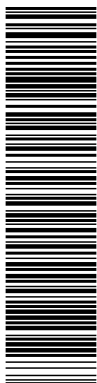


DOCUMENTO PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS: PPT Servicio de Cocina y Servicios Complementarios EEI De 0 a 3 años (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: <b>CPOP4-562SY-G6QJR</b> Fecha de emisión: <b>5 de marzo de 2018 a las 9:46:52</b> Página 1 de 23	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO <b>FIRMADO</b> 24/01/2018 09:52



C/ Quintana, 6-8  
33009 Oviedo - Asturias  
Teléfono 985 98 18 60  
educacion@oviedo.es

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR LA  
CONTRATACION DE SERVICIO DE COCINA Y SERVICIOS  
COMPLEMENTARIOS EN ESCUELAS INFANTILES DE 0 A 3 AÑOS**

**CLÁUSULAS**

**1.- OBJETO DEL CONTRATO**

El contrato tiene por objeto la contratación del servicio de elaboración y preparación de comidas así como servicios auxiliares consistentes en apoyo a cocina y lavandería en las escuelas que se detallan en el Anexo I y según las especificaciones previstas en el presente pliego.

**2. PRESUPUESTO MAXIMO Y PRECIOS**

El **Presupuesto máximo** del contrato para los dos años de prestación del servicio es **de (1.020.756,00 €)** de los cuales **(843.600,00 €)** corresponden al importe del contrato y **(177.156,00 €)** al Iva (21%).

El precio del contrato es el resultado de aplicar el precio licitación por hora/actividad, por el número de prestaciones efectivamente establecidas por la Concejalía de Educación.

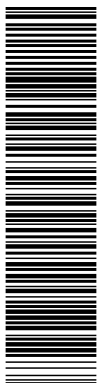
Tratándose de una actividad plurianual se realizará la distribución de crédito siguiente:

- Ejercicio 2018: **114.700,00 €** IVA excluido. Total 138.787,00 €
- Ejercicio 2019: **421.800,00 €** IVA excluido. Total 510.378,00 €
- Ejercicio: 2020: **307.100,00 €** IVA excluido. Total 371.591,00 €

AYUNTAMIENTO DE OVIEDO CIF: P33044001 Registro de entidades locales Núm. 01330447

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 6181992; CPOP4-562SY-G6QJR; CC1170FF14153FA70B276E1231B7E94FAB2007E) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.

DOCUMENTO PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS: PPT Servicio de Cocina y Servicios Complementarios EEI De 0 a 3 años (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: <b>CPOP4-562SY-G6QJR</b> Fecha de emisión: <b>5 de marzo de 2018 a las 9:46:52</b> Página 2 de 23	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO <b>FIRMADO</b> 24/01/2018 09:52



**Tipo de Licitación:** el tipo máximo de licitación se fija en un importe máximo por hora de:

- **Actividad de elaboración y preparación de comidas: 20 € más IVA (21 %).**
- **Actividades auxiliares complementarias: 18 € más IVA (21 %).**

Los licitadores deberán presentar sus ofertas referidas exclusivamente al precio/hora, si bien, en sus ofertas indicarán en partida independiente, el Impuesto sobre el Valor Añadido que deba soportar la Administración.

### 3. DURACIÓN DEL CONTRATO.

Por lo que respecta a la temporalidad, el servicio a contratar tendrá a una duración de 2 años, coincidentes con 2 cursos escolares a contar desde el día 1 de Septiembre de 2018, y prorrogable por dos anualidades coincidentes con dos cursos escolares.

### 4.-EJECUCIÓN DEL CONTRATO

- Deberá adaptarse a lo establecido en el RD3484/00, de 29 de Diciembre, por el que se establecen las normas higiénicas para su elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas además de cumplir con lo establecido en el Reglamento (CE) nº 852/2004 de Parlamento Europeo y del consejo de 29 de Abril de 2004.
- La entidad adjudicataria deberá instaurar un programa de autocontrol basado en el APPCC (sistema de análisis y puntos críticos de control), que incluya como mínimo los puntos previstos en el artículo 5.5.

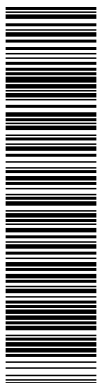
### 5.-OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

#### 5.1.- CARACTERISTICAS Y TEMPORALIZACION DEL SERVICIO

**A.-** La preparación y elaboración de comidas en Escuelas de Educación Infantil, que incluirá asimismo meriendas y desayunos comprenderá:

- Preparación, aderezo y presentación de platos utilizando las técnicas más idóneas.

DOCUMENTO PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS: PPT Servicio de Cocina y Servicios Complementarios EEI De 0 a 3 años (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: <b>CPOP4-562SY-G6QJR</b> Fecha de emisión: <b>5 de marzo de 2018 a las 9:46:52</b> Página 3 de 23	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO <b>FIRMADO</b> 24/01/2018 09:52



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 6181992; CPOP4-562SY-G6QJR; CC1170FF14153FA70B276E1231B7E94FAB207E) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.

AYUNTAMIENTO DE OVIEDO CIF: P33044001 Registro de entidades locales Num. 01330447

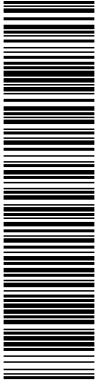


- Llevar a cabo los pedidos y conservación de materias primas y productos de usos de cocina. Así, llevará cabo la compra de elementos necesarios para la confección de los diferentes menús, según el procedimiento previsto a tal fin y en el establecimiento o establecimientos que a tal fin tenga establecidos el Ayuntamiento.
- Colaborar en el montaje, servicio y desmontaje de bufetes.
- Revisará y controlará el material de uso en la cocina, comunicando cualquier incidencia al respecto.
- Colaborará en la planificación de menús y cartas
- Colaborará en la gestión de costes e inventarios así como en las compras, llevando a cabo la recepción de los alimentos adquiridos, no aceptando ningún artículo no conforme y manteniendo informado al Ayuntamiento.
- Controlará y cuidará de la conservación y aprovechamiento de los productos puestos a su disposición.
- Recogerá y limpieza los utensilios y menaje utilizado para su posterior utilización.

**B.-** Los servicios auxiliares comprenderán apoyo a cocina y lavandería atendiendo a las necesidades que existan diariamente y serán las siguientes:

- Limpieza de suelos y ventanas de cocina, y espacios destinados a comedor incluido asimismo almacén de productos.
- Preparación de comedor para su uso, incluyendo colocación de manteles y utensilios así como la retirada de los mismos.
- Servir desayunos, meriendas y comidas en las aulas destinadas a tal fin.
- Apoyo en las labores de preparación y elaboración de comidas, desayunos y meriendas.
- Preparaciones básicas de cocina
- Limpieza y cambio de ropa de cunas hamacas, baberos, y toallas
- Poner lavadoras y secadoras
- Funciones de planchado
- Apoyo en recogida y limpieza los utensilios y menaje utilizado para su posterior utilización.

DOCUMENTO PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS: PPT Servicio de Cocina y Servicios Complementarios EEI De 0 a 3 años (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: <b>CPOP4-562SY-G6QJR</b> Fecha de emisión: <b>5 de marzo de 2018 a las 9:46:52</b> Página 4 de 23	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO <b>FIRMADO</b> 24/01/2018 09:52



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 6181992; CPOP4-562SY-G6QJR; CC1170FF1415FA70B276E1231B7E94FAB207E) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.

AYUNTAMIENTO DE OVIEDO CIF: P33044001 Registro de entidades locales Num. 01330447



Anualmente, se llevará a cabo una limpieza en profundidad de suelos, paredes, ventanas, techos de cocina y almacén de productos alimenticios e higiénicos.

## 5.2.- TEMPORALIZACION

Los servicios serán prestados durante 11 meses por curso escolar, no obstante, dichos servicios no serán prestados durante los fines de semana, el mes de agosto, y fiestas (locales, autonómicas) así como días no lectivos fijados por la Administración ( día del profesor, días no lectivos de mes de julio, etc.). No obstante, podrá prestarse durante 12 meses en caso de decisión de apertura por este Ayuntamiento en periodo no lectivo (Agosto).

El horario de cada servicio se establecerá por la responsable del contrato previa consulta la dirección de cada centro.

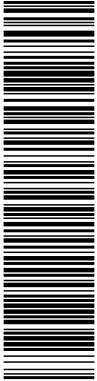
## 5.3.- ESPECIFICACIONES, POLITICA NUTICIONAL Y CARACTERÍSTICAS DE LOS MENUS , REQUISITOS HIGIENICOS Y MANTENIMIENTO DE INSTALACION.

### 5.3.1. Especificaciones de los menús.

A la hora de planificar los menús la empresa adjudicataria deberá tener en cuenta los requisitos establecidos por la Agencia de Seguridad Alimentaria y Nutrición, ajustándose a los patrones recomendados en la pirámide NAOS a fin de fomentar una alimentación saludable así como combinar las características gastronómicas y culinarias saludables de la zona.

La empresa adjudicataria elaborará cada trimestre un menú, siguiendo las especificaciones previstas en el apartado 5 de este pliego. Dicho menú será elaborado por un nutricionista, y presentará dicho menú, al Responsable del contrato, para su revisión y aprobación, con una antelación mínima de un mes, garantizando la confección de menús diversificados que eviten en lo posible la monotonía de los mismos. Dicha programación debe incluir la denominación de cada plato (clara y comprensible), la composición del mismo, el tipo de preparación y la guarnición. Cualquier variación de los mismos será comunicada con un mínimo de 7 días de antelación al Responsable del contrato.

DOCUMENTO PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS: PPT Servicio de Cocina y Servicios Complementarios EEI De 0 a 3 años (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: <b>CPOP4-562SY-G6QJR</b> Fecha de emisión: <b>5 de marzo de 2018 a las 9:46:52</b> Página 5 de 23	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO <b>FIRMADO</b> 24/01/2018 09:52



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 6181992; CPOP4-562SY-G6QJR; CC1170FF14153FA70B276E1231B7E94FAB2007E) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.

AYUNTAMIENTO DE OVIEDO CIF: P33044001 Registro de entidades locales Num. 01330447



La empresa adjudicataria elaborará los menús en las cocinas situadas en las Escuelas de Educación Infantiles de acuerdo a las directrices contenidas en el pliego y conforme a las recomendaciones establecidas en el informe del nutricionista y el Ayuntamiento velará por el cumplimiento de lo expuesto. El gasto correspondiente a las materias primas para la elaboración de los menús, es asumido por el ayuntamiento a través de la fórmula contractual que tenga establecida, y el procedimiento establecido en la misma relativo a la forma de adquisición.

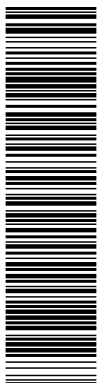
La elaboración de los menús será casera, cuidando la elaboración de los alimentos, diversificando los procesos culinarios (hervidos, plancha, estofados, etc.) y su presentación deberá resultar atractiva. Los menús serán iguales para todas las escuelas, respetando los consejos sobre preparación y materias primas y sin introducir variaciones en los mismos no autorizadas expresamente por el Responsable del contrato.

Cada menú incluirá desayuno, comida y merienda. La comida constará de un primer y segundo plato, postre y pan. La combinación entre ambos platos deberá ser equilibrada de manera que no resulte ni insuficiente ni excesiva energéticamente. Aquellos niños/as que por creencias religiosas, intolerancias a algunos alimentos u otras circunstancias, requieran un menú especial, previa justificación, será elaborado un menú especial, el cual, se presentará asimismo al responsable del contrato para que sea visado. Igualmente, para aquellas circunstancias puntuales e imprevistas de enfermedad leve, conforme a la información aportada por la familia, la empresa adjudicataria deberá ofrecer un menú alternativo, siendo recomendable la posibilidad de disponer siempre en el menú de algún alimento nutritivo, de fácil digestión y absorción como arroz, pasta, patatas, zanahoria, pan, carne o pescado a la plancha o hervido, yogur, plátano, manzana en compota o asada, etc.

**5.3.2. Criterios relativos a la calidad de las materias primas y formas de elaboración:**

- a) El aceite utilizado en todas las preparaciones será siempre aceite de oliva virgen o virgen extra.

DOCUMENTO PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS: PPT Servicio de Cocina y Servicios Complementarios EEI De 0 a 3 años (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: <b>CPOP4-562SY-G6QJR</b> Fecha de emisión: <b>5 de marzo de 2018 a las 9:46:52</b> Página 6 de 23	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO <b>FIRMADO</b> 24/01/2018 09:52



b) La sal no se utilizará en los menús de menores de 12 meses. Por encima de esta edad se utilizará poca sal. Se evitarán alimentos muy salados (aceitunas, verduras en vinagre, conservas, carnes elaboradas y embutidos, cubitos de caldo y sopas de sobre...). La sal será yodada.

c) Las legumbres serán de primera calidad, no vendrán enlatadas y se evitarán chacinas o embutidos grasos en su elaboración.

d) Las verduras y hortalizas serán de primera calidad, preferentemente frescas y de temporada, cocinadas o en ensaladas. Las ensaladas, compuestas básicamente por alimentos crudos vegetales, deben estar constituidas por vegetales de varios colores.

e) Los pescados serán de primera calidad y preferentemente frescos. Se servirán limpios, exentos de espinas, piel, escamas y vísceras. No se utilizarán pescados de gran tamaño (pez espada, atún, tiburón, aguja, anguila y lucio), ni panga, ni perca, ni tilapia.

f) Las carnes y los huevos serán de primera calidad. La carne debe ser magra, libre de aditivos y sin grasa visible. Debe servirse sin huesos ni tendones y troceado.

g) La fruta será fresca y de temporada y de primera calidad. Se excluirán los frutos demasiados verdes o demasiados maduros o pasados. En ningún caso, los zumos de frutas sustituirán a las frutas fresas enteras.

h) El yogur será natural, sin aditivos.

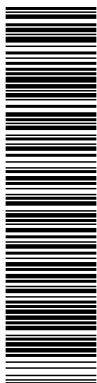
i) La forma de preparación de los alimentos ha de ser variada y baja en grasa: asados, hervidos, a la plancha, guisados, estimulando el consumo de alimentos crudos (ensalada, gazpacho, sopas frías, etc.). Se optará por ensaladas y/o verduras como guarnición en lugar de patatas fritas.

j) No se incluirán alimentos cocinados mediante fritura por inmersión ni alimentos precocinados (patatas congeladas o fritas embolsadas, empanadillas, croquetas, varitas de merluza, etc.) ni alimentos que contengan grasas trans o grasas hidrogenadas, como margarinas y bollerías industriales.

AYUNTAMIENTO DE OVIEDO CIF: P33044001 Registro de entidades locales Num. 01330447

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 6181982-CPOP4-562SY-G6QJR-CC1170FF14153FA70B276E1231B7E94FAB207E) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.

DOCUMENTO PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS: PPT Servicio de Cocina y Servicios Complementarios EEI De 0 a 3 años (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: <b>CPOP4-562SY-G6QJR</b> Fecha de emisión: <b>5 de marzo de 2018 a las 9:46:52</b> Página 7 de 23	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO <b>FIRMADO</b> 24/01/2018 09:52



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 6181982-CPOP4-562SY-G6QJR-CC1170FF14153FA70B276E1231B7E94FAB207E) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.



k) La cantidad de las raciones se ajustará a la edad, evitando poner cantidades insuficientes o excesivas de alimentos.

l) El puré, bien sea de bebé o del menú de los mayores, deberá venir completamente triturado, con una textura homogénea.

m) Se evitarán aquellos alimentos de los que no se tenga la certeza que no contienen los alimentos prohibidos, limitando al máximo los productos industriales.

n) Todos los platos serán preparados y presentados de modo que resulten atractivos para su ingesta.

o) Los segundos platos (carnes, pescados, tortillas,...) saldrán troceados de la cocina para su servicio a los niños y la fruta deberá servirse pelada y en trozos pequeños para facilitar su consumo.

p) En todo caso, el agua utilizada en la elaboración de los biberones y suministrada a los bebés y niños/as será agua mineral natural.

q) Cuando haya fiestas escolares (Amagüestu, Navidad, Carnaval....) deberán elaborar productos típicos para el consumo del alumnado (tales como frixuelos, chocolate a la taza,...), siguiendo directrices de la dirección del centro.

### 5.3.3. Política nutricional.

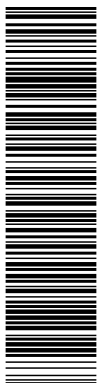
Los menús que incluirán desayuno, comida y merienda han de ser equilibrados, variados y adaptados a la edad, siguiendo las recomendaciones de la guía “Comer en la Escuela Infantil”, editada por las Consejerías de Sanidad y la de Educación, basada en las directrices de la Estrategia NAOS recogidas en la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición, teniendo en cuenta lo previsto en el Anexo II (Tablas 1, 2, 3, 4 y 5).

**El desayuno** estará compuesto por:

- Un lácteo (leche entera, adaptada o yogur natural).

AYUNTAMIENTO DE OVIEDO CIF: P33044001 Registro de entidades locales Num. 01330447

DOCUMENTO PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS: PPT Servicio de Cocina y Servicios Complementarios EEI De 0 a 3 años (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: <b>CPOP4-562SY-G6QJR</b> Fecha de emisión: <b>5 de marzo de 2018 a las 9:46:52</b> Página 8 de 23	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO <b>FIRMADO</b> 24/01/2018 09:52



- Un cereal (pan, galletas o cereales de desayuno no azucarados).
  - Una fruta o zumo natural de naranja no azucarado.
  - En el caso de los bebés el desayuno consistirá en un biberón de leche con cereales.
- Al menos una vez a la semana, estas opciones podrán variarse según las recomendaciones de la Tabla 5 (Anexo II).

**La comida** se elaborará de acuerdo con las directrices establecidas en el presente pliego respecto a los menús, destinada a los usuarios que acudan a la escuela en régimen de jornada completa o media jornada con comedor y a las educadoras de plantilla que precisen utilizar dicho servicio una vez atendidos los usuarios.

- *De 3 a 6 meses:*

Se aportará la leche adaptada necesaria y los cereales adecuados para la elaboración de los biberones en esta franja de edad.

- *A partir de los 6 meses:*

- Puré básico: patata/arroz, zanahoria, puerro y sin proteína animal.
- Puré de inicio (de 6 a 9 meses): compuesto por verduras variadas y proteína animal según la edad.
- Puré de continuación (de 9 a 12 meses): igual que el anterior incorporando nuevas verduras e introduciendo la yema de huevo.
- Los purés se prepararán sin sal y con aceite de oliva virgen. La edad de incorporación de alimentos se recoge en la Tabla 1 (Anexo II).
- Postre: Se ofrecerá fruta, al menos, tres días a la semana y dos días yogur natural. Tabla 1 (Anexo II).

- *A partir de los 12 meses:*

La comida constará de un primer y segundo plato, postre y pan, siguiendo las recomendaciones para un menú ideal de la Estrategia NAOS. Tabla 2 (Anexo II).

a) *Un primer plato* que contenga los siguientes alimentos con periodicidad semanal:

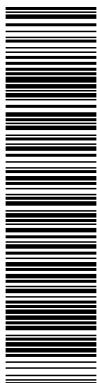
- Verdura: 2-3 veces a la semana.
- Legumbres: 1-2 veces, alternando: La semana que tiene tres de verdura la legumbre se pondrá una vez, la semana que tiene dos de verduras la legumbre se pondrá dos veces.

AYUNTAMIENTO DE OVIEDO CIF: P33044001 Registro de entidades locales Num. 01330447

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 6181982-CPOP4-562SY-G6QJR-CC1170FF14153FA70B276E1231B7E94FAB207E) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.



DOCUMENTO PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS: PPT Servicio de Cocina y Servicios Complementarios EEI De 0 a 3 años (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: <b>CPOP4-562SY-G6QJR</b> Fecha de emisión: <b>5 de marzo de 2018 a las 9:46:52</b> Página 9 de 23	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO <b>FIRMADO</b> 24/01/2018 09:52



- Un día, pasta o arroz, alternativamente.

Como criterio general, estos primeros platos, estarán exentos de proteína animal y cuando el primer plato incorpore la proteína animal o equivalente se excluirá del segundo.

b) *Un segundo plato* que contenga semanalmente:

- Carne: dos veces, alternando pollo, pavo, conejo, ternera, cerdo o cordero.
- Pescado: dos veces, procurando la mayor variedad posible y limitando las conservas.
- Huevo o su equivalente: un día, alternando su forma de preparación (cocido, frito, en revuelto o tortilla...)
- Las guarniciones combinarán el grupo de las verduras y hortalizas con el grupo de hidratos de carbono,
- dependiendo de la composición del primer plato.

c) *Un postre*:

- Fruta de temporada, al menos cuatro días a la semana.
- Yogur natural: un día como máximo.

d) Se incluirá una ración diaria de pan.

Para las edades entre uno y dos años, se servirá el primer plato triturado. Siempre que el primer plato no sea apropiado para ser triturado se sustituirá por un puré de verduras exento de proteína animal. En la elaboración de los platos, los gramajes serán los de la Tabla 2 (Anexo II).

**La merienda**, en caso de que se opte por que el servicio incluya la misma, incluirá: Un lácteo (leche entera, adaptada o yogur natural).

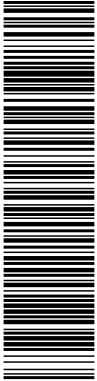
- Una fruta
- Pan

A Al menos una vez a la semana, estas opciones podrán variarse según las recomendaciones de la Tabla 5 (Anexo II).

AYUNTAMIENTO DE OVIEDO CIF: P33044001 Registro de entidades locales Num. 01330447

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 6181982;CPOP4-562SY-G6QJR;CC1170FF14153FA70B276E1231B7E94FAB2007E) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.

DOCUMENTO PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS: PPT Servicio de Cocina y Servicios Complementarios EEI De 0 a 3 años (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: <b>CPOP4-562SY-G6QJR</b> Fecha de emisión: <b>5 de marzo de 2018 a las 9:46:52</b> Página 10 de 23	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO <b>FIRMADO</b> 24/01/2018 09:52



La comida, limitada esta al menú de mediodía que se sirva al personal educativo, se confeccionará con los mismos criterios y en las mismas condiciones, con el lógico incremento en los gramajes.

#### 5.4 PERSONAL

Se contarán con las siguientes categorías de personal

- I. Dietista
- II. Personal de cocina y servicios auxiliares
- III. Coordinador del Servicio

##### I. Dietista

- ❖ Será el encargado/a de la elaboración de cada uno de los menús a suministrar en cada trimestre, siguiendo las prescripciones establecidas en el presente pliego.
- ❖ Deberá contar la titulación de Técnico Superior en Dietética o título Superior Equivalente y experiencia mínima de un año.

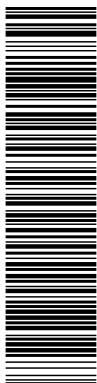
##### II. Coordinador/a del servicio:

El adjudicatario designará un responsable de empresa que velará por la buena ejecución del contrato y de todas las condiciones generales del mismo (elaboración de los menús, necesidades del servicio). El responsable revisará los centros periódicamente y mantendrá las reuniones necesarias con el equipo de cocina, la dirección el centro, enviará y transmitirá las incidencias que surjan en relación a la prestación del servicio.

##### III. Personal de cocina y servicios auxiliares:

Llevará cabo las funciones previstas en el apartado 5.1 atendiendo las necesidades existentes en cada escuela dependiendo del número de comensales existentes en cada curso escolar, no obstante a modo orientativo los servicios que se estiman

DOCUMENTO PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS: PPT Servicio de Cocina y Servicios Complementarios EEI De 0 a 3 años (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: <b>CPOP4-562SY-G6QJR</b> Fecha de emisión: <b>5 de marzo de 2018 a las 9:46:52</b> Página 11 de 23	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO <b>FIRMADO</b> 24/01/2018 09:52



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 6181992; CPOP4-562SY-G6QJR; CC1170FF14153FA70B276E1231B7E94FAB207E) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.

AYUNTAMIENTO DE OVIEDO CIF: P33044001 Registro de entidades locales Num. 01330447



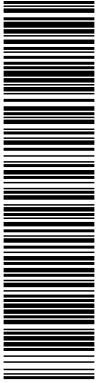
teniendo en cuenta otros cursos escolares y más concretamente el curso 2017-2018 son los siguientes.

1. **Escuela Educación Infantil Maria Balbin:** Elaboraciones y preparación de comidas (8 horas/día). Servicios auxiliares, (2 horas/día).
2. **Escuela Educación Infantil Dolores Medio:** Elaboraciones y preparación de comidas (8 horas /día). Servicios auxiliares (12 horas/día )
3. **Escuela Educación Infantil Corredoria:** Elaboraciones y preparación de comidas (8 horas/día) . Servicios auxiliares, (7 horas/día)
4. **Escuela Educación Infantil Rubín:** Elaboraciones y preparación de comidas (8 horas/día). Servicios auxiliares, (10 horas/día)
5. **Escuela Educación Infantil Montenuño:** Elaboración y preparación de comidas (6 horas/día). Servicios auxiliares (3 horas/día.)
6. **Escuela Educación Infantil Colloto:** Elaboración y preparación de comidas (6 horas/día). Servicios auxiliares, (2 horas/ día).
7. **Escuela Educación infantil Florida:** Elaboración y preparación de comidas (8 horas/día). Servicios auxiliares (9 hora/día)

**Obligaciones específicas en materia personal**

- La empresa adjudicataria deberá garantizar que el personal destinado en cada centro tenga la mayor continuidad posible para evitar sustituciones que interfieran la buena atención de los usuarios/as y sus sustituciones no podrán efectuarse salvo casos de probada necesidad, sin menoscabo de los derechos de vacaciones, bajas por enfermedad.  
Asimismo el responsable municipal del contrato podrá exigir el cambio de personal adscrito en el centro si se considera necesario para el buen funcionamiento del servicio.
- Deberá aportar certificación negativa del Registro de Delincuentes sexuales de todo el personal que vaya adscribir a la ejecución del contrato, concreto relativa al personal de cocina y personal que preste servicios auxiliares.
- El adjudicatario deberá disponer de personal suficiente para sustituir de inmediato a cualquiera que por distintas causas tengan que faltar al servicio sin que en ningún caso puedan dar lugar a la interrupción del mismo.

DOCUMENTO PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS: PPT Servicio de Cocina y Servicios Complementarios EEI De 0 a 3 años (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: <b>CPOP4-562SY-G6QJR</b> Fecha de emisión: <b>5 de marzo de 2018 a las 9:46:52</b> Página 12 de 23	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO <b>FIRMADO</b> 24/01/2018 09:52

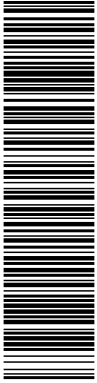


- La empresa adjudicataria se subrogará en los contratos del personal que actualmente presta servicios en las escuelas infantiles señaladas en el apartado primero de la cláusula primera de este contrato. Se adjunta el anexo III de este Pliego relación indicativa de personal señalando:
  - Centro de prestación de servicios
  - Categoría
  - Antigüedad
  - Tipo de contrato
  - Jornada
  - Convenio colectivo
  - Salario Bruto anual
- El personal necesario para la prestación del servicio, será contratado directamente por el adjudicatario, siendo de su cuenta el pago de todas las obligaciones derivadas de estos contratos, según legislación en vigor convenios colectivos a aplicar, dependiendo únicamente del adjudicatario, quien ostentará todos los derechos y obligaciones en su calidad de empresario respecto del citado personal, con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a la sucesiva que se pueda promulgar, respetando los acuerdos derivados del convenio colectivo aplicable al trabajador objeto del presente contrato, debiendo estar dado de alta en la Seguridad Social de acuerdo con su categoría laboral.
- Será de cuenta de la empresa adjudicataria uniformar por su cuenta a todo el personal adscrito al servicio con el vestuario adecuado y durante las horas en que se preste aquel, contando con indumentaria adecuada de uso exclusivo de trabajo debiendo ir además provistos permanentemente de un placa identificativa en lugar visible de la indumentaria. A tal efecto será obligatorio el uso de indumentaria y calzado adecuado, guantes y redecilla.
- El adjudicatario deberá aportar al responsable del contrato en el plazo máximo de una semana a contar desde el día siguiente a la formalización del mismo, titulaciones de la persona dietista y justificación de la experiencia exigida, así

AYUNTAMIENTO DE OVIEDO CIF: P33044001 Registro de entidades locales Num. 01330447

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 6181992; CPOP4-562SY-G6QJR; CC1170FF14153FA70B276E1231B7E94FAB207E) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.

DOCUMENTO PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS: PPT Servicio de Cocina y Servicios Complementarios EEI De 0 a 3 años (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: <b>CPOP4-562SY-G6QJR</b> Fecha de emisión: <b>5 de marzo de 2018 a las 9:46:52</b> Página 13 de 23	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO <b>FIRMADO</b> 24/01/2018 09:52



como la acreditación de la formación de cada uno de los trabajadores adscritos a la ejecución del contrato. Asimismo, presentará al responsable del contrato, escrito en el que se indique el nombre y apellidos de la persona coordinadora del servicio.

- El personal de cocina, y servicios axilares deberán contar con formación específica en materia relacionada con la higiene, manipulación de alimentos, cumpliendo lo establecido en el Capítulo XII del reglamento ( CE ) nº852/2004 del parlamento europeo y del Consejo del 29 de abril de 2004. Además procurará que cuenten con formación en alimentación saludable, primeros auxilios, como reducir la exposición a sustancias tóxicas en la alimentación. Para aquellos trabajadores/as nuevos o incluso aquellos que vayan a prestar servicios derivados de la subrogación y carezcan de formación específica, la entidad concesionaria deberá realizar formación en dichas materias en el plazo máximo de dos meses a contar desde el día siguiente a la formalización del contrato. Además el concesionario desarrollará un programa de formación específica anual de al menos 30 horas, que permita desarrollar adecuadamente sus funciones.
- Será de obligado cumplimiento la normativa en materia de Prevención de Riesgos Laborales, así como tratar los datos de carácter personal a los que se haya tenido acceso para la prestación de servicios conforme a la Ley Orgánica de Protección de Datos de carácter personal 15/1999.

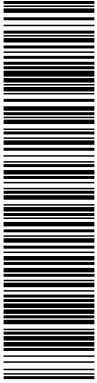
#### 5.5- REQUISITOS HIGIENICO-SANITARIOS

- a) La empresa adjudicataria se adaptará a lo establecido en el Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- b) La empresa adjudicataria se responsabilizará de la correcta conservación y manipulación de los alimentos necesarios para prestar el servicio de cocina, en las instalaciones municipales que a tal efecto se dispongan. Estas instalaciones

AYUNTAMIENTO DE OVIEDO CIF: P33044001 Registro de entidades locales Num. 01330447

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 6181992; CPOP4-562SY-G6QJR; CC1170FF14153FA70B276E1231B7E94FAB2007E), generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.

DOCUMENTO PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS: PPT Servicio de Cocina y Servicios Complementarios EEI De 0 a 3 años (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: <b>CPOP4-562SY-G6QJR</b> Fecha de emisión: <b>5 de marzo de 2018 a las 9:46:52</b> Página 14 de 23	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO <b>FIRMADO</b> 24/01/2018 09:52



objeto del presente pliego, *podrán ser visitadas por técnicos municipales a efectos de llevar un seguimiento de las disposiciones contenidas en el contrato.*

c) Las Condiciones del almacenamiento de materias primas y productos transformados:

- Se deberá efectuar un correcto almacenamiento y método de conservación tanto de las materias primas como de las comidas ya elaboradas, separándose las materias primas y los productos transformados, los productos envasados de los no envasados, los envases y embalajes. No debe haber productos contactando directamente con el suelo y todos deben estar identificados adecuadamente.
- Deberán tenerse en cuenta las posibles alergias y/o intolerancias de los comensales a la hora de proceder a almacenar las materias primas y/o los productos transformados.
- Los productos congelados se almacenarán debidamente envasados Y etiquetados.

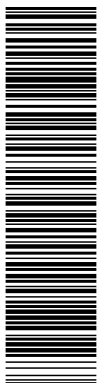
d) En lo que respecta a la higiene de los procesos:

- Las materias primas y los productos que requieren frío no permanecerán a temperatura ambiente más que por el tiempo necesario para su preparación o manipulación.
- Se debe impedir la contaminación ambiental y/o cruzada de las materias primas, los productos intermedios y acabados durante todas las fases del proceso de elaboración, teniendo en cuenta asimismo la posible contaminación por alérgenos.
- La descongelación de materias primas o productos debe realizarse higiénicamente (protegidos, evitando el contacto con los líquidos resultantes) y en refrigeración, o mediante cualquier otro método con las mismas garantías sanitarias.
- Las ensaladas elaboradas con vegetales crudos se sumergirán durante diez minutos en solución de hipoclorito sódico 70 mg por litro (70 ppm)

AYUNTAMIENTO DE OVIEDO CIF: P33044001 Registro de entidades locales Num. 01330447

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 6181982; CPOP4-562SY-G6QJR; CC1170FF14153FA70B276E1231B7E94FAB207E) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.

