

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EL CONTRATO DE SUMINISTRO DE CÁTERING PARA LA ESCUELA INFANTIL CAMPANILLA, Y POR EL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE AUXILIAR DE COCINA Y DE MONITOR/CUIDADOR DE COMEDOR ESCOLAR.**

---

### **1.- OBJETO**

El presente pliego tiene por objeto regular y definir las características técnicas que ha de reunir el suministro de catering para los alumnos de la Escuela Infantil “Campanilla”. El citado suministro comprenderá los productos de alimentación que formarán los menús, los utensilios, menajes y electrodomésticos necesarios para la distribución de los alimentos y su dispensación a los usuarios, así como el material de limpieza e higiene para la cocina.

Así mismo, es objeto de este pliego definir las funciones de personal de cocina y comedor que deberá proporcionar y contratar la empresa adjudicataria.

### **2.- PERIODO DE PRESTACIÓN Y PLAZO DE ENTREGA.**

El catering de la Escuela Infantil Campanilla se prestará todos los días hábiles, de lunes a viernes, durante los días lectivos del calendario escolar comprendidos durante su vigencia (entre el 17 de Septiembre de 2012 y 31 de Julio de 2013), ambos inclusive, si bien este periodo estará sujeto a las modificaciones pertinentes acordadas entre la directora de la Escuela y el gerente de la empresa, que se comunicarán al contratista tan pronto como sea posible.

Los menús deberán entregarse en el centro dos o tres días a la semana, antes de las 11:00 horas.

La escuela Infantil Campanilla está ubicada en calle Santísima Trinidad s/n de Arahal (Sevilla).

### **3.- ESPECIFICACIONES DE LOS MENÚS**

Los menús serán elaborados en las instalaciones de la adjudicataria debiendo ésta acreditar el **Registro sanitario y el número del mismo**, además de las fichas de control y sanitarias de los productos de limpieza que suministra el adjudicatario.

La técnica empleada de cocina y transporte será la Línea Fría.

Los menús serán trasladados por el personal de la empresa adjudicataria a la dirección del centro educativo, siendo transportados en recipientes isotérmicos 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, debiendo ocuparse también de la correcta limpieza de los recipientes o material en general que se use para el transporte de los alimentos.

La cantidad de comida a proporcionar por cada menú debe ser la suficiente para un comensal, independiente de que el suministro de varios menús solicitados se presenten en un solo recipiente.

La directora y el personal de cocina valorarán la calidad y la presencia de los menús suministrados, quedando a criterio de estos, la no aceptación de los menús y el no abono de la cuantía correspondiente al adjudicatario, cuando de ello se desprenda la mala calidad del producto o la insuficiencia del mismo, en su caso.

La empresa adjudicataria deberá presentar **ACREDITACIÓN** de estar en posesión de un **Seguro de Responsabilidad Civil por Intoxicación Alimentaria**.

Los menús a suministrar deberán estar elaborados por un/a nutricionista y constará de:

- Primer plato
- Segundo plato y guarnición.
- Postre (fruta o lácteo)

Los menús responderán a los principios de una dieta sana, variada y equilibrada y contemplarán, en cuanto a cantidades y compensación, las edades y características de los comensales, es decir alumnos de 0 a 3 años

Se evitarán alimentos que supongan riesgos para el alumnado (pescados con exceso de espinas, carnes con tendones o huesos pequeños, etc.). Se controlará muy especialmente la fecha de caducidad o consumo preferente, la continuidad en la cadena de frío en los congelados y el grado de madurez y salubridad de la fruta.

La empresa se compromete a facilitar los menús especiales y de régimen para aquellos alumnos/as que así lo requieran en razón de su edad, discapacidad o por prescripción facultativa.

Con carácter orientativo, se prevé un número de usuarios de 105 comensales.

La empresa adjudicataria presentará en la Escuela Infantil una planificación mensual de los menús, con al menos 10 días de antelación al inicio del nuevo mes, en la que se especificará, la composición de cada menú, primer plato, segundo plato y postre. La nutricionista debe de planificar por menú la cantidad total de calorías y la proporción de hidratos de carbono, grasas, proteínas, vitaminas y minerales.

Dicha planificación deberá contar con la aprobación de la Concejalía de Sanidad, estando obligada la adjudicataria a introducir las modificaciones que, en su caso, acuerde la citada Concejalía. Esta obligación tendrá la consideración de **obligación esencial** del contrato a los efectos previstos en artículo 206, g) de la LCSP.

La empresa DesdeArahal S.L. 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 (por ejemplo visitas aleatorias a los largo del curso escolar, realizar pruebas de los menús suministrados, etc.).

#### **4.- MEDIOS PERSONALES**

En relación con el servicio de catering de la E.I. Campanilla, será por cuenta de la empresa adjudicataria el siguiente personal:

- 1 auxiliar de cocina, que deberá estar contratada como mínimo 3 horas y medias diarias.
- 1 monitor/cuidador de comedor, que deberá estar contratado, como mínimo 1 hora diaria.

El personal de servicios de cocina y comedor deberá estar en posesión del **Carnet de Manipulador/a de Alimentos**.

La empresa adjudicataria, a través del citado personal, garantizará la vigilancia y atención del alumnado en el comedor.

A tal efecto, y por tratarse de un espacio educativo, el personal contratado para las tareas de vigilancia y cuidado, deberá tener titulación de diplomado/a en Educación Infantil, Técnico Superior en Educación Infantil o Animación sociocultural o similares o, en su defecto, tener experiencia y cualificación en esta materia que deberá acreditarse mediante certificado expedido por los organismos, instituciones y centros donde se hayan realizado dichas funciones de cuidador de comedor escolar.

El personal de servicio de cocina desempeñará las siguientes tareas:

- Confeccionar los menús, una vez recibidos en el centro escolar los alimentos en sus correspondientes recipientes isotérmicos.
- Limpieza de la vajilla y demás utensilios, así como de la cocina y el almacén.

Por su parte, los monitores/cuidadores de comedor, desarrollarán las funciones siguientes:

- Apoyo al alumnado que, por su edad o necesidades educativas especiales asociadas a condiciones de discapacidad, necesiten la colaboración y soporte de una persona adulta en las actividades de alimentación y aseo.
- Desarrollo de programas de autonomía personal del alumnado, en relación con la alimentación y aseo.
- Colaboración en el desarrollo de actitudes en :
  - Conservación y respeto a las instalaciones y menaje.
  - Correcto comportamiento en el comedor escolar.
  - Hábitos adecuados de higiene.
- Informar a la dirección del centro escolar de la marcha del servicio de comedor y de cuantas incidencias se produzcan en el mismo.

## **5.- OBLIGACIONES DE LA EMPRESA CONTRATISTA**

La empresa contratista es la única responsable de la gestión financiera del presente contrato, especialmente en lo referente a sus proveedores y al personal necesario.

Serán de cuenta de la empresa el pago de los sueldos y salarios que devenguen los trabajadores, las cuotas de la Seguridad Social, el Seguro de Accidentes, así como cualquier otra prestación o pago que, conforme a la legislación vigente, deban ser abonadas por los empresarios. La contratista presentará, a requerimiento de DesdeArahal S.L., los documentos acreditativos de estos pagos.

La empresa adjudicataria deberá cumplir la legislación vigente en materia de higiene de los alimentos y disponer de autorización en vigor del Registro Sanitario en la Comunidad Autónoma que habilite a la empresa para prestar el servicio.

Asimismo, deberá ajustarse a lo concretado en la normativa vigente en materia de Prevención de Riesgos Laborales.



La empresa se responsabilizará de la calidad y buen estado de los alimentos. A tal fin, facilitará mensualmente, a su costa, copia autenticada de los análisis bromatológicos de los racionados, que deberán realizarse por una empresa especializada externa.

El personal de la empresa adjudicataria recogerá diariamente, en el momento de la distribución, dos muestras en recipiente de un solo uso, identificadas con la fecha, de cada uno de los distintos racionados y confeccionados.

Durante el desarrollo de sus actividades, será responsable de los daños causados a personas y bienes tanto si pertenecen al adjudicatario, a la empresa 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 la empresa o terceros, por un importe mínimo de 600.000 euros. Una copia de la póliza será entregada a la empresa, con carácter previo a la formalización del contrato.

La responsabilidad establecida en los puntos anteriores no sustituye a la responsabilidad civil, penal o laboral en que puedan incurrir el adjudicatario o sus trabajadores.

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.

Así mismo también correrá de su cargo:

- Todos los medios auxiliares de características especiales que sean necesarios para el desarrollo de la tarea y la formación adecuada del personal para el mejor desarrollo del servicio.
- Vestuario del personal de cocina y comedor, según se establezca en convenio colectivo.
- Materias primas y composición de los menús.
- Servilletas
- Material y productos de limpieza
- Supervisión del servicio



- Los menús para la alimentación del personal de cocina y comedor dependiente de la empresa.
- Mantenimiento y reparación de las averías de los electrodomésticos cuyo uso, en su caso se ceda a DesdeArahal S.L.

Las instalaciones y mobiliario que se pongan a disposición de la empresa deberán ser utilizados con la máxima diligencia y cuidado para los fines que fueron previstos.

En los casos de huelga o fuerza mayor, por los que la empresa no pudiese prestar los servicios contratados se comprometerá a sustituir dicha prestación por comida de Línea Caliente mientras duren dichas causas, pero nunca por un plazo superior a siete días lectivos, en atención a las necesidades alimentarias de los escolares. En caso contrario DesdeArahal S.L. podrá rescindir el presente contrato mientras persista dicha situación, sin indemnización a la otra parte.

Por su parte, si DesdeArahal S.L. se viese afectado por huelga o fuerza mayor por los que se suspendiera total o parcialmente los servicios contratados, podrá rescindir el contrato durante el tiempo que duren dichas causas, sin ninguna indemnización a la otra parte.

## **6.- GASTOS POR CUENTA DE DESDEARAHAL S.L.**

Correrá a cargo de DesdeArahal S.L.:

- El suministro de agua y energía eléctrica destinado al comedor.
- La tasa de recogida de basuras o cualquier otro tributo que recaiga sobre los locales de comedor.
- Las desinfecciones y desratizaciones periódicas de los locales de comedor, así como los análisis bacteriológicos de los alimentos, cuando DesdeArahal lo estime necesario.