PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE REGIRÁ EN LA CONTRATACIÓN POR LA CONSEJERÍA DE LA PRESIDENCIA, ADMINISTRACIÓN PÚBLICA E INTERIOR DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA DEL SERVICIO DE COMEDOR PARA LA ESCUELA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE ANDALUCÍA MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO.

1. OBJETO.

1.1 El presente pliego de prescripciones técnicas tiene por objeto definir las características técnicas necesarias para la prestación del servicio de cocina y comedor de la Escuela de Seguridad Pública de Andalucía (ESPA).

1.2 El servicio de cocina y comedor, a efectos del presente pliego, comprende la elaboración y distribución en las instalaciones de la ESPA del desayuno, almuerzo y cena, incluido su almacenamiento en las debidas condiciones de higiene y seguridad alimentaría hasta su consumo por los usuarios, preparación de las mesas, platos, vasos, cubiertos, servilletas, bebidas y todo lo necesario para consumir el menú, así como la retirada y limpieza de los mismos después de la comida, 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 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, y en particular en lo dispuesto en los artículos 17 y 284.1 de dicha ley; 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 seguridad alimentaria, manipulación de alimentos, productos alimenticios, comedores colectivos o cualquier otra que le sea de aplicación o pudiera serlo durante la prestación del servicio público 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 público las recomendaciones establecidas:

1. Estrategia NAOS para la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad del Ministerio de Sanidad y Consumo.
2. Documento de Consenso sobre la Alimentación en los Centros Educativos. Consejo Interterritorial de Sistema Nacional de Salud. 21 de Julio de 2010.
3. Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
4. Real Decreto 3484/00 por el que se establecen las Normas de Higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
5. Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
6. Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
7. Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
8. Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los

LUIS AMELIO BODRILLA CASTAÑO		29/03/2019	PÁGINA 1 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw3tkT6Rao4va6OWEZ4VsYJGQgO	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
9. Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.
10. Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y de garantía de los derechos digitales y su normativa de desarrollo.

3. CONDICIONES GENERALES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

3.1 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.

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.

3.2 Gestión del aprovisionamiento.

El adjudicatario asumirá la gestión de compras y provisión de todos los alimentos y material que sean necesarios 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.

3.3 Días, horario y turnos del servicio.

El servicio de cocina y comedor se prestará los días en que haya actividad académica en la ESPA, generalmente de lunes a viernes, en horario de 07:30 a 09:00 horas, de 14:00 a 15:30 y de 20:30 a 21:30 con el número máximo de comensales y de turnos que señale la dirección de la ESPA.

3.4 Lugar de prestación del servicio.

El servicio de cocina y comedor se prestará en las instalaciones de cocina y comedor con que cuenta la ESPA en su sede de Aznalcázar, sita en Carretera de la Isla Mayor, km. 3,5, 41849- Aznalcázar (Sevilla).

3.5 Duración del servicio público.

El plazo de duración del contrato será el establecido en el ANEXO I del PCAP de la presente licitación.

4. MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES, EQUIPAMIENTO Y ELEMENTOS AUXILIARES DEL SERVICIO.

Las instalaciones, equipamiento y elementos auxiliares para la prestación del servicio serán puestos a disposición de la empresa adjudicataria. Ésta los usará responsablemente, haciéndose cargo de los mismos.

La ESPA pondrá a disposición de la adjudicataria el agua y la energía eléctrica necesaria para el funcionamiento del comedor. El inventario de los bienes que existen en la actualidad en la cocina y el comedor se detallan en anexo del presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

LUIS AMELIO BODRILLA CASTAÑO		29/03/2019	PÁGINA 2 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw3tkT6Rao4va6OWEZ4VsYJGQgO	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

La empresa adjudicataria será responsable del mantenimiento y la limpieza 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, corriendo por cuenta de la empresa adjudicataria los gastos que estas actividades generen.

Durante la vigencia del contrato serán por riesgo y ventura del adjudicatario las inversiones necesarias en las instalaciones para la correcta prestación del servicio público.

No obstante, no podrá el adjudicatario realizar obras en las instalaciones sin permiso expreso de la ESPA y, en su caso, las obras correspondientes serán vigiladas y supervisadas por la Administración. Las reformas que se desarrollen quedarán a beneficio de la Escuela sin que el adjudicatario tenga derecho a indemnización alguna.

Las instalaciones deberán adecuarse a la normativa relativa a la higiene de los alimentos y sobre Seguridad y Salud Laboral que en cada momento se encuentre en vigor.

Durante la vigencia del contrato, serán por riesgo y ventura del adjudicatario las inversiones necesarias en equipamientos y elementos auxiliares para el correcto funcionamiento del servicio público.

El adjudicatario queda obligado a efectuar a su costa tanto las revisiones de mantenimiento y reparaciones por instaladores técnicos autorizados del equipamiento electrodoméstico como en su caso su sustitución por otro de iguales o superiores características. Queda obligado a la reparación y reposición de menaje de cocina, vajilla y cubertería individual, estanterías, carros, material auxiliar y útiles de limpieza que presente cualquier tipo de deterioro que disminuya la calidad del servicio exigido.

El adjudicatario retirará de forma inmediata cualquier plato, vaso, cubierto y, en general, cualquier otro elemento del menaje que presente cualquier tipo de deterioro que disminuya la calidad del servicio.

4.1 Inventario a la finalización del servicio (reversión).

A la finalización del contrato, y antes de la devolución de la fianza, el equipamiento 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.

El adjudicatario realizará dentro del primer mes desde la finalización del servicio, en colaboración con la Escuela, un inventario de todo el material, equipamiento y mobiliario existente.

4.2 Limpieza e higiene de las instalaciones y equipamientos del comedor.

El adjudicatario será responsable de implantar y mantener actualizado un Plan de Desinfección y un Plan de Limpieza y Control de Plagas, documentados y con los registros correspondientes.

La limpieza de maquinaria, instalaciones, dependencias de cocina y comedor y demás dependencias existentes como almacenes, despensa, etc. y los materiales necesarios para llevarla a cabo serán por cuenta de la empresa adjudicataria.

4.3 Gestión de residuos.

LUIS AMELIO BODRILLA CASTAÑO		29/03/2019	PÁGINA 3 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw3tkT6Rao4va6OWEZ4VsYJGQgO	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

Uno de los principios de la sostenibilidad es el cuidado del entorno y en este sentido la gestión de los residuos constituye un elemento de importancia.

El adjudicatario será responsable de implantar y mantener actualizado un Plan de Eliminación Selectiva de Residuos, documentado y con los registros correspondientes.

4.4 Requisitos mínimos de infraestructuras y características de los espacios de comedor y cocina existentes.

El licitador deberá garantizar que realizará por su riesgo y ventura cuantas actuaciones sean necesarias para el cumplimiento de los requisitos mínimos que se describen a continuación, sin perjuicio de lo dispuesto en el Reglamento CE N° 852/2004, relativo a la higiene de los alimentos como exigencia previa e indispensable para poder realizar la gestión del servicio.

Los requisitos generales **MÍNIMOS** que deberán cumplir la cocina y el comedor son:

1. La organización del espacio y la disposición de mobiliario en los que se manipulen alimentos permitirá unas adecuadas prácticas de manipulación, de forma que no se produzcan contaminaciones:

1.1 Se deberá prestar atención al flujo de alimentos desde que entran en la cocina hasta su destino final en el comedor. Deberán existir diferentes circuitos dentro de la cocina, con zonas de preparación y condimentación, zona de entrega de comida al comedor, entrega de sucio en la cocina y circuito de limpio. Se deberá evitar en la medida de lo posible que existan cruces entre los distintos circuitos y la ubicación final de los diferentes elementos que forman el equipamiento de la cocina, se hará de forma que favorezca este sistema de trabajo.
1.2 La zona para la limpieza de útiles y vajilla estará suficientemente separada de las zonas de manipulación, de forma que se eviten contaminaciones o salpicaduras.
1.3 Los útiles, superficie de manipulación, mesas y superficies de trabajo y aparatos, serán de fácil limpieza y desinfección, impermeables, inoxidables y resistentes a la corrosión (p. ej. acero inoxidable). No se permite el uso de madera. Se recomienda el acero inoxidable.

2. Se contará con una zona tipo almacén o bien mobiliario específico para que los productos que no necesiten frío puedan almacenarse separados del suelo y de otros productos.

3. Se dispondrá una zona tipo almacén o un armario cerrado para los productos de limpieza exclusivamente.

4. Habrá cubos de basura con cierre hermético en número suficiente, que, además deben permitir la separación selectivo de residuos.

5. Próximo a la cocina deberá haber un vestuario con taquillas para el personal de servicio de la misma.

6. Deberá existir un electrocutor de insectos en las puertas principales de salida al exterior tanto del comedor como de la cocina.

7. El adjudicatario será responsable de implantar y mantener actualizado un Plan de Control de Agua para el consumo humano, documentado y con los registros correspondientes.

LUIS AMELIO BODRILLA CASTAÑO		29/03/2019	PÁGINA 4 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw3tkT6Rao4va6OWEZ4VsYJGQgO	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

8. Habrá un lavamanos por cada 4-5 operarios. Tendrán dosificador de jabón y dispensador de papel o toallas mono-uso. Los lavamanos serán de accionamiento no manual (de pedal, de rodilla) y deberán disponerse en la zona de preparación, nunca en la de lavado.

9. En los equipos frigoríficos deben estar separadas las materias primas entre sí y éstas de los productos elaborados. Dispondrán de sistemas analógicos que permitan controlar desde el exterior las temperaturas. A estos efectos, el adjudicatario será responsable de implantar y mantener actualizado un Plan de Mantenimiento de Frío, documentado y con los registros correspondientes, en cada uno de los locales.

10. Se dotará a la cocina y el comedor del número suficiente de cubiertos y servicios para el número de comensales, así como mobiliario suficiente para disponer la vajilla y enseres.

5. RÉGIMEN DEL PERSONAL QUE PRESTA EL SERVICIO DE COMEDOR Y COCINA.

5.1 Vinculación jurídica del personal al adjudicatario.

El personal necesario para la prestación normal del servicio, así como otro que podrá tomar transitoriamente para determinados casos, será contratado por el adjudicatario, siendo de su cuenta el pago de todas las obligaciones derivadas de estos contratos (en materia legal, de convenios colectivos, etc.). Este personal no tendrá derecho alguno frente a la Administración, ya que dependerá única y exclusivamente del adjudicatario, 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 la Administración de las situaciones, discrepancias u obligaciones que se originen entre el adjudicatario 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.

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 del adjudicatario, 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 gestión del servicio de comedor objeto de contratación, el adjudicatario vendrá obligado a requerimiento de la ESPA 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 el adjudicatario no ofreciera dichas soluciones o no las llevara a la práctica, la propia Administración podrá realizar los contratos que estime precisos, que serán por cuenta del adjudicatario, 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 del adjudicatario, a todos los efectos que en este Pliego se contemplan.

Como ya se ha expresado, será de exclusiva cuenta del adjudicatario la retribución del personal que emplee en la prestación del servicio objeto de contratación. En este sentido, el adjudicatario se compromete a retribuir adecuadamente a todo el personal que preste este servicio, sin que pueda abonar a los profesionales un salario por debajo de la Tabla Salarial vigente y actualizada del Convenio para el sector de la hostelería de Sevilla 2017-2019 (Resolución de 19 de enero de 2018 de la Delegación Territorial de Sevilla de la Consejería de Empleo, Empresa y Comercio, publicada en el Boletín Oficial de la provincia de Sevilla de 9 de febrero de 2018) o regulación que sustituya a la anterior, o, en su caso, lo establecido en el Convenio colectivo de empresa que le sea aplicable, que será el Convenio de Referencia y aplicación para todo el personal que preste el servicio.

LUIS AMELIO BODRILLA CASTAÑO		29/03/2019	PÁGINA 5 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw3tkT6Rao4va6OWEZ4VsYJGQgO	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

El adjudicatario queda obligado a que todo personal que emplee 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. La Administración podrá realizar cuantos controles considere oportuno. Igualmente, cuantos tributos u obligaciones fiscales pudieran derivarse de dicho personal, serán por cuenta del adjudicatario.

Éste será responsable ante la jurisdicción de lo social de los accidentes que pudieran sobrevenir a su personal por el desempeño de sus funciones en la ESPA. En este sentido, el adjudicatario 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 el adjudicatario, una vez llegado al término del contrato dependerá de lo que al efecto establece la normativa vigente.

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

5.2 Subrogación del personal.

A los efectos previstos en el artículo 130 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, y en los correspondientes convenios colectivos sectoriales en relación con la subrogación del personal, se facilitará a los licitadores en el PCAP un Anexo con la relación de las personas trabajadoras que estén prestando el servicio en la actualidad en el servicio objeto del presente contrato.

A este respecto, en dicho Anexo, se relaciona el personal adscrito y sujeto a una subrogación por el contratista. En dicha relación se especifican al menos los siguientes datos:

- Iniciales de cada trabajador/a.
- Categoría profesional.
- Tipo de contrato.
- Antigüedad en el contrato.
- Vencimiento del contrato.
- Salario bruto anual de cada trabajador.
- En su caso, pactos en vigor aplicables a los trabajadores a los que afecte la subrogación.

Al personal subrogado igualmente se le aplicará, el Convenio Colectivo de referencia que se indica en el apartado 5.1 del presente Pliego.

5.3 Personal para la prestación del servicio.

5.3.1 Responsable del servicio.

El adjudicatario designará a una persona que, vinculado jurídico-laboralmente con él, ejercerá las funciones de responsable.

La persona responsable asumirá las siguientes obligaciones:

LUIS AMELIO BODRILLA CASTAÑO		29/03/2019	PÁGINA 6 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw3tkT6Rao4va6OWEZ4VsYJGQgO	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Supervisar los preparativos del servicio.

- Controlar que el menú se ajusta al previamente planificado y que es preparado y servido en condiciones higiénicas adecuadas y que el menaje se encuentra en un estado idóneo de utilización.

- Verificar la adecuación del menú servido con las necesidades alimentarias especiales siempre y cuando estas últimas hubieran sido previa y adecuadamente comunicadas.

- Recoger y conservar la "comida testigo" de acuerdo con la normativa.

- Transmitir las incidencias que surjan durante la prestación del servicio.

- Comunicar las actas levantadas por los Agentes de Salud Publica (Protección de la Salud) de la Consejería con competencias en materia de Salud de la Junta de Andalucía y cuantas notificaciones reciban de estos servicios, que tengan incidencia sobre el servicio prestado. Las actas levantadas en su caso por los servicios veterinarios se remitirán a la Dirección de la ESPA.

5.3.2 Cocinero/a.

Habrá una persona responsable de la cocina, que se ocupará de la organización, distribución y coordinación de todo el personal adscrito a la cocina así como de la elaboración y condimentación de las comidas, con sujeción al menú basal y dietas especiales previamente evaluados y autorizados por el órgano de contratación o entidad en quien delegue esta competencia.

Además tendrá las siguientes funciones:

- Preparar, cocinar y organizar la distribución de las comidas.

- Colaborar en los pedidos y conservación de materias primas y productos de uso en la cocina.

- Colaborar en el montaje, servicio y desmontaje de las mesas.

- Revisar y controlar el material de uso en la cocina, comunicando cualquier incidencia al respecto.

- Colaborar en la planificación de menús.

- Colaborar en la gestión de costes e inventarios, así como en las compras.

- Controlar y cuidar de la conservación y aprovechamiento de los productos puestos a su disposición.

- Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo.

- Supervisar y controlar el mantenimiento y la limpieza de maquinaria, materiales, utillaje, etc.

- Velar por el estricto cumplimiento de las normas de higiene y salubridad en la manipulación de alimentos.

5.3.3 Ayudante/a de cocina.

LUIS AMELIO BODRILLA CASTAÑO		29/03/2019	PÁGINA 7 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw3tkT6Rao4va6OWEZ4VsYJGQgO	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

Habrán tantas personas de esta categoría profesional como sean necesarias para realizar de forma eficaz las prescripciones técnicas del contrato. Las mismas ejecutan funciones tales como la colaboración en la preparación de las comidas, distribución y emplatado, así como la limpieza tanto de menaje, equipamiento e instalaciones. En concreto les corresponde:

- Participar con alguna autonomía y responsabilidad en las elaboraciones de cocina bajo supervisión.

- Realizar las preparaciones básicas, así como cualquier otra relacionada con las elaboraciones culinarias que le sean encomendadas.

- Preparar platos para los que haya recibido oportuno adiestramiento.

Será competencia del adjudicatario disponer para esta función de tantas personas que considere oportunas a fin de prestar un servicio eficaz y de calidad adecuado a los comensales existentes cada día.

5.3.4 Auxiliar de cocina.

Existirán tantas personas de esta categoría profesional como sean necesarias para realizar de forma eficaz las prescripciones técnicas del contrato. A las mismas se le asigna:

- Realizar las tareas de limpieza de útiles, maquinaria y menaje del restaurante y cocina, así como de las dependencias de cocina para lo cual no requiere una formación específica y que trabaja bajo supervisión.

- Realizar las labores de limpieza de maquinaria, fogones y demás elementos de cocina.

- Preparar e higienizar los alimentos.

- Transportar pedidos y otros materiales.

- Realizar trabajos auxiliares en la elaboración de productos.

- Encargarse de las labores de limpieza del menaje, del comedor y la cocina.

Será competencia del adjudicatario disponer para esta función de tantas personas que considere oportunas a fin de prestar un servicio eficaz y de calidad adecuado a los comensales existentes cada día.

5.3.5 Dietista.

El adjudicatario dispondrá de un profesional con formación acreditada y específica en nutrición humana y dietética. Este profesional colaborará en el desarrollo de las correspondientes funciones de control con el órgano de contratación. Será la persona encargada de enviar a la ESPA, con quince días de antelación, la carta de menús quincenal junto con la ficha de composición de cada plato.

5.4 Uniformidad e higiene.

LUIS AMELIO BODRILLA CASTAÑO		29/03/2019	PÁGINA 8 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw3tkT6Rao4va6OWEZ4VsYJGQgO	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

Será obligación del adjudicatario uniformar por su cuenta a todo el personal a su servicio con el vestuario adecuado durante las horas en que se realice el mismo, 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, el adjudicatario proveerá de gorros, guantes, mascarilla desechables y cualquier otro elemento que a tal efecto resulte necesario. Todo el personal de comedor y cocina utilizará ropa limpia y especial para el trabajo , así como gorro de cocina.

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 certificado emitido por un profesional sanitario competente, repitiéndose los reconocimientos médicos con la periodicidad que se determine. Todo personal afectado por lesiones infecciosas de la piel, oculares, respiratorias 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 con síndrome 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 los servicios médicos de la ESPA, sin perjuicio de las que le sean obligatorias por la legislación vigente en el transcurso del contrato, siendo por cuenta del adjudicatario si el cumplimiento de las mismas supusiera un gasto adicional.

En caso de que el personal aportado por el adjudicatario no procediera con la debida corrección o fuera evidentemente poco cuidadoso en el desempeño de su cometido, la Dirección de la ESPA o persona en quien delegue podrá exigir a la empresa la sustitución del trabajador objeto de conflicto.

En el desarrollo de las funciones propias de cada categoría los trabajadores mantendrán una rigurosa higiene personal. No podrán realizar cualquier práctica no higiénica en ninguna de las dependencias de elaboración y manipulación de alimentos ni en las de servicio o comedor.

El adjudicatario será responsable del cumplimiento de cuantas normas de higiene y salubridad disponga la legislación vigente, siendo por cuenta del mismo si el cumplimiento de las mismas supusiera un gasto adicional.

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:

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

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

- No realizar cualquier práctica no higiénica en las dependencias de elaboración y manipulación de alimentos.

5.4 Formación del personal.

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.

LUIS AMELIO BODRILLA CASTAÑO		29/03/2019	PÁGINA 9 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw3tkT6Rao4va6OWEZ4VsYJGQgO	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

La formación del personal en materia de seguridad alimentaria 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.

6. ELABORACIÓN DE DIETAS Y/O MENÚS.

Todos los aspectos y parámetros analizados en este apartado 6 con referencia a las normas a seguir en la confección de menús, al análisis de los menús y a la verificación in situ de la oferta alimentaria podrán ser modificados. Estas modificaciones deberán ser asumidas por la empresa adjudicataria siempre que las mismas obedezcan a criterios o avances técnicos o científicos y que éstas no afecten a las condiciones esenciales de la licitación y adjudicación.

6.1 Elaboración de dietas y/o menús.

La empresa adjudicataria confeccionará los diferentes menús y/o dietas en la cocina de la ESPA. En cada almuerzo o cena se ofrecerán obligatoriamente dos primeros platos y dos segundos, a elegir por cada comensal, debiendo ofrecer asimismo ensaladas variadas.

La ESPA o entidad u organismo especializado que ésta determine evaluará los menús basales conforme al calendario de envío de menús y asesorará sobre las dietas especiales, siendo responsabilidad de la empresa su correcta elaboración y distribución.

El menú será el mismo para todos los comensales que hagan uso del servicio público, 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.
- Sin gluten.
- Sin lactosa.
- Alergia al pescado y/o marisco.
- Alergia a las leguminosas.
- Alergia al huevo.

Asimismo, en el caso de que el alumnado necesitara algún otro tipo de dieta especial diferente a las anteriormente descritas, y una vez recibido el informe médico completo, se facilitará de conformidad con lo establecido en el artículo 40.5 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

Las dietas especiales en la medida de lo posible deberán tener una composición similar a la basal en cuanto a macro nutrientes.

En estos casos, la Dirección de la ESPA deberá entregar previamente a la adjudicataria la relación de alumnos/as afectados.

La cantidad de las raciones en el momento del servicio se ajustará a las necesidades de cada comensal, evitando poner cantidades insuficientes o excesivas de alimentos. La alimentación que se prepare deberá proporcionar una comida

LUIS AMELIO BODRILLA CASTAÑO		29/03/2019	PÁGINA 10 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw3tkT6Rao4va6OWEZ4VsYJGQgO	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

agradable y completa a los usuarios del servicio, en cantidad suficiente. Los alimentos que se utilicen para confeccionar los menús han de presentar:

- Calidad higiénica a través de la gestión de la seguridad alimentaria del alimento. Esto supone el desarrollo y seguimiento de unas Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de alimentos al objeto de evitar su contaminación biológica, química y física desde la compra hasta el consumo, así como de todo el proceso de elaboración.

- Calidad nutritiva (aporte adecuado a la ingesta diaria recomendada de nutrientes, adecuación calórica y los requerimientos especiales de colectivos indicados anteriormente.).

- Calidad organoléptica (color, olor, sabor, aspecto, temperatura y consistencia).

Las empresas concurrentes presentarán la composición correspondiente a cada comida. 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. Las comidas preparadas serán servidas adecuadamente.

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

- 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 sus etiquetas correspondientes, acorde con las disposiciones legales vigentes en materia de etiquetado de alimentos.

- Se tendrá en cuenta la fecha de consumo preferente y caducidad de los productos envasados. No se servirá nunca productos caducados o que superen la fecha de consumo preferente.

- Se evitará el contacto entre alimentos crudos y comidas preparadas. Nunca se cortará en la misma tabla ni se tratará con el mismo instrumental, carne cruda y cocida.

- Para mayonesas se utilizarán siempre productos envasados y etiquetados según legislación sobre etiquetado. Una vez abiertas se conservarán en frigorífico y por un máximo de 24 horas.
- La preparación de salsas, cremas y natas se efectuará poco tiempo antes de su consumo, se conservarán refrigeradas y por un máximo de 24 horas.

- Las verduras se lavarán abundantemente, eliminándose parásitos, tierra, etc., sumergiéndolas en una solución de hipoclorito sódico (lejía) en agua potable corriente que será proporcional a la cantidad y al tiempo que se estime preciso para su desinfección. Posteriormente se lavarán con agua potable corriente. Es aconsejable hacerlo mediante equipo mecánico.

- No se volverán a congelar productos descongelados parcialmente.

- El pan no será en ningún caso precocinado.

LUIS AMELIO BODRILLA CASTAÑO		29/03/2019	PÁGINA 11 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw3tkT6Rao4va6OWEZ4VsYJGQgO	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- No se rallará el pan que haya estado en contacto con el público.

- No deben usarse aceites a granel. Se usarán aceites envasados, precintados y con etiquetas ajustada a la legislación sobre etiquetado.

- La leche será esterilizada, envasada en botella de vidrio, plástico o tetra-brik, que se mantendrá en lugar fresco y apartado de la luz solar. Una vez abierta debe mantenerse en frigorífico y por un máximo de 24 horas.

- El zumo, si formara parte del menú, será envasado en botella de vidrio, plástico o tetra-brik, que se mantendrá en lugar fresco y apartado de la luz solar. Una vez abierto debe mantenerse en frigorífico y por un máximo de 24 horas. Asimismo, se servirá zumo, no néctar.

- El café será 100% natural o en la proporción 80%/20% entre natural y torrefacto respectivamente. En caso de tratarse de una máquina expendedora el café será en grano.

- Si se sirven hamburguesas, al adquirirlas, el envase o embalaje, deberán llevar la preceptiva marca de identificación.

- Las comidas que se sirvan deberán tener presentación y calidad adecuadas.

- Tanto las materias primas como las comidas preparadas, cuando sean expuestas estarán aisladas y protegidas mediante armario o vitrina y mantenidas en adecuadas condiciones de conservación de acuerdo a la normativa alimentaria vigente.

- Las materias primas, una vez retiradas de las cámaras de conservación, serán utilizadas de inmediato, comprobándose antes de su uso las condiciones técnica sanitaria de aptitud para el consumo.

- Las comidas deberán prepararse con la menor anticipación posible al tiempo de su consumo.

- Las comidas elaboradas no contendrán en ningún caso sustancias alguna que pueda presentar peligro para la salud; así estarán exentas de materias extrañas y de aquellas sustancias que modifiquen desfavorablemente las características organolépticas. También estarán exentas de gérmenes patógenos.

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

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

6.2 Menús y/o dietas:

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

A. Requisitos nutricionales:

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

LUIS AMELIO BODRILLA CASTAÑO		29/03/2019	PÁGINA 12 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw3tkT6Rao4va6OWEZ4VsYJGQgO	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Con un perfil calórico equilibrado.

- Con especial atención al perfil lipídico.

B. Composición y variedad de los menús:

- Adaptación de la frecuencia de los alimentos.

- Variedad de los alimentos dentro del grupo.

- Tecnología culinaria empleada.

- Empleo de recetas variadas.

C. Otras consideraciones:

- Propiedades sensoriales adecuadas de los menús .

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

- Proporcionar información del ciclo mensual de menús para mantener una dieta equilibrada.

Uno de los aspectos básicos a la hora de elaborar los menús es cubrir los requerimientos de energía y nutrientes, teniendo en cuenta las necesidades del alumnado a los que va destinado el menú.

6.3 Normas a seguir en la confección de los menús:

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

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

La carne como plato principal será ofrecida como máximo cinco veces por semana. La carne que se usará deberá ser magra y podrá ser de pollo, pavo, cerdo, ternera, conejo, etc.

La ración principal de carne que se servirá en la semana deberá ser presentada en forma de filetes o similares por piezas (muslo, contramuslo, albóndigas, hamburguesas, etc.) o bien como ingrediente de un plato (arroz con pollo, patatas con ternera, etc.).

Se permite la inclusión de chorizo o algún tipo de embutido en la preparación de platos como lentejas, potajes, etc., vigilando que las raciones de estos embutidos sean pequeñas y que no contengan potenciadores del sabor. Debe resaltarse dentro de la planilla en el nombre del plato, por ejemplo: lentejas con chorizo.

LUIS AMELIO BODRILLA CASTAÑO		29/03/2019	PÁGINA 13 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw3tkT6Rao4va6OWEZ4VsYJGQgO	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

Apartado 2: El menú diario debe ofertar una ración de verduras de temporada y/o congeladas diarias, como primer plato o en forma de guarnición, tanto en el almuerzo como en la cena.

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

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

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

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

Apartado 3: Igualmente las frutas deben ser de temporada, se excluirán los frutos demasiados inmaduros o sobremaduros o pasados. Todos los frutos serán de primera calidad, de coloración y madurez uniforme. La fruta fresca, en piezas enteras o macedonia, debe ofrecerse como postre diario tanto en el almuerzo como en la cena. Se ofrecerán postres lácteos (tipo yogur, leche fermentada, bifidus...) dos veces por semana, evitando los postres muy azucarados, sin propiedades probióticas y cuando se incluyan en el menú no debe tener como alternativa ningún otro tipo de postres. La fruta que se ofrezca dentro de una misma semana debe ser lo más variada posible siendo lo idóneo que sean cuatro piezas de frutas diferentes.

En cuanto al uso de zumos, solamente se aceptarán zumos de frutas 100% directos o procedentes de concentrados reconstituidos y que no contengan azúcares añadidos. Los zumos con las características anteriormente citadas únicamente podrán servirse en los desayunos.

Apartado 4: Los pescados irán igualmente en función de la estación, deben cumplir los requisitos establecidos en la normativa alimentaria vigente, serán de la clase A. Se servirán limpios, exentos de espinas, escamas y vísceras y, con o sin piel, en su caso fileteado. Se debe ofertar pescado como mínimo cinco veces por semana.

Al menos 1 vez a la semana las raciones a consumir serán de pescado azul: atún, pez espada, cazón, salmón o emperador, no pudiendo servirse la misma especie en semanas consecutivas.

Para la valoración sobre la identificación de la especies en categoría de Azul / Blanco, se utilizará como referencia bibliográfica en primer orden el Manual práctico sobre pescados y mariscos frescos. Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino. 2009 FROM.

En el menú no podrá incorporarse pescados de las familias de los Gempilidos.

Al menos una de las raciones de pescado que se servirá en la semana deberá ser presentada en forma de filetes o similares por piezas (albóndigas, hamburguesas, etc.).

LUIS AMELIO BODRILLA CASTAÑO		29/03/2019	PÁGINA 14 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw3tkT6Rao4va6OWEZ4VsYJGQgO	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

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

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

Apartado 5: El aceite utilizado en ensaladas y otras preparaciones en crudo será siempre aceite de oliva virgen extra. En el caso de las frituras se permitirá el uso de aceite de oliva o aceite de girasol alto oleico. El aceite de girasol alto oleico empleado deberá tener una proporción de oleico superior al 75%. Las preparaciones en las que se utilicen la fritura en aceite no podrán incluirse frecuentemente en el menú.

Entre estas preparaciones se incluyen: pescado frito, patatas fritas, empanadillas fritas, tortilla de patatas (cuando las verduras y/o patatas han sido sometidas a fritura previamente), etc.

Apartado 6: Las legumbres utilizadas serán siempre de primera calidad y deben ofertarse como mínimo en dos ocasiones por semana.

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

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

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

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

Al menos en los desayunos se ofertará pan integral.

Apartado 8: Los huevos deben cumplir con las máximas exigencias de calidad y seguridad alimentaria y se podrán servir en forma de revueltos, tortilla o cocidos, etc. La empresa debe expresar el código de cría y país de los huevos que vaya a utilizar.

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

Apartado 10: Cada menú, tanto del almuerzo como de la cena, debe estar constituido por dos primeros platos y dos segundos, a elegir por cada comensal, además del postre y las bebidas (agua y refrescos).

No se incluirán alimentos precocinados que no cumplan con el protocolo nutricional definido en el presente pliego (alimentos saludables, sin grasas hidrogenadas, sin potenciadores del sabor y elaborado sólo con ingredientes de máxima calidad como aceite de virgen extra, etc.....). En el caso de derivados de pescado o carne (albóndigas, hamburguesas, etc.) estos productos deberán contener al menos el 80% del producto de referencia. La oferta de alimentos precocinados que van a ser consumido tras fritura (harinados, empanados, rebozados) se limitará a las cenas y tendrá una frecuencia máxima de 2 raciones semanales.

LUIS AMELIO BODRILLA CASTAÑO		29/03/2019	PÁGINA 15 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw3tkT6Rao4va6OWEZ4VsYJGQgO	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

Apartado 11: Los menús deben confeccionarse con alimentos de temporada. Las cantidades deben ajustarse a las necesidades de los comensales.

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

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

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

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

Apartado 16: Cualquier variación que se haga sobre los menús no podrá salirse de las líneas generales que rigen la confección de un menú y deberá ser notificado, adjuntando la ficha técnica del plato en caso de que este no esté incluido en el proyecto presentado a la Dirección de la ESPA.

En el caso de que, una vez aprobado el menú, la empresa tenga que hacer una modificación del mismo por causa mayor deberá proceder de la siguiente forma:

Informar a la Dirección de la ESPA.

Notificar qué día se ve modificado y qué plato.

Notificar el plato que sustituye al que constaba en los menús.

Notificar qué dietas (basal, especiales) se ven afectadas por este cambio.

Notificar el motivo del cambio.

Apartado 17: En el sistema de producción y servicio se asegurará la cadena fría.

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

a) Se deben especificar claramente los alimentos que componen mayoritariamente el plato.

Incorrecto: Pescado a la plancha.
Correcto: Merluza a la plancha.

b) Se debe especificar claramente la composición de las guarniciones.

Incorrecto: Merluza a la plancha con ensalada.
Correcto: Merluza a la plancha con ensalada de lechuga y tomate

LUIS AMELIO BODRILLA CASTAÑO		29/03/2019	PÁGINA 16 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw3tkT6Rao4va6OWEZ4VsYJGQgO	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

c) Se especifican claramente el tipo de postre.

Incorrecto: Postre lácteo.
Correcto: Yogur.

d) Se debe especificar el proceso culinario al que se somete a cada plato.

Incorrecto: Pechuga de pollo con patatas.
Correcto: Pechuga de pollo empanada con patatas al horno.

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

- Verdura cocinada y cruda: mínimo 5 variedades diferentes (incluyendo crudas y cocinadas). Ejemplo: Lechuga, tomate, pepino, espinacas, calabacín.

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

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

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

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

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

Apartado 20: La rotación de diferentes técnicas culinarias por grupos de alimentos en el menú mensual debe seguir los siguientes criterios:

Grupos de alimentos	Nº de procesos culinarios distintos
Verduras y hortalizas	Mínimo 3
Patatas, pasta, arroz, legumbres, maíz, etc.	Mínimo 4
Carne	Mínimo 2
Pescado	Mínimo 2
Huevos	Mínimo 2

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

La empresa adjudicataria debe presentar para su aprobación por la ESPA los menús quincenales, como máximo, quince días naturales antes del inicio de la quincena. La documentación debe ser remitida por correo electrónico e incluirá, además del menú, la carta de alérgenos de cada plato. La ESPA aceptará, modificará o rechazará el menú, como máximo, diez días naturales antes del inicio de la quincena. El menú modificado por parte de la empresa se remitirá, como máximo, el jueves anterior al inicio de la quincena.

Una vez aprobados los menús correspondientes, la empresa podrá modificar algún menú excepcionalmente un número de veces determinadas y autorizadas por la Dirección de la ESPA. Para ello, las nuevas propuestas serán entregadas en las fechas indicadas durante el proceso de autorización de dicha modificación.

LUIS AMELIO BODRILLA CASTAÑO		29/03/2019	PÁGINA 17 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw3tkT6Rao4va6OWEZ4VsYJGQgO	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

La propuesta objeto de valoración en todo caso deberá estar debidamente justificada, siendo requisito necesario indicar claramente los platos / elaboraciones objeto del cambio, y aportar en formato PDF, la nueva planilla resultante de la modificación, así como la carta de alérgenos de los nuevos productos introducidos en la propuesta de modificación.

6.5 Incorporación de alimentos ecológicos en los menús.

La incorporación de alimentos ecológicos a los menús se plantea de acuerdo con el Plan Andaluz para la Producción Ecológica, que fomenta la introducción de alimentos ecológicos en el consumo social e institucional, entendiendo como tal la restauración colectiva en centros de enseñanza primaria, secundaria y universitaria, guarderías, residencias y centros hospitalarios, centros penitenciarios, así como en servicios de restauración de los edificios públicos y en los actos públicos organizados por la Administración. La producción ecológica de alimentos (a través de la agricultura, la ganadería y la acuicultura) está regulada para toda la UE en el Reglamento 834/2007, que viene a unificar las preferencias de un sector de los consumidores con la aportación de bienes públicos por parte de este modo de producción que contribuyen a la protección del medio ambiente, al bienestar animal y al desarrollo rural. Los productores ecológicos están sujetos a un régimen de control que expide una certificación y que tiene como signo externo una etiqueta específica. Los alimentos que se incorporen deberán tener el sello de identificación y estar sus productores debidamente certificados.

La incorporación de alimentos ecológicos tendrá en cuenta los siguientes criterios:

6.5.1 Cantidad y variedad de alimentos ecológicos.

Se valorará la cantidad de alimentos ecológicos que se incorporen a los menús. Las empresas licitadoras deberán indicar en sus ofertas la cantidad en kilogramos/litros por comensal y mes de alimentos ecológicos que se comprometen a servir.

6.5.2 Proveedores de productos ecológicos.

Con criterios de sostenibilidad ambiental, se recomienda la cercanía de los suministros por lo que suponen de reducción de las emisiones de CO_2 por el transporte. Dichos proveedores estarán en posesión de los certificados y permisos preceptivos y deberán estar certificados por un organismo de control autorizado para la producción ecológica.

6.5.3 Control de compras.

Para controlar la cantidad comprometida en cada lote, se tomará el resultado de multiplicar la cantidad en kilogramos-litros por comensal y mes ofertada en la licitación, por el número de usos de cada mes, todo ello dividido por el número de días lectivos correspondiente al periodo de referencia. (Así por ejemplo si una empresa ha ofertado 5 kg/comensal/mes y en el lote se han registrado 5250 usos durante un mes con 21 días lectivos, la cantidad mínima total de ingredientes ecológicos a servir será de 1250 kg.)

7. COORDINACIÓN, CONTROL, SUPERVISIÓN E INFORMACIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

La empresa adjudicataria aporta su propia dirección y gestión al contrato, siendo responsable de la organización del servicio, de la calidad técnica de los trabajos que desarrolle y de las prestaciones y servicios realizados, en los términos del artículo 238 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre.

LUIS AMELIO BODRILLA CASTAÑO		29/03/2019	PÁGINA 18 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw3tkT6Rao4va6OWEZ4VsYJGQgO	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

La empresa contratista dispondrá, para la ejecución del contrato, de una estructura jerarquizada, que se hará responsable de impartir a sus trabajadores las correspondientes órdenes, criterios de realización del trabajo y directrices de cómo distribuirlo.

Es responsabilidad de la empresa contratista y de sus delegados/as impartir todas las órdenes, criterios de realización del trabajo y directrices a sus trabajadores/as, siendo la Administración pública de todo ajena a estas relaciones laborales y absteniéndose, en todo caso, de incidir en las mismas. Corresponde asimismo a la empresa contratista, de forma exclusiva, la vigilancia del horario de trabajo de los trabajadores, las posibles licencias horarias o permisos o cualquiera otra manifestación de las facultades del empleador. No obstante, es responsabilidad exclusiva del contratista, en la forma establecida en los pliegos, asegurar que el servicio público quede convenientemente cubierto.

La empresa contratista dispondrá de unas oficinas en la Comunidad Autónoma de Andalucía objeto del contrato para la realización del trabajo. La dotación de este local, la organización física de las instalaciones, sin perjuicio de las limitaciones que pueda imponer la Administración, y el acopio de medios materiales de este (mobiliario, material de oficina, material informático y de comunicaciones) corresponde a la empresa contratista.

La empresa contratista dispondrá en este local de un delegado/a, que, bajo las directrices exclusivas de su empresa, dirigirá y organizará la actividad de los trabajadores de la empresa allí destacados, controlando, además, la ejecución del servicio público.

A los efectos de dejar constancia del compromiso de la empresa contratista del ejercicio de modo real, efectivo y periódico el poder de dirección inherente a todo empresario en relación con sus trabajadores y trabajadoras, aquella estará obligada a acreditar ante el órgano de contratación cuando se le requiera, a través de medios electrónicos la relación de documentos tales como datos personales, contratos, titulación y formación de los trabajadores, mejoras ofertadas, cumplimiento de obligaciones sociales y laborales o cualesquiera otras relacionadas con la ejecución del servicio.

Es responsabilidad de la empresa contratista facilitar a sus trabajadores los medios materiales necesarios para llevar a cabo su trabajo.

El contratista deberá concertar o acreditar que disponen de un seguro de responsabilidad civil que cubra todas sus posibles responsabilidades ante la Administración derivadas de la ejecución del contrato. Asimismo deberá constituir un seguro de responsabilidad civil que cubra los posibles daños en los bienes públicos que se ocupen o que se utilicen. Le corresponderán a la Administración los poderes de verificación y control de la contrata establecidos en la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, absteniéndose para ello de ejercer función alguna de control, dirección u organización del personal de la empresa contratista. Sin perjuicio de la obligación de la empresa adjudicataria de garantizar la correcta prestación del servicio por parte de sus trabajadores, la ESPA se reserva la facultad de supervisión del mismo, si bien cualquier observación se dirigirá a la Dirección de la empresa, sin que la ESPA tenga ninguna autoridad ni vínculo laboral con el personal que preste el servicio de cocina y comedor.

A este respecto la Dirección de la ESPA o persona en quien delegue, podrá inspeccionar al personal y a su trabajo en todo lo que el contrato se refiere.

El adjudicatario viene obligado a informar a la ESPA, a través de la persona responsable, en el mismo día en que se produzca, sobre cualquier incidencia significativa que surja en el desarrollo y la prestación del servicio público y a facilitar puntualmente cuanta información le sea requerida en relación con el mismo.

LUIS AMELIO BODRILLA CASTAÑO		29/03/2019	PÁGINA 19 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw3tkT6Rao4va6OWEZ4VsYJGQgO	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

Para supervisar el adecuado cumplimiento del contrato objeto del presente pliego, el adjudicatario designará un representante, con poderes suficientes para la resolución de cuantos defectos e incidencias sean observados, siempre que no supongan modificaciones del mismo no autorizadas

7.1 Auditorías de control.

La ESPA comprobará, de forma periódica, tanto la calidad como la cantidad de las materias primas empleadas y de los productos elaborados en la cocina, el cumplimiento de las normas sanitarias y de higiene durante la manipulación de los alimentos y de los materiales empleados, así como el aseo de los trabajadores y el cumplimiento de cualquier otra obligación asumida por el adjudicatario.

Para ejercer las funciones de control e inspección que se deriven del contrato, la ESPA contará con un director del contrato.

El citado representante de la ESPA 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. En caso de infracción o incumplimiento de las estipulaciones establecidas en el presente pliego, el responsable del contrato tramitará 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.

7.2 Seguridad Alimentaria.

Es responsabilidad de 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 Reglamento 178/2002 del Parlamento Europeo de 28 de enero de 2002.

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.

7.3 Garantía del servicio.

Con el fin de garantizar el correcto funcionamiento del servicio de cocina y comedor, los licitadores presentarán en el Programa de Trabajo 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 el tiempo de solución de la incidencia debe ser inferior a 10 días naturales) indicando las medidas compensatorias previstas para el caso de que el servicio no se preste con normalidad y conforme a las prescripciones técnicas aprobadas.

7.4 Control de presencia

La ESPA comunicará con una antelación de 10 días naturales a la empresa adjudicataria el número de comensales de cada comida y ésta llevará el control del número de asistentes, sin perjuicio de los controles que establezca la

LUIS AMELIO BODRILLA CASTAÑO		29/03/2019	PÁGINA 20 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw3tkT6Rao4va6OWEZ4VsYJGQgO	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

Administración y facturará conforme a los comensales reales o a las previsiones facilitadas por la Administración si esta fuera mayor.

8. USUARIOS DE COMEDOR.

Podrán tener exclusivamente la condición de usuarios del comedor escolar los siguientes:

- El alumnado que asista a alguno de los cursos que se estén impartiendo en la ESPA.

- El personal docente y no docente vinculado al centro que esté autorizado para el uso del servicio por la Dirección del Centro.

9. BOLSA DE COMIDA PARA EL ALUMNADO.

Al alumnado que asista a cursos que requieran la realización de actividades fuera del recinto e instalaciones de la ESPA en Aznalcázar, previa comunicación el día anterior por el director del trabajo responsable de la ESPA, se le facilitará, en sustitución del almuerzo o cena y por igual coste, una bolsa de comida con el siguiente contenido:

- Agua y refresco, en envases desechable de 300 cl.
- Un bocadillo de chacinas o embutidos
- Un bocadillo de tortilla española o filete empanado de carne o pescado.
- Una pieza de fruta del tiempo.
- Dos servilletas de papel.

ANEXO INVENTARIO (COCINA Y COMEDOR DE LA ESPA)

MOBILIARIO COCINA Y COMEDOR

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
MUEBLE DE ACERO INOXIDABLE	1
MESA FRÍA	1
MESA CALIENTE	1
CARROS PARA LAS BANDEJAS	8
MESAS DE COMEDOR	35
SILLAS DE COMEDOR	83
MUEBLES DE COMEDOR	3
MESAS DE APOYO	2
MESAS DE TRABAJO	2
ESTANTERÍAS P.V.C.	15
ESTANTERÍAS METÁLICAS	3
MARMITA FIJA	1
MÁQUINA PELAPATATAS	1
BANCOS FIJOS	7
BUFFET ENSALADAS	1
ARMARIOS COCINA	2
HORNO	1

LUIS AMELIO BODRILLA CASTAÑO		29/03/2019	PÁGINA 21 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw3tkT6Rao4va6OWEZ4VsYJGQgO	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

LAVAVAJILLAS	2
COCINA Y FUEGOS	2
PLANCHAS	2
MESITAS AUXILIARES	2
FREIDORAS	2
FREGADEROS	2
LAVAMANOS	1
PORTAPAPELES MURALES	3
CARROS CAMARERAS	3

MENAJE COCINA

DESCRIPCIÓN	IMPORTE
TOSTADOR	1
PLATOS LLANOS	215
PLATOS SOPEROS	95
PLATOS ENSALADA	159
TAZAS DESAYUNO	60
PLATOS DE TAZAS	32
CUENCOS CRISTAL TAMAÑO MEDIO	26
CUENCOS CRISTAL TAMAÑO PEQUEÑO	72
TENEDORES	111
CUCHILLOS	194
CUCHARAS SOPERAS	135
CUCHARILLAS POSTRE	113
JARRAS TERMO	5
JARRAS DE CRISTAL	3
JARRAS DE ACERO INOXIDABLE	4
ACEITERAS VINAGRERAS	12
BANDEJAS ESCURRIDERAS	4
BAÑO MARÍA	1
TERMO DE LECHE	1
VASOS	170
BANDEJAS DE COMEDOR	135
SARTENES	5
ESPUMADERAS	10
CACILLOS	12
CHINOS	2
ESCURREVERDURAS	1
ARAÑAS	3
APLASTADOR FILETES	1
PINCHOS ASADOS	2
OLLAS DE ACERO INOXIDABLE	7
CACEROLAS DE ACERO INOXIDABLE DOS ASAS	6
CAZOS DE UN SOLO MANGO	4

LUIS AMELIO BODRILLA CASTAÑO		29/03/2019	PÁGINA 22 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw3tkT6Rao4va6OWEZ4VsYJGQgO	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

BANDEJAS DE HORNO	20
GASTO NOUS	5
GASTO NOUS BUFFET ENSALADA	10
CORTAFIAMBRES	1
CUBETAS PLÁSTICO GRANDES	2
CUBETAS PLÁSTICO MEDIANAS	4

LUIS AMELIO BODRILLA CASTAÑO		29/03/2019	PÁGINA 23 / 23
VERIFICACIÓN	NJyGw3tkT6Rao4va6OWEZ4VsYJGQgO	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	