PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PARA LA ADJUDICACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA EN EL I.E.S. MIRASIERRA

BASES DE LA CONVOCATORIA

De conformidad con las indicaciones recibidas de la Dirección de Área Territorial Madrid-Capital de la Consejería de Educación para la formalización de los contratos de cafetería en los centros docentes, la Dirección del centro procede a:

1. Publicar la licitación del servicio de cafetería en la web y en el tablón de anuncios, poniendo a disposición el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y sus Anexos I, II y III en la Secretaría del Centro, y concediendo el siguiente **plazo para la presentación** de ofertas que se entregarán en la Secretaría en el horario de atención al público, de lunes, miércoles y viernes de 09:30 a 13:00 h., y martes y jueves de 09:30 a 14:30:

   PLAZO: del 15 de julio al 28 de julio de 2026 (ambos días inclusive)

2. Promover Acuerdo del Consejo Escolar aprobando la que se considere mejor oferta.

3. Una vez aprobada la oferta, el Centro facilitará al Contratista los siguientes impresos, los cuales deberá firmar por triplicado (para DAT, Centro e interesado) con su firma original:
   - Modelo Contrato
   - Pliego Cláusulas Administrativas Particulares
   - Anexo I (Prescripciones Técnicas)
   - Anexo II (Modelo de Proposición Económica)
   - Anexo III (Modelo de Planificación Mensual de Menús de Mediodía)

   La documentación antedicha se remitirá a la Dirección de Área Territorial junto con el resto de documentación del adjudicatario referida en el punto 5 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (fotocopia del D.N.I., declaración, recibo de alta I.A.E., certificaciones al corriente A.E.A.T. y T.T.S.S., relación de servicios). Asimismo, el adjudicatario aportará el certificado de manipulador de alimentos y el certificado de delitos de naturaleza sexual.
   También se remitirá certificación de acuerdo de adjudicación por parte del Consejo Escolar del Centro.

El contratista, por su parte, deberá:

- Presentar al Centro toda la documentación expresada en el punto **5** del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares. En la letra e), las certificaciones mencionadas de la Tesorería de la Seguridad Social y la Agencia Tributaria deben ser POSITIVAS.

DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR POR LOS LICITADORES.

Los licitadores presentarán su oferta en sobre cerrado en la secretaría del **I.E.S. MIRASIERRA** situado en la C/ Portera del Cura 4, 28034 Madrid en el plazo de diez días hábiles a partir de la fecha fijada para la presentación de ofertas **(presentación de solicitudes desde el 15 de julio al 28 de julio de 2026, ambos días inclusive, que se entregarán en la Secretaría del Centro en el horario de atención al público, de lunes, miércoles y viernes de 09:30 a 13:00 h., y martes y jueves de 09:30 a 14:30)** acompañadas de los siguientes documentos:

a) Instancia solicitando participar en el procedimiento de contratación del servicio (ANEXO II del pliego). El canon mínimo de la licitación será de 1 € durante el primer año de contrato, 50€/mes en el 2º año y 100€/mes durante el tercer año. Se abonarán al centro docente por el adjudicatario del servicio en dos anualidades que se harán efectivas los 5 primeros días del mes de mayo y octubre. Los licitadores presentarán su oferta en **sobre cerrado.**

b) Documentación que acredita la personalidad jurídica del oferente y, en su caso, su representación, incluyendo documento nacional de identidad, no caducado, del empresario individual. Si se trata de una Sociedad, escritura de constitución de la misma debidamente inscrita en el Registro Mercantil y poder con facultades suficientes para contratar con la administración otorgado a favor de quien firme la proposición.

c) Declaración por la que el oferente se obligue al cumplimiento de todas las disposiciones vigentes sobre Protección a la Industria Nacional, Legislación Social, Estatuto de los Trabajadores y demás normas sobre la materia.

d) Recibo o fotocopia legalizada de la misma que acredite estar al corriente, en la fecha de la licitación, en el pago de la licencia fiscal del Impuesto de Actividades Económicas, correspondiente a la actividad concreta sobre la que se ofrece.

e) Certificación administrativa de hallarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias y de Seguridad Social de acuerdo con las disposiciones vigentes, expedidas por la correspondiente Agencia Tributaria y la Tesorería Territorial de la Seguridad Social.

f) Relación de servicios realizados durante los últimos cinco años para Servicios, Organismos o Entidades del Estado o particulares.

g) Recibo de póliza de responsabilidad civil ante eventual intoxicación alimentaria.

h) Relación de precios de los productos de oferta obligada según las bases de la convocatoria.

- El contratista deberá prestar el servicio de cafetería con un mínimo de dos personas.
- El contratista aportará el menaje necesario para la prestación del servicio de cafetería (platos, vasos, cubiertos, jarras, etc.) y utensilios de cocina.
- La cafetería no dispone de placas de inducción, ni plancha, ni horno, que deberán ser aportados por el contratista en función de sus necesidades.

Duración y ejecución del contrato:

- La duración del contrato será de **1 año** desde **el 15 de septiembre de 2026 hasta el 14 de septiembre de 2027.** La empresa adjudicataria estará obligada a prestar el servicio, como mínimo, en los días hábiles señalados por el calendario escolar vigente. El servicio contratado podrá ser prorrogado tácitamente por períodos anuales hasta un máximo de **tres años**, incluidas las prórrogas, siempre que llegado el vencimiento del contrato ninguna de las partes hubiese notificado a la otra, al menos con tres meses de antelación a aquella fecha, su voluntad de no renovarlo o modificarlo.
- La ejecución del contrato comienza una vez firmado por la Directora de Área.

Los miembros del **CONSEJO ESCOLAR** darán su voto a una de las personas físicas o jurídicas que concurran al procedimiento de licitación valorando los siguientes criterios de selección:

- **Experiencia profesional (máximo 2 puntos)** en el sector de la hostelería (es necesaria la aportación relación de servicios realizados durante los últimos cinco años para Servicios, Organismos o Entidades del Estado o particulares), teniendo especial consideración la experiencia en la prestación del servicio de cafetería.

- **Variedad y oferta de los productos (máximo 2 puntos)** Las ofertas contendrán como mínimo los precios de los siguientes productos y deberán cumplir el *Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.*

DESAYUNOS:
- Café
- Infusiones
- Chocolate
- Bollería

FRUTA:
Fruta de temporada (según demanda)

BOCADILLOS: Variados, con indicación de los ingredientes, caseros y saludables.

BEBIDAS:
- Refrescos
- Agua

MENÚS DE MEDIO DÍA
(variados y equilibrados):
- Completo: Precio alumnos, NO SUPERIOR A 7,5 €

Medio menú o plato combinado.
(*) Está prohibida la venta de chicles.

- **Precios de los productos (máximo 2 puntos)** Una lista de precios acompañará a la oferta. Estos precios se considerarán máximos sin que puedan ser objeto de revisión durante el plazo de vigencia del contrato.

- **Ejemplo de menú mensual de comedor de medio día** (anexo III)

- **Propuestas de alimentación saludable, intolerancias alimentarias y gestión sostenible (máximo 2 puntos):**

Propuestas de alimentación casera y de temporada.
Opciones saludables y atractivas para los alumnos que incidan en su educación alimentaria.
Alternativas para celíacos, intolerantes a la lactosa, alergias alimentarias y otras necesidades dietéticas.

- Gestión del servicio de comidas del alumnado (máximo 2 puntos):
Descripción del procedimiento de gestión de comidas del alumnado, facilitando a las familias su reserva y contratación.

- Ampliación del personal en recreos y comidas (máximo 1 punto).
El contratista deberá prestar el servicio de cafetería con un mínimo de dos personas.
Refuerzo con personal adicional.

- Disponibilidad de ampliación de horario y en la atención de eventos (máximo 1 punto) fuera del horario fijado en el contrato:
El horario mínimo es de 8:00 h. a 15:00 (M, J y V) y hasta las 16:00 h. L y X.

- **Propuestas de inversión en instalaciones y su mantenimiento (máximo 1,5 puntos).**
El contratista aportará el menaje necesario para la prestación del servicio de cafetería (platos, vasos, cubiertos, jarras, etc.) y utensilios de cocina.
La cafetería no dispone de placas de inducción, ni plancha, ni horno, que deberán ser aportados por el contratista en función de sus necesidades.
Se valorarán las aportaciones del contratista para el mantenimiento y mejora del espacio, instalaciones y dotación.

TABLA DE BAREMACIÓN

Aspecto a baremar	Puntuación máxima	Criterios de valoración
Experiencia profesional en hostelería	2 puntos	0,10 puntos/año en hostelería general; 0,25 puntos/año en centros educativos.
Variedad y oferta de los productos	2 puntos	Se evaluará el cumplimiento de categorías mínimas explicitadas, así como la ampliación con propuestas.
Precio de los productos	2 puntos	2 puntos para los precios más competitivos. El resto, proporcional.
Ejemplo de menu diario	2 puntos	Máxima puntuación a las propuestas que incluyan: 1. Propuesta para 4 semanas 2. Información nutricional (Kcal; g prot; g lip; G HdC) 3. Técnicas de elaboración (1,5 ptos) la propuesta es para menos semanas (0,5 ptos) la propuesta es para menos semanas y no incluye información nutricional o las técnicas de elaboración
Alimentación saludable, intolerancias alimentarias y gestión sostenible	2 puntos	Máxima puntuación a las propuestas que incluyan: 1. Opciones adaptadas para celíacos, intolerantes a la lactosa, alergias alimentarias y otras necesidades dietéticas. 2. Promoción de alimentos frescos y de temporada. 3. Planificación de menús saludables (declaración explícita de compromiso). 4. Compromiso de llevar a cabo una gestión sostenible • Escala: Cumplimiento completo (intolerancias + menú saludable + gestión sostenible): 1 punto. Cumplimiento parcial (solo intolerancias o menú saludable): 0,5 puntos. Sin propuestas específicas: 0 puntos.
Gestión del servicio de comidas del alumnado	2 puntos	Descripción del procedimiento de gestión de comidas del alumnado, facilitando a las familias su reserva y contratación. Libre apreciación, y puesta en común en la reunión, de los miembros del Consejo Escolar.

Ampliación de personal en recreos y comidas	1 punto	1 punto: Refuerzo con al menos 1 persona adicional en todos los recreos y comidas. 0,5 puntos: Refuerzo parcial (algunos recreos o comidas). 0 puntos: No se ofrece refuerzo.
Disponibilidad de ampliación de horario y en la atención de eventos	1 punto	Se valorará la apertura durante parte del horario de tarde. Se valorará la disponibilidad completa para el mes de julio, eventos y horarios extraordinarios.
Inversión en instalaciones y mantenimiento	1,5 puntos	Máxima inversión y compromiso de mejora de mantenimiento anual: 1,5 puntos. Inversión media y compromiso parcial: 1 punto. Sin propuestas de inversión o mantenimiento: 0 puntos.