

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS CONTRATO DE SERVICIO DE COMIDAS DE LA ESCUELA INFANTIL MUNICIPAL LAS PAJARITAS DE HUESCA.

I- OBJETO Y DURACIÓN EL CONTRATO.

El presente pliego tiene por objeto regular y definir las características técnicas que debe reunir el servicio de alimentación para la Escuela Infantil Municipal Las Pajaritas de Huesca con una duración de dos años más un año prorrogable. El servicio de alimentación comprenderá el almuerzo, la comida y la merienda.

El citado servicio comprenderá:

- La compra y suministro de los diversos alimentos que se servirán en las diferentes comidas.
- El cocinado y preparación de las comidas diarias en el centro.
- La elaboración de los menús correspondientes para toda una semana tanto de la comida como de la merienda.
- El servicio de almuerzo, de la comida y de la merienda a los usuarios.
- La recogida y limpieza de las instalaciones de cocina y aulas de comedor, utensilios de los mismos, etc.

Asimismo, el adjudicatario deberá contratar al personal necesario de cocina y comedor y definir en la memoria las funciones de dicho personal.

Los menús serán evaluados y autorizados por la nutricionista y responsable de la cocina del centro.

II. DÍAS Y HORARIO.

El servicio de comedor funcionará de lunes a viernes de septiembre a julio, ambos incluidos. Exceptuando los días festivos marcados en el calendario laboral.

En el mes de septiembre el primer día del servicio será el primer día de incorporación de los niños y niñas al centro. Dicha fecha es fijada por la Dirección Provincial de educación y variará cada curso.

La fecha de incorporación del personal de la cocina (como mínimo una persona que se encargue de cocinar y otra persona auxiliar a la anterior) el primer día laborable del mes de septiembre para realizar la limpieza de las instalaciones, efectuar los pedidos necesarios y preparación del servicio.

El horario de las comidas será:

- Almuerzo entre las 9.30 y las 10.15.
- Comida a las 11.45.
- Merienda a las 16.00.

III. MEDIOS PERSONALES.

1. Personal.

El adjudicatario se compromete a destinar para este servicio a las personas que reúnan las características señaladas y a mantenerlas para este fin durante el periodo de duración del contrato.

El adjudicatario designará un responsable del contrato que velará por la buena ejecución del contrato y de todas las condiciones generales del contrato (calidad de alimentos, elaboración de menús, necesidades del servicio). Este responsable visitará el centro como mínimo dos veces al mes y mantendrá las reuniones necesarias con el equipo de cocina y/o la dirección del centro, si fuera necesario.

El personal de cocina lo formarán:

- Cocinero/a.
- Dos ayudantes de cocina.

Cocinero/a:

Habrà un cocinero/a que se ocupará de la organización y coordinación del personal de cocina así como de la elaboración de las comidas, con sujeción al menú basal y a las dietas especiales que se hayan encargado. Además tendrá las siguientes funciones:

- Preparar, cocinar y organizar la distribución de las comidas.
- Realizar pedidos y conservar los alimentos y productos de uso en la cocina.
- Colaborar en el montaje, servicio y desmontaje de las mesas.
- Revisar y controlar el material de uso en la cocina, comunicando cualquier incidencia al respecto.
- Colaborar en la planificación de menús.
- Controlar y cuidar la conservación y aprovechamiento de los productos puestos a su disposición.
- Organizar y coordinar el trabajo en la cocina.
- Limpieza y mantenimiento de las instalaciones.
- Velar por el estricto cumplimiento de las normas de higiene y salubridad en la manipulación de alimentos.

Ayudantes de cocina:

Ejecuta funciones auxiliares tales como la preparación/recuperación de las comidas, adecuación de las mesas, distribución y emplatado, y limpieza tanto de menaje, equipamiento e instalaciones.

Características del personal a subrogar:

El personal de cocina dispondrá de la titulación exigida:

- Manipulador de alimentos.

El horario mínimo del personal de cocina será:

Cocinera:

- 7 horas y media.
- Antigüedad en el centro: enero de 2008.
- Contrato: del 1 de septiembre (o primer día laborable de septiembre) al 31 de julio.

Ayudantes de cocina:

- 2 horas y media cada una.
- Antigüedad en el centro: Septiembre de 2009.
- Contrato 1: del 1 de septiembre (o primer día laborable de septiembre) hasta el 31 de julio.
- Contrato 2: del 1 de octubre al 30 de junio.

Dietista/ nutricionista:

El adjudicatario dispondrá de un profesional con formación acreditada y específica en nutrición humana y dietética. Será la persona encargada de enviar, con un mes de antelación, la carta de menús mensuales junto con la ficha de composición de cada plato.

Otras consideraciones:

- La empresa no podrá destinar otro personal distinto, ni modificar el número que destine al inicio de la ejecución del contrato suscrito, salvo necesidades del servicio o por modificación del número de comensales, que suponga alteración de las ratios legales establecidas. En todo caso, deberá contar con la autorización previa de la dirección del centro.
- En caso de enfermedad, sanciones de la empresa, baja del personal, vacaciones reglamentarias y otras causas análogas, las plazas deberán ser cubiertas inmediatamente a costa de la adjudicataria, de forma que se mantenga de manera permanente el número de trabajadores en presencia física expresados en la oferta de plantilla. En el supuesto de huelga laboral que afecte a la gestión del servicio público de comedor objeto de contratación, se ofrecerá las soluciones que garanticen los servicios mínimos imprescindibles que determine la autoridad gubernativa.
- El adjudicatario será responsable de los accidentes que pudieran sobrevenir a su personal por el desempeño de sus funciones en el Centro Educativo, y con tal carácter comparecerá ante la mutua de accidentes de trabajo. En este sentido, dotará a su personal de todos los medios de seguridad necesarios, obligándose a cumplir con cuantas disposiciones le sean aplicables en cuanto a higiene y seguridad en el trabajo.

2. Uniformidad e higiene:

Será obligación del adjudicatario uniformar a todo el personal a su servicio con el vestuario adecuado durante las horas en que se realice el mismo.

También proveerá de gorros, guantes, mascarillas desechables y cualquier otro elemento que a tal efecto resulte necesario.

En la manipulación de alimentos no podrán intervenir personas que padezcan enfermedades transmisibles, lo que deberán acreditar antes de comenzar la ejecución del servicio público mediante certificado emitido por un profesional sanitario competente, repitiéndose los reconocimientos médicos con la periodicidad que se determine. Todo personal afectado por lesiones de la piel o de otras enfermedades infecciosas que se puedan transmitir a través de los alimentos, deberá ser sustituido de forma inmediata. No se admitirá, en ningún caso, la presencia de personal en estado gripal manifiesto, en las áreas que tienen contacto físico o aéreo con los alimentos.

Asimismo se deberá cumplir cuantas normas de higiene y salubridad se establezcan por la Dirección de Servicios a la Comunidad Educativa de la Agencia Pública, sin perjuicio de las que le sean obligatorias por la legislación vigente en el transcurso del contrato.

En caso de que el personal no procediera con la debida corrección o fuera evidentemente poco cuidadoso en el desempeño de su cometido, la dirección del centro podrá exigir a la empresa la sustitución del trabajador objeto de conflicto.

En el desarrollo de las funciones propias de cada categoría los trabajadores mantendrán una rigurosa higiene personal. No podrán realizar cualquier práctica no higiénica en las dependencias de elaboración y manipulación de alimentos.

3. Formación

La empresa adjudicataria será responsable de implantar y mantener actualizado un plan de formación específico presentado en su programa de trabajo, en el que aparecerá detallado el contenido y calendario previsto para impartición, especificando duración, materias, metodologías, etc.

Se realizará de forma anual un curso de:

- Reciclaje en manipulación de alimentos y buenas prácticas. (anual).
- Curso sobre materia dietética- nutricional y elaboración de platos. (anual).

El comedor escolar es entendido como un aula más de enseñanza, donde además de ofrecer menús equilibrados se debe inculcar al alumnado hábitos de vida saludable y por tanto se hace necesario sensibilizar al equipo de cocina en los conocimientos relacionados con la salud, alimentación equilibrada, producción y alimentación ecológica, sostenibilidad, medio ambiente, etc., Para ello, las empresas licitadoras pondrán en práctica un programa didáctico y formativo en el que se impartan estos conceptos. En todo caso, deberán haber recibido la formación correspondiente de manipulador de alimentos y en higiene alimentaria de conformidad con el Plan de Formación de manipuladores.

4. Responsable del contrato.

La Directora de la Escuela será la responsable del contrato.

IV- ESPECIFICACIONES DE LOS MENÚS.

► Los menús de la Escuela Infantil:

- Serán elaborados por un experto nutricionista, con formación acreditada y específica en nutrición y dietética junto con la cocinera.
- Los menús serán enviados con un mes de antelación. Se elaborará un menú semanal para los alumnos de 0-1 años y para los alumnos de 1 a 3 años se elaborarán dos menús diferentes que se servirán de manera alterna para cuatro meses. Después se cambiarán los menús para los siguientes cuatro meses.
- La empresa adjudicataria será la responsable de realizar las compras y pedidos que se ajusten a los menús elaborados en la escuela.
- La carne será fresca y no congelada.
- No se consumirán productos precocinados.
- Se utilizará el aceite de oliva para ensaladas y elaboración de platos.
- La elaboración de los menús será casera, cuidando la elaboración de los alimentos, diversificando los procesos culinarios (hervidos, plancha, fritos, estofados, etc.) y presentación que debe resultar atractiva. Se utilizarán verduras, hortalizas, carnes y legumbres frescas y pescados, éstos últimos pueden ser congelados. Se fomentará desde el comedor escolar, el conocimiento de los alimentos, así como el de los aspectos gastronómicos y el gusto por las recetas tradicionales y de diferentes culturas.
- Se deberá proporcionar los alimentos necesarios para la elaboración de menús alternativos en caso de niños/as con alergias, intolerancias, celiaquía o cualquier enfermedad que con prescripción facultativa así lo requiera.
- La cantidad de las raciones en el momento del servicio público se ajustará a la edad del niño/a, evitando poner cantidades insuficientes o excesivas de alimentos.
- Las pautas nutricionales que debe cumplir el menú escolar, están englobadas en tres apartados:
 - A. Requisitos nutricionales;
 - a. Confección de los menús adaptados a las necesidades nutricionales en energía, macro y micronutrientes.
 - b. Con un perfil calórico equilibrado.

c. Con especial atención al perfil lipídico.

B. Composición y variedad de los menús;

a. Adaptación de la frecuencia de los alimentos a la comida del comedor.

b. Variedad de los alimentos dentro del grupo.

c. Empleo de recetas variadas.

C. Otras consideraciones;

a. Propiedades sensoriales de los menús adecuadas.

b. Adaptación de los menús a la cocina tradicional.

c. Proporcionar a las familias información del ciclo mensual de menús, así como sugerencias de posibles meriendas y cenas aconsejadas, para mantener una dieta equilibrada.

Normas a seguir en la confección de los menús:

Los platos deben tener una identificación clara y popular, indicando la composición de ingredientes en caso de posible desconocimiento o confusión con otros platos.

Se realizarán dos tipos de menú:

* Menú triturado: para los niños de 0- 1 año. Semanal de verdura, tres días carne y dos días pescado, según la incorporación alimentaria de cada niño.

* Menú entero: para los niños de 1-2 y 2- 3 años. Dos menús diferentes alternos para cuatro meses.

Después se cambiarán los menús para los siguientes cuatro meses, adaptándose a la materia prima de cada temporada.

Los menús de la escuela se basarán en el consumo de:

ALMUERZO: galletas, pan.

COMIDA:

- Primer plato: una semana verdura tres días a la semana y la siguiente dos (así alternas), un día legumbre y otro día de pasta, arroz, sopa...
- Segundo plato: Dos días pescado y tres días carne. A la plancha, rebozados y guisos. Guarniciones basadas en ensaladas variadas con los platos a la plancha o rebozados.
- Postre: Lácteo (a la semana, un día lácteo y cuatro fruta), fruta.
- Pan.

MERIENDA: Fruta.

Verdura y hortalizas: Judías verdes, acelga, borraja, brócoli, coliflor, calabacín, cebolla, patata, puerro, zanahoria, calabaza, tomate, lechuga, pepino.

Legumbre: garbanzos y lentejas.

Carnes: pollo, cordero, ternera, pavo, gallina, embutidos, jamón dulce. Jamón o bacon para sofritos.

Pescados: merluza, lenguado, bacalao fresco, pescadilla.

Lácteos: yogur natural, yogur de sabores, petit suisse y queso.

Fruta: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía, mandarinas, kiwi..

Otros: Arroz. Pasta. Galletas.

Conservas: atún, tomate, aceitunas.

- Las ensaladas (guarniciones) deben estar constituidas por vegetales de varios tipos de diferentes colores (lechuga variada, tomate, zanahoria).
- La fruta que se ofrezca dentro de una misma semana debe ser lo más variada posible.
- Los pescados deben cumplir los requisitos establecidos en la normativa alimentaria vigente. Se servirán limpio, exentos de espinas, piel y escamas. No se consumirá panga, tilapia y perca de nilo.
- El aceite utilizado en ensaladas y otras preparaciones en crudo será siempre aceite de oliva virgen extra. En el caso de las frituras se permitirá el uso de aceite de oliva o aceite de girasol alto oleico. El aceite de girasol alto oleico empleado deberá tener una proporción de oleico superior al 75%.
- Las legumbres no serán de lata.
- La elaboración de tortillas y platos que contengan huevo serán con huevos frescos. El consumo de tortillas como segundo plato será de un máximo de dos veces al mes.
- Los alimentos que son fuentes de hidratos de carbono deben proponerse en el menú escolar de la forma más variada posible.
- En ningún caso los zumos de frutas sustituirán a las frutas frescas enteras.
- Se utilizará la sal yodada en aquellas preparaciones que necesiten ser condimentadas con sal, procurando hacer un uso moderado de la misma.
- No se condimentarán los platos con caldos de carnes concentrados o cualquier aditivo que contenga en su composición potenciadores del sabor como por ejemplo glutamato monosódico.
- Se debe evitar días consecutivos con preparaciones o alimentos similares. Ejemplo: Lunes merluza en salsa, martes mero a la plancha. Miércoles puré de verduras, jueves crema de guisantes.
- En el caso de que, una vez aprobado el menú, una empresa tenga que hacer una modificación del mismo por causa mayor deberá proceder de la siguiente forma:

-Informar al centro educativo

-Notificar qué día del mes se ve modificado y qué plato.

-Notificar el plato que sustituye al que constaba en los menús

-Notificar qué dietas (basal, especiales) se ven afectadas por este cambio.

-Notificar el motivo del cambio.

- En la planilla de los menús se debe especificar claramente la naturaleza del plato, siendo lo más descriptivo posible e incluyendo al menos los ingredientes principales.

a) Se deben especificar claramente los alimentos que componen mayoritariamente el plato.

Incorrecto: Pescado a la plancha.
Correcto: Merluza a la plancha.

b) Se debe especificar claramente la composición de las guarniciones.
Incorrecto: Merluza a la plancha con ensalada.
Correcto: Merluza a la plancha con ensalada de lechuga y tomate.

c) Se debe especificar claramente el tipo de postre.
Incorrecto: Fruta.
Correcto: Pera.

d) Se debe especificar el proceso culinario al que se somete a cada plato.
Incorrecto: Pechuga de pollo con patatas.
Correcto: Pechuga de pollo empanada con patatas al horno.

- La rotación de alimentos diferentes por grupos en el menú mensual debe seguir los siguientes criterios:
EJEMPLO:
Carne: mínimo 3 diferentes. Ejemplo: pollo, ternera y cordero.
Pasta: mínimo 3 diferentes. Ejemplo: macarrones, coditos y tallarines.
Fruta: mínimo 4 diferentes. Ejemplo: manzana, naranja, pera y plátano
- El adjudicatario elaborará un menú de salvaguarda en el caso de que por circunstancias de urgencia no se pudiera cocinar en las instalaciones por causa de fuerza mayor.

- El número de comensales previsto es de 82 entre niños y niñas, de los cuales:
- 16 tienen entre 0-1 año.
 - 26 entre 1- 2 años.
 - 40 entre 2- 3 años.
 - Comida para el personal del centro 9 adultos. La comida del personal del centro incluye la comida del mediodía que será igual que la del menú de los alumnos/as, exceptuando cualquier caso de intolerancia, alergias u otras circunstancias médicas en las que se requiera un menú especial por prescripción médica.

