



COR/cor

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR SOCIEDUCATIVO “APRENDIENDO”, DE SANLUCAR DE BARRAMEDA DE LOS CURSOS ESCOLARES- AÑOS 2018/2019 Y 2019/2020.

### 1.- OBJETO:

El objeto del presente pliego de prescripciones técnicas, es contratar los servicios de COMEDOR SOCIEDUCATIVO “APRENDIENDO” (Periodos vacacionales de Navidad, Semana Santa y Verano durante dos años).

Las empresas que se presenten deben estar **legalmente constituidas y de alta a la Seguridad Social**, y deben venir realizando actividades lúdicas, recreativa, y culturales y/o de comedor escolar, como actividad habitual, y se podrá solicitar TC2 de los trabajadores actualmente en alta para comprobar dicha cuestión. Para el servicio de comedor, tendrán dichas empresas un servicio de catering, o subcontratar una empresa del sector.

Esta actividad se desarrollará **en base a la necesidad que existe para atender en periodos vacacionales a niños en riesgo de exclusión social y/o en alto riesgo, y niños con necesidades en materia de alimentación, para que sean también atendidos a nivel lúdico, recreativo, y educativo y para atender una necesidad social clara y palpable de necesidad económica, por lo que dichos alumnos serán atendidos en un servicio de comedor social durante esos días del verano, y antes de dicho servicio, se trabajará con ellos a nivel lúdico, y educativo. (Cumpliendo con ello las consideraciones sociales del art. 28 de la Ley 9/20017, de 8 de Noviembre).**

Desde el Ayuntamiento, queremos **atender una recomendación del Defensor del Pueblo Andaluz**, para que se abran los Comedores Escolares en periodos vacacionales y atender un rango de población que durante las vacaciones escolares, no está siendo atendida por otras administraciones, y muy especialmente esta necesidad venía indicada por parte de dicho Defensor del Pueblo en localidades como **Sanlúcar de Barrameda, por sus características sociales y económicas.**

La actividad consistirá en el desarrollo de alguna actividad lúdico, recreativa educativa desde las 10'00 horas, y antes del final de jornada el servicio de comedor (De 14 a 15 horas), de lunes a viernes, en días laborables. Además al entrar se le dará a los alumnos un servicio de desayuno, **ya que el objetivo principal de dicho contrato es atender a niños que en periodos vacacionales no pueden asistir al comedor escolar en su centro educativo, y que procedan de familias más desfavorecidas socialmente.**

### 2.- PROMOTOR:

La presente adjudicación del contrato se llevará a cabo a instancias de **la Delegación de Educación y Servicios Sociales del Excmo. Ayuntamiento de Sanlúcar de Barrameda**. No obstante, la persona responsable del contrato será la Jefa de la Unidad de Educación, dado que los destinatarios del servicio son menores en edad de escolarización, y el servicio que se pretende prestar es un servicio complementario de educación. No obstante **el presupuesto íntegramente será aportado por la Delegación de Servicios Sociales, dada la procedencia de los usuarios del servicio.**

### 3.- RESUMEN DEL PRESUPUESTO:

El presupuesto Total del servicio ascenderá a una **cantidad máxima de CINCUENTA Y UNA MIL QUINIENTAS (51.500 €), IMPUESTOS INCLUIDOS y en base a los precios unitarios detallados**

FIRMADO POR	FECHA FIRMA
ORTEGA ROMERO MARIA CARMEN	03-05-2018 09:09:31
OLIVEROS VEGA JUAN	03-05-2018 09:34:23





en las ofertas presentadas, según la Ley 9/2017, de 8 de Noviembre, de contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo.

Tal y cual indica la citada Ley el presupuesto se ha calculado teniendo en cuenta los precios de mercado para comedores escolares de la Junta de Andalucía y el precio de las actividades extraescolares que se llevan a cabo en los centros educativos fuera del horario escolar en la Junta de Andalucía. (Acuerdo de 27 /03/2018 publicado en el BOJA nº 65 de 5 de abril de 2018, en el que se estipula el servicio de comedor en 4'38 euros al día por alumno, y el servicio de actividades extraescolares en 15'40 euros por cada actividad al mes, teniendo en cuenta que se trata de dos horas semanales, lo que supondría unos 1'92 euros la hora por alumno).

Teniendo en cuenta que nuestro servicio presta un servicio de desayuno, de almuerzo y de actividades extraescolares cada día desde que finaliza el desayuno sobre las 10'45 hasta las 13'45 horas, es decir 3 horas diarias, hemos realizado un cálculo aproximado del precio en 10 euros máximo alumno día efectivo de servicio.

Para el periodo 2018 que incluiría Verano y Navidad 2018/2019, con un total de 50 días, el presupuesto máximo sería de 25.000 euros (Veinticinco mil euros)

Para el periodo 2019, que incluiría Semana Santa, Verano y Navidad 2019/2020, con un total de 53 días, el presupuesto máximo de 26.500 euros (Veintiseis mil euros).

El precio unitario por alumno será como máximo de 10 euros días, y se adjudicará el servicio en función del precio más bajo ofertado, siempre y cuando cumplan en la oferta con el resto de requisitos exigidos.

Teniendo en cuenta el art. 99 de la Ley 9/2017, de 8 de Noviembre, de Contratos del Sector Público, en este contrato no cabe la división en lotes, ya que la oferta en lotes se hace para calcular exclusivamente el precio del servicio según mercado, pero no es posible la realización de manera independiente, ya que se trata de una unidad funcional y unidas de dirección única, funcionando como un todo.

¿Qué podría pasar si al sacar esta actividad en lotes, se nos presentara alguna empresa sólo para realizar actividades lúdicas y no para cubrir el servicio de comedor que es realmente lo que nos interesa cubrir?. Pues que realmente el servicio se desvirtuaría y no cumpliría realmente su objetivo, que es el de atender las necesidades alimenticias de este colectivo tal cual nos recomienda el Defensor del Pueblo, y el hecho de realizar actividades lúdicas es ocupara los espacios entre comidas de este sector social necesitado, pero la actividad tiene un único objetivo.

Por ello y tal cual nos indica el citado art. 99.b, la realización independiente dificultará la correcta ejecución del mismo desde el punto de vista técnico; o bien que el riesgo para la correcta ejecución del contrato proceda de la naturaleza del mismo, al implicar coordinar la ejecución de las diferentes prestaciones, cuestión que podría verse imposibilitada por la división en lotes y ejecución por una pluralidad de contratistas diferentes.

Así la obligatoriedad en este contrato de la NO división en lotes, tratándose de un único contrato.

#### 4.- PLAZO DE EJECUCIÓN:

El plazo de ejecución del presente contrato será:

- VERANO 2018: Del 2 de Julio al 31 de Agosto de 2018 (44 días laborables)
- NAVIDAD 2018: 26-27 y 28 de Diciembre 2018, y 2-3-4 de Enero 2019 (6 días laborables)
- SEMANA SANTA 2019: 15-16-17 de Abril (3 días laborables)

FIRMADO POR	FECHA FIRMA
ORTEGA ROMERO MARIA CARMEN	03-05-2018 09:09:31
OLIVEROS VEGA JUAN	03-05-2018 09:34:23





- VERANO 2019: 1 de Julio al 30 de Agosto (44 dias laborables)
- NAVIDAD 2019: 23-26-27 de Diciembre de 2019 y 2-3- 7 de enero de 2020 (6 días)
- El horario de **atención a los alumnos** será de 10'00 a 15 horas.

El servicio será abonado por el Ayuntamiento, los alumnos admitidos **serán seleccionados por los Servicios Sociales de este Ayuntamiento** y se tratará de alumnos en riesgo de exclusión social y/o de alto riesgo, y serán baremados por esa Delegación Municipal, a fin de cubrir una necesidad social de nuestra Ciudad.

#### 5.- LUGAR DE CELEBRACION DE LA ACTIVIDAD.

La actividad será llevada a cabo en alguno de los edificios recogidos en nuestra relación Patrimonial, preferentemente algún CEIP.

#### 6.- MEDIOS MATERIALES Y PERSONALES PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO.

Por parte del Ayuntamiento se facilitará el edificio municipal, registrado en el censo Patrimonial Municipal, así como el pago de los suministros que la celebración de la actividad genere, y en cuanto a medios humanos, correrá todos a cargo de la empresa a la que se le adjudique el servicio, incluido el personal de limpieza.

El personal docente y/o monitores para desarrollar las actividades educativas y el comedor o el servicio de catering, serán contratadas por la contrata del servicio, siendo **personal cualificado para ello, con la titulación necesaria** para el desarrollo de la actividad, y por cuenta de la empresa adjudicataria correrán los gastos de salarios, seguros sociales, y otros que se generen.

Así mismo si fuera necesaria personal para la apertura y cierre de puertas, la contrata se encargará de esta tarea con su propio personal.

Este personal no tendrá derecho alguno frente al Ayuntamiento, ya que dependerá únicamente de la contrata, quien ostentará todos los derechos y obligaciones en su calidad de empresario respecto al citado personal, con arreglo a la legislación laboral social vigente.

En caso de baja por enfermedad, y otras causas análogas, las plazas deberán ser cubiertas inmediatamente a costa de la contrata, y de forma que se mantenga permanentemente el número de trabajadores en presencia física expresados en la oferta de la plantilla.

Se tendrá en cuenta en la contratación de este personal, **una reserva de un 2% para la contratación de personal con minusvalía.**

#### 7.- SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL:

La empresa adjudicataria del servicio contratará un seguro de responsabilidad civil para, personas y sobre el inmueble, para cubrir daños personales y materiales que pudieran ocurrir durante el desarrollo de la actividad, siendo responsable la empresa adjudicataria en caso de que no lo tengan.

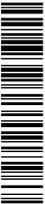
#### 8.- ALUMNADO AL QUE VA DIRIGIDO:

Alumnos de 3 a 12 años o alumnos que cursen infantil y /o primaria, aunque podrían realizarse excepciones a recomendación de los Servicios Sociales.

#### 9.- PRECIOS DEL SERVICIO:

Para los alumnos y sus familias será gratuito, y el abono íntegro lo realizará el Ayuntamiento.

FIRMADO POR	FECHA FIRMA
ORTEGA ROMERO MARIA CARMEN	03-05-2018 09:09:31
OLIVEROS VEGA JUAN	03-05-2018 09:34:23





#### 10.- NUMERO DE PARTICIPANTES:

Se atenderá a **UN MÁXIMO DE 50 alumnos**, y se garantizará una cantidad mínima de 25 niños, y se facturará por precio unitario cada periodo.

Todos los alumnos serán derivados desde Servicios Sociales para la inclusión de la actividad, y cuyo precio y pago de dicho servicio queda sujeto a las ofertas presentadas.

#### 11.- ACTIVIDADES QUE SE LLEVARÁN A CABO CON LOS PARTICIPANTES

En la actividad de Comedor socieducativo “aprendiendo” se desarrollarán actividades lúdicas, recreativas educativa y hasta las 13’45 que los niños terminarán las mismas para que pueda dar comienzo el horario de comedor a las 14’00 horas límite, hora en la que comenzará el servicio de comedor antes de terminar la jornada de permanencia de los menores en el centro, y dicha programación será llevada a cabo por parte de la empresa adjudicataria, o supervisada por ella, en caso de que subcontraten un servicio de catering, para atender el comedor.

