



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE HAN DE REGIR LA CONTRACTACIÓ DE L'EXPLOTACIÓ DEL SERVEI DE CAFETERIA DE LA RESIDÈNCIA LLAR DELS ANCIANS

1.-Objecte del contracte

L'objecte del contracte és realitzar l'explotació del servei de cafeteria i la seva prestació als usuaris, personal i familiars de la residència Llar dels Ancians, del carrer General Riera, 115 de Palma, ajustant-se a les condicions estipulades en el present plec.

2.- Característiques del servei de bar-cafeteria.

2.1.- Els productes alimentaris, matèries primeres i ingredients que s'ofereixin per al consum dels usuaris seran de bona qualitat.

2.2.- Els plats combinats o menús diaris, hauran d'observar els principis de tota dieta: agradables, equilibrats i varietat.

2.3.- En la seva composició es tindrà en compte la deguda interrelació entre proteïnes, greix, hidrats de carboni, etc. per a les persones d'edat avançada.

2.4.- La qualitat dels distints articles per al consum correspondran a marques de reconegut prestigi.

2.5.- A l'annex I d'aquest plec hi figura una relació d'articles agrupat per conceptes, que es considerarà mínima i obligatòria, podent l'adjudicatari introduir més varietats que millorin la carta. Si n'és el cas, aquestes millores i els seus preus hauran de ser aprovades pel responsable del contracte.

A l'annex I es relacionarà una llista de preus interns que només aniran destinats als residents i al personal del centre, i una llista de preus externs destinats a les persones que visiten el centre. Aquests preus poden ser objecte de revisió anual només amb autorització escrita de la direcció del centre i degudament aprovada per l'òrgan de contractació.

2.6.- La relació amb els proveïdors serà exclusivament amb l'empresa adjudicatària. La direcció del centre podrà sol.licitar una relació de les empreses proveïdores.

3.- Durada del contracte

Aquest contracte tindrà una durada màxima de dos (2) anys, comptadors a partir del dia primer del mes següent al de la recepció de la notificació de la resolució d'adjudicació, si bé es podrà prorrogar anualment per mutu acord de les parts abans de la finalització del contracte, sense que la durada màxima del contracte pugui ser superior als 10 anys.

Si alguna de les parts no volgués prorrogar el contracte ho haurà de notificar a l'altre amb una antelació mínima de tres mesos a la data de finalització de la corresponent anualitat.



Això no obstant, l'adjudicatari haurà de continuar prestant el servei fins que no s'hagi produït la nova adjudicació. Aquesta pròrroga del servei no pot excedir el termini de sis mesos des de la data d'acabament del contracte.

4.- Obligacions de l'adjudicatari

4.1.- El servei es prestarà de dilluns a diumenge durant tot l'any de les 7:00 a les 20:00, amb excepció dels dies en que es desenvolupi alguna activitat especial en que l'ampliació de l'horari serà notificat, amb la suficient anticipació, per la direcció del centre. L'horari únicament es podrà modificar quan, de manera justificada i tenint en compte les necessitats dels usuaris, l'adjudicatari ho sol·liciti i s'acordi en Junta de Govern.

4.2.- L'adjudicatari i el seu personal estaran disposats en tot moment a realitzar qualsevol tipus de servei especial que sigui propi de l'activitat del centre (servei de "cocktail", vins d'honor, etc). Aquests serveis especials s'acordaran amb la suficient antelació i es facturaran de forma independent.

4.3- L'adjudicatari es compromet a tenir en existències els productes gènere i ingredients necessaris per prestar satisfactòriament el servei, d'acord amb la llista de preus. Igualment, per tal de beneficiar a l'adjudicatari, aquest podrà posar a la venda, a preus de mercat la resta de productes que no figuri en el llistat de preus, sempre i quan n'informi a la direcció del centre pel seu coneixement.

4.4- Els danys que l'adjudicatari o el seu personal contractat puguin fer al mobiliari i instal·lacions seran indemnitzats per l'adjudicatari.

4.5- Així mateix anirà a càrrec de l'adjudicatari la conservació, reparació i reposició dels béns posats a la seva disposició per l'Administració per a la prestació del servei (una relació dels béns firmada per ambdues parts s'adjuntarà com Annex II al contracte).

S'exclouen d'aquest deure del contractista les reparacions com a conseqüència d'un funcionament defectuós en el termini de garantia, sempre que no sigui a causa d'una incorrecta utilització.

En cap cas l'avaria de les instal·lacions exonerarà al contractista de la prestació del servei.

4.6.- No es poden instal·lar en el recinte de la cafeteria cap tipus de màquines de jocs d'atzar, recreatives o similars.

4.7.- No es poden servir actes e caràcter multitudinari sense l'autorització expressa i per escrit de la direcció del centre.

4.8.- El personal destinat a la prestació del servei haurà de tenir les autoritzacions sanitàries per a la funció que es realitza i s'haurà de comprometre al compliment de les disposicions reglamentàries que ordenin la seva activitat.



4.9.- Perquè els treballadors a càrrec del contractista puguin tenir accés al centre és necessari que aquest hagi entregat una còpia dels contractes de treball i l'alta a la Seguretat Social a la direcció del centre.

4.10.- L'adjudicatari restarà obligat a satisfer en temps i forma les seves obligacions tributàries, respecte de la Seguretat Social, amb Hisenda o qualsevol altre Entitat, d'acord amb les normes que són d'aplicació en cada cas, ben entès que no existirà cap tipus de vinculació laboral amb l'IMAS, o amb alguna de les seves dependències. Desvinculació que també afectarà al personal que pugui contractar al seu càrrec, a la corresponent alta i afiliació a la Seguretat Social i compliment de la resta de normativa vigent.

En cas de rescissió del contracte, o que hi hagi una concessió anterior, el nou adjudicatari es farà càrrec del personal existent, conforme l'article 44 de l'Estatut dels Teballadors.

La Direcció del Centre, es reserva el dret d'inspecció permanent sobre el compliment per l'adjudicatari de les obligacions anteriors, així com de sol·licitar a aquest tota la informació o documentació que acrediti que per part del concessionari s'està al corrent de les obligacions, de tot ordre, que generi la seva activitat.

4.11.- L'adjudicatari restarà obligat a observar amb els clients la major deferència i afabilitat.

4.12.- El concessionari serà responsable del bon comportament del seu personal i del tracte d'aquest respecte dels clients; si l'incompliment reiterat d'aquest precepte ocasiona, sempre a criteri de la Direcció del Centre, un desprestigi de la Institució, es podrà exigir el canvi de la persona causant i l'adjudicatari restarà obligat a realitzar aquest canvi.

4.13.- Els uniformes i els utensilis del personal del servei seran a càrrec de l'adjudicatari. Aquestes persones aniran identificades convenientment i prestaran, en tot moment, l'aspecte pulcre i higiènic que el seu lloc de feina ho requereixi.

4.14.- La realització del servei es durà a terme observant les normes més estrictes d'higiene i seguretat. Així mateix, l'adjudicatari col·laborarà amb la Direcció del Centre i amb el Comitè de Seguretat i Higiene, en qualsevol aspecte relacionat amb la higiene i seguretat.

4.15.- Les instal·lacions que es posaran a disposició de l'adjudicatari hauran d'estar sempre en un estat òptim de salubritat, higiene i neteja, per la qual cosa l'IMAS es reserva el dret d'inspecció permanent sobre aquestes instal·lacions mitjançant els equips tècnics del Centre.

Els materials i els productes que s'utilitzaran en els serveis de neteja derivats de la prestació del Servei objecte d'aquest concurs, aniran a càrrec de l'adjudicatari.

La superfície a netejar serà la següent:

- La cuina interior.
- La barra interior i la superfície.
- El magatzem.



La neteja es durà a terme en paviments, cel rasos i parets, persianes i cortines, portes i finestres, mobiliari, cendrers i papereres.

L'adjudicatari es farà càrrec de la neteja de les taules i del paviment, si fos necessari, de la cafeteria menjador una vegada s'hagi finalitzat el servei de i de les taules després de cada servei.

4.16.- També correspondrà a l'adjudicatari el trasllat de residus al lloc que s'indiqui per a l'evacuació, complint les normes d'higiene i neteja que la Direcció del Centre estableixi per a la correcta utilització del Dipòsit de Fems.

4.17.- Quan es compleixi un any de vigència del contracte, els preus dels productes es revisaran d'acord amb l'augment de l'IPC dels 12 mesos anteriors. En el supòsit que l'adjudicatari interessés un augment superior a l'esmentat índex haurà de presentar la corresponent sol·licitud amb la memòria justificativa. Per a l'aplicació de l'augment serà necessari l'acord de la Junta de Govern del Centre.

4.18.- Les llistes dels preus adjudicats s'hauran d'exposar dins les dependències del Bar, així com la llista de la resta de productes que millorin l'oferta i hagin estat autoritzats per la Direcció.

4.19.- Com a compensació econòmica pel desgast de les instal·lacions, el consum d'aigua, electricitat i calefacció, l'adjudicatari abonarà la quantitat mínima de 406,00 euros mensuals, que es revisarà anualment conforme a la variació de l'IPC, abonament que s'haurà de realitzar dins els cinc primers dies de cada trimestre. Aquesta compensació econòmica podrà ser revisada en qualsevol moment com a conseqüència d'un excessiu consum o augment considerable de les tarifes dels serveis.

4. 20.- L'adjudicatari dipositarà, com a requisit indispensable per a la formalització dels contracte, un aval o fiança que s'especifica al Plec de Clàusules Administratives.

4. 21.- L'adjudicatari assumeix la responsabilitat plena de la bona fi de l'explotació. Es l'únic responsable davant l'Administració i davant terceres persones dels danys, perjudicis i accidents que es puguin ocasionar mentre duri l'explotació, que s'entén atorgada sota la responsabilitat de l'adjudicatari.

4.22.- L'adjudicatari es compromet a seguir en tot moment les observacions d'ordre general que li siguin formulades per la Direcció del Centre i, concretament, aquelles que per a millorar-ne el funcionament li comunicui el Director, així com els propis Estatuts del Centre.

4.23.- En cas de tancament temporal o definitiu del Centre, l'adjudicatari no tindrà dret a indemnització de ninguna naturalesa.

Si el tancament fos temporal i no s'hagués produït la resolució del contracte, l'adjudicatari continuarà en l'explotació de la concessió sempre que no superi el període de vigència establert en el contracte.



4.24.- Si és necessari el canvi de la ubicació actual de les instal·lacions de la cafeteria amb motiu de la realització de les obres de modernització del centre, l'adjudicatari vendrà obligat a acceptar el nou lloc que se li assigni dins el conjunt dels edificis que conformen el centre.

4.25.- L' inobservància o incompliment del qualsevol de les condicions que es pactin, serà motiu de rescissió del contracte.

4.26.- En cas de Resolució del contracte, l'adjudicatari s'obliga a estar present en la realització de l'inventari i l'avaluació del material a reposar, ven entès que de no presentar-s'hi es considerarà vàlid a tots els efectes, l'inventari realitzat pels funcionaris de l'IMAS, del propi Centre o els designats expressament per aquesta finalitat.

4.27.- L'empresa adjudicatària haurà de subscriure una pòlissa de Responsabilitat Civil front a terceres persones, que es faci càrrec dels danys o perjudicis corporals i/o materials causats per acció o omissió a terceres persones en l'exercici de les seves funcions.

4.28.- Independentment de tot el que s'ha estipulat anteriorment per el local de la cafeteria menjador, l'adjudicatari restarà obligat a prestar aquests serveis, a requeriment de la Direcció del Centre, a altres llocs del Centre, com per exemple jardins, piscina, etc.

Així mateix, en els actes i activitats extraordinàries organitzades en el Centre, el concessionari restarà obligat a complir totes les observacions que li formuli la Direcció.

5.- De les obligacions de l'Administració.

5.1. L'Administració cedeix a l'adjudicatari i aquest ho accepta, l'explotació dels serveis de bar-cafeteria de la Llar dels Ancians.

5.2.- L'Administració posarà a disposició de l'adjudicatari, el mobiliari i les instal·lacions necessàries per a l'explotació del bar-cafeteria i es detallaran en el corresponent inventari.

La resta de material que es faci necessari per el funcionament del bar-cafeteria i que no es trobi inclòs a l'inventari de referència, anirà a càrrec de l'adjudicatari. El qual haurà d'abonar les despeses de la seva instal·lació i retirada, essent necessària la conformitat prèvia de l'Administració per a qualsevol obra que fos necessària.

5.3.-L'Administració facilitarà a l'adjudicatari aigua, enllumenat i energia elèctrica, sempre que no faci mal ús d'aquest elements.



6.- Criteris objectius que serviran de base per a l' adjudicació.

1.- Preus pel públic dels diferents productes: 40 punts

Millor baixa dels productes: puntuació màxima

Puntuació de l'oferta a valorar = $\frac{\text{millor baixa ofertada} \times 40}{\text{Preu de l'oferta a valorar}}$

2.- Preu a l'alça per a per la cessió de l'ús del local (cànon): 50 punts

A l'oferta més alta se li atorgarà la màxima puntuació i la resta es puntuarà mitjançant la següent fórmula :

Fórmula a aplicar: $A \times 50 / B$

A= Percentatge de l'alta sobre el preu de licitació.

B= Percentatge de l'alta més baixa sobre el preu de licitació

3.- Formació específica del personal responsable de l'execució del contracte: 10 punts.

Es valoraran cursos, jornades, seminaris sobre activitats del sector. Aquesta formació s'acreditarà mitjançant la presentació de certificats emesos per organismes oficials. Cada certificat es valorarà en 2 punts fins a un màxim de 10 punts.

Palma, 11 de setembre de 2009

M^a. Angeles Pérez Albertí
Directora de la residència Llar dels Ancians



ANNEX 1

PREUS DELS PRODUCTES DE LA CAFETERIA DE LA RESIDENCIA LLAR DELS ANCIANS.

