

ANEXO 1

(Modelo de solicitud de oferta por los centros docentes)

D^a María 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 transportada en caliente
Vigilancia a cargo de la empresa (Si/No):	SI
Nº de comensales habituales:	De 95 a 100
Nº de comensales Ed. Infantil-Primer Ciclo (1 - 2 años)-Indicar si deben ser atendidos, o no, por el personal de la empresa:	Previsión de 6 comensales. No deben ser atendidos por la empresa
Horario de prestación del servicio:	13:45h – 15:30h
Días en que no está previsto dar el servicio:	Según calendario escolar de Cantabria 22-23.
Servicio en los meses de junio y septiembre SI/NO (indicar en su caso el número de comensales previstos)	SI- Previsión 65 comensales.
Turnos:	1 turno
<i>(Seleccionar el que proceda)</i> - Personal de cocina necesario (nº de personas y horas): - Personal de office necesario (horas de office):	1 persona de office / 5 horas
En su caso, personal de vigilancia necesario (nº personas y horario):	6 monitores/ 1h 45' cada uno.
Características del personal a subrogar existente en el curso actual (nº de personas, categoría laboral, antigüedad):	Según Anexo acuerdo marco-personal
Características especiales del servicio:	En septiembre y junio el horario es: 12:45h a 14:30h.

Medios existentes:

- Relación de mobiliario: ver anexo acuerdo marco-mobiliario
- Características especiales del servicio: Durante los meses de septiembre y junio la comida deberá estar en el centro antes de las 12:15h para prestar servicio a los comensales de Infantil 2 años.

La oferta deberá remitirse hasta las **14:00h del día 21/11/2022** 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 Y FORMACION PROFESIONAL > DIREC. GENERAL DE CENTROS EDUCATIVOS > SERVICIO DE CENTROS

La persona interesada no estará obligada a aportar documentos que hayan sido elaborados por la Administración, presumiendo que autoriza la consulta u obtención. No obstante, podrá denegar expresamente dicha autorización marcando el recuadro siguiente , debiendo aportar, en este caso, los documentos.

(*) Dirigido a

CONSEJERIA DE EDUCACION Y FORMACION PROFESIONAL	▼
DIREC. GENERAL DE CENTROS EDUCATIVOS	▼
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 40%, hasta 40 puntos, Menús, valorándose los siguientes elementos y de acuerdo con la siguiente ponderación:**
- Los menús que se ofrezcan a las familias especifican claramente la composición y el proceso culinario (**hasta 5 puntos.**)
- El pan ofertado es integral (1 día a la semana 1 puntos, 2 días a la semana 2 puntos y así sucesivamente **hasta 5 puntos**)
- Oferta productos de elaboración propia claramente detallados: no oferta ningún día (0 puntos), oferta 3 días al mes (**6 puntos**).
- Verduras: oferta 5 variedades distintas mensualmente (**5 puntos**).
- Utilización mensual de al menos cuatro tipos de carne diferentes: (**hasta 4 puntos**).
- Todas las legumbres serán de categoría extra o superior: (**2 puntos**).
- Utilización mensual de cinco tipos de pescado diferentes (**hasta 5 puntos**).
- Posibilidad de ofrecer todos los días fruta fresca como alternativa al postre diario establecido en el menú: (**4 puntos**).
- Picnic para excursiones según las edades de los comensales, servido el mismo día sin perjuicio horario. (**4 puntos**).

-Documento 2

- 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

- El 35%, hasta 35 puntos, Mejoras, valorándose los siguientes elementos y de acuerdo con la siguiente ponderación:
 - Dotación mobiliaria de comedor que a la finalización del contrato quedará en propiedad del centro con una inversión estimada de hasta 2500€ compuesta de:
 - Mueble de sala a medida con mesa aparador y 4 cubetas en acero inoxidable. **(4 puntos)**
 - Adquisición de horno microondas. **(3 puntos)**.
 - Reposición de cubos de basura con tapa y pedal o similar. **(3 puntos)**.
 - Reducción de la ratio por monitor durante todo el curso académico (de septiembre a junio) manteniendo invariable el precio del menú/día. Especificar claramente. **(5 puntos)**.
 - Incremento del horario de la monitora de office. Especificar claramente **(5 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. **(3 puntos)**
 - Dotación de menaje (No bandeja. Uso de plato, vaso de cristal...) y utilización de manteles de papel. **(Hasta 3 puntos)**
 - Presencia de supervisor de la empresa al menos una vez por semana. **(4 puntos)**
 - Formación profesional del personal de comedor y dotación de uniforme completo serigrafiado. **(Hasta 2 puntos)**
 - Dietas y menú especiales cocinados el mismo día, envasados individualmente y correctamente etiquetados indicando los datos del comensal. Información y envío al centro del menú Trimestral, en soporte digital y en papel. **(Hasta 3 puntos)**



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

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

<u>SOBRE 2</u>				
1. Mejoras en los servicios ofertados respecto al mínimo establecido (equipamiento, mobiliario, instalaciones, atención educativa y similares):				
<u>Precio ofertado</u> <i>(seleccionar la modalidad que proceda)</i>	€/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.				
3. Porcentaje del coste de la vigilancia respecto al precio ofertado.				%

En Cicero, a fecha de la firma electrónica
La Directora

Fdo.: M^a Josefa Cabieces Jiménez.