

Este documento es una traducción al castellano del Pliego de Cláusulas Técnicas que regirán la contratación, por procedimiento abierto del Servicio de Comedor Colectivo del Colegio Público de Educación Especial San Rafael, de Tarragona (Lote 1) y del Colegio Público de Educación Especial Sant Jordi, de Tortosa (Lote 2) En caso de discrepancias entre la versión en catalán y la versión traducida, prevalecerá la versión original en catalán

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR COLECTIVO DEL COLEGIO PÚBLICO DE EDUCACIÓN ESPECIAL SANT RAFAEL, DE TARRAGONA (LOTE 1) Y DEL COLEGIO PÚBLICO DE EDUCACIÓN ESPECIAL SANT JORDI, DE JESÚS (LOTE 2).

INDICE

1. Alcance.
2. Condiciones de las Instalaciones
 - 2.1. Instalaciones
 - 2.2. Suministros de las instalaciones
 - 2.3. Limpieza y gestión de residuos
3. Requisitos del servicio de comedor
 - 3.1. Requisitos generales de los menús a presentar
 - 3.2. Requisitos específicos
 - 3.3. Criterios Valorables
4. ORGANIZACIÓN Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO
 - 4.1. Horarios y distribución
 - 4.2. Usuarios
 - 4.3. Personal del servicio
5. CONTROL Y SEGUIMIENTO DEL SERVICIO

6. CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA HIGIÉNICO SANITARIA Y
AUTOCONTROLES

1. ALCANCE

Servicio ordinario de comedores escolares de:

- Colegio Público de Educación Especial Sant Rafael (LOTE 1) de la Diputación en Tarragona.
- Colegio Público de Educación Especial Sant Jordi de la Diputación a Jesús-Tortosa (LOTE 2)

Este contrato de servicio se pondrá en funcionamiento de acuerdo con lo establecido en este pliego técnico.

2. CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES

2.1. Instalaciones

La Diputación de Tarragona pondrá a disposición el uso de las instalaciones del Colegio Público de Educación Especial Sant Rafael, de Tarragona (Lote 1) y Sant Jordi, de Jesús (Lote 2) a la empresa adjudicataria, destinadas a cocina, almacén, refrigeradores, así como la maquinaria, mobiliario y los utensilios y materiales necesarios para la prestación del servicio objeto de la licitación.

La Diputación de Tarragona se hará cargo del mantenimiento y de la reparación de las instalaciones, aparatos, utensilios y otros medios puestos a disposición del servicio, que se deterioren como consecuencia del uso normal realizado por la empresa adjudicataria, la cual deberá velar por su buen uso.

Al principio del curso escolar la Diputación de Tarragona realizará un inventario del mobiliario y los bienes de su propiedad, que están en los espacios que utilizará la empresa adjudicataria para prestar el servicio. (Espacio de cocina y vestuarios (lote 1 y 2) y comedor (lote 2). Este inventario se entregará a la empresa, también, al principio de cada curso escolar con el fin de velar por el cuidado, mantenimiento y evitar pérdidas de material propiedad del centro.

Al finalizar cada curso escolar, la Diputación de Tarragona revisará este inventario y la empresa adjudicataria deberá firmar, con el fin de corroborar el estado del inventario. La empresa adjudicataria se hará cargo de la reparación y reposición del material dañado que sea consecuencia de una inadecuada utilización.

2.2. Suministros de las instalaciones.

La Diputación de Tarragona se hará cargo de los gastos producidos por el consumo de los suministros de agua, gas, electricidad y teléfono que sean necesarios para la prestación del servicio en las instalaciones destinadas a este fin.

La empresa deberá hacer un uso sostenible de estos recursos.

2.3. Limpieza y gestión de los residuos.

La empresa adjudicataria se hará cargo de:

- La limpieza diaria de las dependencias (almacenes, vestuarios, cocina, aseos, suelo, y sala de comedor (este último sólo en el Lote 2)...), la maquinaria (hornos, encimeras, plancha, freidora, campana extractora incluidos los filtros ...), mobiliario (mostradores, mesas, sillas, ventanas...) y los utensilios (bandejas, sartenes, ollas...) destinados a la prestación del servicio objeto de la licitación.
- Al inicio del curso escolar, durante la primera quincena del mes de Septiembre y antes de iniciar el servicio de comedor escolar, la empresa deberá hacer una limpieza a fondo del material y las instalaciones del servicio. Esta limpieza incluirá un tratamiento específico para las grasas, de pared, suelo y techos, así como de la campana extractora y sus filtros, y de la salida de humos de la cocina. Sin olvidar puertas y ventanas, que requerirán también limpieza.
- A finales del curso escolar, no más tarde del 30 de Junio, la empresa deberá hacer una limpieza a fondo del material y las instalaciones del servicio. Esta limpieza incluirá un tratamiento específico para las grasas, de pared, suelo y techos, así como de la campana extractora y sus filtros, y de la salida de humos de la cocina. Sin olvidar puertas y ventanas, que requerirán también limpieza.
- Los productos de limpieza y materiales necesarios para llevar a cabo la limpieza tanto diaria como anual, que de acuerdo con la normativa sanitaria sean necesarios para su limpieza y desinfección.
- Deberán retirarse diariamente, de acuerdo con la normativa aplicable, la basura y otros residuos que se generen durante la prestación del servicio, y trasladarlos a los puntos de recogida establecidos según las correspondientes ordenanzas municipales y la normativa vigente.
- También será responsable de la recogida y reciclaje de los aceites de cocina usados que se generen de la prestación de servicio.
- Si se detecta cualquier tipo de plaga de insectos o la existencia de algún roedor, primeramente se deberá avisar al centro para acordar qué medidas adoptar. Queda prohibido la utilización de insecticidas domésticos u otros mecanismos que no estén autorizados previo acuerdo con el centro.

3. REQUISITOS DEL SERVICIO DE COMEDOR

3.1. Requisitos generales de los menús a presentar

3.1.1. Menús basados en dietas específicas

La empresa adjudicataria deberá atender a dietas extraordinarias en los siguientes casos, sin coste adicional:

- a. Dietas especiales por prescripción médica.
- b. Variaciones de menús en alumnos con dificultad de masticación y/o deglución.
- c. Dietas adaptadas a identidades religiosas o por particularidades ideológicas.
- d. Hacer frente en un momento puntual en una alternativa de menú que por problemas de salud algún alumno no pueda seguir.

La empresa garantizará que los menús especiales también tengan el equilibrio nutricional y cuantitativo fijado por las recomendaciones del Departamento de Salud.

Los menús basados en dietas específicas que deberán presentarse son:

1. Normal
2. Hipocalórico
3. Musulmán
4. Musulmán hipocalórico
5. Sin carne
6. Vegetariano
7. Vegano
8. Alergia al huevo
9. Alergia al pescado
10. Celiaquía
11. Diabetes
12. Intolerancia a la lactosa
13. Intolerancia a la proteína de la leche
14. Fácil masticación
15. Triturado hipocalórico
16. Triturado hipercalórico
17. Triturado de todos los otros posibles menús
18. Alguna otra patología que especificaría por prescripción médica
19. Alguna otra variación por motivos ideológicos.

3.1.2. La elaboración de la programación mensual de menús irá a cargo de la empresa adjudicataria. Esta deberá garantizar que todos los **menús** estén programados, **supervisados y/o validados por profesionales** con formación

acreditada y específica en nutrición humana y dietética, que sigan las recomendaciones propuestas por el Departamento de Salud de la Generalitat de Catalunya y/o de otros organismos oficiales, y por la normativa vigente aplicable.

La entrega de la programación de menús será efectuada con un mínimo de 1 mes de antelación, antes de comenzar el mes entrante, para que el centro pueda valorar y hacer las sugerencias o cambios que se crean necesarios, si fuera el caso. Los menús entregados deberán ser todos los requeridos por el lote 1 y el lote 2.

3.1.3. La empresa deberá presentar en formato papel una semana antes del inicio del mes todos los menús requeridos por el lote 1 y lote 2.

3.1.4. Los menús programados deberán ser **variados, sanos y equilibrados**, con ingredientes de primera calidad y siguiendo las directrices de la Dieta Mediterránea.

Su presentación también deberá ser cambiante, cuidada y evitando la repetición de la disposición y tipo de alimentos.

3.1.5. **No** se podrá **repetir la estructura de los menús** según el día de la semana (ejemplo: Jueves siempre ensalada + sartén). También se evitará la repetición de platos al menos en 3 semanas.

3.1.6. La redacción del menú deberá dar una **información clara y detallada**. Deberá constar:

- Los **ingredientes** que forman cada plato (ejemplo: judía verde con patata, en lugar de verdura con patata. Manzana en lugar de fruta).
- El tipo de **cocción** utilizada (ejemplo: hervido, al horno ...), y **la elaboración** (carbonara, a la Vasca, a la catalana, bolognesa, florentina, pesto, a la cubana ...)
- En la hoja de menú mensual también deberá constar el nombre de la escuela, la fecha y el nombre del/la dietista-nutricionista de la empresa que lo ha revisado y el número de colegiado/a.

3.1.7. Deberá presentar la mesa de gramajes/raciones, adaptadas a la edad de los usuarios y a sus necesidades energéticas. Las cantidades orientativas de las raciones de los alimentos en el comedor escolar deberán ajustarse a las recomendaciones de la Agencia de Salud Pública de la Generalitat de Catalunya (documento: Acompañar las comidas de los niños. Consejos para comedores escolares y para familias).

3.1.8. Si algún alumno/a quiere **repetir** de algún plato (primero o segundo), una vez, se permitirá con el consentimiento del profesional responsable, y esto no conllevará ningún cargo económico adicional.

3.1.9. **El centro se reserva el derecho de poder enmendar o modificar los menús** en función de las épocas del año, de los hábitos del alumnado o si detecta una falta de variabilidad de alimentos o de repetición de comidas.

3.1.10. La empresa adjudicataria tiene derecho de **variar los menús propuestos** si, por causa de fuerza mayor o por falta de materias primas, se viera en la

imposibilidad de suministrar los menús inicialmente acordados, siempre previa comunicación al responsable del centro. El centro no aceptará cambios en el menú sin justificación.

En todo caso, la empresa garantizará el reemplazo del menú que no pueda servir para otro equivalente, sin perturbación del servicio ni coste adicional.

3.1.11. Los menús deberán adaptarse a **las diferentes estaciones del año**. Cada época del año tiene unos alimentos característicos que deben estar presentes para dar valor a los productos de temporada y de proximidad.

En cuanto a las frutas, verduras y hortalizas, se escogerán de acuerdo con el calendario estacional y según la disponibilidad que haya.

3.1.12. Es de obligado cumplimiento la utilización de materia prima adecuada, con **condiciones de salubridad e higiene (NO** utilización de productos con caducidades vencidas).

3.1.13. Se deberán incluir **propuestas gastronómicas relacionadas con festividades** y aspectos culturales de nuestro territorio (ejemplo: castañas en la Castañada).

3.1.14. Para aliñar debe utilizarse **aceite de oliva virgen**

3.1.15. Para cocinar debe utilizarse **aceite de oliva**.

3.1.16. En el uso de la freidora se permite utilizar **aceite de girasol alto oleico**.

3.1.17. La utilización de la **sal** debe ser moderada y de acuerdo con las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud. La única sal a utilizar debe ser **sal yodada**.

3.1.18. El **agua embotellada** debe ser la bebida principal a lo largo del día. La empresa suministrará el agua a todas las comidas y que sea de fácil acceso para los usuarios.

3.1.19. La empresa adjudicataria deberá suministrar servilletas de papel de un solo uso en cada comida, para todos los usuarios del servicio.

3.1.20. La empresa adjudicataria garantizará el servicio de comedor, ante cualquier tipo de incidencia que pueda surgir y que no permita la utilización de las instalaciones del centro, es decir tener la logística suficiente para poder suministrar el menú de manera externa .

3.1.21. Deberá presentar la tabla de frecuencias semanales de consumo de alimentos, recomendadas según la Guía de la Alimentación Saludable en la Etapa Escolar. Departamento de Salud de la Generalitat de Catalunya.

Grupos de alimentos	Frecuencia semanal
Primeros platos	
Arroz	1
Pasta	1
Legumbres	1-2

Patatas, hortalizas y verduras	1-2
Segundos platos	
Carne	1-3
Carnes blancas	1-3
Carnes rojas o procesadas	0-1
Pescado (azul, blanco, sepia, calamares)	1-3
Huevos	1-2
Proteicos vegetales (legumbres y derivados)	0-5
Guarniciones	
Verdura cruda	2-3
Verduras cocidas	1-2
Otras guarniciones (setas, patata, legumbres)	1-2
Postres	
Fruta fresca y de temporada	4-5
Lácteos (yogurt, queso fresco, cuajada)	0-1
Dulces (flan, natillas, helados, etc.)	0-1/mes
Técnicas culinarias	
Precocinados	≤ 1/mes
Fritos (segundos platos)	≤ 2/semana
Fritos (guarniciones)	≤ 1/semana

3.2. Requisitos específicos

Desayuno. (sólo para Lote 1)

El desayuno debe constar de bocadillos untados con tomate y con embutido, atún, quesos o con crema de chocolate u otras preparaciones que crea conveniente la empresa, deberán estar preparados a las 10h de la mañana, a excepción de los bocadillos del alumnado que realice prácticas en las empresas que deberán estar preparados a las 9:15h de la mañana igualmente que los desayunos del alumnado que salga de excursión.

La empresa adjudicataria también atenderá aquellas variaciones del desayuno que responden a particularidades ideológicas o religiosas. Se contemplarán estos casos cuando los padres/tutores legales del alumno hayan hecho una petición expresa y razonada a la administración del centro.

En los casos de usuarios con dificultades de masticación y/o deglución habrá que elaborar un desayuno consistente en la alternancia de un producto lácteo o una fruta triturada o en compota de elaboración propia.

También se atenderá cualquier otra petición que requiera un cambio del tipo de desayuno, por prescripción médica.

Cualquier variación en el desayuno no supondrá ningún coste adicional.

Comida. (para Lote 1 y Lote 2)

La propuesta de la comida del almuerzo estándar deberá estar formada por un primer plato, un segundo plato, guarnición y postre, pan (blanco/integral) y agua embotellada. En casos excepcionales o para fiestas y celebraciones el menú irá acompañado de un refresco sin cafeína, siempre.

3.2.1. Primer plato. Los productos básicos que formarán parte del primer plato son: pasta, arroz, legumbres, patata y verduras. Estos se tendrán que ir alternando a lo largo de la semana y variando la presentación para mejorar la aceptación de los comensales.

En caso de ser un primer plato de ensalada ésta debe ser completa, con un mínimo de 4 ingredientes vegetales y 1 ingrediente proteico.

3.2.2. Segundo plato. Deberán alternar productos como: carne de diferentes variedades (ternera, pollo, pavo, conejo, cerdo, cordero), pescado blanco, pescado azul, marisco, moluscos y huevos. También deberá especificarse el tipo de preparación a fin de que sean variadas y no se repitan a menudo las mismas cocciones.

Hay que evitar sobrepasar la frecuencia recomendada de carnes rojas y procesadas (ternera, cerdo, cordero, salchichas, hamburguesas, albóndigas, etc.). Como máximo se servirán 1 vez a la semana.

El uso del huevo será exclusivamente para la elaboración de tortillas variadas (calabacín, atún, champiñones, patata, a la francesa ...)

El pescado se presentará siempre en forma de filete sin espina sobre todo para los usuarios más pequeños y para aquellos que presentan dificultades para poder separar las espinas y así evitar su accidentes con ellas.

Las variedades del pescado, tanto sea blanco, como azul serán:

Peces de la cuenca Mediterránea: atún, madre, bacalao, bonito, boquerón, lenguado, merluza, mero, pez espada, sardina, dorada y lubina.

Marisco: gamba, berberechos, almejas, mejillones, sepia y calamar.

3.2.3. Guarniciones. Los segundos platos irán acompañados de una guarnición, dando prioridad a las preparaciones con verdura cruda (ensaladas). Es imprescindible especificar qué alimentos forman parte de la guarnición (pepino, apio, tomate, pimiento, espárragos, zanahoria, remolacha, maíz, lechuga, etc.) y evitar propuestas poco definidas como ensalada o ensalada verde.

Dentro de la prioridad anterior, las guarniciones también deben ser variadas, evitando la repetición, para mejorar la aceptación de los comensales. Podrán ser con verduras crudas, verduras cocidas, setas, patatas, etc., puntualmente se podrán incluir frutos secos y semillas, adaptándose a la edad del comensal o su capacidad de masticación/deglución.

Si la guarnición consiste en patatas, se recomienda variar la forma de presentación y evitar servir patatas fritas más de una vez a la semana (dentro de las cocciones de fritos, las patatas chips no se incluirán más de una vez al mes dentro de la programación de menús).

3.2.4. Postres. La mayoría de postres de la semana escolar deben ser en base de fruta fresca y se puede reservar un día para postres lácteos, dando preferencia al yogur natural.

Debe especificarse el tipo de postres y la preparación. Se recomienda que la fruta fresca tenga un grado aceptable de maduración, que no sea siempre la misma variedad y tampoco se presente siempre de la misma manera (una pieza de fruta), por ejemplo: melón, rodajas de manzana con zumo de limón, macedonia de fruta, etc.

No se permite dar bollería industrial o postres lácteos (natillas, flanes, helado ...) a no ser de una petición especial del centro para alguna celebración en concreto.

3.2.5. Picnics

El centro podrá pedir a la empresa adjudicataria la preparación de menús tipo picnic con motivo de salidas o excursiones. Estas comidas consistirán en una bolsa individual por usuario con 2 bocadillos variados, una pieza de fruta, una botella de agua de 75cl y 2 servilletas de papel.

Los bocadillos deben ir mojados en aceite de oliva, embutidos variados y de calidad o con patés vegetales. También serán bienvenidas otras ideas de bocadillos que ayude a que sean bocadillos más gustosos y saludables.

Para el alumnado con dificultades de masticación y deglución la empresa sustituirá el bocadillo para comer de fácil masticación o triturado envasado en condiciones higiénicas y que deberán ser adecuados para los alumnos con intolerancias, si fuera el caso.

3.2.6. Menús extraordinarios según fiestas y celebraciones.

Durante el curso escolar se preparará un menú extraordinario o se suministrarán algunos alimentos característicos, con motivo de las siguientes celebraciones:

Lote 1:

- Fiesta de Sant Rafael (Septiembre)
- Castañada: aportar castañas y desayuno con torta y chocolate
- Merienda inauguración de Pesebres (Diciembre)
- Comida de Navidad (final de primer trimestre)
- Calçotada (entre el mes de Enero o Febrero)
- Carnaval: desayuno con torta de chicharrones y torta dulce para el alumnado musulmán.
- Entierro de la sardina: suministrar sardinas.
- Almuerzo antes de Semana Santa (final del segundo trimestre)
- Sant Jordi: desayuno con torta y chocolate
- Almuerzo de Fin de Curso (Junio)

Lote 2:

- Castañada: aportar castañas y panellets.
- Almuerzo de Navidad (final del primer trimestre).
- Almuerzo antes de Semana Santa (final del segundo trimestre).
Asada/calçotada
- Día del libro (Abril). Paella especial
- Almuerzo final de curso (Junio)

Estas comidas deben tener una calidad garantizada, dando importancia a la materia prima utilizada, ya que se trata de comidas destacadas durante el año. Sin que ello implique un detrimento del resto de programación de menús del resto del año.

3.2.7. Los **tipos de cocciones** y técnicas culinarias serán variadas, dando prioridad a las preparaciones más sanas como son al horno, guiso, estofado, hervido y a la plancha. Se evitarán las cocciones excesivas que supongan un alimento demasiado seco o seco.

En el caso de alimentos fritos se tendrá cuidado de no sobrepasar las frecuencias recomendadas de un máximo de 1-2 veces a la semana, entre segundos platos y guarniciones.

3.2.8. Se evitarán o eliminarán de la programación de menús aquellos platos que se hayan comprobado que tienen **poca aceptación** por parte de los comensales.

3.2.9. Se recomienda adecuar las **combinaciones** de primer y segundo plato de manera que no sean **ni demasiado densas ni demasiado ligeras**.

Cuando en el primer plato se incluye algún alimento proteico (carne, pescado o huevo), la ración de este alimento proteico en el segundo plato deberá ser más pequeña.

3.2.10. El centro, o en su defecto la Diputación de Tarragona, puede no aceptar la programación de algún alimento dentro de los menús propuestos si tiene indicio de sospecha de una **baja calidad nutricional** o se considera inadecuado para las características de los usuarios del servicio.

3.3. Criterios valorables

3.3.1. La introducción de **alimentos con certificación ecológica** en las programaciones de los menús escolares se entenderá como un criterio valorable a la oferta de la empresa adjudicataria. **(ver parrilla de criterios valorables, pág. 8 de la memoria)**

Se deberá aportar la lista de productores que realizarán el suministro y las diferentes certificaciones correspondientes en el momento de presentar la plica a efectos de puntuación en los criterios de valoración de esta licitación.

3.3.2 Se valorará la utilización de productos y/o servicios provenientes de un centro especial de trabajo, de empresas de inserción, de cooperativas o similar. En definitiva, **productos** provenientes **de empresas de economía social. (ver parrilla de criterios valorables, pág. 8 de la memoria)**

Habrá que hacer mención de estas empresas en el momento de presentar la plica a efectos de puntuación en los criterios de adjudicación de esta licitación.

3.3.3. Se valorará la elaboración de **fichas técnicas** de los platos introducidos en la programación de menús ya que en caso de causar baja la cocinera, la persona encargada de sustituirla sabrá elaborar los platos de la misma manera que la cocinera titular, sin perjudicar la estabilidad del servicio de comedor.

3.3.4 Se valorará la utilización de aceite de oliva en la freidora.

3.3.5 Se valorará la utilización de arroz o pasta integral.

3.3.6 Se valorará la utilización de cereales alternativos al arroz y el trigo.

3.3.7 Se valorará la presentación del plan de formación anual que realizará el personal que prestará el servicio (lote 1 y lote 2).

4. ORGANIZACIÓN Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO

4.1. Horarios y distribución

El horario de comedor debe comenzar:

Lote 1.

A las 12:00h, con el servicio al alumnado más pequeño o que necesita ayuda para comer, y se alargará hasta las 15:30h aproximadamente, con el último grupo de adultos que hacen uso del servicio.

Lote 2.

A las 13h con el servicio al alumnado más pequeño o que necesite ayuda para comer y se alargará hasta las 15h aproximadamente.

Antes de las 10 de la mañana se pasará a cocina el listado con el número de comensales y menús previstos para el servicio. Y a las 12h debe estar todo listo para poder dar el servicio de comidas puntualmente.

La distribución de la comida correrá a cargo de la empresa adjudicataria a través del personal de cocina.

4.2. Usuarios

Son usuarios del servicio de comedor que ofrecen los CPEE del alumnado con edad comprendida entre los 3 y los 21 años, y los profesionales del centro que por atención al servicio y jornada de trabajo tengan que hacer uso del servicio.

También podrán ser usuarios aquellas personas que, puntualmente, por necesidades del servicio y con la autorización del centro pidan utilizarlo, como por ejemplo:

- personal de la Diputación
- alumnado y personal de otros centros con motivo de un intercambio o jornada de convivencia
- el alumnado externo que haga prácticas en el centro.
- otros que se estime conveniente, **a consideración de la dirección y la administración.**

Lote 1

El número de usuarios del servicio ordinario de comedor se establece en un máximo de 110 desayunos y 160 menús de comida, por día.

En caso de que haya una variación importante en la cantidad de menús, tanto por aumento como por disminución, se podrá prever una modificación de las condiciones del contrato.

Lote 2

El número de usuarios del servicio ordinario de comedor se estima en un máximo de 68 menús por día.

En caso de que haya una variación importante en la cantidad de menús, tanto por aumento como por disminución, se podrá prever una modificación de las condiciones del contrato.

Esta cantidad variará en función del incremento o disminución de la matrícula que el centro pueda tener cada curso en cuanto a alumnos, profesionales y otro personal.

4.3. Personal del servicio

4.3.1. Personal de cocina

La empresa adjudicataria aportará el personal necesario para desarrollar el servicio (de acuerdo con el artículo 44 del Estatuto de los Trabajadores).

La jornada laboral será de Lunes a Viernes y, según el Lote, los horarios estarán repartidos según necesidad y las horas contratadas serán las siguientes:

Lote 1

- Un/a cocinero/a jornada completa, 8 horas/día.
- Un/a auxiliar de cocina y servicios a jornada parcial, 6h/día.
- Un/a auxiliar de servicios y limpieza a jornada parcial, 6h/día.

Lote 2

- Un/a cocinero/a jornada completa, 8h/día.
- Un/a auxiliar de cocina y servicios a jornada parcial, 4h/día.

Las contrataciones del personal de la empresa adjudicataria que de forma habitual o esporádica presten sus servicios en el centro deberán realizarse de acuerdo con la legislación laboral vigente y adecuarse a la normativa de afiliación a la seguridad social. El personal contratado también deberá cumplir las condiciones reglamentarias respecto a la normativa profesional y de seguridad y salud de cada categoría profesional.

Al tratarse de un centro escolar de educación especial es necesaria la colaboración por parte del personal de la empresa en el trato especial que requieren los usuarios del servicio, por este motivo será necesaria la comunicación y coordinación con la dirección y administración del centro, en caso de cualquier incidencia.

La empresa adjudicataria se compromete a designar una persona responsable del buen funcionamiento del servicio que sea nexo en las relaciones entre la empresa y el centro. Por este motivo, la empresa debe establecer un contacto mensual mínimo con el responsable del centro o siempre y cuando haya una necesidad expresa de comunicación.

La empresa será responsable ante la Diputación de las faltas cometidas por sus empleados durante la prestación del servicio y estará obligada a reparar los daños causados, sin perjuicio de las sanciones que correspondan en cada caso concreto.

La empresa adjudicataria deberá sustituir al personal cuando se constate que no actúa correctamente. Esta sustitución no debe tener ningún coste adicional.

La empresa proporcionará a sus trabajadores el vestuario necesario para la correcta prestación del servicio, y se responsabilizará de la limpieza, decoro y del tratamiento del personal hacia el alumnado, familias, dirección, y resto de la comunidad educativa. La empresa también aportará los equipos de protección individual que correspondan de acuerdo con la normativa vigente.

La empresa adjudicataria podrá ofrecer a su personal la opción de almorzar en el comedor del centro, pero nunca dentro del horario del servicio de comedor.

Funciones del personal de cocina:

- Cocinar de acuerdo con el número de usuarios de cada día y el tipo de dieta que deban seguir.

- Mantener la cocina, sus instalaciones, el comedor (sólo en el Lote 2) y el material en buen estado de conservación y limpieza, después de cada servicio.
- Retirar los residuos generados.
- Llevar a cabo todos los controles y registros sanitarios obligatorios y aquellos que le encomiende la empresa a petición de la Diputación de Tarragona o del Departamento de Salud de la Generalitat de Catalunya.
- Velar que los proveedores cumplan con el día y horario de entrega que se haya determinado, además de la calidad, cantidad e higiene del producto que suministran.

4.3.2. Servicio de monitores/as

La empresa adjudicataria deberá garantizar como mínimo, que todo el personal de monitorización esté en posesión del título de monitor/a de comedor y formación acreditada de manipulación de alimentos.

Además, el personal deberá tener las capacidades necesarias para dar apoyo a los/las profesionales del centro durante la hora de comedor, en la atención al alumnado usuario del servicio con problemas de deglución, masticación, entre otras dificultades, y en el tiempo de ocio y descanso.

El periodo en el que prestarán servicio en el centro será desde el primer día lectivo que comience el curso escolar y finalizará el último día lectivo de este.

Lote 1

- De Lunes a Viernes, de 12:30 a 15h, con un total máximo de 12,5h a la semana.
- 6 monitores/as en jornada parcial, 2,5 horas/día.

Lote 2

- De Lunes a Viernes, de 13h a 15h, con un total máximo de 10h a la semana.
- 2 monitores/as en jornada parcial, 2 horas/día.

La contratación del personal de monitorización, al igual que el de cocina, deberá realizarse de acuerdo con la legislación laboral vigente y adecuarse a la normativa de afiliación a la seguridad social. Este personal deberá cumplir las condiciones reglamentarias respecto a la normativa profesional y de seguridad y salud de su categoría profesional.

La empresa adjudicataria deberá sustituir el personal cuando se constate que no actúa correctamente. Esta sustitución no debe tener ningún coste adicional.

La empresa proporcionará a sus trabajadores el vestuario necesario para la correcta prestación del servicio, y se responsabilizará de la limpieza, decoro y del tratamiento del personal hacia el alumnado, familias, dirección, y resto de la comunidad educativa. La empresa también aportará los equipos de protección individual que correspondan de acuerdo con la normativa vigente.

Funciones del personal de monitorización

- Vigilar y cuidar del alumnado durante la duración de la prestación del servicio.
- Potenciar la adquisición de unos buenos hábitos alimentarios, higiénicos y sociales entre los usuarios del servicio.
- Potenciar la participación del alumnado, ya que son alumnos con unas necesidades especiales. Todos los usuarios necesitan de una ayuda y/o supervisión más individualizada en mayor o menor grado.
- Dinamizar actividades lúdicas, deportivas, de recreo, etc. durante la prestación de servicio con el apoyo de los profesionales del centro.

4.3.3. Otro personal

La empresa adjudicataria podrá contratar, en caso necesario y justificado, un apoyo al servicio de limpieza habitual para cumplir con las especificaciones de limpieza indicadas en el punto 4.3. de este Pliego.

4.3.4. Sustituciones

En caso de no asistencia por cualquier incidencia (enfermedad, baja, permiso, etc.) del personal contratado (cocina o monitores) éste deberá avisar con la mayor antelación posible a la empresa para poder cubrir esta vacante de la forma más inmediata para que no se vea afectado el buen funcionamiento del servicio.

La empresa adjudicataria deberá sustituir al personal cuando se constate que no actúa correctamente o cuando han cometido faltas graves, de acuerdo con la normativa vigente. Esta sustitución no debe tener ningún coste adicional.

Cuando se incorpore personal nuevo al servicio del comedor, la empresa adjudicataria lo presentará a la dirección y a la administración del centro, y le dará la información necesaria para la realización de las funciones de su puesto de trabajo y para garantizar la correcta prestación del servicio.

4.3.5. Alumnos en prácticas

Lote 1

El CPEE Sant Rafael imparte Programas de Iniciación Profesional y su alumnado tienen la posibilidad de hacer prácticas en empresas. Por este motivo, se pedirá a la empresa adjudicataria que, en momentos determinados, acepte a alumnos en prácticas en la cocina del centro.

Lote 2

El CPEE Sant Jordi imparte un Programa de Iniciación Profesional de auxiliar de cocina, y sus alumnos podrán colaborar en la presentación sencilla de materia prima correspondiente al menú del día que elabore la empresa, para conseguir el dominio de la técnica elemental de preelaboración.

Además, la empresa también debe aceptar acoger alumnos en prácticas que recibe esta enseñanza, a través de los convenios de colaboración que prevé el Departamento de Enseñanza para este tipo de formación profesional.

5. CONTROL Y SEGUIMIENTO DEL SERVICIO

La Diputación de Tarragona o en su caso el equipo directivo y la administración de cada centro se ve en el derecho de ejercer el control y la supervisión del servicio de comedor, de una manera objetiva.

Este seguimiento se realizará para garantizar el buen funcionamiento del servicio y velar por el cumplimiento de los presentes pliegos de condiciones y del contrato.

El control consistirá en verificar el cumplimiento de:

- horario del servicio
- menús suministrados
- calidad de los alimentos ofertados en el menú
- buenas prácticas de utilización del material del servicio
- otras condiciones establecidas en el presente pliego

En caso de una queja o requerimiento se procederá a hacer una inspección más cuidadosa y se emitirá el informe correspondiente. En este sentido, la empresa se compromete a dar toda la información necesaria para poder emitir el informe final. Ya sea aportando muestras, registros de proveedores, documentación requerida, etc.

Si la empresa adjudicataria no cumple con el párrafo anterior o bien incumple las condiciones de este pliego técnico se le aplicará la sanción especificada en el apartado "Incumplimiento del contrato" de la memoria.

6. CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA HIGIÉNICO SANITARIA Y AUTOCONTROLES

6.1. La obtención de los **permisos necesarios** para el funcionamiento del servicio de comedor deben tramitarse y conseguir la empresa adjudicataria. Deberá acreditar que dispone de la autorización sanitaria correspondiente para poder prestar el servicio, concedida por la autoridad competente.

Certificado o documento de autorización sanitaria para desarrollar la actividad de restauración para colectividades.

6.2. La empresa adjudicataria deberá cumplir la **normativa higiénico-sanitaria** vigente en cuanto a la elaboración, manipulación y traslado de los alimentos y establecer un plan de higiene basado en el sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos). También deberá responsabilizarse de la aplicación, por parte de su personal, de los autocontroles basados en este sistema.

Para garantizar la seguridad alimentaria y la inocuidad de los alimentos suministrados a los usuarios del comedor se deberán llevar a cabo los prerrequisitos estructurados en diferentes planes. Las condiciones y prácticas higiénicas que deben cumplirse en las instalaciones son las siguientes:

- Plan de control del agua potable, en su caso
- Plan de mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios
- Plan de control de limpieza y desinfección
- Plan de control de plagas y otros animales indeseables, en su caso
- Plan de formación y capacitación del personal
- Plan de control de proveedores
- Plan de control de alérgenos
- Plan de control de residuos
- Control de las temperaturas
- Muestras testigo de la comida suficientes según marco legal vigente
- Prevención de legionela, en su caso
- Estos planes y otros que se puedan instaurar, se deberán controlar y registrar

6.3. La empresa adjudicataria también deberá establecer estándares de calidad aplicables a los menús elaborados y cumplir un **sistema de trazabilidad** que permita poder hacer un seguimiento desde las materias primas hasta el plato que llega al usuario.

6.4. Deberá disponer de un **plan de análisis microbiológicos** que permita verificar la calidad de la materia prima, las condiciones sanitarias en que se ha elaborado un plato, y la efectividad del proceso de conservación de los platos elaborados. Así que la empresa deberá conservar muestras de la comida suministrada y presentar un

análisis de calidad sanitaria de forma trimestral y entregar una copia a la administración del centro.

La jefa de Área del SAC

Pilar Casas Rom

Tarragona, 30 de Mayo de 2019