

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA DEL IES SUÁREZ DE FIGUEROA

1.- Objeto del contrato y Régimen Jurídico

1.1. Es objeto del contrato el servicio de cafetería del IES Suárez de Figueroa, situado en Avda. Fuente del Maestre, s/n, Zafra (Badajoz).

1.2. La contratación se atenderá a la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público; Ley 12/2018, de 26 de diciembre, de contratación pública socialmente responsable de Extremadura; Decreto 60/2019, de 21 de mayo, en su redacción vigente; y demás normativa sectorial aplicable.

1.3. El servicio se ejecutará conforme a este pliego y a las indicaciones que, dentro de sus competencias, establezca la Dirección.

2.- Canon

El canon será de **1000 €** por curso escolar y se abonará al centro docente en la cuenta con IBAN ES84 3001 0016 5116 1000 4686, pudiendo pagarse al inicio de cada mes durante los meses de septiembre a junio a razón de 100 euros al mes. Esta cantidad mínima se utilizará para pagar gastos de agua y luz que resulten del uso de la cafetería y formarán parte del presupuesto de ingresos en el epígrafe Otros recursos– Prestación de servicios (art. 10 de la Ley 12/1987).

3.- Duración

La duración del contrato será el establecido para el curso escolar, comenzando del 1 de septiembre y finalizando el 30 de junio (ambos inclusive). Si bien para este curso 2026-2027, será desde la firma del contrato hasta el 30 de junio. La empresa adjudicataria prestará el servicio en los días lectivos señalados por el calendario escolar vigente.

En el último consejo escolar del curso se revisará este contrato y se decidirá sobre la prórroga del mismo.

4.- Procedimiento y forma de adjudicación

La adjudicación requerirá la instrucción previa del expediente por el centro docente y la publicidad que resulte procedente en el tablón de anuncios y página web del centro.

El procedimiento será abierto y el **plazo de presentación** de solicitudes será entre los días **28 de septiembre y 8 de octubre de 2026**, ambos incluídos.

Las solicitudes se presentarán en sobre cerrado en la **secretaría del centro** o se remitirán por correo electrónico al correo **secretario@suarezdefigueroa.es**

Finalizado el plazo, **el día 9 de octubre** se reunirá la comisión económica del Consejo Escolar del centro quien procederá a la apertura de ofertas, a su baremación y se elevará la propuesta correspondiente al Consejo Escolar.

En el procedimiento de adjudicación se tendrán en cuenta los siguientes criterios:

a) La cantidad a abonar anualmente al IES SUÁREZ DE FIGUEROA, que sobrepase la fijada en el apartado 2 del presente pliego: hasta 10 PUNTOS.

Se otorgará la máxima puntuación a la empresa que presente la mejor oferta, puntuándose las demás de manera proporcional a la misma.

b) Precio de las consumiciones que establezca el ofertante en la lista que figura como anexo II, hasta 10 PUNTOS.

Se otorgará la máxima puntuación a la empresa que presente la mejor oferta, puntuándose las demás de manera proporcional a la misma.

c) Proyecto de colaboración en las actividades extraescolares del centro, promoción de dieta saludable y colaboración en la limpieza del centro, se recogerá en el anexo II. 5 PUNTOS.

En caso de empate se valorará la experiencia en servicio de cafetería en centros públicos. 1 punto por año, máximo 5 puntos.

5.- Documentación de los licitadores

a) Instancia dirigida a la Dirección del centro solicitando tomar parte (ANEXO I).

b) Fotocopia del Documento Nacional de Identidad del empresario/a individual. 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.

c) Oferta económica global con listado de precios ofertados que debe ajustarse al modelo normalizado: ANEXO II.

d) Proyecto de colaboración en las actividades extraescolares del centro, promoción de dieta saludable y colaboración en la limpieza del centro. ANEXO II

6.- Documentación del propuesto adjudicatario

a) Certificación administrativa de hallarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias y de Seguridad Social de acuerdo con las disposiciones vigentes.

b) Declaración por la que el licitador se obliga al cumplimiento en materia tributaria, administrativa y laboral. (Antes de la formalización del contrato, el licitador que resulte adjudicatario deberá acreditar estar dado de alta como empresario y 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 la infancia y a la adolescencia frente a la violencia, de acuerdo con el **ANEXO IV**.

d) Fotocopia del carnet de manipulador de alimentos.

7.- Inspección y penalidades

La Dirección podrá realizar comprobaciones y levantar actas para verificar higiene, salubridad, instalaciones, calidad y conservación de productos y cumplimiento del contrato.

8.- Resolución

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 la ley de Contratos del Sector 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 regirá en todos sus aspectos por la Ley de Contratos del Sector Público, 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 apertura

El consejo escolar del centro resolverá esta licitación el día 13 de octubre de 2026. La resolución se comunicará y publicará en el tablón de anuncios del centro y página web.

El Adjudicatario dispondrá de un máximo de tres días laborables, a contar desde su comunicación, para proceder a la firma del contrato, siendo el día límite para la firma el 19 de octubre de 2026 y comprometiéndose a que la apertura del servicio se realice en la fecha del 26 de octubre de 2026.

12.- Responsable

La responsable del contrato será la Directora del centro docente.

13.- Condiciones de prestación del servicio

PRIMERA.- Horario.

El servicio se ajustará al horario que al efecto se establezca por la Dirección del Centro; en un principio abarcará como mínimo de 8:15 a 13:30 horas de lunes a viernes lectivos según el calendario escolar, incluyendo el recreo de 11:00 a 11:30. En horario vespertino se abrirá al menos una hora de lunes a jueves intentando coincidir con el horario de recreo de esta franja.

SEGUNDA.- Usuarios.

La prestación se limitará al alumnado, profesorado, personal no docente y personas que acudan al centro para gestiones relacionadas con el mismo, sin perjuicio de las limitaciones organizativas de la Dirección.

TERCERA.- Prohibiciones.

Queda prohibida la venta de tabaco y bebidas alcohólicas, y la instalación de máquinas recreativas o de azar.

CUARTA.- Gestión.

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.

QUINTA.- Equipamiento e inventario.

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.

SEXTA.- Limpieza.

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.

SÉPTIMA.- Reparaciones.

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

OCTAVA.- Precios.

La prestación de servicios de la Cafetería se ajustará, en cuanto a los precios, a la lista formulada por el concursante y que acompañará 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.

NOVENA.- Alimentación saludable.

Se priorizará agua, leche y lácteos, fruta fresca, productos de panadería adecuados, frutos secos en formatos apropiados, bocadillos/sándwiches y bebidas calientes, evitando productos con elevado contenido de azúcares, sal o grasas cuando resulte de los criterios nutricionales aplicables.

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, desnatada, sin lactosa) 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 naturales, 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.

DÉCIMA.- Alérgenos.

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

UNDÉCIMA.- Personal.

Todo el personal que preste servicio en la cafetería deberá estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos. El adjudicatario deberá aportar el certificado negativo de delitos sexuales de todo el personal que pueda atender en la cafetería, incluido él mismo.

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.

DUODÉCIMA.- Impuestos y cargas.

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.- Llaves.

El adjudicatario responderá del uso adecuado de las llaves o medios de acceso.

DECIMOCUARTA.- Inspección.

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.

DECIMOQUINTA.- Máquinas expendedoras.

No se podrán instalar máquinas expendedoras de bebidas y alimentos.

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

En Zafra a 27 de septiembre de 2026

Fdo. Cristina Ovejero Alonso .