CAFETERIA	ANY 2009	
	Preu extern €	Preu intern €
Brick llet 1L.	1,50	1,20
Cafè	0,90	0,85
Cafè tallat	1,00	0,85
Cafè amb llet	1,10	0,95
Cafè descafeïnat amb aigua	1,10	0,85
Cafè descafeïnat amb llet	1,10	0,95
Cafè descafeïnat tallat	1,10	0,90
Cafè rebentat (normal)	1,40	1,35
Cafè rebentat (wisky o Amazonas)	1,85	1,50
Tassó de llet	0,90	0,55
Infusions	0,90	0,75
Infusions amb anís	1,20	1,00
Iogurt	0,90	0,75
Xocolata	1,50	1,25
Flam	1,40	0,80
“Natilla”	1,40	0,80
REFRECS	Preu extern €	Preu intern €
“Coca Cola”	1,35	1,10
Fanta	1,20	1,10
Tònica	1,20	1,10
Laccas	1,20	1,10
Orxata	1,20	1,10
Sucs	1,20	1,10
Pepsi light llauna	1,35	1,15
Taronjada llauna	1,35	1,15
Llimonada llauna	1,35	1,15
Tònica llauna	1,35	1,15
Suc de taronja 100 %	1,60	1,15



Gasosa natural	1,00	0,90
Taronja/pinya	1,00	0,90
Sifó	0,85	0,75
APERITIUS	Preu extern €	Preu intern €
Patates fregides (bossa)	1,45	1,15
Cacauets	1,10	0,90
Pistachos	1,10	0,90
Ametlles	1,10	0,90
Avellanes	1,10	0,90
CERVESES	Preu extern €	Preu intern €
Petita	1,40	1,20
Mitjana o llauna	1,60	1,30
Sense alcohol	1,40	1,20
“Shandy”	1,60	1,30
AIGUA	Preu extern €	Preu intern €
Petita	0,80	0,75
Vichy	1,20	1,15
De litre i mig	1,00	1,20
“Shandy”	1,60	0,95
LICORS	Preu extern €	Preu intern €
Herbes seques o dolces	1,40	1,20
Tasso de vi blanc, rosat o negre	1,10	0,80
Tasso de vi blanc, rosat o negre gran	1,30	0,95
SOBERANO. FUNDADOR	1,35	1,30
TERRY. VETERANO	1,35	1,30
CARLOS III	1,70	1,55
BAILEYS	1,80	1,55
LARIOS	1,35	1,25
TIO PEDRO (Brandy corrent)	1,20	1,10
CUBA LIBRE / GIN TONIC	3,60	2,60
WISKY J.B.	1,85	1,55
WISKY VAT 69	1,85	1,55
CHUPITO WISKY	1,80	1,60
COMBINAT WISKY	4,35	2,60



MARIA BRIZARD	1,70	1,20
MARTINI BLANC, VERMELL	1,90	1,40
MARTINI AMB GINEBRA	1,70	1,60
“BITTER”	1,30	1,15
PALO	1,70	1,15
103	1,50	1,20
ANIS EL MONO	1,60	1,55
ANIS SEC	1,50	1,20
ENTREPANS	Preu extern €	Preu intern €
Oli. Tomàtiga. Olives	1,35	1,30
Pernil dolç	2,10	1,75
Pernil salat	2,10	1,75
Xoriço o llonganissa	2,10	1,75
Sobrassada crua	2,10	1,75
Sobrassada fregida	2,10	1,85
Tonyina. Sardines	2,10	1,75
Botifarró	2,10	1,75
Truita francesa	2,10	2,05
Truita de patates	2,60	2,45
Formatge	2,10	2,05
Truita i sobrassada	2,60	2,40
Pernil dolç i formatge	2,60	2,40
Pernil salat i formatge	2,60	2,40
Entrepans calents	2,10	1,90
Sandvitx calent	2,10	1,90
VARIS	Preu extern €	Preu intern €
Panet	0,80	0,55
Ensaïmada	1,40	1,30
Croissant petit	0,45	0,40
Croissant	1,40	1,30
Magdalenes	1,15	0,85
Duquesses	1,90	1,35
Rubiols	1,90	1,35
Cocarrois	2,00	1,80
Croissant petit	0,45	0,40
Croissant	1,40	1,30



Empanada de carn o pèsols	2,00	1,80
Coca salada de trempo	2,10	1,80
Donuts	1,10	0,85
PLATS COMBINATS	Preu extern €	Preu intern €
Entremès	3,35	2,70
Ensalada de tonyina	3,10	2,70
Ensalada de cuixot i formatge	3,40	2,75
Ous fregits amb patates	3,80	3,00
Costelles de be amb patates	7,35	5,90
Lluç amb patates	3,35	2,70