



## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

### **CONTRATO DE SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR EN ALGUNOS CENTROS DOCENTES PÚBLICOS DE LA RIOJA**

Constituye el objeto del presente pliego de la definición de las características técnicas que van a regir la ejecución del contrato de servicio de comedor escolar en algunos centros docentes públicos de enseñanza no universitaria dependientes de la Consejería de Educación, Cultura, Deporte y Juventud del Gobierno de La Rioja.

#### **1. CARÁCTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA PRESTACIÓN**

##### **1.1 Definiciones.**

El objeto de este contrato de servicio de comedor escolar del Gobierno de La Rioja consiste en prestación de la comida en los centros docentes públicos de enseñanza no universitaria de La Rioja que se relacionan en el Anexo I del pliego de cláusulas administrativas particulares (PCAP), bien la modalidad de cocina in situ o “catering” (cocina transportada).

El servicio de comedor escolar incluirá las siguientes prestaciones básicas:

- 1) Elaboración y, en su caso, transporte de la comida a los centros docentes.
- 2) Servicio de comida de mediodía a los alumnos, y posterior retirada y limpieza de los comedores y cocinas, en su caso.
- 3) Vigilancia y cuidado de los alumnos desde su entrada al servicio de comedor hasta su entrega a los padres o personas autorizadas para su recogida.

La prestación del servicio se realizará en las instalaciones destinadas al comedor escolar de cada uno de los centros docentes incluidos en el Anexo I al PCAP.

Los destinatarios principales del servicio de comedor son los alumnos de los centros, si bien se puede extender su prestación al personal del centro.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE			Pág. 1 / 19
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento
00860-2021/087984	Pliego PT	Solicitudes y remisiones generales	2021/0666543
Cargo	Firmante /Observaciones		Fecha/hora
1	Jefe de Servicio Gestión Económico-Presupuestaria		
2			



**Gobierno  
de La Rioja**

Las modalidades de prestación del servicio pueden ser comida in situ (comida elaborada directamente en los centros por personal de la Administración) y catering (comida elaborada y transportada).

### **1.2. Periodo de prestación.**

La Administración educativa facilitará al adjudicatario el calendario escolar de cada curso académico de cada centro docente objeto del contrato.

El horario de prestación de las comidas será, con carácter general desde las 14:00 h hasta las 16:00 horas.

Así mismo, se tendrán en cuenta, en caso de que así se indique en el calendario escolar de cada curso académico aquellas jornadas lectivas de mañana reducida -en este caso el horario de prestación de las comidas será, con carácter general, desde las 13:00 h hasta las 15:00 horas-, así como aquellos días que se determinen desde la Consejería competente en materia educativa.

El contratista queda obligado a prestar el servicio todos los días lectivos establecidos en el calendario escolar correspondiente a cada año académico cuando el número de comensales sea superior a 15, y cuando el número de comensales sea igual o superior a 5 en caso de que el centro educativo esté ubicado en una localidad cuya población sea inferior a 5.000 habitantes.

### **1.3. Modalidades.**

Las modalidades de prestación del servicio de comedor escolar son de comida in situ (comida elaborada directamente) y de catering (comida elaborada y transportada).

#### **1.3.1 COCINA IN SITU**

En los centros docentes con modalidad de cocina in situ, la confección de los menús y la dirección en la preparación de los alimentos por parte de la empresa adjudicataria, la elaboración de la comida se llevará a cabo por personal de la Administración, se realizará en la cocina que existe en las instalaciones del colegio, al lado de cada comedor, respetando los sistemas y normativa a seguir para la correcta manipulación, elaboración y cocinado de las materias primas.

La modalidad de cocina in situ sólo funcionará durante el período lectivo comprendido del 1 de octubre al 9 de junio del curso escolar correspondiente.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE <small>en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.</small>			Pág. 2 / 19
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento
00860-2021/087984	Pliego PT	Solicitudes y remisiones generales	2021/0666543
Cargo	Firmante /Observaciones		Fecha/hora
1 Jefe de Servicio Gestión Económico-Presupuestaria			
2			



### 1.3.2 CATERING (COMIDA TRANSPORTADA)

#### 1.3.2.1 CENTROS DE MÁS DE 15 COMENSALES.

En los centros docentes con modalidad de catering y en los de modalidad de cocina in situ únicamente para el período lectivo comprendido desde el inicio de curso escolar hasta el 30 de septiembre y para el período lectivo comprendido del 10 de junio hasta el último día lectivo del curso escolar correspondiente, la prestación de la empresa adjudicataria cumplirá con los siguientes extremos:

- La elaboración y preparación de los alimentos se realizará diariamente en una cocina central que provenga de un centro autorizado por su Registro General Sanitario y que diste menos de 135 kilómetros del centro escolar más alejado dentro de la Comunidad Autónoma de La Rioja.

- Se elaborarán cada día los platos preparados que conformen el menú programado y los distribuirá el mismo día de su consumo bajo la modalidad de línea caliente, respetando las condiciones de mantenimiento de temperaturas que establece la legislación alimentaria.

- El consumo en el centro docente tendrá lugar siempre en el mismo día en que se haya elaborado la comida, y el transporte desde la cocina central hasta los centros docentes de consumo no se demorará más de 1 hora y 30 minutos.

