

| | |
|----------------------------|-----------------------------------|
| S A L I D A | JUNTA DE ANDALUCÍA |
| | Consejería de Educación y Deporte |
| | 11700597 - La Janda |
| | 2020/11700597/000000000091 |
| | Fecha:04/03/2020 |

IES LA JANDA (VEJER DE LA FRONTERA)

**PROCEDIMIENTO
DE
OFERTA PÚBLICA
Y
ADJUDICACIÓN**

**SERVICIO DE CAFETERÍA
DEL
INSTITUTO DE ENSEÑANZA SECUNDARIA
(I.E.S.) "LA JANDA"
VEJER DE LA FRONTERA**

| | | | |
|--|----------------------------------|---|---------------------|
| VERIFICACIÓN | /1nEOxqm/H1TmQMUJVAIkzJLYdAU3n8j | https://www.juntadeandalucia.es/educacion/verificafirma/ | PÁGINA 1/13 |
| OCAÑA NIETO, JOSÉ ANTONIO Coord. 6B, 1A N°.Ref: 0044424 | | | 04/03/2020 20:43:52 |
|  | | | |

| | |
|---|-----------------------------------|
| S | JUNTA DE ANDALUCÍA |
| A | Consejería de Educación y Deporte |
| L | 11700597 - La Janda |
| I | 2020/11700597/000000000091 |
| D | Fecha:04/03/2020 |
| A | |

PROCEDIMIENTO DE OFERTA Y ADJUDICACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA DEL IES LA JANDA.

El procedimiento de oferta pública y adjudicación del Servicio de Cafetería debe ser aprobado por el Consejo Escolar y será incluido, en la revisión correspondiente, en el Proyecto de Gestión del Plan de Centro.

La adjudicación tiene carácter anual, de manera que de cada curso escolar el Consejo Escolar deberá ratificar, en su caso, la continuidad de la concesión, la cual será prorrogable por un periodo máximo de 4 años, a cuyo término se deberá llevar a cabo de nuevo el procedimiento de oferta pública y adjudicación de la concesión.

Se considera incluida en la presente oferta la explotación tanto de la cafetería del edificio Central como la del edificio "El Pinar", siendo aplicable a ambas todas las condiciones establecidas, excepto horario y servicios ofertados, que serán los específicos que se indiquen para cada una de ellas.

Las fases o apartados del procedimiento son las siguientes:

| | |
|---|--------------|
| A. PROCEDIMIENTO DE OFERTA PÚBLICA DE EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA..... | 2 |
| A.1 REQUISITOS LEGALES | 2 |
| A.2 PLIEGOS DE CONDICIONES DE SERVICIO QUE SE REQUIEREN. | 3 |
| A.2.1 OBJETO DEL SERVICIO | 3 |
| A.2.2 INSTALACIONES E INFRAESTRUCTURAS..... | 3 |
| A.2.3. EQUIPAMIENTO..... | 3 |
| A.2.4. LIMPIEZA..... | 4 |
| A.2.5. PERSONAL..... | 4 |
| A.2.6. CALENDARIO Y HORARIOS..... | 4 |
| A.2.7. PRODUCTOS Y SERVICIOS A OFERTAR..... | 5 |
| A.2.8. DE OTRAS CONDICIONES DEL SERVICIO..... | 7 |
| A.2.9. CONDICIONES ECONÓMICAS..... | 7 |
| A.2.10. DIRECCIÓN Y CONTROL DEL SERVICIO..... | 7 |
| A.2.11. MATENIMIENTO DE LAS CONDICIONES DEL CONTRATO..... | 7 |
| A.3. OTROS ASPECTOS O MÉRITOS A VALORAR..... | 7 |
| B. PLAZOS DEL PROCEDIMIENTO ORDINARIO DE OFERTA PÚBLICA Y ADJUDICACIÓN..... | 8 |
| C. PUBLICACIÓN DE LA OFERTA..... | 8 |
| D. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR POR LOS SOLICITANTES | 8 |
| E. VALORACIÓN DE LAS CANDIDATURAS POR PARTE DEL CONSEJO ESCOLAR..... | 9 |
| F. PROCEDIMIENTO DE REVISIÓN ANUAL POR EL CONSEJO ESCOLAR..... | 9 |
| ANEXOS I, II, III, IV | 10-13 |

- o -

El desarrollo de cada fase es el que se define a continuación:

A. PROCEDIMIENTO DE OFERTA PÚBLICA DE EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA

Los términos de la oferta pública se ajustarán a tres tipos de parámetros que deberán cumplir los solicitantes:

- A.1 REQUISITOS LEGALES.**
- A.2 PLIEGOS DE CONDICIONES DE SERVICIO QUE SE REQUIEREN.**
- A.3. OTROS ASPECTOS O MÉRITOS A VALORAR.**

A.1. REQUISITOS LEGALES.

Se consideran de obligado cumplimiento por el adjudicatario del servicio los siguientes requisitos:

1. Documentación acreditativa de la identidad del solicitante (DNI).
2. Documentación acreditativa de estar dado de alta en el sector hostelero como autónomo o empresa (si se trata de una Sociedad, escritura de constitución inscrita en el Registro Mercantil y poder con facultades suficientes para contratar con la Administración del Estado).
3. Documentación acreditativa de estar en posesión del seguro de responsabilidad civil.
4. Certificación administrativa de hallarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias, expedida por la Agencia Tributaria Estatal, Autonómica y Local
5. Certificación administrativa de hallarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones en materia de seguridad social, expedida por la Tesorería de la Seguridad Social.
6. Lista de precios y descripción de todos los productos a la venta.
7. Documentación acreditativa de que todo el personal que trabaje en la cafetería posee carné de manipulador de alimentos.
8. Inventario del equipamiento aportado.

