

---

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO  
DE CAFETERÍA EN CENTROS DOCENTES NO UNIVERSITARIOS DE LA  
PROVINCIA DE CIUDAD REAL**

---

**1.- OBJETO DEL CONTRATO Y RÉGIMEN JURÍDICO.**

El presente pliego tiene como objeto establecer las condiciones técnicas que regirán la explotación del servicio de cafetería en el **I.E.S. *Máximo Laguna de Santa Cruz de Mudela de (Ciudad Real)***, dependiente de la Delegación Provincial de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes en Ciudad Real, para el curso 2024/2025.

NOMBRE	DIRECCIÓN	POBLACIÓN	FECHA INICIO
I.E.S. <i>Máximo Laguna</i>	Pr/ Gloria S/N	Santa Cruz de Mudela	01/09/2024

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.

**2.- CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LA EXPLOTACIÓN**

2.1.- La Consejería a través de su Delegación Provincial se compromete a poner a disposición del adjudicatario los locales de la cafetería dentro de las instalaciones del centro docente en los locales habilitados para ello, situado en el Centro correspondiente, y en la dirección que figura en el cuadro anterior.



2.2.- La empresa adjudicataria no podrá, bajo ningún concepto, ceder, arrendar o traspasar total o parcialmente la explotación del establecimiento que se le cede o el uso de cualquiera de sus elementos.

2.3.- Serán por cuenta y responsabilidad de la empresa adjudicataria la limpieza del local, así como la del mobiliario, paredes, puertas, cristales, etc. Se cuidará de manera especial, las condiciones higiénico-sanitarias y de pulcritud y mantenimiento de todas las instalaciones.

2.4.- El adjudicatario se obliga a cumplir y hacer cumplir escrupulosamente las normas reglamentarias sobre vigilancia, control e inspección sanitaria, y en general las que existan y sean dictadas en materia de hostelería en la medida que puedan afectar al desarrollo de las actividades que comporta la explotación de la cafetería.

2.5.- La empresa quedará **obligada al cumplimiento de la Normativa Europea** que obliga a informar sobre los alérgenos en Hostelería y Restauración, el **Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, bares, restaurantes, cafeterías, comedores colectivos, taperías, hoteles y todo establecimiento que ofrezca productos elaborados envasados o no, debe tener un sistema que le permita informar a sus clientes sobre los posibles alérgenos presentes en los platos o productos.**

2.6.- **La empresa adjudicataria dispondrá de procedimientos y prácticas adecuadas que garanticen el cumplimiento de los estándares de seguridad alimentaria e higiene en todo momento para cumplir con un programa de alimentación seguro y garantizado basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).**

**El personal de la empresa adjudicataria que participe en el Servicio de Alimentación deberá mantener en todo momento niveles adecuados de seguridad alimentaria e higiene personal.**

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

2.7.- La empresa adjudicataria vendrá obligada al cumplimiento de los requisitos y obligaciones exigido en materia de Seguridad y Salud Laboral contenidos en la normativa vigente de Prevención de Riesgos Laborales.

2.8.- Queda prohibida la venta de tabaco y bebidas alcohólicas, según la Ley 15/2002 de 11/07/2002 sobre drogodependencias y otros trastornos adictivos. Igualmente está prohibido fumar en las dependencias de la cafetería, tal y como establece la Ley 42/2010, de 30 de diciembre, por la que se modifica 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. También se prohíben las máquinas recreativas y de juego.

### **3.- MOBILIARIO E INSTALACIONES**



3.1.- La empresa, al comenzar la prestación del servicio, recibirá del Centro Docente el mobiliario, aparatos y demás utillaje que se recoge en el Anexo I de este Pliego, y de los que la empresa adjudicataria será responsable del mantenimiento habitual y del derivado del cumplimiento de la normativa sanitaria específica de hostelería; así mismo se encargará de la reposición de los mismos, en caso necesario.

Antes de dar comienzo al contrato se redactará inventario, visado por la Dirección del Centro, en el que se distinguirá el material aportado por el Centro del aportado por el propio adjudicatario. A la finalización del contrato la empresa devolverá al Centro todo el material que éste puso a su disposición, de acuerdo con el inventario, en perfecto estado de uso.

Si el Centro no dispone de equipamiento y material alguno el adjudicatario deberá completar el inventario hasta lo que considere necesario para la correcta prestación del servicio. Estos elementos adicionales serán propiedad del adjudicatario. Dicho material deberá reunir las condiciones de limpieza, calidad, prestancia y pulcritud correspondientes al servicio que ha de prestarse. Igualmente, el adjudicatario aportará los elementos necesarios para atender los servicios no habituales o esporádicos.

