

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE BAR-CAFETERÍA EN EL CENTRO DOCENTE ESCUELA SUPERIOR DE ARTE Y DISEÑO

1.- OBJETO DEL CONTRATO:

El contrato a que se refiere el presente pliego tiene por objeto la prestación del servicio de bar-cafetería del centro docente Escuela Superior de Arte y Diseño de Valencia. Código de centro 46013232.

2.- CONDICIONES GENERALES:

Los solicitantes podrán conocer los locales y las instalaciones donde tendrá lugar la explotación del servicio con anterioridad a la presentación de las ofertas, con el fin de comprobar in situ la situación en la que se encuentran las referidas instalaciones.

Los locales y dependencias donde se ubica el servicio de cafetería son los que figuran en el plano adjunto (Anexo I) de este Pliego.

Las instalaciones para el servicio de bar cafetería disponen de tomas de agua, luz y desagües, así como de las instalaciones, maquinaria y utensilios, propiedad de la Administración, que figuran en el inventario del Anexo II, que serán devueltos a la finalización del contrato en buen estado de funcionamiento, con la normal depreciación sufrida por el uso, para lo cual el adjudicatario deberá realizar el mantenimiento preventivo y correctivo adecuado, firmándose un Acta de Conformidad por ambas partes al inicio de la ejecución del contrato.

La empresa o persona adjudicataria deberá presentar a la Dirección Territorial de Educación, Investigación, Cultura y Deporte inventario valorado de los bienes que aporte. Dicho inventario deberá mantenerse actualizado durante la vigencia del contrato.

El adjudicatario se obliga a facilitar los muebles, vajillas, cristalería, enseres y aparatos necesarios para el perfecto funcionamiento de los servicios y que no sean aportados por la Administración; éstos serán de similar o superior calidad a los cedidos por el centro y adecuados al uso a que se destinan. Previamente habrá de obtener para ello la autorización correspondiente de la Dirección del Centro, solicitándolo mediante escrito razonado. Todos los electrodomésticos que se instalen deberán ser de bajo consumo energético.

En caso de que la instalación de un nuevo elemento, de cualquier clase, suponga la retirada de alguno de los existentes, propiedad del Centro, el nuevo material instalado, necesitará siempre la oportuna autorización de la Dirección del Centro.

La empresa o persona adjudicataria deberá instalar un buzón en lugar perfectamente visible para los usuarios con el fin de que puedan formular las quejas o proponer las sugerencias que consideren oportunas.

Serán por cuenta del adjudicatario, y a su costa, la obtención de todos los permisos y licencias que se requieran para la prestación del servicio objeto del contrato, en especial, deberá obtener los documentos fiscales y sanitarios, así como las licencias necesarias para esta clase de establecimiento.

De acuerdo con el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, el adjudicatario dispondrá de una autorización sanitaria de funcionamiento concedida por la autoridad competente (Centro de Salud pública) con carácter previo a la actividad. Una vez obtenida dicha autorización sanitaria deberá remitirse copia cotejada a esta Dirección Territorial de Educación, Investigación, Cultura y Deporte para su constancia en el expediente. Asimismo, deberá entregarse una copia a la Dirección del Centro.

La prestación del servicio deberá iniciarse dentro de los quince días naturales siguientes a la firma del contrato.

3.- CONDICIONES DE EXPLOTACIÓN:

La cafetería podrá ser utilizada tanto por el personal que preste servicios en el centro docente como por los alumnos del propio centro, así como los acompañantes de unos y otros, sin que pueda destinarse a otros fines para los que no esté previamente autorizada la persona o empresa adjudicataria, por el Órgano de Contratación.

La empresa o persona adjudicataria no podrá ocupar espacio fuera del local destinado a cafetería. Se previene que el adjudicatario solamente podrá expender sus artículos dentro de los locales autorizados, quedando totalmente prohibido despachar consumiciones al público fuera de los mismos.

Las instalaciones del servicio de bar-cafetería no podrán ser utilizadas sin la presencia del adjudicatario del servicio o de sus trabajadores.

Con arreglo a las disposiciones vigentes, se prohíbe expresamente al adjudicatario la venta de tabaco y bebidas alcohólicas, así como su consumo en las dependencias de la cafetería.

Igualmente se prohíbe instalar o permitir la instalación de cualquier clase de máquinas de juego, con o sin premio. Tampoco podrá instalar ni permitirá la instalación de muebles o dispositivos para juegos recreativos, de suerte, envite o azar.

Los productos que se expendan en el servicio de bar-cafetería deberán ser de buena calidad y en suficiente cantidad (especialmente en el contenido de los bocadillos). Serán almacenados y conservados en las condiciones higiénico-sanitarias estipuladas por la normativa vigente en la materia. No podrán congelarse los productos de bollería y panadería sobrantes.

En este sentido, se prestará especial atención a la formación de buenos hábitos alimenticios, para lo cual deberá fomentarse una dieta sana y de hábitos alimenticios saludables en los productos ofertados por el adjudicatario, así como la posibilidad de suministrar, en el caso de alumnado que los precise, productos para diabéticos y celíacos. Al tratarse de un centro educativo, deberá ofertarse desayuno y almuerzo populares.

En cuanto a la instalación, en su caso, de máquinas expendedoras de productos de bebida y alimentarios, se requerirá la autorización de la Dirección del centro y en caso de que dicha autorización se produzca, la explotación correrá a cargo del adjudicatario del servicio y bajo su única responsabilidad, debiendo tener en cuenta los productos que no pueden venderse y que las mismas deberán estar dentro del recinto del bar-cafetería.

El adjudicatario es el responsable de la evacuación de los productos de desecho, los cuales deberán ser depositados, previa selección para su reciclaje, en el lugar que al efecto se le asigne, siendo a cargo de la propiedad la evacuación definitiva del Centro desde el citado lugar. El transporte lo realizará el adjudicatario en condiciones, frecuencia, etc. adecuadas a las normativas vigentes en cada momento.

El gasto originado por los consumos de agua, gas, electricidad y los causados por la recogida de basura como consecuencia de la actividad objeto del contrato serán soportados por el centro docente salvo que se disponga de contadores individualizados del local donde se encuentre situado el bar-cafetería, siendo en este caso abonados por el adjudicatario.

Será a costa del adjudicatario la reposición o sustitución de los elementos necesarios para la correcta realización del objeto del contrato, como grifos, tomas de corrientes y/o agua, lámparas de todo tipo, etc., quedando dichos elementos en propiedad de la Administración.

Los daños que el adjudicatario o personal a su cargo ocasione en los locales, mobiliario, instalaciones o cualquier otra propiedad del Centro, serán indemnizados por aquél. Igualmente será responsable el adjudicatario de las sustracciones de cualquier material, valores o efectos, que quede probado que han sido efectuadas por su personal.

El adjudicatario estará obligado a formalizar, a su cargo, una póliza de seguro que deberá cubrir la responsabilidad civil del adjudicatario frente a terceros, entendiéndose por tales todos los usuarios del servicio, incluyéndose, **específicamente**, los daños por intoxicación alimentaria o de productos.

El adjudicatario aportará la póliza del seguro y el justificante del pago de la prima de la misma en el momento de la firma del contrato.

Si el importe de los daños ocasionados fuera superior a la cantidad mínima asegurada la diferencia será a cargo del adjudicatario, siempre que quede probado que han sido debidos a la explotación del servicio.

4.- HORARIO:

Inicialmente el horario de prestación del servicio se corresponderá con el horario de las dependencias educativas (Anexo II), pudiendo establecerse un horario mayor o menor, por necesidades del centro o, a petición del adjudicatario, previo informe del director del mismo y con autorización de la Dirección Territorial.

5.- PERSONAL:

El personal mínimo, necesario para la prestación del servicio, **será el establecido en el Anexo II de este Pliego.**

El adjudicatario cuidará la buena presencia y buenas formas del personal durante las horas de servicio del bar-cafetería, debiendo ser uniformado por cuenta del mismo, vigilándose su reposición y limpieza que será siempre por cuenta del adjudicatario.

