

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA EN EL I.E.S. “ALJANADIC” DE POSADAS.

1. OBJETO.

1. El objeto del presente Pliego de Prescripciones Técnicas es el establecimiento de las condiciones que deben regir la explotación del servicio de cafetería en el I.E.S. “Aljanadic” de Posadas.
2. El desarrollo de la actividad de la cafetería será de carácter interno y de uso exclusivo del personal y los alumnos adscritos al 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 en este contrato.

2. INSTALACIONES.

2.1. El local donde se desarrolla la actividad de la cafetería se encuentra situado dentro del instituto y su superficie aproximada e instalaciones son las siguientes:

La superficie aproximada del bar es de 42'91 m² y está dotado de instalación eléctrica, instalación de agua y gas.

2.2. El equipamiento en bienes del instituto que se ponen a disposición del servicio de cafetería son los que se relacionan a continuación:

Barra mostrador, extintores, sillas, mesas, fregadero y contador eléctrico independiente.

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 los bienes e instalaciones 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, o en su defecto al pago inmediato de las reparaciones necesarias para su puesta en funcionamiento, de las reposiciones o la adquisición de nuevos enseres.

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 deberá relacionarlos y comunicarlos a la Dirección del centro, teniéndose en cuenta que la reposición de estos corre por cuenta del adjudicatario.

Se indican, 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, taburetes, congelador, microondas, horno, papeleras, etc.

3.1.2. Correrá por cuenta del adjudicatario la realización de cuantas adaptaciones de 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 incidencia, reparación o circunstancia análoga que afecte al material propiedad de este y puesto a su disposición para el funcionamiento de la cafetería. En el caso de que, por alguna circunstancia, se hiciera necesaria alguna modificación de dicho material, esta deberá ser previamente autorizada por la Dirección del centro, procediéndose a inventariarse como sustitución.

3.1.5. El adjudicatario quedará obligado, tanto al inicio del servicio como durante su transcurso, a comunicar a la Dirección del centro el material que deposita en la cafetería para su funcionamiento y que es 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 y 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 una 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 éste. 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, que dependerá de él a todos los efectos. 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 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, de los modelos TC1 y TC2, o de 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, y, si procediese, se hará cargo de dotarlo de vestuario adecuado a las circunstancias específicas de cada trabajo.

3.4. DEL HORARIO.

El horario de apertura será de 8.00 horas a 15.00 horas de lunes a viernes, durante el periodo comprendido en el curso escolar, exceptuándose los meses de verano y fiestas locales, de Navidad y de Semana Santa.

Durante las tardes se deberá abrir un mínimo de 30 minutos, siempre que exista actividad docente y demanda suficiente del servicio. Si cualquiera de estos requisitos no se cumpliera, el adjudicatario podrá solicitar a la Dirección del centro no abrir la cafetería por las tardes. Se establecerá entre el adjudicatario y la Dirección del centro el horario más adecuado para la apertura de la cafetería durante la tarde.

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.

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.

Relación mínima de servicios:

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

SERVICIO/PRODUCTO	CONDICIONES
INFUSIONES Y TÉ CON AGUA	Recipiente de 180 cc.
INFUSIONES Y TÉ 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

SERVICIO/PRODUCTO	CONDICIONES
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 JAMÓN SERRANO	Tamaño mediano
BODADILLO DE JAMÓN DE YORK	Tamaño mediano
BOCADILLO DE ATÚN	Tamaño mediano
BOCADILLO DE CHORIZO	Tamaño mediano
BODADILLO DE QUESO	Tamaño mediano
BOCADILLO DE SALCHICHÓN	Tamaño mediano
BOCADILLO DE TORTILLA	Tamaño mediano
SANDWICH VEGETAL	Pan de molde
SANDWICH MIXTO (JAMÓN YORK Y QUESO)	Pan de molde
BOCADILLOS CALIENTES	Tamaño mediano
SOBRASADA	Pan de molde
PATÉ	Pan de molde
TÓNICAS	Lata de 33 cl
REFRESCO DE COLA	Lata de 33 cl
REFRESCO DE NARANJA	Lata de 33 cl
REFRESCO DE LIMÓN	Lata de 33 cl
ZUMOS NATURALES	Vaso de 22 cl
ZUMOS EMBOTELLADOS	Envase Brik
BATIDOS	Envase Brick
AGUA MINERAL EMBOTELLADA	Envase de 1'50 l
AGUA MINERAL EMBOTELLADA	Envase de 75 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, quedando una copia en posesión de la Dirección del centro y otra expuesta 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 su representante cuando no se encuentre en la instalación ningún otro válido, 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 a disposición de los usuarios, en todo momento y con carteles indicadores, 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. Dentro de los locales destinados a cafetería, no se podrán instalar máquinas recreativas, de juegos o de análogas características, ni usarse 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 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.

3.7.4. El adjudicatario, junto con la Dirección del centro, calculará a tanto alzado el consumo de agua y electricidad, de acuerdo con los utensilios o aparatos eléctricos instalados y el agua consumida, valorándose al precio de facturación de las compañías suministradoras, que deberá abonar al centro para su justificación de la forma determinada en la normativa vigente. **No obstante, a criterio de la Dirección del centro, dichas cantidades podrán compensarse con la participación del contratista en actividades propuestas por el Centro.**

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 por importe mínimo de CIENTO CINCUENTA MIL EUROS (150.000 euros).

3.9. DIRECCIÓN DEL SERVICIO.

La dirección del servicio corresponderá a la Dirección del centro.

La Dirección 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 centro no establece ningún canon para este servicio. No obstante, como se indica en el apartado 3.7.4, podrá solicitar al contratista la parte que le corresponda por el consumo de luz, agua y cualquier otro gasto que se origine como consecuencia de la actividad del servicio de cafetería. Sin embargo, a criterio de la Dirección del centro, dichas cantidades podrán compensarse con la participación del contratista en actividades propuestas por el Centro.

4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

4.1. TRAMITACIÓN DEL PROCEDIMIENTO

El presente contrato es un contrato menor en razón de su cuantía. No obstante, la 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 éste a uno de tramitación ordinaria.

4.2. LUGAR Y PLAZO DE PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES.

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

4.3. 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, y señalados con los números 1, 2 y 3 en su exterior. Cada uno de estos sobres contendrá la siguiente documentación:

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. Si son **licitadores individuales (sin personalidad jurídica)**, presentarán copia del **Documento Nacional de Identidad** o, en su caso, el documento que haga sus veces. Este sobre deberá contener, también, la **declaración responsable por la que se declara no estar incurso en las prohibiciones e incompatibilidades** que establece el 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 documentos Criterios de Adjudicación. Este sobre se abrirá el día en que se vayan a valorar y puntuar conforme a los criterios de adjudicación por la Comisión Permanente del Consejo Escolar.

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 del sobre nº 2.

4.4. 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.