

# CONVOCATORIA DE CONCURSO PÚBLICO PARA LA ADJUDICACIÓN DE LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA EN EL IES VALVERDE DE LUCERNA, OCTUBRE 2025.

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA EN EL IES VALVERDE DE LUCERNA, DEPENDIENTE DE LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN DE LA JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN.

El presente documento tiene por objeto la descripción del proceso a seguir para la adjudicación del contrato de explotación del servicio de cafetería del IES Valverde de Lucerna a partir de la adjudicación formal de esta convocatoria (curso 2025-26), estableciéndose las prescripciones técnicas que deben cumplir los solicitantes para realizar una adecuada prestación del servicio de cafetería al alumnado, personal docente y no docentes, así como de las visitas autorizadas por la Dirección del Centro.

La presente contratación de naturaleza administrativa se regirá por lo dispuesto en este Pliego, donde se recogen las prescripciones técnicas. Para lo no previsto en el presente Pliego, será de aplicación el Real Decreto Legislativo 3/2011 de 14 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas, modificado por la ley 9/2017 de 8 de noviembre de Contratos del Sector público, y la normativa vigente.

La presentación de la propuesta supone la aceptación incondicional por el empresario del contenido de la totalidad de las cláusulas o condiciones del Pliego, sin salvedad o reserva alguna.

CENTRO	DIRECCION					
IES VALVERDE DE LUCERNA	CTRA. DEL LAGO S/N					

## I. Tramitación, procedimiento y forma de adjudicación:

a) Tramitación: Ordinaria

b) Procedimiento: Abierto simplificado

c) Forma de adjudicación: Concurso Público

## II. Duración del Contrato:

El Contrato tendrá una duración de un año desde la fecha de su adjudicación.

El Contrato podrá prorrogarse anualmente hasta el 31 de agosto de 2030. Las prórrogas se harán efectivas si ninguna de las dos partes, con dos meses de antelación, como mínimo, a la finalización del mismo, manifiestan desacuerdo en hacer efectiva dicha prórroga.

#### III. Resolución del Contrato:

Serán causa de resolución unilateral del Contrato por parte de la Dirección del Centro, a propuesta del Consejo Escolar, los siguientes extremos:

- El incumplimiento manifiesto de las condiciones que regulan esta licitación y las condiciones del Contrato.
- La no presentación de la documentación requerida durante el mes de julio.
- La falta de calidad de los productos ofertados al producirse un empeoramiento de la oferta.

#### IV. Presentación de ofertas y apertura de las mismas:

El plazo de presentación de solicitudes comenzará al día siguiente al de la publicación de la convocatoria, el día 10 de octubre de 2025, en el tablón de anuncios del Instituto y en su página web, finalizando el 30 de octubre de 2025 a las 14:20 h.

Las solicitudes se dirigirán al IES Valverde de Lucerna y se presentarán en el Registro de este Centro (Ctra. Del Lago, s/n, 49300 Puebla de Sanabria, Zamora) o bien por correo certificado a la misma dirección.



La fecha de apertura de las ofertas por parte del Consejo Escolar tendrá lugar el día 5 de noviembre de 2025, a las 17:00 h. Una vez baremadas las ofertas se propondrá la persona adjudicataria por dicho Consejo Escolar, aprobándose definitivamente.

#### V. Documentación requerida:

- Fotocopia del NIF del licitador y, si fuera empresa, escrituras inscritas en el Registro Mercantil.
- Certificación negativa del Registro Central de Delincuentes Sexuales (de acuerdo con lo recogido en la Ley 26/2015, de 28 de julio, de modificación del sistema de protección a la infancia y a la adolescencia).
- Carnet de manipulador de alimentos del licitador y de todas las personas que vayan a encargarse del servicio.
- Solicitud de participación (ANEXO II)
- Modelo de propuesta de servicio (ANEXO III)
- Documentación que demuestre la contratación de una póliza de seguros por responsabilidad civil, para cubrir daños (al edificio y usuarios) relativos a la explotación de la cafetería.

#### PLIEGO DE CONDICIONES

**PRIMERA:** La explotación de los servicios de cafetería del IES Valverde de Lucerna es para uso exclusivo de los miembros de la comunidad educativa del mismo (o de quien autorice la Dirección del centro educativo).

**SEGUNDA:** La concesión se hace por el período de un año contado a partir del día siguiente de la firma del contrato, pudiéndose prorrogar anualmente hasta un máximo de cuatro años.

**TERCERA:** El personal necesario para la prestación del servicio de cafetería será contratado directamente por el adjudicatario.

El adjudicatario deberá contar con el personal suficiente para que en los locales de la cafetería el personal sea atendido con diligencia y prontitud.

Se deberá garantizar que el personal reúna condiciones de buena presencia, trato e higiene. Éste prestará el servicio provisto de la uniformidad correspondiente. Asimismo, deberá estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos que otorga el órgano administrativo competente.

En cualquier caso, el adjudicatario estará a lo dispuesto en el Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, por trasposición de la Directiva 2006/123/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de diciembre de 2006, relativa a los servicios en el mercado interior (Directiva de Servicios).

Así como a lo establecido por el Decreto 5/2011, de 3 de febrero, que deroga el Decreto 269/2000, de 14 de diciembre, por el que se regulan los planes de formación sobre higiene de los alimentos en industrias y establecimientos alimentarios. Tal derogación implica que queda suprimida la autorización administrativa de las entidades formadoras de manipuladores de alimentos.

No obstante, las empresas alimentarias tienen la responsabilidad de poner en el mercado alimentos seguros, debiendo garantizar, de acuerdo con su actividad laboral, la supervisión y la formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria. Sin perjuicio de los controles oficiales que realice la autoridad sanitaria competente.

La Dirección del centro podrá rechazar la prestación de servicios de aquellos empleados del adjudicatario que, por su inadecuado comportamiento u otros motivos comprobados, perturben el buen funcionamiento de la cafetería. Siendo necesario, si así ocurriera, que el adjudicatario contratante de dicho empleado/a, finalice su contratación (de otra manera, se podría resolver la concesión por parte de la Dirección del centro).

**CUARTA:** El adjudicatario se comprometerá por escrito a tener abierta la cafetería durante el periodo lectivo en el horario mínimo de 8:30 a 14:20 de la mañana; también se compromete a mantener las instalaciones abiertas y correctamente atendidas en las actividades puntuales que se realicen en horario de tarde, así como en Claustros y Consejos Escolares. Igualmente, en aquellas



49300 PUEBLA DE SANABRIA (ZAMORA)

fechas en las que en el instituto se celebren cursillos, reuniones o fiestas especiales (Navidad, Fin de Curso, etc.).

Posibilidad de ofertar comidas al personal del centro educativo (o a quien autorice la Dirección del centro educativo).

En todo caso, los alumnos no podrán ser objeto de atención por el personal de cafetería **fuera del horario del recreo**, salvo excepciones autorizadas por la Dirección del IES o el profesorado del centro

Prohibición de juegos: En ningún momento podrá utilizarse el local para juegos de cartas u otro tipo. Queda expresamente prohibida la instalación de cualquier tipo de máquinas recreativas y de azar.

**QUINTA:** El adjudicatario quedará sometido al control por parte de la Dirección del IES y al cumplimiento de la legislación vigente.

Los daños que se originen a terceros serán por cuenta del adjudicatario.

El adjudicatario queda obligado a concertar un seguro de responsabilidad civil por daños en general. Deberá suscribir una póliza de seguros para responder de los posibles daños que puedan ocasionarse al edificio y a los usuarios.

**SEXTA:** Aportaciones del centro y del adjudicatario:

## A) El Instituto pondrá a disposición del adjudicatario:

- 1°- Fregadero
- 2°- Calentador de agua eléctrico
- 3°- Mueble para colocación de cafetería y otros útiles
- 4°- Extintor de incendios
- 5°- Mobiliario de cafetería
- 6°- Suministro de agua y electricidad
- 7°- Vitrocerámica
- 8°- Lavavajillas
- 9°- Ventilador
- 10° Microondas
- 11° Cámara (para botellas)
- 12º Una plancha de cocina o cocina
- 13° Frigorífico y congelador
- 14º Instalación extractor humos

Una vez entregado el material, el adjudicatario del contrato y la Directora del centro, firmarán el inventario de conformidad.

