



AYUNTAMIENTO
DE VIANA

II. CLÁUSULAS TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE SUMINISTRO DIARIO DE COMIDAS EN EL COMEDOR DE LA ESCUELA INFANTIL “JAIME GARCIA ORIO” DE VIANA.

1. OBJETO.

La contratación del Servicio de suministro diario de comidas en el comedor de alimentación de la Escuela infantil “Jaime García Orio” de Viana incluye las siguientes prestaciones:

- a) Compra, recepción y almacenamiento de las materias primas.
- b) Manipulación, elaboración y/o cocinado de las materias primas necesarias para la confección del menú base y variantes, para el alumnado y/o profesorado del Centro. Los alimentos deberán estar correctamente cocinados, y los productos utilizados para la elaboración de los menús serán de calidad contrastada.
- c) Se servirá en cantidad suficiente que satisfaga a los comensales, y cubriendo los requerimientos nutritivos de los mismos, según las pautas dietéticas aceptadas. Los menús se ajustarán a las necesidades específicas de aquellos alumnos/as que por su diversidad cultural y/o estado de salud lo requieran, así como de los diferentes regímenes especiales propuestos por indicación médica, incluyendo dietas específicas o complementos dietéticos que por razones sanitarias fueran necesarios de manera imprevista.
- d) Elaboración de la programación de menús o dietario, tanto para el menú, purés (especificando cada uno de los ingredientes del puré), como para las diferentes dietas y/o variantes posibles: sin sal, diabética, de protección gástrica, de protección hepato-biliar, triturada, hipo e hiper-calóricas, para celíacos, etc. El dietario será elaborado por un profesional cualificado.

2. NORMATIVA Y REGLAMENTACIÓN.

Todos los procesos y materiales utilizados cumplirán el Código Alimentario y todas las disposiciones y reglamentaciones Técnico-Sanitarias que las desarrollen, así como toda la normativa europea que sea de aplicación en España.

En todos los trabajos que se realicen en la Cocina se observarán, siendo responsabilidad de la empresa su cumplimiento, las normas que dispone el vigente Reglamento de Manipulación de Alimentos, así como lo dispuesto en la Ordenanza General de Seguridad e Higiene en el Trabajo.

2.1 Horario de comidas

-Traslado de los menús y entrega de los mismos en comedor-cocina del Centro: hora máxima de entrega 11:00h.

2.2 Relación de la empresa adjudicataria con el Centro.

La empresa adjudicataria designará a un responsable que será el interlocutor con la Dirección del Centro, con capacidad de decisión suficiente para la resolución de los problemas

que se planteen en el trabajo diario. Asimismo elaborará fichas de información a los padres y madres de los/as menores sobre los menús y los tipos de productos alimenticios utilizados mensualmente. Esta información deberá ser pedagógica para ayudar a los padres y madres a complementar la dieta de los menores en las comidas que realizan fuera del centro e informándoles sobre las características de los alimentos certificados

2.3 Controles de Calidad, Análisis Bacteriológicos, Plan de Higiene y Limpieza

La empresa adjudicataria presentará en su oferta los Controles de Calidad internos y externos, encuestas periódicas y otros mecanismos de control que se aplicarán al servicio, y muy especialmente en lo referente a:

- Satisfacción del usuario
- Diseño y preparación de dietas
- Cantidades de alimentos por ración
- Calidad y cantidad de materias primas
- Instalaciones y superficies de trabajo
- Protocolo de confección de platos
- Sistemas de manipulación: formación de personal, Control del estado de Salud, Normativa Sanitaria Presentación, calidad y cantidad de los platos terminados Controles Bacteriológicos de alimentos (crudos y cocinados)
 - Técnicas de preparación de alimentos
 - Almacenamiento de los alimentos
 - Verificación del cumplimiento de la Reglamentación higiénico-sanitaria vigente a los proveedores.

Se especificará el tipo y frecuencia de control aplicado, que el caso de los controles Bacteriológicos, será de al menos cuatro análisis Bacteriológicos al año y entrega de una copia de sus resultados al centro.

2.4 Organización administrativa

Diariamente, se realizará un recuento de las comidas y servicios complementarios servidos, que será firmado por la persona encargada de la presentación de las comidas y la dirección del Centro.

La Facturación se realizará mensualmente, y por los servicios efectuados, detallando en la misma el número de cubiertos servidos en los días, (nº de comidas), así como los servicios complementarios realizados. El pago de la misma tendrá lugar como máximo a los 30 días, mediante transferencia bancaria.

2.5 Variación de menús

Los menús propuestos serán adecuados en cantidad, calidad, variación y presentación a las peculiaridades de los destinatarios, y respetando los condicionamientos gastronómicos de la zona. Excepcionalmente se podrá incluir alimentos como croquetas, sanjacobos, tortillas.... El postre a elegir contendrá fruta del tiempo o yogurt.

2.6 Oferta económica



La oferta económica especificará el precio unitario del menú completo. El menú infantil completo constará en caso de menú de trozo: primer plato, segundo plato, postre y pan. El menú de puré o pasado, constará de puré y postre (yogur natural o fruta pasada).

Los precios permanecerán invariables durante todo el tiempo de duración del contrato.

Los menús de intolerancias o alergias, o especiales por temas de religión o dietas, serán del mismo precio que los menús ordinarios.

3.1 Composición del menú

La alimentación de los niños y niñas debe cumplir los siguientes objetivos:

- Ser completa y equilibrada, según normativa sanitaria.
- Ser variada adaptada a las necesidades de los usuarios, con ingredientes variados típicos de la cocina mediterránea y época del año.

Los menús serán creados y elaborados en base a la dieta mediterránea y adaptados a la edad de los comensales, confeccionándose con productos frescos. Contarán con el estudio de un experto nutricionista, siempre buscando el equilibrio de nutrientes, aportando un 20% de proteínas, 55% de hidratos de carbono y un 25% de lípidos, aportando las vitaminas y sales minerales necesarias.

Tanto las carnes y pescados serán de primera calidad, cumpliendo con las normas higiénico-sanitarias y de temperatura requeridas.

El contenido de fibra es el adecuado, tomando cada día la correspondiente ración.

Las frutas y hortalizas serán variadas dentro de su temporalidad, sanas, enteras y sin podredumbre, de buen aspecto y tamaño y con el grado de maduración adecuada.

Se utilizará el aceite de oliva para ensaladas y elaboración de platos.

El postre será preferentemente yogurt y una vez a la semana se ofertará fruta.

A la hora de elaborar los menús se tendrá en cuenta las siguientes recomendaciones:

- El uso diario de verduras y hortalizas frescas y cocidas.
- La utilización de legumbres dos veces a la semana.
- No incluir en el menú nunca los fritos pre-cocinados.
- No utilizar arroces o pastas más de dos veces a la semana.
- Incluir, al menos dos días a la semana, un plato en el que el pescado sea el plato principal.
- Para cocinar, sólo se utilizará aceite de oliva.
- Las carnes deberán ser preferentemente magras.

Además de los requisitos y recomendaciones recogidos anteriormente, los alimentos que se utilicen deberán cumplir las siguientes normas de calidad y conservación:

- Los productos congelados deberán presentarse sin ruptura de la cadena de frío, sin presencia anormal de hielo o escarcha, en envases herméticamente cerrados y con un tiempo mínimo de dos meses sobre la fecha de caducidad o consumo preferente. Además deberá cumplir la normativa específica sobre etiquetado de estos productos.

- Los preparados cárnicos frescos deberán transportarse y conservarse hasta su preparación por debajo de 0° C, sin congelar, con un plazo máximo de 48 horas desde la fecha de compra hasta su consumo, debidamente acreditado mediante la factura correspondiente.

Los alimentos que requieran refrigeración, con una vida útil superior a 24 horas, se conservarán a temperatura comprendida entre 0-4° C. Y los que tengan una vida útil menor de 24 horas, se conservarán a temperatura comprendida entre 0-8° C.

Los alimentos que deban mantenerse en caliente, se conservarán a temperatura superior a 65° C.

No se admite el empleo de aceites de mezclas de distintas procedencias.

DILIGENCIA:

Para hacer constar que el presente Pliego de condiciones técnicas que consta de 4 páginas, ha sido aprobado por Resolución de Alcaldía de fecha 19 de septiembre de 2022

Viana a 19 de septiembre de 2022
La Secretaria