



Ayuntamiento de Ponferrada

	AYUNTAMIENTO DE PONFERRADA CONTRATACION • ENTRADA
	04 DIC. 2013
Nº Registro	153



PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS QUE HABRÁN DE REGIR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR EN LOS CENTROS MUNICIPALES DE EDUCACION INFANTIL DE PONFERRADA “ CAMINO DE SANTIAGO” Y “LOS ESCRITORES”

1.- ANTECEDENTES

Hasta la fecha el servicio de comedor en las Escuelas se realizaba directamente por la empresa adjudicataria de la prestación del servicio como actividad incluida en la gestión del mismo.

Lo que se pretende ahora es diferenciar el servicio de comedor licitándose por separado, diferenciándose la atención a los menores en los aspectos educativos de la atención de estos en el ámbito de la preparación de los alimentos.

2.- JUSTIFICACION

Mediante acuerdo plenario de fecha 24 de agosto de 2001 se acordó la gestión indirecta de la Escuela Municipal de Educación Infantil “ Los Escritores” y mediante acuerdo plenario de fecha 16 de marzo de 2009 se aprobó la misma forma de gestión para la Escuela denominada “ Camino de Santiago”.

A fecha actual se sigue considerando esta la forma idónea de gestión al mantenerse las razones que motivaron dichos acuerdos, lo único que se pretende con este contrato licitar de forma diferenciada el servicio de comedor de la atención educativa de los menores..

3.- OBJETO DEL CONTRATO.

1.- El contrato tiene por objeto la gestión del servicio de comedor en las Escuelas de Educación Infantil Municipal de Ponferrada “Camino de Santiago” y “ Los Escritores”.

Los inmuebles donde se ubican los centros se encuentran situados:

a) Camino de Santiago: Está ubicado dentro del casco urbano de Ponferrada, Zona Campus Universitario de El Bierzo , ocupando una parcela de 975 m2, con una superficie útil de 730,58 m2. El edificio consta de las siguientes dependencias:

- Dependencias de Dirección
 - Un Despacho.
 - Una Sala de Dirección.



- Dos Aseos con ducha para el personal.
- Dos salas de vestuario.

➤ **Servicios Comunes**

- Una cocina con recinto independiente para almacén de alimentos y un Office separado para la limpieza de la cocina.
- Una sala de lavado, secado y plancha.
- Un almacén para productos de limpieza.

➤ **Recintos docentes:**

- Dos aulas para niños de 0 a 1 años, con dependencias para dormir, cambiar a los menores y preparar los biberones.
- Dos aulas para niños de 1 a 2 años, con un aseo con ventana al aula.
- Tres aulas para niños de 2 a 3 años, con un aseo con ventana al aula.
- Una sala de usos múltiples.
- Un patio exterior.
- Todas las aulas deben tener salida al exterior por puerta independiente.
- Capacidad máxima de ocupación: 102 niños.

b) "Los Escritores": El citado inmueble está ubicado dentro del casco urbano de Ponferrada, C/ Andrés Vitoria s/n, ocupando una parcela de 1.400,04 m², con una superficie construida de 512,40 m². El edificio consta de las siguientes dependencias:

➤ **Dependencias de Dirección**

- Un Despacho.
- Una Sala de Dirección que se utilizará también como comedor del personal.
- Un Aseo con ducha para el personal.
- Una sala de vestuario.

➤ **Servicios Comunes**

- Una cocina con recinto independiente para almacén de alimentos y un Office separado para la limpieza de la cocina.
- Una sala de lavado, secado y plancha.
- Un almacén para productos de limpieza.
- Una sala de enfermería.

➤ **Recintos docentes:**



- Dos aulas para niños de 0 a 1 años, con dependencias para dormir, cambiar a los menores y preparar los biberones.
- Dos aulas para niños de 1 a 2 años, con un aseo con ventana al aula.
- Dos aulas para niños de 2 a 3 años, con un aseo con ventana al aula.
- Una sala de usos múltiples.
- Un patio exterior.
- Todas las aulas deben tener salida al exterior por puerta independiente.
- Capacidad de ocupación: 82 niños.

2.- El objetivo del servicio será la atención de la alimentación de los menores matriculados en el centro que voluntariamente sus padres, madres o tutores quieran beneficiarse del mismo.

