



PLEC TIPUS DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DELS SERVEIS DE BAR-CANTINA A L'INS JULIO ANTONIO DE MÓRA D'EBRE

1.-OBJECTE:

El contracte tindrà per objecte la gestió del servei de bar-cantina als locals del centre docent Institut Julio Antonio de Móra d'Ebre, amb subjecció a les següents condicions:

L'adjudicatari haurà de presentar les següents relacions de preus:

Relació 1: productes a servir obligatòriament que estan relacionat 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 del Plec de prescripcions tècniques, i tenint en compte les limitacions (tabac, alcohol, tec) esmentades en aquest Plec de Prescripcions Tècniques.

En la relació núm. 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 el cas que les ofertes siguin posteriors a l'adjudicació, el centre haurà d'autoritzar els nous productes i els seus preus.

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

- No es podran servir begudes alcohòliques, ni tabac.
- No es podran servir pipes ni xiclets.
- Cal fomentar hàbits d'alimentació saludable entre l'alumnat.
- Es prohibeix la instal·lació de qualsevol tipus de màquina recreativa, de joc o similar.

2.-CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

1.- El nombre de persones vinculades al centre docent és de 600 persones, aproximadament.

2.- La superfície del local disponible és de 149 m².



3.- Els serveis disponibles seran: aigua potable, energia elèctrica i clavegueram, sense perjudici del pagament del cànon que s'estableix en aquest plec.

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

3.-OBLIGACIONS

1.- Explotar els serveis d'acord amb allò que disposa o pugui disposar el contracte i els Plecs, la legislació hotelera, laboral, les normes d'organització i funcionament del centre i d'altres aplicables al cas present.

2.- Utilitzar els locals i desenvolupar els serveis objecte de contractació, d'acord amb la finalitat de donar bon servei al personal vinculat al centre.

3.- Obtenir els permisos i autoritzacions necessaris a fi i efecte d'exercir les activitats de bar-cantina.

4.- Contractar una pòlissa d'assegurances de responsabilitat civil per cobrir els riscos indemnitzables de possibles intoxicacions, danys i accidents derivats de l'execució del servei.

5.- Romandre oberta la cafeteria els dies lectius, de dilluns a divendres preferiblement de 10 a 13 hores i necessàriament entre les 11'00 i les 12'30 h.

6.- Complir el requisit d'oferir el servei de cafeteria exclusivament al professorat, alumnat, personal del centre i, ocasionalment, a les persones autoritzades per la direcció.

7.- Oferir el servei a l'alumnat exclusivament durant les hores d'esbarjo; entre hores de classe, l'alumnat no pot accedir al servei.

8.- Procurar cobrir el lloc de treball de manera immediata en cas d'absència de qui dona el servei.

9.- Exposar i respectar les llistes de preus autoritzades pel centre.

10.- Modificar o suprimir la venda d'algun producte si el seu consum provoca que s'embruti excessivament el centre.



- 11.- 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.
- 12.- Fer-se càrrec diàriament 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. Tindran especial cura en la neteja de la campana extractora, essencialment filtres.
- 13.- Mantenir lliure d'obstacles i objectes la via d'evacuació d'emergència.
- 14.- Signar un document acreditatiu de l'inventari de tots els béns que es posin a la seva disposició.
- 15.- 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 Departament, els documents acreditatius dels extrems esmentats.
- 16.- Declaració de l'empresa conforme disposa de la certificació negativa de Registre central de delinqüents sexuals que acredita que el personal destinat a l'execució del contracte no ha estat condemnat per sentència ferma per cap delictes contra la llibertat i la indemnitat sexual.
- 17.- Possibilitat de compatibilitzar les tasques de bar-cantina, si s'escau, amb les del servei de menjador del centre sempre que hi hagi acord amb l'empresa adjudicatària d'aquest servei i en base a les condicions mútuament acordades.
- 18.- El servei s'ofereix lliure de càrregues i amb una fiança de 600 € que s'haurà de satisfer abans de començar les activitats. Aquesta es retornarà, íntegrament o en part, una vegada hagi finalitzat el servei, en funció a les despeses que hagi ocasionat al centre.
- 19.- Les propostes de variació dels preus hauran d'ésser formulades per escrit, i degudament justificades. No es podran dur a terme abans de transcórrer sis mesos des de l'inici de la prestació del servei o de l'última actualització de preus. Els augments proposats no podran ésser superiors als índex de preus del consum.
- 20.- 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.



21.- L'empresa adjudicatària haurà de complir les exigències establertes en la normativa d'aplicació, en particular les següents: Reial Decret 374/2001, de 6 d'abril, sobre la protecció de la salut i seguretat dels treballadors contra els riscos relacionats amb els agents químics durant el treball; Reial Decret 379/2001, de 6 d'abril pel qual s'aprova el Reglament d'emmagatzematge de productes químics i les seves instruccions tècniques complementaries; Reial Decret 770/99 de 7 de maig, pel qual s'aprova la Reglamentació Tècnica Sanitària per a l'elaboració, circulació i comerç de detergents i netejadors i Reial Decret 3360/1983 de 30 de novembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tècnica-sanitària sobre elaboració, circulació i comerç de lleixius.

22.- 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 d'execució comprendrà des de l'1/1/2026 fins el 31/12/2026.

5.-Criteris de valoració que es tindran en compte

La Mesa de contractació valorarà les propostes formulades segons els criteris següents, ordenats de major a menor importància:

A) **Metodologia de treball:** Es valorarà el pla de subministrament, servei, organització, logística i disposició, d'1 a 30 punts.

B) **Preus del productes:** d'1 a 30 punts.

C) **Qualitat dels productes:** Es valorarà les característiques dels productes oferts, d'acord amb cadascuna de les especificacions d'aquest plec, productes emprats, composició, presentació, quantitats, pesos, calories, vitamines, varietat, qualitat, i/o relació qualitat/preu, d'1 a 25 punts.

D) **Altres millores addicionals** a l'execució del contracte segons els factor següents:

- pla d'higiene i neteja d'1 a 10 punts.
- import de l'assegurança de responsabilitat civil concertada (o a concertar), d'1 a 5 punts.

En cas d'empat tindran preferència en l'adjudicació les proposicions presentades per empreses que, en el moment d'acreditar la seva capacitat tècnica, tinguin a la plantilla un nombre de treballadors disminuïts no inferior al 2% del total.



ANNEX A
LLISTAT DE PREUS A OFERTAR A LA BAIXA

BEGUDES	PREUS MÀXIMS IVA inclòs	PREU OFERT PEL LICITADOR IVA inclòs
Cafè	1,10 €	
Tallat	1,20 €	
Cafè amb llet	1,40 €	
Infusió	1,10 €	
Aigua mineral 0'5 l	1,10 €	
Aigua mineral 1'5 l	1,40 €	
Llauna refresc 33ml	1,60 €	
Suc	1,60 €	

ENTREPANS	PREUS MÀXIMS IVA inclòs	PREU OFERT PEL LICITADOR IVA inclòs
Gran fred	2,60 €	
Gran calent	3,10 €	
Petit fred	1,60 €	
Petit calent	2,10 €	

ALTRES	PREUS MÀXIMS IVA inclòs	PREU OFERT PEL LICITADOR IVA inclòs
Croissant	1,60 €	
Peça de fruita	0,80 €	
logurt	1,10 €	

Cada sol·licitant incorporarà la llista de preus que pensa aplicar. Només es podrà variar anualment en funció de l'IPC



ANNEX B

INVENTARI DEL MATERIAL DE CUINA

- Cuina industrial de dos fogons més planxa.
- Mobiliari de cuina.
- Campana extractora industrial.
- Moble d'acer inoxidable suport de la cafetera.
- 1 Taula metàl·lica.
- Descalcificador (PARAT75)
- 1 taula d'acer inox.
- Dos extertronic 2002 (Mata-mosques)
- Termo 100L (TROPIK)
- Frigorífic BEKO B1RMLNE444W
- Altres

Nota: Aquest material es pot ampliar i, si és així, s'afegirà a aquest inventari al moment que l'ampliació es produeixi.