



Expediente nº B11 PATRONATO EEII 2021/053

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HABRÁN DE REGIR EN EL
PROCEDIMIENTO ABIERTO POR CONCURSO PÚBLICO PARA EL SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN DEL PATRONATO MUNICIPAL DE ESCUELAS INFANTILES DEL
AYUNTAMIENTO DE MÓSTOLES.**

1ª.- OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente contrato es la prestación del servicio de alimentación de los alumnos de las Escuelas Infantiles y Casas de Niños pertenecientes al Patronato Municipal de Escuelas Infantiles del Ayuntamiento de Móstoles, y otras necesidades referidas a la alimentación, que pudieran surgir en los centros integrados en este Patronato, atendiendo a las características y a la tipología de las instalaciones, así como las condiciones específicas de la prestación del servicio para cada uno de los alumnos según el centro (Escuela Infantil o Casa de Niños), de conformidad con lo que se establece en el presente Pliego de prescripciones técnicas, así como en el Pliego de cláusulas administrativas particulares, a las instrucciones que pueda dictar el Patronato Municipal de Escuelas Infantiles, si procede, y a la normativa que sea de aplicación en el caso de servicios públicos de comedores escolares en centros docentes.

2ª.- DEFINICIÓN, CONTENIDO Y CONDICIONES DE EJECUCIÓN DE LOS TRABAJOS

a) Definición

El servicio a prestar consistirá en:

- Escuelas Infantiles El Soto, Joan Miró y Caleidoscopio, elaboración de una comida, servida de lunes a viernes durante todos los días lectivos para niños y adultos destinados en dichos centros, desayuno o merienda para los niños solicitantes de este servicio.
- Casas de Niños Antusana y Villaamil, suministro de materia prima para el tentempie de media mañana que será equivalente a un desayuno.



C/ Libertad, 28 Esc. Izqd. 1º
Tél.: 646 03 53 / 02 35 - Fax: 91 646 02 67
28937 MÓSTOLES (Madrid)
www. educainfantilmostoles.org

- Escuela Infantil Parque Coímbra, al tratarse de un centro con programa escuela infantil/casa de niños, la prestación del servicio de comedor incluirá:
 - Para los alumnos destinados en escuela infantil, la elaboración de una comida para niños y adultos, servida de lunes a viernes durante todos los días lectivos, y desayuno o merienda para los niños solicitantes de este servicio.
 - Para los alumnos destinados en casa de niños, el suministro de materia prima para tentempie de media mañana que será equivalente a un desayuno.

b) Contenido

La prestación de este servicio requerirá por parte del contratista:

- La gestión y compra, en nombre propio, directamente o a través de sus proveedores concertados, de todas las materias primas necesarias para la confección de menús, así como de los productos necesarios para la limpieza y desinfección de enseres y dependencias utilizadas, así como los dosificadores para máquina lavavajillas.
- Elaboración de menús generales y especiales, para casos específicos, tanto derivados de creencias religiosas, como para las prescripciones médicas (diabéticos, celíacos, hipocalóricos, entre otros), siempre a requerimiento de los padres o tutores, con los informes médicos pertinentes, siendo necesaria la autorización del centro. La incidencia de los menús especiales no incrementará el coste del servicio.
- El personal de cocina elaborará diariamente un cuadernillo para análisis y control de puntos críticos.
- La recepción, almacenamiento y custodia de materias primas.
- El traslado de la comida hasta los comedores y aulas y retorno posterior de los servicios hasta la cocina.
- El lavado posterior de todo el material utilizado en el servicio de alimentación.
- La limpieza y acondicionamiento general de la cocina, cámaras, instalaciones y utillaje de distribución y reparto (carros, recipientes, etc.), y las dependencias donde tiene lugar el servicio de comedor.



C/ Libertad, 28 Esc. Izqd. 1º
Tel.: 646 03 53 / 02 35 - Fax: 91 646 02 67
28937 MÓSTOLES (Madrid)
www. educainfantilmostoles.org

- El establecimiento de un sistema de reciclaje de los restos de papel, vidrio y plástico que se generen en la elaboración de los menús, así como la recogida del aceite de la cocina.

La preparación de los menús será realizada en las cocinas de que disponen las Escuelas para tales efectos y por el personal que la empresa adjudicataria aporte para la prestación del servicio.

c) Condiciones de ejecución de los trabajos

Para realizar la prestación del presente servicio el adjudicatario deberá tener en cuenta:

1. Las condiciones dietéticas e higiénicas mínimas exigibles.
2. Las indicaciones de uso y mantenimiento de las dependencias.
3. Las tareas de limpieza, higiene y reciclaje.
4. El calendario y horario de prestación del servicio.
5. Las características del alumnado atendido en el servicio.
6. Características de los menús y las materias primas utilizadas.
7. Los requerimientos mínimos del personal contratado por la empresa adjudicataria.

1. Las condiciones dietéticas e higiénicas mínimas exigibles

- Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria tendrán que estar sujetos a todo lo especificado en la normativa legal vigente y en particular, en el Código Alimentario Español.
- Los proveedores de estos productos deberán estar acreditados y sujetos a las instrucciones del Código Alimentario Español, responsabilizándose en todo momento la empresa adjudicataria de las alteraciones que pudieran sufrir los productos.
- Los alimentos envasados llevarán el correspondiente registro sanitario y etiquetado.
- Los alimentos congelados se almacenarán a una temperatura inferior a menos dieciocho (18) grados centígrados (-18 ° C, 3 ó más estrellas). Un alimento descongelado, si no es consumido, no podrá volver a congelarse para su almacenamiento.
- Para el control bacteriológico de los alimentos cocinados, contratará la empresa el servicio de análisis correspondientes que realice estos controles trimestralmente. Del resultado de los mismos se dará puntual información a los responsables del Patronato Municipal de Escuelas Infantiles.

- En todo momento el personal competente del Patronato Municipal de Escuelas Infantiles podrá intervenir para comprobar si la cantidad y calidad de los alimentos servidos es la adecuada. Asimismo, podrán efectuar las inspecciones, controles o determinaciones analíticas que estimen convenientes para considerar el tipo de alteración, contaminación o presencia de aditivos inadecuados.

2. Las indicaciones de uso y mantenimiento de las dependencias

El Patronato proporcionará al adjudicatario los locales, instalaciones, mobiliario y enseres necesarios para la prestación del servicio.

Sobre los bienes aportados por el Patronato, el adjudicatario no tendrá derecho alguno; pero sí deberá conservarlos en perfecto estado de uso y limpieza, corriendo por su cuenta el mantenimiento y reparaciones de los mismos. También correrá por cuenta del adjudicatario la reposición, con la misma calidad, del menaje y otros objetos en caso de pérdida o rotura imputable al mismo.

El adjudicatario no podrá realizar obras en los locales sin permiso expreso del Patronato. En su caso, las obras correspondientes serán vigiladas y supervisadas por los servicios técnicos designados por el Patronato Municipal de Escuelas Infantiles. De acordarse alguna reforma, ésta quedaría a beneficio del Patronato, sin derecho alguno a indemnización.

3. Las tareas de limpieza, higiene y reciclaje

Son por cuenta del adjudicatario la limpieza de la cocina, office, despensa y comedores, cámaras frigoríficas, electrodomésticos y menaje, así como los materiales, el detergente y otros productos necesarios para llevarla a cabo. El adjudicatario deberá mantener el nivel de higiene exigible, ajustándose en todo momento a las indicaciones que efectúe la dirección del Patronato y los servicios competentes del mismo.

Requerimientos mínimos de limpieza, frecuencia y descripción:

- Diariamente: limpieza del interior de la cocina, office, comedores escolares, despensa y cámaras frigoríficas, así como de otras instalaciones utilizadas por la empresa. Limpieza, desinfección y vaciado de papeleras y cubos residuales. Limpieza del suelo y mobiliario. Lavado de vajilla y material del comedor y cocina.
- Semanalmente: ventanas, superficies de vidrio y similares del interior de la cocina y de otras dependencias.
- Anualmente: finalizado el curso escolar la empresa adjudicataria deberá realizar una limpieza completa de todas las instalaciones y materiales,

así como de todo el sistema de extracción de las campanas (filtros, tubos y motor extractor).

Los residuos se almacenarán en el lugar destinado a tal efecto. Corresponderá al adjudicatario su traslado hasta el lugar que se indique para su evacuación. Dicho traslado se realizará con la frecuencia y horario que determine la dirección del Patronato.

Diariamente se entregará a todos los usuarios una servilleta de papel de **celulosa 100% reciclada**.

Las tareas de limpieza se tendrán que ejecutar según las siguientes consideraciones:

I- Limitación de uso de determinados productos de limpieza

- Se prohíbe el uso generalizado de productos desinfectantes altamente agresivos por el medio ambiente (lejía u otros) en suelos y todo tipo de superficies. Este tipo de productos sólo se podrán utilizar en la limpieza de los siguientes lugares y elementos de la cocina: agujeros de grifos, fregaderos y otros desagües, y en las escuelas donde corresponda, en la limpieza de inodoros, fregaderos, platos de ducha y otros desagües de los espacios propios del personal de cocina, cuya limpieza forme parte de servicio.
- Se excluye el uso de productos con finalidad más aparente que de limpieza real, tales como ambientadores u otros tipos de pastillas, sustancias perfumadas o productos análogos.
- Queda prohibido el uso de productos de limpieza en spray y todo tipo de envases con gases propelentes. Cuando sea necesario, se utilizarán botellas pulverizadoras con sistema mecánico.

II- Calidad Ambiental de los productos de limpieza habituales

Se consideran productos básicos habituales los siguientes: producto para suelos y alicatados, productos limpia superficies (para mostradores, estanterías, mobiliario de comedor, cámara frigorífica, etc), anti-grasa (campanas extractoras, freidoras, hornos, fogones, parrillas, planchas, carros transporte), lavavajillas lavado automático (vajilla, cristalería y cubertería) y lavavajillas a mano (ollas, cazuelas, sartenes, etc.)

Será obligatorio que estos productos cumplan con alguno de los siguientes requisitos, en cuanto a compuestos químicos en la formulación del producto:

o exclusiones y limitaciones referidas al Reglamento (EC) 1907/2006 (Reglamento REACH), o exclusiones y limitaciones referidas a las indicaciones de peligro (frases H y frases EUH) y frases de riesgo (frases R), o exclusiones y limitaciones referidas a concentraciones de biocidas, tal y como se describen en alguna ecoetiqueta de Tipo I, como por ejemplo la Etiqueta ecológica europea¹, el Cisne nórdico² o equivalente.

Para evitar la carga ambiental causada por el uso excesivo de productos de limpieza, cada producto deberá ir acompañado de una hoja informativa donde se especifique su contenido y su utilización y dosificación.

III- Retirada selectiva de residuos

Los residuos producidos por el servicio se retirarán una vez terminado el servicio, con la consecuente clasificación y depósito en el lugar adecuado, de acuerdo con el contenido del Plan de Residuos recogido en la cláusula 6 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

La retirada de residuos tendrá que contemplar todas aquellas fracciones de residuos que en el momento de iniciar el contrato y en el emplazamiento de cada centro sean objeto de recogida selectiva en el modelo de recogida selectiva municipal, y que en general son las siguientes:

- Papel y cartón (contenedor azul)
- Envases ligeros: plástico, latas y briks (contenedor amarillo)
- Cristal (contenedor verde)
- Materia orgánica (contenedor marrón)
- Desecho (contenedor gris)

Las bolsas industriales grises o negras que el adjudicatario utilice para la retirada de residuos tendrán que ser de un mínimo del 80% de plástico reciclado post consumo.

