

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA DEL IES “VIRGEN DE GRACIA”

1. Objeto del contrato y Régimen Jurídico.

1.1 Es objeto del contrato el servicio de cafetería del Instituto “Virgen de Gracia”, situado en Oliva de la Frontera.

1.2 En cuanto al régimen jurídico, la contratación se atiene a lo previsto por la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las directivas del parlamento europeo y del consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, Ley 12/2018, de 26 de diciembre, de contratación pública socialmente responsable de Extremadura, lo prevenido en el Decreto 60/2019, de 21 de mayo, por el que se establece el régimen jurídico de la autonomía de gestión económica de los centros docentes públicos no universitarios en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura; así como demás normativa sectorial que resulte de aplicación ya sea en materia contractual o por razón de la materia que regula las prestaciones objeto del contrato; así como la normativa que entre en vigor durante la ejecución del presente contrato.

Para lo no previsto en él, se aplicará lo dispuesto en la legislación vigente en materia de contratación administrativa.

1.3 El servicio de cafetería se ejecutará según las prescripciones consignadas en este pliego, y en cualquier caso tendrá en cuentas las indicaciones que la Dirección del centro educativo pueda establecer.

2. Canon.

El canon será de 100 € al mes y será abonado al Centro docente por el adjudicatario de manera trimestral, en el número de cuenta corriente ES04 2085 4535 1203 3062 0339.

3. Duración del contrato.

3.1 La duración del contrato será el establecido para el curso escolar, comenzando del 1 de septiembre de 2024 y finalizando el 30 de junio de 2025 (ambos inclusive). La empresa adjudicataria prestará el servicio en los días lectivos señalados por el calendario escolar vigente.

4. Procedimiento y forma de adjudicación.

4.1 La adjudicación del contrato requerirá la instrucción previa de un expediente que se impulsará por el Centro docente y que se hará público en el tablón de anuncios del centro y la página web, en el que se fijará el plazo de presentación de las ofertas.

Una vez finalizado el plazo de solicitudes, 10 de junio, se constituirá la mesa de contratación compuesta por los miembros de una comisión, creada a tal efecto en el seno del Consejo Escolar.

El 11 de junio a las 11:15 h., la mesa procederá a la apertura de proposiciones presentadas por los licitadores, las analizará y las elevará con el acta y la propuesta que estime pertinente, que incluirá, en todo caso, la ponderación de los criterios indicados en este pliego.

5. Documentación a presentar por los licitadores.

Los licitadores presentarán en la Administración del Instituto "Virgen de Gracia" una instancia de solicitud siguiendo el ANEXO I y, en sobre cerrado, la documentación que se detalla a continuación:

- a) Fotocopia del Documento Nacional de Identidad del licitador. Si se trata de una Sociedad, se presentará la escritura de constitución de la misma debidamente inscrita en el Registro Mercantil y poder con facultades suficientes para contratar con la Administración del Estado otorgado a favor de quien firme la proposición.
- b) Lista de precios ofertados siguiendo el modelo normalizado (ANEXO II).

(Los precios de los productos serán aprobados por la Comisión y deberán figurar en un lugar visible de la cafetería).

6. Documentación a presentar por el Adjudicatario propuesto antes de la formalización del contrato.

- a. Acreditar estar dado de alta como empresario
- b. Estar al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones laborales tributarias y de seguridad social.
- c. Declaración responsable en cumplimiento de la Ley Orgánica 8/2021 de protección integral a infancia y a la adolescencia frente a la violencia.
- d. Fotocopia de carnet de manipulador de alimentos.
- e. Copia del seguro de responsabilidad por la actividad a desempeñar
- f. Certificado negativo de delitos sexuales.

7. Inspección y penalidades.

La Dirección del centro podrá levantar, cuando lo estime oportuno, las correspondientes actas de comprobación a fin de garantizar que tanto los medios personales como instalaciones del servicio de cafetería reúnen las condiciones óptimas de sanidad, salubridad e higiene, así como de calidad de los productos alimenticios utilizados en la contrata.

