

# INFORME RELATIVO Á NECESIDADE DE CONTRATAR O SERVICIO DE COCIÑA DA NOVA ESCOLA INFANTIL MUNICIPAL “AS FONTIÑAS” ADSCRITA Á CONCELLERÍA DE EDUCACIÓN DO CONCELLO DE LUGO

## 1. INTRODUCCIÓN

A Escola Infantil Municipal “As Fontiñas” comenzará a funcionar próximamente no mes de setembro, comenzo do vindeiro curso escolar 09-10. A finalidade deste servizo é que cubra as necesidades dos nenos/as de 3 meses a 3 anos. O persoal que atenderá aos nenos/as e o persoal de trato directo con eles, os técnicos en xardín de infancia, pero a Escola tamén recolle o servizo de comedor para o cal **necesítase un servizo de cociña.**

### 1.2. **Obxectivos a cubrir dun servizo de cociña adaptado as necesidades.**

A Escola Infantil terá a unha matrícula de coma máximo 61 nenos/as. Dentro dos obxectivos dunha Escola Infantil destes niveis evolutivos, está a de cubrir os servizos da atención educativa aos nenos/as e a súa alimentación. Na Escola elaboráanse os menús adaptados a estas idades tendo en conta as necesidades nutricionais de cada etapa evolutiva do neno/a.

O Servizo de cociña da Escola ten que apoiar e elaborar os tres tipos de menús de acordo coas necesidades alimenticias dos nenos/as de 3 meses a 3 anos:

- Preparación de biberóns e papillas a base de leite e cereais
- Elaboración de purés de verduras variadas con carne, peixe ou ovo. Purés de froitas variadas con ou sin cereais.
- Elaboración de menús diarios variados: sopas, guisos, fritos e cocinados de carnes, peixes, pastas que cunha dieta equilibrada, sin aditivos, e adaptada a nenos/os que comencan a tomar alimentos sólidos por primeira vez. Non se trata so de cubrir unha necesidade nutricional sino tamén lograr que os alimentos estén correctamente preparados para que resulten ricos a paladares que se están a educar nunha alimentación correcta.

## 2. NECESIDADES DUN SERVICIO DE COCIÑA NUNHA ESCOLA INFANTIL (0-3 ANOS).

2.1. O servizo consiste en facilitar e servir a Escola Infantil os alimentos seleccionados para elaborar os menús que plantexará o persoal municipal

destinado para cubrir estas funcións. A adquisición dos alimentos comprenderá todas as xestións precisas coas empresas distribuidoras destes.

2.2. Dende este servizo de cociña haberá que elaborar os menús adaptados as idades dos nenos/as durante os almozos, xantares e merendas, así como a preparación, servizo e retirada das mesas do comedor.

En ningún caso e adaptable un servizo de catering.

2.3. No servizo incluírase tamén a limpeza completa das dependencias de cociña e comedor da escola municipal, a cal deberá encargarse da adquisición ó seu cargo dos produtos precisos.

2.4. O servizo realizarase de luns a venres todo o ano, no horario de 7,45 a 17:30 h , agás o mes de agosto.

2.5. O servizo o prestarán persoal que presente as garantías de carácter hixienico-sanitarias para a realización das súas funcións, previstas na lexislación vixente, como neste caso queda recollido coa posesión do carnet de manipulación de alimentos expedido pola Consellería de Sanidade.

2.5. Considérase oportuno que o servizo de cociña e comedor o presten dúas persoas, para adecuar o servizo as necesidades reais da escola.

2.6. A empresa adxudicataria do servizo terá que traballar cós criterios e coas directrices que marque o persoal municipal encargado da Escola Infantil.

- Para a adquisición dos alimentos, a empresa adxudicataria realizará unha proposta con diferentes alternativas, de entre as cales, o responsable municipal elixirá a mais axeitada.

- De igual xeito, a elección e elaboración dos menús realizarase en todo caso baixo a dirección e supervisión da persoa responsable designada polo Concello.

## 2. DURACIÓN

O prazo de duración do presente contrato fíxase en un ano. Este contrato poderá ser obxecto de prórroga, por un ano máis , por mutuo acordo das partes, formalizada de forma expresa con anterioridade ó final do prazo de vixencia.

### 3. COMENZO DA PRESTACIÓN

A empresa que resulte adxudicataria deberá comezar a prestar os servizos concertados a partir da data de formalización do contrato administrativo.

### 4. DETERMINACIÓN DE PREZO

O prezo máximo do contrato é de **56.046,54 euros** anuais (IVE incluído) . Prezo mensual **4.670,55 €**( IVE incluído).

### 5. REVISIÓN DE PREZOS

No suposto de prórroga, o adxudicatario terá dereito á revisión de prezo do contrato de acordo co IPC.

### 6. PAGAMENTO

O pago realizarase contra entrega de facturas mensuais, uha vez efectuados os controis regulamentarios e conformados pola/o Técnico/a de Educación, a/o Concelleira/o de Educación e o/a Concelleira/o de Economía, Fomento.

Estas facturas deberán especificar as horas realizadas polo persoal que realizou a actividade, os alimentos servidos a Escola durante o mes facturado. Tamén haberá que xuntar tickets de compra dos distribuidores que serviron esos alimentos.

### 7. PROPOSTA DO BAREMO DE ADXUDICACIÓN

Os criterios de valoración para a selección da empresa adxudicataria terá en conta, os seguintes aspectos, ata unha puntuación global máxima de **10 PUNTOS**.

#### 1. Plan de xestión de persoal (Ata 4 puntos).

Valorarase neste apartado o plan de xestión do persoal adscrito á execución do contrato proposto pola empresa. Teranse en conta as consideracións ou melloras de tipo social propostas pola empresa, que teñan algunha das seguintes finalidades:

- a promoción do emprego de persoas con dificultades de inserción no mercado laboral (1 punto)

- a eliminación de desigualdades entre homes e mulleres (1 punto)
- o favorecemento da formación do persoal (1 punto)
- a garantía ou mellora dos dereitos laborais dos traballadores, tanto económicos como dotro tipo (1 punto).

A puntuación neste apartado realizarase tendo en conta comparativamente as propostas de todas as empresas licitadoras.

## 2. Oferta económica (Ata 3 puntos)

Obterá a máxima puntuación neste apartado (3 puntos) a proposición que oferte o prezo máis económico, obterán 0 puntos as proposicións que oferten o prezo de licitación e as restantes avaliaranse proporcionalmente.

## 3. Currículum profesional do persoal adscrito ó contrato. (Ata 2 puntos).

Valorarase neste apartado o currículum profesional do persoal que a empresa propoña para adscribir á prestación do servizo contratado.

Terase en conta para a valoración do currículum os seguintes aspectos:

- A titulación académica específica mais adaptada ás necesidades do contrato.
- A formación non reglada do persoal proposto.
- A dedicación profesional do persoal en postos similares.

## 4. Material aportado para a execución do contrato (Ata 1 punto).

Valorarase neste apartado o material que a empresa licitadora aporte para o traballo no servizo de cociña e comedor, así como a frecuencia na reposición no mesmo (principalmente roupa e calzado para o traballo).

Terase en conta a maior valoración económica do material proposto e a maior frecuencia na súa reposición.”