



**AYUNTAMIENTO DE ALICANTE
PATRONATO MUNICIPAL
DE EDUCACIÓN INFANTIL**

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
QUE HAN DE REGIR EL CONTRATO PARA
EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y
MATERIAS PRIMAS CON DESTINO A LOS
COMEDORES DE LAS ESCUELAS
INFANTILES “ELS XIQUETS” Y “SIETE
ENANITOS”, PERTENECIENTES AL
PATRONATO MUNICIPAL DE EDUCACIÓN
INFANTIL DE ALICANTE.**



**AYUNTAMIENTO DE ALICANTE
PATRONATO MUNICIPAL
DE EDUCACIÓN INFANTIL**

ÍNDICE

- 1.- OBJETO.**
- 2.- SERVICIO DE ALIMENTACIÓN: CONTENIDO.**
- 3.- CALENDARIO DE LOS SUMINISTROS.**
- 4.- GESTIÓN DEL APROVISIONAMIENTO.**
- 5.- PETICIONES AUTORIZADAS.**
- 6.- FACULTAD DE INSPECCIÓN Y CONTROL DEL CENTRO.**
- 7.- COSTE DEL MENÚ.**
- 8.- DURACIÓN DEL CONTRATO.**
- 9.- LEGISLACIÓN APLICABLE.**
- 10.- MENÚS DIARIOS Y NÚMERO DE COMENSALES.**
- 11.- PERSONAL.**
- 12.- PREVENCIÓN Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.**
- 13.- SEGURO.**
- 14.- PRODUCTOS DE LIMPIEZA.**
- 15.- REPRESENTANTE DEL SERVICIO.**
- 16.- RECEPCIÓN ABONO Y FORMA DE PAGO.**
- 17.- DISPOSICIÓN FINAL.**

ANEXO:

- I.- MENÚS -TIPO**
- II.- PRODUCTOS ECOLÓGICOS**



AYUNTAMIENTO DE ALICANTE
PATRONATO MUNICIPAL
DE EDUCACIÓN INFANTIL

1.- OBJETO.

Constituye el objeto del presente contrato:

A.- El suministro de alimentos y materias primas a las escuelas del Patronato para su posterior elaboración por personal de éstas en condiciones óptimas para el consumo.

B.- El suministro de los productos de limpieza necesarios para llevar a cabo la limpieza general de los locales (cocinas, office, cámaras, despensas, etc..), así como su maquinaria y utillaje.

2.- SERVICIO DE ALIMENTACIÓN: CONTENIDO.

A.- La empresa adjudicataria se comprometerá a realizar la gestión y compra de alimentos y materias primas, definición de productos, cantidades, stocks, calidad, etc. con destino a los comedores de las escuelas infantiles municipales.

a) La confección de los menús y dietas de conformidad con las indicaciones de las escuelas.

b) El transporte de alimentos y materias primas hasta las cocinas de las escuelas, garantizando que éste se realice con vehículos adecuados y con las condiciones de salubridad e higiene que determina la legislación vigente.

c) Los productos de limpieza necesarios destinados al lavado posterior de la vajilla así como los relativos a la limpieza y acondicionamiento general de la cocina, office, despensa, almacén, cámaras y utillaje de distribución y reparto (carros, recipientes, etc.).

B.- La adjudicataria estará en todo momento dispuesto a realizar cualquier tipo de servicio especial propio de la actividad de restauración. Estos se acordarán con la suficiente antelación de forma bilateral y se facturarán independientemente.

a) La preparación y confección de las comidas serán realizadas en las cocinas que a tales efectos disponen las escuelas infantiles con personal dependiente de este Patronato. Será de cuenta del adjudicatario cualquier otra maquinaria o material de cocina necesario para la prestación adecuada del servicio que no se disponga en las escuelas del Patronato, a la entrada en vigor del contrato.

b) La adjudicataria se obliga igualmente a confeccionar los menús o dietas especiales (celiacos, intolerancia a la lactosa, huevo etc..) que por prescripción facultativa le sean indicados sometiéndolos a la supervisión del servicio encargado de cualquiera de los centros. Asimismo, para los/las lactantes, se obliga

a suministrar la leche maternizada recomendada o prescrita por el/la pediatra de cada niño/a.

c) La empresa adjudicataria se responsabilizará del suministro del servicio alimentario.

3.- CALENDARIO DE LOS SUMINISTROS.

El calendario de los suministros a realizar será el que el Patronato determine para cada curso escolar, debiendo ser un servicio diario, en días hábiles a efectos del funcionamiento de los comedores de las escuelas, y con la suficiente antelación para que el personal de cocina disponga del tiempo necesario para la elaboración de los menús existentes.

4.- GESTIÓN DEL APROVISIONAMIENTO.

En lo relativo al suministro de mercaderías, la adjudicataria garantizará:

- Stocks mínimos.
- Verificación de que los proveedores cumplan la normativa higiénico-sanitaria vigente.

5.- PETICIONES AUTORIZADAS.

La adjudicataria no podrá suministrar ningún tipo de alimentos fuera de lo reflejado en los menús confeccionados a tal efecto, si no son solicitados y autorizados por la dirección del Patronato.

6.- FACULTAD DE INSPECCIÓN Y CONTROL DEL CENTRO.

El Patronato Municipal de Educación Infantil de Alicante, establecerá los sistemas de control de calidad periódicos que considere oportunos, en coordinación con los organismos oficiales competentes, mediante los cuales se comprobarán la calidad y cantidad de las materias primas suministradas.

7. COSTE DEL MENÚ.

En la oferta económica deberá incluirse inexcusablemente el coste total por ración diaria tanto del alumnado como del personal adscrito a las escuelas, relativo a los distintos menús tipo que se acompañan en el anexo del presente pliego, estableciéndose un precio máximo de 2,08 euros por menú unificado de niños/as y adultos/as, precio neto al que hay que añadir 0,21 euros equivalente al 10% de I.V.A., lo que supone un precio total del menú de 2,29 euros.

La cantidad máxima por curso escolar que el Patronato atenderá para el pago de los suministros efectuados será de 72.600 euros, sin incluir el IVA aplicable.



**AYUNTAMIENTO DE ALICANTE
PATRONATO MUNICIPAL
DE EDUCACIÓN INFANTIL**

8.- DURACIÓN DEL CONTRATO.

El presente contrato tendrá una duración inicial de un curso escolar, prorrogable por otro más, iniciándose en el curso 2017-2018 y finalizando, en caso de prórroga, en el 2018-2019, con lo cual el servicio comenzará a prestarse el día 8 de septiembre de 2017 o, en todo caso, el primer día hábil posterior a dicha fecha, en la que el contrato suscrito surta efectos, y finalizará el día 22 de julio de 2018, salvo que se autorice la prórroga prevista en este pliego.

9.- LEGISLACIÓN APLICABLE.

1.- Productos

A.- Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria serán de primera calidad, y tendrán que estar sujetos a todo lo especificado en la actual normativa legal y en particular al Código Alimentario Español.

B.- Los proveedores de estos productos deberán estar acreditados y sujetos a las instrucciones del Código Alimentario Español, debiendo poseer en todo caso, una adecuada formación como manipuladores de alimentos.

C.- Los alimentos enlatados llevarán el registro sanitario correspondiente.

D.- Los productos envasados cumplirán lo dispuesto en el Real Decreto 1.334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

2.- El/la contratista está obligado/a al cumplimiento de las normas de higiene de los productos alimenticios recogidas en el Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, de las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas que establece el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, y de lo establecido (en lo que le sea aplicable) en la normativa vigente sobre vigilancia, control e inspección sanitaria de comedores colectivos, así como a la observancia de la normativa sobre calidad sanitaria específica de cada producto, que deberán proceder en todo caso de establecimientos autorizados sanitariamente.

10.- MENÚS DIARIOS Y NÚMERO DE COMENSALES.

1.- La confección de los menús diarios deberá tener en cuenta que la alimentación habrá de ser completa, equilibrada, variada, suficiente y atractiva en su presentación.

2.- La pensión alimenticia ofertada constará de almuerzo, comida y merienda para los/las alumnos/as, y de comida para el personal, estando incluido el pan y la bebida necesaria, que consistirá en agua mineral, de conformidad con lo descrito en los menús tipo que se acompañan en el anexo. El zumo será siempre natural, preparándose éste por el personal propio de las escuelas con las frutas servidas por la adjudicataria a tal objeto, y la bollería habrá de ser variada.

3.- Los menús que se sirvan han de asegurar las necesidades alimentarias del personal que las consuma, tomando en consideración los siguientes extremos:

A.- El aporte energético, asegurando un mínimo aceptable de calorías.

B.- El equilibrio adecuado entre los nutrientes energéticos (proteínas, lípidos, hidratos de carbono).

C.- Una aportación segura de vitaminas y sales minerales.

D.- La frecuencia en los menús alternados de pescado (que habrá de ser variado), huevos, legumbres, patatas, verduras, frutas, arroz, pastas, pan, azúcar y leche.

