PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE REGIRÁ EN LA CONTRATACIÓN POR EL ENTE PUBLICO ANDALUZ DE INFRAESTRUCTURAS Y SERVICIOS EDUCATIVOS DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES EN CENTROS DOCENTES PÚBLICOS DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA DEPENDIENTES DE LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO, EXPEDIENTE 01089/ISE/2011/MA.

1. OBJETO

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene por objeto definir las características necesarias para la prestación del servicio público de comedor escolar en las residencias de los centros docentes públicos dependientes de la Consejería de Educación que se relaciona en el anexo I.

El servicio de cocina comedor escolar de las residencias comprende la elaboración y distribución de las siguientes comidas:

- Desayuno
- Recreo
- Almuerzo
- Merienda
- Cena

Incluye además el almacenamiento en las debidas condiciones de higiene alimentaría hasta su consumo por los usuarios, preparación de las mesas, menaje, servilletas, bebidas y todo lo necesario para consumir el menú, así como la retirada y limpieza de los mismos después de la comida, cuando sea necesario y la limpieza de mesas y local del comedor.

2. REQUISITOS LEGALES APLICABLES.

El contrato a que se refiere el presente Pliego es de naturaleza administrativa y se regirá por la Ley 30/2007, de 30 de octubre, de Contratos del Sector Público (en adelante LCSP), y en particular en lo dispuesto en el artículo 253.a de modalidades de contratación y sus disposiciones de desarrollo; supletoriamente se aplicarán las restantes normas de derecho administrativo y, en su defecto, las normas de derecho privado.

Asimismo, será de obligado cumplimiento para el adjudicatario la legislación y normativa vigente en materia de manipulación de alimentos, productos alimenticios, comedores colectivos, o cualquier otra que le sea de aplicación o pudiera serlo durante la prestación de los servicios objeto de la contratación, tal y como queda expresado en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rige la contratación.

Junto a ello, la empresa adjudicataria habrá de cumplir cuantas disposiciones legales le resulten de aplicación como consecuencia de la ejecución del objeto del contrato.

Asimismo se tendrá en cuenta como requisitos del servicio las recomendaciones establecidas:

- ✓ 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.
- ✓ 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 su correspondiente ampliación en la Orden de 3 de agosto por la que se regula el servicio de comedor escolar.
- ✓ 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.

3. MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

Las instalaciones y equipamiento de los locales acondicionados para la prestación del servicio del comedor escolar en las residencias de los centros docentes objeto del presente contrato, dependientes de la Consejería de Educación distribuidos en los lotes que se indican en el anexo I del pliego de cláusulas administrativas serán facilitados a la empresa adjudicataria de acuerdo con el inventario adjunto en el Anexo III por lo que la misma los usará responsablemente, haciéndose cargo de los mismos para su uso. La empresa adjudicataria será totalmente responsable del mantenimiento de las instalaciones en las que se ubican las dependencias adscritas a la prestación del servicio contratado, así como de todo el equipamiento y mobiliario inventariado para su funcionamiento ordinario en perfectas condiciones de calidad y servicio exigidas por el Ente Público de Infraestructuras y Servicios Educativos, corriendo por cuenta de la empresa adjudicataria los gastos que estas actividades generen.

4. CONDICIONES GENERALES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

4.1 Autorizaciones sanitarias.

De conformidad con lo dispuesto en la normativa de aplicación los licitadores 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, y relativo al centro de producción asignado en la oferta.

Igualmente, serán responsables de las notificaciones a la autoridad sanitaria de cada uno de los comedores escolares de los lotes adjudicados, a efectos de sus registros con anterioridad al inicio de la actividad. Asimismo, deberá comunicar cualquier cambio significativo o cese de dicha actividad

4.2 Otras autorizaciones, permisos y licencias.

El adjudicatario 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 Ente Público de Infraestructuras y Servicios Educativos o de las residencias de los centros docentes.

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 Ente Público por todos los daños y perjuicios que para el mismo puedan derivarse de la imposición de cualquier tipo de reclamaciones.

Si dentro de las prestaciones del adjudicatario, derivadas del contrato, se incluyen instalaciones especiales que reglamentariamente requieran determinadas exigencias técnicas o calificaciones oficiales, el adjudicatario, además de cumplir con las prescripciones técnicas impuestas oficialmente, obtendrá para el Ente Público de Infraestructuras y Servicios Educativos aquellas certificaciones o controles que las disposiciones legales vigentes exijan para tales instalaciones.

Cualquier sanción o perjuicio que pudiera derivarse para el Ente Público de Infraestructuras y Servicios Educativos del incumplimiento de lo dispuesto en los párrafos anteriores podría descontarse de las cantidades pendientes de pago o con cargo al aval de fiel cumplimiento.

Cualquier retraso provocado por la demora en la obtención que los permisos, autorizaciones y licencias que el adjudicatario debe tener será imputable únicamente al mismo. En este sentido el adjudicatario deberá acreditar, cuando sea requerido al efecto, la obtención de cualquier permiso, autorización o licencia.

4.3 Gestión del aprovisionamiento.

El adjudicatario 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 del adjudicatario.

4.4 Personal.

El personal necesario para la prestación normal del servicio, así como otro que podrá tomar transitoriamente para determinados casos, será contratado por la adjudicataria, siendo de su cuenta el pago de todas las obligaciones derivadas de estos contratos (en materia legal, de convenios colectivos, etc. Habrá de contar necesariamente en cada uno de las residencias de los centros docentes incluidos en el lote adjudicado como mínimo con un encargado del servicio que ejercerá de interlocutor con el centro y que tendrá capacidad para actuar como portavoz de la adjudicataria.

El personal dedicado a la preparación, elaboración y en general a la manipulación de los alimentos, incluido el personal encargado de servir las comidas, observará la máxima pulcritud en su aseo personal y utilizará ropas de uso exclusivo para el trabajo y estará en posesión del carné de manipulador. Dicho personal deberá:

a) Acreditar haber recibido la formación correspondiente de manipulador de alimentos y en higiene alimentaria de conformidad con la normativa en vigor.

b) Utilizará ropa limpia y especial para el trabajo y usar gorro de cocina.

c) Mantendrá una rigurosa higiene personal. Manos limpias y pelo recogido.

d) Se lavará con frecuencia las manos, en especial antes de manipular alimentos.

e) En caso de heridas, las protegerá perfectamente con una cubierta impermeable.

f) No fumará ni masticará chicle durante el servicio de cocina y comedor.

g) No toserá o estornudará sobre los alimentos.

h) No podrá realizar cualquier práctica no higiénica en las dependencias de elaboración y manipulación de alimentos.

i) No manipular alimentos que no vayan a tener un tratamiento térmico posterior en caso de aparición, en el manipulador, de síntomas gastrointestinales.

En el caso de alumnos comensales con necesidades educativas especiales se establecerán medidas de apoyo en el supuesto caso que se produzcan disfunciones que impidan una normal atención a dicho alumnado una

vez analizado cada caso concreto con la dirección de las residencias de los centros docentes y el Ente Público Andaluz de Infraestructuras y Servicios Educativos.

En caso de enfermedad, sanciones de la empresa, baja del personal, vacaciones reglamentarias y otras causas análogas, las plazas deberán ser cubiertas inmediatamente a costa de la adjudicataria, de forma que se mantenga de manera permanente el número de trabajadores en presencia física expresados en la oferta de plantilla.

En el supuesto de huelga laboral que afecte al servicio de comedor objeto de contratación, la adjudicataria vendrá obligado a requerimiento del Ente Público Andaluz de Infraestructuras y Servicios Educativos y en el plazo y forma que éste indique, a ofrecer las soluciones que garanticen los servicios mínimos imprescindibles que determine la autoridad gubernativa. Si en el plazo y forma señalados la adjudicataria no ofreciera dichas soluciones o no las llevara a la práctica, la propia Delegación podrá realizar los contratos que estime precisos, que serán por cuenta de la adjudicataria, deduciéndose por tanto de su facturación el importe de los referidos contratos. La responsabilidad que se derive de tales trabajos contratados a terceros será sin embargo de la adjudicataria, a todos los efectos que en este Pliego se contemplan.

Si una vez iniciada la ejecución del servicio, la plantilla ofertada por la adjudicataria se demuestra insuficiente para las prestaciones objeto del contrato, conforme a los criterios de tiempo y calidad exigidos, deberá ser incrementada a su costa en número suficiente.

El personal que aporte y utilice la adjudicataria para la prestación del servicio objeto de contratación no tendrá derecho alguno frente a el Ente Público Andaluz de Infraestructuras y Servicios Educativos ya que dependerá única y exclusivamente de la adjudicataria, quien ostentará todos los derechos y obligaciones en su calidad de empresario respecto del citado personal, con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a la que en lo sucesivo se pueda promulgar. En ningún caso podrá resultar responsable el Ente Público Andaluz de Infraestructuras y Servicios Educativos de las situaciones, discrepancias u obligaciones que se originen entre la adjudicataria y sus trabajadores, aún cuando los despidos o las medidas que se adopten sean como consecuencia directa o indirecta del incumplimiento o interpretación del contrato correspondiente.

Como ya se ha expresado, será de exclusiva cuenta de la adjudicataria la retribución del personal que emplee en la prestación del servicio objeto de contratación. En este sentido, La adjudicataria se compromete a retribuirles adecuadamente, asumiendo de forma directa, y en ningún caso trasladable a la Consejería de Educación, el coste de cualquier mejora en las condiciones de trabajo o en las retribuciones de dicho personal, tanto si dicha mejora ha sido consecuencia de convenios colectivos, pactos o acuerdos de cualquier índole, como si obedecen a cualquier otra circunstancia.

La adjudicataria queda obligado a que todo personal que utilice en los trabajos objeto de este contrato quede dado de alta en la Seguridad Social así como a cumplir estrictamente, respecto de dicho personal, toda la legislación laboral vigente y toda aquella que en lo sucesivo pudiera promulgarse; en este sentido, mensualmente se presentaran en el Ente Público Andaluz de Infraestructuras y Servicios Educativos copia de los TC1 y TC2 liquidados e ingresados (dentro de su término legal) pertenecientes al período establecido.

El propio Ente Público podrá realizar cuantos controles considere oportunos con el objeto de comprobar que las personas que se encuentren trabajando corresponden a los registrados en los mencionados impresos. Igualmente, cuantos tributos u obligaciones fiscales pudieran derivarse de dicho personal, serán por cuenta de la adjudicataria.

La adjudicataria será responsable ante la jurisdicción de lo social de los accidentes que pudieran sobrevenir a su personal por el desempeño de sus funciones en las residencias de los centros docentes, y con tal carácter comparecerá ante la mutua de accidentes de trabajo. En este sentido, la adjudicataria dotará a su personal de todos los medios de seguridad necesarios, obligándose a cumplir con cuantas disposiciones le sean aplicables en cuanto a higiene y seguridad en el trabajo.

La situación del personal contratado por la adjudicataria, una vez llegado al término del contrato dependerá de lo que al efecto establece la normativa vigente.

Las relaciones laborales de la adjudicataria con su personal deberán estar regidas por la legalidad vigente y/o por el convenio colectivo aplicable al sector

La empresa adjudicataria deberá subrogarse en las relaciones laborales establecidas con el personal que viene prestando sus servicios en los centros, siempre que se cumpla con lo establecido en estos pliegos y en la legislación laboral aplicable. En el anexo II se especificarán los trabajadores con su categoría profesional y antigüedad.

En cualquier caso e independientemente de lo ofertado y valorado, cualquier aumento en la plantilla deberá ser autorizado previamente por el Ente Público Andaluz de Infraestructuras y Servicios Educativos.

La adjudicataria notificará al Ente Público con justificación documental (contrato de trabajo y partes de alta y baja en la Seguridad Social) las incidencias o variaciones en la plantilla empleada en la prestación de dichos servicios, y comunicará a la dirección de las residencias de los centros docentes dichas incidencias o variaciones.

4.4.1. Uniformidad, higiene y comportamiento del personal.

Será obligación de la adjudicataria uniformar por su cuenta a todo el personal a su servicio con el vestuario adecuado durante las horas en que se realice el servicio, debiendo además ir provistos permanentemente de una placa de identificación colocada en lugar visible de la indumentaria.

Igualmente y para todo el personal que por las funciones específicas que realice así lo precise, La adjudicataria proveerá de gorros, guantes, mascarilla desechables y cualquier otro elemento que a tal efecto resulte necesario.

En caso de la detección de un portador positivo, éste no podrá manipular alimentos que no vayan a tener un tratamiento térmico posterior a la misma, hasta su cura total.

En la manipulación de alimentos no podrán intervenir personas que padezcan enfermedades transmisibles, lo que deberán acreditar antes de comenzar la ejecución del servicio mediante justificante establecido por la autoridad sanitaria competente, repitiéndose los reconocimientos médicos con la periodicidad que la autoridad sanitaria determine. Todo personal afectado por lesiones de la piel o de otras enfermedades infecciosas que se puedan transmitir a través de los alimentos, deberá ser sustituido de forma inmediata. No se admitirá, en ningún caso, la presencia de personal en estado gripal manifiesto, en las áreas que tienen contacto físico o aéreo con los alimentos.

Asimismo se deberá cumplir cuantas normas de higiene y salubridad se establezcan por las autoridades competentes además de las que le sean obligatorias por la legislación vigente en el transcurso del contrato, siendo por cuenta de la adjudicataria si el cumplimiento de las mismas supusiera un gasto adicional.

En caso de que el personal aportado por la adjudicataria no procediera con la debida corrección o fuera evidentemente poco cuidadoso en el desempeño de su cometido, la dirección de las residencias de los centros docentes podrá exigir a la empresa adjudicataria la sustitución del trabajador objeto de conflicto.

4.4.2. Formación.

Todo el personal con independencia de su vinculación jurídico-laboral y a cargo del adjudicatario recibirá formación en materia de seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales, primeros auxilios y en materia dietético-nutricional.

La formación del personal en materia de seguridad alimentaría será de forma continua y por cuenta del adjudicatario, siempre siguiendo lo establecido en la legislación vigente.
El adjudicatario será responsable de implantar y mantener actualizado un Plan de Formación de Manipuladores, documentado y con los registros correspondientes, en cada uno de los locales, como parte del Sistema de Autocontrol.

Los adjudicatarios deberán ejecutar el plan de formación específico presentado en su oferta técnica, en el que aparecerá detallado el contenido de las unidades didácticas, calendarios previstos de impartición, especificando duración, materias, destinatarios, metodologías, etc. Con independencia del anterior, el adjudicatario deberá ejecutar un plan de Formación que incluya la, en todo caso, formación en materia de Prevención de Riesgos Laborales y Primeros Auxilios.

La formación en materia Dietético-Nutricional del personal que participa en la prestación del servicio, irá dirigida a la detección y prevención de posibles problemas de salud, inmediatos y a largo plazo, ligados a la nutrición.

El comedor escolar es entendido como un aula más de enseñanza, donde además de ofrecer menús equilibrados se debe inculcar al alumnado hábitos de vida saludable y por tanto se hace necesario sensibilizar a los cuidadores en los conocimientos relacionados con la salud, alimentación equilibrada, producción y alimentación ecológica, sostenibilidad, medio ambiente, etc. Para ello, se valorará que las empresas licitadoras presenten y pongan en práctica un programa didáctico y formativo en el que se impartan estos conceptos.

Cocineros/as: Formación teórica acreditable mínima de 100 horas/curso escolar en materias relacionadas con el menú saludable, preparación de alimentos siguiendo el protocolo nutricional, recetas de cocina tradicional de dieta mediterránea y manipulación de alimentos.

Auxiliares de distribución y limpieza: Formación teórica acreditable mínima de 40 horas/curso escolar en materias relacionadas con las funciones propias de la categoría laboral de ayudante de cocina y manipulación de alimentos.

Responsables de comedor: El adjudicatario deberá desarrollar un programa de formación específica a este personal de al menos 60 horas/curso escolar que permita desarrollar adecuadamente estas funciones. En todo caso deberán acreditar haber recibido la formación correspondiente de manipulador de alimentos y en higiene alimentaria de conformidad con el Plan de Formación de manipuladores.

4.5. Garantía del servicio

Con el fin de garantizar el correcto funcionamiento del servicio de comedor en las residencias de los centros docentes objeto de licitación los licitadores presentarán una propuesta de garantía de funcionamiento de dicho servicio, previendo la cobertura al usuario autorizado en caso de que se produjeran averías en las instalaciones o cualquier otro tipo de imprevistos. En dicha propuesta se hará referencia al tiempo máximo de solución de las incidencias (teniendo en cuenta que no se admitirá tiempo de solución de incidencia superior a 24 horas) indicando las medidas compensatorias previstas para el caso de que el servicio no se preste con normalidad y conforme a las prescripciones técnicas aprobadas.

4.6. Limpieza.

Antes de comenzar la ejecución del contrato de servicio de comedor la empresa adjudicataria someterá a revisión y desinsectación los locales y utensilios de cocina, despensas, almacén y comedor y demás dependencias existentes en los locales acondicionados para la prestación del servicio, así mismo después de cada turno de comedor, se procederá a la limpieza y desinfección de todos los útiles empleados que hayan tenido contacto con los alimentos.

La limpieza de maquinaria, instalaciones, dependencias de cocina, comedor y demás dependencias existentes en los locales acondicionados para la prestación del servicio, como aseos y/o servicios, almacenes, despensa, etc. y los materiales necesarios para llevarla a cabo serán por cuenta de la empresa adjudicataria, quien deberá mantener el nivel de higiene exigible en cualquier establecimiento que preste servicios de hostelería y/o restauración, ajustándose en todo momento a las indicaciones que efectúe la dirección de las residencias de los centros docentes y a lo establecido en presente pliego.

La limpieza de las dependencias existentes en los locales acondicionados para la prestación del servicio de comedor ha de incluir un conjunto de actuaciones al final de cada turno: limpieza diaria y la limpieza programada periódicamente, lo que exige, junto con la oferta, la presentación de los correspondientes planes de limpieza que pretenda llevar a cabo la empresa, caso de resultar adjudicatarios.

Los licitadores podrán aportar como parte de su oferta técnica los procedimientos o protocolos de limpieza que tengan establecidos como método habitual de trabajo para este tipo de instalaciones. En este caso solamente serán tenidos en cuenta aquellos protocolos que contemplen un método global de limpieza, en el que incluirán como mínimo:

- Tratamiento de suelos: limpieza, eliminación de residuos alimentarios.
- Tratamiento de superficies verticales.
- Fregaderos y desagües.
- Campanas de extracción.
- Maquinaria y utillaje.

En estos protocolos deberán incluirse tipos de detergentes (fichas técnicas), frecuencia método de limpieza, etc. Los productos, tratamientos y metodología deberán ser puestos en conocimiento de la dirección de las residencias de los centros docentes para su aprobación, así como su actualización y cambios posibles en los mismos.
El lavado de los utensilios de cocina y comedor se efectuará de manera mecánica, teniendo en cuenta las normas de la Consejería de Salud, del siguiente modo:

a) Enjuagado.
b) Lavado con detergente.
c) Inmersión en agua a una temperatura no inferior a 80° C.
d) Aclarado con abundante agua para eliminar el jabón.
e) Secado en máquina o dejando escurrir verticalmente.
f) Si hay que usar paños para el secado, por no disponer de máquina o escurridor, éstos estarán limpios y se cambiarán diariamente.

4.7 Elaboración de dietas y/o menús.

La empresa adjudicataria confeccionará los diferentes menús y/o dietas en colaboración con su dietista.

El Ente Público aprobará los menús basales cada mes y asesorará sobre las dietas especiales, siendo responsabilidad de la empresa de catering 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
- ✓ Alergia a algún tipo de fruta puntual: melocotón, kiwis, fresas, etc.

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, se deberá entregar previamente por la dirección de las residencias de los centros docentes la relación de alumnos/as afectados.
La cantidad de las raciones se ajustará a la edad del alumno, 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. Los alimentos que se utilicen para confeccionar los menús han de presentar:

- ✓ Calidad bromatológica mediante un control microbiológico desde la compra hasta el consumo, así como de todo el proceso de elaboración (higiene y limpieza).
- ✓ Calidad nutritiva (características nutricionales, gramaje, aportación calórica, etc.).
- ✓ Calidad en la elaboración.
- ✓ Calidad organoléptica (color, olor, sabor, aspecto y consistencia). Las empresas concurrentes presentarán la composición correspondiente al almuerzo. Debe haber algunos menús y/o dietas estándar y otras especiales que contemplen la presencia de algún alimento especial. Las comidas tendrán que estar correctamente preparadas, condimentadas y presentadas teniéndose en cuenta que, además de su función alimenticia, deben considerarse motivo de satisfacción colectiva y personal. En este sentido, la Gerencia Provincial del Ente Público 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.

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 cuidarlas 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:

- ✓ El adjudicatario será responsable de implantar y mantener actualizado un Plan de Trazabilidad, documentado y con los registros correspondientes, en cada uno de los locales, como parte del Sistema de Autocontrol. Se conocerá 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 etiqueta en la que conste los datos obligatorios que figuran en la Norma General de Etiquetado.
- ✓ Se tendrá en cuenta la fecha de consumo preferente y caducidad de los productos envasados. No se servirá nunca productos caducados.

- ✓ 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 de productos envasados y etiquetados según la Norma general de 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.
- ✓ 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 Norma de 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.
- ✓ 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.
- ✓ 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 hasta su utilización y se recalentarán, en el menor tiempo posible, de tal manera que se alcance en el centro del producto una temperatura igual o superior a 65º C.

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

4.8 Menús y/o dietas:

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

A. Requisitos nutricionales;
   a. Confección 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.

4.9 Criterios de evaluación mensual para los menús.

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

1. El número de veces que se recomienda el consumo de un alimento en un periodo dado. Ejemplo: legumbres tres veces por semana.

2. Las comidas (desayuno, almuerzo, merienda, cena) en las que suele incluirse de un modo habitual dicho alimento. Ejemplo: en nuestro país las legumbres se toman en el almuerzo.

3. Los factores culturales, así como aquellas dietas modificadas por razones de salud que se alejan de las recomendaciones hechas para uno o varios alimentos. Estos factores deben respetarse sin que el menú pierda, en la medida de lo posible, la composición nutricional recomendada.

4. La creatividad y variedad de los menús, así como, que los mismos puedan resultar atractivos para los alumnos.

Este método de evaluación será empleado para evaluar los menús mensuales que las empresas de catering que operan en Andalucía presentan mensualmente y de modo obligatorio a la Dirección de Servicios a la Comunidad Educativa de ISE Andalucía, en la dirección de correo electrónico menusaludable.ise@juntadeandalucia.es.

Objetivos:
Tiene como fin la evaluación objetiva de los menús escolares.
Perseguir la excelencia en la calidad nutricional de los menús destinados a los alumnos.

4.10 Recomendaciones nutricionales para los menús.

Recomendaciones de energía:

Hombres		**Mujeres**	
16-21 años	3.000 kcal/día	16-21 años	2.300 kcal/día

Recomendaciones macronutientes:

- **Proteínas:** 10-15% del Valor Calórico Total (VCT) de la dieta.
- **Lípidos:** 30-35% del Valor Calórico Total (VCT) de la dieta.
- **Ácidos grasos saturados:** menos del 10% del Valor Calórico Total (VCT) de la dieta.
- **Ácidos grasos monoinsaturados:** entre el 15-20% del Valor Calórico Total (VCT) de la dieta.
- **Ácidos grasos Poliinsaturados:** en torno al 5% del Valor Calórico Total (VCT) de la dieta.
- **Colesterol:** por debajo de los 300 mg./día.
- **Hidratos de Carbono:** 50-55% del Valor Calórico Total (VCT) de la dieta.
- **Fibra:** mínimo 22g./día. Aconsejable: entre 25 y 30g./día.

El consumo de sal debe estar por debajo de los 6g./día.

4.10.1 Reparto de energía por tomas.

- **Desayuno y media mañana: 25% del VCT total.**

Valores aproximados:
Hombres: 750 kcal.
Mujeres: 575 kcal.

- **Comida: 35% del VCT total.**

Valores aproximados:
Hombres: 1050 kcal.
Mujeres: 805 kcal.

- **Merienda: 10% del VCT total.**

Valores aproximados:
Hombres: 300 kcal.
Mujeres: 230 kcal.

- **Cena: 30% del VCT total.**

Valores aproximados:
Hombres: 900 kcal.
Mujeres: 690 kcal.

Para poder orientar los menús a las cantidades recomendadas para hombres y mujeres es necesario adaptar el tamaño de las raciones de los diferentes alimentos que compongan el menú.

4.10.2 Composición de desayunos, media mañana y meriendas.

Deben estar compuestos por:

Grupo Lácteos:
Leche, yogur, yogur líquido, queso, requesón, cuajada,
Puede indicarse el uso de productos desnatados y semidesnatados.

Grupo Cereales:

Pan: Dar preferencia a la inclusión de pan integral al menos 3 veces/semana.
Cereales de desayuno, copos de avena: Cuanto más básicos sean los cereales de desayuno mejor. Si contienen chocolate, miel, etc. estamos realizando un aporte extra en azúcares simples y/o grasas no saludables
Galletas: Las galletas no deben ser la opción más habitual (suelen llevar grasa y azúcar). Elegir las más básicas, como las tipo "María

Grupo Frutas:

Fruta entera: Es recomendable incluir una pieza, bien en el desayuno o bien en la media mañana, incluyendo cítricos (naranja, mandarinas...), frutas tropicales (piña, kivi, mango...). Una opción es proporcionar tomate natural como ingrediente en pequeños bocadillos o con las tostadas.
Zumo natural: Puede sustituir la pieza de fruta del desayuno o media mañana 1 máximo de 1 vez a la semana. No recomendable sustituirlos por zumos industriales.

Grupo Miscelánea:

Grasas (Aceites/mantequilla/margarina): La grasa más recomendada es el aceite de oliva virgen extra, siempre en pequeñas cantidades. Ocasionalmente se puede utilizar margarina vegetal o mantequilla.
Condimentos dulces:
La adición de azúcar no debe ser excesiva.
El cacao soluble contiene grasas y azúcares. Su consumo debe ser moderado.
Las mermeladas y el azúcar aportan básicamente azúcares simples, sin apenas minerales ni vitaminas (calorías vacías), por lo que no se debe abusar de ellas.
La miel también está constituida en su mayor parte por azúcares simples, pero también es fuente de vitaminas, minerales, siendo preferible al azúcar de mesa
Frutos secos: Son alimentos muy completos y saludables, pero debido a su alta densidad calórica no se debe abusar en su consumo. Elegir las variedades en crudo o tostados (no fritos) y no salados
Alimentos Proteicos (Jamón cocido, jamón serrano, etc.): Puede utilizarse ocasionalmente para complementar aquellos días que tengan un menor aporte proteico. No debe ser lo habitual.

4.10.3 Recomendaciones de consumo por grupos de alimentos.

GRUPOS DE ALIMENTOS	FRECUENCIA RECOMENDADA	PESO ORIENTATIVO POR RACIÓN
Patatas, arroz, pan, pastas	4-6 Raciones al día (incluyendo formas integrales)	60-80 g. de pasta, arroz 60 g. de pan 150-200 g. de patatas
Verduras y hortalizas	≥ 2 Raciones al día (alternancia entre cruda y cocinada debe ser aproximadamente 50%)	150-200 g.
Frutas	≥ 3 Raciones al día	120-200 g.
Leche y derivados	2-4 Raciones al día (incluir derivados desnatados o semi)	200-250 ml. de leche 200- 250 g. de yogur 40-60 g. de queso curado 80-125 g. de queso fresco
Pescados	3-5 Raciones a la semana incluyendo de 1 a 2 veces pescado azul	125-150 g.
Carnes magras y aves	3-4 Raciones a la semana	100-125 g.
Huevos	3-4 Raciones a la semana	100 -125 g.
Legumbres	2-4 Raciones a la semana	60-80 g.
Otros alimentos:		
Aceites y grasas	Aceite de oliva virgen extra de elección	
Frutos secos (opcional)	3-7 raciones a la semana. Como ingredientes de platos y/o formando parte de desayunos, media mañana o meriendas	20-30g.
Embutidos y carnes grasas	Ocasional y moderado. Máx. 1 vez a la semana	

4.11 Normas para presentar el menú para su análisis, control y aprobación mensual.

1. Cada empresa adjudicataria debe presentar para su análisis, control y aprobación al ISE, el menú basal de los meses, conforme al siguiente calendario de envíos, y todos aquellos menús de dietas especiales que

las empresas elaboren, ya sean dietas obligatorias, enumeradas en el pliego de condiciones, o dietas que voluntariamente confeccione cada empresa. Estas dietas se presentarán como se detalla en el apartado correspondiente.
Tras la evaluación de los menús se realizarán tantas modificaciones como fueran necesarias para adecuarse a las condiciones del pliego, debiendo tener los menús la calificación de apto antes de la fecha indicada en el calendario de envío de menús.
La documentación debe ser remitida por e-mail y en el caso de utilizar la plataforma web, se deberá remitir un correo electrónico en el que avise de la disponibilidad de la documentación en la web.

CALENDARIO DE ENVÍO DE MENÚS		
FECHA LÍMITE PARA ENTREGA	**FECHA LÍMITE PARA APROBACIÓN**	**MENÚS A PRESENTAR**
DEL 1 AL 5 DE JULIO	15 DE AGOSTO	SEPTIEMBRE – OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE
DEL 1 AL 5 DE NOVIEMBRE	15 DE DICIEMBRE	ENERO – FEBRERO - MARZO
DEL 1 AL 5 DE FEBRERO	15 DE MARZO	ABRIL - MAYO - JUNIO

Una vez aprobados los menús, cada empresa podrá modificar excepcionalmente hasta un máximo de cuatro días del menú de un mes del trimestre previamente entregado. Estas modificaciones deberán ser entregadas antes del día 5 del mes anterior al mes de servicio del menú y teniendo como fecha límite para aprobar el día 20 del mes anterior al mes de servicio del menú. En este periodo de tiempo se podrán realizar tantas revisiones como sean necesarias para adecuar los cambios a las condiciones del presente pliego.

2. Se debe presentar el planning con la valoración nutricional de cada día debidamente reflejada en la parte inferior de la cuadrícula correspondiente.

3. En el caso de tener que presentar la documentación nuevamente tras alguna evaluación realizada, los cambios realizados a la documentación inicialmente presentada deben resaltarse en algún color que identifique claramente las nuevas modificaciones.

4. Se deberá incluir la denominación de la aplicación informática utilizada y/o las tablas de composición de alimentos utilizada para el diseño de los menús.

5. Se debe entregar la relación de todas las fichas técnicas debidamente referenciadas. El nombre que se le da al plato en la planilla debe corresponder con el de la ficha técnica.

6. Las fichas técnicas de los platos que se sirven un mismo día deben ir juntas.

7. Cada plato debe estar valorado nutricionalmente de modo independiente y debe estar delimitado del siguiente, del pan y del postre.

8. Cuando se utilice un mismo plato en más de una ocasión, la ficha técnica se repetirá tantas veces como sea necesario para que ésta acompañe siempre al plato con el que se presenta en el menú diario.

9. La suma de los nutrientes del primer plato, el segundo, el postre y el pan deben coincidir con la valoración reflejada en la planilla mensual.

10. Se deben especificar para cada alimento que forme el plato, y cada menú completo los siguientes datos: Kcal, proteínas, grasas e hidratos de carbono.

11. En la ficha técnica de cada plato se especificará qué técnica culinaria se ha empleado para su elaboración y qué alimentos son ecológicos.

12. Es necesario entregar las fichas técnicas de productos externos que se utilizan en la elaboración de los menús (Ejemplo: tomate frito, tortilla de patatas, caldos, etc.). Esta ficha técnica deberá ser la proporcionada por el fabricante o proveedor del producto. En el caso de no disponer de esta información se debe adjuntar la etiqueta del producto donde figuren los ingredientes y el valor nutricional por 100 gramos de producto.
    Estos alimentos están permitidos cuando cumplan todos los criterios del protocolo nutricional del presente pliego, debiendo ser alimentos saludables, sin grasas hidrogenadas, sin potenciadores del sabor como el glutamato monosódico, con carne magra (en caso de ser un derivado cárnico) y elaborado sólo con ingredientes de máxima calidad como aceite de oliva virgen extra, etc...

4.12 Dietas especiales.

1. Las dietas especiales se presentarán del mismo modo que la dieta basal. Si no existiera demanda de dietas especiales por parte de los usuarios se debe hacer constar al entregar la documentación (si es obligatorio la entrega de la dieta astringente: ver aparato 9 del presente punto)

2. Si la dieta astringente no se modifica con respecto al mes anterior es necesario indicarlo. En este caso, no sería necesario volver a enviar la información relativa a esta dieta con el resto de documentación.

3. Las dietas especiales, tanto las obligatorias que regula el pliego como las que la empresa adjudicataria asuma voluntariamente, deben ser correctas desde el punto de vista nutricional, pero además tendrán que ser variadas, evitando la repetición monótona de platos. En ocasiones se podrá recurrir a alimentos propios de la dieta especial, como el pan para celiacos en la dieta apta para celiacos, la leche de soja para la dieta de intolerancia a la lactosa, etc.

4. Cuando algún centro educativo de los que gestione una determinada empresa adjudicataria, solicite un menú de una dieta especial en concreto (ejemplo: alergia a las leguminosas), la empresa tendrá que remitirla al ISE para su revisión, aunque se encuentre dentro de los menús de dietas obligatorias que exige el pliego de prescripciones técnicas.

5. Las dietas especiales deben ser acompañadas de un cuadro resumen que indique las características de las mismas.

6. Los días en los que haya alguna diferencia en el menú de la dieta especial con respecto al menú de la dieta basal se sombreará en la planilla general del menú de la dieta especial o se indicará de alguna otra forma lo suficientemente clara.

7. Las fichas de los platos de menús de dietas especiales deben estar bien referenciadas y entregarse junto a la planilla general de la dieta especial.

8. La dieta astringente es una dieta que se mantendrá en un corto periodo de tiempo por lo general, por ello no se exigirá que los valores nutricionales sean equivalentes a los de la dieta basal y se considerará correcto cuando al menos se presenten 2-3 menús ajustados al protocolo de este tipo de dieta.

Si la dieta astringente no se modifica con respecto al mes anterior es necesario indicarlo en la entrega de la documentación. En este caso, no sería necesario volver a enviar la información relativa a esta dieta con el resto de documentación.

9. Para las dieta de alergia a algún tipo de fruta bastará con indicar que una fruta es sustituida por otra a la que no se es alérgico y no habrá que entregar una valoración completa de la dieta.

10. Para las dietas de alergia a pescado y/o marisco y/o huevo se sustituirá el pescado, marisco o huevo por otros alimentos, preferentemente proteicos, frente a los cuales no se tenga alergia. Esto se hará respetando siempre el total de la ingesta proteica (10-15% del valor calórico total del menú) y sin incrementar de forma excesiva la cantidad de raciones de un determinado alimento proteico por semana.

11. Para las dietas de alergias a las leguminosas se sustituirán las legumbres y leguminosas por carne, pescado y huevos, ajustándose a las frecuencias semanales de consumo de estos alimentos proteicos. La frecuencia de la carne no debe superar dos en una semana o siete al mes.

12. Para las dietas de intolerancia a la lactosa no bastará con sustituir el yogur por fruta, habrá que cuidar la composición global de la dieta. Esta dieta debe tener, al igual que las tres anteriores, características similares a la basal en cuanto a composición nutricional; si la dieta basal un día tiene de postre yogur desnatado, en la de intolerancia a la lactosa el yogur desnatado se sustituirá preferentemente por yogur de soja y no por fruta.

13. La dieta para celiacos debe ser especialmente cuidada, por lo que la composición de la misma tiene que ser igualmente equilibrada.

4.13 Días, Horario y turnos del servicio.

El servicio de comedor funcionará los siguientes días, según calendario escolar y con el máximo de alumnos que se cita, en función de la residencia que se trate:

CENTRO	ALUMNOS	DIAS	MENUS	DÍAS DE LA SEMANA
Res. LA ROSALEDA	235	378	DESAYUNO RECREO ALMUERZO MERIENDA CENA	**Lunes a Viernes**(desayuno, recreo, almuerzo, merienda y cena) **Sábado** (desayuno) **Domingo** (cena)
Res. ANDALUCIA	292	378	DESAYUNO RECREO ALMUERZO MERIENDA CENA	**Lunes a Viernes**(desayuno, recreo, almuerzo, merienda y cena) **Sábado y Domingo** (desayuno, recreo, almuerzo, merienda y cena)

Las distintas comidas, desayuno, bocadillo de media mañana, almuerzo, bocadillo de media tarde y cenas, considerando si es día festivo o lectivo, se servirán de la forma y en los horarios que se determinen con la

dirección de las residencias de los centros docentes, que se constituyen en Dirección del Servicio, como responsables del contrato.

4.14 Duración del servicio.

El plazo de duración del contrato será de 17 meses, prorrogable por 1 año más, a contar desde la fecha de formalización del contrato, coincidiendo el plazo de ejecución con curso escolar.

4.15. Otros requisitos generales:

4.15.1. Gestión del aprovisionamiento:

La gestión del aprovisionamiento será competencia de la empresa adjudicataria que realizará la selección de proveedores de los productos a consumir. Dichos proveedores tendrán que estar acreditados y sujetos a lo especificado en la normativa legal vigente y al Código Alimentario Español, responsabilizándose la empresa adjudicataria de las alteraciones de los productos en todo momento.

4.15.2. Consumos de electricidad, gas y agua

La empresa adjudicataria del servicio de comedor abonará al Centro el gasto de la energía eléctrica, de agua y de gas, consumido para la elaboración de la comida y limpieza de los espacios, menajes y utensilios. A tal efecto la Dirección del Centro emitirá factura de cargo con los datos de consumo obtenidos de contadores intermedios que son de uso exclusivo para la medición del consumo de electricidad, agua y gas de las dependencias de la cocina y comedor.

4.15.3. Número de cubiertos a facturar:

El número de cubiertos a facturar mensualmente será el que efectivamente se haya consumido.

Para ello ISE Andalucía pondrá a disposición de la empresa adjudicataria una aplicación web que permitirá el control de presencia diario de los alumnos con matrícula activa en Séneca, y de los educadores autorizados por la D.G. de Planificación de la Consejería de Educación y del Director o Secretario del Centro con derecho a uso gratis del servicio.

Finalizado el mes, el Director del centro tendrá acceso a los resultados de este sistema y validar su conformidad con los datos registrados por la empresa en la aplicación.

El importe de la factura expedida por medios electrónicos deberá coincidir con control de presencia introducido por la empresa adjudicataria, no aceptándose ninguna desviación.

5. DIRECCIÓN, INSPECCIÓN Y CONTROL DEL SERVICIO.

5.1 Auditorías de control.

El Ente Público establecerá aquellos sistemas de control de calidad que considere adecuados, de forma periódica, para hacer la comprobación, tanto de la calidad como de la cantidad de las materias primas empleadas y de los productos elaborados en las cocinas, del cumplimiento de las normas sanitarias y de higiene durante la manipulación de los alimentos y de los locales y materiales empleados, así como del aseo de los trabajadores y del cumplimiento de cualquier otra obligación asumida por el adjudicatario.

Para ejercer las funciones de control e inspección que se deriven del contrato a establecer con el adjudicatario del servicio, el Ente Público de Infraestructuras y Servicios Educativos contará con un representante ante el adjudicatario.

El citado representante del Ente Público podrá realizar inspecciones sobre la forma de condimentación, distribución e higiene de las comidas que se sirvan, así como del grado de limpieza existente sobre las dependencias e instalaciones, el material y utensilios. Dicho representante estará dotado de la autoridad suficiente como para someter a control la calidad y cantidad de los productos empleados en los menús, pudiendo modificar una u otra, e incluso ambas, o exigir la retirada de dichos productos, si a su criterio no cumplen con los mínimos exigibles. Caso de infracción o incumplimiento de las estipulaciones establecidas en el presente pliego o en las que se pudieran posteriormente incluir en el contrato, la Dirección del Centro elevará al órgano de contratación un acta de incidencias en la que se harán constar las deficiencias observadas en la calidad del servicio. De esta forma el órgano de contratación notificará al adjudicatario los incumplimientos que pudieran detectarse, los cuales darán lugar a las sanciones oportunas y/o a la resolución del contrato. Tres actas de no conformidad podrán ser causa de rescisión del contrato, con pérdida de fianza. Si tras la tercera acta de no conformidad el Ente Público decide no poner en marcha la rescisión del contrato, será necesaria una más para rescindir el contrato con pérdida de fianza, y así sucesivamente. En el supuesto de que se decida la rescisión del contrato, el Ente Público de Infraestructuras y Servicios Educativos no satisfará cantidad alguna en concepto de indemnización.

5.2 Seguridad Alimentaria.

Es responsabilidad la empresa adjudicataria el cumplimiento de todos los aspectos recogidos en la normativa aplicable en materia de higiene de los alimentos, en base a lo estipulado en el artículo 17.1 del Reglamento 178/2002 del Parlamento Europeo de 28 de enero de 2002.

Es requisito indispensable que la empresa adjudicataria tenga informe favorable de la última supervisión completa del sistema de autocontrol emitido por los servicios oficiales de control competentes ó informe favorable de auditoría sobre la implantación y/o aplicación de la norma *UNE-EN ISO 22000, Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos*, o norma equivalente, emitido por una empresa certificadora autorizada para ello.

La fecha de emisión del citado informe no puede ser superior a 6 meses antes de la fecha de la presentación de las ofertas. En caso de no disponer del citado informe, la empresa se comprometerá a presentarlo antes de la prestación efectiva del servicio.

Como parte fundamental en el seguimiento y control de la ejecución de los contratos será el resultado de los controles sanitarios oficiales realizados por la autoridad sanitaria competente.

5.3 Garantía del servicio.

Con el fin de garantizar el correcto funcionamiento del servicio escolar de comedor en las residencias de los centros docentes, los licitadores presentarán una propuesta de garantía de funcionamiento de dicho servicio, previendo la cobertura al usuario autorizado en caso de que se produjeran averías en las instalaciones o cualquier otro tipo de imprevistos. En dicha propuesta se hará referencia al tiempo máximo de solución de las incidencias (teniendo en cuenta que no se admitirá tiempo de solución de incidencia superior a 24 horas) indicando las medidas compensatorias previstas para el caso de que el servicio no se preste con normalidad y conforme a las prescripciones técnicas aprobadas.

6. RÉGIMEN DE PENALIDADES APLICABLES AL INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

6.1. Causas de incumplimiento:

Las causas de incumplimiento de las obligaciones del contrato se clasifican en Leves, Graves y muy Graves.

Se considera incumplimiento **leve**:

a) La falta de higiene en los uniformes del personal que presta el servicio de comedor escolar.
b) El deterioro en la vajilla y cubertería individual.
c) El incumplimiento del sistema de Revisión, Mantenimiento, Reparación y Reposición de los Equipamientos electrodomésticos en un comedor escolar concreto.
d) La alteración injustificada de los menús autorizados conforme al protocolo nutricional.
e) La alteración de las características organolépticas de los menús servidos.
f) El retraso injustificado en el suministro y el incumplimiento del horario de prestación del servicio, el número máximo de turnos y/o de la capacidad máxima de los comedores.
g) La no tramitación de las quejas y sugerencias de los padres o tutores de los alumnos usuarios.
h) Los que causen un perjuicio económico al Ente Público de Infraestructuras y Servicios Educativos inferior a 1.000 €.
i) Cualquier otro incumplimiento del contrato que no pueda considerarse grave o muy grave.

Se considera incumplimiento **Grave**:

a) La no prestación de menús especiales de regímenes dietéticos y menús a alumnos con problemas agudos.
b) La denegación del acceso al servicio a los usuarios habituales o a los usuarios esporádicos autorizados que lo hubieran solicitado adecuadamente.
c) El incumplimiento por el Responsable de Comedor escolar de la Gestión de los procesos recogidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas.
d) Haber incumplido levemente tres o más veces el contrato.
e) La prestación de servicios por personal no cualificado.
f) Los que causen un perjuicio económico al Ente Público de Infraestructuras y Servicios Educativos superior a 1.000 €.
g) El incumplimiento de las mejoras de equipamiento electrodoméstico y de las instalaciones que hubiera ofertado el adjudicatario en un comedor escolar concreto.
h) El incumplimiento del Plan de desinfección, desratización y desinsectación, incluido en la oferta del adjudicatario en un comedor escolar concreto.
i) El incumplimiento del Plan de Limpieza especialmente de las frecuencias de limpieza, del protocolo de actuación, y de los detergentes utilizados en la limpieza de los comedores escolares y en su caso los útiles de limpieza que se comprometió a aportar el adjudicatario.
j) El incumplimiento del envío de menús conforme al calendario de envíos, recogido en el Pliego de Prescripciones Técnicas, a la Dirección de Servicios a la Comunidad Educativa de ISE Andalucía. Esto incluye al mes de julio en el que se debe enviar los menús de septiembre, octubre, noviembre y diciembre.
k) El cumplimiento de las actuaciones a desarrollar por el personal del servicio de comedor antes de iniciar el servicio que garantiza que las comidas servidas a los alumnos les llegan en perfectas condiciones en lo referente a cantidades prescritas, calidades, higiene, temperatura y puntualidad; la vigilancia, asistencia y control de los alumnos durante las comidas y la retirada y limpieza del menaje.

Se considera incumplimiento **Muy Grave**:

a) La obstrucción en las funciones de inspección por los órganos competentes de la Administración pública andaluza.
b) La obstrucción en las funciones control y supervisión del correcto funcionamiento del servicio de comedor al representante de la entidad pública o privada que designe el órgano de contratación.

c) Haber incumplido gravemente tres o más veces el contrato.
d) La no presentación del informe favorable de la última supervisión completa del sistema de autocontrol emitido por los servicios oficiales de control competentes ó informe favorable de auditoría sobre la implantación y/o aplicación de la norma UNE-EN ISO 22000, Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos, o norma equivalente, emitido por una empresa certificadora autorizada para ello.
e) La emisión una vez iniciado el servicio, de un informe desfavorable de los citados en el apartado anterior
f) Los que causen un perjuicio económico al Ente Público de Infraestructuras y Servicios Educativos superior a 10.000 €.

6.2. Responsabilidades por incumplimiento.

Sin perjuicio de la facultad del órgano de contratación de resolución del contrato por incumplimiento del mismo se establece una minoración de los abonos al contratista.

Si el alcance de la incidencia afecta a un centro, a un lote o a la totalidad del contrato esta penalidad se aplicará a la parte del importe de la factura que afecte al ámbito de la incidencia conforme a la siguiente gradación:

a) Por incumplimiento leve 1 € por cada 1.000 € del precio del contrato relativo al centro/lote/total.
b) Por incumplimientos graves 5 € por cada 1.000 € del precio del contrato relativo al centro/lote/total.
c) Por incumplimientos muy graves 10 € por cada 1.000 € del precio del contrato relativo al centro/lote/total.

6.3. Procedimiento.

1. Inicio: El inicio del expediente se iniciará a propuesta motivada del Director del centro o del órgano de contratación.
2. Instrucción: El órgano de Contratación a la vista de la propuesta efectuada, decidirá sobre la apertura o archivo de actuaciones.
3. Abierto expediente se comunicará al interesado para que en un plazo de diez días formule cuantas alegaciones considere oportunas en defensa de sus intereses. Dicha comunicación deberá contener al menos la siguiente información:
   - ✓ Información de los hechos.
   - ✓ Extracto de las actuaciones llevadas a cabo
   - ✓ Calificación provisional del incumplimiento o incumplimientos presuntamente cometidos.
   - ✓ El expediente se completará, con cuantas actuaciones se consideren necesarias por el órgano instructor, incluyendo las declaraciones y comparecencias personales al propio interesado.
4. Resolución; corresponderá al órgano de Contratación en todo caso la Resolución del Expediente y la aplicación de las Responsabilidades a que hubiere lugar.
5. Recursos. Las Resoluciones definitivas adoptadas por el órgano de contratación en aplicación de este régimen de penalidades, podrán ser potestativamente recurridas ante el mismo órgano o ante la jurisdicción contencioso-administrativa, en la forma y plazos establecidos en la legislación que resulta de aplicación (Ley 4/99 de 13 de enero de modificación de la Ley 30/19992, de 26 de noviembre de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.)

7 RESOLUCIÓN DEL CONTRATO.

1) Serán causas de resolución de este contrato la falta en las siguientes obligaciones contractuales de carácter esencial:

a) El cumplimiento de características de la oferta vinculadas a los criterios de valoración o a factores de aseguramiento higiénico-sanitarios.
b) La retirada a la empresa adjudicataria de la autorización sanitaria de funcionamiento por parte de la autoridad sanitaria competente.
c) Los informes favorables de Supervisión de sistemas de autocontrol, o de auditorías de normas sobre gestión de sistemas de gestión de inocuidad de los alimentos, una vez iniciado el servicio.
d) El cumplimiento de las obligaciones laborales, sociales, fiscales y de protección de medio ambiente.
e) Cualesquiera otras así calificadas en los pliegos de clausulas administrativas particulares o de prescripciones técnicas.

2) Las establecidas con carácter general en el artículo 208 de la LCSP y, con carácter particular, las señaladas en el artículo 262 de la LCSP.

La aplicación y los efectos de las causas de resolución del contrato serán los establecidos en la LCSP y demás disposiciones de aplicación.

8 MOBILIARIO Y MATERIAL.

La adjudicataria se compromete a mantener en perfecto estado de conservación el mobiliario y material para la prestación del servicio objeto de contratación, con responsabilidad plena por toda perdida, deterioro, destrucción, inutilización, etcétera. Será de su cuenta y riesgo el reponer mobiliario y/o material destinado a las residencias de los centros docentes inmediatamente cuando se inutilice, deteriore o menoscabe por el mal uso, dolo o mala fe, por otro de idéntica calidad, marca y rendimiento. Será de su exclusiva responsabilidad y cuenta el pago del importe a que ascienda la reposición.

Los productos empleados por la adjudicataria para cumplimentar los criterios de calidad exigidos (material de limpieza, material de higiene de su personal, material de higiene para la distribución de comidas) serán exclusivamente a su cargo. La calidad de los productos empleados será supervisada por la Dirección de las residencias de los centros docentes, debiendo ser en todo caso de primer orden, no permitiéndose el uso de productos de baja calidad.

La empresa adjudicataria deberá realizar en unión con la Dirección de las residencias de los centros docentes un inventario de todo el equipamiento entregado e incorporados en cada residencia. A la finalización del contrato, y antes de la devolución de la fianza, el equipo y menaje de cocina será devuelto, al menos, en las mismas condiciones en que se recibió. En caso de no ser así, su reparación será con cargo a la fianza, si es suficiente, o de la empresa, si no es suficiente.

Como Anexo III al presente documento se incluye el inventario del equipamiento que se encuentra en las dependencias donde se prestarán los servicios objeto de la presente contratación.

9. PAGOS Y COBROS DEL CONTRATISTA.

El cobro del servicio por el contratista a los usuarios obligados al pago del precio completo se realizará por éste de forma directa.

Los Dirección de las residencias de los centros docentes objeto del servicio de comedor escolar mantendrán actualizada en Séneca la relación de usuarios autorizados. ISE Andalucía facilitará esta relación al adjudicatario vía web-service.

10. FACTURACIÓN ELECTRÓNICA.

La factura deberá ser expedida por medios electrónicos mediante la plataforma de facturación electrónica proporcionada por ISE Andalucía y cuyo acceso se encuentra disponible en su página web, www.iseandalucia.es .

11. MEJORAS.

Únicamente se admitirán las establecidas en el Anexo VI del PCAP, en el último punto del apartado A) Criterios de Adjudicación

12. PERMISOS, AUTORIZACIONES Y LICENCIAS.

La adjudicataria 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.

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 a la Delegación de Educación 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 la Consejería de Educación del incumplimiento de lo dispuesto en los párrafos anteriores, podría descontarse de las cantidades pendientes de pago o con cargo al aval de fiel cumplimiento.
Cualquier retraso provocado por la demora en la obtención que los permisos, autorizaciones y licencias que La adjudicataria debe tener será imputable únicamente al mismo. En este sentido La adjudicataria deberá acreditar, cuando sea requerido al efecto, la obtención de cualquier permiso, autorización o licencia.

14. CONFIDENCIALIDAD

El adjudicatario asumirá el deber de cumplir las exigencias normativas establecidas por la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal y su normativa de desarrollo; con objeto de garantizar la confidencialidad, integridad y disponibilidad de los datos de carácter personal. El adjudicatario específicamente asumirá la condición de encargado de tratamiento bajo las exigencias del artículo 12 de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal y por tanto tratará los datos de carácter personal según las instrucciones de la Consejería de Educación no pudiendo ser empleados para finalidades distintas a las indicadas en los puntos anteriores y especialmente aquellas que no se dirijan a prestar el servicio público de comedor escolar en los centros docentes públicos de la Consejería de Educación, no pudiendo ceder o comunicar estos datos a personas físicas y/o jurídicas distintas del adjudicatario y el personal a su cargo. En todo caso, estas finalidades legítimas para el tratamiento de los datos de carácter personal podrán ser concretadas a través del contrato que en su momento se suscriba o mediante modificaciones contractuales al respecto.

El adjudicatario deberá suscribir un acuerdo de confidencialidad por escrito con la Consejería de Educación.

Será preciso que el adjudicatario implante las medidas de seguridad normativas, organizativas y técnicas exigidas por la normativa de protección de datos de carácter personal en función de la clasificación de datos, ficheros y tratamiento que proporciona esta misma normativa. Medidas que serán aplicables a los tratamientos automatizados como no automatizados que realice el adjudicatario en el marco de la ejecución del objeto contractual. Durante la ejecución de la prestación contractual el adjudicatario deberá trasladar copia de los informes de auditoría bienal a fin de acreditar la adecuada prestación del servicio contratado, pudiendo ser la

entidad adjudicataria inspeccionada por la parte contratante, bien a través de sus medios propios o contratados a terceros.

En el caso de que la entidad adjudicataria (encargada de tratamiento) destine a finalidades distintas pactadas o incumpla las exigencias contractuales al respecto de la normativa de protección de datos de carácter personal responderá personalmente de las infracciones en las que haya incurrido, asimismo si la entidad responsable del fichero fuera sancionada en virtud de la normativa en materia de protección de datos de carácter personal por actos u omisiones atribuibles al encargado de tratamiento, se generará para el primero un derecho de resarcimiento que deberá indemnizar por parte del último.

Cumplida la prestación contractual la empresa adjudicataria deberá devolver al responsable del ficheros todos aquellos ficheros, medios y sistemas que contengan datos de carácter personal empleados durante el desarrollo de la actividad contractual, no pudiéndose quedar con copia alguna de los mismos; pudiendo ser inspeccionado este hecho por parte del responsable del fichero bien por sí mismo o por terceros por cuenta de éste.

15. SEGURO.

La empresa adjudicataria asume la obligación de suscribir y mantener en vigor con empresa de seguros legalmente habilitada, con un capital asegurado mínimo equivalente al importe anual de los lotes adjudicados, durante toda la vigencia del contrato una póliza de seguro de responsabilidad civil, del que remitirán copia a la Gerencia Provincial del Ente o persona en quien delegue, antes de proceder a la firma del contrato, así como los recibos posteriores y justificantes de pago y que debe de reunir las siguientes coberturas:

- ✓ Responsabilidad Civil general de la sociedad o empresa, que garantice:
- ✓ La responsabilidad derivada de su actividad o explotación y en la que se incluya expresamente la cobertura de intoxicaciones alimentarias.
- ✓ La garantía patronal que cubre los posibles daños y perjuicios sufridos por el personal de la empresa en la ejecución de los trabajos.
- ✓ La garantía de responsabilidad civil de productos cubriendo los posibles daños corporales, materiales y perjuicios consecuenciales causados a terceros por sus productos.
- ✓ La defensa jurídica y las fianzas.

16. REQUISITOS FORMALES PARA LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS TÉCNICAS.

Las empresas licitantes habrán de presentar sus ofertas técnicas con una estructura adecuada a los criterios de valoración. Es decir se pondrán por separado los contenidos que se valorarán en cada uno de los criterios de valoración. De esta forma, las ofertas técnicas se dividirán en dossiers independientes conforme a los apartados y contenidos mínimos descritos en el apartado 9 del Cuadro de Características Específicas del contrato del PCAP.

- ✓ La información descrita a incluir en cada apartado de los mencionados en el referido Apartado es la que se considera como mínima, sin perjuicio de otra que el licitador considere conveniente por ser adicional o complementaria a la mencionada.

- ✓ No se tendrá en consideración la información que perteneciendo a un apartado se incluya en otro. Asimismo, los aspectos que se hayan valorado en sus apartados correspondientes y que se dupliquen en otros no serán más valorados por ello; por ejemplo, si se vuelven a incluir las mejoras y el plan de formación en el programa de trabajo, ésta no obtendrá más puntuación.

17. LUGAR DE PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS.

El servicio de comedor escolar se prestará en los locales que para estos efectos disponen las residencias de los centros docentes indicados en el Anexo I del presente Pliego, dichos locales se encuentran debidamente acondicionados con las instalaciones, mobiliario etc. que aparece indicado en el Anexo III del presente pliego.

Fdo.:..... Fdo.:.....

ANEXO I: RELACIÓN DE LOTES

LOTE Nº	CÓDIGO	CENTRO	LOCALIDAD	Nº DE USUARIOS APROXIMADO	Nº DE DÍAS DEL SERVICIO Desde 02/02/2012 hasta el 22/06/2013 (17 meses)	PRECIO DE LICITACIÓN IVA EXCLUIDO DE LOS MENÚS /DÍA	PRECIO DE LICITACIÓN IVA INCLUIDO DEL MENÚ/DÍA	PRECIO DE LICITACIÓN IVA EXCLUIDO DE CADA LOTE
1	29700448	Residencia Escolar de EE.MM. La Rosaleda	Málaga	235	378	7,00 €	7,56 €	621.810,00 €
2	29700485	Residencia Escolar Andalucía	Málaga	292	378	7,00 €	7,56 €	772.632,00 €

ANEXO II: RELACIÓN DE PERSONAL

RESIDENCIA ESCOLAR LA ROSALEDA:

CENTRO ESCOLAR	INICIALES	CATEGORÍA	TIPO CONTRATO	ANTIGÜEDAD	HORAS/DÍA	CONVENIO
R.E. EE. MM. La Rosaleda	JA.F.M.	Cocinero	401	15/09/2011	8	Hostelería
R.E. EE. MM. La Rosaleda	E.L.I.B.	Cocinera	F.D.	01/11/201	8	Hostelería
R.E. EE. MM. La Rosaleda	AM.M.M.	Aux. cocina	F.D.	01/11/2010	8	Hostelería
R.E. EE. MM. La Rosaleda	A.C.S.	Aux. cocina	F.D.	01/11/2010	6	Hostelería
R.E. EE. MM. La Rosaleda	MC.R.B.	Aux. cocina	F.D.	01/11/2010	4	Hostelería
R.E. EE. MM. La Rosaleda	MJ.V.A.	Aux. cocina	F.D.	10/09/2010	4	Hostelería

RESIDENCIA ESCOLAR ANDALUCÍA:

CENTRO ESCOLAR	INICIALES	CATEGORIA	ANTIGÜEDAD	HORAS/DIA	TIPO DE CONTRATO	CONVENIO COLECTIVO
R.E. Andalucía	JIGAJ	JEFE COCINA	23/09/2001	8	FIJO DISCONTINUO	HOSTELERIA
R.E.Andalucía	DIMOF	2º JEFE COCINA	15/03/2003	8	FIJO DISCONTINUO	HOSTELERIA
R.E.Andalucía	GAGAI	COCINERA	19/09/2002	8	FIJO DISCONTINUO	HOSTELERIA
R.E.Andalucía	MOVAN	AYTE. COCINA	23/09/2001	8	FIJO DISCONTINUO	HOSTELERIA
R.E.Andalucía	TOMAA	AYTE. COCINA	23/09/2002	8	FIJO DISCONTINUO	HOSTELERIA
R.E.Andalucía	SASUI	AYTE. COCINA	23/09/2001	8	FIJO DISCONTINUO	HOSTELERIA
R.E.Andalucía	MAGAR	AYTE. COCINA	14/09/2011	8	TEMPORAL	HOSTELERIA
R.E.Andalucía	SAGOJ	COCINERO	01/12/2011	8	FIJO DISCONTINUO	HOSTELERIA

ANEXO III

A) EQUIPAMIENTO FACILITADO POR LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
RESIDENCIA ESCOLAR "ANDALUCIA" (MÁLAGA)
SERVICIO: COCINA COMEDOR

ARTÍCULOS	UNIDADES
MESAS	89
EQUIPO DE MATERIAL DE SERVIR	17
JUEGOS PLATOS Y VASOS	300
JUEGOS CUBIERTOS COMIDA Y POSTRE	350
EQUIPO DE CUBIERTOS DE SERVIR:	
CUCHARONES	9
ESPUMADERAS	12
PINZAS	3
APARADORES	15
LAVAVAJILLAS	1
FRIGORÍFICO:	
CÁMARA	1
TIMBRE	1
ANTECÁMARA	1
CONGELADORES	2
LAVAMANOS	2
JARRAS DE AGUA	25
JARRAS DE LECHE	21
CORTA FIAMBRES	1
CORTA PATATAS	2
FREGADERO 1 SENO	2
FREGADERO 2 SENOS	2
FREIDORA	1
PLANCHA	1
HORNILLO DE 8 FUEGOS + 2 HORNOS	1
BASCULANTE	1
MARMITONES	2
CAMPANA EXTRACTORA	1
MESAS CALIENTES	3
PANERA	1
MAQUINA DE AGUA FRÍA	1
CUCHILLO DE CORTE	5
AFILADOR	1
CARROS TRANSPORTADORES	2
BANDEJAS	250

B) EQUIPAMIENTO FACILITADO POR LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
RESIDENCIA ESCOLAR "LA ROSALEDA" (MÁLAGA)
SERVICIO: COCINA COMEDOR

ARTÍCULOS	UNIDADES
Mesa trabajo	7
Mesa trabajo con cajones	1
Estanterías metálicas	5
Campanas	2
Fregaderos	6
Lavamanos	2
Lavavajillas	1
Mesa caliente	2
Cámara frigorífica	2
Cámara congelador	1
Armario metálico	1
Fuente agua	1
Mesas comedor	62
Sillas comedor	248
Cubos basura	5
Cocina de seis fuegos y 4 hornos	1
Mesa accesoria cocina	1
Arcón congelador	1
Nevera	1
Carro panera	1
Carros	5
Carro cubiertos	1
Carro porta platos	1
Carro porta bandeja	1
Freidoras	3
Horno	1
Marmitas industriales	2
Pelapatatas	1
Corta fiambres	1
Microhondas	1
Tostador	1
Molinillo café	1
Picadora de carne	1
Bandejas Gastronom	23
Cedazo harina	1
Tabla cortar	6
Brazo batidora	1
Olla 55 litros	2
Olla 40 l	2
Olla 45 l	3
Olla 30 l	2

Marmita 30 l	2
Cacerola baja 27 l con tapa	*1*
Cacerola baja 39 l con tapa	*1*
Cacerola 25 l	1
Marmita 24 l	1
Paellera	1
Cazo 15 l	1
Cazo 20l	1
Escurridores	3
Sartenes	10
Termos	2
Placas horno	7
Cazos 5 l	3
Chino (uno con mortero)	2
Cucharones	12
Espumaderas	6
Pinzas	3
Embudo	1
Remo	1
Arañas	2
Coladores	2
Varilla	2
Espatula	1
Jarras agua acero inx	13
Lecheras	7
Bandejas isotérmicas	20
Bandejas acero inox	3
Bandejas plástico	183
Tenedores	251
Cucharas	299
Cuchillos	281
Cucharillas	228
Platos hondos	425
Platos llanos	423
Platos postre	343
Vasos de agua	179
Copas vino	102