AYUNTAMIENTO
ESTELLA-LIZARRA
UDALA

Diligencia para hacer constar que el presente "Pliego de Condiciones Técnicas para la contratación de la prestación del servicio de elaboración y distribución de comidas preparadas para el comedor de la Escuela Infantil Municipal Arieta de Estella-Lizarra". Ha sido aprobado en Sesión Ordinaria celebrada por la Junta de Gobierno Local del Ayuntamiento de Estella-Lizarra en fecha 1 de octubre de 2015.

Estella-Lizarra, a 5 de octubre de 2015.
La Secretaria

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS QUE REGIRÁ LA CONTRATACION MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO INFERIOR AL UMBRAL COMUNITARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS PREPARADAS PARA EL COMEDOR DE LA ESCUELA INFANTIL ARIETA DEL AYUNTAMIENTO DE ESTELLA-LIZARRA.

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El Ayuntamiento de Estella/Lizarra desde el año 2004 realiza el servicio público de enseñanza para la edad de 0 a 3 años, en el edificio denominado Escuela Infantil Arieta.

El suministro de la comida a los niños, se realiza por contratación externa, ya que no existen medios materiales ni humanos municipales, para llevar a cabo la preparación de la comida.

El objeto de contrato, es la elaboración y entrega de comida totalmente preparada para su consumo, en el centro municipal de 0 a 3 años Escuela Infantil Arieta de Estella-Lizarra, de conformidad con las indicaciones que marca el Ayuntamiento de Estella-Lizarra.

Asimismo estarán incluidos en la oferta de licitación los costes de los aranceles, trasportes, licencias, seguros, autorizaciones de todo tipo, tributos que graven los trabajos objeto del procedimiento y demás gastos que la empresa deba realizar para el cumplimiento de la prestación ofertada.

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 a niños con intolerancias alimentarias, alergias a algún alimento, prohibiciones religiosas etc. estos menús deberán adaptarse como dietas específicas siguiendo las indicaciones pediátricas pertinentes

2.- CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE LA ASISTENCIA Y CONTENIDO DE LA PRESTACION

Los alimentos objeto del contrato serán de primera calidad.
Se estima en un año natural, la prestación del servicios de 198 días, con el

AYUNTAMIENTO
ESTELLA-LIZARRA
UDALA

Diligencia para hacer constar que el presente "Pliego de Condiciones Técnicas para la contratación de la prestación del servicio de elaboración y distribución de comidas preparadas para el comedor de la Escuela Infantil Municipal Arieta de Estella-Lizarra". Ha sido aprobado en Sesión Ordinaria celebrada por la Junta de Gobierno Local del Ayuntamiento de Estella-Lizarra en fecha 1 de octubre de 2015.

Estella-Lizarra, a 5 de octubre de 2015.
La Secretaria

suministro de 60 menús por día, totalizando un total de 11.880 menús, que al precio estimativo de 3,92 euros, se estima una gasto anual de 46.569,60euro IVA excluido. Solamente se facturarán los menús realmente suministrados diariamente.

DIAS	DIAS	N°	TOTAL
ENERO	16	60	960,00
FEBRERO	19	60	1.140,00
MARZO	17	60	1.020,00
ABRIL	20	60	1.200,00
MAY0	21	60	1.260,00
JUNIO	22	60	1.320,00
JULIO	9	60	540,00
AGOSTO		60	-
SEPBRE	20	60	1.200,00
OCTUBRE	21	60	1.260,00
NOVIEMBR	21	60	1.260,00
DICIEMBRE	12	60	720,00
	198	720	11.880,00
COSTE			3,92
TOTAL COSTE			46.569,60
IVA	10%		4.656,96
TOTAL			51.226 56

El menú tipo deberá incluir:

- 2 veces por semana pescado
- Mínimo dos veces por semana verdura entera, o 1 verdura entera y 1 en puré.
- No incluirá platos como fritos, salchichas, tortilla patata
- Incluirá la posibilidad de purés enriquecidos en función de la edad de los comensales,
- Diariamente, almuerzo de manzana o galleta tipo maría tradicional.

Desde el Centro 0-3 años, se indicará al contratista las variaciones en el número de servicios a elaborar, así como los horarios de su suministro, así como variaciones en el menú en caso de que fuera necesario (dietas blandas....), con un minino de antelación de 24 horas.

El horario del servicio del suministro en el Centro Docente será como máximo a las 11 horas.

AYUNTAMIENTO
ESTELLA-LIZARRA
UDALA

Diligencia para hacer constar que el presente "Pliego de Condiciones Técnicas para la contratación de la prestación del servicio de elaboración y distribución de comidas preparadas para el comedor de la Escuela Infantil Municipal Arieta de Estella-Lizarra". Ha sido aprobado en Sesión Ordinaria celebrada por la Junta de Gobierno Local del Ayuntamiento de Estella-Lizarra en fecha 1 de octubre de 2015.

Estella-Lizarra, a 5 de octubre de 2015.
La Secretaria

3.- MATERIAS PRIMAS Y FORMAS DE ELABORACIÓN

En relación con las materias primas utilizadas para la elaboración de las comidas se tendrán en cuenta, al menos los siguientes criterios:

- El aceite utilizado en todas las preparaciones será siempre aceite de oliva virgen o virgen extra.
- La sal no se utilizará en los menús para menores de 12 meses. Por encima de esta edad se utilizará sal yodada, en cantidades pequeñas y se evitarán alimentos salados.
- Las legumbres serán de primera calidad, y se evitará el uso de grasas en su elaboración.
- Las verduras y hortalizas serán de primera calidad, preferentemente frescas y de temporada.
- Los pescados serán de primera calidad. Se servirán limpios, exentos de espinas, piel, escamas y vísceras. No se utilizarán pescados de gran tamaño, en cualquier caso.
- Las carnes y huevos serán de primera calidad. La carne deber ser magra, libre de aditivos y sin grasa visible y debe servirse sin huesos ni tendones.
- La fruta será de primera calidad, fresca y variada, según temporada. Se excluirán las piezas demasiado verdes o pasadas.
- El yogur será natural, sin aditivos.

En relación con la forma de elaborar las materias primas se tendrán en cuenta, asimismo, los siguientes criterios:

- Los alimentos han de prepararse bajos en grasas y con elaboración variada: asados, hervidos, guisados.
- No se incluirán alimentos precocinados, frituras para inmersión ni alimentos que contengan grasas trans (bollería industrial).
- La cantidad de las raciones se ajustará a la edad, evitando poner cantidades insuficientes o excesivas de alimentos.
- Los purés deberán estar bien triturados y presentar textura homogénea.
- Se incluirá la posibilidad de purés enriquecidos con función de la edad de los comensales.
- Habrá como mínimo tres veces por semana fruta.

4.- POLITICA NUTRICIONAL

Los menús han de ser equilibrados, variados y adaptados a la edad, conforme a las indicaciones que se detallan a continuación, derivadas del documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos, según la Estrategia Naos. Como complemento al menú diario se deberán incluir un complemento para el almuerzo consistente en 2 galletas marías por niño el día que para postre de la comida se incluya fruta, y media manzana por niño el resto de los días.

AYUNTAMIENTO
ESTELLA-LIZARRA
UDALA

Diligencia para hacer constar que el presente "Pliego de Condiciones Técnicas para la contratación de la prestación del servicio de elaboración y distribución de comidas preparadas para el comedor de la Escuela Infantil Municipal Arieta de Estella-Lizarra". Ha sido aprobado en Sesión Ordinaria celebrada por la Junta de Gobierno Local del Ayuntamiento de Estella-Lizarra en fecha 1 de octubre de 2015.

Estella-Lizarra, a 5 de octubre de 2015.
La Secretaria

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. Postre: Se ofrecerá FRUTA, al menos, tres días a la semana y dos días yogur natural.

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.

Un primer plato que contenga los siguientes alimentos con periodicidad semanal:

Verdura: 2-3 veces a la semana.

Legumbres: 1-2 veces a la semana.

Pasta o arroz, alternativamente: 1-2 veces a la semana

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 conservas. El centro tendrá la opción de determinar el número de menús con pescado azul o blanco, para asegurar la variedad deseada.

- Las guarniciones combinaran el grupo de las verduras y hortalizas con el grupo de hidratos de carbono, dependiendo de la composición del primer plato.

Diligencia para hacer constar que el presente "Pliego de Condiciones Técnicas para la contratación de la prestación del servicio de elaboración y distribución de comidas preparadas para el comedor de la Escuela Infantil Municipal Arieta de Estella-Lizarra". Ha sido aprobado en Sesión Ordinaria celebrada por la Junta de Gobierno Local del Ayuntamiento de Estella-Lizarra en fecha 1 de octubre de 2015.

Estella-Lizarra, a 5 de octubre de 2015.
La Secretaria

Un postre:

- Fruta de temporada, al menos tres días a la semana.
- Yogur natural: dos días como máximo.

Se incluirá una ración diaria de pan.

En la elaboración de los platos, los gramajes utilizados serán los adecuados a cada tramo de edad.

5.- RELATIVO A LOS MENÚS DE SITUACIONES ESPECIALES

La empresa adjudicataria estará preparada para suministrar la dieta adecuada a las necesidades especiales de los niñas y niñas.

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,..).

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 alergeno – o alimento concreto- del menú y otros productos que lo pueden contener como aditivo, lo que implica un riguroso análisis de las etiquetas de los alimentos.

Diligencia para hacer constar que el presente "Pliego de Condiciones Técnicas para la contratación de la prestación del servicio de elaboración y distribución de comidas preparadas para el comedor de la Escuela Infantil Municipal Arieta de Estella-Lizarra". Ha sido aprobado en Sesión Ordinaria celebrada por la Junta de Gobierno Local del Ayuntamiento de Estella-Lizarra en fecha 1 de octubre de 2015.
Estella-Lizarra, a 5 de octubre de 2015.
La Secretaria

- 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.

6.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

El contratista realizará a su cuenta las siguientes actuaciones: adquisición y elaboración de las comidas, transporte hasta el Centro en medios adecuados, análisis bacteriológico, poseer seguro de responsabilidad civil, y orientación dietética, así como de las consecuencias que se deduzcan para la Administración o para terceros de las omisiones, errores, deficiencias, anomalías, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas en la ejecución del contrato.

7.- MEMORIA TÉCNICA

Los licitadores deberán presentar con sus ofertas una memoria técnica en la que deberán de figurar los siguientes aspectos de acuerdo con los términos señalados en el Pliego de Cláusulas Administrativas:

1. Contenido de los menús normales (sólidos, triturados, etc.) y de los menús especiales (dietas terapéuticas -alérgicos, celíacos, etc.-; dietas por creencia -musulmanes, vegetarianas- y menús para días diferentes -fiestas-). Deberán indicar componentes y cantidades, en función de los diferentes tramos de edad.

2. Calidad de las materias primas utilizadas en la elaboración de los menús (productos ecológicos, frescos y/o de temporada).

3. Plan nutricional presentado para un curso escolar con indicación energética, calórica, composición nutricional,

AYUNTAMIENTO
ESTELLA-LIZARRA
UDALA

Diligencia para hacer constar que el presente "Pliego de Condiciones Técnicas para la contratación de la prestación del servicio de elaboración y distribución de comidas preparadas para el comedor de la Escuela Infantil Municipal Arieta de Estella-Lizarra". Ha sido aprobado en Sesión Ordinaria celebrada por la Junta de Gobierno Local del Ayuntamiento de Estella-Lizarra en fecha 1 de octubre de 2015.

Estella-Lizarra, a 5 de octubre de 2015.
La Secretaria

etc.

4. Plantillas de menús.

5. Personal que va a preparar las dietas, indicando su cualificación profesional.

6. Concreción del lugar donde se cocinarán las dietas.

7. Medios de transporte utilizado: deberán indicar el sistema de transporte utilizado para efectuar el servicio, aportando la documentación de los vehículos y en la que se haga constar la suficiencia de los medios utilizados que indique que cumplen la normativa vigente.

8. Descripción del envasado, así como del sistema de conservación, de manera que se mantengan los alimentos a la temperatura idónea de consumo (frío, calor, etc.). Explicación del sistema de limpieza de los contenedores.

9. Acreditación del correspondiente nº de Registro General Sanitario de Alimentos en vigor.

10. Persona de contacto y sistema de comunicación que se plantea a efectos del oportuno seguimiento en la ejecución del contrato así como de cara a solventar las incidencias que se puedan plantear durante la prestación del servicio.

11. Cuantos documentos considere necesarios o interesantes el licitador para facilitar la elección por el órgano de contratación.

12. Certificaciones de calidad.

Para la selección de la persona o entidad adjudicataria se valoraran las proposiciones con arreglo a los criterios, y en la ponderación que se señala en la cláusula 8 del pliego de cláusulas administrativas particulares.

Estella-Lizarra a septiembre de 2015.