



**PLIEGO DE CONDICIONES TECNICAS PARA LA CONTRATACION
DEL PROGRAMA "COMPARTIENDO EN VERANO 2016" DEL
SERVICIO DE EDUCACIÓN DEL AYUNTAMIENTO DE VALLADOLID**

1. OBJETO DEL CONTRATO

El contrato tiene por objeto la gestión del Programa Municipal "Compartiendo en verano 2016", que incluirá la atención alimenticia y animación sociocultural a menores entre 3 y 14 años, desde el día 1 de julio al 31 de agosto de 2016 en los colegios públicos Antonio Allúe Morer, María Teresa Íñigo de Toro, José M^a Gutiérrez del Castillo y Miguel Hernández.

La atención alimenticia o servicio de comedor, comprende la distribución de la comida de mediodía, así como un almuerzo al comenzar el programa, incluido su transporte en las debidas condiciones de higiene y seguridad alimentaria hasta su consumo por los usuarios, preparación de las mesas, platos, vasos, cubiertos, servilletas, bebidas y todo lo necesario para consumir el menú, así como la retirada y limpieza de los mismos después de la comida, la limpieza de mesas y local del comedor.

La animación socio cultural consiste en la atención al alumnado durante el tiempo de permanencia en el centro, exceptuándose el periodo destinado a la comida, mediante la realización de actividades plásticas, deportivas, juegos de mesa, de exterior, ritmo, etc.

Objetivos del Programa.

a) Finalidad

El Ayuntamiento de Valladolid, tiene entre sus prioridades atender a los niños en riesgo de exclusión social con necesidades especiales de apoyo en alimentación infantil.

Para ello se pondrá en marcha durante el verano de 2016 el programa "Compartiendo en Verano", a fin de entre otros, **prestar de forma gratuita** la atención alimenticia y servicio de comedor durante los meses de julio y agosto, así como una animación sociocultural adecuada.

De este modo se cubrirán las necesidades alimenticias de aquellos menores que carecen de medios para llevar a cabo una alimentación adecuada que cubra la atención nutricional básica de los niños.



Así mismo, se complementará dicha atención alimenticia con una animación socio cultural que les proporcione los estímulos necesarios para su adecuado desarrollo.

Además, y con el fin de conciliar la vida laboral y familiar, se hará extensivo el programa durante el mes de agosto a aquellos alumnos cuyos progenitores o representantes legales trabajen, que a su vez deberán reunir los mismos requisitos que los exigidos para el programa Conciliamos 2016, puesto en marcha por la Junta de Castilla y León, si bien **deberán abonar el importe** que suponga la asistencia al programa a la empresa adjudicataria, que será también la encargada de las inscripciones de los niños.

El precio que se pagará por cada niño vendrá determinado por la empresa adjudicataria, que en ningún caso podrá superar los 10 euros diarios por niño.

2. PERSONAL A DISPOSICIÓN DEL PROGRAMA y FUNCIONES DEL MISMO.-

La empresa adjudicataria deberá disponer del siguiente personal:

- *Una persona con funciones de Coordinación del equipo*, que será el interlocutor con el Ayuntamiento de Valladolid.
- *Un Responsable del Programa por cada Centro educativo*, que controle entradas, salidas y permanencia de los niños en el centro y todas las funciones relativas al servicio de comedor.
- *Monitores y/o Cuidadores* en proporción al número de niños existente, tanto para atender el servicio de comedor como la animación socio cultural (un monitor/cuidador por cada quince alumnos/as).
- *Personal de limpieza.*

La empresa deberá contar para la prestación de los servicios que se contratan, con personal suficiente y debidamente cualificado, que en ninguno de los casos guarda vínculo laboral alguno con la Administración Municipal quien a tales efectos queda eximida de cualquier responsabilidad.

El personal proporcionado por la empresa deberá garantizar la calidad de la prestación.

En el desarrollo de las funciones propias de cada categoría laboral los trabajadores:

- Mantendrán una rigurosa higiene personal. Manos limpias y pelo recogido.



- No llevarán puestos efectos personales que puedan entrar en contacto directo con alimentos, como anillos, pulseras, relojes y otros objetos.
- Se lavarán con frecuencia las manos con agua caliente y jabón o desinfectante adecuado tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto después de una ausencia o de realizar actividades ajenas a su cometido específico y siempre después de hacer uso del servicio higiénico.

El adjudicatario será responsable del cumplimiento de cuantas normas de higiene y salubridad disponga la legislación vigente.

Al Responsable del Programa en cada Centro le corresponden las siguientes obligaciones:

- Supervisión de los preparativos del servicio de comedor, coordinando las tareas de los cuidadores y garantizando que la apertura del servicio se realiza en el horario fijado.
- Control de acceso y presencia de los menús.
- Controlar que el menú es servido en condiciones higiénicas adecuadas y que el menaje se encuentra en un estado idóneo de utilización.
- Verificar la adecuación del menú servido a los alumnos con las necesidades alimentarias especiales siempre y cuando estas últimas hubieran sido previa y adecuadamente comunicadas.
- Recoger y conservar la "comida testigo" de acuerdo con la normativa.
- El Responsable del Programa de Centro es quien además de las funciones propias del monitor de actividades, realiza el seguimiento, supervisión y valoración del trabajo realizado por los demás monitores de actividades en el centro y en particular las siguientes:
 - Apertura del centro y supervisión de la preparación de las actividades que se van a desarrollar durante la prestación del servicio, coordinando las tareas de los monitores y verificando que las instalaciones se encuentren en condiciones adecuadas para el desarrollo de las actividades.
 - Control del acceso y presencia de los niños inscritos en el programa así como de la falta de asistencia y comunicación al finalizar la semana al Servicio de Educación del Ayuntamiento de Valladolid. Las comunicaciones de no asistencia de alumnos/as por parte de las familias deberán ser transmitidas por la empresa adjudicataria al Servicio de Educación lo antes posible, con la finalidad de encargar el número real de comidas que vayan a ser consumidas.
 - Impedir el acceso a las instalaciones a personas ajenas al servicio, a menos que haya sido previamente autorizada su presencia por parte del Ayuntamiento de Valladolid, para efectuar obras, o reparaciones en el centro.
 - Transmitir las incidencias que surjan durante la prestación del servicio al Coordinador del Equipo, que a su vez las trasladará al Ayuntamiento de Valladolid.



- Garantizar que, al término del periodo de utilización del servicio solicitado para el niño, la recogida se realizará por el padre/madre o persona debidamente autorizada.
- Garantizar que sólo se utilizan aquellos espacios autorizados para el desarrollo del programa y que al término del servicio las instalaciones queden en perfecto estado para el posterior ejercicio de las actividades propias del centro.
- Cerrar el edificio y custodiar las llaves de las instalaciones hasta su devolución al Ayuntamiento.
- Cualquier otra función que se considere necesaria para el buen funcionamiento del programa.

En todos los comedores escolares habrá Monitores y/o Cuidadores que, bajo las directrices del Responsable del Programa en el Centro, atenderán a los usuarios del comedor y desarrollarán las siguientes funciones:

- El cuidado al alumnado usuario del comedor con especial apoyo a los que por su edad o necesidades educativas especiales asociadas a condiciones personales de discapacidad, necesiten la colaboración y soporte de una persona adulta en las actividades de alimentación y aseo.
- El cuidado y mantenimiento de la higiene de los niños. A este respecto se insistirá en el lavado de manos, antes y después de la comida, bien con agua y jabón.
- Acompañará al alumnado usuario del servicio a las referidas instalaciones teniendo especial cuidado con el alumnado de educación infantil.
- Realizarán las funciones de cuidado y vigilancia de los niños asistentes desarrollando las actividades dirigidas a la adquisición de habilidades sociales, llevando a cabo los juegos y las actividades propias del programa de animación socio cultural.

