



Ayuntamiento de Miraflores de la Sierra (Madrid)

EXPEDIENTE: VS 22/16
SERVICIO CATERING ESCUELA INFANTIL
(PROCEDIMIENTO ABIERTO, ÚNICO CRITERIO)

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EL CONTRATO DE SERVICIOS DENOMINADO “CATERING DE LA ESCUELA INFANTIL” DE MIRAFLORES DE LA SIERRA

INDICE

- 1.- OBJETO
- 2.- PERÍODO DE PRESTACIÓN Y PLAZO DE ENTREGA
- 3.- ESPECIFICACIONES DE LOS MENÚS
- 4.- OBLIGACIONES DE LA EMPRESA CONTRATISTA
- 5.- CONTROL E INSPECCIÓN

1.- OBJETO

El presente pliego tiene por objeto regular y definir las características técnicas que ha de reunir el servicio denominado “*Catering de la Escuela Infantil*” de Miraflores de la Sierra.

La Escuela Infantil tiene una capacidad máxima de 42 alumnos que se distribuyen con las siguientes edades:

De 0 a 1 año.....	8 bebes
De 1 año o más de 1 año.....	14 niños
De 2 años o más de 2 años.....	20 niños

El número de menús estimado durante el plazo de ejecución del servicio es de 12.600 menús, tomando como referencia la estimación realizada por la Concejalía de Educación, en una media de 35 alumnos:

- Resto del curso 2016-2017: 140 días lectivos x 35 alumnos = 4.900 menús.
- Curso 2017-2018: 220 días lectivos x 35 alumnos = 7.700 menús

El precio de cada menú sería 4,62 euros (4,20 euros más 0,42 euros correspondiente al 10% de IVA), por lo que el precio estimado del contrato asciende a 58.212 euros (52.920 euros más 5.292 euros correspondiente al 10% de IVA).



Ayuntamiento de Miraflores de la Sierra (Madrid)

2.- PERÍODO DE PRESTACIÓN Y PLAZO DE ENTREGA

El contrato se ejecutará durante el resto del curso escolar 2016-2017 (desde el 01 de enero de 2017 hasta el 31 de julio de 2017), y durante el curso escolar 2017-2018 (desde el 01 de septiembre de 2017 al 31 de julio de 2018), sin posibilidad de prórroga alguna.

El servicio de catering de la Escuela Infantil se prestará todos los días hábiles (lectivos), de lunes a viernes, que desarrollarán su actividad escolar en el plazo indicado anteriormente, con excepción de las correspondientes vacaciones y días festivos.

Los menús deberán entregarse en la Escuela Infantil Municipal situada en la Avda. Constitución s/n de Miraflores de la Sierra, antes de las 11:45 horas, para ser servida a las 12:00 horas a los comensales. Dichos menús serán conformes a las diferentes edades de los comensales siguiendo las recomendaciones del Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad.

Diariamente, y con tiempo suficiente, el personal de la Escuela Infantil o en su defecto, del Ayuntamiento está obligado a comunicar a la empresa adjudicataria, por teléfono, el número exacto de menús en función de los niños que han acudido a la Escuela, distinguiendo por edad y características para su elaboración.

3.- ESPECIFICACIONES DE LOS MENÚS

Los menús serán elaborados en las instalaciones de la empresa adjudicataria, debiendo ésta acreditar el registro sanitario y el número del mismo.

Los menús serán trasladados por el personal de la empresa adjudicataria a la Escuela Infantil, siendo transportados en recintos isotérmicos debidamente homologados para el transporte de alimentos. Igualmente la empresa debe disponer de un medio de transporte adecuado para esta actividad, cumpliendo con la normativa vigente en materia de transporte de productos alimentarios, y debiendo ocuparse de la correcta limpieza de los recipientes y material en general que se use para el transporte de los alimentos.

La cantidad de comida a proporcionar por cada menú debe ser suficiente para cada comensal y adecuada según su diferente franja de edad y características.



Ayuntamiento de Miraflores de la Sierra (Madrid)

Los menús varían en función de la edad, de las alergias y de las diferentes culturas. Deberán ser elaborados por un nutricionista, sin perjuicio de la revisión por el médico municipal.

El Ayuntamiento de Miraflores de la Sierra, a través de la Dirección de la Escuela Infantil u otras personas que señale, valorará la calidad y presencia de los menús suministrados.

El Ayuntamiento se reserva el derecho a establecer mediante las personas que crea adecuadas la inspección y control periódico de los servicios realizados por la adjudicataria, la cual tendrá que atender de forma especial la correcta prestación de los mismos, la buena calidad de los productos utilizados y la forma de condimentar los diferentes platos servidos. A estos efectos, la empresa adjudicataria facilitará las citadas revisiones las cuales se efectuarán procurando no perturbar la marcha normal del servicio.

De forma general, los menús a suministrar deberán constar de:

- Primer Plato
- Segundo Plato
- Postre (Fruta o yogurt)
- Leche
- Pan

Los menús responderán a los principios de una dieta sana, variada y equilibrada. Contemplarán, en cuanto a cantidades y composición, las edades, y características de los alumnos.

Para su elaboración se recomienda:

- 1.- 6 meses: Cereales sin gluten.
- 2.- A los 6 meses y medio:
 - a) VERDURAS: patata, zanahoria, puerro, cebolla, tomate, calabacín, calabaza (al principio de una en una).
Evitar acelga, col, espinaca, remolacha, nabos y zanahoria en exceso.
Preparación: cocción 20 minutos.
 - b) CARNE: Introducción gradual de carne sin grasa
Evitar carne de cerdo y vísceras.
 - c) FRUTAS: naranja, manzana, plátano y pera. (introducción gradual cada 5 -7 días, una a una).
Mezclar una vez comprobada su tolerancia y sabor.
No añadir azúcar, miel ni galletas.



