

## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EL CONTRATO ADMINISTRATIVO DE SERVICIOS POR PROCEDIMIENTO NEGOCIADO SIN PUBLICIDAD PARA REALIZAR SERVICIO COMEDOR ESCOLAR EN LA ESCUELA INFANTIL EL TRÉBOL DEL AYUNTAMIENTO DE SERRANILLOS DEL VALLE**

### **OBJETO DEL CONTRATO**

El objeto del presente contrato es la prestación del servicio de comedor de la Escuela Infantil "El Trébol" de Serranillos del Valle, consistente en el abastecimiento, preparación y distribución de comidas, desayunos y meriendas en la Escuela.

El servicio deberá prestarse con arreglo a las condiciones técnicas descritas en el presente pliego y en el Pliego de Clausulas Administrativas particulares, a las cuales deberán atenerse los licitadores. Además se ajustará a las normas de carácter sanitario vigentes en el ámbito nacional, autonómico y local.

### **PRECIO DEL CONTRATO**

Los menús e importes serán los siguientes:

- Precio unitario para desayuno y merienda: 0,75 €
- Precio unitario para menú comida: 3,31 €
- Precio unitario para menú bebés: 1,95 €
- Precio unitario para menú profesorado: 3,85 €
- El tentenpie de la casa de niños se encuentra repercutido entre los demás precios.

### **PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

La prestación del servicio se realizará de lunes a viernes, de forma diaria, todos los días lectivos según el calendario escolar publicado por la Comunidad de Madrid, durante la vigencia del contrato.

La Dirección del Centro pasará a la empresa adjudicataria el número de bajas (o ausencias) y altas de comensales para el servicio, que deberá también hacer la entrega diaria del pedido lo más cercana a la hora del mismo, dato que también proporcionará la Dirección del Centro, y habiendo transcurrido lo mínimo posible desde la elaboración a la entrega.

La empresa adjudicataria presentará los menús para cuatro semanas con suficiente antelación para la aprobación por parte de la Dirección del Centro. Y presentará semanalmente el número de servicios efectivamente servidos.

Se establecerán distintos tipos de menús, correspondiente a las edades de los niños.

La empresa está así mismo obligada a disponer de menús establecidos de régimen, para atender aquellos supuestos en los que, mediante el correspondiente certificado médico, se

acredite la dificultad de ingerir determinados alimentos que perjudiquen la salud (intolerancias y alergias..).

En la elaboración de los menús, se deberán respetar las creencias religiosas en la medida de lo posible.

El adjudicatario deberá proporcionar un tentempié para los alumnos de la Casa de Niños consistente el servicio diario de fruta, zumos, lácteos, cereales, bollería, a petición de la directora del centro (aproximadamente 25 niños).

### **COMPOSICIÓN DE LOS MENÚS**

El **almuerzo** estará compuesto por:

#### Menú entero:

- Un primer plato (sopas, verdura, legumbres, pastas o arroces), presentados de diversas formas, según lo que aconsejen las distintas edades de los comensales.
- Un segundo plato de carnes (vacuno, lanar, porcino o aves), pescado sin espinas o huevos (o huevina) con una pequeña guarnición (ensalada, patata, judías verdes...)
- Un postre que consistirá en frutas acompañado de un vaso de leche fundamentalmente, y al menos un lácteo un día a la semana.
- Trocito de pan, fomentando el consumo de distintas variedades, incluyendo pan integral.
- Agua mineral.

#### Menú pasado de iniciación al entero:

- Un primer plato consistente en un puré.
- Un segundo plato de trocitos.
- Un postre que consistirá en yogures o fruta pasada hasta que pueda masticar y pueda comer fruta entera.
- Trocito de pan, fomentando el consumo de distintas variedades, incluyendo pan integral.
- Agua mineral.

#### Menú de bebé:

- Un primer plato consistente en un puré adaptado a cada edad.
- Un yogur o potito de fruta o fruta pasada.
- Agua mineral.

El **desayuno y merienda** estarán compuestos por:

- Un lácteo: vaso de leche 200 cc, o porción de queso, o flan, o natillas o yogur.
- Hidratos de carbono: Galletas, bollos o bocadillos de queso o jamón york, o cereales, o tostada.
- Fruta: una pieza pequeña o trozo de fruta.
- Para los niños hasta de un año, papilla de frutas.
- Agua mineral

Los alimentos deben ser presentados de forma tal que sea sencillo y eficaz su reparto e ingestión por los niños: pescado sin espinas, pollo y carne deshuesado... y todos los alimentos se servirán en pequeños trozos.

Se limitarán los alimentos con alto contenido en grasas y azúcares.

Se utilizará aceite de oliva.

Se limitará el contenido de sal.

En ningún caso los zumos de frutas sustituirán a las frutas frescas enteras, que será el postre habitual.

El menú de los adultos deberán adaptarse y al menos, cuando los niños tomen purés, los adultos tomarán las verduras enteras.

### **FRECUENCIA EN EL CONSUMO ESCOLAR**

<u>Grupos</u>	<u>Frecuencia consumo</u>
1. Verduras y Hortalizas	1 ración / día
2. Patatas	4 – 6 raciones / mes
3. Pasta y arroz	6 – 8 raciones / mes
4. Legumbres	6 – 8 raciones / mes
5. Carne y Derivados	7 raciones / mes
6. Pescado	5 – 7 raciones / mes
7. Huevos	3 – 7 raciones / mes
8. Lácteos	Mínimo 10 raciones / semana
9. Fruta	4 raciones / semana

### **PERSONAL**

El número de personas que presten el servicio será, como mínimo, el actual: un auxiliar de cocina (una hora diaria), a quien tendrá que subrogar si así lo determina el convenio del sector. En todo caso, el horario de trabajo será el suficiente para atender en óptimas condiciones el servicio (y limpieza básica de aulas).

Todo el personal dependerá exclusivamente del adjudicatario del contrato, que tendrá los derechos y deberes inherentes a su calidad de patrono debiendo cumplir todas las obligaciones en materia de Seguridad Social y de Seguridad e Higiene en el trabajo

El personal se encargará de la limpieza de los utensilios y demás menaje utilizado para llevar a cabo el servicio objeto de este contrato.

El personal estará debidamente cualificado, de acuerdo con la normativa del Reglamento de Hostelería, deberá tener el carné de manipulador de alimentos, deberá estar uniformado y mantendrá un correcto trato con los usuarios.

Si el comportamiento del personal no fuera correcto o se observara poco cuidado en el desempeño cometido, el Ayuntamiento podrá exigir que se prescinda de la persona en cuestión. El adjudicatario se compromete a sustituir a su personal cuando las circunstancias lo requieran y sin ningún cargo adicional para el Ayuntamiento.

La empresa pondrá a disposición del Ayuntamiento, una persona responsable del servicio, que será el interlocutor con la Concejalía de Educación y con la Dirección del centro, para la solución de problemas o imprevistos.

## **MATERIAL E INSTALACIONES**

El mantenimiento y reposición, tanto de las instalaciones como del material inventariado es competencia del Ayuntamiento, excepto en el caso de negligencia o mal uso imputable a la empresa adjudicataria.

La empresa adjudicataria se compromete a mantener en perfecto estado de conservación y limpieza de las instalaciones y el material inventariado que se le entrega para su uso, comprometiéndose a su reparación y/o reposición en caso de imputársele el daño, tal y como se dice en el párrafo anterior.

El Ayuntamiento pondrá a disposición del adjudicatario los locales debidamente acondicionados y las instalaciones básicas de mobiliario que se facilitarán al adjudicatario en inventario.

Estas instalaciones deberán ser utilizadas con el máximo cuidado y para fines específicos previstos y deberán ser devueltas en las debidas condiciones de uso y funcionamiento al término del contrato.

El uso indebido de las instalaciones será motivo de resolución del contrato.

Los gastos de agua y luz serán por cuenta del Ayuntamiento.