El servicio consistirá en cuatro comidas diarias, siendo estas las siguientes:

- Desayuno que se servirá con la frecuencia diaria que sea necesaria y que permita su consumo todos los días lectivos de lunes a viernes a las 8:00 de la mañana.
- Comida que se servirá diariamente todos los días lectivos de lunes a viernes a las 13:00 horas en los centros.
- Merienda que se servirá con la frecuencia diaria que sea necesaria y que permita su consumo todos los días lectivos de lunes a viernes a las 18:00 horas.
- Sobremerienda que se servirá con la frecuencia diaria que sea necesaria y que permita su consumo todos los días lectivos de lunes a viernes a las 20:00 horas.

Los horarios establecidos podrán ser objeto de modificación si así lo acuerdan las entidades concesionarias del Servicio de Gestión de los centros y del Servicio de comedor para conseguir un mejor funcionamiento de ambos servicios.

La entidad adjudicataria se compromete a:

- Elaboración de un menú semanal adaptado a las necesidades médicas del menor, así como a su edad y necesidad fisiológica (dietas trituradas, hiposódicas, astringentes, para diabéticos...), debidamente equilibrado y elaborado por profesional cualificado, observando las prescripciones médicas previamente aportadas por el usuario. Se deberá procurar una dieta equilibrada.



- Entrega en los centros del menú, en recipientes isotérmicos si es necesario, de la forma y en los horarios señalados anteriormente.
- Recogida de los recipientes si fuera necesario

Las distintas comidas señaladas deberán suministrarse en cantidad suficiente según las edades de los menores beneficiarios de la forma que se señala a continuación:

- 1.- Desayuno: consistente en leche, adaptada a la edad del menor, galletas, zumos, yogures, fruta, cereales para elaborar papilla, pan, agua...
- 2.- Comida: consistente en primer plato, segundo plato, postre y agua, asegurando una composición variada y equilibrada.
- 3.- Merienda: consistente en leche, galletas, zumos, yogures, fruta, pan, jamón de york, crema de cacao, agua....
- 4.- Sobremerienda: similar al desayuno

En todo caso los menús y productos suministrados se adaptarán a las edades y necesidades fisiológicas y médicas de los menores.

El servicio de comida se desarrollará mediante la modalidad denominada línea caliente, manteniendo la cadena de calor en la elaboración, almacenamiento, conservación, transporte y servicio con los medios adecuados, y en todo caso siempre a una temperatura superior a 65 ° C. Los recipientes y contenedores de almacenamiento y transporte deberán ser isotérmicos y dispondrán de un compartimento estanco que evite la mezcla de olores y sabores.

La comida se cocinará cada día momentos antes de que salga de las instalaciones de la entidad adjudicataria, llevándola en contenedores especiales que mantienen su temperatura, así como en vehículos isotermos, al llegar al centro diariamente se comprobará que la recepción es correcta para consumir inmediatamente.

Con la comida se llevarán todos los complementos necesarios para desayunos, meriendas y sobremeriendas cuando sea necesario.

3.- Con el fin de que el servicio sea accesible a la mayor parte de las familias, aún aquellas de recursos económicos más modestos, podrá ser parcialmente sostenido con fondos públicos aportados por el Ilmo. Ayuntamiento de Ponferrada en concepto de bonificación o subvención del precio establecido para disfrutar del servicio, (asumiendo el Ayuntamiento de Ponferrada parte del mismo).

4.- En virtud de que su funcionamiento es objeto de una concesión municipal y dado que será parcialmente sostenida con fondos públicos, deberá acomodarse en su gestión y funcionamiento a lo establecido por la legislación vigente en cada momento.



5.- El personal para la ejecución de las tareas objeto de la gestión de este servicio será contratado por la empresa adjudicataria, y en ningún caso dichos trabajadores, directa o indirectamente, se considerarán con relación laboral, contractual o de ningún otro tipo con el Ayuntamiento de Ponferrada.

Será responsabilidad de la empresa adjudicataria: la contratación del personal, el pago de la nómina, el cumplimiento de la normativa vigente en cada momento en materia laboral, social y tributaria y la formación continua de sus trabajadores, debiendo ostentar estos/as de la titulación adecuada y experiencia profesional necesaria.

El personal que preste el servicio deberá estar en todo momento correctamente aseado y con vestimenta adecuada y mostrará hacia los alumnos y los progenitores de éstos el debido respeto. El concesionario aportará el uniforme del personal que preste el servicio, así como el resto de la ropa, tal como mantelería, servilletas, etc.