El personal deberá poseer carnet vigente de manipulador de alimentos. Esta circunstancia será obligatoriamente acreditada ante la Administración, antes de que el personal comience a prestar el servicio, así como siempre que sean requeridos para ello.

En todos los trabajos que se realicen en el bar-cafetería se observarán, siendo responsabilidad del adjudicatario su cumplimiento, las normas que dispone el vigente Reglamento 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimentarios, así como lo dispuesto en la Orden de 9 de marzo de 1971 de Seguridad e Higiene en el Trabajo y las normativas emanadas de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales y normativas y procedimientos vigentes que afecten al desarrollo de su trabajo y normativas referidas a Prevención, Limpieza e Higiene. La Dirección Territorial, así como la Dirección del Centro Docente, podrá solicitar en cualquier momento la documentación que considere oportuna con relación al personal que preste el servicio o al propio adjudicatario (contrato, alta en seguridad social, carnet de manipulación de alimentos, etc.), así como otra documentación relacionada con la prestación del servicio.

6.- LIMPIEZA:

La limpieza del bar-cafetería correrá a cargo del adjudicatario. Conforme a la normativa vigente, debe mantenerse en estado de limpieza por los métodos más apropiados para no levantar polvo ni producir alteraciones ni contaminaciones. Las dependencias deberán someterse a procesos de desinfección, desinsectación y desratización con la periodicidad necesaria, para lo cual se establecerá un programa en cuya confección intervendrá la Dirección del Centro, y correrá a cargo del adjudicatario los gastos que originen dichos trabajos.

Las tareas de limpieza general diaria deberán realizarse fuera del horario del bar-cafetería, debiendo efectuarse a su vez, diariamente, las tareas de mantenimiento que ocasionen los menos perjuicios en la prestación del servicio.

7.- LISTA DE PRECIOS:

Los precios a cobrar a los usuarios serán los autorizados por el órgano de contratación. La lista de precios deberá estar expuesta en uno o varios puntos del local, visible al público en general (detrás de la barra, en la caja registradora, etc.), y redactada en las dos lenguas oficiales de la Comunitat Valenciana.

El adjudicatario no podrá en ningún caso expender artículos de la clase que sean, que no se hallen autorizados en la lista de precios aprobada por la Dirección Territorial. Dicha lista sólo podrá ser modificada a los efectos de incluir nuevos artículos. La inclusión de nuevos productos se solicitará, por escrito, a la Dirección Territorial de Educación, Investigación, Cultura y Deporte, que, previamente a la autorización, requerirá informe a la Dirección del Centro.

8.- PRECIOS y ARTÍCULOS :

En la proposición económica se presentará del siguiente modo:

Precio de venta de **todos** los artículos indicados en el Anexo III de este Pliego (**sin IVA y con IVA**). Los licitadores deberán presentar su oferta de precios para los artículos, detallados por grupos. La lista del Anexo III no podrá alterarse, ni modificarse los grupos ni los artículos incluidos en cada uno de ellos.

La minoración de precios en ningún momento se considerará como justificación que permita disminuir la cantidad o calidad de los artículos a servir, circunstancias que la Dirección del Centro vigilará permanentemente, pudiendo dar lugar a propuesta de resolución del contrato por incumplimiento de las condiciones del mismo.

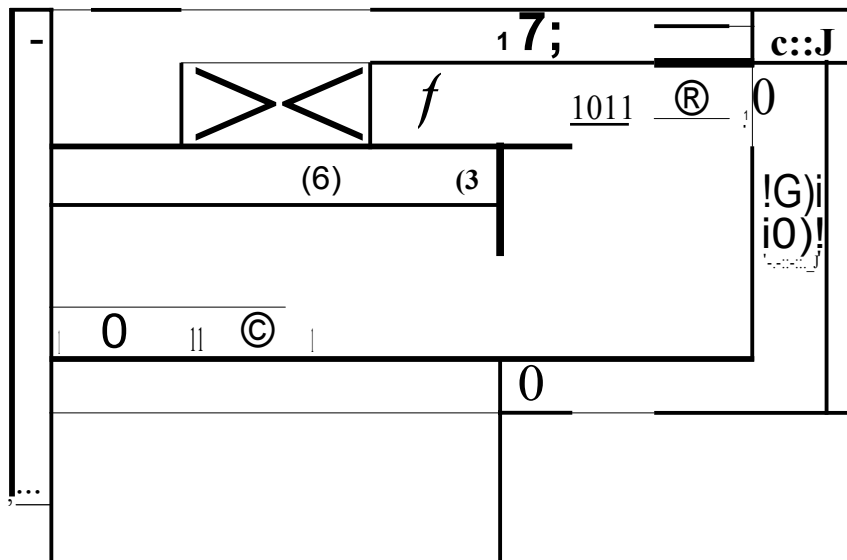
9.- RESCISIÓN DEL CONTRATO:

Las causas previstas en los artículos 211 y siguientes de la Subsección 5ª de la Ley 9/2017 de 8 de noviembre de Contratos del Sector Público.

ESCOLA D'ART I SUPERIOR DE DISSENY DE VALENCIA

ANEXO!

Plano de las instalaciones del bar/cafetería (solo de esa dependencia) que dispone de una superficie de 20 m2



INSTALACIONES:

1. Plancha eléctrica
2. Lavavajillas
3. Banco de trabajo
4. Nevera
5. Plla
6. Cafetera
7. Extractor



ESCOLA D'ART I SUPERIOR DE DISSENYVALENCIA

ANEXOIIA

1.- Horario de apertura del servicio de bar-cafetería:

08:00 A 20:00

2.- Nº de alumnos:

1800 repartidos en dos turnos, mañana y tarde

3.- Personal mínimo para la prestación del servicio:

2 camareros/as y 1 cocinero/a

4.- Indicar si dispone de contador individual de agua, luz o/y gas para el servicio de bar-cafetería.

No dispone

5.- Inventario de bienes existentes en el bar/cafetería propiedad del mismo (S.E.U.O.)

Plancha Eléctrica

Lavavajillas

Banco de trabajo

Nevera

Pila

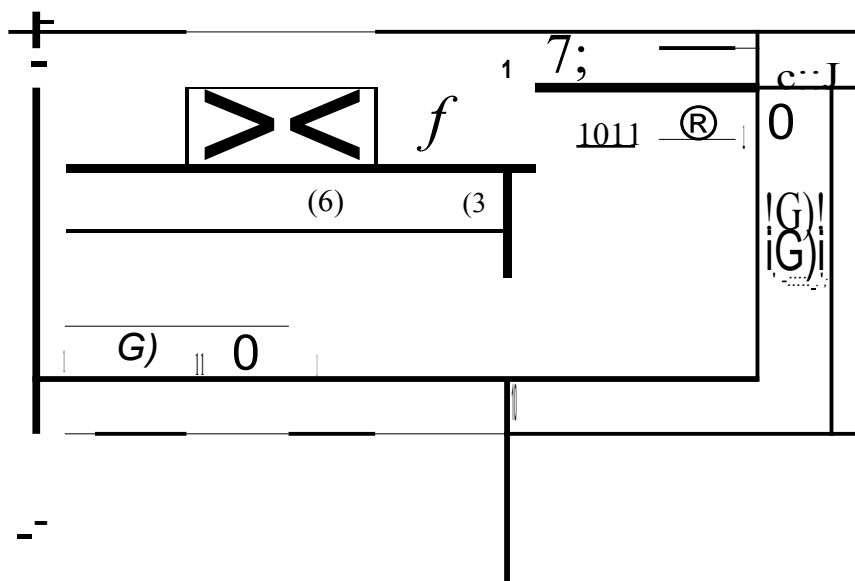
Cafetera

Extractor de humos

ESCOLA D'ART I SUPERIOR DE DISSENY

ANNEXI

Plano) de les instal·lacions del bar/cafeteria (només d'aqueixa dependència) que disposa d'una superfície de 20 m²



- INSTAL·LACIONES:
1. Plancha eléctrica
 2. Lavavajillas
 3. Banco de trabajo
 4. Nevera
 5. Pila
 6. Cafetera
 7. Extractor

ESCOLA D'ART I SUPERIOR DE DISSENY

ANNEXII-A

1.- Horari d'obertura del servei de bar cafeteria:

- 08:00 a 20:00

2.- Nombre d'alumues:

- 1800 en dos tornos, matí y vesprada

3.- Personal mínim per a la prestació del servei:

- 2 cambrer y 1 cuiner

4.- Indicar si disposa de comptador individual d'aigua, llum i gas peral servei de bar cafeteria.

- No disposa

5.- Inventari de béns que hi ha en el bar cafeteria propietat del centre (S.E.U.O)

Planxa Electrica

Rentavaixella

Banc de treball

Nevera

Pila

***Cafetera**

Extractor de fums

ANEXO III

Pliego de Prescripciones Técnicas (continuación)

(SERVICIOS MÍNIMOS A OFERTAR)

«CENTRE» DE «LOCALITAT»

	PRECIO OFERTA (IVA EXCLUIDO)	PRECIO FERTA (IVA INCLUIDO)
GRUPO A/Cafeteria		
Café solo		
Café cortado		
Café con leche		
Descafeinado solo		
Descafeinado con leche		
Café bombón		
Vaso de leche		
Vaso de leche con cacao		
Yogur líquido		
Batidos		
Infusiones		
GRUPO B/bollería (no industrial)		
Croissant grande		
Croissant grande con chocolate		
Palmera grande		
Ensamada grande		
Empanadilla grande		
Empanadilla pequeña		
Magdalena		
Napolitana grande dulce		
Napolitana grande chocolate		
Tostada con aceite o mantequilla (entera)		
Tostada con aceite o mantequilla (media)		
Tostada con aceite y tomate (entera)		
Tostada con aceite y tomate (media)		
Tostada con aceite, tomate y queso (entera)		
Tostada con aceite, tomate y queso (media)		
Tostada con aceite, tomate y jamón serrano (entera)		
Tostada con aceite, tomate y jamón serrano (media)		
Pizza (porción)		
GRUPO C/bebidas		
Coca cola (33 cl)		
Fanta limón (33 cl)		
Fanta naranja (33 cl)		
Agua mineral sin gas pequeña (50 cl)		
Agua mineral sin gas grande (litro y medio)		
Agua mineral con gas (50 cl)		
Zumos envasados (20 cl)		
Zumos naturales (20 cl)		
Aquarius (33 cl)		
Tónica		
GRUPO D/bocadillos		
<i>Entero (120 gr. aprox.)</i>		
Jamón serrano		
Jamón york		
Jamón y queso		
Chorizo		
Salchichón		
Lomo		

Tortilla de patatas		
Tortilla francesa		
Tortilla de verduras		
Embutido 2 piezas		
Queso		
Fiambre		
Atún		
Sandwich mixto		
Sandwich vegetal		
Medio (60 gr. aprox.)		
Jamón serrano		
Jamón york		
Jamón y queso		
Chorizo		
Salchichón		
Lomo		
Tortilla de patatas		
Tortilla francesa		
Tortilla de verduras		
Embutido 1 pieza		
Queso		
Fiambre		
Atún		
Sandwich mixto		
Sandwich vegetal		
GRUPO E/aperitivos y tapas		
Patatas fritas (bolsa)		
Rosquilletas (bolsa)		
Aceitunas		
Frutos secos pelados		
Pincho de tortilla de patata		
Ración de magro con tomate		
Pieza de fruta fresca de temporada (platano, naranja, manzana, pera, etc)		
GRUPO F/Platos combinados		
2 piezas de lomo con 1 huevo frito con patatas		
1 piezas de ternera con ensalada		
2 piezas de merluza con verduras plancha		
1 pieza de emperador con ensalada		

Lugar, fecha y firma

En esta lista de artículos **NO PUEDEN INCLUIRSE MÁS PRODUCTOS** de los que en ella aparecen ni **TAMPOCO PUEDEN ELIMINARSE NI SUSTITUIRSE POR OTROS**. **TODAS** las bebidas (café, infusiones, zumos naturales) deberán incluir en el precio el azúcar o la sacarina.