



ILUSTRÍSIMO AYUNTAMIENTO
BOLLULLOS PAR DEL CONDADO
(HUELVA)

**PLIEGO DE PRESCRIPCIÓN TÉCNICAS PARA LA PRESTACIÓN DEL
SERVICIO DE COMEDOR EN LA ESCUELA INFANTIL MUNICIPAL
“CANDIDA MAYA”**

1. OBJETO

El objeto del contrato es el servicio de comedor de la guardería infantil municipal destinado a niños y niñas de cero a tres años matriculados en la Escuela Infantil Municipal y que soliciten el servicio de comedor.

El presente pliego comprende las condiciones técnicas que servirán de base para la adjudicación y prestación del Servicio de comedor en la Escuela Infantil Municipal.

Los menús serán elaborados en la cocina del propio Centro y servidos y retirados en las instalaciones del mismo, con las debidas condiciones de higiene y salubridad.

Los menús que la empresa adjudicataria servirá, deberán adecuarse para niños de edades comprendidas entre 0 y 3 años (Primer Ciclo de Educación Infantil). Ante la posibilidad de asistir niños con situaciones especiales (Intolerancias, alergias a algún alimento, etc ...), estos menús deberán adaptarse a las características especiales de dichos niños.

La gestión a prestar consistirá en un menú que será servido de lunes a viernes durante los días lectivos para los niños solicitantes de este servicio.

El Ayuntamiento, al dar comienzo el contrato, responderá del buen estado y funcionamiento de todas las instalaciones, incluido el mobiliario de todo tipo, que consistirá en el inventario al que dará su conformidad el adjudicatario al comienzo del servicio.

Será de cuenta del adjudicatario cualquier otro elemento de cocina necesario para la prestación adecuada del servicio que no esté contemplada en el inventario, dado que se compromete a poner a disposición de la ejecución del contrato los medios materiales o humanos.

El licitador podrá visitar las instalaciones de la Escuela Municipal previa cita con la directora del centro y consultar número de alumnos matriculados para el servicio de comedor.

2. USUARIOS DEL SERVICIO

El personal mínimo necesario para la realización de los servicios objeto de la presente contratación será el que disponga el licitador en su oferta en función del servicio a prestar.

No obstante, e independientemente de lo estipulado anteriormente, la empresa adjudicataria, deberá garantizar que su personal, cuente con suficiente horario laboral para prestar el servicio de cocina y comedor, pedidos a proveedores, recepción de materias primas, elaboración de menús, distribución de dichos menús al lugar de comida de los niños (comedor), retirada del menaje de dicho lugar y la limpieza del mismo, así como de las dependencias utilizadas en la comida y de la cocina.

En caso de huelga de personal, la empresa adjudicataria se comprometerá a realizar el servicio.

En caso de realizarse una actividad que impidiese a los alumnos estar en el Centro a la hora de la comida, se les preparará una bolsa con comida en frío.

La conformación y supervisión del servicio será realizada por la directora/o y /o persona o personas que designe el Excmo. Ayuntamiento de Bollullos del Condado.

El objetivo es ofrecer un servicio de calidad adaptado a las necesidades de los niños/as de edades hasta tres años de edad, que cumpla con los requisitos establecidos para comedores escolares y según los criterios que establece la Consejería de Sanidad en cuanto a calidad de los alimentos en la elaboración de menús escolares y a personal especializado.

3.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

- La empresa adjudicataria dispondrá de su propio personal para desarrollar el servicio.
- La empresa será responsable de la calidad técnica de los trabajos que desarrolle, prestaciones y servicios realizados y deberá disponer de una organización con elementos personales y materiales suficientes para la debida ejecución del contrato.
- La empresa se hará responsable de la situación laboral del personal contratado, que estará debidamente cualificado y tendrá que darlo de alta al inicio del contrato, así como de las bajas que se puedan causar.
- La empresa habrá de responsabilizarse de la preparación de los alimentos, con escrupulosa observancia de la reglamentación existente.
- La conservación y manipulación de las materias primas, tanto frescas como congeladas, deberá cumplir la Reglamentación Técnica Sanitaria de Comedores Colectivos. El suministro de las mismas y de los productos alimenticios para la elaboración de los menús será por cuenta de la empresa. Respecto al origen de las materias primas y productos alimenticios a suministrar, la empresa acreditará documentalmente que todas sus materias proceden de empresas autorizadas, con

su número de registro sanitario vigente y en las claves y actividades correctas en función del tipo de productos de que se trate. La empresa adjudicataria habrá de responsabilizarse de la preparación de los alimentos, con escrupulosa observancia de la reglamentación existente.

- La empresa adjudicataria presentará a la Dirección del Centro relación de sus suministradores
- Deberán utilizarse aceite de oliva virgen extra, en la elaboración de todas las comidas, ensaladas, aliños.
- El adjudicatario se obligará al cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria vigente que regule el suministro de los menús escolares y obligaciones inherentes al mismo.
- Todas las materias primas utilizadas en la elaboración de los menús, deberán cumplir las condiciones higiénico-sanitarias de calidad y pureza estipuladas en las normas que regulan dicha materia, así como las condiciones de los medios empleados en su transporte.
- Se deberá efectuar un correcto almacenamiento y método de conservación tanto de las materias primas, con especial atención de no ubicarlas en contacto con el suelo, así como de las comidas ya elaboradas.
- La empresa dispondrá de comidas testigo que representen las comidas servidas diariamente y que posibiliten la realización de estudios epidemiológicos en el caso de producirse algún brote de toxi-infección alimentaria. Dichas comidas testigo deberán conservarse el tiempo que legalmente proceda y la cantidad corresponderá a una ración individual de acuerdo con la legislación vigente.
- El personal que atienda los servicios de alimentación llevará el atuendo adecuado y en perfecto estado de limpieza y estará en posesión del carnet de manipulador de alimentos, así como todos los requisitos que exige la legislación vigente o la que en un futuro se establezca sobre la materia. La empresa acreditará que sus manipuladores de alimentos reciben la formación adecuada y que cuentan con el certificado de formación correspondiente.
- El mantenimiento actual de las instalaciones que lo realizará el personal de cocina, así como menaje y aparatos de cocina.
- La empresa adjudicataria realizará el autocontrol de plagas DDD.
- Con independencia de las obligaciones que se derivan para el adjudicatario en el Pliego de Cláusulas Administrativas, el adjudicatario vendrá como mínimo obligado a:

- La formación continuada en materia de higiene alimentaria del personal manipulador de alimentos. Así mismo, estará a cargo de la empresa la formación continuada del personal que dependa de ella.
 - El desarrollo y aplicación de un plan permanente de autocontrol sanitario basado en el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico para garantizar la higiene de los alimentos, de acuerdo con la legislación vigente.
 - La realización de análisis microbiológicos de las superficies de las zonas de elaboración, de los utensilios y el menaje, así como de platos preparados, para verificar la eficacia de los sistemas de limpieza.
 - La programación de los menús mensuales, por parte de un profesional, diplomado o licenciado, con formación suficiente en nutrición humana y dietética, el cual asesorará a la escuela infantil al objeto de que los menús que finalmente sean aprobados por éstos cumplan los requisitos necesarios desde el punto de vista dietético.
 - La empresa adjudicataria está obligada al cumplimiento de las normas de higiene de los productos alimenticios recogidas en la legislación sanitaria aplicable así como a la observancia de la normativa sobre calidad sanitaria específica de cada producto, que deberán proceder en todo caso de establecimientos autorizados sanitariamente.
 - A utilizar siempre productos de primera calidad, a la limpieza meticulosa de menaje y maquinaria; a cuidar la correcta vestimenta y presentación del personal a su cargo; a la utilización de alimentos e ingredientes en perfecto estado de conservación; y, en general, a cuantas obligaciones similares sean necesarias para el óptimo funcionamiento del servicio.
 - A efectuar diariamente la limpieza meticulosa de los locales (cocina, comedor, etc.) y de sus instalaciones, de tal modo que estén siempre en perfecto estado.
 - Queda obligado el adjudicatario, al término del contrato, a devolver el local en que se presta el servicio y todas sus instalaciones en el mismo estado en que lo encontró, para lo cual se procederá a la comprobación del inventario elaborado y suscrito por el adjudicatario y el director del contrato.
- La empresa dispondrá de vehículos isotérmicos y frigoríficos propios para el transporte de materias primas, contando con los medios de control necesarios para comprobar la recepción de productos, que éstos se reciban con las debidas garantías y condiciones de temperatura.
 - Se dispondrá de equipos para la comprobación del nivel de agua potable.
 - Se hará el seguimiento del sistema de autocontrol APPCC, así como control de plagas DDD.
 - La empresa realizará inventario de las instalaciones de cocina y comedor, así como el menaje entregado, comprometiéndose a reponer y conservar dichos elementos así como su entrega en condiciones adecuadas. A partir de ese momento, corresponde a la empresa adjudicataria cualquier otro elemento que sea necesario para la prestación del servicio.

- Hará el mantenimiento de los equipos de cocina, reposición de productos de limpieza, servilletas...
- La empresa será responsable de la calidad técnica de los trabajos que desarrolle, prestaciones y servicios realizados y deberá disponer de una organización con elementos personales y materiales suficientes para la debida ejecución del contrato.
- La Escuela Infantil no se hará responsable de la situación laboral del personal contratado para la prestación del Servicio, que estará debidamente cualificado, y tendrá que darlo de alta al inicio del contrato, así como de las bajas que se pudieran causar, ni tampoco dependerá del Ayuntamiento, siendo su vínculo laboral con la empresa adjudicataria.

4. FORMA DE PRESTAR EL SERVICIO

Las comidas se elaborarán en la cocina de la escuela con personal especializado, que contará con la experiencia y formación necesaria para hacer frente al servicio, estando en posesión del carnet de manipulador para comedores escolares. La ausencia de ellos por cualquier eventualidad, (enfermedad, maternidad, accidente...) será suplida de forma inmediata por la empresa adjudicataria.

La empresa se encargará de la limpieza y acondicionamiento general de cocina, cámaras, vajilla y utillaje de distribución y reparto, tales como carros, recipientes, etc.

La empresa confeccionará las dietas especiales que por prescripción facultativa sean indicadas y siempre bajo la supervisión y atendiendo cualquier recomendación que realice la Dirección del Centro. También designará un profesional para asesorar al centro para que los menús cumplan con los requisitos necesarios desde el punto de vista dietético.

5.- DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Las materias primas que se suministren merecerán la mayor garantía de calidad y servicio, debiendo utilizar los productos de mayor calidad que serán los siguientes:

- Aceite de oliva virgen extra en ensaladas y guisos.
- Sal yodada
- Carnes y aves
- Pescados
- Lácteos y huevos
- Frutas y verduras de temporada.
- Legumbres y cereales.

6.- COMPOSICIÓN DE LOS MENÚS

Los menús incluirán primer plato, segundo plato y postre.

En todas las comidas se incluirá una porción de pan.

La alimentación de los niños y niñas debe cumplir los siguientes objetivos:

- Ser completa y equilibrada, según normativa sanitaria.
- Ser variada adaptada a las necesidades de los usuarios, con ingredientes variados típicos de la cocina mediterránea y época del año.

Los menús serán creados y elaborados en base a la dieta mediterránea y adaptados a la edad de los comensales, confeccionándose con productos frescos. Contarán con el estudio de un experto nutricionista y supervisados por la autoridad competente, siempre buscando el equilibrio de nutrientes, aportando las proteínas, hidratos de carbono y lípidos necesarios, aportando las vitaminas y sales minerales necesarias.

El menú que ofrece la Escuela será para un mes, cambiando cada semana, y se repetirá a lo largo del año tanto en verano como en invierno, adaptándose a la materia prima de cada temporada, verduras, frutas y pescados.

Tanto las carnes y pescados serán de primera calidad, cumpliendo con las normas higiénico-sanitarias, y de temperatura requeridas.

El contenido de fibra es el adecuado, tomando cada día la correspondiente ración adecuado a la edad del usuario.

Las frutas y hortalizas serán variadas dentro de su temporalidad, sanas, enteras y sin podredumbre, de buen aspecto y tamaño y con el grado de maduración adecuada.

Se utilizará el aceite de oliva virgen extra para ensaladas y elaboración de platos.

El postre lácteo se variará durante la semana, ofertando yogurt, flan natillas y leche.

Algunos platos se presentarán en forma triturado en purés o papillas, adaptados a las necesidades de los niños y edades.

A título informativo, los ingredientes a utilizar en la elaboración de los correspondientes menús son:

-Verduras a elegir: zanahorias, puerros, judías verdes, espinacas, berenjenas, pimientos, alcachofas, coliflor, acelgas, calabacín, tomate, nabos, apio.

-Legumbres a elegir: lentejas, garbanzos, judías blancas, guisantes, habas tiernas.

-Pescados a elegir: merluza, lenguado, bacalao, emperador, sepia, calamares, rodaballo, pescadilla, atún.

-Carnes a elegir: pollo, gallina, ternera, cordero, cerdo.

-Lacteos: Queso fresco, yogures naturales o de sabores, flanes, natillas.

- Cereales: Arroz, tallarines, macarrones, fideos..
- Frutas a elegir: especialmente del tiempo, naranjas, melón, fresas, melocotón, peras, manzanas, kiwis, plátanos....

A la hora de elaborar los menús se tendrá en cuenta las siguientes recomendaciones:

- No incluir en el menú los fritos pre-cocinados.
- No utilizar margarinas, mantequillas, ni aceites vegetales para cocinar, sólo se utilizará aceite de oliva virgen extra
- Las carnes deberán ser preferentemente magras.

Además de los requisitos y recomendaciones recogidos anteriormente, los alimentos que se utilicen deberán cumplir las siguientes normas de calidad y conservación:

- ✓ Las frutas y hortalizas han de estar enteras, sanas y exentas totalmente de productos afectados por podredumbres o alteraciones que los hagan impropios para el consumo. Asimismo, deberán estar limpios, sin presencia de sabores y olores extraños y con el grado de madurez adecuado para el consumo inmediato. Las patatas, además de cumplir los requisitos anteriores, deberán estar exentas de germinación y enverdecimiento, así como de productos de tratamiento.
- ✓ Los productos congelados deberán presentarse sin ruptura de la cadena de frío, sin presencia anormal de hielo o escarcha, en envases herméticamente cerrados y con un tiempo mínimo de dos meses o un mes dependiendo del producto, sobre la fecha de caducidad o consumo preferente. Además deberá cumplir la normativa específica sobre etiquetado de estos productos.
- ✓ Los preparados cárnicos frescos deberán transportarse y conservarse hasta su preparación por debajo de 0° C, sin congelar, con un plazo máximo de 48 horas desde la fecha de compra hasta su consumo, debidamente acreditado mediante la factura correspondiente.
- ✓ Los alimentos que requieran refrigeración o que deban mantenerse caliente se conservaran a la temperatura que por la normativa aplicable corresponda.
- ✓ No se admite el empleo de aceites de mezclas de distintas procedencias.

7.- MANTENIMIENTO:

El mantenimiento de las instalaciones de la cocina, lo realizará el personal de cocina, así como limpieza de menaje y aparatos de cocina, así como:

- La recepción de materias primas.
- Control de temperatura de refrigeración.

- Control de almacén y cámaras.
- Control de limpieza y desinfección de cocina, de utensilios y maquinaria.
- Control DDD de instalación de cocina y comedor por personal de empresa contratada.

8. SEGUIMIENTO DEL PROGRAMA

La Empresa adjudicataria deberá informar puntualmente y por escrito al Ayuntamiento de todas las incidencias del servicio, tanto relativas al funcionamiento como aquellas que puedan influir directamente en la correcta conservación y utilización de los alimentos.

Para hacer efectivo el seguimiento, la empresa elaborará un informe de actividad y de los indicadores de calidad del servicio con un período mensual y una memoria anual de actividad de acuerdo con los datos solicitados por la Consejería. La empresa estará obligada a facilitar cualquier otra información solicitada relativa a los servicios prestados.

Las empresas que liciten deberán presentar un Manual de dietas que deberá incluir la información relativa a los menús, mediante fichas técnicas de elaboración y fichas dietéticas, así como la descripción detallada de cada una de las dietas, mediante código de dietas, especificando el nombre, las indicaciones, los objetivos y las características de las mismas.

Las comidas serán elaboradas en la cocina de la Escuela por personal de la empresa y asesoradas por especialistas en nutrición.

La ficha de elaboración de los platos deberá recoger la información relativa a modo de preparar, elaborar, distribuir y servir un plato, especificando en ella:

- Nombre del plato
- Número de comensales para los que está programada.
- Ingredientes o componentes del plato.
- Procesos que sufren los alimentos en las fases de preparación, presentación y distribución.
- Otros datos de interés (valoración económica, temporada,...)
- Comparación de aporte calórico y de nutrientes con las ingestas diarias recomendadas.

Además, el Manual, deberá incluir un código de dietas que recogerá la descripción detallada de cada una de ellas. En este apartado se incluirán los siguientes puntos:

- Nombre de la dieta.
- Características: fórmula dietética, características físicas, características químicas, alimentos de la dieta (alimentos permitidos, alimentos a evitar y técnicas culinarias recomendadas).

Se deben incluir las siguientes dietas:

- Dieta saludable o normal.

- Dieta de régimen: Teniendo en cuenta problemas de alergias e intolerancias de los niños a algunos alimentos, así como virus estomacales etc., que precisen cambio de dieta.

9. CALIDAD DE LOS PRODUCTOS

Todas las materias primas y los productos servidos por la empresa tendrán que estar sujetos a la normativa legal aplicable

Los proveedores de las materias primas y los productos han de estar acreditados y sujetos a la normativa vigente, responsabilizándose la empresa adjudicataria de las posibles alteraciones de los productos en todo momento. El almacenamiento de las materias primas y su conservación se efectuará cumpliendo la normativa vigente.

El licitador deberá garantizar un adecuado nivel cualitativo tanto en la selección y conservación de los víveres y productos complementarios, como en su manipulación, características organolépticas y temperatura. En todo caso los víveres serán de calidad extra o primera.

Los productos envasados deberán cumplir lo dispuesto en la normativa general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, para el control del contenido efectivo de los productos envasados.

RECOMENDACIONES GENERALES

- Se incluirán diariamente alimentos ricos en fibra.
- Se excluirán en lo posible el uso de colorantes y conservantes.
- No se sustituirá la fruta fresca por el zumo.
- Se dejarán los fritos y precocinados para situaciones especiales no como alimento habitual.
- Se debe elegir que en el menú del comedor se mantenga el postre lácteo y la fruta fresca.
- En cuanto a la fibra, se debe cuidar que se cumpla el aporte necesario adaptado a la edad del niño/a.
- Se debe evitar las salsas y los fritos.
- Se usarán huevos pasteurizados y carnes magras.
- Notificar los cambios en el menú, guardar una muestra adecuadamente refrigerada de los platos servidos, durante cinco días.
- Está prohibido el uso de mayonesas hechas con huevos frescos.
- El exceso de sal condiciona la aparición de hipertensión arterial en la edad adulta.
- Los condimentos no constituyen alimentos de utilidad para el crecimiento de los niños, sólo sirven para el gusto y la ornamentación de la comida, es preferible intentar no incluirlos en la dieta de los niños.
- En la información que se dé a los padres sobre el menú debe incluir las orientaciones oportunas con respecto a las cenas, desayunos y merienda de los niños con el fin de garantizar una alimentación sana y la adquisición de buenos hábitos alimentarios.

10. GARANTÍA DE LA CALIDAD HIGIÉNICO-SANITARIA

Se exige al adjudicatario que disponga del Plan General de Higiene y que cumpla con los requisitos previos de Higiene y Trazabilidad para la Implantación del sistema de Autocontrol A.P.P.C.C. (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico), que solicita la Consejería de Salud. Asimismo se exige la realización periódica de control por empresa especializada externa, que deberá realizar la empresa adjudicataria. El contratista deberá entregar a la Administración, copia autenticada de cada uno de los informes de control realizados por dicha empresa.

La empresa que resulte adjudicataria tendrá la obligación de poner en conocimiento de manera inmediata, a la Escuela Infantil, cualquier anomalía de carácter higiénico-sanitario que pudiera detectar.

Las empresas que liciten deberán elaborar una guía de prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos que se destinará al usuario.

Los contenedores para el transporte y distribución de los alimentos serán higienizados con métodos físico-mecánicos, provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.

Las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte y distribución de las comidas serán las establecidas en la normativa aplicable:

La Administración podrá, mediante la emisión de la correspondiente instrucción, determinar cualquier otro aspecto de carácter higiénico-sanitario que se considere pertinente para la correcta y adecuada prestación del servicio.

11. MEDIOS MATERIALES, PERSONALES Y DE TRANSPORTE ASI COMO CONDICIONES LABORALES.

La empresa que resulte adjudicataria dispondrá de los medios necesarios que han de reunir los requisitos administrativos y sanitarios que exige la normativa vigente.

Asimismo realizará el transporte de alimentos hasta su llegada a la Escuela en vehículos frigoríficos adecuados para mantener la cadena de frío conforme a la normativa vigente al respecto.

El personal que efectúe la distribución diaria de los alimentos deberá ir debidamente identificado en las condiciones previstas.

El contratista se hará cargo en exclusiva de todo el personal que emplee en la ejecución del contrato, obligándose al pago de los salarios, seguros sociales, subsidios, mutualidad correspondiente (en cuanto a Accidentes de Trabajo y Enfermedad Profesional) y, en general, de todas las obligaciones que le impongan las disposiciones legales vigentes en materia laboral, sindical, de seguridad social y de seguridad e higiene en el trabajo, sin que quepa reclamación contra el Ayuntamiento por el incumplimiento de cualquiera de estas obligaciones.

El contratista queda obligado a acreditar, siempre que sea requerido para ello, el cumplimiento de las obligaciones antedichas mediante la exhibición de la correspondiente documentación.

12. PRESUPUESTO DE LICITACIÓN.

Las ofertas económicas de las empresas que se presenten a concurso deberán presupuestar el precio del menú diario.

Sin perjuicio del precio de adjudicación, la empresa adjudicataria sólo facturará por los servicios realmente atendidos. Los servicios serán abonados a la empresa adjudicataria previa presentación mensual de facturas, conformadas por la Directora del Centro.

La gestión y adquisición de suministros, productos de cocina, comedor, limpieza y combustible necesarios para la realización de los servicios, corren a cargo del adjudicatario.

Los gastos de menaje incluirán la reposición prevista del servicio de mesa en el transcurso del año académico, así como la utilización de manteles, servilletas de papel, cubiertos y vasos de un solo uso, en su caso.

En cuanto a la vigilancia, será considerado que el personal docente necesario participa en las tareas de atención al alumnado en el servicio de comedor, ya que este servicio forma parte de la adquisición de hábitos en estas edades tan tempranas. A estos efectos, se considerarán funciones de atención al alumnado, además de la imprescindible presencia física durante la prestación del servicio de comedor, las relativas a la orientación en materia de educación para la salud, de adquisición de hábitos sociales y de una correcta utilización y conservación del menaje de comedor, y cuantas otras actividades tiendan a la vigilancia y cuidado de los alumnos.

13. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA POR LOS DAÑOS CAUSADOS A TERCEROS DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO. PÓLIZAS DE SEGURO.

El contratista es responsable del compromiso básico del contrato, que es suministrar y entregar en la Escuela los correspondientes alimentos para elaborar por el personal de la empresa los menús en los plazos y condiciones fijadas en el presente pliego. Además, acepta y asume expresamente, toda responsabilidad frente a terceros, por los daños que pueda ocasionar a éstos, durante la ejecución del contrato por acción u omisión del mismo o de sus operarios y empleados. Las acciones extrajudiciales o judiciales de dichos terceros deben formularse contra él, a cuyo efecto, sobrevenido el daño, les advertirá inmediatamente de esta cláusula.

A estos efectos, el contratista, viene obligado a mantener vigente durante todo el plazo de ejecución del contrato, un seguro de responsabilidad civil con un capital mínimo que asegure cualquier riesgo que pudiera surgir como consecuencia de la ejecución del servicio.

En caso de siniestro el importe de las indemnizaciones será aplicado íntegramente a su finalidad o al pago de daños a terceros, sin que ello libere al contratista del compromiso básico de este contrato, ni de su responsabilidad si la indemnización resultara insuficiente.

La documentación acreditativa del cumplimiento de esta obligación y en especial las condiciones generales y particulares del contrato de seguro, será inexcusablemente presentada ante la Administración como requisito previo al inicio de la ejecución del contrato, comprometiéndose el contratista al pago de las correspondientes primas a fin de mantenerlas vigentes durante todo el plazo de ejecución del contrato.