

Diligencia: Para hacer constar que el presente Pliego ha sido aprobado por acuerdo de Junta de Gobierno Local de fecha 2 de junio de 2015.

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACION DEL SERVICIO DE COMIDA A MENORES CORRESPONDIENTE A DISTINTOS PROGRAMAS Y SERVICIOS MUNICIPALES.

OBJETO: El presente contrato de servicios tiene por objeto la prestación de un servicio de comida para los menores integrados en los distintos programas y servicios de carácter municipal que se especifican:

- 1) Centro de Día de Menores, (Lote 1).
- 2) Programa de alimentación a menores sin comedor escolar o en periodo no lectivo, (Lote 2).

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO: La prestación del servicio mencionado, se describe por lotes y, consistirá en:

LOTE 1.- Elaboración y servicio de la comida del mediodía para un máximo de 15 menores, de edades comprendidas entre 4 y 14 años, que de lunes a viernes se encuentran en el **Centro de Día de menores** del municipio de Aspe. No obstante, el número de comensales podrá alterarse a lo largo del contrato, no excediendo en ningún caso de 17.

El servicio se prestará de lunes a viernes durante todas las semanas del año, excluidas las del mes de agosto, las vacaciones navideñas y los días declarados festivos.

La comida se servirá en el Centro de Día de Menores del municipio de Aspe entre las 12:00 y las 13:30 horas, no pudiendo exceder el horario de entrega de las 13:30 hras de ninguna forma. De no ser así, y de verse afectada la calidad del servicio, el Ayuntamiento se reserva el derecho a rescindir el contrato por incumplimiento.

LOTE 2.- Elaboración y servicio de la comida del mediodía para un máximo de 25 menores y un mínimo de 13, en edades comprendidas entre 1 y 16 años, de enero a diciembre, de lunes a domingo, incluyendo festivos.

Se prestará para aquellos **menores que no disponen de comedor escolar** o que, disponiendo de este servicio, por su situación familiar requieren de una mayor atención (sábados, domingos, festivos y periodos vacacionales). En este supuesto el servicio comprenderá la comida del mediodía y se prestará de lunes a domingo, incluidos festivos, pudiendo incluirse en este sistema a aquellos menores que, integrados en la escuela de verano, lo precisen.

2º.- La comida se servirá en el domicilio particular de los menores entre las 12:30 y las 14:00 horas, no pudiendo exceder el horario de entrega de las 14:00 horas. En el periodo de Escuela de Verano también podrá servirse en el centro social "Casa del Cisco". Será el departamento de servicios sociales quien determine y traslade la información necesaria respecto al lugar de entrega de los menús.

Los servicios se deberán realizar de conformidad con los siguientes puntos:

1º.- Los menús que se sirvan deberán garantizar la calidad gastronómica, nutricional y de higiene sanitaria, y responder a las necesidades nutricionales de los niños, debiendo aportar entre el 35 y 40% de los nutrientes y de la energía total diaria.

2º.- Se deberán atender las siguientes cuestiones respecto a la calidad higiénico sanitaria:

- Las materias primas y el producto acabado se conservan adecuadamente atendiendo a la normativa vigente.
- Todo el personal posee el carné de manipulador vigente en la rama de que se trata.
- Posee termos adecuados para el transporte y conservación:

a.-Los productos que requieren conservación en frío se mantienen en refrigeración hasta el punto de entrega.

b.-Las comidas que se consumen calientes deben mantenerse hasta su consumo a una Tª superior a 70º.

3º.- Los menús deberán constar de primer plato, segundo plato, postre, pan y bebidas, consistentes éstas en agua y zumos, según las recomendaciones de “La pirámide de la Alimentación Saludable”.

4º.- Los desayunos y meriendas deberán constar de lácteos, frutas naturales, cereales, frutos secos y aceite de oliva, y en cantidades moderadas mermelada, miel y bocadillos diversos.

5º.- Se deberá hacer un uso moderado de sal y de azúcar en la elaboración de las comidas, fomentando el uso de hierbas y especias para condimentar los platos.

6º.- El menú debe respetar las características gastronómicas de la zona, aunque no quiere decir que no pueda incluir platos típicos de otras zonas.

7º.- Los aparatos y útiles destinados a entrar en contacto con las materias primas, productos intermedios y productos finales, estarán fabricados con materiales no tóxicos, resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar.

8º.- Los contenedores para la distribución de comidas preparadas, así como las vajillas y cubiertos que no sean de un sólo uso, serán higienizados con métodos mecánicos, provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.

9º.- Las comidas se elaborarán con la menor antelación posible al tiempo de su consumo.

10º.- Los receptáculos de los vehículos utilizados para transportar los alimentos estarán limpios y en condiciones adecuadas de mantenimiento a fin de proteger los productos alimenticios de la contaminación y estarán diseñados y construidos de forma que permitan una limpieza y, cuando sea necesario, una desinfección adecuada.

11°.- Los receptáculos de los vehículos no se podrán utilizar para transportar otros productos que no sean alimentos, cuando ello pueda producir contaminación de los productos alimenticios.

12°.- Cuando se utilice el mismo receptáculo de vehículo para el transporte de diversos alimentos a la vez o productos no alimenticios junto con alimentos, existirá una separación efectiva de los mismos, cuando ello sea necesario, para protegerlos del riesgo de contaminación.

DURACIÓN DEL CONTRATO:

El plazo del presente contrato será de un año a contar desde la formalización del correspondiente documento, pudiendo ser objeto de una prórroga de un año. La prórroga se efectuará expresamente por comunicación del Ayuntamiento efectuada con un mes de antelación a la fecha de finalización del plazo en vigor.

ESQUEMA DE FUNCIONAMIENTO:

La empresa adjudicataria, para la prestación de la actividad dependerá, funcionalmente, de la concejalía de Servicios Sociales, que supervisará y dictará las órdenes para la adecuada prestación de los servicios.

Se mantendrá reunión mensual entre la persona designada como responsable de servicios sociales y la empresa adjudicataria, quien presentará los menús correspondientes al próximo mes e informe de incidencias que puedan o pudieran haberse ocasionado. La empresa adjudicataria y el/la técnico de servicios sociales, podrán establecer, además otros procedimientos de coordinación ágiles y estables que favorezcan el buen funcionamiento de la actividad y diseñar conjuntamente las variaciones necesarias.

El número de comensales podrá ser variable como ha quedado especificado, liquidando la empresa el número real de menús servidos. El Ayuntamiento comunicará al contratista las distintas variaciones que se vayan sucediendo, con una antelación mínima de 48 horas las disminuciones y con 24 horas los incrementos.

✓

CRITERIOS DE VALORACIÓN:

Las proposiciones presentadas irán acompañadas de un proyecto de organización y ejecución de la actividad, acompañado de un soporte documental que permita a los responsables de la valoración apreciar las características de la prestación.

Las proposiciones presentadas se valorarán con una puntuación máxima de 100 puntos, atendiendo los siguientes criterios:

1. Presupuesto de ejecución de la actividad, máximo 50 puntos
2. Calidad gastronómica y nutricional: puntuación máxima 50 puntos

La calidad gastronómica y nutricional se valorará conforme al detalle siguiente:

✓ **Composición del menú**, respetan las recomendaciones nutritivas para los menús y aportan una dieta variada y equilibrada:

a.- Realizan una oferta equilibrada, (*máximo 10 ptos*).

- 3 días carne y 2 días pescado 2 puntos
- 2 días carne y 3 pescado 5 puntos
- 2 días carne, 2 días pescado y 1 día huevo 6 puntos
- 2 días carne, 2 días pescado y 1 día la proteína se oferta a través de la combinación adecuada entre cereal y legumbre 10 puntos

b.- Complemento del menú con guarniciones, (*máximo 10 ptos*).

Las guarniciones se componen de

- patatas fritas 2 puntos
- verduras en conserva 5 puntos
- arroz hervido 7 puntos
- verduras al vapor o a la plancha 10 puntos

c.- Ofertan preferentemente fruta fresca de postre, (*máximo 6 ptos*).

- Tres días lácteos y dulces y dos días fruta fresca. 2 puntos
- Tres días fruta fresca variada y dos días lácteos (cuajada, yogour y excepcionalmente natillas) 4 puntos
- Todos los días fruta fresca variada 6 puntos

d.- Tipo de pan ofertado, (*máximo 4 ptos*).

- Ofrecen pan blanco 2 puntos
- Ofrecen pan integral 4 puntos

✓ **Preparación de los platos:** se atiende a las técnicas culinarias con menor aportación de grasas, (*máximo 15 ptos*).

- las que utilizan dos veces por semana los

- | | |
|---|-----------|
| fritos, rebozados, empanados, guisos y estofados | 2 puntos. |
| • las que combinan técnicas de cocido, hervido o vapor con un día a la semana de frituras | 3 puntos |
| • las que combinan técnicas de plancha u horno con un día a la semana de frituras | 4 puntos |
| • las que emplean únicamente técnicas de cocido, hervido o vapor | 6 puntos |
| • las que emplean únicamente técnicas de plancha u horno | 8 puntos |
| • las que alternan técnicas de cocido o hervido, vapor con plancha u horno | 15 puntos |

✓ **Posibilidad de acceder a un menú dietético especial** sin sal, sin gluten, vegetariano y/o bajo en calorías, para casos debidamente justificados: 5 puntos.

- No se ofrece la posibilidad: 0 puntos.
- Se ofrece la posibilidad: 5 puntos.

PRECIO DE LICITACIÓN:

El precio máximo del menú será de:

- ✓ 4,70 € niño/día, IVA incluido para la comida.

El anterior tipo tendrá el carácter de máximo, pudiendo ofertar las empresas concursantes tipos inferiores.

El presupuesto del contrato, que servirá de Base de la licitación, asciende a 60.982,50 € **IVA incluido**.

Referencia presupuestaria anual, (el calculo se realiza a partir del 1 de octubre de 2015):

Lote 1: CENTRO DE DIA

2015: Del 1 de octubre al 31 de diciembre (57 días x17 comensales; 969 menús x 4,70€ precio menú IVA incluido) **4.554,30 € IVA incluido**.

2016: (168 días x 17 comensales; 2.856 menús x 4,70€ precio menú IVA incluido) **13.423,20€ IVA incluido**.

LOTE 2: Programa de alimentación a menores sin comedor escolar o en periodo no lectivo.

2015: (del 1 de octubre al 31 de diciembre, 92 días x 25 comensales; 2300 menús x 4,70€ precio menú, IVA incluido) **10.810 € IVA incluido**.

2016: (del 1 de enero al 30 de septiembre, 274 días x 25 comensales; 6.850 menús x 4,70€ precio menú, IVA incluido) **32.195 € IVA incluido.**

POSIBILIDADES DE MODIFICACIÓN DEL CONTRATO

El contrato podrá ser ampliado para el ejercicio 2016 y en caso de prórroga para el ejercicio 2017, con la inclusión del Programa de atención de necesidades e inclusión social de menores y sus familias en periodo estival, cuya descripción se especifica.

Este programa responde a una convocatoria de la Conselleria de Bienestar Social, por la que se regulan y convocan ayudas para el desarrollo de programas de atención de necesidades e inclusión social a menores y sus familias en periodo estival, por lo que para ejercicios sucesivos queda supeditada su inclusión a la convocatoria efectiva por la Conselleria de Bienestar Social.

El contenido de la ampliación será el siguiente: Elaboración y servicio de alimentación para los menores incluidos en la **Escuela de Verano de Servicios Sociales**, en número máximo de 50 casos y mínimo de 20. Incluirá desayuno y comida de mediodía, y para algunos comensales, la merienda, no excediendo éstas en número de 20 casos.

El periodo de prestación de este servicio será el comprendido entre el periodo no lectivo del curso escolar, que comprende desde el primer día hábil siguiente a la finalización de las actividades escolares establecido por Resolución de la Dirección General de Centros y Personal Docente, por la que se fijará el calendario escolar del curso académico 2015-2016, hasta el primer día de comienzo de las actividades escolares para el curso académico 2016-2017, y en caso de prórroga del contrato en las mismas circunstancias para la siguiente anualidad.

Durante este periodo el servicio se prestará exclusivamente de lunes a viernes.

La comida se servirá indistintamente en el domicilio particular de los menores y/o en el centro social "Casa del Cisco", entre las 12:30 y las 14:00 horas, no pudiendo exceder el horario de entrega de las 14:00 horas. Será el departamento de servicios sociales quien determine y traslade la información necesaria respecto al lugar de entrega de los menús.

Se estará a lo dispuesto en la citada convocatoria en lo relativo a la determinación de las cuantías, si bien sirva de referencia los datos consignados en la convocatoria del 2015 .

- o 4,25 € niño/día, IVA incluido para la comida.
- o 2,00 € niño/día, IVA incluido para el desayuno.
- o 1,50 € niño/día, IVA incluido para la merienda.

Referencia presupuestaria anual:

Programa de atención de necesidades e inclusión social de menores y sus familias en periodo estival.

2016:

a) (52 días x 45 comensales; 2340 menús x 6,25€ precio menú, incluye desayuno, IVA incluido)
14.625 € IVA incluido.

b) (52 días x 20 comensales; 1040 meriendas x 1,50€ precio merienda, IVA incluido) **1.560 € IVA incluido.**

Total 2016: 16.185 IVA incluido.

2017 : En su caso, idénticas circunstancias.

Aspe a 13 de mayo de 2015.

Fdo: Carmen Sabater Altet.
D.T.S Coordinadora de Servicios Sociales.

Fdo: Rosa Romero Palacios
D.T.S Programas.