



CONTRATO DE SERVICIOS POR PROCEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO **Servicio de Catering para la guardería infantil municipal**

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CATERING EN LA ESCUELA INFANTIL MUNICIPAL DE SERÓN

1. OBJETO DEL CONTRATO.

Es objeto del presente pliego regular y definir las características técnicas para la contratación de la prestación del servicio de catering para la Escuela Infantil Municipal de 0 a 3 años de Serón, durante el periodo de dos años, con posibilidad de una prórroga de un año más, mediante acuerdo expreso de las partes.

2. PERIODO DE PRESTACIÓN Y HORARIO DE ENTREGA.

El servicio de comidas se prestará en la Escuela Infantil todos los días hábiles de lunes a viernes, entre el 1 de enero y el 31 de Julio y del 1 de septiembre al 31 de diciembre, conforme al calendario oficial de apertura del centro que se comunicará a la empresa adjudicataria al comienzo de cada curso, durante las anualidades objeto del contrato.

Los menús deberán entregarse en el centro según las cantidades solicitadas a la empresa adjudicataria. Cada día, antes de las 10:30 horas de la mañana se concretará con el catering el número de menús a servir en el día. Los menús serán trasladados por el personal de la empresa adjudicataria al centro educativo y deberán entregarse en la Escuela Infantil antes de las 12:00 horas.

3. PROGRAMACIÓN DE LOS MENÚS.

Los menús responderán a los principios de una dieta sana, variada y equilibrada, contemplando, en cuanto a cantidades y composición, las edades y las características de los comensales. Los menús a suministrar deberán estar elaborados bajo el control de personal con formación acreditada en nutrición y dietética.

La empresa adjudicataria presentará en el Ayuntamiento una planificación mensual de los menús, con al menos 10 días de antelación al inicio del nuevo mes, en la que se especificará, por menú, la denominación de cada plato, la composición del mismo, el tipo de preparación, y la guarnición.

Los platos deben tener una identificación clara y comprensible, siendo lo más descriptivo posible e incluyendo al menos los ingredientes principales.

CONTRATO DE SERVICIOS POR PROCEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO
Servicio de Catering para la guardería infantil municipal

Por ejemplo:

- En lugar de "pescado a la plancha con ensalada", indicar "merluza a la plancha con ensalada de lechuga y tomate".
- En lugar de "pechuga de pollo con patatas", indicar "pechuga de pollo empanada con patatas al horno"
- En lugar de "postre lácteo", indicar "yogurt".

La empresa adjudicataria elaborará, al menos, un menú diferente de cuatro semanas. Si sobre la previsión mensual se produjese alguna variación de carácter puntual sobre los menús, se avisará al Ayuntamiento con al menos 24 horas antelación.

Dicha planificación deberá contar con la aprobación de la Concejalía correspondiente, estando obligada la adjudicataria a introducir las modificaciones que, en su caso, acuerde la citada Concejalía. El Ayuntamiento velará por la calidad de los productos y su adecuación a las exigencias nutricionales, y por la seguridad e higiene de los alimentos suministrados mediante los mecanismos de inspección que estime convenientes.

Los menús podrán ser de tres formas: enteros, semi-triturados o triturados (diferenciando bebés o niños más mayores), todo ello sin contar con las variedades o menús especiales que en cualquier momento pudieran darse por el tipo de comensal, como astringentes, de régimen, alérgicos, intolerancias, etc.

Los menús enteros constarán de primer plato, segundo plato y postre. El primer plato se compondrá a base de patatas, arroces, verduras, legumbres, patatas guisadas, sopas, purés.... El segundo plato consistirá en carnes, aves, pescados, huevos.... El postre será variado a base de fruta natural principalmente, utilizando espaciadamente postres lácteos y evitando los postres muy azucarados. La fruta que se ofrezca dentro de una misma semana debe ser lo más variada posible, pudiendo ofertarse también macedonia de fruta fresca.

Los menús pueden ser también semi-triturados y se compondrían de primero de sopas, purés..., y los segundos sólidos como pollo, pescado....

Los menús triturados, constarán de puré con el primero y el segundo plato juntos. Se compondrá de purés de verduras, legumbres, acompañadas de diferentes carnes o pescados cada día de la semana, y un postre triturado de frutas o lácteo.

Se proporcionará también el menú triturado de los bebés, que será distinto del menú triturado de los niños más mayores, indicando a base de qué verduras, carnes o pescados consten dichos triturados cada día.

Para el funcionamiento habitual durante el curso, el Ayuntamiento facilitará a la empresa el número de comensales de comidas trituradas, semi-trituradas y enteras a servir, así como los menús especiales y sus

CONTRATO DE SERVICIOS POR PROCEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO
Servicio de Catering para la guardería infantil municipal

características.

La empresa adjudicataria elaborará los menús con materia de primera calidad y evitará en la medida de lo posible su monotonía. Además, se deberá evitar días consecutivos con preparaciones o alimentos similares.

