

PLIEGO DE CLÁUSULAS TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EN LA LICITACIÓN DEL “SERVICIO DE RESTAURACIÓN BAJO LA MODALIDAD DE CONCESIÓN DE SERVICIOS PARA LA ESCUELA EUROPEA DE ALICANTE”

Licitación **Nº EEA/2023/004**

ÍNDICE

CAPÍTULO 1.-	DISPOSICIONES GENERALES	2
Cláusula 1.	Objeto	2
Cláusula 2.	Finalidad del servicio	3
CAPÍTULO 2.-	Descripción de los servicios	4
Cláusula 3.	Formato de los menús	4
Cláusula 4.	Composición nutricional y gramajes de los menús semanales	6
Cláusula 5.	Criterios de calidad alimenticia	10
Cláusula 6.	Servicios adicionales	19

Cláusula 7.	Número de usuarios	19
Cláusula 8.	Organización del servicio	20
Cláusula 9.	Turnos	21
Cláusula 10.	Vigilancia en los servicios de comida	22
Cláusula 11.	Personal encargado de prestar el servicio	23
Cláusula 12.	Facturación de los servicios	26
Cláusula 13.	Instalaciones, medios materiales y suministros	27
Cláusula 14.	Mantenimiento	27
Cláusula 15.	Cumplimiento normativo, limpieza e higiene	28
Cláusula 16.	Desarrollo de las labores de limpieza	30
Cláusula 17.	Autocontrol en materia de higiene	31
Cláusula 18.	Seguimiento del servicio, menús y auditorías por parte de la EEA o de entidades designadas a tales efectos	32
Cláusula 19.	Documentación que debe tener el comedor en la escuela	34
Cláusula 20.	Derechos de las familias usuarias del comedor	34
Cláusula 21.	Riesgos laborales	35
Cláusula 22.	Obligaciones y derechos de las partes	35
Cláusula 23.	Daños y perjuicios y seguro.	35

CAPÍTULO 1.- DISPOSICIONES GENERALES

Cláusula 1. Objeto

El presente Pliego de Condiciones Técnicas (“PPT”) tiene por objeto definir las características técnicas necesarias para prestar el servicio de restauración bajo la modalidad de concesión de servicios para la Escuela Europea de Alicante (la “EEA”).

El contratista ha de desarrollar la actividad propia del servicio de comedor escolar en la EEA atendiendo a lo dispuesto tanto en el Pliego de Condiciones Administrativas Particulares del presente expediente de contratación, como a los requerimientos de este PPT y al resto de normativa imperativa aplicable en el lugar de prestación del servicio (Alicante, Comunidad Valenciana, España).

Así, el objeto principal del contrato licitado (el “Contrato”) será la producción, elaboración y servicio de comidas escolares para los alumnos de Preescolar, Infantil, Primaria, Secundaria y Guardería organizados en la EEA así como el personal de la misma.

En todo caso, se entenderán actividades esenciales del objeto del Contrato, y que, por lo tanto, serán exclusivamente responsabilidad del adjudicatario:

- a) La adquisición de alimentos y materias primas, la elaboración de platos cocinados y de menús adecuados a los alumnos usuarios del comedor y, si procede, el traslado de la comida al centro escolar.
- b) El control y mantenimiento de las condiciones de calidad alimenticia que se determinen en este PPT, y, en caso de ser superiores, en la oferta ganadora de la presente licitación.
- c) Todas las tareas de distribución de la comida en el comedor escolar, incluido el servicio de atención y vigilancia de los alumnos durante el tiempo de comedor fijado en el horario escolar.
- d) La limpieza, la desinfección y el mantenimiento del menaje que se utilice tanto en la preparación como en la distribución y la consumición de la comida, así como la limpieza y la desinfección de los locales y las instalaciones de cocina y comedor y el mantenimiento de estos en condiciones higiénicas óptimas.
- e) La implantación de los procedimientos de autocontrol en materia sanitaria que imponga la normativa aplicable en cuestiones de higiene para la elaboración, la distribución y el comercio de comidas preparadas.
- f) El reciclaje adecuado de los residuos que se generen en la elaboración de los menús, incluyendo, sin carácter exhaustivo, los residuos orgánicos, los plásticos y vidrios, el aceite de la cocina, y los productos químicos utilizados para el funcionamiento y limpieza de las instalaciones.

Cláusula 2. Finalidad del servicio

El servicio se deberá respetar con la finalidad de promover entre los consumidores una alimentación saludable, mayoritariamente ecológica y que respete los criterios de sostenibilidad. Para ello, la prestación del servicio

habrá de basarse en los tres criterios principales, que se encuentran debidamente desarrollados en presente PPT:

1. Seguridad alimentaria.
2. Calidad de la materia prima.
3. Sostenibilidad.

CAPÍTULO 2.- Descripción de los servicios

Cláusula 3. Formato de los menús

3.1. Menús en el comedor de la Escuela Europea.

La empresa adjudicataria elaborará las comidas diarias en las instalaciones de la EEA detalladas en el PCAP bajo su entera responsabilidad.

La elaboración de las comidas habrá de llevarse a cabo según calendario escolar y conforme a los menús previstos.

Respecto a los menús, la empresa deberá elaborar un listado de menús que deberán:

- Ser redactados en español y en inglés;
- Indicar de manera precisa y detallada el valor nutricional de cada comida;
- Respetar lo dispuesto en el artículo 44 del Reglamento (UE) nº1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 (artículo desarrollado por el RD 126/2015, de 27 de febrero (BOE núm.54 de 4 de marzo), que establece la obligación de indicar los alérgenos de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades.
- Anunciarse a los consumidores y la EEA con al menos con un mes de antelación;
- Estar firmados y sellados por un nutricionista colegiado y en activo.

La EEA, mediante el responsable designado del Contrato, podrá imponer a la adjudicataria los cambios oportunos a los menús propuestos cuando los mismos contravengan lo establecido en este PPT o se evidencia la insatisfacción de los comensales o el grado de consumo de los platos, lo que será determinado mediante la constante evaluación que podrá llevar a cabo la EEA.

Sin perjuicio del obligado cumplimiento de los criterios de calidad fijados en el presente PPT, los menús elaborados por la empresa habrán de ajustarse a los siguientes criterios en cuanto a su composición:

3.1.1 Menú para alumnos Preescolares, de Infantil y 1º y 2º de Primaria.

Un menú diario adaptado en calidad y cantidad a las necesidades de los alumnos de 3 hasta 8 años (según los criterios fijados en la Cláusula 4 del PTT) compuesto de:

- un entrante
- una ensalada (alternando con verduras y no más que tres ingredientes)
- un plato fuerte con guarnición de verduras o hidratos de carbono
- pan
- una vez a la semana un postre lácteo o casero

3.1.2 Menú para los alumnos de 3º hasta 5 de Primaria:

Un menú diario adaptado en calidad y cantidad a las necesidades de los alumnos de 9 a 11 años (según los criterios fijados en la Cláusula 4 del PTT) compuesto de:

- un entrante
- una ensalada (alternando con verduras y no más que tres ingredientes)
- un plato fuerte con guarnición de verduras o hidratos de carbono
- pan
- una vez a la semana un postre lácteo o casero

3.1.3 Para los alumnos de 1º hasta 7º de Secundaria:

Un menú diario adaptado en calidad y cantidad a las necesidades de los alumnos de 12 a 18 años (según los criterios fijados en la Cláusula 4 del PTT) compuesto de:

- un entrante de opción (una sopa del día durante los meses de otoño/invierno y durante los meses de primavera/verano una ensalada completa o entrante/sopa fría)
- una ensalada (no cuando el entrante de opción es ensalada)
- un plato fuerte con una guarnición de verduras o hidratos de carbono
- pan
- una vez a la semana un postre lácteo o casero

3.1.4 Opciones para todos los alumnos.

Se ofrecerá un menú alternativo ovo-lacto-vegetariano con opción a pescado el día que éste se ofrece a todos los alumnos.

La adjudicataria tendrá previsto cada día un menú dietético–blando para cualquier alumno con problemas médicos (cólicos, gastroenteritis, ortodoncia...).

Adicionalmente se suministrarán menús para dietas específicas a demanda del CMC y por razones médicas justificadas.

La responsabilidad de consultar a los consumidores las afecciones o preferencias de carácter permanente será de la empresa adjudicataria. Para los casos de necesidades puntuales, la información necesaria para la confección del menú específico en cuestión será comunicada durante la mañana.

A los alumnos preescolares se les servirá diariamente un desayuno y una merienda en clase.

A los alumnos de la guardería postescolar se les ofrecerá diariamente una merienda.

La fruta correspondiente a los menús diarios se ofrecerá cada día lectivo en los recreos de media mañana en los patios de la Escuela, en el caso de preescolar, infantil y 1º y 2º de primaria se llevará a las clases para su distribución. Adicionalmente, al alumno que lo solicite durante la comida de mediodía se le ofrecerá una fruta.

3.2. Excursiones con picnic.

Para los supuestos en los que la EEA organice excursiones, se proporcionará un picnic, que deberá sustituir al menú del día, adaptado a las necesidades de las distintas edades de los alumnos que salen de excursión y que estará compuesto de bocadillos, fruta y agua embotellada individual.

Cláusula 4. Composición nutricional y gramajes de los menús semanales

Los menús deberán sujetarse a los siguientes criterios en cuanto a su composición nutricional y gramaje:

4.1 Menús y valores nutricionales

Dada la circunstancia que no todos los alumnos comen los 5 días en el comedor de la EEA, las rotaciones de los distintos grupos de alimentos tienen que adaptarse a las necesidades, en primer lugar, a los menús de tres días:

lunes, martes y jueves; mismos en los que la gran mayoría de la población escolar está presente en el comedor.

Igualmente, la elaboración de los menús tendrá que considerar ciertas condiciones higiénico-sanitarias y logísticas del mercado que impiden una elección libre de los días para el servicio de ciertos platos (p. ej.: el pescado tiene que servirse el jueves y la pasta el lunes).

En todo caso, y salvo las excepciones previstas para consumidores con necesidades especiales, los menús respetarán los siguientes requisitos:

- Un menú diario no podrá combinar dos platos a base de hidratos de carbono.
- Un menú diario no podrá combinar dos platos con proteína, es decir cuando el segundo plato contiene proteína de origen animal el primer plato estará exento de proteína de origen animal.
- Se deberá alternar la carne (no repitiendo la procedencia de la carne hasta haber realizado una rotación completa entre cerdo, pollo, ternera y pavo).
- Se ofrecerá como mínimo una vez a la semana legumbres siendo el plato de proteína 100% vegetal (legumbre con cereal)
- El pescado se ofrece una vez por semana.
- Los huevos no deberán figurar en el menú más de dos unidades a la semana y por niño. Se ajustarán a las normas generales y se limitará al máximo su uso accesorio para no incrementar excesivamente la ingesta de manera encubierta.
- Los postres se servirán solo una vez a la semana en uno de los días con toda población escolar presente. Una vez al mes se ofrecerá un postre casero.
- Los menús blandos deberán estar compuestos de arroz o patata cocida, filete de pechuga de pollo o pavo, zanahoria hervida y manzana asada o rallada;
- Se servirá como mínimo la cantidad de medio litro de agua procedente del sistema de filtraje proporcionado por la Escuela como bebida por niño.
- Los platos deberán ser agradables al paladar de los niños.
- Para atender a la multiculturalidad del alumnado, se ofrece una jornada por mes con platos de origen Europeo, idóneamente en un día festivo de un país de la Unión Europea.

- Una vez a la semana se ofrece un menú exento de productos de origen animal.
- No se servirá más de un frito a la semana.
- La empresa atenderá las necesidades nutricionales específicas para enfermedades o intolerancias alimentarias previamente justificadas y aprobadas por el servicio médico competente.

4.2 Valores nutricionales y gramajes

Los menús para la población escolar deben suministrar aportes alimentarios en cantidad y calidad suficientes para satisfacer sus necesidades nutricionales, teniendo en cuenta que la edad escolar es una etapa de crecimiento y desarrollo corporal. La comida del mediodía debe cubrir una tercera parte de las necesidades energéticas diarias para los diversos tramos de edad escolar, según aparece en la siguiente figura (Tabla 1).

Tabla 1. Ingesta de energía diaria recomendada y proporción de energía que debe contener la comida del mediodía en los diferentes tramos de edad escolar (Food and Nutrition Board. Institute of Medicine of the National Academies, 2005).

Edad (años)	Niños		Niñas	
	Kcal/día	35% Energía Kcal/día	Kcal/día	35% Energía Kcal/día
3-8	1742	610	1642	575
9-13	2279	798	2071	725
14-18	3152	1103	2368	829

Perfil calórico: 50-55% Hidratos de carbono, 30-35% Lípidos (<10 % grasas saturadas) 12 – 15 % Proteínas.

Los gramajes que deberán componer los menús se expresan en la siguiente figura (Tabla 2):

Tabla 2. Tamaño orientativo de las raciones en gramos (g) y mililitros (ml) para población en edad escolar:

		3 – 6 años	7 – 12 años	13-15 años	16 – 18 años
--	--	-----------------------	----------------------------	-----------------------	-------------------------

Lácteos	Yogur (postre)	100 ml	125 ml	175 ml	200 ml
Cereales Pasta Legumbres y Tubérculo s	Legumbres (plato principal) ⁽¹⁾	30 g	60 g	60g	90 g
	Legumbres (guarnición) ⁽¹⁾	15 g	30 g	30 g	30 g
	Patatas (plato principal) ⁽¹⁾	150 – 200 g	200 – 250 g	200 – 250 g	200 – 250 g
	Patatas (guarnición) ⁽¹⁾	90 – 100 g	90 – 100 g	190 – 200 g	190 – 200 g
	Arroz, pasta, cereal (plato principal) ⁽²⁾	50 – 60 g	60 - 80 g	80 – 90 g	80 – 90 g
	Arroz, pasta, cereal (sopa) ⁽²⁾	20 – 25 g	20 – 25 g	20 – 25 g	20 – 25 g
	Arroz, pasta, cereal (guarnición) ⁽¹⁾	20 – 25 g	20 – 25 g	20 – 25 g	35 – 40 g
	Pan barra	30 g	30 g	60 g	60 g
	Pan payés/molde	30 g	30 g	60 g	60 g
	Verduras	Plato principal	120 – 150 g	120 – 150 g	200 – 250 g
Guarnición		60 – 75 g	60 – 75 g	120 – 150 g	120 – 150 g
Carnes Aves	Filete, tacos ⁽¹⁾	50 – 60 g	80 – 90 g	110 – 120 g	110 – 120 g
	Carne picada (hamburg./albond.)	30 – 60 g	80 – 90 g	110 – 120 g	110 – 120 g

Pescado Huevos) ⁽¹⁾				
	Carne picada (arroz, pasta) ⁽¹⁾	15 – 20 g	20 – 30 g	20 – 30 g	20 – 30 g
	Pollo (guisado, asado) bruto ⁽³⁾	80 – 90 g	150 – 160 g	230 – 250 g	300 – 320 g
	Pescado en filetes ⁽¹⁾	70 – 80 g	100 – 120 g	150 – 160 g	150 – 160 g
	Huevos	1 unida d	1 – 2 uds.	2 unidade s	2 unidade s
Fruta	Fruta fresca	80 – 100 g	150 – 200 g	150 – 200 g	150 – 200 g

(1) Gramaje expresado en peso crudo y neto,

(2) Gramaje expresado en peso crudo,

(3) Gramaje expresado en crudo y bruto.

Cláusula 5. Criterios de calidad alimenticia

La prestación de servicios de comidas se basará en una alimentación saludable, mayoritariamente ecológica y respetando criterios de sostenibilidad.

Este objetivo se basa en los siguientes tres criterios principales:

1. Seguridad alimentaria: Garantizar en todo momento la salubridad de todos los alimentos y materia prima utilizada para la elaboración de los platos preparados. Para ello se implantará en las instalaciones de cocina un sistema de autocontrol de calidad higiénica basada en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

2. Calidad de la materia prima: La máxima calidad de la materia prima se garantizará, empleando productos de primera categoría de las primeras marcas del mercado nacional, frutas y verduras de temporada, de origen local y de

cultivo ecológico, libres de productos químicos de síntesis como abonos químicos, productos fitosanitarios y zoonosanitarios. Utilizar únicamente materia prima con aditivos y conservantes, cuando sea estrictamente necesario por la naturaleza de esta desde el punto de vista tecnológico. Evitar materia prima modificada genéticamente (OGM's). En definitiva, utilizar una materia prima lo más natural posible y con elaboración "in situ" de manera cuidadosa y respetuosa.

3. Sostenibilidad: Garantizar la sostenibilidad social y ambiental en todas las acciones realizadas desde la compra, la recepción y el mantenimiento de la materia prima, la elaboración y el servicio de los platos hasta la limpieza de las instalaciones y del material de servicio, y por último la separación, el reciclaje y la evacuación de los residuos generados por empresas responsables y autorizadas.

5.1. Alimentación con productos de origen local y ecológico:

Dentro de la educación integral de la EEA, se promueven la sostenibilidad ambiental y social mediante un modelo de alimentación escolar saludable, que está enmarcado por los siguientes criterios:

- a) Comer de forma nutritiva y con gusto
- b) Alimentos de cultivo ecológicos
- c) Consumo moderado de carne, más vegetales, legumbres y productos integrales
- d) Productos de producción local.
- e) Comer alimentos de temporada
- f) Evitar el despilfarro de alimentos

Dichos criterios se entenderán conforme a lo seguidamente expuesto:

a) Comer de forma nutritiva y con gusto

- Ofrecer mayor variedad de verduras en los platos, guarniciones y ensaladas. De este modo se evita su rechazo sistemático y se potencia el mejor conocimiento de sabores y texturas con su beneficio nutricional.
- Confeccionar los menús encontrando el equilibrio entre la mejor aceptación de platos entre el conjunto de las distintas nacionalidades que compone la población escolar de la Escuela y la alimentación esencial.
- Introducir cereales integrales como trigo, espelta, arroz, mijo, quínoa y avena, aconsejables para el aporte de fibra y minerales.
- Introducir legumbres como guisantes, garbanzos, judías, lentejas, soja, muy ricas en hidratos de carbono altamente saludables.
- Ofrecer la fruta cada día en los recreos de media mañana.

b) Alimentos de cultivo ecológicos

- Potenciar al máximo la introducción de alimentos de producción ecológica por ser más saludables y sostenibles.

c) Consumo moderado de carne, más vegetales, legumbres y productos integrales

- Consumo moderado de carne (siguiendo la recomendación de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN)) y evitar la carne procesada
- Ofrecer una vez a la semana proteína 100% vegetal (legumbre con cereal)
- Ofrecer una vez a la semana pescado
- Consumir diariamente verduras y frutas frescas
- Introducir cereales integrales

d) Productos de producción local

- Potenciar el consumo de alimentos de proximidad, más sostenibles, nutritivos y sabrosos, ya que la maduración del alimento se produce en la misma planta y no durante el transporte, también para reducir el tiempo que pasa entre la cosecha y su consumo, todo con el fin de no perder las características organolépticas propias del producto y que puedan verse afectadas sus propiedades nutritivas.
- El consumo de productos locales (km0) favorece la economía local y permite una mejor continuidad de los productores.
- Reducción de las emisiones de CO₂ a la atmósfera producidas por el transporte de alimentos y reducción de material de embalaje (cuando mayor es la distancia que tiene que recorrer el producto, mayor es la proliferación de desechos y residuos asociados con la logística del transporte)

e) Comer alimentos de temporada

- Utilizar frutas y verduras frescas de temporada para aprovechar la mayor concentración de sabores y nutrientes.
- Evitar de aquella manera los efectos negativos sobre el medio ambiente derivados del consumo fuera de temporada.

f) Evitar el despilfarro de alimentos

- Menús equilibrados a gusto de los alumnos.
- Trabajar con alimentos de calidad y adecuados para niños
- Formar al personal de cocina y de servicio
- Establecer los gramajes necesarios para cada grupo de edad.

5.2 Materias primas, su calidad, compra, almacenamiento y elaboración

Cuando en este contrato se hable de materias primas (alimentos) se deberá entender en cualquier caso el alimento como tal perecedero (necesitan condiciones especiales de conservación, como el fresco, refrigerado o en su caso congelado) y no perecedero (almacenamiento sin temperaturas de frío controladas, pero en ambientes con humedades y temperaturas ambientales adecuadas).

La calidad de todas y cada una de las materias primas (alimentos) será la correspondiente a la especificación de “Primera categoría” (según etiquetado y facturación y sujeto a revisión por parte de la/s persona/s así designadas). Se excluirán marcas blancas y segundas marcas. Se admitirán exclusivamente las categorías inferiores cuando los productos carezcan de dicha categoría comercial superior.

El empleo de productos precocinados y/o preelaborados se permiten sólo en caso de emergencia por fallar un proveedor o encontrarse en mal estado una materia prima prevista, que tiene que ser eliminada. Siempre que se empleen productos precocinados y/o preelaborados, estos se sujetarán a los mismos niveles de categoría que los demás alimentos, no siendo válida aquí otra categoría que no sea la “primera categoría” y de primeras marcas comerciales y si fuese posible libre de conservantes y aditivos.

Los alimentos no llevarán ningún aditivo no deseado como colorantes, edulcorantes, conservantes o potenciadores del sabor.

Se excluyen todos los alimentos o productos que contienen el glutamato mono sódico.

Se excluyen todos los alimentos o productos que contienen aceite de palma, grasas trans y/o hidrogenadas.

Se excluyen todos aquellos alimentos genéticamente modificados, productos y alimentos producidos a partir de organismos genéticamente modificados o que contienen ingredientes genéticamente modificados o animales que hayan sido alimentados con transgénicos.

Especificaciones sobre grupos de alimentos concretos:

A) Aceites y grasas comestibles

A.1. El único aceite admitido en el cocinado, elaboración y condimentación de los alimentos será el aceite de oliva de cultivo ecológico. Siendo obligatorio además el tipo virgen extra cuando se trate de aceite para la condimentación y servicio de ensaladas.

A.2. Por impedimentos técnicos se acepta que el aceite de las freidoras sea girasol puro, alto oleico, no se aceptan aceites refinados o perfumados, ni mezclas de aceite.

A.3. Están prohibidas las grasas trans y grasas hidrogenadas.

A. 4. La mantequilla está permitida sólo en platos que requieren éste ingrediente como p. ej. el puré de patatas. En estos casos se acuerda la adición de mantequilla en función de las fichas técnicas de producción entre la empresa de catering y CMC, se empleará solo mantequilla natural.

B) Carnes

B.1. Por su accesibilidad la carne deberá ser siempre fresca. No se admiten ni carnes manipuladas, ni preparados de carne, ni otros derivados cárnicos diferentes a la carne fresca.

B.2. No se admitirán carnes frescas de ningún tipo a las que se les hayan añadido preparados y/o aditivos específicos para aumentar su volumen (peso) y su vida útil.

B.3. La carne picada que se reciba en las instalaciones será procedente de carne fresca sin adición de aditivo alguno para prolongar su vida útil y se manipulará y cocinará para ser consumida el mismo día de recepción.

B.4. Los gramajes especificados se entenderán en carne fresca sin manipulación posterior.

B.5. Se alternará el animal no repitiendo semanalmente la procedencia de la proteína hasta haber realizado una rotación completa entre cerdo, pollo, ternera y pavo.

B.6. Las únicas excepciones admisibles serán las intolerancias alimentarias avaladas por un justificante médico en las que dicho alimento se prohíba.

B. 7. Toda la carne procederá de una crianza natural y ética compatible con las exigencias, necesidades y requisitos para el bienestar de los

animales y respetando los procesos naturales y alimentación acorde con cada especie.

C) Pescados

C.1. Están prohibidos pescados de acuicultura.

C.2. Los pescados y mariscos congelados se ajustarán a las características de calidad antes referenciadas. Se consumirá preferentemente pescado blanco, (como merluza ó fogonero). No se admitirá la utilización de panga ni cualquier otro tipo de pescado de agua dulce proveniente de los ríos entre Vietnam y China, altamente contaminados, así como la perca del Nilo.

C.3. No se permiten pescados de las especies depredadoras por sus elevados niveles de metales pesados, consecuencia de los mares contaminados y el hecho de estar al final de la cadena alimenticia del mar (se alimentan de los peces pequeños).

C. 3. Se incluye una vez al mes un pescado de pesca sostenible artesanal, la cual respeta los ciclos y la biodiversidad marina. Los pescados serán de temporada y de origen español.

C. 4. Dentro de las limitaciones de la oferta de filetes y trozos de pescado sin espinas (obligatorios para infantil y primaria), se procurará alternar sabores y texturas.

D) Verduras y hortalizas

D. 1. Todas las verduras y hortalizas serán frescas, de temporada y de cultivo ecológico certificado y en todo caso dando preferencia a productores locales cercanos.

D. 2. Dentro del marco de la sostenibilidad se permiten verduras y hortalizas frescas y de temporada de productores locales con un compromiso al cuidado del medio ambiente o de terrenos en reconversión al cultivo ecológico.

D. 2. Solo se admitirán las congeladas puntualmente cuando la preparación del plato lo requiera y estuviera fuera de temporada, las verduras congeladas tienen que garantizar una calidad que ofrezca un gusto y una textura lo más parecidos posible a las verduras frescas.

E) Frutas

E.1. Toda la fruta será fresca, variada según temporada y de cultivo ecológico certificado salvo excepciones que por su variedad no sea posible y en todo caso dando preferencia a productores locales cercanos.

E.2. Dentro del marco de la sostenibilidad ambiental se permiten frutas frescas y de temporada de productores locales con un compromiso al cuidado del medio ambiente o de terrenos en reconversión al cultivo ecológico.

F) Patatas

F.1. Las patatas serán siempre frescas y de cultivo ecológico certificado de preferencia.

F.2. Las patatas se pelan y cortan “in situ” el mismo día y lo más cerca en el tiempo a su elaboración, para garantizar la totalidad de sus propiedades nutritivas.

F.3. Las patatas fritas no serán congeladas y se elaboraran con patata natural fresca que se pelarán in situ. Se evitará la compra de patata natural pelada por su alto contenido en sulfitos.

F. 4 El puré de patata se elaborará a partir de patata natural en las mismas instalaciones de la cocina de la Escuela.

G) Lácteos

G.1. El yogur que se ofrecerá como postre será de producción ecológica certificada.

G.2. Para variar los sabores del yogur se añadirá fruta fresca en macedonia o triturada, se permiten frutos del bosque congelados.

G.3. Los preparados lácteos y derivados como quesos se ajustarán a las mismas normas que el resto de los alimentos y siempre de procedencia certificada. Los quesos no deben contener grasas hidrogenadas ni almidón.

H) Huevos

H. 1. Los huevos deben ser de cultivo ecológico certificado (código de sistema de cría nº 0), de gallinas de crianza natural y ética compatible con las exigencias, necesidades y requisitos para el bienestar de los animales y respetando los procesos naturales y la alimentación acorde con la especie y sobre todo sin alimentación a base de organismos

genéticamente manipulados. En cuanto al resto, se ajustarán a las normas generales y se limitará al máximo su uso para no incrementar excesivamente la ingesta de manera encubierta, intentando que no se superen las dos unidades por semana y por alumno.

H. 2. No estará permitido el uso del huevo líquido pasteurizado.

H. 3. Está prohibido elaborar platos con huevo crudo que no lleven un tratamiento térmico, como es el caso de mayonesas y algunos postres.

H. 4. En la elaboración de platos con huevos se tomarán las precauciones necesarias para evitar cualquier riesgo sanitario a raíz de posible crecimiento de salmonella, en concreto se higienizarán los huevos justo antes del momento de su cascado, se vigilarán cuidadosamente las temperaturas de cocción (temperaturas siempre superiores a 75°C) y se evitará el mantenimiento de los platos a temperaturas inadecuadas.

I) Pastas, Arroces, Legumbres

H. 1. Todas las pastas, arroces y legumbres serán de cultivo ecológico certificado y de origen local, en la medida de lo posible.

H. 2. A lo que se refiere a pastas y arroces se introducirá al menos una vez al mes de forma integral.

J) Ensaladas

J.1. Cuando se habla de ensaladas se entiende la ensalada como un componente del menú que aporta nutrientes esenciales como vitaminas, minerales, enzimas y fito-nutrientes que no hayan sido tratados térmicamente. Los ingredientes serán frescos, naturales y se elaborarán cuidadosamente para limitar la pérdida de tales propiedades.

J.2. Las ensaladas serán variadas según las distintas edades de los alumnos. En Preescolar, Infantil y Primaria se ofrecen dos, máximo tres ingredientes en un día, siendo la forma prioritaria de presentarlo en bastoncitos o trocitos para que el alumno pueda ir conociendo las distintas verduras. Para el ciclo de Secundaria las ensaladas serán más completas ofrecidas con aliños variados.

J.3. Las lechugas serán variadas incluyendo hojas verdes como canónigos, rúcula, hoja de roble. La lechuga *ice-berg* se excluye por su carencia de propiedades. Están permitidas variedades de lechuga como la romana, escarola y cogollos.

J.4. Los ingredientes serán de producción local y de temporada, siendo los ingredientes de cultivo ecológico certificado, única excepción serán las lechugas que serán permitidas de cuarta gama. Según disponibilidad en el mercado se incluyen lechugas de cultivo ecológico certificado.

K) Pan

K.1. El pan es un complemento al menú y debe de ser limitado a una ración razonable por alumno y no puede servir como sustituto de la comida. En este sentido se limita también la ingesta de pan con aceite de oliva en exceso.

K.2. El pan se ofrece en variedades de trigo semi-integral, de *kamut* y de espelta, alternando la forma de barra con pan de molde o panecillo individual. Todo el pan ofrecido será elaborado con ingredientes de cultivo ecológico, sin conservantes, aditivos y sustancias industrialmente aisladas como p.ej. el gluten adicional o masas panaderas.

L) Sal

L.1. La sal será sal marina no refinada y no yodada o florada.

L.2. Se pueden usar sales con hierbas, siempre que la sal sea sal marina no refinada y que los demás ingredientes sean naturales y preferiblemente de cultivo ecológico.

L.3. En general se limita el uso de la sal y en su lugar, se utilizan verduras frescas, especias y hierbas aromáticas.

M) Agua

M.1. El agua de beber será proporcionada por sistema de filtraje instalado en el comedor de la EEA. Para las clases de Preescolar e Infantil, la empresa entregará en las clases agua filtrada en bidones de 10 o 20 litros. El cambio de los bidones se realiza según consumo en las clases, como mínimo se cambiarán, limpiarán y desinfectarán una vez a la semana.

M.2. La empresa adjudicaría tendrá que servir solo el agua para las excursiones de un día (bolsas de picnic) en botellas de medio litro, siendo éste agua un agua de calidad bajo en sodio.

M.2. Para los casos de intolerancias alimentarias la empresa ofrecerá el agua embotellada y elaborará los menús a base de agua embotellada.

N) Bocadoillos para excursiones

N.1. Todos los ingredientes de los bocadoillos para las excursiones cumplirán todas las normas y seguridad alimentaria.

N.2. Teniendo en cuenta el destino y que este tipo de comidas carece de control de temperaturas, los bocadoillos estarán rellenos de alimentos que no puedan estropearse al estar a temperatura ambiente. Para la elaboración de los bocadoillos, se evitará la utilización de jamón cocido y similares (productos cárnicos cocidos), queso fresco, huevos (tortillas), etc. es decir, materias primas altamente perecederas, pudiéndose utilizar materias primas estables desde el punto de vista microbiológico, tales como productos cárnicos curados (salchichón, chorizo, jamón serrano, salami), entre otros. Se permiten solo quesos curados o semi curados pasteurizados y no elaborados a base de leche cruda. Se evitarán alimentos previamente cocinados que no garanticen su conservación a temperatura ambiente, conservas de pescado (atún, caballa, sardina, etc...) y salsas (tomate, incluso natural, mayonesa, etc.).

Cláusula 6. Servicios adicionales

El contratista estará a disposición de la Escuela, si se le solicitara, para contratar los siguientes servicios suplementarios:

- Menús diarios para profesores, (aproximadamente 30 personas)
- Bocadoillos para los alumnos de Secundaria a la hora del recreo (+/- 40)
- Menús para 2 Consejos de Administración anuales, (aproximadamente 15 personas)
- Menús para 2 o 3 reuniones organizadas por la Escuela, (aproximadamente 20 personas)
- Menús para 2 reuniones plenarias anuales, (aproximadamente 20 personas)
- Menú para 1 jornada pedagógica, (aproximadamente 100 profesores)
- Menú para actividades del club social de la Escuela
- Catering para ceremonia de la entrega de diplomas del BAC, (aproximadamente 700 personas)
- Catering eventos fin de curso, (aproximadamente 40 personas)
- Menús del servicios postescolar El Faro
- Menús del servicios preescolar La Chispa.

Cláusula 7. Número de usuarios

El número orientativo de desayunos, menús y meriendas por día que serán encargados se encuentran reflejados en la siguiente figura (Tabla 3) sobre una semana tipo de las 36 que comprenden los 180 días de curso escolar.

Tabla 3. Número orientativo de servicios.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1098 menús 30 desayunos Guardería Chispa (*) 30 comidas Guardería Chispa (*) 30 meriendas Guardería Chispa (*) 140 meriendas extraescolar El Faro (*) 1098 piezas de fruta en el patio Almuerzos Cafetería primaria y secundaria 30 menús cafetería profesor	1098 menús 30 desayunos Guardería Chispa (*) 30 comidas Guardería Chispa (*) 30 meriendas Guardería Chispa (*) 140 meriendas extraescolar El Faro (*) 1098 piezas de fruta en el patio Almuerzos Cafetería primaria y secundaria 30 menús cafetería profesor	334 menús 30 desayunos Guardería Chispa (*) 30 comidas Guardería Chispa (*) 30 meriendas Guardería Chispa (*) 151 meriendas extraescolar El Faro (*) 151 comidas El Faro (*) 1098 piezas de fruta en el patio Almuerzos Cafetería primaria y secundaria 20 menús cafetería profesor	1098 menús 30 desayunos Guardería Chispa (*) 30 comidas Guardería Chispa (*) 30 meriendas Guardería Chispa (*) 151 meriendas extraescolar El Faro (*) 1098 piezas de fruta en el patio Almuerzos Cafetería primaria y secundaria 30 menús cafetería profesor	1098 menús 30 desayunos Guardería Chispa (*) 30 comidas Guardería Chispa (*) 30 meriendas Guardería Chispa (*) 151 meriendas extraescolar El Faro (*) 151 comidas El Faro (*) 1098 piezas de fruta en el patio Almuerzos Cafetería primaria y secundaria 30 menús cafetería profesor

(*) los menús de Chispa y Faro, son facturados directamente a la Escuela, en aplicación del Convenio de Colaboración firmado con Euipo, estando, por tanto, exentos de IVA.

El número de desayunos, menús y meriendas indicado en el presente PPT es orientativo y puede variar según las inscripciones del año académico en curso, lo que en ningún caso comprometerá a la EEA a que el número aquí expuesto se cumpla, toda vez que el contrato se presta en régimen de concesión de servicios y, por lo tanto, la empresa actuará completamente bajo su riesgo y ventura, asumiendo por completo los riesgos de demanda y disponibilidad del Contrato.

Cláusula 8. Organización del servicio

La empresa proveerá y elaborará las comidas en el tiempo y forma necesarios para el desarrollo del horario de la escuela. Para ello deberá contar con las disponibilidades físicas del edificio de comedor, la distribución del alumnado en dos o más turnos de comida, y la atención preferente a los alumnos y sus necesidades.

En los cursos de Preescolar, Infantil y 1º hasta 4º de Primaria, la comida se servirá en platos individuales en las mesas y a medida de su consumo.

Los alumnos de 5º de Primaria y de toda Secundaria pasan por la línea de aprovisionamiento donde el alumno colocará los platos que el personal de servicio les sirve, limitándose la espera al instante de la elección.

La fruta se sirve a los alumnos en los patios de Primaria y Secundaria a la hora de los recreos de media mañana de cada día lectivo. La fruta de Preescolar, Infantil y 1º y 2º de Primaria se proporcionará en las clases antes de las 10 horas.

Las dietas se emplatarán para cada uno de los turnos de comidas, lo más cerca en el tiempo a su consumición, evitando el mantenimiento en caliente.

Los bocadillos para las excursiones deberán de ser entregados en secretarías de Primaria o Secundaria a la hora indicada en los pedidos. Estos deberán ser envueltos individualmente en bolsas desechables, obligatoriamente de papel reciclable. El resto de los componentes, junto con los bocadillos se introducirán en bolsas individuales con asas, obligatoriamente de papel reciclable. En algunas excursiones, sobre todo de Infantil y Primaria, los *picnics* se prepararán en cajas retornables. El objetivo deberá siempre el de ofrecer un mejor servicio y reducir el impacto medioambiental que conlleva el embalaje de los bocadillos. En este sentido, la empresa proporcionará bolsas de basura para el reciclaje de los residuos de color amarillo (envases/plástico), verde (residuos orgánicos) y azul (papel cartón).

Cláusula 9. Turnos

El servicio de la comida se dividirá en turnos y horarios y deberá de ser atendido por un número concreto de personas ajustado al PPT para garantizar un ambiente relajado y eficiente.

Los turnos serán los indicados en la siguiente figura (Tabla 4):

Tabla 4. Turnos de servicio

Ciclo / Horario turno	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Preescolar	11:30-12:15	11:30-12:15	11:30-12:15	11:30-12:15	11:30-12:15
Infantil y Primaria	12:00-12:45	12:00-12:45	13:00-13:45	12:00-12:45	13:00-13:45
Secundaria 1º - 3º	13:05-13:45	13:05-13:45	13:05-13:45	13:05-13:45	13:05-13:45
Secundaria 4º - 7º	13:45-14:30	13:45-14:30	13:05-13:45	13:45-14:30	13:45-14:30

Cláusula 10. Vigilancia en los servicios de comida

Conforme a lo establecido en el PCAP, el objeto del presente Contrato comprenderá la vigilancia de los comensales que requieran en tanto menores de edad durante la prestación del servicio de comidas.

En este sentido, el adjudicatario del Contrato deberá velar porque mientras se presta el servicio de comedor se cumpla la vigilancia de los comensales y se cumplan las ratios establecidas para ello en este PPT.

Así, el servicio prestado por el adjudicatario comprenderá el cuidado, vigilancia y atención educativa del alumnado usuario del servicio durante el horario de los dos turnos de comidas fijados para el servicio de comedor escolar, incluyendo la atención directa a los comensales que lo requieran durante la realización de la comida, a través de la adecuada dotación de personal para la realización de estas tareas conforme a las ratios establecidas en la normativa reguladora de los comedores escolares y a lo establecido en el presente PPT.

La atención educativa, de apoyo y de vigilancia a los alumnos comensales durante la estancia en el comedor y los períodos de recreo anterior y posterior se tiene que regir por lo que dispone la normativa del servicio de comedor, que, para los efectos del presente PPT, será la Orden 43/2016, de 3 de agosto, de la Conselleria de Educación, Investigación, Cultura y Deporte, por la que se modifica la Orden 53/2012, de 8 de agosto, de la Conselleria de Educación, Formación y Empleo, por la que se regula el servicio de comedor escolar en los centros docentes no universitarios de titularidad de la Generalitat dependientes de la Conselleria con competencia en materia de educación, y, en su defecto, la norma que modifique dicha disposición.

Así, el personal encargado, además de la obligación de estar presente físicamente, tendrá las funciones siguientes:

- a) Tener cuidado de los alumnos y vigilarlos en el comedor, en el patio, en las aulas o en las instalaciones que se tengan que utilizar a criterio del centro, como también antes o después de entrar.
- b) Acompañar a los alumnos usuarios del servicio en las instalaciones del comedor en el caso de que las aulas estén alejadas de este.
- d) Controlar la entrada y la salida de alumnos y tener especial cuidado de que no salgan alimentos fuera del recinto del comedor.
- e) Velar por el adecuado comportamiento en la mesa y en la forma de comer.

- f) Llevar a cabo durante la comida las actividades necesarias para que los alumnos comensales adquieran hábitos saludables y correctos de alimentación, de higiene y de relación social y velar para que ingieran adecuadamente los alimentos.
- g) En el caso que algún alumno usuario no se encuentre bien de salud o protagonice cualquier incidente en el comedor escolar, comunicarlo tan rápido como sea posible a la dirección del centro educativo o a los padres del menor.
- h) Llevar a cabo las actividades complementarias necesarias para atender a los alumnos antes y después de comer.
- i) Rellenar cuando sea necesario un documento en que consten las incidencias producidas, el cual se tiene que entregar a la dirección del centro educativo.
- j) Comunicar al centro educativo las incidencias que se hayan producido durante el tiempo destinado al comedor escolar.
- k) Rellenar las fichas sobre los hábitos y los comportamientos de los usuarios habituales del comedor. El contenido de estas fichas (se adjunta un modelo como anexo 1) puede ser modificado por el consejo escolar del centro. Estas fichas se tienen que entregar a la dirección del centro educativo con la periodicidad que el consejo escolar determine.

Cláusula 11. Personal encargado de prestar el servicio

El personal contratado por la empresa adjudicataria para ejecutar el Contrato depende exclusivamente de esta, y en ningún caso de la EEA. La empresa adjudicataria tiene todos los derechos y deberes inherentes a la calidad de empleador, de manera que la EEA es del todo ajena a estas relaciones laborales. Si es necesario, la empresa adjudicataria ha de substituir inmediatamente el personal a fin de que la ejecución del contrato quede siempre asegurada.

El personal que preste el servicio en el centro ha de estar debidamente identificado y uniformado de acuerdo con la higiene requerida en el lugar de trabajo. Serán por cuenta del adjudicatario el uniforme y, si procede, el resto de los elementos utilizados (gorras, máscaras, guantes, etc.).

El adjudicatario debe disponer de un profesional sanitario con formación acreditada y específica en nutrición humana y dietética, que ha de participar en la elaboración de los menús y tiene que resolver cualquier duda que pueda haber desde el punto de vista de la nutrición o la dietética. En todo caso, los menús deberán venir respaldados por la firma de un nutricionista colegiado.

Entre el personal deberá designarse una persona para que coordine y distribuya las tareas y para que haga de interlocutor con el equipo directivo de la EEA, según lo establecido en el PCAP.

El adjudicatario que tenga que subrogarse respecto del personal contratado por el adjudicatario precedente que ya trabaja prestando el servicio en la EEA deberá adaptar los contratos a las exigencias actuales del servicio.

El personal contratado por el adjudicatario ha de estar formado por personal de cocina y office, personal encargado de la atención a los alumnos y, si es necesario, personal de limpieza y desinfección.

En este sentido, habrá de tenerse en consideración que el personal habrá de respetar las respectivas cuotas que fija el presente PPT, y que se determinan con base en la normativa aplicable a los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad Valenciana.

Así, se tendrá que respetar las siguientes normas:

11.1 Personal de cocina y office

El personal de cocina y office ha de acreditar delante del centro docente haber recibido la formación correspondiente en manipulación de alimentos y en higiene alimentaria, de conformidad con la normativa en vigor.

El personal dedicado al servicio de elaboración y distribución de la comida y de limpieza no puede ser computado como personal de atención a los alumnos.

En el plazo de diez días a contar a partir del inicio de cada curso escolar, o en todo caso cuando lo requiera la dirección de la EEA, el contratista tendrá que aportar una copia de la documentación siguientes:

- Los contratos laborales suscritos con las personas adscritas al servicio dependientes de la empresa.
- Los justificantes acreditativos de estar al corriente del pago de las cuotas de la Seguridad Social correspondientes a los empleados de esta empresa que trabajen en el comedor escolar del centro.
- Un programa de formación en manipulación de alimentos del personal de cocina y office y del personal encargado de atender a los alumnos.

El concesionario habrá de notificar a la dirección del centro educativo, con la justificación documental mencionada, las incidencias o variaciones que se produzcan durante el curso en la plantilla ocupada en la prestación del servicio.

El incumplimiento de esta obligación, que se tiene de comunicar inmediatamente a la EEA, puede ser considerado causa de resolución del contrato, al estarse incumpliendo normas de orden público y violentándose una obligación esencial del Contrato.

La ratio del personal de cocina habrá de fijarse respetando la Orden de 24 de noviembre de 1992 por la que se regulan los comedores escolares, o la norma que, en su caso, la modifique y se encuentre vigente.

Así, la ratio aplicable al momento de publicarse la presente licitación y que deberá respetar como mínimo la empresa adjudicataria será la que determina la citada norma, es decir, la siguiente:

- Un/a cocinero/a y un/a ayudante por cada 100 comensales o fracción superior a 40, que se incrementará con otro/a ayudantes en los casos de comedores para alumnos de Educación Infantil o de Educación Especial.

11.2 Personal encargado de la atención de los alumnos

El personal encargado de la vigilancia se regirá, tanto en sus requisitos, como en cuanto a su ratio aplicable, por la Orden 43/2016, de 3 de agosto, de la Conselleria de Educació, Investigació, Cultura y Deporte, por la que se modifica la Orden 53/2012, de 8 de agosto, de la Conselleria de Educació, Formació y Empleo, por la que se regula el servicio de comedor escolar en los centros docentes no universitarios de titularidad de la Generalitat dependientes de la conselleria con competencia en materia de educación, y, en su caso, por las disposiciones que la modifiquen, que supondrán una actualización del Contrato conforme a lo dispuesto en el PCAP.

Así, las ratios que habrán de respetarse serán las siguientes:

- Educación Infantil de 2 y 3 años: un monitor o monitora por cada 10 alumnos o fracción superior a 5.
- Educación Infantil de 4 y 5 años: un monitor o monitora por cada 20 alumnos o fracción superior a 7.
- Educación Primaria y Secundaria Obligatoria: un monitor o monitora por cada 30 alumnos o fracción superior a 10.
- Educación Especial y alumnos con necesidades educativas especiales, escolarizados en régimen ordinario: un monitor o monitora por cada 6 alumnos o fracción igual o superior a 1. Excepcionalmente podrá reducirse la ratio anterior por el titular de la EEA cuando se produzcan

disfunciones que impidan una normal atención a dicho alumnado, analizado cada caso concreto con la dirección del centro.

El cumplimiento de estas ratios es responsabilidad de la empresa adjudicataria y estará siempre sujeto a la inspección de la EEA o de los organismos o entidades que esta designe a tales efectos.

El personal contratado por la empresa para desarrollar tareas de atención a los alumnos durante el horario del servicio de comedor escolar ha de cumplir los requisitos siguientes, sin perjuicio de los que determine la citada norma de la Comunidad Valenciana de referencia:

- Tener la formación necesaria en higiene alimentaria.
- Tener conocimientos suficientes para comunicarse en español e inglés.
- Estar en posesión de alguno de los títulos siguientes: maestro, monitor animador de tiempo libre o equivalente, técnico superior de educación infantil, técnico superior de animación sociocultural o técnico superior de animación de actividades físico deportivas.
- Estar en posesión del certificado negativo del Registro de delitos sexuales.

En cualquier caso, la dotación de personal de atención educativa, apoyo y vigilancia tiene que garantizar la adecuada atención a los alumnos; este personal no puede hacer tareas propias del personal de cocina.

En el caso de que haya alumnos con una falta significativa de autonomía personal, la empresa explotadora del servicio de comedor adoptará las medidas aprobadas por la EEA, sin que esta decisión pueda repercutir sobre el precio del menú escolar fijado en la adjudicación.

La empresa adjudicataria ha de llevar a cabo las actividades que en cada caso prevea la programación general del centro. Ha de proporcionar orientaciones en materia de educación para la salud y de adquisición de hábitos sociales, y ha de desarrollar actividades educativas y de tiempo libre en los períodos anterior y posterior al servicio de comedor, siempre bajo las directrices expresas de la EEA.

Cláusula 12. Facturación de los servicios

El servicio se llevará a cabo por la Empresa, a su cuenta y riesgo. La descripción de los servicios relativos al objeto del presente contrato y los precios pactados por cada concepto se recogen en la Oferta Económica de la Empresa.

El servicio de comedor se facturará mensualmente, directamente a los padres de los alumnos, inscritos en el comedor y discriminando precios según sean miembros o no del AMPA.

La facturación será emitida a los responsables legales de los alumnos cuando corresponda a las comidas mensualmente servidas a los mismos, previa la realización de la inscripción en este servicio de acuerdo con las condiciones propuestas por la empresa adjudicataria, incluyendo el IVA correspondiente.

Cuando el destinatario del servicio sea la Escuela Europea, la facturación se emitirá haciendo referencia a las hojas de encargo recibidas.

En aplicación del art. 28 del Estatuto de la Escuela Europea, el Reino de España ha firmado, con el Consejo Superior de las Escuelas Europeas, el Acuerdo de Sede correspondiente en que se contempla en su art. 4.1 la exoneración de imposición indirecta en operaciones relacionadas con los fines que tiene encomendados.

Por esta razón la facturación de servicios destinados directamente a la Escuela europea, se realizará sin IVA, de acuerdo con lo establecido en el artículo 1 de las Disposiciones de Desarrollo del Protocolo de Privilegios e Inmunities de las Comunidades Europeas en el Reino de España y en desarrollo de lo dispuesto en el artículo 4.1 del Acuerdo de Sede firmado entre el Consejo Superior de las Escuelas Europeas y el Reino de España de 13 de Agosto de 2002 (BOE N°251 de 19/Oct/2002 y BOE N°20 de 23/01/2004)

Los precios se podrán revisar anualmente conforme al procedimiento detallado a tales efectos en el PCAP.

Los padres podrán darse de baja del servicio de comedor antes de que se pase a cobro el recibo mensual correspondiente, así como pedir un cambio de menú entre las opciones existentes.

Cláusula 13. Instalaciones, medios materiales y suministros

Las instalaciones en las que se desarrollará el servicio del Contrato, así como los medios materiales y suministros de los que dispondrá el adjudicatario serán los indicados en el PCAP y sus correspondientes Anexos.

Solo se podrán emplear las instalaciones, medios materiales y suministros de la EEA puestos a disposición del concesionario exclusivamente para elaborar y distribuir menús destinados a los alumnos de este centro y necesidades de la EEA.

Cláusula 14. Mantenimiento

El debido mantenimiento de las instalaciones y los medios materiales puestos a disposición por la EEA será responsabilidad de la empresa adjudicataria, en los términos previstos en el PCAP.

Es decir, la empresa adjudicataria será responsable de mantener en las mejores condiciones posibles todos los elementos materiales e instalaciones cedidas, así como de hacer un adecuado uso de los elementos de cocina, y, particularmente, de los “Bienes de especial relevancia” detallados en el PCAP.

Respecto a estos últimos, recaerá sobre la empresa la obligación de inspeccionar su estado y vida útil, para, en su caso, solicitar la renovación o los arreglos necesarios conforme a lo previsto en el PCAP.

Cláusula 15. Cumplimiento normativo, limpieza e higiene

La empresa adjudicataria deberá cumplir todas las disposiciones y estándares que apliquen en materia de licencias, permisos y demás autorizaciones administrativas, así como en cuanto a limpieza e higiene, para los comedores de centros docentes no universitarios de la Comunidad Valenciana.

En este sentido, y a título no exhaustivo, la empresa deberá cumplir con las siguientes exigencias:

- Normativa sanitaria de aplicación, en particular las siguientes (o las que, en su caso, vengan a sustituirlas en términos más proteccionistas para los consumidores): 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 3484/2000, de 29 de diciembre, (BOE de 12 de enero) por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas; 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, y entre ellas la Orden de 18 de enero de 1990, de la Conselleria de Sanidad y Consumo, por la que se aprueban las normas para la preparación y conservación de la mahonesa de elaboración propia y de otros alimentos elaborados con ovoproductos.
- 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.
 - En el supuesto de la comida transportada, además de todo lo anterior, deberá asegurarse el cumplimiento de todas las normas higiénico-sanitarias que regulen tanto su elaboración, manipulación, conservación y transporte como las adecuadas condiciones de preparación y conservación que permitan que los nutrientes se mantengan mejor. En este sentido, las empresas que suministran menús escolares deben estar registradas en el Registro General Sanitario de Alimentos establecido en el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero (BOE de 8 de marzo), sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

Igualmente, las empresas suministradoras de comida transportada, deberán efectuar el etiquetado indicando la presencia de los alérgenos contemplados en el anexo V del Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, (BOE del 31 de julio) por el que se modifica parcialmente el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, (BOE de 24 de agosto) por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

- Las empresas dispondrán de comidas testigo, que representen las comidas servidas y suministradas diariamente por la empresa de comedor y que posibiliten la realización de estudios epidemiológicos en el caso de producirse algún brote de toxiinfección alimentaria.

Dichas comidas testigo deberán conservarse un plazo mínimo de cinco días en congelación y la cantidad corresponderá a una ración individual.

- El personal que atienda los servicios de alimentación llevará el atuendo adecuado y en perfecto estado de limpieza y estará en posesión del carné de manipulador de alimentos, así como todos los requisitos que exige la legislación vigente o la que en un futuro se establezca sobre la materia.
- Asimismo, la empresa acreditará que sus manipuladores de alimentos reciben la formación adecuada de acuerdo con el DECRETO 73/2001, de 2 de abril, del Gobierno Valenciano, por el que se fijan normas relativas a la formación de manipuladores de alimentos y el procedimiento de autorización de empresas y entidades de formación. En este sentido, las empresas deben asegurarse que la entidad externa al comedor escolar que lleve a cabo la formación de los manipuladores de alimentos esté autorizada para este fin de acuerdo con lo establecido

en el citado Decreto 73/2001, o el que venga en sustituirlo en el ordenamiento. Cuando la formación de los manipuladores de alimentos sea efectuada por la propia empresa de comedor, se deberá atener a lo regulado por el Reglamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril, y las disposiciones aplicables al efecto en la Comunidad Valenciana.

- Tendrá que llevarse un control continuo y adecuado de las etiquetas de los productos envasados y enlatados, fechas de caducidad y consumo preferente. Se establecerá un programa de autocontrol basado en el APPCC (Sistema de análisis y puntos críticos de control).
- Estará prohibido el consumo y la venta de bebidas alcohólicas y tabaco en la EEA, y, por tanto, en las instalaciones donde se preste el servicio de comedor.

Cláusula 16. Desarrollo de las labores de limpieza

Serán por cuenta de la empresa adjudicataria la limpieza de la totalidad de las instalaciones y medios materiales empleados en la prestación del servicio. Entre otros, la empresa se encargará de la limpieza de la vajilla y del material del comedor y la cocina, la limpieza y la desinfección del interior de los locales destinados a cocina, comedor y office, las cámaras frigoríficas, los almacenes de alimentos y los lavabos y vestidores utilizados por la empresa, así como los detergentes y otros productos necesarios para estas tareas. Una vez finalizado el servicio de comedor escolar, el local tiene que estar en las condiciones de higiene adecuadas. Periódicamente se deben hacer pruebas analíticas de las superficies y de los elementos de trabajo.

Los requerimientos mínimos y las frecuencias de limpieza del comedor deberán ajustarse a los siguientes parámetros:

Descripción de la limpieza del comedor escolar	Requerimientos y frecuencias
Interior de la cocina, del office, del comedor escolar, de la despensa y de las cámaras frigoríficas.	Diariamente: limpiar, desinfectar y vaciar las papeleras. Semanalmente: quitar el polvo.
Otras instalaciones y locales utilizados por la empresa.	Diariamente: barrer. Semanalmente: fregar y desinfectar. Semanalmente: quitar el polvo.
Vajilla y material del comedor y de la cocina.	Diariamente: fregar la vajilla.
Ventanas, superficies de vidrio y similares del interior de la cocina,	Quincenalmente: limpiar.

del comedor y de otras dependencias.

Cortinas

Anualmente.

Finalizado el curso escolar, la empresa adjudicataria tiene que hacer una limpieza completa del comedor, del mobiliario y, si hay, de la cocina y debe dejar las instalaciones y medios materiales en perfectas condiciones para el curso siguiente.

El contratista debe disponer, como mínimo, de cinco recipientes diferentes y claramente visibles para separar los restos de papel, de vidrio y de plástico, el aceite y otros materiales orgánicos que se generen a causa de la prestación del servicio. Una vez acabado el servicio de comedor escolar, tiene la obligación de trasladarlos del comedor y la cocina al punto de recogida designado a tales efectos por la EEA y de devolverlos al centro para que puedan ser reutilizados.

En todo caso, el adjudicatario está obligado a cumplir la normativa de tratamiento de residuos de Alicante, así como las prescripciones señaladas por la EEA, sin perjuicio de lo que se establece en la cláusula anterior.

El incumplimiento de las obligaciones en materia de reciclaje puede dar lugar a la resolución del contrato.

Cláusula 17. Autocontrol en materia de higiene

La empresa seleccionada deberá desarrollar, implantar y aplicar en el centro sistemas de autocontrol basados en los principios del análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC), teniendo en cuenta la naturaleza de los alimentos, los procesos y el tamaño del establecimiento. Cuando le sea requerido, tiene que entregar al centro una copia del registro mensual del APPCC con los controles efectuados y las correcciones propuestas y/o hechas. Los registros de autocontrol deben estar a disposición de los servicios de inspección de seguridad alimentaria y/o la EEA y/o las entidades que esta última designe a efectos de realizar inspecciones puntuales y periódicas.

En el caso de transporte de la comida, se tiene que asegurar el cumplimiento de todas las normas higiénico-sanitarias que se deban aplicar desde que se elabora hasta que se sirve.

La empresa adjudicataria debe disponer de un plan de formación para los manipuladores de alimentos y para el personal del comedor basado en hábitos higiénicos.

Cualquier persona que tenga una infección que pueda contaminar directa o indirectamente los alimentos deberán informar sobre la enfermedad o sus síntomas al responsable del establecimiento con la finalidad de valorar conjuntamente la necesidad de someterse a examen médico y, si es necesario, ser excluida temporalmente de la manipulación de productos alimentarios.

En el desarrollo de las funciones propias de cada categoría laboral, los trabajadores contratados por el adjudicatario para prestar el servicio de comedor han de cumplir el programa de formación en manipulación de alimentos de la empresa.

Cláusula 18. Seguimiento del servicio, menús y auditorías por parte de la EEA o de entidades designadas a tales efectos

Corresponde a la EEA ejercer los poderes de vigilancia e inspección que resulten necesarios para asegurar la buena marcha del servicio gestionado por el contratista.

Dicha facultad podrá ser ejercida directamente por la EEA, o bien, por una entidad que llevará a cabo la realización de inspecciones y/o auditorías en materia de calidad alimenticia, sanidad e higiene de forma periódica y/o puntual.

En las mismas, la EEA o la citada entidad determinará de forma vinculante si los servicios prestados por el concesionario se ajustan o no a todos los estándares normativos, así como a los previstos en el PCAP y el PPT.

Con esta finalidad se establecerán los sistemas de control de calidad que se consideren adecuados para comprobar, de forma puntual o periódica, tanto la calidad como la cantidad de las materias primas empleadas y de los productos elaborados en las cocinas, el cumplimiento de las normas sanitarias y de higiene durante la manipulación de los alimentos y de los locales y materiales empleados, así como el cumplimiento de cualquier otra obligación asumida por el adjudicatario.

El órgano de contratación o la entidad que este designe, comprobará que la comida servida a los alumnos les llega en perfectas condiciones en relación con las cantidades prescritas, la calidad y la puntualidad. También controlará que los cuidadores desarrollen de manera adecuada las funciones de vigilancia, asistencia y control de los alumnos durante las comidas.

Así mismo estos controles periódicos tendrán en consideración:

- número de quejas recibidas de padres/alumnos
- número de desviaciones con respecto al menú planificado
- número de desviaciones producidas por los suministradores que produjeron carencia de materias primas o utilización de precocinados y congelados.

Será la EEA o la entidad certificada la que ponderando en su conjunto el cumplimiento normativo y/o las incidencias producidas califique las incidencias como leves, graves o muy graves. Asimismo, la EEA se reserva el derecho de verificar que la empresa

adjudicataria dispone de los medios personales y materiales necesarios para la correcta ejecución del contrato, y de las respectivas autorizaciones necesarias para ello.

El contratista tiene que facilitar la vigilancia y la inspección del desarrollo de la ejecución del contrato, con la finalidad de posibilitar la corrección.

Cualquier dificultad o incidencia que surja en la prestación del servicio se tiene que comunicar al órgano de contratación para que este, con el asesoramiento técnico previo correspondiente, resuelva lo que considere oportuno.

Si se constatan desviaciones en relación con la propuesta inicial del adjudicatario, la EEA puede acordar la paralización de la explotación hasta que se enmienden los defectos observados.

18.1 Control de los menús

La EEA o la entidad que esta designe supervisará el equilibrio dietético y nutricional de los menús escolares ordinarios y la adaptación de los menús en el caso de alumnos que necesiten cuidados especiales o que padecen alguna de las patologías crónicas más frecuentes (como celiaquía, alergias e intolerancias alimentarias, diabetes, hipertensión, hipercolesterolemia, obesidad, alteraciones en la deglución y problemas motores que requieren asistencia en la ingesta).

También supervisará los menús adaptados a alumnos con problemas agudos, como diarrea, vómitos, hipertermia, procesos catarrales o gripales... que requieran una modificación dietética durante unos cuantos días, siempre que los padres lo hayan solicitado.

Con la finalidad de facilitar este control de los menús, la empresa adjudicataria deberá facilitar un ejemplar de cada uno de los menús mensuales que se sirven en los centros educativos a la EEA o la entidad que ésta designe.

18.2 Auditorías

El personal encargado de la EEA o, si procede, de la entidad pública o privada que este designe, realizará visitas puntuales o periódicas a las instalaciones objeto del Contrato para controlar y supervisar que el servicio de comedor escolar funciona correctamente en los términos establecidos en este PPT y el PCAP, y emitirá informes individualizados, vinculantes a los efectos previstos en los documentos del presente expediente de contratación.

En todo momento el contratista ha de facilitar que se lleven a cabo estas auditorías del servicio.

Cláusula 19. Documentación que debe tener el comedor en la escuela

Sin perjuicio de las exigencias impuestas por la normativa aplicable en Alicante para los comedores de centros docentes, la empresa adjudicataria tendrá que tener disponible, localizada y accesible en el comedor escolar la siguiente documentación:

- Fichas de comensales con necesidades especiales, acompañadas de:
 - Informe médico oficial del especialista.
 - Protocolo de actuación en caso de ingesta por error.
- Comprobante de la inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos
- Certificados de formación del personal que aporta la empresa.
- Registros de control necesarios.
- Histórico de menús mensuales que se han servido durante el curso correspondiente, conforme a lo establecido en los pliegos del presente expediente.
- Registro de control diario de asistencia de todos los comensales.
- Todos aquellos permisos, licencias, autorizaciones y demás documentos análogos exigibles por la normativa y/o los pliegos del presente expediente de contratación.

Cláusula 20. Derechos de las familias usuarias del comedor

La empresa deberá garantizar los siguientes derechos a las familias de los consumidores del comedor, sin perjuicio de todos los que les correspondan por la normativa de carácter imperativo aplicable en el ámbito del municipio de Alicante (consumidores, etc.):

- a) A presentar quejas sobre el funcionamiento del servicio, que deben ser contestadas de manera motivada e individual.
- b) A obtener una copia sellada de todos los documentos que presenten en las oficinas de la empresa adjudicataria, en relación con la prestación del servicio.

- c) A utilizar, a su elección, cualquiera de las lenguas oficiales de la comunidad autónoma, o el inglés, en sus relaciones con la empresa adjudicataria y con sus representantes y trabajadores.
- d) A acceder a toda la información que esté en poder de la empresa adjudicataria y sea necesaria para formular quejas o reclamaciones sobre la prestación del servicio. Quedan excluidos los documentos que afectan la intimidad de las personas y los relativos a materias protegidas por el secreto comercial o industrial, como también, en general, aquellos que estén protegidos por la normativa en materia de protección de datos de carácter personal.
- e) A exigir a la EEA el ejercicio de sus facultades de inspección, de control y, si precisa, de sanción para resolver las irregularidades en la prestación del servicio.
- f) A ser tratadas de acuerdo con el principio de igualdad en el uso del servicio, sin que pueda haber discriminación ni directa ni indirecta por ninguna razón.

Cláusula 21. Riesgos laborales

La empresa adjudicataria será responsable de implantar todas las medidas impuestas por la normativa vigente en materia de riesgos laborales y por el PCAP del presente expediente.

Cláusula 22. Obligaciones y derechos de las partes

El resto de las obligaciones a las que deban sujetarse las partes, así como sus respectivos derechos, serán las previstas en el PCAP.

Cláusula 23. Daños y perjuicios y seguro.

La empresa será responsable de los daños que genere tanto ella como los alumnos bajo su guarda, en los términos que señale el PCAP y la ley aplicable en España al respecto, debiendo contar con un seguro que cumpla los requisitos previstos en el PCAP.

Alicante, a 30 de abril de 2023.

