

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA PRESTACIÓN DEL
SERVICIO DE COMEDOR EN LA ESCUELA INFANTIL MUNICIPAL**

1. 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,

2. FUNDAMENTACIÓN:

Con motivo de la jubilación de la cocinera y del cambio de servicio del puesto de auxiliar de cocina de la Escuela Infantil, se ha visto conveniente, adoptar las medidas necesarias para atender el servicio de cocina con un servicio de comedor - destinado a niños y niñas de uno a tres años matriculados con servicio de comedor en la Escuela Infantil Municipal de Cieza para el curso 2011/12 durante los meses de noviembre y diciembre de 2011 y enero a julio durante el año 2012.

3. USUARIOS, SERVICIOS PREVISTOS, DIAS DE PRESTACIÓN Y MENUS ESTIMADOS:

Los usuarios previstos, así como los servicios, días y menús estimados durante el período de vigencia del contrato son los siguientes:

- 77 plazas diarias de alumnos de edades entre 1 y 3 años con servicio de comedor y merienda, y 8 plazas diarias de adultos con servicio de comedor en los meses de 1 de Noviembre a 31 de Mayo y 77 plazas de alumnos de edades entre 1 y 3 años con servicio de comedor solo, en los meses de Junio y Julio pudiendo modificarse en función de las bajas que se produzcan;

- 166 días de prestación de servicios.

- total de 12.952 de menús se servirán durante el período.

4. OBJETIVO:

Ofrecer un servicio de calidad adaptado a las necesidades de los niños/as de 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 será durante desde el 1 de noviembre hasta el 31 de diciembre de 2011 y de enero a 31 de mayo, en horario de 9 a 17 horas con servicio de comedor y merienda en horario de 9 a 17 horas, y los meses de Junio y Julio solo con servicio de comedor de 9 a 15 horas, ajustándose al calendario laboral de la

Escuela Infantil, que variará en función de las fiestas que vienen reflejadas en dicho calendario.

6. DERECHOS Y OBLIGACIONES:

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.

Asimismo será el 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 de enseres y local utilizado, así como las dosificaciones para máquinas lavavajillas, y reposición de enseres de cocina, platos, vasos, cucharas etc.

El servicio a prestar es el siguiente:

- Comida a mediodía y merienda de 1 de Octubre a 31 de Mayo.
- Servicio de Comida en los meses de Junio, Julio y Septiembre.
- Limpieza y desinfección diaria de cocina y enseres utilizados.

El mantenimiento actual de las instalaciones lo realizará el personal de cocina, así como de menaje y aparatos de cocina.

7. CARACTERÍSTICAS DE LA COCINA Y EQUIPAMIENTO:

7.1. Las características de la cocina así como el equipamiento de la misma es la que a continuación se relaciona:

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.

7.2. Equipamiento:

Los muebles de cocina con armarios, plateras, cinco cajones y encimera de formica, fregador y puertas de acero inoxidable.

Un lavavajillas industrial Fagor.

Un frigorífico pequeño con congelador de poca capacidad.

Dos camareras industriales de acero inoxidable.

Una batidora industrial.

Una batidora pequeña.

Cocina Fagor industrial con cuatro fuegos y horno industrial Fagor.

Una olla pronto de 60 litros.

Dos ollas pronto de 20 litros.

Una olla pronto de 30 litros.

Un microondas.

Una paellera eléctrica.
Un aparato de aire acondicionado.
Una campana Fagor.
Tres sartenes pequeñas diferentes tamaños.
Dos sartenes grandes.
Una cacerola grande de 0 litros.
Una cacerola pequeña.
Dos cazos.
Un chino grande.
Dos escurrideras.
Dos fuentes de cristal.
Vajillas de 70 platos hondos, 15 llanos, 65 de postre 75 vasos.
Cubiertos:, 70 cucharas, 65 tenedores, 58 cucharas de postre.

8. 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.

9. DESCRIPCIÓN DE MATERIAL, INSTALACIÓN Y EQUIPO TÉCNICO

Las materias primas que se suministren merecerán la mayor garantía de calidad y servicio, debiendo utilizar los productos de mayor calidad adaptados al menú de la Escuela.

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,

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

-Aceite de oliva virgen extra en ensaladas y guisos.

-Sal yodada

-Carne de primera: cordero, cerdo, pollo y gallina, ternera, jamón dulce cocido, embutidos, huevos y derivados, queso fresco, mantequilla.

-Pescados y mariscos.

-Lácteos, leche Pascual, Asturiana o Puleva: yogures naturales, sabores y soja, flanes, natillas...

-Frutas y verduras del tiempo.

-Legumbres ,arroz.

-Botes de conserva, atún, tomates, maíz, melocotón en almíbar, mahonesa, aceitunas..

- Especies y condimentos.
- Pasta: fideos de sopa
- Zumos.
- Colacao.

10. COMPOSICIÓN DE LOS MENÚS:

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.
- Estar adaptada a la gastronomía y época del año.

Los menús incluirán primer plato, segundo plato y postre, ajustándose al siguiente esquema semanal.

- Primer plato: Hidratos de carbono, arroz, legumbres, pasta y verduras.
- Segundo plato: carne con guarnición de verdura, patata o ensalada, o pescado con guarnición de verdura, pata o ensalada.
- Postre: fruta, lácteos o derivados.

Se dará una ración de pan diaria.

Los menús son creados y elaborados en base a la dieta mediterránea y adaptados a la edad de los comensales, confeccionándose con productos frescos. Cuenta 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 grasas.

El menú que ofrece la Escuela es 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 son de primera calidad, cumpliendo con las normas higiénicos-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 son variadas dentro de su temporalidad, sanas, enteras y sin podredumbre, de buen aspecto y tamaño y con el grado de maduración adecuada.

Se utiliza el aceite de oliva para ensaladas y elaboración de platos.

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

Algunos primeros platos se presentan 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:

-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.

11. MANTENIMIENTO:

El mantenimiento de las instalaciones de la cocina, lo realiza el personal de cocina, así como limpieza de menaje y aparatos de cocina. Realiza 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.

12. 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 et. Que precisen cambio de dieta).

13. 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.

14. GARANTÍA DE LA CALIDAD HIGIÉNICO-SANITARIA

Se exigen 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), 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.

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:
 $< 8^{\circ}\text{C}$

Alimentos refrigerados con un período de duración superior a 24 horas: $<. 4^{\circ}\text{C}$

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 higienico-sanitario que se considere pertinente para la correcta y adecuada prestación del servicio.

15. 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.

Asimismo 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 exonerando 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.

16. DERECHOS Y OBLIGACIONES

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 contrato 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.

El servicio demandado será:

-Comida a mediodía.

-Merienda.

-Limpieza y desinfección de cocina y enseres utilizados.

El horario del servicio se adaptará a las necesidades del centro.

17. 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 cocinar 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.

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.

En caso de no aportarlos, el Ayuntamiento se reserva el derecho de proceder al pago de las primas detrayendo su importe de las cantidades que, con cargo al contrato, tenga pendiente de cobro el contratista

Cieza, 13 de Septiembre de 2011

LA CONCEJAL DELEGADA

M^a Antonia Giménez Belló

PREVISIÓN ESTIMADA DE SERVICIOS DE MENÚS.

FACTURACIÓN MENSUAL DESDE EL 1 DE NOVIEMBRE AL 31 DE JULIO

MES	SERVICIOS DIARIOS PREVISTOS	DÍAS DE SERVICIO	SERVICIOS-MENÚS
NOVIEMBRE	77 Alumnos y 8 profesores	21	1785
DICIEMBRE	77 Alumnos y 8 profesores	13	1105
ENERO	77 Alumnos y 8 profesores	17	1445
FEBRERO	77 Alumnos y 8 profesores	21	1785
MARZO	77 Alumnos y 8 profesores	21	1785
ABRIL	77 Alumnos y 8 profesores	14	1190
MAYO	77 Alumnos y 8 profesores	20	1700
JUNIO	77 Alumnos y 0 profesores	21	1617
JULIO	30 Alumnos y 0 profesores	18	540
9 meses	TOTAL	166	12952

El horario de la Escuela y servicios de comedor será de 9 h. a 17h de 1 de Noviembre a 31 de Mayo

Los meses de Junio y Julio no habrá merienda, siendo el horario de 9 h. a 15 h.