8. Resolución del contrato.

8.1- Son causas de resolución del contrato, sin derecho a indemnización alguna a favor del contratista por el tiempo que reste de prestación del contrato, además de las previstas en la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, que aprueba el texto refundido de la ley de Público, la no prestación del servicio de forma unilateral durante dos días hábiles consecutivos o más, sin causa justificada que apreciará el órgano de contratación.

9. Jurisdicción competente.

Esta contratación se registrará en todos sus aspectos por la Ley de Contratos del Sector Público, en el artículo 27 de la LCSP 9/2017.

10. Responsabilidad.

El licitador que sea propuesto para la adjudicación deberá formalizar seguro de responsabilidad por la actividad a desempeñar, siendo motivo de resolución del contrato el incumplimiento de esta condición.

11. Adjudicación y compromiso de apertura.

La comisión resolverá esta licitación.

La resolución de la Comisión será expuesta en el tablón de anuncios del Centro y página web, asimismo se comunicará al oferente seleccionado.

El Adjudicatario dispondrá de un máximo de diez días laborables, a contar desde su comunicación para proceder a la firma del contrato, comprometiéndose a que la apertura del servicio se realice el 2 de septiembre de 2024

12. Responsable del contrato.

El responsable del contrato será el Director del IES "Virgen de Gracia".

13. Condiciones.

PRIMERA.- El servicio se ajustará al horario que al efecto se establezca por la Dirección del Centro; en un principio abarcará como mínimo de 8:00 a 14:30 horas de lunes a viernes lectivos según el calendario escolar, incluyendo el recreo (de 11:15 a 11:45).

SEGUNDA.- Queda prohibida la venta de tabaco y bebidas alcohólicas, según indica la Ley 3/2001 de 4 de abril, de prevención, asistencia y reinserción social en materia de drogodependencias.

TERCERA.- No podrán colocarse en la cafetería máquinas recreativas o de azar.

CUARTA.- La prestación del servicio queda limitada a profesores, alumnos y personal laboral del centro, así como a las personas que acudan al centro para una gestión directa o personal.

SEXTA.- La prestación será intransferible, debiendo el adjudicatario explotar el negocio directa y personalmente, pudiendo auxiliarse en el personal que estime necesario. El adjudicatario, en caso de emplear personal en la prestación del servicio objeto del contrato, deberá cumplir con las disposiciones vigentes en materia laboral y de seguridad e higiene en el trabajo, así como en materia de accidentes de trabajo. El incumplimiento de estas obligaciones por parte del contratista no implica responsabilidad alguna para la Administración.

SÉPTIMA.- El adjudicatario deberá equipar el local citado con los medios e instrumentos que permitan la prestación del mismo, y de forma satisfactoria, del servicio a que está destinado. La estructura y disposición del local, mobiliario e instalaciones no podrán ser modificadas por el adjudicatario sin autorización por escrito de la Dirección del centro. Al momento de formalizarse el contrato, el adjudicatario firmará el inventario de los diversos elementos, aparatos y menaje de que consta la cafetería, asumiendo el compromiso de conservar todos ellos en perfectas condiciones de servicio, correspondiendo a su cargo todas las reposiciones y reparaciones a las que hubiese lugar, así como los gastos de mantenimiento que ellos mismos originen. De no contar con equipamiento, la aportación de los elementos antes relacionados correrá por cuenta del contratista.

OCTAVA.- La limpieza y mantenimiento de las dependencias, instalaciones, cuidado de útiles, enseres, vituallas y demás efectos corre a cargo del adjudicatario y deberá ser realizada después de que se haya cerrado al público y dentro del horario que la Dirección estime oportuno.

NOVENA.- La reparación o reposición, en su caso, de mobiliario o enseres será por cuenta del adjudicatario.

