



INS Ronda
Lleida

Núm. d'expedient: 02-2017

Prescripcions tècniques que han de regir per a la contractació del servei de bar-cantina

Objecte: Servei de bar- cantina de l'Institut Ronda de Lleida

Dades del centre educatiu

Nom: Institut Ronda
Domicili: Henri Dunant, 3
Telèfon: 973281747

Dades tècniques i econòmiques

Metres quadrats del bar-cantina: 153,14m ² (annex C) Capacitat del local: aproximadament 80 places
Equipament del bar-cantina que es lliura, veure l'inventari (annex B)
Relació 1: Llistat de productes a servir obligatoris amb el preu màxim (annex A)
Relació 2: Llistat de productes lliures amb el preu (annex A)
Relació 3: Llistat de productes de les màquines expenedores amb el preu (annex A)
Termini d'execució: de l'1 de gener de 2017 al 31 de desembre del 2017
Pròrroga: no es podrà prorrogar

1. Descripció i característiques del servei

El nombre de persones vinculades al centre educatiu és d'aproximadament de 900 alumnes i 90 persones més entre PAS i professorat.

Exploitar 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.

La neteja de les instal·lacions del servei corren a càrrec de l'adjudicatari.

El bar-cantina romandrà obert els dies lectius, de dilluns a divendres, de 8 a 18'30, i també fins a finals de juny i la primera quinzena de setembre, encara que no siguin dies lectius (en aquest període l'horari només serà pel matí).

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



INS Ronda
Lleida

Els serveis disponibles seran: aigua potable, telèfon, energia elèctrica, gas i clavegueram, sense perjudici de l'abonament del cànon establert en aquest plec.

El servei de bar-cantina es farà de manera que, en cap moment, es vegi pertorbat el normal funcionament de les activitats que es desenvolupen en el centre.

L'espai del menjador podrà ser utilitzat pel centre com a aula i també a l'hora de l'esbarjo per l'alumnat, la neteja correra a càrrec de l'adjudicatària.

Es prohibeix la instal·lació de qualsevol tipus de màquina recreativa, de joc o similar.

Servei de microones. Tant l'alumnat com el professorat podran sol·licitar escalfar les carmanyoles. L'adjudicatària es farà càrrec d'aquest servei, del manteniment i de la neteja del microones, .

Servei de menjador. L'adjudicatària es farà càrrec del servei de menjador i durant el temps d'aquesta prestació, que serà d'1 hora, disposarà del personal adient per atendre l'alumnat (haurà d'estar en possessió del diploma de monitor d'activitats del lleure juvenil i/o experiència provada en aquestes tasques), d'acord amb la normativa vigent.

El nombre de persones serà de 1 per cada 40 alumnes o fracció superior a 20 amb un mínim de 2. Les funcions d'aquest personal seran:

- Orientar a l'alumnat en els hàbits alimentaris i ajut en els hàbits socials durant l'activitat de menjador.
- Ajut en l'ús i conservació correcte del parament del menjador.
- Qualsevol altra tasca que es consideri exigible relacionada amb la vigilància de l'alumnat en el període interactiu d'acord amb les instruccions donades per la direcció del centre.

Tasques complementàries al servei de bar cantina:

Diàriament:

- Revisar i netejar després de cada esbarjo els lavabos del centre,
- Netejar el pati, buidant també les papereres,
- Netejar l'entrada del centre, buidant també la paperera,
- Buidar les papereres blaves del centre (cada dia una zona)

Setmanalment:

- Netejar les dues terrasses

La direcció i/o el Consell Escolar del centre es reserva el dret de retirar els productes si no són adequats per la salut dels usuaris.

2. Obligacions de l'empresa adjudicatària

- La realització del servei segons el que especifica el present plec de prescripcions tècniques, 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.



INS Ronda
Lleida

- Obtenir els permisos i autoritzacions necessaris a fi i efecte d'exercir les activitats de bar-cantina.
- Exposar i respectar les llistes de preus autoritzades pel centre
- Comunicar a la direcció del centre les dades personals, categoria professional i horari laboral dels treballadors que designi l'empresa adjudicatària. Aquest personal ha de ser sempre el mateix, llevat de les substitucions que es puguin produir per absències imprevistes.
- Garantir la presència del personal en els llocs de servei; substituir immediatament el personal en cas de malaltia, vacances o qualsevol altra contingència, perquè, en cap cas, el servei quedi sense cobrir.
- A petició justificada de la direcció del centre, sempre que s'acrediti adequadament i fefaentment, es podrà requerir a l'empresa adjudicatària perquè accedeixi a canviar el personal que no reuneixi les condicions mínimes necessàries per prestar el tipus de servei que es demana o bé no fa la seva tasca de forma correcta i professional.
- Fer-se càrrec del cost del personal encarregat de prestar el servei: sous, seguretat social, antiguitat i qualsevol altra despesa que comporti la prestació del servei.
- Cal complir estrictament les disposicions vigents en matèria de legislació laboral, conveni del sector, legislació social de prevenció de riscos laborals, integració social de les persones amb discapacitat, fiscal, de protecció de dades personals i ambiental.
- Ha de presentar abans d'iniciar el servei, els contractes degudament formalitzats amb el personal que ha de prestar els serveis. Qualsevol variació contractual ha de ser comunicada al centre. El centre pot requerir la presentació de la documentació que acrediti aquest compliment (còpia dels fulls de nòmina, còpia dels documents TC-1 i TC-2 de liquidació de la quota de la Seguretat Social) i, en cas de detectar o sospitar anomalies, pot traslladar-les a l'autoritat competent en aquest àmbit per a la seva investigació.
- 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.
- 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.
- Signar un document acreditatiu de l'inventari de tots els béns que es posin a la seva disposició.
- Tenir cura de l'equipament que el centre posi a la seva disposició (annex B), responsabilitzar-se'n del manteniment, de la reparació o reposició que puguin esdevenir.
- La gestió dels residus generats és responsabilitat de l'empresa adjudicatària i han de seguir els criteris d'escola verda.
- Ha de respondre de qualsevol desperfecte, pèrdua o deteriorament en els béns, objectes i instal·lacions de les dependències com a conseqüència de la realització del servei objecte d'aquest contracte.



INS Ronda
Lleida

- Mantenir lliure d'obstacles i objectes la via d'evacuació d'emergència.
- L'adjudicatària, a requeriment del centre, haurà de possibilitar la inspecció de la qualitat dels productes, el grau de prestació del servei i el compliment de la legislació d'higiene i sanitat.
- La instal·lació i compra per part de l'adjudicatària de nou material i mobiliari necessari pel funcionament de la cafeteria-menjador requerirà l'autorització de la direcció o bé del Consell Escolar del centre i, al termini de l'adjudicació, romandrà en propietat del centre. L'adjudicatari presentarà còpia de les factures a la direcció del centre o bé al Consell Escolar i se'n determinarà els anys d'amortització. Si l'adjudicatari deixa la cantina-menjador en un termini anterior al temps d'amortització del material, el nou adjudicatari o el centre –en el cas que fos per voluntat del Consell Escolar- abonarà la diferència de l'amortització d'aquest període.
- Un cop finalitzada la relació objecte del contracte l'adjudicatari ha de deixar el recinte i les instal·lacions tal i com les va trobar en el moment inicial.

3. Responsabilitats i assegurança de responsabilitat civil

Les empreses adjudicatàries seran responsables dels danys i perjudicis causats a l'Administració i a tercers en el desenvolupament dels contractes i, per tant, l'Administració queda eximida de tota responsabilitat pels danys i perjudicis causats a tercers.

En aquest sentit, les empreses proposades com a adjudicatàries han de tenir contractada una pòlissa d'assegurances de responsabilitat civil, amb un capital mínim assegurat de 600.000 euros per sinistre i any.

Així mateix, les empreses adjudicatàries han de comunicar de manera immediata al centre i/o Departament d'Ensenyament qualsevol modificació en la pòlissa d'assegurança que alteri o variï les condicions de cobertura.

