



# AYUNTAMIENTO DE CASTRILLÓN

## Datos Del Expediente:

PROCEDIMIENTO ABIERTO		
Unidad Tramitadora: CONTRATACION - JAL		
Numero expediente:	Documento:	Fecha:
1164/2016	CON10I097	21-06-2016
 5A344K1T3X3Z5J5T0X4G		

**ASUNTO: CONTRATACION DEL SERVICIO DE ELABORACION Y DISTRIBUCION DE COMIDAS EN LAS ESCUELAS DE PRIMER CICLO DE EDUCACION INFANTIL DE TITULARIDAD PUBLICA DEL CONCEJO DE CASTRILLON PARA EL CURSO 2016/2017. PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS**

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS MEDIANTE UNA DIETA NUTRICIONALMENTE EQUILIBRADA, ASÍ COMO LA ATENCIÓN Y EDUCACIÓN EN VALORES DEL ALUMNADO DURANTE DICHO SERVICIO, EN LAS ESCUELA INFANTILES DE PRIMER CICLO DE TITULARIDAD PÚBLICA DEL MUNICIPIO DE CASTRILLÓN.**

1. OBJETO DEL CONTRATO
2. NECESIDAD DEL CONTRATO
3. CONTENIDO DE LA PRESTACIÓN
4. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LAS COMIDAS
5. PERSONAL DEL SERVICIO
6. ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO
7. PLAZO DE EJECUCIÓN
8. PRECIO MÁXIMO DE LICITACIÓN Y PRESUPUESTO
9. PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN Y CRITERIOS
10. PRECIO DE ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO
11. MODIFICACIÓN DEL CONTRATO
12. CARACTERÍSTICAS DE LAS EMPRESAS
13. SOLVENCIA TÉCNICA
14. SEGURO
15. FORMA DE PAGO
16. EJECUCIÓN DEL CONTRATO
17. PLAZO DE GARANTÍA



# AYUNTAMIENTO DE CASTRILLÓN

## 1. OBJETO DEL CONTRATO

El contrato tiene por objeto la contratación del servicio de preparación y distribución de comidas mediante una dieta equilibrada en sus características nutricionales y atención al alumnado usuario del servicio, así como al personal (educadores y educadoras que pertenezcan a la plantilla del Ayuntamiento) de las Escuelas Infantiles de Primer Ciclo de Educación Infantil de titularidad municipal de Castrillón:

- EEI EL CARBAYO (Palacio Valdés, Nº 16. Piedrasblancas)
- EEI EL TEXU ( El Villar, Nº 55. Piedrasblancas)

La calificación del presente contrato será de contrato de servicios, resultando de aplicación la previsión del artículo 10 del Real Decreto Legislativo 3/2011, de 26 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, según el cual son contratos de servicios aquellos cuyo objetivo son prestaciones de hacer consistentes en el desarrollo de una actividad o dirigidas a la obtención de un resultado distinto de una obra o suministro. Asimismo dispone que los contratos de servicios se dividen en las categorías enumeradas e su anexo II, identificándose éste en el número 17, relativa a "Servicios de hostelería y restaurante".

## 2. NECESIDAD DEL CONTRATO

El presente contrato viene determinado por la necesidad de prestar un servicio a la ciudadanía y en particular a las familias beneficiarias de las Escuelas Infantiles de Primer Ciclo de Castrillón, con objeto de conciliar la vida laboral y personal, la adquisición de valores y hábitos saludables desde la infancia, así como la satisfacción de exigencias sociales por las que debe velar los poderes públicos y al hecho de no disponer de medios propios para desarrollarlo.

Con fecha 19/01/2006 se firmó el Convenio de Colaboración entre la Consejería de Educación y el Ayuntamiento de Castrillón, dentro del Plan de Ordenación de las Escuelas de Primer Ciclo de Educación Infantil (BOPA 22/03/2006), donde se establece la obligación del Ayuntamiento de Castrillón de garantizar los servicios de cocina de dichas escuelas, para garantizar el funcionamiento y la gestión de las Escuelas Infantiles de Primer Ciclo.

Anualmente, el Principado de Asturias transfiere una subvención para compensar los gastos de funcionamiento, personal y manutención de las escuelas Infantiles, debiendo el Ayuntamiento justificar documentalmente, y con periodicidad semestral, la aplicación de los fondos recibidos

## 3. CONTENIDO DE LA PRESTACIÓN

Este servicio incluye las siguientes prestaciones:



## AYUNTAMIENTO DE CASTRILLÓN

- La elaboración de las comidas mediante una dieta nutricionalmente equilibrada y su distribución a las Escuelas Infantiles El Texu y El Carbayo
  - El cuidado, atención y educación en valores a los alumnos y alumnas usuarias del servicio, durante el horario establecido para la prestación del servicio. El alumnado tiene fijada como hora de comida de 12,00 a 13,00 horas.
  - La limpieza del menaje y utillaje necesario para la preparación, almacenamiento y distribución de las comidas, así como de los locales donde se preste el servicio, todo ello de conformidad con la normativa vigente, realizándose estas tareas de limpieza fuera del horario de comida.
  - El servicio se prestará los días de funcionamiento de las Escuelas Infantiles del Ayuntamiento de Castrillón iniciándose el día 15 de septiembre de 2016 y finalizando éste el día 25 de julio de 2017, día de finalización de las actividades lectivas según el calendario escolar de las Escuelas Infantiles El Texu y El Carbayo.

Los menús serán entregados en las escuelas entre las 11,30, hora de entrada del personal que atiende el servicio, y las 11,45 como máximo.

Serán a cargo de la empresa adjudicataria los medios precisos para el cumplimiento de la prestación, tales como el personal, transporte de las comidas y otros enseres y materiales para la puesta en funcionamiento del servicio. El Ayuntamiento pondrá a disposición de la empresa adjudicataria las instalaciones de comedor, así como la maquinaria y utensilios que en ella se encuentren, debiendo utilizarlos adecuadamente y respondiendo ésta en caso de averías o destrozos debido al mal uso de los mismos. Previamente al inicio de la concesión se efectuará el correspondiente inventario de los utensilios, vajillas y menaje, siendo la empresa, a partir de ese momento, la encargada de su conservación y mantenimiento. Cuando se extinga el contrato, se hará un nuevo inventario. Adquiriendo al empresa el compromiso de reponer lo que falte.

Serán asimismo a cargo de la empresa los materiales y utensilios de limpieza, así como los manteles y servilletas de papel que fueran necesarios para la prestación del servicio, debiendo quedar las instalaciones a la finalización del servicio en condiciones adecuadas para poder ser utilizadas para otras actividades.

Si se hubieran utilizado, en un horario anterior a la hora de las comidas, las instalaciones del comedor de las Escuelas para otra actividad escolar tal como talleres o fiestas, será el personal de la empresa el encargado de adecuarlas antes de su uso para el servicio de comidas.

La empresa adjudicataria, una vez finalizado el servicio de comedor escolar, deberá proceder a la evacuación de los residuos que se generen hasta el punto que se determine para su recogida dentro de un plan para la gestión de los residuos generados en la actividad, de acuerdo con la legislación vigente y orientada a su reciclado.

**El número mínimo de usuarios/as demandantes para el mantenimiento del servicio deberá ser 10 en cada uno de los centros.** Dicha cifra podrá ser inferior siempre y cuando por la empresa adjudicataria se oferte un número mínimo menor de comensales para las instalación del



## AYUNTAMIENTO DE CASTRILLÓN

servicio, siendo este un elemento a valorar como mejora el servicio, tal y como se indica en los criterios de valoración de las propuestas.

La empresa estará obligada a cumplir las consideraciones establecidas en estos pliegos en materia de elaboración y distribución de las comidas, contratación de personal, organización y funcionamiento del servicio, así como aquellas otras que se deriven de la normativa vigente aplicable a la presente contratación.

### 4. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LAS COMIDAS

Los menús que se sirvan en las Escuelas Infantiles de Primer Ciclo de Castrillón, cumplirán con los criterios del “Pliego de prescripciones técnicas para la contratación del servicio de catering de las Escuelas de Educación infantil de 0 a 3 años de Asturias” publicado por la Consejería de Salud y Servicios Sanitarios del Gobierno del Principado de Asturias, con fecha 23 de abril de 2013; a saber:

Los menús serán elaborados **en el día del servicio de cada menú**, en las instalaciones de la empresa adjudicataria debidamente autorizada. La empresa que suministre las comidas deberá estar inscrita en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA).

La empresa adjudicataria elaborará cada trimestre, al menos, un menú diferente de cinco semanas para cada tipo de menú de este pliego (apartado 6.1), que incorpore todas las condiciones de un menú saludable y que esté diseñado por personal con formación acreditada en nutrición humana y dietética.

La empresa adjudicataria presentará la programación del menú a los/las direcciones de las escuelas para su revisión y aprobación con la antelación mínima de 15 días.

Dicha programación debe incluir la denominación de cada plato (clara y comprensible), la composición del mismo, el tipo de preparación y la guarnición.

Cualquier variación de los mismos será comunicada con la antelación mínima de 7 días a las direcciones de las escuelas.

#### 4.1. Características alimentarias y nutricionales

Los menús han de ser equilibrados, variados y adaptados a la edad, siguiendo las recomendaciones de la guía “Comer bien en la Escuela Infantil”, editada por las Consejerías de Sanidad y Educación, basada en las directrices de la Estrategia NAOS recogidas en la Ley17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

- A partir de 6 meses:

**Puré básico:** patata, zanahoria y puerro sin proteína animal

**Puré de inicio:** (de 6 a 9 meses): compuesto por verduras variadas y proteína animal según la edad. Este puré tendrá tantas variedades como las familias de los niños y las niñas usuarios/as del servicio lo soliciten, atendiendo a las recomendaciones de cada Pediatra, en base a la incorporación de los alimentos en los primeros meses de vida.

Los purés se prepararán sin sal y con aceite de oliva virgen.

**Postre:** Se ofrecerá fruta, al menos 3 días por semana y 2 días yogur natural.



## AYUNTAMIENTO DE CASTRILLÓN

- A partir de los 12 meses:

### **1. Un primer plato que contenga los siguientes alimentos con periodicidad semanal:**

**Verdura:** 2-3 veces a la semana

**Legumbres:** 1-2 veces, alternando: la semana que tiene 3 de verdura, la legumbre se pondrá una vez, la semana que tiene dos de verduras, la legumbre se pondrá dos veces.

Un día, **pasta o arroz**, alternativamente.

### **2. Un segundo plato que contenga semanalmente:**

**Carne:** dos veces, alternando pollo, pavo, conejo, ternera, cerdo o cordero.

**Pescado:** dos veces, procurando la mayor variedad posible y limitando las conservas. Los centros tendrán la opción de determinar el número de menús con pescado azul o blanco, para asegurar la variedad deseada.

**Huevo o su equivalente:** un día, alternando su forma de preparación ( cocido, frito, en revuelto, en tortilla...)

**Las guarniciones** combinarán el grupo de verduras y hortalizas con el grupo de hidratos de carbono, dependiendo de la composición del primer plato.

### **3. Un postre:**

**Fruta de temporada**, al menos cuatro días a la semana, variando su elaboración: fresca, en compota, asada, exprimida...

**Lácteo** un día como máximo.

Para las edades entre uno y tres años, se servirá el primer plato triturado cuando sea necesario. Siempre que el primer plato no sea apropiado para ser triturado, se sustituirá por un puré de verduras exento de proteína animal.

#### **4.1.2. Menús de situaciones especiales**

La empresa adjudicataria estará preparada para suministrar la dieta adecuada a las necesidades especiales de los niños y niñas que acuden a las Escuelas Infantiles.

Los menús estarán supeditados a las necesidades documentadas de los comensales por razones médicas o por motivos religiosos o culturales (alergias e intolerancias, exención de algunos alimentos, enfermedades comunes o puntuales...)

En cada caso particular, es excluirá del menú el alimento implicado, siguiendo estrictamente las recomendaciones para la elaboración segura de estos menús.

La escuela facilitará el listado de alimentos y aditivos permitidos/prohibidos en cada caso, basado en la información aportada por la familia.

Por ello, a modo general deben cumplirse las siguientes recomendaciones:

- Declarar exactamente todos los ingredientes empleados en la elaboración de los menús.
- Asegurar un sistema claro de identificación y etiquetado de los menús.
- Asegurarse la variedad.



## AYUNTAMIENTO DE CASTRILLÓN

▪ Se intentará, en la medida de lo posible, que la comida sea lo más parecida a la del resto de comensales, pero eliminando totalmente el alérgeno- o alimento concreto- del menú y otros productos que pudieran contenerlo como aditivo.

▪ Se evitarán aquellos alimentos de los que no se tenga la certeza absoluta que no contienen los alimentos prohibidos, limitando al máximo productos industriales.

La empresa adjudicataria, a petición de la escuela, tendrá capacidad de ofrecer un menú alternativo para aquellas circunstancias puntuales o imprevistas de enfermedad leve. Será recomendable la posibilidad de disponer siempre en el menú de algún alimento nutritivo, de fácil digestión y absorción como el arroz, pasta, patatas, zanahoria, pan, carne o pescado a la plancha o hervido, yogur, plátano, manzana en compota o asada...

### 4.1.3. Calidad de las materias primas y formas de elaboración

a. El aceite utilizado en todas las preparaciones será siempre aceite de oliva virgen o virgen extra.

b. La sal no se utilizará en los menús de menores de 12 meses. Por encima de esta edad se utilizará poca sal. Se evitarán alimentos muy salados (aceitunas, verduras en vinagre, conservas, carnes elaboradas y embutidos, cubitos de caldo y sopas de sobre...). La sal será yodada.

c. Las legumbres serán de primera calidad, evitando chacinas o embutidos grasos en su elaboración.

d. Las verduras y hortalizas serán de primera calidad, preferentemente frescas y de temporada, cocinadas o en ensaladas. Las ensaladas, compuestas básicamente por alimentos crudos vegetales deben estar constituidas por vegetales de varios colores.

e. Los pescados serán de primera calidad y preferentemente frescos. Se servirán limpios, exentos de espinas, piel, escamas y vísceras. El pescado que se suministre irá de acuerdo a las directrices de la Circular Nº 1/2014 de 7 de enero de 2014 “**Recomendaciones sobre consumo de pescado en la infancia, e embarazo y la lactancia y la etapa preconcepcional en relación con su contenido en mercurio**” de la Dirección General de Salud Pública:

GRUPOS DE PESCADO	Menores de 3 años
<b>Grupo 1</b> Trucha, Salmón, Sardina, Parrocha, Bocarte, Caballa (Xarda), Merluza, Pescadilla, Bacalao, Bacaladilla, Lenguado, Gallo, Congrio, Sepia, Pulpo, Calamar, Pescados de piscifactoría. En general todos los pescados y mariscos no incluidos en los Grupos 2 y 3.	Recomendable consumir varias raciones semanales ( 150gr/ración)
<b>Grupo 2</b> <b>Atún blanco o Bonito del Norte (fresco o en conserva), Rape ( pixín)Cabracho, Lubina ( salvaje), Mero, Raya, Salmonete grande ( mayor de 300 gr)</b>	<b>LIMITAR EL CONSUMO A 50gr/semana o 100grs/ cada 2 semanas</b>



## AYUNTAMIENTO DE CASTRILLÓN

**Grupo 3:**

**Pez Espada o Emperador, Tiburones (cazón, tintorera, marrajo...) Atún rojo, Aguja, Lucio, Anguila.**

**EVITAR EL CONSUMO**

**f.** Las carnes y los huevos serán de primera calidad. La carne deber ser magra, libre de aditivos y sin grasa visible. Debe servirse sin huesos ni tendones.

**g.** La fruta será fresca, de temporada y de primera calidad. Se excluirán frutos demasiado verdes o demasiado maduros o pasados.

**h.** El yogur será natural, sin aditivos

**i.** La forma de preparación de los alimentos ha de ser variada y baja en grasa: asados, hervidos, a la plancha, guisados, estimulando el consumo de alimentos crudos (ensalada, gazpacho, sopas frías, etc.) Se optará por ensaladas y/o verduras como guarnición en lugar de patatas fritas.

**j.** NO se incluirán alimentos cocinados mediante fritura por inmersión ni alimentos precocinados patatas congeladas o fritas embolsados, empanadillas, croquetas, varitas de merluza...) ni alimentos que contengan grasas trans o grasas hidrogenadas, como margarinas o bollerías industriales.

**k.** la cantidad de las raciones se ajustará a la edad, evitando poner cantidades insuficientes o excesivas de alimentos, según la siguiente tabla:

<b>GRAMAJES ORIENTATIVOS DE LAS RACIONES DE 2-3 AÑOS DE EDAD</b>	
Legumbres	40g
Pasta y Arroz	50 g en primer plato/ 20 g para sopa
Patatas	150 g en primer plato/ 30 g para guarnición
Verduras	100g en primer plato/ 30-40 g para guarnición
Filete ternera/cerdo	60 g
Filete pollo/pavo	70g
Chuletas/costillas	80g
Pollo( guisado/asado)	130 g
Carne picada( albóndigas/ hamburguesas)	60g/ 15 g para pasta y arroz
Carne guisada ( ragout/estofados)	80 g
Pescado	80 g
Huevos	1 unidad
Tomate frito para guarnición	30 g
Fruta de temporada	80-120 g
Queso	20 g
Yogur	125( 1 unidad)
Pan	30 g



## AYUNTAMIENTO DE CASTRILLÓN

I. El puré, bien sea de bebé o del menú de los mayores, deberá venir completamente triturado, con una textura homogénea y sin grumos, pasado por el chino, para evitar trozos.

m. Todos los platos serán preparados y presentados de modo que resulten atractivos para su ingesta.

### 4.2. Distribución de las comidas

La empresa concesionaria deberá cumplir el Reglamento (CE) 852/2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios, EL Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre, sobre normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas y demás legislación aplicable, en el ámbito de sus competencias.

La empresa que suministre las comidas deberá estar inscrita en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA).

En el procedimiento de contratación se podrá tener en cuenta la catalogación sanitaria asignada para el establecimiento como consecuencia de las inspecciones realizadas a estas empresas, por parte de los Agentes de Control Oficial de la Consejería de Sanidad.

Los recipientes para el envasado y el embalado provendrán de una empresa autorizada para la elaboración de materiales en contacto con los alimentos y estará inscrita en el RGSEAA.

#### 4.2.1. Transporte de las comidas preparadas (y otros alimentos)

El diseño y los materiales de los contenedores y otros vehículos utilizados para el transporte deben permitir su limpieza y desinfección, estar en buen estado de mantenimiento y evitar la contaminación de los productos.

Los recipientes que tengan fisuras, roturas o defectos que pueden representar un peligro para el alimento o para la persona, no se utilizarán.

El transporte y la estiba han de ser correctos, evitando la contaminación, respetando las incompatibilidades (especial atención a los posibles alérgenos) y separando de los distintos productos alimenticios y no alimenticios.

Los contenedores y/o vehículos utilizados para el transporte aseguran, en caso necesarios, el mantenimiento de las temperaturas reglamentarias.

- Menor o igual a 8 °C, si se van a consumir antes de 24 horas.
- Menor o igual a 4 °C, para productos que no se consuman antes de 24 horas.
- Menor o igual a -18 °C, para productos en congelación.
- Mayor o igual a 65 °C, en transporte en caliente.