#### 12.- JUSTIFICACION DE LA ACTIVIDAD Y REQUISITOS LEGALES APLICABLES.

Esta actividad es llevada a cabo, basándonos en la Orden de 26 de Junio de 1998, por la que se regula la utilización de las instalaciones de los centros docentes públicos no universitarios por los municipios y otras entidades públicas o privadas, que en su art. 2, donde indica que: “la utilización de dichos locales e instalaciones deberá tener como objeto la realización de actividades educativas, culturales, deportivas u otras de carácter social siempre que no contradigan los objetivos generales de la educación, y respeten los principios generales de convivencia”, y art 2.3, donde indica “ que tendrán prioridad las actividades que organicen los Ayuntamientos y que la utilización se realizará fuera del horario lectivo y en su caso, durante los fines de semana y periodos vacacionales escolares, debiendo extremar los usuarios en estos casos la vigilancia del centro y el mantenimiento de las instalaciones”.

También el Decreto 155/1997, de 10 de Junio por el que se regula la cooperación de las entidades locales con la Administración de la Junta de Andalucía en materia educativa, va en esta línea.

La Orden de 3 de agosto de 2010, por la que se regulan los servicios complementarios de las enseñanzas, en el Capítulo III habla de la ampliación de horario de los centros docentes y la utilización de las instalaciones de los centros docentes públicos, nos indica en el art 16. que para la utilización de los centros docentes en periodos no escolares, el Ayuntamiento debe enviar a la Delegación Territorial de Educación, un proyecto elaborado a la Delegación Provincial de Educación antes del 20 de Junio de cada año, junto con la solicitud del anexo I.

Será la Delegación Provincial quien informará a la Dirección General competente en materia de planificación educativa sobre los proyectos

Así mismo se tendrá en cuenta como requisitos del servicio las recomendaciones establecidas en el aspecto comedor escolar:

- El Plan para la Promoción de la Actividad Física y Alimentación Equilibrada 2004-2008 de la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía.
- Estrategia NAOS para la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad del Ministerio de Sanidad y Consumo.
- El Plan de Calidad de comedores escolares de 15 de diciembre de 2004.

FIRMADO POR	FECHA FIRMA
ORTEGA ROMERO MARIA CARMEN	03-05-2018 09:09:31
OLIVEROS VEGA JUAN	03-05-2018 09:34:23





- El acuerdo de colaboración entre las Consejerías de Educación, Agricultura y Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía para la incorporación de menús ecológicos en comedores escolares de 24 de noviembre de 2005.

- Decreto 137/2002, de 30 de abril, de Apoyo a las Familias Andaluzas, y sus correspondientes ampliaciones y adaptaciones realizadas por los Decretos 18/2003, 7/2004 y 66/2005.

- Orden de 3 de agosto de 2010, por la que se regulan los servicios complementarios de la enseñanza de aula matinal, aula matinal escolar y actividades extraescolares en los centros docentes públicos, así como la ampliación de horario.

- Acuerdo del Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud celebrado 29 de junio de 2005.

- Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, sobre Protección de Datos de Carácter Personal y su normativa de desarrollo.

### 13.-CONDICIONES GENERALES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

**13.1.- Autorizaciones sanitarias.** El servicio de catering, deberán acreditar estar en posesión del Número de Registro General Sanitario de Alimentos en vigor para la prestación de este tipo de servicios en los centros docentes. Igualmente, serán responsables de las notificaciones a la autoridad sanitaria del comedor escolar adjudicado, a efectos de sus registros con anterioridad al inicio de la actividad, si fuera necesario. Asimismo, deberá comunicar cualquier cambio significativo o cese de dicha actividad.

**Otras autorizaciones, permisos y licencias.** La contrata deberá 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, y que no sean inexcusablemente responsabilidad del Ayuntamiento de Sanlúcar. Además deben presentar el certificado de mercancías perecederas cuando se transporte alimentos hasta el lugar donde se preste el servicio que superen 2.000 Kg. de P.M.A. (peso máximo autorizado). Para utilizar materiales, suministros, procedimientos y equipos en la ejecución del objeto del contrato deberá obtener las licencias, permisos y autorizaciones necesarios de los titulares de las patentes, modelos y marcas de fabricación correspondientes, corriendo de su cuenta el pago de los derechos e indemnizaciones por tales conceptos, siendo responsable de toda reclamación relativa a la propiedad industrial y comercial y debiendo indemnizar al Ayuntamiento de Sanlúcar por todos los daños y perjuicios que para el mismo puedan derivarse de la imposición de cualquier tipo de reclamaciones.

Cualquier sanción o perjuicio que pudiera derivarse para el Ayuntamiento del incumplimiento de lo dispuesto en los párrafos anteriores, podría descontarse de las cantidades pendientes de pago. En este sentido la contrata deberá acreditar, cuando sea requerido al efecto, la obtención de cualquier permiso, autorización o licencia.

**13.2.- Gestión del aprovisionamiento.** La contrata asumirá la gestión de compras y provisión de todos los alimentos y material que sea necesaria para poder llevar a término la prestación objeto del presente contrato. El pago a proveedores de materias primas será realizado directamente y a cargo de la contrata.

**13.3.- .Cocina central.** La contrata dispondrá como mínimo de un centro de producción en la Comunidad Autónoma de Andalucía debiéndose acreditar su existencia y capacidad máxima de producción, o bien quien le lleve a cabo este servicio, como empresa autorizada de catering.

**13.4.- Transporte y distribución de las comidas.** El concesionario será responsable de su reparto asegurando que las comidas lleguen en perfectas condiciones para cada usuario del servicio, en lo

FIRMADO POR	FECHA FIRMA
ORTEGA ROMERO MARIA CARMEN	03-05-2018 09:09:31
OLIVEROS VEGA JUAN	03-05-2018 09:34:23

ID DOCUMENTO: rMBMWjnUdm



referente a cantidades prescritas, calidades, higiene, temperatura y puntualidad. Se realizará manteniendo la cadena de calor en la elaboración, almacenamiento, conservación, transporte y servicio de los menús con los sistemas adecuados. Las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte y, en su caso, servicio de las comidas de línea caliente será superior a 65° C. Los receptáculos o contenedores de los vehículos utilizados para transportar los alimentos deberán ser isotérmicos y llevarán una compartimentación estanco adecuado para evitar, en lo posible, mezclas de olores y sabores entre los diferentes compartimentos de la misma.

**13.5.-. Se informará con carácter quincenal a los padres**, vía tablón de anuncios del colegio, de la relación de menús a servir en la siguiente quincena, de modo que los padres estén informados de los contenidos de los menús. En los periodos de Navidad y Semana Santa al tratarse de periodos más cortos, el primer día de servicio se informará a los padres de la relación del menú de toda la actividad de ese periodo vacacional.

#### **14. MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES, EQUIPAMIENTO Y ELEMENTOS AUXILIARES DEL SERVICIO.**

Las instalaciones, equipamiento y elementos auxiliares del local CEIP donde se desarrolle, estarán acondicionados para la prestación del servicio del comedor, y serán puestos a disposición de la empresa adjudicataria, para lo cual deberá cumplimentar un inventario detallado de esos bienes de acuerdo con la dirección del centro educativo. La empresa adjudicataria los usará responsablemente, haciéndose cargo de los mismos.

#### **15. ELABORACIÓN DE DIETAS Y/O MENÚS**

La empresa adjudicataria confeccionará los diferentes menús y/o dietas en colaboración con su dietista. El Ayuntamiento aprobará los menús propuestos antes del inicio de todo el contrato, y asesorará sobre las dietas especiales, siendo responsabilidad de la empresa su correcta elaboración y distribución. El menú será el mismo para todos los comensales que hagan uso del servicio, sin que proceda admitir variación alguna, no obstante se ofrecerán menús alternativos para aquellos comensales por prescripción médica. La empresa debe atender como mínimo las dietas especiales que a continuación se enumeran.

- Astringente
- Celiaquía
- Intolerancia a la lactosa
- Alergia al pescado y/o marisco
- Alergia a las leguminosas

Asimismo, en el caso de que el alumno necesitara algún tipo de dieta especial diferente a las anteriormente descritas, y una vez recibido el informe médico completo, el dietista estudiará y valorará la elaboración de dicha dieta y la búsqueda de la solución dietética más adecuada. Las dietas especiales en la medida de lo posible deberán tener una composición similar a la basal en cuanto a macronutrientes. En estos casos, el Ayuntamiento deberá entregar previamente la relación de alumnos/as afectados.

La cantidad de las raciones se ajustará a la edad del niño, evitando poner cantidades insuficientes o excesivas de alimentos. La alimentación que se prepare deberá proporcionar una comida agradable y completa a los usuarios del servicio, en cantidad suficiente.

FIRMADO POR	FECHA FIRMA
ORTEGA ROMERO MARIA CARMEN	03-05-2018 09:09:31
OLIVEROS VEGA JUAN	03-05-2018 09:34:23





Los alimentos que se utilicen para confeccionar los menús han de presentar:

- Calidad higiénica a través de la gestión de la seguridad alimentaria del alimento. Esto supone el desarrollo y seguimiento de unas Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de alimentos al objeto de evitar su contaminación biológica, química y física desde la compra hasta el consumo, así como de todo el proceso de elaboración.
- Calidad nutritiva (aporte adecuado a la ingesta diaria recomendada de nutrientes, adecuación calórica y los requerimientos especiales de colectivos indicados anteriormente.).
- Calidad organoléptica (color, olor, sabor, aspecto, temperatura y consistencia).

Las empresas concurrentes presentarán la composición correspondiente al almuerzo. Debe haber algunos menús y/o dietas estándar y otras especiales que contemplen modificaciones nutricionales acordes a los requerimientos específicos de niños que así lo requieran. Las comidas tendrán que estar correctamente preparadas, condimentadas y presentadas teniendo en cuenta que, además de su función alimenticia, deben considerarse motivo de satisfacción colectiva y personal. En este sentido, el Ayuntamiento o persona en quien delegue podrá exigir productos de superior calidad si estima que de ese modo se da mejor cumplimiento al objeto del concurso. Las comidas preparadas serán envasadas adecuadamente, con cierre hermético o no, dependiendo del procedimiento de conservación utilizado y del proceso de distribución. Los envases que vayan a contener comidas preparadas se ajustarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales en contacto con alimentos.

El etiquetado de las comidas preparadas se ajustará a lo regulado en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y sus posteriores modificaciones.

Para mantener la adecuada calidad, higiene y valor nutritivo de los alimentos es necesario cuidar las condiciones de su manipulación y almacenamiento, así como de la conservación de la comida ya preparada hasta el momento de su distribución en las mesas, en consecuencia:

- Se podrá solicitar información sobre la procedencia de las materias primas, con factura de las mismas, dichas materias primas deberán tener un correcto almacenamiento y adecuado método de conservación
- Los productos envasados deberán disponer de sus etiquetas correspondientes en las que conste los datos obligatorios que contemplan las disposiciones legales vigentes en materia de etiquetado de alimentos (RD 1334/1999)
- Se tendrá en cuenta la fecha de consumo preferente y caducidad de los productos envasados. No se servirá nunca productos caducados o que superen la fecha de consumo preferente.
- Se evitará el contacto entre alimentos crudos y comidas preparadas. (Nunca se cortará en la misma tabla carne cruda y cocida).
- Para mahonesas se utilizarán siempre productos envasados y etiquetados según legislación sobre etiquetado. Una vez abiertas se conservarán en frigorífico y por un máximo de 24 horas.
- La preparación de salsas, cremas y natas se efectuará poco tiempo antes de su consumo, se conservarán refrigeradas y por un máximo de 24 horas.
- Las verduras se lavarán abundantemente, eliminándose parásitos, tierra, etc., sumergiéndolas en una solución de hipoclorito sódico (lejía) en agua potable corriente que será proporcional a la cantidad y al tiempo que se estime preciso para su desinfección. Posteriormente se lavarán con agua potable corriente. Es aconsejable hacerlo mediante equipo **mecánico**.
- No se volverán a congelar productos descongelados parcialmente.

FIRMADO POR	FECHA FIRMA
ORTEGA ROMERO MARIA CARMEN	03-05-2018 09:09:31
OLIVEROS VEGA JUAN	03-05-2018 09:34:23

ID DOCUMENTO: nMBMWjnUdm



- No se utilizará para rallar el pan que haya estado en contacto con el público.
- No deben usarse aceites a granel. Se usarán aceites envasados, precintados y con etiquetas ajustada a la legislación sobre etiquetado
- La leche, si formara parte del menú, será esterilizada, envasada en botella de vidrio, plástico o tetra-bric, que se mantendrá en lugar fresco y apartado de la luz solar. Una vez abierta debe mantenerse en frigorífico y por un máximo de 24 horas.
- Si se sirven hamburguesas, al adquirirlas, el envase o embalaje, deberán llevar la preceptiva marca de identificación.
- Las comidas que se sirvan deberán tener presentación y calidad adecuadas.
- Tanto las materias primas como las comidas preparadas, cuando sean expuestas estarán aisladas y protegidas mediante armario o vitrina y mantenidas en adecuadas condiciones de conservación de acuerdo a la normativa alimentaria vigente.
- Las materias primas, una vez retiradas de las cámaras de conservación, serán utilizadas de inmediato, comprobándose antes de su uso las condiciones técnica sanitaria de aptitud para el consumo.
- Las comidas deberán prepararse con la menor anticipación posible al tiempo de su consumo.
- Las comidas elaboradas no contendrán en ningún caso sustancias alguna que pueda presentar peligro para la salud, así estarán exentas de materias extrañas y de aquellas sustancias que modifiquen desfavorablemente las características organolépticas. También estarán exentas de gérmenes patógenos.

Las comidas preparadas cocinadas se mantendrán en refrigeración a temperatura igual o menor de 4°C hasta su utilización, y se recalentarán, el tiempo suficiente para que se garantice que se alcance en el centro del producto una temperatura igual o superior a 65° C.

Los aditivos utilizados en la elaboración de comidas preparadas se ajustarán a lo dispuesto en la normativa alimentaria en vigor.

Las pautas nutricionales que debe cumplir el menú escolar, están englobadas en tres apartados:

**A. Requisitos nutricionales;**

a. Confeción de los menús adaptados a las necesidades nutricionales en energía, macro y micronutrientes.

b. Con un perfil calórico equilibrado.

c. Con especial atención al perfil lipídico.

**B. Composición y variedad de los menús**

a. Adaptación de la frecuencia de los alimentos a la comida del comedor.

b. Variedad de los alimentos dentro del grupo.

c. Tecnología culinaria empleada.

d. Empleo de recetas variadas.

**C. Otras consideraciones**

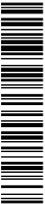
a. Propiedades sensoriales de los menús adecuadas.

b. Adaptación de los menús a la cocina tradicional y actual.

c. Proporcionar a las familias información del ciclo quincenal de menús, así como sugerencias de posibles meriendas y cenas aconsejadas, para mantener una dieta equilibrada.

Uno de los aspectos básicos a la hora de elaborar los menús escolares es cubrir los requerimientos de energía y nutrientes, teniendo en cuenta la edad y el sexo de los escolares a los que va destinado el menú.

FIRMADO POR	FECHA FIRMA
ORTEGA ROMERO MARIA CARMEN	03-05-2018 09:09:31
OLIVEROS VEGA JUAN	03-05-2018 09:34:23





En este sentido, el aporte energético y de nutrientes, correspondiente a la comida del medio día debe de ser entre el 30-35% del total de las necesidades diarias.

#### **Normas a seguir en la confección de los menús:**

Los platos deben tener una identificación clara y popular, indicando la composición de ingredientes en caso de posible desconocimiento o confusión con otros platos.

**Apartado 1:** Tanto las carnes como las aves y huevos deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a lo establecido en la normativa alimentaria en vigor, siendo en todos los casos de las máximas categorías. La carne que se oferte debe ser de naturaleza magra, entendiendo por carne magra aquella que tiene un contenido de grasa inferior al 10%. Si se emplean preparaciones tales como salchichas, filetes rusos, albóndigas, espaguetis con carne picada, hamburguesas etc.... estas deben ser de naturaleza magra.

Se debe incluir carne como plato principal en el menú **una vez a la semana (tamaño de la ración de 50 a 85 gramos), pudiendo usarse media ración más, esporádicamente como complemento en otro plato, en distinto día al que se sirvió carne como plato principal. Esta media ración no deberá superar los 30g. En este caso la semana que contenga 1 ración principal de carne y otra como complemento debe continuarse con una semana que únicamente tenga una ración de carne como plato principal (llegando como máximo a 2 semanas en un periodo de 4 semanas que contengan una ración principal de carne y media como complemento)**, La carne que se usará deberá ser magra y podrá ser de pollo, pavo, cerdo o ternera, conejo etc. Se permite la inclusión de chorizo o algún tipo de embutido en la preparación de platos como lentejas, potajes, etc., siempre y cuando no supere la frecuencia de 2 veces cada 4 semanas vigilando que las raciones de estos embutidos sean pequeñas y que no contengan potenciadores del sabor

**Apartado 2:** El menú diario debe ofertar una ración de verduras de temporada y/o congeladas, como primer plato o en forma de guarnición. El gramaje de la ración debe situarse entre los 80g. como mínimo y 150g.

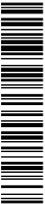
El menú debe tener al menos entre 1 y 2 días en semana un plato principal constituido por verduras-hortalizas. La semana que únicamente contenga 1 plato principal de verduras debe continuarse con otra semana que incluya 2 platos principales.

Se deben incluir tanto verduras crudas como cocinada a razón de 2-3 veces a la semana cada una de ellas aportando en total 5 raciones por semana (2 veces verduras crudas y 3 veces verduras cocinadas o viceversa), para ello se evitarán aquellos menús que contienen una ración de verduras superior a 80g tanto en el primer plato como en el segundo y/o guarnición.

En el plato que aporte las verduras éstas deben aparecer de forma visible y no de forma “camuflada” o triturada (excepto los purés o las preparaciones que así lo requieran).

Las verduras propuestas en los menús irán en función de la época del año, serán preferentemente de temporada y de primera calidad. Las verduras ofrecidas pueden ser cocinadas o en ensaladas. Las ensaladas compuestas básicamente por alimentos crudos vegetales deben suponer una media del 50% de las preparaciones constituidas por verduras dentro del menú semanal, las ensaladas deben tener el peso de una ración de verduras y deben estar constituidas por vegetales de varios tipos siendo más atractivas las

FIRMADO POR	FECHA FIRMA
ORTEGA ROMERO MARIA CARMEN	03-05-2018 09:09:31
OLIVEROS VEGA JUAN	03-05-2018 09:34:23





de diferentes colores, identificándose claramente en los menús, indicando sus componentes. En el 50% restante se deberán ofrecer preparaciones constituidas básicamente con verduras cocinadas.

No se consideran verduras la patata, el maíz, la salsa de tomate triturado ni el tomate frito.

No se consideran verduras crudas las que estén sometidas a procesos térmicos para su conservación: espárragos, remolacha, zanahorias, etc.

**Apartado 3:** Igualmente las frutas deben ser de la temporada, se excluirán los frutos demasiados inmaduros o sobremaduros o pasados. Todos los frutos serán de primera calidad, de coloración y madurez uniforme. La fruta fresca debe ofrecerse como postre en una proporción de 4 a 5 veces por semana utilizando espaciadamente (1 a 3 veces al mes) los postres lácteos (tipo yogur, leche fermentada, bifidus...) evitando los postres muy azucarados sin propiedades probióticas y cuando se incluyan en el menú no debe tener como alternativa ningún otro tipo de postres. La fruta que se ofrezca dentro de una misma semana debe ser lo más variada posible siendo lo idóneo que sean cuatro piezas de frutas diferentes. También podrá ofertarse macedonia de fruta fresca.

Los gramajes aconsejados son los propios para cada tipo de fruta (como ejemplo: Plátano 80-100g, manzana, naranja: 140-180g, pera: 120-160g., kiwis, mandarina: 100-120g.).

Además, aquellas empresas que utilicen fruta de IV gama deberán indicarlo claramente tanto en las planillas de los menús como en las fichas técnicas de elaboración de los días que componen los menús y adaptarse a los gramajes indicados.

**Apartado 4:** Los pescados irán igualmente en función de la temporada, deben cumplir los requisitos establecidos en la normativa alimentaria vigente, serán de la clase A. Se servirán limpios, exentos de espinas, piel, escamas y vísceras y, en su caso fileteado. Se debe ofertar pescado en dos ocasiones como plato principal a la semana. El gramaje aconsejado debe oscilar entre 50 y 100 g. (en función del contenido proteico de la especie de pescado) Se deberá procurar que al menos 2 veces al mes las raciones a consumir sean de pescado azul. En el caso de los pescados Pez espada, Tiburón, Atún rojo (*Thunnus thynnus*: especie grande, normalmente consumida en fresco o congelada y fileteada) y Lucio, el gramaje a utilizar debe ser de 50g. no pudiendo servirse más de una de estas especies en el mismo mes ni más de una vez en 4 semanas.

Se debe evitar el uso abusivo de estos en fritura y/o conserva.

Los moluscos y crustáceos (chocos, almejas, coquinas, etc.) serán considerados como “pescado” a la hora de contabilizar el total de raciones semanales.

**Apartado 5:** El aceite utilizado en ensaladas y otras preparaciones será siempre aceite de oliva virgen extra. En el caso de las frituras se permitirá el uso de aceite de oliva o aceite de girasol alto oleico. El aceite de girasol alto oleico empleado deberá tener una proporción de oleico superior al 75%. Las preparaciones en las que se utilicen la fritura en aceite no podrán incluirse frecuentemente en el menú escolar, limitándose a una vez a la semana. Entre estas preparaciones se incluyen: pescado frito, patatas fritas, empanadillas fritas, pisto, tortilla de patatas (cuando las verduras y/o patatas han sido sometidas a fritura previamente), etc.

**Apartado 6:** Las legumbres utilizadas serán siempre de calidad primera etiqueta verde y deben ofertarse en dos ocasiones por semana. El gramaje aconsejado es de 35 g. a 60g.

Hay que tener en cuenta que las legumbres, son ricas en proteínas e hidrato de carbono, y por lo tanto aportan proteínas a la dieta.

FIRMADO POR	FECHA FIRMA
ORTEGA ROMERO MARIA CARMEN	03-05-2018 09:09:31
OLIVEROS VEGA JUAN	03-05-2018 09:34:23





Aunque la legislación alimentaria española establece que las legumbres comercializadas en fresco (guisantes, judías verdes) sean consideradas como verduras u hortalizas, pertenecen a la familia de las leguminosas, por lo que se permitirá incluir estos alimentos sustituyendo a legumbres como plato principal (primer plato) dentro del menú como máximo una vez al mes (una vez en cuatro semanas).

No obstante, este grupo de alimentos no comparten las mismas propiedades nutricionales que las legumbres en seco (lentejas, garbanzos, etc.), ya que contienen baja proporción de hidratos de carbono, por lo que el día que se incluyan en el menú se deberá incluir un alimento rico en este nutriente.

**Apartado 7:** Los cereales empleados serán de calidad extra o primera y en algunas ocasiones se pueden utilizar cereales de grano entero, como por ejemplo arroz integral.

En el caso de macarrones / tallarines se elaborarán según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola, semolinas o harinas procedentes de trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas.

A diario se debe de ofertar un plato cuyo ingrediente principal sea un alimento rico en hidratos de carbono.

Los gramajes recomendados son:

-Alimento Peso

Patatas 80-200 g

Pasta 40-70 g

Arroz 40-70 g

Los alimentos que son fuentes de hidratos de carbono deben proponerse en el menú escolar de la forma más variada posible, en una semana deben aparecer platos con patatas, arroz y pastas, evitando repetir estos alimentos.

El pan se suministrará diariamente con o sin sal, presentado en barras de 60 grs., envuelta individualmente y diferenciada por color según contenga o no sal. Se valorará positivamente la inclusión de pan integral al menos una vez en semana.

**Apartado 8:** Se incluirán un máximo de dos huevos a la semana en forma de revueltos, tortilla o cocidos, debiendo cumplir con las máximas exigencias de calidad y seguridad alimentaria.

**Apartado 9:** En cuanto a los quesos se recomienda utilizar quesos semigrasos (<40% de materia grasa) para gratinados y pastas y quesos magros (<25% de materia grasa) para ensaladas y otras preparaciones.

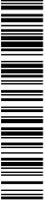
**Apartado 10:** Cada menú debe estar constituido por dos platos y en ellos deben estar representadas además de las verduras, alimentos que aporten hidratos de carbono y proteínas. Los alimentos ricos en hidratos de carbono deben entrar a formar parte de los menús en una proporción mayor que los alimentos constituidos únicamente por proteínas. Ejemplo: arroz con pollo, arroz 2/3 del plato, pollo 1/3.

- No se incluirán alimentos precocinados que no cumplan con el protocolo nutricional definido en el presente pliego (Ej.: canelones, croquetas, empanadillas, pizzas, rebozados y empanados, etc.).

**Apartado 11:** Los menús deben confeccionarse con alimentos de temporada y deben adaptarse a la edad del usuario y en el servicio las cantidades deben ajustarse a las necesidades por edad.

**Apartado 12:** Se utilizará la sal yodada en aquellas preparaciones que necesiten ser condimentadas con sal, procurando hacer un uso moderado de la misma.

FIRMADO POR	FECHA FIRMA
ORTEGA ROMERO MARIA CARMEN	03-05-2018 09:09:31
OLIVEROS VEGA JUAN	03-05-2018 09:34:23





**Apartado 13:** No se usarán alimentos que contengan en su composición un excesivo aporte de grasas saturadas y/o grasas hidrogenadas, como son las margarinas, mantequillas, natas, tocino, bollerías industriales, galletería industrial, etc.

**Apartado 14:** Se debe evitar condimentar los platos con caldos de carnes concentrados o cualquier aditivo que contenga en su composición potenciadores del sabor como por ejemplo glutamato monosódico.

**Apartado 15:** Se debe evitar días consecutivos con preparaciones o alimentos similares. Ejemplo: Lunes merluza en salsa, martes mero a la plancha. Miércoles puré de verduras, jueves crema de guisantes.

**Apartado 16:** Cualquier variación que se haga sobre los menús no podrán salirse de las líneas generales que rigen la confección de un menú escolar y deben ser notificados, y cambiados solo por causa de fuerza mayor e informado también a las familias

**Apartado 17:** Se preferirá el uso de la cadena caliente, debiéndose distribuir las comidas diarias, y de no ser así de distribución al menos dos días en semana, con distribuciones frías, evitando utilizar el centro como almacén de alimentos. Tampoco en el centro se podrá elaborar alimentos.

El menú se compondrá de:

- Proporciones de verduras (ensaladas o verduras cocinadas), hidratos de carbono (legumbres, pastas, arroz, patatas, pan, etc.) y proteínas (legumbres, huevos, pescados, carnes magras, frutos secos), como por ejemplo:
- Un primer plato de verduras y un segundo constituido por 2/3 de hidratos de carbonos y 1/3 de proteínas. Ej.: Ensalada variada y Arroz con pollo
- Un primer plato constituido por 2/3 de verduras y 1/3 de proteínas y un segundo constituido por hidratos de carbonos. Ej.: Ensalada de atún y pasta con tomate
- Un primer plato de verduras y un segundo de legumbres. Ej.: ensalada y potaje de garbanzos.

Si el primer plato está constituido básicamente por verdura, el segundo debe de contener un alimento proteico y un alimento rico en hidratos de carbono. Ejemplo: primer plato pisto de verduras, segundo plato merluza al horno y patata cocida.

Si el primer plato contiene como ingrediente principal un hidrato de carbono, el segundo debe de incluir un alimento proteico y la ración de verduras. Ejemplo: primer plato arroz con tomate, segundo plato muslo de pollo asado y ensalada con lechuga, zanahoria y pepino.

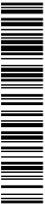
- Pan.
- Fruta en al menos cuatro ocasiones en la semana. El día que se ponga legumbres se puede completar la fracción proteica con huevo (en tortilla, revuelto o cocido), un yogur desnatado o queso fresco, frutos secos, etc.
- Bebida (exclusivamente agua).

**Apartado 18:** En la planilla de los menús se debe especificar claramente la naturaleza del plato, siendo lo más descriptivo posible e incluyendo al menos los ingredientes principales.

Ejemplo 1: Merluza a la plancha con ensalada debería especificarse siguiendo la nomenclatura: Merluza a la plancha con ensalada de lechuga, tomate y pepino.

Ejemplo 2: Pescado azul a la plancha con zanahorias baby, debería especificarse: atún a la plancha con zanahorias baby.

FIRMADO POR	FECHA FIRMA
ORTEGA ROMERO MARIA CARMEN	03-05-2018 09:09:31
OLIVEROS VEGA JUAN	03-05-2018 09:34:23





Ejemplo 3: Carne en salsa con patatas al horno, debería especificarse: ternera en salsa con patatas al horno

**Apartado 19:** La rotación de alimentos diferentes por grupos en el menú mensual debe seguir los siguientes criterios:

Verdura cocinada y cruda: mínimo 5 variedades diferentes (incluyendo crudas y cocinadas). Ejemplo:

Lechuga, tomate, pepino, espinacas, calabacín

Legumbres: mínimo 3 diferentes. Ejemplo Garbanzos, alubias y lentejas

Carne: mínimo 3 diferentes. Ejemplo: pollo, ternera y cerdo,

Pescado mínimo 3 diferentes. Ejemplo: merluza, mero y atún

Pasta: mínimo 3 diferentes. Ejemplo: macarrones, coditos y tallarines

Fruta: mínimo 4 diferentes. Ejemplo: manzana, naranja, pera y plátano

**Apartado 20:** En la planilla de los menús se debe especificar claramente la técnica culinaria principal del plato en aquellas preparaciones que puedan admitir variaciones:

Ejemplo 1: Merluza con ensalada de lechuga y tomate, debería especificarse: Merluza al horno con ensalada de lechuga y tomate

Ejemplo 2: Pollo con patatas al horno, debería especificarse: pollo asado con patatas al horno. Esta nomenclatura no es necesaria aplicarla en alimentos en los que, normalmente, sólo se aplica una técnica: Lentejas con verduras, Puchero, Macarrones con tomate (si sería necesario especificarlo si se tratase de una ensalada de pasta), etc.

**Apartado 21:** La rotación de diferentes técnicas culinarias por grupos de alimentos en el menú mensual debe seguir los siguientes criterios:

Verduras y hortalizas: mínimo 3 técnicas culinarias diferentes. Ejemplo: rehogado, plancha, puré, crudo

Carne: mínimo 2 técnicas culinarias diferentes. Ejemplo: plancha, horno, en salsa,

Pescado: mínimo 2 técnicas culinarias diferentes. Ejemplo: plancha, horno, en salsa,

Para las legumbres y huevos no se exigirá más de una técnica culinaria diferente.

### 15.2.- Criterios de Evaluación para los menús escolares

Los menús deben ser analizados y elaborados en función de cinco factores básicos:

1. Frecuencia de consumo semanal por grupos de alimentos en el comedor escolar.
2. Valoración energética y de macronutrientes.
3. Recetas diferentes por grupos de alimentos en el comedor escolar.
4. Rotación mensual de alimentos que componen el menú.
5. Procesos culinarios de los alimentos que componen el menú.
6. Información que aporta el menú.
7. Adecuación de productos a las condiciones del presente pliego (uso de potenciadores uso de aceite de oliva virgen extra, ausencia de potenciadores del sabor, agua como bebida, exclusión de alimentos con cantidad elevada de grasas saturadas)

**15.3.- Dietas especiales .** Las dietas especiales se presentarán del mismo modo que la dieta basal.

FIRMADO POR	FECHA FIRMA
ORTEGA ROMERO MARIA CARMEN	03-05-2018 09:09:31
OLIVEROS VEGA JUAN	03-05-2018 09:34:23





Ayuntamiento de  
Sanlúcar de Barrameda

DELEGACION DE ENSEÑANZA  
www.sanlucardebarrameda.es

## 16.- DIRECCION, INSPECCION Y CONTROL DEL SERVICIO

La empresa adjudicataria habrá de cumplir cuantas disposiciones legales le resulten de aplicación como consecuencia de la ejecución del objeto del contrato.

Si se produjeran averías en las instalaciones o cualquier otro tipo de imprevistos correrá a cargo de la empresa adjudicataria, pudiéndosele detraer del pago del servicio el importe ocasionado. (Para las incidencias, se admitirá tiempo de solución de incidencia no superior a 10 días naturales) indicando las medidas compensatorias previstas para el caso de que el servicio no se preste con normalidad y conforme a las prescripciones técnicas aprobadas.

**JEFA DE LA UNIDAD DE EDUCACION-Fdo.: Carmen Ortega Romero**

ID DOCUMENTO: nMBMWjnUdm



FIRMADO POR	FECHA FIRMA
ORTEGA ROMERO MARIA CARMEN	03-05-2018 09:09:31
OLIVEROS VEGA JUAN	03-05-2018 09:34:23

Cuesta de Belén, 1, 11540 Sanlúcar de Barrameda (Cádiz) - Ayuntamiento de Sanlúcar de Barrameda

Documento firmado digitalmente. Para verificar la validez de la firma acceda a  
<https://sede.sanlucardebarrameda.es/verifica>