PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CATERING EN LAS ESCUELAS INFANTILES MUNICIPALES DE ALMUÑECAR

AYUNTAMIENTO DE ALMUÑÉCAR

Pliego de Prescripciones Técnicas que se elabora por los Servicios Técnicos Municipales y que **contiene** de conformidad con los requisitos que establece la Ley de Contratos las **especificaciones TÉCNICAS PARTICULARES** bajo las que **deberá regirse**, en el caso de que llegue a adjudicarse y formalizar, la **EJECUCIÓN** del **CONTRATO ADMINISTRATIVO** que aquí se **PROPONE**, referido a las **PRESTACIONES** del SERVICIO cuyo **objeto** se define en la prescripción, y a ADJUDICAR por CONCURSO PÚBLICO.

FUNDAMENTACION

Estando próximo el vencimiento del contrato del servicio CATERING, y siendo imprescindible el servicio de comedor(S/C).Es necesario que se siga atendiendo este servicio destinados a niños de 0-3 años matriculados en los siguientes Centros Infantiles Municipales de Almuñécar:

E. Infantil REINA SOFIA (total de alumnos 61).
E. Infantil CARRERA (total de alumnos 35).
E. Infantil LOS MARINOS (total de alumnos 35).
E. Infantil AL-ANDALUS (total de alumnos@35).
E. Infantil TORRECUEVAS (total de alumnos@15).
E. Infantil LA HERRADURA (total de alumnos@61).

El numero de alumnos de todas las Escuelas 0-3 años, sería 242, pero los alumnos que utilizarán los servicios del CATERING, se estima en **218 alumnos**

OBJETO

El objeto de este contrato es la gestión del servicio de CATERING, línea caliente, en todas las E.I Municipales de Almuñécar y la Herradura. Tiene por objeto la prestación del servicio de manutención mediante una dieta equilibrada en sus características nutricionales y atención a los alumnos de 0/3 años de E. Infantiles Municipales de Almuñécar

DEFINICION PORMENORIZADA

En principio y salvo en el caso de la variación prevista, las comidas serán:

En los seis centros anteriormente mencionados**,** la prestación del servicio consistirá en elaborar y suministrar el almuerzo a un máximo de 242 comensales. El numero de menús a servir se determinara en función del número de alumnos que demanden dicho servicio, siendo el número total de 242.La variación a la baja en el numero de menús a servir, será comunicada por la Coordinación o Dirección del Centro dos días antes a la EMPRESA ADJUDICATARIA.

CONTENIDO DE LA PRESTACION

El servicio de CATERING, tiene las siguientes características para el suministro de alimentos en los Centros Infantiles Municipales:

1. Menús en línea CALIENTE. La temperatura, PROHIBIDA A MENOS DE 65º.
2. Se tendrá en cuenta, la confección de los MENUS.

3. Se responderá a las sugerencias de las Escuelas, cuando se necesite añadir o suprimir algún alimento.
4. Serán a cargo de la empresa adjudicataria los medios precisos para el cumplimiento de la prestación del servicio como el transporte de las comidas garantizando las condiciones sanitarias tanto del vehículo como de los contenedores y menaje.
5. El servicio, se efectuará de LUNES a VIERNES, ambos inclusive, siguiendo las instrucciones del centro entre las 11,15 a 11, 30, durante todos los días lectivos y los días considerados festivos de convivencia en todos los Centros. La empresa adjudicataria, tendrá la obligación de cambiar el menú de los mayores para la festividad de Navidad, Carnaval, Graduacion…etc. y cuantos eventos se realicen en dichas Escuelas Infantiles Municipales. Estos menus, se cambiarían por bandejas tentempié para compartir en comunidad.
6. La Coordinación del Centro, junto con la Dirección de todas las Escuelas, avisarán con antelación de los días FESTIVOS, cerrando los centros obligatoriamente, los días 24 y 31 de diciembre y 5 de enero.
   También, pero movible en el calendario serian los 2 días de fiestas local y el día de la Comunidad Educativa, según el acuerdo de 1 de febrero de 2013,entre la Consejería de Educación y las Organizaciones Patronales, Sindicales y Asociaciones de titulares integrantes de la mesa de infantil.

