



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA EN 7 INSTITUTOS DE EDUCACIÓN SECUNDARIA Y UN CENTRO INTEGRADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEPENDIENTES DE LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y UNIVERSIDADES DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA REGIÓN DE MURCIA.

1. OBJETO DEL CONTRATO.

Es objeto del contrato la explotación del servicio de cafetería en 7 Institutos de Educación Secundaria y un Centro Integrado de Formación Profesional. El objeto del contrato se ha dividido en 8 lotes correspondientes a 8 Centros Docentes.

2. PLAZO DE EJECUCIÓN.

El contrato tendrá una duración de dos años y podrá ser prorrogado, de forma expresa, por otros dos años.

3. UBICACIÓN.

3.1. Los locales destinados a cafetería se encuentran ubicados en los edificios de los Centros Docentes que se detallan en el anexo I

3.2. Para realizar sus ofertas, dentro del plazo previsto en el Pliego de Cláusulas Administrativas, es recomendable que los licitadores visiten el Centro Docente, previa petición de cita con el Director, con la finalidad de conocer las peculiaridades de funcionamiento del servicio de cafetería del Centro. Para diseñar el proyecto de funcionamiento del servicio se precisa conocer las variables de cada cafetería y de cada Centro (nº de alumnos, nº de profesores, horario del servicio, productos más demandados, etc). La renuncia a la realización de esta visita no podrá ser motivo de exclusión en el procedimiento de licitación.

4. USUARIOS.

El usuario de este servicio es el colectivo de los alumnos, profesores, restante personal del centro, así como otras personas que acudan al mismo para realizar cualquier gestión.

5. ACTIVIDADES.





5.1. En la cafetería no podrán realizarse actividades distintas de las propias de restauración y sus complementarias.

5.2. No se podrá abrir la cafetería para satisfacer servicios que no estén relacionados con las actividades del Centro sin la autorización expresa de la Dirección del Centro, en las condiciones que ésta determine.

5.3. Está prohibida la venta ambulante, la mendicidad así como la práctica de cualquier juego de azar.

5.4. Se prohíbe la venta de tabaco y bebidas alcohólicas.

5.5. No podrán elaborarse alimentos o servicios con finalidad distinta del consumo en los locales.

5.6. Quedan prohibidas las máquinas recreativas y las de apuesta y premio.

5.7. Si durante la vigencia del contrato el adjudicatario pretendiese introducir artículos no mencionados en su oferta inicial, deberá contar con la previa autorización de la Dirección del Centro, quedando prohibido el establecimiento de cualquier tienda/bazar. El incumplimiento de este punto es causa de rescisión del contrato.

5.8. Al adjudicatario le está terminantemente prohibido celebrar todo tipo de actividades, con motivo de fiestas o celebraciones particulares de personas ajenas al Centro Docente.

6. HORARIOS.

El servicio de cafetería se prestará dentro del horario que el Centro Docente establezca al efecto, previo acuerdo del Consejo Escolar.

En el turno de mañana, no se atenderá a los alumnos durante las horas lectivas; sólo serán atendidos antes de la hora de entrada y en los recreos.

El resto del tiempo, el adjudicatario arbitrará las medidas que estime oportunas para impedir el paso de los alumnos a la cafetería. Sí podrán acceder los alumnos autorizados por Jefatura de Estudios o acompañados por un profesor.

7. MATERIAL E INSTALACIONES

7.1. Los Centros Docentes aportan las instalaciones y aquellos aparatos, maquinaria o mobiliario de los que disponga en la actualidad y que sean de su propiedad.





7.2. Si fuera necesario realizar obras o instalaciones técnicas para adecuar los locales a las necesidades propias del servicio de cafetería, correrán a cargo del adjudicatario.

7.3. En ningún caso podrá utilizarse el equipamiento del servicio de cafetería, aunque fuera propiedad del adjudicatario, para un uso distinto al derivado de la elaboración y conservación de productos para el consumo exclusivo en las instalaciones del servicio de cafetería del Centro Docente.

7.4. No podrán utilizarse equipos y maquinaria de carácter industrial o cuya capacidad de producción exceda de la necesaria para la prestación del servicio y que, por ello, repercuta en un consumo energético excesivo para el Centro Docente.

