



Ayuntamiento
Corvera de Asturias

Nubledo, 77 -33416
Tel. 985 50 57 01 - Fax 985 50 57 66
www.ayto-corvera.es

Datos Del Expediente:

CONTRATACIÓN DE SERVICIOS		
Unidad Tramitadora:		
CONTRATACIÓN - PJM		
Numero expediente:	Documento:	Fecha:
CYC/52/2010	CYCUI07W	14-07-2010
3M52310B270Z0B500C4C		

Destinatario:

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

1º.- El adjudicatario quedará obligado a la preparación y distribución de comidas de lunes a viernes, ambos inclusive, en el horario establecido en el Centro y durante los días lectivos del curso escolar

2º.- El adjudicatario aportará a su cargo íntegramente la organización de la empresa y su financiación, el personal necesario, que dependerá de la misma, con sus correspondientes relaciones laborales y en general cuantos bienes, maquinaria, utillaje, servicios, productos e instalaciones resulten necesarias para la prestación del servicio.

3º.- Prestara el servicio de la forma que, sin apartarse del contenido de estos pliegos le sea ordenado por el Ayuntamiento de Corvera, aplicando las directrices que le sean dadas y permitiendo al equipo directivo del centro o personas vinculadas con el ayuntamiento presencien el desarrollo de la prestación del mismo.

4º.- Deberá acudir a las reuniones que se le convoque por parte del Ayuntamiento o del Centro Escolar, a fin de coordinar actuaciones y analizar el desarrollo del servicio.

5º.- Prestará los servicios objeto de este contrato independientemente a la organización de su personal a efectos de vacaciones, bajas, etc. para ello la empresa dispondrá de personal para sustituir de inmediato cualquier cuidador/a que por distintas causas tenga que faltar a un servicio sin que los usuarios/as dejen de percibirlo en ningún momento y en los horarios habituales del mismo.

6º.- La empresa aportará el menaje y utillaje necesario para el suministro de los alimentos y el servicio de los comedores, corriendo de su cuenta la higiene y limpieza diaria de los mismos y de los locales donde se preste el servicio, todo ello de conformidad con la normativa vigente. La empresa adjudicataria se encargará de la recogida de los restos de comida, de su retirada del centro escolar y de su eliminación conforme a las normas vigentes.

7º.- Responderá de los deterioros o extravíos que se puedan producir en el mobiliario y material del colegio, incluido el menaje, reparándolo o reponiéndolo, siempre que sea por causas imputables a la empresa o al personal que de ella dependa; a tal efecto se realizará un inventario de los bienes muebles al principio y al final del contrato.

8º.- La empresa deberá de poner a disposición del Ayuntamiento y del Centro Escolar un teléfono móvil o cualquier otro sistema para su localización inmediata.

9º.- La elaboración de las comidas se efectuará en otro lugar distinto al centro.

10º.- Todo el personal que intervenga en la preparación, elaboración y servicio de comidas deberá estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos y cumplir las exigencias de la legislación vigente.. En particular se hace expresa mención de que en la manipulación de alimentos no podrán intervenir personas que padezcan enfermedades transmisibles o que puedan ser portadoras de las mismas.

11º.- La empresa deberá prestar un servicio de cuidadores cualificados para la atención a los alumnos en el servicio de comedor teniendo en cuenta los siguientes módulos:

Una persona por cada:

- 30 alumnos o fracción superior a quince en Educación Primaria.
- 20 alumnos o fracción superior a diez en Educación Infantil.

Para el cómputo del número de alumnos se tendrá en cuenta tanto el número de usuarios fijos, como el número medio de usuarios esporádicos por día, referidos al mes anterior.

En todo caso se deberán cumplir los siguientes requisitos:

- La atención al alumnado supondrá, además de la presencia física durante la prestación del servicio de comedor y recreos que se establezcan, la realización de funciones en relación con la orientación en materia de educación para la salud, adquisición de hábitos sociales y de una correcta utilización y vigilancia del menaje del comedor y cuantas otras actitudes tiendan a la vigilancia, cuidado y dinamización del alumnado.

- Los cuidadores deberán permanecer con los niños desde la salida de las clases de la mañana hasta su incorporación a las actividades de la tarde.

- Deberán de atender y ayudar a los niños durante las comidas, manteniendo buen orden y las reglas normales de urbanidad para el buen funcionamiento del comedor incluyendo el apoyo a la integración de los/as menores y mediar en caso de conflictos facilitando su solución.

- Realizarán actividades que cubran el tiempo libre de los niños desde la salida del comedor.

