

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE DEBERÁ REGIR EL CONTRATO DE COMEDOR ESCOLAR Y VIGILANCIA DEL ALUMNADO DE COMEDOR ESCOLAR DEL COLEGIO PÚBLICO “GESTA I-II” DE OVIEDO POR PROCEDIMIENTO ABIERTO PARA EL PERÍODO DE DICIEMBRE 2017 A JUNIO 2018 Y CURSOS 2018-2019 Y 2019-2020.

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

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 la reposición y a la empresa adjudicataria la reparación de la maquinaria y equipos de cocina.

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

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

ENÚ COMEDOR ESCOLAR: SEPTIEMBRE-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 verduras 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/ verduras 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 verduras 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 Temera 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 verduras 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-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) con un máximo total de dos veces al mes.
- 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.

Los menús deberá presentarlos con suficiente antelación al Consejo Escolar del centro para su conocimiento. Deberá facilitarse también a las familias de los alumnos y alumnas comensales el plan de menús del comedor escolar con la información de su valor nutricional para que puedan programar el resto de las comidas del día de manera adecuada y complementaria

- 3.1. El menú escolar será único para todos los comensales salvo en casos excepcionales y justificados apreciados por el Centro. Las empresas deberán estar en disposición de suministrar menús adaptados para comensales que requieran esporádicamente, una dieta blanda.

Para los usuarios que deban seguir un régimen especial por causas médicas (diabéticos, alérgicos a diferentes alimentos, intolerancia al gluten, etc.), suficientemente acreditados mediante certificado médico oficial, se elaborará diariamente un menú especial que se abonará al mismo precio que el normal. La prestación de este menú especial sólo será obligatoria para los comensales usuarios fijos.

- 3.2. 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. Todos los procesos y materiales empleados cumplirán el Código Alimentario y todas las disposiciones y reglamentaciones técnico-sanitarias que lo desarrollen.

4. Vigilancia del alumnado comensal

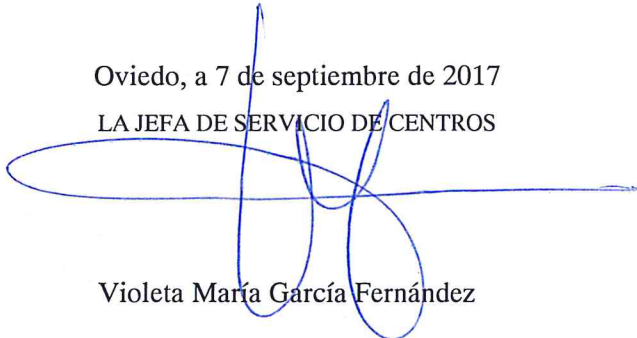
La empresa adjudicataria debe realizar las tareas de vigilancia de los escolares en el comedor escolar y durante los períodos inmediatamente anterior a su entrada en él y posterior a la salida, serán sus funciones, además de la imprescindible presencia física, las siguientes:

- 4.1. Preparación de las mesas, platos, vasos, cubiertos, servilletas, bebida y todo lo necesario para consumir el menú, así como la retirada de los mismos después de la comida, y limpieza de mesas y sillas.
- 4.2. Recepción e introducción de los alumnos y alumnas en el comedor.
- 4.3. Cooperar en el servicio y distribución de los menús.
- 4.4. Educación para la salud y consumo: trabajar y orientar a los alumnos y alumnas en unos correctos hábitos nutricionales, higiénicos y ergonómicos. Velando por el adecuado comportamiento de los alumnos en la mesa y en la forma de comer.
 - Transmitir hábitos de higiene personal: comprobar el lavado de manos antes y después de la comida...
 - Transmitir la importancia de llevar una dieta variada y equilibrada.
 - Orientación y corrección de malos hábitos posturales.
 - Proporcionar orientaciones en materia de educación para la salud.
 - Supervisar la correcta ingesta de alimentos de los alumnos, es necesario que los niños aprendan a comer despacio.
 - Informar al equipo directivo de las conductas alimentarias erróneas.
- 4.5. Educación para la convivencia: Velar por el cumplimiento de la normativa de convivencia y la adquisición de hábitos sociales.
 - Desarrollar habilidad y destreza en la utilización de los cubiertos y también orientar y poner en práctica normas básicas de comportamiento en la mesa.
 - Velar por el cumplimiento del orden.
- 4.6. Educación para el tiempo libre: dirigir actividades lúdicas en el tiempo de ocio y fomentar la socialización entre todos los escolares.

- Dirigir actividades educativas y de tiempo libre, a desarrollar en los períodos anterior/posterior al servicio de comedor. Organizando y promoviendo estas actividades según edades, para dinamizar los grupos, velando por la seguridad de los niños y niñas regulando la vida colectiva.
- Vigilancia activa en los espacios utilizados, abiertos o cerrados.
- Cumplimentar diariamente un parte de control en el que se harán constar las incidencias producidas, entregándose a la dirección del Centro.

Oviedo, a 7 de septiembre de 2017

LA JEFA DE SERVICIO DE CENTROS



Violeta María García Fernández