

PLEC TIPUS DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER A LA CONTRACTACIÓ DELS SERVEIS DE BAR-CANTINA

1. OBJECTE:

El contracte tindrà per objecte la gestió del servei de bar-cantina als locals del centre INS GABRIELA MISTRAL, 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.).

En la relació 2 es podran oferir productes propis d'un servei de cafeteria, amb subjecció als preus que lliurement s'hagin ofert.

A més de l'esmentat en l'apartat anterior, 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.
- No es podran oferir a l'alumnat begudes que continguin cafeïna i/o taurina.
- 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 d'aproximadament 60 professor/es i d'uns 700 alumnes.

La superfície del local disponible és de 139 m² distribuïts de la següent manera: 85 m² de menjador-cantina, 38 m² de cuina i 11 m² de magatzem. 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.

Els bar-cantina es lliurarà equipat d'acord amb l'inventari reflectit en l'annex núm. B.

3. OBLIGACIONS

- Explotar els serveis d'acord amb allò que disposa o pugui disposar el contracte i els Plecs, la legislació hotelera, laboral i d'altres aplicables al cas present.
- Utilitzar els locals i desenvolupar els serveis objecte de contractació d'acord 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 els dies lectius, de dilluns a divendres, de 10:00 a 13:00 hores i de dilluns a dijous de 18:00 a 18:30 hores. També, si hagués demanda, s'ha de garantir el subministrament de menús per al professorat de 13:30 a 15:30 hores. La franja horària demanada és la mínima per a garantir el servei però es podrà ampliar dintre del marc horari següent: De dilluns a dijous de 8:00 a 21:00 hores i els divendres de 8:00 a 15:00 hores.
- 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, mobiliari i 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.
- Mantenir lliure d'obstacles i objectes 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 a l'activitat objecte de contractació; a tal efecte s'haurà d'exhibir, a petició del Centre, els documents acreditatius dels extrems esmentats.
- Abonar les despeses de 150,- EUR, per trimestre vençut (primer, segon i quart trimestre), i 50,-EUR pel tercer trimestre, per compensar les despeses per l'ús de les instal·lacions i immobilitzat i pel subministrament de serveis i fluids (aigua i electricitat). Aquesta quantitat s'actualitzarà cada gener, d'acord amb l'IPC.
- 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 a la iniciació 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 és d'un any natural, des de l'1 de gener de 2016 fins a 31 de desembre del 2016. Durant el mes de juliol no hi haurà activitat lectiva i el mes d'agost el centre romandrà tancat. L'institut romandrà tancat aquells dies festius disposats al calendari de vigència del curs. S'estableix una prorroga d'un any.

(Les pròrroques no poden superar el termini fixat originàriament pel contracte)

5. ALTRES CONSIDERACIONS

- S'informa que el centre disposa d'una màquina expendedora de cafès, begudes (llaunes), snaks i sandvitxos a la sala del professorat, d'ús exclusiu per aquest.
- L'empresaria que actualment porta a terme aquest servei és **la Sra. Verónica Martínez González** i la persona que té contractada per a la prestació del servei és: Sergi Bachs Badillo.
Comuniquem que el contracte de citat treballador finalitza el mateix dia de la finalització del contracte del servei, 31 de desembre de 2015, i que les despeses de la indemnització i fi de contracte d'aquest treballador seran a càrrec de Verónica Martínez González, quedant el servei lliure de càrregues i obligacions envers aquest treballador.

ANNEX A

RELACIÓ núm. 1: PRODUCTES OBLIGATORIS I ELS PREUS

BEGUDES	preus màxims (IVA exclòs)	preus oferts (IVA exclòs)	% IVA
Aigua mineral petita	0,55		10
Aigua mineral de litre i mig	0,82		10
Sucs de fruites sense sucres afegits	0,68		10
Llet(preferiblement desnatada o semidesnatada)	0,68		10
Beguda de cacao	1,05		10
Cafè sol	0,68		10
Cafè amb llet	0,91		10
Tallat	0,77		10
Got de llet	0,55		10
Infusions	0,55		10
Suc de taronja natural	1,14		10

ENTREPANS	preus màxims (IVA exclòs)	preus oferts (IVA exclòs)	% IVA
Entrepans freds amb tomàquet i oli d'oliva grans	1,64		10
Mig entrepà fred amb tomàquet i oli d'oliva	0,91		10
Entrepans calents	1,82		10
Entrepà vegetal gran	1,64		10
Mig entrepà vegetal	0,91		10

PASTES FRESQUES	preus màxims (IVA exclòs)	preus oferts (IVA exclòs)	% IVA
Croissant	0,68		10
Croissant de xocolata	0,91		10
Magdalenes	0,45 u		10
Pastes farcides de crema o cabell d'àngel	1,14		10
Canyes de xocolata	1,14		10

ALTRES	Preus màxim (IVA exclòs)	Preus oferts (IVA exclòs)	% IVA
Fruita (peces de fruita fresca)	0,68		10
logurt	0,45		10
logurts líquit	0,82		10

MENÚ	Preus màxim (IVA exclòs)	Preus oferts (IVA exclòs)	% IVA
Menú complet: 2 plats, pa, beguda i postres	7,65		10
Plats combinats amb beguda i postres	5,85		10

RELACIÓ NÚM. 2 PRODUCTES NO OBLIGATORIS I PREUS OFERTS

PRODUCTES PROPOSATS PEL LICITADOR	

ANNEX B

INVENTARI DE MATERIAL DE LA CAFETERIA DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE

Menjador:

- Mostrador i expositor d'alumini.
- Nevera amb calaixos, armaris i estanteries d'alumini.
- 22 gots de vidre.
- 2 gots de tallat.
- 28 platets de cafè.
- 2 gerretes de llet.
- 6 plats de postres.
- Taules i cadires pel servei menjador
- 1 cubell d'escombraries.

Cuina:

- 1 Nevera.
- 1 Forn gran.
- 1 Forn petit.
- 1 Microones.
- 1 Màquina de plastificar.
- 1 Rentaplats.
- 1 Escalfador d'aigua.
- 48 Safates per menjar nens.
- 7 gerres de plàstic per l'aigua.
- 1 gerra de vidre per l'aigua.
- 10 paneres.
- 2 cubells per l'escombraries.
- 1 carret diapositives.
- 4 safates forn.
- 1 carret per servir.
- 79 plats plans.
- 42 plats fondos.
- 39 plats postres.
- 7 plats cafè.
- 2 safates grosses.
- 41 gots de plàstic semi transparents.
- 6 gots blaus plàstic.
- 21 gots tallat vidre.
- 14 gots d'aigua vidre.
- 22 tasses de cafè.
- 21 tasses de cafè amb llet.
- 25 culleretes de postres.
- 49 forquilles.
- 6 forquilles de postres.
- 44 ganivets.
- 69 culleres.

- 3 espàtules.
- 5 cullerots.
- 5 culleres de servir.
- 4 escumadores.
- 2 paletes de fusta.
- 3 pinces.
- 8 cadires negres.
- 1 normal verda.

Magatzem:

- 1 farmaciola.
- 1 armari fusta.
- 1 cubell d'escombraries.
- 2 congeladors.
- 1 microones.
- 7 setrilleres.
- 2 safates de menjar grans d'alumini.
- 1 safata de menjar mitjana amb tapa.
- 1 safata petita amb tapa..
- 3 recipients de menjar d'alumini.
- 2 molinets de cafè.
- 1 caixa.
- 1 sandvitxera.
- 13 safates.
- 10 tapers.
- 1 sac de detergent.
- 3 gibrell.
- 7 safates de plàstic.
- 2 bols.
- 3 escorreplats.
- 1 escorre coberts.
- 1 classificador de coberts.
- 1 capsa amb 12 plats plans i 13 petits.
- 2 tubs d'aigua.
- 2 capsas de tovallons de paper, gots, plats i coberts de plàstic.
- 1 capsa de plàstic amb tapers.
- 5 escorredors.
- 2 motllos de silicona per a pastissos.
- 1 pissarra vileda