Consejería de Educación, Cultura y Deportes
Instituto de Educación Secundaria "Montes de Toledo".
Carretera de Menasalbas, s/n. 45164 – Gálvez (Toledo)
925.401021 45005975.ies@educastillalamancha.es;

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR EN EL CONTRATO DE SERVICIO DE CAFETERÍA EN EL INSTITUTO DE EDUCACIÓN SECUNDARIA "I.E.S. MONTES DE TOLEDO" DE GÁLVEZ (TOLEDO)

1.- OBJETO DEL CONTRATO Y RÉGIMEN JURÍDICO.

1.1. El presente Pliego tiene por objeto regular la ejecución de la prestación del Servicio de **Cafetería en el I.E.S "Montes de Toledo"** de **Gálvez (TOLEDO),** centro dependiente de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes (denominada a partir de ahora Consejería), **entre el 1 de julio de 2025 y el 30 de junio 2026.**

1.2. Se entiende por usuarios y por tanto beneficiarios de los precios concertados a través de este contrato a los estudiantes, profesores, personal de administración de servicios y las personas que para una gestión directa o personal acudan al centro docente. A estos beneficiarios, el adjudicatario podrá exigirles la identificación como tales. **Las personas ajenas a estos grupos no podrán hacer uso de la cafetería de forma habitual y continuada**.

1.3. La explotación del servicio de cafetería no comportará relación arrendaticia alguna de la Consejería con el contratista, así como tampoco cesión o atribución de derecho real alguno a favor del contratista sobre los locales en que se preste este servicio.

1.4. El adjudicatario quedará obligado al cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia de legislación laboral, seguridad social y de seguridad y salud en el trabajo. El incumplimiento de estas obligaciones por parte del contratista no implicará responsabilidad alguna para la Consejería.

1.5. La instalación de máquinas automáticas expendedoras de bebidas calientes, frías y otros artículos, **así como el teléfono público**, no forma parte del objeto de este contrato, por lo que la eventual concesión de **l**a explotación de dichos servicios **queda a la entera libertad del Centro**. No está permitida la instalación de máquinas de juego.

1.6. Queda prohibida la venta de bebidas energéticas al alumnado. Asimismo, queda prohibida la venta de **tabaco** según lo dispuesto en la Ley 28/2005 de 26 de diciembre, sobre medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco, así como la venta, dispensación o suministro, gratuito o no, de **bebidas alcohólicas**, según lo dispuesto en el art. 2 de la Ley 2/1995 de 2 de marzo, contra la venta y publicidad de bebidas alcohólicas a menores.

"El artículo 40 de la ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y nutrición establece que: "en los centros escolares no se permitirá la venta de alimentos y bebidas con un alto contenido en ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans, sal y azúcares." Por lo que la oferta alimentaria deberá adaptarse a estos requisitos.

2.- EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

2.1. El adjudicatario deberá tener en pleno funcionamiento el Servicio de Cafetería, en el plazo máximo de QUINCE días naturales, a contar desde la fecha en que se formalice el contrato.

2.2. Previo a la iniciación de la prestación del servicio, se levantará la correspondiente **acta de inventario** de equipos, instalaciones, mobiliario y enseres reflejados en el **ANEXO I** y que se ponen a disposición del adjudicatario, en donde se refleje su estado de funcionalidad,

prestando, si así se estimara, su conformidad a ello. De no encontrarse conforme, se recogerá así en el acta, quedando el centro docente en la obligación de poner las instalaciones y equipos en estado operativo.

De igual manera, en el momento de la terminación del contrato, se procederá a levantar acta, estando obligado el adjudicatario a reponer y dejar en perfectas condiciones de uso cuantos bienes fueron puestos a su disposición al inicio de la prestación del servicio. En caso contrario, el centro docente procederá a las reparaciones o reposiciones a que hubiera lugar con cargo a la garantía definitiva.

