a retirar aquells elements de la seva propietat que hagi incorporat posteriorment al començament de la prestació dels serveis, deixant el recinte i les instal·lacions tal i com les va trobar en el moment inicial.

### **4. TERMINI D'EXECUCIÓ**

- El termini d'execució comprendrà des de 01 de gener de 2016 fins el 31 de desembre de 2016

**ANNEX A****RELACIÓ 1: PRODUCTES OBLIGATORIS I PREUS**

BEGUDES	Preus màxims (IVA exclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA exclòs)	10 % IVA
Aigua	0,60		
Refresc de llauna	0,85		
Cafè	0,85		
Tallat	0,95		
Cafè amb llet	1		
Infusions	0,85		
Tè amb llimona	0,85		
Til·la amb mel	0,85		
Cervesa sense alcoh.	1		
Cacaolat	0,85		
Suc envasat 20 cl	0,55		
Got de llet de 25 cl	0,55		
Aigua amb gas	0,75		

ENTREPANS	Preus màxims (IVA exclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA exclòs)	10 % IVA
Xoriço	1,75		
Fuet	1,57		
Pernil dolç	1,75		
Tonyina	1,75		
Salami	1,75		
Formatge	1,75		
Sobrassada	2		
Pernil salat	2		
Entrapà petit	0,85		
Menú alumne	6,20		

PASTES FRESQUES	Preus màxims (IVA exclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA exclòs)	10 % IVA
Croissant	0,70		
Ensaïmada	0,70		
Flauta de xocolata (napolitana)	0,70		
Palmera normal	0,80		
Palmera de xocolata	0,85		
Canya de crema	0,85		
Donut	2x0,60		
Donut de xocolata	2x0,65		

## RELACIÓ 2: PRODUCTES NO OBLIGATORIS I PREUS OFERTS

PRODUCTES PROPOSATS PEL LICITADOR	PREUS (IVA exclòs i IVA inclòs)

### ANNEX B

#### INVENTARI DE MATERIAL DEL BAR-CANTINA DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE

- 1 Barra mostrador
- 2 Neveres i 1 congelador
- 1 Molinet i màquina de cafè
- prestatgeries
- 1 aigüera amb dues piques
- 1 Màquina de tallar embotit
- 1 Fogó – cuina elèctric
- 1 Fregidora
- 1 Microones
- 1 Campana
- Forn i planxa

El centre es compromet a facilitar totes les eines necessàries a la cuina.