

Siendo la 13:15 horas del 7 de septiembre de 2026, se reúnen en la Biblioteca del CEIP Sardinero, los miembros que se relacionan a continuación:

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

Dña. Ana Martínez de Castro, con DNI 72****34T, secretaria del centro, actuando en calidad de secretaria.

D. Ramón Martín Val, con DNI 72****64S, padre del centro, actuando en calidad de representante del Consejo Escolar y como presidente de la AFA.

Dña. Maite Jiménez Martín, con DNI 20****92F, madre del centro, actuando 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: Mejoras de los servicios, valorándose los siguientes criterios y de acuerdo con la siguiente ponderación:

1. CALIDAD NUTRICIONAL Y PRODUCTOS FRESCOS (38 puntos)

CRITERIO	DESCRIPCIÓN Y PUNTUACIÓN
Productos frescos	Elaboración de hamburguesas, filetes o albóndigas con carne fresca, ecológica o sello IGP sin aditivos ni potenciadores de sabor y utilización de carne ecológica o con sello IGP (pollo, ternera, cerdo, conejo...) Puntuación: hasta 10 puntos
Verduras frescas	Por la utilización de verduras de temporada variadas en menestras/guarnición: • Todos los días: 5 puntos • 3-4 días/semana: 3 puntos • Menos de 3 días: 0 puntos
Lácteos de calidad	Yogur natural, queso fresco y cuajada que sean de fabricación artesanal o con certificación ecológica. Puntuación: hasta 3 puntos
Frutas variadas	Por la utilización variada de al menos 5 tipos de fruta de temporada (manzana, mandarina, caqui, pera, plátano, ciruelas, kiwis, melón, sandía, brinjón...: hasta 5 puntos
Legumbres	Por la utilización del 100% de legumbre ecológica: hasta 5 puntos.

Pescado	Por la utilización del 90% de pescado blanco fresco (tipo merluza, gallo, bacalao...) y utilización de pescado azul fresco (tipo salmón, bonito, caballa...): hasta 10 puntos.
---------	--

2. SOSTENIBILIDAD Y RESPONSABILIDAD AMBIENTAL (7 puntos)

CRITERIO	DESCRIPCIÓN Y PUNTUACIÓN
Sostenibilidad social	Programa de inserción laboral de personas con discapacidad: - Se emplea en la plantilla hasta un 40% de trabajadores con al menos un 33% de discapacidad: 5 puntos. - No se emplee en su plantilla trabajadores con al menos un 33% de discapacidad: 0 puntos.
Plan excedentes	Compostaje escolar. Puntuación: hasta 2 puntos

3. FORMACIÓN Y ACTIVIDADES (10 puntos)

CRITERIO	DESCRIPCIÓN Y PUNTUACIÓN
Formación personal	Por la realización de cursos de formación del personal: >10 horas: 5 puntos. 5-10 horas: 3 puntos. - Mínimo legal: 0 puntos.
Visitas huertos escolares	Por la organización de salidas escolares a huertos que les permita al alumnado conocer los alimentos de cercanía y temporada. 5 puntos.

4. SERVICIOS COMPLEMENTARIOS (1 punto)

CRITERIO	DESCRIPCIÓN Y PUNTUACIÓN
Experiencias Gastronómicas	Oferta de chocolatadas u otros servicios gastronómicos tipo desayuno saludable en al menos dos eventos escolares durante el curso: 1 punto.

5. COORDINACIÓN Y SEGUIMIENTO (3 puntos)

CRITERIO	DESCRIPCIÓN Y PUNTUACIÓN
Encuestas de satisfacción	- Encuestas de satisfacción a las familias usuarias del comedor: 3 por curso (una al trimestre): 1,5 puntos. 1-2 por curso: 0,5 puntos.
Talleres de educación alimentaria a familias	Taller familias sobre educación alimentaria al menos una durante el curso: 1 punto.

Sobre 2 (40%)

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

$$\text{Puntuación} = \frac{\text{PBI} - \text{Oi}}{\text{PBI} - \text{Mo}} \times \text{PUNTOS}$$

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 en los servicios, valorándose los siguientes criterios y de acuerdo con la siguiente ponderación:

1. TIEMPO DE ENTREGA Y SERVICIO DE COMEDOR (15 PUNTOS)

CRITERIO	DESCRIPCIÓN Y PUNTUACIÓN
Tiempo de entrega y servicio de comedor	- Si el tiempo de entrega y el servicio de comedor es inferior a 75 minutos: 7 puntos. - Si el tiempo de entrega y el servicio de comedor es inferior a 90 minutos: 5 puntos. - Si el tiempo de entrega y el servicio de comedor es inferior a 120 minutos: 3 puntos.

2. ACTIVIDADES (5 PUNTOS)

CRITERIO	DESCRIPCIÓN Y PUNTUACIÓN
Juegos de mesa y exterior	Por la compra de juegos de mesa y de exterior para el tiempo después de comer: 400 euros: 5 puntos. 300 euros: 2,5 puntos. - Menos de 200 euros: 0 puntos.

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

SOBRE 1

- Menús (características y mejoras): X
- Mejoras de los servicios ofertados respecto al mínimo establecido: X

SOBRE 2

- Mejoras en los servicios ofertados respecto al mínimo establecido: X
- Precio ofertado (seleccionar la modalidad que proceda)
euro/comensal (IVA excluido)

1 curso

2 cursos: X

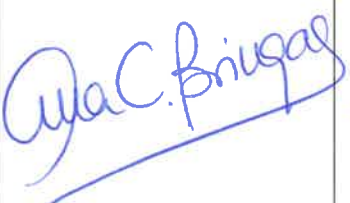
3 cursos

4 cursos

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

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

Sin más asuntos que tratar, se levanta la sesión, en Santander, a las 14:30 horas del 7 de septiembre de 2026.

			
Ana C. Bringas Ruiz	Ana Martínez de Castro	Ramón Martín Val	Maite Jiménez Martín