

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL CONTRACTE RESERVAT DEL SERVEI DE BAR-CANTINA DEL CENTRE INSTITUT DE VIC.

1. OBJECTE

El contracte tindrà per objecte la gestió del **servei de bar-cantina** al local de l'Institut de Vic i la **inserció laboral de persones amb discapacitat**.

D'acord amb el que preveu la Disposició addicional 5ª del Reial Decret Legislatiu 3/2011 de 14 de novembre, pel que s'aprova el Text refós de la Llei de contractes del sector públic, es reserva la participació en el procediment d'adjudicació d'aquest contracte a Centres Especials de Treball d'Iniciativa Social (CETIS) degudament qualificats com a tals i inscrits al Registre de Centres Especials de Treball de Catalunya (o en registre similar d'altres comunitats autònomes).

El centre on es desenvoluparà aquesta activitat es:

Institut de Vic

Av. de Sant Bernat Calbó, 8

08500 Vic (Barcelona).

TERMINI DE DURADA

La durada s'estableix en un (1) any a comptar a partir de l'endemà de la data de formalització del contracte.

PRESSUPOST

El cànon previst per aquest servei es de 1.000 €/any.

CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

> El concurrent 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 concurrent 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, el prestador del servei 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, ni tabac o similars.
- Es prohibeix la instal·lació de qualsevol tipus de màquina recreativa, de joc o similar.
- No es podran vendre l·laminadures a l'alumnat durant la jornada escolar: xiclets, ...

- El nombre de persones vinculades al centre educatiu és de 2.100 aproximadament.
- La superfície del local disponible és de 133 m2, dels quals 72 m2 corresponen a l'espai de cafeteria i 35 m2 de zona de preparació i/o tasques de cuina.
- La capacitat del local del bar-cantina és de 55 places més la terrassa exterior.
- Hi ha un espai utilitzat com a magatzem de 8 m2.
- L'Institut 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.
- L'òrgan destinatari es l'Institut de Vic , amb CIF ESQ5855991E adreça, Av. de Bernat Calbó 8, 08500 de Vic (Barcelona).
- 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 de pagament del cànon establert.

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

L'adjudicatari dotarà l'equipament de vaixel·la, parament, mobiliari de la terrassa i tpv d'acord amb l'inventari reflectit en l'Annex C.

SOLVENCIA DE LES EMPRESES CONCURRENTS

Solvència econòmica i financera

La solvència econòmica i financera del concurrent es pot acreditar per un o diversos dels mitjans següents:

- Declaracions sobre el volum global de negocis i, si s'escau, sobre el volum de negocis en l'àmbit d'activitats corresponent a l'objecte del contracte, referit com a màxim als tres últims exercicis disponibles en funció de la data de creació o d'inici de les activitats de l'empresari, en la mesura en què es disposi de les referències de dit volum de negocis.
- Quan, per raons justificades, l'empresari no pugués facilitar les referències sol·licitades, podrà acreditar la seva solvència econòmica i financera mitjançant qualsevol altre documentació presentada que sigui considerada com a suficient per l'òrgan de contractació.

Solvència tècnica o professional

La solvència tècnica o professional del concurrent s'acreditarà amb la presentació dels documents acreditatius següents:

- Indicació del personal tècnic o de les unitats tècniques, integrades o no en l'empresa, participants en el contracte.
- En els casos adequats, indicació de les mesures de gestió mediambiental que l'empresari podrà aplicar en executar el contracte.

-Declaració indicant la maquinaria, material i equip tècnic del que es disposarà per a l'execució dels treballs o prestacions, a la que s'adjuntarà la documentació acreditativa pertinent.

Classificació industrial

L'empresa concurrent pot acreditar la seva solvència mitjançant la classificació industrial

GRUP	SUBGRUP	CATEGORIA
M	6	A

OBLIGACIONS DEL CONCURRENT

- Explotar els serveis d'acord amb allò que disposa el contracte, la legislació hotelera, laboral, les normes d'organització i funcionament del centre i d'altres aplicables al cas present.
- Utilitzar el local i desenvolupar els serveis objecte de contractació, 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 cantina romandrà oberta els dies lectius del curs escolar. Romandrà oberta de dilluns a divendres de les 9.00 hores a les 19.00 hores.
- Aquest contracte menor es reserva a Centres Especials de Treball d'Iniciativa Social (CETIS) degudament qualificats com a tals i inscrits al Registre de Centres Especials de Treball de Catalunya (o en registre similar d'altres comunitats autònomes).
- Cobrir els llocs de treball de forma immediata, en cas d'absència per malaltia, incapacitats temporals o qualsevol causa anàloga.
- **L'elaboració dels àpats s'ha de fer a una cuina externa, cobrin les necessitats del Centre, transportats amb línia freda i envasats individualment.** Supervisats per una Dietista-Nutricionista col·legiada, seguint les pautes marcades per la Guia d'Alimentació Saludable de l'Agència Catalana de la Salut Pública de Catalunya. Oferir qualitat als productes a través de l'elaboració i tecnologia aplicada perquè quan es consumeixi, sigui com si estigués acabat de fer.
- Dur a terme el Pla de prevenció i reducció del malbaratament alimentari.
- Exposar i respectar les llistes de preus autoritzades pel centre.
- Mantenir les instal·lacions, aparells i altres elements propietat de l'Institut, 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 de les instal·lacions i del mobiliari i de les escombraries que s'originin amb motiu de la prestació del servei.
- 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.
 - Acord amb el Centre de la venta productes elaborats al CFGM de Comercialització de productes alimentaris, del CFGM Elaboració de productes alimentaris i el PTT-PFI de Pastisseria i forneria i d'altres similars que es puguin impartir en un futur.
- Reduir, en la mesura que sigui possible, la venda de productes de brioxeria industrial.
- Abonar el cànon per a compensar les despeses per l'ús de les instal·lacions i immobilitzat i pel subministrament dels serveis (aigua, electricitat, calefacció).
- Contractar una pòlissa d'assegurances de responsabilitat civil, amb un capital mínim assegurat de 600.000 € per sinistre i any, que li pugui correspondre per cobrir els riscos indemnitzables de possibles intoxicacions, danys i accidents derivats de l'execució del servei.
- Un cop finalitzada la relació objecte del contracte, el prestador del servei tindrà dret a retirar aquells elements de la seva propietat que hagi incorporat posteriorment al començament de la prestació dels serveis, deixant en bon estat les instal·lacions de la cantina i el material (amb el desgast per ús que sigui comunament admès), estris fets servir, amb el vistiplau de la Direcció del centre.

REQUISITS HIGIÈNIC-SANITARIS

La empresa adjudicatària ha d'estar inscrita al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya (RSIPAC) complir amb els requeriments normatius que els siguin d'aplicació, en especial:

- Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentosos.
- Real Decret 3484/2000, de 29 de desembre de 2000, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats. (BOE 12.01.2001). Modificat pel Real Decret 135/2010, de 12 de febrer, pel qual es deroguen disposicions relatives als criteris microbiològics dels productes alimentosos. (BOE 25.02.2010).
- Reial decret 191/2011, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.

Tant les condicions sanitàries de les instal·lacions i els equipaments de la cantina com les condicions dels processos d'elaboració i servei dels àpats hauran de ser les adequades per tal d'evitar la presència de perills que poden repercutir en la salut. És fonamental el control

de les matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge, així com la preparació i manteniment del menjar elaborat.

Així mateix, l'empresa prestadora del servei haurà d'instaurar un sistema d'autocontrol que garanteixi la gestió adequada dels perills inherents a la seva activitat.

RISCOS LABORALS

L'empresa prestadora del servei haurà de complir les exigències establertes en la normativa d'aplicació en particular les següents: Reial Decret 374/2001, de 6 d'abril sobre la protecció de la salut i seguretat dels treballadors contra els riscos relacionats amb els agents químics durant el treball; Reial Decret 379/2001, de 6 d'abril pel qual s'aprova el Reglament d'emmagatzematge de productes químics i les seves instruccions tècniques complementaries; Reial Decret 770/99 de 7 de maig, pel qual s'aprova la Reglamentació Tècnica Sanitària per a l'elaboració, circulació i comerç del detergents i netejadors i Reial Decret 3360/1983 de 30 de novembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària sobre elaboració, circulació i comerç de lleixius.

CRITERIS DE VALORACIÓ

Criteris de valoració automàtics.....65 punts

-Baixa de preu: fins a 10 punts per cada 1% de baixa. Puntuació màxima 40 punts.

De la "Relació de productes obligatoris i els seus preus màxims" de l'Annex 1 el licitador haurà d'indicar el % de descompte global

Baixa	Punts
1%	10 punts
2%	20 punts
3%	30 punts
4%	40 punts

Els preus establerts en el plec de prescripcions tècniques no podran ser superats per les ofertes que es presentin.

-Número de persones amb discapacitat amb especials dificultats (*) amb relació el numero total de treballadors amb discapacitat del CETIS. superior al 51%: 15 punts 0 punts si no es reuneix la condició, i 15 punts si es compleix (*) es considera treballador amb especial dificultat per a inserció laboral quan el treballador estigui inclòs en un dels següents grups:

-Persones amb discapacitat intel·lectual, persones amb trastorn mental greu, persones amb paràlisi cerebral, amb un grau de discapacitat reconegut igual o superior al 33%.

-Persones amb discapacitat física o sensorial, amb un grau de discapacitat reconegut igual o superior al 65%.

-Proximitat des del lloc on s'elaboren els plats cuinats fins a l'Institut de Vic

En un radi inferior a 10 Km de Vic10 punts

En un radi superior a 10 Km de Vic0 punts

Criteris de valoració d'un judici de valor.....35 punts

-Pla de funcionament del servei

