

# **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL CONCURSO DE CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE CATERING DE LOS CENTROS MUNICIPALES DE EDUCACION INFANTIL DEL AYUNTAMIENTO DE UTEBO.**

## **1.- OBJETO DEL PLIEGO**

PRIMERO: El objeto del presente contrato es el suministro de las comidas en línea caliente y diaria en los Centros Municipales de Educación Infantil de 0 a 3 años “La Cometa” y “La Estrella” del Ayuntamiento de Utebo, desde el día **1 de septiembre de 2016 al 31 de julio del año 2017** y desde el **1 de septiembre de 2017 al 31 de julio de 2018** (más 2 posibles cursos de prórroga). El servicio incluye la adquisición de alimentos, su adecuada conservación y elaboración en las instalaciones de la empresa adjudicataria, su envasado en contenedores isotérmicos y su traslado al centro en vehículos adecuados para tal finalidad. Cumpliendo en todo momento los requisitos sanitarios con temperaturas superiores a 65 grados. Esta temperatura deberá obtenerse minutos antes de servir la comida a los alumnos para garantizar los requisitos sanitarios. Todas las medidas de seguridad e higiene deberán estar de acuerdo con el Decreto 131/2006 de 23 de Mayo del Gobierno de Aragón por el que se aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas. Teniendo en cuenta este mismo Reglamento las empresas deberán estar en posesión de la inscripción correspondiente en el Gobierno de Aragón de establecimientos y actividades de comidas preparadas. Para empresas de fuera de la Comunidad Autónoma de Aragón, se registrarán por lo establecido en el Real Decreto 682/2014, de 1 de agosto, por el que se modifica el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de empresas Alimentarias y Alimentos.

Asimismo, la empresa deberá aplicar los procedimientos basados en el sistema APPCC, y se registrará por lo establecido en las Orientaciones para la aplicación del autocontrol en los establecimientos de comidas preparadas de la Dirección General de Salud Pública del Gobierno de Aragón. 2006.

Igualmente, la empresa adjudicataria proporcionará como mínimo el siguiente personal:

- 1 auxiliar de cocina para cada centro, que será la persona encargada de colaborar en la distribución y administración de los menús a los niños y de la limpieza y recogida del menaje del comedor y de la cocina, así como la limpieza de baberos y manoplas utilizados por los usuarios del servicio de comedor, dejando las instalaciones en perfecto estado de uso tras el servicio. Así como también de recoger y guardar las “muestras testigo” de cada uno de los platos, y de llevar a cabo el registro diario de las temperaturas de recepción y suministro de todos los platos que se sirvan en los centros. El registro de temperaturas lo llevará a cabo la auxiliar de cocina, o en todo caso, personal de la empresa de catering, sin perjuicio de que la dirección del centro pueda realizar la medición de temperaturas en algún momento. En todo caso, el registro de temperaturas será supervisado por la dirección del centro.

- Monitores/as de comedor según la ratio de usuarios que se establecerá en el siguiente apartado.

## 2.- PERSONAL ASIGNADO AL SERVICIO

SEGUNDO:

La empresa adjudicataria proporcionará todo el personal necesario y debidamente cualificado para el objeto del servicio, que como mínimo, será el siguiente:

- Un **auxiliar de cocina** para cada centro:

El/la auxiliar de cocina deberá trabajar como mínimo 2,5 horas distribuidas de 12.15 horas a 14.45 horas, y como máximo 4,5 horas de 11.00 a 15.30 horas de lunes a viernes.

El tiempo estimado de trabajo para el auxiliar de cocina se regirá por la siguiente tabla, siendo proporcional el tiempo de trabajo al número de usuarios que hagan uso del servicio.

| <b>Nº de usuarios</b> | <b>Tiempo de trabajo</b> |
|-----------------------|--------------------------|
| 20 usuarios o menos   | 2 horas y 30 minutos     |
| 21 - 25 usuarios      | 2 horas y 45 minutos     |
| 26 - 30 usuarios      | 3 horas                  |
| 31 - 35 usuarios      | 3 horas y 15 minutos     |
| 36 - 40 usuarios      | 3 horas y 30 minutos     |
| 41 - 45 usuarios      | 3 horas y 45 minutos     |
| 46 - 50 usuarios      | 4 horas                  |
| 51 - 55 usuarios      | 4 horas y 15 minutos     |
| 56 - 60 usuarios      | 4 horas y 30 minutos     |

- Un **monitor/a de comedor** según la siguiente ratio:

- 1 monitor/a cada 10 niños matriculados en las aulas de 2 a 3 años.
- 1 monitor/a cada 8 niños matriculados en las aulas de 1 a 2 años y en las aulas de bebés de 0 a 1 año.

Además, se asignará un/a monitor/a de comedor más por fracción superior o igual a 4 comensales de cualquiera de las edades anteriores sin coste alguno para el Ayuntamiento (ya que es por precio/menú independientemente del número de monitores necesarios). En este número de comensales, se deberán tener en cuenta los alumnos eventuales que pueda haber.

Los/las monitores/as de comedor encargados/as de dar la comida a los alumnos/as deberán tener como mínimo un horario de 2 horas, que llevarán a cabo de 12.15 a 14.15 horas ó 12.30 a 14.30 horas según necesidad. En cualquier caso, cada centro establecerá el horario más adecuado.

Todo el personal asignado por la empresa deberá estar en posesión de las siguientes titulaciones:

- Carné de manipulador de alimentos, todo el personal.
- Las monitoras de comedor deberán estar en posesión del título de Monitor de Tiempo Libre.

El personal deberá estar dado de alta en la Seguridad Social, circunstancia que se deberá acreditar siempre que se requiera por el Ayuntamiento. En ningún caso el Ayuntamiento de Utebo contraerá ninguna obligación laboral con dicho personal.

Todo el personal extremará la higiene de su persona y de su uniforme, que deberá ser proporcionado por la empresa.

### **3.- NUMERO DE COMENSALES/USUARIOS DE COMEDOR**

TERCERO: El número de comensales máximos que puede haber en ambos centros son 123 comensales (por ser el número de plazas que hay en ambas escuelas), pero teniendo en cuenta que el número de usuarios según el último curso escolar ha sido aproximadamente de 75 comensales diarios entre los dos centros, en el C.M.E.I. "La Cometa" se prevén 50 menús y para el C.M.E.I. "La Estrella" se estiman 25 menús diarios.

Los menús a razón de las edades de los comensales serían los siguientes, en función de los menús servidos a fecha de hoy: **49 menús enteros** (es decir, primer plato, segundo plato y postre), **11 triturados completos** (puré con el primero y el segundo junto, más postre), **8 triturados especiales/individuales** (puré para alumnos menores de 1 año que aún no pueden comer de todo, más postre) y **7 menús de adulto**; teniendo en cuenta que dentro de esos tipos de menús, habrá menús especiales como menús para celíacos, para intolerancias a algún alimento, para hipercolesterolemia o hipertensión, o cualquier otro menú especial por motivos de salud, así como variaciones diarias de menús astringentes, etc.

Estos menús podrán variar a medida que avance el curso, puesto que los alumnos van cambiando de tipo de menú en función de su edad.

Para el funcionamiento habitual durante el curso, la dirección del centro facilitará a la empresa el número de comidas trituradas y no trituradas a servir, así como las variaciones en las mismas en cuanto número y/o tipo de menús, pudiendo avisar en el mismo día y hasta las 9.45 de la mañana como máximo.

### **4.- HORARIO DE COMIDAS Y SIESTA DE LOS NIÑOS**

CUARTO: La administración de la comida de los niños se realizará en el comedor de cada centro entre las 12,15 h. y las 13.30 h. En función de las necesidades del centro, si hubiese muchos usuarios de comedor, se podrán establecer dos turnos de comida, uno de 12.15 a 13.15 y otro de 12.30 a 13.30 con el objetivo de facilitar el momento de dar comidas. El horario de las monitoras sería el mismo, 2 horas al día.

Se debe tener en cuenta que el Ayuntamiento, junto con el equipo docente del centro, tiene un especial interés en que el servicio de comedor sea tanto un momento de alimentación, en el que se fomentará una dieta equilibrada y que respete sus ritmos; como educativo, fomentando por ello durante el suministro de comida los hábitos de autonomía, higiene y convivencia.

En la franja horaria de 13.30 a 14.30 horas (y de 13.15 a 14.15 en caso de haber dos turnos de comida), el personal de la empresa deberá apoyar al personal municipal en la realización de las siguientes tareas: acostar a los niños en sus respectivas camas y vigilar la siesta de los alumnos del centro, atención de demandas de los niños/as que en este tiempo puedan producirse (dar agua, cambiar pañales, ropa, etc.), velar por su seguridad.

Además, durante esta hora se deberá apuntar en la agenda que tiene cada niño cómo ha comido y el comienzo de la siesta de cada día, así como comunicar a las tutoras/técnicos de aula cualquier incidencia con los alumnos.

En todo caso dichas tareas serán dirigidas y supervisadas por una técnico superior en educación infantil del personal municipal que será asistida por las monitoras de comedor.

## 5.- MENÚS

Tal y como se establece en la **guía de comedores escolares de la Comunidad Autónoma de Aragón**, el menú para la población escolar debe suministrar aportes alimentarios en cantidad y calidad suficientes para satisfacer sus necesidades nutricionales, teniendo en cuenta que la edad escolar es una etapa de crecimiento y desarrollo corporal.

Los/las niños/as necesitan aportes vitamínicos, minerales y de energía diferentes a los de los adultos. Por tanto, es necesario adaptar la alimentación tanto cuantitativamente (raciones) como cualitativamente (grupos de alimentos), de forma que asegure para cada grupo de edad, el aporte recomendado de energía, hidratos de carbono, proteínas y lípidos, así como de vitaminas y minerales.

La frecuencia de consumo de cada grupo alimentario será la siguiente, tomando como referencia lo establecido en el Documento de Consenso sobre la Alimentación en los Centros Educativos aprobado por el Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud del 21 de julio de 2010.

| <b>GRUPO DE ALIMENTOS</b>   | <b>NÚMERO DE VECES POR SEMANA</b> |
|---|-----------------------------------|
| <b>Primer plato</b>   |                                   |
| Hortalizas y verduras (incluyendo las patatas)  | 2 veces/ semana                   |
| Arroz   | 1                                 |
| Pasta   | 1                                 |
| Legumbres (lentejas, alubias, garbanzos, guisantes)   | 1                                 |
| <b>Segundos platos</b>  |                                   |
| Pescados (Lenguado, merluza, etc.)  | 2                                 |
| *No contabilizando como una ración productos con muy bajo contenido en pescado (buñuelos de bacalao, anillas de |                                   |

|  |   |
|--|---|
| calamar, barritas de merluza, etc.) ya que éstos se considerarán plato precocinado.  |   |
| Carnes (pollo, pavo, cerdo, conejo, ternera, cordero)<br><br>*Las hamburguesas, salchichas o albóndigas se podrán incluir 1 vez a la semana como máximo.       | 2 |
| Huevo<br><br>*En el caso de tener tortilla francesa de segundo plato, se intentará poner un primer plato más calórico, como por ejemplo, legumbre, pasta, etc. | 1 |
| <b>Postre</b>  |   |
| Fruta fresca de temporada (o triturados de frutas para los alumnos que no coman entero)  | 3 |
| Yogur/cuajada/natillas, etc.   | 2 |

#### QUINTO: TIPOS DE MENÚS

Los menús serán de dos tipos: enteros y triturados.

1. El **menú triturado** se compondrá de purés a base de verduras y hortalizas base\* y verduras principales\* o de puré de legumbres (una vez a la semana), acompañados todos ellos de diferentes carnes (pollo, pavo, ternera, cordero, conejo o cerdo), huevos o pescados variados cada día de la semana y un postre (lácteos adecuados a la edad y triturados de frutas).

\*Nota:

- Verduras y hortalizas base se consideran las siguientes: puerro, cebolla, zanahoria, patata.

- Verduras principales: calabacín, calabaza, penca de acelga, borraja, judía verde.

Para los alumnos que por su edad (menores de 1 año) o por alguna intolerancia o alergia no puedan tomar todos los alimentos, este triturado se compondrá únicamente de los alimentos permitidos. Se tratará de un **menú triturado individual** que se compondrá exclusivamente de los alimentos que en cada momento pueda tomar, y que irá cambiando en función de los nuevos alimentos que el pediatra vaya introduciendo en su dieta. Estos menús serán sin sal.

