Expte 00206/ISE/2014/SC

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE REGIRÁ EN LA CONTRATACIÓN POR EL ENTE PUBLICO ANDALUZ DE INFRAESTRUCTURAS Y SERVICIOS EDUCATIVOS DE LA GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR EN LOS CENTROS DOCENTES PÚBLICOS DEPENDIENTES DE LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO VARIOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN EN LA MODALIDAD DE CONCESIÓN

1. OBJETO

1.1 El presente pliego de prescripciones técnicas tiene por objeto definir las características técnicas necesarias para la gestión del servicio público de comedor escolar en los Centros docentes Públicos dependientes de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte que se relacionan en los Anexos I-B y I-B bis del PCAP.

1.2 Se entiende por servicio público de comedor escolar el desarrollo de la actividad educativa y de alimentación de los alumnos en los comedores escolares bajo la responsabilidad de la autoridad educativa.

1.3 El servicio público de comedor escolar, a efectos del presente pliego, comprende la elaboración y distribución de la comida de mediodía, incluido su almacenamiento en las debidas condiciones de higiene y seguridad alimentaría hasta su consumo por los usuarios, preparación de las mesas, platos, vasos, cubiertos, servilletas, bebidas y todo lo necesario para consumir el menú, así como la retirada y limpieza de los mismos después de la comida, y la limpieza de mesas y local del comedor, así como la atención al alumnado tanto en el tiempo destinado al almuerzo como en los inmediatamente anterior y posterior al mismo.

2. REQUISITOS LEGALES APLICABLES.

El contrato a que se refiere el presente Pliego es de naturaleza administrativa y se regirá por el Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Contratos del Sector Público (en adelante TRLCSP), y en particular en lo dispuesto en el artículo 277.a de modalidades de contratación y sus disposiciones de desarrollo; supletoriamente se aplicarán las restantes normas de derecho administrativo y, en su defecto, las normas de derecho privado.

Asimismo, será de obligado cumplimiento para el concesionario la legislación y normativa vigente en materia de manipulación de alimentos, productos alimenticios, comedores colectivos, o cualquier otra que le sea de aplicación o pudiera serlo durante la prestación de los servicios objeto de la contratación, tal y como queda expresado en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rige la contratación.

Junto a ello, la empresa concesionaria habrá de cumplir cuantas disposiciones legales le resulten de aplicación como consecuencia de la ejecución del objeto del contrato.

Asimismo se tendrá en cuenta como requisitos del servicio las recomendaciones establecidas:

- ✓ El Plan para la Promoción de la Actividad Física y Alimentación Equilibrada 2004-2008 de la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía.
- ✓ Estrategia NAOS para la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad del Ministerio de Sanidad y Consumo.
- ✓ El Plan de Calidad de comedores escolares de 15 de diciembre de 2004.
- ✓ Decreto 137/2002, de 30 de abril, de Apoyo a las Familias Andaluzas, y sus correspondientes ampliaciones y adaptaciones realizadas por los Decretos 18/2003, 7/2004 y 66/2005.
- ✓ Orden de 3 de agosto de 2010, por la que se regulan los servicios complementarios de la enseñanza de aula matinal, aula matinal escolar y actividades extraescolares en los centros docentes públicos, así como la ampliación de horario.
- ✓ Acuerdo del Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud celebrado 29 de junio de 2005.
- ✓ Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, sobre Protección de Datos de Carácter Personal y su normativa de desarrollo.
- ✓ 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.
- ✓ Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales

3. CONDICIONES GENERALES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

3.1 Autorizaciones sanitarias.

De conformidad con lo dispuesto en la normativa de aplicación los licitadores deberán acreditar estar en posesión del Número de Registro General Sanitario de Alimentos en vigor para la prestación de este tipo de servicios en los centros docentes, y relativo al centro de producción asignado en la oferta.

Igualmente, serán responsables de las notificaciones a la autoridad sanitaria de cada uno de los comedores escolares de los lotes adjudicados, a efectos de sus registros con anterioridad al inicio de la actividad. Asimismo, deberá comunicar cualquier cambio significativo o cese de dicha actividad.

3.2 Otras autorizaciones, permisos y licencias.

El concesionario deberá obtener y/o renovar todas aquellas licencias, autorizaciones y permisos necesarios para cumplir con las leyes y disposiciones en la medida que el alcance de sus servicios lo exija, y que no sean inexcusablemente responsabilidad del Ente Público de Infraestructuras y Servicios Educativos o del Centro Educativo.

Además deben presentar el certificado de mercancías perecederas cuando se transporte alimentos hasta el lugar donde se preste el servicio que superen 2.000 Kg. de P.M.A. (peso máximo autorizado).

Para utilizar materiales, suministros, procedimientos y equipos en la ejecución del objeto del contrato deberá obtener las licencias, permisos y autorizaciones necesarios de los titulares de las patentes, modelos y marcas de fabricación correspondientes, corriendo de su cuenta el pago de los derechos e indemnizaciones por tales conceptos, siendo responsable de toda reclamación relativa a la propiedad industrial y comercial y debiendo indemnizar al Ente Público por todos los daños y perjuicios que para el mismo puedan derivarse de la imposición de cualquier tipo de reclamaciones.

Si dentro de las prestaciones del concesionario, derivadas del contrato, se incluyen instalaciones especiales que reglamentariamente requieran determinadas exigencias técnicas o calificaciones oficiales, el concesionario, además de cumplir con las prescripciones técnicas impuestas oficialmente, obtendrá para el Ente Público de Infraestructuras y Servicios Educativos aquellas certificaciones o controles que las disposiciones legales vigentes exijan para tales instalaciones.

Cualquier sanción o perjuicio que pudiera derivarse para el Ente Público de Infraestructuras y Servicios Educativos del incumplimiento de lo dispuesto en los párrafos anteriores, podría descontarse de las cantidades pendientes de pago o con cargo al aval de fiel cumplimiento.

Cualquier retraso provocado por la demora en la obtención que los permisos, autorizaciones y licencias que el concesionario debe tener será imputable únicamente al mismo. En este sentido el concesionario deberá acreditar, cuando sea requerido al efecto, la obtención de cualquier permiso, autorización o licencia.

3.3 Gestión del aprovisionamiento.

El concesionario asumirá la gestión de compras y provisión de todos los alimentos y material que sea necesaria para poder llevar a término la prestación objeto del presente contrato. El pago a proveedores de materias primas será realizado directamente y a cargo del concesionario.

3.4 Cocina central.

El concesionario dispondrá como mínimo de un centro de producción en la Comunidad Autónoma de Andalucía debiéndose acreditar su existencia y capacidad máxima de producción en la forma prescrita en el pliego de cláusula administrativas particulares, (justificar su producción para comedores escolares).

El concesionario estará obligado a tener implantado y mantener actualizado un sistema de autocontrol constituido por los Prerrequisitos/Planes Generales de Higiene y sistema APPCC.

3.5 Transporte y distribución de las comidas.

El concesionario será responsable de su reparto asegurando que las comidas lleguen en perfectas condiciones para cada usuario del servicio, en lo referente a cantidades prescritas, calidades, higiene, temperatura y puntualidad, distinguiendo entre las dos posibles alternativas:

3.5.1 Servicio de catering mediante el sistema de cocina tradicional refrigerada.

Por razones de aseguramiento de las condiciones higiénico sanitarias en todo el proceso, así como del mantenimiento inalterable de las características organolépticas de los alimentos, será prescriptivo el uso de este sistema.

Se realiza mediante la ejecución sucesiva de las siguientes fases: a) Cocinado completo de las materias primas, debiendo conseguir temperaturas de cocción y/o fritura que lleguen al centro del alimento, especialmente en la elaboración de carnes, huevos y pescados, con el fin de conseguir la destrucción de los microorganismos patógenos, b) Enfriamiento o abatimiento rápido de la comida preparada, en el plazo de tiempo más breve posible, de forma que la temperatura baje a 4º c en el centro del alimento, c) Envasado de la comida en barquetas o envases termo-sellados, en locales con temperatura y presión de aire controlados, almacenaje y transporte de los menús a menos de 4º c, hasta el centro docente donde vayan a ser consumidos, d) Mantenimiento del producto en cámara frigorífica en el centro docente a menos de 4º C hasta el momento del consumo, e) Regeneración o calentamiento de las comidas preparadas en el menor tiempo posible de tal manera que se alcance en el centro del alimento una temperatura igual o superior a 65 º c, f) Consumo en un periodo inferior a 24 horas desde la regeneración.

La caducidad máxima permitida desde la producción en las cocinas centrales hasta la regeneración previa a la ingesta será de siete días.

La distribución de menús deberá realizarse al menos dos veces por semana y en ningún caso podrán quedar alimentos almacenados en el centro durante el fin de semana.

3.5.2 Servicio de comedor escolar en centros con COCINAS IN SITU.

El servicio público de comedor escolar en centros con COCINAS IN SITU señalados en su caso el Anexo I-B bis del PCAP, a efectos del presente pliego, comprende la elaboración en el propio centro de la comida de mediodía, incluido su almacenamiento en las debidas condiciones de higiene y seguridad alimentaría hasta su consumo por los usuarios, preparación de las mesas, platos, vasos, cubiertos, servilletas, bebidas y todo lo necesario para consumir el menú, así como la retirada y limpieza de los mismos después de la comida, y la limpieza de mesas y local del comedor así como la atención al alumnado tanto en el tiempo destinado al almuerzo como en los inmediatamente anterior y posterior al mismo.

El adjudicatario asumirá la gestión de compras y provisión de todos los alimentos y material necesario para poder llevar a término la prestación del servicio público de comedor escolar en centros con COCINAS IN SITU. El pago a proveedores de materias primas será realizado directamente y a cargo del adjudicatario.

3.6 Informes mensuales del servicio.

Con carácter mensual y, con una semana de antelación, el concesionario divulgará a través de diferentes medios (tablón de anuncios del centro educativo, web, correo, etc.) a la Comunidad Educativa la relación de menús a servir en el mes siguiente, previamente autorizados por ISE Andalucía, de modo que los padres estén informados de los contenidos de los menús. De la misma manera se facilitará una guía u orientaciones de menús que complementen la ingesta de alimentos consumidos en el Centro Educativo.

3.7 Días, horario y turnos del servicio.

El gestión del servicio de comedor funcionará los siguientes días de la semana: de lunes a viernes en horario de 14.00 a 16.00 horas, con el número máximo de comensales y turnos autorizados por la Delegación Territorial de Educación, Cultura y Deporte y comunicados al adjudicatario por el órgano de contratación.

3.8 Lugar de prestación de los servicios.

La gestión del servicio de comedor escolar se prestará en los locales que para estos efectos disponen los Centros indicados en los Anexos I-B y en su caso I-B bis del PCAP, debiendo respetarse en cualquier caso la normativa de uso de las instalaciones escolares. Excepcionalmente, en los supuestos en que todos los comensales sean de transporte escolar y no existan instalaciones de comedor en el Centro al que estén adscritos, el servicio se prestará en local ubicado fuera del edificio escolar de que se trate indicándose igualmente dicha circunstancia en el mencionado Anexo.

En caso de dispersión de las aulas respecto de la ubicación de las instalaciones del comedor se acompañará al alumnado usuario del servicio a las referidas instalaciones teniendo especial cuidado con el alumnado de educación infantil.

El concesionario será responsable de la implantación y mantenimiento en cada uno de los locales en donde preste servicio de comedor, de un sistema de autocontrol constituido, al menos, por Prerrequisitos/Planes Generales de Higiene.

3.9 Duración del servicio.

El plazo de duración del contrato será el establecido en la clausula 5 del PCAP de la presente licitación.

3.10 Directores de los centros.

En cualquier caso, las competencias atribuidas en los pliegos al órgano de contratación se entenderán sin perjuicio de que la legislación vigente en materia de educación atribuye a los directores de los centros en el ámbito de organización y funcionamiento de los centros escolares, especialmente en lo relativo a la colaboración e interlocución con las familias de los usuarios, y a la organización del traslado del alumnado usuario de comedor escolar al espacio habilitado para tal fin.

Bajo esta modalidad de concesión, la gestión de cobro y el control de usos diarios será competencia de la empresa concesionaria, sin perjuicio de las competencias atribuidas a la Dirección del centro.

4. MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES, EQUIPAMIENTO Y ELEMENTOS AUXILIARES DEL SERVICIO.

Las instalaciones, equipamiento y elementos auxiliares de los locales acondicionados para la prestación del servicio del comedor escolar en los centros docentes públicos dependientes de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte de la Junta de Andalucía distribuidos en los lotes que se adjuntan en los Anexos I-B y I-B bis del PCAP serán puestos a disposición de la empresa concesionaria, para lo cual deberá cumplimentar un inventario detallado de esos bienes de acuerdo con el modelo que aparece en el Anexo 1 del presente pliego. La empresa concesionaria los usará responsablemente, haciéndose cargo de los mismos.

El Centro pondrá a disposición del Concesionario el agua y la energía eléctrica necesaria para el funcionamiento del Comedor Escolar.

La empresa concesionaria será totalmente responsable del mantenimiento de las instalaciones en las que se ubican las dependencias adscritas a la prestación del servicio contratado, así como de todo el equipamiento y mobiliario inventariado para su funcionamiento ordinario en perfectas condiciones de calidad y servicio exigidas por el Ente Público de Infraestructuras y Servicios Educativos, corriendo por cuenta de la empresa concesionaria los gastos que estas actividades generen.

4.1 Programa para la puesta en marcha de las instalaciones y su mantenimiento.

Durante la vigencia del contrato, serán por riesgo y ventura del concesionario las inversiones necesarias en las instalaciones para la correcta prestación del servicio.

El concesionario deberá presentar programa individualizado (por centro) de puesta en marcha y mantenimiento de las instalaciones donde se incluirá qué, cuándo (frecuencia), cómo y dónde se efectuará el mantenimiento preventivo.

No obstante, no podrá el concesionario realizar obras en las instalaciones cedidas sin permiso expreso del Ente Público Andaluz de Infraestructuras y Servicios Educativos, y en su caso, las obras correspondientes serán vigiladas y supervisadas por el Área Técnica correspondiente. Las reformas que se desarrollen quedarán a beneficio del centro docente sin que el concesionario tenga derecho a indemnización alguna.

Las instalaciones deberán adecuarse a la normativa relativa a la higiene de los alimentos y sobre Seguridad y Salud Laboral que en cada momento se encuentre en vigor.

4.2 Programa de equipamientos, elementos auxiliares y su mantenimiento.

Durante la vigencia del contrato, será por riesgo y ventura del concesionario las inversiones necesarias en equipamientos y elementos auxiliares para el correcto funcionamiento del servicio.

El concesionario deberá presentar programa individualizado (por centro) de equipamientos, elementos auxiliares y su mantenimiento donde se incluirá qué, cuándo (frecuencia), cómo y dónde se efectuará el mantenimiento preventivo.

El concesionario será responsable de implantar y mantener actualizado un Plan de Mantenimiento de Instalaciones y Equipos - documentado y con los registros correspondientes - en cada uno de los locales, como parte del Sistema de Autocontrol.

El concesionario queda obligado a efectuar a su costa tanto las revisiones de mantenimiento y reparaciones por instaladores técnicos autorizados del equipamiento electrodoméstico como en su caso su sustitución por otro de iguales o superiores características. El concesionario queda obligado a la reparación y reposición de menaje de cocina; vajilla y cubertería individual; estanterías, carros; material auxiliar y útiles de limpieza que presente cualquier tipo de deterioro que disminuya la calidad del servicio exigido.

El concesionario retirará de forma inmediata cualquier plato, vaso, cubierto y, en general, cualquier otro elemento del menaje que presente cualquier tipo de deterioro que disminuya la calidad del servicio exigido por el Ente Público de Infraestructuras y Servicios Educativos.

En el caso de comedores de nueva planta, la dotación básica de equipamiento suministrada por ISE Andalucía consistirá en juego de mesas y sillas suficientes para el número de comensales autorizados, siendo por tanto el resto de instalaciones y equipamientos necesarios para la correcta puesta en marcha del servicio de comedor por cuenta del adjudicatario.

4.3 Inventario al inicio de la concesión.

El concesionario realizará dentro del primer mes desde el inicio de la concesión, en colaboración con la Dirección de cada Centro Educativo y conforme al modelo del Anexo 1, un inventario de todo el material, equipamiento y mobiliario existente o entregado e incorporado al mismo. De dicho inventario se expedirán tres copias: la primera se remitirá a la Gerencia Provincial, permaneciendo otro ejemplar en poder del centro escolar y otro en poder de la empresa concesionaria.

4.4 Inventario a la finalización de la concesión (reversión).

A la finalización del contrato, y antes de la devolución de la fianza, el equipo y menaje de cocina será devuelto, al menos, en las mismas condiciones en que se recibió. En caso de no ser así, su reparación será con cargo a la fianza, si es suficiente, o de la empresa, si no es suficiente.

El concesionario realizará dentro del primer mes desde la finalización de la concesión, en colaboración con la Dirección de cada Centro Educativo y conforme al modelo del Anexo 2, un inventario de todo el material, equipamiento y mobiliario existente.

4.5 Limpieza e higiene de las instalaciones y equipamientos de los comedores escolares

El concesionario será responsable de implantar y mantener actualizado un Plan de Limpieza y Desinfección y un Plan de Control de Plagas, documentados y con los registros correspondientes, en cada uno de los locales, como parte del Sistema de Autocontrol.

La limpieza de maquinaria, instalaciones, dependencias de cocina, comedor y demás dependencias existentes en los locales acondicionados para la prestación del servicio, como aseos y/o servicios, almacenes, despensa, etc. y los materiales necesarios para llevarla a cabo serán por cuenta de la empresa concesionaria.

4.6 Gestión de residuos.

Uno de los principios de la sostenibilidad es el cuidado por el entorno y en este sentido la gestión de los residuos constituye un elemento de importancia

El concesionario será responsable de implantar y mantener actualizado un Plan de Eliminación de Residuos, documentado y con los registros correspondientes, en cada uno de los locales, como parte del Sistema de Autocontrol.

4.7 Requisitos mínimos de infraestructuras y características de los espacios de comedores y cocinas existentes en los centros docentes.

El licitador deberá garantizar (mediante declaración responsable en modelo Anexo XI-A del PCAP), que realizará por su riesgo y ventura cuantas actuaciones sean necesarias para el cumplimiento de los requisitos mínimos que se describen a continuación, sin perjuicio de lo dispuesto en el Reglamento CE Nº 852/2004, relativo a la higiene de los alimentos como exigencia previa e indispensable para poder realizar la gestión del servicio.

Los requisitos generales **MÍNIMOS** que deberán cumplir todos los comedores y cocinas son:

1. El diseño de los locales donde se manipulen alimentos, así como la organización del espacio y la disposición de mobiliario, permitirá unas adecuadas prácticas de manipulación, de forma que no se produzcan contaminaciones:
   - → Se deberá prestar atención al flujo de alimentos desde que entran en la cocina hasta su destino final en el comedor. Deberán existir diferentes circuitos dentro de la cocina, con zonas de preparación y condimentación, zona de entrega de comida al comedor, entrega de sucio en la cocina y circuito de limpio. Se deberá evitar en la medida de lo posible, que existan cruces entre los distintos circuitos y la ubicación final de los diferentes elementos que forman el equipamiento de la cocina, se hará de forma que favorezca este sistema de trabajo.
   - → Las cocinas dispondrán de una zona para la limpieza de útiles y vajilla, suficientemente separado de las zonas de manipulación, de forma que se eviten contaminaciones o salpicaduras.
   - → Los materiales de útiles, superficie de manipulación, mesas y superficies de trabajo y aparatos, serán de fácil limpieza y desinfección, impermeables, inoxidables y resistentes a la corrosión (pe acero inoxidable). Está terminantemente prohibido el uso de madera. Se recomienda el acero inoxidable.
2. La cocina estará separada físicamente con paramentos alicatados del resto de zonas ajenas a este fin (pe comedor, etc.) En el caso de que la cocina y el comedor sean un único espacio, el concesionario deberá ejecutar el paramento que posibilite la separación anteriormente indicada.
3. Los paramentos verticales de las cocinas, almacenes, cuarto de limpieza y cuarto de basuras cuando los haya, se alicatarán hasta el techo con material cerámico liso y de fácil limpieza. Se evitarán los azulejos de tamaño pequeño, de tal manera que el número de llagas (punto de acumulo de la suciedad) sean los menos posibles.
   Cuando el concesionario tenga que ejecutar este alicatado, el encuentro entre la pared y el suelo se realizará con una media caña sanitaria.
4. En las cocinas los suelos serán antideslizantes no atacables por los ácidos.
5. En todos los encuentros entre suelos y paredes en cocinas se dispondrá una media caña sanitaria para facilitar la limpieza.
6. Los techos se construirán de manera que no se acumule polvo, ni vapores de condensación. Deberán ser de fácil limpieza y deberán estar siempre en condiciones tales que no puedan aportar contaminación a los productos de alimentación. No serán admisibles los falsos techos desmontables en las cocinas, por lo que en caso de existir, el concesionario deberá adecuarlos convenientemente con un falso techo continuo o similar.
7. La comunicación entre los espacios de cocina y comedor se realizará con puertas abatibles o con puertas y pasaplatos:
   - → Las **puertas** serán de vaivén sin manilla (con el fin de cumplir con la separación y no tocar ninguna superficie para no ser un agente contaminante). El material a emplear será madera revestida de melamina. La puerta estará reforzada contra los golpes (con los carros de comida, etc....), con revestimiento de acero inoxidable, al menos en la mitad inferior de la misma. Así mismo, la puerta dispondrá de un ventanillo acristalado a una altura y de dimensión suficiente como para tener visibilidad al otro lado de la misma en su apertura.
   - → Los **pasaplatos** llevarán también carpintería y dispondrán de una persiana corredera de apertura vertical, ventana, o similar, que permita independizar el espacio de la cocina del comedor cuando sea necesario.
8. Se contará con una zona tipo almacén o bien mobiliario específico para que los productos que no necesiten frío puedan almacenarse separados del suelo y de otros productos.
9. Se dispondrá una zona tipo almacén o un armario cerrado para los productos de limpieza exclusivamente.

10. Habrá cubos de basura con cierre hermético en número suficiente.
11. Próximo a la cocina deberá haber un vestuario para el personal de servicio de la misma, con un aseo. Dispondrán de taquillas, así como de inodoro y ducha y lavabo con dosificador de jabón y dispensador de papel.
    En los centros donde no exista la posibilidad de tener servicio exclusivo para el personal manipulador, podrán compartir servicio y vestuario con otro personal.
12. En todas las ventanas, tanto de la cocina como del comedor, se colocarán mosquiteras que puedan limpiarse con facilidad. El material podrá ser de tela metálica o material plástico de malla fina.
13. Deberá existir un electrocutor de insectos en cada una de las puertas de salida al exterior tanto del comedor como de la cocina.
14. Habrá agua potable, caliente y fría, en cantidad suficiente en cuanto a caudal y a número de tomas. El concesionario será responsable de implantar y mantener actualizado un Plan de Control de Agua para el consumo humano, documentado y con los registros correspondientes, en cada uno de los locales, como parte del Sistema de Autocontrol.
15. Habrá un lavamanos por cada 4-5 operarios. Tendrán dosificador de jabón y dispensador de papel o toallas mono-uso. Los lavamanos serán de accionamiento no manual (de pedal, de rodilla) y deberán disponerse en la zona de preparación, nunca en la de lavado.
16. Los equipos frigoríficos tendrán un volumen suficiente para el almacenamiento correcto de materias primas y producto elaborado. Deben estar separadas las materias primas entre sí y éstas de los productos elaborados. Dispondrán de sistemas analógicos que permitan controlar desde el exterior las temperaturas. A estos efectos, el concesionario será responsable de implantar y mantener actualizado un Plan de Mantenimiento de Frío, documentado y con los registros correspondientes, en cada uno de los locales, como parte del Sistema de Autocontrol.
17. Se dispondrá de lavavajillas que garantice una temperatura eficaz de limpieza de los útiles y la vajilla. La capacidad será la adecuada al número de comensales a los que se dé servicio. Se dispondrán dos fregaderos, uno de ellos para la limpieza de materias primas y otro fregadero de útiles. Este último se colocará junto al lavavajillas para evitar derrames. Deben ser dos fregaderos distintos, dispuesto cada uno en la zona del circuito que le corresponda según el punto 1, no siendo admisible un solo fregadero de dos senos.
18. Se dotará a la cocina y el comedor del número suficiente de cubiertos y servicios para el número de comensales, así como mobiliario suficiente para disponer la vajilla y enseres.
19. Las luminarias tanto en cocina como en comedor serán estancas y estarán fijadas o empotradas en el techo, nunca colgadas del mismo. El sistema de iluminación estará debidamente protegido de manera que en caso de rotura, los restos no caigan sobre los alimentos. La fijación a la pared o techo se hará de forma que permita su limpieza.
20. El nivel de iluminación media en la cocina será en cualquier caso de 500 lux.
21. El adjudicatario realizará la adecuación eléctrica del cuadro de la cocina.

Para los centros señalados en el Anexo I-B bis del PCAP, en los que en la actualidad se elaboran las comidas en las propias instalaciones que tienen los mismos, los adjudicatarios deberán cumplir con las prescripciones arriba descritas referidas a las cocinas in situ.

5. RÉGIMEN DEL PERSONAL QUE PRESTA EL SERVICIO PÚBLICO DE COMEDOR ESCOLAR.

5.1 Vinculación jurídica del personal al adjudicatario.

El personal necesario para la prestación normal del servicio, así como otro que podrá tomar transitoriamente para determinados casos, será contratado por el concesionario, siendo de su cuenta el pago de todas las obligaciones derivadas de estos contratos (en materia legal, de convenios colectivos, etc.). Este personal no tendrá derecho alguno frente al Ente Público de Infraestructuras y Servicios Educativos, ya que dependerá única y exclusivamente del concesionario, 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 que en lo sucesivo se pueda promulgar. En ningún caso podrá resultar responsable el Ente Público de Infraestructuras y Servicios Educativos de las situaciones, discrepancias u obligaciones que se originen entre el concesionario y sus trabajadores, aún cuando los despidos o las medidas que se adopten sean como consecuencia directa o indirecta del incumplimiento o interpretación del contrato correspondiente.

En caso de enfermedad, sanciones de la empresa, baja del personal, vacaciones reglamentarias y otras causas análogas, las plazas deberán ser cubiertas inmediatamente a costa del concesionario, de forma que se mantenga de manera permanente el número de trabajadores en presencia física expresados en la oferta de plantilla.

En el supuesto de huelga laboral que afecte al gestión del servicio de comedor objeto de contratación, el concesionario vendrá obligado a requerimiento del Ente Público de Infraestructuras y Servicios Educativos y en el plazo y forma que éste indique, a ofrecer las soluciones que garanticen los servicios mínimos imprescindibles que determine la autoridad gubernativa. Si en el plazo y forma señalados el concesionario no ofreciera dichas soluciones o no las llevara a la práctica, el propio Ente Público podrá realizar los contratos que estime precisos, que serán por cuenta del concesionario, deduciéndose por tanto de su facturación el importe de los referidos contratos. La responsabilidad que se derive de tales trabajos contratados a terceros será sin embargo del concesionario, a todos los efectos que en este Pliego se contemplan.

Como ya se ha expresado, será de exclusiva cuenta del concesionario la retribución del personal que emplee en la prestación del servicio objeto de contratación. En este sentido, el concesionario se compromete a retribuirles adecuadamente, asumiendo de forma directa, y en ningún caso trasladable al Ente Público, el coste de cualquier mejora en las condiciones de trabajo o en las retribuciones de dicho personal, tanto si dicha mejora ha sido consecuencia de convenios colectivos, pactos o acuerdos de cualquier índole, como si obedecen a cualquier otra circunstancia.

El concesionario queda obligado a que todo personal que utilice en los trabajos objeto de este contrato quede dado de alta en la Seguridad Social así como a cumplir estrictamente, respecto de dicho personal, toda la legislación laboral vigente y toda aquella que en lo sucesivo pudiera promulgarse. El Ente Público de Infraestructuras y Servicios Educativos podrá realizar cuantos controles considere oportuno. Igualmente, cuantos tributos u obligaciones fiscales pudieran derivarse de dicho personal, serán por cuenta del concesionario.

El concesionario será responsable ante la jurisdicción de lo social de los accidentes que pudieran sobrevenir a su personal por el desempeño de sus funciones en el Centro Educativo, y con tal carácter comparecerá ante la mutua de accidentes de trabajo. En este sentido, el concesionario dotará a su personal de todos los medios de seguridad necesarios, obligándose a cumplir con cuantas disposiciones le sean aplicables en cuanto a higiene y seguridad en el trabajo.

La situación del personal contratado por el concesionario, una vez llegado al término del contrato dependerá de lo que al efecto establece la normativa vigente.

Las relaciones laborales del concesionario con su personal deberán estar regidas por la legalidad vigente y/o por el convenio colectivo aplicable al sector.

Sin perjuicio del número mínimo de trabajadores destinado a la prestación del servicio en los Centro Educativos incluidos en los lotes adjudicados, el licitador podrá ofertar incrementos en la plantilla, lo cual se valorará conforme al apartado correspondiente de los criterios de valoración.

En cualquier caso e independientemente de lo ofertado y valorado, cualquier aumento en la plantilla deberá ser autorizado previamente por el Ente Público de Infraestructuras y Servicios Educativos.

5.2 Personal para la prestación del servicio

5.2.1 Responsable del comedor

El concesionario designará en cada comedor escolar a un trabajador que vinculado jurídico-laboralmente con él, ejercerá las funciones de Responsable de comedor escolar que seguidamente se relacionan.

El responsable de comedor escolar se computará dentro de la ratio de cuidadores y ejercerá, además de las funciones propias de los anteriores, las siguientes obligaciones:

- ✓ Supervisión de los preparativos del servicio de comedor, coordinando las tareas de los cuidadores/as y garantizando que la apertura del servicio se realiza en el horario aprobado.
- ✓ Control de acceso y presencia de los comensales.
- ✓ Controlar que el menú es servido en condiciones higiénicas adecuadas y que el menaje se encuentra en un estado idóneo de utilización.
- ✓ Controlar que el menú servido se ajusta al previamente planificado e informado a padres y usuarios a través de la correspondiente planilla.

- ✓ Verificar la adecuación del menú servido a los alumnos con las necesidades alimentarias especiales siempre y cuando estas últimas hubieran sido previa y adecuadamente comunicadas.
- ✓ Recoger y conservar la "comida testigo" de acuerdo con la normativa.
- ✓ Recoger las quejas y sugerencias que directamente le transmitan los padres o tutores usuarios del servicio y gestionarlas de acuerdo con lo establecido en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas.
- ✓ Transmitir las incidencias que surjan durante la prestación del servicio relativas al acceso al servicio de alumnos que no hayan solicitado previamente su utilización o cualquier otra incidencia que afecte al adecuado funcionamiento del servicio.
- ✓ Comunicar las actas levantadas por los servicios veterinarios oficiales de salud pública de la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía y cuantas notificaciones reciban de estos servicios, que tengan incidencia sobre el servicio prestado. Las actas levantadas en su caso por los servicios veterinarios se enviarán a la Gerencia Provincia de ISE Andalucía, que serán remitidas por ésta a la Delegación Provincial de Educación.

Los Responsables de comedor escolar realizarán su actividad en los períodos de servicio establecidos en el plan de funcionamiento aprobado por el consejo escolar del centro.

5.2.2 Cocinero/a

En los centros con cina in situ, habrá una persona responsable de la cocina, que se ocupará de la organización, distribución y coordinación de todo el personal adscrito a la cocina así como de la elaboración y condimentación de las comidas, con sujeción al menú basal y dietas especiales previamente evaluados y autorizados por el órgano de contratación o entidad en quien delegue esta competencia.

Además tendrá las siguientes funciones:

- Preparar, cocinar y organizar la distribución de las comidas.
- Colaborar en los pedidos y conservación de materias primas y productos de uso en la cocina.
- Colaborar en el montaje, servicio y desmontaje de las mesas.
- Revisar y controlar el material de uso en la cocina, comunicando cualquier incidencia al respecto.
- Colaborar en la planificación de menús.
- Colaborar en la gestión de costes e inventarios, así como en las compras.
- Controlar y cuidar de la conservación y aprovechamiento de los productos puestos a su disposición.
- Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo.
- Supervisar y controlar el mantenimiento, y limpieza de maquinaria, materiales, utillaje, etc.
- Velar por el estricto cumplimiento de las normas de higiene y salubridad en la manipulación de alimentos.

5.2.3 Auxiliar de comedor

Ejecuta funciones auxiliares tales como la preparación/recuperación de las comidas, adecuación de las mesas, distribución y emplatado, y limpieza tanto de menaje, equipamiento e instalaciones.

El personal dedicado al servicio de distribución de la comida no podrá ser computado como personal de atención al alumnado.

Será competencia del concesionario disponer para esta función de tantas personas que considere oportunas a fin de prestar un servicio eficaz y de calidad adecuado a los comensales existentes.

5.2.4 Cuidadores

En todos los comedores escolares habrá cuidadores y, en su caso, personal de atención a los alumnos que bajo las directrices del director del centro, directamente o a través del responsable de comedor, atenderán a los usuarios del comedor, especialmente a los alumnos de educación infantil.

Los Cuidadores desarrollarán las siguientes funciones:

- ✓ El Cuidado y apoyo al alumnado, que por su edad o necesidades educativas especiales asociadas a condiciones personales de discapacidad, necesiten la colaboración y soporte de una persona adulta en las actividades de alimentación y aseo.

- ✓ El cuidado y mantenimiento de la higiene de los niños. A este respecto se insistirá en el lavado de manos, antes y después de la comida, bien con agua y jabón o mediante la distribución de toallitas húmedas. Las toallitas deberá aportarlas el concesionario.
- ✓ Acompañará al alumnado usuario del servicio a las referidas instalaciones teniendo especial cuidado con el alumnado de educación infantil.
- ✓ La adopción de las medidas necesarias para que en caso de existencia de turnos de comedor no se impida una ingesta satisfactoria en aquellos alumnos/as que precisen mayor tiempo.
- ✓ Desarrollo de programas de Autonomía Personal del alumnado, en relación con la alimentación y aseo.
- ✓ Proporcionar orientaciones en materia de educación para la salud y de adquisición de hábitos sociales, realizando actividades educativas y de tiempo libre, a desarrollar en los períodos anterior y/o posterior a la utilización del servicio de comedor, que reflejen la dimensión educativa del comedor y favorezca el desarrollo de hábitos relacionados con la alimentación y la higiene. Dichas actividades deberán estar previamente aprobadas por el Consejo Escolar del correspondiente Centro Educativo quien tras su aprobación lo incluirá en el Plan Anual de Centro.

El personal de atención al alumnado realizará su actividad en los períodos anteriores (desde la finalización de la última clase de la mañana), durante los turnos del servicio, y durante el período posterior a la utilización del servicio (hasta el comienzo de las actividades extraescolares). En caso de dispersión de las aulas respecto de la ubicación de las instalaciones del comedor este personal acompañará al alumnado usuario del servicio a las referidas instalaciones teniendo especial cuidado con el alumnado de educación infantil. El personal de atención al alumnado establecerá las medidas necesarias para que en caso de existencia de turnos de comedor no se impida una ingesta satisfactoria en aquellos alumnos/as que precisen mayor tiempo.

El número de cuidadores en el servicio de comedor y en los periodos de tiempo libre anteriores y posteriores será el siguiente:

- ✓ Un cuidador por cada treinta y cinco alumnos comensales presentes o fracción superior a veinte de educación secundaria obligatoria.
- ✓ Un cuidador por cada veinticinco alumnos comensales presentes o fracción superior a quince de educación primaria.
- ✓ Un cuidador por cada quince alumnos comensales presentes o fracción superior a diez de educación infantil.

Las fracciones inferiores a las señaladas en las anteriores ratios se acumularán a la etapa educativa inmediatamente inferior.

A efectos del cómputo de cuidadores, el responsable de comedor al que se refiere la Cláusula 5.3.1 se entenderá como uno de ellos.

Excepcionalmente y para el caso de alumnos comensales con necesidades educativas especiales se establecerán medidas de apoyo en caso que se produzcan disfunciones que impidan una normal atención a dicho alumnado una vez analizado cada caso concreto con la Dirección del Centro y el Ente Público Andaluz de Infraestructuras y Servicios Educativos, pudiéndose ampliar las ratios anteriores.

No obstante, el número de cuidadores y de atención al alumnado que el concesionario aportará para el desarrollo del servicio dependerá del personal docente que voluntariamente solicite ejercer estas funciones y del incremento o disminución de comensales una vez comenzado el curso ajustando siempre el órgano de contratación el número de cuidadores que deberá aportar el concesionario, sin perjuicio de los mecanismos de equilibrio económico-financiero que se establece en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

En aquellos casos en que el concesionario tenga comprometidas en su oferta una mejora en la ratio de cuidadores en el lote adjudicado, será el órgano de contratación quien adscriba los efectivos disponibles a determinados centros según las necesidades lo requieran.

5.2.5 Dietista

El concesionario dispondrá en su plantilla de una persona especialista en dietética y nutrición que acreditará estar en posesión de la Acreditación del especialista en dietética y nutrición de estar en posesión del título de Técnico Superior en Dietética (según real decreto 536/1995) o título superior equivalente: Diplomatura en nutrición humana y dietética (según real decreto 433/1998) o Grado en Nutrición humana y dietética (según orden CIN/730/2009). Cualquier duda que pudiera surgir desde el punto de vista de la nutrición o dietéticos, tendrá que ser resuelto por dicha persona.

Colaborará en el desarrollo de las correspondientes funciones de control con el órgano de contratación y, en su caso, con la Entidad Pública o Privada a la que el Ente Público atribuya las funciones de vigilancia de las obligaciones de la concesión, para garantizar el adecuado funcionamiento del servicio.

La Entidad pública o privada que designe el órgano de contratación asistirá al dietista resolviéndole las dudas que pudieran surgirle durante la prestación del servicio sobre la alimentación de los alumnos con patologías alimenticias o trastornos.

Será la persona encargada de enviar, con un mes de antelación, a la Entidad Pública o Privada a la que el órgano contratante atribuya las funciones de vigilancia del menú saludable conforme al protocolo nutricional, la carta de menús mensual junto con la ficha de composición de cada plato.

5.3 Uniformidad e higiene:

Será obligación del concesionario uniformar por su cuenta a todo el personal a su servicio con el vestuario adecuado durante las horas en que se realice el mismo, debiendo además ir provistos permanentemente de una placa de identificación colocada en lugar visible de la indumentaria.

Igualmente y para todo el personal que por las funciones específicas que realice así lo precise, el concesionario proveerá de gorros, guantes, mascarilla desechables y cualquier otro elemento que a tal efecto resulte necesario.

En la manipulación de alimentos no podrán intervenir personas que padezcan enfermedades transmisibles, lo que deberán acreditar antes de comenzar la ejecución del servicio mediante certificado emitido por un profesional sanitario competente, repitiéndose los reconocimientos médicos con la periodicidad que se determine. Todo personal afectado por lesiones de la piel o de otras enfermedades infecciosas que se puedan transmitir a través de los alimentos, deberá ser sustituido de forma inmediata. No se admitirá, en ningún caso, la presencia de personal en estado gripal manifiesto, en las áreas que tienen contacto físico o aéreo con los alimentos.

Asimismo se deberá cumplir cuantas normas de higiene y salubridad se establezcan por la Dirección de Servicios a la Comunidad Educativa del Ente Público de Infraestructuras y Servicios Educativos, sin perjuicio de las que le sean obligatorias por la legislación vigente en el transcurso del contrato, siendo por cuenta del concesionario si el cumplimiento de las mismas supusiera un gasto adicional.

En caso de que el personal aportado por el concesionario no procediera con la debida corrección o fuera evidentemente poco cuidadoso en el desempeño de su cometido, la Gerencia Provincial del Ente Público de Infraestructuras y Servicios o persona en quien delegue podrá exigir a la empresa concesionaria la sustitución del trabajador objeto de conflicto.

En el desarrollo de las funciones propias de cada categoría los trabajadores mantendrán una rigurosa higiene personal. No podrán realizar cualquier práctica no higiénica en las dependencias de elaboración y manipulación de alimentos.

El concesionario será responsable del cumplimiento de cuantas normas de higiene y salubridad disponga la legislación vigente, siendo por cuenta del concesionario si el cumplimiento de las mismas supusiera un gasto adicional.

5.4 Formación del personal

Todo el personal con independencia de su vinculación jurídico-laboral y a cargo del concesionario recibirá formación en materia de seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales, primeros auxilios y en materia dietético-nutricional.

La formación del personal en materia de seguridad alimentaría será de forma continua y por cuenta del concesionario, siempre siguiendo lo establecido en la legislación vigente.

El concesionario será responsable de implantar y mantener actualizado un Plan de Formación de Manipuladores, documentado y con los registros correspondientes, en cada uno de los locales, como parte del Sistema de Autocontrol.

Los concesionarios deberán ejecutar el plan de formación específico presentado en su programa de trabajo, en el que aparecerá detallado el contenido de las unidades didácticas, calendarios previstos de impartición, especificando duración, materias, destinatarios, metodologías, etc. Con independencia del anterior, el concesionario deberá ejecutar un plan de Formación que incluya la, en todo caso, formación en materia de Prevención de Riesgos Laborales y Primeros Auxilios.

La formación en materia Dietético-Nutricional del personal que participa en la prestación del servicio, irá dirigida a la detección y prevención de posibles problemas de salud, inmediatos y a largo plazo, ligados a la nutrición.

El comedor escolar es entendido como un aula más de enseñanza, donde además de ofrecer menús equilibrados se debe inculcar al alumnado hábitos de vida saludable y por tanto se hace necesario sensibilizar a los cuidadores en los conocimientos relacionados con la salud, alimentación equilibrada, producción y alimentación ecológica, sostenibilidad, medio ambiente, etc.,

así como en actividades relacionadas con el ocio y tiempo libre. Para ello, las empresas licitadoras pondrán en práctica un programa didáctico y formativo en el que se impartan estos conceptos.

En todo caso, deberán haber recibido la formación correspondiente de manipulador de alimentos y en higiene alimentaria de conformidad con el Plan de Formación de manipuladores.

6. ELABORACIÓN DE DIETAS Y/O MENÚS

6.1 Elaboración de dietas y/o menús:

La empresa concesionaria confeccionará los diferentes menús y/o dietas en colaboración con su dietista.

La Consejería de Educación, Cultura y Deporte evaluará los menús basales conforme al calendario de envío de menús y asesorará sobre las dietas especiales, siendo responsabilidad de la empresa su correcta elaboración y distribución.

El menú será el mismo para todos los comensales que hagan uso del servicio, sin que proceda admitir variación alguna, no obstante se ofrecerán menús alternativos para aquellos comensales por prescripción médica. La empresa debe atender como mínimo las dietas especiales que a continuación se enumeran.

La empresa debe atender las dietas especiales que a continuación se enumeran.

- ✓ Astringente
- ✓ Celiaquía
- ✓ Intolerancia a la lactosa
- ✓ Alergia al pescado y/o marisco
- ✓ Alergia a las leguminosas
- ✓ Alergia al huevo

Así como las necesidades derivadas de la interacción de las dietas especiales descritas para alergias/intolerancias. Ejemplos: Alergia a pescados y huevo. Alergia a leguminosas e intolerancia a la lactosa...

Asimismo, en el caso de que el alumno necesitara algún otro tipo de dieta especial diferente a las anteriormente descritas, y una vez recibido el informe médico completo, el dietista de la empresa estudiará y valorará, con el asesoramiento del ISE Andalucía, la búsqueda de la solución dietética más adecuada para la elaboración de dicha dieta.

Las dietas especiales en la medida de lo posible deberán tener una composición similar a la basal en cuanto a macro nutrientes.

En estos casos, el Director del Centro Educativo deberá entregar previamente la relación de alumnos/as afectados.

La cantidad de las raciones en el momento del servicio se ajustará a la edad del niño según las recomendaciones del ANEXO 4, evitando poner cantidades insuficientes o excesivas de alimentos. La alimentación que se prepare deberá proporcionar una comida agradable y completa a los usuarios del servicio, en cantidad suficiente. Los alimentos que se utilicen para confeccionar los menús han de presentar:

- ✓ Calidad higiénica a través de la gestión de la seguridad alimentaria del alimento. Esto supone el desarrollo y seguimiento de unas Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de alimentos al objeto de evitar su contaminación biológica, química y física desde la compra hasta el consumo, así como de todo el proceso de elaboración.
- ✓ Calidad nutritiva (aporte adecuado a la ingesta diaria recomendada de nutrientes, adecuación calórica y los requerimientos especiales de colectivos indicados anteriormente.).
- ✓ Calidad organoléptica (color, olor, sabor, aspecto, temperatura y consistencia).

Las empresas concurrentes presentarán la composición correspondiente al almuerzo. Debe haber algunos menús y/o dietas estándar y otras especiales que contemplen modificaciones nutricionales acordes a los requerimientos específicos de niños que así lo requieran. Las comidas tendrán que estar correctamente preparadas, condimentadas y presentadas teniéndose en cuenta que, además de su función alimenticia, deben considerarse motivo de satisfacción colectiva y personal. En este sentido, la

Gerencia Provincial del Ente Público o persona en quien delegue podrá exigir productos de superior calidad si estima que de ese modo se da mejor cumplimiento al objeto del concurso. Las comidas preparadas serán envasadas adecuadamente, con cierre hermético o no, dependiendo del procedimiento de conservación utilizado y del proceso de distribución. Los envases que vayan a contener comidas preparadas se ajustarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales en contacto con alimentos.

El etiquetado de las comidas preparadas se ajustará a lo regulado en el 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 y sus posteriores modificaciones.

Para mantener la adecuada calidad, higiene y valor nutritivo de los alimentos es necesario cuidar las condiciones de su manipulación y almacenamiento, así como de la conservación de la comida ya preparada hasta el momento de su distribución en las mesas, en consecuencia:

- ✓ El adjudicatario será responsable de implantar y mantener actualizado un Plan de Trazabilidad, documentado y con los registros correspondientes, en cada uno de los locales, como parte del Sistema de Autocontrol. Se conocerá la procedencia de las materias primas, con factura de las mismas, dichas materias primas deberán tener un correcto almacenamiento y adecuado método de conservación
- ✓ Los productos envasados deberán disponer de sus etiquetas correspondientes en lasque conste los datos obligatorios que contemplan las disposiciones legales vigentes en materia de etiquetado de alimentos (RD 1334/1999)
- ✓ Se tendrá en cuenta la fecha de consumo preferente y caducidad de los productos envasados. No se servirá nunca productos caducados o que superen la fecha de consumo preferente.
- ✓ Se evitará el contacto entre alimentos crudos y comidas preparadas. - Nunca se cortará en la misma tabla carne cruda y cocida.
- ✓ Para mahonesas se utilizarán siempre productos envasados y etiquetados según legislación sobre etiquetado. Una vez abiertas se conservarán en frigorífico y por un máximo de 24 horas.
- ✓ La preparación de salsas, cremas y natas se efectuará poco tiempo antes de su consumo, se conservarán refrigeradas y por un máximo de 24 horas.
- ✓ Las verduras se lavarán abundantemente, eliminándose parásitos, tierra, etc., sumergiéndolas en una solución de hipoclorito sódico (lejía) en agua potable corriente que será proporcional a la cantidad y al tiempo que se estime preciso para su desinfección. Posteriormente se lavarán con agua potable corriente. Es aconsejable hacerlo mediante equipo mecánico.
- ✓ No se volverán a congelar productos descongelados parcialmente.
- ✓ No se utilizará para rallar el pan que haya estado en contacto con el público.
- ✓ No deben usarse aceites a granel. Se usarán aceites envasados, precintados y con etiquetas ajustada a la legislación sobre etiquetado.
- ✓ La leche, si formara parte del menú, será esterilizada, envasada en botella de vidrio, plástico o tetra-bric, que se mantendrá en lugar fresco y apartado de la luz solar. Una vez abierta debe mantenerse en frigorífico y por un máximo de 24 horas.
- ✓ Si se sirven hamburguesas, al adquirirlas, el envase o embalaje, deberán llevar la preceptiva marca de identificación.
- ✓ Las comidas que se sirvan deberán tener presentación y calidad adecuadas.
- ✓ Tanto las materias primas como las comidas preparadas, cuando sean expuestas estarán aisladas y protegidas mediante armario o vitrina y mantenidas en adecuadas condiciones de conservación de acuerdo a la normativa alimentaria vigente.
- ✓ Las materias primas, una vez retiradas de las cámaras de conservación, serán utilizadas de inmediato, comprobándose antes de su uso las condiciones técnica sanitaria de aptitud para el consumo.
- ✓ Las comidas deberán prepararse con la menor anticipación posible al tiempo de su consumo.
- ✓ Las comidas elaboradas no contendrán en ningún caso sustancias alguna que pueda presentar peligro para la salud, así estarán exentas de materias extrañas y de aquellas sustancias que modifiquen desfavorablemente las características organolépticas. También estarán exentas de gérmenes patógenos.

Las comidas preparadas cocinadas se mantendrán en refrigeración a temperatura igual o menor de 4ºC hasta su utilización, y se recalentarán, el tiempo suficiente para que se garantice que se alcance en el centro del producto una temperatura igual o superior a 65° C.

Los aditivos utilizados en la elaboración de comidas preparadas se ajustarán a lo dispuesto en la normativa alimentaria en vigor.

6.2 Menús y/o dietas:

Las pautas nutricionales que debe cumplir el menú escolar, están englobadas en tres apartados:

A. Requisitos nutricionales;
   a. Confección de los menús adaptados a las necesidades nutricionales en energía, macro y micronutrientes.
   b. Con un perfil calórico equilibrado.
   c. Con especial atención al perfil lipídico.

B. Composición y variedad de los menús;
   a. Adaptación de la frecuencia de los alimentos a la comida del comedor.
   b. Variedad de los alimentos dentro del grupo.
   c. Tecnología culinaria empleada.
   d. Empleo de recetas variadas.

C. Otras consideraciones;
   a. Propiedades sensoriales de los menús adecuadas.
   b. Adaptación de los menús a la cocina tradicional y actual.
   c. Proporcionar a las familias información del ciclo mensual de menús, así como sugerencias de posibles meriendas y cenas aconsejadas, para mantener una dieta equilibrada.

Uno de los aspectos básicos a la hora de elaborar los menús escolares es cubrir los requerimientos de energía y nutrientes, teniendo en cuenta la edad y el sexo de los escolares a los que va destinado el menú en el momento del servicio (ver tabla tamaño orientativo de las raciones para población en edad escolar). En este sentido, el aporte energético y de nutrientes, correspondiente a la comida del medio día debe de ser entre el 30-35% del total de las necesidades diarias.

Normas a seguir en la confección de los menús:

Los platos deben tener una identificación clara y popular, indicando la composición de ingredientes en caso de posible desconocimiento o confusión con otros platos.

Apartado 1: Tanto las carnes como las aves y huevos deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a lo establecido en la normativa alimentaria en vigor, siendo en todos los casos de las máximas categorías. La carne que se oferte debe ser de naturaleza magra, entendiendo por carne magra aquella que tiene un contenido de grasa inferior al 10%. Si se emplean preparaciones tales como salchichas, filetes rusos, albóndigas, espaguetis con carne picada, hamburguesas etc.... estas deben ser de naturaleza magra.

Se debe incluir carne como plato principal en el menú **una vez a la semana (tamaño de la ración de 50 a 85 gramos), pudiendo usarse media ración más, esporádicamente como complemento en otro plato, en distinto día al que se sirvió carne como plato principal. Esta media ración no deberá superar los 30g. En este caso la semana que contenga 1 ración principal de carne y otra como complemento debe continuarse con una semana que únicamente tenga una ración de carne como plato principal (llegando como máximo a 2 semanas en un periodo de 4 semanas que contengan una ración principal de carne y media como complemento).** La carne que se usará deberá ser magra y podrá ser de pollo, pavo, cerdo o ternera, conejo etc.

La ración principal de carne que se servirá en la semana deberá ser presentada en forma de filetes o similares por piezas (muslo, contramuslo, albóndigas, hamburguesas, etc.) no pudiendo servirse como ingrediente de un plato (arroz con pollo, patatas con ternera, etc.), pudiendo utilizar la ración denominada de complemento (hasta 30 gramos) para este tipo de platos (en semanas alternas).

Se permite la inclusión de chorizo o algún tipo de embutido en la preparación de platos como lentejas, potajes, etc., siempre y cuando no supere la frecuencia de 2 veces cada 4 semanas vigilando que las raciones de estos embutidos sean pequeñas y que no contengan potenciadores del sabor. Debe resaltarse dentro de la planilla en el nombre del plato, por ejemplo: lentejas con chorizo

Apartado 2: El menú diario debe ofertar una ración de verduras de temporada y/o congeladas, como primer plato o en forma de guarnición. El gramaje de la ración debe situarse entre los 80g. como mínimo y 150g.

El menú escolar debe tener al menos entre 1 y 2 días en semana un plato principal constituido por verduras-hortalizas. La semana que únicamente contenga 1 plato principal de verduras debe continuarse con otra semana que incluya 2 platos principales.

Se deben incluir tanto verduras crudas como cocinada a razón de 2-3 veces a la semana cada una de ellas aportando en total 5 raciones por semana (2 veces verduras crudas y 3 veces verduras cocinadas o viceversa), para ello se evitarán aquellos menús que contienen una ración de verduras superior a 80g tanto en el primer plato como en el segundo y/o guarnición.

En el plato que aporte las verduras éstas deben aparecer de forma visible y no de forma "camuflada" o triturada (excepto los purés o las preparaciones que así lo requieran).

Las verduras propuestas en los menús irán en función de la época del año, serán preferentemente de temporada y de primera calidad. Las verduras ofrecidas pueden ser cocinadas o en ensaladas. **Las ensaladas compuestas básicamente por alimentos crudos vegetales deben suponer una media del 50% de las preparaciones constituidas por verduras dentro del menú semanal**, las ensaladas deben tener el peso de una ración de verduras y deben estar constituidas por vegetales de varios tipos siendo más atractivas las de diferentes colores, identificándose claramente en los menús, indicando sus componentes. **En el 50% restante se deberán ofrecer preparaciones constituidas básicamente con verduras cocinadas**.

No se consideran verduras la patata, el maíz, la salsa de tomate triturado ni el tomate frito.

No se consideran verduras crudas las que estén sometidas a procesos térmicos para su conservación: espárragos, remolacha, zanahorias, etc.

Apartado 3: Igualmente las **frutas deben ser de la temporada**, se excluirán los frutos demasiados inmaduros o sobremaduros o pasados. Todos los frutos serán de primera calidad, de coloración y madurez uniforme. **La fruta fresca debe ofrecerse como postre en una proporción de 4 a 5 veces por semana utilizando espaciadamente (1 a 3 veces al mes) los postres lácteos (tipo yogur, leche fermentada, bifidus...) evitando los postres muy azucarados sin propiedades probióticas y cuando se incluyan en el menú no debe tener como alternativa ningún otro tipo de postres**. La fruta que se ofrezca dentro de una misma semana debe ser lo más variada posible siendo lo idóneo que sean cuatro piezas de frutas diferentes. También podrá ofertarse macedonia de fruta fresca

Los gramajes aconsejados son los propios para cada tipo de fruta (como ejemplo: Plátano 80-100g, manzana, naranja: 140-180g, pera: 120-160g., kiwis, mandarina: 100-120g.).

Además, aquellas empresas que utilicen fruta de IV gama deberán indicarlo claramente tanto en las planillas de los menús como en las fichas técnicas de elaboración de los días que componen los menús y adaptarse a los gramajes indicados.

En cuanto al uso de zumos, solamente se aceptarán zumos de frutas100% directos o procedentes de concentrados reconstituidos hasta la proporción media presente en las frutas u hortalizas de las que proceden según su normativa específica y que no contengan azúcares añadidos. Los zumos con las características anteriormente citadas únicamente podrán aparecer 1 vez cada 4 semanas.

Apartado 4: Los pescados irán igualmente en función de la estación, deben cumplir los requisitos establecidos en la normativa alimentaria vigente, serán de la clase A. Se servirán limpios, exentos de espinas, piel, escamas y vísceras y, en su caso fileteado. **Se debe ofertar pescado** en dos ocasiones como plato principal a la semana. El gramaje aconsejado debe oscilar entre 50 y 100 g. (en función del contenido proteico de la especie de pescado) Se deberá procurar que al menos 2 veces al mes las raciones a consumir sean de pescado azul. En el caso de los pescados Pez espada, Tiburón, Atún rojo (*Thunnus thynnus:* especie grande, normalmente consumida en fresco o congelada y fileteada) y Lucio, el gramaje a utilizar debe ser de 50g. no pudiendo servirse más de una de estas especies en el mismo mes ni más de una vez en 4 semanas.

Al menos una de las raciones de pescado que se servirá en la semana deberá ser presentada en forma de filetes o similares por piezas (albóndigas, hamburguesas, etc.).

Se debe evitar el uso abusivo de estos en fritura y/o conserva.

Los moluscos y crustáceos (chocos, almejas, coquinas, etc.) serán considerados como "pescado" a la hora de contabilizar el total de raciones semanales.

Apartado 5: El aceite utilizado en ensaladas y otras preparaciones será siempre aceite **de oliva virgen extra. En el caso de las frituras se permitirá el uso de aceite de oliva o aceite de girasol alto oleico.** El aceite de girasol alto oleico empleado deberá tener una proporción de oleico superior al 75%. Las preparaciones en las que se utilicen la fritura en aceite no podrán incluirse frecuentemente en el menú escolar, **limitándose a una vez a la semana Entre estas**

preparaciones se incluyen: pescado frito, patatas fritas, empanadillas fritas, pisto, tortilla de patatas (cuando las verduras y/o patatas han sido sometidas a fritura previamente), etc.

Apartado 6: Las legumbres utilizadas serán siempre de calidad primera etiqueta verde y **deben ofertarse en dos ocasiones por semana. El gramaje aconsejado es de 35 g. a 60g.**

Hay que tener en cuenta que las legumbres, son ricas en proteínas e hidrato de carbono, y por lo tanto aportan proteínas a la dieta.

Aunque la legislación alimentaria española establece que las legumbres comercializadas en fresco (guisantes, judías verdes) sean consideradas como verduras u hortalizas, pertenecen a la familia de las leguminosas, por lo que se permitirá incluir estos alimentos sustituyendo a legumbres como plato principal (primer plato) dentro del menú como máximo una vez al mes (una vez en cuatro semanas).

No obstante, este grupo de alimentos no comparten las mismas propiedades nutricionales que las legumbres en seco (lentejas, garbanzos, etc.), ya que contienen baja proporción de hidratos de carbono, por lo que el día que se incluyan en el menú se deberá incluir un alimento rico en este nutriente.

Apartado 7: Los cereales empleados serán de calidad extra o primera y en algunas ocasiones se pueden utilizar cereales de grano entero, como por ejemplo arroz integral.

En el caso de macarrones / tallarines se elaborarán según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola, semolinas o harinas procedentes de trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas.

A diario se debe de ofertar un plato cuyo ingrediente principal sea un alimento rico en hidratos de carbono.

Los gramajes recomendados son:

Alimento	**Peso**
Patatas	80-200 g
Pasta	40-70 g
Arroz	40-70 g

Los alimentos que son fuentes de hidratos de carbono deben proponerse en el menú escolar de la forma más variada posible, en una semana deben aparecer platos con patatas, arroz y pastas, evitando repetir estos alimentos.

El pan se suministrará diariamente con o sin sal, presentado en barras de 60 grs., envuelta individualmente y diferenciada por color según contenga o no sal. Se valorará positivamente la inclusión de pan integral al menos una vez en semana.

Apartado 8: Se incluirán **un máximo de dos huevos a la semana** en forma de revueltos, tortilla o cocidos, debiendo cumplir con las máximas exigencias de calidad y seguridad alimentaria.

Apartado 9: En cuanto a los quesos se recomienda utilizar **quesos semigrasos** (<40% de materia grasa) para gratinados y pastas y quesos magros (<25% de materia grasa) para ensaladas y otras preparaciones.

Apartado 10: Cada menú debe estar constituido por dos platos y en ellos deben estar representadas además de las verduras, alimentos que aporten hidratos de carbono y proteínas. Los alimentos ricos en hidratos de carbono deben entrar a formar parte de los menús en una proporción mayor que los alimentos constituidos únicamente por proteínas. Ejemplo: arroz con pollo, arroz 2/3 del plato, pollo 1/3.

- **No se incluirán alimentos precocinados que no cumplan con el protocolo nutricional definido en el presente pliego** (alimentos saludables, sin grasas hidrogenadas, sin potenciadores del sabor y elaborado sólo con ingredientes de máxima calidad como aceite de virgen extra, etc.....). En el caso de derivados de pescado o carne (albóndigas, hamburguesas, etc.) estos productos deberán contener al menos el 80% del producto de referencia. A modo de ejemplo se cita que unas albóndigas de ternera deberán contener como mínimo en su composición un 80% de carne de ternera.

Apartado 11: Los menús deben confeccionarse con alimentos de temporada y deben adaptarse a la edad del usuario. En el momento del servicio las cantidades deben ajustarse a las necesidades por edad (ver tabla de tamaño orientativo de las raciones para población en edad escolar).

Apartado 12: Se utilizará la sal yodada en aquellas preparaciones que necesiten ser condimentadas con sal, procurando hacer un uso moderado de la misma.

Apartado 13: No se usarán alimentos que contengan en su composición un excesivo aporte de grasas saturadas y/o grasas hidrogenadas, como son las margarinas, mantequillas, natas, tocino, bollerías industriales, galletería industrial, etc.

Apartado 14: Se debe evitar condimentar los platos con caldos de carnes concentrados o cualquier aditivo que contenga en su composición potenciadores del sabor como por ejemplo glutamato monosódico.

Apartado 15: Se debe evitar días consecutivos con preparaciones o alimentos similares. Ejemplo: Lunes merluza en salsa, martes mero a la plancha. Miércoles puré de verduras, jueves crema de guisantes.

Apartado 16: Cualquier variación que se haga sobre los menús no podrá salirse de las líneas generales que rigen la confección de un menú escolar y deberá ser notificado, adjuntando la ficha técnica del plato en caso de que este no esté incluido en el proyecto presentado a la Consejería de Educación, Cultura y Deporte.

En el caso de que, una vez aprobado el menú, una empresa tenga que hacer una modificación del mismo por causa mayor deberá proceder de la siguiente forma:

- Informar al centro educativo
- Informar al ISE
- Notificar qué día del mes se ve modificado y qué plato.
- Notificar el plato que sustituye al que constaba en los menús
- Notificar qué dietas (basal, especiales) se ven afectadas por este cambio.
- Notificar el motivo del cambio.

Apartado 17: El sistema de producción y distribución será mediante el aseguramiento de la cadena fría, debiéndose distribuir las comidas al menos dos veces por semana, evitando utilizar el centro como almacén de alimentos.

El menú se compondrá de:

- Proporciones de verduras (ensaladas o verduras cocinadas), hidratos de carbono (legumbres, pastas, arroz, patatas, pan, etc.) y proteínas (legumbres, huevos, pescados, carnes magras, frutos secos), como por ejemplo:

- Un primer plato de verduras y un segundo constituido por 2/3 de hidratos de carbonos y 1/3 de proteínas. Ej.: Ensalada variada y Arroz con pollo
- Un primer plato constituido por 2/3 de verduras y 1/3 de proteínas y un segundo constituido por hidratos de carbonos. Ej.: Ensalada de atún y pasta con tomate
- Un primer plato de verduras y un segundo de legumbres. Ej.: ensalada y potaje de garbanzos.

Si el primer plato está constituido básicamente por verdura, el segundo debe de contener un alimento proteico y un alimento rico en hidratos de carbono. Ejemplo: primer plato pisto de verduras, segundo plato merluza al horno y patata cocida.

Si el primer plato contiene como ingrediente principal un hidrato de carbono, el segundo debe de incluir un alimento proteico y la ración de verduras. Ejemplo: primer plato arroz con tomate, segundo plato muslo de pollo asado y ensalada con lechuga, zanahoria y pepino.

- Pan.

- Fruta en al menos cuatro ocasiones en la semana. El día que se ponga legumbres se puede completar la fracción proteica con huevo (en tortilla, revuelto o cocido), un yogur desnatado o queso fresco, frutos secos, etc.

- Bebida (exclusivamente agua).

Apartado 18: En la planilla de los menús se debe especificar claramente la naturaleza del plato, siendo lo más descriptivo posible e incluyendo al menos los ingredientes principales.

Ejemplo 1: Merluza a la plancha con ensalada debería especificarse siguiendo la nomenclatura: Merluza a la plancha con ensalada de lechuga, tomate y pepino.

Ejemplo 2: Pescado azul a la plancha con zanahorias baby, debería especificarse: atún a la plancha con zanahorias baby.

Ejemplo 3: Carne en salsa con patatas al horno, debería especificarse: ternera en salsa con patatas al horno

Apartado 19: La rotación de alimentos diferentes por grupos en el menú mensual debe seguir los siguientes criterios:

Verdura cocinada y cruda: mínimo 5 variedades diferentes (incluyendo crudas y cocinadas). Ejemplo: Lechuga, tomate, pepino, espinacas, calabacín

Legumbres: mínimo 3 diferentes. Ejemplo Garbanzos, alubias y lentejas

Carne: mínimo 3 diferentes. Ejemplo: pollo, ternera y cerdo,

Pescado mínimo 3 diferentes. Ejemplo: merluza, mero y atún

Pasta: mínimo 3 diferentes. Ejemplo: macarrones, coditos y tallarines

Fruta: mínimo 4 diferentes. Ejemplo: manzana, naranja, pera y plátano

Apartado 20: En la planilla de los menús se debe especificar claramente la técnica culinaria principal del plato en aquellas preparaciones que puedan admitir variaciones:

Ejemplo 1: Merluza con ensalada de lechuga y tomate, debería especificarse: Merluza al horno con ensalada de lechuga y tomate

Ejemplo 2: Pollo con patatas al horno, debería especificarse: pollo asado con patatas al horno.

Esta nomenclatura no es necesaria aplicarla en alimentos en los que, normalmente, sólo se aplica una técnica: Lentejas con verduras, Puchero, Macarrones con tomate (si sería necesario especificarlo si se tratase de una ensalada de pasta), etc.

Apartado 21: La rotación de diferentes técnicas culinarias por grupos de alimentos en el menú mensual debe seguir los siguientes criterios:

Verduras y hortalizas: mínimo 3 técnicas culinarias diferentes. Ejemplo: rehogado, plancha, puré, crudo

Carne: mínimo 2 técnicas culinarias diferentes. Ejemplo: plancha, horno, en salsa,

Pescado: mínimo 2 técnicas culinarias diferentes. Ejemplo: plancha, horno, en salsa,

Para las legumbres y huevos no se exigirá más de una técnica culinaria diferente.

6.3 Criterios de Evaluación para los menús escolares

Los menús deben ser analizados y elaborados en función de cinco factores básicos:

1. Frecuencia de consumo semanal por grupos de alimentos en el comedor escolar.
2. Valoración energética y de macro nutrientes.
3. Recetas diferentes por grupos de alimentos en el comedor escolar.
4. Rotación mensual de alimentos que componen el menú.
5. Procesos culinarios de los alimentos que componen el menú.
6. Información que aporta el menú.
7. Adecuación de productos a las condiciones del presente pliego (uso de potenciadores uso de aceite de oliva virgen extra, ausencia de potenciadores del sabor, agua como bebida, exclusión de alimentos con cantidad elevada de grasas saturadas).

Este método de Evaluación será empleado para valorar los menús que las empresas de catering que operan en Andalucía presentan y de modo obligatorio a la Dirección de Servicios a la Comunidad Educativa de ISE Andalucía.

Objetivos:

Tiene como fin la evaluación objetiva de los menús escolares, así como de los criterios nutricionales del presente pliego.

Método:

La calidad de un menú será adecuada cuando se alcance una puntuación mínima de 22 sobre 24 puntos. Cuando esta cifra no se alcance se trabajará para corregir las deficiencias detectadas.

En el caso de obtener cero puntos en algún apartado el menú será calificado como no aprobado y se procederá a corregir dicho/s puntos/s.

6.4 Sistema para la evaluación de los menús

Para la evaluación por parte del servicio de inspección del cumplimiento de las normas recogidas en este pliego se utilizará el siguiente protocolo, donde se establece la calidad del servicio por parte de las empresas suministradoras de los menús escolares.

1. Calidad de la carne:

Puntuación	**Descripción**
1	Cuando siempre se utilicen carnes de naturaleza magra (<10% de grasa). Si se incluyen en el menú salchichas, filetes rusos, albóndigas, carne picada, hamburguesas etc., éstas deben ser de naturaleza magra (<10% de grasa). Los embutidos grasos solo se permitirán en la confección de legumbres, siempre y cuando se oferte como máximo 2 veces al mes.
0,5	Cuando se utilice en el periodo de cuatro semanas una única preparación que contenga carnes grasas o embutidos fuera de los guisos de legumbres.
0	Cuando se supere esta cantidad.

2. Una ración de carne a la semana

1	Cuando el total de la carne ofertada en el menú semanal sea de una ración a la semana (cuatro raciones en platos principales en un periodo de cuatro semanas) y un máximo de 2 medias raciones en cuatro semanas (presentándose esa media ración en semanas alternas).
0,5	Cuando las raciones de carne en platos principales sean cinco en un mes.
0	Cuando se supere la cantidad de 5 raciones en un mes o sea menor o igual a 3 en un mes de carne en platos principales. Cuando se supere la cantidad de 2 medias raciones en 4 semanas. Cuando las medias raciones no se presenten en semanas alternas. Cuando no se cumpla los gramajes.

3. Raciones de pescado a la semana

1	Cuando el pescado se oferte en dos ocasiones a la semana (ocho raciones en un periodo de cuatro semanas). El pescado deberá de ofertarse tanto blanco como azul. El pescado azul deberá ofertarse como mínimo dos veces al mes. Ambos tipos de pescados deberán cumplir las características especificadas en el pliego de condiciones.
0,5	Cuando las raciones de pescado sean de nueve en cuatro semanas, o cuando sean sólo de siete en ese periodo
0	Cuando las raciones de pescado superen las nueve raciones de pescado en cuatro semanas o no lleguen a siete en ese periodo. Cuando no se cumplan los gramajes.

4. Clase de pescado

1	Cuando el pescado que se oferte sea blanco y como mínimo dos veces al mes sea azul.
0,5	Cuando no se mantenga las proporciones establecidas para pescado blanco y azul.
0	Cuando solo se oferte una clase de pescado y/o no se cumplan las recomendaciones establecidas en el uso de las especies de pescado azul.

5. Raciones de huevos

1	Cuando la cantidad de huevos que se oferten esté entre una y dos unidades a la semana (de cuatro a ocho en un periodo de cuatro semanas).
0,5	Cuando las unidades de huevos sean de nueve en cuatro semanas, o cuando sean sólo de tres en ese periodo.
0	Cuando las raciones de huevos superen las nueve unidades en cuatro semanas o no lleguen a tres en ese periodo.

6. Frecuencia de legumbres a la semana.

1	Cuando en el menú semanal aparezcan las legumbres en dos ocasiones a la semana (ocho en un periodo de cuatro semanas).
0,5	Cuando en un periodo de cuatro semanas aparezcan 9 veces o sólo aparezcan siete platos confeccionados básicamente con legumbres.
0	Cuando no se alcancen las siete raciones de legumbres en un periodo de cuatro semanas o sean superior a nueve. Cuando no se cumplan los gramajes.

7. Alternancia de alimentos ricos en hidratos de carbono a lo largo de la semana: arroz, pasta, patatas...

1	Cuando los alimentos ricos en HC, distintos al pan, que se oferten sean variados y no se repitan en la semana, cuando el ingrediente principal del plato sea este.
0,5	Cuando se repitan en dos ocasiones a la semana.
0	Cuando se repitan más de dos ocasiones a la semana.

8. Ración de verduras diaria

1,5	Cuando se incluya diariamente una ración de verduras (20 en un periodo de cuatro semanas). La ración de verdura corresponderá a 80-150 g, esta cantidad debe presentarse al menos en uno de los platos (primero, segundo o guarnición)
0,5	Cuando en un periodo de cuatro semanas, en uno de los días no se incluya verdura o la ración sea muy pequeña.
0	Cuando falte o la ración sea muy pequeña en más de una ocasión, en un periodo de cuatro semanas.

9. Alternancia de verduras frescas y cocidas

1	Cuando a lo largo de las 4 semanas la mitad de las raciones de verduras ofertadas sean frescas y la otra mitad de raciones cocinadas. Esta relación debe ser 2-3 raciones verduras crudas por semana y 2-3 raciones de verduras cocinadas por semana.
0,5	Si en alguna de las semanas la proporción de verduras crudas es diferente a 2-3 raciones de verdura cruda y 2-3 raciones de verdura cocinada.
0	Cuando en un periodo de cuatro semanas no se guarde la proporcionalidad de 50% de las raciones de verduras crudas y 50% de las raciones de verduras cocinadas. Si en más de una semana la proporción de verduras crudas es diferente a 2-3 raciones de verdura cruda y 2-3 raciones de verdura cocinada.

10. Oferta de fruta fresca 4-5 veces a la semana

2	Cuando se oferte sólo fruta fresca en 4 ó 5 ocasiones en la semana y no se oferte a la vez ningún otro tipo de postre alternativo
0,5	Cuando en un periodo de cuatro semanas se ofrezca fruta fresca en sólo quince ocasiones, asimismo sin que se oferte otro postre alternativo
0	Cuando no se alcance esta cantidad.

11. Uso exclusivo de agua como bebida

0,5	Cuando la única bebida que se ofrezca al escolar sea agua. La excepción será la de los días festivos o de comidas especiales en las que además se podrá ofrecer zumos recién exprimidos o refrigerados del tipo 100%, batidos naturales, limonada casera o bebidas de similares características
0	Cuando se ofrezca al escolar otra bebida que no sea agua aunque sea en una sola ocasión en los días ordinarios

12. Uso exclusivo de aceite de oliva virgen extra

2	Cuando se use aceite de oliva virgen extra en todas las preparaciones incluidas las frituras
0	Cuando en un periodo de cuatro semanas se confeccione uno de los platos principales con otro aceite que no sea de oliva virgen extra
0	Cuando supere dicha cantidad.

13. Uso de frituras como máximo una vez por semana

1	Cuando se utilice esta técnica culinaria como máximo una vez por semana (cuatro en un periodo de cuatro semanas), entendiendo como frito preparaciones como la tortilla de patatas fritas, el pisto frito o el pescado frito, etc....

0,5	Cuando en un periodo de cuatro semanas se realicen cinco preparaciones utilizando como técnica culinaria la fritura
0	Cuando se supere dicha cantidad.

14. Exclusión de alimentos con alto contenido en grasas saturadas e hidrogenadas

1	Cuando en el menú escolar no aparezca ningún alimento que contenga un alto contenido de grasas saturadas o grasas hidrogenadas
0	Cuando se detecte alimentos con alto contenido en grasas saturadas o grasas hidrogenadas en cualquier preparación

15. Exclusión de potenciadores del sabor (como el glutamato monosódico)

0,5	Cuando no aparezca este tipo de aditivo en las preparaciones o condimentos usados en la confección del menú escolar como es el caso de los caldos concentrados de carne
0	cuando se detecte este tipo de sustancia

16. Exclusión de alimentos precocinados

1	Cuando en el menú del escolar no se incluyan nunca alimentos precocinados. Si se incluyen podrán ser valorados igualmente con 1 punto cuando estos alimentos cumplan todos los criterios del protocolo nutricional, debiendo ser alimentos saludables, sin grasas hidrogenadas, sin glutamato monosódico y elaborado sólo con ingredientes de máxima calidad como aceite de virgen extra, etc....
0	Cuando se incluya un solo alimento precocinado en un periodo de cuatro semanas que no cumpla con las características antes expuestas

17. Uso de sal yodada

0,5	Cuando la única sal utilizada para la preparación de todos los platos que requieran sal, sea sal yodada
0	El empleo de cualquier sal no yodada

18. Información que aporta el menú

1	Cuando en la información de la planilla de menús se especifiquen claramente los ingredientes principales que componen los platos
0,5	Cuando se encuentren en la planilla dos platos que no especifican claramente los ingredientes principales
0	Cuando se encuentren en la planilla más dos platos que no especifican claramente los ingredientes principales

19. Rotación de alimentos

1	Cuando se cumplan los requisitos mínimos establecidos para los diferentes grupos de alimentos: Verdura cocinada y cruda: mínimo 5 variedades diferentes (incluyendo crudas y cocinadas). Legumbres: mínimo 3 diferentes. Carne: mínimo 3 diferentes. Pescado mínimo 3 diferentes. Pasta: mínimo 3 diferentes. Fruta: mínimo 4 diferentes.
0,5	Cuando no se cumplan los requisitos mínimos por grupos de alimentos en un grupo y por una diferencia (que haya 2 cuando debiera haber 3)
0	Cuando no se cumplan los requisitos mínimos por grupos de alimentos en más de un grupo o en un solo grupo por dos diferencia (que haya 1 cuando debiera haber 3)

20. Información sobre las técnicas culinarias empleadas

1	Cuando en la información de la planilla de menús se especifiquen claramente los técnicas culinarias empleadas en aquellos alimentos susceptibles de tener varias presentaciones
0,5	Cuando se encuentren en la planilla dos platos que no especifican claramente las técnicas culinarias empleadas.
0	Cuando se encuentren en la planilla más dos platos que no especifican claramente las técnicas culinarias empleadas.

21. Rotación de las técnicas culinarias empleadas

1	Cuando se cumplan los requisitos mínimos establecidos para los diferentes grupos de alimentos: Verduras y hortalizas: mínimo 3 técnicas culinarias diferentes. Carne: mínimo 2 técnicas culinarias diferentes. Pescado: mínimo 2 técnicas culinarias diferentes.
0,5	Cuando no se cumplan los requisitos mínimos por grupos de alimentos en un grupo.
0	Cuando no se cumplan los requisitos mínimos por grupos de alimentos en más un grupo.

22. Ajuste de energía y macronutrientes

2	Cuando tanto las planillas semanales, como mensuales y las fichas técnicas de los menús se presenten correctamente valoradas. Los menús se ajustarán sobre una base de 650±60 Kcal, de las que el 10-15% deben proceder de las proteínas, el 30-35% de las grasas y el 55-60% de los hidratos de carbono Siguiendo los márgenes de gramos:

	- 10-15% proteínas ±10%: **14,63-26,8 g proteínas**. - 30-35% grasas ±10%: **19,49-27,79 g de grasas** - 55-60% hidratos de carbono±10%: **80,44-107,25 g de hidratos de carbono**
1	Cuando en un periodo de cuatro semanas se aprecie en uno de los días alguna imprecisión o dato incorrecto, bien en la planilla mensual, semanal o fichas técnicas
0	Cuando se observe más de una imprecisión o dato incorrecto en dicho periodo

Los menús que alcancen una puntuación a 22 sobre 24 puntos estarán evaluados positivamente.

Los menús que no alcancen como mínimo 22 puntos o saquen un 0 en cualquiera de los apartados no serán evaluados positivamente y tendrán que volver a diseñar los menús.

6.5 Normas para presentar el menú para su análisis, control y aprobación

1. Cada empresa concesionaria debe presentar para su análisis, control y aprobación al ISE, el menú basal, conforme al siguiente calendario de envíos.

   Tras la evaluación de los menús se realizarán tantas modificaciones como fueran necesarias para adecuarse a las condiciones del pliego, debiendo tener los menús la calificación de apto antes de la fecha indicada en el calendario de envío de menús.

   La documentación debe ser remitida por e-mail y en el caso de utilizar la plataforma web, se deberá remitir un correo electrónico en el que avise de la disponibilidad de la documentación en la web.

CALENDARIO DE ENVÍO DE MENÚS		
FECHA LÍMITE PARA ENTREGA	**FECHA LÍMITE PARA APROBACIÓN**	**MENÚS A PRESENTAR**
DEL 1 AL 5 DE JULIO	15 DE AGOSTO	SEPTIEMBRE – OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE
DEL 1 AL 5 DE NOVIEMBRE	15 DE DICIEMBRE	ENERO – FEBRERO - MARZO
DEL 1 AL 5 DE FEBRERO	15 DE MARZO	ABRIL - MAYO - JUNIO

   Una vez aprobados los menús, cada empresa podrá modificar excepcionalmente hasta un máximo de cuatro días del menú de un mes del trimestre previamente entregado. Estas modificaciones deberán ser entregadas antes del día 5 del mes anterior al mes de servicio del menú y teniendo como fecha límite para aprobar el día 20 del mes anterior al mes de servicio del menú. En este periodo de tiempo se podrán realizar tantas revisiones como sean necesarias para adecuar los cambios a las condiciones del presente pliego.

2. Cada adjudicatario deberá presentar según el calendario de envíos anterior para su control todos aquellos menús de dietas especiales que las empresas elaboren, ya sean dietas obligatorias, enumeradas en el pliego de condiciones, o dietas que voluntariamente confeccione cada empresa. Estas dietas se presentarán como se detalla en el apartado correspondiente.

3. Se debe presentar el planning con la valoración nutricional de cada día debidamente reflejada en la parte inferior de la cuadrícula correspondiente.

4. En el caso de tener que presentar la documentación nuevamente tras alguna evaluación realizada, los cambios realizados a la documentación inicialmente presentada deben resaltarse en algún color que identifique claramente las nuevas modificaciones.

5. Se deberá incluir la denominación de la aplicación informática utilizada y/o las tablas de composición de alimentos utilizada para el diseño de los menús.
6. Se debe entregar la relación de todas las fichas técnicas debidamente referenciadas. El nombre que se le da al plato en la planilla debe corresponder con el de la ficha técnica.
7. Las fichas técnicas de los platos que se sirven un mismo día deben ir juntas.
8. Cada plato debe estar valorado nutricionalmente de modo independiente y debe estar delimitado del siguiente, del pan y del postre.
9. Cuando se utilice un mismo plato en más de una ocasión, la ficha técnica se repetirá tantas veces como sea necesario para que ésta acompañe siempre al plato con el que se presenta en el menú diario.
10. La suma de los nutrientes del primer plato, el segundo, el postre y el pan deben coincidir con la valoración reflejada en la planilla mensual.
11. Se deben especificar para cada alimento que forme el plato, y cada menú completo los siguientes datos: Kcal, proteínas, grasas e hidratos de carbono.
12. En la ficha técnica de cada plato se especificará qué técnica culinaria se ha empleado para su elaboración y qué alimentos son ecológicos.
13. Los menús deben presentarse sobre una base de 650±60 Kcal de las que 10-15% deben proceder de las proteínas, el 30-35% de las grasas y el 55-60% de los hidratos de carbono con un margen de error del ±10%, que se detalla más adelante de cada macronutriente. La información relativa a los macronutrientes (Proteínas, Hidratos de Carbono y Lípidos) debe especificarse en gramos y el margen de error a aplicar será:

    - 10-15% proteínas ±10%: **14,63-26,8 g proteínas**.
    - 30-35% grasas ±10%: **19,49-27,79 g de grasas**
    - 55-60% hidratos de carbono±10%: **80,44-107,25 g de hidratos de carbono**

14. Es necesario entregar las fichas técnicas de productos externos que se utilizan en la elaboración de los menús (Ejemplo: tomate frito, tortilla de patatas, caldos, etc.). Esta ficha técnica deberá ser la proporcionada por el fabricante o proveedor del producto. En el caso de no disponer de esta información se debe adjuntar la etiqueta del producto donde figuren los ingredientes y el valor nutricional por 100 gramos de producto.

    Estos alimentos están permitidos cuando cumplan todos los criterios del protocolo nutricional del presente pliego, debiendo ser alimentos saludables, sin grasas hidrogenadas, sin potenciadores del sabor como el glutamato monosódico, con carne magra (en caso de ser un derivado cárnico) y elaborado sólo con ingredientes de máxima calidad como aceite de oliva virgen extra, etc...

6.6 Dietas especiales

1. Las dietas especiales se presentarán del mismo modo que la dieta basal. Si no existiera demanda de dietas especiales por parte de los usuarios se debe hacer constar al entregar la documentación (si es obligatorio la entrega de la dieta astringente: ver aparato 9 del presente punto)
2. Si la dieta astringente no se modifica con respecto al mes anterior es necesario indicarlo. En este caso, no sería necesario volver a enviar la información relativa a esta dieta con el resto de documentación.
3. Las dietas especiales, tanto las obligatorias que regula el pliego como las que la empresa concesionaria asuma voluntariamente, deben ser correctas desde el punto de vista nutricional, pero además tendrán que ser variadas, evitando la repetición monótona de platos. En ocasiones se podrá recurrir a alimentos propios de la dieta especial, como el pan para celiacos en la dieta apta para celiacos, la leche de soja para la dieta de intolerancia a la lactosa, etc.
4. Cuando algún centro educativo de los que gestione una determinada empresa concesionaria, solicite un menú de una dieta especial en concreto (ejemplo: alergia a las leguminosas), la empresa tendrá que remitirla al ISE para su

revisión, aunque se encuentre dentro de los menús de dietas obligatorias que exige el pliego de prescripciones técnicas.

5. Las dietas especiales deben ser acompañadas de un cuadro resumen que indique las características de las mismas.
6. Los días en los que haya alguna diferencia en el menú de la dieta especial con respecto al menú de la dieta basal se sombreará en la planilla general del menú de la dieta especial o se indicará de alguna otra forma lo suficientemente clara.
7. Las fichas de los platos de menús de dietas especiales deben estar bien referenciadas y entregarse junto a la planilla general de la dieta especial.
8. La dieta astringente es una dieta que se mantendrá en un corto periodo de tiempo por lo general, por ello no se exigirá que los valores nutricionales sean equivalentes a los de la dieta basal y se considerará correcto cuando al menos se presenten 2-3 menús ajustados al protocolo de este tipo de dieta.

   Si la dieta astringente no se modifica con respecto al mes anterior es necesario indicarlo en la entrega de la documentación. En este caso, no sería necesario volver a enviar la información relativa a esta dieta con el resto de documentación.
9. Para las dieta de alergia a algún tipo de fruta bastará con indicar que una fruta es sustituida por otra a la que no se es alérgico y no habrá que entregar una valoración completa de la dieta.
10. Para las dietas de alergia a pescado y/o marisco y/o huevo se sustituirá el pescado, marisco o huevo por otros alimentos, preferentemente proteicos, frente a los cuales no se tenga alergia. Esto se hará respetando siempre el total de la ingesta proteica (10-15% del valor calórico total del menú) y sin incrementar de forma excesiva la cantidad de raciones de un determinado alimento proteico por semana.
11. Para las dietas de alergias a las leguminosas se sustituirán las legumbres y leguminosas por carne, pescado y huevos, ajustándose a las frecuencias semanales de consumo de estos alimentos proteicos. La frecuencia de la carne no debe superar dos en una semana o siete al mes.
12. Para las dietas de intolerancia a la lactosa no bastará con sustituir el yogur por fruta, habrá que cuidar la composición global de la dieta. Esta dieta debe tener, al igual que las tres anteriores, características similares a la basal en cuanto a composición nutricional; si la dieta basal un día tiene de postre yogur desnatado, en la de intolerancia a la lactosa el yogur desnatado se sustituirá preferentemente por yogur de soja y no por fruta.
13. La dieta para celiacos debe ser especialmente cuidada, por lo que la composición de la misma tiene que ser igualmente equilibrada.

6.7 Semanas incompletas

Cuando a lo largo de cuatro semanas (planilla mensual) existan días no lectivos, el análisis del menú tendrá en cuenta lo siguiente:

- <u>En cuanto a los alimentos fuente de proteínas</u> (carne, pescado, legumbres, huevos)

Se entenderá que si un alimento fuente de proteínas está ausente, no se considerará como un fallo o error siempre que se cumpla lo siguiente:

- No podrá faltar siempre el mismo tipo de alimento cuando existe más de un día no lectivo en la planilla mensual. Por ejemplo dos raciones de pescado en dos días no lectivos dentro de un mismo mes.
- En una semana que tenga algún día festivo no podrá utilizarse la media ración de carne como complemento. Únicamente podrá aparecer la ración de carne fijada en el presente documento.
- En una semana en la que haya cuatro días lectivos podrá faltar una ración de pescado o una de legumbres indistintamente.
- En una semana de tres días lectivos podrá faltar una ración de pescado y otra de legumbres.
- En una semana de dos días lectivos podrá faltar una ración de pescado, otra de legumbres y otra de carne, debiéndose mantener una de pescado y otra de legumbres.

- En una semana de un día lectivo podrá incluirse indistintamente tanto una ración de pescado como otra de legumbres.
- El huevo podrá no incluirse en una semana que no esté completa.
- Si en un mismo mes existe más de una semana que no sea completa, se procurará un equilibrio entre los días lectivos en relación a los alimentos proteicos, de modo que en conjunto se mantengan constantes todas las proporciones de alimentos tal y como señala el protocolo nutricional. Se evitará excluir de esas semanas siempre los mismos tipos de alimentos. Ejemplo: en un mes en el que haya dos semanas con dos días lectivos cada semana no se podrá excluirse en ambas la carne, sino que estas dos semanas se trataran como si fuera una semana de cuatro días lectivos, es decir tendrá una ración de carne, una o dos de legumbres y una o dos de pescado.

Nota: *No se considerará como semana incompleta aquella que siendo de cinco días lectivos tenga algunos días en un mes y otros en el mes siguiente. Este tipo de semanas se analizará en su conjunto como una semana completa.*

- <u>En cuanto a la fruta:</u>
  - Una semana de cuatro días lectivos podrá tener tres piezas de fruta fresca, sin que esta cantidad sea considerada un fallo o error.
  - En un periodo de cuatro semanas en el que haya varios días no lectivos la proporción de fruta debe ser de 4 a 1 como mínimo respecto a otros postres.
- <u>En cuanto a los cereales:</u>
  - Cuando en un mes exista más de un día no lectivo se procurará que en su conjunto se ofrezcan todos los cereales de un modo variado y bien proporcionado, evitando demasiadas repeticiones o demasiadas ausencias.
- <u>En cuanto a la verdura:</u>
  - Cuando en un mes existan días no lectivos, en su conjunto el 50% de los platos constituidos básicamente con verduras deben ser crudas y el otro 50% cocinadas.

Cada mes el menú debe cumplir íntegramente el protocolo nutricional. El menú aprobado debe responder al máximo exigido.

6.8 Incorporación de alimentos ecológicos en los menús

La incorporación de alimentos ecológicos a los menús escolares se plantea de acuerdo con el Plan Andaluz para la Producción Ecológica, que fomenta la introducción de alimentos ecológicos en el consumo social e institucional, entendiendo como tal la restauración colectiva en centros de enseñanza primaria, secundaria y universitaria, guarderías, residencias y centros hospitalarios, centros penitenciarios, así como en servicios de restauración de los edificios públicos y en los actos públicos organizados por la Administración. La producción ecológica de alimentos (a través de la agricultura, la ganadería y la acuicultura) está regulada para toda la UE en el Reglamento 834/2007, que viene a unificar las preferencias de un sector de los consumidores con la aportación de bienes públicos por parte de este modo de producción que contribuyen a la protección del medio ambiente, al bienestar animal y al desarrollo rural. Los productores ecológicos están sujetos a un régimen de control que expide una certificación y que tiene como signo externo una etiqueta específica. Los alimentos que se incorporen deberán tener el sello de identificación y estar sus productores debidamente certificados.

La incorporación de alimentos ecológicos tendrá en cuenta los siguientes criterios:

6.8.1 Cantidad y variedad de alimentos ecológicos.

Se valorará la cantidad de alimentos ecológicos que se incorporen a los menús. Las empresas licitadoras deberán indicar en sus ofertas la cantidad en kilogramos/litros <u>por comensal y mes</u> de alimentos ecológicos que se comprometen a servir.

6.8.2 Proveedores de productos ecológicos.

Con criterios de sostenibilidad ambiental, se recomienda la cercanía de los suministros por lo que suponen de reducción de las emisiones de CO_2 por el transporte. Dichos proveedores estarán en posesión de los certificados y permisos preceptivos y deberán estar certificados por un organismo de control autorizado para la producción ecológica.

6.9 Control de compras.

Para controlar la cantidad comprometida en cada lote, se tomará el resultado de multiplicar la cantidad en kilogramos-litros por comensal y mes ofertada en la licitación, por el número de usos de cada mes, todo ello dividido por el número de días lectivos correspondiente al periodo de referencia. (Así por ejemplo si una empresa ha ofertado 5 kg/comensal/mes y en el lote se han registrado 5250 usos durante un mes con 21 días lectivos, la cantidad mínima total de ingredientes ecológicos a servir será de 1250 kg.)

Mensualmente se realizará el control de las cantidades de productos ecológicos y de los proveedores a través de las facturas de compra a proveedores de productos ecológicos donde se deberá proceder de la siguiente manera:

- Resumen mensual, en el formato detallado en el Anexo 3.
- **Facturas** de productos ecológicos adquiridos para la cocina, en las que éstos estarán separados de los no ecológicos. Si esto no es posible y productos ecológicos y no ecológicos aparecen en la misma factura, los dos grupos deberán estar claramente segregados.
- Copia del documento de comunicación a las familias, en el que deberá estar indicado los ingredientes ecológicos incluidos en los menús.
- Toda la documentación deberá enviarse durante los **10 primeros días** del mes siguiente a la facturación correspondiente.

Toda aquella documentación que se presente fuera de plazo o forma será descartada valorándose como incumplimiento del compromiso ecológico para el mes correspondiente.

7. PLANIFICACIÓN PROGRAMA DE ACTIVIDADES LÚDICO-EDUCATIVAS A DESARROLLAR DURANTE EL TRAMO HORARIO DE DESARROLLO DEL SERVICIO DE COMEDOR.

Las actividades deberán contemplar las especiales características del servicio de comedor, es por esto que deben diferenciarse dos grupos distintos de actividades:

a) Actividades relacionadas con la alimentación y hábitos saludables que se desarrollarán durante el acto de la comida, así como antes y después. En este sentido es fundamental:
   - La limpieza de las manos antes de iniciar la comida.
   - El lavado de dientes y manos con posterioridad a la comida.
   - Hábitos de compostura durante la comida.
   - Hábitos relacionados directamente con los alimentos.

b) Actividades para los tiempos de ocio que preceden a la comida o posteriores a la misma. Las actividades que se realicen en estos momentos deben estar planificadas, temporalizadas, estructuradas y secuenciadas.

Las actividades que se programen deben contribuir a la consecución de unos objetivos básicos:

- Lograr una sana y agradable convivencia en los momentos que se produzcan los tiempos libres.
- Evitar y/o suprimir las actitudes agresivas como móvil de relación interpersonal.
- Desarrollar en los alumnos y alumnas el hábito del uso creativo del ocio y el tiempo libre.
- Lograr que el tiempo destinado a la hora libre sea un momento de disfrute de la convivencia y aprendizaje,- tanto para alumnos, como para el personal a su cargo.
- Reducir, en la medida de lo posible el riesgo de accidentes.
- Contribuir a una formación integral a través del juego.
- Potenciar la creación de hábitos de vida saludables.

- Favorecer la comunicación, la cooperación y la convivencia entre los alumnos.

Estas actividades programadas durante los tiempos libres del comedor deben estar adaptadas a la edad y características de los usuarios a los que van dirigidas, ser variadas y fomentar la participación y el trabajo en equipo.

El abanico de actividades idóneo para estos tiempos que preceden a la comida o posteriores a la misma pueden englobar juegos de mesa, juegos cooperativos, juegos didácticos, juegos para desarrollar la habilidad mental, juegos lingüísticos: trabalenguas, poesías, adivinanzas, etc., juegos simbólicos, juegos de desarrollo lógico, juegos tradicionales o canciones.

En el fondo del programa de actividades debe subyacer el objetivo de fomentar el desarrollo de hábitos de higiene y alimentación y aprovechar los múltiples elementos que el acto de la alimentación nos ofrece para diseñar dichas actividades: normas de higiene, utensilios de higiene, utensilios para la comida, alimentos, tipos de comidas en base a la salud, formas de alimentación en distintos lugares....

El programa de actividades que se diseñe para su realización durante el tiempo que está funcionando el servicio de comedor deberá constar de los siguientes apartados y deben, y siempre bajo el prisma de lo lúdico, compaginar actividades en que los alumnos/as realicen actividad intelectual y actividad física moderada constando de los siguientes apartados:

- Contextualización.
- Justificación del programa.
- Objetivos del programa.
- Actividades a realizar secuenciada por ciclos dentro de la educación Infantil y Primaria.
- Adaptación de las actividades en base a la atención a la diversidad.
- Metodología a emplear.
- Temporalización.
- Recursos (Humanos y materiales)

8. COORDINACIÓN, CONTROL, SUPERVISIÓN E INFORMACIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO PÚBLICO.

La empresa concesionaria aporta su propia dirección y gestión al contrato, siendo responsable de la organización del servicio, de la calidad técnica de los trabajos que desarrolle y de las prestaciones y servicios realizados, en los términos del artículo 305.1 del TRLCSP.

La empresa contratista dispondrá, para la ejecución del contrato, de una estructura jerarquizada, que se precisará en el estudio organizativo del servicio (Doc. 9 de la clausula 10.5 i) del PCAP), que se hará responsable de impartir a sus trabajadores las correspondientes órdenes, criterios de realización del trabajo y directrices de cómo distribuirlo.

Es responsabilidad de la empresa contratista y de sus delegados/as impartir todas las órdenes, criterios de realización del trabajo y directrices a sus trabajadores/as, siendo la Administración pública de todo ajena a estas relaciones laborales y absteniéndose, en todo caso, de incidir en las mismas. Corresponde asimismo a la empresa contratista, de forma exclusiva, la vigilancia del horario de trabajo de los trabajadores, las posibles licencias horarias o permisos o cualquiera otra manifestación de las facultades del empleador. No obstante, es responsabilidad exclusiva del contratista, en la forma establecida en los pliegos, asegurar que el servicio quede convenientemente cubierto.

La empresa contratista dispondrá de unas oficinas en la Comunidad Autónoma de Andalucía objeto del contrato para la realización del trabajo. La dotación de este local, la organización física de las instalaciones, sin perjuicio de las limitaciones que pueda imponer la Administración, y el acopio de medios materiales de este (mobiliario, material de oficina, material informático y de comunicaciones) corresponde a la empresa contratista.

La empresa contratista dispondrá en este local de un delegado/a, que, bajo las directrices exclusivas de su empresa, dirigirá y organizará la actividad de los trabajadores de la empresa allí destacados, controlando, además, la ejecución del servicio.

Es responsabilidad de la empresa contratista facilitar a sus trabajadores los medios materiales necesarios para llevar a cabo su trabajo.

El contratista deberá concertar o acreditar que disponen de un seguro de responsabilidad civil que cubra todas sus posibles responsabilidades ante la Administración derivadas de la ejecución del contrato. Asimismo deberá constituir un seguro de

responsabilidad civil que cubra los posibles daños en los bienes públicos que se ocupen o que se utilicen. Le corresponderán a la Administración los poderes de verificación y control de la contrata establecidos en el TRLCSP, absteniéndose para ello de ejercer función alguna de control, dirección u organización del personal de la empresa contratista. Sin perjuicio de la obligación de la empresa concesionaria de garantizar la correcta prestación del servicio por parte de los acompañantes, el Ente Público se reserva la facultad de supervisión del mismo, si bien cualquier observación se dirigirá a la Dirección de la empresa, sin que este Ente Público tenga ninguna autoridad ni vínculo laboral con el personal que preste el servicio de acompañamiento.

A este respecto la Gerencia Provincial del Ente Público de Infraestructuras y Servicios Educativos a través de los responsables de las Direcciones de los Centros Educativos o persona en quien delegue, podrá inspeccionar al personal y a su trabajo en todo lo que el contrato se refiere.

El adjudicatario viene obligado a informar al Ente Público Andaluz de Infraestructuras y Servicios Educativos, a través de la persona responsable, en el mismo día en que se produzca, sobre cualquier incidencia significativa que surja en el desarrollo y la prestación del servicio y a facilitar puntualmente cuanta información le sea requerida en relación con el mismo.

Para supervisar el adecuado cumplimiento del contrato objeto del presente pliego, el concesionario designará un representante en el lote adjudicado, con poderes suficientes para la resolución de cuantos defectos e incidencias sean observados, siempre que no supongan modificaciones del mismo no autorizadas

8.1 Auditorías de control.

El Ente Público establecerá aquellos sistemas de control de calidad que considere adecuados, de forma periódica, para hacer la comprobación, tanto de la calidad como de la cantidad de las materias primas empleadas y de los productos elaborados en las cocinas, del cumplimiento de las normas sanitarias y de higiene durante la manipulación de los alimentos y de los locales y materiales empleados, así como del aseo de los trabajadores y del cumplimiento de cualquier otra obligación asumida por el concesionario.

Para ejercer las funciones de control e inspección que se deriven del contrato a establecer con el concesionario del servicio, el Ente Público de Infraestructuras y Servicios Educativos contará con un representante ante el concesionario.

El citado representante del Ente Público podrá realizar inspecciones sobre la forma de condimentación, distribución e higiene de las comidas que se sirvan, así como del grado de limpieza existente sobre las dependencias e instalaciones, el material y utensilios. Dicho representante estará dotado de la autoridad suficiente como para someter a control la calidad y cantidad de los productos empleados en los menús, pudiendo modificar una u otra, e incluso ambas, o exigir la retirada de dichos productos, si a su criterio no cumplen con los mínimos exigibles. Caso de infracción o incumplimiento de las estipulaciones establecidas en el presente pliego o en las que se pudieran posteriormente incluir en el contrato, la Dirección del Centro elevará al órgano de contratación un acta de incidencias en la que se harán constar las deficiencias observadas en la calidad del servicio. De esta forma el órgano de contratación notificará al concesionario los incumplimientos que pudieran detectarse, los cuales darán lugar a las sanciones oportunas y/o a la resolución del contrato. Tres actas de no conformidad podrán ser causa de rescisión del contrato, con pérdida de fianza. Si tras la tercera acta de no conformidad el Ente Público decide no poner en marcha la resolución del contrato, será necesaria una más para rescindir el contrato con pérdida de fianza, y así sucesivamente. En el supuesto de que se decida la rescisión del contrato, el Ente Público de Infraestructuras y Servicios Educativos no satisfará cantidad alguna en concepto de indemnización.

8.2 Seguridad Alimentaria.

Es responsabilidad de la empresa concesionaria el cumplimiento de todos los aspectos recogidos en la normativa aplicable en materia de higiene de los alimentos, en base a lo estipulado en el Reglamento 178/2002 del Parlamento Europeo de 28 de enero de 2002.

Es requisito indispensable que la empresa concesionaria tenga informe favorable de la última supervisión completa del sistema de autocontrol emitido por los servicios oficiales de control competentes ó informe favorable de auditoría sobre la implantación y/o aplicación de la norma *UNE-EN ISO 22000, Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos*, o norma equivalente, emitido por una empresa certificadora autorizada para ello.

La fecha de emisión del citado informe no puede ser anterior al 01.01.2013. En caso de no disponer del citado informe, la empresa se comprometerá a presentarlo antes de la prestación efectiva del servicio.

Como parte fundamental en el seguimiento y control de la ejecución de los contratos será el resultado de los controles sanitarios oficiales realizados por la autoridad sanitaria competente.

8.3 Garantía del servicio.

Con el fin de garantizar el correcto funcionamiento del servicio escolar de comedor en los Centros Docentes, los licitadores presentarán en el Programa de Trabajo una propuesta de garantía de funcionamiento de dicho servicio, previendo la cobertura al usuario autorizado en caso de que se produjeran averías en las instalaciones o cualquier otro tipo de imprevistos. En dicha propuesta se hará referencia al tiempo máximo de solución de las incidencias (teniendo en cuenta que no se admitirá tiempo de solución de incidencia superior a 10 días naturales) indicando las medidas compensatorias previstas para el caso de que el servicio no se preste con normalidad y conforme a las prescripciones técnicas aprobadas.

8.4 Control de presencia

Mediante la plataforma telemática proporcionada por ISE Andalucía, la entidad concesionaria cumplimentará, previo a la factura electrónica, la presencia diaria de cada alumno que haga uso del servicio de Comedor Escolar.

La nueva aplicación propone el acceso mediante @Firma del usuario (certificado digital) que validará dicho usuario con los previamente dados de alta en ISE.

Un alumno será considerado como usuario autorizado del servicio de comedor escolar cuando su solicitud haya sido aceptada y validada en Seneca por el Director del Centro. Esta información estará disponible al adjudicatario a través de la plataforma web.

El adjudicatario habrá de marcar para cada día los alumnos que hagan uso del servicio. Cuando la factura se encuentre presentada, la presencia para ese mes sólo podrá ser modificada previa autorización de ISE Andalucía.

Tras el registro diario de los comensales en la plataforma, ISE podrá cruzar los datos con los de asistencia al centro registrada por su Director en la aplicación Séneca. Como resultado de dicha operación, ISE podrá descontar de la facturación todos los usos registrados que se identifiquen con faltas de alumnos registradas por el Director.

Existirá un manual explicativo de proveedores a disposición de los adjudicatarios en www.iseandalucia.es explicando todas las rutinas de acceso y cumplimentación de la información.

9. USUARIOS DE COMEDOR ESCOLAR.

La utilización de este servicio podrá solicitarse para meses completos o para días concretos de la semana. No obstante, a lo largo del curso podrá optarse por la baja en el servicio, solicitándolo con una antelación de, al menos, una semana al inicio del mes en que se pretenda materializar la baja.

Conforme al artículo 23 de la Orden de 3 de agosto de 2010, el alumnado causará baja en el servicio de comedor escolar cuando se produzca el impago de dos recibos consecutivos o cuando no se utilice el servicio durante cinco días sin causa justificada, previa comunicación de la persona que ejerza la dirección del centro a los representantes legales del alumnado.

Podrán tener exclusivamente la condición de usuarios del comedor escolar los siguientes:

- Los alumnos de centros docentes públicos dependientes de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte.
- El personal docente y no docente vinculado al centro que estén autorizados para el uso del servicio por la Dirección del Centro.
- El/Los responsables del Centro que ejerzan las funciones de control y coordinación del comedor.

A efectos de la cuantía de la tarifa son **usuarios** de comedor escolar los alumnos que reciben el servicio bien diariamente bien de forma fija-discontinua. En todo caso, tienen siempre la consideración de usuarios habituales del servicio los alumnos transportados, y los temporeros y de ayudas totales o parciales. La Autorización por la Dirección del Centro para la utilización del servicio para comensales habituales se realizará con carácter general antes del inicio del curso y de acuerdo con los criterios de preferencia establecidos por la Consejería de Educación, Cultura y Deporte para el caso de que existieran más demanda de servicio que plazas. No obstante, siempre que existieran plazas libres podrán adquirir la condición de usuario habitual del servicio los alumnos que lo demanden por escrito en el modelo que se le facilite en el centro previa autorización del director del centro. Autorizado el uso, el director dará traslado al concesionario correspondiente a través del Responsable de

Comedor para su registro. Estos usuarios habituales podrán ser objeto de bonificación parcial o total con arreglo a lo previsto en la normativa de Ayudas a la Familia de la Junta de Andalucía, vigente en cada momento.

Los alumnos beneficiarios del servicio de Transporte escolar son alumnos de centros docentes públicos escolarizados en un municipio distinto al de su residencia habitual a los que el Ente Público está obligado legalmente a transportar y garantizar la gratuidad del servicio de comedor escolar.

Los alumnos beneficiarios de ayudas de comedor escolar son alumnos beneficiarios de una ayuda concedida por la Administración en función de las circunstancias socio-familiares fijadas legal o reglamentariamente al usuario del comedor escolar. Esta ayuda consistirá en el reconocimiento de gratuidad total o parcial del servicio. Corresponde en el caso de gratuidad total del servicio el abono completo de la tarifa por la Administración. En el caso de gratuidad parcial del servicio corresponde a la Administración el abono del porcentaje de la tarifa cuya gratuidad haya sido reconocida.

El personal funcionario docente autorizado por la Delegación Territorial correspondiente para prestar servicio de atención al alumnado en el comedor escolar tiene derecho al uso gratuito del comedor. Asimismo tendrá derecho al uso gratuito la persona que ejerce la dirección del centro o la secretaría, por el desempeño de las tareas administrativas y la responsabilidad de controlar el correcto funcionamiento del servicio.

10. COBRO DEL SERVICIO.

10.1 Tarifa por comensal/día:

Contraprestación económica por menú consumido a que tiene derecho el concesionario. Incluirá el IVA así como cualquier otro tributo vigente o que pudiera establecerse.

10.2 Importe y preavisos.

Su importe será el aprobado por la Administración con carácter previo al inicio del curso escolar, y podrá ser revisado anualmente en los términos establecidos en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Los usuarios del comedor abonarán por anticipado la mensualidad correspondiente del precio establecido del servicio de comedor al concesionario, reducido en su caso por la bonificación total o parcial autorizada por la Consejería de Educación, Cultura y Deporte. Sólo el alumnado que haya abonado la parte que le corresponda del servicio de comedor tendrá derecho al mismo.

Los usuarios podrán preavisar sus ausencias del comedor con una antelación mínima de diez días, salvo que la empresa concesionaria establezca en su oferta un plazo menor **sin coste económico alguno para el usuario**.

Cuando los usuarios habituales hubieren anulado el servicio de conformidad con este plazo, el concesionario aplicará el descuento en la factura del mes siguiente al de la anulación correspondiente, consistiendo este descuento en el producto de la tarifa/día (por el porcentaje de ayuda concedido) por el número de días que se ha realizado la anulación y por el número de usuarios que han hecho la anulación.

El Abono de la Tarifa que corresponda a la Administración, de los alumnos transportados o con derecho a gratuidad total o parcial del servicio de comedor se realizará previa presentación por el concesionario a la Gerencia Provincial del Ente Público, dentro de los cinco días siguientes al mes en que se ha prestado el servicio de comedor, de la factura comprensiva de los importes generados por el uso del servicio por los alumnos con derecho a gratuidad total o parcial del servicio

10.3 Cobro del servicio.

El cobro del servicio a los usuarios habituales con o sin ayuda parcial se realizará por anticipado mediante domiciliación bancaria en el número de cuenta que faciliten los padres o tutores del usuario del servicio.

El importe que se pasará a los usuarios habituales sin ayuda parcial será el resultado del producto de la tarifa por el número de días lectivos previstos para el mes siguiente. Los usuarios habituales sin ayuda parcial que hubieren anulado el servicio para uno o varios días tendrán derecho al descuento correspondiente al producto del la tarifa/día

por menú aprobada por la Administración por el número de días que se ha realizado la anulación en el cargo del mes siguiente al de la anulación.

El importe que se pasará al cargo a los usuarios habituales con ayuda parcial será el resultado del producto de la tarifa por el número de días lectivos previstos para el mes siguiente y su cálculo se realizará reduciendo el porcentaje correspondiente a cada usuario la bonificación que le sea concedida. Los usuarios habituales con ayuda parcial que hubieren anulado el servicio para uno varios días tendrán derecho al descuento correspondiente, siendo el cálculo el producto del la tarifa/día por menú aprobada por la Administración (minorada en el porcentaje que corresponda a cada usuario en función de la ayuda que tengan concedida por el número de días que se ha realizado la anulación en el cargo del mes siguiente al de la anulación.

El cobro del servicio a los usuarios esporádicos se realizará mediante domiciliación bancaria en el número de cuenta que faciliten los padres o tutores del usuario del servicio o mediante un ingreso en el número de cuenta que designe el concesionario.

10.4 Pérdida de la condición de usuario

Para la adquisición de la condición de usuario el alumnado admitido deberá estar al corriente del pago de todos los recibos del servicio del curso escolar anterior.

De conformidad con el artículo 23 de la Orden de 3 de agosto de 2010, el alumnado causará baja en el servicio de comedor escolar cuando se produzca el impago de dos recibos consecutivos o cuando no se utilice el servicio durante cinco días consecutivos sin causa justificada, previa comunicación de la persona que ejerza la dirección del centro a los representantes legales del alumno.

11. PAGOS Y COBROS DEL CONTRATISTA

El cobro del servicio por el contratista a los usuarios obligados al pago del precio completo se realizará por éste de forma directa.

Los Directores de los centros objeto del servicio de comedor escolar comunicarán al adjudicatario antes del inicio del curso escolar la relación de los alumnos inscritos en el comedor y de alumnos con gratuidad total o parcial del servicio. Asimismo comunicarán las altas y bajas que puedan producirse a lo largo del curso de los alumnos con gratuidad total o parcial del servicio.

El cobro por el contratista del servicio de comedor escolar que corresponde al Ente referido a los alumnos con derecho a gratuidad parcial o total, se realizará, previa presentación de factura y conformidad de la Gerencia Provincial del Ente. Esta liquidación se efectuará mediante transferencia a la cuenta bancaria titularidad del contratista, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 218 del TRLCSP *y* disposiciones que la desarrollen y modifiquen sobre transmisión de derechos de cobro.

Por otra parte, el pago de la contraprestación económica en favor del Ente se realizará por el concesionario mensualmente y se calculará como porcentaje respecto del precio menú /día y referido a la totalidad del importe del presupuesto de licitación del lote prorrateado por los meses servicio en cada curso lectivo durante la vigencia del contrato.

La liquidación de dicha contraprestación se realizará mediante descuento en la factura del mes al que corresponda la liquidación, previa conformidad por la Gerencia Provincial del importe a descontar.

12. FACTURACIÓN ELECTRÓNICA

La factura deberá ser expedida por medios electrónicos mediante la plataforma de facturación electrónica proporcionada por ISE Andalucía y cuyo acceso se encuentra disponible en su página web, www.iseandalucia.es.

13. CONFIDENCIALIDAD

El concesionario asumirá el deber de cumplir las exigencias normativas establecidas por la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal y su normativa de desarrollo; con objeto de garantizar la confidencialidad, integridad y disponibilidad de los datos de carácter personal. El concesionario específicamente asumirá la condición de encargado de tratamiento bajo las exigencias del artículo 12 de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal y por tanto tratará los datos de carácter personal según las instrucciones de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte no pudiendo ser empleados para finalidades distintas a las indicadas en los puntos anteriores y especialmente aquellas que no se dirijan a prestar el servicio público de comedor escolar en los centros docentes públicos de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte, no pudiendo ceder o comunicar estos datos a personas físicas y/o jurídicas distintas del concesionario y el personal a su cargo. En todo caso, estas finalidades legítimas para el tratamiento de los datos de carácter personal podrán ser concretadas a través del contrato que en su momento se suscriba o mediante modificaciones contractuales al respecto.

El concesionario adjudicatario deberá suscribir un acuerdo de confidencialidad por escrito con la Consejería de Educación, Cultura y Deporte.

Será preciso que el concesionario implante las medidas de seguridad normativas, organizativas y técnicas exigidas por la normativa de protección de datos de carácter personal en función de la clasificación de datos, ficheros y tratamiento que proporciona esta misma normativa. Medidas que serán aplicables a los tratamientos automatizados como no automatizados que realice el concesionario en el marco de la ejecución del objeto contractual. Durante la ejecución de la prestación contractual el concesionario deberá trasladar copia de los informes de auditoría bienal a fin de acreditar la adecuada prestación del servicio contratado, pudiendo ser la entidad concesionaria inspeccionada por la parte contratante, bien a través de sus medios propios o contratados a terceros.

En el caso de que la entidad concesionaria (encargada de tratamiento) destine a finalidades distintas pactadas o incumpla las exigencias contractuales al respecto de la normativa de protección de datos de carácter personal responderá personalmente de las infracciones en las que haya incurrido, asimismo si la entidad responsable del fichero fuera sancionada en virtud de la normativa en materia de protección de datos de carácter personal por actos u omisiones atribuibles al encargado de tratamiento, se generará para el primero un derecho de resarcimiento que deberá indemnizar por parte del último.

Cumplida la prestación contractual la empresa concesionaria deberá devolver al responsable del ficheros todos aquellos ficheros, medios y sistemas que contengan datos de carácter personal empleados durante el desarrollo de la actividad contractual, no pudiéndose quedar con copia alguna de los mismos; pudiendo ser inspeccionado este hecho por parte del responsable del fichero bien por sí mismo o por terceros por cuenta de éste.

14. SEGURO.

La empresa concesionaria asume la obligación de suscribir y mantener en vigor con empresa de seguros legalmente habilitada, con un capital asegurado mínimo equivalente al importe anual de los lotes adjudicados, durante toda la vigencia del contrato una póliza de seguro de responsabilidad civil, del que remitirán copia a la Gerencia Provincial del Ente o persona en quien delegue, antes de proceder a la firma del contrato, así como los recibos posteriores y justificantes de pago y que debe de reunir las siguientes coberturas:

La empresa concesionaria asume la obligación de suscribir y mantener en vigor con empresa de seguros legalmente habilitada durante toda la vigencia del contrato una póliza de seguro de responsabilidad civil, del que remitirán al órgano de contratación copia dentro del plazo de diez días hábiles, a contar desde el siguiente a aquél en que hubiera recibido el requerimiento de conformidad con lo dispuesto en la cláusula 10.5.h) del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares así como los recibos posteriores y justificantes de pago y que debe de reunir las siguientes coberturas:

- ✓ Tipo de pólizas: Póliza de seguro de responsabilidad civil que debe de reunir las siguientes coberturas:
- ✓ La responsabilidad derivada de su actividad o explotación y en la que se incluya expresamente la cobertura de intoxicaciones alimentarias.
- ✓ La garantía patronal que cubre los posibles daños y perjuicios sufridos por el personal de la empresa en la ejecución de los trabajos.
- ✓ La garantía de responsabilidad civil de productos cubriendo los posibles daños corporales, materiales y perjuicios consecuenciales causados a terceros por sus productos.
- ✓ La defensa jurídica y las fianzas.
- ✓ La responsabilidad civil de explotación patronal cruzada (daños personales) subsidiaria de subcontratistas.
- ✓ Importe: El capital asegurado mínimo será equivalente al importe anual de los lotes adjudicados IVA no incluido.

ANEXO 1

INVENTARIO DEL MATERIAL, EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO FACILITADO POR EL ENTE PÚBLICO ANDALUZ DE INFRAESTRUCTURAS Y SERVICIOS EDUCATIVOS.

DENOMINACIÓN DEL ARTÍCULO	UNIDADES
MESA RECTANGULAR CON TRES SILLAS AZUL-HAYA (Alumnos ED. Infantil)	
MESA DE LECTURA Y COMEDOR C/CUATRO SILLAS AZUL-HAYA (Alumnos E. Primaria y Secundaria)	
MESA COMEDOR PLEGABLE C/CUATRO SILLAS AZUL-HAYA (Opcional para espacios polivalentes, tenderá a desaparecer)	
EQUIPO DE MATERIAL DE SERVIR	
JUEGO DE PLATOS	
JUEGO DE VASOS	
JUEGO DE CUBIERTOS DE COMIDA Y POSTRE	
EQUIPO DE CUBIERTOS DE SERVIR	
APARADORES	
LAVAVAJILLAS	
FRIGORÍFICO	
LAVAMANOS	
OTROS (DESCRIBIR)	

En, XXXXXXXXX, a XXXXXX de 20XX

POR EL CONCESIONARIO

POR EL DIRECTOR DEL CENTRO

FDO.-

FDO.-

ANEXO 2

INVENTARIO DE REVERSIÓN UNA VEZ TERMINADO EL PERIODO DE CONCESIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR DEL MATERIAL, EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO FACILITADO POR EL ENTE PÚBLICO ANDALUZ DE INFRAESTRUCTURAS Y SERVICIOS EDUCATIVOS.

DENOMINACIÓN DEL ARTÍCULO	UNIDADES
MESA RECTANGULAR CON TRES SILLAS AZUL-HAYA (Alumnos ED. Infantil)	
MESA DE LECTURA Y COMEDOR C/CUATRO SILLAS AZUL-HAYA (Alumnos E. Primaria y Secundaria)	
MESA COMEDOR PLEGABLE C/CUATRO SILLAS AZUL-HAYA (Opcional para espacios polivalentes, tenderá a desaparecer)	
EQUIPO DE MATERIAL DE SERVIR	
JUEGO DE PLATOS	
JUEGO DE VASOS	
JUEGO DE CUBIERTOS DE COMIDA Y POSTRE	
EQUIPO DE CUBIERTOS DE SERVIR	
APARADORES	
LAVAVAJILLAS	
FRIGORÍFICO	
LAVAMANOS	
OTROS (DESCRIBIR)	

En, XXXXXXXXX, a XXXXXX de 20XX

POR EL CONCESIONARIO

POR EL DIRECTOR DEL CENTRO

FDO.-

FDO.-

Expte 00206/ISE/2014/SC

ANEXO 3

RESUMEN MENSUAL DE COMPRAS DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

Entidad: **Mes:**

GRUPO	PRODUCTO	CANTIDAD (KG)	PROVEEDORES ECOLÓGICOS	NIF PROVEEDORES
1	Aceite de oliva virgen extra			
2	Fruta fresca, de temporada			
3	Hortalizas frescas, de temporada			
4	Carne			
5	Legumbres y arroz			
6	Patata			
7	Pasta			
8	Pan			
9	Otros productos transformados			

Sello y firma del responsable de Compras

Instrucciones para rellenar el formulario

- El presente documento recoge la información de compras de productos ecológicos realizadas por la empresa a lo largo de cada mes y por grupo de alimentos. Para ello deberán sumar para cada uno de los grupos de alimentos indicados las cantidades compradas según las facturas de los proveedores de productos ecológicos del mes de que se trate.
- Los kilogramos/litros que se indiquen serán siempre los que se han comprado y no los consumidos
- Si existen varios proveedores para un mismo grupo de productos, se pondrán sus nombres y CIF correlativos en las casilla correspondientes
- El pan (grupo 8) debe aparecer en kg, nunca en unidades ni docenas.
- En la compra de hortalizas frescas (grupo 2) se considerará tanto la que se consuma en crudo (ensaladas), como la que se cocine
- Las compras de zumo de frutas se contabilizarán como productos transformados (grupo 9) y nunca como fruta fresca.
- El presente documento se entregará del 1 al 10 del mes siguiente al que se esté declarando acompañado de las facturas correspondientes y del menú mensual que, aprobado por la SANCYD se comunique a las familias de los comensales.
- El envío se hará a la siguiente dirección electrónica: agriculturaecologica.agapa@juntadeandalucia.es

ANEXO 4
Tamaño orientativo de las raciones para población en edad escolar

		3 - 6 años			7 - 12 años		
		Gramaje	**Medida culinaria**	**Gramaje cocinado aproximado**	**Gramaje**	**Medida culinaria**	**Gramaje cocinado aproximado**
CEREALES, LEGUMBRES Y TUBÉRCULOS	Legumbres (plato principal) [1]	35-45 g	2 cucharadas soperas	100 - 120 g	60 g	4 cucharadas soperas	160 – 180 g
	Patatas (plato principal) [1]	150-200 g	1 unidad pequeña		200-250 g	1 unidad mediana	
	Patatas (guarnición) [1]	80-120 g	1 unida pequeña tamaño huevo		100-150 g	1 unida pequeña tamaño huevo	
	Arroz, pasta (plato principal)	40-60 g	1 plato pequeño (plato hondo)	120 – 180 g	60-80 g	1 plato mediano (plato hondo)	180 – 240 g
VERDURAS	Plato principal	120-150 g	1 plato mediano (plato llano) [3]		120-150 g	1 plato mediano (plato llano) [3]	
	Guarnición	80-120 g	1 plato pequeño (plato llano) [4]		80-120 g	1 plato pequeño (plato llano) [4]	
CARNES Y DERIVADOS	Filete [1]	50-60 g	1 filete pequeño		80-90 g	1 filete pequeño	
	Carne picada (albóndigas, hamburguesa) [1]	50-60 g	1 plato pequeño	2 - 3 unidades	80-90 g	1 plato pequeño	3 - 4 unidades
	Carne utilizada como ración de complemento	20-30 g			20-30 g		
	Pollo (guisado, asado) bruto [3]	80-90 g	1 muslito pequeño		150-160 g	1 muslo pequeño	
	Embutido (en legumbres, etc.) [1]	15-20 g			25-30 g		
PESCADOS	Pescado en filetes [1]	70-80 g	1 filete pequeño		100-120 g	1 filete pequeño	
	Pescado en filetes (aquellos citados en las limitaciones por el contenido en metilmercurio) [1]	50 g	1 filete pequeño		50 g	1 filete pequeño	
MOLUSCOS	Moluscos	70-80 g			100-120 g		
HUEVOS	Huevos	50-60 g	1 unidad		50-100 g	1-2 unidades	
FRUTA	Fruta fresca y Fruta IV gama [3]	80-100 g	1 unidad pequeña		150-200 g	1 unidad mediana	

1 Gramaje expresado en peso crudo y neto.
2 Gramaje expresado en peso crudo. Medida culinaria estimada con el peso en cocido. En el caso de la sopa como plato principal la medida culinaria se ha expresado teniendo en cuenta el peso cocido y el caldo de acompañamiento.
3 Gramaje expresado en peso crudo y bruto.