



ILUSTRÍSIMO AYUNTAMIENTO
BOLLULLOS PAR DEL CONDADO
(HUELVA)

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

1. FUNDAMENTACIÓN

Es necesario ante la proximidad del curso escolar 2021/2022 seguir atendiendo el servicio de cocina con un servicio de comedor destinado a niños y niñas de uno a tres años matriculados en la Escuela Infantil Municipal Candida Maya, que han solicitado comedor en el curso 2019/2020.

2. OBJETO

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, ubicada en C/ Velázquez.

Es objeto de la presente contratación la gestión de cocina y comedor en la Escuela Infantil Municipal Infantil .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.

Los menu, será servido de lunes a viernes durante los días lectivos para los niños solicitantes de este servicio y el personal de la Escuela que ayude en las labores del comedor.....

- El Ayuntamiento de Bollulos del Condado, 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

A fecha de junio de 2021 hay un total de 79 alumnos/as matriculados ,de los cuales 67 han solicitado el servicio de comedor, a la espera de que en septiembre se abra el nuevo periodo de matriculación, pudiendo modificarse la cifra de alumnos/as, en función de las altas y bajas de los niños solicitantes de este servicio durante el periodo de vigencia del contrato. Serán usuarios del comedor 2 adultos (personal de la escuela municipal de apoyo en el comedor)

El personal mínimo necesario para la realización de los servicios objeto de la presente contratación será de una Cocinera (jornada completa). Hay una cocinera adscrita al servicio de comedor que ha sido subrogada por la empresa que hasta la fecha ha prestado el servicio de comedor en la Escuela Municipal, por lo que ese personal deberá ser subrogado por la empresa adjudicataria del servicio.

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), 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 y /o persona o personas que designe el Excmo. Ayuntamiento de Bollullos del Condado.

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 Junta de Andalucía en cuanto a calidad de los alimentos en la elaboración de menús escolares y a personal especializado.

4. DURACIÓN DEL CONTRATO Y HORARIO DEL SERVICIO DE COMEDOR

El tiempo de prestación del contrato será desde el 1 octubre 2021 a 31 Julio de 2022, ajustándose al calendario laboral de la Escuela Infantil, en función de puentes periodo de Navidad, Semana Santa y otras fiestas que vienen reflejadas en dicho calendario. En caso de incumplimiento del Contrato se podrá rescindir antes de la fecha concretada.

Durante el mes de julio, se reducirá el número de menús, de acuerdo al número de niños que permanezca en el Centro, avisando previamente a la empresa adjudicataria. También podrá reducirse el número de menús, a lo largo del plazo de duración del contrato si por circunstancias ajenas al Ayuntamiento, se redujera el número de comensales en los Centros.

5. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

- La empresa adjudicataria subrogará el contrato de la cocinera que actualmente presta el servicio en la Escuela Municipal.

- 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 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, lo que acreditará que las materias primas y los productos alimenticios. 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 vegetales mono-insaturados (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 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 la legislación vigente y que cuentan con el certificado de formación correspondiente.

- El servicio demandado es:
 - Comida a mediodía,
 - Limpieza y desinfección de cocina,comedor y enseres utilizados.
 - El horario del servicio se ajustará a las necesidades del centro.

- 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 acuerdo con lo previsto en 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 las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas .
 - 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 normativa de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, 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/la directora/a de la Escuela Municipal.

- La empresa dispondrá de vehículos isotérmicos y frigoríficos 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.
- 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.
- La empresa proveerá a los padres/madres del menu mensual con antelación suficiente en formato papel para que conozcan con antelación el menu mensual de sus hijos/as.

6. CARACTERÍSTICAS DE LA COCINA

Los licitadores podrán visitar las instalaciones municipales donde se ha de desarrollar el servicio de comedor y cocina, visitas que serán guiadas por la directora del centro.

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

Anexo I

8. 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 de un profesional designado por la empresa adjudicataria para asesorar al centro para que los menús cumplan con los requisitos necesarios desde el punto de vista dietético.

9. 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
- Carne de primera: cordero, cerdo, pollo y gallina, ternera, jamón dulce cocido, embutidos, queso fresco, mantequilla.
- Pescados y mariscos de primera calidad , exceptuando especies como la panga, la tilapia o similares.
- 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, mahonesa, aceitunas..
- Especias y condimentos.
- Pasta: fideos de sopa.
- Zumos
- Cacao soluble para la leche.

10. COMPOSICIÓN DE LOS MENÚS

- Los menús que la empresa adjudicataria servirá en las instalaciones indicadas, serán previamente supervisados por la Dirección del Centro para niños de edades comprendidas entre 0 a 3 años, de Educación Infantil, quien podrá decidir a cambios en los mismos, dichos cambios serán supervisados por el personal especialista en nutrición de la empresa.
- Los menús incluirán primer plato, segundo plato y postre, ajustándose al siguiente esquema semanal:

Almuerzo:

- ✓ Un primer plato de sopa o pure.
- ✓ 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.

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 Salud, siempre buscando el equilibrio de nutrientes, 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, 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 virgen extra 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 incluir en el menú nunca los fritos pre-cocinados.

- 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 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 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, con una vida útil superior a 24 horas, se conservarán a temperatura comprendida entre 0-4° C. Y los que tengan una vida útil menor de 24 horas, se conservarán a temperatura comprendida entre 0-8° C.
- ✓ Los alimentos que deban mantenerse en caliente, se conservarán a temperatura igual o superior a 65° C.
- ✓ No se admite el empleo de aceites de mezclas de distintas procedencias.

