

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL
SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR EN LOS COMEDORES COMARCALES
PARA EL CURSO 2016-2017**

PRIMERA. Es objeto del presente Pliego la contratación del servicio de alimentación, limpieza del menaje y equipo y servicio de cuidadores para el comedor escolar del centro.

El servicio de alimentación incluye:

- Compra de materias primas alimentarias.
- Recepción y almacenamiento de materias primas alimentarias.
- Propuestas de menús.
- Manipulación, elaboración y/o cocinado de las materias primas alimentarias.
- Distribución de los alimentos.
- Limpieza y acondicionamiento general de las instalaciones y el utillaje utilizados.
- Cuantas operaciones sean precisas para llevar a cabo la elaboración, suministro y distribución de la comida de los usuarios

El servicio de limpieza incluye:

- Limpieza y acondicionamiento del menaje y del equipo (mobiliario, útiles e instalaciones) de las dependencias del comedor, que se efectuará diariamente. La limpieza se efectuará de modo que se garantice la perfecta higiene y salubridad del menaje y del equipo (mobiliario, útiles e instalaciones) ubicados en los mismos. Queda excluida la limpieza de los locales del comedor. No se utilizarán productos que puedan causar irritación o molestias, o puedan poner en peligro la salud de los usuarios.

El servicio de cuidadores incluye:

- Cuidado y atención a los comensales en los términos previstos en el Decreto Foral 246/1991, de 24 de julio, que regula los comedores escolares de centros públicos, y en sus normas de desarrollo.

SEGUNDA. La empresa vendrá obligada a prestar el servicio de alimentación en el comedor escolar citado, sirviendo cuantas comidas se demanden en el mismo. A título de mera referencia orientativa, el número promedio diario de comensales previsto es el que figura en el Anexo al Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

La manipulación de alimentos deberá ser efectuada por personal que reúna los requisitos exigidos por el ordenamiento jurídico, y se efectuará de acuerdo con la normativa de seguridad e higiene en la materia.

TERCERA. Las ofertas deberán referirse a todos los días lectivos en jornada de mañana y tarde del curso escolar.

CUARTA. Correrán por cuenta del Centro o, en su caso, de la Administración, las operaciones de desinfección, desinsectación y desratización. No obstante, el contratista adjudicatario se compromete a comunicar de forma inmediata a los responsables del comedor cualquier deficiencia que deba subsanarse efectuando las operaciones indicadas.

El contratista adjudicatario será responsable de la evacuación de los productos de desecho.

QUINTA. La empresa adjudicataria deberá atenerse en su servicio al porcentaje de aportes nutritivos mínimos diarios fijados por las autoridades sanitarias. Y en concreto a los siguientes parámetros:

- Los menús del comedor escolar constituirán la comida del mediodía y deberán aportar alrededor de un 35% de la energía total de las necesidades diarias. Deberá controlarse el volumen, el tamaño de las raciones y los ingredientes dentro del plato para que el escolar pueda consumir el total del menú y no se quede exclusivamente en el consumo de aquello que le gusta, así como para recibir el alimento que sea proporcional a su edad y complexión física.
- Perfil calórico: El contenido de grasa del menú no aportará más del 30% de la energía total, las proteínas proporcionarán entre el 12 y el 15% del contenido calórico y el porcentaje restante debe provenir de los hidratos de carbono.
- Perfil Lipídico: Las grasas saturadas no deben aportar más del 10% de la energía total del menú.
- El contenido en micronutrientes, minerales y vitaminas se calculará para periodos de 15 días, procurando el consumo diario de todos los grupos, de forma que se asegure un buen aporte diario de nutrientes.

SEXTA. Las dietas que un servicio médico pueda eventualmente prescribir, serán atendidas por la empresa adjudicataria sin alterar el precio fijado para las plazas con carácter general. De igual manera serán atendidas las dietas de comensales alérgicos comprendidas en los grupos que a continuación se detallan:

1. Grupo no frutas.
2. Grupo no frutas salvo cítricos.
3. Grupo no huevo.
4. Grupo no lácteos.
5. Grupo no huevo ni lácteos.
6. Grupo no leguminosas (se suprimirán todas las leguminosas incluidas la Soja, guisantes, habas, judía verde, cacahuete y cacao).
7. Grupo no leguminosas parcial (pueden comer soja, guisantes, habas, judía verde y cacahuetes).
8. Grupo no frutos secos (no pueden comer ningún fruto seco, incluido el cacahuete).
9. Grupo no pescado ni marisco.

10. Multigrupo restrictivo no huevo, no lácteos, no pescado, no marisco, no frutos secos, no leguminosas total y no frutas (para aquellos alumnos alérgicos no incluidos en los grupos anteriores). El niño deberá llevar el postre desde su casa en función de lo que pueda comer.

SÉPTIMA. Diariamente se cubrirá un estadillo de plazas servidas, que será firmado por el Encargado del comedor.

OCTAVA. El adjudicatario elaborará un estadillo general mensual con el visto bueno del Encargado del comedor, que servirá de base para la factura por los servicios atendidos y la correspondiente liquidación económica.

NOVENA. El horario del servicio de comedor será determinado por la Administración.