Será responsabilidad de la empresa adjudicataria en caso de baja por enfermedad, permiso reglamentario o vacaciones de alguno de los profesionales, sustituirlo por otro de equivalentes características, nivel profesional y perfil adecuado para desarrollar las tareas y funciones del sustituido.

En caso de comportamiento indebido, faltas muy graves, faltas graves, faltas leves reiteradas o incumplimiento de las labores a desarrollar por el personal contratado por la empresa adjudicataria, el Ayuntamiento podrá exigir la sustitución de dicho personal, la cual deberá ser atendida por el adjudicatario.

4.- DURACIÓN DEL CONTRATO

La duración del contrato será hasta el 31 de julio del 2017, prorrogable por un años más hasta el 31 de julio de 2018.

5.- PRESUPUESTO

Los precios que sirven de base a la licitación son los que a continuación se relacionan:

- Precio mensual Comedor: 66,70 €, más el IVA vigente (6,67 €), siendo una cantidad total de 73,37 €.



El servicio de comedor se prestará a un máximo de 185 niños, siendo pues el importe máximo de este contrato la cantidad de **12.339,5 €** mensuales más el importe de IVA vigente (**1.233,95 €**), lo que equivale a una cantidad de **135.734,5 €** por curso escolar, incrementada con el IVA vigente (**13.573,45 €**), **siendo un total de 149.307,95 €.**

Estos precios se incrementarán, en su caso, con el IVA vigente en cada momento, siendo actualizados mediante Ordenanza Municipal aprobada al efecto o acuerdo del órgano municipal competente con anterioridad al inicio del curso escolar.

La retribución del concesionario por la prestación del servicio será el producto de los precios a abonar por los usuarios y aprobados por el órgano de contratación.

En el caso de que algún padre, madre o tutor quiera usar el servicio de comedor días sueltos el precio a abonar será el resultado de dividir el precio final de adjudicación entre los días hábiles del mes en que se solicite el servicio. Se consideran días hábiles a estos efectos los días no festivos de lunes a viernes incluidos los periodos vacacionales según calendario escolar.

El precio del contrato se actualizará anualmente aplicando al precio que rigió en el año anterior el 85 % de la variación porcentual del I. P. C., en los términos establecidos en los arts. 89 a 94 del TRLCSP.

6.- FORMA DE PAGO

Del total de plazas de comedor, parte de ellas podrán ser subvencionadas o bonificadas por el Ayuntamiento conforme el las bases reguladoras que al efecto se aprueben. Las plazas de comedor restantes serán libres.

El concesionario cobrará directamente los servicios prestados al usuario de acuerdo con los precios aprobados por el Ayuntamiento de Ponferrada. La falta de pago de las cantidades aprobadas por el Ayuntamiento de Ponferrada tendrá las consecuencias legales para el usuario que se regulen en la normativa municipal vigente en cada momento, y que estará a disposición de éstos en el propio centro.

Respecto a las plazas bonificadas por el Ayuntamiento de Ponferrada, el importe bonificado se satisfará de la forma que se establezca en las correspondientes bases reguladoras de las ayudas que, en su caso, se convoquen.

7.- REVISION DE PRECIOS



El precio del contrato se actualizará anualmente aplicando al precio que rigió en el año anterior el 85 % de la variación porcentual del I. P. C., en los términos establecidos en los arts. 89 a 94 del TRLCSP.

8.- OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

La empresa adjudicataria se hará cargo del servicio de comedor y de la contratación y gestión del personal necesario para ello, de acuerdo con las siguientes condiciones:

- A) La empresa adjudicataria deberá cumplir cuantos acuerdos, Convenios, etc. firme el Ayuntamiento de Ponferrada en materia de Educación Infantil en la parte que les afecte, siempre y cuando no suponga un coste adicional para el adjudicatario.
- B) El contrato se ejecutará de acuerdo con este Pliego de Condiciones Técnicas, el correspondiente Pliego de Cláusulas administrativas y con el Proyecto de Gestión elaborado por el adjudicatario, en cuanto no se oponga a lo dispuesto en el Pliego. La entidad adjudicataria desarrollará y ejecutará el servicio con estricto cumplimiento de lo dispuesto en este pliego, en la normativa aplicable al servicio, en la normativa reguladora de la contratación pública, en la normativa laboral aplicable y, en general, cualquier disposición estatal, autonómica o local vigente, especialmente la formativa respecto a la manipulación de alimentos, productos alimenticios, comedores colectivos....etc.
- C) El adjudicatario se compromete a la obtención y tenencia de los registros que sean preceptivos, así como las autorizaciones necesarias tanto para la preparación de alimentos como para su transporte y manipulación.
- D) La administración podrá modificar por razones de interés público las características del servicio contratado.
- E) La empresa adjudicataria deberá elaborar y presentar el Proyecto de Gestión para su adjudicación.
- F) El Centro donde se entreguen y consuman las comidas será de propiedad y titularidad del Ayuntamiento de Ponferrada, externalizando el servicio del comedor mediante la gestión por parte de la empresa adjudicataria.
- G) Es responsabilidad de la Empresa el aprovisionamiento de la materia prima con que se elaborarán los menús, así como los envases donde estos se entreguen, los vehículos donde estos se transporten y en general cualquier otro material necesario para la preparación y transporte de los menús a los centros escolares.
- H) En toda la documentación que se presente ante cualquier organismo referente al Centro constará la titularidad del Ayuntamiento de Ponferrada, así como el correspondiente logotipo e imagen corporativa.
- I) Siempre que el Ayuntamiento lo requiera y que las circunstancias lo permitan, se podrán realizar reajustes, introducir modificaciones que sean necesarias o convenientes en forma, tiempo y modo, a lo descrito en el



contrato de adjudicación, sin perjuicio de los intereses económicos y de calidad del servicio que se pacte al inicio de la prestación del servicio.

- J) La empresa adjudicataria y todo el personal que se ponga a disposición del Centro se comprometerán por escrito a cumplir y acatar las normas de control y seguridad que establezca el Ayuntamiento.
- K) La empresa adjudicataria realizará el servicio de comedor de forma directa, sin que sea posible la subcontratación del servicio, elaborando diariamente la comida por personal propio y específico, ateniéndose a la normativa vigente en materia de preparación y manipulación de alimentos. Para el servicio de comedor se tendrá en cuenta la dieta diaria, el equilibrio dietético y las posibles eventualidades que surjan (alergias, intolerancias, etc.).
- L) La empresa será responsable de que las comidas lleguen a los centros en perfecto estado de conservación, con las debidas condiciones de calidad, higiene, cantidad, calidad, temperatura y puntualidad.

La empresa adjudicataria contratará las pólizas de seguro en las condiciones y coberturas necesarias para cubrir plena y totalmente cualquier contingencia (seguro de daños, seguro de responsabilidad civil, seguro de accidentes de alumnos...), con las siguientes coberturas:

- Responsabilidad civil general: 600.000 euros..
- Responsabilidad civil patronal: 600.000 euros.
- Sublímite mínimo por víctima: 150.000 euros.

El importe de los seguros correrá a cargo de la empresa adjudicataria

- M) La empresa adjudicataria se responsabilizará de dar cumplimiento, a su costa, a las disposiciones legales en materia de Prevención de Riesgos Laborales, acreditarlo ante el Ayuntamiento y presentar un Plan de Prevención de los mismos.

La empresa deberá prestar los siguientes servicios:

El servicio se realizará con estricta sujeción a las cláusulas estipuladas en el contrato.

Incumbe al Ayuntamiento de Ponferrada ejercer de una manera continuada y directa la inspección del buen funcionamiento de este servicio sin necesidad de previo aviso.

Existirá a disposición de los usuarios la hoja oficial de reclamaciones, anunciándose en lugar fácilmente visible, quedando obligado el adjudicatario a dar cuenta al Ayuntamiento de Ponferrada, dentro de las 24 horas siguientes, de cada reclamación que se consigne en la misma.



El Coordinador/Responsable designado por el adjudicatario para coordinar y supervisar la prestación del servicio, realizará y ejecutará las indicaciones que la Concejalía de Bienestar Social estime oportuno impartir en relación con la prestación de dicho servicio, y deberá tener atribuciones suficientes para adoptar, en su caso y al momento, las decisiones necesarias para asegurar el buen funcionamiento del mismo.

El adjudicatario deberá informar por escrito a la Concejalía de Bienestar Social, a través del responsable del servicio, de cualquier incidencia que surja en el transcurso de la prestación, en un plazo no superior a tres días hábiles y facilitará puntualmente cuanta información le sea requerida en relación con la misma. En todo caso, elaborará, en los dos primeros meses de cada ejercicio, una memoria anual sobre la prestación el mismo en el ejercicio inmediatamente anterior.

