

NOTA INFORMATIVA

PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA DEL IES JULIO VERNE Y PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

El 18 de julio de 2024 finaliza el contrato de explotación de la cafetería del IES “Julio Verne” de Bargas (Toledo), por lo que se abre un plazo de solicitud de dicha explotación para el próximo curso 2024-2025, con las siguientes condiciones:

1. El adjudicatario deberá tener en pleno funcionamiento el Servicio de Cafetería el 1 de Septiembre de 2024.
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.
3. El adjudicatario queda obligado a mantener en completo servicio de apertura la cafetería durante el siguiente horario, como mínimo de lunes a viernes de: 8:00 a 13:00 horas y de 17:45 a 18:45.
4. El adjudicatario no venderá productos al alumnado del turno de mañana fuera del tiempo estipulado como recreo. Queda prohibida la venta de chicles.
5. El acceso del adjudicatario/a a las instalaciones será en presencia del personal del centro de conserjería y/o equipo directivo en horario de 8:00 a 21:00 de septiembre a junio, de 9:00 a 14:00 las tres primeras semanas de julio. La última semana de julio y agosto el centro permanece cerrado al público, por lo que no se permitirá el acceso a las instalaciones. Cuando el centro esté cerrado, el adjudicatario tampoco podrá acceder a las instalaciones del centro. Al adjudicatario se le facilitará mando del parking y llaves de la cafetería, que también tendrá custodiadas el equipo directivo. El equipo directivo, conserjes o personal de mantenimiento en caso de necesidad podrá acceder a las instalaciones, aunque no se esté en horario de servicio, pero no hacer uso de cafetería, nevera, y demás utensilios que ponga el adjudicatario, así como de los consumibles propiedad del mismo. En caso de que el adjudicatario necesite acceder a la cafetería fuera de los horarios de apertura del centro establecidos, se pondrá en contacto con la dirección del centro para ver la posibilidad de acceder a la cafetería por la puerta del patio. La apertura/cierre del centro corresponde a los conserjes y/o equipo directivo.
6. El centro docente pone a disposición del adjudicatario el local de la cafetería, la barra, la campana extractora y el fregadero. El resto del mobiliario necesario para realizar correctamente el servicio (cafetera, neveras, microondas, etc) lo pondrá el adjudicatario. El adjudicatario no podrá exigir la modificación de las instalaciones actualmente existentes para prestar el servicio. El adjudicatario puede proponer modificaciones de las instalaciones y si al equipo directivo le parecen una mejora para el centro y/o el servicio de cafetería se podrán llevar a cabo corriendo los gastos de esas modificaciones por parte del adjudicatario. En ningún caso, una vez finalizado el contrato, el adjudicatario podrá pedir compensación económica al centro por las modificaciones hechas en las instalaciones.
7. El adjudicatario instalará una barra en el patio para servir al alumnado por la mañana.
8. 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.
9. El adjudicatario 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.

10. El centro aplica los tratamientos de desinfección, desinsectación y desratización que la normativa de espacios públicos indica en todo el centro docente incluida la cafetería. El adjudicatario deberá aplicar tratamientos de desinfección, desinsectación y desratización que la normativa en consumo indique por una empresa autorizada.
11. 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.
12. 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.
13. El adjudicatario está obligado a suministrar vajilla, menaje y demás utensilios o aparatos que considere necesario 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. Si el material no se encuentra en buen estado, podrá ser retirado por la dirección del centro, sin derecho a percibir ninguna prestación económica, ni de ninguna otra índole, por parte del centro.
14. En ningún caso la prestación del servicio de cafetería será objeto de traspaso o cesión. Se prohíbe la subcontratación.
15. La persona adjudicataria deberá entregar en la dirección del centro, original o copia autenticada de la solicitud, a través de una COMUNICACIÓN PREVIA (Código SIACI SIV3), de regularización en el censo autonómico de establecimientos de comidas preparadas.
16. La persona adjudicataria deberá tener suscrita una póliza de Responsabilidad Civil por un importe mínimo de 300.000 € para cubrir posibles eventualidades que pudieran surgir durante la ejecución del contrato. Deberá mantener la póliza durante la vigencia del contrato.
17. Se adjunta Anexo I con la descripción del local.
18. Se adjunta Anexo II con la descripción de artículos y precios máximos.
19. Se fija un canon mínimo por la concesión del servicio de cafetería de 1500€. Este canon se fija para compensar los gastos que soporta el centro de luz, agua, calefacción, procedimientos de desinfección, alarma, etc. Este canon será satisfecho en un pago único por transferencia bancaria a la cuenta del centro en los cinco primeros días de vigencia del contrato.
20. Según establece La Ley Orgánica 8/2021, de 4 de junio, de protección integral a la infancia y la adolescencia frente a la violencia establece la obligación de que se aporten Certificados Negativos del Registro Central de Delincuentes Sexuales y Trata de Seres Humanos para todos los Profesionales y Voluntarios que trabajan en contacto habitual con Menores. Por lo tanto, para que el adjudicatario pueda prestar su servicio en el IES Julio Verne es necesario que disponga de dicho certificado.
21. La oferta se presentará según Anexo IV en la secretaría del centro. Los documentos de solicitud de oferta se facilitarán en la secretaría del centro y en la web <http://ies-julioverne.centros.castillalamancha.es/>.
22. Además del Anexo IV, en un documento separado, el solicitante podrá incorporar una memoria de propuesta de servicio y mejora, que explique más ampliamente la propuesta de servicio planteada y las mejoras que realizará. En esta memoria se podrá incorporar carta de precios de productos no incluidos en el Anexo IV. En esta memoria no puede haber datos que identifiquen al solicitante para garantizar la evaluación de la memoria de una forma anónima.
23. Al registrar la solicitud, se guardará en un sobre el Anexo IV y en otro sobre la memoria junto con el sobre que contiene el Anexo IV. Este procedimiento se realizará para garantizar la objetividad y anonimato en la evaluación de las solicitudes presentadas.
24. El plazo para la presentación de ofertas será del 29 de mayo al 21 de junio de 2024.

Será un contrato menor con una duración del curso escolar 2024-2025 y se adjudicará a la persona o entidad que, respetando estas condiciones mínimas aquí expuestas, presente una

oferta con mayor cantidad económica y/o mejora sustancial en la calidad del servicio desde el 18 de julio de 2024 hasta el 17 de julio de 2025. En la valoración de las ofertas se analizará principalmente los siguientes aspectos que se baremarán según puntuación obtenida:

- Mejor oferta económica por la adjudicación del servicio de cafetería.
- Propuestas de mejora en el servicio de la cafetería respecto a los requisitos mínimos. (Se valorará positivamente permitir el pago a través de tarjeta con datafono de los servicios prestados a los clientes)

Se adjudicará el servicio de cafetería a la oferta presentada que más puntos obtenga.

SISTEMA DE BAREMACIÓN

Se puntuarán los diferentes aspectos según la siguiente fórmula:

Puntuación total = Puntos oferta canon + Puntos oferta precios de productos + Puntos propuesta de servicio y mejora;

Donde:

- Puntos oferta canon = $(\text{Canon ofertado} - 1500) / 100$; máximo de 5 puntos.
- Puntos oferta precio productos = $(\text{Suma precios máximos del pliego} - \text{Suma de precios ofertados}) \times 2$;
- Puntos propuesta de servicio y mejora: máximo de 10 puntos evaluado por el equipo directivo.

ANEXO I

DESCRIPCIÓN DEL LOCAL

Ubicación dentro del centro	Zona del pasillo de los despachos y sala de profesores con puerta al patio interior
Superficie cafetería	24 m ²
Superficie del almacén	0 m ²
Superficie de cocina	4 m ²
Superficie de aseos	0 m ²

RELACION DEL INVENTARIO PROPIEDAD DE LA ADMINISTRACIÓN QUE SE PONE A DISPOSICION DEL ADJUDICATARIO PARA SU USO

CANT.	CAFETERÍA
1	BARRA
0	COCINA
1	CAMPANA EXTRACTORA
0	ALMACÉN
1	ARMARIO

ANEXO II

ARTICULOS Y PRECIOS MÁXIMOS

ARTICULO	BEBIDAS CALIENTES	PRECIO PRODUCTO € (IVA incluido)
1	Café solo	1.20
2	Café cortado	1.20
3	Café con leche	1.20
4	Café descafeinado	1.20
5	Infusiones	1.20
6	Vaso de leche	1.10
7	Vaso de leche con Cola Cao	1.50
ARTICULO	TOSTADAS	
8	Napolitana, palmera, pepito, cuerno	1.00
9	Donuts	0.80
10	Tostada con aceite	1.00
11	Tostada con tomate y aceite	1.20
ARTICULO	BEBIDAS FRIAS	
12	Zumo, refresco, batido	1.20
13	Refrescos (cola, naranja, limón) (lata 33 cl o análogo) *	1.20
14	Refresco de cola (botella 0.5cl)*	1.75
15	Zumo naranja natural	2.00
16	Zumo multifrutas	1.50
17	Agua mineral 33 cl.	0.75
18	Agua mineral 50 cl	1.00
ARTICULO	BOCADILLOS	
19	Tortilla, bacón, lomo, chorizo, salchichón, queso (grande)	2.00
20	Tortilla, bacón, lomo, chorizo, salchichón, queso (2 ingredientes).	2.50
ARTICULO	MEDIOS BOCADILLOS O PULGAS	
21	Tortilla, bacón, lomo, chorizo, salchichón, queso	1.20

* Se refiere a bebidas de primeras marcas

En Bargas, a 28 de mayo de 2024.

Fdo.: Alicia de Álvaro Martín - LA DIRECTORA