El número de monitores/cuidadores en el Programa “Compartiendo en verano” será de un cuidador por cada quince alumnos/as.

El Personal de limpieza es quien tras la finalización del programa se ocupa de la limpieza de las instalaciones y espacios utilizados para el desarrollo del mismo.

3. CONDICIONES DE PRESTACION DEL SERVICIO

El contrato se ejecutará de acuerdo con este Pliego de Condiciones Técnicas, el correspondiente Pliego de Cláusulas



Administrativas Particulares y lo dispuesto en la normativa aplicable en vigor.

La dirección y supervisión del programa se realizará por personal del Servicio de Educación velando por el estricto cumplimiento de los pliegos y la normativa aplicable.

En cuanto a la planificación de la atención alimenticia y servicio de comedor (almuerzo y comida) se considerará el grupo de población al que va dirigido con la finalidad de que se presenten menús equilibrados y adaptados a sus necesidades alimenticias.

4. PLANIFICACIÓN Y COMPOSICIÓN DE LOS MENÚS

Antes del inicio de la prestación del Servicio de Comedor Escolar el adjudicatario remitirá al Servicio de Educación la relación de menús diarios elaborados por un especialista en alimentación y nutrición para los dos meses.

La confección de los menús y dietas será diferenciada en función de las edades del alumnado usuario del servicio y se ajustará a los menús tipo en cuanto a frecuencia de consumo de cada grupo de alimentos, formas culinarias, calidades mínimas de los productos y cantidades (gramajes) a las recomendaciones de la Guía Alimentaria (Pirámide de la alimentación saludable para población infantil y juvenil), vinculante para los menús escolares, y que como mínimo deberá cumplir lo previsto en la siguiente tabla:

GRUPOS DE ALIMENTOS	FRECUENCIA DE CONSUMO RECOMENDADA (Por Semana)
Carnes	2 raciones
Derivados cárnicos	Ocasional
Pescados	2 raciones
Huevos	1 ración
Lácteos (leche, yogur, quesos)	1-2 raciones
Pasta	0,5 raciones
Arroz	0,5 raciones
Pan	5 raciones (1 ración/día)
Legumbres	2 raciones
Tubérculos	1 ración
Verduras/hortalizas	1,5 raciones (Guarnición 4 raciones)
Frutas	3-4 raciones
Aceites/ grasas	5 raciones/

Los menús diarios deben seguir la siguiente estructura:



- **Almuerzo:** zumo o lácteo y galletas o cualquier otro complemento alimenticio.
- **Primer plato:** Pasta, arroz, Verduras y hortalizas, Patatas, Legumbres
- **Segundo plato:** Carne, Pescado, Huevo
- **Guarnición:** Verduras y hortalizas, Setas, Patatas, Arroz, Pasta
- **Postre:** Fruta, Lácteo
- Pan y agua

Características del menú:

Los menús ofertados por la empresa adjudicataria deben ser **equilibrados y variados** en cuanto a la presencia de distintos alimentos del mismo grupo y a las técnicas culinarias empleadas en su elaboración.

Los menús deben ser **atractivos y agradables** para los niños, por lo que es necesario cuidar la presentación de los platos, así como la combinación de texturas, sabores y colores del menú diario; es decir, se procurará que el menú tenga diferentes colores y texturas teniendo en cuenta el colectivo al que van dirigidos los menús (escolares), éstos deben ser **aceptables** para ellos, por lo que debe procurarse combinar en un mismo menú alimentos generalmente aceptados por los niños con otros de peor aceptación

El adjudicatario elaborará los menús especiales de regímenes dietéticos que bajo prescripción facultativa hayan sido solicitados por los padres o tutores de los alumnos/as.

El adjudicatario asumirá la gestión de compras y provisión de todos los alimentos y material que sea necesario para poder llevar a término la prestación del servicio de comedor para los 150 comensales. La recepción de las comidas será a través de un **sistema de catering de línea caliente**, debiendo elaborar y calentar los platos que van a consumir los alumnos en sus correspondientes cocinas, de modo que pueda ser servida inmediatamente a los usuarios, sin necesidad de ser utilizados hornos, fogones ni ninguna instalación electrodoméstica del comedor del centro educativo.

Se deben emplear materias primas de primera calidad que se manipularán siguiendo las más estrictas normas de higiene, con el fin de reducir al mínimo la contaminación (presencia de microorganismos patógenos o potenciales tóxicos).

Los proveedores de materias primas que seleccione el adjudicatario tendrán que estar acreditados y sujetos a lo especificado en la normativa legal vigente, el número de registro sanitario, como los



datos necesarios que acrediten que los productos alimenticios están sometidos a los preceptivos controles sanitarios y de calidad.

El número máximo de asistentes al programa en régimen de gratuidad será de 150 plazas, sin perjuicio de que la empresa adjudicataria ofrezca un mayor número de comidas y animación socio-cultural a otros posibles usuarios interesados durante el mes de agosto corriendo a cargo de éstos el importe correspondiente fijado por la empresa, que en ningún caso podrá superar los 10 euros diarios, y siempre que el número de niños demandantes para cada centro educativo no sea inferior a 15 alumnos.

SERVICIO DE LOS MENÚS A LOS ALUMNOS:

El adjudicatario garantizará que el consumo de los menús por los alumnos se realiza en las debidas condiciones de higiene y seguridad alimentaria.

Antes de iniciar el servicio el adjudicatario deberá preparar las mesas, platos, vasos, cubiertos, servilletas, bebidas y todo lo necesario para consumir el menú, corriendo por cuenta del adjudicatario el montaje y desmontaje del comedor escolar.

El adjudicatario garantizará que las comidas servidas a los alumnos les llegan en perfectas condiciones en lo referente a cantidades prescritas, calidades, higiene, temperatura y puntualidad.

Después del servicio de comida el contratista procederá a la retirada y limpieza del menaje y a la limpieza de mesas y local del comedor así como la atención al alumnado tanto en el tiempo destinado a éste como en los periodos inmediatamente anterior y posterior al mismo, por sí mismo o a través de los monitores de actividades.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y DE TIEMPO LIBRE:

El adjudicatario planificará y desarrollará, durante los tiempos libres, esto es antes y después del almuerzo y comida y durante el mismo, actividades y actuaciones dirigidas a los usuarios, que tendrán los siguientes objetivos:

- Fomentar hábitos saludables relacionados con la comida, cuidando especialmente la higiene anterior y posterior a la comida.
- Favorecer hábitos de compostura durante la comida.
- Favorecer un ambiente adecuado de convivencia en el comedor, evitando gritos o ambiente ruidoso en el mismo, fomentando el respeto entre los comensales.
- Favorecer el desarrollo en los alumnos, del hábito del uso creativo del ocio y el tiempo libre.
- Contribuir a una formación personal integral a través del juego.



Las actividades programadas durante el tiempo de animación sociocultural deben estar adaptadas a la edad y características de los usuarios a los que van dirigidas, ser variadas y fomentar la participación y el trabajo en equipo. También serán adecuadas al tipo de instalaciones del centro y de las condiciones ambientales exteriores. Se tratará de actividades plásticas, deportivas, juegos de mesa, exterior, ritmo, etc.

El contratista aportará los materiales necesarios para el desarrollo de las actividades propuestas.

5. DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD: ORGANIZACIÓN

El programa se desarrollará en los siguientes centros educativos:

- ❖ Antonio Allúe Morer, ubicado en la calle Sargento Provisional nº 10.
- ❖ M^a Teresa Iñigo de Toro, ubicado en calle Morena nº 11.
- ❖ José M^a Gutiérrez del Castillo, ubicado en calle Soto nº 64
- ❖ Miguel Hernández, situado en calle Tordo nº 7.

El programa se llevará a cabo durante los meses de julio y agosto de 2016, comenzando a las 11 de la mañana y finalizando a las 15,30 horas. Para los alumnos/as que participen en el programa de forma no gratuita, cuyos progenitores trabajen y reúnan los mismos requisitos que los exigidos para el programa Conciliamos 2016, el horario será de 8 de la mañana a 15:30 horas.

Durante esta franja horaria, la empresa adjudicataria proporcionará a los niños asistentes al programa un almuerzo, una comida y la atención socio cultural necesaria en las horas restantes.

El horario de recogida para las familias de los niños asistentes al programa será entre las 14:30 y las 15:30 horas.

Para que el desarrollo del programa salga adelante será requisito imprescindible que cada centro educativo cuente al menos con diez alumnos solicitantes, y quince en el caso de alumnado no gratuito que se incorpore, en su caso, en el mes de agosto.

El Ayuntamiento de Valladolid se reserva el derecho de asignación de centro en el caso de que uno de los centros educativos no llegue a disponer del número mínimo exigido de alumnos/as.

6. SEGUIMIENTO Y CONTROL.-

La empresa adjudicataria presentará una relación semanal de las asistencias al programa, con el número de asistencias, bajas y demás incidencias que se pudieran haber producido.



Además de los controles que realicen las autoridades competentes en materia laboral e higiénico-sanitaria en el ejercicio de sus funciones el órgano de contratación desarrollará el control y supervisión del correcto funcionamiento del servicio a través de sus propios medios o mediante la entidad pública o privada que designe.

El órgano de contratación supervisará la correcta prestación del programa.

El órgano de contratación comprobará que la empresa proporcione a los alumnos comidas en perfectas condiciones en lo referente a cantidades prescritas, calidades y puntualidad. Así mismo controlará el adecuado desarrollo de las funciones de los cuidadores en lo relativo a la vigilancia y asistencia, controlando por último la limpieza de las instalaciones

7. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

Además de las especificaciones recogidas en el objeto del contrato y funciones del personal del servicio así como el resto de cláusulas del presente Pliego, las tareas a realizar por la empresa en el desarrollo de la actividad serán las siguientes:

- Preparación, desarrollo y seguimiento del programa.
- Poner a disposición del programa el menaje de cocina, vajilla y cubertería individual de su propiedad, así como los útiles de limpieza para su correcto lavado diario así como a su reposición cuando presenten cualquier tipo de deterioro que disminuya la calidad del servicio exigido.
- Limpieza diaria de las instalaciones, con sus propios materiales.
- Evaluación al finalizar la actividad desarrollada presentando una memoria sobre la prestación del servicio.
- Efectuar la protección de datos de carácter personal de los usuarios para su tratamiento informatizado.
- El adjudicatario evitará en la medida de lo posible cambios de personal, debiendo sustituir aquellas posibles bajas que pudieran producirse.
- El adjudicatario vendrá obligado a cuantas otras prestaciones quede vinculado conforme a este pliego o la legislación vigente.

8. COORDINACIÓN

El elemento que garantiza el adecuado desarrollo del programa es un buen sistema de coordinación. Deberán designar un coordinador



que actuará de interlocutor con el Servicio de Educación de este Ayuntamiento, y al que dará cuenta de todas las incidencias que se produzcan en los distintos centros educativos.

9. PRECIO DE LICITACIÓN.-

El presupuesto del contrato es de 55.147,50 euros, sin que exista obligación de agotarlo para este Ayuntamiento.

El precio de licitación de comidas será de 4,50 €/día (IVA incluido) y el del personal de la empresa independientemente de la categoría laboral que se establezca, será de 13,50 €/hora; se adjudicará el contrato a la empresa cuya oferta económica sumando ambos importes sea más baja.

10.- EMISIÓN DE LAS FACTURAS.-

Durante la vigencia de este contrato, se emitirán dos facturas correspondientes a cada uno de los meses, en las que se desglosará por separado, el importe del personal de la empresa y por otro la comida servida.

