

## CONVOCATORIA DE CONCURSO PARA LA ADJUDICACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA

Se convoca concurso público para la adjudicación del servicio de cafetería del IES MIGUEL DELIBES, Calle Miguel Hernández 2A de Torrejón de la Calzada.

Los interesados deben entregar las ofertas en sobre cerrado en la Secretaría del I.E.S. Miguel Delibes de 9:00 a 13:30 hora.

### CALENDARIO:

- **PUBLICIDAD:** 23 de septiembre al 13 de octubre.
- **ENTREGA DE SOLICITUDES:** 14 al 28 de octubre.
- **PUBLICACIÓN DE SOLICITANTES ADMITIDOS Y EXCLUIDOS:** 29 de octubre
- **RECLAMACIONES A LA LISTA PROVISIONAL:** 02 y 03 de noviembre.
- **PUBLICACIÓN DE LA LISTA DEFINITIVA DE SOLICITANTES:** 04 de noviembre.
- **CONSEJO ESCOLAR PARA VALORAR LAS SOLICITUDES:** 9 de noviembre
- **COMUNICACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN:** 10 de noviembre.

**SELECCIÓN DEL ADJUDICATARIO:** Una vez finalizado el plazo de solicitudes, la Comisión Permanente del Consejo Escolar, si lo considera conveniente, mantendrá una entrevista con los solicitantes. El Consejo Escolar en su conjunto valorará las ofertas presentadas a partir de dicha entrevista, así como de la puntuación resultante de acuerdo con el baremo que se presenta más abajo y hará pública su decisión comunicándola expresamente al solicitante seleccionado. El mencionado solicitante tendrá un plazo de tres días para confirmar la aceptación de la adjudicación; en caso contrario se adjudicará al solicitante seleccionado en segundo lugar y así sucesivamente.

### CRITERIOS DE SELECCIÓN, ASPECTOS A BAREMAR.

BAREMACIÓN		Valoración máxima
1. Mayor oferta de comida saludable en detrimento de la industrial	a) Ofrece productos alternativos a la bollería industrial	2
	b) Ofrece variedad de productos nutricionalmente adecuados evitando en la medida de lo posible las grasas saturadas y los fritos.	1
	c) Ofrece menús de desayuno y comida completos, saludables y de calidad a un precio menor que los productos aislados.	2
2. Experiencia en hostelería. Formación relacionada con la hostelería.	Por cada año de experiencia justificada 0.25 puntos. Por cada 20 horas de formación 0.25 puntos	2
3. Incluye en el proyecto medidas de seguridad e higiene para evitar la transmisión de la COVID-19		2
4. Incluye en su proyecto detalles con el personal del centro		1