

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO CATERING EN LA ESCUELA INFANTIL MUNICIPAL

1. FUNDAMENTACIÓN

Estando próximo el vencimiento del contrato del Servicio de comedor con la empresa AMG que finalizará el 30 de Julio de 2016, es necesario que se siga atendiendo el servicio de cocina con un servicio de catering destinado a niños y niñas de uno a tres años matriculados en la Escuela Infantil Municipal de Cieza que han solicitado comedor durante los años 2016/2018.

2. OBJETO

El presente pliego comprende las condiciones técnicas que servirán de base para la adjudicación y prestación del Servicio de Catering en la Escuela Infantil Municipal, ubicada en C/ Velázquez s/n.

Es objeto de la presente contratación la gestión de cocina y comedor en la Escuela Infantil Municipal de Cieza. Los servicios serán preparados 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 prestación consistirá en un menú a media pensión comida y merienda, será servido de lunes a viernes durante los días lectivos para los niños solicitantes de este servicio y el personal de la Escuela.

- El Ayuntamiento de Cieza, 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.
- El servicio será prestado en la cocina de la Escuela Infantil, y servido en sus instalaciones en las debidas condiciones de higiene y salubridad.

3. USUARIOS DEL SERVICIO

El número de comensales que podrá utilizar el servicio de comedor será hasta un máximo de **52 niños/as** de edades entre 1 y 3 años y **5 adultos**, **no podrá exceder** esta cantidad de usuarios durante el curso escolar, y sí podrá modificarse la cifra, en función de las altas y bajas de los niños solicitantes de este servicio durante el periodo de vigencia del contrato.

El personal mínimo necesario para la realización de los servicios objeto de la presente contratación será de una **Cocinera (jornada completa)** y un **Auxiliar de Cocina (4 horas) desde el 1 de Septiembre de 2016 a 31 de Julio de 2018** siendo el mes de Agosto de vacaciones.

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 o aulas), ayudar en las comidas de los niños, 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, sirviendo en caso extremo comida en frío.

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 de la Escuela Infantil y/o persona o personas que designe el Excmo. Ayuntamiento de Cieza.

4. OBJETIVO

Ofrecer un servicio de calidad adaptado a las necesidades de los niños/as de edades entre uno y 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.

5. DURACIÓN DEL CONTRATO Y HORARIO DEL SERVICIO DE COMEDOR

El tiempo de prestación del contrato será de dos años con posibilidad de prórroga de hasta dos años, ajustándose al calendario laboral de la Escuela Infantil, que variará cada año, en función de puentes, período de Navidad, Semana Santa y otras fiestas que vienen reflejadas en dicho calendario.

6. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

- La empresa adjudicataria subrogará como empleador el contrato de cocinera y auxiliar de cocina con las trabajadoras actuales.
- Serán por cuenta de la empresa adjudicataria la gestión y adquisición de suministros, productos de cocina, comedor y limpieza, así como el suministro de gas necesario para la prestación del 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 proveerá a la cocina del centro, directamente o a través de sus proveedores concertados, todas las materias primas necesarias para la confección de menús, así como de los productos necesarios para la limpieza y desinfección de enseres y local utilizado, así como las dosificaciones para máquina lavavajillas.

- La empresa habrá de responsabilizarse de la preparación de los alimentos, con escrupulosa observancia de la reglamentación existente.
- La empresa aportará una cámara congeladora o frigorífico con congelador, para mantenimiento de los productos congelados que se llevará una vez terminado su contrato.
- 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 con documentos 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 aceites de oliva de buena calidad y marca reconocida, 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 un mínimo de 5 días 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 de acuerdo con el Decreto 10/2001 de 25 de enero y que cuentan con el certificado de formación correspondiente.

- El mantenimiento actual de las instalaciones la realiza el personal de cocina, así como menaje y aparatos de cocina.
- La formación continuada en materia de higiene alimentaria del personal manipulador, de acuerdo con lo previsto en el artículo 12 del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene y para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. 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 lo dispuesto en el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (B.O.E. de 12 de enero de 2001).
- 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 el Real Decreto 640/2006 de 26 de mayo, y de las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas que establece el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, 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, despensa, etc.) y de las 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 trimestral.
- 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.
- La empresa proveerá a la cocina del Centro, directamente o a través de sus proveedores concertados, de las materias primas necesarias para confeccionar los menús, así como los productos necesarios para la limpieza y desinfección de enseres y local, así como la dosificación para máquinas lavavajillas.
- Para la prestación del servicio se precisa de un cocinero a jornada completa y un auxiliar de cocina con jornada de cuatro horas.
- El servicio demandado será:
 - Comida a mediodía.
 - Desayuno o Merienda.
 - Limpieza y desinfección de cocina y enseres utilizados.
 - Control DDD trimestral.

El horario del servicio se adaptará a las necesidades del centro.
- En cuanto a la vigilancia, el personal de cocina dispondrá de media hora diaria para ayudar en el comedor adjunto al personal docente. Todos participarán 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.

7. CARACTERÍSTICAS DE LA COCINA

Cocina de 29 m2 con salida de proveedores y almacén de 14,40 m2, dos despensas de 3 m2, una cámara frigorífica, un comedor-sala multiusos de 57,20 m2.

8. RELACIÓN DE BIENES EXISTENTES EN COCINA: DESCRIPCIÓN DE MATERIAL, INSTALACIÓN Y EQUIPAMIENTO

- Los muebles de cocina con armarios, plateras, cinco cajones y encimera de formica, fregador y puertas de acero inoxidable.
- 3 Mesa de trabajo de 1.20 x 0.80 mts x 90 cms de altura (acero inoxidable).
- Un lavavajillas industrial Fagor.
- Un Refrigerador Vertical acero inoxidable sin congelador.
- Una Refrigeradora pequeña con congelador de poca capacidad.
- Dos camareras industriales de acero inoxidable.
- Una licuadora.
- Un tostador de pan.
- Cocina industrial con cuatro hornillas y horno industrial.
- Una olla pronto industrial de 60 litros.
- Una olla pronto industrial de 12 litros.
- Un microondas.
- Una paellera eléctrica.
- Un aparato de aire acondicionado.
- Una campana Fagor.
- 4 cacerolas diferentes tamaños.
- Dos cazos de acero inoxidable.
- Un chino grande.
- 1 cucharón de servicio, , 2 cuchillos de cocina grandes, 1 tijera de cocina.
- Jarra Medidora de Plastico de 1lt.
- Tabla de picar de colores de acrílico.
- Jarra de plástico de 3 lts.
- Cuchillo carnicero 10" Profesional(2.5mm
- Una bandeja de acero inoxidable.

- Dos taburetes altos.
- Estanterías de acero inoxidable para almacén de alimentos.
- Contenedor de basura 120 ml.
- Contenedor de reciclado.

MENAJE DE USO DE ALUMNOS

- Vajillas de 60 platos irrompibles hondos, 80 platos irrompibles llanos, 60 platos de postre, 60 vasos irrompibles.
- Cubiertos: 80 cucharas, 70 tenedores, 60 cucharas de postre.

SEGURIDAD EN EL SERVICIO ALIMENTARIO

- Botiquín de primeros auxilios.
- Extintor contra incendio

9. FORMA DE PRESTAR EL SERVICIO

Las comidas se elaborarán en la cocina de la escuela con personal especializado, un cocinero/a y un ayudante de cocina, 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 un Técnico responsable de la Dirección General de Centros. También designará un profesional para asesorar al centro para que los menús cumplan con los requisitos necesarios desde el punto de vista dietético.

10. 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 de calidad.
- Sal yodada.
- Carne de primera: cordero, cerdo, pollo y gallina, ternera, jamón dulce cocido, embutidos, queso fresco, mantequilla.
- Pescados frescos y congelados variados..

- Lácteos: Leche, queso y yogures naturales, de sabores y soja, flanes, natillas...
- Frutas y verduras del tiempo.
- Legumbres y arroz.
- Botes de conserva, atún, tomate, maíz, melocotón en almíbar, mayonesa, aceitunas.
- Especias y condimentos.
- Pasta: fideos de sopa.
- Zumos
- Cacao soluble para la leche.

