



ANEXO 1

D^a Ana Cristina Bringas Ruiz, directora del Centro SARDINERO de la localidad de Santander.

SOLICITA

Con el fin de poder atender el servicio de comedor escolar del centro arriba indicado, se requiere la presentación de oferta para la realización del mismo. A tal fin se indican las necesidades del centro docente, así como los medios existentes:

Tipo de Gestión:	Transportada en caliente
Vigilancia a cargo de la empresa (Si/No):	Sí
Nº de comensales habituales:	90 60 en primaria 24 en infantil
Nº de comensales Ed. Infantil-Primer Ciclo (1 - 2 años)-Indicar si deben ser atendidos, o no, por el personal de la empresa:	6 No
Horario de prestación del servicio:	14-16 horas
Días en que no está previsto dar el servicio:	Vacaciones escolares y festivos según calendario escolar
Servicio en los meses de junio y septiembre SI/NO (indicar en su caso el número de comensales previstos)	Sí 78
Turnos:	1
<i>(Seleccionar el que proceda)</i> - Personal de cocina necesario (nº de personas y horas): - Personal de office necesario (horas de office):	6 horas de office (actualmente se están realizando 8) 2 personas office
En su caso, personal de vigilancia necesario (nº personas y horario):	5 monitoras: 3 de 14 a 16horas cada día, 1 de 13 a 16horas y 1 de 13:30 a 16:30 horas.
Características del personal a subrogar existente en el curso actual (nº de personas, categoría laboral, antigüedad):	Según anexo
Características especiales del servicio:	Tenemos dos comedores (uno para el alumnado de infantil y otro para el alumnado de primaria ubicados en diferentes edificios).

Medios existentes:

- Relación de mobiliario:

Carro conservador al baño maría 3 cubetas	2
Carro para servir	1
Frigorífico	2
Lavavajillas	2
Mesa de lectura y comedor con 6 sillas	9
Mesa rectangular infantil	9
Microondas	2
Sillas de comedor	54
Sillas de comedor infantil	36
Termo eléctrico de agua caliente	2


La oferta deberá remitirse hasta las 14:00 del día 10/05/2024 para que pueda ser valorada por el Consejo Escolar del Centro (conforme a lo dispuesto en el apartado 11.7 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, las empresas homologadas que son invitadas por un centro docente están obligadas a presentar oferta, y dicha obligación tiene carácter esencial, a los efectos previstos en el artículo 211.1.f de la LCSP)

La oferta deberá ser presentada en dos documentos independientes, a través del Registro Electrónico Común (REC)** disponible en la Sede Electrónica del Gobierno de Cantabria o en cualquiera de los lugares establecidos en el artículo 134.8 de la Ley 5/2018 de 22 de noviembre, de Régimen Jurídico del Gobierno, de la Administración y del Sector Público Institucional de la Comunidad autónoma de Cantabria.

** Dirección del Registro Electrónico Común:

<https://rec.cantabria.es/rec/> (Solicitud distinta de las anteriores) Dirigido a:

CONSEJERIA DE EDUCACION, FORMACION PROFESIONAL Y UNIVERSIDADES > DIREC. GENERAL DE CENTROS E INFRAESTRUCTURAS EDUCATIVAS > SERVICIO DE CENTROS



El Consejo Escolar basará la selección y ordenación de las ofertas presentadas en los siguientes criterios:

- **Documento 1**

- El 60%, hasta 60 puntos, *Menús, valorándose los siguientes elementos 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).

- **Documento 2**

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

$$Puntuación = \left(\frac{PBI - Oi}{PBI - Mo} \right) \times PUNTOS$$

Donde:

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

Oi: Oferta a valorar

Mo: Oferta más económica de las presentadas

Puntos: Puntos máximos a conceder

- El 20% hasta 20 puntos, *Mejoras*, valorándose los siguientes elementos 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:

<u>SOBRE 1</u>	
1.Menús (características o mejoras):	X
2.Mejoras en los servicios ofertados respecto al mínimo establecido:	X

<u>SOBRE 2</u>	
1.Mejoras en los servicios ofertados respecto al mínimo establecido (equipamiento, mobiliario, instalaciones, atención educativa y similares):	x

<u>SOBRE 2</u>		
<i>Precio ofertado</i> <i>(seleccionar la modalidad que proceda)</i>	€/comensal (IVA excluido)	
	1 curso	2 cursos
2a. Suministro de comida elaborada en cocina central y transporte de la misma al Centro docente (“línea caliente” o “línea fría”), y realización de actividades complementarias. 2b. Mixto: suministro de un plato transportado y elaboración “in situ” de otro plato. 2c. Elaboración de comidas en el propio centro docente y realización de actividades complementarias (“in situ”).		X
3. Porcentaje del coste de la vigilancia respecto al precio ofertado.		%

En Santander, a fecha de la firma electrónica

La Directora

Fdo.: