



**AYUNTAMIENTO DE SAN BARTOLOMÉ
LANZAROTE**

TELÉFONOS: 928 52 01 28
FAX: 928 52 00 65
www.sanbartolome.es

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

1. OBJETO:

El objeto del presente pliego, consiste en determinar las prescripciones técnicas que han de regir la contratación del suministro de CATERING para atender a las necesidades en cuanto a preparación de comida y traslado, en condiciones óptimas para el consumo, hasta el comedor de la Escuela Municipal Infantil Amparo Rodríguez de San Bartolomé.

2. USUARIOS, SUMINISTROS PREVISTOS, DÍAS Y MENÚS ESTIMADOS:

Los usuarios previstos, así como los suministros, días y menús estimados durante el periodo de vigencia del contrato son los siguientes:

- Estimación máxima de 40 alumnos de edades comprendidas entre 0 y 3 años, todo el año.
- Estimación máxima de 255 días de prestación del suministro.
- Estimación máxima de 10.200 menús anuales.

3. PRECIO BASE DE LICITACIÓN:

En todo caso, el precio máximo global anual se estima en **CUARENTA MIL OCHOCIENTOS EUROS (40.800 €)**, incluido impuestos, sólo corresponde –de forma indicativa- al importe de dicho tipo calculado sobre el medio actual de raciones diarias que se realizan, cantidad económica estimada sobre el actual.

Teniendo un importe de **4,00 € el almuerzo, incluido impuestos**, siendo esta cuantía el precio máximo de licitación.

La facturación se hará mensualmente sobre el total de menús suministrados, siendo los mismos solicitados y definidos por la técnico municipal asignada como responsable del contrato.

En todo caso, los importes propuestos por el licitador se entenderán finales y, en ellos ya incluidos, tanto impuestos como cualquier otro tributo o gasto correspondiente.

Cada ración que **EXCEDA** de los planteados en el punto 2, se podrá valorar y abonar (mediante **facturación independiente**) de acuerdo con los precios unitarios especificados en las ofertas. Cualquiera otros SUMINISTROS EXTRAORDINARIOS que puedan demandarse por el Centro (fiestas, actos, etc.) serán objeto de valoración y facturación independientes.

La propuesta a presentar como proposición del precio menú día se fijará partiendo del precio base de licitación de 4,00 € menú y siguiendo el modelo propuesto como anexo I.

4. DURACIÓN DEL CONTRATO:

La duración del contrato del suministro de catering será de dos (2) años, no pudiendo superar la totalidad del contrato (incluida sus prórrogas, año a año) el máximo de cuatro (4) años.



**AYUNTAMIENTO DE SAN BARTOLOMÉ
LANZAROTE**

TELÉFONOS: 928 52 01 28
FAX: 928 52 00 65
www.sanbartolome.es

El período de vigencia se dará por iniciado con la firma del pertinente contrato.
Las prórrogas serán entendidas renovadas automáticamente en caso de no mediar renuncia por alguna de las partes.

5. DERECHOS Y OBLIGACIONES:

5.1- Las comidas serán:

- Elaboradas diariamente en las **instalaciones de la Empresa adjudicataria del Suministro**.
- Transportadas por la Empresa adjudicataria en **envases herméticos individuales** debidamente **homologados** hasta el comedor del Centro, y cumpliendo con la normativa vigente en materia de transporte terrestre de productos alimentarios.

5.2- La empresa adjudicataria deberá presentar **ACREDITACION** de estar en posesión de un Seguro de Responsabilidad Civil por Intoxicación Alimentaria.

5.3- El Suministro se prestará diariamente, acorde al calendario general municipal, y los horarios respectivos se establecerán por los responsables del Centro Municipal Infantil.

5.4- Los "menús" se ajustarán inicialmente a la relación que se acuerde entre la empresa adjudicataria y los servicios Técnicos Municipales, elaborado y valorado por un/una nutricionista de un Centro Médico homologado, pudiéndose determinar a posteriori, si así se considera necesario –y mediante acuerdo de las partes- la posible elaboración de otros menús o, en su caso, algunas dietas especiales, que no implicarán modificación de los precios establecidos.

5.5- La empresa que opte a la presentación de la oferta del suministro **deberá tener número de registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos en el Gobierno de Canarias** para las empresas dedicadas a la actividad de Fabricación y/o Transformación de comidas preparadas. Envasado de comidas preparadas y Distribución de comidas preparadas. Y cumplir con todos los requisitos exigidos legalmente por la Consejería de Sanidad y por la Conserjería de Empleo, Industria y Comercio del Gobierno de Canarias a nivel sanitario para este tipo de elaboración de alimentos.

5.6- Las instalaciones, el proceso de fabricación y/o elaboración y/o transformación, las normas de calidad, el envasado, el etiquetado y la rotulación de los productos se ajustará, en todo momento, a la Legislación Vigente.

5.7- Las condiciones de **SUPERVISIÓN** de esta **Administración**, bajo las que habrán de desarrollarse dichos SUMINISTROS, alcanzarán expresamente –entre otras- a que por parte de la Dirección de los Centros, se pueda llevar a cabo un control diario de las comidas en el cual se observen aspectos como la cantidad, ajuste a los menús expresados en los anexos, que se consideren necesarias para la evaluación global del suministro.

La empresa adjudicataria del suministro se verá obligada a dejar platos testigo de todas y cada una de las diferentes comidas que se elaboren durante un mínimo de 3 días, conservándose en condiciones sanitarias óptimas para poder detectar posibles infecciones posteriores al consumo de los menús.

Se redactará una evaluación proteínica y vitamínica de todas y cada uno de las comidas que se



**AYUNTAMIENTO DE SAN BARTOLOMÉ
LANZAROTE**

TELÉFONOS: 928 52 01 28
FAX: 928 52 00 65
www.sanbartolome.es

entreguen para su consumo.

De igual forma se exigirá un Plan de Higiene de las instalaciones donde se elaboren los alimentos con:

1. Utilización de agua potable.
2. Mediciones de cloro residual libre, salinidad del agua, control del agua, procedimiento de cloración, etc., controles mínimos del agua con análisis físico-químicos, tomas de muestras en grifos, registro de mediciones y medidas correctoras.
3. Plan de higiene y desinfección:
 - a. Fichas técnicas de uso de los productos usados.
 - b. Descripción detallada de los métodos de limpieza y desinfección por zonas, maquinaria y útiles utilizados.
 - c. Control de la limpieza de ropa, aseo personal y lavado de manos de los trabajadores.
 - d. Frecuencia de la limpieza y desinfección.
 - e. Procedimiento de vigilancia y acciones correctoras.
 - f. Procedimiento de la verificación (limpieza adecuada).
 - g. Control de plagas, desinsectación y desratización anual.
4. Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos de medida de la temperatura, (relojes, termómetros, etc.)
5. Trazabilidad (registro de entrada de materia prima, envasados, etiquetas, control de lotes de los productos, registro de salida, etc.)
6. Plan de cruce de alimentos y desplazamiento de los mismos.
7. Carné de manipulador de alimentos de los trabajadores.
8. Y en definitiva el cumplimiento de toda la legislación vigente correspondiente a la elaboración, manipulación, transporte y distribución de alimentos preparados.

6.- COMPOSICIÓN DE LOS MENÚS:

La alimentación de los niños y niñas debe cumplir los siguientes objetivos:

- Ser completa y equilibrada, según normativa sanitaria.
- Ser variada y adaptada a las necesidades de los usuarios.
- Estar adaptada a la gastronomía y época del año.

Los menús incluirán primer plato, segundo plato, postre, agua o zumo, ajustándose al siguiente esquema semanal.

- **Primer plato:** arroz, legumbres, pasta y verduras.
- **Segundo plato;** carne con guarnición de verdura, papas o ensalada o pescado con guarnición de verdura, papa o ensalada.
- **Postre:** fruta, lácteos o derivados.

Se dará una ración de pan diaria.

Los menús son creados y elaborados en base a la dieta canaria y adaptados a la edad de los comensales, confeccionándose con productos frescos. Siempre buscando el equilibrio de nutrientes, aportando un 20% de proteínas, un 55% de hidratos de carbono y un 25% de grasas.

El menú que ofrece la Escuela es para un mes, cambiando cada semana, y se repetirá a lo largo del año tanto en verano como en invierno, adaptándose a la materia prima de cada temporada,



**AYUNTAMIENTO DE SAN BARTOLOMÉ
LANZAROTE**

TELÉFONOS: 928 52 01 28
FAX: 928 52 00 65
www.sanbartolome.es

verduras, frutas y pescados.

Tanto las carnes y pescados serán de primera calidad, cumpliendo con las normas higiénico-sanitarias, y de temperatura requeridas.

El contenido de fibra debe ser el adecuado, tomando cada día la correspondiente ración, bien con verdura fresca como guarnición en el primer plato o segundo, así como la fruta diaria.

Las frutas y hortalizas deberán ser variadas dentro de su temporalidad, sanas, enteras y sin podredumbre, de buen aspecto y tamaño y con el grado de maduración adecuada.

Se utilizará el aceite de oliva para ensaladas y elaboración de los platos.

El postre lácteo debe variarse durante la semana, ofertando yogurt, flan, natillas y leche.

Algunos primeros platos se presentaran triturado en forma de purés o papillas, adaptados a las necesidades de los niños y edades.

A título informativo, los ingredientes a utilizar en la elaboración de los correspondientes menús:

- **Verduras a elegir:** zanahorias, puerros, judías verdes, espinacas, berenjenas, pimientos, alcachofas, coliflor,
- **Legumbres a elegir:** lentejas, garbanzos, judías blancas, guisantes, habas tiernas, etc.
- **Pescados a elegir:** merluza, lenguado, bacalao fresco, emperador, sepia, calamares, gambas, almejas, rodaballo, pescadilla, atún, etc.
- **Carnes a elegir:** pollo, gallina, ternera, cordero, cerdo, salchichas, etc.
- **Frutas a elegir:** especialmente del tiempo, naranjas, limones, melón, fresas, melocotón en almíbar, peras, manzanas, cerezas, kiwis, plátanos, etc.

7. SEGUIMIENTO DEL PROGRAMA:

La empresa adjudicataria deberá informar puntualmente y por escrito al Ayuntamiento de todas las incidencias del suministro, tanto relativas al funcionamiento como aquellas que puedan influir directamente en la correcta conservación y utilización de los alimentos.

Para hacer efectivo el seguimiento, la empresa elaborará un informe de actividad y de los indicadores de calidad del suministro con un período mensual y una memoria anual de actividad. La empresa estará obligada a facilitar cualquier otra información solicitada relativa a los suministros prestados.

Las empresas que liciten deberán presentar un Manual de dietas que deberá incluir la información relativa a los menús, mediante fichas técnicas de elaboración y fichas dietéticas, así como la descripción detallada de cada una de las dietas, mediante código de dietas, especificando el nombre, las indicaciones, los objetivos y las características de las mismas.

Las comidas serán elaboradas en la cocina de la empresa adjudicataria, preparadas por técnicos especialistas y asesoradas por especialistas en nutrición.

La ficha de elaboración de los platos deberá recoger la información relativa al modo de preparar, elaborar, distribuir y servir un plato, especificando en ella:

- Nombre del plato.
- Número de comensales para los que está programada.



**AYUNTAMIENTO DE SAN BARTOLOMÉ
LANZAROTE**

TELÉFONOS: 928 52 01 28
FAX: 928 52 00 65
www.sanbartolome.es

- Ingredientes o componentes del plato.
- Procesos que sufren los alimentos en las fases de preparación, presentación y distribución.
- Otros datos de interés (valoración económica, temporada,...)
- Comparación de aporte calórico y de nutrientes con las ingestas diarias recomendadas.

Además el manual deberá incluir un código de dietas que recogerá la descripción detallada de cada una de ellas. En este apartado se incluirán los siguientes puntos:

- Nombre de la dieta
- Características: fórmula dietética, características físicas, características químicas, alimentos de la dieta (alimentos permitidos, alimentos a evitar y técnicas culinarias recomendadas)

Se deben incluir las siguientes dietas:

- Dieta saludable o normal.
- Dieta de régimen; teniendo en cuenta problemas de alergias e intolerancias de los niños a algunos alimentos, así como virus estomacales, etc. que precisen cambio de dieta.

8. CALIDAD DE LOS PRODUCTOS:

Todas las materias primas y los productos servidos por la empresa tendrán que estar sujetos a la normativa legal y, en particular, al **Código Alimentario Español**.

Los proveedores de las materias primas y los productos han de estar acreditados y sujetos a la normativa vigente, responsabilizándose, la empresa adjudicataria, de las posibles alteraciones de los productos en todo momento. El almacenamiento de las materias primas y su conservación se efectuará cumpliendo la normativa vigente.

El licitador deberá presentar una memoria en la que se especifique la descripción de cada materia prima, su calidad, tipo de envase, unidad de medida, marca o marcas, así como todos aquellos requisitos que establezca el ordenamiento jurídico vigente, en especial el Código Alimentario Español y la normativa complementaria que regula comedores escolares; además deberá garantizarse un adecuado nivel cualitativo tanto en la selección y conservación de los víveres y productos complementarios, como en su manipulación, características organolépticas y temperaturas. En todo caso los víveres serán de calidad extra o primera.

Los productos envasados deberán cumplir con la legislación vigente.

9. GARANTÍA DE LA CALIDAD HIGIÉNICO-SANITARIA:

Se exigen los requisitos previos de Higiene y Trazabilidad para la Implantación del Sistema de Autocontrol A.P.P.C.C. (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico), como requisito previo. Así mismo se exige la realización periódica de control por empresa especializada externa, que deberá realizar la empresa adjudicataria. El contratista deberá entregar a la Administración, copia autenticada de cada uno de los informes de control realizados por dicha empresa.

Las empresas que liciten deberán elaborar una guía de prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos que se destinará al usuario.

Los contenedores para transporte y distribución de los alimentos serán higienizados con métodos físico-mecánicos, provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.

Las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte y distribución de las comidas



**AYUNTAMIENTO DE SAN BARTOLOMÉ
LANZAROTE**

TELÉFONOS: 928 52 01 28
FAX: 928 52 00 65
www.sanbartolome.es

serán las siguientes:

- ✓ Alimentos congelados: -18°C
- ✓ Alimentos refrigerados con un período de duración inferior a 24 horas: < 8°C
- ✓ Alimentos refrigerados con un periodo de duración superior a 24 horas: < 4°C

Cuando sea necesario por razones prácticas, se permitirán periodos limitados no sometidos al control de temperatura durante la manipulación, elaboración, transporte y entrega al consumidor final de las comidas, siempre que sea compatible con la seguridad y salubridad de los alimentos y hayan sido verificadas por la autoridad competente.

La administración podrá, mediante la emisión de la correspondiente instrucción, determinar cualquier otro aspecto de carácter higiénico-sanitario que se considere pertinente para la correcta y adecuada prestación del suministro.

10. MEDIOS MATERIALES, PERSONALES Y DE TRANSPORTE ASÍ COMO CONDICIONES LABORALES:

La empresa que resulte adjudicataria dispondrá de las unidades logísticas de elaboración de las comidas que deberán reunir los requisitos administrativos y sanitarios que exige la normativa vigente.

Así mismo el personal que efectúe la distribución diaria de los alimentos deberá ir debidamente identificado en las condiciones previstas.

El contratista acepta para sí la condición de patrón absoluto exonerando de toda responsabilidad laboral a la Administración.

Se hará cargo en exclusiva y con total indemnidad para la Administración, de todo el personal que emplee en la ejecución del contrato, obligándose al pago de los salarios, seguros sociales, subsidios, mutualidad correspondiente (en cuanto a Accidentes de Trabajo y Enfermedad Profesional) y, en general, de todas las obligaciones que le impongan las disposiciones legales vigentes en materia laboral, sindical y de seguridad social y de seguridad e higiene en el trabajo.

El contratista queda obligado a acreditar, siempre que sea requerido para ello, el cumplimiento de las obligaciones antedichas mediante la exhibición de la correspondiente documentación.

11.-DERECHOS Y OBLIGACIONES:

La empresa será responsable de la calidad técnica de los trabajos que desarrolle, prestaciones y suministros realizados y deberá disponer de una organización con elementos personales y materiales suficientes para la debida ejecución del contrato.

La Escuela Infantil no será responsable de la situación laboral del personal contratado para la prestación del Suministro, que estará debidamente cualificado, y dado de alta al inicio del contrato, así como de las bajas que pudieran causar.

La empresa proveerá al Centro, directamente o a través de sus proveedores concertados, de los menús.

El suministro demandado será:



**AYUNTAMIENTO DE SAN BARTOLOMÉ
LANZAROTE**

TELÉFONOS: 928 52 01 28
FAX: 928 52 00 65
www.sanbartolome.es

- Comida a mediodía.
- El horario se adaptará a las necesidades del centro.

12.-RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA POR LOS DAÑOS CAUSADOS A TERCEROS DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO, PÓLIZAS DE SEGUROS.

El contratista será responsable del compromiso básico del contrato, que será cocinar y entregar en la Escuela los correspondientes menús en los plazos y condiciones fijadas en el presente pliego.

Además aceptará y asumirá expresamente, toda responsabilidad frente a terceros, por los daños que pueda ocasionar a éstos, durante la ejecución del contrato por acción u omisión del mismo o de sus operarios y empleados. Las acciones extrajudiciales o judiciales de dichos terceros deberán formularse contra él, a cuyo efecto, sobrevenido el daño, les advertirá inmediatamente de esta cláusula.

A estos efectos, el contratista estará obligado a mantener vigente durante todo el plazo de ejecución del contrato, un seguro de responsabilidad civil de explotación y de producto con un capital mínimo asegurado de 600.000 euros.

En caso de siniestro el importe de las indemnizaciones será aplicado íntegramente a su finalidad o al pago de daños a terceros, sin que ello libere al contratista del compromiso básico de este contrato, nide su responsabilidad si la indemnización resultara insuficiente.

La documentación acreditativa del cumplimiento de esta obligación y en especial las condiciones generales y particulares del contrato de seguro será inexcusablemente presentadas ante la Administración como requisito previo al inicio de la ejecución del contrato, comprometiéndose el contratista al pago de las correspondientes primas a fin de mantenerlas vigentes durante todo el plazo de ejecución del contrato.

En caso de no aprobarlos, el Ayuntamiento se reservará el derecho de proceder al pago de las primas detrayendo su importe de las cantidades que, con cargo al contrato, tenga pendiente de cobro el contratista.

13.-FORMA DE PAGO.

El pago se realizará contra factura emitida dentro del plazo que se indique en el contrato, o en caso contrario, contra factura mensual, que se presentará en formato electrónico y habrá de reunir los requisitos exigidos en la normativa aplicable.

La persona contratista deberá enviar dicha factura, dentro de los TREINTA (30) DÍAS siguientes a la fecha de entrega efectiva de los bienes suministrados, a través del Punto General de Entrada de Facturas electrónicas, regulado en la Orden 22 de diciembre de 2014, debiéndose acceder a dicho Punto, a través de la sede electrónica de la Consejería de Hacienda, identificándose mediante alguno de los sistemas de firma electrónica admitidos en la misma.

El abono del precio se efectuará en pagos fraccionados por meses vencidos y sobre suministros realizados, que se abonarán mediante transferencia en el plazo máximo de 30 días naturales siguientes a la recepción de la factura/justificante acreditativa de que la prestación que se ha realizado, previo informe positivo del responsable del contrato.



**AYUNTAMIENTO DE SAN BARTOLOMÉ
LANZAROTE**

TELÉFONOS: 928 52 01 28
FAX: 928 52 00 65
www.sanbartolome.es

Las facturas se confeccionarán según la ley y siguiendo las instrucciones del Ayuntamiento de San Bartolomé.

14.-CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN:

El criterio que servirá de base para la adjudicación será **EL PRECIO**.

El precio establecido **no podrá ser superior al de licitación, 4.00 €/menú**.

Para el cálculo de las proposiciones NO se aplicará forma de valoración, más que proponerse como adjudicataria la empresa con propuesta económica más baja.

En San Bartolomé, Lanzarote, en la fecha que aparece en el cuadro de autenticación del presente documento. El Técnico Municipal del Departamento de Contratación. Bruno Santana Martínez.



**AYUNTAMIENTO DE SAN BARTOLOMÉ
LANZAROTE**

TELÉFONOS: 928 52 01 28
FAX: 928 52 00 65
www.sanbartolome.es

**ANEXO I
MODELO DE PROPOSICIÓN ECÓNOMICA**

D/D^a _____, mayor de edad, con domicilio en _____, calle _____, n^o _____ en su propio nombre (o en representación de la mercantil _____) y provisto del D.N.I., número _____, enterado del Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares que ha de regir la convocatoria para el Contrato de Suministro de Catering para la Escuela Municipal Infantil Amparo Rodríguez de San Bartolomé, y aceptando íntegramente el contenido del mismo, oferto el precio que expongo a continuación.

_____ euros _____ (€)

San Bartolomé (Lanzarote), a _____ de _____ de _____.

Firmado:
