

MODELO DE PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACION DEL SERVICIO DE CAFETERÍA EN EL CENTRO DOCENTE PÚBLICO “C.P.I.F.P. LOS VIVEROS”

1. Régimen jurídico del contrato.

Los contratos menores (regulados en el texto refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, aprobado mediante Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, en los artículos 23.3; 111 y 138.3) se caracterizan porque

Los contratos menores (regulados en el texto refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, aprobado mediante Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, en los artículos 23.3; 111 y 138.3) se caracterizan porque:

- No pueden tener una duración superior a un año ni ser objeto de prórroga
- Su importe debe ser necesariamente inferior a los 50.000 euros (IVA excluido), en el caso de contratos de obras, o inferior a 18.000 euros (IVA excluido) para el resto de los contratos.

El Pliego de Prescripciones Técnicas y demás documentos anexos, revestirán carácter contractual. El contrato se ajustará al contenido del presente pliego, cuyas cláusulas se considerarán parte integrante del contrato.

En caso de discordancia entre el presente pliego y cualquiera del resto de los documentos contractuales, prevalecerá el Pliego de Prescripciones Técnicas, en el que se contienen los derechos y obligaciones que asumirán las partes del contrato.

El desconocimiento del presente pliego, del contrato, de sus documentos anexos o de las instrucciones o normas de toda índole aprobadas por la Dirección del Centro que puedan ser de aplicación en la ejecución de lo pactado, no eximirá al contratista de la obligación de su cumplimiento.

2. Objeto del contrato

2.1. El objeto del presente Pliego, es el establecimiento de las condiciones que deben regir la explotación del servicio de cafetería en el Centros Público Docente “C.P.I.F.P. LOS VIVEROS”.

2.2. 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.

3. Plazo de ejecución.

El plazo de ejecución del contrato, que comenzará a contar 1 Septiembre, será de “UN AÑO”.

4. Instalaciones.

4.1.- El local donde se desarrolla la actividad de la cafetería se encuentra situado dentro del “C.P.I.F.P. LOS VIVEROS”, su superficie aproximada es: “100 m2” y dispone de las siguientes instalaciones:

- Mostrador
- Instalación Eléctrica
- Instalación de agua
- Red wifi
- Alarma General

4.2.- El local dispone de los siguientes bienes propiedad del Centro, que pone a disposición del servicio de cafetería:

- Aire Acondicionado
- Televisión

5.- Condiciones generales del servicio

5.1. De las instalaciones y enseres

5.1.1. El adjudicatario se hará cargo a partir de la fecha del comienzo del contrato de las instalaciones y bienes propiedad del Centro, 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 Servicio, 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 de Cocinar
- Sillas
- Mesas
- Papeleras
- Extractor de humos
- Máquinas expendedoras
- Cocina

5.1.2. 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 pasará a ser propiedad del Centro una vez finalice o se rescinda el contrato.

5.1.3. 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.

5.1.4. 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, procediéndose a inventariarse como sustitución.

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

5.2. De la limpieza

5.2.1. Será por cuenta del adjudicatario la limpieza de los locales, 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.

5.2.2. 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**.

5.3. Del personal

5.3.1. El adjudicatario deberá presentar a la dirección del servicio, relación nominal de personal adscrito a éste. Cualquier modificación de dicha relación habrá de ser notificada a esta dirección.

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

5.3.3. 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.

5.3.4. 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.

5.3.5. El adjudicatario deberá de estar al corriente de pago de todas las obligaciones laborales, sociales y fiscales derivadas de su condición de patrono, a cuyo efecto se le podrá solicitar en cualquier momento por parte de la dirección del servicio la siguiente documentación:

- Libro de Matrícula
- Libro de Visitas.
- Boletín de Certificación de Seguros Sociales, con la diligencia de ingreso del mes precedente.

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

5.4. Del horario

5.4.1. El horario de apertura y el periodo temporal de ésta será el siguiente: **"8:00 a 13:00h y de 16:00 a 19:30h** de Lunes a Viernes, durante el periodo comprendido entre 1 de Septiembre al 31 de Julio. (Pudiéndose ampliar este horario a petición del interesado)

5.5. De los servicios

5.5.1. Los servicios que cubren la presente licitación corresponden a los usuales de cafetería. Los servicios mínimos y obligatorios que se pretenden cubrir en este contrato son los siguientes, sin menoscabo de que pueda ampliarse por parte de los licitadores:

SERVICIO/PRODUCTO	CONDICIONES
CAFÉ SOLO	Recipiente de 180 cc.
CAFÉ CON LECHE	Recipiente de 180 cc.
DESCAFEINADO SOLO	Recipiente de 180 cc.
DESCAFEINADO CON LECHE	Recipiente de 180 cc.
VASO DE LECHE	Recipiente de 180 cc.
VASO DE LECHE	Recipiente de 220 cc
CACAO	Recipiente de 180 cc.
CACAO	Recipiente de 220 cc
INFUSIONES Y TE CON AGUA	Recipiente de 180 cc.
INFUSIONES Y TE CON LECHE	Recipiente de 180 cc.
MEDIA TOSTADA	Con añadido de aceite, mantequilla, paté, sobrasada u otro de análoga circunstancia.
TOSTADA ENTERA	Con añadido de aceite, mantequilla, paté, sobrasada u otro de análoga circunstancia.
CAFÉ SOLO CON MEDIA TOSTADA	Recipiente de 180 cc. y media tostada con añadido de aceite, mantequilla, paté, sobrasada u otro de análoga circunstancia.
CAFÉ SOLO CON TOSTADA ENTERA	Recipiente de 180 cc y tostada entera con añadido de aceite, mantequilla, paté, sobrasada u otro de análoga circunstancia.
CAFÉ CON LECHE CON MEDIA TOSTADA	Recipiente de 180 cc. y media tostada con añadido de aceite, mantequilla, paté, sobrasada u otro de análoga circunstancia
CAFÉ CON LECHE CON TOSTADA ENTERA	Recipiente de 180 cc y tostada entera con añadido de aceite, mantequilla, paté, sobrasada u otro de análoga circunstancia.
DESCAFEINADO CON LECHE CON MEDIA TOSTADA	Recipiente de 180 cc. y media tostada con añadido de aceite, mantequilla, paté, sobrasada u otro de análoga circunstancia
DESCAFEINADO CON LECHE CON TOSTADA ENTERA	Recipiente de 180 cc y tostada entera con añadido de aceite, mantequilla, paté, sobrasada u otro de análoga circunstancia.
DESCAFEINADO SOLO CON MEDIA TOSTADA	Recipiente de 180 cc. y media tostada con añadido de aceite, mantequilla, paté, sobrasada u otro de análoga circunstancia
DESCAFEINADO SOLO CON TOSTADA ENTERA	Recipiente de 180 cc y tostada entera con añadido de aceite, mantequilla, paté, sobrasada u otro de análoga circunstancia.

BOCADILLO DE JAMON SERRANO	Tamaño mediano
BOCADILLO DE JAMON DE YORK	Tamaño mediano
BOCADILLO DE ATÚN	Tamaño mediano
BOCADILLO DE CHORIZO	Tamaño mediano
BOCADILLO DE QUESO	Tamaño mediano
BOCADILLO DE SALCHICHON	Tamaño mediano
BOCADILLO DE TORTILLA	Tamaño mediano
SANDWICH VEGETAL	Pan de molde
SANDWICH MIXTO (JAMON YORK Y QUESO)	Pan de molde
SOBRASADA	Pan de molde
PATE	Pan de molde
TÓNICAS	Lata de 33 cl
REFresco DE COLA	Lata de 33 cl
REFresco DE NARANJA	Lata de 33 cl
REFresco DE LIMON	Lata de 33 cl
ZUMOS NATURALES	Vaso de 220 cl
ZUMOS EMBOTELLADAS	Envase Brik
BATIDOS	Envase Brick
AGUA MINERAL EMBOTELLADA	Envase de 50 cl
AGUA MINERAL EMBOTELLADA	Envase de 75 cl

5.5.2. Una vez adjudicado el presente contrato, el adjudicatario deberá emitir relación nominal de todos los servicios con sus precios correspondientes, enviando una copia a la dirección del Centro y otra expuesta en lugar visible dentro del recinto de la cafetería.

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

5.5.4. Los precios tendrán la validez inicial del contrato. En el caso de existir prórrogas, se procederá a su regularización durante el mes siguiente a la finalización del contrato. Dicha regularización se hará tomando como base los precios vigentes en ese momento, aumentándole el porcentaje del Índice de Precios al Consumo General referidos a la Comunidad Autónoma de Andalucía, publicado en el mes anterior a la finalización del contrato por el Instituto Nacional de Estadística. Dicho importe se expresará en euros con dos decimales aplicándosele la regla del redondeo en el segundo decimal al alza, al múltiplo de cinco más cercano.

5.5.5. Por parte de la Dirección del Centro se podrá solicitar una ampliación de servicio previo acuerdo con el adjudicatario, debiendo quedar reflejado en documento administrativo.

5.6. Criterios para una oferta saludable alimentaria.

5.6.1. La oferta alimentaria existente en la cafetería ha de ser coherente con las recomendaciones nutricionales para la población en edad escolar, facilitando la adopción de hábitos alimentarios adecuados entre el alumnado y favoreciendo de esta manera, que exista un entorno alimentario saludable en los centros, mediante la oferta de productos con bajo contenido de grasas, azúcares y sal.

5.6.2.-La oferta alimentaria de la cafetería perseguirá un doble objetivo: primero, promover el consumo de alimentos y bebidas considerados saludables entre los estudiantes (frutas, hortalizas y productos ricos en calcio y fibra); segunda, limitar el consumo abusivo de determinados nutrientes para evitar que se superen las ingestas diarias recomendadas.

5.6.3.-El adjudicatario deberá comprobar que los productos envasados cumplen con estos criterios a través del etiquetado nutricional, en aquellos productos que lo contengan, o solicitando esta información a las empresas fabricantes o distribuidoras.

5.7. Del control del servicio

5.7.1. 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.

5.7.2. El adjudicatario deberá tener en todo momento, y con carteles indicadores, a disposición de los usuarios, Libro de Reclamaciones y Quejas, foliado, 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.

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

5.8. De otras condiciones del servicio

5.8.1. **No se podrá instalar** dentro del local destinado a cafetería ningún tipo de **máquinas recreativas, de juegos o de análogos características**, así como el uso de sistemas de megafonía.

5.8.2. **No se podrán vender ni distribuir bebidas alcohólicas ni tabaco**, según establece la Orden de la Consejería de Educación y Ciencia, de 23 de noviembre de 1993.

5.8.3. El adjudicatario, en la utilización de materiales, suministros, procedimientos y equipos para la ejecución del objeto del contrato deberá tener las cesiones, las 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.

5.8.4. El adjudicatario tendrá a la vista del público y en lugar bien visible la lista de precios autorizada.

6. Dirección del servicio

6.1.- La dirección del servicio corresponderá al Director/a del Centro.

6.2.- El/la directora/a 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.

Sevilla a 23 de Mayo de 2025

EL DIRECTOR DEL CENTRO



Fdo. Rafael J. Melero Guillén