Se deberá prestar especial atención a la textura de los purés de los triturados individuales, que deberán estar bien pasados y sin grumos, ya que hay que tener en cuenta que algunos de los usuarios están comenzando a tomar puré por primera vez.

En cuanto al **postre lácteo** para los alumnos que por edad todavía no puedan tomar yogures de leche de vaca, la empresa deberá suministrar yogures de leche de continuación.

2. El **menú entero** (no triturado) se compondrá de:

- Como base del primer plato, algún alimento de estos grupos: verduras y hortalizas (incluyendo las patatas), pasta, arroz, legumbres, etc. Cuando se trate de verduras se deberá tener en cuenta la variedad, ofreciendo diferentes tipos de verduras a la semana. Lo mismo sucederá con la variedad de las legumbres, carnes y pescados.

- Un segundo plato alternando carne, pescados y huevo, que podrá ir acompañado de guarnición (ensalada, verduras, etc.)

- Un postre variado a base de fruta fresca, fruta en almíbar, helado, flan, yogures, natillas (En el caso de los postres lácteos se servirán únicamente aquellos que deben conservarse en refrigerador).

\*Para los **menús especiales por intolerancia a la lactosa o a la proteína de vaca**, la empresa deberá ofrecer una alternativa al postre lácteo, que podrá ser yogur sin lactosa, yogur de soja, etc.

- Pan

#### SEPTIMO: CONSIDERACIONES A TENER EN CUENTA SOBRE LOS MENÚS

- La empresa elaborará los menús con materia prima de primera calidad y evitará en lo posible la monotonía de los menús (variando de materia prima y su forma de elaboración).
- Se dispondrá de una cantidad suficiente de comida para cubrir las necesidades nutricionales de los comensales, así como para guardar la cantidad necesaria de muestras testigo exigida por Inspección de Sanidad (mínimo 100 gr.).
- La empresa deberá tener muy en cuenta las edades de los usuarios y deberá evitar en todo momento alimentos peligrosos (como pescado con espinas, frutos secos, etc.).
- Se debe limitar el uso de productos precocinados (canelones, croquetas, empanadillas, pizzas, rebozados y empanados, etc.) a una frecuencia máxima de 1 vez a la semana.
- La comida irá acompañada de pan.
- Para la elaboración de las comidas se deberán utilizar preferentemente aceites vegetales monoinsaturados (aceite de oliva) o poliinsaturados (aceite de girasol).
- Los platos se condimentarán de manera sencilla, evitando el exceso de sal.
- Se debe limitar el consumo de fritos, rebozados, empanados, guisos grasos, salsas pesadas, etc. y priorizar las formas de cocinado a la plancha, al vapor, asados, grill, parrilla, hervidos, etc.

- Es aconsejable que los menús cambien según la época del año. En los periodos de más frío son preferibles las preparaciones calientes y con mayor consistencia, como guisos y potajes, mientras que en las épocas calurosas se podrán introducir alimentos más ligeros y frescos, como ensaladas (de pasta, de legumbre,...) y cremas frías. Asimismo, es conveniente que en la planificación de los menús escolares se incluyan alimentos de temporada, sobre todo frutas, verduras y hortalizas.

## OCTAVO: EL MENÚ EN SITUACIONES ESPECIALES

La empresa se comprometerá en todo momento a atender las variaciones diarias en los menús resultantes de posibles problemas de salud de los niños y adultos (menús astringentes, diabetes, intolerancias alimenticias, alergias, hipercolesterolemia, etc.) y de la evolución lógica en la alimentación de cada uno de ellos a lo largo del tiempo.

Si por cualquiera de estas circunstancias existen ciertos alimentos no permitidos, se deberán utilizar grupos de alimentos equivalentes como fuente alternativa de nutrientes. Los menús ofrecidos a estos alumnos serán lo más parecido posible al menú del resto de compañeros. De esta manera, no se sentirán discriminados e irán aprendiendo qué alimentos deben evitar. Así, si por ejemplo hay un alumno/a con intolerancia a los guisantes, y de primer plato hay arroz con guisantes, se intentará ofrecer arroz de primer plato (sin guisantes) en lugar de otro alimento; o si la intolerancia/alergia es al ingrediente principal del plato, por ejemplo, a las lentejas, se intentará ofrecer otra legumbre en lugar de un alimento de otro grupo, para así seguir ofreciendo un menú equilibrado.

Los menús dietéticos o especiales se elaborarán al mismo precio que los normales, y se elaborarán bajo estrictas condiciones de seguridad para garantizar que no pueda existir ningún tipo de contaminación, ni directa ni cruzada por el uso de utensilios contaminados con el alérgeno, la utilización del mismo aceite que se usó para cocinar un alimento, para cocinar la comida de un alérgico a dicho alimento, etc. El personal del servicio de cocina y de comedor debe conocer la existencia de circunstancias especiales de salud del alumnado (niños/as diabéticos/as, con alergias, celíacos, etc.) y aplicar los protocolos establecidos en estos casos. Asimismo, las monitoras de comedor deben estar pendientes de estos alumnos con el objeto de supervisar el cumplimiento de la dieta y evitar que ingieran alimentos que para ellos pueden ser perjudiciales.

Para los alumnos menores de un año, a los cuales se les estén introduciendo alimentos por prescripción pediátrica, deberán elaborarse los menús individualizados en cada caso, que sólo contengan los alimentos permitidos. Estos menús deberán estar claramente marcados para evitar confusiones.

NOVENO : Antes del día 25 del mes anterior, la empresa proporcionará a cada centro, en formato papel y en formato digital por correo electrónico, los menús del mes siguiente y la información nutricional sobre los mismos, con el fin de informar a los padres sobre la alimentación de sus hijos. Se proporcionará

también el menú de los triturados individuales de los bebés (que serán distintos del menú triturado completo de los alumnos más mayores) indicando a base de qué verduras, carnes o pescados y postre consisten dichos triturados cada día. Asimismo, también se dará el menú por escrito de aquellas dietas especiales (intolerancias, alergias, etc.).

De esta forma, se entregará en papel una copia para cada usuario de los distintos menús posibles: menú de adulto, menú entero, menú triturado completo, menú triturado individual (alumnos menores de 1 año), y menús especiales (intolerancias, alergias, etc.) en su caso.

Se intentará describir los platos de la forma más clara posible para que las familias puedan conocer el tipo de alimentos que los componen, (por ejemplo macarrones con tomate y carne -mejor que macarrones boloñesa-, pollo con ensalada de lechuga y tomate -mejor que pollo con guarnición, albóndigas de ternera con verduras -mejor que albóndigas jardinera, etc.).

Si se produjera alguna variación puntual de los menús, se avisará a la Dirección del Centro con al menos 24 horas de antelación para así poder avisar a las familias.

DÉCIMO: Los menús a servir no deberán llegar al centro antes de las 10.45 horas en ningún caso, y como máximo, deberán estar en el CMEI La Cometa antes de las 11.15 horas y en el CMEI La Estrella antes de las 12.00 horas.

## **6.- SERVICIOS**

UNDÉCIMO: La cubertería y menaje necesarios serán proporcionados por el centro (mantel, vasos, platos, cubiertos), igualmente proporcionará las instalaciones y mobiliario necesarios para la preparación de los servicios.

La empresa deberá proporcionar los productos de limpieza necesarios para limpiar la zona de comedor y la cocina, así como para el lavavajillas. Además, deberá suministrar servilletas y papel de cocina.

Los centros cuentan con una cocina-office con encimera y cajones bajos y altos para guardar la vajilla; así como con los electrodomésticos necesarios: microondas, calentabiberones, fregadero, lavavajillas, frigorífico y aparato de baño maría.

La empresa deberá realizar dos limpiezas generales de la cocina y comedor al año. Una deberá ser a principios de curso (durante la última semana de agosto o la primera quincena de septiembre) y otra a mitad del curso (en el mes de febrero o marzo).

DUODÉCIMO: La empresa adjudicataria hará uso de las manoplas y baberos que hay en el centro (las monitoras se encargarán de poner los baberos y de limpiar las caras y las manos después de la comida con las manoplas del centro) y éstos deberán ser lavados diariamente después de su uso en la lavadora que hay en el centro, los detergentes serán proporcionados por el centro.

La/s persona/s asignada/s para ello (auxiliar de cocina o monitoras de comedor), así como el horario y organización de las lavadoras, será establecido por la Dirección de cada centro en función de las necesidades de cada uno.