- El transporte de las comidas será en caliente:

- o No se acepta la elaboración de los menús en frío y su transporte en caliente.
- o El sistema de fabricación de comidas permitirá que las temperaturas de transporte y conservación sean superiores a 65°.
- o Se realizará garantizando que en su distribución las comidas lleguen en óptimas condiciones.
- o Se utilizarán recipientes o termos completamente sellados y adecuados para cada turno de comidas, en el caso de que la comida se distribuya en varios turnos.

- Ante incidencias excepcionales ocurridas con la comida distribuida por la empresa adjudicataria, que impidan el servicio el menú diario, se dispondrá siempre en el centro de un menú de contingencia adaptado a los comensales.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE <small>en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.</small>			Pág. 3 / 19
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento
00860-2021/087984	Pliego PT	Solicitudes y remisiones generales	2021/0666543
Cargo	Firmante / Observaciones		Fecha/hora
1 Jefe de Servicio Gestión Económico-Presupuestaria			
2			



- Deberá asegurarse el cumplimiento de todas las normas higiénico-sanitarias que regulen tanto la elaboración, manipulación, conservación y transporte con la finalidad de conseguir el mantenimiento del óptimo estado de los nutrientes.

### 1.3.2.2 CENTROS DE 15 COMENSALES O MENOS.

En los centros docentes en localidades de población inferior a 5.000 habitantes y que tengan comedor a partir de un mínimo de 5 comensales con modalidad de catering, la prestación de la empresa adjudicataria cumplirá con lo previsto en el apartado anterior pero con la siguiente excepción:

- Las prestaciones de limpieza, el acondicionamiento y puesta en funcionamiento de las instalaciones de cocina de acuerdo con los requisitos sanitarios, así como el equipamiento de la misma será por cuenta del Ayuntamiento correspondiente.

En estos centros serán de aplicación el compromiso presentado por la empresa adjudicataria, en su caso, de reparación de maquinaria.

## 2. CONFECCIÓN DE LOS MENÚS

### 2.1 Características generales

La empresa adjudicataria deberá confeccionar los menús en la forma establecida en el artículo 14 de la Orden 27/2006, de 28 de septiembre, de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte, y teniendo en cuenta:

- Las necesidades nutricionales de los alumnos; los menús responderán a los principios de una dieta sana, variada y equilibrada; se debe tener en cuenta el número de grupos de alimentos, la frecuencia de uso de los distintos alimentos, la presencia de alimentos frescos y el predominio de alimentos de origen vegetal.
- El respeto al balance en el aporte calórico de los macronutrientes con predominio de hidratos de carbono, de forma que el menú no resulte ni hiperprotéico ni hiperlipídico.
- Las materias primas deben componerse de productos de temporada, alimentos frescos o congelados, locales y de proximidad. Se prohíben los alimentos ultraprocesados.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE <small>en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.</small>			Pág. 4 / 19
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento
00860-2021/087984	Pliego PT	Solicitudes y remisiones generales	2021/0666543
Cargo	Firmante / Observaciones		Fecha/hora
1 Jefe de Servicio Gestión Económico-Presupuestaria			
2			



- Las características y costumbres gastronómicas de la zona donde se ubica el centro, así como la calidad sensorial y la estacionalidad de las preparaciones.
- El uso, de forma equilibrada, de diferentes técnicas culinarias y procedimientos variados de preparación que salvaguarden el valor nutricional de los alimentos.

Otras consideraciones a tener en cuenta en la valoración de los menús son las siguientes:

✚ Aspectos higiénicos: tanto los alimentos como las preparaciones deberán ser inocuos. Se controlará muy especialmente la fecha de caducidad o consumo preferente, la continuidad en la cadena de frío en los congelados y el grado de madurez y salubridad de la fruta. Las materias primas utilizadas y los alimentos distribuidos cumplirán estrictamente las exigencias impuestas por la normativa general y específica que les sea de aplicación. Se evitarán alimentos que supongan riesgo para el alumnado (moluscos, crustáceos con concha, pescados con exceso de espinas, carnes con tendones o huesos pequeños, etc.)

✚ Proveedores autorizados: el contratista deberá poder acreditar documentalmente que todas las materias primas y productos alimenticios para la elaboración de los menús proceden de empresas autorizadas, con su número de Registro Sanitario vigente y en las claves y actividades correctas en función del tipo de productos de que se trate. Asimismo presentará a la dirección del centro, al inicio de curso y cuando le sea requerido, la relación de sus proveedores. Todos los procesos y materiales empleados cumplirán el Código Alimentario y todas las disposiciones y reglamentaciones técnico-sanitarias que lo desarrollen. Para reducir la huella de carbono y el impacto ambiental se procurará que el origen de la materia prima sea de La Rioja o de localidades próximas a ésta.

✚ Aspectos sensoriales: se ha de prestar especial atención a las texturas, temperaturas, sabores, presentación, colores, utensilios así como a la inclusión de técnicas culinarias variadas y apropiadas a la edad y a las características del alumnado. En concreto, la presentación del menú será atractiva y evitará la monotonía. Se evitarán, en lo posible, las combinaciones de platos con poca aceptación (por ejemplo, verdura y pescado) en una misma comida.

## 2.2. Autorización y conocimiento.

Los menús se presentarán con suficiente antelación al Consejo Escolar del centro para su aprobación, pudiendo proponer a la empresa adjudicataria aquellas modificaciones que considere oportunas, respetando todos los compromisos adquiridos por el contratista en la licitación.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE <small>en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.</small>			Pág. 5 / 19
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento
00860-2021/087984	Pliego PT	Solicitudes y remisiones generales	2021/0666543
Cargo	Firmante / Observaciones		Fecha/hora
1 Jefe de Servicio Gestión Económico-Presupuestaria			
2			



Los padres recibirán información sobre los menús de la forma más clara y explícita posible con una periodicidad al menos mensual. Asimismo, se pondrá a disposición de los padres una guía u orientaciones de menús complementarios para las comidas no realizadas en el centro, tal como se indica en la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

### **2.3. Menús especiales**

El menú servido para la comida será el mismo para todos los comensales en todos los centros educativos sin que proceda admitir ningún tipo de excepción o cambio, salvo por lo que se refiere a los menús especiales.

El menú especial o menú de régimen, es aquel que se sirve a los alumnos que por razones médicas no pueden ingerir determinados alimentos sin poner en peligro su salud. Los menús especiales deberán ser lo más aproximados a los del resto de comensales, tanto en contenido como en calidad, con la obvia excepción de aquellos ingredientes o componentes dañinos para la salud del interesado.

Para poder obtener un menú de régimen deberá presentarse el correspondiente certificado médico.

En casos excepcionales, cuando el centro no pueda responsabilizarse de dicho menú especial, facilitará los medios de refrigeración y calentamiento para que pueda conservarse y consumirse el menú especial proporcionado por la familia.

El contratista deberá estar en disposición de proporcionar menús adaptados para comensales que requieran esporádicamente una dieta blanda.

La prestación de menú especial y dieta blanda sólo será obligatoria para los alumnos usuarios habituales y se abonarán al mismo precio que el menú ordinario o normal.

En el caso de que se programen excursiones u otras actividades formativas externas por las que no resulte factible realizar la comida en el centro, la empresa contratista, previo aviso con la suficiente antelación y no inferior a 5 días naturales, quedará obligada a facilitar comida en frío en bolsas adecuadas.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE <small>en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.</small>			Pág. 6 / 19
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento
00860-2021/087984	Pliego PT	Solicitudes y remisiones generales	2021/0666543
Cargo	Firmante /Observaciones		Fecha/hora
1 Jefe de Servicio Gestión Económico-Presupuestaria			
2			



## 2.4 Comensales

El servicio de comedor podrá prestarse a todo el alumnado y al personal del centro que desee hacer uso del mismo, de acuerdo con el artículo 8 de la Orden 27/2006.

Los comensales del comedor escolar podrán ser habituales o esporádicos. Tendrán la consideración de comensales habituales aquellos que hagan uso continuado de la prestación y durante todos los días de la semana. Los comensales esporádicos son aquellos que hacen uso del servicio de forma ocasional o discontinua; deberán avisar a la dirección del centro al menos con un día de antelación.

Los comensales habituales abonarán el precio menú mensualmente. Los comensales esporádicos abonarán el menú cada día en que hagan uso de servicio de comedor.

## 3. ELABORACIÓN Y COMPOSICIÓN DE LOS MENÚS

### 3.1. Estructura básica de cada menú.

La estructura básica de cada menú de comida será la siguiente:

- Primer plato: legumbre, verdura, arroz o pasta. Estos ingredientes se elaborarán en menestras, sopas, cremas, ensaladas, cocidos, guisos, paellas, etc.
- Segundo plato: carne, pescado, huevos y suplemento de ensalada o guarnición.
- Postre: fruta variada o yogur.

### MENÚS PRESTADOS.

La prestación del servicio de comedor escolar se referirá al número de comensales reales que hagan uso del mismo diariamente, entre los que se incluyen los alumnos habituales transportados y otros de carácter gratuito, los alumnos usuarios habituales no gratuitos, el personal dependiente de la Administración usuario habitual detallado en el apartado 4.1.3. de este Pliego, y el resto de personal del centro esporádico que haya avisado previamente.

El número de menús alumno y día por cada centro deberá ser constante a lo largo de cada semana o mes salvo por lo que se refiere a: (a) bajas de alumnos usuarios habituales previamente notificadas y, (b) altas de comensales esporádicos previamente notificadas.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE <small>en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.</small>			Pág. 7 / 19
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento
00860-2021/087984	Pliego PT	Solicitudes y remisiones generales	2021/0666543
Cargo	Firmante / Observaciones		Fecha/hora
1 Jefe de Servicio Gestión Económico-Presupuestaria			
2			



**Gobierno  
de La Rioja**

Las bajas por enfermedad y otros motivos de los alumnos usuarios habituales se podrán avisar el mismo día de la prestación del servicio, mientras que los comensales esporádicos deberán avisar de que quieren hacer uso del servicio de comedor con 24 horas de antelación al inicio de la jornada correspondiente.

En el caso de que el número de comensales informado se modifique deberá comunicarse a la empresa por parte de la dirección del centro el día anterior a surtir efecto la modificación salvo casos excepcionales, que se realizará el mismo día y siempre antes de las 9:30 horas.

En la modalidad de catering y a los efectos de asegurar una prestación del servicio suficiente, el adjudicatario deberá suministrar todos los menús previstos para cada día y los menús de reserva que correspondan. Los menús de reserva se calcularán del siguiente modo:

- A. Un menú alumno día más hasta 25 comensales, y
- B. Dos menús alumno día más de 26 a 75 comensales.
- C. Un 4% más del total diario de menús a partir de 75 comensales.

Los menús reserva sólo se facturarán en el caso de ser consumidos realmente.

#### TÉCNICAS CULINARIAS.

En la elaboración de los alimentos deberán emplearse aceites de oliva, girasol o soja; para la fritura se utilizará preferiblemente el aceite de oliva o el aceite de girasol alto oleico; para aliñar o para uso en crudo, se utilizará aceite de oliva virgen extra.

Se dará prioridad a técnicas culinarias que no requieran la adición de gran cantidad de aceite y que salvaguarden mejor el valor nutricional y sensorial de los alimentos como las cocciones alimentarias al vapor, horno, parrilla, salteado, plancha, etc.

Igualmente, se evitarán el uso de la misma técnica en primeros y segundos platos, o en componente del segundo plato y su guarnición.

Se moderará el uso de sal en el cocinado y se utilizará sal yodada.

Se recomienda el uso de pan en su variedad integral, por su mayor aporte de vitaminas, minerales y fibra. Durante el primer trimestre del curso se ofertará en su variedad integral mínimo una vez a la semana, aumentando la frecuencia según la aceptación por parte del alumnado, hasta la implantación total de la variedad integral.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE			en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.		Pág. 8 / 19
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento		
00860-2021/087984	Pliego PT	Solicitudes y remisiones generales	2021/0666543		
Cargo		Firmante / Observaciones	Fecha/hora		
1 Jefe de Servicio Gestión Económico-Presupuestaria					
2					





### 3.2. Preparación de las comidas.

En cuanto a la variedad y preparación de la comida, se establecen las siguientes frecuencias y pautas de elaboración y composición:

#### 3.2.1. PRIMEROS PLATOS

- Frecuencia:

- Verdura: Dos días a la semana. Se evitará que la verdura se sirva siempre en forma de puré o crema. Un mínimo de dos veces al mes se incluirán preparaciones culinarias tales como menestra, judías verdes o espinacas.

- Legumbre: Dos días a la semana. Se alternará la variedad de legumbres entre alubias, lentejas, guisantes o garbanzos, e incorporando variedades autóctonas, de temporada y de diferentes tipos dentro de cada clase de legumbres (alubias pintas, rojas, blancas, carillas, etc.)

- Arroz o pasta: Un día a la semana como primer plato, alternando, de tal manera que una semana se oferte pasta y la siguiente arroz. Durante el primer trimestre del curso se ofertará en su variedad integral mínimo una vez al mes, aumentando la frecuencia según la aceptación por parte del alumnado, hasta la implantación total de la variedad integral.

- Elaboración:

- Se procurará que la forma de cocinado sea apetecible, sencilla y natural sin añadir sabores que no correspondan (especias, saborizantes, extractos de caldos, etc.) y con la cantidad de sal adecuada.

- La patata no cuenta como verdura salvo cuando vaya acompañada.

- Se evitarán las legumbres en conserva.

- Preferentemente el arroz y la pasta no irán siempre acompañados de salsa de tomate, introduciéndose otro tipo de preparaciones culinarias.

#### 3.2.2. SEGUNDOS PLATOS

- Frecuencia:

- Carne (de pollo, pavo, cerdo, ternera, cordero, etc.): dos días a la semana. De ellos, al menos dos días al mes la carne deberá ser de ternera; los preparados a base de carne picada se limitarán a una vez cada quince días y no se acompañarán con guarniciones fritas (se entenderá por "carne picada" la que ha sido sometida a una operación de picado en fragmentos o al paso por una máquina picadora continua); las carnes procesadas, como salchichas o hamburguesa se limitarán a una vez al mes.

- Pescado: dos días a la semana; se deberán aportar tipos de pescado diferentes y preparaciones ausentes de espinas.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE			en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.		Pág. 9 / 19
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento		
00860-2021/087984	Pliego PT	Solicitudes y remisiones generales	2021/0666543		
Cargo	Firmante / Observaciones		Fecha/hora		
1 Jefe de Servicio Gestión Económico-Presupuestaria					
2					



□ Huevo: un día a la semana; principalmente preparado en forma de tortillas, acompañado siempre que sea posible con una guarnición vegetal de ensalada.

- Elaboración:

La forma de cocinado deberá ser sencilla, apetecible y natural, sin añadiduras de sabores no correspondientes y con la cantidad de sal adecuada.

### 3.2.3. POSTRES

- Frecuencia:

□ Fruta: Mínimo tres o cuatro días a la semana –de ellos, dos obligatoriamente consistirán en fruta cruda-. Se fomentará la variedad.

□ Postre lácteo: Uno o dos días a la semana, de ellos obligatoriamente un postre lácteo semanal habrá de ser yogur.

- Elaboración:

En la presentación de la fruta procederá a su lavado y/o pelado con la finalidad de reducir los residuos de pesticidas. Un día a la semana se presentará en forma de macedonia, que no podrá ser comprada sino preparada.

### 3.2.4. OBSERVACIONES GENERALES

- Prohibiciones

- I. Quedan expresamente excluidos de los menús los alimentos ahumados.
- II. Se prohíben los alimentos precocinados de elaboración industrial, se incluyen patatas pre-fritas, carnes, masas (pizzas, lasañas, canelones, croquetas, etc.) y/o pescados ultra congelados rebozados, empanados, etc.
- III. Quedan expresamente excluidos de los menús los embutidos (únicamente se admitirá de forma excepcional el chorizo en las patatas a la riojana).
- IV. En pescados se prohíben las especies con alto contenido en mercurio tales como pez espada, emperador, atún rojo, tiburón, fletán, lucio, etc.
- V. No se pueden servir bebidas distintas del agua.
- VI. Se prohíbe el uso de aceites ricos en ácidos grasos saturados (palma, coco, etc.) o ácidos grasos trans, así como los aceites reutilizados y/o mezclados.
- VII. No se emplearán pastillas o cubitos de caldo deshidratado, sopas, caldos, consomés o cremas de elaboración industrial

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE <small>en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.</small>			Pág. 10   19
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento
00860-2021/087984	Pliego PT	Solicitudes y remisiones generales	2021/0666543
Cargo	Firmante /Observaciones		Fecha/hora
1 Jefe de Servicio Gestión Económico-Presupuestaria			
2			



- Guarniciones:

Se acompañarán los segundos platos con guarnición, siguiendo las reglas siguientes:

- Vegetales crudos: dos o tres veces por semana. Siempre que sea posible, se utilizará guarnición de vegetales preferiblemente crudas.
- Verdura cocida (champiñón, zanahoria, pimientos, guisantes, etc.): una o dos veces por semana; cuando la guarnición consista en puré de patatas o patata cocida, no coincidirá con un primer plato con base de patata.
- Patatas fritas: máximo una vez al mes.
- Salsa de tomate o tomate frito: máximo una o dos veces por semana.
- Fritos rebozados: máximo un día a la semana; a modo de ejemplo y sin carácter exhaustivo, se entenderá por “frito rebozado” los siguientes alimentos: varitas de merluza, croquetas, empanadillas, San Jacobos y similares; no podrá consistir un plato principal en un frito rebozado, sólo se admitirán como guarnición.
- Las salsas serán naturales, no se empleará en su elaboración ni pastillas con sabores o cubitos deshidratados.

#### **4. MEDIOS Y RECURSOS ASIGNADOS AL SERVICIO.**

##### **4.1. Personal de la empresa.**

El contratista queda obligado a disponer del personal necesario para el correcto funcionamiento de la prestación del servicio de comedor escolar: cocineros, personal auxiliar de cocina y cuidadores, y para ello, procederá inmediatamente, si fuese necesario, a la sustitución del personal de forma que la ejecución del contrato quede siempre asegurada.

El contratista nombrará al inicio de la ejecución del contrato:

1. Interlocutor. Una persona, o varias, de su plantilla encargada de cuantas gestiones sean necesarias a lo largo de la ejecución del contrato con la Administración y de la coordinación de los distintos responsables de comedor.
2. Responsable de comedor. La empresa designará un encargado de cada comedor, entre el propio personal incorporado al centro y bajo la coordinación del interlocutor, que informará puntualmente a cada director de cualquier incidencia que se produzca en la gestión diaria de la cocina y los menús.

El personal contratado por el adjudicatario no tendrá derecho alguno frente a la Administración, toda vez que depende única y exclusivamente de aquél. Todos los derechos y obligaciones

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE			Pág. 11 / 19
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento
00860-2021/087984	Pliego PT	Solicitudes y remisiones generales	2021/0666543
Cargo	Firmante /Observaciones		Fecha/hora
1 Jefe de Servicio Gestión Económico-Presupuestaria			
2			



inherentes a su calidad de patrono respecto del citado personal corresponden al adjudicatario, con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a la que en lo sucesivo se promulgue.

#### 4.1.1. TITULACIÓN.

Todo el personal dedicado a tareas de elaboraciones, manipulaciones, distribución y servicio de alimentos deberá estar en posesión de la formación actualizada en manipulación de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral; formación que acreditará el contratista ante el Director de cada uno de los centros educativos correspondientes. Cumplirá la legislación y las buenas prácticas de manipulación en cuanto a actitudes, hábitos y comportamientos e indumentaria de trabajo.

Además, el personal contratado por la empresa para atender a los alumnos (cuidadores) deberá estar en posesión de alguna de las siguientes cualificaciones: monitor de ocio y tiempo libre, técnico o técnico superior de las familias profesionales de servicios socioculturales y servicios a la comunidad, o de actividades físicas y deportivas, o director de tiempo libre, o cualquiera de las titulaciones de magisterio o una formación equivalente y adecuada para las tareas a desarrollar.

En caso de que se justifique suficientemente la dificultad de conseguir personal con la acreditación de la cualificación requerida en el párrafo anterior, las funciones de cuidador podrán ser desempeñadas por personas que acrediten experiencia y aptitudes suficientes para esas tareas. En cualquier caso, ello quedará supeditado a la aceptación expresa de la Administración.

Asimismo, el adjudicatario dispondrá de una persona especialista en dietética y nutrición - Técnico Superior en Dietética o Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética-, que participará en la elaboración de los menús y resolverá cualquier duda que pudiera existir desde el punto de la nutrición o dietética.

#### 4.1.2. UNIFORMIDAD.

El adjudicatario deberá uniformar, por su cuenta, con ropa de trabajo durante las horas en que se realice el mismo, a todo el personal a su servicio para la ejecución de este contrato, con el vestuario adecuado y mínimo con un juego de recambio de cada prenda de acuerdo a lo que establezca el convenio aplicable. La ropa de trabajo deberá ser de igual color y características para el personal perteneciente a un mismo colectivo y que desempeñe las mismas funciones, independientemente del centro de trabajo donde preste servicio. Todos los trabajadores deberán estar uniformados con la ropa de trabajo y llevarán visible su identificación personal, preferentemente impresa. Igualmente, será por cuenta del adjudicatario el resto de equipamiento utilizado (calzado, mascarillas, guantes, gorros, etc.).

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE <small>en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.</small>			Pág. 12 / 19
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento
Cargo	Firmante / Observaciones		Fecha/hora
00860-2021/087984	Pliego PT	Solicitudes y remisiones generales	2021/0666543
1	Jefe de Servicio Gestión Económico-Presupuestaria		
2			



**Gobierno  
de La Rioja**

Además, el adjudicatario realizará un Plan General de Higiene en el que se vigilen, al menos, los siguientes puntos: utilización del agua potable, programa de limpieza y desinfección, de control de plagas, de mantenimiento de las instalaciones, equipos y útiles, trazabilidad de los productos, buenas prácticas de manejo y plan de eliminación de residuos.

#### 4.1.3. MENÚ GRATUITO.

El contratista pondrá el menú diario a disposición al personal dependiente de la Administración que a continuación se detalla:

- Personal de cocina (en la modalidad de cocina in situ) aportado por la Administración o sus sustitutos.
- Los ayudantes técnicos en educación que ejerzan de cuidadores de alumnos ACNEE en el servicio de comedor.
- Un miembro del equipo directivo del centro que haya optado por realizar las funciones incluidas en el artículo 16, apartado 5, de la citada Orden 27/2006.

## 4.2. Medios materiales

### 4.2.1. TRANSPORTE.

Será por cuenta de la empresa adjudicataria el transporte de los menús diariamente de las cocinas centrales autorizadas por su Registro General Sanitario (modalidad catering), y de las materias primas necesarias (modalidad cocina in situ) a los centros educativos cuando corresponda.

Ese traslado será realizado en caliente, y debe realizarse en vehículos profesionales que reúnan las condiciones adecuadas para la conservación de los alimentos, ajustándose a lo establecido en la normativa sobre esta materia.

El contratista queda obligado a que el tiempo máximo de distribución de la comida transportada en caliente se realice, desde la cocina central hasta el comedor escolar del centro educativo objeto de este contrato, en un tiempo máximo de 1 hora y 30 minutos.

Los receptáculos o contenedores de los vehículos utilizados para transportar los alimentos estarán limpios y en condiciones adecuadas de mantenimiento a fin de proteger los productos alimenticios. Su diseño facilitará la limpieza y desinfección adecuada.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE <small>en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.</small>			Pág. 13 / 19
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento
00860-2021/087984	Pliego PT	Solicitudes y remisiones generales	2021/0666543
Cargo	Firmante / Observaciones		Fecha/hora
1 Jefe de Servicio Gestión Económico-Presupuestaria			
2			



Las temperaturas de almacenamiento, conservación y transporte serán las establecidas en el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre (BOE de 12 de enero de 2001), por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

#### 4.2.2. LIMPIEZA

Sin perjuicio de la limpieza ordinaria de los colegios que se llevará a cabo por parte de los Ayuntamientos respectivos, así como de la limpieza de las cocinas que realiza el personal laboral propio del Gobierno de La Rioja (modalidad cocina in situ), será por cuenta de la empresa adjudicataria el barrido, fregado, limpieza de superficies y desinfección de las cocinas y comedores, así como el abastecimiento de los productos de limpieza para tal cometido.

La limpieza tiene que realizarse sobre la vajilla, el material de comedor y cocina y de los locales y las dependencias interiores de cocina, comedor office, cámaras frigoríficas, almacenes de alimentos y servicios y vestuarios interiores utilizados por la empresa.

La limpieza y desinfección del comedor, que tendrá lugar fuera del horario de uso habitual de los alumnos, se realizará con una periodicidad diaria, así como entre los distintos turnos si fuera necesaria, y se referirá a aquella suciedad generada directamente como consecuencia inmediata de la prestación del servicio de comedor escolar, tales como manchas de grasa, migas de pan, restos de agua, etc., en todo tipo de superficies (mesas, suelo, sillas, etc.).

También se limpiarán los aseos que se utilicen exclusivamente por la prestación del servicio de comedor y los vestuarios interiores utilizados por la empresa.

A la finalización del curso escolar (final de junio), la empresa adjudicataria deberá proceder a una limpieza profunda y extraordinaria de la cocina, debiendo estar los locales en perfectas condiciones para poder ser utilizado el próximo curso.

También será por cuenta de la empresa adjudicataria la evacuación de los residuos orgánicos y de otro tipo que se generen en el comedor como consecuencia de la comida y la limpieza, los cuales deberán ser depositados en la zona que el centro tenga destinada a la basura.

En los centros docentes en localidades cuya población sea inferior a 5.000 habitantes y que tengan comedor a partir de un mínimo de 5 comensales con modalidad de catering, la limpieza será a cargo de Ayuntamiento respectivo.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE <small>en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.</small>			Pág. 14 / 19
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento
00860-2021/087984	Pliego PT	Solicitudes y remisiones generales	2021/0666543
Cargo		Firmante /Observaciones	Fecha/hora
1 Jefe de Servicio Gestión Económico-Presupuestaria			
2			



## 5. OTRAS PRESTACIONES INCLUIDAS.

Con respecto a las medidas de seguridad e higiene, el comedor escolar deberá cumplir las exigencias establecidas en el artículo 18.1 de la Orden 27/2006, de 28 de septiembre (BOR de 14 de octubre), por la que se regula la organización y funcionamiento del servicio de comedor escolar en los centros docentes públicos dependientes de la Consejería de Educación, así como las demás disposiciones legales vigentes, tanto nacionales como autonómicas.