V- CALIDAD DEL SERVICIO.

- La empresa adjudicataria deberá presentar acreditación de estar en posesión de un Seguro de responsabilidad civil por Intoxicación alimentaria y para responder de los daños causados a personas y bienes tanto si pertenecen al adjudicatario, al Ayuntamiento o a terceros derivados de la ejecución del contrato por importe de 1.000.000 € (un millón de euros).
- Durante el desarrollo de sus actividades, será responsable de los daños causados a personas y bienes tanto si pertenecen al adjudicatario, al Ayuntamiento o a terceros derivados de la ejecución del contrato.

- 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, lo que acreditará que las materias primas y los productos alimenticios están sometidas a los controles sanitarios y de calidad de acuerdo con la legislación vigente en la materia.
- El servicio comprende la compra de materias primas, preparación y elaboración de menús, así como recogida y limpieza de las instalaciones de cocina y comedor, utensilios de los mismos, etc.
- En todo momento se respetará la decisión de los alimentos elegidos y el cambio de cualquier alimento será consultado a la dirección del centro para que al cambiar un alimento, la elección de uno nuevo no suponga la pérdida de la calidad de dicho alimento.
- Los alimentos que se utilicen para confeccionar el menú han de presentar:
 - √ Calidad higiénica a través de la gestión de la seguridad alimentaria del alimento. Esto supone el desarrollo y seguimiento de unas buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos.
 - √ Calidad nutritiva (aporte adecuado a la ingesta diaria recomendada de nutrientes, adecuación calórica)
 - √ calidad organoléptica (color, olor, sabor, aspecto, temperatura y consistencia).
- Será por cuenta del adjudicatario:
 1. Servilletas de celulosa.
 2. Agua mineral.
 3. Productos de limpieza.
 4. Uniformes de personal.
 5. Análisis bacteriológicos.
 6. Leche para los niños lactantes.
 7. Cereales con y sin gluten.
 8. Galletas y pan.
 9. Plan de autocontrol exigido por la DGA.

Requisitos higiénico- sanitarios

De conformidad con lo dispuesto en la normativa de aplicación los licitadores deberán acreditar estar en posesión del Número de Registro General Sanitario de Alimentos en vigor para la prestación de este tipo de servicios públicos en los centros docentes. El adjudicatario deberá obtener y/o renovar todas aquellas licencias, autorizaciones y permisos necesarios para cumplir con las leyes y disposiciones en la medida que el alcance de sus servicios lo exija

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.

Asimismo, se deberá efectuar un correcto almacenamiento y método de conservación tanto de las materias primas como de las comidas ya elaboradas.

La limpieza de maquinaria, instalaciones, dependencias de cocina, comedor y demás dependencias existentes en los locales acondicionados para la prestación del servicio público, como almacenes, despensa, etc. y los materiales necesarios para llevarla a cabo serán por cuenta de la empresa concesionaria.

El adjudicatario presentará una tabla en la que se especifique los requerimientos mínimos y frecuencia de la limpieza de las instalaciones (encimeras, campanas extractoras, suelos, estanterías, interior de armarios, superficies, vajilla, utensilios y material de cocina, nevera, congelador, microondas, horno, cristales) que el personal de cocina deberá cumplir y cuya supervisión se realizará por el adjudicatario y por la dirección del centro.

Por normas de higiénico- sanitarias el acceso a la cocina, almacén y cámaras quedará restringido únicamente al personal de cocina, al responsable de la empresa adjudicataria y a la dirección del centro en la realización de funciones de supervisión.

Gestión de residuos.

Uno de los principios de la sostenibilidad es el cuidado por el entorno y en este sentido la gestión de los residuos constituye un elemento de importancia.

El concesionario será responsable de implantar y mantener actualizado un Plan de Eliminación de Residuos, documentado y con los registros correspondientes, en cada uno de los locales, como parte del Sistema de Autocontrol.

En Huesca a 14 de junio de 2016,

Fdo. Paula Minguell Gracia

Directora de la Escuela Infantil Municipal.