DÉCIMA.- La prestación de servicios de la Cafetería se ajustará, en cuanto a los precios, a la lista formulada por el concursante y que acompañara a la oferta que sirviera como base de adjudicación. La lista de precios de cafetería deberá estar expuesta a la vista del público en las instalaciones de aquella.

UNDÉCIMA.- Es de interés tener en cuenta la **Estrategia NAOS** y que tanto los productos indicados, como aquellos otros que puedan ser ofertados conforme al incremento en variedad de productos a ofertar, deberán cumplir las siguientes características:

- Aguas envasadas, en las variedades reconocidas por la legislación, sin agentes aromáticos ni edulcorantes.
- Bebidas refrescantes, sin azúcares añadidos (cumplimiento obligatorio).
- Leche, en cualquiera de sus variantes (entera, semidesnatada o desnatada) y formas de presente que cumplan los requisitos nutricionales para grasas, azúcares, sal y valor energético.
- Productos lácteos (leches fermentadas, yogures, batidos de leche, etc.), elaborados a partir de leche entera, semidesnatada o desnatada y que cumplan los criterios añadidos.
- Frutas frescas natural, que no contengan azúcares añadidos y, a ser posible, agricultura de proximidad.
- Bebidas mixtas de zumo y leche, siempre que cumplan los criterios nutricionales y que no tenga azúcares añadidos.
- Ensaladas y verduras, a ser posible, agricultura de proximidad.
- Barritas de cereales y cereales de desayuno, siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares, sal y contenido calórico de los requisitos nutricionales.
- Productos de panadería (colines, tostada, etc.), siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares y sal.
- Productos de panadería sin gluten (colines, tostada, etc.), siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares y sal.
- Frutos secos, tostados o naturales que no contengan azúcares ni grasas añadidas (ni fritos, ni tostados con aceite, ni cobertura de cacao) y cuyo contenido en sal no supere el límite establecido. Deberán presentarse en un tamaño de envase inferior a 30 g. adecuado para no exceder el valor energético que en este caso podría llegar a 200 kilocalorías, porque el exceso calórico se compensa con el perfil saludable de su composición.
- Sándwiches siempre que cumplan los criterios nutricionales.
- Bocadillos, preferiblemente elaborados con pan integral, con base vegetal, conservas de pescado, chorizo, salchichón, queso, tortilla de patata o jamón, bajo en sal que cumplan criterios nutricionales.
- Bebidas calientes (té, café, infusiones, con o sin leche) sin azúcares añadidos.

DUODÉCIMA.- Corresponderá al adjudicatario el abono de toda clase de impuestos, tasas, arbitrios y demás exacciones, debiendo dar cumplimiento a las disposiciones de carácter fiscal de todo orden.

DECIMOTERCERA.- Todo el personal que preste servicio en la cafetería deberá estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos.

DECIMOCUARTA.- El adjudicatario deberá aportar el certificado negativo de delitos sexuales de todo el personal que pueda atender en la cafetería, incluido él mismo.

DECIMOQUINTA.- El contratista será responsable del uso inadecuado de las llaves que se le entreguen para acceso a la Cafetería.

DECIMOSEXTA.- El incumplimiento de las presentes bases dará lugar a la rescisión del contrato, previo acuerdo de la Dirección del centro.

DECIMOSÉPTIMA.- La Dirección del centro se reserva la potestad de inspección y vigilancia sobre las condiciones técnicas e higiénico sanitarias de la instalación, los productos ofertados y el personal contratado, así como el cumplimiento de todas las obligaciones contenidas en el presente pliego de prescripciones.

DECIMOCTAVA.- El adjudicatario se compromete a estar al corriente en el pago de todas las cargas laborales, sociales y fiscales derivadas de su condición de empresario, debiendo tener en todo momento a disposición del centro los documentos que así lo acreditan y en concreto los impresos RNT (relación nominal de trabajadores) y RLC (recibo de liquidación de cotizaciones) de la Seguridad Social, debidamente sellados por la oficina recaudatoria.