Lleida, 14 de novembre de 2016


Generalitat de Catalunya
Departament d'Ensenyament
INS Ronda
Lleida

Natàlia Iranzo Soro



INS Ronda
 Lleida

Annex A

Relació 1: Llistat de productes a servir obligatoris

Preus màxims de la cantina que han de regir durant tot l'any 2017 i que s'han d'exposar públicament a la cantina-menjador:

PREUS DEL BAR	Preu màxim (IVA inclòs)
Plat combinat	5,30
Ració de patates	1,70
ENTREPANS	
Entrepans grans: Xoriç, secallona, formatge, llonganissa , pernil dolç, tonyina, truita i truita de patates	2,00
Entrepans petits: Xoriç, secallona, formatge, llonganissa, pernil dolç, tonyina, truita i truita de patates	1,65
Entrepans grans calents: Cansalada, frankfurt, pernil, llom a la planxa, llonganissa i anxoves.	2,25
Entrepans petits calents: Cansalada, frankfurt, pernil, llom a la planxa, llonganissa i anxoves	1,85
Entrepans minis	1,20 1,25
Complements: Formatge, anxoves, cansalada, ...	0,50
REBOSTERIA	
Canya i palmera de xocolata	1,25
Croissant, donut	1,10
Canya de xocolata petita	0,85
BEGUDES	
Suc de taronja natural	1,70
Aigua amb gas	1,05
Aigua 33cl.	0,85
Aigua 50cl.	0,95
Llaunes de cola, taronjada, llimonada	1,00
Sucs de fruita i batut de cacau	1,35
Cola, taronja, llimona, sprite: botella 500cl.	1,50
Cafè sol	0,85
Tallat, cafè amb gel i infusions	0,95
Cafè amb llet	1,05

Preu del menú escolar:

alumnes fixes: 6,20€

alumnes esporàdics: 6,80€



Relació 2: Llista de productes lliures

Es podran oferir productes propis d'un servei de cafeteria, amb subjecció als preus que lliurement s'hagin ofert, a excepció dels següents productes:

- Tabac
- Begudes alcohòliques
- Xiclets

PRODUCTES	PREUS (IVA inclòs)



Relació 3: Llista de productes de les màquines expenedores

Caldria prioritzar: l'aigua, la llet o derivats làctics, els sucres naturals de fruita, begudes refrescants sense sucres o en baix contingut de sucres.

PRODUCTES	PREUS (IVA inclòs)



INS Ronda
Lleida

Annex B

Inventari de material de què disposa el centre

CUINA (mobiliari i electrodomèstics)
marmita
fregidora elèctrica 8l amb aixeta
fregidora gran (aprox. 25l.)
planxa de cuina
cuina de 4 fogons i 2 planxes
microones
forn de pa i brioixeria (proveïdor)
rentavaixelles
nevera baixa
nevera 4 portes
campana extractora
tourmix dynamix STD ref.MX050
mixer MX91 tourmix
talladora embotits MIRRA 250C CE V230
Termo d'aigua calenta
1 aigüera de 2 piques
1 rentamans
1 aigüera d'1 pica i aixeta monomando
prestatgeria per a bastidor DISTFORM Mod.FB180370
taula central DISTFORM Mod.F0050019
2 prestatgeries inox.
2 Mata-mosquits
Armari arxivador
Dispensador de paper i de sabó

PARAMENT DE CUINA
Escorredora inoxidable: 1 de 40cm, 2 de 25cm
Cassoles: 1 de 30cm., 2 de 32cm., 2 de 38cm., 1 de 45cm.
Cassola baixa de 45cm.
Olles: de 22cm., de 27cm., 32cm
1 termo inox. CRISOL 2l.
3 plates de forn grans
1 plata de servir gran inox.
Setrillera de cuina
Estris de cuina (culleres, espàtules, escumadores, cullerots, ganivets, taula de tallar,...)
1 bol inox. De 40cm.



INS Ronda
Lleida

CAFETERIA
moble cafeter
rentavasos
1 pica petita
moble office INFRICO mod. ME60/2500
registradora OLYMPIA CM 1810
microones
mata-mosquits
màquina i molinet de cafè (proveïdor)
congelador (proveïdor)
neveres d'ampolles (proveïdor)

<u>PARAMENT DE SERVEI</u>
4 setrilleres de taula
10 gerres d'aigua
Coberteria completa per a 65 comensals
65 Safates de menú
65 Vasos

MENJADOR
Taules
Cadires
Prestatgeria de fusta
Taula calenta
Carret de servei