

**PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR EN LAS ESCUELAS INFANTILES MUNICIPALES DEL EXCMO. AYUNTAMIENTO DE VÉLEZ-MÁLAGA**

Vélez-Málaga, septiembre 2017

**I. FUNDAMENTACIÓN**

Estando próximo el inicio del nuevo curso escolar, es necesario que se siga atendiendo el servicio de comedor destinado a niños y niñas de cero a tres años matriculados en las Escuelas Infantiles Municipales del Excmo. Ayuntamiento de Vélez-Málaga.

**II. OBJETO**

El objeto del presente pliego es proveer del servicio de comedor a las Escuelas Infantiles municipales del Excmo. Ayuntamiento de Vélez-Málaga, con arreglo a las condiciones técnicas que se especifican a continuación.

Dicho servicio incluirá la elaboración, distribución y emplatado de los menús, así como la limpieza y desinfección diaria de las superficies de trabajo, cocina, despensa, menaje y restantes utensilios (así como las zonas colindantes que se usen para las tareas de cocina).

El presente pliego comprende las condiciones técnicas que servirán de base para la adjudicación y prestación del Servicio de Comedor en las tres Escuelas Infantiles Municipales siguientes:

Escuela Infantil Municipal “La Fortaleza”.

Dirección: C/ Huerto Carrión nº 24. 29700 Vélez-Málaga.

Teléfono: 952 50 33 02

Número máximo de menús/día: 106 menús menores/día lectivo y 6 menús adultos/día lectivo, salvo los lunes que serán 9.

Escuela Infantil Municipal “Virgen del Carmen”.

Dirección: C/ Juan Aguayo Moreno, S/N, Zona La Azucarera, 29740 Torre del Mar.

Teléfono: 952 54 10 45

Número máximo de menús/día: 82 menús menores/día lectivo y 3 menús adultos/día lectivo.

**III. USUARIOS DEL SERVICIO**

La previsión diaria de comensales para este curso escolar se estima hasta un máximo de 188 plazas de comedor entre ambas Escuelas Infantiles para niños de edades entre 0 y 3 años y 12 adultos (personal de la Escuela Infantil), pudiendo modificarse la cifra, en función de las altas y bajas de los niños y niñas solicitantes de este servicio durante el periodo de vigencia del contrato.

**IV. PERSONAL ENCARGADO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

La prestación del servicio se llevará a cabo por personal especializado, compuesto por un



cocinero/a y un auxiliar de cocina que contarán con la experiencia y formación necesaria para hacer frente al servicio, estando en posesión del carnet de manipulador para comedores escolares. La ausencia de los mismos por cualquier eventualidad, (enfermedad, maternidad, accidente...) será suplida de forma inmediata por la empresa adjudicataria por personal con idéntica cualificación.

El horario del cocinero/a será de jornada completa y el auxiliar de cocina tendrá una jornada parcial en función de las necesidades del servicio con un mínimo de tres horas diarias.

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 (aulas), retirada del menaje de dicho lugar y la limpieza de la cocina y despensa.

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 persona o personas que designe el Excmo. Ayuntamiento de Vélez-Málaga.

#### **V. DURACIÓN DEL CONTRATO Y HORARIO DEL SERVICIO DE COMEDOR**

El tiempo de prestación del contrato será de 2 años con un periodo de prueba de 6 meses y posibilidad de prórroga de hasta 1 año adicional. El servicio de comidas se prestará en los Centros todos los días hábiles de lunes a viernes, comprendidos entre el 1 de enero y el 31 de Julio y del 1 de septiembre al 31 de diciembre en horario de 8:00 a 16 horas el/la cocinero/a y de 8:30 a 14:30 el/la pinche, conforme al calendario oficial de apertura de la Escuela Infantil, que variará cada año en función de puentes, periodo de Navidad, Semana Santa y otras fiestas que vienen reflejadas en dicho calendario, el cual se comunicará a la empresa adjudicataria al comienzo de cada curso. En caso de incumplimiento del Contrato se podrá rescindir antes de la fecha concretada.

Durante los meses de julio y septiembre, 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.

#### **VI. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO**

Sin perjuicio de lo dispuesto en las Cláusulas IX y siguientes de este Pliego de Condiciones, son obligaciones del adjudicatario:

##### **a) Respecto de los productos alimenticios.**

1.- La empresa adjudicataria proveerá a la cocina del centro, directamente o a través de sus proveedores concertados, de todas las materias primas necesarias para la confección de menús encargándose del almacenamiento, conservación y manipulación de las mismas, así como de la elaboración y distribución diaria (días lectivos) de un menú a mediodía (almuerzo) para los niños y



niñas solicitantes de este servicio y el personal de la Escuela.

La conservación y manipulación de las materias primas, tanto frescas como congeladas, deberá cumplir la Reglamentación Técnica Sanitaria de Comedores Colectivos. Respecto al origen de las materias primas y productos alimenticios a suministrar, la empresa adjudicataria 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.

La empresa adjudicataria presentará a la Dirección del Centro relación de sus suministradores.

2.- La empresa adjudicataria 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.

3.- La empresa adjudicataria será responsable de la calidad técnica de los trabajos que desarrolle, así como de las prestaciones y servicios realizados, debiendo disponer de una organización con elementos personales y materiales suficientes para la debida ejecución del contrato.

4.- La programación de los menús mensuales, por parte de un profesional, diplomado, licenciado o graduado, 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. El cumplimiento de esta obligación se ajustará a lo dispuesto en el apartado IX de este Pliego.

5.- 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.

#### **b) Respecto del personal adscrito al servicio.**

1.- La empresa adjudicataria 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. No siendo, por tanto, responsable la Escuela Infantil de la situación laboral del personal contratado para la prestación del servicio.

2.- El personal que atienda los servicios de alimentación llevará el atuendo adecuado, en perfecto estado de limpieza y estará en posesión del carnet de manipulador de alimentos, así como de todos los requisitos que exige la legislación vigente o los que en un futuro se establezcan sobre la materia. La empresa acreditará que sus manipuladores de alimentos reciben la formación adecuada de acuerdo con la normativa de aplicación y que cuentan con el certificado de formación correspondiente.

3.- La empresa adjudicataria estará obligada a 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 (B.O.E. de 12 de enero de 2001).

**c) Respecto de la limpieza y mantenimiento de las instalaciones.**

La empresa adjudicataria estará obligada:

- 1.- A la limpieza y desinfección diarias de las superficies de trabajo, cocina y despensa, incluido el suelo, así como de los aparatos y/o electrodomésticos, utensilios y menaje utilizados. Así mismo, estará obligada al mantenimiento y buen uso de las instalaciones, equipos de cocina y mobiliario, así como de los aparatos y electrodomésticos inventariados.
- 2.- A la reposición de menaje, productos de limpieza, servilletas y cualesquiera otros útiles necesarios para la prestación del servicio.
- 3.- Al acondicionamiento general de cocina y despensa, aparatos de cocina, menaje, enseres y utillaje de distribución y reparto, tales como carros, recipientes, etc.
- 4.- A la gestión, adquisición y provisión a las Escuelas Infantiles de suministros de los productos necesarios para la limpieza y desinfección de enseres y locales utilizados, dosificación para máquinas lavavajillas y combustibles necesarios para la realización de los servicios.
- 5.- Al 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.
- 6.- A 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.
- 7.- 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.
- 8.- A hacer el seguimiento del sistema de autocontrol APPCC, así como control de plagas DDD.

**d) En relación con la terminación del servicio.**

La empresa adjudicataria estará obligada a devolver, al término del contrato, los locales en que se presten los servicios y todas sus instalaciones en el mismo estado en que los encontró, para lo cual se procederá a la comprobación del inventario elaborado por el Ayuntamiento y suscrito por éste y el adjudicatario.

Sin perjuicio de las obligaciones señaladas en este Apartado, la empresa adjudicataria se obligará al cumplimiento del resto de obligaciones establecidas a lo largo del presente Pliego de Condiciones Técnicas.

**VII. CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES.**

Los interesados en presentar ofertas en el presente proceso de contratación podrán dirigirse a los Servicios Técnicos Municipales, situados en la Calle de San Francisco, Casa de



Cervantes, a los efectos de conocer los datos de carácter técnico de las instalaciones en las que se prestarán los servicios de comedor de las Escuelas Municipales. También podrán dirigirse para obtener los citados datos a las Oficinas de EMVIPSA, situadas en la Calle Juan Pablo II nº 3, 2ª planta de Vélez-Málaga

### **VIII. RELACIÓN DE BIENES EXISTENTES EN COCINA: DESCRIPCIÓN DE MATERIAL, INSTALACIÓN Y EQUIPAMIENTO. INVENTARIO.**

El Ayuntamiento de Vélez-Málaga confeccionará un inventario de las instalaciones de cocina, despensas, así como del menaje entregado. A partir de ese momento, corresponde a la empresa adjudicataria el suministro y la reposición de cualquier otro elemento que sea necesario para la prestación del servicio en los términos establecidos en el presente Pliego.

Por su parte, el Ayuntamiento de Vélez-Málaga, al dar comienzo el contrato, responderá del buen estado y funcionamiento de todas las instalaciones, incluido el mobiliario de todo tipo, que integrará el inventario de cada Centro al que dará su conformidad el adjudicatario al comienzo del servicio.

Los inventarios se incorporan al presente Pliego como Anexo II.

### **IX. FORMA DE PRESTAR EL SERVICIO**

#### **1.-ELABORACIÓN Y PROGRAMACIÓN DE LOS MENÚS**

Los menús serán elaborados en las cocinas de los propios Centros; 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 a las necesidades de niños y niñas de edades comprendidas entre 0 y 3 años (Primer Ciclo de Educación Infantil) que cumplan 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.

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, ajustándose a lo establecido en el apartado tercero "RELATIVO A LOS MENÚS DE SITUACIONES ESPECIALES" previsto más adelante.

La empresa adjudicataria confeccionará las dietas especiales que por prescripción facultativa sean indicadas y siempre bajo la supervisión y atendiendo a cualquier recomendación que realice el Técnico responsable de la Dirección General de Centros (Servicios Sociales).

La empresa adjudicataria elaborará cada trimestre, al menos, un menú diferente de cinco semanas para cada tipo de menú de este pliego (apartado 10), que incorpore todas las condiciones de un menú saludable y que esté diseñado por personal con formación acreditada en nutrición humana y dietética.

La empresa adjudicataria presentará la **programación del menú** ante la Concejalía de Servicios Sociales Especializados del Excmo. Ayuntamiento de Vélez-Málaga para su revisión y aprobación con una antelación mínima de un mes.

Dicha programación debe incluir la denominación de cada plato (clara y comprensible), la

composición del mismo, el tipo de preparación, y la guarnición.

Cualquier variación de los mismos será comunicada con un mínimo de 7 días de antelación a la dirección del centro.

Los menús se adecuarán a la Política nutricional recogida en el siguiente apartado con remisión expresa al Anexo I.

## **2. POLITICA NUTRICIONAL**

Los menús han de ser equilibrados, variados y adaptados a la edad, siguiendo las recomendaciones de la guía “Comer en la Escuela Infantil”, editada por las Consejerías de Sanidad y de Educación de la Junta de Andalucía, basadas en las directrices de la Estrategia NAOS recogidas en la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

### *- De 3 a 6 meses:*

- Se aportará la leche adaptada necesaria y los cereales adecuados para la elaboración de los biberones en esta franja de edad.

### *- A partir de los 6 meses:*

- Puré básico: patata/arroz, zanahoria, puerro y sin proteína animal.
- Puré de inicio (de 6 a 9 meses): compuesto por verduras variadas y proteína animal según la edad.
- Puré de continuación (de 9 a 12 meses): igual que el anterior incorporando nuevas verduras e introduciendo la yema de huevo.
- Los purés se prepararán sin sal y con aceite de oliva virgen. La edad de incorporación de los diferentes alimentos se recoge en la Tabla 1.
- Postre: Se ofrecerá FRUTA, al menos, tres días a la semana y dos días yogur natural (Tabla 1).

### *- A partir de los 12 meses:*

Diariamente se servirá un MENU COMPLETO que constará de 3 platos, siguiendo las recomendaciones para un menú ideal de la Estrategia NAOS (Tabla 2).

- Un primer plato que contenga los siguientes alimentos con periodicidad semanal:
  - Verdura: 2-3 veces a la semana.
  - Legumbres: 1-2 veces, alternando: La semana que tiene tres de verdura la legumbre se pondrá una vez, la semana que tiene dos de verduras la legumbre se pondrá dos veces.
  - Un día, pasta o arroz, alternativamente.

Como criterio general, estos primeros platos, estarán exentos de proteína animal y cuando el primer plato incorpore la proteína animal o equivalente se excluirá del segundo.

- Un segundo plato que contenga semanalmente:
  - Carne: dos veces, alternando pollo, pavo, conejo, ternera, cerdo o cordero.



- Pescado: dos veces, procurando la mayor variedad posible y limitando las 4 conservas. El centro tendrá la opción de determinar el número de menús con pescado azul o blanco, para asegurar la variedad deseada.
- Huevo o su equivalente: un día, alternando su forma de preparación (cocido, frito, en revuelto o tortilla...).
- Las guarniciones combinarán el grupo de las verduras y hortalizas con el grupo de hidratos de carbono, dependiendo de la composición del primer plato.
- Un postre:
  - Fruta de temporada, al menos cuatro días a la semana.
  - Yogur natural: un día como máximo.
- Se incluirá una ración diaria de pan.

Para las edades entre uno y dos años, se servirá el primer plato triturado. Siempre que el primer plato no sea apropiado para ser triturado se sustituirá por un puré de verduras exento de proteína animal.

En la elaboración de los platos, los gramajes utilizados serán los de la **Tabla 4**.

### **3. RELATIVO A LOS MENÚS DE SITUACIONES ESPECIALES**

La empresa adjudicataria estará preparada para suministrar la dieta adecuada a las necesidades especiales de los niños y niñas que acuden a las Escuelas Infantiles Municipales.

Los menús estarán supeditados a las necesidades documentadas de los comensales por razones médicas o por motivos religiosos o culturales (alergias e intolerancias, exención de algunos alimentos, enfermedades comunes o puntuales, etc.).