VIGÉSIMA.- La empresa quedará obligada al cumplimiento de la Normativa Europea que obliga a informar sobre los alérgenos en Hostelería y Restauración, Reglamento 1169/2011.

VIGESIMOPRIMERA.- Se podrá instalar máquinas expendedoras de bebidas y alimentos siempre que se cumpla los siguientes requisitos:

- Ocupar con máquinas expendedoras de bebidas frías, calientes y de productos sólidos, los espacios de dominio público objeto de la autorización, para la explotación de las referidas máquinas, usando privativamente el espacio físico objeto de autorización, en los términos y condiciones que se establezcan en la Ley y en el presente Pliego.
- Deberá comunicarse a la Dirección del centro la identificación de las personas encargadas de la reposición de los productos y mantenimiento de las máquinas
- Correrán por cuenta del contratista las operaciones de puesta en marcha, reparaciones y limpieza de las máquinas, reclamaciones, recaudación y renovación de los productos a expender, velando por el cumplimiento de las fechas de caducidad y consumo preferente.
- Las máquinas se mantendrán en perfecto estado de limpieza e higiene, conservación y mantenimiento, entendiéndose por incumplimiento muy grave la persistencia de este, una vez hayan transcurrido 48 horas, desde el requerimiento por la Dirección del centro.
- Corresponde al contratista el mantenimiento de las máquinas y la reparación de las posibles averías en las mismas. Si la avería sólo pudiera repararse retirando la máquina del lugar donde estuviera instalada, deberá comunicarse previamente a la Dirección del centro.
- Los envases de los productos no presentarán ningún desperfecto ni rotura antes de ser depositados en las máquinas expendedoras.
- La empresa realizará la explotación de las máquinas expendedoras a su riesgo y ventura y conservará siempre la propiedad de estas, ejerciendo por sí misma la explotación, no pudiendo subcontratar su gestión.
- En ningún caso la empresa adjudicataria podrá reclamar cantidad alguna al Centro Educativo, respecto a los daños en los equipos, materiales e instalaciones aportadas por el mismo contratista, ni de las pérdidas en víveres, material o metálico que, por motivos de robo, vandalismo, incendios, inundaciones o cualquier otra circunstancia similar que pueda acontecer.
- Corresponde a la empresa la obtención de todas las autorizaciones y licencias, tanto oficiales como particulares, que se requieran conforme a la normativa vigente para la explotación de máquinas expendedoras.

- La empresa deberá permitir la realización de controles e inspecciones periódicas por parte de la Administración de cualquier aspecto, que pueda considerarse necesario.
- La ocupación no podrá entorpecer o menoscabar la utilización del inmueble por las unidades alojadas en él.
- Serán por cuenta de la empresa la desratización, desinfección y desinsectación de las máquinas.
- Las máquinas deberán cumplir la normativa técnica que les sea de aplicación, estando dotadas de las últimas tecnologías que faciliten el correcto funcionamiento y ocupando el espacio estrictamente necesario.
- Las máquinas dispondrán de sistema de cobro que admita toda clase de monedas y billetes de curso legal más usuales, debiendo tener la opción de cancelar y devolver el importe total al usuario. Asimismo, deberán incorporar dispositivos que permitan el pago con tarjeta bancaria y dispositivos móviles.
- En cada una de las máquinas deberá figurar con claridad la información referida al producto/s que ofrece, su precio. Así mismo, deberá figurar información relativa al funcionamiento de la máquina expendedora, el tipo de moneda que admite y las instrucciones para la obtención del producto deseado.
- Las máquinas deberán estar diseñadas, construidas y conservadas de forma que prevenga el riesgo de contaminación de los productos a suministrar.
- Los productos ofertados deberán cumplir con la reglamentación técnico-sanitaria pertinente y deberán proceder de industrias autorizadas para cada tipo de actividad, pudiendo la fecha de caducidad o consumo preferente en todos los productos.

Este pliego se unirá al contrato, formando parte inseparable del mismo.