4.- La cantidad de menús a servir diariamente será la que se derive de la ocupación de las plazas escolares, estimada en 160 comensales infantiles y 18 adultos. Esta cantidad podrá experimentar variaciones de acuerdo con la asistencia diaria del alumnado y del personal.

5.- Corresponderá a las cocineras de las escuelas notificar a la adjudicataria, con 24 horas - como mínimo - de antelación, el número de menús necesarios para el buen funcionamiento del comedor.

6.- Las dietas blandas y otras especiales que fueran solicitadas, se facturarán al mismo importe que las dietas normales.

11.- PERSONAL.

La mercantil contratista deberá disponer del personal cualificado necesario, en número y en horas de jornada laboral suficientes, para efectuar los trabajos especificados en el presente pliego.

El Patronato Municipal de Educación Infantil de Alicante no tendrá relación jurídica, ni laboral, ni organizativa, ni de otra índole con el personal de la empresa contratista durante la vigencia del contrato, ni al término del mismo.

A lo largo del periodo de duración de este contrato se antepondrá siempre el interés público al interés privado, de forma que acuerdos particulares entre el personal y la empresa contratista no condicionen la ejecución de los trabajos incluidos en el presente pliego.

La adjudicataria, no podrá pretextar la falta de personal para suspender o retrasar los servicios ofertados o que expresamente le ordene el Patronato, debiendo disponer en todo momento del necesario para su ejecución.



AYUNTAMIENTO DE ALICANTE
PATRONATO MUNICIPAL
DE EDUCACIÓN INFANTIL

El Patronato se reserva el derecho a someter a reconocimiento médico a cualquier trabajador/a aportado/a por la adjudicataria, así como el de exigir la prueba documental de los reconocimientos a que le obligue, como empresas, la legislación vigente.

12.- PREVENCIÓN Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.

Será de exclusiva competencia y riesgo de la adjudicataria todo lo referente a accidentes de trabajo, normas de seguridad en el mismo, de previsión y seguridad social y de cuantas disposiciones sean de aplicación a los trabajos objeto de este contrato.

Asimismo, vendrá obligado a entregar al Patronato cuanta documentación sea necesaria para justificar las anteriores exigencias, incluyendo acreditación de los certificados exigidos.

Junto con el acta de inicio del servicio, el representante de la empresa contratista deberá facilitar al responsable del contrato un certificado, según modelo adjunto, con el objeto de mantener la coordinación de actividades empresariales legalmente establecida en la Ley 31/95, de prevención de riesgos laborales, y asegurar que se cumple con la citada normativa.

MODELO CERTIFICADO

D/D^a..... con DNI nº.....y teléfono de contacto.....en representación de la empresaadjudicataria del contrato para la prestación del Servicio..... y con el objeto de mantener la coordinación de actividades empresariales legalmente establecida en la Ley 31/95, de prevención de Riesgos Laborales, y asegurar que los trabajadores de nuestra empresa que desempeñen sus funciones para el Patronato de Educación Infantil de Alicante, disponen de un adecuado nivel de protección de la salud frente a los riesgos laborales de las condiciones de trabajo, CERTIFICO:

- Que se ha realizado la evaluación de riesgos y planificación de la actividad preventiva, de las actividades desarrolladas en sus puestos de trabajo, entregándose copia de dichos informes al Patronato.
- Que los trabajadores han sido informados sobre los riesgos y medidas preventivas a aplicar en el desempeño de las tareas propias de su puesto.

- Que los trabajadores cuentan con la formación necesaria para el desarrollo de su trabajo en condiciones de seguridad y de acuerdo con su evaluación de riesgos.
- Que los trabajadores disponen de los equipos de protección individuales que establece la evaluación de riesgos de su puesto, siendo conocedores de su correcto uso.
- Que se lleva a cabo la vigilancia de la de la salud establecida legalmente, siendo todos los trabajadores aptos para el desempeño de su puesto.

13.- SEGURO.

La adjudicataria se obliga a mantener una póliza de seguro de responsabilidad civil, cuya cobertura alcance los 600.000,00 euros, para garantizar los riesgos de intoxicación alimentaria, y daños posibles de tal índole, y que pudieran producirse, como consecuencia de cualquier efecto nocivo debido al mal estado de los alimentos y materias primas suministradas.

14.- PRODUCTOS DE LIMPIEZA.