Además de las prestaciones básicas enumeradas en el apartado 1.1, son otras prestaciones incluidas como obligaciones de la empresa adjudicataria las siguientes:

- ✓ Informar puntualmente al director de cada centro educativo de cualquier incidencia que se produzca, a través del responsable del comedor.
- ✓ La puesta y recogida del servicio de las mesas.
- ✓ El abastecimiento de servilletas y, en su caso, de manteles de papel
- ✓ Completar las carencias que presente el menaje, cubiertos y vajilla de que disponga el centro, cuando se hayan producido por deterioro o pérdida de los mismos.
- ✓ A principio de cada curso escolar y/o con la periodicidad que se crea necesaria, se someterán a revisión las instalaciones, utensilios y materiales existentes, revisándose además todas las instalaciones de cocina, almacenamiento, red eléctrica y tomas de agua y gas, asegurando, por tanto, que se adaptan a las normas de higiene y seguridad.
- ✓ Mantener actualizados y aplicar los sistemas de autocontrol basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (en adelante, APPCC), y de no disponer el centro educativo de dicho sistema, lo elaborará y aplicará. Los registros de APPCC estarán a disposición de los Servicios de Inspección de Seguridad Alimentaria.
- ✓ Disponer de comidas testigo que representen las diferentes comidas preparadas y entregadas diariamente y que posibiliten la realización de estudios epidemiológicos.
- ✓ Disponer de la documentación necesaria para poder acreditar quiénes son los proveedores inmediatos de las materias primas y productos que almacenen y sirvan.
- ✓ La empresa deberá realizar trimestralmente encuestas de satisfacción a los usuarios del servicio, diseñadas para público infantil, al personal laboral de cocina del Gobierno de La Rioja y a los equipos directivos.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE			Pág. 15
en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.			19
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento
00860-2021/087984	Pliego PT	Solicitudes y remisiones generales	2021/0666543
Cargo	Firmante / Observaciones		Fecha/hora
1 Jefe de Servicio Gestión Económico-Presupuestaria			
2			



- ✓ Responder de los daños y perjuicios que su personal pueda ocasionar en el edificio, dependencias o instalaciones de los centros, así como de su uso inadecuado, quedando afectada a dicha obligación la fianza definitiva exigida al adjudicatario.
- ✓ Presentar un Plan General de Higiene en el que se vigilen, al menos, los siguientes puntos: utilización del agua potable, de limpieza y desinfección, de control de plagas, de mantenimiento de las instalaciones, equipos y útiles, trazabilidad de los productos, buenas prácticas de manejo y plan de eliminación de residuos.
- ✓ Las demás que hayan asumido en su oferta.

## **6. CUIDADORES DE LOS ALUMNOS**

### **6.1. Funciones**

El personal de atención a los alumnos (cuidadores, monitores o vigilantes) tendrán como funciones las descritas en el artículo 6.1 de la Orden 27/2006 y que se detallan a continuación:

1.- (...) y los cuidadores aportados por las empresas adjudicatarias tendrán como funciones de atención al alumnado, además de la imprescindible presencia física tanto en el transcurso de la comida en el interior del comedor como durante los tiempos de recreo anterior y posterior a su entrada en él, el servicio y atención a las mesas de los usuarios, las relativas a la orientación en materia de educación para la salud, adquisición de hábitos sociales y de una correcta utilización y conservación del menaje de comedor y cuantas otras actitudes tendentes a la vigilancia, cuidado y dinamización de los alumnos que figuren en el Plan de funcionamiento del servicio de comedor, incluido en la Programación General. Entre otras actividades se señalan:

- Actividades educativas que favorezcan el desarrollo de hábitos relacionados con la higiene y la alimentación saludable.
- Actividades educativas de ocio y tiempo libre, programadas para el período anterior y posterior a la comida.

Todas y cada una de las actividades estarán planificadas favoreciendo la integración de todo el alumnado y muy especialmente del alumnado con necesidades educativas especiales y educación compensatoria.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE			en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.	Pág. 16 / 19
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento	
00860-2021/087984	Pliego PT	Solicitudes y remisiones generales	2021/0666543	
Cargo		Firmante / Observaciones	Fecha/hora	
1 Jefe de Servicio Gestión Económico-Presupuestaria				
2				





En el caso de alumnos de Educación Especial, la vigilancia será compartida con el personal dependiente de la Consejería competente en materia educativa, que tenga asignada estas funciones.

En los centros de 15 o menos comensales cuyo comedor no esté ubicado en el centro escolar, los cuidadores acompañarán a los alumnos hasta las instalaciones de comedor.

El personal dependiente de la empresa adjudicataria del servicio de comedor que realice las tareas indicadas anteriormente, en ningún caso estará obligado a administrar medicamentos a los alumnos usuarios del comedor escolar.

Asimismo, aunque la empresa a través del responsable de comedor está obligada a informar puntualmente al Director del cada centro educativo de cualquier incidencia que se produzca, el interlocutor de la empresa deberá de cumplimentar semanalmente un parte de control en el que se harán constar todas las incidencias producidas en todos los centros, para transmitirlo al responsable del contrato.

## **6.2. Responsable de comedor.**

El responsable de comedor designado en cada centro por parte de la empresa adjudicataria del servicio (conforme se dispone en el apartado 4.1) realizará su actividad en los períodos de servicio establecidos en el plan de funcionamiento aprobado por el consejo escolar del centro.

Los responsables de comedor además de las funciones de cuidador realizarán las siguientes:

- a) Supervisar los preparativos del servicio de comedor, coordinando las tareas de los cuidadores y garantizando la apertura del servicio en el horario aprobado.
- b) Controlar el acceso y la presencia en el comedor escolar tanto de los comensales habituales como de los esporádicos.
- c) Controlar que el menú sea servido en condiciones higiénicas adecuadas y que el menaje se encuentre en un estado idóneo de utilización.
- d) Controlar que el menú servido se ajuste al previamente planificado e informado a padres y usuarios.
- e) Verificar la adecuación del menú servido a los alumnos que, bajo prescripción facultativa, precisen un régimen dietético especial, siempre y cuando hubiera sido previa y adecuadamente comunicado.
- f) Recoger y conservar la «comida testigo» de acuerdo con la normativa vigente, y los menús de reserva.
- g) Supervisar que se realice la recogida de los restos de menú de las mesas y la posterior limpieza del comedor.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE			en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.		Pág. 17 / 19
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento		
00860-2021/087984	Pliego PT	Solicitudes y remisiones generales	2021/0666543		
Cargo	Firmante / Observaciones		Fecha/hora		
1	Jefe de Servicio Gestión Económico-Presupuestaria				
2					



## 6.2. Ratio alumno cuidador

### 6.2.1. CONCEPTO.

La ratio alumno cuidador indica el número de personas encargadas de vigilar a los alumnos usuarios del servicio de comedor cada día en proporción al número de éstos, y se calcula buscando el objetivo de obtener una atención de los menores suficiente y de la mayor calidad.

Los cuidadores o vigilantes del servicio de comedor, además de ser personal cualificado en función del alumnado usuario del servicio de comedor, al comienzo de la actividad de cada servicio en cada centro y, partiendo del mínimo establecido en el artículo 6 de la Orden 27/2006 de 28 de septiembre, deberán cumplir con un ratio obligatoria en la siguiente proporción:

Dotar a cada centro educativo de un cuidador por cada:

- ✚ 20 alumnos o fracción igual o superior a 12 en Educación Primaria.
- ✚ 10 alumnos o fracción igual o superior a 5 en Educación Infantil.

Esta ratio se aplicará exclusivamente en aquellos centros en el que el número de comensales es superior a 15. Para los centros con 15 comensales o menos se asignará un cuidador.

La empresa deberá adscribir los cuidadores necesarios tanto en los centros con modalidad catering como en los centros con modalidad in situ.

No obstante, se revisará y actualizará el número de cuidadores a finales de los trimestres escolares primero y segundo (diciembre y marzo/abril), surtiendo efectos en el trimestre siguiente. Para este nuevo cálculo se tendrá en cuenta la facturación media del trimestre vencido por etapas y centros.

### 6.2.2. CRITERIOS.

Para ajustar dicha ratio, se aplicarán los siguientes criterios:

- Para el cálculo inicial de las ratios no se computarán los comensales esporádicos, tan sólo los comensales habituales de cada nivel educativo.
- En el caso de alumnos con necesidades educativas especiales, sin autonomía personal, la Dirección General competente en materia educativa podrá adecuar la *ratio* en función de las características de dichos alumnos.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE			Pág. 18
en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.			19
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento
00860-2021/087984	Pliego PT	Solicitudes y remisiones generales	2021/0666543
Cargo	Firmante /Observaciones		Fecha/hora
1 Jefe de Servicio Gestión Económico-Presupuestaria			
2			



➤ En cualquier caso, en el comedor deberá haber al menos un cuidador.

➤ En el caso de que en un centro o los usuarios del servicio deseen que se incremente el número de monitores destinados a la atención del servicio y que excedan de los estrictamente necesarios de acuerdo con los criterios establecidos o comprometidos por haber obtenido valoración por ello, la empresa podrá aportarlos previa contratación del servicio con el AMPA del centro, que será totalmente independiente a este contrato, corriendo a cargo de los usuarios el coste del mismo.

En circunstancias sanitarias excepcionales, como la ocurrida con la pandemia provocada por el virus *Coronavirus SARS-CoV-2*, que ha extendido la enfermedad que se denomina COVID-19, se procederá desde la Administración Educativa a contratar un refuerzo en las labores de cuidado de los alumnos, que se registrá por los siguientes objetivos:

- a) Prevenir las infecciones por contagio que pudieran provocarse por la presencia del virus creando grupos de convivencia estable o grupos burbuja, que supondrán un aumento de las ratio cuidador alumno.
- b) Se gestionará directamente desde la Consejería con competencias en materia de Educación, bien a través de medios propios o bien a través de la licitación como contrato complementario, y se prestará mientras se estime necesario de acuerdo con las normas e indicaciones que se vayan acordando por las autoridades sanitarias.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE			Pág. 19
en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.			19
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento
00860-2021/087984	Pliego PT	Solicitudes y remisiones generales	2021/0666543
Cargo	Firmante /Observaciones		Fecha/hora
1 Jefe de Servicio Gestión Económico-Presupuestaria			
2			