Nota: cualquier otro precepto legal no contemplado en este apartado y que sea de aplicación, será de obligado cumplimiento.

| | |
|----------------------------|-----------------------------------|
| S A L I D A | JUNTA DE ANDALUCÍA |
| | Consejería de Educación y Deporte |
| | 11700597 - La Janda |
| | 2020/11700597/000000000091 |
| | Fecha:04/03/2020 |

PLIEGO DE CONDICIONES DE SERVICIO QUE SE REQUIEREN.

- A.2.1 OBJETO DEL SERVICIO**
- A.2.2 INSTALACIONES E INFRAESTRUCTURAS**
- A.2.3. EQUIPAMIENTO**
- A.2.4. LIMPIEZA**
- A.2.5. PERSONAL.**
- A.2.6. CALENDARIO Y HORARIOS**
- A.2.7. PRODUCTOS Y SERVICIOS A OFERTAR**
- A.2.8. DE OTRAS CONDICIONES DEL SERVICIO.**
- A.2.9. CONDICIONES ECONÓMICAS**
- A.2.10. DIRECCIÓN Y CONTROL DEL SERVICIO**

A.2.1 OBJETO DEL SERVICIO

El objeto del presente Pliego, es el establecimiento de las condiciones que deben regir la explotación del servicio de cafetería en el I.E.S. la Janda de Vejer de la Frontera.

La prestación del servicio se destinará a la Comunidad Educativa así como a las personas que acudan al Centro para gestiones relacionadas con el mismo o cuenten con el visto bueno de la Dirección del Centro.

El uso de las instalaciones por parte del adjudicatario se limitará exclusivamente al destinado a la prestación del servicio descrito en el punto anterior y al horario establecido.

En ningún caso el adjudicatario de esta concesión podrá traspasar o subarrendar a terceros la explotación del servicio. Si por razones posteriores decidiera abandonar la explotación antes de la finalización del contrato, perdería todos los derechos tanto de instalación como de cualquier otro tipo.

A.2.2 INSTALACIONES E INFRAESTRUCTURAS

A.2.2.1. El local del Edificio Central donde se desarrolla la principal actividad de la cafetería se encuentra situado en el Edificio A, con una superficie aproximada de 70 m2 de interior así como de un patio de unos 16 m2, y dispone de las siguientes instalaciones e infraestructuras:

- Barra interior, así como ventana-barra que da al patio aledaño.
- Patio de uso exclusivo del profesorado, que se deberá mantener con macetas al estilo andaluz.
- Instalación eléctrica.
- Instalación de agua.
- Alarma general.
- Extintor de incendios.

Así mismo, se cuenta con una segunda cafetería en el edificio El Pinar, de unos 25 m2 de superficie interior y acceso mediante ventana-barra a un patio aledaño interior, para uso exclusivo del profesorado.

A.2.2.2. Las mejoras o modificaciones de la infraestructura e instalaciones de la cafetería deberán contar con la autorización de la Dirección del Centro, serán financiadas por el Centro y pasarán a ser patrimonio del mismo.

A.2.2.3. El adjudicatario se hará cargo a partir de la fecha del comienzo del contrato de las instalaciones y bienes 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, y en su defecto al pago inmediato de las reparaciones necesarias para su puesta en funcionamiento, el importe de su reposición o la adquisición de uno nuevo de análogas características.

A.2.3. EQUIPAMIENTO

A.2.3.1. El adjudicatario se compromete a tener en servicio el siguiente equipamiento: máquina de café, refrigeradores, tostador de pan, campana extractora de humos, exprimidor, plancha, calienta tapas, estanterías, papeleras y demás utensilios que se estimen necesarios para asegurar la calidad de servicio.

A.2.3.2. Asimismo, deberá aportar para la ejecución del servicio aquellos enseres o bienes fungibles (vajilla, cristalería, platos, cucharillas, bandejas, etc...) propios de un servicio de cafetería, y que deberá relacionar y comunicar a la Dirección del Centro, teniéndose en cuenta que la reposición de éstos, corre por cuenta del adjudicatario.

A.2.3.3. El adjudicatario deberá conservar el equipamiento en buen estado, realizando a su cargo todas aquellas reparaciones que fuesen necesarias para el buen funcionamiento del servicio.

| | | | |
|---|----------------------------------|---|---------------------|
| VERIFICACIÓN | /1nEOxqm/H1TmQMUJVAIkzJLYdAU3n8j | https://www.juntadeandalucia.es/educacion/verificafirma/ | PÁGINA 3/13 |
| OCAÑA NIETO, JOSÉ ANTONIO Coord. 6B, 1A N°.Ref: 0044424 | | | 04/03/2020 20:43:52 |

| | |
|----------------------------|-----------------------------------|
| S A L I D A | JUNTA DE ANDALUCÍA |
| | Consejería de Educación y Deporte |
| | 11700597 - La Janda |
| | 2020/11700597/000000000091 |
| | Fecha:04/03/2020 2.4. LIMPIEZA |

Los gastos de limpieza y mantenimiento de la cafetería serán por cuenta del adjudicatario, comprometiéndose éste a cumplir la normativa vigente en relación a tal servicio. Igualmente, el adjudicatario se compromete a realizar, una vez al año, lo siguiente:

- Una limpieza completa del local y las instalaciones.
- En su caso, por indicación de la Dirección, el pintado de las paredes no alicatadas del local.
- En su caso, por indicación de la Dirección, la desinfección, eliminación de plagas y desratización del local, por empresa especializada.

Estas tareas deberán ser realizadas después de que se haya cerrado al público y dentro del horario que la Dirección del Centro señale al efecto.

A.2.5. PERSONAL.

A.2.5.1. 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.

A.2.5.2. 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.

A.2.5.3. 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. En particular, se estará a lo dispuesto en las instrucciones del Plan de Evacuación y de los correspondientes simulacros.

A.2.5.4. El adjudicatario se hará cargo de todos los gastos y cargas sociales derivados de dicho personal, de quien dependerá a todos los efectos y 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.

A.2.5.5. El adjudicatario deberá de 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 al adjudicatario 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, modelos TC1 y TC2, o las que en el futuro puedan sustituir a los citados documentos.

A.2.5.6. El adjudicatario cuidará del aseo y buena presencia del personal que preste el servicio, así como se hará cargo de dotar de vestuario uniforme, a acordar con la Dirección del Centro, adecuado a las circunstancias específicas de cada trabajo. Los trabajadores de la cafetería deberán ir provistos de gorro y llevar el cabello recogido, a fin de evitar la posible caída del mismo.

A.2.6. CALENDARIO Y HORARIOS

A.2.6.1. El calendario de explotación anual será la siguiente:

- Cafetería del Central: desde el primer día hábil de septiembre hasta el décimo día hábil de Julio, exceptuados los periodos vacacionales de Navidad, Semana Santa y puentes.
- Cafetería del El Pinar: desde el primer día lectivo de Septiembre hasta el día de la entrega de notas de Junio, exceptuados los periodos vacacionales de Navidad, Semana Santa y puentes.
- En los días en que haya convocada huelga general o de cualquier otro tipo deberá garantizarse el servicio mínimo en ambas cafeterías para atender a las personas de la Comunidad Educativa que acudan al Centro.

A.2.6.2. El horario mínimo de apertura será el siguiente:

- Cafetería del Central:
Horario de mañana: de 7'45 las 15'00 horas.
 (Periodo no lectivo de Septiembre y primeros diez días hábiles de Julio: de 8'00 a 12'00 h)
Horario de tarde: para la jornada escolar de tarde y otros eventos académicos (Claustros, evaluaciones, cursos, etc) la cafetería deberá permanecer abierta en el horario que indique la Dirección del Centro, siendo normalmente un periodo mínimo de dos horas, de las 17'00 a las 19'00 horas, de lunes a jueves.
- Cafetería del El Pinar: de 9'45 a 10'45 h.

| | | | |
|---|----------------------------------|---|---------------------|
| VERIFICACIÓN | /1nEOxqm/H1TmQMUJVAIkzJLYdAU3n8j | https://www.juntadeandalucia.es/educacion/verificafirma/ | PÁGINA 4/13 |
| OCAÑA NIETO, JOSÉ ANTONIO Coord. 6B, 1A N°.Ref: 0044424 | | | 04/03/2020 20:43:52 |

| | |
|----------------------------|-----------------------------------|
| S A L I D A | JUNTA DE ANDALUCÍA |
| | Consejería de Educación y Deporte |
| | 11700597 - La Janda |
| | 2020/117005977/000000000091 |
| | Fecha:04/03/2020 |

2.7. PRODUCTOS Y SERVICIOS A OFERTAR

A.2.7.1. Los productos y servicios corresponden a los usuales en los servicios de cafetería escolar y deberán seguir las indicaciones del “Proyecto de Ley para la Promoción de una Vida Saludable y una Alimentación Equilibrada en Andalucía (1)” y de la futura ley cuando esta sea aprobada.

Artículo 12. Limitaciones a la venta y publicidad de alimentos hipercalóricos y medidas de promoción de la salud nutricional en los centros docentes.

1. De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 40.7 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, los centros docentes en Andalucía serán espacios protegidos de la publicidad. Las campañas de promoción alimentaria, educación nutricional, promoción del deporte o actividad física en los centros, así como el patrocinio de equipos y eventos deportivos en el ámbito académico deberán ser previamente autorizados por las autoridades educativas. No obstante, la promoción comercial y el patrocinio de actividades o eventos de alimentos y bebidas, siempre que dichos alimentos y bebidas excedan de los criterios nutricionales establecidos en el Anexo estarán prohibidas en todo caso, incluyendo el patrocinio de actividades o eventos que, aunque no sean directamente de alimentos o bebidas, de manera indirecta promocionen este tipo de alimentos y bebidas.

2. De acuerdo con lo establecido en el artículo 40.6 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, se prohíbe la venta en los centros docentes de Andalucía de alimentos y bebidas con un alto contenido en ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans, sal o azúcares. En concreto, se prohibirá la venta de los alimentos hipercalóricos con un alto contenido calórico proveniente de azúcares o grasas y con bajo valor nutricional de acuerdo con el Anexo de esta Ley. Las bebidas y los alimentos envasados y a granel, especialmente chucherías, bollería, snacks, aperitivos y similares, podrán comercializarse en los centros docentes de Andalucía sólo si cumplen los criterios nutricionales por porción envasada o comercializada que se establecen en el Anexo.

3. De acuerdo con lo establecido en el artículo 40.6 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, en las celebraciones organizadas en los centros docentes se prohíbe la venta de alimentos envasados y bebidas que no cumplan con los criterios nutricionales definidos en el Anexo.

4. Sólo podrán instalarse máquinas expendedoras automáticas en las zonas de los centros docentes destinadas a alumnado en edad igual o superior al de Educación Secundaria, y estas máquinas estarán libres de publicidad. Las máquinas expendedoras instaladas en los centros docentes deberán mostrar, en lugar visible al público y a través del cristal, la cantidad de calorías netas por porción envasada de los productos que se expendan en dicha máquina

5. La persona o empresa responsable del abastecimiento y servicio de las máquinas expendedoras, cantinas, bares, quioscos o similares, deberá comprobar que los productos disponibles en ellos cumplen con los requisitos de información establecidos en el apartado anterior en aquellos productos que lo contengan, o solicitando esta información a las empresas fabricantes o distribuidoras.

6. Las limitaciones establecidas en este artículo comprenden la dispensación en máquinas expendedoras o en establecimientos tales como cantinas, bares, quioscos o similares situados en el interior de los centros.

ANEXO

Criterios nutricionales por porción envasada o comercializada que deberán cumplir las bebidas y los alimentos envasados para poder comercializarse en los centros educativos de Andalucía:

- a) Un valor energético máximo de 200 kilocalorías.
- b) El 35%, como máximo, de las kilocalorías procederán de la grasa. Para una porción con menos de 200 kilocalorías, esto equivale a un contenido máximo de 7,8 gramos de grasas. Este criterio no se aplicará a la leche entera, yogur o frutos secos sin grasas añadidas *
- c) El 10%, como máximo, de las kilocalorías procederán de las grasas saturadas. Para una porción de 200 kilocalorías, esto equivale a un contenido máximo de 2,2 gramos de grasas saturadas.
- d) Ausencia de ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos.
- e) El 30%, como máximo, de las kilocalorías procederán de los azúcares totales. Para una porción de 200 kilocalorías, esto equivale a un contenido máximo de 15 gramos de azúcares. Este criterio no se aplicará a frutas, verduras y zumos de fruta o a base de concentrados que no contengan azúcares añadidos**
- f) Un máximo de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio).
- g) No contendrán edulcorantes artificiales.
- h) No contendrán cafeína u otras sustancias estimulantes, excepto las presentes de forma natural en el cacao.

*Este límite no se aplicará a la leche entera y yogures ni a los frutos secos sin grasas añadidas ya que se trata de grasa naturalmente presente en ellos, y son alimentos que tienen un gran interés nutricional que no debe desaprovecharse en los escolares. En el caso de los frutos secos, esta

| | | | |
|---|----------------------------------|---|---------------------|
| VERIFICACIÓN | /1nEOxqm/H1TmQMUJVAIkzJLYdAU3n8j | https://www.juntadeandalucia.es/educacion/verificafirma/ | PÁGINA 5/13 |
| OCAÑA NIETO, JOSÉ ANTONIO Coord. 6B, 1A N°.Ref: 0044424 | | | 04/03/2020 20:43:52 |

excepción no les excluye de cumplir los criterios correspondientes al valor energético máximo (condicionado por el tamaño de la ración) y al contenido en sal y azúcares.

*** Este límite no se aplicará a las frutas y hortalizas, enteras o mínimamente procesadas, los zumos de frutas y zumos de frutas a base de concentrados que no contengan azúcares añadidos, ya que se trata de azúcares naturalmente presentes en los alimentos. En la leche y productos lácteos no se contabilizará, a la hora de aplicar este límite, el azúcar naturalmente presente en la leche (lactosa) que aproximadamente corresponde a 4,8 g/100ml.*

A.2.7.2. Los productos que se incluyan en la lista de oferta del servicio de cafetería deberán ajustarse a la calidad media del mercado y ser suficientes en cuanto a cantidad.

A.2.7.3. Queda totalmente PROHIBIDA LA VENTA de chicles, chucherías, snacks y frutos secos con cáscara. Asimismo se prohíbe sacar de la cafetería bebidas de envase de vidrio.

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 de 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.

A.2.7.4. RELACIÓN MÍNIMA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS:

| SERVICIO/ PRODUCTO | CONDICIONES |
|--|-----------------------|
| DESAYUNOS | |
| CAFÉ SOLO / CON LECHE (Entera/desnatada/etc) | Recipiente de 180 cc. |
| DESCAFEINADO SOLO / CON LECHE | Recipiente de 180 cc. |
| VASO DE LECHE | Recipiente de 220 cc |
| CACAO | Recipiente de 220 cc |
| CHOCOLATE | Recipiente de 180 cc. |
| INFUSIONES Y TE CON AGUA | Recipiente de 180 cc. |
| REFRESCOS SIN CAFÉINA | Lata de 33 cl |
| ZUMOS NATURALES | Vaso de 220 cl |
| ZUMOS ENBOTELLADOS | Envase Brick |
| BATIDOS | Envase Brick |
| AGUA MINERAL EMBOTELLADA | Envase de 50 cl |
| TOSTADA de pan blanco, integral, mollete,... Con aceite, mantequilla, Jamón, tomate,... | Entera / media |
| BODADILLO DE JAMON DE YORK / SERRANO | Entero / medio |
| BOCADILLO DE TORTILLA | Entero / medio |
| BOCADILLO DE CHORIZO | Entero / medio |
| BODADILLO DE QUESO | Entero / medio |
| BOCADILLO DE SALCHICHON | Entero / medio |
| BOCADILLO DE ATÚN | Entero / medio |
| BOCADILLO DE CHICHARRONES / LOMO EN MANTECA | |
| SANDWICH VEGETAL | Pan de molde |
| SANDWICH MIXTO (JAMON YORK Y QUESO) | Pan de molde |
| OTROS PRODUCTOS | |
| TAPAS VARIADAS | |
| PLATO DEL DÍA | |
| PLATO COMBINADO | |
| MENÚ (Previo encargo) | |
| FRUTA DE TEMPORADA | |
| REPOSTERÍA CASERA (BIZCOCHO,...) | |

A.2.7.5. La lista de precios tendrá que ser aprobada por el Consejo Escolar cada curso escolar en la primera de las sesiones, permaneciendo invariable durante todo el curso.

| | |
|----------------------------|-----------------------------------|
| S A L I D A | JUNTA DE ANDALUCÍA |
| | Consejería de Educación y Deporte |
| | 11700597 - La Janda |
| | 2020/11700597/000000000091 |
| | Fecha:04/03/2020 |

A.2.8. DE OTRAS CONDICIONES DEL SERVICIO.