#### B) El adjudicatario deberá aportar:

- 1°- Vajilla, cristalería, lencería, cubertería, etc.
- 2°- Material para la limpieza del local y calendario de limpieza del local
- 3°- Cafetera
- 4°- Botiquín
- 5°- Cualquier otro utensilio no mencionado en el apartado anterior que fuere preciso

**SÉPTIMA:** Será obligación del adjudicatario la explotación de los gastos a realizar para la puesta en funcionamiento, así como el mantenimiento, limpieza y conservación del local.

Serán de cuenta del centro las obras necesarias para la conservación de los locales e instalaciones fijas, entendiéndose por tales, la reposición de cristales, pinturas, pavimento, mostradores, conducciones de agua y electricidad, siempre que no se demuestre que las averías son consecuencia de negligencia o un uso indebido del adjudicatario o del personal de su dependencia, en cuyo caso, estará obligado a la reparación urgente de la avería producida.



Correrá a cargo del concesionario la conservación, en perfecto estado, del mobiliario y enseres que le sean entregados, así como la reparación de éstos cuando su deterioro sea imputable a culpa, uso indebido o negligencia de él o de sus dependientes.

En ningún caso, el concesionario podrá realizar ningún tipo de obra sin el previo consentimiento del órgano contratante.

Serán por cuenta del Instituto los gastos de luz, agua y calefacción en el local de la cafetería. En caso de que alguno de los aparatos necesarios funcione por medio de gas, el suministro y consumo del mismo serán por cuenta del adjudicatario, pero el contrato del gas correrá por cuenta del Centro. Asimismo, correrá a cargo del instituto los servicios de desinfección y desraticización, así como la revisión de los extintores.

Corresponde al adjudicatario la limpieza de los locales de la Cafetería, que se realizará en horas en las que no cause molestias a los usuarios, debiendo presentar, en todo momento, un aspecto decoroso. Ver ANEXO I.

A la finalización de la concesión (por el motivo que fuere) el adjudicatario dejará la cafetería en las mismas condiciones de limpieza en la que la encontró.

El adjudicatario prestará una fianza de 100 € que le será devuelta si finaliza su concesión y siempre que la cafetería y su contenido esté en las mismas condiciones que en las que inició la concesión.

**OCTAVA:** Será el titular del contrato el que explotará directamente la concesión. La explotación de la cafetería no podrá ser objeto de traspaso ni cesión bajo ningún concepto. Si se produjese este hecho quedaría rescindido el contrato de concesión del servicio de cafetería en el Instituto.

**NOVENA:** Los precios, calidades y cantidad de las consumiciones serán los consignados en la oferta formulada por el adjudicatario, no pudiéndose incrementar sin la previa autorización del Consejo Escolar.

**DÉCIMA:** Respecto a la venta de alcohol y tabaco, se ajustará a lo establecido en la normativa vigente.

**UNDÉCIMA:** Según el documento de consenso firmado en julio de 2010 entre el Ministerio de Sanidad y las Comunidades Autónomas y a la espera del reglamento normativo que desarrolle la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición, el adjudicatario se obliga a la exposición de carteles en los que se muestre un listado de los productos que excedan las 200 kilocalorías por unidad.

No podrán ponerse a la venta los siguientes productos:

Pipas, chicles, polos flash (o similares) ni golosinas **sin envase o envoltorio de fábrica** (máximo 4 productos).

Además, deberán ofrecerse frutas de temporada y zumo natural de naranja, al menos en temporada.

Se procederá a ir eliminando la venta de bolsas de "comida basura", comida con altos niveles de grasas, sal, condimentos o azúcares (máximo 4 productos).

También deberán ofertarse variedades de leche entera, desnatada y semidesnatada, leche sin lactosa y porciones individuales de mantequilla y mermeladas.

**DUODÉCIMA:** El adjudicatario no podrá realizar servicios fuera del horario escolar establecido en este pliego, dentro del local de la cafetería, sin autorización expresa de la Dirección del centro.



**DECIMOTERCERA:** El derecho de admisión queda restringido a quien determine la Dirección del centro.

**DECIMOCUARTA:** La prestación del servicio de cafetería se adjudicará, al profesional o empresa que presente la oferta más ventajosa. Para ello, se tendrá en cuenta:

- 1°. La oferta que contenga la mejor relación calidad-precio y, en particular, los precios máximos de venta al público (hasta 10 puntos).
- 2°. La calidad y variedad de los productos ofertados (hasta 30 puntos. Ver punto VI: Baremación).
- 3°. Las mejoras propuestas por el adjudicatario para la prestación del servicio (hasta 10 puntos).

La Dirección del centro se guarda el derecho de declarar desierta la explotación de la cafetería si no existen ofertas que puedan cubrir de forma correcta el servicio.

La participación en la Oferta de explotación de la cafetería del IES Valverde de Lucerna conllevará la aceptación de las condiciones indicadas anteriormente.

#### OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO

- Proporcionar una oferta variada de opciones de alimentación saludable y nutritiva, cuyo precio deberá encontrarse acorde con las posibilidades y poder adquisitivo del promedio de los usuarios del servicio.
- Cumplir con las normas de salubridad e higiene en la elaboración, manipulación y expendio de los alimentos; estos serán del día, sometiéndose a los controles que establezca la autoridad competente.
- Gestionar y obtener por su propia cuenta y costo los permisos, licencias, autorizaciones y demás documentos que se requieran para el funcionamiento de un local de preparaciones y expendio de alimentos de esta naturaleza.
- No destinar el local para fines de uso distintos al servicio de elaboración y expendio de los alimentos.
- Publicar la lista de precios de los alimentos, bebidas y afines en lugar visible para el público consumidor.
- Las condiciones higiénicas y de limpieza que ha de cumplir el local, serán las que se relacionan en el Anexo I de este pliego.
- Pagar anualmente el canon establecido en este documento, de acuerdo con la forma que le resulte más práctica (pago anual, semestral, trimestral o mensual).
- Cumplir todas las condiciones que se señalan en este documento.

## VI. Baremación de las propuestas:

Será realizada por el Consejo Escolar el día señalado para la adjudicación definitiva. Se valorarán las propuestas recibidas según los criterios establecidos en la base DECIMOCUARTA y teniendo en cuenta lo siguiente: el adjudicatario presentará una carta de precios de los menús (en su caso) y productos que se pondrán a disposición de los usuarios del servicio. El Consejo Escolar valorará asignando una puntuación de 10, 20 o 30. Los criterios a tener en cuenta para la valoración serán:

- Calidad de los productos ofertados (de 0 a 3 puntos)
- Variedad de los productos ofertados (de 0 a 3 puntos)
- Relación calidad/precio (de 0 a 3 puntos)
- Oferta de productos saludables (de 0 a 3 puntos)



	Calidad productos	Variedad productos	Relación calidad/precio	Oferta saludable
1	Calidad muy baja	Muy poca variedad	Relación inaceptable	No se oferta ninguno
2	Calidad aceptable	Variedad aceptable	Relación aceptable	Destacan de 1 a 5 productos
3	Calidad óptima	Alta variedad	Relación óptima	Hay más de 5 productos

11 o 12 puntos se computan como 30; de 8 a 10 puntos computan como 20; y de 4 a 7 puntos computan como 10.

#### VII. Canon anual:

El adjudicatario deberá pagar un canon anual de 360 €. Se podrán hacer propuestas superiores especificadas en el Anexo III: Modelo de Proposición de Servicio. Se pagará de la manera que le resulte más práctica al adjudicatario (pago anual, semestral, trimestral o mensual).



#### ANEXO I

## CONDICIONES HIGIÉNICAS Y DE LIMPIEZA QUE HA DE CUMPLIR EL LOCAL

Para un correcto y buen funcionamiento del servicio de cafetería habrán de cumplirse las siguientes condiciones en cuanto a limpieza del local y de los enseres que en él hubiere:

**Primera.**- El local estará siempre limpio y en condiciones higiénico-sanitarias acordes a la normativa correspondiente y al sentido común, ofreciendo un aspecto aseado a primera vista.

**Segunda.**- La limpieza de suelos y otros enseres como la cafetera, el microondas, las pilas de lavado, el mostrador y las mesas de uso diarios serán limpiadas a diario.

**Tercera.**- En cuanto al resto de enseres (con especial atención a la vajilla y cubertería), las ventanas y sus cristales, neveras y partes del inmueble se limpiarán según sea necesario, siendo obligatoria una limpieza mensual de los mismos.

<u>Cuarta.</u>- Acabado el curso en junio, el adjudicatario procederá durante el mes de julio a una limpieza a fondo de todo el local. Empleando los medios materiales y/o personales que fueren necesarios, sin que, en ningún caso, se pueda repercutir coste adicional de cualquier tipo.

**Quinta.**- La Secretaria y Directora del centro procederán a una revisión mensual del local y los enseres que contiene; si detectaren alguna omisión en la limpieza o hubiere alguna queja de algún miembro de la comunidad educativa, le será comunicada verbalmente al adjudicatario; de no ser corregida, se le comunicará por escrito y se exigirá el cumplimiento estricto del contrato.

**Sexta.**- La ubicación de productos en los estantes o su almacenamiento en el local serán conforme al orden y la buena presentación. No se permitirá el almacenamiento de cartones, cajas vacías, etc.

**Séptima.**- El no cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria podrá dar lugar a la resolución del contrato.



## ANEXO II

SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN EN LA LICITACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA DEL IES VALVERDE DE LUCERNA.

D											con	r	eside	ncıa	en
					provincia	de _			calle_						_ nº
	_,	con	DNI	n° _	provincia		_ , (	en	nombre	propi	0 0	de	la	emp	resa
					con	do	micilio		social	en _				, -	NIF
SOLICI	TA:														
Dresent	or c	11 00	lioitue	l noro n	articipar en l	o lici	tación	de	lo cofete	río del I	FC W	012702	ፈ  ፈ	. I 110	orno
					articipai en . 1 un período										
					acuerdo con										
					se aprueba										
Público		CIIIO	ie, po	i ei que	se aprueba	CI U	CAIO IC	ıu.	naido de	ia Ley	ue Ci	лиа		161 30	CLOI
1 ublico	•														
La nres	ente	ción	de es	ta solici	tud implica l	a ace	ntación	ı i	ncondicio	nal nor (	el lici	tadot	· del	conte	nido
					s o condicion									COIIC	muo
uc ia to	ranc	iau u	ic ias	Jausula	s o condicion	cs uc	i piicge	, :	siii saiveua	au o rese	ıva a	iguii	a.		
					E				a	do				do (	0005
					EII _				а	ue _				_ ue 2	4023
									D:						
									F11	rmado: _					



## **ANEXO III**

# MODELO DE PROPOSICIÓN DE SERVICIO

D										_ con	resid	lencia	_
		0010	DNI	nº	prov	incia de		calle nombre			10		no
	,	con	DMI	11		con dom	, en icilio soci		propio	o de	la	empr	esa NIF
				al oh	ieto de n	_ con dom articipar en			la contre	atación	del s		
cafeter	ía de	1 IES				, manifiesta			ia contra	atacion	uci s	CIVICIO	uc
						el pliego de udicatario si		ones téc	enicas y c	uantas	obliga	aciones	s se
presen	ita la zacion	ofe	rta (ei	n su	caso); cu	ón responsa ento con la er la activid	adecuada	ı solven	cia econó	imica; o	cuent	o con	las
condic	iones	exig	gidas y	y, par	a ello, pr	prestación a esenta una c cios de expec	lista de los	s artícul	os y cons	sumicio	nes q		
3) Que presen				e a m	antener a	bierto el ser	vicio de ca	fetería e	en horario	y caler	ndario	anexo	o al
						servicio de ente docume		ara el C	Centro, pa	ıra lo cı	ual p	resenta	ı el
					oago anua prefiera)	ıl de un can	on de		€ (mínim	ıo: 360€	€); pa	go que	: se
- pago - pago - pago - pago	seme trime	estra estra											
						En		а	de			_ de 20	025
						<del></del>						_	0
								Fir	mado:				