2.3. El adjudicatario deberá incluir en su propuesta, al menos, los artículos reseñados en el Anexo II con los precios que oferta, que no podrán ser superiores a los reflejados como máximos. Además, podrá completar su oferta con otros **productos, adicionales a los anteriores,** indicando el precio de venta al público, rellenando las casillas vacías del Anexo II de oferta económica.

El adjudicatario se compromete a mantener, durante la duración del contrato, los artículos relacionados en su oferta, y los precios detallados en ella.

Según lo recogido en las Normas de Convivencia, Organización y Funcionamiento (NCOF) del Centro, para promover una comida saludable entre el alumnado, **no estará permitida la venta de golosinas** de alto poder calórico provenientes de concentrado de azúcares **(caramelos, gominolas, regalices, chicles, etc.)**.

La lista de precios, se colocará en sitio visible para el público y sellada por el Centro.

2.4. El adjudicatario queda obligado a mantener en completo servicio la cafetería durante el **periodo del 1 de septiembre y el 30 de junio**.

En los días lectivos, el horario mínimo de cafetería correspondiente al horario lectivo, por tanto:

De lunes a viernes de: 8:30 a 14:30 horas.

En los periodos no lectivos, en los que el profesorado y personal de administración y servicios asiste al Centro, la dirección podrá autorizar una variación en el horario, previa solicitud del adjudicatario.

Estos horarios **podrán ser modificado por la Dirección del centro**, previa comunicación al adjudicatario, si así fuera necesario por determinadas actividades extraordinarias.

El adjudicatario **no venderá productos, al alumnado, en los cambios de clase ni durante los periodos lectivos, tan solo podrá hacerlo en los periodos de recreo o cuando vayan acompañados de un profesor**. De la misma manera, los alumnos no podrán permanecer en la cafetería durante los periodos lectivos. Excepcionalmente podrá permanecer el alumnado de matrícula incompleta de 2º de Bachillerato o 2º CFGM, en los periodos que no tenga sesión lectiva.

En los periodos de puentes, vacaciones y otros en los que el **centro docente permanezca cerrado, la cafetería permanecerá igualmente cerrada**.

El horario de carga y descarga de artículos relacionados con el servicio se establecerá, con arreglo a las normas generales o específicas que para estas operaciones estén establecidas o que pudieren establecerse por la Administración.

Si por necesidades del centro docente, hubiera que realizar obras que determinaran el cierre temporal de la cafetería, el contratista no podrá exigir a la Consejería responsabilidades por daños y perjuicios. La Dirección del centro deberá ponerlo en conocimiento del adjudicatario con un mes de antelación.

2.5.- El adjudicatario **deberá abonar un importe de 200€ al mes IVA no incluido (242€ IVA incluido),** para cubrir los gastos de funcionamiento de cafetería que serán atendidos con cargo al presupuesto del Centro (electricidad, agua, alarma, etc.). Dichos fondos se ingresarán en la Cuenta Corriente del Centro, **ES69 3081 0071 1311 0000 8125** y formarán parte del presupuesto de ingresos en el Epígrafe "Otros recursos – Prestación de servicios" (art. 7.3 del decreto 77/2002, de 21 de mayo D.O.C.M. nº 65 de 27 de mayo), para ser aplicados a sus gastos de funcionamiento. Se abonará en dos **pagos semestrales de 1200€ sin IVA (1452€ IVA incluido),** en los meses de **octubre y en marzo, o en un pago total en octubre 2400€ sin IVA (2904€ IVA incluido)**

3.- NORMAS COMPLEMENTARIAS.

3.1. La Consejería pone a disposición del adjudicatario los locales de la cafetería, así como el mobiliario, instalaciones y enseres que se reseñan en el Anexo I de este Pliego. **El adjudicatario no podrá exigir la modificación de las instalaciones actualmente existentes** para prestar el servicio. Con autorización de la Consejería, podrá efectuar a su costa las modificaciones que considere conveniente. **Serán por su cuenta las actuaciones necesarias para la puesta en servicio de la cafetería,** como pintura general de toda la instalación, limpieza general y adecuación necesaria del local. Toda la instalación volverá a ser pintada al inicio de cada uno de los años de duración del contrato y de cada una de sus prórrogas, si las hubiere.