3.2.- La instalación de máquinas automáticas expendedoras en el recinto del centro docente de bebidas calientes, frías y otros artículos no forma parte del objeto de este contrato, por lo que la eventual concesión de la explotación de dichas máquinas por el contratista, queda condicionada a la previa autorización de la Dirección del Centro Docente.

3.3.- El adjudicatario no podrá exigir la modificación de las instalaciones actualmente existentes para prestar el servicio de cafetería. Con autorización de la Dirección del Centro, podrá efectuar a su costa las modificaciones que considere convenientes sin que por ello adquiera derecho económico alguno a la finalización del contrato.

3.4.- Si por necesidad de la Delegación Provincial de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes o en su caso del centro docente, hubieran de realizarse obras que determinen el cierre temporal de la cafetería, el contratista no podrá exigir daños y perjuicios. En todo caso, la Delegación Provincial de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes o el centro deberá ponerlo en conocimiento de la empresa con un mes de antelación, salvo casos de urgencia.

3.5.- El contratista será responsable del uso inadecuado de las llaves que se le entreguen para el acceso a las instalaciones del Centro.

#### **4.- HORARIOS DE APERTURA Y CIERRE,**

4.1.- El servicio de cafetería deberá estar en funcionamiento durante el horario de apertura que se determine por la Dirección del centro docente, adaptándose la apertura y cierre del servicio de cafetería al horario de actividades docentes y complementarias del Centro.

4.2.- Los alumnos no podrán permanecer en la cafetería durante los horarios lectivos.

4.3.- La Dirección del centro, podrá solicitar de la cafetería con antelación suficiente, la prestación especial a determinados grupos dentro del edificio del centro, de servicios de catering de desayuno/comida para determinados eventos.

## 5.- USUARIOS

5.1.- Se entiende por usuarios 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.

5.2.- La empresa adjudicataria tendrá a disposición de los usuarios, en todo momento, las Hojas de Reclamación reglamentarias. 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 persona que desee formular una reclamación, debiéndose remitir a la Dirección del Centro, en el mismo día o en el siguiente día hábil, el ejemplar de reclamaciones con su informe correspondiente.

## 6.- PRESTACIÓN DEL SERVICIO

### 6.1.- Calidad

El servicio prestado, así como los artículos y consumiciones que se ofrezcan al público, deberán ser de primera calidad y habrán de estar sujeto a todo lo especificado en la normativa legal vigente y, en particular, al Código Alimentario Español, y en cantidad suficiente.

Los alimentos enlatados deberán llevar el correspondiente registro sanitario.

La empresa no utilizará bajo ningún concepto, artículos alimentarios que no tengan la debida calidad organoléptica, nutricional o higiénica, que sean defectuosos o que hayan sobrepasado su fecha de caducidad o consumo preferente.

Los productos que se utilicen para el servicio deberán pertenecer a marcas comerciales de reconocida calidad y prestigio y, en los casos posibles, deberán ser productos envasados y etiquetados que garanticen su origen, calidad, y fecha de consumo preferente, y en su caso, caducidad.

Se deberá tener especial cuidado en proteger eficazmente los alimentos, desde su recepción, contra todo riesgo de deterioro o contaminación.

En todo caso, la empresa deberá contar siempre con mínimos de existencia de género y artículos que garanticen la prestación oportuna de los servicios contratados y de los artículos solicitados por los usuarios.



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

**Queda prohibida la venta de chicles, bebidas “energéticas”, patatas fritas, snacks tipo doritos, fritos, etc., y se potenciarán los productos que favorezcan el fomento de hábitos alimentarios saludables en consonancia con los programas saludables promovidos por la Consejería de Educación, Cultura y Deportes.**

## 6.2.- Gastos

6.2.1.- El adjudicatario deberá soportar los siguientes gastos:

- a) Personal: salarios, seguros sociales, seguros de accidentes, de responsabilidad civil, e indemnizaciones en su caso, al finalizar por cualquier causa el contrato. Ropa y calzado de trabajo.
- b) Instalación y coste del equipamiento complementario que realice, no obstante, la instalación de dicho equipamiento deberá ser autorizada previamente por la Dirección del Centro.
- c) Materias primas incluido su transporte.
- d) Limpieza de equipos y revisiones necesarias de, instalaciones, menaje, vajillas, utensilios, máquinas automáticas, locales y dependencias en uso, tanto en mano de obra como material necesario para la misma, pintura en general y adecuación necesaria del local. Todo ello realizado lógicamente fuera de los horarios de prestación del servicio.
- e) Todos los gastos y riesgos inherentes al servicio de cafetería, salvo los que estén expresamente excluidos del presente Pliego de Prescripciones Técnicas, incluidas las reparaciones necesarias durante el contrato y aquellas que se consideren necesarias al final del mismo, que excedan del deterioro normal derivado del uso cuidadoso.
- f) Impuestos, contribuciones, tasas o gravámenes que se establezcan por el Estado, Comunidad Autónoma o Provincia, que afecten al contrato o que recaigan sobre el objeto del mismo.

6.2.2.- Correrá a cargo de la Administración:

- a) El agua, el gas y la energía eléctrica (para iluminación y fuerza).

## 6.3.- Lista de precios:

6.3.1.- El adjudicatario habrá incluido en su licitación, al menos, los artículos de oferta obligada reseñados en el Anexo II con los precios que oferta, que no podrán ser superiores a los reflejados como máximos.

6.3.2.- **La empresa adjudicataria deberá tener permanentemente expuestos al público, en sitio visible, la lista de los artículos y servicios ofertados por la cafetería**, es decir la Oferta económica presentada por el adjudicatario en la licitación (Anexo IV y Mejoras en su caso) cuyos precios se ajustarán a la oferta presentada en la licitación por la empresa, así como el resto de productos ofertados y sus precios no incluidos en aquélla.

6.3.3.- El adjudicatario se compromete a **mantener los precios que ofertó en la licitación durante el año de duración del contrato, para los artículos relacionados en su oferta así como el mobiliario y recursos comprometidos.**

## 7.- PERSONAL

7.1.- El personal contratado por el adjudicatario dependerá exclusivamente de él, 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 Dirección del Centro.

7.2.- Todo el personal de cafetería deberá estar en posesión del carné de manipulador de alimentos y acreditar, si así lo requiere la Dirección del Centro, mediante el oportuno documento sanitario, no padecer enfermedad infecto-contagiosa alguna.

7.3.- Todo el personal deberá mantener escrupulosamente su higiene personal y su indumentaria en estado de limpieza adecuado y permanente.

7.4.- Igualmente todo el personal que preste servicio en la cafetería deberá presentar, previamente al inicio del servicio, certificados negativos del Registro Central de Delincuentes Sexuales tal y como se establecen en la [Ley Orgánica 1/1996](#), de Protección Jurídica del Menor, modificada por la Ley 26/2015 de 28 de julio, de modificación del sistema de protección a la infancia y a la adolescencia. “Real Decreto 1110/2015 de 11 de diciembre, por el que se regula el Registro Central de Delincuentes Sexuales”, y la Ley 45/2015, de voluntariado.

7.5.- El trato con el público dispensado por el personal deberá ser en todo momento correcto.

7.6.- El personal deberá ser sustituido durante sus ausencias por enfermedad, vacaciones u otra causa, debiendo comunicar estas variaciones, en su caso, con anterioridad a la Dirección del Centro.

7.7.- 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 copia del contrato de trabajo.

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

7.8.- En caso de incumplimiento de las normas en materia de personal, la empresa deberá proceder a la sustitución de aquel o aquellos trabajadores que hayan incurrido en dicho incumplimiento. En todo caso, la sustitución deberá ser efectuada en el plazo máximo de 10 días desde que la Dirección del Centro, requiera a la empresa para ello.

7.9.- La empresa adjudicataria deberá prestar el servicio con el número de empleados mínimo necesario para que la atención sea la adecuada en cada momento, evitando que el tiempo de espera de los usuarios sea excesivo.

7.10.- **La empresa adjudicataria tendrá la obligación de subrogar a los trabajadores empleados en el citado servicio por el anterior adjudicatario que tengan una antigüedad superior a cuatro meses. El adjudicatario debe contactar con el empleado y en caso de renuncia por parte de éste deberá presentarla por escrito, siendo remitida por el adjudicatario a la Dirección del Centro.**

7.11.- La Consejería no se hace responsable del daño a causa del robo o vandalismo que pudiera producirse en la cafetería o sus accesos.

**8.- RESPONSABLE DEL CONTRATO. El Director del Centro docente.**

#### **9.- SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL**

9.1.- La empresa adjudicataria deberá contratar un seguro de responsabilidad civil que cubra los posibles daños con ocasión de la prestación del servicio, **por un importe mínimo de 150.000 €.**

**El incumplimiento de las obligaciones estipuladas en este pliego podrá ser causa de resolución del contrato. En ese caso, se procederá a la adjudicación de oficio a los siguientes participantes en la licitación siguiendo el orden de la puntuación obtenida, y que muestren disposición inmediata de incorporación al servicio.**

#### **10.- CRITERIOS DE PUNTUACIÓN DE PRECIOS**

10.1.- La puntuación de cada producto en función del precio propuesto por el ofertante se obtendrá mediante la siguiente fórmula:

$$\text{Puntuación} = \frac{(\text{precio más bajo})}{(\text{precio propuesto})} \times (\text{puntuación máxima})$$

En Ciudad Real, a de de 2024

EL/LA DIRECTOR/A DEL CENTRO

EI/LA ADJUDICATARIO/A.