La adjudicataria estará obligada a suministrar bolsas de colores para la recogida selectiva de las distintas fracciones.

4. El calendario y horario de prestación del servicio.

El horario que regirá para la prestación de los servicios será el que determine la dirección del Patronato.

El número de menús a servir se indicará diariamente y el servicio deberá contar con la suficiente flexibilidad para atender variaciones surgidas de la dinámica propia de las Escuelas.

5. Las características del alumnado atendido en el servicio.

El número de usuarios que el Pliego de cláusulas administrativas prevé es orientativo y no es en caso alguno vinculante. La variación de este número no dará lugar a ninguna responsabilidad por parte del Patronato Municipal de Escuelas Infantiles, motivo por el cual el contratista ha de adaptar el servicio a las necesidades reales que surjan durante el curso. Por lo tanto, ha de aceptar todos los usuarios que efectivamente tengan derecho al servicio, y que sean autorizados por los centros pertenecientes al Patronato Municipal de Escuelas Infantiles, con independencia que el número total de usuarios sea superior o inferior a la previsión inicial.

El número de usuarios orientativo es:

Centro		Matrícula	alumnos 0 a 1 años	alumnos 1 a 2 años	alumnos 2 a 3 años	Adultos	Total
E.I. El Soto		Actual	16	42	60	12	130
E.I. Parque Coímbra	Programa Escuela Infantil	Actual	8	28	20	7	63
	Programa Casa de Niños	Actual		10	18	0	28
E.I. Joan Miró		Actual	16	42	60	12	130
E.I. Caleidoscopio		Actual	16	42	60	12	130
Casa de Niños Antusana		Actual		14	20	0	34
Casa de Niños Villaamil		Actual		14	40	0	54

También utilizarán el servicio de comedor los adultos destinados en cada centro (personal directivo, educadores y personal no docente). El menú será el mismo que el del alumnado y, en todos los casos, los alumnos tienen prioridad.

6. Características de los menús y las materias primas utilizadas.

La empresa adjudicataria debe confeccionar los menús teniendo en cuenta la edad de los alumnos, el balance en la aportación calórica y los diferentes procedimientos de preparación a los efectos de conservar al máximo el valor nutritivo de los productos, debiendo aportar las fichas técnicas con los alimentos que se requieren para la elaboración de los diferentes platos, así como la de los productos de limpieza.

Las materias primas y los productos alimentarios para elaborar los menús deben ser suministrados por cuenta de la empresa adjudicataria. La empresa

debe poder acreditar documentalmente que todas las materias proceden de empresas autorizadas, con el número de registro sanitario vigente.

Los menús deben ser suficientes y adecuados a la edad y las necesidades dietéticas de los alumnos, tanto con respecto al aspecto nutritivo y de promoción de hábitos alimentarios saludables, como el gusto y la presentación, de forma que la percepción se corresponda con el nivel de calidad, de variedad y de equilibrio.

En términos generales, cada menú tiene que estar compuesto por un primer plato, un segundo plato, postre, pan y bebida. La temperatura de la comida y de la bebida debe ser la adecuada a las condiciones meteorológicas, especialmente en invierno y verano. Por circunstancias excepcionales justificadas se puede variar la forma del menú.

Los menús serán creados y elaborados en base a la dieta mediterránea, se tendrá en cuenta el equilibrio de nutrientes, aportando un 20% de proteínas, 55% de hidratos de carbono y un 25% de lípidos, aportando las vitaminas y sales minerales necesarias.

Se utilizará el aceite de oliva virgen extra para aliñar ensaladas y elaboración de platos. Para freír se puede utilizar aceite de semillas de girasol, pero está expresamente prohibido usar aceite rico en ácidos grasos saturados (de palma, de coco, etc.) o que contengan ácidos grasos transgénicos.

Para elaborar los alimentos se tiene que utilizar preferentemente materias frescas, no se debe abusar de alimentos congelados y se debe evitar, en todo caso, los alimentos precocinados de elaboración industrial. Los pescados con alto contenido en mercurio no están indicados en la alimentación infantil (cazón, atún, bonito, panga, perca...), por lo cual no deberán ser incluidos en los menús.

También se debe evitar los alimentos que supongan un riesgo para los usuarios, especialmente en atención a las edades (pescados con espinas, huesos pequeños...). Se debe controlar muy especialmente la fecha de caducidad o de consumo preferente, la continuidad de la cadena de frío de los congelados y el grado de madurez y salubridad de la fruta.

El adjudicatario se obliga a preparar los menús generales, diseñados por el Médico del Patronato y bajo la supervisión de los servicios competentes del mismo; igualmente se obliga el adjudicatario a preparar las dietas especiales que también serán confeccionadas por el Médico del Patronato. A modo de ejemplo, el menú tipo de un mes será el que como ANEXO 1 se incluye.

Con una semana de antelación como mínimo, también se debe facilitar a las familias de los alumnos que sean usuarios del comedor el plan de menús, aprobado por el centro, con la información de su valor nutritivo, de forma que puedan programar el resto de comidas del día de manera adecuada y complementaria.

En todo caso, la empresa adjudicataria tendrá que elaborar un menú especial, del mismo precio que el normal, para aquellos usuarios que deban seguir una dieta especial por causas médicas (diabetes, alergia a diferentes alimentos, intolerancia al gluten, etc.) acreditadas mediante certificado médico oficial y supervisadas por el Médico del Patronato.

Para la elaboración de menús especiales la empresa adjudicataria tendrá que aportar los alimentos específicos (leches hipoalergénicas para lactantes, productos sin lactosa, alimentos para celíacos, yogures de soja...).

La empresa también ha de estar en disposición de suministrar menús adaptados a comensales que no puedan comer determinados productos por creencias religiosas o porque necesitan, esporádicamente, una dieta de régimen.

Estos menús especiales han de ser tan parecidos como sea posible a los del resto de los comensales, tanto en lo que se refiere al tipo de alimento como a la cantidad, con excepción de los ingredientes o componentes nocivos para la salud.

- 1.- **Menú lactantes y caminantes (0-12 meses)** Programación semanal
- 2.- **Menú de 1 a 2 años** Programación mensual
- 3.- **Menú de 2 años en adelante y adultos** Programación mensual

Gramajes. Los gramajes se adecuarán a los grupos de edad y se adaptarán a las necesidades de los niños en cuanto a su evolución y crecimiento a lo largo del curso, teniendo en cuenta que para los menús de 1 a 2 y de 2 años en adelante y adultos se dé la posibilidad de repetir si fuera necesario, y que los gramajes no sean insuficientes en ningún caso. Hay que recordar que dentro de un mismo grupo/clase hay niños que utilizan un menú durante unos meses del curso y que después, atendiendo a su grado de maduración, cambian en el menú siguiente. En las meriendas es especialmente importante cuidar que el gramaje de la fruta y de los zumos de fruta sea en cantidad y calidad suficiente para que se pueda repetir.

Dietas especiales y específicas. Se respetarán las variantes alimentarias indicadas por prescripción médica y otras que puedan surgir fruto de las



C/ Libertad, 28 Esc. Izqd. 1º
Tel.: 646 03 53 / 02 35 - Fax: 91 646 02 67
28937 MÓSTOLES (Madrid)
www. educainfantilmostoles.org

necesidades específicas de los niños del centro. Los regímenes específicos por enfermedad se atenderán siempre bajo dictamen médico.

Al inicio del curso, las familias de niños con alergias alimentarias tendrán que acreditarlo con un certificado emitido por un médico colegiado donde se especifiquen los alérgenos concretos, indicando como mínimo el índice de 'IgE y los valores de referencia considerados normales. También habrá que especificar las medidas de actuación recomendadas, en su caso.

A estos efectos, las empresas adjudicatarias servirán, juntamente con los menús genéricos (1 al 3), las adaptaciones de los menús derivadas de dietas alimentarias especiales, intolerancias y alergias (celíacos, ovo-lácteo-vegetarianos, intolerancia a la lactosa, alergia a la proteína de la leche de vaca, e intolerancia a la lactosa y al pescado) a todos los niños que así lo requieran.

Para facilitar la elaboración de los menús astringentes, la empresa adjudicataria suministrará periódicamente al Centro sémola de arroz, de forma que siempre esté disponible.

Aparte de lo anterior, es necesario presentar la especificación de los productos que el licitador ofrece por los diferentes menús, clasificados por familias básicas de alimentos.

No se deben especificar y presentar aquellos productos que no se han programado en los menús que forman parte de este contrato.

Si a lo largo del contrato se detectase que alguno/s de los alimentos propuestos no cumplen los niveles de calidad requeridos por el servicio, el Centro podrá instar a las empresas adjudicatarias a suministrar otros.

TIPOLOGÍA DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO:

- **Todos los ingredientes** que conformarán el menú de los niños de la guardería deben garantizar la máxima calidad y categoría.
- Se cocinará siempre con **aceite de oliva virgen extra**.
- La empresa adjudicataria facilitará el **agua embotellada de baja mineralización** para todos los usuarios (niños y adultos) en garrafas de mínimo 5 litros para minimizar la generación de residuos.
- Aparte de otro tipo de acompañamiento previsto en los menús, se servirá siempre en todas las comidas **media ensalada**.
- **La verdura se servirá obligatoriamente fresca para todos y con la**



C/ Libertad, 28 Esc. Izqd. 1º
Tel.: 646 03 53 / 02 35 - Fax: 91 646 02 67
28937 MÓSTOLES (Madrid)
www. educainfantilmostoles.org

periodicidad necesaria para mantener sus propiedades organolépticas y nutricionales sin congelar.

- Se cubrirán con menús adecuados (picnics), **las salidas, excursiones, etc.**
- **Tipología de pescado:** Las empresas adjudicatarias tendrán que suministrar a los centros **como mínimo tres veces al mes merluza fresca fileteada, rape o bacalao frescos, y una vez al mes como máximo bacalao, cola de rape, merluza o lenguado fileteado congelado.**

Nota: no se podrá suministrar ningún otro tipo de pescado (**ni fletán fileteado, ni perca fileteada, etc**)

El pescado que se suministrará a los centros **saldrá siempre de cocina sin espinas.**

En caso de encontrarse “anisakis” en el pescado fresco, la cocina del centro procederá de inmediato a la devolución del producto al proveedor. **Se sustituirá el pescado fresco** por otro producto para poder tener a tiempo un menú adecuado para ese día y, la empresa adjudicataria, para compensar el perjuicio deberá proveer, en la escuela, durante la semana siguiente de dos días de pescado fresco.

- **Los zumos de fruta servidos no incluirán nunca azúcares añadidos y tendrán que ser obligatoriamente ecológicos.**
- **Los cereales para el desayuno y los yogures tendrán que ser obligatoriamente ecológicos** y estos últimos ya requerimiento del centro, deberán servirse con miel (en envase con dispensador) como edulcorante.
- **El pan y las tortas o cocas, deberá ser obligatoriamente del día (no congelado, no precocinado). El pan se suministrará todos los días.**

Tradiciones y fiestas populares

La empresa licitadora facilitará al centro una adaptación de los menús al menú propio de las tradiciones y fiestas populares que en él se celebren.

Fiestas para padres y/o tutores

La empresa ofrecerá pequeños banquetes para los padres o tutores hasta un total de dos ocasiones a lo largo del curso, dentro del centro, con un presupuesto máximo de 60 € grupo/clase. Este servicio, así como el coste correspondiente, irá a cargo de la empresa adjudicataria.

Salidas y Excursiones

Atendiendo a la edad y características de los niños, los bocadillos para la

alimentación de salidas y excursiones se harán con pan de bollo. El menú constará de: 2 bocadillos de: pavo, queso o tortilla francesa + 1 pieza de fruta +1 botella de agua.

La empresa licitadora podrá presentar menús-ingredientes alternativos a los que constan en el pliego de cláusulas técnicas para salidas y excursiones, respetando en todo momento el número de bocadillos y complementos de postre y agua.

En todas las salidas y excursiones se atenderá todo lo mencionado en esta cláusula en lo referente a prescripciones médicas.

Los adultos también recibirán la alimentación por excursiones y salidas (3 bocadillos, 1 pieza de fruta y 1 botella de agua).

7. Los requerimientos mínimos del personal contratado por la empresa adjudicataria.

El adjudicatario mantendrá, con respecto al personal que por su cuenta emplee en el servicio objeto del contrato, que será un mínimo de dos personas para cada escuela infantil, a jornada completa, todos los derechos y obligaciones inherentes a su condición de Empresario a tenor de la Legislación Laboral y Convenio Colectivo del sector vigente en cada momento, sin que pueda alegarse derecho alguno de dicho personal en relación al Patronato Municipal de Escuelas Infantiles, ni exigirse a éste responsabilidad de cualquier clase, como consecuencia de las obligaciones existentes entre el adjudicatario y sus operaciones, aun cuando las incidencias que le afectasen sean por causa del desarrollo, incumplimiento, rescisión o interpretación del contrato.

La subrogación del personal se realizará en los términos establecidos en el Convenio del Sector. En el Anexo 2 se refleja la distribución actual del personal y número de horas reales a dedicar para la prestación del servicio.

El adjudicatario, en el caso de que, cumpliendo el Convenio Colectivo, deba asumir al personal contratado por el anterior adjudicatario, adaptará los contratos a las exigencias actuales del servicio.

El personal que preste el servicio tiene que estar formado para ejercer sus funciones como personal de cocina y office, y acreditar, ante el Patronato Municipal de Escuelas Infantiles haber recibido formación correspondiente de manipulador de alimentos y de higiene alimentaria. Deberá estar debidamente identificado y uniformado de acuerdo con la higiene requerida en cada puesto. Son por cuenta del adjudicatario el uniforme y, si fuera el caso, el resto de elementos utilizados (gorros, mascarillas, guantes, etc.).



C/ Libertad, 28 Esc. Izqd. 1º
Tel.: 646 03 53 / 02 35 - Fax: 91 646 02 67
28937 MÓSTOLES (Madrid)
www.educainfantilmostoles.org

El adjudicatario se responsabilizará totalmente por los perjuicios y/o daños a personas o cosas causados directamente o indirectamente por sus empleados o el servicio que presta. A tales efectos el adjudicatario, con el otorgamiento del contrato, deberá presentar póliza y prima de seguro de responsabilidad civil suscrito con compañía independiente.

Todo el personal de la empresa adjudicataria será sometido periódicamente a reconocimiento médico, reservándose el Patronato el derecho a exigir la prueba documental de los reconocimientos a que obligue la legislación vigente. Asimismo, dicho personal será sometido, en cumplimiento de lo dispuesto en el Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, al régimen de control sobre personal manipulador de alimentos.

Correrán por cuenta del adjudicatario las suplencias que pudieran derivarse de vacaciones, Incapacidad Temporal, etc., tanto del personal que esté a cargo de la empresa adjudicataria, así como del personal propio que el Patronato Municipal de Escuelas Infantiles tiene destinado en cocina. Para este último supuesto se abonará a la empresa adjudicataria, durante el tiempo que dure la suplencia, los menús servidos al precio menú tipo con dos personas en cocina.

El personal adscrito al servicio no tendrá ninguna relación laboral, jurídica, ni de ningún otro tipo con el Patronato, tanto en la vigencia del contrato como a la terminación del mismo.

En el supuesto de que en el plazo contractual se produjeran alteraciones laborales, incumbirá al adjudicatario su resolución.

La empresa a la que se adjudique el contrato del servicio de alimentación de las Escuelas Infantiles del Patronato se compromete, mientras dure la prestación de dicho servicio, a prestarlo también, si el Patronato así lo necesitara, en cualquiera de sus centros de trabajo, ya sea por nueva creación o cualquier otra causa, en cuyo caso la empresa adjudicataria tendrá que ampliar los medios humanos y técnicos necesarios. En cuanto a la partida económica se calculará aplicándole las mismas normas que se siguen en este contrato.

Así mismo, si por razones de cambio de uso, algunos de los Centros, por decisión del Patronato, se excluyeran de este contrato, se deducirá a partir de la fecha de baja al contratista de las certificaciones mensuales, con el mismo criterio económico del párrafo anterior, sin obligación de compensación alguna por parte del Patronato.

La empresa adjudicataria tiene la obligación de contratar un servicio de prevención de riesgos laborales que evalúe el puesto de trabajo, aportando tras esta valoración los equipos de protección individuales a cada trabajador.

En el plazo de diez días a partir del inicio de cada curso escolar, o en todo caso cuando se lo requiera el Patronato Municipal de Escuelas Infantiles y/o la dirección del centro educativo, el contratista tiene que aportar una copia de la documentación siguiente:

- Los contratos laborales suscritos con las personas adscritas al servicio dependientes de la empresa.
- Los justificantes acreditativos de estar al corriente del pago de las cuotas de la Seguridad Social correspondientes a los empleados de esta empresa que presten el servicio de alimentación.
- Un programa de formación de manipulador de alimentos del personal.
- La documentación acreditativa del cumplimiento de la obligación de la formación en prevención de riesgos a los trabajadores contratados.

El concesionario tiene que notificar al Patronato Municipal de Escuelas Infantiles y/o a la dirección del centro educativo, con la justificación documental mencionada, las incidencias o variaciones que se produzcan durante el curso en la plantilla que presta el servicio. El incumplimiento de esta obligación puede ser considerada causa de resolución de contrato.

Extinguido el contrato, no se podrá producir en ningún caso la consolidación de las personas que hayan realizado los trabajos objeto del contrato como personal del Patronato Municipal de Escuelas Infantiles.

3ª.- ALIMENTOS EXTRA Y PETICIONES AUTORIZADAS

El adjudicatario no podrá preparar ni cocinar alimentos con finalidad distinta al objeto de este contrato.

4ª.- LEGISLACIÓN APLICABLE

El adjudicatario velará por el cumplimiento de la legislación y reglamentación técnico-sanitaria de alimentos, cocinas y comedores colectivos.

5ª.- CONTROL Y SEGUIMIENTO

Por parte del Patronato se establecerán los procedimientos de control de calidad que considere oportunos, mediante los cuales se comprobará la cantidad y calidad de las materias primas utilizadas y los productos elaborados en la cocina, el cumplimiento de las normas de higiene en la manipulación de alimentos, los locales, materiales y aseo de trabajadores.

El Órgano competente del Patronato notificará al adjudicatario los incumplimientos que pudieran detectarse, aunque sean esporádicos. En caso de

reiteración se aplicarán las sanciones económicas oportunas, siendo esta circunstancia, valorada a juicio del Patronato, causa de resolución del contrato.

El contratista debe presentar al Patronato Municipal de Escuelas Infantiles y/o a la dirección del centro, cuando le sea requerida, la relación de los suministradores, así como la de las calidades de las materias primas utilizadas en la elaboración de los menús.

Anualmente, una vez finalizado el curso escolar, la entidad adjudicataria presentará memoria detallada del servicio que incluirá además de los datos cuantitativos y cualitativos pertinentes con el objeto del contrato, las propuestas de mejora que considere adecuadas para la mejora del mismo, de acuerdo con las necesidades detectadas y no cubiertas durante la prestación del servicio.

6ª.- BIENES, INSTALACIONES, SERVICIOS Y SUMINISTROS QUE EL PATRONATO MUNICIPAL DE ESCUELAS INFANTILES PONDRÁ A DISPOSICIÓN DEL ADJUDICATARIO

Para realizar la prestación del presente servicio El Patronato Municipal de Escuelas Infantiles facilitará al adjudicatario:

a) Bienes

El Patronato proporcionará en buen estado y en correcto funcionamiento al adjudicatario, el menaje, la maquinaria y el mobiliario disponible para llevar a cabo la actividad.

La empresa deberá velar por el buen estado y el correcto funcionamiento de todo el material puesto a su disposición.

El contratista debe suplir las carencias con el material necesario para desarrollar su actividad. Recae sobre el contratista la responsabilidad de reposición y/o reparación del material, la maquinaria, mobiliario y menaje necesario para desarrollar su actividad.

b) Instalaciones

La empresa adjudicataria ha de prestar el servicio en el recinto destinado al efecto dónde están ubicados los centros pertenecientes al Patronato Municipal de Escuelas Infantiles.

Los licitadores podrán visitar, si lo desean, las instalaciones a las que se refiere el presente contrato en el período de licitación mediante cita previamente concertada con el Patronato a través del correo electrónico patronato@educainfantilmostoles.org o los teléfonos 91 646 03 53 y 91 646

02 35. El periodo de visitas será desde la publicación en el BOE hasta el plazo máximo de presentación de proposiciones.

Sobre los bienes aportados por el Patronato, el adjudicatario no tendrá derecho alguno; pero sí deberá conservarlos en perfecto estado de uso y limpieza, corriendo por su cuenta el mantenimiento y reparaciones de los mismos.

El adjudicatario no podrá realizar obras en los locales sin permiso expreso del Patronato. En su caso, las obras correspondientes serán vigiladas y supervisadas por los servicios técnicos designados por el Patronato Municipal de Escuelas Infantiles. De acordarse alguna reforma, ésta quedaría a beneficio del Patronato, sin derecho alguno a indemnización.

c) Servicios y suministros

El Patronato correrá con los gastos del agua, energía eléctrica y gas utilizados en los locales correspondientes a cocinas y comedores.

El adjudicatario se comprometerá vigilar el buen uso de las instalaciones y del equipamiento aportado por el Patronato, velar por un consumo responsable de los suministros de agua, gas y electricidad, dando aviso de las averías y desperfectos que se produzcan. La autorización del uso será únicamente para la actividad que se concede.

Móstoles, a 5 de noviembre de 2021

Fdo.: Mariano Olmos Miguel
DIRECTOR DEL PATRONATO





ANEXO 1

MODELO DE MENÚ (Este menú lo puede adaptar el educador/a en función de la madurez del niño)

EDAD (meses)	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6,5 a 7 meses	- Zumo de fruta (opcional) - Puré de verdura - Biberón de leche	- Zumo de fruta (opcional) - Puré de verdura - Biberón de leche	- Zumo de fruta (opcional) - Puré de verdura - Biberón de leche	- Zumo de fruta (opcional) - Puré de verdura - Biberón de leche	- Zumo de fruta (opcional) - Puré de verdura - Biberón de leche
7 a 9 meses	- Zumo de fruta - Puré de verdura con pollo - Biberón de leche (opcional) - Yogur natural (8 meses)	- Zumo de fruta - Puré de verdura con ternera - Biberón de leche (opcional) - Yogur natural (8 meses)	- Zumo de fruta - Puré de verdura con pollo - Biberón de leche (opcional) - Yogur natural (8 meses)	- Zumo de fruta - Puré de verdura con pollo - Biberón de leche (opcional) - Yogur natural (8 meses)	- Zumo de fruta - Puré de verdura con ternera - Biberón de leche (opcional) - Yogur natural (8 meses)
9 a 12 meses	- Zumo de fruta - Puré de verdura con pollo - Yogur natural	- Zumo de fruta - Puré de verdura con ternera - Yogur natural	- Zumo de fruta - Puré de verdura con pescado - blanco congelado - Yogur natural	- Zumo de fruta - Puré de verdura con pollo - Yogur natural	- Zumo de fruta - Puré de verdura con pescado - blanco congelado - Yogur natural
12 a 18 meses	- Zumo de fruta - Puré de verdura con huevo - Yogur natural	- Zumo de fruta - Puré de verdura con ternera - Yogur natural	- Zumo de fruta - Puré de verdura con pescado - blanco congelado - Yogur natural	- Zumo de fruta - Puré de verdura con pollo - Yogur natural	- Zumo de fruta - Puré de verdura con pescado - blanco congelado - Yogur natural
Más de 18 meses	- Zumo de fruta - Puré de verdura con huevo - Trocitos - Yogur natural	- Zumo de fruta - Puré de verdura con ternera - Trocitos - Yogur natural	- Zumo de fruta - Puré de verdura con pescado - blanco congelado - Trocitos - Yogur natural	- Zumo de fruta - Puré de verdura con pollo - Trocitos - Yogur natural	- Zumo de fruta - Puré de verdura con pescado - blanco congelado - Trocitos - Yogur natural

OBSERVACIONES:

- ESTE MENÚ SE REPITE TODAS LAS SEMANAS
- VERDURAS: Se elige tres de entre las siguientes: patata, zanahoria, acelga, puerro, calabacín y judía verde.
No se utilizan: nabo, coles, coliflor y espinaca
- RACIÓN DE CARNE Y PESCADO: 25 a 30 grs. por puré
- ACEITE: Será de oliva virgen extra. Se añade cuando está elaborado el puré
- ZUMO DE NARANJA: Natural sin azúcar
- YOGUR: Natural sin azúcar
- LEGUMBRES: A partir de los 12 meses





COMIDAS

	SEMANA 1 C/ Libertad, 28 Esc. Izqd. 1º Tel.: 91 646 02 35 - Fax: 91 646 02 67 28937 MADRID (Madrid) www.republicainfantilmatiles.org		SEMANA 2	
		LUNES - Huevo frito o tortilla francesa - Yogur natural o vaso de leche	LUNES - Zumo de fruta - Ensalada de lechuga y zanahoria - Arroz con tomate - Huevo revuelto o frito - Yogur natural o vaso de leche	
	MARTES	- Zumo de fruta - Ensalada de lechuga y tomate - Puré de verdura/ crema de puerros - Ternera a la jardinera con cuscús - Yogur natural o vaso de leche	MARTES - Zumo de fruta - Ensalada de lechuga y tomate - Puré de verduras/crema de calabaza - Filete de ternera empanado - Yogur natural o vaso de leche	
	MIERCOLES	- Zumo de fruta - Ensalada de lechuga y tomate - Puré de verduras/judías pintas - Merluza rebozada con ajo y perejil - Yogur natural o vaso de leche	MIERCOLES - Zumo de fruta - Ensalada de lechuga y tomate - Potaje de legumbre y verduras - Limanda rebozada con ajo y perejil - Yogur natural	
	JUEVES	- Zumo de fruta - Ensalada de lechuga y zanahoria - Puré de verduras/crema de champiñón - Pollo a la plancha con ajo y perejil - Yogur natural o vaso de leche	JUEVES - Zumo de fruta - Ensalada de lechuga y zanahoria - Puré de verdura/judías verdes - Muslos de pollo al ajillo - Yogur natural o vaso de leche	
	VIERNES	- Zumo de fruta - Ensalada de lechuga y manzana - Puré de verduras/lentejas con verdura - Salmón rebozado - Yogur natural o vaso de leche	VIERNES - Zumo de fruta - Ensalada de lechuga y manzana - Puré de verduras/judías pintas - Palometa con tomate - Yogur natural o vaso de leche	
SEMANA 3			SEMANA 4	
LUNES	- Zumo de fruta - Ensalada de lechuga y zanahoria - Sopa de fideos - Tortilla de patatas - Yogur natural o vaso de leche	LUNES - Zumo de fruta - Ensalada de lechuga y zanahoria - Macarrones con tomate - Huevo revuelto con calabacín y puerros - Yogur natural o vaso de leche		
MARTES	- Zumo de fruta - Ensalada de lechuga y tomate - Puré de verdura - Ternera con salsa zanahorias - Yogur natural o vaso de leche	MARTES - Zumo de fruta - Ensalada de lechuga y tomate - Puré de verduras/menestra - Cordero en salsa con cuscús - Yogur natural o vaso de leche		
MIERCOLES	- Zumo de fruta - Ensalada de lechuga y tomate - Puré de verduras/judías blancas - Bacalao con tomate - Yogur natural o vaso de leche	MIERCOLES - Zumo de fruta - Ensalada de lechuga y tomate - Puré de verduras/lentejas - Merluza rebozada con ajo y perejil - Yogur natural o vaso de leche		
JUEVES	- Zumo de fruta - Ensalada de lechuga y zanahoria - Puré de verduras/acelgas - Pollo en pepitoria con cuscús - Yogur natural o vaso de leche	JUEVES - Zumo de fruta - Ensalada de lechuga y zanahoria - Puré de calabacín - Salmón rebozado - Yogur natural o vaso de leche		
VIERNES	- Zumo de fruta - Ensalada de lechuga y manzana - Paella de carne de pollo y pescado - Pescado azul rebozado - Yogur natural o vaso de leche	VIERNES - Zumo de fruta - Ensalada de lechuga y manzana - Puré de verduras - Garbanzos con ternera y pollo - Yogur natural		
PARA TODOS LOS NIÑOS				
- MEDIA MAÑANA: Fruta del tiempo variada (manzana, pera, naranja, mandarina, kiwi, melocotón, fresa, melón, sandía...)				
PARA LOS QUE DESAYUNEN O MERIENDEN				
DESAYUNOS			MERIENDAS	
- Zumo de naranja natural - Leche sola o con Eko - Pan con mantequilla o aceite, o galletas, o cereales inflados, o galletas con mantequilla			- Fruta entera o papilla de frutas - Un yogur natural o un vaso de leche - Galletas o cereales inflados	

EDAD: 2 a 3 años			
	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3
LUNES	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada de lechuga, zanahoria y queso - Espagueti con tomate - Tortilla francesa de queso - Fruta y leche 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada de lechuga, zanahoria y queso - Arroz con tomate y huevo frito - Fruta y leche 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada de lechuga, zanahoria y queso - Sopa de fideos - Tortilla de patatas - Fruta y leche
MARTES	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada de lechuga, zanahoria y naranja - Crema de puerros - Ternera a la jardinera y cuscús - Fruta y leche 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada de lechuga, zanahoria y naranja - Crema de calabaza - Filete de ternera empanado - Fruta y leche 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada de lechuga, zanahoria y naranja - Puré de verduras - Ternera con salsa de zanahorias - Fruta y leche
MIERCOLES	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas - Judías pintas estofadas con verdura - Merluza rebozada con ajo y perejil - Fruta y leche 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas - Potaje de verdura y legumbre - Limanda rebozada con ajo y perejil - Fruta y yogur natural 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas - Judías blancas estofadas con verduras - Bacalao rebozado - Fruta y yogur natural
JUEVES	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria - Crema de champiñones - Filete de pollo a la plancha - Fruta y leche 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada de lechuga, zanahoria y zanahoria - Judías verdes rehogadas con patatas - Muslos de pollo al ajillo - Fruta y leche 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria - Puré de calabacín - Salmón empanado - Fruta y leche
VIERNES	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada de lechuga, tomate y manzana - Lentejas estofadas con verduras - Salmón rebozado - Fruta y yogur natural 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada de lechuga, zanahoria y manzana - Judías pintas estofadas con verdura - Palometa con tomate - Fruta y yogur natural 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada de lechuga, tomate y manzana - Sopa de cocido con fideos - Cocido de garbanzos con verduras, carne de ternera y pollo - Fruta y yogur natural
DESAYUNO:	<ul style="list-style-type: none"> - Zumo de naranja natural - Leche sola o con Eko - Galletas o pan con tomate y aceite o cereales inflados 		
MERIENDA:	<ul style="list-style-type: none"> - Fruta - Galletas o pan con mantequilla o pan con queso o cereales inflados - Leche o yogur natural 		

Nota: Se puede sustituir el pan con mantequilla por aceite de oliva. Al pan con queso se le puede añadir una cucharadita de miel
El aceite del desayuno es de oliva virgen extra

C/ Libertad, 28 Esc. Izqd. 1º
Tel.: 646 03 53 / 02 35 - Fax: 91 646 02 67
28937 MÓSTOLES (Madrid)
www.educinfantilmostoles.org

ANEXO 2

LISTADO ACTUAL DE CENTROS Y TRABAJADORES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Descripción del Centro	Denominación Puesto	Horas Seman a	Contrato	Fecha antigüedad	Salario bruto anual
E.I. EL SOTO Avda. Iker Casillas, s/n (MÓSTOLES) Telf.: 91 613 16 90	A.S.L.	40	00100 Fijo	05/09/2008	14.128,80
	COCINERO/A	40	00100 Fijo	02/09/2006	18.363,04 €
	COCINERO/A	40	00100 Fijo	05/09/2011	17.888,90 €
E.I. JOAN MIRÓ C/ París nº 7 (MÓSTOLES) Telf.: 91 645 49 94	CAMARERO/A	40	00100 Fijo	02/01/2002	17.888,90 €
	A.S.L.	40	00100 Fijo	01/10/2009	15.971,88 €
E.I. CALEIDOSCOPIO Avda. Carlos V nº 3 (MÓSTOLES) Telf.: 91 645 49 95	COCINERA (Personal del Patronato)				
	A.S.L.	40	00100 Fijo	15/02/2008	16.939,78 €
	A.S.L.	25	00100 Fijo	03/10/2019	9.046,68 €
E.I. PARQUE COÍMBRA C/ Cerezo nº 2- Parque Coímbra (MÓSTOLES) Telf.: 91 647 50 53	COCINERO/A	37,50	00100 Fijo	20/11/2008	16.922,04 €
	C.N. ANTUSANA				
C/ Río Segre nº 10 (MÓSTOLES) Telf.: 91 647 28 14	No precisa personal para el servicio				
	C.N. VILLAAMIL				
C/ Veracruz nº 34 (MÓSTOLES) Telf.: 91 646 54 67	No precisa personal para el servicio				