A.2.8.1. Los patios de ambas cafeterías serán para uso exclusivo del profesorado.

A.2.8.2. No se podrá instalar dentro de los locales destinados a cafetería ningún tipo de máquinas recreativas, de juegos o de análogas características, así como el uso de sistemas de megafonía.

A.2.8.3. El adjudicatario en la utilización de materiales, suministros, procedimientos y equipos 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.

A.2.8.4. Los suministros de mercancías deberán proveerse fuera del horario lectivo de mañana, a fin de evitar el acceso de vehículos rodados durante el mismo.

A.2.9. CONDICIONES ECONÓMICAS

El importe mensual a abonar por el adjudicatario será fijado por el Consejo Escolar y, en su caso, revisado anualmente. En dicho importe se consideran incluidos los consumos de suministro eléctrico y agua incurridos en la explotación. Se fija un importe mensual en esta oferta de 500 euros. Quedan excluidos de la obligación de pago los meses de Julio y Agosto, así como la parte proporcional de los periodos no lectivos de los meses de Septiembre, Diciembre, Enero, mes de la Semana Santa, y Junio.

El importe será abonado de la siguiente forma: un 80 % se ingresará a la cuenta bancaria del IES La Janda y el 20% restante a la cuenta bancaria del AMPA "La Laguna", la cual deberá emplear ese recurso para el interés general del Centro y no sólo de sus asociados.

El abono de cada mensualidad se efectuará en los cinco primeros días de dicho mes. La falta de pago de una mensualidad, transcurrido dicho mes natural, podrá conllevar la anulación de la concesión por parte del Consejo Escolar.

A.2.10. DIRECCIÓN Y CONTROL DEL SERVICIO

A.2.10.1. La dirección del servicio corresponderá al Director/a del Centro, el cual podrá ejercer las funciones que la normativa vigente le concedan, 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 proceda a su inmediata subsanación.

A.2.10.2. El adjudicatario y todo el personal del servicio de cafetería deberán atenerse a las normas del Plan de Centro y a las indicaciones, en general, de la Dirección del Centro.

A.2.10.3. El adjudicatario deberá tener en todo momento, y con carteles indicadores, Libro de Reclamaciones a disposición de los usuarios, sellado y autorizado previamente por la Dirección del Centro. En caso de que se presentase alguna reclamación deberá presentar copia de la misma a la Dirección del Centro en un plazo máximo de 24 horas a partir de la consignación en dicho Libro.

A.2.10.4. Ante posibles reclamaciones por deficiencias en el servicio, éste podría ser sometido a una encuesta de satisfacción que será cumplimentada de forma anónima por una muestra aleatoria de los diferentes sectores de la comunidad educativa. Tras la valoración de la misma por el Consejo Escolar, el adjudicatario será informado y deberá corregir aquellos aspectos que dicho órgano le indique.

A.2.11. MATENIMIENTO DE LAS CONDICIONES DEL CONTRATO

Las condiciones del contrato han de mantenerse inalteradas en el horizonte de vigencia del mismo no pudiendo ser modificadas salvo de mutuo acuerdo por parte de Adjudicatario y Consejo Escolar.

El incumplimiento por el adjudicatario de alguna de las condiciones de este pliego, así como de cualquier requisito legal del apartado "A.1" u otros preceptos legales de aplicación que no figuren en el mismo, podrá provocar que la cesión quede nula y sin efecto, mediante acuerdo del Consejo Escolar y previa audiencia al interesado, en los términos que dictamine dicho Órgano.

A.3. OTROS ASPECTOS O MÉRITOS A VALORAR

Aparte de las condiciones de los apartados A.1 y A.2, que son de obligado cumplimiento, será objeto de valoración por parte del Consejo Escolar a la hora de adjudicar la concesión, lo siguiente:

1. La mejora respecto de las condiciones de los apartados A.1 y A.2.
2. La formación en restauración.
3. Experiencia y prestigio demostrados en el servicio de restauración.

| | | | |
|---|----------------------------------|---|---------------------|
| VERIFICACIÓN | /1nEOxqm/H1TmQMUJVAIkzJLYdAU3n8j | https://www.juntadeandalucia.es/educacion/verificafirma/ | PÁGINA 7/13 |
| OCAÑA NIETO, JOSÉ ANTONIO Coord. 6B, 1A N°.Ref: 0044424 | | | 04/03/2020 20:43:52 |

| | |
|----------------------------|-----------------------------------|
| S A L I D A | JUNTA DE ANDALUCÍA |
| | Consejería de Educación y Deporte |
| | 11700597 - La Janda |
| | 2020/11700597/000000000091 |
| | Fecha:04/03/2020 |

B. PLAZOS DEL PROCEDIMIENTO ORDINARIO DE OFERTA PÚBLICA Y ADJUDICACIÓN

La convocatoria comprenderá un plazo de entre de 30 y 40 días naturales.

1. Plazo de la oferta pública y presentación de solicitudes: **04 marzo-10 de abril**
2. Plazo de estudio y respuesta del Consejo Escolar: Antes del 15 de Junio.
3. Plazo, en su caso, de desalojo del anterior adjudicatario: 30 de Junio.
4. Plazo de instalación del nuevo adjudicatario: 01 de Julio.
5. Comienzo del servicio: Primer día hábil Septiembre

C. PUBLICACIÓN DE LA OFERTA

La oferta de explotación se hará pública por las siguientes vías:

- En los tabloneros de anuncios del Centro.
- En la web del Centro.
- En las dependencias de la Oficina Técnica del Ayuntamiento.
- Otras que, en su caso, legalmente procedan.

D. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR POR LOS SOLICITANTES

Los candidatos presentarán en el plazo establecido su **solicitud, según modelo definido en el Anexo I**, en la Secretaría del IES La Janda, (o la enviarán conforme a lo estipulado en la Ley 39/2015 de Procedimiento Administrativo Común) situado en c/ Zafra, s/n, de Vejer del la Frontera, acompañada de los siguientes documentos:

Documentación obligatoria:

La siguiente documentación deberá estar en vigor y entregarse junto con la solicitud (salvo los puntos 2 y 3, que se exigirán a la fecha de comienzo de la explotación). Si faltase algún documento se dispondrá de 10 días de plazo para subsanar dicha deficiencia. Caso de no ser subsanada, la Dirección del Centro podrá decidir otorgar la adjudicación a la siguiente candidatura de la lista, según el orden de valoraciones obtenido.

A.1 Respecto a requisitos legales.

1. Documentación acreditativa de la identidad del solicitante (DNI ó documentación equivalente).
2. Documentación acreditativa de estar dado de alta en el sector hostelero como autónomo o empresa (si se trata de una Sociedad, escritura de constitución inscrita en el Registro Mercantil y poder con facultades suficientes para contratar con la Administración del Estado).
3. Documentación acreditativa de estar en posesión del seguro de responsabilidad civil.
4. Certificación administrativa de hallarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias, expedida por la Agencia Tributaria Estatal, Autonómica y Local.
5. Certificación administrativa de hallarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones en materia de seguridad social, expedida por la Tesorería de la Seguridad Social.
6. Lista de precios y descripción de todos los productos a la venta.
7. Documentación acreditativa de que todo el personal que trabaje en la cafetería posee carné de manipulador de alimentos.
8. Inventario del equipamiento aportado.

Documentación voluntaria:

A.2. Respecto a las condiciones de servicio, en caso de pretender mejorar lo mínimo exigido en alguno de los puntos siguientes, aportar la documentación explicativa correspondiente:

| | Puntuación máxima |
|--|-------------------|
| A.2.3. Mejoras respecto a equipamiento y enseres que se pondrán en servicio. | 1 |
| A.2.4. Mejoras respecto a las condiciones de limpieza. | 1 |
| A.2.6. Ampliación del calendario de explotación anual. | 2 |
| A.2.6. Ampliación del horario mínimo de apertura. | 2 |
| A.2.7.4. Mejoras respecto a la relación de productos y servicios. | 5 |
| A.2.9. Incremento del importe mensual a abonar por el adjudicatario. | 2 |

| | | | |
|---|----------------------------------|---|---------------------|
| VERIFICACIÓN | /1nEOxqm/H1TmQMUjVAIkzJLYdAU3n8j | https://www.juntadeandalucia.es/educacion/verificafirma/ | PÁGINA 8/13 |
| OCAÑA NIETO, JOSÉ ANTONIO Coord. 6B, 1A N°.Ref: 0044424 | | | 04/03/2020 20:43:52 |

| | |
|----------------------------|-----------------------------------|
| S A L I D A | JUNTA DE ANDALUCÍA |
| | Consejería de Educación y Deporte |
| | 11700597 - La Janda |
| | 2020/11700597/000000000091 |
| | Fecha:04/03/2020 |

Respecto de otros aspectos o méritos a valorar. Aportar, en su caso, la documentación explicativa correspondiente: Puntuación máxima

| | |
|---|---|
| A.3.3. Formación académica en restauración: | 5 |
| A.3.3. Experiencia en restauración (cocina): 2 puntos/año | 6 |
| A.3.3. Experiencia en restauración (barra): 1 punto/año | 6 |

E. VALORACIÓN DE LAS CANDIDATURAS POR PARTE DEL CONSEJO ESCOLAR

El procedimiento de valoración se llevará a cabo en sesión extraordinaria del Consejo Escolar, antes del día 15 de Junio, y será el siguiente:

- Se contará con un impreso de valoración, previamente confeccionado, donde figuren los diversos apartados a valorar, otorgando a cada uno de ellos una valoración numérica entera, entre cero y los máximos establecidos en la columna de puntuaciones máximas.
- La valoración total de cada candidatura será la suma de la puntuación otorgada en todos los apartados.
- Cada miembro del Consejo Escolar hará su valoración, directa y secreta, cumplimentando el impreso de valoración de las candidaturas, según modelo que figura como Anexo II. Previamente, se habrá efectuado sorteo para otorgar de forma aleatoria un número a cada una de las candidaturas, de cuyo acto se habrá levantado acta y que será mostrado a los miembros del Consejo Escolar en el último momento del proceso, cuando corresponda confeccionar el Anexo IV con el orden nominal de valoración obtenido por las diferentes candidaturas.
- Una vez cumplimentados todos los impresos de valoración, Anexos II, de cada miembro del Consejo, serán numerados para evitar errores, por orden de situación en la mesa y se deberá proceder al cálculo de la puntuación total obtenida por cada candidatura en cada apartado. Para ello se confeccionará hoja de cálculo con una pestaña por candidatura y una pestaña resumen donde se arrastren contabilizados los totales de cada candidatura. Esta hoja de cálculo se visualizará en pantalla durante la sesión y cada miembro del Consejo irá diciendo en voz alta las puntuaciones otorgadas en cada caso.
- Las puntuaciones obtenidas del total de cada candidatura en cada apartado y en el total del proceso se trasladarán al Anexo III, el cual constituirá el acta de valoración global, donde se hará constar el orden de valoración obtenida por cada candidatura.
- Las puntuaciones totales de cada candidatura se recopilarán en una tabla final, según Anexo IV, donde se revelarán las identidades de las candidaturas y quedará constancia del orden nominal de adjudicación, otorgándose la concesión a la candidatura que obtenga mayor puntuación total.
- En caso de empate se procederá a una nueva valoración, análoga a la descrita, pero sólo entre los candidatos que han empatado en la votación anterior.
- Sólo se conservarán como documentos adjuntos al acta de la sesión del Consejo Escolar, los Anexos III y el IV, debiendo destruirse los anexos II al objeto de garantizar la confidencialidad de las valoraciones.

F. PROCEDIMIENTO DE REVISIÓN ANUAL POR EL CONSEJO ESCOLAR.

El procedimiento de revisión anual por parte del Consejo Escolar será el siguiente:

- Se convocará un Consejo Escolar en el periodo comprendido entre el 1 de Mayo y el 30 de Junio, en cuyo orden del día figure la revisión anual de servicios adjudicados mediante oferta pública.
- Se tendrá en cuenta, en su caso, la información facilitada por las encuestas de satisfacción realizadas ese curso, así como las posibles anotaciones en el libro de reclamaciones.
- Cada miembro del Consejo Escolar hará su valoración global del servicio prestado por el adjudicatario.
- Cada papeleta de voto dará opción a votar la continuidad, SÍ o NO, del adjudicatario.
- La votación se llevará a cabo por sufragio directo y secreto, sin que sean válidas las abstenciones y, por tanto, caso de producirse algún voto en blanco o nulo, habrá de repetirse la votación. En esta segunda votación, las abstenciones serán consideradas voto SÍ.
- El adjudicatario podrá continuar un curso escolar más siempre que obtenga mayoría de votos positivos entre los miembros asistentes.
- En caso de empate se procederá a una nueva votación.

| | | | |
|---|----------------------------------|---|---------------------|
| VERIFICACIÓN | /1nEOxqm/H1TmQMUJVAIkzJLYdAU3n8j | https://www.juntadeandalucia.es/educacion/verificafirma/ | PÁGINA 9/13 |
| OCAÑA NIETO, JOSÉ ANTONIO Coord. 6B, 1A N°.Ref: 0044424 | | | 04/03/2020 20:43:52 |

| | |
|----------------------------|-----------------------------------|
| S A L I D A | JUNTA DE ANDALUCÍA |
| | Consejería de Educación y Deporte |
| | 11700597 - La Janda |
| | 2020/11700597/000000000091 |
| | Fecha:04/03/2020 |

IES LA JANDA (VEJER DE LA FRONTERA)

ANEXO I

SOLICITUD DE EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA EN EL IES LA JANDA

D./Dña. _____, con N.I.F. _____ mayor de edad, con domicilio en _____ y nº de teléfono _____, actuando en su propio nombre, conociendo las condiciones y requisitos de la oferta pública de concesión de la explotación del servicio de CAFETERÍA del IES LA JANDA, se encuentra en situación de acudir como SOLICITANTE a la misma.

A este efecto declara que conoce la normativa en vigor así como las condiciones específicas publicadas por el IES La Janda en la convocatoria de oferta pública a la explotación del servicio arriba indicado.

Declara igualmente que acepta incondicionalmente todos sus apartados y que reúne todas y cada una de las condiciones legales y de servicio exigidas para contratar con la Administración Pública, comprometiéndose en su propio nombre a tomar a su cargo el mencionado servicio, con estricta sujeción a los requisitos legales y condiciones de servicio expresados en dicha convocatoria.

SOLICITA le sea otorgada dicha concesión, adjuntando a tal efecto la siguiente documentación:

Documentación obligatoria

A.1 Respecto a requisitos legales.

1. Documentación acreditativa de la identidad del solicitante (DNI en vigor).
2. Documentación acreditativa de estar dado de alta en el sector hostelero como autónomo o empresa (si se trata de una Sociedad, escritura de constitución inscrita en el Registro Mercantil y poder con facultades suficientes para contratar con la Administración del Estado).
3. Documentación acreditativa de estar en posesión del seguro de responsabilidad civil.
4. Certificación administrativa de hallarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias, expedida por la Agencia Tributaria Estatal.
5. Certificación administrativa de hallarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones en materia de seguridad social, expedida por la Tesorería de la Seguridad Social.
6. Lista de precios y descripción de todos los productos a la venta.
7. Documentación acreditativa de que todo el personal que trabaje en la cafetería posee carné de manipulador de alimentos.
8. Inventario formalizado de cafetería y cocina del equipamiento aportado.

Documentación voluntaria: (En su caso, marcar con una (X), los puntos donde se aporta documentación)

A.2 Respecto a las condiciones de servicio, en el caso de pretender mejorar lo exigido en alguno de los puntos siguientes, aportar la documentación explicativa correspondiente:

- () A.2.3. Mejoras respecto a equipamiento y enseres que se pondrán en servicio.
- () A.2.4.5. Mejoras respecto a las condiciones de limpieza.
- () A.2.6.1. Ampliación del calendario de explotación anual.
- () A.2.6.2. Ampliación del horario mínimo de apertura.
- () A.2.7.4. Mejoras respecto a la relación de productos y servicios.
- () A.2.9. Incremento del Importe mensual a abonar por el adjudicatario.

A.3 Respecto a otros méritos a valorar, aportar, en su caso, la documentación correspondiente:

- () A.3.3. Formación académica en restauración:

.....

() A.3.3. Experiencia en restauración (cocina): 2 puntos/año

.....

() A.3.3. Experiencia en restauración (barra): 1 punto/año

En Vejer de la Frontera, a ____ de _____ de 20 ____

Fdo.: _____

| | | | |
|---|----------------------------------|---|---------------------|
| VERIFICACIÓN | /1nEOxqm/H1TmQMUJVAIkzJLYdAU3n8j | https://www.juntadeandalucia.es/educacion/verificafirma/ | PÁGINA 10/13 |
| OCAÑA NIETO, JOSÉ ANTONIO Coord. 6B, 1A N°.Ref: 0044424 | | | 04/03/2020 20:43:52 |

**ANEXO II
IMPRESO DE VALORACIÓN DE MÉRITOS DE CANDIDATURAS
POR CADA MIEMBRO DEL CONSEJO ESCOLAR**

SERVICIO AL QUE SE OPTA: **CAFETERÍA DEL IES LA JANDA**

MIEMBRO DEL CONSEJO ESCOLAR: _____

A continuación figuran los diversos apartados a valorar, en cada caso según la documentación presentada por el candidato, otorgando a cada uno de ellos, en su columna correspondiente, una valoración numérica entera entre cero y los máximos establecidos en la columna de puntuaciones máximas.

Se dejarán en blanco los apartados respecto a los cuales no se aporta documentación. Análogamente, si la puntuación no está clara y/o se presta a confusión no será contabilizada.

La valoración total de cada candidatura será la suma de la puntuación otorgada en todos los apartados.

Cada miembro del Consejo Escolar hará su valoración, directa y secreta, cumplimentando de forma anónima este impreso de valoración. Previamente, se habrá efectuado sorteo para otorgar de forma aleatoria un número a cada una de las candidaturas, de cuyo acto se habrá levantado acta y que será mostrado a los miembros del Consejo en el último momento del proceso, cuando corresponda confeccionar el Anexo IV con el orden nominal de valoración obtenido por las diferentes candidaturas.

| Candidaturas -> | Maximo | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
|--|-----------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|
| Apartados | | | | | | | | | | | | | | | | |
| a. Requisitos legales | SI | | | | | | | | | | | | | | | |
| A.2.3. Equipamientos | 1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| A.2.4.5. Limpieza | 1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| A.2.6.1 Calendario | 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| A.2.6.2 Horarios | 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| A.2.7.4 Productos y servicios | 5 | | | | | | | | | | | | | | | |
| A.2.9. Alquiler | 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| A.3.3. Formación restauración | 5 | | | | | | | | | | | | | | | |
| A.3.3. Experiencia en cocina (2 pto/año) | 6 | | | | | | | | | | | | | | | |
| A.3.3. Experiencia en barra (1 pto/año) | 6 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Puntuaciones totales | 30 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Orden de valoración | | | | | | | | | | | | | | | | |

En Vejer de la Frontera, a ____ de _____ de 20 ____

Vº Bº Director

Secretaria

| | |
|---|-----------------------------------|
| S | JUNTA DE ANDALUCÍA |
| A | Consejería de Educación y Deporte |
| L | 11700597 - La Janda |
| I | 2020/11700597/000000000091 |
| D | |
| A | Fecha:04/03/2020 |

**ANEXO III
IMPRESO DE VALORACIÓN TOTAL DE MÉRITOS DE TODAS LAS CANDIDATURAS**

SERVICIO AL QUE SE OPTA: **CAFETERÍA DEL IES LA JANDA**

En cada columna se registrarán las puntuaciones obtenidas por cada candidatura en cada apartado, obtenidas sumando la valoración de los miembros del Consejo en dicho apartado para esa candidatura. Para ello se confeccionará hoja de cálculo con una pestaña por candidatura y una pestaña resumen donde se arrastren contabilizados los totales de cada candidatura.

Esta hoja de cálculo se visualizará en pantalla durante la sesión y cada miembro del Consejo irá diciendo en voz alta las puntuaciones otorgadas en cada caso.

Las puntuaciones totales obtenidas por cada candidatura en los respectivos apartados valorados por cada miembro del Consejo Escolar, transcritas por la Sra. Secretaria del Consejo Escolar, son las siguientes:

| Candidaturas -> | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
|-------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|
| Apartados | | | | | | | | | | | | | | | |
| a. Requisitos legales | | | | | | | | | | | | | | | |
| A.2.3. Equipamientos | | | | | | | | | | | | | | | |
| A.2.4.5. Limpieza | | | | | | | | | | | | | | | |
| A.2.6.1 Calendario | | | | | | | | | | | | | | | |
| A.2.6.2 Horarios | | | | | | | | | | | | | | | |
| A.2.7.4 Productos y servicios | | | | | | | | | | | | | | | |
| A.2.9. Alquiler | | | | | | | | | | | | | | | |
| A.3.3. Formación restauración | | | | | | | | | | | | | | | |
| A.3.3. Experiencia en cocina | | | | | | | | | | | | | | | |
| A.3.3. Experiencia en barra | | | | | | | | | | | | | | | |
| Puntuaciones totales | | | | | | | | | | | | | | | |
| Orden de valoración | | | | | | | | | | | | | | | |

En Vejer de la Frontera, a ____ de _____ de 20__

Vº Bº Director

Validación del Secretario