Los contenedores, recipientes y envases serán preferentemente de acero inoxidable ya que este material facilita el mantenimiento de las temperaturas correctas y deberán estar perfectamente identificados y/o etiquetados que permitan conocer en todo momento su contenido.

#### 4.2.2. Otras medidas

La empresa suministradora guardará en refrigeración o congelación muestras testigo de las comidas suministradas diariamente, correctamente identificadas (se sugiere, para el caso de una posible incidencia y exclusivamente con fines investigación epidemiológica, guardar en congelación durante 7 días las muestras testigo).

#### 4.2.3. Autocontroles



## AYUNTAMIENTO DE CASTRILLÓN

La empresa deberá tener instaurado un sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC.

### 5. PERSONAL DEL SERVICIO

La empresa contará con personal cualificado para la atención y cuidado del alumnado usuario del servicio.

La empresa adjudicataria se atenderá a la legislación vigente y a lo previsto en el correspondiente convenio colectivo en materia de subrogación en los contratos laborales del personal afectado por el presente expediente de contratación. El servicio de Contratación del Ayuntamiento de Castrillón tendrá a disposición de las empresas interesadas en la licitación un listado del personal que presta el servicio de comedor actualmente en los centros implicados, con la información precisa para valorar los costes del mismo (tipo de contrato, jornada, antigüedad, convenio...)

Cada una de las escuelas contará con un/a trabajador/a que, entre sus funciones, deberá ser el/la encargado/a de la recepción, conservación y manipulación de los alimentos, de conformidad con las prácticas correctas de higiene y los procedimientos de control y seguridad alimentaria que se establezcan al efecto.

Asimismo se nombrará un coordinador o coordinadora general que será el interlocutor válido entre la empresa y los centros educativos, que debe estar localizable en todo momento para poder resolver cualquier incidencia.

Se establecerá un protocolo de comunicación de incidencias entre la empresa y las escuelas infantiles, para abordar aquellas que pudieran surgir el día del servicio y con especial atención a las de carácter urgente. Para estas y otras cuestiones, podrán realizarse reuniones de seguimiento, en las que la empresa está obligada a participar.

La empresa garantizará que el personal destinado a cada escuela tenga la mayor permanencia y continuidad posible, para evitar continuas sustituciones que interfieran la buena atención del servicio. Dispondrá de personal suficiente y cualificado para sustituir de inmediato a cualquiera de los/las trabajadores/as que por distintas causas no puedan realizar el servicio, sin que en ningún caso pueda dar lugar a la interrupción del mismo. Cuando la ausencia sea previsible, la persona que realice la sustitución deberá contactar, con la suficiente antelación, con la trabajadora que vaya a ser sustituida a fin de que esta le explique los procedimientos de su trabajo diario (recepción, emplatado, funcionamiento de máquinas, recogida...) para un correcto funcionamiento del servicio.

La empresa realizará la formación en materia de higiene que garantice una correcta manipulación de los alimentos, cumpliendo lo establecido en la legislación vigente.

El personal contratado dispondrá de vestuario adecuado, que correrá a cargo de la empresa adjudicataria. A tal efecto será obligatoria una indumentaria apropiada (ropa, calzado y cubrecabezas) de uso exclusivo para su uso en el trabajo, que deberá estar en perfectas condiciones de limpieza. De ningún modo podrá realizar su servicio con ropa de calle, siendo obligatorio el uso de uniforme de trabajo **completo** durante toda la jornada laboral.



## AYUNTAMIENTO DE CASTRILLÓN

La empresa dotará a su personal de los materiales necesarios para desarrollar sus funciones en la escuela: detergentes para lavavajillas, limpieza y lavadora, guantes desechables, bolsas de basura necesarias, bayetas, escoba, recogedor, fregona,...; así como termómetro con sonda, albaranes, material de escritura, etc., para poder controlar y anotar temperaturas y estado de los alimentos.

Dicho personal estará dado de alta en la Seguridad Social de acuerdo con la categoría laboral y convenio colectivo que le resulte aplicable.

Será de obligado cumplimiento toda la normativa aplicable en Prevención de Riesgos Laborales. Además, el personal que preste estos servicios se atenderá a las normas vigentes para el resto del personal del centro (puntualidad, cuidado de materiales, uso de móviles en horario laboral, prohibición de fumar, normas de convivencia, etc...), así como no permitir el acceso al centro, dependencia municipal, de personal no vinculado al servicio y/o a la administración.

La empresa comunicará al Ayuntamiento las modificaciones que puedan surgir durante la vigencia del contrato.

El personal contratado por la empresa adjudicataria deberá cumplir los siguientes cometidos durante la prestación del servicio:

- Recepcionar, conservar y manipular la comida diariamente de conformidad con las prácticas correctas de higiene y los procedimientos de control y seguridad alimentaria que se establezcan al efecto.
- Controlar la temperatura de las comidas y anotarla semanalmente en el parte de trabajo.
- Llevar un control semanal de la temperatura de las neveras y anotarla en los albaranes.
- Informar a la propia empresa y a la dirección del centro sobre las anomalías detectadas, dejando constancia de las mismas en el albarán diario.
- Ubicar en lugar accesible todos los utensilios necesarios para la comida.
- Colocar en los lugares que corresponda, cualquier tipo de mercancía que reciban las Escuelas Infantiles y que vaya destinada al comedor.
- Preparar adecuadamente los alimentos (trocear y triturar, quitar espinas y huesos si los hubiera y cortar los alimentos adecuadamente, según las instrucciones de la dirección del centro).
- Llevar la comida al comedor y a las aulas necesarias.
- Atender y ayudar a alumnado durante la comida, a petición del personal del centro.
- Limpiar cualquier comida que se vierta en el comedor durante el tiempo horario de la comida.
- Mantener limpias las mesas utilizadas para el servicio entre plato y plato.
- Recoger los restos al finalizar la comida.
- Aclarar e introducir el menaje en el lavavajillas.
- Utilizar, limpiar y mantener en perfecto estado los electrodomésticos: lavavajillas, lavadora, secadora, microondas, frigoríficos...eliminando antes de introducir menaje o textil en los aparatos pertinentes para su limpieza, cualquier resto de alimento que pudieran contener, para evitar averías innecesarias en las máquinas.



## AYUNTAMIENTO DE CASTRILLÓN

- Realizar manualmente las labores imprescindibles relacionadas con estos electrodomésticos, en caso de avería, mientras se reparan.
- Recoger el menaje utilizado y dejarlo colocado.
- Lavar, secar, planchar (si fuera necesario) y colocar todo el textil utilizado en el servicio de comedor: baberos, mandilones, paños, bayetas...
- Mantener recogida y limpia la cocina y el comedor, junto con todos sus muebles y enseres, siendo diaria la tarea de barrer y fregar los suelos de estas estancias, así como limpiar correctamente mesas, sillas y encimeras.
- Sacar diariamente la basura del comedor y cocina, adaptándose a la ordenanza municipal y evitando dejar ningún tipo de resto en el centro a la hora de finalización de su horario.
- Realizar dos limpiezas generales anuales: una el día previo al inicio del servicio en septiembre y la otra al día siguiente de finalizar el servicio, en el mes de julio, con obligación de que todo el menaje, mobiliario, armarios, electrodomésticos y demás queden en perfecto estado, además de cuando las directoras de la escuela detecten que sea necesario. Para realizar estas limpiezas es imprescindible que los espacios no se utilicen, por lo tanto que sea fuera del horario de uso del comedor para el alumnado de los centros.

La empresa adjudicataria comunicará al Ayuntamiento la relación nominal del personal destinado a la prestación del servicio, detallando su DNI, categoría profesional y titulación académica en su caso, al inicio de la prestación del servicio. Certificará asimismo que el personal que figura en dicha relación ha cumplido con los requisitos que establece la normativa vigente, en particular en lo relativo a haber pasado los reconocimientos médicos pertinentes y a la posesión del carné de manipulador de alimentos, añadiéndose en este caso el requisito de haber recibido formación en primeros auxilios. La empresa adjudicataria estará obligada al cumplimiento de la normativa en materia laboral, incluida la de prevención de riesgos laborales. Además, y atendiendo a la normativa vigente, el personal ha de presentar el Certificado de no haber cometido delitos sexuales actualizado.

La empresa habrá de presentar mensualmente la documentación acreditativa del cumplimiento de sus obligaciones con la Seguridad Social en relación con el personal afecto al servicio. La dirección técnica municipal responsable del contrato podrá pedir a la empresa cualquier otra documentación necesaria para fiscalizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales, que habrá de presentar en el plazo indicado a tal efecto. Deberá aportar también documentación relativa a la póliza de responsabilidad civil suscrita conforme a la exigencia de los presentes pliegos.

### 6. ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

El servicio se prestará los días de funcionamiento de las Escuelas Infantiles del Ayuntamiento de Castrillón iniciándose el día 15 de septiembre de 2016 y finalizando éste el día 25 de julio de 2017, día de finalización de las actividades lectivas según el calendario escolar de las Escuelas Infantiles El Texu y El Carbayo.



## AYUNTAMIENTO DE CASTRILLÓN

La empresa contactará diariamente con las dos Escuelas Infantiles a partir de las 9 de la mañana, para tomar nota de los menús a servir.

Los menús serán entregados en las escuelas **entre las 11,30**, hora de entrada del personal que atiende el servicio, **y las 11,45 como máximo**.

Serán a cargo de la empresa adjudicataria los medios precisos para el cumplimiento de la prestación, tales como el personal, transporte de las comidas y otros enseres y materiales para la puesta en funcionamiento del servicio. El Ayuntamiento pondrá a disposición de la empresa adjudicataria las instalaciones del comedor, así como la maquinaria y utensilios que en ella se encuentren, debiendo utilizarlos adecuadamente y respondiendo ésta en caso de averías o destrozos debido al mal uso de los mismos. Previamente al inicio de la concesión se efectuará el correspondiente inventario de los utensilios, vajillas y menaje, siendo la empresa, a partir de ese momento, la encargada de su conservación y mantenimiento. Cuando se extinga el contrato, se hará un nuevo inventario. Adquiriendo a la empresa el compromiso de reponer lo que falte.

Le corresponde a la empresa adjudicataria la reposición del menaje que se deteriore o pierda, así como la aportación de bienes, maquinaria, utillaje, servicios productos e instalaciones necesarias para la prestación del servicio. Si del sistema de distribución de comidas elegido por la empresa derivara alguna necesidad de maquinaria específica, con la que no se cuente en los centros, será por cuenta de la empresa la provisión y el mantenimiento de la misma.

Serán asimismo a cargo de la empresa los materiales y utensilios de limpieza, así como los manteles y servilletas de papel que fueran necesarios para la prestación del servicio, debiendo quedar las instalaciones a la finalización del servicio en condiciones adecuadas para poder ser utilizadas para otras actividades.

Si se hubieran utilizado, en un horario anterior a la hora de las comidas, las instalaciones del comedor de las Escuelas para otra actividad escolar tal como talleres o fiestas, será el personal de la empresa el encargado de adecuarlas correctamente para de su uso de servicio de comidas.

Se facilitará a la empresa agua, energía eléctrica y/o gas natural en las citadas instalaciones, debiendo cuidar el adecuado uso de estos elementos.

La empresa adjudicataria, una vez finalizado el servicio de comedor escolar, deberá proceder a la evacuación de los residuos que se generen hasta el punto que se determine para su recogida dentro de un plan para la gestión de los residuos generados en la actividad, de acuerdo con la legislación vigente y orientada a su reciclado.

El Ayuntamiento así como la dirección de los centros educativos incluidos en este servicio podrán comprobar la materialización y calidad de los servicios prestados realizando las inspecciones que consideren oportunas.

Para el correcto funcionamiento y control del servicio de comedor, desde las escuelas infantiles se facilitará a la empresa el alumnado inscrito que actualizará periódicamente, para que la empresa lleve, a través del personal adscrito a cada centro, su propio control de alumnos y alumnas que utilicen el servicio. Este listado, que la empresa utilizará para calcular luego su facturación mensual, será cotejado por las direcciones de las escuelas infantiles, para establecer las cantidades



## AYUNTAMIENTO DE CASTRILLÓN

mensuales a satisfacer por las familias usuarias del comedor. Esta gestión será exclusiva del Ayuntamiento.

### 7. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato comprenderá el curso escolar: 10 meses y medio (septiembre, octubre, noviembre y diciembre de 2016 y enero, febrero, marzo, abril, mayo, junio y julio de 2017), iniciándose el servicio el día 15 de septiembre de 2016 y finalizando éste el día 25 de julio de 2017, día de finalización de las actividades lectivas según el calendario escolar de las Escuelas El Texu y El Carbayo.

El contrato podrá ser objeto de una prórroga como máximo, por un curso escolar más, es decir el 2017/2018, con inicio el 15 de septiembre de 2017 y fin el 25 de julio de 2018, de mutuo acuerdo entre las partes antes de su finalización, previo acuerdo expreso del órgano de contratación.

### 8. PRECIO MÁXIMO DE LICITACIÓN Y PRESUPUESTO

Se establece el siguiente máximo para los precios de los menús, para el cálculo del importe total de la licitación 2,98 €/menú IVA excluido, más el 10% de IVA (0,30 euros), total IVA incluido: 3,28 €/menú.

Se estiman 60 menús diarios entre las dos Escuelas, lo que supone un total de 1.200 menús mensuales, teniendo en cuenta que el servicio se desarrolla una media de 20 días laborales al mes.

En relación al personal que preste sus servicios en cada escuela, se calcula precio por profesional y día de 37,50 € IVA excluido, siendo el precio por día con IVA 41,25 €/ día. Se estiman dos trabajadoras, una por escuela, teniendo en cuenta una media de 20 días laborales por mes.

Gasto estimado del contrato:

Anualidades	Importe sin IVA	Importe IVA (10%)	TOTALES IVA incluido	TOTALES ANUALES IVA inc.
2016( 15/09 a 31/12)	<b>Menús</b> 12.873,6 €	<b>Menús</b> 1.287,36 €	<b>Menús</b> 14.160,96 €	<b>20.100,96 €</b>
	<b>Personal</b> 5.400 €	<b>Personal</b> 540 €	<b>Personal</b> 5.940 €	
2017 ( 01/01 a 25/07)	<b>Menús</b> 24.495,6 €	<b>Menús</b> 2449,56 €	<b>Menús</b> 26.945,16 €	<b>38.247,66 €</b>
	<b>Personal</b> 10.275 €	<b>Personal</b> 1.027,5 €	<b>Personal</b> 11.302,5 €	
Total	<b>Menús</b> 37.369,2 €	<b>Menús</b> 3.736,92 €	<b>Menús</b> 41.106,12 €	<b>58.348,62 €</b>
	<b>Personal</b> 15.675 €	<b>Personal</b> 1.567,5 €	<b>Personal</b> 17.242,5 €	



## AYUNTAMIENTO DE CASTRILLÓN

SERVICIOS	BASE IMPONIBLE	IVA	VALOR ANUAL TOTAL	
Elaboración y entrega de menús	37.369,20 €	10%	3.736,92 €	41.106,12 €
Auxiliar de colectividades	15.675,00 €	10%	1.567,50 €	17.242,50 €
<b>TOTAL</b>	<b>53.044,20 €</b>	<b>10%</b>	<b>5.304,42 €</b>	<b>58.348,62 €</b>

El gasto total por el contrato se estima en **53.044,2 €**, sin incluir en IVA. El importe del IVA asciende a **5.304,42 €** y el total del contrato a **58.348,62 €**. Teniendo en cuenta que este importe es estimado y en ningún caso se asegura que sea exacto. Se ha calculado en base a los datos sobre el uso del comedor escolar en las Escuelas El Texu y El Carbayo durante el curso 2015/2016. No se garantiza el número mínimo de menús totales para este contrato, debido a que la demanda del servicio varía diariamente, debido a las circunstancias familiares de los y las solicitantes.

El gasto total, incluida la prórroga, se estima en **104.917,2 €** sin incluir en IVA. El importe del IVA asciende a **10.491,72 €** y el total del contrato a **115.408,92 €**. Teniendo en cuenta que este importe es estimado y en ningún caso se asegura que sea exacto. Se ha calculado en base a los datos sobre el uso del comedor escolar en las Escuelas El Texu y El Carbayo durante el curso 2015/2016. No se garantiza el número mínimo de menús totales para este contrato, debido a que la demanda del servicio varía diariamente, debido a las circunstancias familiares de los y las solicitantes.

Financiación según anualidades:

- Ejercicio 2016: 20.100,96 € , con cargo a la partida 0601.323.2210500
- Ejercicio 2017: 56.222,76 €
- Ejercicio 2018: 39.085,2 €

El precio incluye todos los gastos que se derivan del contrato, incluidos gastos de personal, materias primas, vehículos, gastos generales, financieros, beneficio industrial, seguros, transporte y desplazamientos, tasas y toda clase de tributos estatales, autonómicos y locales y cualesquiera otros que pudiera resultar de aplicación.

### 9. PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN Y CRITERIOS

El contrato se tramitará por el procedimiento de contratación abierto, con varios criterios de adjudicación.

El contrato se adjudicará al licitador que presente la oferta económicamente más ventajosa de acuerdo con lo establecido en el apartado g) del artículo 150.3 de la TRLCSP.



## AYUNTAMIENTO DE CASTRILLÓN

Las proposiciones presentadas por los licitadores se valorarán, para la determinación de la oferta económicamente más ventajosa, con arreglo a los criterios de valoración que seguidamente se especifican y ponderan:

CRITERIOS CUANTIFICABLES AUTOMÁTICAMENTE ( CRITERIOS OBJETIVOS)						PUNTOS
<b><u>OFERTA ECONOMICA</u></b>						
Los precios unitarios ofertados en cada modalidad se multiplicarán por el número de servicios anuales estimados para cada una de ellas. Se obtendrá así la valoración económica total de cada oferta por año, que se toma como elemento comparable para calcular la puntuación.						
Todas las ofertas serán clasificadas por orden de mejor a peor, en función de la baja presentada sobre el precio indicado en el pliego. Obtenido el orden de prelación de todas las ofertas, se asignará a la mejor oferta el máximo de puntos correspondientes (60), es decir, a la mayor baja.						
A las ofertas siguiente se les asignarán los puntos que proporcionalmente correspondan por su diferencia con la mejor oferta, de acuerdo con la siguiente fórmula: $P=(pm \times o)/mo$ , por tratarse de una proporción directa ( donde $P$ es la puntuación, $pm$ la puntuación máxima, $mo$ es la mayor baja y $o$ es el valor cuantitativo que se valora)						
	<b>MENÚS ESTIMADOS</b>	<b>PRECIO UNITARIO MENÚ, SIN IVA</b>	<b>BASE IMPONIBLE GENERAL</b>	<b>IMPORTE DEL IVA (10%)</b>	<b>TOTAL PRECIO, IVA INCLUIDO</b>	
<b>MENÚS</b>						
		<b>TOTAL OFERTA</b>				<b>60</b>

CRITERIOS QUE DEPENDEN DE UN JUICIO DE VALOR( CRITERIOS SUBJETIVOS)		40
Los puntos 1 y 2 se presentarán conjuntamente en una MEMORIA que no supere las 15 hojas a doble cara (excluida la portada). Si se sobrepasa ese límite se aplicará un coeficiente reductor de 1 punto por cada página que sobrepase el máximo establecido.		
<b>1. MEMORIA PRESCRIPTIVA DE LA ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO, ASÍ COMO LA CALIDAD Y VARIEDAD DE LOS MENÚS DEL SERVICIO DE COMEDOR</b>		<b>25</b>
Se valorará la propuesta de organización del servicio, coordinación con centros escolares y el Ayuntamiento, información a las familias, sistema de distribución y transporte de las comidas a los centros, actuaciones para el control de calidad, etc, hasta un máximo de 10 puntos		



## AYUNTAMIENTO DE CASTRILLÓN

<b>2. PROGRAMA DE ACTUACIÓN PARA ATENCIÓN Y EDUCACIÓN EN VALORES AL ALUMNADO USUARIO DEL SERVICIO DE COMEDOR</b> <p>Se valorará el desarrollo de programas de educación en valores y promoción de los Derechos de la Infancia en todo el espacio y horario del servicio de comedor, con especial atención a lo relativo a la educación para la salud y hábitos adecuados de nutrición e higiene; corresponsabilidad, cooperación, igualdad de trato y respeto mutuo; respeto al medio ambiente, reciclaje y aprovechamiento de los recursos, hasta un máximo de 5 puntos.</p> <p>Se valorará el desarrollo de programas para fomentar la autonomía personal del alumnado y la atención al alumnado con necesidades educativas especiales, hasta un máximo de 5 puntos.</p>	<b>10</b>
<b>3. PLAN DE IGUALDAD DE OPORTUNIDADES</b> <p>Se otorgaran 5 puntos si la empresa tiene implantado un PLAN DE IGUALDAD DE OPORTUNIDADES conforme a lo establecido en la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres y así lo acredite mediante su presentación, o si tiene en vigor el distintivo "IGUALDAD EN LA EMPRESA", QUE CONCEDE EL ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad ( conforme a lo establecido en el RD 1615/2009, de 26 de octubre, por el que se regula la concesión y utilización del distintivo "Igualdad en la Empresa") y así lo acredita, mediante resolución que se lo concede o inscripción en el Registro de empresas con distintivo " Igualdad en la Empresa" ( Orden SPI/1292/2011, de 17 de mayo, de creación de dicho Registro, BOE 21/05/11).</p>	<b>5</b>
<b>TOTAL PUNTOS CRITERIOS SUBJETIVOS</b>	<b>40</b>

### 10. PRECIO DE ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO

El precio de adjudicación del contrato será el que resulte de la oferta efectuada por el licitador adjudicatario, incluido el Impuesto sobre el Valor Añadido que e cualquier caso pueda corresponder, de conformidad con la ley reguladora de dicho impuesto, y que se indicará como partida independiente, incluyendo además toda clase de tributos que le sena de aplicación según las disposiciones vigentes y los que pudieran establecerse durante la vigencia del contrato. En los documentos que se presenten al cobro, el IVA deberá ser repercutido como partida independiente, sin que el importe global del contrato experimente incremento como consecuencia de la consignación del tributo repercutido.

Dado que el precio del contrato ha sido determinado en función de los precios unitarios, regirán durante la prestación del servicio los precios unitarios ofertados por el licitador que resulte adjudicatario.



## AYUNTAMIENTO DE CASTRILLÓN

La empresa adjudicataria no podrá realizar ningún cobro adicional a los/las escolares.

Revisión de precios: No se contempla la revisión de precios.

### 11. MODIFICACIONES DEL CONTRATO

Una vez perfeccionado el contrato, el órgano de contratación sólo podrá introducir modificaciones en el mismo por razones de interés público, en los supuestos y con los límites establecidos en el artículo 107 del TRLCSP.

Estas modificaciones serán en todo caso obligatorias para el contratista y deberán ser acordadas por el órgano de contratación, previa tramitación del procedimiento previsto en el artículo 211 del TRLCSP y formalizarse en documento administrativo con arreglo a lo señalado en el artículo 156 del TRLCSP, previo reajuste de la garantía definitiva en su caso.

Cuando como consecuencia de una modificación del contrato, experimente variación el precio del mismo, deberá reajustarse la garantía, para que guarde la debida proporción con el nuevo precio modificado, en el plazo de quince días contados desde la fecha en que se notifique al empresario el acuerdo de modificación.

### 12. CARACTERÍSTICAS DE LAS EMPRESAS

Las entidades licitadoras, cuyo objeto social ha de ser la prestación de servicios directamente relacionados con el objeto de este contrato, han de hallarse en plena posesión de su capacidad jurídica y de obrar y acreditar la solvencia económica, financiera y técnica de acuerdo a lo requerido en los pliegos de prescripciones técnicas y cláusulas administrativas de la presente licitación.

Se adaptarán a lo establecido en el Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, en el Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios, y en el Reglamento( CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y la manipulación de los mismos por parte del personal de la empresa.

Dispondrá de métodos propios o contratados para el control de calidad y del cumplimiento de la normativa higiénico sanitaria y en materia de manipulación de alimentos.

La empresa adjudicataria pondrá a disposición del Ayuntamiento y los centros educativos, siempre que se le requiera, copia de los controles y analíticas higiénico-sanitarias que se realicen tanto en sus instalaciones como en los locales destinados a los comedores escolares.

La empresa deberá disponer como mínimo de un centro de producción en la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias, debiéndose acreditar su existencia y capacidad máxima de producción que deberá de cubrir el servicio establecido en los presentes pliegos.



## AYUNTAMIENTO DE CASTRILLÓN

### 13. SOLVENCIA TÉCNICA

La solvencia técnica se acreditará por el siguiente medio:

De conformidad con el Artículo 78 de TRLCSP, con una relación de los principales servicios o trabajos realizados en los últimos cinco años en servicios de comedores escolares de Escuelas de Primer Ciclo de Educación Infantil, que incluya importe, fecha y destinatario, público o privado, de los mismos. Los servicios o trabajos efectuados se acreditarán mediante certificados expedidos o visados por el órgano competente, cuando el destinatario sea una entidad del sector público; cuando el destinatario sea un sujeto privado, mediante un certificado expedido por éste o, a falta de este certificado, mediante una declaración del empresario; en su caso, estos certificados serán comunicados directamente al órgano de contratación por la autoridad competente.

Se entenderá acreditada la solvencia cuando haya prestado al menos un servicio de preparación de comidas en los últimos cinco años por un importe igual o superior al cincuenta por ciento del presupuesto de licitación (excluido el IVA) de la presente contratación.

Aunque no sea exigible la clasificación, le acreditación de la misma en el Grupo M (Servicios especializados), Subgrupo 6 (Hostelería y Servicios de comida), categoría A (anualidad media inferior a 120.000 euros) permitirá al empresario acreditar su solvencia técnica para la celebración del contrato.

### 14. SEGURO

La empresa adjudicataria deberá contratar un seguro de responsabilidad civil destinado a cubrir, entre otros daños y perjuicios, los riesgos de intoxicación alimentaria, que cubra a todos los usuarios y usuarias del comedor escolar. Este seguro ha de cubrir cualquier perjuicio, daño o accidente ocurrido o causado a terceras personas en las dependencias en las que se ejecute el servicio que sean originados bien directamente por el personal o por el incumplimiento de sus deberes, por un importe de al menos TRESCIENTOS MIL QUINIENTOS EUROS (300.500,00 €), sin que se pueda incluir franquicia ni otras cláusulas similares limitativas de la responsabilidad.

### 15. FORMA DE PAGO

Los pagos se efectuarán en el Ayuntamiento por meses vencidos. El importe de la factura será el resultante de multiplicar el número de menús servidos en el mes en el que se ha llevado a cabo la prestación del servicio por el precio unitario que resulte de la adjudicación del contrato más el importe del personal contratado en cada uno de los centros durante los días de servicio del mismo (los días de servicio varían en función del calendario escolar de los centros).

La factura ha de presentarse los diez primeros días del mes siguiente, con excepción de la factura del mes de diciembre, que ha de ser presentada antes del día de cierre de ejercicio anual



## AYUNTAMIENTO DE CASTRILLÓN

marcado por el Ayuntamiento, facturando el importe que se estime aproximadamente y subsanándolo en la factura del mes posterior, una vez comprobados los importes correctos.

La empresa adjudicataria enviará antes del día 5 de cada mes un albarán o factura proforma para ser revisada por el o la responsable del contrato previamente a la factura definitiva. Además de los requisitos reglamentariamente establecidos, las facturas mensuales deberán contener de forma detallada la descripción del servicio, detallando el nombre del centro educativo, la fecha de facturación, el número de menús servidos y el importe del personal que presta servicio en el centro. La factura puede realizarse de manera electrónica según Resolución de Alcaldía de 27 de febrero de 2015.

Las facturas expedidas por la entidad adjudicataria han de ser conformadas por el personal técnico municipal que ostente la dirección del contrato. Las obligaciones económicas que se deriven para la Corporación irá a con cargo al crédito presupuestario consignado en la partida presupuestaria indicada en el apartado octavo de estos pliegos, de conformidad con las limitaciones globales que se establezcan.

### 16. EJECUCIÓN DEL CONTRATO

- El contrato se ejecutará bajo la supervisión de la dirección técnica que designe el Ayuntamiento a tal efecto que, en calidad de Responsable del contrato, ejercerá las funciones de dirección, inspección y control, comprobando que su ejecución se ajusta a lo establecido en el contrato, y cursará las órdenes e instrucciones del órgano de contratación.
- La empresa adjudicataria deberá ejecutar el objeto del contrato con estricta sujeción a las cláusulas del pliego de cláusulas administrativas, a las del de prescripciones técnicas y conforme a las instrucciones que, en interpretación técnica del contrato, diera al contratista la persona responsable del contrato.
- **Se prohíbe la cesión y la subcontratación de este contrato.**
- Comunicarán al Ayuntamiento la relación de trabajadores/as del servicio, en la que conste: nombre y apellidos, nº de Documento Nacional de Identidad y Afiliación a la Seguridad Social, formación y centro escolar donde desarrolla el servicio.
- La empresa adjudicataria deberá acreditar que el personal del servicio ha cumplido con los requisitos que establece la normativa vigente, en particular en lo relativo a haber pasado los reconocimientos médicos pertinentes y a la posesión del carné de manipulador de alimentos, añadiéndose en este caso el requisito de haber recibido formación en primeros auxilios. La empresa podrá acreditar estos extremos mediante presentación de un certificado al respecto emitido por el/la responsable del servicio en la empresa o mediante la presentación de otra documentación (títulos, certificados) del personal que acredite fehacientemente tales aspectos. En todo caso, la empresa se compromete a desarrollar la formación permanente de los y las trabajadores/as.



## AYUNTAMIENTO DE CASTRILLÓN

- La empresa procurará que el personal asignado a dicho servicio constituya una plantilla estable, evitando en la medida de lo posible, los cambios de persona. Salvo situaciones excepcionales debidamente justificadas ante la entidad contratante, la entidad adjudicataria no hará cambios en el personal que realiza la prestación del servicio. Asimismo la empresa adjudicataria no hará cambios en la propia prestación del servicio, salvo expresa autorización de la entidad contratante.

La empresa adjudicataria está obligada a cubrir las ausencias del personal, de forma que mantenga permanentemente, como mínimo, el número de trabajadores/as que se haya obligado a adscribir a la ejecución del contrato.

- Así mismo dejará una persona delegada, con capacidad suficiente para mantener constantemente informada a la dirección técnica municipal correspondiente de todo lo referente a la gestión del servicio y atención del alumnado usuario, organizar el servicio e interpretar y poner en práctica las órdenes recibidas de la dirección técnica municipal, así como proponer a ésta su colaboración en la resolución de las incidencias que se planteen durante el desarrollo del servicio.
- La persona delegada por la empresa para estas funciones asistirá a las reuniones a las que se les convoque por parte del Ayuntamiento, a fin de coordinar actuaciones, organización y funcionamiento, incidencias, etc. El Ayuntamiento podrá requerir la presencia representativa de la empresa adjudicataria en las reuniones que se celebren con las familias del alumnado usuario del servicio, centros educativos, etc. a efectos de control sobre el servicio o por la existencia de cualquier anomalía o incidencia.
- La empresa adjudicataria ha de presentar una evaluación final al término del contrato, en la que se tengan en cuenta indicadores cuantitativos y cualitativos relativos a la ejecución del proyecto.
- En todo caso la empresa adjudicataria estará obligada a actuar conforme a lo establecido en la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres.

### 17. PLAZO DE GARANTÍA

Se establece un periodo de garantía de DOS MESES desde la última fecha de recepción del servicio, una vez finalizada la vigencia del contrato.

En Piedrasblancas, a 21 de junio de 2016

Fdo: Eva María García Honrado  
Coordinadora de las Escuelas Infantiles de Primer Ciclo de Castrillón