En cada caso particular, se excluirá del menú el alimento implicado, siguiendo estrictamente las recomendaciones para la elaboración segura de estos menús.

La escuela facilitará el listado de alimentos y aditivos permitidos/prohibidos en cada caso, basado en la información aportada por la familia.

Por ello, a modo general deben cumplirse las siguientes recomendaciones:

- Declarar exactamente todos los ingredientes empleados en la elaboración de los menús.
- Asegurar un sistema claro de identificación y etiquetado de los menús.
- Como en cualquier otro menú debe asegurarse la variedad.
- Se intentará en la medida de lo posible que la comida sea lo más parecida a la del resto de comensales, pero eliminando totalmente el alérgeno o alimento concreto del menú y otros productos que lo puedan contener como aditivo, lo que implica un riguroso análisis de las etiquetas de los alimentos.
- Se evitarán aquellos alimentos de los que no se tenga la certeza que no contienen los alimentos prohibidos, limitando al máximo los productos industriales.

La empresa adjudicataria, a petición de la escuela, tendrá la capacidad de ofrecer UN



MENÚ ALTERNATIVO para aquellas circunstancias puntuales e imprevistas de enfermedad leve. Será recomendable la posibilidad de disponer siempre en el menú de algún alimento nutritivo, de fácil digestión y absorción como arroz, pasta, patatas, zanahoria, pan, carne o pescado a la plancha o hervido, yogur, plátano, manzana en compota o asada...

#### **4. RELATIVO A LA CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS Y FORMAS DE ELABORACION**

a) Deberá utilizarse ACEITE DE OLIVA VIRGEN O VIRGEN EXTRA en la elaboración de todas las comidas, ensaladas, aliños.

b) La sal NO se utilizará en los menús de menores de 12 meses. Por encima de esta edad se utilizará poca sal. Se evitarán alimentos muy salados (aceitunas, verduras en vinagre, conservas, carnes elaboradas y embutidos, cubitos de caldo y sopas de sobre, etc.). La sal será siempre yodada.

c) Las legumbres serán de primera calidad, evitando chacinas o embutidos grasos en su elaboración.

d) Las verduras y hortalizas serán de primera calidad, preferentemente frescas y de temporada, cocinadas o en ensaladas. Las ensaladas, compuestas básicamente por alimentos crudos vegetales deben estar constituidas por vegetales de varios colores.

e) Los pescados serán de primera calidad y preferentemente frescos. Se servirán limpios, exentos de espinas, piel, escamas y vísceras. No se utilizarán pescados de gran tamaño (pez espada, atún, tiburón y lucio), ni panga, ni perca.

f) Las carnes y los huevos serán de primera calidad. La carne debe ser magra, libre de aditivos y sin grasa visible. Debe servirse sin huesos ni tendones.

g) La fruta será fresca y de temporada y de primera calidad. Se excluirán los frutos demasiados verdes o demasiados maduros o pasados.

h) El yogur será natural, sin aditivos.

i) La forma de preparación de los alimentos ha de ser VARIADA y baja en grasa: asados, hervidos, a la plancha, guisados, estimulando el consumo de alimentos crudos (ensalada, gazpacho, sopas frías, etc.). Se optará por ensaladas y/o verduras como guarnición en lugar de patatas fritas.

j) NO se incluirán alimentos cocinados mediante fritura por inmersión ni alimentos precocinados (patatas congeladas o fritas embolsadas, empanadillas, croquetas, varitas de merluza, etc.) ni alimentos que contengan grasas trans o grasas hidrogenadas, como margarinas y bollerías industriales.

k) La cantidad de las raciones se ajustará a la edad, evitando poner cantidades insuficientes o excesivas de alimentos (**Tabla 4**).

l) El puré, bien sea de bebé o del menú de los mayores, deberá venir completamente triturado, con una textura homogénea.

m) Todos los platos serán preparados y presentados de modo que resulten atractivos para su ingesta.





## 5. RELATIVO A LOS REQUISITOS HIGIÉNICO SANITARIOS

La empresa adjudicataria deberá cumplir el Reglamento (CE) 852/2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios, el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, sobre normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, y demás legislación aplicable, en el ámbito de sus competencias.

Además, y en función del tipo de servicio suministrado:

La empresa adjudicataria del servicio facilitará al Ayuntamiento, en que caso de que se le solicite, una copia del acta e informe de los servicios de inspección dependientes de la Consejería de Sanidad con el fin de comprobar que se cumplen los extremos del pliego.

El incumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios de forma puntual deberá ir acompañado de las oportunas medidas correctoras por parte de la empresa adjudicataria. La reiteración de dichos incumplimientos podrá ser motivo de resolución del contrato.

- **Condiciones del almacenamiento de materias primas y productos transformados.**

Todas las materias primas y productos procederán de establecimientos debidamente autorizados.

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: separación de las materias primas y de los productos transformados, de los productos envasados de los no envasados, de los envases y embalajes. No debe haber productos contactando directamente con el suelo y todos deben estar identificados adecuadamente.

Deberán tenerse en cuenta las posibles alergias y/o intolerancias de los comensales a la hora de proceder a almacenar las materias primas y/o los productos transformados.

La temperatura de las cámaras frigoríficas debe ser correcta:

- Menor o igual a 8º C, si se van a consumir antes de 24 horas.
- Menor o igual 4º C, para productos que no se consuman antes de 24 horas.
- Menor o igual -18º C, para productos en congelación.

Los productos congelados se almacenarán debidamente envasados y etiquetados.

Sólo se congelarán materias primas o productos si se dispone de equipos de suficiente potencia.

- **Higiene de los procesos.**

Las materias primas y los productos que requieren frío no permanecerán a temperatura ambiente más que por el tiempo necesario para su preparación o manipulación.

Se debe impedir la contaminación -ambiental y/o cruzada- de las materias primas, los productos intermedios y acabados durante todas las fases del proceso de elaboración, teniendo en cuenta asimismo la posible contaminación por alérgenos.

La descongelación de materias primas o productos debe realizarse higiénicamente



(protegidos, evitando el contacto con los líquidos resultantes) y en refrigeración, o mediante cualquier otro método con las mismas garantías sanitarias.

Los productos sometidos a tratamientos térmicos y que requieran conservación en frío se enfriarán rápidamente y serán trasladados lo antes posible a las cámaras correspondientes.

Las ensaladas elaboradas con vegetales crudos se sumergirán durante diez minutos en solución de hipoclorito sódico 70 mg por litro (70 ppm) en agua potable – u otro desinfectante autorizado - y después se lavarán con agua potable corriente. Siempre que sea posible se utilizará equipo mecánico para estos fines.

En el caso de alimentos o platos sensibles, se controlará regularmente que la temperatura en el centro de los productos alcanza los 65°C.

Se garantizará que los productos que lleven huevo crudo como ingrediente alcanzan una temperatura igual o superior a 75 °C.

Se garantizará que las comidas elaboradas para consumo inmediato y que van a ser conservadas en caliente, así como las que han sido regeneradas (calentadas), se mantienen a una temperatura mínima de 65°C hasta su consumo.

Se controlará la frecuencia del cambio de aceite de las freidoras para evitar la aparición de compuestos polares.

Se guardarán en refrigeración o congelación muestras testigo de las comidas suministradas diariamente, correctamente identificadas (se sugiere -para el caso de una posible incidencia y exclusivamente con fines de investigación epidemiológica- guardar en congelación durante 5 días las muestras testigo).

- **Envasado.**

En el caso de que se envasen productos, los materiales de envasado y/o etiquetado serán de composición adecuada para evitar contaminaciones o transmisión de sustancias nocivas y con suficiente resistencia -en su caso- para garantizar una protección eficaz.

Los materiales de envasado y/o etiquetado estarán almacenados correctamente, evitando contaminaciones.

- **Productos de limpieza y desinfección y gestión de residuos.**

El almacenamiento de los productos y equipos de limpieza y desinfección debe realizarse separado de productos alimenticios, en recipientes cerrados e identificados. En ningún momento deben estar accesibles a los niños.

Los depósitos de residuos/desperdicios en las zonas de manipulación deberán estar dotados de tapa, ser de materiales que permitan una limpieza y desinfección adecuadas y estar en buen estado de mantenimiento.

El almacenamiento y la eliminación de residuos deben ser correctos: la ubicación de los contenedores separada de las zonas de manipulación, los contenedores deben estar provistos de tapa, en buen estado de conservación y limpieza y su frecuencia de vaciado debe ser adecuada.

- **Autocontroles.**

Deberán instaurar un sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC, que incluirá:

PROGRAMAS GENERALES DE HIGIENE/PRERREQUISITOS

CONTROL DEL AGUA DE ABASTECIMIENTO  
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN  
CONTROL DE PLAGAS  
CONTROL DE PROVEEDORES Y DE MATERIAS PRIMAS  
CONTROL DE TEMPERATURAS DE LAS CÁMARAS FRIGORÍFICAS  
FORMACIÓN DEL PERSONAL  
BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN/FABRICACIÓN.

CONTROL DE LOS PROCESOS

DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS Y PROCESOS DE ELABORACIÓN  
VIGILANCIA Y REGISTRO DE PCCs  
PRUEBAS ANALÍTICAS DE VERIFICACIÓN

**X. SEGUIMIENTO DEL PROGRAMA**

La empresa adjudicataria deberá informar puntualmente y por escrito al Excmo. Ayuntamiento de Vélez-Málaga 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.

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.

#### **XI. 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.

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.

#### **XII. 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 a su costa 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.

La empresa adjudicataria deberá 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 detalladas en el apartado IX de este Pliego.

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.

### **XIII. 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.

La empresa adjudicataria dispondrá, cuando sea necesario, de vehículos isotérmicos y frigoríficos para el transporte de materias primas hasta su llegada a la Escuela, 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, así como de equipos para la comprobación del nivel de agua potable.

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.

Asimismo 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.

### **XIV. PRESUPUESTO DE LICITACIÓN**

Las ofertas económicas de las empresas que se presenten a licitación deberán presupuestar el precio del menú a mediodía (almuerzo).

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

Independientemente del precio de licitación a la baja del presente Pliego, 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 Dirección del Centro.

El precio máximo de licitación es de **TRES EUROS CON SETENTA Y DOS CÉNTIMOS DE EURO (3,72 €) por menú, IVA no incluido.**

### **XV. 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 in situ 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 CIEN MIL 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 CIEN MIL 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.

#### **XVI. CRITERIOS DE VALORACIÓN**

El contrato se adjudicará mediante **PROCEDIMIENTO ABIERTO** al licitador que presente la oferta que resulte más puntuada con arreglo a los siguientes criterios de selección:

<p><b>A1. OFERTA ECONÓMICA</b></p>	<p><b>Puntuación máxima del apartado A1: 4 PUNTOS.</b></p> <p><b>Siendo 4 puntos la/s oferta/s con mayor baja y el resto de las ofertas se puntuarán en proporción inversa a aquella.</b></p> <p>No se admitirán ofertas por un valor superior al presupuesto de licitación, quedando excluidas aquellas empresas que oferten al alza.</p> <p>Se considerarán ofertas con valores anormales o desproporcionados las bajas porcentuales superiores al valor de la baja media porcentual de las ofertas aceptadas, más el 10%.</p> <p>Según el art. 152 del TRLCSP, cuando se identifique una proposición que pueda ser considerada desproporcionada o anormal, deberá darse audiencia al licitador que la haya presentado para que la justifique de conformidad con lo establecido en el apartado 3 del citado artículo.</p>
--	---



<p><b>A2.</b> <b>CRITERIOS CUANTIFICABLES DE FORMA AUTOMÁTICA</b></p>	<p><b>Puntuación máxima del apartado A2: 5 PUNTOS.</b></p> <p>Las mejoras serán puntuadas según el siguiente baremo:</p> <p>1.- Reposición y reparación de electrodomésticos. Por cada pequeño electrodoméstico que se comprometan los licitadores a reponer se otorgarán 1 punto, hasta un máximo de 2 puntos. Por cada electrodoméstico que se comprometan los licitadores a reparar se otorgarán 0,5 puntos, hasta un máximo de 1 punto.</p> <p>2.- Por el mayor tiempo adicional por el que se contrate al auxiliar de cocina para la prestación del servicio, respecto del mínimo exigido en el presente Pliego, se otorgarán 0,5 puntos por cada hora de incremento, hasta un máximo de 1,5 puntos.</p> <p>3.- Por la realización de actividades dirigidas a potenciar hábitos saludables en la dieta de los niños y niñas 0,5 puntos.</p>
<p><b>A3.</b> <b>OTROS CRITERIOS DE APRECIACIÓN TÉCNICA CUANTIFICABLES</b></p>	<p><b>Puntuación máxima del apartado A3: 1 PUNTO.</b></p> <p>Con la finalidad de conseguir una mayor calidad en los menús y de conformidad con lo exigido en el Pliego de Condiciones Administrativas, se valorará:</p> <p>1.- Respecto de las dietas contenidas en el MANUAL DE DIETAS, aquellas que más se ajusten a las directrices de la denominada “Dieta Mediterránea”, certificadas por nutricionista, obtendrán 0,5 puntos.</p> <p>2.- Respecto de la calidad de las materias primas a utilizar contenidas en la MEMORIA DE CALIDADES, por el mayor número de productos alimenticios de marcas con calidad reconocida en lugar de marcas blancas, se obtendrán 0,5 puntos.</p>



**ANEXO I**

**TABLA 1: EDAD ORIENTATIVA DE INCORPORACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y CANTIDADES HASTA LOS DOCE MESES**

ALIMENTOS	EDAD DE INCORPORACIÓN	CANTIDADES APROXIMADAS
<b>Lácteos</b>		
Leche materna	Exclusiva 6 meses. Continuar lo que quieran la madre y el lactante.	A demanda
Leche artificial adaptada al inicio	Hasta los 6 meses. Puede continuarse hasta los 12 meses	En torno a los 500ml/día de leche o, en su defecto, derivados lácteos
Leche de vaca entera	A partir de los 12 meses. Hasta los 12-18 meses.	
Yogur natural	A partir de los 9 meses. A partir de los 6 meses el elaborado con leche adaptada	
Otros derivados lácteos (queso, petit-suisse, etc.)	A partir de 12 meses.	
<b>Cereales</b>		
Sin gluten	En torno a los 6 meses.	Se pueden añadir de 1a 5 cacitos al biberón o añadir más cantidad para hacer una papilla con leche
Con gluten	Preferiblemente antes de los 7 meses.	
Pan, galletas, pasta, arroz en grano	A partir de los 8 meses, dependiendo de la maduración dentaria.	25 – 50g/día
<b>Fruta</b>		
Zumo natural y papillas a base de manzana, plátano, naranja, pera	A partir de los 6 meses.	La cantidad equivalente a 2 – 3 piezas de tamaño medio/día
Ciruelas, uvas, melón, sandía, y otras frutas de temporada	A partir de los 9 meses.	



Melocotón y derivados, kiwi, frutas tropicales y frutas rojas	A partir de los 12 meses.	
Verduras y hortalizas		
Patatas, zanahorias, puerro, calabaza, calabacín, judías verdes, cebollas, lechuga, tomate	A partir de los 6 meses.	Comenzar con 200-225g/día a los 6 meses hasta alcanzar 225-275g/día a los 12 meses
Berenjena, apio, guisantes frescos, pimientos	A partir de los 8 o 9 meses.	
Remolachas, espinacas, coles, nabos, alcachofas, espárragos, ajo, repollo, brócoli, coliflor, acelgas, berzas	A partir de los 12 meses.	
Carnes		
Pollo, ternera, pavo, conejo, cerdo magro	A partir de los 7 meses.	Comenzar con 15 – 20g/día a los 7 meses hasta alcanzar 40 – 50g/día a los 12 meses
Potro, cordero, derivados de cerdo	A partir de los 12 meses.	
Pescados		
Blancos	A partir de los 9 meses.	Comenzar con 20 – 30g/día a los 9 meses hasta alcanzar 40 – 50g/día a los 12 meses
Azules	A partir de los 12 – 18 meses.	
Mariscos	A partir de los 18 meses.	
Huevos		
Yema cocida	A partir de los 10 meses.	Máximo 3 unidades/semana
Huevo entero cocido	A partir de los 12 meses.	
Legumbres		
Lentejas, garbanzos, alubias	A partir de los 12 meses.	30 – 40g/día. 2 veces/semana
Grasas		
Aceite de oliva	A partir de los 6 meses.	5ml/día



Otros (no es necesario desde el punto de vista profesional)		
Sal yodada	A partir de los 12 meses.	2g/día
Azúcar, miel, mermeladas	A partir de los 12 meses.	Excepcionalmente en pequeñas cantidades
Cacao y chocolate	A partir de los 24 meses.	
Embutidos y charcutería	A partir de los 24 meses.	



**TABLA 2: ESTRUCTURA IDEAL DE UN MENU SALUDABLE**

Primer Plato	Segundo Plato	Guarnición	Postre
Verduras y hortalizas	Carne, pescado o huevo	Patatas, arroz, pasta, legumbres, etc.	Fruta
Patatas, arroz, pasta, legumbres, etc.	Carne, pescado o huevo	Verduras y hortalizas	Fruta

**TABLA 3: FRECUENCIA DE LOS ALIMENTOS EN EL MENU ESCOLAR DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES DE LA ESTRATEGIA NAOS PARA ASTURIAS**

ALIMENTO	FRECUENCIA	OBSERVACIÓN
<b>Verduras/ hortalizas</b>	Todos los días.	Como plato principal o guarnición.
<b>Legumbres</b>	1-2 veces/ semana.	Incluidas primero como parte del puré de verduras y posteriormente como plato principal.
<b>Pasta/ arroz/ patata</b>	3-4 veces /semana.	Como plato principal o guarnición.
<b>Carne*/pescado **</b>	1-2 veces /semana.	Cada alimento. Como segundo plato principalmente
<b>Huevo</b>	1 vez /semana.	
<b>Fruta</b>	4-5 veces /semana.	
<b>Lácteos</b>	Complemento si fuera necesario.	Nunca en sustitución de la fruta.
<b>Agua</b>	En cada comida.	Es la bebida de elección.
<b>Aceite</b>	Preferiblemente aceite de oliva virgen.	Precaución de no “quemarlo”. Evitar reutilizaciones.
<b>Sal yodada</b>	Ha de utilizarse con moderación.	
* Preferentemente carnes blancas (pollo, pavo, conejo...) y siempre retirando la grasa visible antes del cocinado.		
** No utilizar pescados de gran tamaño: pez espada, atún, tiburón y lucio por su alto contenido en plomo y mercurio (Agencia Española de Seguridad Alimentaria “Informe en relación a los niveles de mercurio establecidos para los productos de la pesca”, 2010).		



**TABLA 4: GRAMAJES ORIENTATIVOS DE LAS RACIONES A LOS 2-3 AÑOS DE EDAD**

<b>Legumbres</b>	40 g
<b>Pasta y Arroz</b>	50 g en primer plato. 20 g para sopa
<b>Patatas</b>	150 g en primer plato. 30 g para guarnición
<b>Verduras</b>	100 g en primer plato. 30 – 40 g para guarnición
<b>Filete ternera, cerdo</b>	60 g
<b>Filete de pollo y pavo</b>	70 g
<b>Chuletas, costillas</b>	80 g
<b>Pollo (guisado, asado)</b>	130 g
<b>Carne picada (albóndigas, hamburguesas)</b>	60 g. 15 g para pasta y arroz
<b>Carne guisada (ragout, estofados)</b>	80 g
<b>Pescado</b>	80 g
<b>Huevos</b>	1 unidad
<b>Tomate frito para guarnición</b>	30 g
<b>Fruta de temporada</b>	80 -120 g
<b>Queso</b>	20 g
<b>Yogur</b>	125 g (1 unidad)
<b>Pan</b>	30 g

**ANEXO II**

**I.- INVENTARIO DE LA ESCUELA INFANTIL LA FORTALEZA.**

**INVENTARIO COCINA PROPIO DE LA E.I. M. LA FORTALEZA**

<b>Nº UNIDADES</b>	<b>CONCEPTO</b>
1	GRIFO FRANKE INDUSTRIAL SMART PROFI
1	CAMPANA EXTRACCIÓN GRANDE
1	CAMPANA EXTRACCIÓN PEQUEÑA
2	PLACA INDUCCIÓN DTI731X
1	FRIGORÍFICO BLANCO PEQUEÑO (MUY ANTIGUO)
1	FRIGORÍFICO AMERICANO DOS PUERTAS METALIZADO
1	FRIGORÍFICO MEDIANO BLANCO
1	CONGELADOR VERTICAL
1	SET CESTAS
1	ARMARIO CONS. INOX. FRIGORÍFICO
1	LAVAVAJILLAS
1	HORNO
3	MICROONDAAS
1	FREIDORA
2	TRITURADOR, UNO PEQUÑO Y OTRO GRANDE MUY DETERIORADO
1	EXPRIMIDOR NO FUNCIONA
2	CARRO SERVICIO
1	CARRO VERDULERO
2	OLLAS ACERO INOXIDABLE
1	CAFETERA
2	SARTENES DE INDUCCIÓN DETERIORADAS
60	TENEDORES
36	CUCHARA DE POSTRE
60	CUCHARA DE CAFÉ
60	PLATO LLANO
50	BOL
30	LAVAFRUTA
1	OLLA PRESIÓN
1	TAPA INOXIDABLE
4	ESPUMADERAS
1	CACEROLA INDUCCIÓN
2	SALEROS
1	PAELLERA INDUCCIÓN
2	BANDEJAS INOXIDABLES
2	COLADORES
1	PLANCHA ELECTRICA DOMÉSTICA
1	MUEBLE DESPENSERO





1	ACEITERA
1	PASAPURÉ
1	CHINO
1	ESCURRIDOR DE PASTA
3	CACILLOS
2	TERMOS
1	ESTERILIZADOR ELÉCTRICO
60	BOL CON ASAS
1	AZUCARERO
2	TABLAS DE CORTE
1	MORTERO
1	TIJERAS DE COCINA
2	CUCHILLOS DE COCINA



**II.- INVENTARIO DE LA ESCUELA INFANTIL VIRGEN DEL CARMEN.**

***ESCUELA INFANTIL "VIRGEN DEL CARMEN"***

INVENTARIO COCINA	
Nº UNIDADES	CONCEPTO
1	Congelador vertical con cajones (Marca Beko)
1	Frigorífico 1 puerta (Marca Beko)
1	Frigorífico 2 puertas (Marca Fagor)
2	Estanterías de almacén
1	Olla de 100 raciones acero
1	Olla de 30 raciones acero
1	Cacerola de 25 raciones acero
1	Hornilla de 4 fuegos y Horno (Marca Fagor)
1	Plancha acero (Marca Mainho)
1	Lavavajillas (Marca Fagor)
3	Carros Camarera acero (Marca Lacor)
3	Carros Camarera PVC (Marca Lacor)
1	Mesa acero con dos baldas
1	Freidora pequeña 2litros (Marca Jeime)
1	Mesa acero con una balda y puerta
1	Fregadero 2 senos y mesas escurrideras
	Platos, vasos, cubiertos, cazos, espátulas y cuchillos de cocina
1	Campana de extracción
1	Mosquitero eléctrico (Marca Jofel)