

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE HA DE REGIR EN LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS PREPARADAS PARA LOS COMEDORES DE LOS CENTROS DE PRIMER CICLO DE EDUCACIÓN INFANTIL 0-3 AÑOS, “ESCUELA INFANTIL I (GORRAIZ), ESCUELA INFANTIL II (GORRAIZ) Y ESCUELA INFANTIL III (SARRIGUREN) DEL VALLE DE EGÜÉS/EGUESIBAR”.**

**1. OBJETO.**

El presente documento tiene como objeto regular y definir las características técnicas que debe reunir el servicio de elaboración y distribución de comidas preparadas para los comedores de los centros de Primer Ciclo de Educación Infantil 0-3 años “Escuela Infantil I (Gorraiz), Escuela Infantil II (Gorraiz) y Escuela Infantil III (Sarriguren) del Valle de Egüés.

Los centros están ubicados en Gorraiz y Sarriguren, concretamente en Urbicain (Junto al Consultorio Médico), 31.486 Gorraiz (NAVARRA); Avenida de Egüés (Junto al Club de Golf), 31.486 Gorraiz (NAVARRA); Garajonay 6, 31.621 Sarriguren (NAVARRA).

El suministro de la comida a los niños y niñas se realizará por contratación externa, ya que no existen medios materiales ni humanos en el centro para llevar a cabo la preparación de la comida.

Los menús que la empresa adjudicataria servirá, deberán adecuarse para niñas y niños de edades comprendidas entre 0 y 3 años (Primer Ciclo de Educación Infantil). Ante la posibilidad de asistir a niñas y niños con intolerancias alimentarias, alergias a algún alimento, etc. estos menús deberán adaptarse siguiendo las indicaciones pediátricas pertinentes.

Los menús a elaborar serán los que el Andacelay o la Dirección del Centro establezcan para cada curso y cada caso en particular. Incluirán almuerzo y comida para niñas y niños de 6 meses a 3 años de edad y comida para las personas adultas que trabajan en las escuelas y estén autorizadas por Andacelay.

El transporte de los alimentos objeto de la presente contratación deberá ajustarse a la hora de comida establecida en el centro.

**2. PERIODO DE PRESTACIÓN Y PLAZO DE ENTREGA.**

El servicio de comidas se prestará en las escuelas todos los días de lunes a viernes, conforme al calendario oficial de apertura de los centros que se comunicará a la empresa adjudicataria al comienzo de cada curso.

El calendario con concreción de la fecha de inicio y fin del curso será el aprobado por el Servicio de Inspección Educativa, a propuesta del Ayuntamiento del Valle de Egüés, de conformidad con las instrucciones dictadas en la Resolución 633/2017, de 28

de diciembre, del Director General de Educación, por la que se aprueban las instrucciones que van a regular, durante el curso 2018/2019, la elaboración del calendario y horario de los Centros de Primer Ciclo de Educación Infantil

Desde los centros se indicará al contratista las variaciones en el número de servicios a elaborar, los horarios de su suministro así como las variaciones en el menú en caso de que fuera necesario, con un mínimo de antelación de 24 horas, a excepción de los menús astringentes, en lo que el mínimo de antelación será de 1 hora.

El horario del servicio de suministro en el Centro docente se realizará a petición de Andacelay comunicando antes del inicio de la prestación del servicio entre las 8:00 horas y las 10:00 horas.

El número de menús podrá variar a lo largo del plazo de duración del contrato. Si por circunstancias ajenas a Andacelay, se redujera o aumentara el número de comensales en el Centro, Andacelay no está obligado al abono de todos los menús estimados por el organismo, sino por el número exacto de menús efectivamente elaborados.

### **3. PROGRAMACION DE LOS MENÚS**

Al inicio de cada curso el adjudicatario elaborará una propuesta de menús que se podrá renovar durante el curso, a petición del centro, en función de las necesidades.

Los menús propuestos deben elaborarse de forma equilibrada y adaptada a la edad siguiendo las recomendaciones de la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición así como cualquier otra normativa de aplicación vigente.

### **4. RELATIVO A LOS MENÚS DE NIÑOS CON ENFERMEDADES O PROBLEMAS MÉDICOS.**

La entidad adjudicataria estará preparada para suministrar la dieta adecuada a las necesidades especiales de los niños y niñas que acuden a las escuelas infantiles. Los menús estarán supeditados a las necesidades documentadas de los comensales por razones médicas (alergias e intolerancias, exención de algunos alimentos, enfermedades comunes o puntuales, etc.).

Igualmente, se procurará en lo posible la adaptación del menú a las necesidades documentadas de los comensales por motivos religiosos.

Se considerarán como dietas específicas aquellas que cualquier niña o niño precise por razones médicas, basadas en la información facilitada por el correspondiente Pediatra de Atención Primaria.

En general, para su elaboración y manipulación se seguirán las siguientes recomendaciones:

- Declaración exacta de todos los ingredientes empleados en la elaboración de los menús.
- Asegurar un sistema claro de identificación y etiquetado de los menús.
- En la medida de lo posible, se intentará que la comida sea parecida a la de los demás comensales.

## **5. 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 de menores de 12 meses. Por encima de esta edad se utilizará sal yodada, en cantidades pequeñas y se evitarán alimentos muy 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 debe 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 postre de los menús pasados será yogur 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 por 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 una textura homogénea.
- Todos los platos serán preparados y presentados de modo que, en la medida de lo posible, resulten apetecibles para su consumo.
- Como complemento al menú diario se deberán incluir un complemento para el almuerzo consistente en ½ manzana por niño/a el día que para postre de la comida se incluya lácteo y 2 galletas tipo maría por niño/a el resto de los días.

## **6. REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS.**

La entidad adjudicataria deberá cumplir la siguiente normativa:

- El Reglamento 852/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- El Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Real Decreto 1420/2006, de 1 de Diciembre de 2006, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades.
- Real Decreto 3484/2000, de 29 de Diciembre de 2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. (B.O.E. 12.01.2001). Modificado por Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios tras diversos reales decretos u órdenes (quedan derogados los apartados 11 y 12 del artículo 6).

La conservación y manipulación de las materias primas, tanto frescas como congeladas, deberá cumplir la Reglamentación Técnica Sanitaria correspondiente. El suministro de las mismas y de los productos alimenticios para la elaboración de los menús será por cuenta de la entidad.

Respecto al origen de las materias primas y productos alimenticios a suministrar, la entidad adjudicataria acreditará documentalmente que todas sus materias proceden de empresas autorizadas, con su número de registro sanitario vigente y con 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 se encuentran en condiciones idóneas para su tratamiento y consumo. Si fuera necesario, la entidad adjudicataria presentará, a requerimiento de Andacelay o la dirección del centro, la relación de suministradores.

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 de las materias primas, con especial atención de no ubicarlas en contacto con el suelo, así como de las comidas ya elaboradas. Deben estar convenientemente separados e identificados. Deberán tenerse en cuenta posibles intolerancias o alergias en la distribución de los productos. La temperatura de las cámaras debe ser la adecuada según los tiempos previstos de consumo: menor o igual a 8° C para productos de consumo en menos de 24 horas; menor o igual a 4° C para consumos superiores a 24 horas; menor o igual a -18° C para productos en congelación. Los productos congelados se almacenarán debidamente envasados y etiquetados.

#### A) HIGIENE DE LOS PROCESOS.

Los productos que requieran frío para su conservación permanecerán a temperatura ambiente sólo el tiempo necesario para su preparación.

Se debe impedir la contaminación ambiental y/o cruzada de las materias primas y los productos elaborados durante el proceso de su preparación. La descongelación de los productos debe realizarse higiénicamente, protegidos del líquido resultante y en refrigeración u otro método con garantías sanitarias.

En el tratamiento térmico de los productos se controlará que se alcanzan las temperaturas adecuadas para evitar problemas sanitarios: 65° C en el caso de alimentos o platos sensibles; 75° C en el caso de productos que lleven huevo crudo. Si el producto elaborado requiere conservación en frío, será trasladado lo antes posible a las cámaras correspondientes.

En la limpieza de las ensaladas y productos vegetales crudos que lo requieran se utilizarán exclusivamente desinfectantes autorizados y después se lavarán con agua potable corriente.

Se garantizará la temperatura adecuada (65° C) de las comidas elaboradas para consumo inmediato y que ha de ser conservadas en caliente. Se controlará la frecuencia del cambio de aceite de las freidoras para evitar la aparición de compuestos polares.

Para atender adecuadamente cualquier posible incidencia, se guardarán en refrigeración o congelación muestras testigo de las comidas suministradas diariamente. Dichas muestras, correspondientes a una ración individual, deberán estar correctamente identificadas y conservarse al menos durante 5 días para facilitar una investigación epidemiológica si fuera el caso.

#### B) REQUISITOS DEL PERSONAL.

El personal que atienda los servicios de alimentación deberá tener la formación adecuada y debidamente acreditada según la normativa vigente. La empresa velará porque dicha formación se actualice de forma adecuada a las necesidades del trabajo.

Usarán indumentaria de uso exclusivo, adecuada, limpia y, en su caso, protectora. No llevarán joyas, relojes, anillos ni otros elementos que puedan entrar en contacto con los alimentos y entrañen algún tipo de riesgo. Si presentan alguna herida, se protegerá convenientemente.

#### C) PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y GESTIÓN DE RESIDUOS.

El almacenamiento de los productos y equipos de limpieza y desinfección debe realizarse de forma separada de los productos alimenticios, en recipientes cerrados y correctamente identificados.

Los depósitos de residuos y desperdicios deberán estar dotados de tapa, permitir una limpieza y desinfección adecuadas.

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.

#### **D) AUTOCONTROLES.**

La empresa deberá tener instaurado un sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

### **7. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA.**

El adjudicatario deberá disponer de personal suficiente y capacitado para la prestación del servicio adjudicado. Todo el personal que vaya a prestar los servicios estará legalmente contratado y/o dado de alta en la Seguridad Social y en todo momento al corriente de las cotizaciones. Deberá indicar el personal que directamente participará en el contrato; la relación, en su caso, con la empresa. El adjudicatario deberá realizar un reconocimiento médico anual a toda la plantilla con la que se elaboren las dietas, del cual se habrá de informar a Andacelay.

La empresa realizará la formación en materia de higiene que garantice una correcta manipulación de alimentos, cumpliendo lo exigido en la legislación vigente.

El adjudicatario, con carácter previo al inicio del contrato está obligado a la subrogación del personal que actualmente presta el servicio para el Centro y en las mismas condiciones actuales. En el caso de que se produzca cualquier cambio o modificación referente a dicho personal, durante la vigencia del contrato, informará de ello a Andacelay.

El personal dispondrá del vestuario adecuado, que correrá a cargo de la empresa. A tal efecto será obligatoria una indumentaria adecuada (ropa, calzado, cubrecabezas) de uso exclusivo para el trabajo, que deberá estar en perfectas condiciones de limpieza.

La empresa dotará a su personal de los materiales necesarios para desarrollar sus funciones

Dicho personal estará dado de alta en la Seguridad Social de acuerdo con la categoría laboral y convenio colectivo que le resulte aplicable. Y será de obligado cumplimiento toda la normativa aplicable en materia de Prevención de Riesgos Laborales.

En caso de ausencia del personal por cualquier causa, la empresa proveerá su sustitución de forma inmediata con las condiciones y requisitos establecidos en el contrato.

## **8. NÚMERO DE USUARIOS.**

El número de usuarios que pueden hacer uso diario del comedor es el que se refleja, a título orientativo, en el siguiente cuadro:

### Diariamente:

- Menús enteros de niños: 128.
- Menús pasados: 46 menús.
- Adultos: 26 menús.

Se estima en un año natural la prestación de servicios de 198 días (de agosto a junio) con el suministro de 200 menús por día, totalizando un total de 39.600 menús, desglosado de la siguiente forma:

- 25.344 menús enteros de niños.
- 9.108 menús pasados.
- 5.148 menús de adultos.

Como complemento al menú diario se deberán incluir un complemento para el almuerzo consistente en ½ manzana por niño o niña el día que para postre de la comida se incluya lácteo y 2 galletas tipo maría por niño o niña el resto de los días.

Se establece como precio unitario máximo por menú entero de niño o niña la cantidad de 3,19 euros, IVA incluido; por menú pasado de niño la cantidad de 2,81 euros, IVA incluido; por menú de adulto la cantidad de 3.63 euros, IVA incluido.

Se trata de un número estimado, de forma que Andacelay no está obligado al encargo de dichos servicios sino solo los necesarios.

## **9. PRESTACIÓN DEL SERVICIO.**

El servicio se prestará en las condiciones que se establecen en los pliegos de cláusulas administrativas y prescripciones técnicas y en la propuesta realizada por el adjudicatario del mismo.

La adquisición de todo tipo de materiales, vehículos, maquinaria, etc., así como los gastos de conservación serán de cuenta del adjudicatario.

Todas las instalaciones, elementos materiales y mecánicos y la maquinaria deberán estar en todo momento en buen estado de conservación y limpieza. Andacelay podrá desecharlo cuando no reúna condiciones, debiendo el adjudicatario sustituirlo por otro adecuado dentro del plazo que se le otorgue.

## **10. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO**

El adjudicatario será responsable de la vigilancia y seguimiento del servicio prestado, sobre todo en lo que se refiere a los horarios, materiales y tareas desempeñadas por el personal que preste cada uno de los servicios.

A este efecto, la empresa remitirá Andacelay información de las incidencias sucedidas en la prestación del servicio. Este registro incluirá, además, las hojas de no conformidad que pudiera haber presentado la dirección de las escuelas, así como las actuaciones realizadas por el adjudicatario en orden a corregir dicha no-conformidad. El supervisor de la empresa adjudicataria firmará el recibí de las no conformidades con la prestación del servicio que pudiera presentar la dirección del centro.

En Valle de Egüés/Eguesibar, a 21 de mayo de 2018.