

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
PARA LA CONTRATACIÓN DEL
“SERVICIO DE CAFETERÍA”
EN EL I.E.S. FERNANDO SAVATER**

1. OBJETO

1.1. El objeto del presente Pliego, es el establecimiento de las condiciones que deben regir la explotación del servicio de cafetería en el I.E.S. FERNANDO SAVATER de Jerez de la Frontera.

1.2. El desarrollo de la actividad de la cafetería será de carácter interno y de uso exclusivo del personal y los alumnos adscritos al mencionado Centro, así como de las visitas autorizadas. Asimismo, se extenderá a la realización de servicios previamente solicitados por la Dirección del Centro para actividades que tengan referencia a este contrato.

2. INSTALACIONES

2.1. El local donde se desarrolla la actividad de la cafetería se encuentra situado dentro del Instituto, con una superficie aproximada de 57'17 m², y dispone de las siguientes instalaciones:

- Instalación eléctrica
- Instalación de agua
- Alarma general

2.2. El equipamiento en bienes del Instituto es el que se relaciona a continuación:

- Extintor
- Barra de mampostería
- Sistema de extracción de humos
- Fregadero
- Almacén

2.3. La ubicación del espacio destinado a cafetería está en el edificio principal, en la planta baja con ventana al patio trasero del Centro. En el anexo I se adjunta copia de la ubicación de la cafetería.

3. CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO

3.1. DE LAS INSTALACIONES Y ENSERES

3.1.1. El adjudicatario se hará cargo a partir de la fecha del comienzo del contrato de las instalaciones y bienes especificados anteriormente, declarando recibirlos en perfecto estado de uso y limpieza, y comprometiéndose a la finalización o rescisión del contrato a su entrega en idénticas condiciones, y en su defecto al pago inmediato de las reparaciones necesarias para su puesta en funcionamiento, el importe de su reposición o la adquisición de uno nuevo de análogas características.

Asimismo, deberá aportar para la ejecución del servicio aquellos enseres o bienes fungibles (vasos, platos, cucharillas, bandejas, etc.) propios de un servicio de cafetería, y que deberá relacionar y

comunicar a la Dirección del Centro, teniéndose en cuenta que la reposición de éstos, corre por cuenta del adjudicatario.

A continuación, se incluyen, con carácter orientativo, aquellos bienes y útiles técnicos que se estiman necesarios para la realización del servicio y que deberán ser aportados por el adjudicatario:

- Máquina de café.
- Tostador
- Máquina de zumos
- Frigorífico
- Congelador
- Microondas
- Cortadora de fiambres
- Plancha para cocina
- Sillas
- Mesas
- Papeleras
- Otros

3.1.2. Correrá por cuenta del adjudicatario la realización de cuantas adaptaciones de los espacios, decoración e instalaciones de enseres considere oportunas. Asimismo, correrán por su cuenta todas aquellas adquisiciones, modificaciones y reparaciones del equipamiento y enseres necesarios para el perfecto funcionamiento de la cafetería. Todas las adaptaciones de mobiliario o decoración deberán guardar armonía con el entorno donde se sitúa la cafetería. Tales actuaciones se detallarán en una memoria justificativa, que será aprobada por la Dirección del Centro y pasarán a ser propiedad de la Junta de Andalucía una vez finalice o se rescinda el contrato.

3.1.3. Serán por cuenta del adjudicatario la conservación de las instalaciones y todas aquellas reparaciones que fuesen necesarias para el buen funcionamiento de las mismas, las cuales deberán ser atendidas en un plazo máximo de 48 horas y comunicadas a la Dirección del Centro por si fuese necesaria la actuación preventiva.

3.1.4. El adjudicatario deberá comunicar a la Dirección del Centro cualquier tipo de incidencia, reparación o circunstancia análoga que afecten al material propiedad de éste y puesto a su disposición para el funcionamiento de la cafetería. En el caso de que por alguna circunstancia se produjera algún tipo de modificación de dicho material, éste deberá ser previamente autorizado por la Dirección del Centro, procediendo a inventariarse como sustitución.

3.1.5. El adjudicatario quedará obligado tanto al inicio del servicio como durante el transcurso de este a comunicar a la Dirección del Centro, el material que deposita en la cafetería para el funcionamiento de ésta y que es de propiedad del adjudicatario.

3.2. DE LA LIMPIEZA.

3.2.1. Será por cuenta del adjudicatario la limpieza del local, enseres, menaje y zonas de influencia, mediante la instalación de papeleras, barridos frecuentes y sistemas de protección contra humos, malos olores, así como el cumplimiento de todas las normas vigentes de higiene y manipulación de alimentos. El local se entregará a la conclusión o rescisión del contrato en condiciones tales de higiene y limpieza que puedan ser utilizados de forma inmediata por el Centro u otro adjudicatario.

3.2.2. La empresa adjudicataria deberá realizar tantas desinfecciones como sean necesarias para garantizar la debida higiene del recinto, y obligatoriamente al menos 1 vez al año.

3.3. DEL PERSONAL

3.3.1. El adjudicatario deberá presentar a la Dirección del Centro, relación nominal del personal adscrito a este. Cualquier modificación de dicha relación habrá de ser notificada a esta Dirección.

3.3.2. Será por cuenta del adjudicatario la ampliación del número de efectivos que presten sus servicios en la cafetería, en las condiciones que considere más idóneas para mantener la calidad del servicio a que se refiere el presente Pliego de condiciones.

3.3.3. El adjudicatario se hará cargo de que el personal que preste sus servicios en la cafetería cumpla con todas las normas vigentes en materia de seguridad e higiene.

3.3.4. El adjudicatario se hará cargo de todos los gastos y cargas sociales derivados de dicho personal, de quien dependerá a todos los efectos y por tanto tendrá los deberes y derechos inherentes en su calidad de patrono a tenor de la vigente legislación laboral y social, sin que en ningún caso pueda establecerse vínculo alguno entre la Administración y el personal contratado.

3.3.5. El adjudicatario deberá estar al corriente del pago de todas las obligaciones laborales, sociales y fiscales derivadas de su condición de patrono, a cuyo efecto se le podrá requerir al adjudicatario para que entregue las copias de los partes del alta, baja o alteraciones de la Seguridad Social de la totalidad del personal que por su cuenta destine a los servicios adjudicados, así como copia de las liquidaciones de las cuotas efectuadas a la Seguridad Social, modelos TC1 y TC2, o las que en el futuro puedan sustituir a los citados documentos.

3.3.6. El adjudicatario cuidará del aseo y buena presencia del personal que preste el servicio, así como se hará cargo de dotar de vestuario, adecuado a las circunstancias específicas de cada trabajo.

3.4. DEL HORARIO.

El **horario mínimo** de apertura y el período temporal de ésta será de **8:00 horas a 14:00 horas de lunes a viernes**, durante el periodo comprendido en el curso escolar, exceptuándose los meses de verano y fiestas de Navidad, Semana Santa y fiestas locales. Del 1 al 14 de septiembre y del 23 al 30 de junio, el horario se adaptará al horario de apertura del centro.

La apertura en otras horas y días (matriculación, sesiones de evaluación, actividades culturales, exámenes extraordinarios, etc.), siempre dentro del horario de funcionamiento del Centro, será voluntaria para el concesionario del servicio.

Durante el horario escolar el alumnado sólo podrá acceder a la cafetería antes del comienzo de las clases y en el horario de recreo, salvo autorización de la Dirección del centro.

3.5. DE LOS SERVICIOS.

3.5.1. Los servicios que cubren la presente licitación corresponden a los usuales en los servicios de cafetería y a los efectos de indicar a los licitadores unas condiciones mínimas y obligatorias de los servicios que se pretenden cubrir en este contrato, se indican a continuación, sin menoscabo de que pueda ampliarse por parte de los licitadores como incremento de servicios. Por cada servicio se pueden presentar opciones según la calidad/marca del producto a servir, desglosándose según se entienda por parte del licitador.

Los productos ofertados deberán seguir las indicaciones del “Proyecto de Decreto por el que se garantiza la oferta alimentaria saludable y sostenible en centros docentes”.

En su Artículo 7, establece los criterios para la oferta alimentaria presente en cantinas, quioscos o similares situados en el interior de los centros de educación secundaria y formación profesional. En su artículo 9 establece que los requisitos que deben cumplir los alimentos y bebidas disponibles en cafeterías o similares en los centros detallados en el Anexo II

“ANEXO II - art. 9 - Proyecto de Decreto por el que se garantiza la oferta alimentaria saludable y sostenible en centros docentes”

Criterios nutricionales de los productos envasados ofertados en máquinas expendedoras, cantinas, quioscos o similares en los centros de educación secundaria y formación profesional los alimentos envasados para poder comercializarse en los centros educativos de Andalucía:

- *a) Los productos tienen un valor energético máximo de 200 kilocalorías.*
- *b) El 35%, como máximo, de las kilocalorías procederán de la grasa. Para una porción con menos de 200 kilocalorías, esto equivale a un contenido máximo de 7,8 gramos de grasas. Este criterio no se aplicará a la leche entera, yogur o frutos secos sin grasas añadidas*
- *c) El 10%, como máximo, de las kilocalorías procederán de las grasas saturadas. Para una porción de 200 kilocalorías, esto equivale a un contenido máximo de 2,2 gramos de grasas saturadas.*
- *d) Ausencia de ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos.*
- *e) El 30%, como máximo, de las kilocalorías procederán de los azúcares totales. Para una porción de 200 kilocalorías, esto equivale a un contenido máximo de 15 gramos de azúcares. Este criterio no se aplicará a frutas, verduras y zumos de fruta o a base de concentrados que no contengan azúcares añadidos.*
- *f) Un máximo de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio).*
- *g) No contendrán edulcorantes artificiales.*
- *h) No contendrán cafeína u otras sustancias estimulantes, excepto las presentes de forma natural en el cacao. “*

Relación mínima de servicios:

SERVICIO/PRODUCTO	CONDICIONES
CAFÉ SOLO	Recipiente de 180 cc.
CAFÉ CON LECHE	Recipiente de 180 cc.
CAFÉ DESCAFEINADO SOLO	Recipiente de 180 cc.
CAFÉ DESCAFEINADO CON LECHE	Recipiente de 180 cc.
VASO DE LECHE	Recipiente de 220 cc.
LECHE CON CACAO	Recipiente de 220 cc.
INFUSIONES Y TÉ CON AGUA	Recipiente de 180 cc.
INFUSIONES Y TÉ CON LECHE	Recipiente de 180 cc.
TOSTADA ENTERA	Con añadido de aceite, mantequilla, paté, sobrasada u otro de análoga circunstancia.
CAFÉ CON MEDIA TOSTADA	Recipiente de 180 cc. y media tostada con añadido de aceite, mantequilla, paté, sobrasada u otro de análoga circunstancia.
CAFÉ CON TOSTADA ENTERA	Recipiente de 180 cc y tostada entera con añadido de aceite, mantequilla, paté, sobrasada u otro de análoga circunstancia.
BOCADILLO DE JAMÓN	Tamaño mediano
BOCADILLO DE JAMÓN DE YORK/PAVO	Tamaño mediano
BOCADILLO DE CHORIZO	Tamaño mediano
BOCADILLO DE QUESO	Tamaño mediano
BOCADILLO DE TORTILLA	Tamaño mediano
TÓNICAS	Lata de 33 cl
REFRESCOS NO CARBONATADOS	Lata de 33 cl
ZUMOS NATURALES	Vaso de 220 cl
ZUMOS EMBOTELLADOS SIN AZÚCAR AÑADIDO	Envase Brick
BATIDOS	Envase Brick
AGUA MINERAL EMBOTELLADA	Envase de 50 cl.

3.5.2. El licitador deberá presentar una relación de todos los servicios y modalidades que esté dispuesto a servir, así como los precios de cada uno de ellos. Deberá además hacer mención de la calidad de los productos en cada uno de los servicios, con carácter general o en grupo.

3.5.3. Una vez adjudicado el presente contrato, el adjudicatario deberá emitir relación nominal de todos los servicios con sus precios correspondientes, entregando una copia a la Dirección del Centro y otra se expondrá en lugar visible dentro del recinto de la cafetería.

3.5.4. Cualquier modificación, ampliación o restricción de los servicios ofertados deberá ser comunicada y autorizada previamente por la Dirección del Centro.

3.6. DEL CONTROL DEL SERVICIO.

3.6.1. El adjudicatario deberá autorizar de forma fehaciente a una persona de las que presten sus servicios en la cafetería objeto de esta licitación, como representante de ésta cuando no se encuentre en la instalación ningún representante válido del adjudicatario, con el fin de poder tomar las decisiones que en cada momento resulten precisas para el buen funcionamiento del servicio y para el mantenimiento de los bienes o enseres y las instalaciones.

3.6.2. El adjudicatario deberá tener en todo momento, y con carteles indicadores, a disposición de los usuarios, Libro de Reclamaciones y Quejas, sellado y autorizado previamente por la Dirección del Centro. En caso de que se presentase alguna reclamación o queja de los usuarios, el adjudicatario queda obligado a presentar copia de dicha reclamación o queja a la Dirección del Centro en un plazo máximo de 24 horas a partir de la consignación en dicho Libro.

3.6.3. Por parte de la Dirección del Centro, se podrá efectuar cualquier tipo de inspección/supervisión que afecte al buen funcionamiento del servicio.

3.7. DE OTRAS CONDICIONES DEL SERVICIO.

3.7.1. No se podrá instalar dentro de los locales destinados a cafetería ningún tipo de máquinas recreativas, de juegos o de análogas características, así como el uso de sistemas de megafonía.

3.7.2. No se podrá vender ni distribuir bebidas alcohólicas ni tabaco, según establece la Orden de la Consejería de Educación y Ciencia de 23 de noviembre de 1993 y de la Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco.

3.7.3. El adjudicatario en la utilización de materiales, suministros, procedimientos y equipos para la ejecución del objeto del contrato deberá tener las cesiones, autorizaciones y permisos necesarios de los titulares de patentes, modelos y marcas de fabricación correspondiente, corriendo de su cuenta el pago de las deudas e indemnizaciones por tales conceptos.

3.8. DE SEGURO DE RESPONSABILIDAD.

Declaración responsable de que, en el caso de ser adjudicatario, se compromete a la constitución de una póliza de seguro de responsabilidad civil que cubra un riesgo suficiente para esta clase de servicio.

3.9. DIRECCIÓN DEL SERVICIO.

La dirección del servicio corresponderá al Director del Centro.

El Director del Centro tendrá las funciones que la normativa vigente le conceda, y además podrá inspeccionar sin previo aviso las instalaciones de la cafetería para velar por el cumplimiento del control de calidad, vigilancia de precios, control de funcionamiento, supervisión de la atención al usuario, salubridad e higiene de las instalaciones, libro de reclamaciones, etc. En caso de que lo considere oportuno elevará informe de los defectos y anomalías encontradas al adjudicatario, para que se produzca su inmediata subsanación

3.10. CANON

El contratista satisfará al centro en concepto de canon la cuantía anual de 1500€. El abono se realizará en tres pagos de 500 €. Dicho pago se hará efectivo en los 5 primeros días de los siguientes meses; septiembre, enero y abril.

3.11 CAUSAS RESOLUCIÓN CONTRATO

Las causa y procedimiento de resolución del contrato estarán sujeta a lo que se indica en la *Sección 6.ª Resolución del contrato de concesión de servicios. Artículos 294 y 295 de la Ley 9/2017*

4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

4.1 TRAMITACIÓN DEL PROCEDIMIENTO

El presente contrato es un contrato menor en razón de su cuantía, no obstante, en aplicación de la ley de contratos y su sujeción a unos mínimos principios de legalidad como son: publicidad, transparencia y no discriminación , es el motivo por lo que se ha asimilado a uno de tramitación ordinaria.

4.2. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato, que comenzará a contar a partir del día siguiente al de la firma del contrato será de UN AÑO, conforme a la legislación vigente.

La concesión podrá prorrogarse anualmente, previa firma de un nuevo contrato anualmente durante cinco años, según Artículo 29.4 de la Ley /2017

4.3. LUGAR Y PLAZO DE PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES

Las proposiciones se presentarán, dentro del plazo señalado y lugar señalado en el anuncio del contrato

4.4. DOCUMENTACIÓN QUE DEBE CONTENER LAS PROPOSICIONES QUE SE PRESENTEN PARA PARTICIPAR

La proposición de cada solicitante se presentará en tres sobres firmados y cerrados, de forma que se garantice el secreto de su contenido, señalados con los números 1, 2 y 3 en su exterior. Cada uno de estos sobres contendrá:

Sobre nº 1: Documentación acreditativa de los requisitos previos.

Se acreditará la capacidad de obrar de los **empresarios que fueren personas jurídicas** mediante la **escritura o documento de constitución**, los estatutos o el acto fundacional, en los que consten las normas por las que se regula su actividad, debidamente inscritos, en su caso, en el Registro Público que corresponda, según el tipo de persona jurídica de que se trate; o si son **licitadores individuales (sin personalidad jurídica)** presentarán copia del **Documento Nacional de Identidad** o, en su caso, el documento que haga sus veces. También este sobre deberá contener la **declaración responsable por la que se declara no estar incurso en las prohibiciones e incompatibilidades** que establece Texto refundido de la ley de contratos y estar al corriente de sus obligaciones tributarias y con la Seguridad Social (véase el modelo que se adjunta de Declaración).

Sobre nº 2: Documentación relativa a los criterios de adjudicación valorados mediante un juicio de valor.

En este sobre se debe incluir la oferta en relación con los criterios valorados mediante un juicio de valor a que se refiere el documento Criterios de Adjudicación, este sobre se abrirá el día que se vayan a valorar y puntuar conforme a los criterios de adjudicación por una Comisión que recomendamos que estén representados los distintos sectores del Consejo Escolar presidida por el Director.

Sobre nº 3: Documentación relativa al criterio de adjudicación valorado mediante la aplicación de fórmula: Precio de los servicios mínimos.

En este sobre se deben incluir oferta económica por todos y cada uno de los servicios/productos que se relacionan en este pliego de prescripciones técnicas. También se deberá cuantificar la oferta global del servicio que se obtendrá de la sumatoria de todos los servicios. Un momento antes a la apertura de este sobre se dará a conocer la puntuación obtenida tras la baremación de sobre nº 2.

4.5. APERTURA DE PROPOSICIONES Y RESOLUCIÓN DE ADJUDICACIÓN

La apertura de los distintos sobres que contienen las proposiciones se hará en los sitios, horas y fechas indicadas en el Anuncio. Asimismo, dicho Anuncio indicará la fecha de la publicación de la Resolución de la adjudicación y el plazo de que dispondrá el adjudicado para formalizar el contrato.

CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN Y BAREMOS DE VALORACIÓN

Los criterios que serán tenidos en cuenta para la adjudicación del presente contrato, se valorarán de 0 a 100 puntos y serán los siguientes:

Documentación relativa a los criterios de adjudicación valorados mediante la aplicación de fórmulas (Sobre nº 3)

1. Precio de los servicios mínimos: 50 puntos (50%)

La valoración de este apartado hasta un máximo de 50 puntos, vendrá determinada sólo por los precios de todos los servicios que se incluyen en el Pliego de Prescripciones Técnicas, con objeto de realizar una valoración objetiva.

Para establecer la puntuación se procederá de la siguiente forma:

- a) Se determinará la suma de todos los precios unitarios/servicios ofertados, de acuerdo a lo indicado anteriormente, por cada licitador, estableciéndose ésta como su oferta global al servicio.
- b) Corresponderá la máxima puntuación a la oferta más baja, puntuando las restantes ofertas proporcionalmente, en base a la siguiente **fórmula**:

Puntuación: $50 \times (\text{Importe de la oferta más baja} / \text{Importe de la oferta a valorar})$

Documentación relativa a los criterios de adjudicación valorados mediante un juicio de valor (Sobre nº 2) 50 puntos (50 %).

1. Mobiliario y útiles técnicos que se aporten: 20 puntos (20%)

- a) Se le asignarán 2 puntos por cada uno de los mobiliarios o utensilios técnicos que se aporten con el compromiso por parte del adjudicatario de que a la finalización del contrato pasarán a ser propiedad del Centro.
- b) Se le asignará 1 punto por cada uno de los mobiliarios o utensilios técnicos que se aporten sin el compromiso por parte del adjudicatario de que a la finalización del contrato pasarán a ser propiedad del Centro.

Para este criterio, teniendo en cuenta que habrá de incluirse el mobiliario y útiles necesarios para la ejecución del servicio propio de una cafetería, se valorará, hasta un máximo de 20 puntos, como sigue:

2. Mejoras del servicio: 20 puntos(20%).

Para valorar este criterio, hasta un máximo de 20 puntos, se le asignarán 2 puntos por cada una de las propuestas de mejoras, que no tengan relación con los servicios o los bienes y utensilios técnicos ofertados y que se puedan considerar como convenientes a la realización del servicio, y sin que los mismos tengan repercusión económica sobre el precio de los artículos ofertados.

3. Incremento de los servicios: 10 puntos (10%).

Se considerarán en este apartado como incremento de servicios, aquellos que los licitadores oferten como servicios conjuntos u oferta de productos que no estén explicitados en la relación de servicios mínimos que se incluye en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

La asignación de puntos se realizará de forma agrupada, es decir, que aquellos productos saludables, como fruta fresca variada y productos de análogas características que se oferten se consideran como un único incremento de servicio, otorgándose 1 punto hasta un máximo de 10 puntos de la forma anteriormente descrita, no teniéndose en cuenta para ello el precio ofertado, aunque sí habrá de constar este como parte de la oferta en el caso, a los efectos de publicidad y aplicación en el caso de resultar adjudicatario.

También se tendrán en cuenta en este apartado aquellos servicios con consideración general y que se valoran como un único incremento.

DECLARACIÓN RESPONSABLE DE TENER CAPACIDAD DE CONTRATAR

D. , con domicilio en la
localidad de , Provincia de , Calle
..... nº C.Postal , según Documento
Nacional de Identidad nº , en nombre propio o de la empresa
..... que representa, Teléfono/Fax

declara bajo su personal responsabilidad y ante el órgano de contratación:

- Tener plena capacidad de obrar y no estar incurso en las prohibiciones e incompatibilidades conforme regula el Texto Refundido de la Ley de Contratos del sector público .
- Estar al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias frente al Estado y a la Comunidad Autónoma de Andalucía, y con la Seguridad Social.

En JEREZ DE LA FRONTERA, a de de 2022

Fdo.:

CONVOCATORIA PÚBLICA PARA LA ADJUDICACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA EN EL I.E.S FERNANDO SAVATER DE JEREZ DE LA FRONTERA.

PLAZOS

PUBLICIDAD: Del 15 al 30 de JULIO DE 2022

ENTREGA DE SOLICITUDES: Del 31 de JULIO al 1 de SEPTIEMBRE DE 2022 a través de estos medios:

- Dirección postal oficial: IES FERNANDO SAVATER
c/ Parque Torcal de Antequera, s/n
11406.- Jerez de la Frontera - Cádiz
- Correo electrónico oficial: 11001890.edu@juntadeandalucia.es
Se entregará notificación de que se está interesado/a en participar en el proceso y se compromete a entregar en mano los sobres cerrados en la fecha de 1 de septiembre en mano.
- Ubicación del Centro: IES FERNANDO SAVATER
c/ Parque Torcal de Antequera, s/n
11406.- Jerez de la Frontera - Cádiz

ANÁLISIS DE OFERTAS:

La apertura de los sobres con la documentación de cada propuesta se realizará el **2 DE SEPTIEMBRE DE 2022.**

COMUNICACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN: 5 de SEPTIEMBRE DE 2022

ALEGACIONES: Del 6 al 8 de SEPTIEMBRE DE 2022

COMUNICACIÓN FINAL DE LA ADJUDICACIÓN: 12 de SEPTIEMBRE de 2022

FIRMA DEL CONTRATO: Del 12 al 15 de SEPTIEMBRE de 2022

ANEXO I
UBICACIÓN DE LA CAFETERÍA

