

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HABRÁ DE
REGIR LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR DE LA
ESCUELA DE EDUCACIÓN INFANTIL MUNICIPAL POLICHINELA
DE SAN FERNANDO DE HENARES.**

ARTÍCULO 1 - OBJETO DEL CONTRATO:

El objeto de este contrato es la prestación del **servicio de comedor en la Escuela de Educación Infantil Municipal Polichinela de San Fernando de Henares**, situada en la C/ Motrico s/n, consistente en el abastecimiento, condimentación, preparación y distribución de comidas, desayunos y meriendas, en la Escuela.

El servicio deberá prestarse con arreglo a las condiciones técnicas descritas en el presente pliego y en el Pliego de Cláusulas Administrativas particulares, a las cuales deberán atenerse los licitadores.

ARTÍCULO 2 - DURACIÓN DEL CONTRATO

La duración del contrato será de dos años naturales, entrando en vigor el día siguiente a la fecha de su firma, prorrogable por otros dos años más, con el acuerdo de ambas partes.

ARTÍCULO 3 - DESCRIPCIÓN Y FRECUENCIA DE LOS SERVICIOS:

La prestación de los servicios objeto del contrato, se ajustará a lo dispuesto en este pliego de condiciones, así como a las normas de carácter sanitario vigentes en el ámbito nacional, autonómico y local.

Las condiciones técnicas incluidas en este pliego son las mínimas admisibles, pudiendo incluir los licitadores en sus ofertas todas aquellas variantes que mejoren la calidad de los servicios.

El servicio se prestará a los niños inscritos en el centro y al personal de la Escuela de Educación Infantil, de lunes a viernes, siendo su régimen dietético el indicado por el Consejo Escolar del Centro, con el asesoramiento del Centro de Salud Municipal y del Insalud, y la colaboración del departamento dietético de la empresa adjudicataria quien propondrá los menús mensuales con el aporte (proteínas vitaminas...) y la variedad adecuada a la edad de los niños-as y de los adultos.

El menú del personal (comida y desayuno) será idéntico al de los niños con las variaciones propias de preparación y condimentos en función de los consumidores (adultos), manteniéndose el mismo precio que el del menú infantil. El personal abonará mensualmente al contratista, tantos menús como se hayan servido.

Se establecerán distintos tipos de menús, correspondientes a las edades de los niños, (Anexo I).

La empresa está así mismo obligada a disponer de menús establecidos de régimen, para atender aquellos supuestos en los que, mediante el correspondiente certificado médico, se acredite la dificultad

de ingerir determinados alimentos que perjudiquen la salud (intolerancia al huevo, al gluten, a los frutos secos, etc.).

En la elaboración de los menús, se deberán respetar las creencias religiosas en la medida de lo posible.

El horario de comidas será el establecido anualmente por la Dirección de la Escuela, según necesidades del centro.

Como una aproximación, los horarios serán:

✚ Desayunos: Desde las 7,30 (Bebés) y 8:30 horas (1-2 años)

✚ Comidas niños: de 11:45 a 13:15 horas.

✚ Comidas del personal: 13:15 a 14:15 horas
13,30-14,30
14,00-15,00
14:15 a 15:15 horas

✚ Meriendas: A partir de las 16:00 horas.

Durante la mañana, se suministrará a los bebés los alimentos que sean necesarios en relación con su edad, (biberones, papillas,...).

Durante la jornada se suministrará aquellos alimentos que se requieran por necesidades puntuales, enfermedad de los niños...

El calendario laboral será de septiembre a julio, ambos inclusive, exceptuando sábados, domingos, fiestas escolares, oficiales y locales, según calendario de las diferentes administraciones.

ARTÍCULO 5 - OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

El adjudicatario del servicio deberá contratar el personal necesario para atender sus obligaciones, señaladas en la descripción del servicio. El personal, según establece el convenio del sector, será subrogado entre el personal que actualmente presta el servicio.

El número de personas que presten el servicio será, como mínimo, el actual: una cocinera a jornada completa (40 horas), un ayudante de cocina (35 horas) y un auxiliar de cocina (10 horas).

El horario de trabajo será el suficiente para atender en óptimas condiciones el servicio.

Todo el personal dependerá exclusivamente del adjudicatario del servicio, que tendrá los derechos y deberes inherentes a su calidad de patrono, debiendo cumplir todas las obligaciones en materia de seguridad social.

El Ayuntamiento en ningún caso será el responsable de los accidentes o perjuicios ocurridos al personal durante el desarrollo del servicio.

La prestación de Servicio Público no confiere al personal empleado calidad de funcionario/a, no creando ningún vínculo laboral ni de cualquier otro carácter con el Ayuntamiento.

La empresa cumplirá con los periodos vacacionales de sus trabajadores/as en el mes de agosto, semana santa y navidad, que coincide con las vacaciones de las Escuelas Infantiles.

Las ausencias de los/las trabajadoras no deben suponer menoscabo del servicio contratado. Debiendo suplirse en todo momento.

La empresa pondrá a disposición del Ayuntamiento, una persona responsable del servicio, que será el interlocutor con la Concejalía de Educación y con la Dirección del centro, para la solución de problemas o imprevistos.

Serán a cargo de la empresa las siguientes obligaciones y costos:

- El personal y su uniformidad (uniformes de verano y de invierno).
- Materias primas.
- Confección y preparación de los alimentos.
- Servilletas de papel.
- Análisis bacteriológicos.
- Seguro de responsabilidad civil e intoxicación alimentaria que acoge a cuantas personas efectúen una comida o consumición en el comedor del centro.
- Limpieza de vajilla, comedores, cocina y material de los mismos, así como la limpieza diaria de las dependencias y locales utilizados por la entidad contratada.
- La limpieza de ventanas, techos y conservación de las dependencias de cocina y despensa.
- La limpieza debe realizarse de forma escrupulosa, debido a la edad de los usuarios y de las usuarias, utilizando en todo momento, productos que no puedan afectar a la salud de los niños y las niñas, y poniendo especial cuidado en la custodia de éstos.
- Dotar de contenedores de residuos

- Evacuación de los residuos, depositándolos en los contenedores específicos para cada tipo de materiales.

- Reposición del material que se deteriore o rompa por el uso cotidiano, (platos, vasos, cubiertos,...), excepto grandes electrodomésticos.

- Reposición de pequeños electrodomésticos que se deterioren por el uso cotidiano (picadoras, batidoras, exprimidor de zumos, cafetera...)

- Reposición del material que se deteriore por el uso indebido.

- El cumplimiento de las normativas de carácter estatal y de la Comunidad de Madrid, respecto a las normas higiénico-sanitarias sobre instalaciones, funcionamiento, elaboración y distribución de comidas preparadas,..., así como las referidas a la higiene relativa a los productos alimentarios, y todas aquellas que se pudieran aprobar durante el desarrollo del contrato.

- Todo el personal adscrito a cocina, deberá cumplir la normativa relativa a los manipuladores de alimentos.

- El servicio de distribución y recogida en las aulas de los niños-as, o zonas destinadas a ello.

- Los alimentos deben de ser presentados de forma tal que sea sencillo y eficaz su reparto e ingestión por los niños. (pescado sin espinas, pollo deshuesado, filetes cortados en pequeños trozos...)

- El servicio de distribución y recogida de comidas en el comedor del personal.

- La preparación, distribución y recogida de comida para las fiestas que se realizan en momentos puntuales del curso, aunque se realicen fuera del horario habitual.
- La preparación de comidas para las excursiones.
- El suministro de materias primas para realizar los pequeños talleres de cocina con los niños. Se adjuntará factura, para ser abonado con la facturación de los menús.

ARTÍCULO 6 - UNIFORMIDAD Y MEDIOS DE PROTECCIÓN:

Todo el personal del servicio deberá ir siempre uniformado y utilizará los medios de protección personal previstos en la ordenanza de seguridad e higiene en el trabajo, así como, en cualquier ordenanza municipal, y aquellas de carácter general, que puedan afectarles.

De estas carencias, así como de la descortesía y mal trato a los usuarios, que su personal observe en el desarrollo del servicio, será responsable el contratista.

ARTÍCULO 7 - COMBUSTIBLE:

El agua y el combustible, tanto de gas natural como eléctrico, necesario para el funcionamiento de los electrodomésticos y demás aparatos de cocina, serán a cargo del Ayuntamiento (debido a las características de las instalaciones de la Escuela de Educación Infantil "Polichinela"), este hecho deberá repercutir en el precio de los menús, siendo reflejado en la oferta, especificando la disminución de precio por menú.

ARTÍCULO 8 - EQUIPO Y MATERIALES:

El contratista dispondrá del equipo (carros, cortadora, peladora de patatas...) y materiales necesarios para la correcta prestación del servicio, disponiendo de reserva suficiente (reposición de menaje de uso diario), para que se cubran todos los días las necesidades del servicio y asegurar, en cualquier caso, la continuidad del servicio.

Los equipos, maquinaria y útiles que se utilicen para la prestación del servicio objeto del contrato, estarán siempre en perfectas condiciones de uso y podrán ser inspeccionados por los servicios municipales, cada vez que lo consideren necesario.

El contratista entregará una relación detallada y cuantificada de la maquinaria, con expresión de sus características técnicas, que se utilizará para la prestación del servicio y de los productos que se van a utilizar en la limpieza y desinfección habitual durante la duración del contrato, así como cualquier otro a aplicar de forma esporádica, que en ningún caso producirán menoscabo alguno en las instalaciones ni en las personas y respetarán el medio ambiente.

ARTÍCULO 9 - CONTROL DE CALIDAD DE LOS SERVICIOS PRESTADOS:

Los servicios contratados estarán sometidos a control y vigilancia continua por parte del personal municipal, que tendrá libre acceso a todas las dependencias del contratista relacionadas con el servicio.

El contratista estará obligado a facilitar al Ayuntamiento toda la información requerida sobre cualquier aspecto relacionado con el

servicio, incluida la información que permita comprobar la plantilla, y los responsables de cada trabajo.

El contratista confeccionará una vez al mes un parte de cuantas incidencias puedan presentarse y, con la frecuencia que se le requiera, otros partes e informes del servicio prestado.

ARTÍCULO 10 - RESPONSABLE DEL SERVICIO EN EL MUNICIPIO:

El contratista dispondrá de una persona responsable (Coordinador) para llevar a buen término los servicios, y recibir instrucciones y sugerencias hechas por la Dirección del Centro y los responsables de la Concejalía de Educación.

Se realizarán reuniones periódicas de coordinación Empresa/Dirección de la Escuela de Educación Infantil, para evaluar, ajustar posibles cambios y elaborar las propuestas de mejora necesarias.

Se facilitarán a la Dirección de la Escuela de Educación Infantil, los domicilios y teléfonos de localización, a cualquier hora del día, de forma que se pueda poner a disposición municipal todo el personal y material necesario dedicado a la contrata, para atender una emergencia de carácter catastrófico.

ARTÍCULO 11 - AHORRO DE ENERGÍA:

El personal adscrito a la contrata deberá observar escrupulosamente las normas que dicten los servicios municipales de ahorro de energía, aprovechando al máximo la luz natural. El adjudicatario

será responsable del incumplimiento de esta norma, considerándose falta grave su inobservancia.

San Fernando de Henares a seis de mayo de 2010.

LA COORDINADORA DE EDUCACIÓN

Fdo. ANGELA MÁRQUEZ GARCÍA-REDONDO

ANEXO I

MENÚS

A continuación se muestran menús orientativos. Las empresas que liciten podrán realizar aquellas mejoras que crean oportunas, pero en cualquier caso, tendrán que tener en cuenta las siguientes observaciones acerca de los menús:

- Los menús serán elaborados en la cocina de la Escuela de Educación Infantil.
- Se evitarán los platos precocinados
- Se utilizará aceite de oliva
- La fruta, verdura, pescados..., será de temporada y lo suficientemente variada como para acostumbrar a los niños a todos los sabores y texturas.
- En los menús donde aparece la leche, ésta se servirá en el aula, según la apetencia del niño, (incidiendo en la necesidad de tomarla todos).
- Se cuidará la presentación de los platos, para que sea agradable y atractiva a la vista.
- Los productos lácteos serán variados (yogures, natillas...), adecuados a la edad de los niños-as.
- La forma de preparación será lo más "casera" posible
- Las materias primas serán siempre de primera calidad, debiendo de ser elegidas entre los proveedores las que mayores garantías ofrezcan.

El Polichinela (Menú tipo) 1 y 2 años 2010

				VIERNES 1 -Judías verdes rehogadas -Pollo asado al limón con patatas -Lácteo
LUNES 4 -Espaguetis a la Boloñesa -Merluza en salsa verde -Ensalada de lechuga y zanahoria -Fruta	MARTES 5 -Porrusalda -Albóndigas de ternera a la jardinera -Fruta	MIÉRCOLES 6 -Potaje de garbanzos: (bacalao y espinacas) -Tortilla francesa con ensalada de tomate. -Lácteo	JUEVES 7 -Acelgas, zanahorias y patatas... -Muslitos de pollo al chilindrón -Fruta	VIERNES 8 -Arroz caldoso de pescado -Croquetas y empanadillas -Yogur
LUNES 11 -Lentejas caseras con verduras -Tortilla de queso con ensalada de lechuga y maíz -Fruta	MARTES 12 -Judías verdes, zanahoria y patata -Escalopines de ternera al limón -Fruta	MIÉRCOLES 13 -Fideuá pescado y verduras -Ensalada mixta -Yogur	JUEVES 14 -Crema de calabaza -Filete de pollo asado con manzana -Fruta	VIERNES 15 -Sopa de pescado -Ragout de pavo con patatas fritas -Lácteo
LUNES 18 -Menestra de verduras -Tortilla de patatas con ensalada de lechuga y tomate -Fruta	MARTES 19 -Lacitos a la Napolitana -Albóndigas de ternera en salsa de tomate -Fruta	MIÉRCOLES 20 -Judías blancas estofadas -Filete de gallo con ensalada de lechuga y zanahoria -Lácteo	JUEVES 21 -Paella Mixta -Ensalada lechuga y tomate -Fruta	VIERNES 22 -Crema parmentier -Filete de ternera con patatas cocidas -Yogur
LUNES 25 -Arroz tres delicias -Jamón asado en su jugo con ensalada -Fruta	MARTES 26 -Crema de espinacas -Ragout de ternera a la jardinera con patatas fritas -Yogur	MIÉRCOLES 27 -Espagueti a la carbonara -Bacalao con tomate -Fruta	JUEVES 28 -Sopa de cocido -Cocido Madrileño (Morcillo, pollo, chorizo, verdura...) -Fruta	VIERNES 29 -Patatas a la marinera -Revuelto de huevos con jamón -Lácteo

E.E.I POLICHINELA (desayunos y meriendas tipo)

DESAYUNOS

Leche con cacao y:

- Tostadas con mermelada
- Pan con aceite
- Cereales
- Bizcocho casero
- Churros
- Galletas

MERIENDAS

- Bizcocho casero
- Fruta fresca variada
- Fruta en almíbar
- Productos lácteos: yogurt, natillas, batidos...
- Zumos
- Leche
- Montaditos de:
 - Queso
 - Jamón York
 - Pavo
 - Choped

Estas opciones se irán alternando teniendo en cuenta el menú diario, para conseguir una dieta variada y equilibrada.

CLASE DE BEBÉS

La alimentación en estas edades no sólo es una necesidad básica que asegura el crecimiento, la maduración fisiológica y neurológica, sino que sirve para conseguir diferentes objetivos entre ellos.

✚ Dar al bebé la oportunidad de tener al adulto enteramente para él, de hablarle y de estar cerca, favoreciendo la comunicación y la relación afectiva.

✚ Convertir el momento de la alimentación en el descubrimiento de nuevos sabores, olores, texturas y colores.

✚ Dominar la difícil tarea de sujetar una cuchara, maniobrar con ella en el plato y llevarla hasta la boca, habiendo manipulado con sus manos antes los alimentos.

✚ Aprender a sujetar el biberón o llegar a dominar la cuchara y el vaso, suponen un tremendo e importante logro en el esforzado camino que el niño recorre hacia el dominio de su propio mundo...

✚ Conseguir a la hora de la comida un ambiente cálido, relajado y agradable haciendo que el niño participe activamente en este proceso.

En el primer año de vida los alimentos se introducirán de una forma paulatina siguiendo las siguientes pautas:

- Los cereales con gluten, el pan y las galletas no deben introducirse hasta los 8 meses.
- En el 9º mes puede introducirse el pescado blanco cocido (alternar con las carnes en el puré de verduras)
- Al 10º mes introducir yema de huevo cocida en el puré: 1/4 en la primera semana, 1/2 en la siguiente semana, 3/4 en la siguiente, 1 yema por semana al mes, así hasta un máximo de 2 yemas por semana.
- En el 10º mes estimular la masticación y la manipulación, con la introducción de alimentos sólidos, que pueden ser los ingredientes que lleva el puré sin pasar (patata, zanahoria..., pollo, pescado...) , añadiendo luego otros alimentos.
- Al 11º mes introducir yogurt (natural sin azúcar).
- En el 12º mes se puede comenzar a dar el huevo entero, tortilla y el resto de frutas y verduras (acelgas, apio y nabo)
- Al 14º se introducirán las legumbres comenzando con puré de lentejas.

Esta introducción gradual es orientativa. Se lleva a cabo entre pediatra, familias, servicio de nutrición de la empresa adjudicataria y comisión de comedor del Consejo Escolar de la Escuela, teniendo en cuenta las necesidades de los niños y niñas de estas edades.

Los menús de los bebés, en la escuela serán los siguientes:

COMIDAS:

Las verduras se irán alternando a lo largo de la semana, con el fin de ir variando los sabores. Las más utilizadas son:

🇪🇺 Patata, zanahoria, puerro, judías verdes, calabaza, calabacín, lechuga, apio, nabo, acelga, cebolla y tomate.

Al puré de cada día se le añadirá:

- 🇪🇺 Lunes: Pollo
- 🇪🇺 Martes: Ternera
- 🇪🇺 Miércoles: Pescado
- 🇪🇺 Jueves: Pollo
- 🇪🇺 Viernes: Ternera

MERIENDAS:

Las papillas de frutas se harán con los siguientes ingredientes: Manzana, Naranja, Pera, Platano... (Fruta de temporada) dependiendo de la edad del niño.

La introducción del gluten se realizará en el momento oportuno.

Cuando los bebés tomen leche o papillas maternizadas, se unificarán en una sola, salvo intolerancia o alergia prescrita por los pediatras.

En San Fernando de Henares, a 6 de mayo de 2010.

Fdo.: *Ángela Márquez García-Redondo*
Concejalía de Educación.