11. 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.

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 etc., 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 con a normativa de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios para el control del contenido efectivo de los productos envasados.

RECOMENDACIONES GENERALES

- 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.
- 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.
- Puede ser imprudente y contraproducente introducir 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.
- Se debe utilizar lo menos posible los dulces y la bollería industrial. 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 de verduras, cereales y pan integral.
- 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. La tendencia moderna aconseja no poner sal ni azúcar a los alimentos de los niños, si de todas las maneras ya lo hizo desde un principio y el niño ya se ha acostumbrado a ese sabor, se puede agregar solamente al final del hervor, de lo contrario se pierden las vitaminas.
- En un país como el nuestro donde se dispone de gran variedad de frutas prácticamente durante todo el año, no se justifica dar a los niños jugos procesados o desnaturalizados.

- Los condimentos no constituyen alimentos de utilidad para el crecimiento de los niños, sólo sirven para el gusto y la ornamentación de la comida. Mientras no existan experiencias y evidencias que avalen ventajas en su uso es preferible 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.

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 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 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.

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.

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.

16. PRESUPUESTO DE LICITACIÓN.

Las ofertas económicas de las empresas que se presenten deberán presupuestar el precio del menú individual diario con IVA incluido, indicando la partida independiente de IVA.

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 designado por la Directora del centro 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.

El número de plazas solicitadas por la Escuela Municipal para el curso escolar 2021-2022 es de 140 alumnos/alumnas

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

El contratista es responsable de la correcta ejecución del servicio de comedor..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.

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

18.- CRITERIOS DE VALORACIÓN.

Proposición económica y criterios objetivos cuantificables económicamente:

1.- CRITERIOS CUANTIFICABLES AUTOMÁTICAMENTE.

1.-Oferta económica: La puntuación máxima será 10 puntos, obteniéndose el resultado conforme a la siguiente formula:

$V = (\text{Mejor Oferta} \times 10) / \text{oferta del licitador que se valora.}$

2.- Por retrasos en el pago mensual al contratista por el Ayuntamiento: por cada mes de espera 2 puntos hasta un total de 12 puntos. Esto implica que se valorará el tiempo de espera por parte del contratista para cobrar sus facturas mensuales a partir del mes vencido en el que debiera pagar el Ayuntamiento, sin que genere a favor del contratista interes por las cantidades adeudadas incluidas dentro del periodo de espera ofertado por el contratista.

3.- Mejoras:

- Charlas divulgativas o informativas a los padres sobre la nutrición de los niños: 3 puntos, un punto por cada una.

- Folletos informativos sobre nutrición, dietas o materias relacionadas con las buenas practicas en la nutrición de los niños: 3 puntos, un punto por cada folleto.

- Mejoras gratuitas que consistan en el equipamiento de cocina, reposición de menaje que sirvan para incrementar los mínimos exigidos en el pliego de prescripciones técnicas y que redunden directamente en la mejora de la calidad de la prestación del servicio, un punto por cada mejora hasta un total de 2 puntos.

- Utilización de alimentos ecológicos en el menú: 1 punto por cada alimento ecológico en el menú semanal hasta un máximo de 7 puntos.

2.- CRITERIOS SOMETIDOS A JUICIO DE VALOR:

Memoria Técnica de organización del servicio donde deben figurar, con amplitud suficiente, los siguientes detalles:

- Materias Primas que redunden en un aumento de la calidad: Se otorgará un máximo de 6 puntos.

· Relación de menús y características de los mismos, dietas especiales, fichas técnicas, se otorgará un máximo de 3 puntos.

En caso de empate, se aplicara los criterios del artículo 147 de la LCSP

La mesa de contratación podrá solicitar los informes técnicos que consideren conveniente para la adecuada valoración de la memoria técnica de organización.

ANEXO I

INVENTARIO COCINA

Utensilios reservados:

- 2.- 2 pinzas
- 3.- 1 paleta
- 4.- 6 biberones
- 5.- 1 esterilizador de biberones
- 6.- 8 vajillas para bebés
- 7.- 66 vasos de plástico
- 8.- 9 tazas
- 9.- 19 mantelerías
- 10.- 27 servilletas
- 11.- 1 lechera
- 12.- 2 olla grandes
- 13.- 3 bandejas de horno con asa (varios tamaños)
- 14.- 2 cazos se 0,5 litros
- 15.- 2 bandejas para cubiertos
- 16.- 1 rayador

Material en uso.

- 4 bol de plástico

1 olla alta de 32cms. Con tapadera

2 bol de aluminio

1 jarra de aluminio

110 plato hondo

45 plato llano

24 plato llano grande

27 tenedores chicos

17 tenedores grandes adultos

12 cuchillos de mesa

1 olla Express acero inoxidable

Sartén de cerámica de 28 cm

35 tazas

34 vasos

41 cucharas adultos

16 cucharas de postre

41 tenedores adultos

1 aceitera

Electrodomésticos tipo industrial

- 1 arcón congelador
- 1 calentaplatos (mesa caliente)
- 1 lavamanos pedal
- 1 fregadero dos senos
- 1 lavavajillas
- 1 cámara frigorífica

- camareras acero inoxidable
- 1 freidora (2 senos)
- 1 campana
- cocina industrial tres fuegos de gas butano y horno
- mesa para cortar acero inoxidable con tapa de mármol
- mesa rincón acero inoxidable
- lavadora y secadora industrial acero inoxidable
- 2 termos eléctrico de agua caliente de 300 y 150 litros