7.5. Sobre la instalación, mobiliario o enseres que pudiera aportar el Centro, el adjudicatario no tendrá derecho alguno, pero sí deberá mantenerlo en perfecto estado de uso, limpieza, conservación y funcionamiento, así como la reparación y reposición de éstos que será por cuenta del adjudicatario. Se levantará acta en la que se detalle todos aquellos materiales que aporta el centro, en su caso, para la prestación del servicio.

El adjudicatario entregará a la finalización del contrato, todo el material recibido, en las condiciones y estado que resulte adecuado a su uso, a juicio de la peritación que se efectúe desde la Dirección del Centro, levantándose igualmente la correspondiente acta.

7.6. Es responsabilidad del adjudicatario la dotación de aparatos, maquinaria o mobiliario de los que carezca el centro y que sean necesarios para la prestación del servicio.

7.7. El adjudicatario será responsable del uso inadecuado de las llaves que se le entreguen para acceso a la cafetería.

7.8. Se obliga a la aportación y reposición de todo el menaje, vajilla, cristalería, cubertería y demás material necesario para la prestación del servicio. La Dirección del Centro podrá exigir el cambio de estos materiales si no reúnen las características exigibles de calidad y conservación.

Asimismo podrá retirar el menaje, vajilla, cristalería, etc y demás material de servicio en caso de extinción del contrato, independientemente de cual sea la causa. No se reembolsará compensación económica alguna.





7.9. La cesión de uso de los locales y de cualquier otro bien que el Centro Docente pudiera entregar al adjudicatario para el desarrollo de la explotación en virtud de este contrato, no genera ningún derecho real a favor del contratista, por lo que a la terminación del contrato, el adjudicatario deberá abandonar los locales y devolver cuanto haya recibido en uso, por parte del Centro Docente en base a este contrato, en el plazo máximo de ocho días, a contar desde el requerimiento que al efecto se haga, sin derecho a compensación económica alguna.

7.10. El adjudicatario está obligado a la conservación en perfectas condiciones de los locales e instalaciones del Centro Docente. La falta de conservación adecuada de las mismas se considerará causa suficiente para la resolución del contrato.

7.11. El adjudicatario no podrá, en ningún caso, enajenar o gravar la maquinaria, aparatos o instalaciones afectos al contrato y propiedad del Centro Docente.

7.12. El adjudicatario subsanará los desperfectos que se produzcan en las instalaciones en un plazo máximo de 15 días, siendo por cuenta del mismo todos los costes que se deriven de ello y abonará los desperfectos que se observen al término del contrato y excedan del deterioro normal derivado de un uso cuidadoso.

7.13. Toda clase de reparaciones o mejoras en las instalaciones que realice el adjudicatario deberán ser previamente comunicadas a la Dirección del Centro.

7.14. El adjudicatario queda obligado a efectuar a su cuenta las revisiones de mantenimiento de aparatos e instalaciones del servicio.

7.15. Se obliga a no emplear el nombre del Centro Docente en relación a terceras personas, a efectos de facturaciones de proveedores o en sus relaciones con personas a su servicio, haciéndose directamente responsable de las obligaciones así contratadas.

7.16. El adjudicatario cumplirá de forma rigurosa todas las normas vigentes en materia higiénico-sanitaria de locales públicos y se someterá a cuantas inspecciones sean precisas en estos ámbitos.

8. PROGRAMA DE AUTOCONTROL





8.1. El adjudicatario deberá establecer y poner en marcha sistemas y procedimientos eficaces de control, que serán verificados por las autoridades competentes, según se establece en los artículos 1 y 5 del Reglamento (CE) nº 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. Así, y en aplicación de dicho Reglamento, el adjudicatario deberá disponer y aplicar un Programa de Autocontrol que incluirá los siguientes planes:

1. Plan de formación continuada, capacitación e higiene del personal manipulador.
2. Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos.
3. Plan de control de temperaturas (cámaras de refrigeración, congelación, mesas calientes, baños maría, etc).
4. Plan de limpieza y desinfección.
5. Plan de eliminación de residuos.
6. Plan de control de plagas/vectores.
7. Plan de control de calidad del agua.
8. Plan de control de proveedores.
9. Plan de trazabilidad.

Para el diseño de este programa, el adjudicatario podrá utilizar la Guía para facilitar los autocontroles sanitarios en establecimientos de pequeña capacidad, que se encuentra disponible en la siguiente dirección: <http://www.murciasalud.es/pagina.php?id=37781>

8.2. Será por cuenta del adjudicatario la limpieza, tanto del local como de los aparatos, mobiliario y otros materiales de que se sirva para la prestación del servicio. El mantenimiento de unas condiciones óptimas de higiene general es responsabilidad exclusiva del adjudicatario.

8.3. El incumplimiento de estas condiciones será causa suficiente de resolución del contrato, sin perjuicio de las demás responsabilidades que pudieran derivarse.

9. PUBLICIDAD Y LISTA DE PRECIOS.

9.1. La prestación del servicio de cafetería se ajustará a la lista de precios que, formulada por el licitador, acompañará a la oferta que haya servido de base a la adjudicación y se considerarán máximos durante el primer año natural desde la fecha de inicio de la prestación, sin que puedan ser objeto de revisión durante este periodo.

Después del primer año y hasta la finalización del contrato, incluidas las prórrogas, si las hubiere, la lista de precios será revisada como máximo una





vez al año y habrá de ser necesariamente consensuada con la Dirección del Centro, sobre quien recaerá la decisión final de este asunto. En todo caso se tomará como referencia la variación del índice de precios al consumo del año anterior.

9.2. Los precios consignados por los licitadores en sus ofertas técnicas serán los de venta a los usuarios en las cafeterías, libres de todo gasto, impuesto o arbitrio con que puedan estar gravados los artículos en ella expedidos, incluido el servicio.

9.3. Si durante la vigencia del contrato el adjudicatario pretendiese introducir artículos no mencionados en su oferta inicial, los precios de éstos deberán ser previamente autorizados por la Dirección del Centro.

9.4. Los servicios prestados por el adjudicatario serán cobrados directamente a los usuarios. El Centro no asume responsabilidad alguna en caso de impago de cualquiera de las prestaciones por parte de los usuarios.

9.5. El adjudicatario estará obligado a entregar factura detallada de los artículos consumidos si así lo solicita el usuario.

9.6. La lista de precios deberá estar expuesta en lugar visible para los usuarios.

10. CRITERIOS NUTRICIONALES PARA ALIMENTOS Y BEBIDA OFERTADOS EN CENTROS EDUCATIVOS

El servicio de cafetería deberá incluir en su oferta alimentos propios de la dieta mediterránea, tal y como consta en el Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos (Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición)

CRITERIOS NUTRICIONALES PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS OFERTADOS EN LOS CENTROS EDUCATIVOS			
Energía o nutriente	Contenido por porción	Contenido por 100 g*	Contenido por 100 ml*
Energía	≤ 200 kilocalorías	≤ 400 kilocalorías	≤ 100 kilocalorías
Grasa total	≤ 7,8 g	≤ 15,6 g	≤ 3,9 g
Grasas saturadas	≤ 2,2 g	≤ 4,4 g	≤ 1,1 g
A G trans	≤ 0,5 g	≤ 1 g	≤ 0,25 g





Azúcares	≤ 15 g	≤ 30 g	≤ 7,5 g
Sal/sodio	≤ 0,5 g sal/200 mg sodio	≤ 1 g sal/400 mg sodio	≤ 0,25 g/100 mg sodio

* Asumiendo envases o porciones de 50 g para alimentos sólidos y de 200 ml para bebidas, que son los más comunes en el mercado.

Sin pretender ser una relación exhaustiva, los alimentos y bebidas que podrán venderse en las cantinas de los centros educativos, de acuerdo a los criterios nutricionales establecidos, son los siguientes:

- **Aguas envasadas**, las variedades reconocidas por la legislación. No se consideran aguas aquellas que contienen agentes aromáticos y/o edulcorantes, incluidos en la categoría de bebidas refrescantes. No obstante, se recomienda que el acceso sea gratuito a partir de fuentes o expendedores de agua.
- **Leche** en cualquiera de sus presentaciones (entera, desnatada y semidesnatada) y formas de conservación.
- **Productos lácteos (leches fermentadas, yogures, batidos de leche, etc.)** elaborados a partir de leche entera, desnatada o semidesnatada, que no contengan más de 12,3g de azúcar/100 ml (4,8g lactosa + 7,5g añadidos) o 24,6g de azúcar (9,6g lactosa + 15g añadidos) por envase de 200 ml.
- **Quesos** con poco contenido en grasa y que no superen el límite establecido para la sal.
- **Frutas frescas, enteras o mínimamente procesadas**, que no contengan azúcares añadidos.
- **Zumos de fruta** y zumos de fruta a base de concentrado que no contengan azúcares añadidos. No se incluyen los néctares de frutas ni las bebidas mixtas de frutas y leche por la incorporación de azúcares añadidos o edulcorantes artificiales en estos productos.
- **Bebidas a base de hortalizas** que contengan, al menos, un 50% de hortalizas y sin azúcares añadidos o edulcorantes artificiales.
- **Cereales de desayuno y barritas de cereales** siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares y sal.
- **Galletas y bollería**, cuando cumplan los criterios establecidos para el contenido en grasas, especialmente saturadas, y azúcares.
- **Frutos secos** que no contengan azúcares ni grasas añadidas (ni fritos, ni tostados con aceite) y cuyo contenido en sal no supere el límite establecido. Deberán presentarse en un tamaño de envase adecuado para no exceder el valor energético máximo.
- **Helados**, preferentemente elaborados con leche, siempre que cumplan los criterios establecidos para grasa y azúcares.





- **Sándwiches**, siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, sal y azúcares.
- **Bocadillos**, preferiblemente elaborados con pan integral. La mayoría se preparan en el punto de venta y, por ello, no llevan etiqueta, pero al estar compuestos mayoritariamente por pan, en principio no ofrecen un aporte excesivo de grasas, azúcares y sal.
- **Productos de panadería** (colines, tostadas, etc.) siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares y sal.

Para consultar el Documento completo se adjunta la dirección:
http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/educanaos/documento_consenso.pdf

En cumplimiento de lo establecido en el Decreto nº 97/2010, de 14 de mayo (BORM nº 114 de 20 de mayo), por el que se establecen las características nutricionales de los menús y el fomento de hábitos saludables en los Centros Docentes no Universitarios queda prohibida la venta de los alimentos definidos en el artículo 6 del mismo (golosinas, bollería industrial, bebidas hiper-calóricas, aperitivos, snacks y similares).

11. PERSONAL.

11.1. El adjudicatario deberá contratar, por su cuenta, al personal que fuera necesario para la prestación del servicio. Al objeto de la subrogación que proceda se adjunta como anexo V la relación de trabajadores en los que se dan los supuestos del punto 4, anexo primero, del Convenio Colectivo para la Hostelería de la Región de Murcia (BORM nº 64, de 15 de mayo de 2008).

11.2. El adjudicatario deberá dar cumplimiento, en relación a los trabajadores que pudiera contratar, a las disposiciones vigentes en materia laboral, de seguridad social y de seguridad e higiene en el trabajo.

11.3. El personal que emplee el adjudicatario no tendrá derecho alguno respecto a la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia. Dependerá únicamente del adjudicatario, que ostentará todos los derechos y obligaciones inherentes a su condición de empresario, con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a la que en lo sucesivo se promulgue.

11.4. Será obligación del adjudicatario la buena presentación y el correcto trato del personal a su cargo. La Dirección del Centro, previo acuerdo del Consejo Escolar, se reserva el derecho a rechazar el personal que no reúna condiciones idóneas, estando obligado el adjudicatario a sustituirlo.





11.5. En cuanto a la formación del personal manipulador de alimentos que preste servicios en la cafetería del Centro Docente, el adjudicatario debe contar con un Plan de Formación continuada dirigido a este personal conforme a lo dispuesto en el capítulo XII del anexo II del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, modificado por el Reglamento nº 1019/2008 de la Comisión de 17 de octubre de 2008.

11.6. El adjudicatario está obligado 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 acrediten.

11.7. En coherencia con lo establecido en la Ley 26/2015, de 28 de julio, de modificación del sistema de protección a la infancia y a la adolescencia, la Administración tiene la facultad de exigir la sustitución de aquellos empleados de las empresas contratistas que de forma sobrevenida incumplan el requisito exigido en el artículo 13.5 de la Ley Orgánica 1/1996, de 15 de enero, de protección jurídica del menor, de modificación parcial del código civil y de la Ley de Enjuiciamiento Civil.

12. FACULTAD DE INSPECCIÓN Y CONTROL DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE CENTROS EDUCATIVOS.

12.1. La Dirección General de Centros Educativos o persona en quien delegue podrá realizar, en cualquier momento, una inspección destinada a verificar el estricto cumplimiento de todo lo establecido en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares. De las anomalías observadas se dará cuenta al adjudicatario que deberá adoptar las medidas correctoras necesarias en un plazo máximo de 10 días.

12.2. El adjudicatario vendrá obligado a facilitar cuanta información y documentos sean necesarios y que acrediten el cumplimiento de las obligaciones impuestas en el presente pliego.

12.3. El Director del Centro emitirá un informe trimestral en el que detallará las incidencias relativas al funcionamiento del servicio de cafetería.

13. RECLAMACIONES Y RESPONSABILIDAD.

13.1. El adjudicatario cumplirá de forma rigurosa todas las normas dictadas por las autoridades sanitarias relativas a la preparación, manipulación y exhibición de los artículos al público.





13.2. El adjudicatario se obliga a cumplir la normativa vigente en relación con la tenencia y diligenciamiento de las preceptivas hojas de reclamaciones.

13.3. El adjudicatario entiende y asume expresamente que la Administración no se hace responsable de los incumplimientos de normativas, deudas u obligaciones de cualquier tipo (laborales, fiscales, mercantiles, etc.) en los que el adjudicatario pueda incurrir frente a terceros con motivo o como consecuencia de la explotación del servicio, o que puedan derivar de los deberes y compromisos que para el adjudicatario emanan de este pliego de condiciones. El adjudicatario asume expresamente los gastos que por tales supuestos pudieran haber afectado a la Administración.

14. NORMATIVA APLICABLE EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN.

Las empresas licitadoras plantearán sus ofertas, y actuarán en caso de resultar adjudicatarias, conforme a lo dictado en la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria y nutrición, concretamente en la siguiente:

- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición
- Reglamento (CE) nº 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Decreto nº 97/2010, de 14 de mayo, por el que se establecen las características nutricionales de los menús y el fomento de hábitos saludables en los centros docentes no universitarios.

El Jefe de Sección Coordinación Económica
de Centros Docentes
Pedro Sánchez Juan
(Documento firmado electrónicamente)





ANEXO I

LUGAR DE EJECUCIÓN Y CANON

LOTE	NOMBRE DEL CENTRO	MUNICIPIO	CANON	VOLUMEN DE NEGOCIO	TELÉFONO
1	IES SANJE	ALCANTARILLA	1.000,00 €	11.123,18€	968 803504
2	IES ISAAC PERAL	CARTAGENA	1.000,00 €	18.370,00€	968 506260
3	IES POETA JULIÁN ANDÚGAR	SANTOMERA	800,00 €	21.000,00€	968 865292
4	IES MARÍA CEGARRA SALCEDO	LA UNIÓN	400,00 €	13.300,00€	968 560410
5	IESO DE LIBRILLA	LIBRILLA	50,00 €	8.360,00€	968 659216
6	IES D. PEDRO GARCÍA AGUILERA	MORATALLA	400,00 €	21.530,00€	968 730360
7	IES GERARDO MOLINA	TORRE PACHECO	800,00 €	25.371,09€	968 577944
8	CIFP CARLOS III	CARTAGENA	600,00 €	11.000,00€	968 321301





Región de Murcia
Consejería de Educación,
Juventud y Deportes

Dirección General de Centros
Educativos



CARAVACA 2017
Año Jubilar

ANEXO IV

OFERTA PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS ESPECIALES

SERVICIO DE CAFETERÍA DE _____
(nombre del Centro)

Nombre del Licitador: _____

A petición de la Dirección y con la finalidad de dar respuesta a las necesidades del Centro se oferta la apertura del Servicio de Cafetería para la prestación de servicios especiales según el siguiente desglose:

- Apertura en días no lectivos: (nº de días/año) *
- Prolongación del horario habitual : (nº de días/año) *

(Fecha y firma del licitador)

(*) Únicamente se valorarán aquellas ofertas en las que se especifique el número concreto de días.

06/06/2017 09:15:57

Firmante: SANCHEZ JUAN, PEDRO FRANCISCO

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) 7142e9f-c1a04-ca2f-032128413397





ANEXO V

PERSONAL CONTRATADO

Nº LOTE.	CENTRO DOCENTE	CATEGORIA EMPLEADO	TIPO CONTRATO	HORAS /DÍA CONTRATO	SALARIO (anual) EUROS	GASTO EMPRESA A LA S.SOCIAL ANUAL	ANTIGÜEDAD
1	IES SANJE	Ayudante camarero	Fijo discontinuo	2	3.054,16	1.212,00	03/10/2016

06/06/2017 09:15:57

Firmante: SANCHEZ JUAN, PEDRO FRANCISCO

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) 7142897c-n004-ca2f-032128413397

