



ANEXO III

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR DEL INSTITUTO ESPAÑOL “JUAN RAMÓN JIMÉNEZ” DE CASABLANCA PARA EL CURSO 2023/2024

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del contrato consistirá en la prestación del servicio de comedor para uso escolar y del personal autorizado por la dirección del Centro, en las dependencias del IE Juan Ramón Jiménez de Casablanca, durante el curso escolar 2023/2024.

2.- CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR

El servicio de comedor se prestará al alumnado del Centro y al personal autorizado por la Dirección del mismo. Las normas de acceso serán anunciadas, por la Dirección del Centro, con anterioridad al inicio de la prestación del servicio.

2.1.- Servicio de comedor

El servicio de comedor se prestará durante todos los días lectivos del curso escolar, de octubre a junio, y se desarrollará en dos turnos, desde las 14:00 a las 14:45 horas, para Infantil y Primaria; y desde las 15:20 a las 16:00 para Secundaria.

Dicho horario podrá ser modificado por la Dirección del Centro en función de las variaciones que pudieran producirse en la jornada escolar o de las necesidades del servicio.

2.1.1. Menús

La elaboración de los menús corresponderá a la empresa, siguiendo los criterios del Centro en lo relativo a alimentación sana y equilibrada, y se realizará en las instalaciones del Centro.

La composición de los menús se ajustará a la normativa sobre alimentación escolar y se adaptarán a los diferentes grupos de edad.

Cada día existirá un menú alternativo, así como un menú específico para todos aquellos alumnos que justificadamente lo soliciten.

El **menú completo** consistirá en:

- Un primer plato preparado con recetas diversas: alternativamente pasta (máximo dos días a la semana), legumbres (mínimo un día a la semana), sopa, arroz...
- Un segundo plato que incluya pescado (al menos una vez a la semana utilizando variedades diversas y variando las recetas), carne (vaca, ternera o aves) o huevos (éstos últimos un día a la semana) que irán servidos con un acompañamiento de ensalada, verduras de estación, o patatas (máximo una vez a la semana si se trata de puré de patatas no pudiendo ser, en este supuesto, liofilizado).

- Un postre consistente en fruta fresca de estación (al menos de tres tipos diferentes cada semana) o yogurt.
- Pan sin aditivos grasos y de bajo contenido en sal.

2.1.2. Usuarios

La empresa se compromete a dar el servicio de comedor a todos aquellos alumnos/as y profesores/as, así como posibles invitados del centro precisen que hayan pagado dicho servicio con suficiente antelación.

La empresa se encargará de todo lo que conlleva la gestión económica del servicio: reservas, cobros a los usuarios y control de pagos.

2.1.3. Información sobre los menús

El adjudicatario deberá comunicar al centro, antes del día 20 de cada mes, los menús correspondientes al mes siguiente debiendo adecuarlos a los posibles casos de intolerancias alimentarias o alergias señalados por las familias y que sean documentados bajo prescripción médica.

Dichos menús se publicarán en los tabloneros de anuncio del Centro.

Los cambios respecto a los menús mensuales deberán comunicarse a la Dirección del Centro con una antelación mínima de 48 horas debiendo motivarse la causa del cambio.

3.- PERSONAL

El adjudicatario se compromete a adscribir a la ejecución del contrato los medios personales y materiales suficientes para la prestación del servicio de comedor en los términos establecidos en el presente pliego.

Todo el personal destinado a la prestación del servicio de comedor deberá estar en posesión de las titulaciones y habilitaciones que la normativa prevea para el desempeño de sus actividades y tareas.

El adjudicatario deberá presentar a la Dirección del Centro respecto a todo el personal que destine a la prestación del servicio de comedor, y con carácter previo a su incorporación, certificación de no tener antecedentes por delitos sexuales actualizado.

El personal deberá encargarse, además de las funciones propias derivadas de la prestación del servicio de comedor, de la limpieza diaria de las instalaciones del comedor.

Asimismo, la Dirección del Centro podrá, mediante notificación escrita, exigir a la empresa adjudicataria la inmediata sustitución del trabajador o trabajadores cuando éstos tuvieran comportamientos incorrectos o se apreciase que no realizan el servicio correctamente.

La Dirección del Centro, o persona en quien delegue, supervisará las funciones y el desempeño del personal contratado por la empresa.

La empresa adjudicataria deberá presentar mensualmente a la Dirección del Centro documentación referente a encontrarse al corriente en cuanto a sus obligaciones con la CNSS.

La empresa adjudicataria asume directamente y a su costa, sin responsabilidad alguna para la Propiedad, el cumplimiento de las obligaciones sociales y laborales exigidas por la vigente legislación respecto del personal empleado. A tal efecto, deberá:

- Encontrarse en posesión de los permisos y licencias precisos.
- Tener de alta en la CNSS a todo el personal empleado.
- Estar al corriente del pago de cuotas de la CNSS.

La responsabilidad de las relaciones laborales con el personal que realice el servicio será exclusivamente del adjudicatario.

4.- NORMAS GENERALES

4.1.- Sobre normas alimentarias

Todos los productos alimentarios empleados para la confección de los menús serán de primera calidad teniendo el adjudicatario la obligación de prestar el servicio con garantía de excelencia.

El adjudicatario asumirá la directa y exclusiva responsabilidad de las condiciones higiénicas y sanitarias de los productos empleados debiendo cumplir la reglamentación técnico-sanitaria aplicable a comedores colectivos.

4.2 Sobre las instalaciones

El Centro facilitará a la empresa adjudicataria los locales, las instalaciones, el mobiliario y el material de comedores y cocina existentes en el Centro, siendo por cuenta de la empresa todas las reparaciones necesarias para el buen funcionamiento de dichas instalaciones, teniendo presente que se encuentran en buen estado.

A tal efecto, al inicio y finalización del contrato se comprobará por ambas partes el inventario de mobiliario, equipos y electrodomésticos, así como el menaje de comedor y cocina propiedad del Centro, su estado de funcionamiento, así como de las instalaciones y locales en las que se presta el servicio.

En los casos en que haya que proceder a la sustitución del mobiliario, equipos y electrodomésticos propiedad del Centro como consecuencia de un mal uso o negligencia imputable a la empresa adjudicataria, ésta deberá proceder a su restitución debiendo reunir unas condiciones de calidad similares al sustituido.

La reposición por extravío o deterioro del material que conforma la vajilla y menaje de cocina a la fecha de la firma del contrato será por cuenta de la empresa adjudicataria.

4.3. Limpieza

La empresa estará obligada a realizar la limpieza de las instalaciones del comedor, así como mantenerlas en perfectas condiciones de higiene.

Respecto a las operaciones de limpieza y desinfección deberán realizarse, como mínimo, las que se especifican a continuación:

- Limpieza diaria del comedor, así como de su mobiliario.
- Retirada diaria de residuos y basura de acuerdo con la normativa local.
- Limpieza semanal de azulejos.

Si por el abandono de este mantenimiento o por no realizarlo adecuadamente se hiciesen necesarias actuaciones complementarias, el coste de éstas será abonado por la empresa.

5.- CONTROL DE CALIDAD

Corresponde a la Dirección del Centro el seguimiento y control de la prestación del servicio. A tal fin, el adjudicatario nombrará un representante al que el Centro podrá dirigirse para todas las cuestiones previstas en el presente pliego.

Rabat, a

EL SUBSECRETARIO DE EDUCACIÓN
Y FORMACIÓN PROFESIONAL

P.D. (artículo 13.4.a) de la Orden EFP/4/2021
de 21 de enero.

EL CONSEJERO DE EDUCACIÓN

POR LA EMPRESA

Fdo.: Lorenzo Capellán de Toro

Fdo.: