

**BORRADOR**

**PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES  
PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA EN  
EL I.E.S. VIRGEN DEL PUERTO - PLASENCIA.**

**AÑO 2018**

**BASE 1a.-OBJETO DEL CONTRATO**

Es objeto del contrato la explotación del servicio de cafetería del I.E.S. VIRGEN DEL PUERTO, sito en C/ Francisco Paniagua Loaisa s/n, en la localidad de PLASENCIA (Cáceres), según las prescripciones consignadas en este pliego.

**BASE 2a.- CONDICIONES DE LA EJECUCIÓN.**

1. El horario de atención al público durante las jornadas lectivas será de 9:00 h a 13:00 h. de forma continuada, pudiendo el adjudicatario ampliar este horario desde las 8:10h a las 14:30h. Los días que se dispongan actividades por la tarde, así como durante las mañanas del mes de Julio, la apertura de la cafetería será voluntaria por parte del adjudicatario. Cualquier modificación de este horario será comunicada al Director, quien la autorizará una vez sea aprobada por el Consejo Escolar. La cafetería permanecerá cerrada los días de vacaciones escolares, incluyendo festivos y fines de semana ordinarios.
2. La prestación del servicio de cafetería se destinará en exclusiva a profesores, alumnos y personal no docente del Centro, así como a las personas que para una gestión directa o personal acudan al mismo.
3. La prestación del servicio de cafetería se ajustará en cuanto a los precios a la lista que, formulada por el concursante, acompañará a la oferta que haya servido a la base de la adjudicación (ANEXO IV). Estos precios, fijados por el concursante, se considerarán máximos y podrán ser objeto de revisión durante el plazo de vigencia del contrato de acuerdo a las variaciones anuales del índice general de precios al consumo, y previa aprobación por el Consejo Escolar. Todos los precios deberán estar claramente expuestos al público, en una lista visada por la secretaría del Centro.
4. El artículo 40 de la Ley 17/2011 de 5 de julio de seguridad alimentaria y nutrición determina los productos que no podrán ofertarse para su venta (bollería industrial,

snacks, refrescos y chucherías) y que están especificados en el ANEXO II. El resto de productos que se incluyan en las listas de oferta del servicio de cafetería por parte de los concursantes, deberán ser de calidad normal media en el mercado, así como ser suficientes en cuanto a cantidad. Se valorará positivamente la presencia en el listado de productos de zumos naturales, bocadillos y sándwich fríos, calientes y fruta.

5. De forma voluntaria, se pondrá a disposición de los usuarios fruta fresca de tiempo a precio reducido.
6. La limpieza de las dependencias de las instalaciones de la cafetería, así como de la zona de hall que está en el área de acceso, corre por cuenta del adjudicatario, y deberá realizarse diariamente.
7. Los gastos de luz y agua corren por cuenta del Centro.
8. Queda prohibida la venta de tabaco y bebidas alcohólicas a todo el público, menor o mayor de edad. Igualmente se prohíbe la venta de frutos secos con cáscaras que provoquen suciedad como las pipas y ofrecerlas peladas. El adjudicatario velará para que no se consuman estupefacientes, alcohol, y que no se practiquen juegos de azar que impliquen apuestas, ni podrán instalarse “máquinas tragaperras” ni de juegos recreativos, salvo fútbolín mecánico.
9. Dado que la cafetería se encuentra en un Centro educativo el adjudicatario colaborará siempre con el Centro para la consecución de sus objetivos generales, ajustándose el servicio al cumplimiento estricto de las normas recogidas en el Reglamento de Régimen Interior. El adjudicatario velará por el orden de la cafetería, se reservará el derecho de admisión para quien no mantenga la compostura, y no permitirá que los alumnos permanezcan en la cafetería durante las horas de clase. Por tanto, el **alumnado sólo utilizará la cafetería en el periodo o periodos de recreo, salvo aquellos alumnos de Bachillerato y Ciclos Formativos que tengan hora libre.**
10. El adjudicatario del servicio deberá abonar al Centro un canon por la prestación del mismo, que indicará en su oferta (ANEXO III), siendo el mismo revisable en función de la variación del IPC. El canon mínimo de licitación será de 300 Euros anuales. La cantidad que aporte el adjudicatario por este concepto se ingresará durante la primera quincena del mes de enero. El ingreso se realizará en la Cuenta Corriente del Centro. Dicho canon formará parte del presupuesto de Ingresos del Centro dentro del epígrafe Otros Recursos-Prestación de Servicios (art.10 de la Ley 12/97).

11. El adjudicatario del servicio se compromete a asumir la adquisición de todos los recursos que considere necesarios para desarrollar el servicio y que no se encuentren en las instalaciones actuales: cámaras frigoríficas, fregaderos, cafetera, vitrinas, y demás mobiliario o maquinaria habitual.
12. La Administración se compromete a ceder el espacio habilitado para cafetería, debidamente acristalado, con puerta principal, barra, conexiones para agua y desagües e instalación eléctrica con interruptores y enchufes. Al término de la concesión, la totalidad de las obras o instalaciones revertirán al centro, que deberán ser entregadas en perfecto estado de conservación y libre de toda clase de cargas y gravámenes. El adjudicatario no podrá realizar ninguna obra de mejora o mantenimiento sin autorización expresa del Consejo Escolar del Centro.
13. En caso de cierre temporal del Centro por causas de fuerza mayor, la cafetería permanecerá cerrada, y el Centro no se responsabilizará de los posibles perjuicios ocasionados en la explotación del negocio en este caso.
14. El adjudicatario deberá contratar un Seguro de responsabilidad civil que cubra las posibles responsabilidades derivadas de la explotación del servicio o de los accidentes ocurridos dentro del espacio habilitado como cafetería.
15. La apertura al público de la cafetería se realizará en el plazo máximo de un mes a partir de la firma del contrato.

### **BASE 3ª.- PLAZO DE EJECUCIÓN.**

El plazo para la adjudicación del servicio será de 3 años desde la firma del contrato.

Los servicios contratados objeto de este pliego se prorrogarán por un período bianual desde la finalización del contrato inicial, salvo que cualquiera de las partes notifique fehacientemente a la otra su intención de rescindir el contrato con un mes de antelación a la fecha de expiración del plazo establecido o de la prórroga. El contrato, una vez cumplido 5 años, puede renovarse si el Consejo Escolar y el adjudicatario están de acuerdo.

Anualmente, el adjudicatario podrá solicitar en el primer Consejo Escolar del curso la revisión de los precios de los artículos de acuerdo con la variación del IPC.

### **BASE 4ª.- REQUISITOS DEL SOLICITANTE.**

A los efectos oportunos, los solicitantes deberán reunir los siguientes requisitos a la fecha de presentación de la solicitud:

1. Ser personas jurídicas, españolas o extranjeras, o ser empresarios individuales mayores de 18 años, españoles o extranjeros con toda la documentación en regla.

2. Tener plena capacidad de obrar y no haber incurrido en las prohibiciones que establece el artículo 20 de la Ley de contratos de las administraciones públicas.
3. No pertenecer a la plantilla de personal del I.E.S. "VIRGEN DEL PUERTO", ni ser funcionario en activo dependiente de la Administración a la que pertenece este Centro Educativo.
4. No tener deuda alguna pendiente con el I.E.S. "VIRGEN DEL PUERTO", ni con la administración de la que depende.

#### **BASE 5a.- DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR POR LOS SOLICITANTES.**

Los licitadores presentarán su oferta en sobre cerrado, consignando en su exterior nombre, apellidos, dirección y teléfono de contacto, en la Secretaría del Centro y en el plazo establecido al efecto. En dicho sobre incluirán:

1. ANEXO III de este pliego debidamente cumplimentado (indicando canon aportado, extracto de la lista de precios correspondiente a productos de consumo habitual, y servicios complementarios ofertados).
2. Lista de precios completa (ANEXO IV).
3. En su caso, relación de los servicios realizados durante los últimos cinco años para Entidades públicas y/o actividades formativas realizadas en relación con la convocatoria, debidamente acreditados documentalmente.
4. En su caso, relación de los servicios realizados en cualquier actividad relacionada en la Restauración debidamente acreditados documentalmente.

Dicho sobre irá acompañado de los siguientes documentos:

1. Instancia solicitando tomar parte en la licitación del servicio (ANEXO I).
2. Documentación que acredite oficialmente la identidad del oferente o la representación con que actúa, incluyendo fotocopia compulsada del DNI no caducado del empresario individual o documento equivalente.
3. Si se trata de una sociedad, fotocopia de la escritura de constitución de la misma debidamente inscrita en el Registro Mercantil y poder con facultades suficientes para contratar con la administración otorgando a favor de quien firma la proposición.
4. La documentación podrá compulsarse en el Centro.

#### **BASE 6a.- REQUERIMIENTO DEL ADJUDICATARIO Y DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR EN EL MOMENTO DE LA FIRMA DEL CONTRATO.**

Una vez recibido el concurso, el adjudicatario designado deberá aportar, en el momento de la formalización del Contrato:

- Declaración Censal de alta en el IAE.
- Recibo o fotocopia compulsada que acredite estar al corriente de las obligaciones tributarias y del Alta y pago de Autónomos.
- Licencia Municipal o justificante de encontrarse ésta en vías de tramitación por el Ayuntamiento.
- Declaración jurada por la que el adjudicatario se obligue al cumplimiento de todas las disposiciones vigentes sobre Legislación Social, Estatuto de los Trabajadores y demás normas que regulen la actividad a desempeñar, incluyendo las licencias de sanidad para desarrollar la actividad y manipular alimentos.

#### **BASE 7a.- PLAZO Y LUGAR DE PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES.**

El plazo de presentación de las solicitudes abarcará el período comprendido entre el 1 y el 11 de junio de 2018, ambos inclusive.

La presentación de las solicitudes se realizará en la Secretaría del Centro, sita en Calle Francisco Paniagua Loaisa s/n de PLASENCIA (Cáceres), entre las 9h. Y las 14h., o bien por correo certificado a la misma dirección. En caso de optar por este último medio, se realizará en una oficina postal en sobre abierto para que la instancia (ANEXO I) sea fechada y sellada por el funcionario antes de ser certificada.

Sólo se admitirá una única instancia por solicitante. En el caso que un solicitante presentara más de una, accedería al proceso con la presentada en primer lugar.

#### **BASE 8º.- PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN DE LAS OFERTAS.**

##### COMISIÓN DE VALORACIÓN DE LAS OFERTAS: COMPOSICIÓN Y FUNCIONES.

Las ofertas que concurren en la presente convocatoria serán valoradas por los miembros del Consejo Escolar del Centro.

Todas las reuniones del Consejo serán públicas y se comunicará la hora y lugar a través de los tablones de anuncios del Centro y los Ayuntamientos.

Las funciones del Consejo para esta convocatoria serán:

1. Garantizar que el proceso se realiza de acuerdo a lo indicado en el presente pliego.
2. Modificar el contenido del presente pliego en caso de que la Delegación Provincial de Educación indique la necesidad de realizar alguna corrección en el mismo.
3. Comprobar la documentación aportada en las solicitudes, así como la del adjudicatario en el momento de formalizar el contrato.
4. Elaborar la lista provisional y definitiva de solicitantes del servicio de cafetería.
5. Elaborar la lista de adjudicación del servicio ordenada de acuerdo a los criterios

incluidos en esta base con designación del adjudicatario y reservas.

### CALENDARIO

- Jueves 21 junio de 2018: Reunión del Consejo Escolar para comprobar la documentación entregada por los solicitantes y publicar lista con las solicitudes admitidas.
- Hasta el miércoles 27 de junio de 2018, los participantes podrán presentar las reclamaciones oportunas sobre la lista aprobada.
- Jueves 28 de junio de 2018: reunión del Consejo Escolar para resolver las reclamaciones sobre la lista de admitidos, baremar y acordar la adjudicación.
- Viernes 29 de junio de 2018 publicación de la lista de adjudicación y comunicado personal a los interesados.
- Lunes 2 de julio de 2018 a las 12:15 horas firma del contrato en el despacho de Dirección del Centro.

Estos calendarios pueden ser modificados por el Consejo Escolar.

### CRITERIOS DE SELECCIÓN

La selección del adjudicatario para el servicio de cafetería se realizará entre los solicitantes incluidos en la lista definitiva de acuerdo a los siguientes criterios:

- Deben incluirse al menos tres artículos distintos en cada una de las categorías incluidas en el ANEXO IV. En ninguna de las categorías podrán rebasarse los precios máximos indicados. Se hallará la media de precio dividiendo el total acumulado entre el número de artículos expresados.
- En el ANEXO 2 se indicará el canon de explotación ofertado, en el segundo cuadro se expresará el precio ofertado para todos los artículos más representativos, en el tercer cuadro se indicará con una X los servicios complementarios ofertados, y se expresará en el último cuadro el resto de servicios complementarios que se deseen ofertar.

Una vez abiertos los sobres se asignarán las siguientes puntuaciones:

- 2 puntos por haber trabajado para la administración pública en servicio de Restauración, con al menos 1 año de antigüedad.
- 2 puntos por acreditar trabajar actualmente o haber trabajado en servicios de Restauración privados, con al menos 1 año de antigüedad.
- 2 puntos por acreditar la condición actual de profesional en paro, debidamente inscrito en el SEXPE, con al menos dos meses de antigüedad en el paro.
- 10 puntos a la mejor relación calidad -precio en el ANEXO III. Al segundo

clasificado se le asignarán 8 puntos, 6 al tercero, 4 al cuarto, 2 al quinto, y 0 al resto.

- 5 puntos a la mejor oferta expresada en el ANEXO 2 en el apartado Canon de Explotación. Al segundo clasificado se le asignarán 4 puntos, 3 al tercero, 2 al cuarto, 1 al quinto, y 0 al resto.
- 10 puntos a la mejor relación calidad -precio del cuadro Precios de los Artículos Más Representativos del ANEXO IV. Al segundo clasificado se le asignarán 8 puntos, 6 al tercero, 4 al cuarto, 2 al quinto, y 0 al resto.
- 0,5 puntos por cada servicio complementario ofertado en el ANEXO III.
- 0,25 puntos cada uno de los otros servicios complementarios ofertados en el ANEXO III, hasta un máximo de 2,5 puntos.
- Ampliación del horario en tramo de 8,10 a 9,00: 2,5 puntos.
- Ampliación del horario en tramo de 13.00 a 14.00: 2,5 puntos.
- Ampliación de horario en el recreo del turno de tarde, 18.00 a 18.20, hasta el mes de marzo. 2,5 puntos

Se seleccionará aquella oferta, que una vez considerados los criterios anteriores, tenga mayor puntuación.

En caso de igualdad entre dos o más ofertas se elegirá la oferta con mayor puntuación en el ANEXO 3. En caso de persistir el empate, el Consejo Escolar decidirá, por mayoría simple, al adjudicatario.

#### ELECCIÓN DEL ADJUDICATARIO Y LISTA DE RESERVAS:

Una vez aplicados los criterios anteriores se elaborará una lista ordenada de solicitantes (hasta un máximo de cinco), para la adjudicación del servicio. Se designará adjudicatario del mismo a aquel que ocupe la primera posición en la misma.

Los restantes solicitantes serán reservas, según el orden que en dicha relación se establezca, para el caso de que designado como adjudicatario renunciara a la prestación del mismo o no cumpliera con alguno de los requisitos precisos en la fecha de la firma del contrato.

#### FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO:

El contrato de explotación de la cafetería se firmará el día establecido por el Consejo Escolar, una vez que el adjudicatario justifique los requisitos incluidos en el presente pliego. Tendrá carácter de contrato privado y será firmado por el adjudicatario y el Director del Centro, salvo que la Delegación Provincial designe otro signatario.

#### **BASE 9a.- RÉGIMEN JURÍDICO.**

1. El Contrato de naturaleza administrativa se regirá por las cláusulas de este pliego y , en

lo no previsto por ellas, por la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, del Sector Público, en base a la cual se designa como responsable del contrato por parte de la Administración, al Director del Centro.

2. Respecto al personal que emplee el adjudicatario en la prestación del servicio objeto del contrato, está obligado, en su condición de patrono, a dar cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social, y de seguridad e higiene en el trabajo, así como en materia de accidentes de trabajo. El incumplimiento de estas obligaciones por parte del contratista no implica responsabilidad alguna para la administración.

3. El contratista se compromete a estar al corriente en el pago de todas las cargas laborales y fiscales derivadas de su condición de empresario, debiendo tener en todo momento a disposición del Centro los documentos que así lo acrediten, y en concreto los impresos TC1 y TC2 de la Seguridad Social, sellados por la correspondiente oficina recaudadora.

4. Corresponderá al adjudicatario el abono de toda clase de impuestos, tasas, arbitrios y demás exenciones, debiendo dar cumplimiento a las disposiciones de carácter fiscal de todo orden.

5. No podrá efectuarse cambio en la titularidad de la adjudicación sin la previa autorización del Consejo Escolar del Centro, que determinará en su caso, las condiciones en que deba realizarse.

6. Al momento de formalizarse el contrato, el adjudicatario firmará el inventario de los diversos elementos, aparatos e instalaciones de que consta la cafetería, asumiendo el compromiso de conservar todos ellos en perfectas condiciones de servicio, correspondiendo a su cargo todas las reposiciones y reparaciones a que hubiere lugar, así como los gastos de mantenimiento que las mismas originen.

#### **BASE 10a- INSPECCIÓN Y PENALIZACIONES.**

1. A los efectos previstos en las bases anteriores, el Consejo Escolar del Centro podrá levantar, cuando lo estime oportuno, las correspondientes actas de comprobación a fin de garantizar que tanto los medios personales como las instalaciones del servicio de cafetería reúnen las condiciones óptimas de seguridad, salubridad e higiene, así como la calidad de productos alimenticios utilizados para la contrata.

2. Las deficiencias en el servicio serán notificadas al contratista para que sean subsanadas y si la dirección cursara tres denuncias en este sentido, será causa suficiente para la resolución del contrato y sin perjuicio de exigir la correspondiente indemnización



por daños y perjuicios.

**BASE 11a.- CAUSAS ESPECIALES DE RESOLUCIÓN DEL CONTRATO.**

El Director del Centro, previa aprobación por el Consejo Escolar, tendrá la facultad de rescindir el contrato en los siguientes casos:

1. El incumplimiento, por parte del contratista, de las cláusulas contenidas en este pliego.
2. La quiebra o suspensión de pagos del contratista.
3. La extinción de la personalidad jurídica del contratista.
4. El mutuo acuerdo entre administración y adjudicatario.
5. El cierre o traslado del Centro.

**BASE 12a.- JURISDICCIÓN COMPETENTE.**

Agotada la vía administrativa, todas las cuestiones de conflicto surgidas sobre la interpretación, modificación, resolución y efectos del presente contrato, se substanciarán ante la vía contencioso-administrativa, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley Reguladora de dicha jurisdicción y el artículo de la ley de Contratos del Sector Público.

**EL DIRECTOR DEL I.E.S. VIRGEN DEL PUERTO.**

**PLASENCIA**

**ANEXO I**  
**MODELO DE INSTANCIA DE SOLICITUD PARA PARTICIPAR EN EL**  
**CONCURSO DE ADJUDICACIÓN DE CAFETERÍA DEL I.E.S. VIRGEN DEL**  
**PUERTO.**

D/Da \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, con D.N.I \_\_\_\_\_, domiciliado en \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

calle \_\_\_\_\_, número \_\_\_\_\_, piso \_\_\_\_\_,

en su nombre propio, como mandatario de \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, Gerente, Consejero, Delegado, etc., de la empresa

\_\_\_\_\_

SOLICITA le sea aceptada su oferta, según anexos que se acompañan en sobre cerrado, para la adjudicación del servicio de Cafetería del Centro I.E.S. VIRGEN DEL PUERTO, sito en PLASENCIA (Cáceres), Francisco Paniagua Loaisa s/n, de acuerdo con el Pliego de Condiciones que rigen la aludida adjudicación, que ha examinado y expresamente acepta.

Y a tal efecto se acompaña la siguiente documentación:

1 \_\_\_\_\_

2 \_\_\_\_\_

3 \_\_\_\_\_

4 \_\_\_\_\_

5 \_\_\_\_\_

6 \_\_\_\_\_

7 \_\_\_\_\_

Plasencia a \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_, de 201\_.

Fdo.: \_\_\_\_\_



## ANEXO II

### NORMATIVA Y RELACIÓN DE PRODUCTOS QUE SE PUEDEN OFERTAR

El Consejo Escolar del IES Virgen del Puerto de Plasencia en la reunión del día 2 de septiembre de 2013, acordó poder ofertar los productos que se detallan a continuación, según la normativa que se especifica en este documento, y a los que deberá ajustarse el adjudicatario de la cafetería a partir del curso 2013-2014.

#### **NORMATIVA SOBRE CALIDAD NUTRITIVA.**

Serán de aplicación las medidas especiales dirigidas al ámbito escolar señaladas en el artículo 40 de la **Ley 17/2011 de 5 de julio de seguridad alimentaria y nutrición** (BOE núm. 160 de 6 de julio de 2011) así como las orientaciones del “**Documento de Consenso sobre la Alimentación en los Centros Educativos**”, que fue aprobado el 21 de julio de 2010 por el Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud, o cualquier otra modificación en la legislación vigente.

En este último documento se señala que la oferta alimentaria existente en las máquinas expendedoras y en las cantinas, quioscos o locales similares situados en el interior de los centros educativos ha de ser coherente con las recomendaciones nutricionales para la población en edad escolar, facilitando la adopción de hábitos alimentarios adecuados entre el alumnado y favoreciendo, de esta manera, que exista un entorno alimentario saludable en el centro.

Para lograr que la población escolar tenga un equilibrio energético adecuado, que ayude a prevenir el sobrepeso y la obesidad, parece necesario limitar el consumo de determinados productos y ofrecer opciones saludables, lo que justifica la exclusión de los alimentos y bebidas con escaso valor nutricional del centro educativo. Los refrescos, caramelos, golosinas, polos y sorbetes, chocolates y aperitivos salados están incluidos en esta categoría. Siguiendo con este criterio de limitar el contenido de grasas, azúcares y sal, los alimentos y bebidas distribuidos en los centros educativos deberán cumplir los siguientes **criterios nutricionales por porción envasada o comercializada:**

- Un valor energético máximo de 200 kilocalorías.
- Un contenido máximo de 7,8 gramos de grasas.
- Un contenido máximo de 2,2 gramos de grasas saturadas. 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 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.

- Ausencia de ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos.
- Un contenido máximo de 15 gramos de 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.
- Un máximo de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio).
- No contendrán edulcorantes artificiales.
- No contendrán cafeína u otras sustancias estimulantes, excepto las presentes de forma natural en el cacao.
- La persona o empresa responsable de la cafetería deberá comprobar que los productos disponibles en ella cumplen con estos criterios a través del etiquetado nutricional, en aquellos productos que lo contengan, o solicitando esta información a las empresas fabricantes o distribuidoras.

El cocinero se debe ajustar a la normativa vigente en alimentación.

### **PRODUCTOS OFERTADOS.**

El Consejo Escolar deberá fomentar los productos naturales propios de nuestra gastronomía, evitando aquellos productos que por su elaboración contienen elementos perjudiciales para la salud, y más aún en la edad escolar. La cafetería en el desarrollo de su actividad y según lo antes mencionado procurará ofertar los siguientes productos: jamón, queso, embutidos de la zona combinados con tomate natural, aceite de oliva, etc., así como derivados lácteos para conservar en frío, frutas naturales y bollería artesanal.

Los alimentos y bebidas que podrán venderse, de acuerdo a los criterios nutricionales establecidos, son los siguientes:

- Ofertar **productos etiquetados y envasados** y que guarden las recomendaciones de La Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESAN), que ha optado por vetar de los centros escolares todos aquellos alimentos que excedan de 200

calorías, tengan más de 0,5 gramos de sal o lleven algún ácido graso trans, como se especifica en la cláusula anterior.

- Evitar frutos secos con **cáscaras** que provoquen suciedad como las pipas y ofrecerlas peladas.
- **Aguas envasadas**, las variedades reconocidas por la legislación. No se consideran aguas aquellas que contienen agentes aromáticos y/o edulcorantes, incluidas 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 12,3 g de azúcar/100 ml (4,8 g lactosa + 7,5 g de azúcares añadidos) o 24,6 g de azúcar por envase de 200 ml (9,6 g de lactosa + 15 g de azúcares añadidos).
- **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 grasas 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.

Se eliminará la publicidad de las máquinas expendedoras situadas en las zonas de alumnado de Educación Secundaria para evitar el efecto inductor que ésta pueda tener sobre los escolares, condicionando la selección de determinados alimentos y bebidas.

**ANEXO III**  
**CANON DE CONTRATACIÓN, PRECIOS PRODUCTOS MÁS REPRESENTATIVOS, Y SERVICIOS OFERTADOS POR EL ADJUDICATARIO.**

<b>NOMBRE Y APELLIDOS:</b>	
<b>DOMICILIO:</b>	
<b>TELÉFONO Y D.N.I</b>	

**CANON DE EXPLOTACIÓN OFERTADO :**  EUROS

**PRECIOS DE LOS ARTÍCULOS MÁS REPRESENTATIVOS (IVA INCLUIDO)**

<b>PRODUCTO</b>	<b>PVP</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>PVP</b>
REFRESCO		PINCHO TORTILLA	
ZUMOS		COLA CAO Ó NESQUIK	
AGUA(0,25l)		BOLSA PIPAS Y VARIANTES	
CAFÉ		ZUMOS ENERGÉTICOS O VITAMINADOS	
BOLSA PATATAS FRITAS		TÓNICAS	
INFUSIONES		NESTEE	
PIEZA DE BOLLERÍA FRESCA		CHICLES, ETC (UNIDAD)	
VASO DE LECHE		DONUTS O SIMILAR	
BOCADILLOS(chorizo, jamón, queso, etc.)		MEDIO BOCADILLO	

**SERVICIOS COMPLEMENTARIOS QUE SE OFRECEN**

<b>SERVICIO OFERTADO</b>	<b>Indicar con una X</b>
Dulce gratuito con café, cola-cao o leche	
Zumos naturales por menos de 2 Euros	
Raciones calientes por menos de 3 Euros	
Helados en temporada	

**OTROS SERVICIOS COMPLEMENTARIOS QUE SE OFRECEN**

<b>SERVICIO OFERTADO</b>	<b>Indicar con una X</b>

**FIRMA Y FECHA**



## ANEXO IV

LISTA GENERAL DE PRECIOS DE TODOS LOS PRODUCTOS OFERTADOS  
POR EL SOLICITANTE, INDICADOS POR ÉL, CON EXPRESIÓN DE LA MARCA  
SI LO DESEA.

<b>NOMBRE Y APELLIDOS:</b>	
<b>DOMICILIO:</b>	
<b>TELÉFONO Y D.N.I</b>	

**REFRESCOS (MAX, \_\_\_ EUROS)**

<b>PRODUCTO</b>	<b>PVP INCLUIDO IVA</b>

**ZUMOS (MAX, \_\_\_ EUROS), BATIDOS, INCLUYENTO NATURALES Y BEBIDAS  
ENERGÉTICAS (MAX, \_\_\_ EUROS)**

<b>PRODUCTO</b>	<b>PVP INCLUIDO IVA</b>

**AGUA (MAX, \_\_\_ EUROS), CERVEZA SIN Y OTRAS BEBIDAS (MAX, \_\_\_ EUROS)**

<b>PRODUCTO</b>	<b>PVP INCLUIDO IVA</b>

**CAFÉS (MAX, \_\_\_ EUROS), DESAYUNO**

<b>PRODUCTO</b>	<b>PVP INCLUIDO IVA</b>

**INFUSIONES (MAX, \_\_\_ EUROS)**

<b>PRODUCTO</b>	<b>PVP INCLUIDO IVA</b>

**BOLLERÍA POR PIEZAS**

<b>PRODUCTO</b>	<b>PVP INCLUIDO IVA</b>

**CHOCOLATINAS, SALADOS, CHICLES, CARAMELOS**

<b>PRODUCTO</b>	<b>PVP INCLUIDO IVA</b>

**OTROS PRODUCTOS: BOCADILLOS, MEDIOS BOCADILLOS, PINCHOS, RACIONES, ETC**

<b>PRODUCTO</b>	<b>PVP INCLUIDO IVA</b>

**AMPLIACIÓN DE HORARIOS:**

**MAÑANA**

**TARDE**

**FIRMA Y FECHA**