



PLEC TIPUS DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER A LA CONTRACTACIÓ DELS SERVEIS DE BAR-CANTINA, Expedient núm.: 43008511/01/2016

1. OBJECTE:

El contracte tindrà per objecte la gestió del servei de bar-cantina als locals de l'institut Joan Puig i Ferrer, 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 450
- La superfície del local disponible és de 140 m².
- La capacitat del local del bar-cantina és de 90 places.
- Pel que fa referència als serveis, instal·lacions, elements, etc., cal tenir en compte les premisses següents:
 - Els serveis disponibles seran: aigua potable, telèfon, energia elèctrica, gas 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 equipat d'acord amb l'inventari reflectit en l'annex B.



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.

- Complir la normativa higiènica i sanitària vigent:

-Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell relatiu a la higiene dels productes alimentaris. (DOUE L 226 de 25.06.04).

-RD 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats (BOE núm 11, de 12-01-01).

-RD 202/2000, d'11 de febrer, pel qual s'estableixen les normes relatives als manipuladors d'aliments. (BOE núm.48, de 25-02-00).

-Ordre de 26 de gener de 1989, per la qual s'aprova la norma de qualitat per als olis i els greixos escalfats. (BOE núm. 26, de 31-1-89).

-RD 1254/1991, de 2 d'agost, pel qual es dicten les normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i altres aliments de consum immediat en els quals figuri l'ou com a ingredient. (BOE núm. 185, de 3-8-91).

-Llei 7/2003, de 25 d'abril, de protecció de la salut. (DOGC núm. 3879 de 05.05.03). Deroga parcialment la Llei 15/1983.

-Llei 15/1983, de 14 de juliol, de la higiene i el control alimentaris. (DOGC núm. 347, de 22-7-83). Derogada parcialment per la Llei 7/2003.

-Decret 208/2001, de 24 de juliol, pel qual es regulen les condicions per a l'exercici d'activitats de formació de manipuladors d'aliments que es desenvolupen a Catalunya per part d'entitats autoritzades.

-Ordre de 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproductes. (DOGC núm. 804, de 16-2-87).

- 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 els dies lectius, de dilluns a divendres, de 9.00 a 14.00 hores i els dimarts de 14.45h a les 16h.
- Cobrir els llocs de treball de forma immediata, en cas d'absència per malaltia, sancions de l'empresa, baixes del personal o d'altres causes anàlogues.
- 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.



- Comunicar al responsable del contracte, en el termini més breu possible, qualsevol tipus d'incidència en el servei en que es vegi involucrada qualsevol persona que en faci ús així com qualsevol tipus d'incidència en la instal·lació en que s'hagi d'efectuar algun tipus de manteniment o reparació.
- 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 a l'activitat objecte d'aquesta contractació; a tal efecte s'haurà d'exhibir, a petició del Centre, els documents acreditatius d'haver-los abonats.
- Abonar les despeses de 60,- EUR per trimestre vençut, del cànon per a compensar l'ús de les instal·lacions i immobilitzat i pel subministrament de serveis i fluids (aigua, gas, electricitat). No escau l'actualització d'aquesta quantitat cada 12 mesos des de l'inici de l'activitat, d'acord amb la Llei 2/2015, de 30 de març, de desindexació de l'economia espanyola.
- 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 haurà de retirar aquells elements de la seva propietat que hagi incorporat posteriorment al començament de la prestació dels serveis i que siguin susceptibles de trasllat, deixant el recinte i les instal·lacions tal i com les va trobar en el moment inicial, però no els elements que s'incorporin o quedin subjectes a l'edifici, els quals passaran a ser titularitat del centre, sense indemnització.

4. TERMINI D'EXECUCIÓ

- El termini d'execució comprendrà des d'1 de gener de 2016 fins el 31 de desembre de 2016.



ANNEX A

RELACIÓ núm. 1: PRODUCTES OBLIGATORIS I ELS PREUS

BEGUDES	preus màxims (amb IVA)	preus oferts (amb IVA)
llaunes	1,15 €	
cacaolat	1,15 €	
suc taronja	0,85 €	
suc pinya	0,85 €	
suc prèsec	0,85 €	
suc tropical	1,15 €	
aigua(0.33)	0,65 €	
aigua(0.5)	0,75 €	
aigua amb gas	0,7 €	
café amb llet	1,10 €	
tallat	0,90 €	
café	0,85 €	
infusions	0,85 €	
ENTREPANS	preus màxims (amb IVA)	preus oferts (amb IVA)
pernil salat	1,90 €	
formatge	1,80 €	
xoriç	1,80 €	
fuet	1,80 €	
pernil dolç	1,80 €	
tonyina	1,80 €	
vegetal	1,80 €	
minis	1,3 €	
mini pernil salat	1,3 €	
mini pernil dolç i formatge	1,3 €	
mini tonyina	1,3 €	
mini vegetal	1,3 €	
frankfurt	1,3 €	
truita francesa	1,90 €	



PASTES FRESQUES	preus màxims (amb IVA)	preus oferts (amb IVA)
"Palitos" integrals	1,15 €	

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

- NEVERA TIPUS "ARCÓ"
- MÀQUINA REGISTRADORA
- MOBLE INOXIDABLE PER A MÀQUINA DE CAFÉ
- MICROONES AMB ESTANTERÍA ADAPTABLE
- TAULELL D'ANUNCIS DE SURO
- RELLOTGE GRAN DE PARET
- VITRINA EXPOSITOR DE PASTES I ENTREPANS