

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR EL CONTRATO DE SUMINISTRO
DE CATERING DE LA ESCUELA INFANTIL DE MANZANARES EL REAL**

1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente contrato es la prestación del suministro de catering de la escuela infantil de Manzanares El Real.

El contrato se tramita mediante procedimiento abierto.

Código 55524000-9 Servicios de suministro de comidas para escuelas

División en lotes: NO. Dadas las especiales características de un servicio que se debe prestar de modo unitario, se entiende de imposible materialización su división en lotes, pues se pondría en riesgo la correcta y eficaz ejecución del contrato.

2. DESCRIPCIÓN Y CONDICIONES TÉCNICAS DEL SUMINISTRO.

DESCRIPCIÓN:

El suministro de comedor de la escuela infantil se realiza con un método mixto, es decir; el diseño de menús, la elaboración de la comida y el transporte hasta el centro se realiza por una empresa concesionaria, mientras que la atención a los comensales de la Escuela Infantil se realiza por personal propio de la escuela, que distribuyen, cuidan, colaboran con los niños y niñas y recogen y limpian después de las comidas. La vajilla es propia de la propia Escuela Infantil y se lava allí mismo en los lavaplatos industriales al efecto.

BENEFICIARIOS DEL SUMINISTRO

Menores, en un número máximo de 62, de los cuales 8 son bebés, más 9 adultos.

CONDICIONES DEL SUMINISTRO.

El suministro se desarrollará en la escuela infantil Manzanares El Real I, C/ Rincón de Aragón, nº 28410 Manzanares El Real.

La empresa adjudicataria, presentará a la Dirección del centro para su traslado al Consejo Escolar la programación mensual, por tramos mensuales, los menús de comida diarios, cuya composición y variedad, equilibrio energético y nutricional, presentación y calidad sea acorde con las prescripciones del presente pliego, y por tanto, configure una comida completa y equilibrada.

Los menús estarán compuestos de un primero, un segundo y postre, adaptados a las diferentes edades de los niños, especialmente los bebés. Se deberán plantear también menús para dietas especiales, como se indica más adelante.

Los menús servidos en los comedores escolares podrán ser supervisados por profesionales con formación en Nutrición Humana y Dietética, o en quien el Ayuntamiento determine, siempre que cuente con una adecuada formación, de manera que se garantice que son variados, equilibrados y adaptados a las necesidades nutricionales de cada grupo de edad y en consonancia con las recomendaciones nutricionales de las autoridades sanitarias.

Un informe negativo de este aspecto podrá ser causa de rescisión del contrato.

La programación mensual se presentará con una antelación mínima de dos semanas al inicio de cada mes, para su estudio y revisión, en su caso. Se deberá indicar, la composición, el valor nutricional (energía –Kcal-; proteínas, lípidos e hidratos de carbono –en g o en % en relación a la energía -; AGS –en g o en % en relación a la energía-; etc.) y la ejecución de los diferentes platos para cada día de la programación mensual, teniendo en cuenta el grupo de edad de 0 a 3 años (que deberá ir indicado en el ciclo de menús para conocimiento de los padres). La energía se ajusta diariamente, por ello cada día deberá figurar en el menú el contenido en energía (kcal), macronutrientes y, en su caso, micronutrientes.

La dirección del centro podrá realizar propuestas y sugerencias a dicha programación mensual, siempre que dichas sugerencias se realicen con antelación suficiente para posibilitar su aplicación, no comprometan la variedad y el equilibrio nutricional del menú y, en todo caso, sean realizadas antes de que dicha programación mensual se distribuya a las familias.

Asimismo, la empresa, a través del centro, deberá facilitar a las familias de los alumnos comensales la información para complementar la dieta diaria.

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 cuando le sea requerido, 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 están sometidas a los controles sanitarios y de calidad de acuerdo con la legislación vigente en la materia.

No se utilizarán margarinas, mantequillas, ni aceites vegetales para cocinar, sólo se utilizará aceite de oliva. Las carnes deberán ser preferentemente magras y no se incluirá en el menú nunca los fritos precocinados.

La empresa adjudicataria presentará a la Dirección del centro, al inicio del contrato, la relación de sus suministradores.

En caso de utilizar productos procesados estos serán de marcas acreditadas de calidad. Será causa de falta de calidad, que puede llegar a la resolución del contrato, el uso de pescados como panga o tilapia, bollería industrial, bebidas carbonatadas y exceso de productos elaborados como fiambres, salchichas, nuggets, etc.

VARIEDAD DE LOS MENÚS

El diseño de las dietas debe adaptarse a un modelo que contenga la mayor variedad posible de alimentos, haciendo especial hincapié en alimentos vegetales: verduras y frutas y limitando los alimentos con mayor valor energético pero escaso contenido en nutrientes.

El criterio en la variedad de los menús debe contemplar, además de variedad en los alimentos, la de sus formas de elaboración, diversificando los procesos culinarios (hervidos, plancha, fritos, estofados, etc.) y de presentación. Se debe especificar claramente el ingrediente principal de cada receta de manera que no genere dudas en cuanto a la interpretación, además de la técnica culinaria empleada (frito, asado, rebozado, salteado, etc.). Por ejemplo, la forma correcta de indicar un plato será “Merluza al horno con patatas asadas”, nunca “Pescado con patatas”. Igualmente se realizará en el caso de las guarniciones (“ensalada de lechuga, tomate y zanahoria” en lugar de “ensalada, ensalada verde,” y en el tipo de postre a servir (“yogur” en lugar de “lácteo”).

Para el caso de la fruta como postre, preferiblemente se deberá indicar a qué fruta se refiere. Siempre deberán aparecer los tipos de fruta que componen el ciclo mensual utilizando preferentemente fruta de temporada.

El comedor escolar es una herramienta básica para la educación nutricional. Se fomentará desde el comedor escolar, el conocimiento de los alimentos, así como el de los aspectos gastronómicos.

DIETAS ESPECIALES

Además de los menús ordinarios, se proporcionarán los menús necesarios, diseñados específicamente para los bebés.

En aquellos casos contemplados conforme a la normativa vigente y que así hayan sido acreditados, pudiendo ofertar un menú específico sin gluten destinado para los alumnos con enfermedad celíaca. Además, las empresas deberán estar en disposición de suministrar menús adaptados para comensales con otras alergias o intolerancias alimentarias o que requieran esporádicamente una dieta “blanda” para trastornos gastrointestinales leves.

Igualmente, en caso de sea solicitado por la dirección del centro se deberá proporcionar dietas específicas para aquellos menores que, por motivos religiosos, así lo necesiten.

En los ciclos de menús se deberá incluir información sobre las sustancias y/o ingredientes de los menús que pueden causar alergia mediante una representación con símbolos/colores o bien descrito a continuación de cada plato que compone el menú.

La empresa contará con cocina, almacén y cámaras frigoríficas independientes para la elaboración de estos menús especiales.

REQUISITOS DEL LICITADOR

Además de los legalmente establecidos, la empresa adjudicataria deberá contar con todos los permisos de las administraciones competentes, tanto a nivel sanitario, como la homologación por parte de la Comunidad de Madrid para la actividad de Comedores Escolares.

Todo el personal empleado deberá estar uniformado y en posesión de la correspondiente acreditación que le permita la manipulación de alimentos.

Así mismo, el transporte de los alimentos deberá realizarse conforme a la normativa que resulte de aplicación en cada momento.

Deberá contar con un seguro de responsabilidad por los daños y perjuicios ocasionados, así como el seguro por intoxicación alimentaria y responsabilidad civil, que garantice:

- a) La responsabilidad derivada de su actividad o explotación y en la que se incluya expresamente la cobertura de intoxicaciones alimentarias.
- b) La garantía patronal que cubre los posibles daños y perjuicios sufridos por el personal de la empresa en la ejecución de los trabajos.
- c) La garantía de responsabilidad civil de productos cubriendo los posibles daños corporales, materiales y perjuicios consecuenciales causados a terceros por sus productos.
- d) La defensa jurídica y las fianzas.

Y con un capital asegurado no inferior a 600.000,00 €

La documentación acreditativa del cumplimiento de esta obligación y en especial las condiciones generales y particulares del contrato de seguro, será inexcusablemente presentada ante la Administración como requisito previo al inicio de la ejecución del contrato, comprometiéndose el contratista al pago de las correspondientes primas a fin de mantenerlas vigentes durante todo el plazo de ejecución del contrato. A tal efecto aportará periódicamente los justificantes de estar al corriente en dichos pagos. En caso de no aportarlos, el Ayuntamiento se reserva el derecho de proceder al pago de las primas detrayendo su importe de las cantidades que, con cargo al contrato, tenga pendiente de cobro el contratista

Para valorar la adecuación de la oferta a los requisitos mínimos de calidad el licitador deberá aportar una memoria explicativa de la organización prevista para el suministro (que necesariamente será concreta y clara en su exposición), y el correspondiente Plan de Trabajo, que como mínimo contendrá:

- Ciclo de menús semanales adecuado a la edad de los usuarios de la Escuela Infantil y compromiso de su posterior adecuación a las preferencias que la Dirección de la Escuela Infantil manifieste. En el ciclo de menús se deberán especificar cantidades y calidades de los ingredientes utilizados en cada menú.
- Detalle de la organización prevista para el suministro objeto del contrato, especificándose expresamente:
 - a. Número de personas colaboradoras y cualificación de las mismas.
 - b. Organización prevista de suministro de los menús.
 - c. Planificación completa del suministro: funciones de cada trabajador, horarios de elaboración de cada tarea, compras de materias primas.
- Medios técnicos y materiales que se destinarán a la prestación del suministro.
- Propuestas de garantías y controles de calidad.

El Ayuntamiento podrá comprobar, tanto antes como después de la adjudicación y en el curso del contrato, la veracidad de los documentos que conforman la oferta técnica y económica, así como la capacidad de la empresa, entendiéndose que la falsedad de los datos y circunstancias presentados por la empresa puede ser causa de resolución del contrato, en su caso, por incumplimiento imputable al contratista, con pérdida de la fianza constituida.

3. COSTE DEL SUMINISTRO.

El precio por menú se establece en un importe de 96 euros IVA 10% incluido por persona/mes y en el mismo se incluyen gastos de infraestructura, personal y materiales, así como las mejoras que en su caso se haya comprometido el adjudicatario.

El importe total por curso escolar completo se cifra en la cantidad de 74.976,00 euros IVA 10% incluido, sin que exista obligación de agotarlo para este Ayuntamiento.

El importe total queda reflejado de la siguiente forma:

Número de usuarios * meses curso escolar * precio de menú/mes = 71 (62 menores y 9 adultos) * 11 meses *96 euros menú/mes IVA incluido.

La facturación se efectuará mensualmente recogiendo el desglose del precio del menú/mes por el número de usuarios reales correspondientes a ese mes.

4. DURACIÓN DEL CONTRATO.

La duración del contrato dará comienzo desde la fecha de la firma hasta el fin del periodo escolar del ejercicio 2018-2019. Podrá ser objeto de prórroga por periodos escolares completos hasta un máximo de dos periodos escolares más.

5. CONSIGNACIÓN SUFICIENTE.

Existe crédito adecuado y suficiente para hacer frente a los compromisos de este contrato en la siguiente partida presupuestaria: 231/22717 a nivel de vinculación jurídica que, previo informe necesario de la Intervención Municipal, da cobertura económica suficiente a tales fines.

6. CRITERIOS PARA LA VALORACIÓN DE LAS OFERTAS:

El contrato se adjudicará al licitador que presente la oferta más ventajosa, de acuerdo con los siguientes criterios:

- **Precio. Hasta 10 puntos.** Se calculará mediante la fórmula: $10 * \text{porcentaje de descuento sobre el precio de licitación}$.
- **Suministro de desayunos y meriendas para los horarios ampliados sin incremento de coste. 30 puntos.**

Para ser valorado este aspecto, el licitador se deberá comprometer a proporcionar los desayunos y meriendas necesarios sin incremento del coste. Se estima que el número de usuarios máximo de este suministro es de 15 alumnos para el desayuno y 8 para la merienda.

Los desayunos y meriendas deben ser equilibradas y variadas a lo largo de la semana, alternando lo que se da de desayuno con lo que se ofrece de merienda.

A título de ejemplo se propone:

Para lactantes: biberones elaborados con leche en polvo de iniciación o de continuación, según edad, junto con cereales con y sin gluten.

Para el resto, se alternará entre:

- o Fruta
- o Papilla elaborada con leche y cereales
- o Galletas con leche y cacao
- o Yogures
- o Tostada con pavo o similar
- o Cereales en copos y leche
- o Bizcochos

Se deben tener en cuenta los alimentos para alérgicos: lactosa, gluten, etc.

- **Suministro y reposición de vajilla y cubertería adaptada a las edades de los niños. 30 puntos.**

Para ser valorado este apartado el licitador se deberá comprometer a proporcionar, sin coste adicional la vajilla, la cual deberá ser en número suficiente a las necesidades y en una calidad de alta durabilidad y apta para ser lavada en lavavajillas industriales.

- **Compromiso de Suministro al mismo precio para campamentos de días No Lectivos y Campamentos Urbanos en verano. 20 puntos.**

Para ser valorado este apartado el licitador se deberá comprometer a suministrar los menús para los campamentos por el mismo importe. En este caso y de producirse el suministro, este se facturará de forma independiente por un importe resultante de multiplicar el número de menús suministrados por el precio diario que será el resultante de dividir el precio del menú/mes entre 20.

- **La posesión de certificados ISO 9001 en el sector de alimentación. 10 puntos.**
- **Experiencia específica en el sector de las Escuelas Infantiles (de 0 a 3 años), 1 punto por cada escuela durante un mínimo de 2 cursos, hasta un máximo de 10 puntos.**
- **Criterios sociales: Máximo 5 puntos.**

- Compromiso de baja rotación del personal. 3 puntos. Para valorarse este apartado el licitador se deberá comprometer a mantener la plantilla de trabajadores adscritos a la ejecución del contrato sin que proceda suspensión o extinción de los contratos de trabajo de la plantilla salvo las suspensiones o extinciones consecuencia de la voluntad de la persona trabajadora, de despidos disciplinarios, disconformidad de la Administración o modificación del contrato por razones de estabilidad presupuestaria y salvo que por circunstancias sobrevenidas la empresa se encuentre en algunos de los supuestos previstos en el artículo 51 del Estatuto de los Trabajadores.

- Planes de igualdad. Se otorgará un 1 punto si la empresa cuenta con un plan de igualdad.

- Planes de conciliación. Se otorgará un 1 punto si la empresa cuenta con un plan de conciliación.

Para la valoración de estos apartados deberá presentarse declaración responsable comprometiéndose a la baja rotación del personal y/o de contar con el/los plan/es de igualdad y conciliación. El Ayuntamiento podrá solicitar la acreditación de estos extremos.

- **Criterios medioambientales: hasta 2 puntos.**

- Utilización de productos de cercanía que reduzcan la huella de carbono. 1 punto.

- Utilización de productos ecológicos o de comercio justo: 1 punto.

Para la valoración de estos apartados deberá presentarse declaración responsable comprometiéndose a la utilización de productos de cercanía (en un porcentaje superior al 15% de los empleados en la elaboración de los menús y de proveedores situados en un radio máximo de 60 Km desde su centro de elaboración) y/o de la utilización de productos ecológicos o de comercio justo en un porcentaje superior al 10% de los empleados en la elaboración de los menús. El Ayuntamiento podrá solicitar la acreditación de estos extremos.