3.2. **El adjudicatario se encargará de la limpieza y acondicionamiento de los espacios utilizados para la prestación de este servicio, incluidas las zonas exteriores** de acceso más inmediatas. La limpieza de instalaciones y equipamiento deberá realizarse fuera de los horarios de prestación del servicio, con arreglo a las normas generales o específicas que para estas operaciones estén establecidas o que pudieren establecerse por la Administración. **Se controlará la calidad del ambiente interior de cafetería, temperatura, orden, limpieza, olores, humedad, ventilación**, etc.

Igualmente, está **obligado a conservar en perfectas condiciones los locales, instalaciones, muebles, enseres y aparatos propiedad de la Consejería** que se ponen a su disposición, **siendo de su cuenta las reparaciones que se efectúen**, y abonar los desperfectos que se observen al término del contrato y excedan del deterioro normal derivado del uso cuidadoso. Dará conocimiento de las reparaciones a efectuar en ellos, que serán a su cargo, presentando copias de las facturas correspondientes a las mismas, una vez satisfechas, a la Dirección del centro.

El adjudicatario está obligado a aplicar tratamientos de desinfección, desinsectación y desratización de la instalación por una empresa autorizada.

El adjudicatario deberá nombrar a un representante con el fin de poder tomar las decisiones que resulten precisas en cada momento para el buen funcionamiento del servicio y para el mantenimiento de los bienes o enseres y las instalaciones. Asimismo, en caso de ausencia de éste, el adjudicatario tiene el deber de autorizar de forma fehaciente a una persona de las que presten sus servicios en la cafetería objeto de este contrato, como representante del contrato, para tomar las decisiones mencionas anteriormente.

3.3. Los aparatos e instalaciones de la cafetería deberán ser objeto de revisión y mantenimiento preventivo (al menos trimestralmente) y correctivo por el adjudicatario,

operaciones todas ellas a su cargo. En especial quedará obligado a realizar la limpieza de filtros de las campanas de extracción de humos, así como la reposición de los mismos, descalcificación de los aparatos, etc.

De igual modo queda el adjudicatario obligado a mantener la grifería y los desagües en perfecto estado, así como a realizar las reparaciones necesarias. **El adjudicatario repondrá a su cargo los elementos (grifos, enchufes, tubos fluorescentes, bombillas, etc.) que se inutilicen o deterioren por el uso de las instalaciones** en las que presta el servicio.

La Consejería se reserva la facultad de inspeccionar el estado de conservación de los citados aparatos o instalaciones, para comprobar la efectividad de las operaciones de mantenimiento. Si estas no se realizaran o lo fueran deficientemente, podrá ordenar su ejecución o corrección a cargo del contratista.

3.4. El adjudicatario está **obligado a suministrar vajilla, menaje y demás utensilios o aparatos** que considere necesario para atender el servicio de acuerdo con el número de personas que lo utilicen de forma habitual.

El mobiliario y material aportado por el adjudicatario deberá reunir, a juicio de la Dirección del centro, las **condiciones de calidad**, prestancia y pulcritud correspondientes al servicio que han de prestarse y las instalaciones facilitadas por la Consejería, siendo acorde con lo existente. Este material deberá especificarse en la oferta y podrá ser retirado por el contratista, en el estado en el que se encuentre, una vez finalizado el contrato, sin derecho a percibir ninguna prestación económica, ni de ninguna otra índole, por parte de la Consejería.

3.5. Cualquier otro suministro o material necesario para el funcionamiento del servicio será aportado y por cuenta del contratista.

3.6. El adjudicatario **deberá contratar por su cuenta al personal preciso para atender la limpieza y servicio normal de barra y cocina,** más aquel otro que se necesite emplear en casos habituales o excepcionales. En el supuesto de que la Dirección del centro considere insuficiente el personal que presta servicio, lo pondrá en conocimiento del contratista, debiendo éste en un plazo breve, proceder a su contratación en el número y categoría que se le indique.

