OIARTZUNGO
UDALA

CONTRATO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR PARA NIÑOS Y NIÑAS DE 0 A 2 AÑOS Y PERSONAL EDUCADOR DE LA ESCUELA INFANTIL DE OIARTZUN

PROCEDIMIENTO ABIERTO SUPER SIMPLIFICADO

-PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS-

CÓDIGO DE EXPEDIENTE KODEA:	2026KO170005

1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del contrato es la prestación de un servicio que garantice la elaboración, transporte y suministro, en las condiciones adecuadas, de las comidas (almuerzos) destinadas a los niños y niñas de 0 a 2 años y al personal educador usuario del servicio de comedor de la Escuela Infantil de Oiartzun, dividido en dos lotes:

- Lote I: elaboración de comidas, transporte y servicio integral de comedor (del 1 al 31 de diciembre de 2026).
- Lote II: elaboración de comidas, transporte y entrega (del 1 de enero al 9 de julio de 2027).

Todo ello entendiendo que el comedor no es únicamente un espacio de alimentación, sino también una herramienta pedagógica y educativa situada en el centro del proyecto educativo, con el fin de consolidar hábitos alimentarios saludables y adecuados durante los primeros años de vida, facilitar la conciliación familiar, prevenir la segregación y promover un sistema alimentario local saludable.

2. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO Y OBLIGACIONES

Para la correcta ejecución del objeto contractual, el servicio comprenderá las siguientes prestaciones:

- Suministro y gestión de alimentos: determinar y prever, solicitar, adquirir y almacenar adecuadamente los alimentos de calidad necesarios para la elaboración de las comidas. Para ello se cumplirán los criterios de compra establecidos por el Ayuntamiento de Oiartzun, entre ellos que los alimentos sean locales y de temporada.
- Diseño y adaptación de menús: elaboración de menús equilibrados que tengan en cuenta la edad, características y necesidades nutricionales de las personas usuarias del comedor, cumpliendo en todo caso los requisitos establecidos en materia de salud y alimentación y los criterios fijados por especialistas. Las propuestas de menús se presentarán trimestralmente al Ayuntamiento de Oiartzun y requerirán su aprobación previa.
- Elaboración de las comidas: manipulación, preparación y tratamiento adecuados de los alimentos y materias primas necesarias para la correcta ejecución de los menús, respetando los procedimientos correspondientes, la normativa sanitaria e higiénica vigente y los requisitos en materia de seguridad alimentaria.

ESKU31ab6210-532e-4854-9ce8-61c8aa297fe1

- Transporte y entrega: transporte de las comidas elaboradas hasta la Escuela Infantil de Oiartzun y su entrega en las condiciones legalmente exigidas, garantizando durante el transporte la calidad, seguridad y temperatura adecuadas de los alimentos.
- Además, en el Lote I: introducción de las comidas en el horno caliente correspondiente, emplatado o acondicionamiento de las mismas y traslado a las aulas. Asimismo, una vez finalizado el servicio de comida, recogida de la vajilla utilizada y lavado en el lavavajillas industrial de la Escuela Infantil de Oiartzun. Tras depositar la vajilla limpia en su lugar correspondiente, recogida del resto del menaje y material propio utilizado para el transporte de las comidas y traslado diario a las instalaciones de la empresa adjudicataria.
- Requisitos higiénico-sanitarios: cumplimiento estricto de toda la normativa sanitaria e higiénica aplicable a la prestación del servicio, especialmente las medidas relativas a la manipulación, conservación, transporte y distribución de alimentos.
- Otras prestaciones necesarias: aquellas prestaciones imprescindibles para el correcto cumplimiento del objeto del contrato que, aun no estando expresamente previstas en los pliegos, estén debidamente justificadas y sean acordadas entre el Ayuntamiento de Oiartzun y la empresa adjudicataria, respetando el objeto y las condiciones establecidas en el contrato.

La ejecución del contrato comprenderá, por tanto, el diseño, planificación, preparación, transporte, entrega y organización del servicio necesarios para el adecuado cumplimiento de su objeto, de acuerdo con las condiciones especificadas en los pliegos y con las particularidades propias de cada lote.

Asimismo, el servicio se prestará en todo momento conforme a la dirección e instrucciones del Ayuntamiento de Oiartzun, coordinando los trabajos con el Ayuntamiento y la dirección del centro, con el fin de garantizar el mayor grado posible de satisfacción de las personas usuarias.

3. CRITERIOS PARA LA COMPRA DE ALIMENTOS

Dado que la finalidad del contrato, además de prestar el servicio de comedor, es consolidar hábitos alimentarios saludables y adecuados en los primeros años de vida, facilitar la conciliación familiar, prevenir la segregación y promover un sistema alimentario local saludable, en la adquisición de los alimentos necesarios para la elaboración de las comidas se seguirán los siguientes criterios:

- Ecológicos: la mayoría de los productos procederán de sistemas de producción respetuosos con el medio ambiente.
- Locales (km 0): se priorizarán los productores de Oiartzualdea y de su entorno.
- Frescos: se excluirán los alimentos ultraprocesados y precocinados.
- De temporada: se respetarán los ciclos naturales y estacionales.
- Suministrados por el sector primario: se gestionarán relaciones comerciales directas con pequeños productores.

Asimismo, para la elaboración de los menús se tendrán en cuenta los siguientes compromisos nutricionales:

- Verduras y frutas: garantizar al menos 100 gramos de verduras al día en cada menú, así como fruta fresca de temporada (4 de cada 5 días semanales).
- Proteína de calidad y limitada: se reducirá la proteína de origen animal para dar mayor presencia a la proteína vegetal (legumbres). La carne utilizada será de calidad y ecológica (carne de vacuno ecológica).

ESKU31ab6210-532e-4854-9ce8-61c8aa297fe1

- Limitaciones: los alimentos precocinados se ofrecerán como máximo una vez al mes; los fritos y los alimentos con azúcares añadidos se eliminarán o se limitarán al máximo.

4. DURACIÓN DEL CONTRATO

La duración total del contrato abarcará desde el 1 de diciembre de 2026 hasta el 9 de julio de 2027, correspondiente al curso escolar 2026-2027, distribuida de la siguiente manera:

- Duración del Lote I: del 1 al 31 de diciembre de 2026.
- Duración del Lote II: del 1 de enero al 9 de julio de 2027.

5.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN

De acuerdo con el contrato previsto, el coste del servicio asciende a 40.950 euros IVA excluido y a 45.045 euros IVA incluido al 10%, para el período comprendido entre el 1 de diciembre de 2026 y el 9 de julio de 2027, considerando ambos lotes.

En el precio estarán incluidos todos los gastos e impuestos derivados de la ejecución del contrato.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 100.2 de la LCSP, la distribución del presupuesto base de licitación es la siguiente:

Recursos humanos	13.764,70
Alimentos	20.647,06
Costes directos	**34.411,76**
Costes indirectos (% 10)	**3.441,18**
Beneficio industrial (% 9)	**3.097,06**
COSTE TOTAL (del 1 de diciembre de 2026 al 9 de julio de 2027), sin IVA	**40.950 €**
IVA (%10)	4.095 €
COSTE TOTAL (del 1 de diciembre de 2026 al 9 de julio de 2027), con IVA incluído	**45.045 €**

Teniendo en cuenta que en la Escuela Infantil habrá 183 días lectivos durante el curso 2026/2027, concretamente 15 días lectivos entre el 1 y el 31 de diciembre de 2026 y 120 días lectivos entre el 1 de enero y el 9 de julio de 2027, y que el servicio está previsto para un total de 43 personas, se realiza el siguiente cálculo para cada lote, basado en la previsión de comidas necesarias.

Lote I: preparación, transporte y servicio integral de comedor (del 1 al 31 de diciembre de 2026)

43 personas × 15 días = 645 comidas.
Suponiendo la asistencia total, sin bajas.

43 personas x 15 días lectivos	645 comidas
COSTE TOTAL sin IVA	**4.950 €**
Coste por comida sin IVA (4.950 € / 645)	por comida 7,67 €
COSTE TOTAL con IVA	**5.445 €**
Coste por comida con IVA (5.445 € / 645)	por comida 8,44 €

ESKU31ab6210-532e-4854-9ce8-61c8aa297fe1

Coste de cada comida sin IVA	**7,67 EURO**
Coste de cada comida con IVA	**8,44 EURO**

Lote II: preparación, transporte y entrega de comidas (del 1 de enero al 9 de julio de 2027)

43 personas × 120 días = 5.160 comidas.
Suponiendo la asistencia total, sin bajas.