11. COMPOSICIÓN DE LOS MENÚS

- Los menús que la empresa adjudicataria servirá en las instalaciones indicadas, serán los propuestos por la Dirección General de Centros para niños de edades comprendidas entre 1 a 3 años, de Educación Infantil.
- Los menús incluirán primer plato, segundo plato y postre, ajustándose al siguiente esquema semanal:

Almuerzo:

- ✓ Un primer plato de ensalada, que se deberá ir variando (ensalada mixta, zanahoria fresca rayada, maíz, ensalada de tomate, ensalada murciana, etc.).
- ✓ Un segundo plato a base principalmente de patatas, legumbres, pastas arroz, verduras, carnes, pescados o sopas, o la mezcla de varios de estos ingredientes.
- ✓ Postre, fruta fresca, que puede complementarse algunos días con leche o yogurt y derivados.
- ✓ Agua mineral.

Merienda:

Leche y o derivados lácteos o fruta fresca.

Papillas de frutas para los pequeños.

En todas las comidas se incluirá una porción de pan, y dos días a la semana, será integral.

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.

La cantidad de platos responderá a las necesidades nutricionales adaptados al momento del día.

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 Consejería de Sanidad, siempre buscando el equilibrio de nutrientes, aportando un 20% de proteínas, 55% de hidratos de carbono y un 25% de lípidos, 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 frescas y pescados frescos y congelados 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, bien con verdura fresca como guarnición en el primer plato o segundo, así como en la fruta diaria.

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 para ensaladas y elaboración de platos.

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

Algunos primeros 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, chirivías, apio.

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

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

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

-Frutas a elegir: especialmente del tiempo, naranjas, limones, melón, fresas, melocotón en almíbar, peras, manzanas, cerezas, kiwis, plátanos.

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

- El uso diario de verduras y hortalizas frescas y cocidas. Al menos un día a la semana incluir un primer plato a base de verduras.

- La utilización de legumbres dos veces a la semana.

- No utilizar arroces o pastas más de dos veces a la semana.
- Incluir, al menos dos días a la semana, un plato en el que el pescado sea el plato principal.
- No utilizar margarinas, mantequillas, ni aceites vegetales para cocinar, sólo se utilizará aceite de oliva.
- 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, no estarán verdes, además de cumplir los requisitos anteriores, deberán estar exentas de germinación, 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 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 0º 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, con una vida útil superior a 24 horas, se conservarán a temperatura comprendida entre 0-4º C. Y los que tengan una vida útil menor de 24 horas, se conservarán a temperatura comprendida entre 0-8º C.
- ✓ Los alimentos que deban mantenerse en caliente, se conservarán a temperatura igual o superior a 65º C.
- ✓ No se admite el empleo de aceites de mezclas de distintas procedencias.

12. MANTENIMIENTO

El mantenimiento de las instalaciones de la cocina lo realizará el personal de cocina, así como limpieza de menaje y aparatos de cocina. Realizará también el autocontrol en:

- 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.

13. 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, preparadas por técnicos especialistas 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.

14. CALIDAD DE LOS PRODUCTOS

Todas las materias primas y los productos servidos por la empresa tendrán que estar sujetos a la normativa legal y en particular al Código Alimentario Español.

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 presentar una memoria en la que especifique la descripción de cada materia prima, su calidad, tipo de envase, unidad de medida, marca o marcas, así como todos aquellos requisitos que establezca el ordenamiento jurídico vigente, en especial el Código Alimentario Español y la normativa complementaria que regula comedores escolares; además deberá garantizarse 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 el Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios para el control del contenido efectivo de los productos envasados.

REQUISITOS GENERALES

- Se aportarán al menos ½ litro de leche diario que puede complementarse con algún derivado lácteo (yogurt, queso, etc.)
- Se evitarán las grasas animales sobre todo los dulces industriales.
- Se incluirán diariamente alimentos ricos en fibra: frutas, verduras y legumbres.
- Se excluirán en lo posible el uso de colorantes y conservantes y condimentos y picantes.
- No se sustituirá la fruta fresca por el zumo. Son alimentos complementarios.
- Se dejarán los fritos y precocinados para situaciones especiales no como alimento habitual.
- No se introducirán en la dieta infantil alimentos de sabor intenso como los picantes, salazones, ahumados, etc. antes de los 7-8 años.
- El menú del comedor escolar debe aportar entre un 30 y un 35 % de las necesidades de los micronutrientes esenciales.
- En la merienda se darán frutas y lácteos.
- No se utilizarán dulces y bollería industrial. En el menú del comedor se mantendrá el postre lácteo y la fruta fresca acompañado de galletas o bizcocho.
- La fibra, se debe cuidar que cumpla el aporte de verduras, cereales y pan integral.
- Se debe evitar las salsas y los fritos.
- Se usarán huevos pasteurizados y carnes magras.
- Se notificarán los cambios en el menú y se guardará una muestra adecuadamente refrigerada de los platos servidos, durante cinco días.
- No se elaborarán mayonesas hechas con huevos frescos.
- La sal y el azúcar se utilizarán en pequeñas cantidades.
- No se darán a los niños jugos procesados o desnaturalizados.

- 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.
- Se establecerá un plan de contingencias ante circunstancias que impidan cocinar en el Centro.

15. GARANTÍA DE LA CALIDAD HIGIÉNICO-SANITARIA

Se exigen los requisitos previos de Higiene para la Implantación del sistema de Autocontrol A.P.P.C.C. (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico), como requisito previo, que solicita la Consejería de Sanidad. 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 siguientes:

Alimentos Congelados: -18°C

Alimentos refrigerados con un período de duración inferior a 24 horas: < 8°C

Alimentos refrigerados con un período de duración superior a 24 horas: <. 4°C

Cuando sea necesario por razones prácticas, se permitirán períodos limitados no sometidos al control de temperatura durante la manipulación, elaboración, transporte y entrega al consumidor final de las comidas, siempre que sea compatible con la seguridad y salubridad de los alimentos y hayan sido verificadas por la autoridad competente.

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.

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

La empresa que resulte adjudicataria dispondrá de las unidades logísticas de elaboración de las comidas que deberán reunir los requisitos administrativos y sanitarios que exige la normativa vigente.

Asimismo realizará el transporte de alimentos hasta su llegada a la Escuela, de 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 acepta para sí la condición de patrón absoluto, eximiendo de toda responsabilidad laboral a la Administración.

Se hará cargo en exclusiva y con total indemnidad para la Administración, 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.

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.

17. PRESUPUESTO DE LICITACIÓN.

Las ofertas económicas de las empresas que se presenten a concurso deberán presupuestar el precio de la media pensión individual diaria (comida y merienda).

El precio de licitación a la baja se estima en función de una previsión de ocupación total de las mencionadas instalaciones.

La empresa adjudicataria facturará mensualmente la misma cantidad, excepto los meses de Julio y Septiembre que será la mitad. Los servicios serán abonados a la empresa adjudicataria previa presentación mensual de facturas, conformadas por la Directora del Centro.

Para la fijación del precio diario del cubierto se tendrán en cuenta los costes siguientes:

- Alimentos y Agua Mineral
- Personal de cocina y servicio
- Vigilancia
- Limpieza
- Menaje
- Gas consumido para cocina

-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.

El menú incluye la media pensión: Almuerzo y desayuno para los niños que se vayan a mediodía o almuerzo y merienda para los que se vayan por la tarde.

18. 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 la elaboración de 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 de explotación y de producto con un capital mínimo asegurado de 600.000 euros, comprometiéndose a efectuar las correspondientes ampliaciones del capital en caso de siniestro con el fin de mantener, en todo momento, la cantidad disponible de 600.000 euros.

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. A tal efecto aportará periódicamente los justificantes de estar al corriente en dichos pagos.

Cieza, 10 de Mayo de 2016

LA DIRECTORA DE LA ESCUELA INFANTIL

Maravillas Ruíz Hernández

