



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR EN EL CONTRATO DE SERVICIO DE CAFETERÍA EN EL INSTITUTO DE EDUCACIÓN SECUNDARIA IES UNIVERSIDAD LABORAL DE TOLEDO

1.- OBJETO DEL CONTRATO Y RÉGIMEN JURÍDICO.

1.1. El presente Pliego tiene por objeto regular la ejecución de la prestación del Servicio de Cafetería en el I.E.S Universidad Laboral de Toledo, centro dependiente de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes (denominada a partir de ahora Consejería).

1.2. Se entiende por usuarios y por tanto beneficiarios de los precios concertados a través de este contrato a los estudiantes, profesores, personal de administración de servicios y las personas que para una gestión directa o personal acudan al centro docente. A estos beneficiarios, el adjudicatario podrá exigirles la identificación como tales. Las personas ajenas a estos grupos no podrán hacer uso de la cafetería de forma habitual y continuada.

1.3. La explotación del servicio de cafetería no comportará relación arrendaticia alguna de la Consejería o centro docente con el contratista, así como tampoco cesión o atribución de derecho real alguno a favor del contratista sobre los locales en que se preste este servicio.

1.4. El adjudicatario quedará obligado al cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia de legislación laboral, seguridad social y de seguridad y salud en el trabajo. El incumplimiento de estas obligaciones por parte del contratista no implicará responsabilidad alguna para el centro docente.

1.5. La instalación de máquinas automáticas expendedoras de bebidas calientes, frías y otros artículos, no forma parte del objeto de este contrato, por lo que la eventual concesión de la explotación de dichos servicios queda a la entera libertad del centro. No está permitida la instalación de máquinas de juego, ni la **instalación de máquinas expendedoras de alimentación. Solamente se permitirá la instalación de máquinas de café y agua, decidiendo el centro su ubicación.**

1.6. Queda prohibido igualmente la venta de bebidas energéticas al alumnado. Asimismo, queda prohibida la venta de tabaco según lo dispuesto en la Ley 28/2005 de 26 de diciembre, sobre medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco, así como la venta, dispensación o suministro, gratuito o no, de bebidas alcohólicas, según lo dispuesto en el artículo 2 de la Ley 2/1995 de 2 de marzo, contra la venta y publicidad **de bebidas alcohólicas a menores.** Asimismo, **no se venderá alcohol a ningún usuario.**

1.7. Finalmente se prohíbe la venta de chucherías, gominolas, bebidas azucaradas y bollería industrial, para fomentar la alimentación saludable.



2.- EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

2.1. El adjudicatario deberá tener en pleno funcionamiento el servicio de cafetería, en el plazo máximo de QUINCE días naturales, a contar desde la fecha en que se formalice el contrato.

2.2. Previo a la iniciación de la prestación del servicio, se levantará la correspondiente acta de inventario de equipos, instalaciones, mobiliario y enseres que se ponen a disposición del adjudicatario, en donde se refleje su estado de funcionalidad, prestando, si así se estimara, su conformidad a ello. De no encontrarse conforme, se recogerá así en el acta, quedando el centro docente en la obligación de poner las instalaciones y equipos en estado operativo.

De igual manera, en el momento de la terminación del contrato, se procederá a levantar acta, estando obligado el adjudicatario a reponer y dejar en perfectas condiciones de uso cuantos bienes fueron puestos a su disposición al inicio de la prestación del servicio.

2.3. La lista de precios, se colocará en sitio perfectamente visible para el público y sellada por el centro.

2.4. El adjudicatario queda obligado a mantener en completo servicio la cafetería, como mínimo durante todos los días hábiles del periodo lectivo. El horario, como norma general, se estipula su apertura 15 minutos antes del inicio de las clases y su cierre, 15 minutos después de la finalización de las mismas, salvo que la Dirección del centro establezca otro horario.

Este horario podrá ser modificado por la Dirección del centro, si lo hicieran necesario variaciones que se estableciesen en los horarios académicos o la realización de actividades extraordinarias.

El adjudicatario no venderá productos a los alumnos, en los minutos entre periodos lectivos ni durante periodos lectivos. De la misma manera, los alumnos no podrán permanecer en la cafetería durante los periodos lectivos.

En los periodos de puentes, vacaciones y otros en los que el centro docente permanezca cerrado, la cafetería permanecerá igualmente cerrada. En los periodos no lectivos, la Dirección del centro podrá autorizar una variación en el horario, previa solicitud del adjudicatario.

2.5. El horario de carga y descarga de artículos relacionados con el servicio se establecerá, con arreglo a las normas generales o específicas que para estas operaciones estén establecidas o que pudieren establecerse por la Administración, **evitando utilizar la franja horaria del recreo, de 10:30 a 12:00 h.**

2.6. Si por necesidades del centro docente, hubiera que realizar obras que determinaran el cierre temporal de la cafetería, el contratista no podrá exigir a la Consejería o centro



docente responsabilidades por daños y perjuicios. La Dirección del centro deberá ponerlo en conocimiento del adjudicatario con un mes de antelación.

2.7. El adjudicatario del contrato abonará:

- La cantidad de **250 €, IVA no incluido**, de forma prepagable y mensual al Centro Docente para cubrir los gastos de funcionamiento de la cafetería que serán atendidos con cargo al presupuesto del Centro (Agua, electricidad, limpieza, conservación, ...). Dichos fondos se ingresarán en la C/C del Centro y formarán parte del presupuesto de ingresos en el Epígrafe “Otros recursos –Prestación de servicios” (art. 7.3 del decreto 77/2002, de 21 de mayo. D.O.C.M. nº 65 de 27 de mayo), para ser aplicados a sus gastos de funcionamiento (D.A. 5ª del Decreto Ley 1/2002, de 19 de noviembre de 2002, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Hacienda de Castilla La Mancha).

3.- NORMAS COMPLEMENTARIAS.

3.1. El centro docente pone a disposición del adjudicatario los locales de la cafetería, así como el mobiliario, instalaciones y enseres que se reseñan en el **Anexo I** de este Pliego. El adjudicatario no podrá exigir la modificación de las instalaciones actualmente existentes para prestar el servicio. Con autorización de la Dirección del centro, podrá efectuar a su costa las modificaciones que considere convenientes. Serán por su cuenta las actuaciones necesarias para la puesta en servicio de la cafetería, como pintura general de toda la instalación, limpieza general y adecuación necesaria del local.

3.2. El adjudicatario se encargará de la **limpieza y acondicionamiento de los espacios utilizados para la prestación de este servicio, incluidas las zonas exteriores de acceso más inmediatas**. La limpieza de instalaciones y equipamiento deberá realizarse fuera de los horarios de prestación del servicio, con arreglo a las normas generales o específicas que para estas operaciones estén establecidas o que pudieren establecerse por la Administración.

Igualmente, está obligado a conservar en perfectas condiciones los locales, instalaciones, muebles, enseres y aparatos propiedad del centro que se ponen a su disposición, siendo de su cuenta las reparaciones que se efectúen, y abonar los desperfectos que se observen al término del contrato y excedan del deterioro normal derivado del uso cuidadoso. Dará conocimiento de las reparaciones a efectuar en ellos, que serán a su cargo, presentando copias de las facturas correspondientes a las mismas, una vez satisfechas, a la Dirección del centro.

El adjudicatario está obligado a aplicar tratamientos de desinfección, desinsectación y desratización de la instalación por empresa autorizada.

El adjudicatario deberá nombrar a un representante con el fin de poder tomar las decisiones que resulten precisas en cada momento para el buen funcionamiento del servicio y para el mantenimiento de los bienes o enseres y las instalaciones. Asimismo, en



caso de ausencia de éste, el adjudicatario tiene el deber de autorizar de forma fehaciente a una persona de las que presten sus servicios en la cafetería objeto de este contrato, como representante del contrato, para tomar las decisiones mencionadas anteriormente.

3.3. Los aparatos e instalaciones de la cafetería deberán ser objeto de revisión y mantenimiento preventivo, al menos trimestralmente, y correctivo por el adjudicatario, operaciones todas ellas a su cargo. En especial quedará obligado a realizar la limpieza de filtros de las campanas de extracción de humos, así como la reposición de los mismos, descalcificación de los aparatos, etc.

De igual modo queda el adjudicatario obligado a mantener la grifería y los desagües en perfecto estado, así como a realizar las reparaciones necesarias. El adjudicatario repondrá a su cargo los elementos (grifos, enchufes, tubos fluorescentes, bombillas, etc.) que se inutilicen o deterioren por el uso de las instalaciones en las que presta el servicio.

La Consejería o la Dirección del centro se reservan la facultad de inspeccionar el estado de conservación de los citados aparatos o instalaciones, para comprobar la efectividad de las operaciones de mantenimiento. Si éstas no se realizaran o lo fueran deficientemente, podrán ordenar su ejecución o corrección a cargo del contratista.

3.4. El adjudicatario está obligado a suministrar vajilla, menaje y demás utensilios o aparatos que considere necesarios para atender el servicio, de acuerdo con el número de personas que lo utilicen de forma habitual.

El mobiliario y material aportado por el adjudicatario deberá reunir, a juicio de la Dirección del centro, las condiciones de calidad, prestancia y pulcritud correspondientes al servicio que han de prestarse y las instalaciones facilitadas por el centro, siendo acorde con lo existente. Este material podrá ser retirado por el contratista, en el estado en el que se encuentre, una vez finalizado el contrato, sin derecho a percibir ninguna prestación económica, ni de ninguna otra índole, por parte del centro.

3.5. Cualquier otro suministro o material necesario para el funcionamiento del servicio será aportado y por cuenta del contratista.

3.6. El adjudicatario **deberá contratar por su cuenta al personal preciso para atender la limpieza y servicio normal de barra y cocina**, más aquel otro que se necesite emplear en casos habituales, **especialmente en el horario del recreo**, o excepcionales. En el supuesto de que la Dirección del centro considere insuficiente el personal que presta servicio, lo pondrá en conocimiento del contratista, debiendo éste en un plazo breve, proceder a su contratación en el número y categoría que se le indique.

El referido personal dependerá exclusivamente del adjudicatario y por ende, éste tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario, a tenor de la legislación laboral y social vigente en cada momento, sin que en ningún caso pueda alegarse derecho alguno por dicho personal en relación con la Consejería ni exigirse de ésta



responsabilidad de cualquier clase, como consecuencia de las obligaciones existentes entre el adjudicatario y sus operarios, aún en el supuesto de que los despidos o medidas que adopte se basen en el incumplimiento o interpretación del contrato. Los contratos del citado personal deberán estar acogidos al Convenio Colectivo del sector correspondiente.

El personal deberá prestar el servicio adecuadamente uniformado, con el calzado adecuado para cada dependencia, guardando siempre la máxima pulcritud. El trato con el público deberá ser en todo momento correcto. En caso de incumplimiento de estas normas, la Dirección del centro podrá solicitar al adjudicatario la sustitución de uno o varios miembros del personal, que será efectuada en el plazo máximo de diez días.

El personal será sustituido durante sus ausencias por enfermedad, vacaciones u otras causas, debiendo comunicar estas variaciones con anterioridad a la Dirección del centro. Este personal deberá someterse a las normas que sobre seguridad y control establezca la Administración.

El adjudicatario deberá presentar a la Dirección del centro, en el plazo máximo de un mes desde la formalización del contrato, una relación nominal del personal del servicio, así como, la documentación acreditativa, en especial los carnés de manipuladores de alimentos, y contratos de trabajo.

El adjudicatario está obligado al cumplimiento de lo establecido en la normativa laboral, sanitaria y en las leyes vigentes de la Seguridad Social. Asimismo, deberá presentar, cuando la Dirección del centro se lo requiera, justificantes de estar al corriente de pago de la Seguridad Social, así como copia de las nóminas de todos los empleados asignados al servicio.

Los daños ocasionados por el personal, ya sea por dolo o negligencia, serán indemnizados por el contratista.

3.7. Todos los productos servidos por el adjudicatario serán de 1ª calidad y habrán de estar sujetos a todo lo especificado en la normativa legal vigente y, en particular, al Código Alimentario Español.

Los alimentos enlatados deberán llevar el correspondiente registro sanitario.

Los alimentos congelados se almacenarán a una temperatura inferior a -18º centígrados. Un alimento descongelado, si no es consumido, no podrá volverse a congelar para su almacenamiento.

Los proveedores de los productos deberán estar acreditados y sujetos a las instrucciones del Código Alimentario Español, responsabilizándose en todo momento el adjudicatario de las alteraciones que pudieran sufrir los productos.



Toda persona que el adjudicatario haya de emplear en este servicio, habrá de poseer el carné de manipulador de alimentos, que será revisado periódicamente por el responsable del contrato.

3.8. Por la Dirección del centro, se vigilarán, siempre que lo estime oportuno, los análisis y comprobaciones de los alimentos de consumo, el procedimiento de elaboración y manipulación, así como cualquiera otra de las obligaciones consignadas en el contrato.

Los empleados públicos que tengan atribuida esta misión, estarán facultados para entrar en todos los locales de la cafetería y comprobar las condiciones de higiene y salubridad con que se cumple el servicio, la calidad y la cantidad de los artículos, el estado de conservación de las instalaciones, así como cualquiera otra de las obligaciones consignadas en el contrato.

3.9. El adjudicatario se obliga a tener en todo momento, a disposición de los usuarios hojas de reclamaciones que le serán facilitadas por la Administración. El adjudicatario remitirá a la Administración, en el mismo día o en el siguiente hábil, el ejemplar de reclamaciones con su informe, si lo considera oportuno. En lugar visible de la cafetería se pondrá un anuncio advirtiendo de la existencia de estas hojas, que serán facilitadas por el adjudicatario a cualquier usuario que desee formular una reclamación.

3.10. El adjudicatario no podrá realizar servicios fuera del local de la cafetería, hacer publicidad en ella, así como utilizar sistemas de megafonía, sin autorización previa y expresa de la Dirección del centro. No podrá bajo ningún concepto instalar máquinas recreativas, de juegos o de análogas características.

3.11. La comunidad educativa podrá utilizar el espacio de la cafetería como zona de comedor, trayendo su propia comida.

3.12. El incumplimiento de las obligaciones estipuladas en este pliego podrá ser causa de resolución del contrato.

3.13. Plazos del procedimiento:

- 9 de julio de 2026: anuncio de la oferta, que incluye:
 - Pliego de Prescripciones Técnicas que rigen el contrato
 - Anexo I. Descripción de local
 - Anexo II. Artículos a ofertar y precios máximos

- Documentación a cumplimentar por el adjudicatario:
 - Anexo III: Declaración responsable
 - Anexo IV. Modelo de propuesta económica



Castilla-La Mancha



- 17 de julio de 2026: cierre del plazo para la presentación de solicitudes y documentación señalada en el punto anterior.
- 22 de julio de 2026: Adjudicación del contrato. Comprobación:
 - Anexo III: declaración responsable
 - Póliza de responsabilidad civil
 - Alta en censo autonómico de establecimientos de comidas preparadas
- 24 de julio de 2026: Firma del contrato y Pliego de Prescripciones Técnicas.
- 1 de agosto de 2026: Entrada en vigor del contrato.
- 31 de julio de 2027: finalización contrato.

3.13. La adjudicación se realizará a la propuesta que presente mayor puntuación, teniendo en cuenta los siguientes criterios:

Criterio nº 1. Oferta económica sobre los precios máximos establecidos

Puntuación máxima: 20 puntos

Se comprobará previamente que ningún artículo supere los precios máximos establecidos en el Anexo II.

La puntuación se obtendrá aplicando la fórmula siguiente, garantizando la proporcionalidad entre las ofertas:

$$5 * (\text{precios máximos} - \text{precios ofertados})$$

Criterio nº 2. Calidad del servicio, experiencia y recursos humanos

Puntuación máxima: 50 puntos

a) Experiencia acreditada en cocina, restauración colectiva y elaboración de productos saludables (máximo 20 puntos)

Se valorará la experiencia profesional acreditada mediante contratos de trabajo, certificados de empresa, alta en actividades económicas o documentación equivalente relacionada con:

- cocinas de centros educativos,
- comedores escolares,
- servicios de restauración orientados a alimentación saludable.