La adjudicataria suministrará los productos necesarios para llevar a cabo la limpieza general del local (cocina, office, cámaras, despensa, etc..), así como su maquinaria y utillaje, de tal modo que estén siempre en perfecto estado. En todo caso, se efectuará el suministro de abrillantador de máquina, detergente de máquina, sal lavavajillas, lejía, lejía para lavadora, desengrasante frío y caliente, friegasuelos, estropajos, bactericida, desincrustante, bayeta, cepillos, guantes de cocina, fregonas, bolsas de basura compostables y servilletas de celulosa.

El coste de dichos suministros se entiende incluido en el precio por menú que oferten las empresas licitadoras.

15.- REPRESENTANTE DEL SERVICIO.

Para supervisar el buen funcionamiento en los suministros de alimentos y materias primas, y mantener un permanente contacto con las escuelas, la contratista designará un representante de su confianza, con poderes suficientes para la resolución inmediata de cuantos defectos e incidencias sean observados en la prestación del servicio, siempre que su intervención no suponga modificaciones del servicio no autorizadas.

16.- RECEPCIÓN ABONO Y FORMA DE PAGO.

1.- La adjudicataria tendrá derecho al abono de las cantidades que correspondan por los menús servidos y en concordancia con las solicitudes efectuadas por el centro.

2.- La forma de pago de los menús servidos será por mensualidades vencidas y correspondientes a cada uno de los centros escolares.

3.- Las facturas se presentarán en la sede del Patronato, por duplicado ejemplar, juntamente con la certificación de cada una de las cocineras, indicando el número de menús servidos cada mes. El responsable del servicio efectuará las comprobaciones pertinentes y expedirá la certificación correspondiente para el trámite de su abono.



AYUNTAMIENTO DE ALICANTE
PATRONATO MUNICIPAL
DE EDUCACIÓN INFANTIL

17.- DISPOSICIÓN FINAL.

Todo lo no expresamente previsto en las presentes cláusulas, estará sujeto a lo dispuesto en el pliego de condiciones administrativas particulares y en el resto de la normativa aplicable.

Alicante, 28 de abril de 2017

El Director del Patronato,



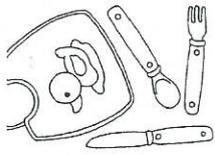
José Euis Bosch Bellvert



AYUNTAMIENTO DE ALICANTE
PATRONATO MUNICIPAL
DE EDUCACIÓN INFANTIL

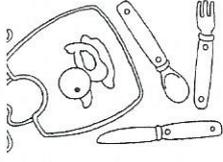
ANEXO:

I.- MENÚS -TIPO.-



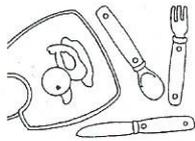
Escuela Infantil "Els Xiquets"

Menú de Invierno



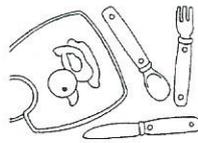
1ª y 3ª Semana		2ª y 4ª Semana	
Lunes	Desayuno	Zumo natural	Zumo natural
	Comida	Olleta Tortilla francesa y ensalada con maíz Macedonia	Pasta con tomate y carne picada Pescado con ensalada Fruta
Martes	Merienda	Yogur con cereales no azucarados	Yogur con cereales no azucarados
	Desayuno	Fruta	Fruta
Miércoles	Comida	Guisado de Pavo con pasta Pescado y ensalada Fruta	Arroz caldoso con pollo Ensalada murciana con huevo y pan Fruta
	Merienda	Leche con Eko y pan con aceite y tomate	Leche con Eko y pan con aceite y tomate
Jueves	Desayuno	Zumo natural	Zumo natural
	Comida	Arroz caldoso con ternera, verduras y garbanzos Ensalada, carlota, olivas y una loncha de queso Fruta	Sopa de cocido Cocido. Fruta
Viernes	Merienda	Yogur con cereales no azucarados	Pan, chocolate y leche con Eko
	Desayuno	Fruta	Fruta
Viernes	Comida	Sopa de pescado Pechuga empanada, patatas fritas y ensalada Fruta	Marmitaco Hamburguesa con ensalada. Fruta
	Merienda	Natillas caseras con galleta	Yogur y galletas
Viernes	Desayuno	Zumo natural	Zumo natural
	Comida	Lentejas Rustidera de pescado al horno y ensalada con maíz Fruta	Lentejas Pescado al horno con ensalada Fruta
Viernes	Merienda	Pan, chocolate y leche con Eko	Leche con Eko y pan con pechuga de pavo.