El referido personal dependerá exclusivamente del adjudicatario y por ende, éste tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario, a tenor de la legislación laboral y social vigente en cada momento, sin que en ningún caso pueda alegarse derecho alguno por dicho personal en relación con la Consejería ni exigirse de ésta responsabilidad de cualquier clase, como consecuencia de las obligaciones existentes entre el adjudicatario y sus operarios, aún en el supuesto de que los despidos o medidas que adopte se basen en el incumplimiento o interpretación del contrato. Los contratos del citado personal deberán estar acogidos al Convenio Colectivo del sector correspondiente.

El personal deberá prestar el servicio adecuadamente uniformado, con el calzado adecuado para cada dependencia, guardando siempre la máxima pulcritud. El trato con el público deberá ser en todo momento correcto. En caso de incumplimiento de estas normas, la Consejería podrá solicitar al adjudicatario la sustitución de uno o varios miembros del personal, que será efectuada en el plazo máximo de diez días.

El personal será sustituido durante sus ausencias por enfermedad, vacaciones u otras causas, debiendo comunicar estas variaciones con anterioridad a la Dirección del centro. Este personal deberá someterse a las normas que sobre seguridad y control establezca la Administración.

El adjudicatario deberá presentar a la Dirección del centro, en el plazo máximo de un

mes desde la formalización del contrato, una relación nominal del personal del servicio, así como, la documentación acreditativa, en especial los carnés de manipuladores de alimentos, y contratos de trabajo.

El adjudicatario está obligado al cumplimiento de lo establecido en la normativa laboral y en las leyes vigentes de la Seguridad Social. Así mismo deberá presentar, cuando la Consejería se lo requiera, justificantes de estar al corriente de pago de la Seguridad Social, así como copia de las nóminas de todos los empleados asignados al servicio.

Los daños ocasionados por el personal, ya sea por dolo o negligencia, serán indemnizados por el contratista.

3.7. Todos l**os productos servidos** por el adjudicatario **serán de 1ª calidad** y habrán de estar sujetos a todo lo especificado en la normativa legal vigente y, en particular, el Código Alimentario Español.

Los alimentos enlatados deberán llevar el correspondiente registro sanitario.

Los alimentos congelados se almacenarán a una temperatura inferior a -18º centígrados. Un alimento descongelado, si no es consumido, no podrá volverse a congelar para su almacenamiento.

Los proveedores de los productos deberán estar acreditados y sujetos a las instrucciones del Código Alimentario Español, responsabilizándose en todo momento el adjudicatario de las alteraciones que pudieran sufrir los productos.

Toda persona que el adjudicatario haya de emplear en este servicio, habrá de poseer el carné de manipulador de alimentos, que será revisado periódicamente por el responsable del contrato.

3.8. Por la Dirección del Centro, se vigilarán, siempre que lo estimen oportuno, los análisis y comprobaciones de los alimentos de consumo, el procedimiento de elaboración y manipulación, así como cualquiera otra de las obligaciones consignadas en el contrato.

Los empleados públicos que tengan atribuida esta misión, estarán facultados para entrar en todos los locales de la cafetería y comprobar las condiciones de higiene y salubridad con que se cumple el servicio, la calidad y la cantidad de los artículos, el estado de conservación de las instalaciones, así como cualquiera otra de las obligaciones consignadas en el contrato.

3.9. El adjudicatario se obliga a tener en todo momento, a **disposición de los usuarios hojas de reclamaciones** que le serán facilitadas por la Administración. El adjudicatario remitirá a la Administración, en el mismo día o en el siguiente hábil, el ejemplar de reclamaciones con su informe, si lo considera oportuno. En lugar visible de la cafetería se pondrá un anuncio advirtiendo de la existencia de estas hojas, que serán facilitadas por el adjudicatario a cualquier usuario que desease formular una reclamación.

3.10. El adjudicatario no podrá realizar servicios fuera del local de la cafetería, hacer publicidad en ella, así como utilizar sistemas de megafonía, si autorización previa y expresa de la Dirección del Centro. No podrá bajo ningún concepto instalar máquinas recreativas, de juegos o de análogas características.

3.11. El incumplimiento de las obligaciones estipuladas en este pliego podrá ser causa de resolución del contrato.

3.12. Procedimiento y plazos:

- **30 de abril de 2025:** Anuncio de la oferta, que incluye:
  - Pliego de Prescripciones Técnicas que rigen el contrato, e incluyen:
    - Anexo I. Descripción del local.
    - Anexo II. Artículos a ofertar y precios máximos.
  - Documentación a cumplimentar por el adjudicatario:
    - Anexo III. Declaración responsable.
    - Anexo IV. Modelo de propuesta económica.

Las solicitudes (Anexo IV de propuesta económica) se presentarán en la Secretaría del IES Montes de Toledo entre el 5 de mayo y el 20 de mayo a las 13:00).

- **20 de mayo de 2025**: A las 13:00 horas, cierre de plazo para la presentación de solicitudes y documentación señalada en el punto anterior en sobre cerrado en la Secretaría del IES Montes de Toledo.

- **27 de mayo de 2025**: Adjudicación del contrato. Comprobación:
  - Anexo III: Declaración responsable.
  - Póliza de responsabilidad civil por importe mínimo de 150.000 €.
  - Alta en el censo autonómico de establecimientos de comidas preparadas.

- **29 de mayo de 2025**: Firma del contrato y Pliego de Prescripciones Técnicas. Comprobación de documentación (declaración responsable, póliza y alta en el censo autonómico de establecimientos de comidas preparadas).

- **1 de julio de 2025**: Entrada en vigor del contrato.

- **30 de junio de 2026**: Finalización del contrato.

3.13. La adjudicación se realizará a la propuesta que presente mayor puntuación teniendo en cuenta los siguientes criterios:

Criterio número 1: Reducción sobre los precios máximos establecidos para los artículos de oferta obligatoria en el Pliego de Prescripciones Técnicas (Anexo II). Puntuación máxima 30 puntos.

Se comprobará que ningún artículo supere los precios máximos de la licitación.

Criterio número 2: Incremento del importe de los gastos estimados en el apartado 2.5 de este Pliego, por el uso de instalaciones del IES.: Puntuación máxima 20 puntos. Se otorgará máxima puntuación a la oferta que realice el mayor incremento y al resto proporcional decreciente respecto al alejamiento, redondeados a dos decimales.

Criterio número 3: Formación y mejoras. Puntuación máxima 50 puntos. Se valorarán aquellas mejoras no contempladas en el Pliego de Prescripciones, directamente relacionadas con el objeto del contrato que redunden en la calidad del servicio, tales como:

a. Incremento de artículos ofertados (máximo 10 puntos), siempre que no estén explicitados en la relación de artículos mínimos y promocionen una alimentación saludable.
b. Mejoras en las instalaciones o mobiliario a disposición de cafetería (máximo 20 puntos).
c. Formación y experiencia en los servicios de hostelería y restaurante (máximo 5 puntos).

d. Número de personas atendiendo en la hora del recreo (máximo 5 puntos).
e. Propuestas para un mejor servicio (máximo 10 puntos)

3.14. La oferta ha de presentarse en sobre cerrado y ha de incluir:

- Fotocopia del DNI.
- Anexo IV

Una vez seleccionado el adjudicatario/a se le requerirá:

- Declaración Responsable (Anexo III).
- Suscripción de una póliza de responsabilidad civil por un importe mínimo de 150.000,00€ para cubrir posibles eventualidades que puedan surgir durante el periodo de ejecución del contrato, y deberá entregar original o copia autenticada de la póliza de seguro a la Dirección del Centro.

- El adjudicatario deberá inscribir o comunicar los cambios de titularidad del establecimiento de hostelería en el Censo autonómico de establecimientos de comidas preparadas, que se gestiona desde las Direcciones Provinciales de Sanidad.

Una vez aportada toda la documentación solicitada y tras ser verificada por parte de la Dirección del centro, se le requerirá al adjudicatario para que firme el contrato y el Pliego de Prescripciones Técnicas. El incumplimiento de alguna de las condiciones de la presente licitación invalidará la oferta presentada.

Gálvez, 30 de abril de 2025

Fdo. **José Antonio Rodríguez Ruiz**

DIRECTOR DEL IES MONTES DE TOLEDO (GÁLVEZ)

ANEXO I

DESCRIPCIÓN DEL LOCAL

- Ubicación dentro del Centro: Cafetería situada en un edificio junto al taller de tecnología, en el patio, al lado de la pasarela que une el edificio principal con el gimnasio.
- Superficie aproximada: cafetería: 87,13 m^2
- Cocina anexa: 12,21 m^2
- Superficie de almacén: 24,14 m^2

RELACION DEL INVENTARIO PROPIEDAD DE LA ADMINISTRACIÓN QUE SE PONE A DISPOSICION DEL ADJUDICATARIO PARA SU USO

CANT.	CAFETERÍA
1	Barra de madera
1	Fregadero
1	Sistema de alarma con mantenimiento y conexión a central receptora
2	Split bomba de calor
	COCINA
1	Campana extractora 90cm
2	Fregadero
1	Termo de 50l
1	Mesa trabajo 100x60 Acero Inox
1	Mesa trabajo 150x60 Acero Inox
1	Mesa trabajo 120x60 Acero Inox
1	Estantería balda 180x60 Acero Inox
	ALMACÉN
3	Estanterías metálicas

Consejería de Educación, Cultura y Deportes
Instituto de Educación Secundaria "Montes de Toledo".
Carretera de Menasalbas, s/n. 45164 – Gálvez (Toledo)
925.401021 45005975.ies@educastillalamancha.es;

ANEXO II
ARTICULOS DE OFERTA OBLIGATORIA Y PRECIO MÁXIMO

ARTICULO	BEBIDAS CALIENTES	PRECIO MAXIMO € (IVA incluido)
1	Café solo	1,10 €
2	Café cortado	1,10 €
3	Café bombón	1,10 €
4	Café descafeinado	1,10 €
5	Infusiones	1,00 €
6	Vaso de leche	1,00 €
7	Vaso de leche con cacao	1,40 €
ARTICULO	**BOLLERIA Y REPOSTERIA**	
8	Napolitana, palmera, pepito, cuerno	1,10 €
9	Donuts	1,00 €
10	Tostada dulce	1,30 €
11	Tostada con tomate y aceite	1,20 €
ARTICULO	**BEBIDAS FRIAS**	
12	Zumo, refresco, batido *	1,20 €
13	Refrescos (cola, naranja, limón) (lata 33 cl o análogo) *	1,20 €
14	Zumo naranja natural	1,60 €
15	Zumo multifrutas *	1,50 €
16	Agua mineral 33 cl.	0,80 €
ARTICULO	**SANDWICHES**	
17	Variados	1,50 €
ARTICULO	**BOCADILLOS**	
18	Fríos (jamón, lomo, chorizo, queso…)	2,00 €
19	Calientes (tortilla, bacon+queso, lomo+tomate…)	2,50 €
ARTICULO	**MEDIOS BOCADILLOS O PULGAS**	
20	Fríos (jamón, lomo, chorizo, queso…)	1,00 €
21	Calientes (tortilla, bacon+queso, lomo+tomate…)	1,30 €
ARTICULO	**OTROS**	
22	Pincho tortilla	1,30 €

* Se refiere a bebidas de primeras marcas.
* Está prohibida la venta de golosinas de alto poder calórico provenientes de concentrado de azúcares (gominolas, regalices, geles dulces, chicles, etc.)

Gálvez, 30 de abril de 2025

EL/LA DIRECTOR/A DEL CENTRO

Fdo.: JOSÉ ANTONIO RODRÍGUEZ RUIZ

Fdo.- José Antonio Rodríguez Ruiz