OBLIGACIONES DEL ABJUDICATARIO

- La Empresa Adjudicataria será la responsable de la calidad técnica de los trabajos que desarrolla, prestaciones y servicios realizados y deberá disponer de una organización con elementos materiales y personales suficientes para la debida ejecución del contrato.
- La Empresa Adjudicataria, habrá de responsabilizarse de la preparación de los alimentos, con escrupulosa observación de la reglamentación existente.
- Sera responsabilidad de la Empresa Adjudicataria que los recipientes que contengan los alimentos, sean de una escrupulosa limpieza y que no contenga ningún roto, a la entrega del servicio. En caso de que comida llegase derramada, la Empresa Adjudicataria, tendrá la OBLIGACION, de sustituirla por otro de las mismas características. Serán trasladados SIEMPRE, en recipientes isotérmicos debidamente homologados para el transporte de alimentos.
- La Empresa Adjudicataria, deberá proporcionar la cantidad de comida suficiente por cada menú, constando de un primer plato, segundo y postre y dos veces por semana (martes y jueves) pan, independientemente de aquellos menús que solo se presenten en un solo recipiente debido a la edad del alumno.
- La Empresa, tendrá la obligación de presentar a principio de curso todos los cuadrantes de los menús con todos los ingredientes para la

información de las familias. Incluyendo alternativas por cada una de las comidas.

- La Empresa Adjudicataria, tendrá la obligación de suministrar recipientes y bolsas camisetas garantizados (RGSEAA) durante el periodo de adaptación en todas las Escuelas Infantiles Municipales.
- La Empresa Adjudicataria, presentará a la Dirección de todos los Centros Infantiles Municipales, la relación de sus suministradores, así, como un informe AUTORIZADO de la nutricionista.
- Sera de obligación primordial, preparar las comidas en sus propias instalaciones para posteriormente ser servidas a los seis Centros Infantiles Municipales. Siempre acreditando el registro sanitario y el numero del mismo.
- Los Centros Infantiles Municipales, NUNCAN, aceptaran los termómetro propios de la empresa adjudicataria, por problemas de MANIPULACION.Los termómetros, estarán en cada Escuela a disposición del personal que haga entrega de los alimentos. Así como, tendrá que comprobar la temperatura junto con la dirección. En caso de ser la temperatura inferior a lo estipulado por Sanidad, la Empresa Adjudicataria, tendrá la obligación de hacer sustitución del alimento bajo en temperatura por el correcto.
- La Empresa Adjudicataria tendrá la obligación de asegurar que el vehículo utilizado y los contenedores estén en perfecto mantenimiento y en condiciones óptimas de limpieza y desinfección, evitando la CONTAMINACION.Tendran también que asegurar que las temperaturas sean las correctas para el consumo.
- La Empresa adjudicataria, tendrá la obligación de comprobar junto con la dirección la temperatura de cada alimento y que sea aleatoriamente la comprobación. Si el producto que se va a consumir es anterior a 24 horas, la temperatura no puede ser superior a 8ºC,si son productos que no se van a consumir antes de 24 horas, la temperatura puede ser menor o igual a 4ºC,cuando el alimento va en transporte y en LINEA CALIENTE TIENE QUE SER OBLIGARIORAMENTE MAYOR O IGUAL A 65ºC.(En caso contrario, la empresa tendrá la obligación de llevarse la comida para sustituirla por otra de las mismas características.
- La empresa Adjudicataria tiene el derecho y la obligación de dejar unos menús de más, para la CONGELACION DE LA

MUESTRA TESTIGO, para la investigación epidemiológica en caso de cualquier incidencia. La muestra testigo, se guardara en cada centro como en la Empresa Adjudicataria mínimo 7 días.

- **MENUS ESPECIALES. La empresa adjudicataria, tendrá la MAXIMA responsabilidad al suministrar la dieta adecuada a estas necesidades ESPECIALES, de los alumnos que acuden a algunos de los Centros Infantiles Municipales.**

Los menus, estarán supeditados a las necesidades documentadas de los comensales por razones médicas (diabetes) o por motivos religiosos o culturales. La familia, tendrá que aportar la documentación justificando el cambio en el menú, enviando esta documentación al Catering. Siendo la EMPRESA ADJUDICATARIA, la responsable de la incidencia provocada en algunos de los centros como puede ser la MUERTE de un alumno.
La empresa será la responsable de la entrega de los MENUS, en recipientes individuales, respecto a los demás comensales, tendrá que elaborar un sistema claro de IDENTIFICACION y ETIQUETADO de estos alumnos. En caso de llegar el alimento derramado, aunque este en otro recipiente. La empresa tendrá la obligación de cambiarlo por otro de las mismas características.

- La empresa que suministra las comidas, deberá estar inscrita en el REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS.
- La Empresa Adjudicataria, tiene la obligación de tener a los trabajadores que hacen la ruta de todos los centros con el carnet de manipulador de alimentos. Este certificado tendrá la obligación la Empresa de depositarlo en cada uno de los centros a principio de curso.

- La Empresa Adjudicataria, tendrá la obligación de contratar un seguro de responsabilidad civil o intoxicación alimentaria, debiéndolo AGREDITAR a cada Centro Infantil Municipal.

LOS MENUS

Los **"menús"** se ajustaran inicialmente a la relación que se acuerden entre la empresa adjudicataria y los Servicios técnicos Municipales, elaborado y valorado por nutricionista de un Centro Médico homologado; pudiéndose determinar a posteriori, si así se considera necesario -*y mediante acuerdo de las partes*- la **posible** elaboración de **otros menús** o, en su caso, algunas **dietas especiales**, que no implicarán modificación de los precios establecidos. En los centros pueden residir menores de religión musulmana, aspecto que debe tenerse en cuenta en la elaboración de los menús especificados anteriormente.

Todos los menus, responderán a una dieta sana, variada y equilibrada.
La alimentación en los alumnos de las Escuelas deberá estar acorde con la edad de los mismos. Al ser una edad en las que la alimentación varia, la Empresa Adjudicataria deberá tener flexibilidad a la hora de preparar los menús.
Todos los menús estarán compuestos por un primer plato, un segundo y un postre, mas los dos días de pan. La textura y sabores, estarán de acorde con la edad. Los postres serán fruta del tiempo, yogures, actimel, petit suise y natillas. Para el alérgico yogur de soja, gelatina y fruta del tiempo.
El numero de menús estimado durante el plazo de ejecución del suministro seria de 42.460 menús por once meses de curso.

PLANIFICACION DE LOS MENUS

Todos los menús tienen que estar diseñado por la nutricionista bajo la responsabilidad de la Empresa Adjudicataria y aprobados por la Coordinación y la dirección de cada uno de los centros.
Todos los centros, junto con la Coordinación se podrán llevar a cabo los cambios que se crean oportunos, pasando posteriormente por la nutricionista. Junto al Pliego, se puede observar los menús confeccionados por la Nutricionista y la variedad en todos los alimentos, así como, la número del menú por semanas.

AUTOCONTROLES

La Empresa Adjudicaria deberá tener instaurado un sistema de auto-Control basado en los principios del APPCC.
La empresa adjudicataria remitirá al Ayuntamiento, siempre que lo requiera, copia de los controles y analíticas higiénico-sanitario que se realicen en sus instalaciones.
El Ayuntamiento, la Coordinación del Centro, junto con la dirección de De cada Escuela podrán realizar las inspecciones que consideren Oportunas.

CALENDARIO

Los cálculos aproximados por año serian de **223 días** lectivos, Multiplicados por once meses que tiene de duración el curso escolar de 0/3 años, comenzando desde el día uno de septiembre y finalizando el Treinta y uno de julio del siguiente año. Este sería el curso escolar Completo.
Cualquier modificación que se produjera durante el mes, como festivos, bajas por alumno, etc. Esto se descontaría o aumentaría en facturación.
Pudiendo haber también un número de altas en este servicio, igual al numero de plazas ofertadas(242),total en los seis centros I.Municipales
Este **CONTRATO, SEGÚN EL Nº DE ALUMNOS, PODRA AUMENTARSE EN UN MAXIMO HASTA UN 10% DEL TOTAL DE LOS ALUMNOS OFERTADOS POR LA JUNTA DE ANDALUCIA (242 alumnos), total de los seis C.Infantiles**.

La empresa que opte a la presentación de la oferta del servicio deberá tener número de registro sanitario obligatorio para las empresas dedicadas a la actividad de Fabricación y/o Transformación de comidas preparadas. Envasado de comidas preparadas y Distribución de comidas preparadas. Y cumplir con todos los requisitos exigidos legalmente por la Consejería de Sanidad y Consumo de la Junta de Andalucía a nivel Sanitario para este tipo de elaboración de alimentos.

- Artículo 10º del Real Decreto 1712/91 de 29 de noviembre, y en virtud de las competencias que le atribuye el artículo 6º del Decreto 245/200 de 31 de mayo.

Autorización sanitaria amparada exclusivamente a los productos alimenticios tal como viene definido n el artículo 2 del Reglamento (CEE) 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero.

Asimismo, la autorización deberá ser convalidada a solicitud del interesado a los 5 años, o antes si se produjeran modificaciones en las instalaciones o procesos fundamentales, a tenor del artículo 9 del R.D. 1712/91 de 29 de noviembre.

Las instalaciones, el Proceso de Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación, las Normas de Calidad, el Envasado, el Etiquetado y la Rotulación de los Productos SE AJUSTARAN -en todo momento- a la Legislación Vigente.

Según lo dispuesto en el artículo 3º del R.D. 2207/1995 de 28 de diciembre, se deberán implantar los sistemas de autocontrol de acuerdo con los principios en los que se basa el HACCP.

CONDICIONES DE SUPERVISION

Las **condiciones** de **SUPERVISIÓN** de esta **Administración,** bajo las que habrán de **desarrollarse** dichos **SERVICIOS**, alcanzarán expresamente -*entre otras*- a que por parte de la **Dirección** de los **Centros**, se pueda llevar a cabo un **control** exhaustivo **diario** de las **comidas** en el cual se observen aspectos como la cantidad, ajuste a los menús expresados en los apartados, presentación de las comidas, aceptación general por parte de los comensales u otras observaciones que se consideren necesarias para la **evaluación** global del **servicio**.

Se redactará una evaluación proteínica y vitamínica de todas y cada uno de las comidas que se entreguen para su consumo.

De igual forma se exigirá un Plan de Higiene de las instalaciones donde se elaboren los alimentos con:

Utilización de agua potable.

Mediciones del cloro residual libre, salinidad del agua, control del agua, procedimiento de cloración, etc., controles mínimos del agua con análisis físico – químicos, tomas de muestras en grifos, registro de mediciones y medidas correctoras.

Plan de higiene y desinfección:

Fichas técnicas y de uso de los productos usados.

Descripción detallada de los métodos de limpieza y desinfección por zonas, maquinaria y útiles utilizados.
Control del limpiado de ropa y lavado de manos de los trabajadores.
Frecuencia de la limpieza y desinfección.
Procedimiento de vigilancia y acciones correctoras.
Procedimiento de la verificación (limpieza adecuada).
Control de Plagas, desinsectación y desratización anual.
Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos de medida de la t, (relojes, termómetros, etc.)
Trazabilidad (registro de entrada de materia prima, envasados, etiquetas, control de lotes de los productos, registro de salida, etc.)
Plan de cruce de alimentos y desplazamiento de los mismos.
Carné de manipulador de alimentos de todos los trabajadores.
Y en definitiva el cumplimiento de toda la legislación vigente correspondiente a la elaboración, manipulación, transporte y distribución de alimentos preparados.
Anexo 3 del R.D. 189/2001 Riesgos derivados del control de alimentos.

DURACION

El período de vigencia de la contratación del Servicio de Catering será de 2 años prorrogable de mutuo acuerdo durante 2 años más en los periodos comprendidos:

- Desde 1 de septiembre al 31 de julio (Curso Escolar completo)

Siguiendo el calendario escolar, calendario de fiestas nacionales y locales que apruebe la Consejería de Educación de La Junta de Andalucía para cada periodo escolar que se comprenda en el contrato.

PRECIO

El **precio** tipo **global** de **licitación** que se estima -*a la baja*- en la prescripción del presente Pliego, **solo corresponde** -*de forma indicativa*- al **importe** de dicho tipo global **calculado** sobre el **número medio** actual de **raciones diarias** que **se detalla** a **continuación**, para **todos** y **cada uno** de los **días** del **período respectivo**.

Cada **ración** que **EXCEDA** mensualmente de ello, se podrá valorar y abonar (mediante **facturación independiente**) de acuerdo con los **precios unitarios** especificados en las **ofertas**.

Cualquiera otros **SERVICIOS** o **SUMINISTROS EXTRAORDINARIOS** que puedan demandarse por el Centro (fiestas o actos, etc.) serán objeto de **valoración** y **facturación independientes**.

Todo ello **valorado unitariamente** según los **precios concretos** que se **detallen** en las ofertas (***desglosadamente*** *para* ***cada*** *tipo de servicio y* ***ración***) y, de forma que su **cálculo no** pueda **exceder** "*sobre tales números de*

raciones" el indicado **precio** total **diario**.

Por tanto, el **derecho** de **contraprestación económica** que de ello se genere **a favor** de la **Empresa adjudicataria**, sólo *alcanzará* al de **facturar** y **cobrar** como máximo, según se establece en la indicada prescripción ponderado en la proporción correspondiente a las posibles *"bajas"* que se produzcan y en que se adjudique.

NO se **ADMITIRÁ/N** en ningún caso la diversificación de **VARIANTES** o **ALTERNATIVAS**, sobre dicho objeto especificado; así como **tampoco MÁS de una OFERTA** por parte de **CADA EMPRESARIO**.

Conforme a lo anterior, los **PRECIOS MÁXIMOS GLOBALES** son los que se desglosan y especifican según las siguientes **CIFRAS:**

Para un número máximo de **DOSCIENTOS DIECIOCHO** (218) **comensales/día**, el **precio máximo** por las **raciones/día** (*comida)* será el siguiente *(salvo correspondiente "baja" en la oferta):*

PRECIO MÁXIMO UNITARIO **COMENSAL/DÍA SIN IVA** 3.10€
TOTAL diario (218 comensales)_____
TOTAL ANUAL PARA 218 ALUMNOS DURANTE LOS DÍAS ESPECIFICADOS SERÁ DE:
218 Alumnos x223 días x3.10 € menú x día = 150.703,40 € SIN IVA incluido.

Por tanto el **presupuesto anual base de licitación** para este contrato asciende a un **total** de **150.703,40€, SIN IVA. (**CIENTO CINCUENTA MIL SETECIENTOS TRESY CUARENTA CÉNTIMOS DE EURO).

Por tanto el **presupuesto CUATRIENAL, base de licitación** SIN IVA para este contrato asciende a un **total** de **602.813,60 €** (SEISCIENTOS DOS MIL OCHOCIENTOS TRECE Y SESENTA CENTIMOS DE EURO).

PRECIO MAXIMO UNITARIO COMENSAL/DIA **CON IVA** 3.41€
TOTAL diario (218 comensales).
TOTAL ANUAL PARA 218 ALUMNOS DURANTE LOS DIAS ESPECIFICADOS SERA DE:
218 alumnos x 223dias x 3.41€ menú x día= 165.773.40€, CON IVA (CIENTO SESENTA Y CINCO MIL, SETESIENTOS SETENTA Y TRES Y CUARENTA CENTIMOS)
Por tanto el presupuesto **CUATRIENAL, base de licitación CON IVA** para este contrato asciende a un total de 663.094,96€ (SEISCIENTOS SESENTA Y TRES MIL

NOVENTA Y CUATRO Y NOVENTA Y SEIS CENTIMOS).

En todo caso, tales **importes resultantes** -*conforme a dichas valoraciones*- se entenderán finales y, en ellos ya **incluidos**, tanto el **I.V.A.** como **cualquier** otro **tributo** o **gasto** correspondiente.

En todo caso se hace constar que dichos **PRECIOS** respectivos resultan **MÁXIMOS** (**"a la BAJA"**), así como que en ellos se entienden **INCLUIDOS todos** los **GASTOS** de impuestos, licencias, transporte, instalación publicidad del procedimiento y cualquier otro/s que así se indiquen en el correspondiente Pliego de Condiciones Administrativas Particulares.

En los supuestos de las posibles prórrogas que se prevén en prescripción tales **precios** resultarán **incrementados** en el **importe** correspondiente al **Índice de Precios al Consumo (I.P.C.), a** cuyo efecto se incorporará al expediente la certificación del Instituto Nacional de Estadística sobre dicho I.P.C.

La Empresa adjudicataria acepta las especificaciones del presente Pliego que deberán considerarse como mínimas.

Almuñécar, a 14 de noviembre de 2018

LA COORDINADORA DE ESCUELAS INFANTILES
Fdo: Mª Carmen Castillo Centurión

(Firmado Electrónicamente)