

Siendo las 14:10 horas del 23 de abril de 2024, se reúnen en el aula de inglés del CEIP Sardinero, los miembros que se relacionan a continuación:

D^a. Ana Cristina Bringas Ruiz, con DNI 20****26B, directora del centro, actuando en calidad de presidenta.

D^a. Ruth Gómez Largo, con DNI 72****39P, secretaria del centro, actuando en calidad de secretaria.

D^a. Lorena Abad Sarraga, con DNI 20****10L, madre del centro, actuando en calidad de representante del Consejo Escolar.

Ausente: D^a. Maite Jiménez Martín, con DNI 20****92F, madre del centro, en calidad de representante del Consejo Escolar.

ORDEN DEL DÍA

A continuación, se procede a tratar el punto del orden de la convocatoria:

1. Establecer los criterios de ponderación a valoración para enviar las ofertas de servicio a las empresas para la nueva adjudicación del comedor.

1. La comisión delegada formada a tal fin basará la selección y ordenación de las ofertas presentadas en los siguientes criterios:

Sobre 1 (60%)

-El 60%, hasta 60 puntos: Menús, valorándose los siguientes criterios y de acuerdo con la siguiente ponderación:

- Se valorará la variedad, calidad y frecuencia, especificando claramente los alimentos y proveedores, de frutas, verduras, legumbres, carnes y pescados. (Hasta 20 puntos).
- Se valorará los productos de elaboración propia y no procesado señalando los procesos culinarios, recetas, innovación y creatividad a los platos. (Hasta 15 puntos).
- Se valorará la utilización del producto fresco. (Hasta 10 puntos).
- Se valorará contabilizar como comensales fijos a aquellos que se queden dos o más días a la semana. (5 puntos).
- Se valorará mantener, reponer y reparar los electrodomésticos y equipos del comedor. (5 puntos).
- Se valorará la variedad en su modo de preparación y frecuencia de las guarniciones especificándolas claramente y evitando la repetición entre platos principales. (5 puntos).

Sobre 2 (40%)

-El 20%: Precio. El precio se valorará con 20 puntos de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Puntuación} = \frac{\text{PBI} - \text{O}_i}{\text{PBI} - \text{M}_o} \times \text{PUNTOS}$$

Donde:

PBI: Precio máximo unitario de licitación, según las características del servicio.

O_i: Oferta a valorar

M_o: Oferta más económica de las presentadas

Puntos: Puntos máximos a conceder

-El 20%: Mejoras, valorándose los siguientes criterios y de acuerdo con la siguiente ponderación:

- Se valorará la instalación de una loseta vinílica de alta calidad con propiedades antideslizantes y resistencia a la humedad y que tenga un buen aislamiento térmico en el comedor de infantil. (15 puntos).
- Revisar y modificar en cualquier momento las condiciones de ratio alumno/monitor como de alumno/ cocina/office. (5 puntos).

En la oferta que nos haga llegar, deberá indicarnos lo siguiente:

SOBRE 1

1. Menús (características y mejoras): X
2. Mejoras en los servicios ofertados respecto al mínimo establecido: X

SOBRE 2

1. Mejoras en los servicios ofertados respecto al mínimo establecido (equipamiento, mobiliario, instalaciones, atención educativa): X
2. **Precio ofertado** (seleccionar la modalidad que proceda)
€/comensal (IVA excluido)

1 curso 2 cursos: X 3 cursos 4 cursos

2a. Suministro de comida elaborada en cocina central y transporte de la misma al centro docente (" línea caliente"), y realización de actividades complementarias: X

3. Porcentaje del coste de la vigilancia respecto al precio ofertado. %

Sin más asuntos que tratar, se levanta la sesión, en Santander, a las 14:50 horas del 23 de abril de 2024.

		
Ana C. Bringas Ruiz	Ruth Gómez Largo	Lorena Abad Sarraga