



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):	Si
Nº de comensales habituales:	100 70 en primaria 30 en infantil
Nº de comensales Ed. Infantil-Primer Ciclo (1 ó 2 años)-Indicar si deben ser atendidos, o no, por el personal de la empresa:	8 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)	Si 75
Turnos:	1
Personal de office necesario (horas de office):	
(Seleccionar el que proceda) - 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 de office
Características del personal a subrogar existente en el curso actual (nº de personas, categoría laboral, antigüedad):	5 monitoras: 3 de 14 a 16 horas cada día, 1 de 13 a 16 horas y 1 de 13:30 a 16:30 horas.
Observaciones:	Tenemos dos comedores (uno para alumnado de infantil y otro para alumnado de primaria). Se encuentran ubicados en edificios separados.

Medios existentes:

- Relación de mobiliario:

Carro conservador al baño maría 3 cubetas	2
Carro para servir	1
Frigorífico	2
Lavavajillas	2
Mesa circular infantil	7
Mesa de lectura y comedor con 6 sillas	14
Mesa E.I en forma de U	2
Microondas	2
Silla de comedor	81
Silla de comedor infantil	35
Sillas infantil 2 años	11
Termo eléctrico de agua caliente	2



La oferta deberá remitirse hasta las 14:00 del día 17/09/2026 para que pueda ser valorada por el Consejo Escolar del Centro (conforme a lo dispuesto en el apartado 11.5 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

(*) Dirigido a	
CONSEJERIA DE EDUCACION, FORMACION PROFESIONAL Y UNIVERSIDADES	▼
DIREC. GENERAL DE CENTROS E INFRAESTRUCTURAS EDUCATIVAS	▼
SERVICIO DE CENTROS	▼
Seleccione...	▼
Información básica sobre protección de datos de carácter personal	

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:*

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, briñón...: 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.



Documento 2

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

$$\text{Puntuación} = \left(\left(\frac{B1 - O1}{B1 - M1} \right) + \left(\frac{B2 - O2}{B2 - M2} \right) + \left(\frac{B3 - O3}{B3 - M3} \right) + \left(\frac{B4 - O4}{B4 - M4} \right) \right) \times \text{PUNTOS}$$

Donde:

- o *B1, B2, B3, B4: Precio máximo unitario de licitación, según las características del servicio (B1 primer curso, B2 segundo curso, B3 tercer curso, B4 cuarto curso)*
 - o *O1, O2, O3, O4: Oferta a valorar por cada uno de los cursos.*
 - o *M1, M2, M3, M4: Oferta más económica de las presentas*
 - o *PUNTOS: Puntuación máxima a conceder*
- El 20%, hasta 20 puntos, *Mejoras*, valorándose los siguientes elementos 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 indicarnos lo siguiente:

<u>SOBRE 1</u>	
1.Menús (características o 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 y similares):	X			
Precio ofertado (seleccionar la modalidad que proceda)	€/comensal (IVA excluido)			
	1 curso	2 cursos	3 cursos	4 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.		x		
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").				
3.Porcentaje del coste de la vigilancia respecto al precio ofertado. *** Salvo que la ratio alumno/monitor sea superior a 0.05, el porcentaje de vigilancia no podrá ser superior al 40%				%

En Santander, a fecha de la firma electrónica

El Director

Fdo:

20214826B

ANA CRISTINA

BRINGAS (R:

Q3968288E)

Firmado digitalmente

por 20214826B ANA

CRISTINA BRINGAS (R:

Q3968288E)

Fecha: 2026.09.07

20:31:27 +02'00'