

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE DEBERÁN REGIR EL CONTRATO DE COMEDOR ESCOLAR EN EL COLEGIO PÚBLICO DE BERDUCEDO (ALLANDE) POR PROCEDIMIENTO ABIERTO PARA EL PERÍODO DE OCTUBRE DE 2018 A MAYO DE 2020.

Los contratos de comedores escolares y vigilancia del alumnado comensal que se formalicen entre la Consejería de Educación y Cultura y las empresas de servicios, habrán de ajustarse a las siguientes prescripciones técnicas.

Servicio de comedor escolar

1. Instalaciones y material de cocina y comedor

Los centros que sean objeto de contrato pondrán a disposición de la empresa adjudicataria las instalaciones de cocina y comedor, así como la maquinaria, equipos de cocina y los utensilios necesarios para la realización de la comida, correspondiendo al centro su reposición y a la empresa la reparación de la maquinaria y equipos de cocina.

Será por cuenta de la empresa adjudicataria la limpieza de vajilla, del material de comedor y cocina y de los locales y dependencias interiores de cocina, comedor office, cámaras frigoríficas, almacenes de alimentos y servicios y vestuarios utilizados por la empresa así como la reposición del material por uso indebido o inadecuado con la siguiente frecuencia:

REQUERIMIENTOS MÍNIMOS DE LA LIMPIEZA DEL COMEDOR ESCOLAR	
DESCRIPCIÓN DE LA LIMPIEZA	REQUERIMIENTOS Y FRECUENCIAS
1. Interiores de cocina, office y comedor escolar.	- Diariamente: barrido, fregado, desinfectado y recogida papeleras. - Una vez por semana: desempolvado
2. Otras instalaciones y locales utilizados por la empresa (almacenes y asimilados, vestuario, despensa...).	- Diariamente: barrido - Dos veces por semana: fregado y desinfectado - Una vez por semana: desempolvado
3. Vajilla y material de comedor y cocina	- Diariamente: en el modo que corresponda.
4. Ventanas, cristales, superficies acristaladas y asimilados interiores de la cocina, comedor y resto.	- Trimestralmente: fregado
5. Cortinas	- Una vez anual

2. Análisis microbiológicos

Será obligación de la empresa adjudicataria, la realización, dos veces en el curso escolar, el siguiente análisis microbiológico en el comedor escolar:

- Salmonella (ausencia en 25 gr.)
- Listeria monocytogenes (ausencia en 25 gr.)
- Estafilococos coagulosa positivos (ufc/gr)

3. Menús y materias primas

- 3.1. La empresa adjudicataria confeccionará los menús que se indican a continuación:



MENÚ COMEDOR ESCOLAR: SEPTIEMBRE/OTUBRE-DICIEMBRE

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Semana 1	Puré de calabacín (calabacín, cebolla y patata) Tortilla de patata con salsa de tomate natural Mandarina	Crema de verduras/zanahoria (zanahoria, cebolla y patata...) Ternera guisada con patatas fritas Yogur natural	Arroz con salsa de tomate natural Bacalao asado con verduras salteadas (pimiento, cebolla y ajo...) Manzana	Sopa de cocido Garbanzos c/ compango, zanahorias y repollo Kiwi	Potaje de judías verdes, patata y zanahoria Lubina al horno con verduritas Pera
Semana 2	Guisantes rehogados con jamón Revuelto de tortilla de champiñones Pera	Crema de verduras (puerro, zanahoria, patata...) Salmón al horno/plancha con puré de patata Plátano	Lentejas estofadas con arroz Ensalada mixta (lechuga, tomate, zanahoria, cebolla, aceituna, huevo duro) Kiwi	Potaje de verduras (judías, zanahoria, patata, cebolla) Pavo guisado/plancha con dados de patatas Yogur natural	Espaguetis c/ pisto Abadejo al horno c/ verduritas asadas Macedonia de frutas natural
Semana 3	Crema de espinacas (espinaca, zanahoria, cebolla, ajo y patata) Tortilla de patata y coliflor/calabacín Naranja/mandarina	Pasta (espagueti/macarrones) con pisto Lenguado a la plancha con ensalada de lechuga y tomate Yogur natural	Menestra de verduras (pimiento, cebolla, ajo, puerro, zanahoria) Lomo de cerdo al horno con verduras y arroz Manzana	Alubias pintas estofadas Albóndigas de pescado (bacalao, merluza...) Kiwi	Potaje de acelgas con zanahoria y patata Pollo al horno/guisado c/ arroz Uvas
Semana 4	Arroz a la cubana (nuevo y pisto) Ensalada mixta (lechuga, tomate, zanahoria, cebolla) Pera	Crema de verduras (puerros, calabacín y patata) Calamares/chipirones guisados (cebolla, pimiento, ajo) con arroz Yogur natural	Fabada asturiana con compango Ensalada de lechuga y tomate Plátano	Crema de calabaza/calabacín y patata Ternera guisada con verduritas con arroz Manzana	Lentejas estofadas Pescadilla al horno con tomate asado Mandarina

MENÚ COMEDOR ESCOLAR: ENERO-MARZO

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Semana 1	Crema de calabaza (calabaza, puerro, cebolla, zanahoria, patata) Tortilla de patata con salsa de tomate natural Pera	Guisantes rehogados c/jamón asado Bacalao al horno con tomate Kiwi	Puré de verduras (repollo, cebolla, patata) Pollo asado con patatas panadera Naranja	Macarrones c/ pisto Mero a la plancha con ensalada de lechuga y tomate Yogur natural	Pote asturiano c/ compango Ensalada mixta (lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, huevo duro) Manzana
Semana 2	Arroz a la cubana (huevo frito y pisto) Ensalada de lechuga y tomate Manzana	Garbanzos c/ espinacas Ternera guisada con verduras (cebolla, puerro, zanahoria) Kiwi	Guiso de repollo c/ patata y zanahoria Salmón a la plancha con arroz Yogur natural	Sopa juliana (repollo, zanahoria, puerro) Carrilleras a la jardinera con dados de patata Uvas	Lentejas estofadas Lenguado al horno c/ brócoli Naranja/mandarina
Semana 3	Crema de zanahoria (zanahoria, cebolla y patata) Tortilla de brócoli c/ patata Manzana	Fideuá de verduras (cebolla, ajo, pimiento, tomate y calabacín) Merluza en salsa verde Uvas	Potaje de judías verdes c/ tomate Pavo guisado/horno con verduritas y arroz Yogur natural	Alubias pintas estofadas Albóndigas de bacalao Naranja	Crema de espinacas (espinaca, cebolla, ajo y patata) Lomo de cerdo al horno con patatas panadera Kiwi
Semana 4	Potaje de judías verdes y zanahoria Huevo frito con patatas y ensalada Plátano	Puré de calabacín Filete de trucha al horno con patatas fritas Yogur natural	Lentejas estofadas c/ arroz Ensalada mixta (lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, aguacate) Kiwi	Crema de espinacas (espinaca, cebolla, ajo y patata) Lomo de cerdo al horno con patatas panadera Kiwi	Sopa de cocido Garbanzos c/ compango, zanahoria y repollo Uvas

MENÚ COMEDOR ESCOLAR: ABRIL-MAYO/JUNIO

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Semana 1	Crema de zanahoria (zanahoria, cebolla y patata) Tortilla francesa de queso c/ salsa de tomate natural Manzana	Guisantes rehogados c/ jamón Salmón a la plancha al limón con ensalada de lechuga y tomate Macedonia de frutas	Crema de verduras variadas Pollo guisado con dados de patata Yogur natural	Arroz con Calamares/Chipirones guisados (cebolla, pimiento, ajo) Ensalada mixta (lechuga, tomate, cebolla, zanahoria) Pera	Calabacín relleno de arroz, cebolla, tomate Lacón cocido/horno c/ cachelos Albaricoques
Semana 2	Macarrones con pisto / Ensalada de pasta (pasta de colores, tomate, lechuga, zanahoria, pimiento) Revuelto/tortilla de champiñones/calabacín Plátano	Potaje de judías verdes con jamón / o en ensalada Lomo de cerdo al horno con verduras y arroz Cerezas	Lentejas estofadas con arroz Ensalada mixta (lechuga, tomate, cebolla, zanahoria y huevo duro) Manzana	Puré de verduras (calabacín, cebolla, patata) Pavo a la plancha/horno/guisado con dados de patata Yogur natural	Garbanzos estofados / o en ensalada (garbanzos, lechuga, tomate, zanahoria) Parrochas/sardinillas con ensalada de tomate Paraguay
Semana 3	Arroz a la cubana (huevo frito y pisto) Ensalada de lechuga y tomate Manzana /Melocotón	Crema de verduras (calabaza, puerro, cebolla, zanahoria, patata) Pollo guisado/horno con patatas fritas Albaricoques/ciruella	Espaguetis con salsa de tomate natural Bacalao al horno c/ pimientos asados Yogur natural	Alubias pintas estofadas Ternera guisada con verduras Pera	Ensalada variada (lechuga, tomate, cebolleta) Lubina al horno con patatas panadera Nectarina
Semana 4	Ensalada mixta (lechuga, tomate, zanahoria, cebolla) Tortilla de patata con pisto Sandía	Crema de espinacas (espinaca, cebolla, ajo y patata) Lenguado al horno con patatas panadera Pera	Fabada asturiana c/compango Ensalada de lechuga y tomate Yogur natural	Puré de coliflor (coliflor, zanahoria, cebolla, patata) Ternera guisada con dados de patata Nectarina/Fresa	Lentejas estofadas ¹ Albóndigas de pescado en salsa (merluza, bacalao...) Macedonia

Recomendaciones:

- Moderar el uso de sal en las preparaciones, empleando siempre sal yodada. Se evitarán los alimentos/condimentos con alto contenido en sal (verduras en vinagre, conservas, carnes elaboradas, cubitos de caldo y sopas de sobre...).
- El aceite utilizado en las preparaciones siempre será aceite de oliva virgen o virgen extra.
- La bebida será el agua.
- Se acompañará el menú de una ración de pan.
- Los embutidos quedarán limitados a los platos cuya elaboración los requieren (fabada, pote asturiano y cocido de garbanzos).
- Las carnes y los huevos serán de primera calidad. La carne debe de ser fresca, magra, libre de aditivos y sin grasa visible y variada (ternera, conejo, ave, cerdo...).
- Las verduras y hortalizas serán de primera calidad, preferentemente frescas y de temporada, cocinadas o en ensaladas (en el menú se seleccionan varias de temporada, pero se pueden modificar en función de la disponibilidad del centro).
- La fruta será fresca, de temporada y de primera calidad (en el menú se ponen una serie de frutas de temporada, pero se puede variar en función de la disponibilidad del centro).
- Los pescados serán de primera calidad y, preferentemente, frescos. Se servirán limpios, exentos de espinas, piel, escamas y vísceras. Se limitará el consumo de pescados de gran tamaño (pez espada, atún, tiburón y lucio) máximo dos veces/mes en total, las conservas (atún, bonito, sardinillas,...) se limitarán a dos veces/mes y la conserva utilizada será en aceite de oliva.
- No se podrá utilizar el panga y la perca.

Las legumbres serán de primera calidad, y cocinadas preferentemente estofadas.

3.2 Se deberá tener en cuenta las pérdidas nutricionales por procesado de los alimentos con el fin de minimizarlas, así como las técnicas culinarias que conservan mejor los nutrientes. A este respecto, se deberá indicar el tiempo empleado desde la elaboración del menú hasta su servicio, estando principalmente implicada la forma de distribución de las comidas.

Los padres deberán conocer el plan de menús del comedor escolar, con información de su valor nutricional, para que puedan planear el resto de comidas del día de manera adecuada. Para facilitar esta información, se incluirá en los menús recomendaciones para las cenas de los escolares que complementen lo servido en el comedor.

Se recomienda que los alumnos, especialmente los más mayores, dispongan diariamente de todos los cubiertos para que se acostumbren a realizar un uso adecuado de ellos, guiados por los monitores.

Se recomienda realizar un control de restos, tanto de la comida sobrante que no se sirve (para que se tenga en cuenta en cocina), como de lo que se deja en el plato, para valorar el grado de aceptación de cada receta.

- 3.3 El menú será único para todos los usuarios del servicio de comedor, salvo en aquellos casos contemplados conforme a la normativa vigente y que así hayan sido acreditados ante el Consejo Escolar. En todos los casos, es obligatorio ofertar un menú específico sin gluten destinado para los alumnos que acrediten, mediante el correspondiente informe médico, padecer enfermedad celíaca. Además, las empresas deberán estar en disposición de suministrar menús adaptados para comensales con otras alergias o intolerancias alimentarias o que requieran esporádicamente una dieta "blanda" para trastornos gastrointestinales leves, siendo necesario que se acrediten mediante informe emitido por un facultativo de la especialidad correspondiente.

Cuando las condiciones organizativas, o las instalaciones y los locales de cocina, no permitan cumplir las garantías exigidas para la elaboración de los menús especiales, o el coste adicional de dichas elaboraciones resulte inasumible, se facilitarán a los alumnos los medios de refrigeración y calentamiento adecuados, de uso exclusivo para estas comidas, para que pueda conservarse y consumirse el menú especial proporcionado por la familia.

La prestación de este menú especial sólo será obligatoria para los alumnos y alumnas usuarios fijos.

3.4 Las materias primas y productos alimenticios para la elaboración de los menús serán suministrados por cuenta de la empresa. La empresa deberá poder acreditar documentalmente que todas sus materias proceden de empresas autorizadas, con su número de Registro Sanitario vigente y en las claves y actividades correctas en función del tipo de productos de que se trate.

La empresa adjudicataria presentará a la Dirección del centro, al inicio del curso y cuando le sea requerido, la relación de sus suministradores.

Requisitos higiénico-sanitarios

Todos los comedores escolares deberán cumplir las exigencias establecidas en la normativa sanitaria de aplicación, en particular las siguientes: Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, (BOE de 27 de mayo) relativo a las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios; el Real Decreto 109/2010 de 5 de febrero (BOE de 19 de febrero) por el que se modifican diversos decretos en materia sanitaria, así como las demás disposiciones legales vigentes, tanto las comunitarias, como las nacionales y las autonómicas.

Todas las materias primas utilizadas en la elaboración de los menús, deberán cumplir las condiciones higiénico-sanitarias de calidad y pureza estipuladas en las normas que regulan dicha materia, así como las condiciones de los medios empleados en su transporte.

Asimismo, se deberá efectuar un correcto almacenamiento y método de conservación tanto de las materias primas como de las comidas ya elaboradas.

El personal que atienda los servicios de alimentación llevará el atuendo adecuado y en perfecto estado de limpieza.

Tendrá que llevarse un control continuo y adecuado de las etiquetas de los productos envasados y enlatados, fechas de caducidad y consumo preferente.

Está prohibido el consumo de bebidas alcohólicas y tabaco en los centros educativos, y, por tanto, en las instalaciones donde se preste el servicio de comedor.

Medidas de higiene de todo el personal que trabaja en el comedor escolar

En el desarrollo de las funciones propias los trabajadores:

- Mantendrá una rigurosa higiene personal. Manos limpias y pelo recogido.
- No llevarán puestos efectos personales que puedan entrar en contacto directo con alimentos, como anillos, pulseras, relojes y otros objetos.
- Se lavarán con frecuencia las manos con agua caliente y jabón o desinfectante adecuado tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto después de una ausencia o de realizar actividades ajenas a su cometido específico y siempre después de hacer uso del servicio higiénico.
- En caso de heridas, las protegerán perfectamente con una cubierta impermeable.
- No fumarán ni masticarán goma de mascar durante el servicio de cocina y comedor.
- No toserán o estornudarán sobre los alimentos.
- No podrán realizar cualquier práctica no higiénica en las dependencias de elaboración y manipulación de alimentos.

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

Oviedo, a 16 de abril de 2018

LA JEFA DE SERVICIO DE CENTROS

Violeta María García Fernández