

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EL CONTRATO ADMINISTRATIVO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EDUCATIVO DE LA ESCUELA INFANTIL OSA MENOR DEL DISTRITO DE CENTRO, CON SERVICIO DE DESAYUNO, COMIDA Y MERIENDA QUE INCORPOREN PRODUCTOS DE COMERCIO JUSTO, A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO.

1. SERVICIO OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente contrato es la prestación del servicio educativo de la Escuela Infantil Osa Menor de titularidad del Ayuntamiento de Madrid. Esta escuela infantil forma parte de la Red Municipal de Escuelas Infantiles del Ayuntamiento de Madrid.

Esta escuela de 1º ciclo de Educación Infantil tiene 5 unidades, con una capacidad máxima de 76 puestos escolares para alumnos/as entre 3 meses y 3 años de edad.

El Ayuntamiento de Madrid podrá variar el número de unidades y los servicios prestados por el centro, respetando siempre la existencia, como mínimo, de una unidad de cada nivel.

Para el curso escolar 2017-2018, la estructura prevista inicialmente para esta escuela es la siguiente, con los ratios que se indican:

- 1 unidad de niños/as de 0-1 años (8 puestos escolares por unidad)
- 2 unidad de niños/as de 1-2 años (14 puestos escolares por unidad)
- 2 unidades de niños/as de 2-3 años (20 puestos escolares por unidad)

Para el curso escolar 2018-2019 y siguientes, la estructura y las ratios serán las siguientes:

- 1 unidad de niños/as de 0-1 años (8 puestos escolares por unidad)
- 2 unidad de niños/as de 1-2 años (13 puestos escolares por unidad)
- 2 unidades de niños/as de 2-3 años (16 puestos escolares por unidad)

El número de puestos escolares viene determinado por lo establecido en el artículo 7.1 y la Disposición transitoria primera de la Ordenanza Reguladora del Servicio de Escuelas Infantiles del Ayuntamiento de Madrid (en lo sucesivo Ordenanza) y por la Resolución del órgano municipal competente que apruebe para cada curso escolar la correspondiente convocatoria de admisión.

Se reservarán plazas vacantes en número suficiente para que en cada una de las unidades del centro puedan escolarizarse menores con necesidades educativas especiales.

El Ayuntamiento de Madrid, a la vista de la demanda existente, podrá variar la distribución de las unidades y agrupaciones de alumnos/as, sin que ello dé lugar a una modificación del contrato, aunque se produzca una reducción en el número de unidades en funcionamiento que hiciera necesario un ajuste proporcional en los medios dispuestos para la ejecución del contrato, respetando siempre la existencia como mínimo de una unidad de cada nivel.

En los casos en los que se produzca una reducción del número de unidades en funcionamiento, se procederá al correspondiente ajuste proporcional del precio del contrato, en tanto se mantengan las circunstancias que motiven dicha reducción del número de unidades.

Para la realización de dicho ajuste proporcional, el precio del contrato será minorado según se detalla a continuación:

- a. Se descontarán los gastos de personal correspondientes a los educadores que dejen de prestar servicios como consecuencia del cierre de una o varias unidades.
- b. Se descontarán, en su caso, los gastos de personal correspondientes al personal de servicios (servicio de cocina y servicio de limpieza) que deje de prestar servicios como consecuencia del cierre de una o varias unidades, o el que se derive de una reducción de jornada de este

personal, en aplicación del siguiente cuadro que establece el personal de servicios necesario en función de las unidades en funcionamiento existentes:

Unidades en funcionamiento	Personal Servicios	
	Cocina	Limpieza
4	1 cocinero j.c.	1 limpieza j.c.
5	1 cocinero j.c.	1 limpieza j.c.
6	1 cocinero j.c.	1 limpieza j.c.
7	1 cocinero j.c. 1 pinche m.j.	1 limpieza j.c. 1 limpieza m.j.
8	1 cocinero j.c. 1 pinche m.j.	1 limpieza j.c. 1 limpieza m.j.
9	1 cocinero j.c. 1 pinche m.j.	1 limpieza j.c. 1 limpieza m.j.
10	1 cocinero j.c. 1 pinche j.c.	2 limpieza j.c.
11	1 cocinero j.c. 1 pinche j.c.	2 limpieza j.c.
12	1 cocinero j.c. 1 pinche j.c.	2 limpieza j.c.

j.c.: jornada completa

m.j.: media jornada

- c. Se descontarán los gastos de los conceptos de “agua”, “alimentos”, “productos de limpieza y aseo” y “teléfono”, consignados en la memoria económica del contrato en proporción al número de los educadores y personal de servicios que dejen de prestar servicios y al número de plazas de alumnos/as de la unidad o unidades que dejen de estar en funcionamiento.
- d. Se descontarán los gastos del concepto de “vestuario” consignados en la memoria económica del contrato en proporción al número de educadores y personal de servicios que dejen de prestar servicios como consecuencia de la reducción del número de unidades en funcionamiento.
- e. Se descontarán los gastos del concepto de “material didáctico”, consignados en la memoria económica del contrato en proporción al número de plazas de alumnos/as correspondientes a la unidad o unidades que dejen de estar en funcionamiento.
- f. Se descontará un uno por ciento de los importes de los demás gastos corrientes consignados en la memoria económica del contrato por cada unidad que deje de estar en funcionamiento:
 - Energía eléctrica.
 - Combustible y carburantes.
 - Material de hostelería.
 - Reparaciones.
 - Material informático.
 - Material de oficina.
 - Otros materiales.
 - Mantenimiento.
 - Desplazamientos.
 - Correo.
 - Primas de seguro.

- Gastos financieros.
- Gastos de gestoría.
- Plan de autoprotección.

La Escuela Infantil ofrecerá los servicios educativos durante once meses al año, de septiembre a julio, ambos inclusive, al menos diez horas diarias, de acuerdo con el calendario escolar para las Escuelas Infantiles municipales fijado anualmente por el Ayuntamiento de Madrid. De ellas, siete horas tendrán carácter de horario escolar general comprendido entre las 9:00 y las 16:00 horas, y la asistencia al mismo se corresponderá con la cuota de escolaridad.

Se considera horario ampliado el comprendido entre las 7:30 y 9:00 horas, y el comprendido entre las 16:00 y 17:30 horas. La utilización de este horario ampliado exige de padres, madres, tutores/as o representantes legales la justificación documental de la necesidad.

La Escuela Infantil ofrecerá servicio de comedor para todos los niños y niñas escolarizados en el centro. El uso y abono de horario ampliado conllevará el servicio de desayuno y merienda.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL PROYECTO

Deberá presentarse un Proyecto de Gestión Educativa del Centro, cuya extensión máxima no podrá superar las 100 páginas, tamaño de papel DIN A4, cuerpo de letra Times New Roman, tamaño 12, interlineado sencillo. Además, incluirá un índice general y un desarrollo de los epígrafes que figuran en los criterios no valorables en cifras o porcentajes.

Se advierte a los licitadores que la presentación de un proyecto que exceda del citado límite, únicamente será valorado en sus 100 primeras páginas. Igualmente, no se valorará el contenido del proyecto que no reúna los requisitos enunciados anteriormente.

1.1. Proyecto de gestión educativa y organizativa del centro:

Proyecto relativo al desarrollo de la Educación Infantil en el centro, que deberá incluir, al menos, los siguientes aspectos:

- Coherencia del proyecto con el marco normativo regulador del primer ciclo de educación infantil.
- Fundamentos teóricos y bases psicopedagógicas de la educación infantil.
- Análisis del contexto del centro: realidad socioeconómica y cultura.
- Imagen de niño/a e identidad pedagógica que fundamenta este proyecto.
- Proceso y criterios para la elaboración Proyecto Educativo de centro.
- Propuesta pedagógica que incluye una unidad de programación por cada nivel de edad y el período de adaptación.
- Perfil y papel del educador/a en su relación con los niños/as, familias y equipo educativo. Pareja educativa y acción tutorial.
- Relaciones con familias y su participación en la escuela.
- Plan de Atención a la Diversidad del alumnado
- Proyecto coeducativo con perspectiva de género.
- Criterios y medidas para el fomento de la calidad educativa.
- Normas de organización, funcionamiento y convivencia del centro.
- Proyecto de gestión de recursos humanos, materiales y económicos del centro.

El presente proyecto deberá ser redactado de conformidad con lo establecido en la Convención de Naciones Unidas sobre los derechos de personas con diversidad funcional:

1.2. Proyecto de iniciación al inglés para el nivel 2-3 años:

- Metodología didáctica que guarde coherencia con los recursos humanos y tiempos de exposición.

Teniendo en cuenta que se trata de un proyecto de iniciación al inglés, las horas de exposición de los alumnos/as al idioma no excederán del 10% de la jornada lectiva semanal.

Todos los profesionales que impartan inglés en las aulas, deberán estar en posesión de la titulación específica para impartir el 1º Ciclo de educación infantil, tendrán que tener conocimientos de inglés acreditados con la presentación de titulación que informe de los niveles de competencia adquiridos, en base al Marco Europeo de referencia de las Lenguas (MERL), otorgados por organismos oficiales o de prestigio internacional reconocido. La titulación deberá corresponder, al menos, con las competencias del nivel B1 del citado marco común de referencia.

2. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA EN MATERIA DE PERSONAL.

2.1. -EQUIPO EDUCATIVO

La plantilla debe con los siguientes profesionales:

Un/a director/a del centro, que obligatoriamente deberá estar en posesión de alguna de las siguientes titulaciones: Magisterio con Especialidad de Educación Infantil; Profesor/a de Educación General Básica con especialidad de educación preescolar; Maestro de Primera Enseñanza; Diplomado/a o Licenciado/a con la especialidad de Educación Infantil debidamente reconocida por la Administración Educativa; Título de Grado en Educación Infantil.

Dos educadores/tutores por cada una de las unidades en funcionamiento del centro. Ambos profesionales trabajarán en cada aula organizando su trabajo como pareja educativa.

Por cada seis unidades o fracción deberá haber, además del/la directora/a, al menos dos profesionales que cuenten con alguna de las titulaciones que se exigen al director/a del centro.

Según lo establecido en el artículo 4.4 de la Ordenanza, la atención educativa directa a las niñas y niños de primer ciclo de educación infantil correrá a cargo de profesionales que cuenten con alguna de las siguientes titulaciones:

- a) Técnicos/as Superiores en Educación Infantil; Técnico/a Especialista Educador/a Infantil (módulo de nivel III); Técnico/a Especialista en Jardines de Infancia; Profesionales que estén habilitados/as por la Administración Educativa para impartir primer ciclo de Educación Infantil.
- b) Título de Maestros/as con la especialidad de Educación Infantil; Profesor/a de Educación General Básica con especialidad de educación preescolar; Maestros/as de Primera Enseñanza; Diplomado/a o Licenciado/a con la especialidad de Educación Infantil debidamente reconocida por la Administración Educativa.
- c) Título de Grado en Educación Infantil.

La persona que vaya a desempeñar el puesto de director/a de la Escuela deberá acreditar, mediante contratos acompañados de un informe de vida laboral, una experiencia educativa con la titulación exigida para este puesto de, al menos, tres cursos escolares. En el caso de los contratos inferiores al curso escolar, se considerará equivalente la experiencia de 27 meses.

La Escuela Infantil deberá contar en todo momento en cada unidad con al menos un educador que acredite una experiencia mínima de dos cursos escolares en Educación Infantil o, en el caso de contratos inferiores al curso escolar, se considerará equivalente la experiencia de 18 meses.

La jornada profesional de educadores/as y maestros/as deberá de distribuirse de forma que al menos un diez por ciento sea destinado a la formación continuada, a la coordinación con otros profesionales, a los contactos con las familias y la comunidad local, así como a la planificación y preparación del trabajo.

2.2. PERSONAL DE SERVICIOS

2.2.1. Servicio de cocina:

En el supuesto de la Escuela Infantil cuente con instalaciones de cocina que permitan la elaboración de las comidas, deberá contar con una persona encargada del servicio de cocina a jornada completa y que sea diferente de las que conforman el equipo educativo. Dicho profesional deberá poseer la siguiente titulación y/o experiencia:

- a) Formación Profesional Grado Superior :
 - o Técnico Superior en Dirección de Cocina
 - o Técnico Especialista en Hostelería, Rama de Hostelería y Turismo
 - o Técnico Superior en Restauración
- b) Formación Profesional de Grado Medio:
 - o Técnico en Cocina y Gastronomía
 - o Técnico Auxiliar en Cocina, Rama de Hostelería y Turismo
 - o Técnico en cocina
- c) Experiencia profesional de un mínimo de tres años en el campo de las competencias relacionadas con el perfil profesional de cocina.

En el supuesto de la Escuela Infantil no cuente con instalaciones de cocina que permitan la elaboración de las comidas, deberá existir un profesional con dedicación a jornada completa para atender adecuadamente el servicio de catering, que deberá acreditar la titulación o experiencia exigidas en este apartado.

Todas las personas empleadas en operaciones relacionadas con los alimentos (manipuladores de alimentos), deberán tener una capacitación y/o instrucción o formación en materia de higiene alimentaria de acuerdo con su actividad laboral, según se establece en el Capítulo XII del Anexo II del Reglamento (CE) 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

La formación se podrá acreditar mediante certificados u otro tipo de registros emitidos por un centro de formación, asociación empresarial o la propia empresa.

2.2.2. Servicio de limpieza:

Se deberá contar con una persona encargada del servicio de limpieza a jornada completa y que sea diferente de las que conforman el equipo educativo.

2.3. OTRO PERSONAL DEL CENTRO

Otro personal que se considere necesario para garantizar los servicios de administración, conserjería y mantenimiento del centro.

De conformidad con lo exigido en el artículo 13.5 de la Ley Orgánica 1/1996 de protección Jurídica del Menor, modificado por la ley 26/2015, de 28 de julio, de modificación del sistema de protección a la infancia y a la adolescencia, no podrán adscribirse a la ejecución del contrato profesionales que hayan sido condenados por sentencia firme por delitos contra la libertad e indemnidad sexual. Para acreditar esta circunstancia, la entidad adjudicataria aportará al

Ayuntamiento de Madrid la certificación negativa de estos antecedentes penales antes de que el/la profesional tenga contacto con los menores.

A tales efectos, se estará a lo dispuesto en artículo 9 del Real Decreto 1110/2015, de 11 de diciembre (BOE nº 312 de 30 de diciembre), por el que se regula el Registro Central de Delincuentes Sexuales, pudiéndose obtener información en el apartado trámites y gestiones personales del ciudadano del Ministerio de Justicia: <http://www.mjusticia.gob.es>

El contratista deberá también exigir el cumplimiento de esta obligación a las empresas con las que, en su caso, subcontrate la prestación de servicios, respecto del personal de servicios de la misma.

El contratista deberá comunicar al órgano de contratación los cambios realizados en el equipo educativo de la Escuela Infantil, debiéndose respetar, en este caso, la titulación profesional y el número de profesionales exigidos por el artículo 4 de la Ordenanza, así como cumplir con los requisitos de experiencia previos requeridos en este Pliego. Los cambios en el equipo educativo se realizarán preferentemente al finalizar el curso escolar.

Por parte del contratista deberá establecerse un servicio adecuado de suplencias, que asegure en todo momento el mantenimiento de los ratios establecidos, existiendo la obligación de sustituir las bajas de los trabajadores al cuarto día desde que éstas se produzcan.

3. OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

3.1. Gestionar las actividades educativas y administrativas de la Escuela Infantil objeto del contrato, rigiéndose de acuerdo con las directrices de la Dirección General de Familia, Infancia, Educación y Juventud del Ayuntamiento de Madrid, en especial en lo referente a:

- Calendario Escolar.
- Admisión para las plazas reservadas para niños/as con especiales necesidades sociales y para niños/as con necesidades educativas especiales.
- Precios a satisfacer por los usuarios, en concepto de escolaridad, comedor y horario ampliado (hasta 10 horas).

3.2. Participar en las experiencias educativas y formativas que considere oportuno el Ayuntamiento de Madrid.

3.3. Incluir los Logotipos en toda la documentación e información que aporte la Escuela Infantil, debiendo constar de manera expresa el Ayuntamiento de Madrid como Administración titular.

3.4. La observancia de la normativa vigente en materia laboral, social y tributaria y, en especial, el cumplimiento de las obligaciones derivadas de la relación con el personal integrado en la prestación del servicio.

3.5. Aportar toda la documentación que le requiera el Ayuntamiento de Madrid para la justificación de la gestión económica realizada durante el periodo que se les solicite, documentación relativa al personal educativo del centro (incluyendo titulación, tipo de contrato y salarios), así como cualquier otra documentación referida a la prestación del servicio.

3.6. Abonar los gastos de personal, alimentos, agua, energía eléctrica, combustible, teléfono, calefacción, seguridad, limpieza, extintores y cualesquiera otros necesarios para el funcionamiento de la Escuela Infantil, así como realizar, según las instrucciones facilitadas por el Ayuntamiento de Madrid, las actuaciones que, en su caso, procedan en relación con la titularidad de los contratos de suministro (agua, luz, gas, etc.).

La entidad adjudicataria deberá abonar todos los gastos que origine el servicio telefónico de voz y datos, así como los postales, y todo el material necesario para las labores de oficina. En particular los costes de consumibles de multifuncional (tóner, fusor, transferencia, etc.) de todos los dispositivos multifunción.

3.7. A efectos de un adecuado control de la facturación de la escuela, la entidad adjudicataria deberá abrir una cuenta corriente específica para la Escuela Infantil donde se recojan los ingresos por cuotas de las familias. En dicha cuenta únicamente podrán reflejarse ingresos y gastos relacionados con la gestión de la Escuela Infantil.

La facturación deberá ir acompañada de una relación, firmada por el/la directora/a de la escuela, en la que figuren las cantidades abonadas por cada uno de los usuarios y por los conceptos de cuotas de comedor, comedor y horario ampliado, junto con el extracto bancario correspondiente, que justifique las cantidades abonadas.

3.8. Mantener en buen estado y reparar o reponer, en su caso, las instalaciones y bienes específicos cedidos para el uso, incluidas zonas exteriores, zonas ajardinadas y equipamiento de toldos y pérgolas, a excepción de las siguientes instalaciones: climatización (calefacción y aire acondicionado), cristales, instalación eléctrica, saneamiento y fontanería, megafonía, cerrajería, alarma, ascensores y montaplatos, en su caso y elementos constructivos dañados a causa de vicios ocultos en la edificación. El adjudicatario se obliga a devolver a la finalización del contrato lo entregado en iguales condiciones a las de su recepción original, para lo cual se entregará un inventario actualizado del equipamiento al contratista.

3.9. Elaborar, implantar, mantener y revisar el Plan de Autoprotección de la escuela infantil, así como asumir la formación del personal de emergencia, la organización de recursos y la realización de simulacros anuales de evacuación, de acuerdo con la normativa vigente en la materia.

3.10. La entidad adjudicataria deberá conocer y aplicar los "Protocolos de de Respuesta para Equipos Directivos y Profesorado ante Situaciones Problemáticas en los Centros Educativos" publicado por la Comunidad de Madrid.

3.11. La entidad adjudicataria deberá desarrollar en la Escuela Infantil un proyecto coeducativo con perspectiva de género.

3.12. Las actuaciones indicadas en los apartados anteriores serán desarrolladas por un equipo educativo que cumpla lo establecido en el artículo 4 de la Ordenanza, así como el personal necesario para realizar los servicios de administración, mantenimiento, conserjería, cocina y limpieza, expuestos en el punto 2.

3.13. Proporcionar al personal responsable de la prestación del servicio educativo una indumentaria de trabajo que les facilite la tarea educativa, contribuya a mantener las condiciones higiénicas del centro e identifique al equipo educativo. En la indumentaria de trabajo sólo podrá aparecer el nombre de la Escuela Infantil.

3.14. Suministro y elaboración de las comidas en la cocina de la Escuela Infantil o Servicio de Catering (línea caliente). En este último caso en que el servicio se presta a través de una empresa externa, ésta deberá poseer el correspondiente registro sanitario y cumplir con la normativa vigente en materia sanitaria.

Sólo se podrán servir comidas preparadas elaboradas culinariamente en la cocina del centro o, en su caso, la cocina de la entidad responsable del servicio de catering, y resultantes de su preparación en crudo o del cocinado, no autorizándose comidas precocinadas o platos preparados elaborados por otras industrias o establecimientos.

Asimismo en cocina no podrán utilizarse los siguientes alimentos elaborados: verduras, frutas, pescado, carne y huevos, de acuerdo con la definición de alimento elaborado contenida en el artículo 3.2 d) del Reglamento (CE) 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios.

Entre las comidas a suministrar a los menores dentro del servicio de comedor no podrán servirse los siguientes tipos de pescado:

- “Panga”, correspondiendo al género *Pangasianodon hypophthalmus*.
- “Tilapia”, correspondiendo al género *Oreochromis*.
- “Perca del Nilo”, correspondiendo al género *Lates niloticus*.

Respecto a los postres de las comidas, habrá de servirse fruta cuatro de los cinco días lectivos de la semana y el quinto se servirá un postre lácteo, priorizando que sea natural, sin edulcorantes, saborizantes ni colorantes artificiales (según las definiciones contenidas en el Código Alimentario Español). Asimismo, el zumo de fruta que se sirva a los menores en la Escuelas Infantil deberá ser elaborado en la cocina del centro.

Será obligatorio el uso del aceite de oliva virgen extra (según la definición del mismo contenida en el Código Alimentario Español).

3.15. La entidad adjudicataria estará obligada a que en los desayunos y/o meriendas que se ofrezcan a los niños/as se incluya, al menos, un producto de comercio justo de ente los siguientes: azúcar, galletas, crema de cacao, cacao instantáneo, tabletas y barritas de chocolate.

A los efectos de acreditar el cumplimiento de la presente especificación técnica, la empresa licitadora deberá presentar una declaración responsable y cualquier medio de prueba admitido en derecho que demuestre el cumplimiento de los estándares fijados en la Resolución 2005/2245 (INI) del Parlamento Europeo sobre comercio justo de 6 de julio de 2006. Esta declaración habrá de aportarse en el sobre de documentación técnica (criterios no valorables en cifras o porcentajes).

(Se adjunta como Anexo III al presente pliego modelo de declaración responsable).

Asimismo y en relación con el producto o los productos de comercio justo que se comprometa suministrar la entidad adjudicataria, se deberá cumplimentar una ficha técnica por cada producto en la que conste su identificación y características técnicas como la descripción del producto y relación de los principales ingredientes que lo componen.

(Se adjunta como Anexo IV al presente pliego modelo de ficha técnica).

3.16. Con el fin de garantizar la seguridad alimenticia en el funcionamiento del comedor, la empresa adjudicataria se compromete a desarrollar un Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, siguiendo las indicaciones del Ayuntamiento de Madrid y en los plazos que se requieran, todo ello de conformidad con la legislación vigente.

3.17. La entidad adjudicataria deberá realizar diariamente la/las limpieza/s que sean necesarias para garantizar las condiciones higiénico sanitarias de las instalaciones de la Escuela Infantil, debiéndose realizar asimismo tres limpiezas generales por curso escolar coincidentes con periodos vacacionales.

3.18. La entidad adjudicataria deberá presentar dentro de los cuatro primeros meses de vigencia del contrato, y a ponerlo en práctica, un plan detallado con las medidas de sostenibilidad, reducción, reutilización y reciclaje de residuos a que se compromete, que incluirá como mínimo los siguientes aspectos:

- Evaluación de los residuos que genera el centro en todas sus dependencias.
- Procedimientos y recursos necesarios para la recogida selectiva, reducción y reciclaje de residuos.
- Formación al personal en materia de reducción, recogida, reciclaje y reutilización de los deshechos producidos en la prestación del servicio.
- Mecanismos que se establecerá a medio plazo para la reducción de desperdicios alimentarios generados en el comedor de la Escuela Infantil.

3.19. La entidad adjudicataria del servicio deberá comunicar a la Dirección General de Familia, Infancia, Educación y Juventud y a la Junta Municipal donde se ubique el recurso, cualquier incidencia grave que altere su normal funcionamiento, así como aquéllas que, por sus graves características, deban ser conocidas inmediatamente por ésta y, en consecuencia, por el Área de Gobierno de Equidad, Derechos Sociales y Empleo.

Todo ello sin perjuicio de la inmediata comunicación, en su caso, a los servicios de emergencia y/o seguridad que procedan.

3.20. La presentación de reclamaciones por parte de las familias en lo referente a la enseñanza reglada, podrá realizarse a través de cualquier instancia normalizada, no siendo necesario disponer de hojas de reclamaciones del Sistema Unificado.

3.21. En el supuesto de participación en huelga general o del sector al que pertenecen los/las trabajadores/as, la entidad adjudicataria deberá mantener informado permanentemente al Ayuntamiento de Madrid de las incidencias y desarrollo de la huelga. Finalizada la misma, la entidad adjudicataria deberá presentar, en un plazo máximo de una semana tras la finalización de la huelga, un informe en el que se indiquen los servicios mínimos prestados, el número de horas o servicios, en su caso, que se hayan dejado de prestar y el personal que ha seguido la convocatoria de huelga. Una vez comprobados los incumplimientos producidos como consecuencia de la huelga, se procederá a valorar por el Distrito la deducción que corresponda en la factura del período en que se haya producido la huelga. Dicha valoración se comunicará por escrito a la entidad adjudicataria para su deducción en la factura correspondiente o, en su caso, en la del siguiente período de facturación.

3.22. De conformidad con lo dispuesto en el Decreto de 28 de diciembre de 2012 de la Delegada de Hacienda y Administración Pública por el que se aprueba la Instrucción 5/2012 sobre servicios externos contratados por el Ayuntamiento de Madrid y los entes que conforman su sector público, en cumplimiento de la disposición Adicional Primera del Real Decreto-Ley 20/2012, de 13 de julio, la entidad adjudicataria deberá designar una persona responsable al objeto de recibir las instrucciones que deban darse al personal de la empresa, debiendo adoptar medidas eficaces para garantizar su cumplimiento. Con esta medida se desvincula la relación laboral del personal contratista, de las necesarias órdenes e instrucciones que pudiera darle la Administración, que ahora se canalizan por conducto del citado responsable de la entidad adjudicataria. Dicho/a responsable deberá ser sustituido/a por la entidad adjudicataria en los supuestos de ausencia, vacante o enfermedad

4. OTRAS CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

4.1. Supervisión del servicio:

El Ayuntamiento de Madrid, a través de los servicios correspondientes, ejercitará en la forma que determine, las funciones de seguimiento y control del servicio en orden a asegurar el buen funcionamiento del mismo, solicitando a las unidades competentes, los informes precisos. Si el contratista incumpliera las obligaciones que le incumben, el Ayuntamiento de Madrid estará facultado para exigir el cumplimiento de las mismas o declarar la resolución del contrato en el caso de que se de un supuesto de incumplimiento tipificado como tal. Así mismo se considerará, en su caso, causas de resolución del contrato las establecidas en el artículo 223 y 308 del TRLCSP.

4.2. Medios que aporta el Ayuntamiento:

El Ayuntamiento de Madrid cede a la entidad adjudicataria, a los efectos de posibilitar la prestación del servicio y durante la vigencia del contrato, el uso del edificio de la Escuela Infantil y anexos, en su caso, así como el equipamiento de mobiliario, electrodomésticos, material didáctico,

menaje, lencería y demás enseres que se relacionan en Anexo adjunto. Las acometidas de los suministros de agua, energía eléctrica, combustibles y teléfono correrán por cuenta del Ayuntamiento.

El Ayuntamiento proporcionará a la Escuela Infantil la dotación del equipamiento informático y de comunicación necesaria para el acceso a la Aplicación de gestión. Así proporcionará:

- Un Ordenador Personal con monitor, teclado y ratón, incluido el software estándar definido por el Ayuntamiento para el acceso a la Aplicación de gestión.
- Un equipo multifunción sobremesa DIN A4, Blanco y Negro, asociados al PC instalado.
- Una línea de datos necesaria para garantizar el acceso a la Aplicación de gestión corporativa de las Escuelas Infantiles, que será instalada y mantenida por el Ayuntamiento.

4.3. Otros aspectos relativos a la prestación del servicio:

Los servicios competentes de la Consejería de Educación, Juventud y Deporte de la Comunidad de Madrid realizarán la inspección de la Escuela Infantil.

A través de los Equipos de Atención Temprana se ofrecerá apoyo psicopedagógico a los equipos educativos, a los niños y niñas, y a los padres y madres, que lo precisen.

El proceso de admisión será regulado por Resolución del órgano municipal competente por el que se aprobará la convocatoria de admisión en las Escuelas Infantiles de la Red Municipal para cada curso escolar.

Las entidades adjudicatarias se someterán a la Ordenanza y a las disposiciones que en desarrollo de la misma se dicten en relación con la prestación del servicio.

El adjudicatario deberá utilizar para los procesos de gestión del servicio los sistemas de información que el Ayuntamiento de Madrid ponga a sus disposición, relativos a gestión de solicitudes, baremación, matriculación, registro y seguimiento de alumnos/as, seguimiento de facturación, etc.

5. CLÁUSULAS SOCIALES

5.1. En toda la documentación que deban aportar los licitadores o que sea necesaria para la ejecución del contrato, deberá hacerse un uso no sexista del lenguaje, evitar cualquier imagen discriminatoria de las mujeres o estereotipos sexistas, y fomentar con valores de igualdad la presencia equilibrada, la diversidad y la corresponsabilidad.

La persona responsable del contrato comprobará el cumplimiento de esta obligación.

5.2. La empresa adjudicataria tiene la obligación de adoptar las medidas de seguridad y salud en el trabajo que sean obligatorias para prevenir de manera rigurosa los riesgos que pueden afectar a la vida, integridad y salud de las personas trabajadoras.

Asimismo, deberá acreditar el cumplimiento de las obligaciones siguientes:

- La evaluación de riesgos y planificación de la actividad preventiva correspondiente a la actividad contratada.
- La formación e información en materia preventiva a las personas adscritas a la ejecución del contrato.
- El justificante de la entrega de equipos de protección individual que, en su caso, sean necesarios.

La empresa adjudicataria deberá acreditar el cumplimiento de estos extremos mediante la documentación correspondiente.

5.3. La empresa adjudicataria deberá acreditar, mediante declaración responsable, la afiliación y el alta en la Seguridad Social de las personas trabajadoras destinadas a la ejecución del contrato. Esta obligación se extenderá a todo el personal subcontratado por la empresa adjudicataria principal destinada a dicha ejecución.

5.4. La empresa adjudicataria deberá elaborar, implantar, mantener y revisar los Planes de Autoprotección de la Escuela Infantil Municipal, así como asumir la formación del personal de emergencia, la organización de recursos y la realización de simulacros periódicos de evacuación de acuerdo con la normativa vigente en la materia con el fin de evitar que de la ejecución del contrato puedan derivarse daños al personal municipal o a los ciudadanos en general.

Para la acreditación de esta obligación la empresa adjudicataria deberá presentar el Plan de Autoprotección en el Distrito de pertenencia, así como los informes correspondientes a los simulacros periódicos de evacuación, formación del personal de emergencia y organización de recursos.

Con carácter previo a la finalización del contrato, la empresa adjudicataria deberá presentar un informe relativo al cumplimiento de las obligaciones exigibles legal o contractualmente.

CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN

a) Es condición especial para la ejecución de este contrato, que la entidad adjudicataria organice al menos cuatro acciones de formación profesional en el puesto de trabajo (una por cada año de ejecución del contrato), con una duración cada una de ellas de un mínimo de veinte horas, que mejoren la ocupación y la adaptabilidad de las personas adscritas a la ejecución del contrato, así como sus capacidades y su calificación.

Las acciones de formación deberán guardar relación con el objeto del contrato y para su acreditación, la empresa adjudicataria deberá presentar, con carácter previo a la finalización del contrato, la relación de acciones formativas realizadas al personal vinculado a la ejecución del contrato, con especificación del contenido formativo y de los asistentes, así como del lugar y fecha de celebración de las mismas. La persona responsable de formación de la empresa adjudicataria, deberá rubricar la relación de las acciones formativas realizadas, así como su contenido.

b) Es condición especial para la ejecución de este contrato, que la empresa adjudicataria asuma la obligación de respetar los derechos laborales básicos a lo largo de toda la cadena de producción y el cumplimiento de las convenciones fundamentales de la Organización Internacional del Trabajo de los productos de comercio justo, y en especial:

1. Las Convenciones 29 y 105, relativas a la supresión del trabajo forzado.
2. Las Convenciones 87 y 98, sobre libertad sindical, de asociación y negociación colectiva.
3. La Convención 100, sobre la igualdad de remuneración entre la mano de obra masculina y la mano de obra femenina por un trabajo de igual valor.
4. La convención 111, contra la discriminación en el acceso al empleo y las condiciones laborales por razones de raza, color, sexo, religión, opinión política, extracción nacional u origen social.
5. La convención 138, sobre la abolición de la explotación y el trabajo infantil.
6. La Convención 182 sobre la prohibición de las peores formas de trabajo infantil y de acción inmediata para su eliminación.

6. INFORMACIÓN SOBRE CONDICIONES DE LOS CONTRATOS DE LOS TRABAJADORES

La entidad adjudicataria quedará subrogada en todos los derechos y obligaciones laborales y de Seguridad Social de la entidad saliente, de conformidad con lo establecido en el artículo 26 del XI Convenio colectivo de ámbito estatal de centros de asistencia y educación infantil, dándose, asimismo, cumplimiento a lo dispuesto en la Directiva 2001/23/CE, del consejo, de 12 de marzo de 2001, sobre aproximación de las legislaciones de los Estados miembros relativas al mantenimiento de los derechos de los trabajadores en caso de traspaso de empresas, de centros de actividad o de partes de empresas o de centros de actividad.

En cualquier caso, habrá de mantener durante todo el periodo de ejecución del contrato la plantilla descrita en el presente pliego.

En ningún caso, las personas trabajadoras afectadas por la subrogación obtendrán la condición de empleado de las Administraciones Públicas o de sus organismos autónomos o entidades de Derecho Público.

Se incluye como Anexo II al presente pliego de prescripciones técnicas, la relación de los trabajadores que en la actualidad se encuentran prestando los servicios objeto del mismo, a los efectos de lo establecido en el artículo 120 del texto refundido de la Ley de Contratos del Sector Público.

En este sentido, indicar que en la determinación del precio del contrato se han tenido en cuenta todos los costes laborales y de Seguridad Social de cada uno de los trabajadores objeto de subrogación, incluyendo salario base, antigüedad y otros complementos salariales, así como los derivados de la plantilla mínima exigida en el pliego de prescripciones técnicas que se han calculado conforme a los establecidos en el Convenio Colectivo de referencia arriba indicado.

7. CONFIDENCIALIDAD, PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES Y SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN

La empresa adjudicataria y el personal a su servicio en la prestación del contrato, tal y como se define en la letra g) del artículo 3 de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, están obligados en su calidad de encargados de tratamiento de datos personales por cuenta del (Órgano de contratación) al cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, el Real Decreto 1720/2007, de 21 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, así como de las disposiciones que en materia de protección de datos se encuentren en vigor a la adjudicación del contrato o que puedan estarlo durante su vigencia.

La empresa adjudicataria se obliga especialmente a lo siguiente:

1º. Deberá guardar la debida confidencialidad y secreto sobre los hechos, informaciones, conocimientos, documentos y otros elementos a los que tenga acceso con motivo de la prestación del servicio (art. 10 LOPD), sin que pueda conservar copia o utilizarlos para cualquier finalidad distinta a las expresamente recogidas en el presente pliego, incurriendo en caso contrario en las responsabilidades previstas en la legislación vigente (art. 12.4 LOPD). Igualmente, deberá informar a sus empleados de que sólo pueden tratar la información del Ayuntamiento para cumplir los servicios objeto de este pliego y también de la obligación de no hacer públicos, ceder o enajenar cuantos datos conozcan (artículo 9 LOPD). Esta obligación subsistirá aún después de la finalización del contrato.

2º. Asimismo, deberá incluir una cláusula de confidencialidad y secreto en los términos descritos (art. 10 LOPD) en los contratos laborales que suscriban los trabajadores destinados a la prestación del servicio objeto del presente pliego. La empresa adjudicataria, al igual que su personal,

se someterán a los documentos de seguridad vigentes en el Ayuntamiento de Madrid para cada uno de los ficheros a los que tengan acceso, e igualmente a las especificaciones e instrucciones de los responsables de seguridad en materia de protección de datos de cada una de las dependencias municipales afectadas.

3º. Dicho compromiso afecta tanto a la empresa adjudicataria como a los participantes y colaboradores en el proyecto y se entiende circunscrito tanto al ámbito interno de la empresa como al ámbito externo de la misma. El Ayuntamiento de Madrid se reserva el derecho al ejercicio de las acciones legales oportunas en caso de que bajo su criterio se produzca un incumplimiento de dicho compromiso.

4º. Únicamente tratará los datos personales a los que tenga acceso para la prestación del contrato conforme al contenido de este pliego de prescripciones técnicas y a las instrucciones que el (Órgano de contratación) le pueda especificar en concreto y que se incluirían como una Adenda al presente contrato. No aplicará o utilizará los datos personales indicados con fin distinto al previsto en el contrato, ni los comunicará, ni siquiera para su conservación, a otras personas salvo autorización expresa por parte del responsable del fichero en los términos previstos en el artículo 21 del Reglamento de desarrollo de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal.

5º. A cumplir todas y cada una de las medidas de seguridad (nivel básico, medio o alto) que sean de aplicación en función de la tipología de datos que se utilicen y traten para la prestación del servicio objeto del presente contrato y que vienen previstas en el Título VIII del Reglamento de desarrollo de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal. A este respecto no se registrarán datos de carácter personal en ficheros que no reúnan las condiciones determinadas en el referido Título VIII respecto a su integridad y seguridad y a las de los Centros de tratamiento, locales, equipos, sistemas y programas. (Artículo 9.2. LOPD).

6º. Los diseños, desarrollos o mantenimientos de software deberán, con carácter general, observar los estándares que se deriven de la normativa de seguridad de la información y de protección de datos, y en concreto lo relativo a la identificación y autenticación de usuarios, estableciendo un mecanismo que permita la identificación de forma inequívoca y personalizada de todo aquel usuario que intente acceder al sistema de información y la verificación de que está autorizado, limitando la posibilidad de intentar reiteradamente el acceso no autorizado al sistema de información.

7º. El Ayuntamiento de Madrid se reserva el derecho de efectuar en cualquier momento los controles y auditorías que estime oportunos para comprobar el correcto cumplimiento por parte del adjudicatario de sus obligaciones, el cual está obligado a facilitarle cuantos datos o documentos le requiera para ello.

8º. Todos los datos personales que se traten o elaboren por la empresa adjudicataria como consecuencia de la prestación del contrato, así como los soportes del tipo que sean en los que se contengan son propiedad del Ayuntamiento de Madrid.

9º. Una vez cumplida la prestación contractual, los datos de carácter personal deberán ser destruidos o devueltos al Ayuntamiento de Madrid conforme a las instrucciones que haya dado, al igual que cualquier soporte o documento que contenga algún dato de carácter personal objeto del tratamiento.

10º. De conformidad con lo que establece el artículo 12.4 de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, el incumplimiento por parte del adjudicatario de las estipulaciones del presente contrato lo convierten en responsable del tratamiento respondiendo directamente de las infracciones en que hubiera incurrido, así como del pago del importe íntegro de cualquier sanción que, en materia de protección de datos de carácter personal, pudiera ser impuesta al Ayuntamiento de Madrid, así como de la totalidad de los gastos,

daños y perjuicios que sufra el Ayuntamiento de Madrid como consecuencia de dicho incumplimiento (art. 12.4 LOPD).

11º. Aportará una memoria descriptiva de las medidas que adoptará para garantizar la seguridad, confidencialidad e integridad de los datos manejados y de la documentación facilitada. Dicha memoria deberá contener el nivel de seguridad que permite alcanzar así como información sobre la posibilidad de definir distintos perfiles de acceso, existencia de un mecanismo de identificación y autenticación y, en su caso, descripción de la gestión de contraseñas. También y cuando proceda, el tratamiento que se aplicará a los soportes y documentos, el procedimiento de gestión de copias de respaldo y el contenido del registro de accesos.

Asimismo, el adjudicatario deberá informar al organismo contratante, antes de transcurridos siete días de la fecha de comunicación de la adjudicación, la persona que será directamente responsable de la puesta en práctica y de la inspección de dichas medidas de seguridad, adjuntando su perfil profesional.

JEFE/A SECCIÓN DE EDUCACIÓN

Fdo.P.A.: Juan Civantos Díaz
Secretario de Distrito

ANEXO I

DESCRIPCIÓN DEL EDIFICIO Y EQUIPAMIENTO GENERAL DEL CENTRO

ESCUELA INFANTIL OSA MENOR
C/Mejía Lequerica, nº 21, 28004 Madrid

A. DESCRIPCIÓN DEL EDIFICIO

La Escuela Infantil Osa Menor del Distrito Municipal de Centro situada en la C/ Mejía Lequerica nº 21, consta de las siguientes superficies construidas en una sola planta.

Superficie construida (incluido patio): 1.247 m²

Distribución funcional:

- 4 aulas con cambiador-aseo común cada 2 aulas
- 1 sala de cunas
- 1 biberonería
- 1 sala de usos múltiples
- 1 sala de Profesores
- 2 despachos
- 1 patio
- 1 lavandería
- 1 cocina con oficio, despensa, cámara frigorífica
- 2 vestuarios
- 3 aseos adultos
- 1 aseo manipuladores
- 1 aseo minusválidos
- 1 almacén
- 1 cuarto de residuos
- 1 cuarto para carritos de bebés

B. CUADRO DE SUPERFICIES

ESPACIO	SUPERFICIE CONSTRUIDA m2
Zona de aulas	
1 aula de 0 -1 años	41,58
1 aula de 1-2 años	56,11
2 aulas de 2-3 años	47,00
Zonas comunes para niños	
Sala multiusos compartida	53,10
Patio de juegos	281,00
Zonas comunes de personal	
Sala de profesores	33,43
Zona de servicios	
Despacho 1	25,00

Despacho 2	16,62
Cocina	54,30
Despensa	2,46
Lavandería	7,91
Aseo de manipuladores	7,90
Vestuario femenino con aseos	25,10
Vestuario masculino con aseos	19,46
Aparcamiento de carritos	8,00

C. EQUIPAMIENTO GENERAL DEL CENTRO

Nº	Ítem	Cantidad
MOBILIARIO		
1	Cartel escuela	1
2	Mesa Redonda 80x85	5
3	Mecedora-balancín madera haya	1
4	Taburete multifunción 2 alturas	4
5	Armario guarda-juegos	5
6	Estantería 90x40x1 10	5
7	Mesa redonda baja, 90 cm.	1
8	Recogedor de pañales	1
9	Tabla cambios curvada 50x100	5
10	Cajón guarda-juegos 80x50x60	9
11	Barra de madera, 150 cm.	1
12	Cuna para colchón 120x60	8
13	Parque 100x100x 25-50	1
14	Portabebés estructura metálica	4
15	Espejo postural 100x65	7
16	Espejo de pared 60x50	8
17	Perchero casillero 8 casillas	5
18	Tapiz 200x130	12
19	Cubo sanitario 12L chapa metálica	5
20	Taburete multifunción	24
21	Taburete rodante con 3 ruedas	2
22	Estante pared 80x20	8
23	Mesa de herradura	2
23	Recogedor de pañales	2
24	Barra de madera, 150 cm.	4
25	Mesa redonda, 90 cm.	2
26	Tronas, madera barnizada	8
27	Mesa rectangular 80x60x46	12
28	Silla niño. 26 cm altura asiento	32
29	Casillero 150x40x90	2
30	Perchero 120x10	4
31	Encerado 125x100.	2
32	Armario audiovisuales 90x60x190	1
33	Mini gimnasio	1
34	Mesa plegable 200x100x75	2

35	Mesa baja vestíbulo	1
36	Aparador comedor	1
37	Botiquín de pared	2
38	Espejo aseos 75x50	2
39	Percheros vestuarios 60x10	4
40	Buzón entrada metálico o plástico	1
41	Paragüero vestíbulo	1
42	Mesa redonda comedor, 100 cm	4
43	Silla comedor niño	32
44	Módulo inicial sencillo	4
45	Mesa rectangular Genius	3
46	Faldón Genius 1.200 mm	2
47	Bloque rodaje Genius	2
48	Armario modular puertas batientes	3
49	Tablero cuatro rectangular	1
50	Apoyo cilíndrico auxiliar	4
51	Silla global ref. 0171-L	12
52	Tablero superior modular 80 mm	3
53	Butaca de Espera H20	2
54	Par de brazos H20	2
55	Mesa baja arca	1
56	Mesa reunión 2.000x1.200x720 mm.	1
57	Armario ropero 1 puerta	5
58	Ropero extensión de 1 puerta	10
59	Carro con 3 bandejas	6
MATERIAL AUDIOVISUAL		
60	Cámara digital FUJI PIX	1 Obsoleta
61	Pantallas ORAY 150 x 150	1
62	Televisor TRC HR AV-29QH4	1 Obsoleto
63	VHS/DVD.JVC HR-XV30	1
64	Vídeo Cámara JVCGR-DX27.82	1 Obsoleta
MATERIAL DIDÁCTICO		
65	Radiocasete estéreo – cinta y CD (pero raya, muy viejo)	5 – Obsoleto
67	Sonajero diferentes formas	8
68	Anillo Dentición	4
69	Centro activ. sonido	1
70	Centro activ. táctil	1
71	Pirámide con 5 anillos eje cónico	2
72	Bola agua de plástico transparente	2
73	Cubos barriles apilables	2
74	Muñeco textura suave	3
75	Formas geométricas de foam	1
76	Columpio para bebés, colgar techo	1
77	Tentetieso para bebés	2
78	Pelota rizo, varios tamaños	6
79	Cubo descubre formas	2

80	Gimnasio suelo	2
81	Andador material plástico	1
82	Orinal plástico resistente	8
83	Móvil techo-colgar sobre cunas	1
84	Barriles apilables multicolores	4
85	Encaje de madera	4
86	Cubos conjuntos apilables	6
87	Pirámide balanceante	4
88	Bloques	2
89	Arrastre formas diversas	2
90	Construcción bloques 100 piezas	2
91	Circuitos trenes, coches	2
92	Construcciones, piezas forma de H	2
93	Volante simulador	2
94	Piezas encaje	2
95	Juegos diversos de pequeño tamaño	4
96	Andador material plástico	2
97	Barca balancín, madera o plástico	2
98	Muñecos variados lavables	8
99	Casita tobogán, material plástico	2
100	Puzzles, piezas grandes	4
101	Correpasillos madera o plástico	6
102	Pelotas <i>foam</i> y piel de elefante	13
103	Balancín pequeño	2
104	Encajes diversos	6
105	Encajes decrecientes de figuras	4
106	Animales Zoo. Conjunto de 10	2
107	Animales granja. Conjunto de 10	2
108	Rosca cilíndrica	2
109	Silüeta niño	2
110	Silüeta niña	2
111	Loto colores	2
112	Loto simetría	2
113	Loto especial, base y piezas	2
114	Loto topológica, base y fichas	2
115	Tabla tacto, textura gruesa	2
116	Loto tamaños progresivos	2
117	Bote de construcción, 100 piezas	2
118	Bolsa bases	4
119	Piezas mosaicos	2
120	Pelotas púas	6
121	Casita juegos	2
122	Cubos plásticos resistentes	12
123	Palas y rastrillos	16
124	Moldes arena diversas formas	20
125	Carretillas plástico resistente	6
126	Aro, 35 cm. Psicomotricidad	10
127	Aro 50 cm. Psicomotricidad	10

128	Aro 60 cm. Psicomotricidad	6
129	Pasillos enlazables	1
130	Piezas enlazables	1
131	Pelotas 55 cm hinchables	2
132	Cuerda 2,5 m de algodón colores	20
133	Pelota lisa 18 cm PVC textura lisa	10
134	Pelota lisa 22 cm PVC textura lisa	10
135	Pelota rugosa	20
136	Pelotas pequeñas distinta dureza	1
137	Paracaídas tela poliéster	1
138	Animales <i>foam</i> 80x50x20 cm	6
139	Babimódulos 20 piezas	1
140	Conjunto 1 banqueta 2 sofás 3 <i>puff</i>	1
141	Formas geométricas goma espuma 16 piezas	1
142	Metalófono elemental	1
143	Cascabeles corona	8
144	Castañuelas con mango	8
145	Clave juego	4
146	Crótalo juego	4
147	Campanillas corona	8
148	Triángulo, 15 cm. Acero	4
149	Maracas pareja	8
150	Pandero 30 cm. Parche de piel	2
151	Pandereta 25 cm. Parche plástico	4
152	Caja china rectangular madera	4
153	Sirena de boca	10
154	Flauta material plástico	2
155	Pitos variados	15
156	Tubo de lluvia, plástico	4
157	Témpera líquida 500cc diversos colores	137
158	Tijera escolar caja 10 unidades	8
159	10 tizas blanca Robercolor	40
160	10 tizas color Robercolor	12
161	Caballote pizarra con papel	2
162	Marionetas cuentos, animales y oficios	16
163	Teatro guiñol de madera 120x62	2
164	Crema maquillaje 30ml	16
165	10 cartulinas 50x65	34
166	Arcilla 1,5 kg	12
167	15 plastilina pastilla R-72	8
168	Pintura de dedos Jovi distintos colores	40
169	Brocha N. 21 - docena (45x210mm)	2
170	Pincel grueso N. 16 - docena (10x320mm)	1
171	12 rotuladores de colores Jovi	30
172	Bata grande	15
173	10 cintas casete virgen 60m	3
174	Kit papel continuo blanco	30
175	Papel continuo 25m colores	5

176	Porta-rollo papel continuo blanco	1
177	Rollo papel charol colores 25 pliegos	13
178	Cartulina blanca 25 pliegos	2
179	Jovi bote 20 pinceles inf. mediano	3
180	Jovi bote 9 pinceles escolares gruesos	3
181	Papel celofán colores 25 pliegos	7
182	Papel seda colores mano 25 pliegos	12
183	Jovicolor 300 unidades	8
184	Plasticolor caja 300 unidades surtidas	4
185	CD Baby	6
186	DVD Baby	12
187	Cuentos variados	103
188	Maquillaje 6 barras surtidas	4
189	Objetos gigantes a completar. Multicolor.	3
190	Maxi lote de encajes	7
191	Dominós gigantes "las mitades". Multicolor.	3
192	Grandes orugas de construcción. Multicolor.	3
193	Puzles geométricos natural	3
MATERIAL DIDÁCTICO Y JUEGOS EXTERIOR		
194	Cubos flexibles multicolor - lote 6	3
195	Cubos flexibles amarillo	2
196	Conjunto juegos de arena. Multicolor.	20
197	Moldes. Multicolor.	5
198	Tobogán anclado	1
199	Panel de psicomotricidad anclado	1
MATERIAL LENCERÍA		
200	Sábana bajera 12x60	128
201	Sábana encimera 116x110	93
202	Sábana ajustable para colchoneta 120x60	30
203	Edredón cuna, tipo nórdico	8
204	Protector de cuna a juego edredón	8
205	Protector colchón ALG PVC 120x60	30
206	Sábana cubre colchón 120x60	30
207	Colchón cuna 120x60x12	8
208	Manta 15x100	69
209	Manta acrílica 120x60	15
210	Colchoneta 120x60x12	52
211	Paño cocina 50x50. Felpa rizo	14
212	Manopla horno pares acolchadas	5
213	Servilleta cuadro satén 50x50	20
214	Mantel algodón poliéster 100x300. Color MD cuadro mesón	2
215	Babero infantil estampado base PVC. Mod. 28x50	100
216	Babero infantil de felpa de algodón (colores y dibujos infantiles)	50
217	Cortinas	12
PEQUEÑOS ELECTRODOMÉSTICOS Y HERRAMIENTAS		
218	Exprimidor eléctrico	1

219	Pinzas largas para fritos	2
220	Balanza 5 kg.	1
221	Plancha vapor	1
222	Tabla plancha	1
ÚTILES DE ALMACÉN		
223	Martillo	1
224	Tenaza	1
225	Serrucho	1
226	Alicate universal	1
227	Llaves inglesas, juegos	1
228	Taladradora eléctrica	1
229	Espátula	3
230	Cinta métrica 5 m	1
231	Linterna grande	1
232	Escalera de mano 6 peldaños	1
233	Azada	1
234	Rastrillo	1
235	Pala	1
236	Tijera de podar	1
237	Manguera de 25 m. Completa	1
238	Guantes para jardín	2
MENAJE		
239	Tijeras cocina 20 cm	5
240	Araña espumadera a/inox 18/10 12cm	1
241	Araña espumadera a/inox 18/10 19cm	1
242	Afilador profesional a/inox 24cm	1
243	Servidor termo a/inox 1L	1
244	Pasapurés	1
245	Sacacorchos de palanca tirolés, acero	2
246	Triturador grande MP-450	1
247	Cazo de servir sopa a/inox 18%	8
248	Cuchara legumbres a/inox 18%	8
249	Panera cuadrada lisa a/inox 18% 20cm	8
250	Ensaladera 20 - 1,65L	7
251	Vaso agua, melamina	80
252	Vaso agua, cristal	40
253	Vaso agua, policarbonato	30
254	Rustidera 50x36x8,5cm a/inox	4
255	Rustidera 40x28x5,6cm a/inox	4
256	Rustidera 46x32x7,5 cm a/inox	4
257	Jarra agua c/retén a/inox 18/10	8
258	Cacerola baja c/tapa 20cm 2,5L	2
259	Cacerola baja c/tapa 36cm 14,2L	2
260	Cacerola baja c/tapa 45cm 27L	2
261	Sartén hierro esmaltada honda 36cm	1
262	Exprimidor manual a/inox 12cm	1
263	Sartén antiadherente a/inox 18/10 24cm	1

264	Sartén antiadherente a/inox 18/10 28cm	1
265	Sartén antiadherente a/inox 18/10 22cm	1
266	Cafetera para 1,5L Ref. 68215 LACOR	1
267	Triturador c/vaso	2
268	Olla a presión bombeada 22L MAGEFESA	1
269	Cuchara mesa a/inox 18% CR	16
270	Cuchara café a/inox 18/10 Mod. 4607	30
271	Cuchillo mesa a/inox 18% CR	16
272	Cuchillo mesa a/inox 18/10 Mod. 4607	40
273	Cuchara cadete a/inox 18/10 Mod. 4607	30
274	Tenedor cadete a/inox 18/10 Mod. 4607	30
275	Tenedor mesa a/inox 18% CR	16
276	Plato hondo, melamina 20cm	70
277	Plato hondo, melamina 23cm	30
278	Plato llano, melamina 20cm	100
279	Plato llano policarbonato, 25cm	30
280	Plato postre, melamina 20cm	70
281	Taza desayuno, melamina	16
282	Taza desayuno policarbonato blanco	30
283	Plato desayuno, melamina	16
284	Plato desayuno policarbonato blanco	30
285	Bol postre, melamina 13cm	16
286	Mortero madera 12cm	1
287	Mano mortero	1
288	Colador con mango 20cm	1
289	Espumadera 10cm	1
290	Espumadera 14cm	1
291	Cuchillo pescadero 275x90mm	1
292	Cuchillo de pan 20cm	1
293	Cuchillo fiambre 20cm	1
294	Cuchillo deshuese 12,5cm	1
295	Cazo servir 12cm a/inox	1
296	Cazo servir 14cm a/inox	1
297	Cazo servir 16cm a/inox	1
298	Olla recta c/tapa 32cm a/inox	2
299	Cuchillo mondador 9cm	2
300	Cuchillo verduras, <i>maitre</i> 10,5cm	2
301	Abrelatas a/inox. Mariposa	1
302	Espumadera a/inox 18/10	1
303	Embudo a/inox 18/12	2
304	Tijeras de pescado Mod. JAVA	1
305	Espátula plancha cocina 10cm	1
306	Jarra termo a/inox 1L	1
307	Bandeja oval a/inox 18/10 35x24	2
308	Bandeja oval a/inox 18/10 40x27	2
309	Bandeja oval a/inox 18/10 45x29	2
310	Embudo normal 18/10 12cm	1
311	Tabla jamón, polietileno 50x30x20	1

312	Cazo recto 14cm a/inox	1
313	Cazo recto 16cm a/inox	1
314	Cazo recto 18cm a/inox	1
315	Escurreido cónico con base 32cm	1
316	Cedazo 30cm. Mall 14 a/inox	1
317	Cedazo 30cm. Mall 35 a/inox	1
318	Sartén chifri capa aluminio antiadherente 36cm	1
MOBILIARIO COCINA		
319	Mesa trabajo mural	2
320	Cocina gas 6 fuegos, horno y armario ZANUSSI	1
321	Fray top gas ZANUSSI Mod. NFRG-401	1
322	Freidora gas 2 cubas ZANUSSI Mod. NFRG-820	1
323	Campana mural extractora de humos	1
324	Mesa trabajo mural con un seno	1
325	Lavamanos con pedal	1
326	Armario frigorífico 4 puertas Mod. ACR-1304	1
327	Mesa caliente mural Mod. HJC-127	1
328	Fregadero Plange Mod. FI-147/20	1
329	Arcón congelador Mod. CA-580 VENT-CHV	1
330	Lavavajillas capota Mod. LS-9P	1
331	Mesa salida del lavavajillas	1
332	Estantería 4 niveles 2144x470x1700cm	3
333	Estantería 4 niveles 1400x500x1750cm	2
334	Carro cerrado 3 lados	4
335	Carro de evacuación	1
372	Nevera leche materna	1
LIMPIEZA E HIGIENE		
336	Tragón c/bolsa (contenedor 90L). Verde-amarillo	2
337	Cubo pedal 12L. Esmaltado	6
338	Recogedor c/mango Europa	3
339	Cepillo eco súper S/P 35/10,5cm	6
340	Cepillo raíz plástico S/P	3
341	Palo aluminio doble rosca 1,4cm	6
342	Cubo escurrido plástico	3
343	Guía telescópica 2m (mochos algodón)	4
344	Spontex Spongil 36 (bayeta amarilla)	1
345	Almohadilla esponja bactericidas	1
MATERIAL DE OFICINA		
346	Grapas cobreadas nº 22	10
347	Cinta adhesiva transparente 33x19mm	25
348	Pegamento barra grande	20
349	Tampón nº 2	2
350	Tijeras	1
351	Portarrollos sobremesa cinta adhesiva 33mm	2
352	Taladradora metal pintado	1
353	Archivador D/N A4 lomo 8cm. Plástico.	75

354	Calculadora de bolsillo 10 dígitos	3
355	Chinchetas americanas niqueladas nº 1	10
356	Grapadoras cromadas de sobremesa grapas 22-24/6	2
357	Fechador manual, altura letra 4mm	1
358	Clips labiados nº 3	10
359	Papelera de plástico	7
360	Tablón de corcho para anuncios, marco madera 90x120cm	13
361	Fax SG-3-T1	1
362	Pedestal alto IR 2016	1
363	Sello caucho escuela	1
LAVANDERÍA		
364	Lavadora eléctrica 720x660x110 - 6,5kg carga	1
365	Secadora eléctrica 683x710x1045 - 6,5 a 8kg carga	1
366	Mesa de trabajo 1200x500x850. Patas regulables.	1
367	Estanterías acero 1400x500x1900 - 600x600x1900. Montaje sin tornillos	2
368	Mesa planchado 1400x500x850 forrada de paño. Patas regulables	1
369	Lavadero 500x700x850. Desagüe sifónico.	1
370	Carros 900x600 a/inox con 2 entrepaños	1
371	Mesa en forma de L 2100 + 1900x600x850. Encima lisa a/inox	1

Antigüedad grandes electrodomésticos:

Ítem	Fecha adquisición
Cocina gas 6 fuegos, horno y armario ZANUSSI	2006
Fray top gas ZANUSSI Mod. NFRG-401	2006
Campana mural extractora de humos	2006
Armario frigorífico 4 puertas Mod. ACR-1304	2006
Mesa caliente mural Mod. HJC-127	2006
Arcón congelador Mod. CA-580 VENT-CHV	2006
Lavavajillas capota Mod. LS-9P	2006
Nevera leche materna	2016
Lavadora eléctrica 720x660x110 - 6,5kg carga	2006
Secadora eléctrica 683x710x1045 - 6,5 a 8kg carga	2006
Termo eléctrico	2016

ANEXO II

RELACION DEL PERSONAL ASIGNADO ACTUALMENTE AL CONTRATO DE GESTIÓN DEL SERVICIO PÚBLICO EDUCATIVO EN LA MODALIDAD DE CONCESIÓN, DE LA ESCUELA INFANTIL OSA MENOR DEL AYUNTAMIENTO DE MADRID

CERTIFICO:

Nº	CATEGORIA PROFESIONAL	FECHA DE ANTIGÜEDAD	SITUACION ACTUAL DEL TRABAJADOR (1)	TIPO DE CONTRATO (2)	HORAS ANUALES	JORNADA SEMANAL	(A)	(B)	(C)	(D)	(A+B+C+D)	SEGURIDAD SOCIAL CON CARGO A LA EMPRESA ANUAL IMPORTE ANUAL	TITULACION INGLÉS
							SALARIO BASE IMPORTE ANUAL	COMPLEMENTO DE DESARROLLO Y PERFECCIONAMIENTO PROFESIONAL (CPP) [Antiguo complemento de antigüedad] IMPORTE ANUAL	COMPLEMENTO ESPECÍFICO (sólo para la categoría de educador infantil) IMPORTE ANUAL	OTROS COMPLEMENTOS IMPORTE ANUAL	RETRIBUCIONES BRUTAS ANUALES		
1	EDUCADORA INFANTIL	1/9/2014	JORNADA COMPLETA	100	1661	38	10298,04	0	525	1803,84	12626,88	3901,56	
2	EDUCADORA INFANTIL	17/9/2007	JORNADA COMPLETA	189	1661	38	10298,04	784,08	525	4449,84	15272,88	4719,32	
3	EDUCADORA INFANTIL	1/9/2009	JORNADA 63,20% MATERN	289	1050	24	0	0	0	0	0	0	B1
4	DIRECTORA	1/9/2005	JORNADA COMPLETA	100	1661	38	16730,04	690,96	525	9458,72	27404,72	8468,06	
5	COCINERA	1/9/2014	JORNADA COMPLETA	100	1704	39	8453,76	0	0	4622,28	13076,04	4040,50	B1
6	EDUCADORA INFANTIL	18/11/2016	JORNADA 63,20% SUS. MATER	510	1050	24	6504	0	331,56	1139,28	7974,84	0	
7	EDUCADORA INFANTIL	5/9/2016	JORNADA COMPLETA	401	1661	38	10298,04	0	525	1803,84	12626,88	4053,23	
8	EDUCADORA INFANTIL	8/2/2016	JORNADA COMPLETA	189	1661	38	10298,04	0	525	1803,84	12626,88	3901,56	
9	EDUCADORA INFANTIL	1/9/2011	JORNADA COMPLETA	100	1661	38	10298,04	0	525	1803,84	12626,88	3901,56	Lengua extranjera
10	EDUCADORA INFANTIL	1/9/2015	JORNADA COMPLETA	189	1661	38	10298,04	0	525	1803,84	12626,88	3901,56	
11	LIMPIADORA	16/3/2015	JORNADA 83,30	200	1420	32,5	7131,24	0	0	3119,64	10250,88	3434,04	

Bajo mi responsabilidad que, son veraces los datos relacionados en el presente listado de personal asignado al contrato y que he facilitado toda la información de la que tengo conocimiento a fecha de hoy.

En caso de falsedad de la documentación presentada incurriría en delito de falsedad documental regulada en el Título XVIII capítulo II del código penal.

Marta Lucas López

Fecha y Firma: 22-03-17

Felisa Uch Béjar

20340 Majorada del Campo (Madrid)

ANEXO III

DECLARACIÓN RESPONSABLE CON LA CLÁUSULA ÉTICA DE COMERCIO JUSTO.

Don/Doña....., con DNI....., actuando como (administradora/or, gerencia, representante legal) de la empresa y con poder bastante para obligarse en este acto, declara y manifiesta bajo su responsabilidad:

Que conociendo, de conformidad y aceptando en su integridad los contenidos establecidos en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y de Prescripciones Técnicas que han de regir la contratación del Servicio Educativo de la Escuela Infantil del Distrito de, con servicio de desayuno, comida y merienda que incorporen productos de comercio justo:

1. La empresa se compromete a suministrar los productos certificados o pendientes de certificación cumpliendo con los previsto en los diez criterios o principios sobre comercio justo que se incluye en la Resolución del Parlamento Europeo (2005/2245 (INI)) y atendiendo en su caso a lo previsto en los artículos 43 y 44 de la Directiva 2014/24/UE.
2. La empresa se compromete a garantizar la trazabilidad de los productos de comercio justo con ocasión de la ejecución del contrato.
3. La empresa se compromete a respetar los derechos laborales básicos a lo largo de la cadena de producción y al cumplimiento de las Convenciones Fundamentales de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), así como a utilizar los productos de comercio justo incluidos en su oferta durante toda la ejecución del contrato.

Y en prueba de conformidad y compromiso, se firma la presente, ena,... dede

Firma y sello o etiqueta de la empresa.

ANEXO IVⁱ
MODELO DE FICHA TÉCNICA

La “ficha técnica” por producto en la que conste su identificación y características técnicas como la descripción del producto y la relación de los principales ingredientes que lo componen, especificando cuáles son de comercio justo, cuáles sólo son de comercio responsable y además qué sello o etiqueta de comercio justo, sello o etiqueta de comercio responsable tienen o, en su caso, informe certificador equivalente disponible.ⁱⁱ

Ficha técnica producto: (Ejemplo: galletas de cacao)						
Identificación o descripción del producto						
Ingredientes principales incluidos						
Ingredientes de comercio justo						
Etiqueta o sello de comercio justo						
Informe certificador equivalente ⁱⁱⁱ						

L

ⁱ Esta información deberá figurar en el sobre de documentación técnica.

ⁱⁱ Para acreditar en la oferta técnica el cumplimiento de la especificación técnica relativa al suministro mínimo exigido, se presentará, al menos, una ficha técnica como documentación técnica.

Además, el licitador podrá presentar tantas fichas técnicas como productos de comercio justo adicionales incluyan en su oferta económica.

ⁱⁱⁱ Se deberá incluir el informe certificador equivalente que proceda.