



# AYUNTAMIENTO DE CASTRILLÓN

## Datos Del Expediente:

PROCEDIMIENTO ABIERTO		
Unidad Tramitadora: ACTAS - CZJN		
Numero expediente:	Documento:	Fecha:
1439/2016	ACT10I0SV	06-07-2016
 4I2T5F1F5K1T6G3C08BR		

**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 LOS COLEGIOS DE TITULARIDAD PÚBLICA EL VALLÍN, MANUEL ÁLVAREZ IGLESIAS Y EEI INFANTA LEONOR DEL MUNICIPIO DE CASTRILLÓN, PARA EL CURSO 2016-2017.**

**1. OBJETO DEL CONTRATO.**

**2. NECESIDAD DEL CONTRATO.**

**3. CONTENIDO DE LA PRESTACIÓN.**

**4. ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LAS COMIDAS DEL COMEDOR ESCOLAR.**

- 4.1 Características alimentarias y nutricionales
- 4.2 Condiciones relativas al equilibrio, variedad y calidad nutricional de los menús
- 4.3 Distribución de las comidas.

**5. PERSONAL DEL SERVICIO DE COMEDORES.**

**6. ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE COMEDORES.**

**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 comedor escolar, que comprende la preparación y distribución de comidas, mediante una dieta equilibrada en sus características nutricionales, y la atención al alumnado usuario del servicio, en los siguientes colegios de Educación Infantil y Primaria de titularidad pública de nuestro municipio:

- CEIP El Vallín
- CEIP Manuel Álvarez Iglesias
- EEI Infanta Leonor

La calificación del presente contrato será la 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 objeto 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 en su anexo II, identificándose éste en la número 17, relativa a "Servicios de hostelería y restaurante".

## 2. NECESIDAD DEL CONTRATO

Con el presente contrato se pretende asegurar la alimentación de los escolares de los centros antes mencionados con arreglo a los criterios de calidad, necesidades dietéticas y seguridad nutricional e higiénica establecidos por la normativa vigente, asegurando, al mismo tiempo, la prestación de un servicio a la ciudadanía y en particular a las familias con menores a cargo, que favorezca la conciliación de la vida laboral, familiar y personal, la adquisición de valores y hábitos saludables desde la infancia, así como la satisfacción de exigencias sociales por las que deben velar los poderes públicos. Es preciso acudir a medios externos por carecer el Ayuntamiento de medios propios, tanto materiales como personales, para desarrollar adecuadamente el servicio que es objeto del contrato, así como de recursos y/o facultades para ampliarlos en orden a su atención directa.

## 3. CONTENIDO DE LA PRESTACIÓN.

Este servicio incluye las siguientes prestaciones:

- elaboración de comidas mediante una dieta nutricionalmente equilibrada y su distribución al alumnado usuario del servicio de comedores.
- el cuidado, atención y educación en valores a los alumnos y alumnas usuarias del servicio, durante el horario establecido para la prestación del servicio.
- 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.



## AYUNTAMIENTO DE CASTRILLÓN

El servicio se prestará los días lectivos del curso escolar, de acuerdo con el calendario escolar vigente en el momento. El horario del comedor, tras la finalización de la jornada escolar matinal, queda establecido en función de la organización de cada centro de la siguiente forma:

- CEIP El Vallín y CEIP Manuel Álvarez Iglesias: de 14:15 a 16:00 horas en los meses de octubre a mayo y de 13:15 a 15:00 horas en los meses de septiembre y junio.
- EEI Infanta Leonor: de 14:30 a 16:00 horas en los meses de octubre a mayo y de 13:30 a 15:00 horas en los meses de septiembre y junio.

Serán a cargo de la empresa adjudicataria los medios precisos para el cumplimiento de la prestación, tales como personal, transporte de las comidas y otros enseres y materiales, salvo las vajillas y cubiertos para la puesta en funcionamiento del servicio, que los proporcionará el Ayuntamiento de Castrillón. La empresa responderá de los deterioros o extravíos que se puedan producir en el mobiliario, enseres y material utilizado, incluido el menaje, reparándolo o reponiéndolo a su costa.

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.

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, orientado a su reciclado.

En cada centro el número mínimo de usuarios/as demandantes para el mantenimiento del servicio deberá ser de ocho. Dicha cifra podrá ser inferior siempre y cuando por la empresa adjudicataria se oferte un número mínimo menor de comensales para la instalación del servicio, siendo éste un elemento a valorar como mejora del servicio, tal y como se indica en los criterios de valoración de las propuestas. Se aclara en este punto que la prestación del servicio en la Escuela de Educación Infantil Infanta Leonor durante el mes de septiembre quedará supeditada a la existencia de la demanda del mismo y en función del mínimo ofertado por la oferta ganadora en su caso, ya que el centro no venía ofertando comedor en septiembre debido especialmente a que parte de su alumnado está en período de adaptación y no hay aún actividades extraescolares.

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 DEL COMEDOR ESCOLAR.**

El menú será el mismo para todos los/as comensales, de acuerdo con los criterios de alimentación sana y equilibrada establecidos por la Estrategia NAOS del Ministerio de Sanidad. No obstante, la empresa contratada servirá menús alternativos, al mismo precio que el menú normal, para atender a aquel alumnado que por problemas de salud, intolerancia a algunos alimentos, creencias religiosas (exclusión carne de cerdo) u otras circunstancias, debidamente justificadas, requieran un menú especial. Dichos menús deberán ser lo más aproximado posible a los del resto de comensales, tanto en



## AYUNTAMIENTO DE CASTRILLÓN

tipo de alimento como en cantidad, con la obvia excepción de los ingredientes o componentes a excluir. Estos menús han de ser igualmente variados, estar claramente identificados y etiquetados, evitando aquellos alimentos de los que no se tenga certeza que no contienen los componentes prohibidos, limitando al máximo los productos industriales.

Atendiendo al Pliego común para el servicio de Catering de los Comedores Escolares en Asturias, la empresa ha de tener en cuenta las siguientes consideraciones:

### 4.1 Características alimentarias y nutricionales.

#### Condiciones generales:

I. La cantidad de las raciones ofertadas se ajustará a la edad de los escolares, evitando poner cantidades insuficientes o excesivas, proporcionando una comida agradable y completa según la tabla de gramajes del anexo I.

II. A la hora de planificar los menús la empresa adjudicataria deberá tener en cuenta las recomendaciones elaboradas a partir de la Estrategia NAOS, con el fin de fomentar una alimentación saludable y las características gastronómicas y culinarias saludables de la zona.

III. Cada menú constará de un primer y segundo plato, postre y pan. La combinación entre ambos platos deberá ser equilibrada de manera que no resulte ni insuficiente ni excesiva energéticamente.

IV. En relación a la calidad de los productos: La empresa adjudicataria acreditará documentalmente, que todas las materias primas y productos alimenticios para la elaboración de los menús proceden de empresas autorizadas de acuerdo con la legislación vigente.

V. La empresa adjudicataria deberá ofrecer, al menos, tres menús mensuales diferentes durante el curso escolar (uno de primer trimestre, otro de enero-marzo y otro de abril-junio) para mejorar la variedad; remitirá por escrito los menús con una antelación de un mes. Cualquier variación de los menús será comunicada con un mínimo de 7 días de antelación al centro y/o al Ayuntamiento.

VI. La programación del menú debe incluir la denominación del plato (clara y comprensible), el tipo de preparación, la receta, la guarnición y el tamaño estándar de las raciones de cada grupo de alimentos. Se añadirá además el tipo de grasa utilizada para la elaboración de los menús y el tipo de sal. Se tendrá en cuenta la estacionalidad en la elaboración de los menús, utilizando preferentemente alimentos de temporada y teniendo en consideración las formas de cocinado en relación con la estación.

### 4.2 Condiciones relativas al equilibrio, variedad y calidad nutricional de los menús:

I. El menú deberá incluir todos los grupos de alimentos con la siguiente composición y periodicidad:

- Un *primer plato* que contenga los siguientes alimentos con periodicidad semanal:
  - Verdura/hortaliza: 2-3 veces (alternando).
  - Legumbres: 1-2 veces (alternando): La semana que tiene 3 veces verdura la legumbre se pondrá una vez, la semana que tiene 2 veces verdura la legumbre se pondrá dos veces.
  - Hidratos de carbono: Un día, pasta, arroz o patata, alternativamente.



## AYUNTAMIENTO DE CASTRILLÓN

Como criterio general, estos primeros platos, estarán exentos de proteína animal y cuando el primer plato incorpore dicha proteína o equivalente se excluirá del segundo.

- 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, combinando blanco y azul y limitando las conservas (máximo dos veces al mes).
  - Huevo: un día, alternando su forma de preparación (cocido, frito, en revuelto o tortilla...).
- Las guarniciones del segundo combinarán el grupo de las verduras y hortalizas con el grupo de hidratos de carbono, dependiendo de la composición del primero.

1º	legumbre	verdura	legumbre	verdura	Pasta/arroz
Guarnición 2º	verdura	Pasta/ arroz/patata	verdura	Pasta/arroz /patata	Verdura

1º	Verdura	verdura	legumbre	verdura	Pasta/arroz
Guarnición 2º	Pasta/ arroz/patata	Pasta/arroz/ patata	verdura	Pasta/arroz/ patata	Verdura

- Un postre:
  - Fruta fresca de temporada, al menos cuatro días a la semana.
  - Yogur natural: un día como máximo.
- Se incluirá una ración diaria de pan. La bebida será el agua.

II. Se limitarán los alimentos cocinados mediante fritura por inmersión (máximo dos veces al mes). Se ofrecerá variación en la forma de preparación de los alimentos (asados, hervidos, a la plancha, guisados...), estimulando el consumo de alimentos crudos: ensalada, gazpacho, sopas frías...

III. El aceite utilizado en todas las preparaciones será aceite de olive virgen o virgen extra.

IV. No se incluirán en el menú escolar alimentos precocinados (pizza, lasaña, empanadillas, croquetas, varitas de merluza, patatas fritas congeladas o embolsadas...) ni alimentos que contengan grasas vegetales (palma y coco), grasas trans o parcialmente hidrogenadas, como la que se encuentra en las margarinas y bollerías industriales.

V. Se excluirán los postres dulces y/o demasiado grasos así como los alimentos ricos en grasas saturadas.

VI. Moderar el uso de sal en las preparaciones, empleando siempre sal yodada. Se evitarán los alimentos/condimentos con alto contenido en sal (verduras en vinagre, conservas, carnes elaboradas, cubitos de caldo y sopas de sobre...).

VII. Las carnes y los huevos serán de primera calidad. La carne debe de ser fresca, magra, libre de aditivos y sin grasa visible y variada (ternera, conejo, ave, cerdo...). Debe servirse sin huesos ni tendones. Sólo se utilizará la carne de segunda categoría en el caso de carnes picadas, en las que se picarán conjuntamente carne de primera y segunda (el porcentaje en materia grasa será inferior al



## AYUNTAMIENTO DE CASTRILLÓN

20%). Los embutidos quedarán limitados a los platos cuya elaboración los requieran (fabada, pote asturiano y cocido de garbanzos) con un máximo total de dos veces al mes.

VIII. Las verduras y hortalizas serán de primera calidad, preferentemente frescas y de temporada, cocinadas o en ensaladas. Las ensaladas, compuestas básicamente por vegetales crudos, deben elaborarse con vegetales de varios colores.

IX. La fruta será fresca, de temporada y de primera calidad. Se excluirá la fruta demasiado verde o demasiado madura.

X. Los pescados serán de primera calidad y, preferentemente, frescos. Se servirán limpios, exentos de espinas, piel, escamas y vísceras. Se limitará el consumo de pescados de gran tamaño (pez espada, atún, tiburón y lucio) siguiendo las recomendaciones de la Consejería de Sanidad, 2013<sup>1</sup> así como el panga y la perca (máximo dos veces/mes en total).

XI. Las legumbres serán de primera calidad, y cocinadas preferentemente estofadas.

XII. Los cereales utilizados serán de calidad extra o primera. Diariamente se administrará una ración de pan de unos 50g aproximadamente.

*Anexo 1: Gramajes orientativos en función de la edad: pesos en crudo.*

### 4.3 Distribución de las comidas.

La elaboración de las comidas se efectuará en otro lugar distinto al centro. El adjudicatario será responsable de su reparto asegurando que las comidas lleguen en perfectas condiciones para cada usuario del servicio, en lo referente a cantidades prescritas, calidades, higiene, seguridad alimentaria, temperatura y puntualidad.

Los contenedores y/o vehículos utilizados para el transporte asegurarán el mantenimiento de las temperaturas reglamentarias, que habrán de ser controladas y registradas. Los contenedores, recipientes y envases deberán estar perfectamente identificados y/o etiquetados de forma que permitan conocer en todo momento su contenido.

La empresa deberá tener instaurado un sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC. Queda reservado el derecho a realizar un control aleatorio y sin previo aviso para comprobar el cumplimiento de estas obligaciones. Se cumplirán en todo caso las normas de seguridad e higiene alimentaria correspondientes a la modalidad de distribución de la comida que realice la empresa.

La empresa adjudicataria remitirá al Ayuntamiento, 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 comedores escolares.

## 5. PERSONAL DEL SERVICIO DE COMEDORES.

La empresa contará con personal cualificado para la atención y cuidado del alumnado usuario del servicio. El ratio de alumnos/as por monitor/a será de 1/13 para Educación Infantil y 1/18 para

<sup>1</sup> Consejería de Sanidad: Recomendaciones sobre el consumo de pescado en embarazadas, mujeres que amamantan y niños de corta edad, en relación con la presencia de mercurio. Asturias, 2013



## AYUNTAMIENTO DE CASTRILLÓN

Educación Primaria, aumentando el número de profesionales en 1 persona más por cada fracción de 5 usuarios/as o más para educación infantil y de 8 usuarios/as o más para educación primaria.

La contratación de personal será suficiente y con una formación adecuada al trabajo a desarrollar, para lo cual deberán acompañar curriculum vitae de todo el personal contratado para tal servicio si así fuese requerido por el Ayuntamiento.

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 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, etc.).

En cada uno de los centros se nombrará una persona responsable que será la encargada 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. Esta persona recibirá formación específica para el desarrollo de sus funciones, pudiendo el Ayuntamiento, en cualquier momento solicitar copia de las actuaciones realizadas y de la formación recibida.

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

Se establecerá con la empresa y los centros escolares un protocolo de comunicación de incidencias para abordar aquéllas que pudieran surgir en el día a día del servicio y con especial atención a las de urgencia. Para estas y otras cuestiones podrán realizarse reuniones de seguimiento en las que la empresa tendrá la obligación de participar.

La empresa garantizará que el personal destinado a cada centro tenga la mayor permanencia y continuidad posible, para evitar continuas sustituciones que interfieran la buena atención del servicio. Dispondrá de personal suficiente para sustituir de inmediato a cualquiera de los/as monitores/as que por distintas causas tengan que faltar al un servicio, sin que en ningún caso pueda dar lugar a la interrupción del mismo.

El servicio de cuidado y siempre dentro del horario asignado incluirá, si así se le requiere, la obligación de la recogida a la salida de clase y traslado al comedor del alumnado de Educación Infantil. Será de obligado cumplimiento en los casos en que el alumnado tenga que salir del recinto escolar para acudir al comedor, como es el caso del colegio Manuel Álvarez Iglesias, de Salinas, siendo responsable de este traslado la empresa adjudicataria.

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

- Permanecer con los niños y niñas hasta su incorporación a las actividades de la tarde o su salida del centro, siguiendo en todo caso las instrucciones que facilite la dirección del mismo en cuanto a las autorizaciones de recogida del alumnado.



## AYUNTAMIENTO DE CASTRILLÓN

- Atender y ayudar al alumnado durante la comida manteniendo buen orden y las reglas normales de urbanidad y salud, así como mantener que se cumplan las normas establecidas en los propios centros para un buen funcionamiento del Servicio.
- Fomentar entre los niños y niñas valores individuales y colectivos a favor del respeto hacia los demás, la igualdad entre niños y niñas, la tolerancia, el diálogo y los buenos tratos. El personal mostrará hacia el alumnado una comunicación respetuosa, trato amable y educado.
- Realización de actividades lúdico-educativas con los/as escolares hasta el inicio de las actividades extraescolares.
- El personal que ejecute directamente el contrato, dispondrá de la vestimenta adecuada conforme señala la ley, que correrá a cargo de la empresa, se destinará para uso exclusivo del trabajo y deberá estar en perfectas condiciones de limpieza.

La empresa adjudicataria deberá presentar 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 así mismo 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 satisfactoriamente los reconocimientos médicos pertinentes y la posesión del carnet de manipulador de alimentos, así como la formación en primeros auxilios. La empresa adjudicataria estará obligada al cumplimiento de la normativa en materia laboral, incluida la de prevención de riesgos laborales.

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 al efecto. Deberá aportar también documentación acreditativa de la póliza de responsabilidad civil suscrita conforme a la exigencia de los presentes pliegos.

### **6. ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE COMEDORES.**

Serán a cargo de la empresa adjudicataria los medios precisos para el cumplimiento de la prestación, tales como personal, transporte de las comidas y otros enseres y materiales. Responderá de los deterioros o extravíos que se puedan producir en el mobiliario y material en los colegios, incluido el menaje, reparándolo o reponiéndolo a su costa, siempre que sea por causas imputables a la empresa o al personal que de ella dependa.

El Ayuntamiento pondrá a disposición de la empresa adjudicataria las instalaciones de comedor, así como la maquinaria y utensilios que en ellas se encuentren. Previamente, al inicio del contrato se efectuará un inventario de los mismos, siendo la empresa, a partir de ese momento, la encargada de su conservación y mantenimiento. Cuando se extinga el contrato se hará de nuevo un inventario, adquiriendo la empresa el compromiso de reponer lo que falte.

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

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 las comidas elegido por la empresa se derivara alguna necesidad de maquinaria específica, con la que no se cuente inicialmente en los centros, será



## AYUNTAMIENTO DE CASTRILLÓN

por cuenta de la empresa la provisión y mantenimiento de la misma.

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 comedores, el Ayuntamiento facilitará a la empresa un listado del alumnado inscrito que actualizará periódicamente, para que la empresa lleve, a través que el personal adscrito a cada colegio, su propio control de los alumnos y alumnas que utilicen el servicio. Este listado o documento de control, que la empresa utilizará para calcular luego su facturación mensual, será cotejado por la dirección técnica municipal responsable del contrato con los datos recogidos por los centros educativos, para establecer las cantidades mensuales a satisfacer por las familias usuarias del comedor. Esta gestión será exclusiva del Ayuntamiento, no pudiendo la empresa cobrar cantidad alguna a las familias.

La empresa contactará diariamente con cada centro educativo para confirmar el número de menús de cada día, conformado por el alumnado inscrito como fijo más los menús esporádicos, información que facilitará en cada centro la persona que la dirección del mismo haya designado para ello, y con el límite horario que se establezca en función de la hora de inicio de las clases (inicio a las 09:15 horas en el CP El Vallín y CP Manuel Álvarez Iglesias; inicio a las 09:30 horas en la EEl Infanta Leonor).

La empresa adjudicataria facilitará al final del curso escolar información sobre la ejecución del contrato, que consistirá en una Memoria con el número de servicios realizados en cada modalidad agrupados por centros, detalle de la facturación realizada, actividades lúdico-educativas realizadas, incidencias en el servicio, etc.

### **7. PLAZO DE EJECUCIÓN.**

El plazo de ejecución del contrato se corresponderá con un curso escolar (2016-2017). El servicio se prestará todos los días lectivos de cada curso escolar, conforme al calendario escolar para Educación Infantil y Primaria que periódicamente se aprueba por Resolución de la Consejería de Educación del Principado de Asturias, y que se publica en el Boletín Oficial del Principado de Asturias. Por tanto, será en los meses de septiembre, octubre, noviembre y diciembre de 2016 y enero, febrero, marzo, abril, mayo y junio de 2017.

Tal y como se aclara en estos pliegos el apartado 3 *Contenido de la prestación*, respecto al servicio de comedor en el mes de septiembre en la Escuela Infanta Leonor se atenderá a lo indicado por el centro en función de las solicitudes de las familias y el mínimo establecido para la prestación del servicio, dada la peculiaridad de que sólo imparte el segundo ciclo de Educación Infantil, lo que supone que en septiembre el alumnado de nuevo ingreso está con período de adaptación, y no hay actividades extraescolares hasta octubre.

El contrato podrá ser objeto de prórroga por un curso escolar adicional (curso 2017-2018), previo informe favorable del responsable del contrato y conformidad de la empresa adjudicataria.

### **8. PRECIO MÁXIMO DE LICITACIÓN Y PRESUPUESTO.**

Se establecen los siguientes máximos para los precios de los menús fijos y esporádicos, para el cálculo del importe total de la licitación:



## AYUNTAMIENTO DE CASTRILLÓN

- **uso fijo:** 4,31 euros/menú IVA excluido.
- **uso esporádico:** 4,55 euros/menú IVA excluido.

De conformidad con los datos derivados de la ejecución del contrato del servicio de comedores escolares del curso 2015-2016, una parte del importe, el relativo al coste de personal adscrito al servicio se encuentra exento de IVA, por lo que el IVA aplicable del 10% sólo se prevé respecto a unos porcentajes aproximados del 46,45 % del precio del menú fijo, y del 47,55 % del precio del menú esporádico. Consecuentemente el detalle del precio de menú considerado a efectos de licitación, según el tipo que se trate y su parte sujeta a IVA, se corresponde con el siguiente detalle:

	Precio Licit. €	% con IVA (1)	Prec.sujeto a IVA €
Menú fijo	4,31	46,45 %	2
Menú esporádico	4,55	47,55 %	2,16

(1) Porcentaje estimado en función de los datos relativos al servicio durante el curso escolar 2015/2016, que podrán variar en función de la propuesta presentada.

Se trata de una ejecución plurianual. Como la prestación abarcará los 10 meses del curso escolar, su reparto presupuestario estimado es de 4/10 décimas partes al ejercicio presupuestario 2016 y 6/10 partes al ejercicio presupuestario 2017. En caso de prórroga para el curso 2017-2018, se entenderá aplicable la misma proporcionalidad (4/10 décimas partes al ejercicio presupuestario 2017 y 6/10 partes al ejercicio presupuestario 2018).

Gasto estimado del contrato, para el curso escolar 2016-2017:

Anualidades	Imp. sin IVA €	Imp. IVA €	total IVA incluido €	
Fijos 2016	18.890,73	876,60	19.767,33	Partida 0601.232.2210502 Presupuesto 2016
Esporádicos 2016	9.509,50	451,44	9.960,94	
<b>Total 2016</b>	<b>28.400,23</b>	<b>1.328,04</b>	<b>29.728,27</b>	
Fijos 2017	29.868,30	1.386,00	31.254,30	Partida correspondiente Presupuesto 2017
Esporádicos 2017	17.481,10	829,87	18.310,97	
<b>Total 2017</b>	<b>47.349,40</b>	<b>2.215,87</b>	<b>49.565,27</b>	
<b>Total curso 2016/2017</b>	<b>75.749,63</b>	<b>3.543,91</b>	<b>79.293,54</b>	

Coste estimado incluida prórroga (cursos 2016/17 y 2017/18):

<i>Importe sin IVA:</i>	<i>151.499,26 €</i>
<i>Importe de IVA:</i>	<i>7.087,82 €</i>
<i>Total IVA incluido:</i>	<i>158.587,08 €</i>

El importe total del contrato es estimado y en ningún caso se asegura que sea exacto. Se ha calculado en base a los datos obtenidos del servicio contratado para el curso 2015/2016, que son los que se señalan en el cuadro siguiente:



## AYUNTAMIENTO DE CASTRILLÓN

### Comidas

		El Vallín	M.A.Iglesias	I.Leonor	
sep-15	Fijas	210	342	-	
	Esporádicas	197	133	-	
	<b>Total sept.</b>	<b>407</b>	<b>475</b>	<b>-</b>	
oct-15	Fijas	588	737	126	
	Esporádicas	343	269	60	
	<b>Total oct.</b>	<b>931</b>	<b>1.006</b>	<b>186</b>	
nov-15	Fijas	494	703	133	
	Esporádicas	287	236	67	
	<b>Total nov.</b>	<b>781</b>	<b>939</b>	<b>200</b>	
dic-15	Fijas	375	570	105	
	Esporádicas	273	165	60	
	<b>Total dic.</b>	<b>648</b>	<b>735</b>	<b>165</b>	
ene-16	Fijas	390	585	135	
	Esporádicas	255	198	61	
	<b>Total ene.</b>	<b>645</b>	<b>783</b>	<b>196</b>	
feb-16	Fijas	414	684	144	
	Esporádicas	357	217	77	
	<b>Total feb.</b>	<b>771</b>	<b>901</b>	<b>221</b>	
mar-16	Fijas	391	629	136	
	Esporádicas	319	266	72	
	<b>Total mar.</b>	<b>710</b>	<b>895</b>	<b>208</b>	
abr-16	Fijas	418	741	152	
	Esporádicas	369	263	68	
	<b>Total abr.</b>	<b>787</b>	<b>1.004</b>	<b>220</b>	
may-16	Fijas	441	777	189	
	Esporádicas	365	279	92	
	<b>Total mayo</b>	<b>806</b>	<b>1.056</b>	<b>281</b>	
jun-16	Fijas (*)	245	458	77	
	Esporádicas (*)	295	175	38	
	<b>Total jun. (*)</b>	<b>540</b>	<b>633</b>	<b>115</b>	
<b>Total comidas</b>		<b>7.026</b>	<b>8.427</b>	<b>1.792</b>	<b>17.245</b>

\* No disponiendo de datos relativos a la facturación y comidas de junio de 2016, se toma como referencia el porcentaje de reducción producido en el mes de junio respecto al mes de mayo del año 2014 según los datos que sirvieron de referencia el pasado año para el contrato actualmente en vigor. Según dichos datos, el porcentaje de reducción de comidas fue para El Vallín el 33%, para el M:A.Iglesias el 41% y para el I.Leonor el 59%

No se garantiza un número mínimo de menús totales para el curso escolar, debido a que la demanda del servicio dependerá de las circunstancias familiares de los/as solicitantes en el próximo curso.

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 pudieran resultar de aplicación.



# AYUNTAMIENTO DE CASTRILLÓN

## 9. PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN Y CRITERIOS.

El contrato se tramitará por el procedimiento abierto en el que toda empresa interesada podrá presentar una proposición, y varios criterios de adjudicación, quedando excluida toda negociación de los términos del contrato con las entidades licitadoras, a tenor de lo previsto en el artículo 157 del TRLCSP.

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.

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:

<b>CRITERIOS CUANTIFICABLES AUTOMÁTICAMENTE (CRITERIOS OBJETIVOS)</b>						<b>PUNTOS</b>
<b>1. OFERTA ECONÓMICA</b>						<b>40</b>
Los precios unitarios ofertados en cada modalidad se multiplicarán por el nº 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 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 (40), es decir, a la mayor baja.						
A las ofertas siguientes 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 proporción directa (donde $P$ es la puntuación, $pm$ es la puntuación máxima, $mo$ es la mayor baja y $o$ es el valor cuantitativo de la oferta que se valora).						
	(a) MENÚ ESTIMADOS	(b) PRECIO UNITARIO MENÚ SIN IVA	(c) PRECIO BASE TOTAL (a) x (b)	(d) PARTE PRECIO UNITARIO SUJETO A IVA	(e) IMPORTE DEL IVA APLICADO 10% de (a) x (d)	(f) TOTAL PRECIO IVA INCLUIDO (c) + (e)
Menú fijo	11.389					
Menú esporádico	5.856					
		<b>TOTAL OFERTA</b>		----- -----		



## AYUNTAMIENTO DE CASTRILLÓN

<p><b>2. AUMENTO DE MONITORES/AS SOBRE RATIO OBLIGATORIA. (Mejora nº 1)</b></p> <p>Se otorgará puntuación a las ofertas que propongan un aumento de monitores/as sobre la ratio obligatoria establecida en estos pliegos (1 monitor/a cada 13 alumnos/as en Infantil y 1 monitor/a cada 18 alumnos/as en Primaria). El total de puntos (diez) se distribuye en un máximo de cinco puntos para el aumento ofrecido para la ratio de Infantil y un máximo de cinco puntos para el aumento ofrecido para la ratio de Primaria.</p> <p><b>INFANTIL</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 1 monitor/a cada 12 alumnos/as: 1 punto.</li><li>- 1 monitor/a cada 11 alumnos/as: 3 puntos.</li><li>- 1 monitor/a cada 10 o menos alumnos/as: 5 puntos.</li></ul> <p><b>PRIMARIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 1 monitor/a cada 17 alumnos/as: 1 punto.</li><li>- 1 monitor/a cada 16 alumnos/as: 3 puntos.</li><li>- 1 monitor/a cada 15 o menos alumnos/as: 5 puntos.</li></ul>	<b>10</b>						
<p><b>3. REDUCCIÓN DEL NÚMERO MÍNIMO DE COMENSALES EN EL CENTRO EEI INFANTA LEONOR. (Mejora nº 2)</b></p> <p>La EEI Infanta Leonor imparte exclusivamente el segundo ciclo de Infantil y tiene un volumen menor de alumnado que los otros dos centros. Se valorará la menor exigencia en cuanto al número de menús diarios para la prestación del servicio respecto a lo establecido en el pliego (ocho comensales):</p> <table border="1"><thead><tr><th>MÍNIMO OFERTADO</th><th>PUNTOS</th></tr></thead><tbody><tr><td>7 comensales</td><td>5</td></tr><tr><td>6 comensales</td><td>10</td></tr></tbody></table>	MÍNIMO OFERTADO	PUNTOS	7 comensales	5	6 comensales	10	<b>10</b>
MÍNIMO OFERTADO	PUNTOS						
7 comensales	5						
6 comensales	10						
<b>TOTAL PUNTOS CRITERIOS OBJETIVOS</b>	<b>60</b>						

<p><b>CRITERIOS QUE DEPENDEN DE UN JUICIO DE VALOR (CRITERIOS SUBJETIVOS).</b></p> <p>Los puntos 1 y 2 se presentarán conjuntamente en una MEMORIA que no supere las 20 hojas a doble cara (excluida portada). Si se sobrepasa el límite se aplicará un coeficiente reductor de 1 punto por página que sobrepase el máximo establecido.</p>	<b>PUNTOS</b>
<p><b>1. MEMORIA DESCRIPTIVA DE LA ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO, ASÍ COMO DE LA CALIDAD Y VARIEDAD DE LOS MENÚS DEL SERVICIO DE</b></p>	<b>25</b>



## AYUNTAMIENTO DE CASTRILLÓN

<b>COMEDOR.</b>  Se valorará la propuesta de organización del servicio, coordinación con centros escolares y el Ayuntamiento, procedimientos de control asistencia de usuarios/as, 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 15 puntos.  Se valorará la calidad y variedad de los menús ofertados partiendo de lo establecido en la Estrategia NAOS, hasta un máximo de 10 puntos.	
<b>2. PROGRAMA DE ACTUACIÓN PARA ATENCIÓN Y EDUCACIÓN EN VALORES AL ALUMNADO USUARIO DEL SERVICIO DE COMEDOR.</b>  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.  Se valorara 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.	<b>10</b>
<b>3. PLAN DE IGUALDAD DE OPORTUNIDADES</b>  Se otorgarán cinco puntos si la empresa tiene implantado un PLAN DE IGUALDAD DE OPORTUNIDADES conforme a lo establecido en la <i>Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva entre mujeres y hombres</i> y así lo acredita mediante su presentación, o si tiene en vigor el DISTINTIVO "IGUALDAD EN LA EMPRESA" que concede el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad ( <i>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"</i> ) y así lo acredita, mediante la resolución que se lo concede o inscripción en el Registro de empresas con distintivo "Igualdad en la Empresa" ( <i>Orden SPI/1292/2011, de 17 de mayo, de creación de dicho Registro, BOE 21-05-11</i> ).	<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 importe del Impuesto sobre el Valor Añadido que en 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 sean 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.



## AYUNTAMIENTO DE CASTRILLÓN

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

La empresa adjudicataria no podrá realizar ningún cobro adicional a los/as 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 los artículos 105 y siguientes 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.

**Posibles modificaciones.** El servicio podrá ampliarse, en idénticas condiciones y aplicando los mismos precios unitarios ofertados, para posibles actividades organizadas por el Ayuntamiento de Castrillón destinadas a la conciliación de la vida familiar, laboral y personal en los periodos vacacionales.

La modificación del contrato acordada conforme a lo previsto en este apartado deberá limitarse a introducir las variaciones estrictamente indispensables para responder a la causa objetiva que la haga necesaria, y en ningún caso superará el 10% del presupuesto de licitación del contrato. Para la formalización de la modificación se atenderá en todo caso a lo establecido en el TRLCSP al respecto.

**Modificaciones no previstas.** Sólo podrán introducirse modificaciones por razones de interés público cuando se justifique suficientemente la concurrencia de alguno o varios de los supuestos del apartado 1º del artículo 107 del TRLCSP, siempre que no se alteren las condiciones esenciales de la licitación y adjudicación y sean estrictamente indispensables para responder a la causa objetiva que la haga necesaria.

A tal efecto, se entenderá que se alteran las condiciones esenciales de la licitación y adjudicación en los supuestos indicados en el apartado 3º del artículo 107 del TRLCSP.

### **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 de cláusulas administrativas de la presente licitación.



## AYUNTAMIENTO DE CASTRILLÓN

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.

Dispondrán de Métodos propios o contratados para el control de la 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 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.

### **13. SOLVENCIA TÉCNICA.**

La solvencia técnica se acreditará mediante la presentación del siguiente documento:

De conformidad con el Artículo 78 del TRLCSP, con una relación de los principales servicios o trabajos realizados en los últimos cinco años en servicios de comedores escolares de colegios de educación infantil y/o primaria, que incluya importe, fechas y el 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 beneficiario de los mismos; 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 tres años por un importe igual o superior al cincuenta por cien del presupuesto de licitación (excluido IVA) de la presente contratación.

Aunque no sea exigible la clasificación, la 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 para la celebración del contrato.

### **14. SEGURO.**

La Empresa adjudicataria deberá contratar un seguro de responsabilidad civil destinada 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 pueda incluir franquicia ni otras cláusulas similares limitativas de la responsabilidad.



## AYUNTAMIENTO DE CASTRILLÓN

### 15.- FORMA DE PAGO.

Los pagos se efectuarán por el Ayuntamiento por meses vencidos. El importe de la factura será el resultante de multiplicar el número de menús fijos/espórádicos servidos en el mes en el que se ha llevado a cabo la prestación del servicio por el precio unitario para cada tipo de menú que resulte de la adjudicación del contrato.

La factura ha de presentarse los primeros diez días del mes siguiente, con excepción de la factura del mes de diciembre, que ha de ser presentada antes del día 31 del mismo mes. 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 número de servicios prestados en cada colegio en cada fecha, distribuidos por tipo de usuarios/as (menús fijos, menús esporádicos).

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 irán 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 el/la responsable del contrato.
- No se permite la subcontratación, atendiendo a la naturaleza del contrato, en el que resultan determinantes la organización material y personal del servicio por el adjudicatario. La cesión del contrato podrá ser permitida conforme a los requisitos establecidos en el artículo 226 del TRLCSP.
- Comunicarán al Ayuntamiento la relación de trabajadores/as del servicio, en la que conste: nombre y apellidos, nº de documento nacional de identidad y de 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 satisfactoriamente los reconocimientos médicos pertinentes y a la posesión del carnet de manipulador de alimentos, añadiéndose en este caso el requisito de haber recibido formación en primeros auxilios. La empresa podrá acreditar estos extremos mediante la 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



## AYUNTAMIENTO DE CASTRILLÓN

fehacientemente tales aspectos. En todo caso, la empresa se compromete a desarrollar la formación permanente de los trabajadores y trabajadoras.

- La empresa procurará que el personal asignado a dicho servicio constituya una plantilla estable, evitando en la medida de lo posible, los cambios de personal. Salvo en situaciones excepcionales debidamente justificadas ante la entidad contratante, la entidad adjudicataria no hará cambios en el personal que realiza la prestación del servicio. Así mismo 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 de personal, de forma que se mantenga permanentemente, como mínimo, el número de trabajadores/as que se haya obligado a adscribir a la ejecución del contrato.

- La empresa adjudicataria presentará la facturación del servicio conforme a lo indicado en el artículo 15 de este pliego.
- Así mismo designará 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 al 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 acudirá a las reuniones que se les convoque por parte del Ayuntamiento, a fin de coordinar actuaciones, organización y funcionamiento, incidencias, etc. El Ayuntamiento podrá requerir la presencia representación de la empresa adjudicataria en las reuniones que se celebren con las familias del alumnado usuario del servicio, centros educativos, AMPAS, 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 curso escolar, 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 última fecha de recepción del Servicio, una vez finalizada la vigencia del contrato.

En Piedras Blancas, a 5 de julio de 2016.

El Jefe de Servicio de Administración General,

Fdo. Luis Radamés Hurlé Martínez-Guisasola