



### **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR EN LOS CAMPAMENTOS DE VERANO 2017 DE LA ZONA SUR Y NORTE DEL AYUNTAMIENTO DE JEREZ DE LA FRONTERA**

La delegación de Acción Social, a través del Plan Municipal por la Infancia y la Familia 2015-2018 aprobado en el Pleno Municipal (BOP nº 80, 29 de abril de 2015), se propone, entre otros objetivos " la puesta en marcha de nuevos recursos que permitan mejorar la cobertura de las necesidades de la infancia y familias en riesgo favoreciendo su desarrollo pleno, la mejora de la calidad de los servicios municipales dirigidos a la infancia y adolescencia y el impulso de la coordinación efectiva de las distintas instituciones y entidades que intervienen con menores".

Desde 2015 el Ayuntamiento de Jerez viene prestando este servicio, al ser consciente de que en las zonas sur y norte de Jerez se concentra un alto índice de población afectada por la carencia de ingresos económicos, siendo los menores especialmente vulnerables ante esta situación.. Con la puesta en marcha de este servicio al menos se garantizaba que estos niños y niñas recibieran una comida al día que le aportara los nutrientes necesarios para la actividad normal.

Tras los buenos resultados obtenidos y la cobertura dada a los 224 niños y niñas el pasado año, 2016 el gobierno municipal tiene intención de volver a ofrecer este servicio de comedor de verano a todos los niños y niñas que participen en las actividades educativas de verano, durante los meses de julio y agosto.

#### **Clausula Primera.- Objeto del Contrato.**

El Objeto del presente contrato es la contratación del servicio de elaboración y distribución de comidas, de línea caliente, para menores en situación de riesgo o exclusión social, a desarrollar en CEIP "Torresoto", CEIP " San Vicente de Paúl", CEIP San Juan de Dios, el CEIP Andrés de Ribera, y el CEIP Isabel la Católica, en el marco de las actuaciones de la Escuela Abierta de Verano 2017 del proyecto de Intervención Comunitaria Intercultural, los Campamentos de verano de la Delegación de Participación y el Servicio de Atención Social a la Infancia y la Adolescencia (SASIA) de la delegación de Acción Social.

	Código Cifrado de Verificación: JU1MZ7V0H5K2TX9 .Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la aplicación: Sistema de Información Municipal		
Firma	MANUEL GARCIA SUAREZ, 31646922A	FECHA	29/05/2017
 JU1MZ7V0H5K2TX9			



# Ayuntamiento de Jerez

Acción Social

El servicio comprende la elaboración y distribución del almuerzo, incluido su almacenamiento en las debidas condiciones de higiene y seguridad alimentaria 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 así como la atención al alumnado tanto en el tiempo destinado al almuerzo como en los inmediatamente anterior y posterior al mismo.

## Clausula Segunda.- Personas destinatarias

El servicio de comedor va dirigida a los niños, niñas y adolescentes que participan en los Campamentos de verano de la Escuela Abierta de Verano de la zona Sur 2017 , los Campamentos de Verano de la zona Norte 2017 y del Servicio de Atención Social a la Infancia y la Adolescencia (SASIA) .

Atenderá a un total de 6.562 menores y 7.080 servicios, distribuidos de la siguiente forma:

	CEIP S. VICENTE DE PAÚL	CEIP TORRESOTO	CEIP S. JUAN DE DIOS	CEIP ANDRÉS DE RIBERA	CEIP ISABEL LA CATÓLICA	TOTALES
	10/7/17 al 24/8/17	10/7/17 al 24/8/17	10/7/17 al 24/8/17	10/7/17 al 24/8/17	3/7/17 al 27/7/17	
MENORES	100	80	25	25	22	247
DÍAS	27	27	27	27	16	105
SERVICIOS	2.700	2.160	675	675	352	6.562

El comedor se prestará en los centros educativos detallados, que el Ayuntamiento designa para este fin, donde se realizan al mismo tiempo las actividades educativas de verano. El horario será de lunes a jueves, cuando finalice la jornada educativa, es decir, a partir de las 13:00 horas. En el caso que fuera necesario, se realizará en dos turnos.

## Clausula Tercera.- Finalidad

La finalidad que se persigue con el servicio de Comedor es garantizar a los menores en situación de riesgo o exclusión social, al menos una comida al día, de forma complementaria a la oferta de ocio y tiempo libre que los campamentos de verano ofrecen.

	Código Cifrado de Verificación: JU1MZ7V0H5K2TX9 .Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la aplicación: Sistema de Información Municipal		
Firma	MANUEL GARCIA SUAREZ, 31646922A	FECHA	29/05/2017
 JU1MZ7V0H5K2TX9			



### Clausula Cuarta.- Actuaciones a Desarrollar

#### 1.- Atención completa de la cocina y del comedor

A través de una adecuada dotación de personal, que como mínimo deberá contemplar:

**A. Un trabajador que ejercerá las funciones de Responsable** de comedor (éste se computará dentro de la ratio de cuidadores ) en cada centro y ejercerá, además de las funciones propias de los anteriores, las siguientes obligaciones:

- Supervisión de los preparativos del servicio de comedor, coordinando las tareas de los cuidadores/as y garantizando que la apertura del servicio se realiza en el horario aprobado.
- Control de acceso y presencia de los menores.
- Controlar que el menú es servido en condiciones higiénicas adecuadas y que el menaje se encuentra en un estado idóneo de utilización.
- Controlar que el menú servido se ajusta al previamente planificado.
- Verificar la adecuación del menú servido a los menores 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.
- Recoger las quejas y sugerencias que directamente le transmitan el equipo educativo, padres o los menores
- Transmitir las incidencias que surjan durante la prestación del servicio que afecten al adecuado funcionamiento del servicio.

**B. Al menos un monitor por cada 15 menores.** En el centro educativo es que sea necesario realizar dos turnos, dispondrá de al menos 1 monitor para el cuidado de los menores que estén esperando su turno.

**C. Al menos un monitor para vigilar el uso de los lavabos** durante el servicio de comedor .

**D. Al menos un monitor para el control de la puerta de entrada y salida** al centro educativo.

	Código Cifrado de Verificación: JU1MZ7V0H5K2TX9 .Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la aplicación: Sistema de Información Municipal		
Firma	MANUEL GARCIA SUAREZ, 31646922A	FECHA	29/05/2017
 JU1MZ7V0H5K2TX9			



# Ayuntamiento de Jerez

Acción Social

El personal de atención a los menores realizará su actividad en los períodos anteriores (desde la finalización de la última actividad del campamento o escuela de verano), durante los turnos del servicio, y durante el período posterior a la utilización del comedor (hasta la salida de los menores del centro).

**2.- Limpieza diaria de las instalaciones así como del material de cocina y comedor.**

**3.- Limpieza en profundidad al finalizar el periodo de prestación del servicio de las instalaciones utilizadas.**

**4.- Dotación de menaje necesario para transportar los alimentos cocinados, mantenerlos y prestar el servicio a los comensales,** según la legislación vigente aplicable a los comedores escolares en los centros educativos de Andalucía.

## **Clausula Quinta.- Organización y Ejecución**

La empresa adjudicataria deberá prestar el servicio en los Centros : CEIP “Torresoto” sito en Bda. Torresoto s/n, CEIP “San Vicente de Paúl” sito en Bda. Cerrofuto s/n, CEIP San Juan de Dios sito en Barriada San Valentín s/n, CEIP Andrés de Ribera, situado en C / California s/n y CEIP Isabel la Católica sito en Plaza de la Constitución s/n.

El horario será de lunes a jueves, en el periodo comprendido entre el 10 de julio y el 24 de agosto en los centros educativos “Torresoto”, “San Vicente de Paúl”, “San Juan de Dios” y “Andrés de Ribera”, y en “Isabel la Católica” en el periodo comprendido entre el 3 y el 27 de julio a, cuando finalice la jornada educativa, es decir, a partir de las 13:00 horas. En el caso que fuera necesario, se realizará en dos turnos.

Dado que se trata de un catering clásico o en línea caliente este se deberá realizar manteniendo la cadena de calor en la elaboración, almacenamiento, conservación, transporte y servicio de los menús con los sistemas adecuados. Las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte y, en su caso, servicio de las comidas de línea caliente será superior a 65º C. Los receptáculos o contenedores de los vehículos utilizados para transportar los alimentos deberán ser isotérmicos y llevarán una compartimentación estanco adecuado para evitar, en lo posible, mezclas de olores y sabores entre los diferentes compartimentos de la misma.

	Código Cifrado de Verificación: JU1MZ7V0H5K2TX9 .Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la aplicación: Sistema de Información Municipal		
Firma	MANUEL GARCIA SUAREZ, 31646922A	FECHA	29/05/2017
 JU1MZ7V0H5K2TX9			



La empresa adjudicataria aportará en su oferta detalle de los siguientes tipos:

- 1.- Menú estándar
- 3.- Menú celíaco
- 4.- Menú musulmán
- 5.- Menú para alergias alimentarias

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

La cantidad de las raciones se ajustará a la edad de los niños, en este caso de 5 a 17 años, evitando poner cantidades insuficientes o excesivas de alimentos. La alimentación que se prepare deberá proporcionar una comida agradable y completa a los usuarios del servicio, en cantidad suficiente.

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 envasadas adecuadamente, con cierre hermético o no, dependiendo del procedimiento de conservación utilizado y del proceso de distribución. Los envases que vayan a contener comidas preparadas se ajustarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales en contacto con alimentos.

**Respecto a los menús nos ajustaremos, dada su experiencia, a los criterios que utiliza la Junta de Andalucía para los comedores escolares** por ello planteamos las siguientes normas a seguir en la confección de los menús:

**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 en vigor, siendo en todos los casos de categoría A1. La carne que se oferte debe ser de naturaleza magra, entendiéndose 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.... estas deben ser de naturaleza magra.

Se debe incluir en el menú semanal **una vez carne**, que podrá ser carne de cerdo o ternera magra, ave, conejo etc. El gramaje de la ración debe ser el recomendado para cada edad. Según la guía de comedores escolares del programa PERSEO, englobado

	Código Cifrado de Verificación: JU1MZ7V0H5K2TX9 .Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la aplicación: Sistema de Información Municipal		
Firma	MANUEL GARCIA SUAREZ, 31646922A	FECHA	29/05/2017
 JU1MZ7V0H5K2TX9			



## Ayuntamiento de Jerez

Acción Social

dentro de la estrategia NAOS, para la población infantil se considera una ración de carne a 50-85 g de peso neto cruda lista para cocinar. Se permite la inclusión de chorizo o algún tipo de embutido en la preparación de platos como lentejas, potajes, etc., siempre y cuando no supere la frecuencia de 2 veces/mes.

**Apartado 2:** El menú diario debe ofertar una ración de verduras, como primer plato o en forma de guarnición. El menú debe tener entre 1 y 2 días en semana un plato principal constituido por verduras-hortalizas. La semana que únicamente contenga 1 plato principal de verduras debe continuarse con otra semana que incluya 2 platos principales.

Las verduras propuestas en los menús irán en función de la época del año, 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 colores. **En el 50% restante se podrán ofrecer preparaciones constituidas básicamente con verduras cocinadas.** Para el caso de los niños, el programa Perseo establece que una ración es aproximadamente 80-150 g en crudo y neto.

**Apartado 3:** Igualmente las **frutas deben ser de la temporada**, se excluirán los frutos demasiados verdes o demasiados maduros o pasados. Todos los frutos serán de primera calidad, de coloración y madurez uniforme. **La fruta fresca debe ofrecerse como postre en una proporción de 4 a 1 a favor de la misma frente a postres lácteos (tipo yogur, leche fermentada, bifidus...) evitando los postres muy azucarados sin propiedades probiótica 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 (ej.: naranja, plátano, pera, manzana).

**Apartado 4:** Los pescados irán igualmente en función de la estación, deben cumplir los requisitos establecidos en la normativa vigente, serán de la clase A. Se servirán limpios, exentos de espinas, piel, escamas y vísceras y, en su caso fileteado. **Se debe ofertar más pescado que carne en una proporción de 2 a 1 a favor de los pescados** por lo tanto si en el menú semanal se incluye una vez carne, el pescado debe incluirse al menos en dos ocasiones. Se deberá procurar que al menos 2 veces al mes las raciones a consumir sean de pescado azul.

**Apartado 5:** El aceite utilizado en ensaladas y otras preparaciones será siempre de aceite de oliva virgen extra. Para las frituras se utilizará preferiblemente el aceite de oliva o el aceite de girasol alto oleico. El aceite de girasol alto oleico empleado deberá

	Código Cifrado de Verificación: JU1MZ7V0H5K2TX9 .Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la aplicación: Sistema de Información Municipal		
Firma	MANUEL GARCIA SUAREZ, 31646922A	FECHA	29/05/2017
 JU1MZ7V0H5K2TX9			



## Ayuntamiento de Jerez

Acción Social

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 escolar, **limitándose a una media de una vez a la semana como máximo. Entre estas preparaciones se incluyen: pescado frito, patatas fritas, empanadillas fritas, pisto, tortilla de patatas, etc.**

**Apartado 6: Las legumbres** utilizadas serán siempre de calidad primera etiqueta verde y **deben ofertarse 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, de tal manera que si se quiere mantener la proporción proteica de 10-15% del contenido calórico del menú, cuando se propongan legumbres la fracción proteica se puede completar con medias raciones de carne, pescado, un huevo, un yogur en el postre o acompañando a un trozo de queso fresco. Si se añaden medias raciones o fracciones más pequeñas de carne o pescado a las legumbres o a cualquier otra preparación, se deben descontar del conjunto de las dos raciones de pescado y de la ración de carne magra que puede incluirse en el menú semanal. La legislación alimentaria española establece que las legumbres comercializadas en fresco sean consideradas como verduras u hortalizas, como es el caso de los guisantes y las judías verdes, pero no hay que olvidar que este grupo de alimentos presentan cantidades no despreciables de proteínas y por lo tanto, podrán sustituir parcialmente a las legumbres, carnes o pescados como fuentes de proteínas. En este caso, la fracción proteica se podrá completar de la misma forma que con las legumbres (garbanzos, lentejas, etc.)

**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. Los alimentos que son fuentes de hidratos de carbono deben proponerse en el menú escolar de la forma más variada posible, evitando repetir las pastas, patatas o arroces en una misma semana. 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. El pan se suministrará con o sin sal, presentado en barras de 60 grs., envuelta individualmente y diferenciada por color según contenga o no sal.

**Apartado 8:** Se incluirán **uno o dos huevos a la semana** en el menú del comedor escolar debiendo cumplir las preparaciones hechas con huevos con las máximas exigencias de calidad y seguridad alimentaria.

**Apartado 9:** El menú diario debe ofertar una ración de verduras de temporada o verduras congeladas. Esta ración de verduras puede estar como ingrediente principal de un plato o repartida entre los dos platos que se oferta en el menú.

7

	Código Cifrado de Verificación: JU1MZ7V0H5K2TX9 .Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la aplicación: Sistema de Información Municipal		
Firma	MANUEL GARCIA SUAREZ, 31646922A	FECHA	29/05/2017
 JU1MZ7V0H5K2TX9			



# Ayuntamiento de Jerez

Acción Social

**Apartado 10:** Cada menú debe estar constituido por dos platos y en ellos deben estar representadas además de las verduras, alimentos que aporten hidratos de carbono y proteínas. Los alimentos ricos en hidratos de carbono. Deben entrar a formar parte de los menús en una proporción mayor que los alimentos constituidos únicamente por proteínas. Ejemplo: arroz con pollo, arroz 2/3 del plato, pollo 1/3.

- **No se incluirán alimentos precocinados** (Ej.: empanados, paella, patatas precongeladas).
- **Se deben evitar los postres dulces y/o demasiados grasos** tales como flanes, natillas o pasteles.

**Apartado 11:** Los menús deben confeccionarse con alimentos de temporada y deben adaptarse a la edad del usuario del servicio.

**Apartado 12:** Se utilizará la sal yodada en aquellas preparaciones que necesiten ser saladas.

**Apartado 13:** No se usarán alimentos que contengan en su composición grasas trans o grasas hidrogenadas, como son las margarinas, 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:** Los productos lácteos que se empleen no serán muy azucarados. Dando preferencia a lácteos tipo yogur, leches, queso fresco...y evitando los lácteos tipo flan, natillas...

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

**Apartado 17:** Se preferirá el uso de la cadena fría a la caliente, debiéndose distribuir las comidas al menos dos veces por semana, evitando utilizar el centro como almacén de alimentos.

El menú se compondrá de:

- Proporciones de verduras (ensaladas o verduras cocinadas), hidratos de carbono (legumbres, pastas, arroz, patatas, pizza, pan, etc...) y proteínas (legumbres, huevos, pescados, carnes magras, frutos secos), como por ejemplo:

	Código Cifrado de Verificación: JU1MZ7V0H5K2TX9 .Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la aplicación: Sistema de Información Municipal		
Firma	MANUEL GARCIA SUAREZ, 31646922A	FECHA	29/05/2017
 JU1MZ7V0H5K2TX9			



# Ayuntamiento de Jerez

Acción Social

- Un primer plato de verduras y un segundo constituido por 2/3 de hidratos de carbonos y 1/3 de proteínas. Ej.: Ensalada variada y Arroz con pollo.
  - Un primer plato constituido por 2/3 de verduras y 1/3 de proteínas y un segundo constituido por hidratos de carbonos. Ej.: Ensalada de atún y pasta
  - Un primer plato de verduras y un segundo de legumbres. Ej.: crema de verduras y potaje de garbanzos.
- Pan.
- Fruta en al menos cuatro ocasiones en la semana. El día que se ponga legumbres se puede completar la fracción proteica con huevo, un yogur desnatado o queso fresco, frutos secos, etc.
- Bebida (exclusivamente agua).

La selección de los destinatarios la realizará el Ayuntamiento con las entidades que organizan los campamentos de verano, así como los turnos de comida en el centro que fuera necesario.

Con una semana de antelación suficiente, el personal designado para este fin de la delegación de Acción Social comunicará al contratista el número determinado de menús que deban servirse, con las especificaciones correspondientes, en el supuesto de que existan, referidas a dietas especiales.

El seguimiento del servicio de comedor lo realizará personal de la Delegación de Acción Social que se coordinará con la empresa adjudicataria.

En Jerez de la Frontera a 29 de mayo de 2017

MANUEL GARCIA SUÁREZ

Jefe de Departamento

9

	Código Cifrado de Verificación: JU1MZ7V0H5K2TX9 .Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la aplicación: Sistema de Información Municipal		
Firma	MANUEL GARCIA SUAREZ, 31646922A	FECHA	29/05/2017
 JU1MZ7V0H5K2TX9			