- Para los más pequeños se introducen, elaboran y alternan menús triturados a base de verduras, pollo, verduras y ternera, y verduras y pescado.
- Los menús diarios incluyen pan y agua mineral.



Escuela Infantil “Els Xiquets”

Menú de Verano



1ª y 3ª Semana		2ª y 4ª Semana	
Lunes	Desayuno	Fruta	Fruta
	Comida	Arroz blanco con tomate Tortilla francesa con ensalada y pavo Fruta	Pasta con tomate y carne picada Tortilla francesa con maíz y queso Fruta
Martes	Merienda	Yogur con cereales no azucarados	Yogur con cereales no azucarados
	Desayuno	Fruta	Fruta
Miércoles	Comida	Sopa cubierta Pechuga empanada con tomate y patatas fritas Helado	Lentejas con arroz y verduras Pescado a la romana con ensalada Helado
	Merienda	Leche con Eko y pan con queso	Leche con Eko y bocadillo de choped de pavo
Jueves	Desayuno	Horchata	Horchata
	Comida	Pasta con carne Pescado en salsa verde y guisantes Fruta	Sopa de pescado Hamburguesa con ensalada Fruta
Viernes	Merienda	Leche preparada y bollería	Leche preparada y bollería
	Desayuno	Fruta	Fruta
Viernes	Comida	Sopa de pescado con arroz Pollo asado con cebolla y tomate Helado	Arroz caldoso con ternera Ensalada murciana con huevo y pan. Helado
	Merienda	Yogur y galletas	Yogur y galletas
Viernes	Desayuno	Fruta	Fruta
	Comida	Lentejas con verduras Pescado a la romana con zanahorias y olivas Fruta	Fideuá Ensalada, choped de pavo y maíz Fruta
Viernes	Merienda	Leche preparada y pan con chocolate	Horchata y fartons

- Para los más pequeños se introducen, elaboran y alternan menús triturados a base de verduras, pollo, verduras y ternera, y verduras y pescado.

- Los menús diarios incluyen pan y agua mineral.



**AYUNTAMIENTO DE ALICANTE
PATRONATO MUNICIPAL
DE EDUCACIÓN INFANTIL**

II.- PRODUCTOS ECOLÓGICOS

Dado que entre los criterios de adjudicación del contrato, se encuentra la inclusión de alimentos ecológicos en el suministro, se ha considerado necesario establecer que todas aquellas empresas licitadoras que incluyan alimentos ecológicos en sus ofertas, habrán de acreditar convenientemente dicha catalogación, mediante la presentación de la documentación y etiqueta ecológica asociada a cada producto. De no ser así, éstos no podrán ser objeto de consideración.

Asimismo, en el caso de que la empresa licitadora se encuentre inscrita en el Registro de Operadores Titulares de Elaboración, Manipulación, Envasado, Almacenamiento, Exportación y/o Comercialización de Productos Ecológicos, se presentará una copia compulsada de la credencial entregada por el Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana.

Definición.-

Los productos ecológicos, también llamados, biológicos, orgánicos o bio, son aquellos productos naturales obtenidos sin la utilización de productos químicos. Estos productos naturales, ya sean procesados o no, productos cárnicos, agrícolas, y bebidas, ninguno puede presentar residuos químicos para que sean denominados productos orgánicos.

Etiqueta ecológica.-

Todos los productos ecológicos que se oferten, habrán de llevar su correspondiente "etiqueta ecológica", que garantiza que un producto ha sido elaborado siguiendo las prácticas apropiadas y son un aval de la calidad ambiental de los productos ecológicos.

Las prácticas que se pueden usar para elaborar productos ecológicos certificados están reguladas por la Unión Europea, y en las diversas comunidades los Consejos Reguladores son los encargados de velar para que los productos naturales que se venden bajo la etiqueta ecológica de "producto ecológico" las cumplan.

Normativa.-

- Reglamento (CE) 834/2007 de 28 de junio, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos.
- Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012. Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios.
- Orden 30/2010, de 3 de agosto de 2010 de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se aprueba el texto del Reglamento sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos y del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana, modificada por la Orden 6/2011, de 1 de marzo (DOCV nº 6481, de 16/03/2011).

- Decreto 222/2007, de 9 de noviembre, del Consell, por el que se establecen normas relativas a los Consejos Reguladores u Órganos de Gestión de las denominaciones de Calidad de la Comunidad Valenciana, según nueva redacción dada por el Decreto 46/2010 de 12 de marzo del Consell.

Alicante, 28 de abril de 2017

El Director del Patronato,

José Luis Bosch Bellvert