Puntuación:



- **1 punto por año completo de experiencia acreditada.**

No se valorará la experiencia exclusivamente vinculada a servicios de sala, barra o atención al público sin participación en tareas de elaboración alimentaria.

b) Formación específica (máximo 10 puntos)

Se valorará la formación relacionada con:

- cocina y gastronomía,
- restauración colectiva,
- nutrición y alimentación saludable,
- gestión de establecimientos hosteleros.

Puntuación:

- Formación básica: 1 punto.
- Certificados profesionales o titulaciones de Formación Profesional relacionadas: hasta 3 puntos.
- Formación superior o especializada complementaria: hasta 5 puntos.

c) Personal disponible durante el recreo (máximo 20 puntos)

Se valorará el número de personas destinadas simultáneamente a la atención del servicio durante el periodo de máxima demanda.

- **1 persona: 0 puntos**
- **2 personas: 10 puntos**
- **3 personas o más: 20 puntos**

Criterio nº 3. Mejoras en la calidad del servicio e inversiones

Puntuación máxima: 30 puntos

a) Incremento de artículos saludables (máximo 5 puntos)

Se valorarán productos adicionales no incluidos en el Anexo II que fomenten hábitos de alimentación saludable.

- **0,5 puntos por artículo.**
- **Máximo: 5 puntos.**

b) Inversiones en maquinaria, instalaciones y mobiliario (máximo 20 puntos)

Se valorarán las inversiones que el licitador se comprometa a mantener a disposición del servicio durante toda la vigencia del contrato.

A efectos de valoración se tendrán especialmente en cuenta:



Castilla-La Mancha

- cámaras frigoríficas,
- hornos,
- planchas,
- vitrinas refrigeradas,
- maquinaria de cocina,
- equipamiento de conservación de alimentos,
- mobiliario profesional.

La puntuación se otorgará conforme al valor económico acreditado mediante facturas:

- Hasta 1.000 €: 2 puntos
- De 1.001 € a 3.000 €: 5 puntos
- De 3.001 € a 6.000 €: 10 puntos
- De 6.001 € a 10.000 €: 15 puntos
- Más de 10.000 €: 20 puntos

c) Conservación y mantenimiento del equipamiento puesto a disposición del servicio (máximo 5 puntos)

Se valorará el compromiso de mantener operativos y en correcto estado los equipos e instalaciones destinados a la explotación de la cafetería.

- **Hasta 5 puntos.**

Resumen de puntuación:

Criterio	Puntos
Oferta económica	20
Experiencia en cocina y restauración colectiva	20
Formación específica	10
Personal en recreo	20
Productos saludables adicionales	5
Inversiones en maquinaria y mobiliario	20
Conservación y mantenimiento	5
TOTAL	100



Castilla-La Mancha



3.14. La oferta ha de presentarse en sobre cerrado y ha de incluir:

- Fotocopia del Documento Nacional de Identidad.
- Anexo IV

Una vez seleccionado el adjudicatario/a se le requerirá:

- Declaración Responsable (Anexo III).
- Suscripción de una póliza de responsabilidad civil por un importe mínimo de 150.000,00 € para cubrir posibles eventualidades que puedan surgir durante el periodo de ejecución del contrato, y deberá entregar original o copia autenticada de la póliza de seguro a la Dirección del centro.
- El adjudicatario deberá inscribir o comunicar los cambios de titularidad del establecimiento de hostelería en el Censo autonómico de establecimientos de comidas preparadas, que se gestiona desde las Direcciones Provinciales de Sanidad. La regularización en el censo autonómico de establecimientos de comidas preparadas exige la presentación de una COMUNICACIÓN PREVIA (Código SIACI SIV3). En dicho documento el responsable deberá declarar que cumple con una serie de requisitos de funcionamiento, que son comprobados a posteriori mediante visita de inspección. En el siguiente enlace se puede obtener toda la información relativa al cumplimiento de este requisito:

[Detalle del trámite | Sede Electrónica de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha](#)

Una vez aportada toda la documentación solicitada y tras ser verificada por parte de la Dirección del centro, se le requerirá al adjudicatario para que firme el contrato y el Pliego de Prescripciones Técnicas. El incumplimiento de alguna de las condiciones de la presente licitación invalidará la oferta presentada.