43 personas x 120 días lectivos	5160 comidas
COSTE TOTAL sin IVA	**36.000 €**
Coste por comida sin IVA (36.000 € / 5.160)	por comida 6,97 €
COSTE TOTAL con IVA	**39.600 €**
Coste por comida con IVA (36.000 € / 5.160)	por comida 7,67 €
Coste de cada comida sin IVA	**6,97 EURO**
Coste de cada comida con IVA	**7,67 EURO**

No obstante, debe tenerse en cuenta que tanto el número de personas como el número de comidas indicados se derivan de previsiones realizadas por este Ayuntamiento en función de la información de que dispone y, por tanto, el coste total del servicio también ha sido calculado a partir de dichas previsiones.

6.- FORMA DE PAGO

El precio del servicio se abonará mediante pagos mensuales.

No obstante, si alguna persona usuaria comunica su ausencia a la Escuela Infantil antes de las 16:00 horas del día anterior, el importe correspondiente a la comida de ese día se descontará del pago mensual.

Asimismo, cuando una persona usuaria deje de utilizar el servicio de comedor por causas de fuerza mayor debidamente justificadas y así lo determine el Ayuntamiento de Oiartzun, dicha baja se comunicará a la empresa adjudicataria y, a partir del mes siguiente, se descontará de los pagos mensuales el importe correspondiente a las comidas de esa persona.

7.- PRECIO PÚBLICO A ABONAR POR LAS PERSONAS USUARIAS

Los precios públicos que deban abonar las personas usuarias por el servicio de comedor de la Escuela Infantil de Oiartzun serán recaudados por el Ayuntamiento de Oiartzun, de conformidad con lo aprobado y publicado por el Pleno municipal del Ayuntamiento de Oiartzun.

8.- RECURSOS HUMANOS ADSCRITOS AL CONTRATO

Para la correcta ejecución del objeto del contrato, la empresa adjudicataria deberá disponer de los recursos humanos necesarios para la prestación del servicio, tanto en cantidad como en cualificación.

Dado que las prestaciones de los dos lotes del contrato son diferentes, los perfiles profesionales necesarios para la correcta prestación del servicio en cada lote serán los siguientes:

ESKU31ab6210-532e-4854-9ce8-61c8aa297fe1

Lote I: preparación de comidas, transporte y servicio integral de comedor (del 1 al 31 de diciembre de 2026)

- Cocinero/a: la persona encargada de las funciones de cocina deberá estar en posesión de un título de Formación Profesional de Grado II de la rama de hostelería y acreditar una experiencia laboral mínima de dos años.
- Ayudante de cocina: la persona que desempeñe funciones de apoyo deberá estar en posesión del título de Graduado Escolar y del certificado de manipulador/a de alimentos, así como acreditar una experiencia laboral mínima de un año. En cuanto a la competencia lingüística, deberá acreditar un nivel B2 del Marco Común Europeo de Referencia o equivalente, de conformidad con lo establecido en el pliego de cláusulas económico-administrativas particulares.
- Transportista: persona encargada de las tareas necesarias para transportar las comidas desde el centro de elaboración hasta la Haur Eskola de Oiartzun y realizar la correspondiente entrega. Deberá disponer del permiso de conducción necesario para el vehículo utilizado.

Lote II: preparación de comidas, transporte y entrega (del 1 de enero al 9 de julio de 2027)

- Cocinero/a: la persona encargada de las funciones de cocina deberá estar en posesión de un título de Formación Profesional de Grado II de la rama de hostelería y acreditar una experiencia laboral mínima de dos años.
- Transportista: persona encargada de las tareas necesarias para transportar las comidas desde el centro de elaboración hasta la Haur Eskola de Oiartzun y realizar la correspondiente entrega. Deberá disponer del permiso de conducción necesario para el vehículo utilizado.

Teniendo en cuenta las características de las prestaciones del Lote II, no será necesaria la figura de ayudante de cocina.

Los perfiles anteriores constituyen los perfiles profesionales mínimos necesarios para la correcta prestación del servicio. No obstante, no se exige que el personal que reúna dichos perfiles desempeñe su trabajo a jornada completa ni durante una jornada mínima determinada. La empresa adjudicataria determinará la dedicación del personal en función de sus necesidades organizativas y productivas, garantizando en todo caso el correcto cumplimiento de todas las prestaciones contractuales en los horarios y condiciones establecidos.

Asimismo, la empresa adjudicataria deberá garantizar las sustituciones del personal y la continuidad del servicio en caso de ausencias u otras incidencias, debiendo el personal sustituto reunir la cualificación, capacitación y requisitos necesarios para desempeñar las funciones correspondientes, de acuerdo con lo establecido anteriormente.