Ayuntamiento de Miraflores de la Sierra (Madrid)

Limitar consumo de jugo de frutas.

3.- A los 7-8 meses.

Cereal con gluten

En el caldo elaborado con verduras se cuece pasta de lluvia espesa o fideos.

Evitar pastas con huevo.

4.- A los 9 meses:

PESCADO BLANCO: Lenguado, merluza y gallo. A la plancha o hervido.

Con verduras, sopa, pasta o solo.

5.- A los 10 meses:

LACTEOS: Yogurt natural sin azúcar.

6.- A los 10 meses y medio:

LEGUMBRE: Empezar con lentejas. Cocidas con verdura, arroz y/o pasta.
Añadir carne sin grasa o pescado blanco.

7.- A los 11 meses y medio:

Jamón cocido, serrano, pechuga de pavo a trocitos.

8.- A los 12 meses:

Huevo entero cocido

Garbanzos

Postres Lácteos.

La empresa adjudicataria se compromete a facilitar los menús especiales y de régimen para aquellos niños que así lo requieran en razón de su edad, discapacidad o por prescripción facultativa. Señalándose:

- a) Puré de inicio (bebes)
- b) Puré sin sal.
- c) Puré de ternera, pollo o pescado.
- d) Menú sin cerdo para los alumnos marroquíes.
- e) Menú para los niños de 2 años.
- f) Alergias: huevo, leche, melocotón y pescado.
- g) Dietas.

Se evitarán alimentos que supongan riesgo para el alumnado (pescados con espinas, carnes con huesos pequeños) no abusando se los alimentos rebozados, empanados y fritos.



Ayuntamiento de Miraflores de la Sierra (Madrid)

Se controlará muy especialmente la fecha de caducidad o consumo preferente, la continuidad en la cadena de frío en los congelados y el grado de madurez y salubridad de la fruta.

El personal responsable del Ayuntamiento de Miraflores de la Sierra, a través de la Dirección de la Escuela Infantil, valorará la calidad y la presencia del menú suministrado, quedando a criterio de éste la no aceptación del menú y el no abono de la cuantía correspondiente al adjudicatario cuando se desprenda la mala calidad del producto o insuficiencia del mismo.

4.- OBLIGACIONES DE LA EMPRESA CONTRATISTA

1.- La Empresa adjudicataria está obligada a presentar ACREDITACIÓN de estar en posesión de un “Seguro de Responsabilidad Civil por Intoxicación Alimentaria”.

El adjudicatario se obliga a concertar y mantener actualizada durante la vigencia del contrato, una póliza de responsabilidad civil que cubra los posibles riesgos del contrato y, específicamente los riesgos por intoxicación alimentaria, daños y perjuicios derivados del incumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria ante el Ayuntamiento o Terceros, por un importe mínimo de 600.000 euros. Una copia de la póliza será entregada al Ayuntamiento con carácter previo a la formalización del contrato.

2.- La empresa adjudicataria presentará en el Ayuntamiento una planificación mensual de los menús, con al menos 10 días de antelación al inicio del nuevo mes, en la que se especificará por menú la cantidad total de calorías y la proporción de hidratos de carbono, grasas, proteínas, vitaminas y minerales. Dicha planificación deberá contar con la aprobación de la Concejalía correspondiente. La adjudicataria está obligada a introducir las modificaciones que, en su caso, acuerde la citada Concejalía. Esta obligación tendrá la consideración de obligación esencial del contrato a los efectos de lo previsto en el artículo 223 del Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público.

3.- La empresa adjudicataria deberá cumplir la legislación vigente en materia de higiene de los alimentos y disponer de autorización en vigor del Registro Sanitario en la Comunidad de Madrid que habilite a la Empresa para prestar el servicio. Asimismo, deberá ajustarse a lo concretado en la normativa vigente en materia de Prevención de Riesgos Laborales.



Ayuntamiento de Miraflores de la Sierra (Madrid)

4.- La empresa adjudicataria se responsabilizará de la calidad y buen estado de los alimentos, mediante los procedimientos de control que exija la normativa, y que podrán ser inspeccionados por el personal del Ayuntamiento designado como responsable del servicio.

5.- La empresa adjudicataria recogerá diariamente, en el momento de la distribución, dos muestras en recipientes de un solo uso, identificadas con la fecha de cada uno de los distintos menús confeccionados y los entregará a los responsables de la Escuela Infantil para la prevención y control de toxiinfecciones alimentarias.

6.- La Empresa adjudicataria se compromete a adoptar las medidas necesarias, así como disponer de los medios adecuados para la óptima prestación del servicio objeto del contrato y de su control de calidad, estando a su exclusivo cargo todos los gastos que originen este compromiso

5.- CONTROL E INSPECCIÓN

El Ayuntamiento velará por la calidad de los productos y su adecuación a las exigencias nutricionales y por la seguridad e higiene de los alimentos suministrados mediante los mecanismos de inspección que estime convenientes (p. ej.: visitas aleatorias a lo largo del curso para realizar una prueba de los menús suministrados así como análisis bacteriológicos aleatorios).

DILIGENCIA.- Extiendo la presente para hacer constar que el presente Pliego ha sido aprobado por Resolución de Alcaldía nº 599/16, de fecha 10 de noviembre de 2016*.

En Miraflores de la Sierra, a 10 de noviembre de 2016.
EL VICESECRETARIO
(Resolución 04/07/08)

Fdo: Alfredo Gimeno Torrón