

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO DEL SERVICIO DENOMINADO “COCINA Y ALIMENTACIÓN EN SU CICLO COMPLETO DE LAS ESCUELAS INFANTILES DEL PATRONATO MUNICIPAL DE EDUCACION Y BIBLIOTECAS DEL EXCMO. AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA”.

PRIMERA.- OBJETO DEL CONTRATO.

Es objeto del presente contrato el servicio alimenticio en su ciclo completo, desde la adquisición de los alimentos y materias primas, manipulación, conservación, confección de comidas en el propio Centro y suministro en mesas, como servicio de comedor escolar que camine hacia un servicio agroecológico en el que prime la calidad y la alimentación como actividad educativa. El servicio se llevará a cabo en las doce Escuelas Infantiles del Patronato Municipal de Educación y Bibliotecas del Excmo. Ayuntamiento de Zaragoza:

- | | |
|------|-------------------|
| 1.- | E.I. Brioletas |
| 2.- | E.I. El Andén |
| 3.- | E.I. El Bosque |
| 4.- | E.I. El Tren |
| 5.- | E.I. La Paz |
| 6.- | E.I. La Piraña |
| 7.- | E.I. Los Ibones |
| 8.- | E.I. Los Vientos |
| 9.- | E.I. María Urrea |
| 10.- | E.I. Parque Bruil |
| 11.- | E.I. Pirineos |
| 12.- | E.I. Villacampa |

En el **Anexo I** de este Pliego figuran todos los centros incluidos en el objeto del contrato, así como datos relevantes a tener en cuenta.

Se podrá realizar visita por parte de los licitadores si lo consideran oportuno. A tal fin se establecerá día y hora.

SEGUNDA.- FRECUENCIA Y PERIODICIDAD DEL SERVICIO

SERVICIO ORDINARIO:

El servicio consistirá en desayunos y comidas de lunes a viernes, siempre manteniendo como días de servicio los que vengan marcados por el calendario escolar que para cada curso se establezca en las Escuelas Infantiles Municipales, entre los meses de septiembre a junio, junto con la limpieza de la cocina y comedor y utensilios y vajilla utilizados en cocina y comedor. Para el servicio se utilizarán las instalaciones de las Escuelas Infantiles: cocina, almacén, cámaras frigoríficas, congeladores, etc., totalmente instalados y en funcionamiento, así como las vajillas

4

y menaje necesarios. En Anexo III de este Pliego se detalla el inventario existente de material y maquinaria de cada Escuela Infantil.

Trimestralmente, el adjudicatario entregará a la Dirección de cada Escuela, informe de control de normas higiénicas básicas y manipulación de alimentos en cocina y dependencias afines.

El adjudicatario se hará cargo de la compra, y almacenamiento de todos los productos de limpieza, incluidos detergentes, desincrustantes, abrillantados, bayetas, fregonas, y cuanto sean necesarios para la prestación del servicio, fregado de la vajilla y correcto mantenimiento de las instalaciones.

La empresa contratista será responsable de la eliminación de los residuos alimenticios a los contenedores designados para ello, así como de los residuos resultantes del suministro con el consiguiente reciclado de los mismos (vidrio, cartón, etc.)

Todas las instalaciones y utensilios que se ponen a disposición de la empresa adjudicataria deberán ser utilizados con la diligencia y cuidados debidos, y para los fines objeto del contrato, debiendo permanecer además limpias, ordenadas, y cumplir con la normativa sanitaria que resulte de aplicación.

Contenido de las tareas a prestar en el SERVICIO DIARIO:

- El personal de cocina recibirá los pedidos, que serán supervisados por la dirección del centro.

- El personal de cocina elaborará los menús establecidos para cada día del curso, incluidos aquellos especiales por razones de salud, para niños y adultos, y pondrá a disposición del personal educador en los carros correspondientes el menaje, la comida y las herramientas necesarios, a la hora establecida para el servicio.

- El personal de cocina recogerá los carros con el material y menaje utilizados en el servicio de comidas una vez finalizado este, procederá a su limpieza y ordenación para dejarlo en perfecto estado para el uso del día siguiente.

- El personal de cocina deberá preparar al baño maría, si es el caso, los biberones de leche materna que aporten las familias para lactantes, en las horas indicadas por las educadoras.

- El personal de cocina realizará tareas de apoyo en el momento de la comida de los niños, en todo aquello que conlleve manipulación de productos y materiales como, por ejemplo, cortar, pelar, trocear, llevar y traer elementos, etc...

- El personal de cocina mantendrá en perfecto estado de limpieza las instalaciones de la cocina, office, almacenes, despensas, así como el menaje y aparatos de cocina y realizará también las siguientes tareas:

- El control de temperatura de refrigeración.

- El control de almacén y cámaras.

Limpieza y desinfección de cocina, office, despensa, almacén, así como de todo el equipamiento y mobiliario inventariado para su funcionamiento ordinario.

- Limpieza de suelos y superficies.

- Gestión de residuos.

La cumplimentación completa por parte del personal de cocina del APPCC (análisis de peligros y puntos críticos de control), incluido control del cloro del agua.

Todo ello bajo la supervisión de la Dirección de la Escuela Infantil

Además las Direcciones de las Escuelas supervisarán:

- La recepción de los materiales necesarios para la elaboración de los menús, por parte del personal de cocina.
- El número de comensales diarios: aportando al personal de cocina el número de menús necesarios cada día, antes de las 10 de la mañana.
- El correcto mantenimiento y limpieza de los elementos y espacios utilizados por el personal de cocina para su cometido.
- El correcto servicio de los menús, en cuanto a elaboración, temperatura, cantidad y horario establecido.

Así mismo deberán transmitir las incidencias que surjan durante la prestación del servicio a sus responsables, y comunicar las actas levantadas por los servicios veterinarios oficiales de salud pública y cuantas notificaciones reciban de estos servicios. Cumplimentando los datos correspondientes a este servicio en el Informe mensual.

En caso de alguna incidencia por la que no se pueda elaborar el menú en el centro, el personal de cocina a instancias de la Dirección del centro procederá a solicitar los menús necesarios para atender el servicio a través de la cocina central que deberá poseer la empresa adjudicataria.

TERCERA.- MENÚS.

El desayuno consistirá en leche y galletas o una pieza de fruta.

En la comida, podrán existir 3 tipos de menús:

General: El que pone a disposición la Escuela a todos los niños/as y personal del centro.

Vegetariano: A solicitud de padres/madres al formalizar la matrícula.

Dietético: A solicitud de los padres/madres en aquellos supuestos en que por prescripción médica se deba seguir un régimen especial. Deberán estar justificados.

En todo caso:

- Se atenderá la elaboración de papillas y/o alimentos triturados en función de la edad.
- Al menos tres días a la semana se servirá en el menú como mínimo un plato (primero, segundo o postre) de producto con certificado ecológico, primando la proximidad, es decir, la distancia entre el lugar de producción y el de consumo con el fin de reducir la huella de carbono.(No más de 50 km. de radio desde la ciudad de Zaragoza para los productos frescos y no más de 120 km. para producto seco transformado). Se incluirá al menos un primer plato y un segundo plato con dichas características de sus ingredientes principales.
- Al menos un cincuenta por ciento de los platos alimenticios ecológicos deberán incorporar verduras, hortalizas y/o frutas producidas en

Centros Especiales de Empleo y Empresas de Inserción de Zaragoza o por parte de productores de la "Red de Huertas Agroecológicas de Zaragoza", todos ellos acreditados para producir y comercializar alimentos ecológicos."

- El café, té y chocolate deberán poseer la certificación de Comercio Justo.
- El porcentaje total de productos hortofrutícolas frescos (verduras, hortalizas y frutas), producidos en proximidad será al menos del 15% a lo largo del año, expresados en porcentaje del peso total suministrado a lo largo del año)

Sistemas de verificación:

-Sello de Agricultura ecológica, certificado por entidad certificadora autorizada.

-Certificado de inicio de proceso certificador en agricultura ecológica, incluida categoría "año cero", "en conversión", o "en reconversión" a agricultura ecológica, por entidad certificadora autorizada.

-Albaranes de procedencia y cantidad de productos suministrados.

-Sello de Comercio Justo, certificado por entidad certificadora autorizada.

- La empresa adjudicataria asegurará la confección de menús diversificados que eviten en lo posible, la monotonía de los mismos, pudiéndose repetir y adaptar al aumento de apetito de los usuarios, dadas sus necesidades y edades tempranas.
- Se evitará, en lo posible (un máximo de 3 al mes), en las cocinas de los centros alimentos preparados como: hamburguesas, albóndigas, croquetas,... con limitación de fritos y reconstruídos.
- Se priorizará el consumo de productos frescos frente a la presencia de congelados, explicitando a final de mes qué porcentaje de cada uno se ha ofrecido.
- Se utilizará aceite de oliva virgen.
- No se utilizarán los siguientes pescados: panga, perca de río, tilapia y fogonero, ni pescado con espinas.
- El agua debe ser embotellada al menos hasta los 18 meses debido a la inmadurez del sistema digestivo de estos niños. La utilización de la sal en la elaboración debe ser restringida. Se utilizará aceite de oliva (para crudos y guisos), excepto en la freidora que podrá ser de girasol.
- En los menús dietéticos, una vez conocido el informe médico, la empresa estudiará y valorará la solución de menú más adecuada para la elaboración de dicha dieta. Estas dietas deberán tener, en la medida de lo posible, una composición similar a la general. Los alimentos que deban ser sustituidos, serán remplazados por alimentos que cumplan con sus mismas características y valores nutricionales para asegurar la dieta equilibrada.

CUARTA.- HORARIO, FORMA DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y PAUTAS.

1.- HORARIO.

El servicio de desayunos se prestará entre las 9 y 10 horas se prestará durante las horas de actividad. El servicio de comidas se efectuará entre las 12,00 y las 13,00 horas para los alumnos, siendo dicho horario uniforme para todos los comensales. Y entre las 13,30 y las 15,00 horas el servicio para el personal del Centro en dos turnos.

Se establecerán como días de servicio los que vengan marcados por el calendario escolar establecido en las Escuelas Infantiles Municipales, entre septiembre y junio de cada año.

Para el cálculo del número total de horas anuales se tomarán como base 180 días/año de, lunes a viernes en Escuelas Infantiles.

2- PAUTAS POR EDADES.

Con carácter general:

- Se establece un menú semanal ajustado a las necesidades y variedad de alimentos adecuados a estas edades.
- Se deben realizar menús especiales en casos de intolerancias y alergias justificadas médicamente.
- Se debe disponer en el centro de galletas para proporcionar a los niños/as.
- Se facilitará al servicio de cocina las edades de las aulas de lactantes a comienzo de curso, y su incorporación a nuevos alimentos.
- Se comunica diariamente por la mañana, el número de comensales de cada edad y necesidades, que van a hacer uso del servicio.
- Se informara de las edades de nuevas incorporaciones de niños al servicio de comedor, a lo largo del curso, y las pautas de alimentación de acuerdo a la edad, de estas incorporaciones nuevas, una vez comenzado el curso.

Aulas de lactantes:

Niños de 4 meses a 1 año: Dadas las características de madurez de su sistema digestivo:

Hasta los 6 meses alimentación exclusiva con leche artificial o natural, o papillas, aportada por las familias. La leche materna aportada por las familias debe calentarse al baño maría a la temperatura adecuada cuando la educadora lo indique.

8

Deben tomar agua mineral hasta los 18 meses. Y los biberones y papillas que tomen hasta los 6 meses se preparan con agua mineral.

A partir de los 6 meses van incorporando de forma paulatina, purés vegetales, con huevo, pollo, ternera, pescado, etc., siguiendo las pautas de introducción que marcan los pediatras, pues es el momento donde pueden aparecer las intolerancias y alergias.

En estas aulas se proporciona yogur todos los días, desde que sea indicado por el pediatra.

Hay niños en las aulas de lactantes que durante el curso alcanzan el año de edad y se incorporan al menú general, con alguna salvedad.

Aulas de 1 a 2 años

Los niños de estas aulas toman el menú establecido, si bien hay determinados alimentos que deben ser triturados, como legumbres, o verduras.

Pueden existir en estas aulas, niños que a comienzo de curso no tengan cumplido el año de edad, por lo que se actúa conforme a lo establecido para aulas de lactantes, incorporando al menú general poco a poco.

Toman fruta y Yogur, alternando en función de la composición del menú general de cada día.

Aulas de 2 a 3 años

Los niños de esta edad toman el menú establecido, si bien algún niño puede presentar problemas de hábitos alimenticios, por lo que se le ofrecerá algún alimento triturado durante cierto tiempo hasta la adquisición de los hábitos generales de alimentación.

Adultos

Para los adultos que utilizan el servicio, únicamente empleados públicos que prestan su servicio en la Plantilla del Patronato, se establece el menú de la escuela, con las cantidades adecuadas a un adulto.

QUINTA.- PERSONAL

En la proposición deberá expresarse concretamente la totalidad del número de operarios, horas diarias de cada uno de ellos concretándose finalmente el número total de horas anuales.

La Empresa contratada deberá asignar un responsable técnico encargado de la planificación, seguimiento y evaluación del servicio contratado. Así mismo será la persona de contacto del desarrollo de la actuación y servicio con el Patronato.

9

A efectos informativos se pone en conocimiento de los licitadores que el adjudicatario del contrato vendrá obligado a subrogar al personal que actualmente presta el servicio, en los términos establecidos en el V Acuerdo Laboral de Ámbito Estatal del Sector de Hostelería, publicado en el Boletín Oficial del Estado nº 121 de 21 de mayo de 2015 (Capítulo XII, artículos 57 y siguientes, en especial artículo 60.b). Se incorpora como **Anexo II** la relación de personal a subrogar.

Las obligaciones derivadas del Convenio Colectivo aplicable a los trabajadores de la empresa adjudicataria, será competencia de ésta, sin que en ningún caso exista vínculo alguno entre dichos trabajadores y el Patronato Municipal de Educación y Bibliotecas.

La empresa presentará en su oferta un Plan de Formación continua para el personal asignado a este servicio, relativo a preparación y elaboración de comidas, prevención de riesgos laborales, etc.

La empresa cubrirá las ITs y ausencias de personal con diligencia y personal competente.

De conformidad a lo establecido en el artículo primero apartado ocho de la Ley 26/2015, de 28 de julio, de modificación del sistema de protección a la infancia y a la adolescencia por la que se modifica el artículo 13 de la Ley Orgánica 1/1996, será requisito para el acceso y ejercicio a las profesiones, oficios y actividades que impliquen contacto habitual con menores, el no haber sido condenado por sentencia firme por algún delito contra la libertad e indemnidad sexual, lo cual deberá ser acreditado mediante las correspondientes certificaciones negativas del Registro Central de Delincuentes Sexuales.

La empresa, como responsable de la custodia de dichas certificaciones, deberá remitir al Patronato por escrito la comunicación de que todos los trabajadores que prestan sus servicios en las Escuelas Infantiles del Patronato están en posesión de la mencionada Certificación, adjuntando una relación de los mismos.

SEXTA- MATERIAL Y MAQUINARIA

El Patronato pondrá a disposición del adjudicatario las instalaciones, maquinaria, material y menaje necesario, según figura en Anexo III de este Pliego. A la extinción del contrato, el adjudicatario vendrá obligado a devolver en buen estado, salvo el demérito por el uso normal, los bienes (instalaciones, material, utensilios,...) que existían en los Centros en el día de inicio de la prestación del servicio, según inventario existente al momento de la adjudicación y que figura como Anexo III de este Pliego. A la finalización del contrato deberá entregarse por parte del adjudicatario un inventario debidamente actualizado a la Dirección del Patronato.

El adjudicatario deberá:

- Reponer el material (menaje) estropeado por rotura o pérdida.
- Realizar el mantenimiento preventivo y correctivo de la maquinaria existente. (**Anexo III**)

SÉPTIMA.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.

El personal deberá ir perfectamente uniformado, así como con los medios de protección de carácter preceptivo adecuado a los trabajos que realicen, todo ello según normativa que resulte aplicable a la actividad a desarrollar.

Del desaseo, falta de decoro en el vestir y también de la descortesía de su personal, será responsable la empresa adjudicataria.

La empresa adjudicataria deberá promover la formación en materia de seguridad e higiene en el trabajo, así como facilitar instrucción adecuada al personal acerca de los riesgos y peligros que puedan afectarle, así como los métodos, que deban observar para prevenirlos.

La empresa adjudicataria estará obligada a impartir formación y sensibilización anual en materia de pedagogía, salud y alimentación para las trabajadoras adscritas a este contrato, a fin de conseguir el modelo de comedor que se pretende.

La relación con los proveedores se hará exclusivamente por la empresa adjudicataria, que vendrá obligada a la actualización de las operaciones económicas con los mismos. La adjudicataria deberá cumplir cuantas disposiciones y normas sean aplicables en materia de seguridad e higiene en el trabajo.

Para cada curso escolar y por adelantado, el adjudicatario presentará, para su supervisión y aprobación por el Coordinador Técnico de las Escuelas Infantiles Municipales del Patronato Municipal de Educación y Bibliotecas, los menús a servir en ese período temporal, en los que constará el valor alimenticio y nutritivo. Los menús estarán diseñados y avalados por nutricionista. De igual manera, el adjudicatario podrá cambiar o modificar los menús propuestos si por causas de fuerza mayor o falta de materias primas se viera en la imposibilidad de confeccionar los inicialmente previstos. Las materias primas serán de calidad y se cuidará además que los diversos platos tengan una presentación esmerada y se sirvan adecuadamente.

El adjudicatario constituirá reserva o acopio de alimentos para hacer frente al servicio y que éste no se suspenda en caso de cualquier eventualidad, debiendo en todo momento prestarse el servicio en los términos del contrato que se firme.

Por otra parte para casos excepcionales la adjudicataria deberá contar con cocina central, donde poder realizar las comidas.

La empresa adjudicataria ofertará a principio de cada curso escolar una charla informativa a los padres sobre los menús que se van a dar en las Escuelas Infantiles del Patronato.

El adjudicatario deberá realizar los análisis bromatológicos, con carácter trimestral, de los menús confeccionados, comunicando los resultados al Patronato. Estos controles se ajustarán a la normativa vigente, y harán referencia, como mínimo, a los siguientes aspectos: comprobación de Normas, Reglamentaciones Técnico-Sanitarias, y Certificaciones, Registro de Código de dietas donde figurará cantidad (peso) del alimento a servir, y su composición en energía y nutrientes, análisis de riesgos y control de puntos críticos, desde la percepción de la materia prima hasta el consumidor, fichas técnicas de platos, con descripción de sus componentes, cantidades o peso, procesado y presentación, almacenamiento de los alimentos, control de manipuladores e información de alérgenos.

Las fichas de los productos de limpieza de cocina estarán actualizadas y a la vista. Se tendrá al día el Libro de Control de Sanidad.

OCTAVA.- OBLIGACIONES PATRONATO.

El suministro de agua y energía necesarias para estos trabajos correrá a cargo del Patronato, sin coste para el contratista, no permitiéndose el uso inadecuado de estos elementos.

Abonar las cantidades económicas correspondientes a los servicios prestados.

Por parte de los directores de las Escuelas Infantiles se facilitará al adjudicatario, antes de las 10,00 horas de la mañana el número de comidas a servir.

También deberán:

Poner a disposición espacios y mobiliario.

Dirigir, supervisar y ejercer el control técnico del servicio.

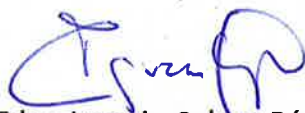
Informar al inicio del curso de las edades exactas (meses) de las aulas de lactantes y su incorporación a nuevos alimentos.

Informar de las edades de los niños incorporados a lo largo del curso y las pautas de alimentación de acuerdo a la edad.

I.C. de Zaragoza, a 30 de enero de 2017

Por suplencia del Gerente,

EL COORDINADOR DEL AREA DE
PRESIDENCIA Y DERECHOS SOCIALES,



Fdo.: Ignacio Celaya Pérez