

# INSTITUTO HISTÓRICO DE CASTILLA LA MANCHA BACHILLER SABUCO

DOCUMENTO DE LICITACIÓN PARA LA GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DE LA  
CAFETERÍA DEL IES BACHILLER SABUCO (ALBACETE)

---

## I. Objeto del documento

El presente documento tiene por objeto regular el procedimiento de **licitación para la gestión y explotación del servicio de cafetería** del Instituto de Educación Secundaria **IES Bachiller Sabuco**, situado en **Avenida de España nº 5, 02002 – Albacete**.

El adjudicatario será responsable de la correcta prestación del servicio de cafetería, dirigido al alumnado, profesorado y personal no docente del centro, con sujeción a las condiciones recogidas en este documento.

---

## II. Duración y condiciones económicas del contrato

### 1. Duración

El contrato tendrá una **duración de un curso escolar**, desde el **1 de septiembre** hasta el **31 de julio** del curso correspondiente, pudiendo ser prorrogado previa valoración positiva del servicio por parte del Consejo Escolar.

### 2. Canon o pago anual

El adjudicatario abonará al centro educativo la cantidad de **500 € anuales**, en concepto de canon por la explotación del servicio. Dicho importe se abonará **en un único pago al inicio del curso escolar**.

### 3. Fianza

Se exigirá el depósito de una **fianza de 500 €**, que será devuelta al finalizar el contrato siempre que no existan incumplimientos ni desperfectos imputables al adjudicatario.

---

### III. Horario de funcionamiento

La cafetería deberá prestar servicio **de lunes a viernes**, en horario mínimo de:

- **08:00 a 13:00 horas**

El adjudicatario podrá ampliar dicho horario previa autorización de la Dirección del centro y del Consejo Escolar, siempre que ello no interfiera en la actividad lectiva.

---

### IV. Servicios mínimos a ofrecer

El adjudicatario deberá garantizar, como mínimo, la prestación de los siguientes servicios:

- Venta de **desayunos y almuerzos** adecuados a la población escolar.
- Oferta de **productos saludables**, fomentando hábitos de alimentación equilibrada.
- Disponibilidad diaria de:
  - Bocadillos fríos y calientes.
  - Tostadas y productos de panadería.
  - Fruta y productos bajos en azúcares añadidos.
  - Bebidas no alcohólicas.
- Posibilidad de **platos o raciones sencillas** (tortilla, guisos caseros, etc.), siempre que las instalaciones y la normativa lo permitan.

Queda **expresamente prohibida la venta de bebidas alcohólicas, energéticas o productos no permitidos por la normativa educativa vigente.**

### V. Lista orientativa de precios

El adjudicatario deberá presentar, junto a su oferta, una **lista detallada de precios**, tomando como referencia el siguiente cuadro orientativo:

Producto	Precio (€)
Bocadillo (jamón, queso, mixto, etc.)	
Tostada con aceite y tomate	
Bollería (croissant, bizcocho, etc.)	
Tortilla española (ración)	
Plato o guiso casero	
Agua	
Refrescos / Zumos	

Los precios deberán ser **razonables, accesibles y acordes al entorno educativo**.  
Cualquier modificación posterior de precios o productos deberá contar con **autorización del Consejo Escolar**.

---

## VI. Limpieza y mantenimiento

El adjudicatario será responsable de:

- La **limpieza diaria** de la zona de cafetería, cocina y zona de consumo de los alumnos.
  - El mantenimiento higiénico-sanitario de utensilios, equipos y superficies.
  - El correcto uso y conservación de las instalaciones y mobiliario.
- 

## VII. Requisitos del adjudicatario

Los licitadores deberán presentar la siguiente documentación:

1. **Seguro de responsabilidad civil.**
  2. Justificante del **pago de la fianza**.
  3. Certificados de estar al corriente de pago con:
    - Seguridad Social.
    - Hacienda Estatal.
    - Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.
  4. **Certificado negativo del Registro Central de Delincuentes Sexuales.**
  5. Acreditación del **cumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria**.
  6. Garantía de que el personal cumple la **legislación laboral vigente** y dispone de la formación necesaria en manipulación de alimentos.
- 

## VIII. Supervisión, revisiones e incumplimientos

- El servicio estará sujeto a **supervisión por parte del equipo directivo**.
- El centro podrá revisar periódicamente la calidad del servicio y los precios.
- El **incumplimiento grave o reiterado** de las condiciones dará lugar a la **rescisión anticipada del contrato**, previo informe del Consejo Escolar.

## IX. Procedimiento de licitación

Las ofertas deberán presentarse en la **Secretaría del IES Bachiller Sabuco** antes del **25 de mayo de 2026**

El Consejo Escolar valorará las propuestas atendiendo a:

- Viabilidad económica.
- Calidad y variedad del servicio.
- Adecuación a un entorno educativo.
- Cumplimiento de los requisitos exigidos.

## X. Firma y aceptación

La adjudicación dará lugar a la firma del contrato en un plazo máximo de **15 días** desde la resolución.

La participación en este procedimiento implica la **aceptación íntegra** de las condiciones recogidas en este documento.

## TABLA DE CRITERIOS DE VALORACIÓN DE LAS OFERTAS

### Licitación del servicio de cafetería del IES Bachiller Sabuco

Las ofertas presentadas serán valoradas por el Consejo Escolar atendiendo a los siguientes criterios, hasta un **máximo total de 100 puntos**.

Criterio de valoración	Descripción	Puntuación máxima
<b>1. Variedad y calidad de la oferta alimentaria</b>	Diversidad de productos, equilibrio nutricional, presencia de opciones saludables y adecuación a un entorno educativo.	<b>35 puntos</b>
<b>2. Lista de precios</b>	Precios claros, razonables y ajustados a la realidad socioeconómica del alumnado y de la comunidad educativa.	<b>25 puntos</b>
<b>3. Experiencia profesional</b>	Experiencia acreditada en la gestión de cafeterías, bares o servicios de restauración, valorándose especialmente la experiencia en centros educativos.	<b>20 puntos</b>
<b>4. Mejora del servicio e iniciativas adicionales</b>	Propuestas de mejora voluntarias: ampliación de productos saludables, reducción de residuos, atención inclusiva, otras mejoras, etc.	<b>20 puntos</b>

**TOTAL MÁXIMO: 100 puntos**