Las características generales de los productos que se utilicen deberán ser:

- a) El aceite utilizado en todas las preparaciones será siempre aceite de oliva virgen o virgen extra.
- b) La sal no se utilizará en los menús de menores de 12 meses. Por encima de esta edad se utilizará poca sal. Se evitarán alimentos muy salados (aceitunas, verduras en vinagre, conservas, carnes y embutidos, cubitos de caldo y sopas de sobre...). La sal será yodada.
- c) Las legumbres serán de primera calidad, evitando chacinas o embutidos grasos en su elaboración.
- d) Las verduras y hortalizas serán de primera calidad, preferentemente frescas y de temporada, cocinadas o en ensaladas. Las ensaladas, compuestas básicamente por alimentos crudos vegetales deben estar constituidas por vegetales de varios colores.
- e) Los pescados serán de primera calidad y preferentemente frescos. Se servirán limpios, exentos de espinas, piel, escamas y vísceras.
- f) Las carnes y los huevos serán de primera calidad. La carne debe de ser magra, libre de aditivos y sin grasa visible. Debe de servirse sin huesos ni tendones.
- g) La fruta será fresca y de temporada y de primera calidad. Se excluirán los frutos demasiados verdes o demasiado maduros o pasados.
- h) El yogur será natural, sin aditivos.
- i) La forma de preparación de los alimentos ha de ser variada y baja en grasa: asados, hervidos, a la plancha, guisados, estimulando el consumo de alimentos crudos (ensalada, gazpacho, sopas frías, etc.). Se optará por ensaladas y/o verduras como guarnición en lugar de patatas fritas.
- j) No se incluirán alimentos cocinados mediante fritura por inmersión ni alimentos precocinados (patatas congeladas o fritas embolsadas, empanadillas, croquetas, varitas de merluza, etc.) ni alimentos que contengan grasas trans o grasas hidrogenadas, como margarinas y bollerías industriales.
- k) La cantidad de raciones se ajustará a la edad, evitando poner cantidades insuficientes o excesivas de alimentos.
- l) El puré, bien sea de bebe o del menú de los mayores, deberá venir completamente triturado, con una textura homogénea.
- m) Todos los platos serán preparados y presentados de modo que resulten atractivos para su ingesta.

La cantidad de comida a proporcionar por cada menú debe ser la suficiente para un comensal, independientemente de que los servicios de todos los

CONTRATO DE SERVICIOS POR PROCEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO
Servicio de Catering para la guardería infantil municipal

menús solicitados se presenten en un solo recipiente.

4. RELATIVO A LOS MENÚS DE SITUACIONES ESPECIALES.

La empresa adjudicataria estará preparada para suministrar la dieta adecuada a las necesidades especiales de los niños y niñas que acuden a la Escuela Infantil.

Los menús estarán supeditados a las necesidades de los comensales por razones médicas o por motivos religiosos o culturales (alergias e intolerancias, exención de algunos alimentos, enfermedades comunes o puntuales, etc.).

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.

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 alérgeno o alimento concreto del menú y otros productos que lo puedan contener como aditivo.

Se evitarán aquellos alimentos de los que no se tenga la certeza que no contienen los alimentos prohibidos, limitando al máximo los productos industriales.

Estos menús se elaborarán al mismo precio que los normales.

**5. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.
COMPROMISOS QUE HABRÁ DE ASUMIR EL ADJUDICATARIO.**

I. El servicio de catering comprenderá la adquisición de los productos de alimentación que formarán los correspondientes menús, los utensilios y menaje necesarios para el transporte y para la dispensación de los alimentos, así como su conservación y elaboración en las instalaciones de la empresa adjudicataria, su envasado y su traslado a la Escuela Infantil en vehículo adecuado para tal finalidad.

II. La empresa adjudicataria se compromete a adoptar las medidas necesarias, así como disponer de los medios humanos y materiales adecuados para la óptima prestación del servicio objeto del contrato y del su control de calidad, estando a su exclusivo cargo todos los gastos que originen este compromiso.

III. La empresa adjudicataria deberá cumplir la legislación y normativa vigente en materia de seguridad alimentaria, manipulación de alimentos,

CONTRATO DE SERVICIOS POR PROCEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO
Servicio de Catering para la guardería infantil municipal

productos alimenticios, o cualquier otra que le sea de aplicación o pudiera serlo durante la prestación del servicio objeto de la contratación. Además, la empresa adjudicataria deberá cumplir cuantas disposiciones legales le resulten de aplicación como consecuencia de la ejecución del objeto del contrato, así como obtener y/o renovar todas aquellas licencias, autorizaciones y permisos necesarios para cumplir con las leyes y disposiciones en la medida que el alcance de sus servicios lo exija.

De conformidad con lo dispuesto en la normativa de aplicación, la empresa adjudicataria deberá acreditar disponer de autorización en vigor del Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos en vigor para la prestación del servicio.

IV. Los menús serán trasladados por el personal de la empresa adjudicataria a la dirección de la Escuela Infantil, siendo transportados en recipientes adecuados debidamente homologados para el transporte de alimentos así como por un medio de transporte adecuado para esta actividad, cumpliendo con la normativa vigente en materia de transporte de productos alimentarios. El diseño y los materiales de los contenedores y vehículos utilizados para el transporte deben permitir su limpieza y desinfección, estar en buen estado de mantenimiento y evitar la contaminación de los productos.

V. La empresa se responsabilizará de la calidad y buen estado de los alimentos.

Durante el desarrollo de sus actividades, será responsable de los daños causados a personas y bienes tanto si pertenecen al adjudicatario, al Ayuntamiento o a terceros derivados de la ejecución del contrato.

El adjudicatario se obliga a concertar y mantener actualizada durante la vigencia del Contrato una Póliza de Responsabilidad Civil que cubra los posibles riesgos que asume bajo este contrato y que específicamente cubra los riesgos de intoxicación alimentaria, daños y perjuicios derivados del incumplimiento de la normativa

higiénico-sanitaria, ante el Ayuntamiento o terceros. Una copia de la póliza será entregada al Ayuntamiento, con carácter previo a la formalización del contrato.

VI. La empresa adjudicataria es la única responsable de la gestión financiera del presente contrato, especialmente en lo referente a sus proveedores y al personal necesario. Será cuenta de la empresa el pago de los sueldos y salarios que devenguen sus trabajadores, las cuotas de seguridad social, el seguro de accidentes, así como cualquier otra prestación o pago que, conforme a la legislación vigente, deban ser abonados por los empresarios.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE