

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS QUE REGIRÁN EN EL PROCEDIMIENTO PARA ADJUDICAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR EN LA ESCUELA INFANTIL ROMANILLOS DE BOADILLA DEL MONTE.

1.- OBJETO

Es objeto del contrato a que se refiere este pliego la prestación del servicio alimenticio de desayunos, comidas y meriendas a los alumnos matriculados en la Escuela Infantil Romanillos y personal del centro, en su ciclo completo, desde la adquisición de los alimentos y materias primas, su conservación, confección y suministro en mesas y limpieza de cocinas.

2.- LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El servicio se prestará en la Escuela Infantil Romanillos situada en la Calle Cazorla nº4 de Boadilla del Monte. El local se encuentra debidamente acondicionado para tal fin, comprendiendo instalaciones, mobiliario , utensilios, menaje, vajilla, etc.

Las citadas instalaciones, utensilios, etc., que se ponen a disposición de la empresa adjudicataria, deberán ser utilizados con la máxima diligencia y cuidado, y exclusivamente para los fines previstos en este contrato.

3.- OBLIGACIONES DE LA ESCUELA INFANTIL ROMANILLOS

Serán a cargo de la Escuela Infantil Romanillos de Boadilla del Monte las siguientes obligaciones y costes:

- Las instalaciones completas de comedor y zona de servicio, así como su reposición.
- Menaje de cocina, comedor y su reposición.
- Limpieza de ventanas, techos y conservación de los locales.
- Desinfección, desinsectación, desratización inicial y periódica de los locales.
- Coste de fluido que se utilice en los locales del comedor y cocina, tales como el agua , iluminación, etc. .
- Combustibles (gas, propano, etc.) necesarios para la elaboración de los menús.
- Actualización de los libros de visitas por los diferentes órganos de inspección.

4.- OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA

La empresa adjudicataria deberá cumplir las siguientes obligaciones:

.- El contratista deberá someterse, en todo momento, a las instrucciones, directrices y observaciones que se le formulen por la Concejal de Educación o responsable en quien delegue.

.- Deberá contar con Seguro de Responsabilidad Civil por el importe suficiente, que deberá cubrir los riesgos que por intoxicación alimentaria, puedan sufrir cuantas personas efectúen una comida o consumición en el Comedor Escolar. Además, dicho seguro cubrirá la responsabilidad civil del personal al servicio de la empresa.

.- Limpieza de vajilla, de material de comedor y cocina, de locales y cuantas dependencias utilice la empresa, así como los detergentes y demás materiales necesarios para la realización del servicio objeto.

.- Colocación y retirada de los servicios de mesa utilizados en el comedor de la Escuela Infantil.

.- Evacuación de los residuos a la zona que el Centro tenga destinada para basuras.

.- El cumplimiento de las normas higiénico/ sanitarias que respecto a instalaciones, funcionamiento, preparación y distribución de comidas.

.- En caso de alguna eventualidad que imposibilite el uso de la cocina (cortes de suministros, robos, etc..), el adjudicatario deberá asumir los costes de prestar de forma adecuada el servicio de comedor: catering, potitos, etc..

.- REQUISITOS HIGIÉNICO SANITARIOS

Como servicio de comedor infantil deberá cumplir con lo establecido en la legislación alimentaria de aplicación, y en particular con:

- Reglamento de la CE nº 852/2004, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios y en particular, en el artículo 5 y el anexo II del mismo (DOUE L139, 30 de abril de 2004) y, en su caso, el Reglamento (CE) nº 853/2004, de 29 de abril del 2004, por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (DOUE L 226, de 25 de junio del 2004) y modificaciones posteriores, el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, (BOE de 12 de enero del 2001) por el que se establecen

las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

- Todas las materias primas utilizadas en la elaboración de los menús, deberán cumplir con las condiciones higiénico sanitarias de calidad y pureza estipuladas en las normas que regulen dicha materia. Del mismo modo los medios utilizados para el transporte de las mismas cumplirá con su normativa correspondiente.
- El almacenamiento y conservación tanto de las materias primas como de la comida elaborada se efectuará según establezca la legislación vigente.
- El personal que atienda los servicios de alimentación llevará el atuendo adecuado en perfecto estado de limpieza y estará en posesión del carnet de manipulador de alimentos, así como todos los requisitos que exige la legislación vigente o la que en un futuro se establezca sobre la materia.
- La empresa adjudicataria deberá implantar en el plazo de 6 meses desde la adjudicación un sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. Durante el periodo transitorio deberán cumplir con lo que establezcan las guías de buenas prácticas.
- De acuerdo con la Ley 5/2002, de 27 de junio (BOCM del 8 de julio), sobre Drogodependencias y otros trastornos adictivos, está prohibido el consumo de bebidas alcohólicas y tabaco en los centros educativos, y por tanto, en las instalaciones donde se preste el servicio de comedor.

5.- PROGRAMACIÓN DE LOS MENÚS

La empresa adjudicataria se compromete a presentar a la Dirección del centro la programación mensual, por tramos semanales o quincenales, de los menús de comida diarios, cuya composición, equilibrio nutricional, variedad, presentación y calidad sea acorde con las prescripciones del presente pliego y por tanto, configure una comida completa y equilibrada.

La programación mensual, por tramos semanales o quincenales, se presentará con dos semanas de antelación al inicio de la misma, para su estudio y revisión. Se deberá indicar, la composición, el valor nutricional, y la ejecución de los diferentes platos para cada día de la programación mensual teniendo en cuenta los tramos de edad.

Asimismo, la empresa, a través del centro deberá facilitar a las familias de los alumnos comensales la información que permita una programación de menús para que la cena y el resto de las comidas que se hacen en el hogar complementen la dieta, de acuerdo con el periodo en vigor, así como recomendaciones sobre las composiciones de menús caseros.

Los menús deberán entregarse firmados por un nutricionista colegiado que de su visto bueno, especificando la composición nutricional de cada plato y del menú diario.

La empresa se comprometerá a elaborar menús en caso de alumnos con necesidades nutricionales especiales.

En el caso de elaborarse menús para personas con alergias éstos deberán ser elaborados con anterioridad al menú normal.

5.a.- MATERIAS PRIMAS

Las materias primas y productos alimenticios para la elaboración de los menús serán suministradas por cuenta de la empresa. Respecto al origen de las materias primas y productos alimenticios, la empresa acreditará documentalmente, que todas sus materias proceden de empresas autorizadas, con su Número de Registro Sanitario vigente y en las claves y actividades correctas en función del tipo de productos de que se trate, lo que acreditará que las materias primas y los productos alimenticios estén sometidas a los controles sanitarios y de calidad de acuerdo con la legislación vigente en la materia.

5.b.- CARACTERÍSTICAS Y ELABORACIÓN DE LOS MENÚS

Requisitos nutricionales

Los menús homologados constituirán la comida del mediodía y deberán aportar alrededor de un 30 a 35 % de las necesidades diarias de energía.

Perfil calórico: el contenido de grasa del menú se adecuará de forma que, los lípidos no aporten más del 30-35% de la energía total; la proteína deberá proporcionar un 12-15% del contenido calórico y el porcentaje restante provendrá de los hidratos de carbono.

Perfil lípido: En cuanto a la contribución de los distintos ácidos grasos-saturados, monoinsaturados y poliinsaturados, a la energía total, la grasa saturada no aportará más del 10% de la energía total del menú.

Se deberán utilizar preferentemente alimentos ricos en hidratos de carbono complejos (cereales, cereales integrales, patatas, verduras, leguminosas, etc.), importante fuente de fibra y nutrientes, para hacer frente así, a la energía que deben suministrar los hidratos de carbono y conseguir dietas con alta densidad de nutrientes.

Los menús tratarán de diseñarse teniendo en cuenta la cantidad de nutriente por unidad de energía, de forma que lo que aporten sea suficiente para hacer frente a las necesidades de minerales y vitaminas del estrato de edad con menor necesidad energética, fundamentalmente en la proteína, minerales como el calcio y hierro y algunas vitaminas.

5.c.- COMPOSICION Y VARIEDAD DE MENÚS

A la hora de elaborar los menús se tendrá en cuenta las siguientes recomendaciones:

- El uso diario de verduras y hortalizas frescas y cocidas, al menos un día a la semana incluir un primer plato a base de verduras.
- La utilización de legumbres dos veces a la semana.
- Incluir un máximo de una vez por semana fritos precocinados.
- No utilizar arroces o pastas más de dos veces a la semana.
- Incluir, al menos dos días a la semana, un plato en el que el pescado sea el plato principal.
- No utilizar margarinas, mantequillas, ni aceites vegetales para cocinar, sólo se utilizará aceite de oliva.
- No utilizar el huevo como ingrediente principal más de una vez a la semana y éstos deberán ser pasteurizados.
- Las carnes deberán ser preferentemente magras .

Además de los requisitos y recomendaciones recogidos anteriormente, los alimentos que se utilicen deberán cumplir las siguientes normas de calidad y conservación:

Las frutas y hortalizas han de estar enteras, sanas y exentas totalmente de productos afectados por podredumbres o alteraciones que los hagan impropios para el consumo. Así mismo, deberán estar limpios, sin presencia de sabores y olores extraños y con el grado de madurez adecuado para el consumo inmediato. Las patatas, además de cumplir los requisitos anteriores, deberán estar exentas de germinación y enverdecimiento, así como de productos de tratamiento.

Los productos congelados deberán presentarse sin ruptura de la cadena de frío, sin presencia anormal de hielo o escarcha, en envases herméticamente cerrados y con un tiempo mínimo de dos meses sobre la fecha de caducidad o

consumo preferente. Además deberá cumplir la normativa específica sobre etiquetado de estos productos.

Los alimentos cárnicos frescos deberán transportarse y conservarse hasta su preparación por debajo de 0°C, sin congelar con un plazo máximo de 48 horas desde la fecha de compra hasta su consumo, debidamente acreditado mediante la factura correspondiente.

Los alimentos que deban mantenerse en caliente, se conservarán a temperatura igual o superior a 65°C.

No se admite el empleo de aceites de mezclas de distintas procedencias.

Ante la asistencia de niños menores de un año (aulas de bebés) y/o niños con necesidades especiales (menús triturados , intolerancia, alergias a algún alimento, etc.), estos menús deberán adaptarse a las características especiales de dichos niños (leches de continuación, cereales sin gluten, etc.). Asimismo se atenderá cualquier recomendación sobre la alimentación de estos niños, que realice el Director de la Escuela Infantil.

6.- PRESUPUESTO DE LA CONTRATA

El sistema de determinación de precios viene establecido por precios unitarios por menú (comida, desayuno y/o merienda servido), sirviendo de límite a la aportación municipal la consignación presupuestaria que fije el Ayuntamiento para el correspondiente año teniendo en cuenta las variables que siguen:

1.- Número de comensales: 131.

Personal contratado: 16.

Menores: 115.

La Escuela Infantil Romanillos tiene 8 unidades:

- 2 grupos de niños/as de 0-1 años (8 niños por aula) (n.e.e. 2)
- 3 grupos de niños/as de 1-2 años (13 niños por aula) (n.e.e..3)
- 3 grupos de niños/as de 2-3años (20 niños por aula) (n.e.e.3)

2.- Precio unitarios máximos de licitación a la baja de menú:

Horarios Ampliados: 10 grupos de horario ampliado (10 alumnos por grupo).

Desayunos: 2,50 por desayuno diario + 0,20€ IVA

Meriendas: 2,50 por desayuno diario + 0,20€ IVA

Comidas: 4,50€/ por comida diaria+ 0,36 € IVA

3.- Días lectivos: Los marcados por la pertinente Orden de la Consejería de Educación por la que se establece el calendario escolar en los centros educativos no universitarios sostenidos con fondos públicos de la Comunidad de Madrid. Se considerará a efectos de presupuesto municipal un máximo de 220 días lectivos.

La previsión, para cada periodo escolar, del precio que se cobra a las familias lo marca la Comunidad de Madrid y será de obligada aplicación las revisiones de precio que se establezcan durante los cursos escolares que abarquen la vigencia de este pliego.

7.-CONDICIONES DE CONTRATO:

DURACIÓN:

El contrato tendrá una duración de DOS AÑOS, desde el día siguiente al de la formalización del contrato, salvo que en el mismo se disponga otra cosa.

El desarrollo del servicio será durante el curso escolar, no prestándose el servicio durante el mes de agosto así como en los días festivos y/o no lectivos que la Escuela Infantil Romanillos permanezca cerrada .

Expirado el periodo de vigencia, el presente contrato se prorrogará por periodos de UN AÑO, hasta un máximo de CUATRO AÑOS (incluido periodo inicial y prórroga). Dicha prórroga se efectuará expresamente a petición del adjudicatario y previo acuerdo del órgano de contratación adoptado al efecto. La petición del adjudicatario deberá producirse con dos meses de antelación al vencimiento de cada periodo.

IMPORTE MÁXIMO:

El presupuesto máximo de contrata asciende a la cantidad de DOSCIENTOS CINCUENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y CINCO EUROS CON VEINTE CENTIMOS (258.865,20€) anuales (8 % IVA incluido).

FACTURACIÓN:

La Facturación se realizará de forma mensual por los servicios realmente prestados. Atendiendo al nº de comensales y los días de prestación del servicio, por el precio del menú propuesto en la resolución del contrato de prestación de servicios, siendo la siguiente fórmula:

$(\text{N}^\circ \text{ de comensales} \times \text{cuota mensual de comedor propuesta}) + (\text{N}^\circ \text{ de alumnos de horario ampliado} \times \text{cuota mensual horario ampliado}) \times \text{N}^\circ \text{ de días de prestación del servicio mensual.}$

REVISIÓN DE PRECIOS:

Periodicidad: La revisión se realizará con carácter anual.