Igualmente, teniendo en cuenta las características del servicio y la edad de las personas usuarias, la empresa adjudicataria deberá disponer, para ambos lotes, del apoyo técnico de un/a profesional de dietética y nutrición, con el fin de garantizar la planificación, revisión y adecuación nutricional de los menús. La intervención de este profesional no tendrá que realizarse necesariamente de forma presencial en la prestación ordinaria del servicio, pero la empresa adjudicataria deberá garantizar su disponibilidad durante toda la vigencia del contrato, en función de las necesidades del servicio.

ESKU31ab6210-532e-4854-9ce8-61c8aa297fe1

Asimismo, la empresa adjudicataria deberá disponer, para ambos lotes, de los recursos humanos necesarios para la correcta gestión administrativa y operativa del contrato, incluyendo, entre otras funciones, la comunicación con el Ayuntamiento de Oiartzun, la gestión documental y de facturación y la gestión de incidencias del servicio.

La empresa adjudicataria deberá acreditar, cuando así lo solicite el Ayuntamiento de Oiartzun, que el personal y los profesionales mencionados disponen de la titulación, formación, cualificación y experiencia necesarias para el desempeño de sus funciones.

La organización del servicio será responsabilidad de la empresa adjudicataria, que determinará el número de personas trabajadoras y su dedicación, garantizando en todo caso el cumplimiento de las condiciones técnicas y funcionales del contrato.

Todo ello deberá acreditarse debidamente antes de la adjudicación del contrato. Para acreditar la competencia lingüística podrá presentarse el certificado correspondiente o, alternativamente, el Departamento de Normalización Lingüística del Ayuntamiento realizará la prueba correspondiente, careciendo cualquier documento obtenido en dicho proceso de validez fuera de esta adjudicación.

Esta condición contractual tiene carácter de obligación esencial y, por tanto, su incumplimiento podrá dar lugar a la imposición de penalidades o a la resolución del contrato a los efectos previstos en el artículo 211 de la LCSP.

9.- INSTALACIONES Y MEDIOS MATERIALES

Las comidas se entregarán en las instalaciones de la Haur Eskola de Oiartzun.

En el Lote I, además, las comidas serán adecuadamente envasadas o emplatadas y trasladadas a las aulas, y una vez finalizado el almuerzo se recogerá y limpiará la vajilla utilizada. Para ello, el Ayuntamiento de Oiartzun pondrá a disposición del contratista los siguientes medios:

- Mesa caliente.
- Lavavajillas industrial.

El contratista será responsable del uso y mantenimiento adecuados de los locales municipales, infraestructuras, materiales y herramientas municipales que utilice, actuando en coordinación con el Ayuntamiento de Oiartzun.

10.- OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

El contratista deberá cumplir las condiciones especiales establecidas en el pliego de cláusulas económico-administrativas particulares en materia laboral, de criterios lingüísticos, de igualdad entre mujeres y hombres y de criterios medioambientales.

Estas condiciones tienen carácter de obligaciones esenciales del contrato y, por tanto, de conformidad con lo establecido en el artículo 202.3 de la LCSP, su incumplimiento podrá dar lugar a la imposición de penalidades o a la resolución del contrato a los efectos previstos en el artículo 211.f).

Además, el contratista estará obligado a:

- Designar una persona responsable del contrato.

ESKU31ab6210-532e-4854-9ce8-61c8aa297fe1

- Comunicar al Ayuntamiento de Oiartzun el calendario anual y los menús organizados conforme a los criterios establecidos por el Ayuntamiento de Oiartzun y el Gobierno Vasco.
- Velar por la correcta prestación del servicio.

- Acreditar, en los términos establecidos por la legislación vigente, la suscripción de una póliza de seguro que cubra la responsabilidad civil que pudiera derivarse de la actividad del servicio de comedor que presta.

Oiartzunen, sinaduraren egunean.

Kultura Teknikaria
Elektronikoki sinatua

Nork Sinatua / Firmado por: JOSEBA ANDONI EIZMENDI GARATE - 34083997K
2026/11/04 12:37:42

EKS | CSV: ESKU31ab6210-532e-4854-9ce8-61c8aa297fe1
Egiaztatu dokumentu honen osotasuna eta sinadura hurrengo URL edo QR kodean sartuz: https://udal.egoitza.gipuzkoa.eus?De=06310
Compruebe la integridad y firma de este documento, accediendo a la siguiente URL o código QR: https://udal.egoitza.gipuzkoa.eus?De=06310