

MEMORIA EXPLICATIVA SOBRE EL SERVICIO DE CATERING PARA LA ESCUELA INFANTIL "LA NANA"



Los Palacios y Vfca, agosto de 2011



1.- INTRODUCCIÓN

El decreto 121/2008, de 29 de abril, por el que se regula la estructura orgánica de la Consejería de Educación, y el artículo 13 del Decreto del Presidente 10/2008, de 19 de abril, de las Vicepresidencias y sobre reestructuración de Consejerías, establece que corresponden a la **Consejería de Educación** las competencias que actualmente tiene asignadas, así como las atribuidas hasta ahora por la Consejería para la Igualdad y Bienestar Social en relación con los centros de atención socioeducativa para menores de tres años.

Las Escuelas Infantiles son espacios en los que se presta una atención educativa profesional que favorece el desarrollo integral y armónico de los niños y niñas con edades comprendidas entre las dieciséis semanas y los tres años de edad.

Los centros docentes públicos prestarán **servicio de comedor** para el alumnado de educación infantil, primaria, secundaria obligatoria y educación especial. El horario destinado a este servicio será de hasta 2 horas a partir de la finalización de la jornada lectiva de la mañana.

Desde el momento del nacimiento de la niña o del niño y durante todo su ciclo vital la nutrición y la alimentación juegan un importante papel para el desarrollo equilibrado y el mantenimiento de la salud.

Cada etapa de la vida tiene sus peculiaridades y en cada momento la alimentación debe adaptarse a ellas. Durante la infancia las características que debe tener la dieta están condicionadas por el ritmo de crecimiento, la tolerancia a los diferentes alimentos, la capacidad digestiva, el grado de autonomía y las habilidades del niño o niña. La infancia se caracteriza por ser la etapa de mayor crecimiento y desarrollo físicos. Esto significa que la alimentación no sólo debe proporcionar energía para el mantenimiento de las funciones vitales, sino que debe cubrir unas necesidades mayores relacionadas con el crecimiento y maduración.

Por ello, para favorecer el desarrollo integral de los niños de 16 semanas a 3 años de edad, a través del desarrollo de sus capacidades y para facilitar la compatibilidad entre la vida familiar y el mundo laboral, en especial para promover el acceso de la mujer al trabajo, se hace necesario la contratación del "**Servicio de Catering**" que ofrecerá su actividad a la Escuela Infantil, aportando el alimento, y tres personas ayudantes de comedor que durante dos y cuatro horas diarias respectivamente, colaborarán preparando las mesas, el menaje, sirviendo la comida, dando de comer y recogiendo los servicios, limpiando los enseres y el comedor.



Ayuntamiento de
Los Palacios y Villafranca
Delegación de Educación

Las Escuelas Infantiles de Los Palacios y Villafranca se configuran como un recurso socioeducativo dentro de la Delegación Municipal de Educación, cuya finalidad es prestar atención especializada tanto a los menores como a las familias, dentro de su contexto social, dirigida a la normalización, integración, prevención de las dificultades, apoyo a las familias para así favorecer la **conciliación de la vida familiar y laboral**.

La Escuela Infantil "La Nana" se encuentra ubicada en Avda. Alfred Nobel, S/N, del municipio de Los Palacios y Villafranca.

Su área de atención es el propio municipio de Los Palacios y Villafranca y sus tres pedanías, Maribáñez, El Trobal y Chapatales. Cuenta con una población de 37.636 habitantes.

La Escuela Infantil "La Luna del Horcajo" está diseñada para atender un máximo de 272 niños. Los alumnos proceden en su mayoría de familias estables formando un núcleo familiar padres e hijos. El nivel académico de las familias puede considerarse medio-bajo. Las profesiones de los padres son diversas y la mayoría por cuenta ajena o agrícola. Las familias suelen elegir el Centro por las siguientes causas:

1. Por la amplitud del horario
2. Por informaciones positivas
3. Por tener servicio de comedor
4. Por las cuotas de pago en función de la renta.

Las edades han de estar comprendidas desde los 0 hasta los 3 años.





2.- NORMATIVA

- **DECRETO 137/2002, de 30 de abril, de apoyo a las familias andaluzas.**

CAPITULO V. MEDIDAS EN MATERIA EDUCATIVA

Sección 1.ª Medidas relativas al funcionamiento de los centros docentes públicos

Artículo 15. Comedor.

1. Los centros docentes públicos prestarán servicio de comedor para los/as alumnos/as de educación infantil, primaria y secundaria obligatoria. El horario destinado a este servicio será de hasta dos horas a partir de la finalización de la jornada lectiva de la mañana.

2. El servicio de comedor se contratará directamente por los centros docentes con un precio máximo de licitación en función del precio por cubierto que está en vigor. El centro docente pondrá a disposición de este servicio la sala y mobiliario básico; el resto de enseres correrá a cargo del adjudicatario/a.

3. Los centros docentes que a la entrada en vigor del presente Decreto oferten el servicio escolar de comedor, mediante la fórmula de gestión directa, podrán seguir ofertándolo en las mismas condiciones.

Artículo 17. Participación en el coste.

2. El precio del servicio de comedor será el fijado por el Decreto 192/1997, de 29 de julio, por el que se regula el servicio de comedor en los Centros Públicos dependientes de la Consejería de Educación y Ciencia y de las Disposiciones que lo desarrollan.

3. En el supuesto de familias con ingresos que no superen lo establecido en la Disposición Adicional Primera, se establecerá una bonificación según tramos de ingresos de la unidad familiar, que podrá alcanzar hasta el 50% del importe fijado.

Artículo 18. Demanda mínima para el establecimiento de los servicios.

El establecimiento de los servicios de aula matinal y comedor estará supeditado a la existencia de una demanda mínima del 5% de los/as alumnos/as inscritos/as en el centro, sin perjuicio del libre acceso a los mismos una vez establecidos.

- **DECRETO 192/1997, de 29 de julio, por el que se regula el servicio de comedor en los Centros Públicos dependientes de la Consejería.**
- **ORDEN de 27 de mayo de 2005, por la que se regula la organización y el funcionamiento de las medidas contempladas en el plan de apoyo a las familias andaluzas relativas a la ampliación del horario de los centros docentes públicos y al desarrollo de los servicios de aula matinal, comedor y actividades extraescolares.**



3.- OBJETIVOS.

3.1. OBJETIVOS GENERALES

Los objetivos que se persiguen con la contratación de un servicio de catering para la Escuela Infantil "La Nana" son:

- a) Proporcionar a la Comunidad Educativa un servicio básico y cotidiano que facilite la continuidad del trabajo diario.
- b) Garantizar a las familias la jornada escolar completa para sus hijos/as en el Centro en función de la compleja situación de la sociedad actual: condicionantes laborales de padres y madres, distancias del Centro al domicilio...
- c) Aprovechar los procedimientos establecidos por la Administración Educativa para ofrecer ventajas asistenciales a las familias con necesidades socioeconómicas.
- d) Promover, tanto en el tiempo de la comida como en el de juego, valores de respeto, urbanidad, aceptación mutua, compañerismo y amistad como ejes fundamentales de un contexto socializador favorable.
- e) Promover el trato adecuado y la colaboración con el personal del Servicio de Comedor, los hábitos de higiene en la manipulación de los alimentos y en la propia higiene personal (lavarse antes y después de las comidas y cepillarse los dientes), el control postural, vocal y gestual para garantizar el carácter educativo del Servicio.
- f) Organizar el tiempo libre como un espacio educativo con oferta de actividades no directamente vinculadas a las obligaciones escolares: actividades de grupo, talleres, periódico escolar, etc.
- g) Implicar a las familias en el proceso educativo sus hijos/as a través de los canales de comunicación y participación que el Centro considere oportunos con el fin de establecer vínculos colaborativos y optimizar de este modo, tanto los recursos, como la educación del alumnado y la calidad del servicio ofertado.

El alumnado recibirá cada mes una hoja impresa con el menú mensual correspondiente para que sus padres puedan complementar adecuadamente el resto de comidas que hacen en casa. Dicha planificación deberá presentarse con al menos 10 días de antelación al inicio del nuevo mes.

Por otra parte, el Centro contará con una Comisión de Comedor Escolar constituida en el seno del Consejo Escolar.



Ayuntamiento de
Los Palacios y Villafranca
Delegación de Educación

3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS PARA EL ALUMNADO USUARIO DEL SERVICIO

- a) Lavarse las manos antes de entrar en el comedor escolar.
- b) Entrar y salir ordenadamente del comedor.
- c) Mantener durante la comida una actitud respetuosa y un tono de voz adecuado.
- d) Comer todo tipo de alimentos y utilizar correctamente los cubiertos.
- e) Colaborar en la forma que se le indique en la recogida de la mesa, por respeto a sí mismo y a los demás.
- f) Mantener una relación de confianza y respeto con el personal responsable del servicio.
- g) Poder optar en el tiempo libre por la actividad ofertada que le resulte más atractiva.

Con ello se logramos romper el aislamiento de algunos menores en sus hogares y/o barrios de referencia, ofreciéndoles un servicio que promueva la participación y relaciones grupales, desde la primera infancia, con menores de todos los sectores sociales, económicos y culturales, compensando ciertos déficit alimenticios que algunos puedan estar teniendo.

También se consigue prevenir y detectar precozmente situaciones de riesgo o deficiencias y facilitar la adquisición de actitudes y hábitos saludables, así como proporcionar una alimentación sana y promover espacios de encuentro y formación para padres/madres en torno a la tarea educativa, así mismo, tendrán lugar varias charlas informativas sobre nutrición en menores de 0 a 3 años de edad.

Todo ello, hace necesario la contratación del "**Servicio de Catering**" que ofrecerá su actividad al centro, aportando el alimento, y 3 personas ayudantes de comedor que durante dos y cuatro horas diarias respectivamente, colaborarán preparando las mesas, el menaje, sirven la comida, dan de comer y recogen los servicios, limpian los enseres y el comedor.



4.- CRITERIOS HA TENER EN CUENTA PARA LA ADJUDICACIÓN DEL SERVICIO DE CATERING DE LA ESCUELA INFANTIL "LA NANA".

Se han de tener en cuenta varios criterios para la adjudicación del catering como:

A. En lo referente al servicio, debe ofrecer :

1. Gestión de materias primas de primera calidad.
2. Menús saludables.
3. Posibilidad de dietas especiales (intolerancia al gluten, pescado, huevo...)
4. Atención del alumnado en horario del comedor.
5. Almuerzos especiales para los niños/as al comienzo y final del curso así como en navidad.
6. Limpieza diaria del comedor.
7. Personal responsable que supervise el servicio prestado.
8. Controles periódicos sanitarios de calidad.
9. El precio final deberá comprender los siguientes servicios:
 - a. Almuerzo (1º, 2º y Postre)
 - b. Personal de Servicio.(1 ASL 10 horas semanales contratada según Convenio de Hostelería y 2 ASL 20 horas semanales contratadas según Convenio de Hostelería)
 - c. Material de Regeneración (Horno, Baño maría, ...)
 - d. Material de Refrigeración (Refrigeradores, ...)

B. En lo referente a la empresa:

1. El catering debe estar inscrito en el Registro General Sanitario de Alimentos, lo que significa que dispone de una autorización sanitaria de funcionamiento y que tiene implantado sistemas de autocontrol basados en el análisis de peligros y puntos de control críticos.
2. Los vehículos de transporte utilizados deben ajustarse a las características establecidas para el transporte de alimentos perecederos y dispondrán de un programa de limpieza y desinfección periódica. Dispondrán de sistemas que garanticen el mantenimiento de las temperaturas adecuadas (equipos isoterms).
3. El personal dedicado a la elaboración y manipulación de alimentos deberá tener la formación adecuada en materia de higiene y seguridad alimentaria. La responsabilidad de esta formación recae sobre el catering, que garantizará que sus manipuladores de alimentos dispongan de esa formación.



Ayuntamiento de
Los Palacios y Villafranca
Delegación de Educación

C. En lo referente a la Recepción, almacenamiento, preparación y servicio de comidas en el centro:

1. Las comidas no se colocarán en contacto directo con el suelo.
2. Elegir alimentos tratados higiénicamente desde su origen. Mantenimiento de las temperaturas adecuadas de los alimentos cocinados.
3. Recalentar suficientemente los alimentos cocinados (mínimo 65°C).
4. Evitar el contacto entre alimentos crudos y cocinados.
5. Lavar y desinfectar minuciosamente frutas, verduras y hortalizas antes de su consumo en crudo.
6. Utilizar agua potable.
7. Limpiar y desinfectar las superficies, equipos y utensilios de trabajo.
8. Proteger los alimentos de insectos, roedores y otros animales.

D. En lo referente a la Manipulación de los alimentos en el centro:

El personal del centro encargado de servir las comidas debe guardar unas mínimas condiciones de higiene como:

1. Recibir una adecuada formación de manipuladores de alimentos.
2. Mantener un grado elevado de aseo personal.
3. Utilizar ropa limpia y exclusiva de trabajo y cubrepelo y calzado adecuado.
4. Cubrirse los cortes y heridas con vendajes impermeables apropiados.
5. Lavarse las manos con agua caliente y jabón o desinfectante adecuado, tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto de trabajo, después de una ausencia o de haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.
6. Secarse las manos con papel de un solo uso.
7. No fumar ni masticar chicle.
8. No comer en el puesto de trabajo.
9. No estornudar o toser sobre los alimentos ni cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación de los alimentos.
10. No llevar puestos efectos personales como anillos, pulseras, relojes u otros objetos que puedan entrar en contacto directo con los alimentos.

E. En lo referente a la información para madres y padres

Con el fin de que los padres y madres puedan ajustar los menús diarios de sus hijos e hijas, las empresas de catering y las Escuelas Infantiles que elaboren sus propios menús, deberán ofrecer a las familias una fotocopia del programa mensual o semanal de alimentación. Dicha planificación deberá presentarse con al menos 10 días de antelación al inicio del nuevo mes.



Ayuntamiento de
Los Palacios y Villafranca
Delegación de Educación

F. En lo referente al precio del menú.

1. El precio máximo del menú diario ascenderá a 3,12 € + el 8% de IVA, incluyendo un 1º, 2º y postre más el personal de office especificado en esta Memoria.
2. El número máximo de comensales será de 272 personas.
3. El presupuesto total del catering saldrá del cálculo del precio del menú diario + el número máximo de comensales + el máximo de días por meses facturados.
4. De esto se deriva que la cantidad mensual que puede ser facturada no podrá exceder de los 21.082'72 €.
5. De esto se deriva que la cantidad total que puede ser facturada no podrá exceder de los 210.827'2 €.
6. La facturación se hará de forma mensual por los menús servidos en cada mes en el comedor de la Escuela Infantil.
7. El precio final deberá comprender los siguientes servicios:
 - a) Almuerzo (1º, 2º y Postre)
 - b) Personal de Servicio.(1 ASL 10 horas semanales contratada según Convenio de Hostelería y 2 ASL 20 horas semanales contratadas según Convenio de Hostelería)
 - c) Material de Regeneración (Horno, Baño maría, ...)
 - d) Material de Refrigeración (Refrigeradores, ...)

G. En lo referente a la duración del contrato.

1. El plazo de prestación de servicio será desde la formalización del contrato objeto de la presente Memoria hasta el **31 de Julio de 2012**, no prestándose servicio de comedor el mes de Agosto por cierre de las Instalaciones en período de Vacaciones de Verano.
2. Después de la fecha del **31 de Julio de 2012** no se prorrogará el mismo, procediéndose a la tramitación para una nueva adjudicación del Servicio de Catering de la Escuela Infantil de "La Nana".

H. En lo referente a los criterios para la adjudicación según su importancia.

1. Precio más Bajo: será aplicable el porcentaje del **40%** de la valoración total de la Oferta.
2. Servicio de reparto diario de los menús: será aplicable el porcentaje del **40%** de la valoración total de la Oferta.
3. Mejoras del Servicio: será aplicable el porcentaje del **20%** de la valoración total de la Oferta.



Ayuntamiento de
Los Palacios y Villafranca
Delegación de Educación

I. Clasificación exigible a los licitadores.

Grupo M
Subgrupo 6
Categoría B

J. Seguro de Responsabilidad Civil por intoxicación alimentaria.

La empresa deberá acreditar estar en posesión de un seguro de responsabilidad civil por intoxicación alimentaria.





Ayuntamiento de
Los Palacios y Villafranca
Delegación de Educación

5.- INICIO ESCOLAR Y PUESTA EN MARCHA DEL SERVICIO DE CATERING EN LA ESCUELA INFANTIL "LA NANA".

ATENDIENDO AL INICIO DEL CURSO ESCOLAR, CUYO COMIENZO ES EL DÍA 1 DE SEPTIEMBRE DE 2011 Y, CONSIDERANDO IGUALMENTE LA NECESIDAD DE DOTAR DEL SERVICIO/SUMINISTRO DE CATERING A PARTIR DEL DÍA 15 DE SEPTIEMBRE DE 2011, PARA LOS ALUMNOS DEL CENTRO, ES IMPRESCINDIBLE LA URGENCIA EN EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN, YA QUE SE TRATA DEL INTERÉS PÚBLICO, PROPIAMENTE DICHO.

En Los Palacios y Villafranca a 25 de agosto de 2011.



Fdo.: Jesús Condán Navarro
Delegado de Educación del
Ayuntamiento de Los Palacios y
Villafranca

Fdo.: Caridad Caro Parejo
Responsable de Educación
Licenciada en Pedagogía



Ayuntamiento de
Los Palacios y Villafranca
Delegación de Educación