Índice: Evolución de los siguientes aspectos:

a) Importe de la cuota de comedor:

- Índice Oficial: Evolución de la cuantía del precio privado de alimentación mensual o comedor de los centros de la Consejería de Educación que imparten primer y segundo ciclo de Educación Infantil. Se aplicará para cada curso el mismo porcentaje de incremento que experimente la cuantía de dicho precio privado de comedor que la Consejería de Educación aprueba para curso escolar.

8.- CLASIFICACIÓN

La empresa debe disponer de la siguiente clasificación:

Grupo	Subgrupo	Categoría
M	6	b

9.- PERSONAL DE COCINA:

La empresa deberá presentar :

- Un/a cocinero/a cuya jornada laboral será de 7 horas. Se requiere al menos un año de experiencia en el sector, debidamente acreditado mediante contratos de trabajo e informe de vida laboral.
- Un/a ayudante/a o pinche de Cocina cuya jornada laboral será de 7 horas. Se requiere al menos un año de experiencia en el sector, debidamente acreditado mediante contratos de trabajo e informe de vida laboral.
- Un/a ayudante de office o cocina cuya jornada laboral será de 4 horas.

10.-PRESENTACIÓN DE OFERTAS:

Los licitadores habrán de presentar sus ofertas ajustadas a lo especificado en el pliego de condiciones económico-administrativas particulares.

Debiendo presentar una Memoria descriptiva del Proyecto del Servicio, así como Documentación que acredite que la entidad cumple con la capacidad necesaria para el desarrollo de proyectos orientados al tema objeto del presente pliego.

11.-CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN:

Los criterios de adjudicación, serán los siguientes:

- CRITERIOS CUYA VALORACIÓN ES DE FORMA AUTOMÁTICA

11.1: Mejor Oferta Económica: Hasta un máximo de 15 puntos

- 5 puntos aplicables a la propuesta económica relativa al menú de desayuno.
- 5 puntos aplicables a la propuesta económica relativa al menú de la comida.
- 5 puntos aplicables a la propuesta económica relativa al menú de la merienda.

Se adjudicará la máxima puntuación en cada una de las tres ofertas del menú correspondiente del servicio a la oferta que mayor baja porcentual haga, y cero al precio del tipo de licitación.

El resto de ofertas se puntuarán proporcionalmente en el intervalo según la siguiente expresión:

$$\% \text{ Baja } X$$

Puntos oferta X= Puntuación máxima *-----

$$\% \text{ Baja máxima}$$

donde el factor Puntuación máxima vendrá fijado, de acuerdo con la siguiente tabla, por la oferta que realice el mayor porcentaje de baja entre todas las ofertas presentadas por los licitadores:

a) Ofertas precio menú desayuno:

% de baja máxima ofertas presentadas	<i>Puntuación máxima</i>
0 – 2,5 %	1 pto.
> 2,5 – 5 %	2 ptos.
> 5 – 7,5 %	3 ptos.
> 7,5 – 10 %	4 ptos.

> 10 %	5 ptos.
--------	---------

b) Ofertas precio menú comida:

% de baja máxima ofertas presentadas	<i>Puntuación máxima</i>
0 – 2,5 %	1 pto.
> 2,5 – 5 %	2 ptos.
> 5 – 7,5 %	3 ptos.
> 7,5 – 10 %	4 ptos.
> 10 %	5 ptos.

c) Ofertas precio menú merienda:

% de baja máxima ofertas presentadas	<i>Puntuación máxima</i>
0 – 2,5 %	1 pto.
> 2,5 – 5 %	2 ptos.
> 5 – 7,5 %	3 ptos.
> 7,5 – 10 %	4 ptos.
> 10 %	5 ptos.

Para la fijación de dicha oferta que marca la puntuación máxima, no se tendrán en cuenta aquellas consideradas desproporcionadas de acuerdo con lo dispuesto en el párrafo siguiente, si bien dichas ofertas obtendrán la puntuación máxima establecida en el supuesto de ser admitidas en los términos previstos en la legislación contractual.

En cualquier caso, se considerará oferta desproporcionada en relación a la oferta económica cualquier oferta que señale una baja superior al 10 % de la media de las ofertas presentadas.

- CRITERIOS CUYA CUANTIFICACIÓN DEPENDE DE UN JUICIO DE VALOR

11.2: Mejor Memoria/ Proyecto sobre el enfoque en la prestación del servicio, hasta un máximo de **10 puntos**.

11.3: Propuesta de adaptación del menú a las fiestas y ritmos que la Escuela Infantil desarrolla en la Programación General Anual: Navidad, carnavales...; hasta un máximo de 2 puntos.

En Boadilla del Monte a 23 de agosto del 2011

Dña. Eva María Peña Polo
Concejala Delegada de Educación,
Familia, Mujer y Servicios Sociales

Ivana Miguel Espuelas
Técnico de Educación, Familia y Mujer