



PLEC TIPUS DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER A LA CONTRACTACIÓ DELS SERVEIS DE BAR-CANTINA, Expedient núm.: IC1-07-207

1. OBJECTE:

El contracte tindrà per objecte la gestió del servei de bar-cantina als locals de l'Institut Caparrella de Lleida, 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.
 - Es limita la venda de begudes energètiques als majors de 18 d'anys, així com l'exposició d'aquestes begudes.

2. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

- El nombre de persones vinculades al centre educatiu és de 1.400 aproximadament
- La superfície del local disponible és de 273 m².
- La capacitat del local del bar-cantina és de 100 places.
- 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 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.
- Mantenir net i en perfecte estat d'ús el local, les instal·lacions i els objectes, per tal que el servei es presti de manera adient
- Utilitzar els locals i desenvolupar els serveis objecte de contractació, amb la finalitat de donar bon servei al personal vinculat al centre.
- Els adjudicataris, per contribuir a la vigilància de centre, hauran de residir obligatòriament a l'habitatge del conserge; en el cas de que un d'ells el reclami, l'haurien d'abandonar immediatament.
- L'esmentat habitatge va lligat al contracte de l'adjudicació del bar-cantina. En el cas de finalització del contracte, rescissió del mateix o abandó del servei, la pèrdua de l'habitatge és immediata.
- Obtenir els permisos i autoritzacions necessaris a fi i efecte d'exercir les activitats de bar-cantina.
- L'horari de funcionament de la cafeteria- menjador, amb assistència de personal, serà de 8.30 h. del matí a les 19.30 hores de la tarda. Per necessitats del Centre u ordre del Departament d'Educació, podrà modificar-se aquest horari previ acord del Consell Escolar.
- La Cafeteria-menjador romandrà oberta de l'1 de setembre al 20 de juliol i en horari de 9.00 a 13.00 hores el temps que no hi hagi classes lectives. Els dies o períodes no lectius seran aquells que s'estableixen en la programació general de l'Institut (PGA) anualment.
- 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 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 180 €, per trimestre vençut, del cànon per a compensar l'ús de les instal·lacions i immobilitzat i pel subministrament de serveis i fluids (aigua, electricitat). Aquesta quantitat s'actualitzarà cada 12 mesos, des de l'inici de l'activitat, 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 al començament 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 del 1 de setembre de 2017 fins el 31 de juliol de 2018



ANNEX A

RELACIÓ 1: PRODUCTES OBLIGATORIS I PREUS

| MENUS I ALTRES | Preus màxims (IVA exclòs) | Preus oferts pel licitador (IVA exclòs) | % IVA |
|---|---------------------------|---|-------|
| Menú | 6,55 | | |
| Plat combinat de carn: (amanida, ou ferrat, patates fregides i pollastre o bistec o llonganissa o llom) | 5,45 | | |
| Plat combinat de peix: (lluç, calamars a la romana, patates fregides i amanida) | 5,73 | | |
| Amanida, carn amb patates i postres | 5,73 | | |
| Amanida, peix amb patates i postres | 6,1 | | |
| Amanida | 2,36 | | |
| Entrepà vegetal: (enciam, tomata, tonyina i ou dur) | 2,64 | | |

| BEGUDES | Preus màxims (IVA exclòs) | Preus oferts pel licitador (IVA exclòs) | % IVA |
|--------------------|---------------------------|---|-------|
| Cafè | 0,91 | | |
| Tallat | 1 | | |
| Cafè amb llet | 1,1 | | |
| Refrescs de llauna | 0,95 | | |
| Sucs fruita | 1 | | |
| Aigua 250cl | 0,64 | | |
| Aigua 1'5l | 0,91 | | |
| Cervesa llauna 0,0 | 0,95 | | |
| Cacaolat | 1 | | |
| Infusions | 0,91 | | |



| ENTREPANS | Preus màxims (IVA exclòs) | Preus oferts pel licitador (IVA exclòs) | % IVA |
|------------------------------|---------------------------|---|-------|
| Pernil salat | 2,1 | | |
| Pernil dolç | 2,1 | | |
| Secallona | 2 | | |
| Formatge | 2 | | |
| Tonyina | 2 | | |
| Llom | 2,46 | | |
| Llom amb formatge | 2,82 | | |
| Bacó | 2,36 | | |
| Bacó amb formatge | 2,63 | | |
| Frankfurt | 2 | | |
| Truita amb patata | 2,1 | | |
| Truita a la francesa | 2,1 | | |
| Truita francesa amb formatge | 2,27 | | |
| Entrepà llonganissa | 2,56 | | |
| Entrepà pollastre | 2,46 | | |
| Entrepà bistec | 2,82 | | |

| PASTES | Preus màxims (IVA exclòs) | Preus oferts pel licitador (IVA exclòs) | % IVA |
|--------------------------------|---------------------------|---|-------|
| Napolitana de xocolata o crema | 1,1 | | |
| Napolitana pernil amb formatge | 1,23 | | |
| Croissant | 0,86 | | |
| Palmera | 1,05 | | |
| Donut | 0,77 | | |

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

- 1 Barra mostrador
- 1 Nevera (boteller), 1 nevera combi
- 4 prestatgeries
- 2 aigüeres amb dues piques
- 1 Màquina de tallar embotit
- 1 Fogó – cuina TEKA
- 1 Microones
- 1 Campana