



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO COMEDOR DE LA RED DE ESCUELAS INFANTILES MUNICIPALES

La ejecución del contrato deberá realizarse de conformidad con las siguientes prescripciones:

-Diseñar y ejecutar el plan de limpieza y desinfección en las dependencias de cocina, comedor y despensa de cada una de las Escuelas Infantiles.

-El REGISTRO limpieza deberá situarse en un lugar visible donde se especifique la limpieza, diaria, mensual, bimensual de las superficies y utensilios de las dependencias de cocina, despensa y comedor.

-Compromiso en la cumplimentación en los registros de limpieza.

-La prestación del servicio incluye la aportación, por cuenta exclusiva de la empresa adjudicataria, de los productos y útiles de limpieza necesarios e idóneos para el servicio.

-Basura ordinaria: todos los residuos que se puedan generar por prestar el servicio de comedor (restos de comida, papeles...), deberán depositarse diariamente en los contenedores situados fuera del edificio, para su posterior evacuación por el Servicio de recogida de basuras del Ayuntamiento y según las normas establecidas por este, llevándolo a cabo por el personal de cocina.

-Será de cuenta del adjudicatario, en momentos puntuales, cualquier otro elemento de cocina necesario para la prestación adecuada del servicio que no esté en algunos de los centros.

-Facilitar los menús a la Dirección de las Escuelas Infantiles entre los últimos 5 días anteriores a que finalice el mes (es decir, el menú de octubre deberá recibirse en el periodo del 25 al 30 de septiembre y así sucesivamente), debiéndose ser visados por un médico pediatra.

-La empresa será responsable, además de la elaboración, suministro y transporte de la comida y menús mencionados, del servicio de la comida en el Centro, así como del montaje y desmontaje de la cocina-comedor, de la limpieza de los mismos y el apoyo en el servicio de comedor mientras dure el almuerzo de los niños.

-El personal de cocina estará constituido por cuatro personas cuando el número de comensales sea igual o superior a 10 en cada centro, (un cocinero/a y un ayudante de cocina para la elaboración de la comida de los dos centros en la ESCUELA



AYUNTAMIENTO
DE
MIGUELTURNA
(CIUDAD REAL)

INFANTIL “Pelines” C/José Echegaray s/n- , y dos personas más para la ESCUELA INFANTIL “Coleta” C/Evita Perón s/nº).

-El cocinero y el ayudante de cocina estarían para la preparación de las comidas, con una antelación suficiente, y estarán en el centro de la Calle José Echegaray hasta que terminara todo el servicio de comida, ayudando a los educadores.

-Las otras dos personas irían las horas precisas para llevar la comida a la Escuela Infantil “Coleta”, servirla, colaborar con los educadores, recoger el comedor y limpiarlo, y además tendrán que llevar los utensilios de comer utilizados de vuelta a la Escuela Infantil “Pelines”. Esto sería así hasta el momento en que la Escuela Infantil “Coleta” disponga de los recursos materiales necesarios para la elaboración de la comida.

-El cocinero/a y los ayudantes no tienen que dar de comer a los alumnos/as ya que eso lo hacen los educadores, pero si tienen que tener los distintos platos preparados e ir retirando de las mesas lo que los niños van terminado, así como llevar en las camareras la comida al aula de bebés y/o a otras aulas en las que el alumnado coma, por razones de falta de espacio en el comedor. Una vez que el alumnado termine de comer en las aulas el personal de cocina deberá recoger las camareras con los utensilios utilizados para llevarlos a cocina donde los fregarán a la vez que limpiarán las tronas, mesas y sillas utilizadas.

-Es también tarea del personal de cocina limpiar, en el caso de que se derrame algún plato de comida, la mesa y el suelo para que los alumnos/as puedan seguir comiendo higiénicamente.

-Del mismo modo el personal de cocina será el responsable de la limpieza de mesas y suelo en el caso de que algún alumno/a vomite durante el servicio de comedor.

-En caso de que el personal habitual se ausente por un motivo justificado, la empresa garantizará el servicio de cocina y comedor con personal cualificado.

-Utilizar los utensilios de cocina y el menaje del comedor dentro de su jornada laboral.

-Los cambios de menú que realice el personal de cocina serán avisados con un mínimo de 24h a la dirección, para poder comunicarlo a las familias con tiempo suficiente ya que esto les crea bastante malestar.

-Hacer sugerencias a la Dirección para mejorar el servicio de comedor.



AYUNTAMIENTO
DE
MIGUELTURNRA
(CIUDAD REAL)

-Contar con la formación mínima de Técnico en grado medio de cocina y carné de manipulador de alimentos.

-Evitar ausentarse del Centro con los fuegos encendidos.

-Preparar los alimentos y cocinar diariamente los menús solicitados.

-Llevar al comedor y/o aulas los menús y retirarlos.

-Fregar el material empleado en la cocina y el comedor (menaje, mesas, sillas y tronas) después del servicio de comedor), manteniendo perfectamente limpia la cocina y el almacén de alimentos. Cumplimentando obligatoriamente los registros de limpieza.

-Utilizar el calzado y la ropa de trabajo (baby, camiseta, gorro y zuecos) exclusivamente para estar en el Centro, debiéndose cambiar cuando llegue a la Escuela.

-Llevar siempre el gorro dentro de la cocina y en el comedor.

-Aprovisionar la cantidad suficiente para abastecer las necesidades de las comidas.

-Velar por la correcta conservación de los alimentos.

-Comunicar a la Dirección cualquier anomalía en los electrodomésticos, aparatos de cocina, menaje o cualquier otro utensilio de la cocina o del propio comedor.

-Informar a la Dirección de cualquier cambio en el menú para comunicárselo a las familias.

-De acuerdo con la Ley 28/2005 de 26 de diciembre de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco y La Ley 42/2010 de 30 de diciembre por la que se modifica la Ley 28/2005, está prohibido comer, fumar, beber... en el área de trabajo.

-Cuidar los utensilios de la cocina y del comedor, evitando su deterioro.



AYUNTAMIENTO
DE
MIGUELTURRA
(CIUDAD REAL)

-Aplicar medidas de eficiencia energética: puerta de la cocina cerrada en invierno, encender el aire acondicionado y las luces cuando no sean necesarios, cerrar el grifo, etc.

-El Ayuntamiento de Miguelturra, al dar comienzo el contrato, responderá del buen estado y funcionamiento de todas las instalaciones, incluido el mobiliario de todo tipo, que consistirá en el inventario al que dará su conformidad el adjudicatario al comienzo del servicio.

-Será de cuenta del adjudicatario cualquier otro elemento de cocina necesario para la prestación adecuada del servicio que no esté contemplada en el inventario hasta que el titular cubra esa necesidad en el menor tiempo posible.

-Ante situaciones especiales como intolerancias, alergias a algún alimento, estos menús deberán adaptarse a las características especiales de dichos niños y se les facilitará a la dirección para así informar a los padres.

-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.

-Se deberá efectuar un correcto almacenamiento y método de conservación tanto de las materias primas, con especial atención de no ubicarlas en contacto con el suelo, así como de las comidas ya elaboradas.

-Algunos primeros platos se presentarán en triturado, purés o papillas, adaptados a las necesidades de los alumnos/as.

-Los menús deberían adecuarse más a las edades de los comensales y tener la posibilidad de que si un plato no funciona sustituirlo elaborándolo de distinta manera. En general, en el frigorífico de las Escuelas Infantiles la empresa tendrá la previsión de disponer, en su justa medida yogurt, leche o cualquier otro alimento complementario, por si surgiera alguna incidencia puntual (vómito, derrame de algún plato) para evitar que ningún comensal se quede sin comer.

-Utilizar variedad de pescados frescos (merluza, atún...) evitando aquellos que son de baja calidad (Panga, tilapia...)

-Postre más variado utilizando fruta, sobre todo de temporada, mínimo tres días en semana, así como alternar distintos productos lácteos (yogur, natillas, flanes...) con gelatinas.



AYUNTAMIENTO
DE
MIGUELTURNRA
(CIUDAD REAL)

-Evitar incluir platos complicados, como por ejemplo la coliflor al horno, pasteles de verduras, pasta con queso....

-Son ideales para estas edades los distintos tipos de sopas (sobre todo cuando hay cocido, no puede faltar la sopa), estofados de carne con patatas, verduras aisladas de manera que se presenten como guarnición junto con filetes empanados, rusos o carnes en salsa.

-Evitar cocinar alimentos congelados y/o precocinados siendo más saludable los empanados caseros así como las croquetas o empanadillas elaboradas por el personal de cocina.

-Incluir ensaladas, diariamente o cada dos días, a modo de centro de mesa.

-Incluir menús de estación, especialmente en verano, pudiendo incorporar gazpacho manchego, adecuándolo al alumnado.

-Elaborar los purés con la adecuada consistencia y/o textura, especialmente en el menú para bebés, al tratarse de plato único.

-Ofrecer, en la medida de lo posible, servicios complementarios que permitan acercar a las familias este servicio (degustación, charlas informativas sobre la alimentación infantil...).

-En general, el número de comensales es variable. En concreto para el próximo curso hay una previsión de 61 comensales (según los datos de formalización de matrícula). Sin embargo, esta cifra puede variar al alza a lo largo del curso.

-Es conveniente que cuando se estime el coste del menú por alumno/a y día se tenga en cuenta que la renta de las familias suele ser medio-baja o baja. Y además la cuantía del menú por día será revisable mientras dure el contrato con la empresa adjudicataria.

Será obligación del adjudicatario el cumplimiento del resto de normas de aplicación.

Fdo; Sonia García Cámara
Directora Escuela Infantil "Pelines"

Fdo; Maria Teresa García Reinoso
Directora Escuela Infantil "Coleta"