No obstante se creará una Comisión de Seguimiento de la concesión compuesta por dos responsables de la empresa adjudicataria, la Secretaria del Ayuntamiento o persona en quien delegue, dos técnicos municipales, uno de ellos de la Concejalía de Bienestar Social y el Concejal Delegado del Área competente u otro Concejal que en su caso le sustituya, que se reunirá con la periodicidad que se acuerde o cuando la convoque el Concejal Delegado del Área de Bienestar Social, para tratar asuntos relativos a la ejecución del contrato, interpretación del mismo o cualesquiera incidencias que puedan producirse en relación con el mismo. Levantará actas de sus reuniones la Secretaria del Ayuntamiento.

La empresa adjudicataria ejecutará los servicios directamente, no pudiendo ceder, en todo o en parte, el contrato a otra persona sin la autorización expresa y previa de la Administración, y con sujeción a los condicionantes establecidos en la legislación vigente sobre contratación pública.

En el caso de huelga legal, el adjudicatario deberá mantener puntualmente informada a la Concejalía de Acción Social sobre la incidencia de la misma en la prestación del servicio. El Ayuntamiento podrá practicar las deducciones que procedan del importe a facturar por el adjudicatario en el período efectuado, en función del grado de incumplimiento y la repercusión en la normal prestación de aquél.

La empresa adjudicataria deberá presentar la documentación que legalmente sea exigible en materia sanitaria, encontrarse debidamente inscrita en los registros preceptivos, sistema de autocontrol APPCC y contar con personal debidamente formado en la manipulación de alimentos con los carnés y titulaciones exigibles conforme a la legislación vigente, así como, cualquier obligación legal que sea preceptiva.



10- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN: 70 puntos

A. CRITERIOS NO EVALUABLES MEDIANTE FORMULA: 25 PUNTOS

1.- Valoración del Proyecto técnico presentado: 15 PUNTOS

Para valorar este Proyecto se tendrá en cuenta que se aborden toda una serie de apartados imprescindibles tales como presentación de un menú mensual tipo, indicando su composición calórica, así como sus porcentajes de proteína, lípidos e hidratos.

Igualmente se detallará la organización propuesta del servicio y aquellas mejoras que se introduzcan en la organización prevista en este pliego.

Se valorará el compromiso efectuado por la entidad adjudicataria de que la contratación de personal por parte se realizará, en la medida de lo posible, ajustándose a los principios de igualdad, no discriminación, publicidad, mérito, capacidad y libre concurrencia, comprometiéndose, en caso de existir vacantes, a publicar esta, así como indicación del proceso de selección y requisitos de los aspirantes con plazo para entrega de la documentación, al menos, en un periódico de suficiente tirada de ámbito comarcal. La entidad deberá dejar constancia de este anuncio en la Concejalía competente en materia de servicios sociales.

2.- Se valorará hasta **UN MÁXIMO DE 5 PUNTOS** la presentación de un plan de formación y reciclaje de personal.

3.- Se valorará hasta un **máximo de 5 puntos** el diseño de campañas educativas gratuitas con los padres, madres o tutores, así como con el personal docente del centro, respecto a la alimentación saludable, preparación y conservación de alimentos, dietas equilibradas....

B. CRITERIOS EVALUABLES MEDIANTE FORMULA: 45 PUNTOS

- Por la contratación de personal nuevo directamente imputado a este servicio: Cinco puntos por trabajador a jornada completa y 2,5 puntos por trabajador a media jornada, hasta un máximo de **20 puntos**.

- Oferta económica: **25 puntos, tomando en consideración el precio ofertado sin I.V.A.**

Se otorgará máxima puntuación (25 puntos) a la oferta que presente la mayor baja con respecto al tipo de licitación, efectuándose un reparto proporcional para el resto de las ofertas en función de la siguiente fórmula:



Ayuntamiento de Ponferrada



Puntuación = Total puntos máximos x $\frac{\text{Baja de la oferta a puntuar}}{\text{Baja máxima ofertada}}$

Baja de la oferta a puntuar= diferencia entre el precio base de licitación y el precio de la oferta a puntuar

Baja máxima ofertada= diferencia entre el precio base de licitación y el menor precio ofertado

En Ponferrada a 4 de noviembre de 2013
EL COORDINADOR DE SERVICIOS SOCIALES

Fdo: Roberto Bello Iglesias