12º.- Elaboración y distribución de la comida en el comedor escolar

El menú será el mismo para todos los usuarios/as del servicio de comedor de acuerdo con los criterios de alimentación sana y equilibrada establecidos por la estrategia NAOS. No obstante, La empresa contratada servirá menús alternativos, al mismo precio que el menú normal, para atender a aquel alumnado que por problemas de salud, intolerancia a algunos alimentos, creencias religiosas u otras circunstancias, debidamente justificadas, requieran un menú especial. Dichos menús deberán ser lo más aproximado a los del resto de comensales, tanto en tipo de alimento como en cantidad, con la obvia excepción de los ingredientes o componentes a excluir.

Queda reservado el derecho a realizar un control aleatorio y sin previo aviso para comprobar el cumplimiento de estas obligaciones.

En relación a las características alimentarias y nutricionales.

Condiciones generales:

- I. La cantidad de las raciones ofertadas se ajustará a la edad de los escolares, evitando poner cantidades insuficientes o excesivas, proporcionando una comida agradable y completa según la tabla de gramajes del anexo I.
- II. A la hora de planificar los menús la empresa adjudicataria deberá tener en cuenta las recomendaciones elaboradas a partir de la Estrategia NAOS, con el fin de fomentar una alimentación saludable y las características gastronómicas y culinarias saludables de la zona.
- III. Cada menú constará de un primer y segundo plato, postre y pan. La combinación entre ambos platos deberá ser equilibrada de manera que no resulte ni insuficiente ni demasiado densa energéticamente.
- IV.** En relación a la calidad de los productos: La empresa adjudicataria acreditará documentalmente, que todas las materias primas y productos alimenticios para la elaboración de los menús proceden de empresas autorizadas de acuerdo con la legislación vigente.
- V. La empresa adjudicataria deberá ofrecer, al menos, dos menús mensuales diferentes durante el curso escolar (uno de septiembre-enero y otro de febrero-junio) para introducir variedad en los platos; remitirá por escrito los menús con una antelación de un mes. Asimismo los menús se harán llegar a los padres o tutores del alumnado a los efectos de facilitar la planificación complementaria con los menús familiares. Cualquier variación de los menús será comunicada con un mínimo de 7 días de antelación al centro y/o al Ayuntamiento.
- VI. La programación del menú debe incluir la denominación del plato (clara y comprensible), el tipo de preparación, la receta, la guarnición y el tamaño estándar de las raciones de cada grupo de alimentos. Se añadirá además el tipo de grasa utilizada para la elaboración de los menús y el tipo de sal. Se tendrá en cuenta la estacionalidad en la elaboración de los menús, utilizando preferentemente alimentos de temporada y teniendo en consideración las formas de cocinado en relación con la estación.

13º.- Condiciones relativas a la calidad nutricional de los menús:

- I. El menú deberá incluir todos los grupos de alimentos con la siguiente periodicidad: verduras/hortalizas cada día bien como plato principal o como guarnición, legumbres uno o dos días a la semana (alternativamente). Pasta/arroz/patata 3 o 4 veces a la semana, bien como primer plato o como guarnición del segundo. Ofrecer una pieza de fruta fresca cuatro días a la semana, utilizando el lácteo un día a la semana y como complemento. Ofrecer pescado, huevo, carne una o dos veces a la semana (cada alimento) como

- segundo plato, principalmente. Pan: una ración diaria. Como bebida se suministrará agua.
- II. Se moderará la inclusión en el menú escolar de alimentos cocinados mediante fritura, ofreciendo variación en la forma de preparación de los alimentos utilizando distintos procedimientos culinarios: asados, hervidos, a la plancha, guisados, estimulando el consumo de alimentos crudos (ensalada, gazpacho, sopas frías etc). Se optará predominantemente por ensaladas y/o verduras como guarnición.
 - III. Para aderezos y aliños de ensaladas se obligará el uso de aceite de oliva. Los tipos recomendados de mayor a menor calidad son aceite de oliva virgen extra, aceite de oliva virgen y aceite de oliva refinado. Para frituras se utilizarán aceites de semillas tales como aceite de girasol, aceite de soja y/o aceite de semillas "alto oleico". No se podrán utilizar en la fritura aceites ricos en ácidos grasos saturados (coco, palma, palmiste) o en ácidos grasos trans. Utilizar siempre la fritura de forma adecuada con un buen control del tiempo, de la temperatura y del escurrido.
 - IV. La inclusión en el menú de alimentos precocinados (Ejemplo: pizza, lasaña, empanadillas, varitas de merluza, patatas fritas embolsadas etc) será excepcional (*máximo dos veces al mes*).
 - V. Los postres dulces y/o demasiado grasos se excluirán así como los alimentos ricos en grasas saturadas.
 - VI. Moderar el uso de sal en las preparaciones, empleando sal yodada.
 - VII. Tanto las carnes como las aves y los huevos deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a lo establecido por el código alimentario español, y la normativa que lo desarrolle siendo en todos los casos de categoría A1. Se ofertaran carnes magras en las que se retirará la grasa visible antes del cocinado. La carne de cerdo será preferiblemente fresca, usando piezas como lomo, chuletero, paleta o magro de jamón. En el caso de carne de vacuno se utilizarán piezas de las categorías extra o primera. Sólo se utilizará la carne de segunda categoría en el caso de carnes picadas, en las que se picarán conjuntamente carne de primera y segunda (siendo el porcentaje en materia grasa <20%). Se podrán incluir en el menú otras carnes como conejo, cordero, avestruz etc.
 - VIII. Las verduras y hortalizas frescas serán de primera calidad, cocinadas o en ensaladas. Las ensaladas estarán compuestas mayoritariamente por alimentos crudos vegetales y deben estar constituidas por vegetales de varios colores. En función de la edad (y para facilitar su aceptación) se ofertaran las verduras en forma de purés o cocinadas para facilitar su masticación.

- IX. En el diseño del menú se incluirán frutas de temporada. La fruta deberá ser de primera calidad.
- X. Los pescados, al igual que en los supuestos anteriores, se ajustarán a los requisitos establecidos por la normativa vigente y serán de clase A. Será obligatorio incluir en el menú pescados azules y blancos. En ambos casos se servirán limpios, eviscerados y libres de espinas, utilizando formas de preparación variadas que estimulen su ingesta.
- XI. Las legumbres utilizadas serán siempre de calidad primera etiqueta verde. Predominarán las formas de preparación estofadas o con verduras, moderando la confección con embutidos grasos.
- XII. Los cereales utilizados serán de calidad extra o primera. Diariamente se administrará una ración de pan de unos 50g aproximadamente.

Anexo 1: Gramajes orientativos en función de la edad: pesos en crudo.

ALIMENTOS	3-6 años	7-12 años	13-16 años	>16 años
PRIMEROS PLATOS				
Alubias.	40-50gr	60-80gr	80-90gr	90-100gr
Lentejas.	40-50gr	60-80gr	80-90gr	90-100gr
Garbanzos.	40-50gr	60-80gr	80-90gr	90-100gr
Pasta.	50-60gr	60-80gr	60-80gr	70-90gr
Pasta, arroz (sopa)	20-25gr	25-30gr	25-30gr	25-30gr
Arroz.	50-60gr	60-80gr	60-80gr	70-90gr
Patatas (patatas con....)	150-200gr	200-250gr	200-250gr	200-250gr
Verduras.	100-120gr	120-150gr	150-200gr	200-250gr
SEGUNDOS PLATOS				
Filete cerdo, ternera	60-70gr	80-110gr	110-120gr	120-140gr
Chuletas, costillas	80-90gr	100-130gr	140-150gr	140-160gr
Filete de pollo y pavo	70-80gr	90-120gr	120-130gr	130-150gr
Pollo (guisado, asado)	130-150gr	200-240gr	220-250gr	220-300gr
Huevos	1 unidad	1 unidad	1-2 unidades	1-2 unidades
Ración de pescado	80-100gr	100-120gr	120-150gr	150-180gr
Carne picada (albóndigas, hamburguesas).	60-70gr	80-110gr	110-120gr	120-140gr
Carne picada (pasta, arroz)	15-20gr	20-30gr	20-30gr	20-30gr
Carne para guisos (ragout, estofados)	80-90gr	100-130gr	140-150gr	140-160gr
GUARNICIONES				
Verdura	40-60gr	40-60gr	60-80gr	60-100gr
Patatas	30-40gr	30-40gr	40-50gr	40-50gr
Mahonesa	10-20gr	10-20gr	20-30gr	20-30gr
Tomate frito	30-40gr	30-40gr	40-50gr	50-60gr
POSTRES				
Fruta fresca	120-150gr	120-150gr	150-200gr	175-225gr
Fruta en conserva	50-60gr	60-80gr	80-100gr	90-120gr
Postre lácteo	1 unidad	1 unidad	1 unidad	1 unidad

