

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 INSTITUT MONTILIVI 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, energètiques o excitants, ni tabac.
- No es podran vendre llaminadures no envasades, xicles ni cap tipus de fruit sec amb clova.
- 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 1.800

La superfície del local disponible és de 236 m². 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.

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

3. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

L'adjudicació s'efectuarà a favor de l'oferta que, reunint les condicions d'aquest plec, obtingui una puntuació més elevada. Els criteris de valoració seran els següents:

a) Preu dels productes: fins a 24 punts, desglossat en els següents blocs:

- Begudes: fins a 8 punts.
- Entrepans: fins a 8 punts.
- Altres: fins a 8 punts

Es valorarà assignant la major puntuació possible a la proposta que ofereixi el preu més baix. Es determinarà la puntuació de les propostes restants amb la fórmula següent:

La fórmula que s'aplica per valorar el preu (IVA exclòs) de cada bloc, és la següent:

$$\frac{\text{Preu de l'oferta més econòmica}}{\text{Preu de l'oferta a valorar}} \times 24$$

En la valoració no es tindran en consideració aquelles proposicions econòmiques anormals o desproporcionades. Es considerarà que una proposició és desproporcionada quan el preu ofert té una reducció en la mitjana del preu de licitació d'un 10% o més.

b) Qualitat dels productes: fins a 24 punts. Es valorarà les característiques dels productes oferts, d'acord amb cadascuna de les especificacions d'aquest plec, els productes emprats i la seva composició (en especial la utilització de productes naturals, sense greixos industrials, additius, etc.), presentació, quantitats, varietat, qualitat, i/o relació qualitat/preu.

c) Qualitat del servei: fins a 22 punts. Forma de realització i organització dels treballs, considerant el personal i nombre d'hores laborals i els mitjans tècnics que s'utilitzaran.

d) Proposta d'inversió: fins a 13 punts. Es valorarà la proposta d'inversió en recursos materials necessaris, a la seva costa, risc i ventura, per a dur a terme el servei que es proposa.

e) Experiència professional: fins a 5 punts. Es valorarà l'experiència en l'exercici d'activitats en matèria d'hostaleria i restauració similars a l'objecte del contracte.

f) Adequació i posada en funcionament: fins a 6 punts. Es valorarà el termini de temps d'adequació i posada en funcionament del servei, des de la data d'atorgament del servei, desglossat en els blocs següents:

- Posada en servei en menys de 15 dies: 6 punts.
- Posada en servei en 20 dies: 4 punts.
- Posada en servei en 30 dies: 1 punt.

g) Millores tècniques: fins a 6 punts. Prestacions addicionals a les descrites en el plec de prescripcions tècniques per a la realització del servei.

Es valoraran les propostes individualment considerades des de 0 fins a 100 punts, sent adjudicatària del servei la proposta que, en conjunt, més s'apropi als 100 punts.

4. 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 7.55 h a 19.00 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. Tindran especial cura en la neteja de la campana extractora, essencialment dels filtres.

- Mantenir lliure d'obstacles i objectes la via d'evacuació d'emergència.
- 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.
- Pel que fa a l'energia elèctrica, l'adjudicatari haurà d'abonar a l'Institut Montilivi els mínims, que corresponen a 20 Kw de potència per mes, més el consum dels Kw mensuals, més una participació del 9.5% de l'energia de punta i energia reactiva i l'IVA corresponent.
- Abonarà, tanmateix, el consum d'aigua segons comptador pel preu vigent.
- Per la neteja de la brossa que genera el bar - menjador a la resta de l'institut, s'abonarà una hora de neteja per a cada dia lectiu.
- Facilitarà l'ús de gas propà als laboratoris de química i ciències.
- Es farà càrrec del finançament parcial (50%) del servei de biblioteca durant les hores de menjador. (si s'escau)
- L'adjudicatari s'obliga a pintar i condicionar, com a mínim un cop l'any, els locals i instal·lacions que exploti. Aquests treballs es portaran a terme necessàriament en període de vacances escolars.
- 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.
- El centre disposarà de les instal·lacions del bar/menjador per reunions o actes diversos.

4. TERMINI D'EXECUCIÓ

El termini es de 1 any, des de l'1 de setembre de 2015 fins a 31 d'agost de 2016

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

ANNEX A

RELACIÓ núm. 1: PRODUCTES OBLIGATORIS I ELS PREUS

BEGUDES	preus màxims (IVA inclòs)	preus oferts (IVA exclòs)	% IVA
Cafè	0.75 €		
Cafè amb llet	0.85 €		
Tallat	0.80 €		
Cafè amb gel	0.85 €		
Infusions	0.75 €		
Got de llet	0.56 €		
Sucs de fruites break	1.10 €		
Aigua sense gas de 33 cl	0.65 €		
Aigua sense gas de 50 cl	0.75 €		
Cacaolat	1.28 €		
Llaunes de refresc	1.05 €		
Llaunes de Nestea i Aquarius	1.35 €		

ENTREPANS	preus màxims (IVA inclòs)	preus oferts (IVA exclòs)	% IVA
Entrepà mini pernil del país	1.35 €		
Entrepà mini vari	1.20 €		
Entrepà pernil del país	1.80 €		
Entrepà pernil dolç	1.65 €		
Entrepà de formatge	1.65 €		
Entrepà de llonganissa	1.65 €		
Entrepà de salami	1.65 €		
Entrepà de xoriç	1.65 €		

ANNEX B

INVENTARI DE MATERIAL DE LA CAFETERIA DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE

El centre no disposa de material propi.

ANNEX C

Empresa que està realitzant actualment el servei de neteja: Arseni Girbal Pujadas
Relació de personal de neteja del centre

Nom	Hores/Setmana	Antiguitat
Treballadora "C"	40	05/03/1990
Treballadora "R"	25	22/09/1997
Treballadora "A"	30	06/10/2003
TOTAL HORES	95	