

ANEXO 1

(Modelo de solicitud de oferta por los centros docentes)

D^a Maria Josefa Cabieces Jiménez, directora del Centro Ceip Flavio san Román de Cicero:

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:	Comida trasportada en caliente
Vigilancia a cargo de la empresa (Si/No):	Si
Nº de comensales habituales:	102
Nº de comensales Ed. Infantil-Primer Ciclo (2 años)-Indicar si deben ser atendidos, o no, por el personal de la empresa:	10 comensales. Los comensales de 2 años NO deben ser atendidos por personal de la empresa.
Horario de prestación del servicio:	13:45h a 15:30h
Días en que no está previsto dar el servicio:	Vacaciones establecidas por el calendario escolar y Jueves 20 de Junio. (fiesta local)
Servicio en los meses de junio y septiembre SI/NO (indicar en su caso el número de comensales previstos)	Sí. 90 aprox.
Turnos:	1
(Seleccionar el que proceda) - Personal de cocina necesario (nº de personas y horas): - Personal de office necesario (horas de office):	1 persona / 6 horas de office.
En su caso, personal de vigilancia necesario (nº personas y horario):	5 monitores/ 1h 45´
Características del personal a subrogar existente en el curso actual (nº de personas, categoría laboral, antigüedad):	Ver anexo acuerdo marco-personal.

Medios existentes:

- Relación de mobiliario: ver anexo acuerdo marco mobiliario.
- Características especiales del servicio: la comida deberá estar en el centro antes de las 12:30 para prestar servicio a los comensales de Infantil 2 años.

La oferta deberá remitirse antes de las **13:00h del día 15 de Junio de 2018** 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 223 f) TRLCSP).

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

- **El 40 %, Menús**, valorándose los siguientes elementos y de acuerdo con la siguiente ponderación:
 - Primeros y segundos platos con diferentes tipos de preparaciones culinarias, siempre con aceite de oliva y acompañados de salsas y/o guarniciones, sin espinas ni huesos peligrosos. No utilización de aceite de palma, no patata chip ni fritos no caseros. **(Hasta 5 puntos)**
 - Utilización de al menos 4 tipos de carnes y pescados diferentes. **(Hasta 10 puntos, variedad y frecuencia)**
 - Combinaciones de 1º y 2º plato no repetitivas. **(hasta 5 puntos, variedad y frecuencia)**
 - Variedad de acompañamientos y guarniciones ofertadas en primeros y segundos platos **(hasta 5 puntos número de ellas y componentes de los mismos)**



- Menús singulares (por cultura, religión), por días especiales (fin de trimestre, fin de curso...). Dietas especiales cocinadas el mismo día. **(hasta 5 puntos, variedad y gestión.)**
 - Utilización de postres con variedad de lácteos y fruta. No bollería industrial. Alternativa diaria de fruta en vez de lácteo. **(hasta 5 puntos, variedad y frecuencia)**
 - Oferta de picnic para excursiones. **(hasta 5 puntos)**
- **El 35 %, Mejoras, valorándose los siguientes elementos y de acuerdo con la siguiente ponderación:**
- Reducción de la ratio por monitor durante todo el curso académico (de Septiembre a Junio) tanto en la ratio de Infantil como de Primaria, manteniendo invariable el precio del menú/día. **(hasta 10 puntos)**
 - Sustitución de mesas y sillas del comedor por mesas con bancos incorporados en una inversión de 3800€ **(10 puntos)**
 - Ajustar el horario de llegada de la comida al horario de comedor para reducir el tiempo de permanencia de la comida en la mesa caliente. **(Hasta 3 puntos)**
 - Dotación y reposición de menaje. No usar bandeja. Uso de platos, vaso de cristal, cubertería pequeña para comensales de 2 años y mantel de papel. **(Hasta 2 puntos)**
 - Gestión y presencia del supervisor de la empresa **(Hasta 3 puntos)**
 - Formación y reciclaje relacionado con la restauración colectiva de escolares del personal de comedor y dotación de uniforme. **(Hasta 4 puntos). Horas y frecuencia de formación 2 puntos y dotación indumentaria 2 puntos)**
 - Información y envío al centro del menú en formato Trimestral, incluyendo el destinado a menús con dietas especiales o intolerancias, en soporte digital y en papel. **(Hasta 3 puntos)**
- **El 25 %, Precio.** El precio se valorará con **25 puntos** de acuerdo con la siguiente fórmula:

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

Donde:

PBl: 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

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

1. Menús (características o mejoras):		
2. Mejoras en los servicios ofertados respecto al mínimo establecido (equipamiento, mobiliario, instalaciones, atención educativa, actividades, servicios a disposición de los centros, y similares):		
3a. Suministro de comida elaborada en cocina central y transporte de la misma al Centro docente ("línea caliente"), y realización de actividades complementarias.		€/comensal (IVA excluido) Indicar la oferta diferenciando precios para 3 y para 4 cursos escolares.
4. Porcentaje del coste de la vigilancia respecto al precio ofertado.		%

En Cicero a 1 de Junio de 2018

La Directora

Fdo.: M^a JOSEFA CABIECES JIMÉNEZ