## **OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO:**

Serán a cargo de la empresa las siguientes **obligaciones y costos**:

- El personal y su uniformidad
- Materias primas
- Confección y preparación de alimentos
- Seguro de responsabilidad civil e intoxicación alimentaria que acoge a cuantas personas efectúen una comida o consumición en el centro.
- Reparaciones y arreglos básicos de electrodomésticos y lavavajillas
- Limpieza de vajilla y materiales.
- Limpieza de las dependencias utilizadas.
- La limpieza debe realizarse de forma escrupulosa, debido a la edad de los usuarios y usuarias, utilizando en todo momento, productos que no puedan afectar a la salud de los niños y niñas, y poniendo especial cuidado en la custodia de estos.
- Evacuación de los residuos, depositándolos en los contenedores específicos para cada tipo de materiales.
- El cumplimiento de las normativas de carácter estatal y de la Comunidad de Madrid, respecto a las normas higiénico-sanitarias sobre instalaciones, funcionamiento, elaboración y distribución de comidas preparadas, así como las referidas a la higiene relativa a los productos alimentarios y todas aquellas que se pudieran aprobar durante el desarrollo del contrato.
- Los gastos que ocasione esta contratación
- Los gastos que la empresa deba realizar para el normal cumplimiento de las prestaciones contratadas, en especial impuestos, seguros y horarios del personal.
- La obtención de licencias necesarias para mantener el comedor y la cocina en perfecto estado, así como mantener la higiene debida.

- Servilletas de papel de un solo uso y manteles para cubrir las mesas del comedor.
- Detergente para el correcto mantenimiento y limpieza del menaje, vajilla, cubertería y cristalería.
- Bayetas, estropajos, bolsas de basura grandes, guantes, fregonas y cualquier otro utensilio que se considere necesario para llevar a cabo el servicio.
- El transporte de materias primas, alimentos, bebidas y demás artículos necesario para la explotación del servicio.

Los servicios contratados estarán sometidos a control y vigilancia continua por parte del personal municipal, que tendrá libre acceso a todas las dependencias del contratista relacionadas con el servicio.

El contratista estará obligado a facilitar al Ayuntamiento toda la información requerida sobre cualquier aspecto relacionado con el servicio.

El contratista confeccionará una vez al mes un parte de cuantas incidencias puedan presentarse y, con la frecuencia que se le requiera, otros partes e informes del servicio prestado.

El personal adscrito a la contrata deberá observar escrupulosamente las normas que dicten los servicios municipales de ahorro de energía, aprovechando al máximo la luz natural.

El adjudicatario no podrá pedir indemnización de clase alguna, ni resolver el contrato unilateralmente, aún en el caso de cierre del Centro. Únicamente, y en el caso de que el cierre sea superior a un mes, y se demuestre que ha producido perjuicios al adjudicatario, se le abonará la cantidad correspondiente.

El adjudicatario deberá prestar directamente el servicio, no pudiendo subrogar, subarrendar, ceder o traspasar el mismo.

El adjudicatario se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad dentro del recinto de las instalaciones.

### **MENAJE COCINA ESCUELA INFANTIL Y ELECTRODOMÉSTICOS:**

- Vajilla infantil
- Vajilla adultos
- Vasos agua (21)
- Vasos plasticos niños
- Tazas café pequeñas
- Cubiertos infantiles
- Cubiertos adultos
- Cuchillo pan (1)
- Tablas: 1 papa el pan, 1 para el pescado, 1 para la carne

- Ollas (5 de diferentes tamaños)
- Olla express (2)
- Sartenes (4 de diferentes tamaños)
- Cazos cocinar (2)
- Fuentes servir acero inoxidable (6)
- Ensaladeras acero inoxidable (8 de diferentes tamaños)
- Bandejas horno acero inoxidable (3)
- Bandejas horno cristal (3)
- Cafetera (1)
- Tijeras (3)
- Cucharas de servir (7)
- Cazos de servir (6)
- Espumaderas (4)
- Pinzas (3)
- Jarras de agua acero inoxidable (4)
- Jarras de agua plástico (2)
- Jarra de agua cristal (1)
- Cuchillos grandes (2)
- Espatula (1)
- Hacha pequeña (1)
- Carros (6)

#### ELECTRODOMESTICOS

- 1 Tostador
- 1 Camara frigorifica dos puertas
- 1 Mesa caliente
- 1 Lavavajillas
- 1 Campana
- 1 Cocina de gas seis fuegos y horno
- 1 Freidora dos cestas
- 1 Batidora semi-industrial
- 1 Microondas

En Serranillos del Valle,

LA DIRECTORA DEL CENTRO

Fdo.: Eva Jiménez