El cálculo de la factura se hará siguiendo dos criterios: el coste fijo del personal, que vendrá establecido por el coste hora licitado por el adjudicatario y un coste variable, en función de las comidas efectivamente servidas. Para la determinación del número de comidas servidas se seguirá el criterio de comunicarlo a la empresa adjudicataria con al menos 24 horas de antelación.

El número máximo de asistentes al programa en régimen de gratuidad será de 150 plazas, sin perjuicio de que la empresa adjudicataria ofrezca un mayor número de comidas y animación socio-cultural a otros posibles usuarios interesados durante el mes de agosto corriendo a cargo de éstos el importe correspondiente fijado por la empresa, que en ningún caso podrá superar los 10 euros diarios, y para su implantación será necesario que haya al menos 15 alumnos demandantes para cada centro educativo, sin perjuicio de que el Ayuntamiento pueda agrupar al alumnado en un solo centro educativo en el caso de que no exista la demanda exigida.

11.- INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.-

El incumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato tendrá la consideración de Falta que podrá ser, muy graves, graves y leves con arreglo a los siguientes criterios:

FALTAS



11.1.- FALTAS MUY GRAVES

Se considerarán faltas muy graves las siguientes:

- a) El incumplimiento de las normas establecidas en las disposiciones de carácter general en materia higiénico sanitaria, de seguridad alimentaria y de las condiciones de contratación.
- b) No dar comienzo la prestación del servicio contratado dentro del plazo establecido.
- c) Paralización o no prestación del servicio contratado.
- d) No proporcionar al alumnado las comidas y almuerzos en perfectas condiciones en lo referente a cantidades prescritas, calidades, higiene y temperatura.
- e) El incumplimiento y/o demora en la realización de los trabajos correspondientes a emergencias.
- f) La alteración unilateral de los menús planificados sin causa justificada y la falta de comunicación de dicha alteración.
- g) El incumplimiento de las normas de control e inspección incluyendo específicamente la obstrucción en las funciones de control y supervisión del correcto funcionamiento del servicio de comedor.
- h) Incumplimiento de las obligaciones laborales o de Seguridad Social con el personal asignado al Servicio que se contrata.
- i) Incumplimiento de las obligaciones en materia de Salud Laboral.
- j) La acumulación de tres faltas graves en un trimestre.

El hecho de incurrir en una falta de las calificadas como muy graves podrá ser objeto de resolución del contrato con pérdida de garantía, siendo competente, en este caso, el Ayuntamiento para acordar o no dicha resolución.

11.2.- FALTAS GRAVES:

Se considerarán faltas graves las siguientes:

- a) Prestación defectuosa o irregular del servicio contratado.
- b) La negativa por parte del adjudicatario a cumplimentar las órdenes dadas por la Dirección en el ejercicio de sus funciones y, en especial, las referidas a la entrega de cualquier tipo de información que le sea solicitada.
- c) Incumplimiento de las obligaciones derivado de la falta de personal o de la inadecuación o inexperiencia del mismo.
- d) El incumplimiento de cualquier otra de las condiciones de este Pliego o de la oferta adjudicataria.
- e) La acumulación de tres faltas leves en un trimestre.



11.3.- FALTAS LEVES

Se considerarán faltas leves todos los demás incumplimientos contractuales no mencionados anteriormente.

PENALIZACIONES

Como criterio general, el adjudicatario será penalizado, como mínimo, en función de la gravedad de la falta cometida de conformidad con lo recogido en el apartado S del Cuadro de Características del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, siguiendo el procedimiento contradictorio recogido en el mismo.

Valladolid, 22 de marzo de 2016

Fdo. M^a Ángeles Zancajo Herrera
Técnico del Servicio de Educación

V^oB^o

Fdo. M^a Luisa Vera Martínez
Directora del Servicio de Educación