

**PLEC TIPUS DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DELS
SERVEIS DE BAR-CANTINA A L'INSITUT DE CAMARLES**

1.-OBJECTE

El contracte tindrà per objecte la gestió del servei de bar-cantina als locals del centre docent Institut de Camarles, 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 500 persones, aproximadament.
- 2.- La superfície del local disponible és de 130 m², aproximadament.
- 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 8 a 12 hores i necessàriament entre les 11'00 i les 12'00 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 delicte contra la llibertat i la indemnitat sexual.

17.- 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.

4.-TERMINI D'EXECUCIÓ

El termini d'execució comprendrà des de l'1/9/2026 o des de la data de formalització del contracte fins el 30/06/2027.

5.-CRITERIS DE VALORACIÓ QUE ES TINDRAN EN COMPTE

La Mesa de contractació valorarà les propostes formulades, fins a 45 punts, desglossats d'acord amb els barems següents:

a. Qualitat dels productes: (fins a 20 punts) Es valorarà les característiques dels menús proposats i els productes oferts, d'acord amb cadascuna de les especificacions d'aquest plec, productes emprats, composició, procedència, presentació, quantitats, pesos, calories vitamines, varietat, qualitat, i/o relació qualitat/preu).

- Procedència dels productes (proximitat, km 0): fins a 3 punts
- Varietat en els plats/menús oferts diàriament: fins a 4 punts
- Rebosteria per a intolerants: fins a 2 punts

- Varietat d'entrepans: fins a 2 punts
- Varietat en pans: fins a 2 punts
- Varietat en llets: fins a 2 punts
- Varietat en fruita oferta diàriament: fins a 2 punts
- Altres elements proposats pel licitador: fins a 3 punts

b. Qualitat del Servei: (fins a 20 punts) Forma de realització i organització dels treballs, considerant el personal i nombre d'hores laborals i els mitjans tècnics o mecànics que s'utilitzaran, incloent la planificació i freqüència de la neteges. Sistemes de gestió certificats en qualitat, medi ambient i seguretat. Substitucions del personal del servei en cas de baixa o contingència.

- Personal dedicat a l'atenció dels usuaris a les hores del pati: fins a 5 punts
- Personal dedicat al servei a l'hora de dinar: fins a 5 punts
- Celeritat en la substitució del personal en cas de baixa i/o contingència: fins a 2 punts
- Sistema certificat de gestió de seguretat alimentària, la qualitat, medi ambient i prevenció de riscos: fins a 1 punt
- Incorporació de criteris mediambientals (en productes, envasos, recollida de residus, energia): fins a 1 punt
- Mitjans tècnics o mecànics assignats: fins a 1 punt
- Altres elements proposats pel licitador: fins a 5 punts

c. Millores tècniques: (fins a 5 punts) Prestacions addicionals a les descrites en el plec de prescripcions tècniques per a la realització del servei proposades per l'empresa. Màquina d'autoservei, possibilitat de pagament amb tarja, inversions en mobiliari i/o complements del servei.

- Inversió en mobiliari o altre equipament fins a 2 punts
- Altres que el licitador pugui oferir fins a 3 punts

ANNEX A
LLISTAT DE PREUS A OFERTAR A LA BAIXA

MENÚ	PREUS MÀXIMS IVA inclòs	PREU OFERT PEL LICITADOR IVA inclòs
Menú del dia	10,00€	

BEGUDES	PREUS MÀXIMS IVA inclòs	PREU OFERT PEL LICITADOR IVA inclòs
Aigua petita	1,00 €	
Aigua gran	1,50 €	
Suc/Cacaolat	1,00 €	
Cafè	1,20 €	
Tallat	1,30 €	
Cafè amb llet	1,50 €	
Infusions	1,20 €	

ENTREPANS	PREUS MÀXIMS IVA inclòs	PREU OFERT PEL LICITADOR IVA inclòs
Entrepà petit	2,00 €	
Entrepà gran	4,00 €	
Pizza	2,00 €	
Panini	2,00 €	

PASTISSERIA I ALTRES	PREUS MÀXIMS IVA inclòs	PREU OFERT PEL LICITADOR IVA inclòs
Palmera i canya	1,20 €	
Galetes variades	1,20 €	
Croissants grans	1,20 €	
Diversos	1,00 €	

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

- Frigorífic petit de la marca INDESIT.
- Rentaplats.
- Forn elèctric amb la marca de Màquines Joan Ramírez.
- Taulells.
- Safates de forn de llauna.
- Altres.

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