PLIEGO DE CLÁUSULAS TÉCNICAS POR LAS QUE SE RIGE EL CONTRATO DE ALOJAMIENTO Y MANUTENCIÓN EN LOS BARNETEGIS DE ZERAIN Y MUXIKA

1. OBJETO DEL CONTRATO e INFORMACIÓN GENERAL

El objeto del contrato consiste en la prestación del servicio de alojamiento y manutención en los siguientes albergues a) Harizti-Erdi de Zerain y b) Albergue Gorozika de Muxika pertenece al Ayuntamiento de Muxika.

En este aspecto y sin perjuicio de lo dispuesto en los siguientes puntos del PPT, la entidad adjudicataria deberá prestar principalmente los siguientes servicios:

- Servicio de alojamiento del alumnado y profesorado que acudan a los barnetegis de Zerain y Muxika.

- Servicio de manutención de los alumnos y profesorado que incluirá desayuno, hamaiketako, comida, merienda y cena.

En este sentido destacar que la adjudicataria deberá hacerse cargo tanto del suministro del alimento como de la preparación de las comidas en el propio centro. Además:

- Servicio de limpieza de todas las instalaciones y mobiliario de los barnetegis.
- Lavado y cambio de sabanas de las personas que se alojen en el centro
- Asimismo, la entidad contratista se responsabilizará y sufragará los gastos derivados del funcionamiento habitual del edificio, y aquellos necesarios para el correcto funcionamiento de los servicios objeto del presente contrato.

El contrato estará dividido en dos lotes;

- LOTE 1- Servicio de alojamiento y manutención en el barnetegi de Zerain.

- LOTE 2.- Servicio de alojamiento y manutención en el barnetegi de Muxika.

En relación al periodo de prestación del servicio, los servicios de limpieza se prestarán durante las siguientes fechas aproximadamente; del 1 de SEPTIEMBRE hasta el 15 DE JULIO.

Los servicios de manutención se prestarán de la tercera semana de setiembre a la segunda de junio. Durante este periodo los alumnos acudirán en turnos de 4 días, comenzando a la 09:00 del primer día lunes, y hasta las 18:00 del último día jueves. Siendo 30 el número de usuarios/as aproximado que acudirá en cada turno a cada barnetegi.

Respecto al personal mínimo necesario para la prestación del servicio será el siguiente para cada lote;

- Cocinero/a: 1 persona
- Camarero/a: Mínimo 1 persona
- Persona limpieza y mantenimiento: Mínimo 1 persona

2. NORMAS DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO

Las normas de obligado cumplimiento son las establecidas en el anexo I.

3. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA

3.1 Obligaciones respecto al personal a adscribir al contrato

- La entidad adjudicataria facilitará la relación inicial y todas las variaciones que se produzcan en el personal que, por su cuenta, destina a los servicios que se contratan.

- Será de obligado cumplimiento, en la parte correspondiente a los trabajadores/as que pudieran verse sujetos a ello por el desempeño de sus tareas y cometidos en el marco de la prestación del servicio integral, la aplicación de los convenios que les resulten aplicables, especialmente en materia retributiva.

- El Gobierno Vasco podrá exigir a la adjudicataria que sustituya o traslade a cualquier persona trabajadora adscrita a los servicios, cuando no proceda con la debida corrección en sus dependencias o no se comporte con la diligencia precisa en la realización del desempeño de su cometido.

- La entidad adjudicataria sustituirá por su cuenta y a su cargo el personal que esté de vacaciones, baja por enfermedad o que no pueda prestar el servicio necesario por cualquier motivo. Las sustituciones en caso de producirse se realizarán por personal que esté habituado al tipo de servicio y tareas que debe desarrollar, quedando obligada la entidad adjudicataria a notificar al Gobierno Vasco, en concreto al responsable del contrato, el objeto de la incidencia, las causas y el período de sustitución estimado.

- Las relaciones con la entidad adjudicataria para la ejecución del contrato se llevarán a cabo a través de un responsable designado por aquella y por su cuenta, con los debidos conocimientos acerca de la actividad objeto de este contrato, con poderes para adoptar soluciones siempre que sea necesario y con disponibilidad horaria. En este sentido, serán obligaciones del responsable señalado por la parte contratista las siguientes;

- Ostentar la representación de la adjudicataria cuando sea necesaria su actuación o presencia, así como en otros actos derivados del cumplimiento de las obligaciones contractuales.
- Organizar la ejecución de las labores y tareas correspondientes al ámbito de comedor, limpieza y pequeñas tareas de mantenimiento, y lavandería de acuerdo a las frecuencias mínimas fijadas.
- Adoptar todas aquellas medidas de Seguridad y Salud Laboral necesarias para cada tipo de trabajo, suministrando los equipos de protección personal adecuados para cada tipo de tarea a realizar, así como los de protección colectiva, como señalización general y señalización específica entre otros. Las medidas a adoptar podrán ser establecidas incluso por las autoridades sanitarias de acuerdo con las necesidades de salud existentes en un momento concreto.
- Realizar la coordinación entre la entidad y el Gobierno Vasco en materia de Seguridad y Salud Laboral, de acuerdo a lo señalado en el Pliego de Prescripciones Técnicas y normativa vigente.

- No obstante, la entidad adjudicataria se compromete a que la persona responsable a que se refiere el párrafo anterior realice inspecciones periódicas a efectos de garantizar el cumplimiento del objeto del contrato con la periodicidad que determine el responsable del contrato.

3.2 Obligaciones respecto a la elaboración y servicio comedor.

- La primera obligación que tiene la entidad adjudicataria se refiere a la trazabilidad de los productos, así como la obligación de retirar los productos con riesgo para la salud y de informar a los servicios de control. La obligación de trazabilidad está contenida en el artículo 18 del Reglamento (CE. no 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

- Cumplimiento de las directrices recogidas en el anexo II relativo a " las *normas a seguir en la elaboración de la programación de los menús*" y en el *"protocolo de actuación para la elaboración y servicio de dietas para necesidades nutricionales especiales (alergias a alimentos y/o latex e intolerancias alimentarias) en comedores escolares de gestión directa del departamento de educación."*

- Las tareas a realizar deberán garantizar las comidas que necesiten las personas usuarias, siendo la pauta general la de 5 comidas diarias: desayuno, hamaiketako, comida, merienda y cena. La entidad contratista debe ajustar los horarios de las comidas a las necesidades del barnetegi, siendo los horarios orientativos los siguientes:

  09:00 desayuno
  11:30 hamaiketako
  13:30 comida
  17:30 merienda
  20:30 cena

- Los alimentos a proporcionar se ajustarán en calidad, cantidad y variedad a las dietas equilibradas y necesidades de las personas usuarias. Su estado higiénico sanitario, su conservación y manipulación se ajustarán a la legislación vigente. (Ver anexo II).

- Será responsabilidad y obligación de la adjudicataria controlar la temperatura de los alimentos en el punto de consumo con los medios e instrumentos adecuados, que serán aportados por la entidad adjudicataria y deberán encontrarse en perfecto estado en todo momento para garantizar que las mediciones sean correctas, cumpliendo en todo momento el Real Decreto 1202/2005 y sus correspondientes Anexos, realizando la medición diaria de la temperatura de los alimentos en el momento del consumo, con los instrumentos adecuados y que deberán ser calibrados cuando se precise, confeccionando para el barnetegi un listado diario de toma de temperaturas que quedara en el propio barnetegi, tanto a disposición del Gobierno Vasco o cualquier autoridad competente que lo solicite.

- En todo caso, el contratista estará obligado a realizar las siguientes prestaciones:

  - El proporcionar la materia prima para la elaboración de las comidas, así como los condimentos y aditivos necesarios (sal, aceite de oliva, vinagre, mahonesa, salsa de tomate, etc.), para la correcta preparación de aquellos alimentos y/o dietas que así lo precisen.
  - La elaboración de las comidas en el propio Barnetegi.
  - El control, orden y limpieza del almacén de alimentos.
  - El cuidado y mantenimiento del menaje de que dispone el Barnetegi así como un control de las distintas incidencias respecto del mismo, procediendo a su reposición, cuando los desperfectos o roturas tengan su origen en un uso indebido.
  - El servir y recoger las mesas, por lo que la presencia diaria deberá establecerse de forma que se haga esta función en desayuno, hamaiketako, comida, merienda y cena.
  - La elaboración y realización de dietas equilibradas, con arreglo a las necesidades de las personas usuarias del Barnetegi y en función de la estación del año.
  - La preparación en el propio barnetegi de comida tipo picnic, bocadillos, etc. para salidas de personas usuarias en ejecución de actividades de ocio y tiempo libre, así como suministro de alimentos junto con ingredientes y aditivos necesarios, para su preparación y cocinado en el barnetegi, cuando así se demande desde la Dirección del Barnetegi. (La composición del picnic será como mínimo de 2 bocadillos o sándwich con diferentes ingredientes, una pieza de fruta, un lácteo bebible y agua.)
  - La elaboración del picnic se hará en la cocina del barnetegi escolar. La contratista proporcionará la materia prima necesaria para la elaboración de los menús de picnic.
  - La manipulación, cocción y entrega o servicio, en envases adecuados y totalmente asépticos.
  - Control de los puntos críticos y medición de temperatura en el punto de consumo de los alimentos, así como ejecución de los distintos registros y mediciones establecidos en la normativa vigente.
  - La limpieza de las áreas de trabajo y de los utensilios (comedor, cocina, mesas, manteles, cazuelas, vajilla, envases de transporte, carros calientes, etc.).
  - El proporcionar el material y productos adecuados y necesarios para las tareas de limpieza y montaje del comedor.
  - La coordinación necesaria para que sean cubiertas todas las eventualidades que puedan suceder en cuanto a dietas y número de comidas necesarias, incluidas las de personas usuarias que durante el día acuden a otros Barnetegis, y cuyas necesidades de almuerzo de media mañana y comida en el correspondiente Barnetegi deberán ser cubiertas.

- <u>Respecto al aprovisionamiento de las materias</u>;

  - La contratista deberá disponer de un sistema que permita la ordenada gestión integral del aprovisionamiento en los barnetegis. A la hora de efectuar las entregas, la contratista deberá garantizar el servicio y que sus proveedores de materias primas se adecúen a las especificaciones de materias primas establecidas. Dichas

especificaciones deberán establecerse considerando las características de los equipos instalados en los comedores, así como a la disponibilidad de espacio.

- Las tareas asociadas a la gestión del aprovisionamiento a ejecutar por la contratista son las siguientes:

    - Realizar la gestión de los pedidos y validación de las entregas
    - Aportar al barnetegi la información que precisa para conocer/saber lo que tiene que hacer en el momento de recepcionar la mercancía tanto para aceptarla como para rechazarla y cómo gestionar su actuación en caso de duda y/o incidencia (proveedores homologados, fechas de entrega, formatos, especificación técnica/criterios de validación, instrucciones).
    - Resolver con inmediatez los problemas surgidos en los barnetegis independientemente de las acciones que se han de llevar a cabo en el backoffice: acciones correctivas, análisis del problema, deshomologación de proveedores…
    - La corrección de problemas de suministros y vulnerabilidades detectadas mediante el establecimiento de métodos de gestión que faciliten el control y la coordinación, dirigidos hacia la consecución de relaciones estables, específicas y niveles de servicio predeterminados tanto internamente como con sus proveedores homologados.

- El horario de entrega de las materias primas por los proveedores se efectuará en el horario indicado por la dirección del Programa del Gobierno Vasco que se desarrolla en el barnetegi. El lugar exacto de la entrega estará definido por la dirección del Programa que se desarrolla en el barnetegi o persona(s) en quien delegue, así como el personal encargado de la recepción.

- El límite de admisión en productos que tengan una fecha de caducidad corta de menos de 1 mes será como mínimo de 3 días antes de su caducidad. En aquellos productos con una fecha de consumo preferente superior de más de 1 mes el límite de admisión de éstos será como mínimo de 1 mes antes de su consumo preferente.

- El umbral de admisión de merma o exceso en peso o cantidad del producto suministrado en relación con el pedido efectuado debe ser el siguiente:
    - En aquellos productos que se suministran por unidades debe ser exacto el número de unidades del pedido con el número de unidades suministradas.
    - En el caso de productos suministrados por peso, éste nunca podrá ser menor al solicitado. Además en el caso de productos frescos se admitirá el suministro hasta un máximo de un 5% más de peso por posibles defectos de producto.

- La contratista proporcionará a la dirección de los Barnetegis las fichas técnicas con sus instrucciones de desarrollo para la preparación de los menús.

- En la medida de lo posible se utilizarán envases reutilizables para minimizar el impacto ambiental de los residuos generados por los envases.

- <u>Menu de salvaguardia;</u>

  La entidad contratista deberá contar con un menú de salvaguardia que deberá suministrar en caso de:

  - Fallo en la logística de la entrega de las materias primas (causa de fuerza mayor):

Programación de un menú alternativo en base al stock de almacenaje de materias primas del que disponga el barnetegi.

- Fallo en el barnetegi con cocina in situ que impida la elaboración de los platos (causa de fuerza mayor): la adjudicataria deberá tener un plan de crisis atendiendo a todas las posibilidades en que la cocina es vulnerable: fallo mecánico, fallo de energía, climatología, accidentes… A través de este plan se garantizará un menú de salvaguardia que deberá mantener la estructura de menú basal.

- Con anterioridad al inicio de la prestación del servicio, la entidad contratista deberá de facilitar a los Barnetegis un dossier que contenga la siguiente información;

  - Menú que va a suministrar a los usuarios/as del barnetegi que deberá de ajustarse al menú establecido en la oferta.
  - Menú de salvaguardia y plan de crisis, en el supuesto de que concurra alguna de las circunstancias indicada en el apartado anterior.
  - Menú adaptado para comensales que requieran esporádicamente una dieta "blanda".
  - Menús alternativos a suministrar en casos de intolerancias más comunes.
  - Menú a suministrar en el supuesto de que los usuarios no puedan consumir carne de cerdo y derivados. (En este supuesto se deberá de suministrar menú elaborado tomando como base el patrón de menú basal, suprimiendo la carne de cerdo y sus derivados, y aquellos alimentos que puedan contenerlos. Dicha carne de cerdo debe ser sustituida por otros alimentos con un similar aporte nutricional.)
  - Fichas técnicas de los platos a ofertar en cada uno de los menús.

3.3 Obligaciones respecto a las tareas relacionadas con la limpieza y mantenimiento.

- La limpieza se realizará mediante una correcta ejecución y desarrollo del conjunto de trabajos y operaciones necesarias que conlleven a una perfecta limpieza y conservación de las distintas dependencias y locales que componen los barnetegis, con el fin de que los mismos estén en perfectas condiciones de seguridad, salubridad e higiene, con las tareas y frecuencias indicadas en el apartado 5 del Pliego de Prescripciones Técnicas.

- Para conseguir una prestación efectiva, se utilizarán en todo momento productos, materiales, maquinaria o aplicadores de primera calidad. Nunca se utilizarán productos o materiales corrosivos, fétidos o deslizantes o bien, que en su aplicación produzcan los efectos anteriores.

- Durante los procesos de barrido y limpieza de papeleras no se levantarán polvos ni olores al ambiente. Si se prevé la existencia de polvo en un barrido, el mismo se ejecutará mediante barrido húmedo o en seco con máquina, siempre que la entidad adjudicataria no proponga otra solución mejor

- El mobiliario, incluidos los equipos informáticos y telefónicos se mantendrán limpios en todo momento, quitando el polvo de los mismos en toda su superficie, no emitiendo ni vertiendo polvo al ambiente, para lo cual las bayetas deberán estar humedecidas suavemente o tratadas con un producto antipolvo.

- Las puertas, marcos, mamparas y cortinas serán considerados como mobiliario y tendrán el mismo tratamiento de limpieza, que al margen de la periodicidad que se fije para dichos elementos, deberán estar limpios en todo momento.
- Los azulejos y elementos alicatados se limpiarán de acuerdo a la frecuencia mínima indicada en el apartado 5, se procederá a anotar dicho trabajo de limpieza a efectos de control sanitario en los registros correspondientes, cuando éstos se realicen en zonas de baños y cocinas.

- Los cristales y azulejos se limpiarán de acuerdo con la frecuencia mínima que se fije y, se adoptarán todas las medidas necesarias para que el proceso de limpieza se pueda realizar en perfectas condiciones de Seguridad y Salud Laboral, en todo tipo de ventanas (practicable, pivotante de eje horizontal, corredera, oscilo batiente, fija, guillotina, etc.). Se entenderá que un cristal está limpio, cuando una vez finalizado el proceso de limpieza se hayan limpiado las dos caras del mismo.

- Si por causas climatológicas se ensuciaran los cristales exteriores, se realizará la limpieza de los mismos, aunque se hubiese efectuado dentro del plan periódico efectuado y dentro del precio de licitación.

- Los dorados, metales y perfilería metálica, se limpiarán aplicando un producto protector que evite su oxidación, excluyendo para su limpieza cualquier producto ácido que pueda alterar sus cualidades.

- Las cortinas se limpiarán, utilizando el sistema de limpieza adecuado para cada tipo de cortina. Las de aluminio o plástico se limpiarán por ambas caras; las cortinas de tipo visillo o lencería se limpiarán con detergentes neutralizantes, etc. Una vez instaladas las cortinas de tipo visillo no emitirán al ambiente ningún polvo tóxico o irritante.

- Los servicios, inodoros, lavabos, duchas y en general todos los aparatos sanitarios, así como los distintos accesorios existentes en baños, vestuarios y duchas se limpiarán, utilizando productos desinfectantes y/o desodorantes que eliminen la existencia de gérmenes, tanto en aparatos sanitarios como en paredes y suelos y adoptando las medidas de ventilación adecuadas de dichos espacios para eliminar humedad que pueda concentrarse en ellos. En los servicios la entidad adjudicataria del contrato repondrá el papel higiénico, y en los que existan bobinas de papel, papel toalla y

dosificadores de gel, se repondrán los mismos cuando las circunstancias así lo exijan o se hayan acabado.

- Respecto al espacio exterior que conforma la zona de perímetro del barnetegi se revisara a diario el contenido de las papeleras existentes, procediendo a su vaciado y limpiando las mismas con el mismo procedimiento planteado para los dorados, metales y perfilería metálica. La periodicidad será inferior a la semanal en periodos estacionales tales como otoño/invierno, si la acumulación de hojas procedentes de los árboles exigiera su retirada para mantener el entorno limpio. El equipamiento existente en este espacio exterior como mobiliario urbano será limpiado también con una frecuencia semanal.

- Las especificaciones técnicas que se enumeran en el Pliego deben de tener la consideración de condiciones mínimas exigidas, todas ellas encaminadas a conseguir un alto nivel de limpieza en todo momento.

- Con anterioridad al inicio de la prestación del servicio, la entidad contratista deberá de facilitar a los barnetegis un dossier que contenga la siguiente información;

  - La fijación de las distintas tareas y trabajos que integren la actividad y, en su caso, de las operaciones más importantes constitutivas de dichos trabajos o tareas.

  - La determinación de los distintos equipos, utensilios, máquinas y medios a emplear en el desarrollo de la actividad, con indicación de la aplicación de cada uno de ellos, señalando al Responsable o Delegado de la Entidad;

En este aspecto, se deberá tener en cuenta lo dispuesto a continuación;

Queda terminantemente prohibida la utilización de LEJÍA,

La relación de productos que deben usarse en esta contratación son los siguientes:
- *Detergente desinfectante: para la limpieza de suelos y superficies.*
- *Decapante de ceras sin aclarado: capaz de eliminar dispersiones y capas de mantenimiento de suelos duros resistentes a las bases. Capaz de preparar los suelos para añadir nuevas capas.*
- *Detergente para baños: para limpieza de superficies resistentes al agua y al ácido que prevengan la formación de cal.*
- *Detergente neutro para suelos: para todo tipo de superficies resistentes al agua.*
- *Multiusos: para uso sobre superficies duras (ventanas, espejos, encimeras…). La superficie limpiada debe permanecer sin marcas ni velos.*
- *Detergente para WC: limpiador que elimina incrustaciones de cal y otros depósitos en urinarios e inodoros.*
- *Champú para moquetas y tapicerías.*
- *Emulsión de brillo y antideslizante: para superficies duras, lisas y resistentes al agua. Antideslizante de acuerdo a la norma: ASTM D-2047.*
- *Desengrasante: alcalino para la eliminación de grasas.*

La contratista deberá aportar la siguiente documentación a la dirección de cada barnetegi:
a. Proveedor e información comercial detallada de cada producto facilitada por el fabricante o distribuidor:
- *Descripción.*
- *Modo empleo.*
- *Aplicación.*

- *Formulación.*
- *Información de interés.*

b. Ficha de seguridad de cada producto

- Relación detallada de los productos que la entidad adjudicataria destinará para su uso en el Barnetegi, indicando de forma detallada y exhaustiva los productos químicos para la higiene y limpieza que la entidad adjudicataria destinará en cada uno de los distintos procesos y métodos de limpieza utilizados, con las correspondientes fichas de seguridad de los mismos (FDS-MSDS), correspondientes a las distintas tareas contempladas en el Pliego.

- Indicación de los equipos de protección personal (EPIs) a suministrar a cada trabajador o colectivo, para cada tipo de trabajo o tarea, así como las medidas de Seguridad y Salud Laboral a adoptar de acuerdo a los riesgos laborales previamente valorados en cada método de trabajo. Se señalará el nombre del responsable o delegado de entidad en cumplimiento del R.D. 171/2004.

- Especificaciones técnicas de los sistemas de apertura de ventanas para proceder a la limpieza de cristales por ambas caras y, medidas de seguridad a adoptar en la limpieza de los mismos.

- Indicación expresa de las pequeñas tareas de mantenimiento y reparaciones relativas a las instalaciones y equipamiento del barnetegi y alcance de las mismas (luminarias y sistemas de iluminación, mobiliario, elementos de decoración, cerraduras, elementos de grifería y baños, pintura de elementos del entorno (bancos, papeleras, etc.), mantenimiento de jardín y seto, etc. Se deberá relacionar de forma detallada las tareas que se realizarán.

3.4 Otras obligaciones de la entidad contratista

- La entidad adjudicataria será responsable de la correcta ejecución del contrato, así como de las consecuencias que se deduzcan para el Gobierno Vasco o para terceros, de las omisiones, errores, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas en la ejecución del contrato. En este aspecto, deberá de indemnizar los daños y perjuicios que origine a terceros en el desarrollo o como consecuencia de la actividad. A dichos efectos la entidad contratista vendrá obligada a suscribir una póliza de seguros, en las condiciones que se especifican en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

- A satisfacer los tributos y precios públicos que resulten de aplicación en la forma y cuantía que señalen las cisposiciones vigentes en cada caso, así como los demás gastos indirectos que se deriven del desarrollo de su gestión, siendo por su cuenta la obtención de las autorizaciones y licencias tanto oficiales como particulares que se requieran.

- La entidad adjudicataria responderá del deterioro del mobiliario o material ocasionado por su personal en la prestación del servicio integral que se contrata, reparándolo o reponiéndolo a su cargo, según sea el caso.

- Será por cuenta de la adjudicataria, la aportación de todo tipo de vestuario laboral, equipos de protección, maquinaria y demás elementos necesarios para la realización de las distintas tareas de restauración (batidora, cortadora, microondas, ...), limpieza (rotativas, aspiradoras, fregadoras, ...), y lavandería, sus repuestos, así como todos los accesorios, herramientas, productos alimenticios, productos de limpieza y de lavado de ropa, y en general, cualesquiera elementos o materiales que precisen para la correcta realización y prestación del servicio integral que se contrata, aunque no se citen expresamente, debiendo proceder a la reparación o sustitución de los que no se encuentren en perfecto estado de uso o funcionamiento, ajustándose siempre a las exigencias de la normativa vigente en cada momento. Asimismo, se encargará del correcto mantenimiento y uso del existente y puesto a disposición de la adjudicataria por parte del barnetegi para la realización de las distintas tareas integradas en la prestación del servicio integral, haciéndose cargo de las distintas reparaciones que se tuviera necesidad de realizar en las mismas.

- los gastos corrientes ocasionados por el funcionamiento habitual del edificio (agua, energía eléctrica, teléfono, gas, etc.) y de los equipamientos (filtros, mantenimientos, controles periódicos, etc.), serán sufragados por la entidad adjudicataria.

- Los gastos derivados del mantenimiento de electrodomésticos y maquinaria, tanto, preventivos como correctivos, serán por cuenta de la empresa adjudicataria.

- Los gastos derivados de la reparación, mantenimiento y conservación de las dependencias y espacios propios del albergue, consecuencia del uso del mismo (pintura interior, reparaciones de puertas, grifos, etc.) correrán a cuenta de la entidad adjudicataria.

4. DESARROLLO Y CONTROL DE LOS TRABAJOS

- El Contrato se realizará con estricta sujeción al dossier presentado respecto de las distintas tareas a realizar en el marco del Servicio Integral, a lo especificado en el Pliego de Cláusulas Administrativas, al presente Pliego de Prescripciones Técnicas, a la normativa reguladora de la Contratación Administrativa, y demás disposiciones de aplicación. Y en todo caso, según las instrucciones que, por escrito, en ejecución o interpretación de los mismos, diera la representación del Gobierno Vasco a la adjudicataria.

- Respecto de los trabajos y tareas de limpieza, todos ellos serán realizados de tal forma que, en cualquier momento de la duración del contrato, en los locales y/o edificios, incluidos los cristales o vidrieras, objeto del contrato, se pueda comprobar que no existe suciedad alguna. La adjudicataria o sus empleados realizarán un parte de trabajo por cada limpieza de frecuencia superior a una semana o en aquellos trabajos extraordinarios, así como de las distintas tareas de reparaciones y mantenimiento. En dicho parte de trabajo, debe figurar, la fecha, hora de inicio y finalización de los trabajos, número de personas que han intervenido indicando su categoría profesional, los elementos del local en el cual se ha realizado dicha limpieza o reparación, tipo de limpieza o reparación y medios usados en la misma. Se realizará un parte de trabajo por cada uno de estos trabajos.

- Respecto de los trabajos y tareas de comedor se realizará un parte diario del número de servicios de desayuno, hamaiketako, comida, merienda y cena preparados y servidos, que deberán ajustarse en número y tipo de dieta a los solicitados por el barnetegi y acordes a las necesidades de las personas usuarias del mismo.

- La adjudicataria queda obligada a aportar para la realización del contrato, el equipo y medios auxiliares que sean precisos para la buena ejecución de aquél en la forma convenida en el contrato. Si la entidad adjudicataria o sus empleados realizasen trabajos sin la debida adopción de las medidas de seguridad, los mismos podrán ser objeto de sanción.

- Todas las personas que colaboren, por cualquier motivo o relación, permanente o transitoria con la adjudicataria, se encontrarán exclusivamente al servicio de éste, y por tanto no tendrán relación laboral alguna con el Gobierno Vasco, debiendo la adjudicataria hacerse cargo de cuantas relaciones sociales, laborales o fiscales se deriven de la normativa vigente con respecto a las citadas personas, sin que alcance responsabilidad alguna en estos campos al Gobierno Vasco por causa de la adjudicación del presente Contrato.

- Consecuentemente con lo anterior, tampoco alcanzará al Gobierno Vasco ninguna responsabilidad por los daños causados a terceras personas por acciones u omisiones de los representantes legales de la adjudicataria, de cuantas personas colaboren con el mismo por cualquier título, o de cuantas personas le presten sus servicios.

5. CUADRO DE FRECUENCIAS

A.- <u>Respecto de las tareas relacionadas con el ámbito de Comedor</u>.

<u>Diariamente:</u>

- Preparado de los alimentos para ser servidos mediante el proceso que precisen, según sea el caso.
- Montaje y recogida de las mesas de comedor/comedores en cada servicio (desayuno, hamaiketako, comida, merienda y cena).
- Repartir y servir los alimentos a cada persona usuaria del Barnetegi, según la dieta establecida.
- Servir los distintos servicios de comida en el horario establecido, según las propias necesidades del barnetegi.
- Recoger y limpiar el menaje utilizado en cada servicio de comida.
- Limpiar el comedor/comedores y equipamiento existente, cocina, zona de lavado de menaje y vajilla y los oficios de planta.
- Limpiar con productos adecuados las encimeras, mesas de trabajo y equipamiento de cocina y zona de lavado de menaje utilizado.
- Limpieza de los carros de comida y mesa caliente.
- Recogida de residuos del Comedor, utilizando el criterio de reciclaje de los mismos.
- Limpieza del espacio reservado a personal, así como del equipamiento existente en el mismo.

<u>Semanalmente:</u>

- Ordenar el almacén de alimentos y limpiar las baldas de almacenaje.
- Limpieza de todo el alicatado de la zona de cocina.
- Limpieza de campana y zona de campana.
- Limpieza de los interiores de armarios de cocina, zona de lavado de menaje y armarios -aparadores de comedor-.
- Limpieza de las baldas de almacenaje de vajilla y menaje.
- Limpieza de mesas y sillas de comedor con productos adecuados para su correcta limpieza y mantenimiento.
- Limpieza de mesas y sillas del espacio de descanso reservado a personal, con productos adecuados para una correcta limpieza y mantenimiento.
- Limpieza de cámaras neveras y frigoríficas.

<u>Mensualmente:</u>

- Limpieza de congeladores.

<u>Trimestralmente:</u>

- Control del menaje: stock y en uso.

B.- <u>Respecto de las tareas relacionadas con el ámbito de Limpieza</u>.

<u>Diariamente:</u>

- Barrido y fregado de suelos.
- Limpieza de superficies horizontales y verticales.
- Aspirado de alfombras y moquetas, donde proceda.
- Limpieza de polvo en mobiliario, puertas, marcos, mamparas y repisas.
- Limpieza de espejos de baños, así como de los distintos elementos accesorios de los mismos.
- Limpieza a fondo y con productos adecuados, de los elementos existentes en baños y servicios: bañeras, duchas, WC, urinarios, lavabos, etc.
- Limpieza de armarios de los baños.
- Limpieza de papeleras, procediendo a reciclar el contenido de los mismos.
- Comprobación del nivel de papel y gel, y reposición en los correspondientes dispensadores.
- Extracción de bolsas de basura al punto que se señale, realizando el reciclaje de residuos y depósito de los mismos en los distintos contenedores existentes para ello.
- Barrido y limpieza del patio interior.
- Medición de temperatura diaria en acumulador, así como de temperatura de salida de agua en distintos puntos del Barnetegi según planing establecido al efecto, para un correcto control de Legionela.
- Limpieza de cubos de basura.

<u>Semanalmente:</u>

- Limpieza de cristales, puertas de acceso, zona de deambulación de zona de habitaciones, despachos y salas de actividades.
- Limpieza de elementos accesorios de baños, grifería y papeleras metálicas con productos adecuados para su limpieza y mantenimiento.
- Limpieza de metales y dorados interiores, así como perfilería de puertas.
- Barrido y limpieza del circuito de actividades exterior.
- Barrido y limpieza del entorno y mobiliario del perímetro del Barnetegi, zona delantera y trasera del edificio.
- Limpieza de balcones, y terrazas, si procede, así como de la escalera de emergencia exterior.
- Limpieza del alicatado de baños y duchas, así como de vestuarios en su totalidad.
- Limpieza de almacenes y salas de instalaciones.
- Control del stock de productos para una correcta reposición de los mismos, que evita una situación de desabastecimiento.

Mensualmente:

- Limpieza de polvo en paredes.
- Limpieza de puntos de luz por el exterior.
- Limpieza de cristales interiores y exteriores (interna y externamente).
- Limpieza de aluminios en fachadas.
- Limpieza de los distintos elementos de mobiliario y equipamiento de las distintas dependencias del Barnetegi, y si fuera necesario con productos adecuados en cada caso, que garanticen una correcta limpieza y conservación de los mismos, siguiendo cuando sea procedente las especificaciones establecidas por el fabricante correspondiente, para un correcto tratamiento de limpieza y conservación.
- Limpieza de letreros y/o carteles en fachada y exterior del Barnetegi, que guarden relación con el mismo.
- Limpieza de los distintos elementos de decoración y señalética interior.
- Limpieza de mármol en fachada, si procede.
- Limpieza de paredes exteriores.
- Limpieza de cortinas de lamas, de visillo, persianas.

Trimestralmente:

- Limpieza a fondo de todo el mobiliario y equipamiento del barnetegi.
- Limpieza de cortinas y/o persianas.
- Limpieza de visillos.
- Limpieza de fachada y paredes de todo el edificio e instalaciones independientes, así como del acristalamiento del edificio de usos múltiples, independiente del inmueble principal del barnetegi.
- Decapado y abrillantado de suelos.
- Abrillantado de suelos encerados.

Otras tareas.

- Se realizarán, a demanda de la dirección o responsable del barnetegi, pequeñas tareas de mantenimiento en luminarias, puertas, ventanas, grifería, electricidad, etc.
- Pequeñas reparaciones y tareas de mantenimiento de equipamiento, mobiliario e instalaciones no sujetas a sus correspondientes contratos de mantenimiento específicos. Parte de control de pequeñas reparaciones y tareas de mantenimiento con periodicidad semanal.
- Las sabanas y juego de cama utilizados por los usuarios deberán ser lavadas semanalmente, una vez finalizado el turno correspondiente (se considera un turno el periodo de estancia de lunes a jueves). De esta manera, cada vez que acudan nuevos usuarios a los barnetegis, se les entregará lavadas correctamente las sabanas y el juego de cama que les corresponda.

Anexo I.

Respecto de las tareas relativas al ámbito de Comedor.

1.- REGLAMENTOS COMUNITARIOS

- **INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR (ETIQUETADO – ALERGIAS E INTOLERANCIAS)**

  *** Reglamento UE 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.**

- **HIGIENE**

  *** Reglamento CE 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo del 28 de Enero**, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria

  *** Reglamento CE 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo** relativo a la higiene de los productos alimenticios.

  *** Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a criterios microbiológicos y el Reglamento (CE) 1441/2007** de la Comisión, del 5 de Diciembre, que modifica el Reglamento (CE) 2073/2005, así como las demás disposiciones legales vigentes, tanto nacionales como autonómicas.

2.- NORMATIVA ESTATAL Y DOCUMENTOS DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTES

- **INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR (ETIQUETADO – ALERGIAS E INTOLERANCIAS)**

  *** Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio,** por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

  * **Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios**, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio.

  *** Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero**, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
  *** Documento de consenso sobre recomendaciones para una escolarización segura del alumnado alérgico a alimentos y/o látex**. Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. 2013

  *** Guía informativa: Alergia a alimentos y/o látex en los centros educativos. Escolarización Segura**. Ministerio de Educación, Cultura y Deportes. 2013

- **NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

  *** Ley 17/2011, de 5 de julio,** de seguridad alimentaria y nutrición.

  *** Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero,** sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

  *** Estrategia NAOS.** Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad. 2005

  *** Programa PERSEO.** Programa piloto escolar de referencia para la salud y el ejercicio, contra la obesidad. 2006

  * **Documento de consenso sobre la alimentación en centros educativos**, aprobado por el Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud el 21 de julio de 2010.

- **HIGIENE**

  *** Real Decreto 3484/2000 normas de higiene** para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

  *** Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre,** por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

  *** Real Decreto 140/2003 de 7 de febrero** por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

- **TRANSPORTE DE MERCANCIAS PERECEDERAS**

  ***** Texto consolidado del Acuerdo sobre transportes internacionales de mercancías perecederas y sobre vehículos especiales utilizados en esos transportes (ATP) hecho en Ginebra el 1 de septiembre de 1970, actualizado a 23 de septiembre de 2013

3. NORMATIVA PROPIA DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE EUSKADI

HIGIENE

- **Orden del 15 de marzo del 2002 del Consejero de Sanidad**, por la que se establecen las condiciones sanitarias y la clasificación de los comedores colectivos y de los establecimientos no industriales de elaboración de comidas preparadas para el consumidor final en la Comunidad Autónoma del País Vasco.

- **Orden del 20 de marzo de 2003, del Consejero de Sanidad**, por la que se establecen las condiciones sanitarias y la clasificación de los establecimientos de elaboración de comidas para su distribución a colectividades y/o venta en establecimientos minoristas y hostelería *(cocinas centrales e industrias de platos preparados)*.
- * ESTANDAR HACCP/APPCC VERSIÓN 2017
- * Documento "Iniciativas para una Alimentación Saludable en Euskadi" del Departamento de Salud del Gobierno Vasco

FUNCIONAMIENTO Y GESTIÓN

- **Circular de la Viceconsejera de Administración y Servicios,** por la que se emiten instrucciones para el funcionamiento de comedores escolares en régimen de gestión directa, a partir del curso escolar 2021/2022.

Respecto de las tareas relativas al ámbito de limpieza y mantenimiento.

1. Cumplimiento del articulado de la L.P.R.L. (Ley 31/1995), así como del Reglamento de Servicios de Prevención (R.D. 39/1997)

- Documentación correspondiente al plan vigente de la entidad (s/art. 15, 16, 17 y 23 de la L.P.R.L.): Técnicas operativas, procedimientos, protocolos, equipos de trabajo que permitan analizar su correspondencia con los tajos objeto del contrato.
- Certificación del cumplimiento de las obligaciones relativas a la formación e información de los trabajadores (art. 18 y 19 de la L.P.R.L.).
- Nombramiento de Representante de los Servicio de Prevención de la entidad en relación con los trabajos objeto de la presente contratación.

2. Cumplimiento de las disposiciones de aplicación:

- R.D. 485/1997: Señalización de Seguridad y S. en Trabajo.
- R.D. 486/1997 (modificada por el R.D. 2.177/2004): Lugares de trabajo
- R.D. 487/1997: Manipulación Manual de Cargas
- R.D. 773/1997: Utilización de EPIs
- R.D. 1.215/1997(modificada por el R.D. 2.177/2004): Utilización de Equipos de Trabajo.

ANEXO II

NORMAS A SEGUIR EN LA ELABORACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DE LOS MENÚS:

- La composición de los menús será la misma para todos los y las comensales *(menú basal)*. No obstante, se ofrecerán menús alternativos en el caso de que se deban seguir dietas con necesidades nutricionales especiales por intolerancias o alergias alimentarias, o por patologías con tratamiento dietético específico o por motivos religiosos.
- El menú ofertado por la contratista se planificará siguiendo las exigencias marcadas en el apartado "Política nutricional" que figura en el presente anexo.
- Se deberán tener en cuenta también las pautas descritas en el protocolo de actuación para la elaboración y servicio de dietas para necesidades nutricionales especiales en comedores escolares de gestión directa del Departamento de Educación" que se adjunta en este anexo
- Tal y como describe el Documento de Consenso sobre la Alimentación en los Barnetegis Educativos, el servicio de comidas en los comedores escolares debe perseguir un doble propósito: en primer lugar, promover el consumo de alimentos considerados saludables por su riqueza nutricional; y, en segundo lugar, tratar de limitar el consumo en exceso de determinados nutrientes, para evitar que se superen las ingestas diarias recomendadas.
- La contratista deberá determinar un menú con garantías higiénico-sanitarias y nutricionales adecuadas a las necesidades del grupo de edad al que va dirigido. Deberá cumplir las recomendaciones en materia de alimentación y todos aquellos aspectos que permitan proporcionar una comida agradable y completa.
- Preparar raciones, texturas y gramajes adecuados en función de la edad.
- Cuidar la presentación de forma que sea atractiva
- Confeccionar menús que presenten una adecuada calidad organoléptica (color, olor, sabor, aspecto y consistencia)
- En la elaboración de los menús se deberán de tener en cuenta los cambios estacionales por lo que los menús deberán estar vinculados a los productos de temporada, tomando como base la "Tabla de Productos de Temporada" que se incluye en este anexo.
- Además, la contratista deberá estar en disposición de suministrar menús adaptados para comensales que requieran esporádicamente una dieta "blanda", así como menús alternativos para aquellas personas que tengan algún tipo de intolerancia o alergia a determinados alimentos.

POLÍTICA NUTRICIONAL

A la hora de planificar los menús la contratista valorará las características gastronómicas y culinarias de la zona, las recomendaciones de los expertos, las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud y las tendencias actuales en la alimentación de los niños y adolescentes. Deberá tener muy presente el enfoque ofrecido por la Estrategia para la

Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad *(Programa NAOS*), con el fin de fomentar una alimentación saludable y el Documento de Consenso sobre la Alimentación en los Barnetegis Educativos *(Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud)*.

A continuación, se describen aquellos aspectos a tener en cuenta por la entidad contratista para desarrollar una correcta Política Nutricional:

PRIMERO. CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS.

A continuación, se expone un listado de las categorías exigidas a las materias primas para la elaboración de comidas para comedores escolares. Cualquier variación respecto a las categorías de los productos requerirá de una validación previa por parte del Departamento de Educación.

ACEITES Y GRASAS

No se podrán utilizar aceites ricos en ácidos grasos saturados *(coco, palma, palmares, . . .)* o en ácidos grasos trans.

Los tipos de aceite validados para su uso en los menús son los siguientes:

- *Aceites de oliva vírgenes* son los aceites obtenidos del fruto del olivo únicamente mediante procedimientos mecánicos u otros medios físicos en condiciones, particularmente térmicas, que no produzcan alteración del aceite y que no hayan tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado.

- *Aceite de oliva* es el aceite constituido por la mezcla de aceite de oliva refinado y aceite de oliva virgen *(mínimo 10%)*.

- *Aceite refinado de girasol.*

- *Aceite refinado de girasol alto oleico que deberá tener una proporción de oleico superior al 75%.*

El aceite utilizado para aderezos y aliños de ensaladas será siempre aceite de oliva virgen extra o aceite de oliva virgen.

Para las frituras se utilizará preferentemente el aceite de oliva o el aceite de girasol alto oleico.

CARNES.

Las carnes de las diferentes especies cárnicas serán preferentemente frescas.

En caso de utilizar carnes frescas envasadas al vacío la caducidad máxima desde sacrificio será de 21 días.

En caso de utilizar carnes ultra congeladas la caducidad máxima desde sacrificio será de 1 año. En este caso el tiempo de permanencia en fresco hasta su ultra congelación no podrá superar los 3 días.

Carne de cerdo se usarán piezas como lomo, cabezada, chuletero, paleta, costilla o magro de jamón.

En el caso de carne de vacuno se utilizará ternera, pudiendo utilizar de forma excepcional añojo *(previa validación por parte del Departamento)*.

Para guisar se utilizarán carnes troceadas de aguja, zancarrón, pechos y/o faldas.

Para filetes se utilizarán carnes fileteadas de piezas como tapas, redondo, babillas o de piezas como espaldillas, contra y/o deshuesadas. Estas piezas serán siempre de categoría primera.

La carne de ave será limpia y exenta de golpes, hematomas y plumas, usando piezas como pechugas, muslos, jamoncitos, contra muslos y cuartos traseros.

CARNE PICADA.

El porcentaje de materia grasa y relación colágeno-proteína será el siguiente:

- Carne picada magra, deberá tener un contenido en grasa $\leq$ al 7% y relación colágeno-proteína $\leq$ 12 %.
- Carne picada vacuno, deberá tener un contenido en grasa $\leq$ al 20% y relación colágeno-proteína $\leq$ 15 %.
- Carne picada que contiene carne de porcino, deberá tener un contenido en grasa $\leq$ al 30% y relación colágeno-proteína $\leq$ 18 %.

DERIVADOS CÁRNICOS NO TRATADOS POR CALOR

a) Derivados cárnicos no sometidos a tratamiento. Origen de la carne mezcla de especies *(hamburguesas, burger meat, albóndigas y salchichas frescas)*.

Deberán contener un porcentaje mínimo en su composición del 75% de carne y un máximo del 20% de contenido en grasa.

En ningún caso la denominación del alimento podrá inducir a engaño *(incluyendo mención sobre el/los tipos de carne que los componen)*.

b) Derivados cárnicos no sometidos a tratamiento de ternera *(hamburguesas, albóndigas y salchichas frescas)*.

Se permitirá como máximo una vez en el menú semanal que el plato de carne de ternera sea sustituido por un preparado de carne de ternera. Este preparado de carne, deberá cumplir las siguientes especificaciones:

- El origen de la carne deberá ser únicamente de la especie ternera.
- Contener un porcentaje mínimo del 85 % de carne de ternera
- El resto deberán ser ingredientes naturales que realicen una función de mejora del producto: huevo pasteurizado, vegetales, leche, pan, sal, especias…
- No está permitido el uso de antioxidantes, conservantes, aromas, ni colorantes, - No podrá tratarse de un Burger Meat.

c) Derivado cárnico marinado-adobado *(lomo adobad*o).

Este producto deberá ser de categoría extra.

DERIVADOS CÁRNICOS PASTEURIZADOS *(jamón cocido, paleta cocida, pechuga de pavo, salchicha cocida, . . .)* El jamón cocido y la paleta cocida deberán ser de categoría comercial extra.

DERIVADOS CÁRNICOS CURADO-MADURADOS *(jamón o paleta curados, chorizo, salchichón, . . .)*

El chorizo y salchichón deberán ser de categoría comercial extra. No está permitida la utilización de chorizo fresco.

PESCADOS

Es obligatorio que aparezca la variedad de pescado en la programación de los menús por escrito.

Se servirán limpios exentos de espinas, escamas y vísceras y en su caso fileteados.

Quedan establecidas como especies aceptadas para su inclusión en los menús las siguientes:

PESCADO BLANCO	PESCADO AZUL
Merluza congelada y fresca	Atún congelado
Bacalao congelado	Trucha asalmonada fresca
Perca fresca / congelada	Salmón fresco / congelado

La inclusión de nuevas variedades de pescados, moluscos y cefalópodos estará sujeta a un estudio de validación que deberá presentar la contratista para su aprobación al Departamento de Educación.

PREFORMADOS DE PESCADO

En el caso de la utilización de preformados de pescados, estos deberán contener no menos de un 80% de contenido en pescado. En este caso también es necesario presentar previamente el estudio de validación, para su posterior aprobación por parte del Departamento de Educación.

HUEVOS Y OVOPRODUCTOS

Los huevos frescos deben ser de categoría "A".

El tamaño mínimo exigido será el tamaño "L" *(grandes de 63 a 73 g).*

Los ovoproductos cumplirán las disposiciones de la Reglamentación Técnico-Sanitaria correspondiente. En el caso de los ovoproductos líquidos pasterizados se admitirán exclusivamente los elaborados a partir de huevos de gallina, sin adición de conservantes, ni colorantes.

PRECOCINADOS

Quedan establecidos como productos aceptados para su inclusión en los menús los siguientes:

PRODUCTO.	% MÍNIMO DE INGREDIENTE DE DENOMINACIÓN DE PRODUCTO.
Croquetas	5%
Empanadillas	5%
Canelones / Lasaña	20%
San Jacobo	40% *(se acepta fiambre de magro)*

Es obligatorio que aparezca la denominación del producto de forma completa en la programación de los menús por escrito.

La inclusión de nuevas variedades de precocinados estará sujeta a un estudio de validación que deberá presentar la contratista para su aprobación al Departamento de Educación,

CEREALES Y DERIVADOS *(arroz, pasta y pan)*

Los cereales empleados serán de calidad extra o primera. Se deberá potenciar en lo posible el empleo de variedades integrales.

En cuanto al arroz se recomienda el uso de las siguientes categorías: extra *(8% de grano partido)* o primera *(13% de grano partido)*.

En el caso de pastas alimenticias, se elaborarán a partir de sémola, semolinas o harinas procedentes de trigo duro, semiduro, blando o sus mezclas.

LEGUMBRES

Las legumbres utilizadas serán siempre de calidad extra. Los granos presentan la forma, el aspecto, el desarrollo y la coloración característicos del tipo comercial. Deben estar exentos de defectos, a excepción de muy ligeras alteraciones superficiales, siempre que éstas no perjudiquen al aspecto general, a la calidad ni a su presentación en el envase.

VERDURAS

Se utilizará en la medida de lo posible verdura fresca de temporada *(ver anexo III Tabla de productos de temporada)*.

CONSERVAS VEGETALES

Las categorías utilizadas serán de primera calidad y extra.

FRUTAS

Se utilizará fruta de temporada *(ver anexo Tabla de productos de temporada)*. Las categorías utilizadas serán de primera calidad y extra.

Las frutas frescas se presentarán enteras, sanas y limpias, exentas de toda humedad externa anormal y carecerán de olor o sabor extraños. Deberán presentar aspecto y desarrollo normales, según la variedad, estación y zona de producción.

Debe ser fruta sana, es decir no poseer señales evidentes de haber sido atacada por hongos, bacterias, virus, insectos, ácaros, roedores, aves o sufrir cualquier otra lesión de origen físico o mecánico que afecte a su integridad. No presentarán señales de descomposición, aunque sea de forma parcial. Las reglamentaciones correspondientes señalarán las tolerancias admitida a este aspecto.

Se debe tratar de fruta limpia, que presenta su epidermis libre de cuerpos extraños adheridos a su superficie. Tampoco deberán contener residuos de productos empleados en su tratamiento en cantidad superior a los límites de tolerancia.

Las frutas deberán hallarse en un estado de maduración que les permita conservarse bien durante su transporte y manipulación y llegar en condiciones satisfactorias hasta su consumo. Deberán cumplir con los requisitos de madurez marcados en su correspondiente norma de comercialización.

SAL Y OTROS CONDIMENTOS

Se debe evitar condimentar los platos con caldo de carnes concentrados o cualquier tipo de aditivo que contenga en su composición potenciadores de sabor como glutamato monosódico *(GMS)*.

Se moderará el uso de sal en el cocinado de los alimentos y se dará preferencia a la utilización de sal yodada, atendiendo a las circunstancias de cada comunidad.

La OMS recomienda reducir la ingesta de sodio por debajo de los 2 g *(5 g de sal)* al día en el caso de los adultos. En el caso de los niños debe reducirse para que sea proporcional a las necesidades energéticas del niño.

SEGUNDO. FRECUENCIA Y CONTENIDO DE LOS MENUS SEMANALES

La composición del menú semanal de la entidad adjudicataria deberá ajustarse estrictamente a las siguientes pautas de consumo. Dichas Frecuencias serán aplicables tanto a los menús basales como a los menús especiales, con la obvia excepción de aquellos ingredientes o componentes dañinos para la salud del interesado. Asimismo, se deberán incorporar en el menú los productos que se hayan indicado en las ofertas.

Las comidas a suministrar serán las siguientes:

- Lunes. Comida, merienda cena.
- Martes. Desayuno, hamaiketako, comida, merienda y cena
- Miercoles. Desayuno, hamaiketako, comida, merienda y cena
- Jueves. Desayuno, hamaiketako y comida

En relación a la composición de los menús, el contenido mínimo será el siguiente:

Desayuno: Ha de estar compuesto como mínimo de los siguientes alimentos para cada alumno;

- Leche, colacao, infusiones y café.
- Pan tostado
- Pan
- Mantequilla (15 gramos aproximadamente)
- Mermelada (25 gramos aproximadamente)
- Cereales o pieza de snack (como por ejemplo magdalenas, galletas…)

Hamaiketako: Ha de estar compuesto por una pieza de fruta.

Comida: Ha de estar compuesto por primer plato, segundo plato, postre y pan.

- Primer plato: Se ha de alternar entre los siguientes alimentos; potaje, verdura, pasta y legumbres.
- Segundo plato: Ha de estar compuesto por carne/derivados carnicos o pescado.
- Postre: Fruta o productos lácteos

Merienda: Ha de estar compuesto por un bocadillo

Cena: Ha de estar compuesto por primer plato, segundo plato, postre y pan.

- Primer plato: Se ha de alternar entre puré de verdura y sopa.
- Segundo plato: Se ha de alternar entre carne/ derivados cárnicos, pescado y tortilla de patata.
- Postre: Fruta o productos lácteos.

Pautas en relación a las comidas y a las cenas

Deben compensarse entre sí las comidas y las cenas en el sentido de que en un mismo día no puede ofertarse el mismo alimento.

TERCERO.- GRAMAJES ORIENTATIVOS DE LAS RACIONES

La empresa adjudicataria deberá tener en cuenta que las raciones suministradas en cada plato deben ser proporcionadas a la edad escolar. Para el cálculo del aporte energético del menú escolar se toman como referencia los gramajes orientativos, establecidos en el apartado quinto de la Circular de la Viceconsejera de Administración y Servicios en relación al funcionamiento de los comedores escolares a partir del curso escolar 2021-2022.

https://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/dij3/es_2099/adjuntos/Circular_de_comedores_2021_2022_c.pdf

PROTOCOLO DE ACTUACIÓN PARA LA ELABORACIÓN Y SERVICIO DE DIETAS PARA NECESIDADES NUTRICIONALES ESPECIALES (ALERGIAS A ALIMENTOS Y/O LATEX E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS) EN COMEDORES ESCOLARES DE GESTIÓN DIRECTA DEL DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN.

1. INTRODUCCIÓN.

La prevalencia de alergias e intolerancias alimentarías ha llegado al punto de afectar a la salud e incluso a la vida de muchos niños. Las manifestaciones de la alergia o intolerancia pueden ser leves (enrojecimiento de la piel) o graves (shock anafiláctico), lo que hace imprescindible que tanto la familia, como el entorno en el que se desenvuelve el niño y, en especial, los barnetegis escolares, estén al corriente de lo que significa e implica la alergia o intolerancia y de cómo evitar situaciones de riesgo. Incluso en pequeñas cantidades los alimentos implicados pueden causar reacciones graves, e incluso mortales, a las personas susceptibles (urticaria generalizada, angioedema, edema de labios y faringe pudiendo ocasionar asfixia, disnea, cianosis, descenso de la tensión arterial y pérdida de conciencia).

Los alimentos más habituales implicados en las alergias e intolerancias alimentarias en niños son los más consumidos: leche, huevo, pescado, leguminosas, frutos secos, trigo, frutas y hortalizas, ya sea en su forma natural o como ingrediente, componente o aditivo de cualquier

producto manufacturado. Estos alimentos se deben evitar de forma estricta en la elaboración y servicio de este tipo de dietas para necesidades nutricionales especiales.

2. OBJETIVOS DEL PROTOCOLO.

A través de este protocolo se quiere informar sobre pautas concretas y sencillas que permitan a los profesionales implicados trabajar de forma fácil y segura y con conocimiento de los riesgos asociados. Debemos estar al corriente de la necesidad de respetar el menú para un niño alérgico o intolerante, ya que ingerir una pequeña cantidad de alimento puede desencadenar una crisis o shock anafiláctico que precise ingreso hospitalario. Es muy importante una correcta comunicación entre el barnetegi escolar y la cocina central a la hora de notificar la presencia de un niño alérgico o intolerante.

Este Protocolo va dirigido fundamentalmente al profesorado, sanitarios, personal de cocina y auxiliares técnicos, así como a los padres, madres o tutores de dichos niños y niñas. Se pretende dar a conocer las pautas a seguir en la elaboración y servicio de **dietas para necesidades nutricionales especiales elaboradas in situ** en la propia cocina de los Barnetegis.

3. CRITERIO DE AGRUPACIÓN DE DIETAS PARA NECESIDADES NUTRICIONALES ESPECIALES *(ALERGIAS A ALIMENTOS Y/O LATEX E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS).*

Se establece el siguiente criterio de agrupación de dietas para necesidades nutricionales especiales por parte del Departamento de Educación a seguir por todas las cocinas centrales:

-GRUPOS COMUNES DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARÍAS:

- Grupo Celíaco. Exclusión del gluten.
- Grupo No leche. Exclusión de la leche, lactosa y proteína de la leche.
- Grupo No huevo. Exclusión del huevo, proteína del huevo, clara de huevo y albúmina.
- Grupo No pescados y mariscos *(total)*. Exclusión de todas y cada una de las variedades de pescados blancos, pescados azules, crustáceos, moluscos y cefalópodos.
- Grupo No pescados *(total o parcial)*. Exclusión de todas o alguna de las variedades de pescados blancos y/o azules.
- Grupo No mariscos *(total o parcial)*. Exclusión de todas o alguna de las siguientes variedades: crustáceos, moluscos y/o cefalópodos
- Grupo No leguminosas *(total o parcial).* Exclusión de todas o alguna de las siguientes variedades: lenteja, garbanzo, alubia, guisante, cacahuete, soja, vainas, habas y altramuz.
- Grupo No legumbre seca *(total o parcial).* Exclusión de todas o alguna de las siguientes variedades: lenteja, garbanzo y alubia.
- Grupo No frutos secos *(t*otal). Exclusión de todas las variedades de frutos secos, incluyendo el cacahuete.
- Grupo No frutas *(total o parcial)*. Exclusión de todas o alguna de las variedades de frutas.
- Grupo No frutas y frutos secos *(total o parcial*). Exclusión de todas o alguna de las variedades de frutas y/o frutos secos, incluyendo el cacahuete.

-ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARÍAS MÚLTIPLES O A UN ALIMENTO CONCRETO.

No se establecen grupos por la particularidad de cada caso personal, la atención será personalizada.

-ALERGIA AL LÁTEX.

4. DOCUMENTACIÓN NECESARIA PARA LA CORRECTA ELABORACIÓN Y SERVICIO DE DIETAS PARA NECESIDADES NUTRICIONALES ESPECIALES.

Los niños con alergia a alimentos y/o látex e intolerantes necesitan seguir una dieta de evitación estricta, por ello es necesario que los Barnetegis disponga de la siguiente **documentación** que debe remitir a la Cocina Central:

A.- **INFORME MÉDICO OFICIAL DEL ESPECIALISTA.**

- Alergólogo.
- Pediatra.
- Medico cabecera.
- Médico especialista de la patología.

B.- **FICHA DE COMENSAL DEBIDAMENTE CUMPLIMENTADA.**

C.-**PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN CASO DE INGESTA POR ERROR**. Obligatorio, personalizado y expedido por el médico especialista.

Dicha documentación debe ser conocida y accesible para todo el personal de cocina y comedor.

La contratista no podrá atender ni suministrar una solicitud de dieta para necesidades nutricionales especiales hasta que disponga de toda la documentación necesaria exigible para su aceptación. No se aceptarán aquellos informes en los que se indique que son informes expedidos a petición expresa de padres y/o tutores.

5. GESTIÓN DE DIETAS PARA NECESIDADES NUTRICIONALES ESPECIALES EN COMEDORES CON ELABORACIÓN IN SITU.

5.1 ¿Cómo se debe almacenar la materia prima?

El almacenamiento se debe realizar separado y protegido del resto de alimentos (por ejemplo, cajas de plástico con tapa), suficientemente aislado para evitar contaminaciones cruzadas Las materias primas deberán estar correctamente identificadas por escrito (se podrán utilizar pegatinas de diferentes colores para facilitar la identificación).

Estas precauciones se tomarán tanto para materias primas almacenadas a temperatura ambiente, como a temperatura de refrigeración y congelación.

5.2. ¿Qué documentación debe existir en la cocina?

Los días en los que haya alguna diferencia en el menú de la dieta para necesidades nutricionales especiales respecto al menú de la dieta basal se sombrearán en la programación del menú de la dieta para necesidades nutricionales especiales.

Las programaciones de las diferentes dietas para necesidades nutricionales especiales se deberán hacer llegar al personal de cocina y a los padres o tutores del alumno para su correcto seguimiento. Dichas programaciones serán trimestrales (incluyendo la programación correspondiente al mes de Septiembre) y se entregarán con una semana de antelación al inicio de cada trimestre. Además de las programaciones impresas, la empresa adjudicataria facilitará dichas programaciones, a través de un sistema de información vía web, de tal manera que las personas interesadas puedan tener acceso a dicha información.

El Comedor escolar deberá tener en lugar accesible para los y las cuidadoras del comedor la Ficha del comensal debidamente cumplimentada, el Certificado médico y el Protocolo de actuación específico del niño en caso de ingesta por error (en caso necesario).

5.3. ¿Cómo se deben elaborar los platos del menú de la dieta para necesidades nutricionales especiales?

Los platos correspondientes a dietas especiales serán elaborados por el personal de cocina,. Deben emplearse útiles de trabajo exclusivos (sartenes, cazos, tablas de corte, cuchillos, etc) para las dietas de necesidades nutricionales especiales, identificados individualmente por tipo de dieta especial, se podrán utilizar diferentes colores para evitar problemas de contaminaciones cruzadas (trazas de alimentos). Se permitirá el empleo de útiles de trabajo no exclusivos siempre que NO se utilicen simultáneamente para diferentes menús y se hallan sometido con anterioridad a una limpieza y desinfección exhaustiva que garantice su seguridad.

La elaboración de platos del menú de las dietas para necesidades nutricionales especiales debe realizarse en diferente espacio o separado en el tiempo (en función de las dimensiones de la cocina). Incluidas las frituras y asados, donde se utilizarán sartenes individualmente. En caso de realizar las dietas para necesidades nutricionales especiales en el mismo espacio de cocina que el menú basal se recomienda la realización de las dietas para necesidades nutricionales especiales al inicio de la jornada, manteniendo unas exhaustivas normas de higiene con el fin de evitar trazas de alérgenos. En caso de realizar las dietas para necesidades nutricionales especiales al final de la jornada se deberá realizar una limpieza y desinfección intermedia que asegure la eliminación de cualquier traza de alimento de riesgo o alérgeno.

La entidad adjudicataria pondrá a disposición del Barnetegi Escolar las Fichas Técnicas de Plato en soporte papel, legible e imágenes en color. Dichas Fichas Técnicas servirán como referencia para la correcta elaboración de platos del menú de las Dietas para necesidades nutricionales especiales.

Las dietas para necesidades nutricionales especiales deben estar, durante toda su elaboración, identificadas/etiquetadas con el tipo de dieta y/o comensal.

No se utilizarán guantes de látex ni otros materiales que contengan látex cuando el comensal tenga alergia a este material. Por otro lado, existen recomendaciones de la AESAN para limitar el uso de guantes, en especial guantes de látex, por el riesgo de reacciones y sensibilización que conlleva, especialmente entre las personas con alergia.

5.4. Almacenamiento y servicio de las dietas para necesidades nutricionales especiales una vez finalizadas.

Las dietas para necesidades nutricionales especiales una vez acabadas se guardarán en recipientes protegidos, identificados correctamente. En la etiqueta debemos incluir datos como Denominación del plato, Tipo de dieta para necesidades nutricionales especiales, dato de la cocina de elaboración (la del propio barnetegi escolar) y otros datos que puedan facilitar la identificación.

Se debe asegurar que la temperatura de la dieta en el momento del servicio sea de más de 65ºC. Los procesos de manipulación deberán garantizar la inexistencia de cruces o posibles contaminaciones cruzadas

6. CUIDADORES DE COMEDOR.

Ante la duda NO DAR NUNCA un alimento que no se sepa que es seguro.

No obligar a ingerir ningún alimento que el niño alérgico o intolerante rechace.

No se utilizarán guantes de latéx ni otros materiales que contengan látex cuando el comensal tenga alergia a este material. Por otro lado, existen recomendaciones de la AESAN para limitar el uso de guantes, en especial guantes de latéx, por el riesgo de reacciones y sensibilización que conlleva, especialmente entre las personas con alergia.

7. PLAN DE ACTUACIÓN PARA LOS CASOS DE INGESTA ACCIDENTAL O REACCIÓN.

El Barnetegi dispondrá de un **Protocolo de actuación en caso de ingesta por error,** obligatorio, personalizado y expedido por el Médico Especialista.

Es responsabilidad de los padres o tutores solicitar esta información al médico y transmitírsela al equipo directivo del Barnetegi que lo pondrá en conocimiento del responsable del comedor.

En caso de ingesta accidental y/o si el niño sufriera una reacción se llamará inmediatamente a los padres o tutores. En caso de no poder localizarles, se contactará con el servicio **de emergencia 112** que proporcionará de forma inmediata una guía de actuación refrendada por un profesional médico.

CALENDARIO DE PRODUCTOS DE TEMPORADA

CALENDARIO DE ALIMENTOS DE TEMPORADA

CALENDARIO DE FRUTAS DE TEMPORADA

	ene	feb	mar	abr	may	jun	jul	ago	sep	oct	nov	dic
Arándano							■	■	■			
Cereza				■	■	■						
Ciruela							■	■	■			
Frambuesa				■	■	■	■	■	■			
Fresa					■	■	■	■	■			
Grosella				■	■	■						
Higo								■	■	■		
Kiwi	■	■	■									■
Manzana	■	■	■				■	■	■	■	■	■
Melocotón							■	■	■			
Mora								■	■			
Níspero										■	■	■
Pera	■	■	■				■	■	■	■	■	■
Uva									■	■	■	

CALENDARIO DE VERDURAS DE TEMPORADA

	ene	feb	mar	abr	may	jun	jul	ago		sep	oct	nov	dic
Acelga	■	■	■	■	■		■	■		■	■	■	■
Achicoria	■	■	■	■						■	■	■	■
Ajo fresco		■	■	■									
Alubia	■	■	■	■	■		■	■		■		■	■
Apio	■	■	■	■	■	■	■	■		■		■	■
Apio-nabo	■	■	■								■	■	■
Berenjena							■	■		■	■		
Borraja	■	■	■			■	■	■		■	■	■	■
Brócoli	■	■	■							■	■	■	■
Calabacín						■	■	■		■	■		
Calabaza	■	■	■	■	■					■	■	■	■
Cardo	■												■
Cebolla	■	■	■				■	■		■	■	■	■
Cebolleta			■	■	■	■	■						
Cogollo	■	■	■	■	■	■	■	■		■	■	■	■
Col	■	■	■	■	■	■	■	■		■	■	■	■
Coles de Bruselas	■	■	■										■
Coliflor	■	■	■							■	■	■	■
Escarolas	■	■	■							■	■	■	■
Espárrago blanco				■	■	■							
Espinaca	■	■	■	■	■	■				■	■	■	■
Guisantes				■	■	■							
Habitas/ habas				■	■	■							
Hinojo	■	■	■										
Lechuga	■	■	■	■	■	■	■	■		■	■	■	■
Lombarda	■	■	■	■								■	■
Nabo blanco	■	■	■	■			■	■		■	■	■	■
	ene	**feb**	**mar**	**abr**	**may**	**jun**	**jul**	**ago**		**sep**	**oct**	**nov**	**dic**
Patata	■	■	■	■						■	■	■	■
Pepino							■	■		■	■		
Pimiento italiano							■	■		■	■		
Pimiento morrón piquillo, picante										■	■	■	
Pimiento choricero	■	■	■	■	■	■	■	■		■	■	■	■
Pimiento Gernika/ Ibarra				■	■	■	■	■		■	■	■	
Pocha								■		■			
Puerro	■	■	■	■			■	■		■	■	■	■
Rabanito	■	■	■	■	■	■				■	■	■	■
Remolacha	■	■	■	■	■	■	■	■		■	■	■	■
Romanesco	■	■	■							■	■	■	■
Rúcula	■	■	■	■	■	■	■	■		■	■	■	■
Tomate					■	■	■	■		■	■	■	

Trufa	■	■											■
Vainas						■	■	■		■	■		
Zanahoria	■	■	■	■	■	■	■	■		■	■	■	■