



Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació
**Institut d'Educació Secundària
de Sant Vicenç de Montalt**

Camí del Padró, 60-66
08394 Sant Vicenç de Montalt
Tel. 937911208
<http://www.xtec.cat/iesmontalt>

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE BAR-CANTINA A L'IES DE SANT VICENÇ DE MONTALT

1.- OBJECTE:

El contracte tindrà per objecte la gestió del servei de bar-cantina als locals del centre docent IES de Sant Vicenç de Montalt, amb subjecció a les següents condicions:

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

Relació 1: 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 del Plec de prescripcions tècniques, i tenint en compte les limitacions (tabac, alcohol, etc) 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.
- 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 docent és de 130 per al curs 2009/2010.

.- La superfície del local disponible és de 40 m². 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 sense equipament, amb la possibilitat de col·locar-hi nevera i armari.

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.

-Atès que el centre està instal·lat en mòduls prefabricats i no disposa d'un espai exclusiu per a la cantina, aquesta compartirà l'ús del menjador i/o cuina amb l'empresa responsable del menjador escolar. Les instal·lacions s'hauran de deixar en perfecte estat després del servei diari, a les 12.30 del migdia.

-La instal·lació d'armaris, neveres i altres aparells d'hoteleria serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària.

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

.- Romandre oberta la cafeteria els dies lectius, de dilluns a divendres, de 11 a 12 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 Departament, els documents acreditatius dels extrems esmentats.

.- Abonar un cànon de **60,- EUR**, per trimestre vençut per compensar les despeses per l'ús de les instal·lacions i immobilitzat i pel subministrament de serveis i fluids (aigua, gas, electricitat).

Aquesta quantitat s'actualitzarà cada 12 mesos des de l'inici de l'activitat, d'acord amb l'IPC.

Aquest import permet la instal·lació d'una nevera, un microones i una cafetera, així com l'ús de l'aigüera per a la neteja,

.- 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.

.- 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 l'iniciació de la prestació dels serveis, deixant el recinte i les instal·lacions tal i com les va trobar en el moment inicial.

- L'obertura de la cantina es limitarà, mentre l'IES estigui en mòduls prefabricats, al subministrament d'esmorzars elaborats i begudes.

4.- 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) **Preu dels productes:** d'1 a 25 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 factors següents:

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

5. **Període de contractació:** de l'1 de setembre de 2009 al 30 de juny de 2011.

6. **Termini de presentació de les propostes:** Del 15 al 30 de juny de 2009 a la secretaria de l'IES.

ANNEX A

RELACIÓ núm 1: PRODUCTES OBLIGATORIS I ELS PREUS

BEGUDES preus màxims preus oferts

Aigua 30 ml 50 cts

Aigua 50 ml 70 cts

Refrescs 80 cts

Sucs de fruita 80 cts

ENTREPANS preus màxims preus oferts

Formatge 2 €

Pernil dolç 2 €

Pernil salat 2 €

Llangonissa 2 €

PASTES FRESQUES preus màxims preus oferts

Croissant 80 €

Donut 1,5 €

RELACIÓ NÚM. 2 PRODUCTES NO OBLIGATORIS I PREUS OFERTS PRODUCTES PROPOSATS PEL LICITADOR