DOCUMENTO PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS: PPT Servicio de Cocina y Servicios Complementarios EEI De 0 a 3 años (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: <b>CPOP4-562SY-G6QJR</b> Fecha de emisión: <b>5 de marzo de 2018 a las 9:46:52</b> Página 15 de 23	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO <b>FIRMADO</b> 24/01/2018 09:52



en agua potable u otro desinfectante autorizado y después se lavarán con agua potable corriente.

- e) Se prestará especial interés en proteger eficazmente los alimentos contra todo riesgo de contaminación, desde su recepción hasta su posterior utilización, para lo cual habrá de elaborarse como mínimo:
- Un programa de control de plagas.
  - Un plan de limpieza, desinfección y mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios.
  - Un plan de control de materias primas.
  - Un plan de control de temperaturas de almacenamiento y conservación de los alimentos.
  - Un plan de prevención de riesgos laborales.

Dichos planes y programas implicarán revisiones periódicas mensuales de autocontrol en lo relativo a:

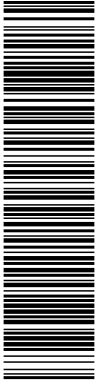
1. Condiciones higiénicas y de mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios.
2. Verificación de la limpieza y desinfección de superficies, equipos y útiles destinados a entrar en contacto directo con los alimentos.
3. Aplicación de las prácticas correctas de higiene por parte de los manipuladores de alimentos.
4. Medidas de lucha contra plagas.
- 5.

La empresa adjudicataria se responsabilizará de sacar diariamente la basura no dejando ningún tipo de resto en la cocina a la finalización de su horario. El almacenamiento y la eliminación de residuos deben ser correctos: la ubicación de los contenedores separada de las zonas de manipulación, los contenedores deben estar provistos de tapa, en buen estado de conservación y limpieza y su frecuencia. Los depósitos de residuos/desperdicios en las zonas de manipulación deberán estar dotados de tapa, ser de materiales que permitan una limpieza y desinfección adecuadas y estar en buen estado de mantenimiento

AYUNTAMIENTO DE OVIEDO CIF: P33044001 Registro de entidades locales Num. 01330447

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 6181982-CPOP4-562SY-G6QJR-CC1170FF14153FA70B276E1231B7E94FAB207E) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.

DOCUMENTO PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS: PPT Servicio de Cocina y Servicios Complementarios EEI De 0 a 3 años (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: <b>CPOP4-562SY-G6QJR</b> Fecha de emisión: <b>5 de marzo de 2018 a las 9:46:52</b> Página 16 de 23	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO <b>FIRMADO</b> 24/01/2018 09:52



- f) El incumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios de forma puntual deberá ir acompañado de las oportunas medidas correctoras por parte de la empresa adjudicataria.
  
- g) Con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación de los alimentos, la empresa adjudicataria limpiará y desinfectará las superficies, los equipos, el material y los utensilios tantas veces como sea necesario y siempre que las circunstancias así lo exijan.  
Serán a cargo de la empresa adjudicataria, incluidos en el precio del servicio, los productos a emplear en la limpieza y desinfección, así como los útiles necesarios. Los detergentes y desinfectantes para limpieza de cocina, anejos, menaje y equipamiento utilizado serán los adecuados a las funciones a las que están destinados y deben estar autorizados para uso alimentario. Entre ellos se encontraran detergentes, suavizantes de ropa, guantes, bolsas basura, bayetas, escoba, recogedor, cuba, fregona, y cualquier otro preciso para el desarrollo de funciones precisas de las exigencias y actividades previstas en el presente pliego.
  
- h) El almacenamiento de los productos y equipos de limpieza y desinfección debe realizarse separado de productos alimenticios, en recipientes cerrados e identificados y en ningún momento deben estar accesibles a los niños.
  
- i) La entidad adjudicataria deberá facilitar al Ayuntamiento, en caso de que se solicite copia del acta e informe de los servicio de inspección dependientes de la Consejería de Sanidad con el fin de comprobar que se cumplen los extremos exigidos en el pliego.
  
- j) Se guardaran en refrigeración o congelación muestras testigo de las comidas suministradas diariamente, correctamente identificadas, durante un máximo de 7 días.

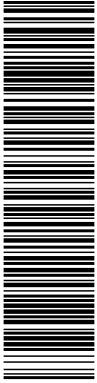
**6.2.- MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO.**

AYUNTAMIENTO DE OVIEDO CIF: P33044001 Registro de entidades locales Num. 01330447

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 6181992; CPOP4-562SY-G6QJR; CC1170FF14153FA70B276E1231B7E94FAB207E) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.



DOCUMENTO PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS: PPT Servicio de Cocina y Servicios Complementarios EEI De 0 a 3 años (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: <b>CPOP4-562SY-G6QJR</b> Fecha de emisión: <b>5 de marzo de 2018 a las 9:46:52</b> Página 17 de 23	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO <b>FIRMADO</b> 24/01/2018 09:52



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 6181992; CPOP4-562SY-G6QJR; CC1170FF14153FA70B276E1231B7E94FAB207E) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.



Las instalaciones y equipamiento de las cocinas son propiedad municipal, cediéndose a la empresa adjudicataria únicamente el uso y disfrute de las mismas, en virtud de las disposiciones contenidas en el presente pliego por lo que la empresa usará responsablemente dichos elementos. A estos efectos, el adjudicatario comunicará por escrito al responsable del contrato las deficiencias que aprecie en cualquiera de los elementos o componentes de las dependencias e instalaciones usadas por él, quedando obligado el Ayuntamiento de Oviedo a efectuar los cambios, reparaciones, etc. que fueran necesarios en el plazo mínimo indispensable.

Se facilitará a la entidad concesionaria agua, energía eléctrica, gas natural y teléfono para hacer pedidos, en las instalaciones donde se desarrolle el servicio.

**7.- RESPONSABLE DEL CONTRATO**

Se establece como responsable del contrato a la Jefe de Sección de Educación.

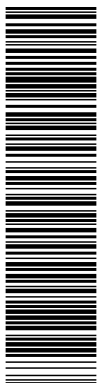
**8.- PAGO.**

La empresa adjudicataria realizará la facturación por períodos mensuales, desglosada por Escuelas. En la factura deberá constar número de horas de cada actividad por precio unitario a aplicar.

Las facturas deberán ajustarse a cuantos requisitos sean exigidos por la normativa vigente en cada momento.

AYUNTAMIENTO DE OVIEDO CIF: P33044001 Registro de entidades locales Num. 01330447

DOCUMENTO PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS: PPT Servicio de Cocina y Servicios Complementarios EEI De 0 a 3 años (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: <b>CPOP4-562SY-G6QJR</b> Fecha de emisión: <b>5 de marzo de 2018 a las 9:46:52</b> Página 18 de 23	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO <b>FIRMADO</b> 24/01/2018 09:52

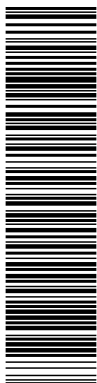


## ANEXO I

### ESCUELAS DE EDUCACIÓN INFANTIL, DE 0 A 3 AÑOS

AYUNTAMIENTO DE OVIEDO CIF: P33044001 Registro de entidades locales Num. 01330447

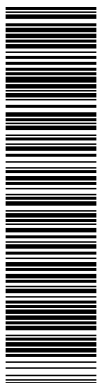
- Escuela de Educación Infantil de Colloto. Calle Julián Clavería, nº 1 Esquina Camino Real. Capacidad **3 unidades. (0-1 año), (1-2 años), (2-3 años).**
- Escuela de Educación Infantil “Dolores Medio” (incluye ampliación.) Plaza Dolores Medio. Capacidad **12 unidades. 4 por cada tramo de edad 4 (0-1 año), 4(1-2 años), 4 (2-3 años).**
- Escuela de Educación Infantil “María Balbin”. Calle San Mateo, nº 12. capacidad. **5 unidades: 1 unidad de (0-1), 2 unidades (1-2 años), y 2 unidades (2-3 años).**
- Escuela de Educación Infantil “Montenuño”. Calle Bermúdez de Castro, nº 112.4 **unidades 1 (0-1 años), 2 (2-3 años), 2 (2-3 años).**
- Escuela de Educación Infantil “Rubin”. Carretera de Rubin, nº 2. capacidad **9 unidades 3 por cada tramo de edad. 3 (0-1año), 3(1-2años),3 (2-3años).**
- Escuela de Educación Infantil “Corredoria”. Calle Juan Cordero s/n capacidad **9 unidades 3 por cada tramo de edad. 3 (0-1año), 3(1-2años), 3 (2-3años).**
- Escuela de Educación Infantil “Florida”. Paseo de La Florida, nº46. capacidad **9 unidades 3 por cada tramo de edad. 3 (0-1año), 3(1-2 años), 3 (2-3 años).**



## ANEXO II

### TABLA 1. EDAD ORIENTATIVA DE INCORPORACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y CANTIDADES HASTA LOS 12 MESES

ALIMENTOS	EDAD DE INCORPORACIÓN	CANTIDADES APROXIMADAS
<b>Lácteos</b>		
Leche materna	Exclusiva 6 meses. Continuar lo que quieran la madre y el lactante.	A demanda
Leche artificial adaptada de inicio	Hasta los 6 meses. Puede continuarse hasta los 12 meses.	En torno a 500 ml/día de leche o, en su defecto, derivados lácteos
Leche artificial de continuación	A partir de los 6 meses. Hasta los 12 – 18 meses.	
Leche de vaca entera	A partir de los 12 meses.	
Yogur natural	A partir de los 9 meses. A partir de los 6 meses el elaborado con leche adaptada.	
Otros derivados lácteos (queso, petit-suisse, etc.)	A partir de los 12 meses.	
<b>Cereales</b>		
Sin gluten	En torno a los 6 meses.	Se pueden añadir de 1 a 5 cacitos al biberón o añadir más cantidad para hacer una papilla con leche
Con gluten	Preferiblemente antes de los 7 meses.	
Pan, galletas, pasta, arroz en grano	A partir de los 8 meses, dependiendo de la maduración dentaria.	25 - 50g/día
<b>Fruta</b>		
Zumo natural y papillas a base de manzana, plátano, naranja, pera	A partir de los 6 meses	La cantidad equivalente a 2 – 3 piezas de tamaño medio/día
Ciruelas, uvas, melón, sandía, y otras frutas de temporada	A partir de los 9 meses	
Melocotón y derivados, kiwi, frutas tropicales y frutas rojas	A partir de los 12 meses.	
<b>Verduras y hortalizas</b>		
Patatas, zanahorias, puerro, calabaza, calabacín, judías verdes, cebollas, lechuga, tomate	A partir de los 6 meses.	Comenzar con 200-225g/día a los 6 meses hasta alcanzar 225-275g/día a los 12 meses
Berenjena, apio, guisantes frescos, pimientos	A partir de los 8 o 9 meses.	
Remolachas, espinacas, coles, nabos, alcachofas, espárragos, ajo, repollo, brócoli, coliflor, acelgas, berzas	A partir de los 12 meses.	
<b>Carnes</b>		
Pollo, ternera, pavo, conejo, cerdo magro	A partir de los 7 meses.	Comenzar con 15 – 20g/día a los 7 meses hasta alcanzar 40 – 50g/día a los 12 meses
Potro, cordero, derivados de cerdo	A partir de los 12 meses.	
<b>Pescados</b>		
Blancos	A partir de los 9 meses.	Comenzar con 20 – 30g/día a los 9 meses hasta alcanzar 40 – 50g/día a los 12 meses
Azules	A partir de los 12 – 18 meses.	
Mariscos	A partir de los 18 meses.	
<b>Huevos</b>		
Yema cocida	A partir de los 10 meses.	Máximo
Huevo entero cocido	A partir de los 12 meses.	3 unidades/semana
<b>Legumbres</b>		
Lentejas, garbanzos, alubias	A partir de los 12 meses.	30 – 40g/día. 2 veces/semana
<b>Grasas</b>		
Aceite de oliva	A partir de los 6 meses.	5ml/día
Otros (no necesarios desde el punto de vista nutricional)		
Sal yodada	A partir de los 12 meses.	2g/día
Azúcar, miel, mermeladas	A partir de los 12 meses.	Excepcionalmente en pequeñas cantidades
Cacao y chocolate	A partir de los 24 meses.	
Embutidos y charcutería	A partir de los 24 meses.	



**TABLA 2. ESTRUCTURA IDEAL DE UN MENU SALUDABLE**

Primer plato	Segundo plato	Guarnición	Postre
Verduras y hortalizas	Carne o pescado o huevo	Patatas, Pasta, arroz, legumbres, etc.	Fruta
Patatas, Pasta, arroz, legumbres, etc.	Carne o pescado o huevo	Verduras y hortalizas	Fruta

**TABLA 3. FRECUENCIA DE LOS ALIMENTOS EN EL MENU ESCOLAR DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES DE LA ESTRATEGIA NAOS PARA ASTURIAS**

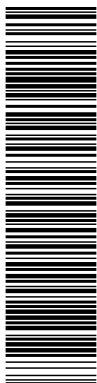
ALIMENTO	FRECUENCIA	OBSERVACIÓN
Verduras/ hortalizas	Todos los días	Como plato principal o guarnición
Legumbres	1-2 veces /semana (alternando las semanas)	Incluidas primero como parte del puré de verduras y posteriormente como plato principal
Pasta/ arroz/ patata	3-4 veces /semana	Como plato principal o guarnición
Carne*/pescado **	1-2 veces /semana	Cada alimento. Como segundo plato principalmente
Huevo	1 vez /semana	
Fruta	4-5 veces /semana	Fresca y variada. Alguna puede ser consumida en forma de zumo. Preferible de temporada.
Lácteos	Complemento si fuera necesario	Nunca en sustitución de la fruta
Agua	En cada comida	Es la bebida de elección
Pan	Diario	Integral al menos una vez a la semana
Aceite	Preferiblemente aceite de oliva virgen	Precaución de no "quemarlo". Evitar reutilizaciones
Sal yodada	Ha de utilizarse con moderación	

\* Preferentemente carnes blancas (pollo, pavo, conejo...) y siempre retirando la grasa visible antes del cocinado.

\*\* No utilizar pescados de gran tamaño: pez espada, atún, tiburón y lucio por su alto contenido en plomo y mercurio (Agencia Española de Seguridad Alimentaria "Informe en relación a los niveles de mercurio establecidos para los productos de la pesca", 2010).

AYUNTAMIENTO DE OVIEDO CIF: P33044001 Registro de entidades locales Num. 01330447

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 6181982.CPOP4-562SY-G6QJR.CC1170FF14153FA70B276E1231B7E94FAB2007E) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.



**TABLA 4. GRAMAJES ORIENTATIVOS DE LAS RACIONES**

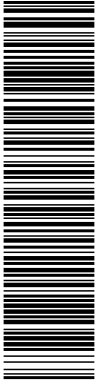
Legumbres	40 g
Pasta y Arroz	50 g en primer plato. 20 g para sopa
Patatas	150 g en primer plato. 30 g para guarnición
Verduras	100 g en primer plato. 30-40 g para guarnición
Filete ternera, cerdo	60 g
Filete de pollo y pavo	70 g
Chuletas, costillas	80 g
Pollo (guisado, asado)	130 g
Carne picada (albóndigas, hamburguesas)	60 g. 15 g para pasta y arroz
Carne guisada (ragout, estofados)	80 g
Pescado	80 g
Huevos	1 unidad
Tomate frito para guarnición	30 g
Fruta de temporada	80-120 g
Queso	20 g
Yogur	125 g (1 unidad)
Pan	30 g

**TABLA 5. PROPUESTAS SALUDABLES DE DESAYUNO Y MERIENDA**

DIARIAMENTE	ALTERNATIVAMENTE
<b>DESAYUNO</b>	
<p>Lácteos: Puede ser un vaso de leche entera o leche materna o un yogur natural</p> <p>Cereales: A escoger entre pan, galletas y cereales de desayuno (preferiblemente no azucarados).</p> <p>Frutas de temporada o zumo natural de naranja no azucarado</p>	<p>Mermeladas</p> <p>Queso untable</p> <p>Aceite de oliva virgen extra</p> <p>Cacao (a partir de los 24 meses)</p> <p>Tomate</p> <p>Bollería elaborada en el propio centro</p>
<b>MERIENDA</b>	
<p>Lácteos: Puede ser un vaso de leche entera o leche materna o un yogur natural</p> <p>Fruta de temporada.</p> <p>Pan.</p>	<p>Minibocadillo de: pechuga de pavo, queso fresco, bonito, jamón cocido, lechuga y tomate; jamón serrano y chocolate (a partir de los 24 meses)</p>

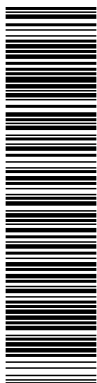
AYUNTAMIENTO DE OVIEDO CIF: P33044001 Registro de entidades locales Num. 01330447

DOCUMENTO PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS: PPT Servicio de Cocina y Servicios Complementarios EEI De 0 a 3 años (versión 2)	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: <b>CPOP4-562SY-G6QJR</b> Fecha de emisión: <b>5 de marzo de 2018 a las 9:46:52</b> Página 22 de 23	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- Jefe/a de Sección de Educación de AYUNTAMIENTO DE OVIEDO	ESTADO <b>FIRMADO</b> 24/01/2018 09:52



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 6181982; CPOP4-562SY-G6QJR; CC1170FF14153FA70B276E1231B7E94FAB2007E) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.

AYUNTAMIENTO DE OVIEDO CIF: P33044001 Registro de entidades locales Num. 01330447



**ANEXO III**

Contrato	Antigüedad	Centro de Trabajo	Categoría	Convenio	Jornada Semanal	Salario y S.S. Empr. Anual
401	16/04/2012	EEI. Colloto	Cocinero/a	Hostelería y similares del Principado de Asturias	40	22.656,21
289	03/09/2012	EEI. Dolores Medio - EEI María Balbin	Auxiliar de Cocina	Hostelería y similares del Principado de Asturias	20 (1)	10.016,40
401	01/09/2008	EEI. Dolores Medio	Cocinero/a	Hostelería y similares del Principado de Asturias	40	22.803,72
401	12/09/2013	EEI. Dolores Medio	Auxiliar de Cocina	Hostelería y similares del Principado de Asturias	40	20.638,80
501	20/11/2017	EEI. Dolores Medio - EEI La Florida	Auxiliar de Cocina	Hostelería y similares del Principado de Asturias	15 (2)	7.629,00
401	03/11/2014	EEI. El Rubín	Auxiliar de Cocina	Hostelería y similares del Principado de Asturias	40	20.084,76
401	09/03/2012	EEI. El Rubín	Cocinero/a	Hostelería y similares del Principado de Asturias	40	22.598,28
501	02/10/2017	EEI. El Rubín	Auxiliar de Cocina	Hostelería y similares del Principado de Asturias	10	5.021,64
501	01/11/2012	EEI. La Corredoria	Auxiliar de Cocina	Hostelería y similares del Principado de Asturias	35	17.574,36
100	04/02/2011	EEI. La Corredoria	Cocinero/a	Hostelería y similares del Principado de Asturias	40	22.598,28
401	31/10/2008	EEI. La Florida	Cocinero/a	Hostelería y similares del Principado de Asturias	40	22.803,72
401	09/03/2012	EEI. La Florida	Auxiliar de Cocina	Hostelería y similares del Principado de Asturias	40	20.101,08
401	01/09/2015	EEI. Maria Balbin	Cocinero/a	Hostelería y similares del Principado de Asturias	40	22.803,72
401	01/05/2010	EEI. Montenuño	Cocinero/a	Hostelería y similares del Principado de Asturias	40	22.028,16
501	17/10/2017	EEI. Montenuño	Auxiliar de Cocina	Hostelería y similares del Principado de Asturias	5	2.845,20

- 1.- (10 en Dolores Medio) + (10 en María Balbin)
- 2.- (10 en Dolores Medio) + (5 en La Florida)