Junta de Andalucía
Consejería de Salud y Familias

Interreg
España - Portugal
Fondo Europeo de Desarrollo Regional
UNIÓN EUROPEA

Plan de evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares de Andalucía

(Plan Evacole)

Septiembre de 2020 a Julio de 2023

Firmado por	Director General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica José María de Torres Medina
Fecha	17 de Septiembre de 2020

Índice

1. Introducción 3
2. Bibliografía y normativa de aplicación 4
3. Definiciones 6
4. Objetivos 8
4.1. Objetivos estratégicos 8
4.2. Objetivos operativos 8
5. Autoridades competentes 8
6. Organización y gestión del Plan: responsabilidades 9
7. Descripción del Plan 9
7.1. Ámbito del Plan 9
7.2. Naturaleza y punto de control 10
7.3. Frecuencia de evaluación y programación 11
7.4. Metodología de evaluación: comedor escolar 12
7.4.1. Evaluación nutricional 12
7.4.2. Evaluación presencial 13
7.4.3. Informe de evaluación del comedor escolar 13
7.4.4. Informe de evaluación nutricional a empresas contratadas por APAE 15
7.5. Metodología de evaluación: cocina central 15
7.6. Metodología de evaluación: máquina expendedora 17
7.7. Metodología de evaluación: cantina o quiosco 19
7.8. Adopción de medidas ante incumplimientos 21
8. Evaluación del Plan 22
9. Sistema de información 23
10. Anexos 24
Anexo 1. Periodos de evaluación del curso escolar 2020-2021 25
Anexo 2. Requisitos nutricionales críticos 26
Anexo 3. Frecuencia de consumo semanal 27
Anexo 4. Requisitos nutricionales específicos 29
Anexo 5. Calidad de ingredientes y materias primas 31
Anexo 6. Información a la familia 32
Anexo 7. Requisitos presenciales críticos 33
Anexo 8. Personas monitoras y recursos materiales 34
Anexo 9. Análisis sensorial 35
Anexo 10. Consumo de platos 37
Anexo 11. Plan de control y seguimiento sobre aceptación/rechazo 38
Anexo 12. Plazos para empresas contratadas por APAE. Curso 2020-2021 39

1. Introducción

El Plan de evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares de Andalucía, Plan Evacole, se puso en marcha en el curso escolar 2010-2011. A lo largo de estos años se han ido introduciendo mejoras fruto de cambios normativos, de la mejor evidencia científica disponible y de la propia evaluación del Plan.

Un aspecto fundamental es la coordinación entre Salud y Educación, de forma que las modificaciones en el Plan Evacole han tenido su reflejo en los pliegos de contratación de las empresas por parte de la Agencia Pública Andaluza de Educación (en adelante APAE).

En 2016 se propone un proyecto, denominado “Dieta mediterránea: promoción de la salud” (Proyecto MEDITA) al Programa operacional Interreg V A España – Portugal 2014-2020, cofinanciado con Fondos Feder (75%), que es aprobado en 2017, con los siguientes beneficiarios:

- Comisión de Coordinación y Desarrollo del Algarve (beneficiario principal).
- Administración Regional de Salud del Algarve.
- Universidad del Algarve, Escuela Superior de Salud.
- Servicio Andaluz de Salud.

Los objetivos del proyecto son promover hábitos de vida más saludables entre los jóvenes, teniendo como base la dieta mediterránea, mejorar los hábitos alimentarios, el estado de salud y combatir la obesidad. Con tres líneas de actividad:

- Estudio del estado general de salud y de adhesión a la dieta mediterránea de los jóvenes.
- Evaluación inicial y final de la oferta alimentaria en centros escolares: comedor, máquinas expendedoras y cantinas/quioscos.
- Intervención comunitaria para la promoción de la salud en el entorno escolar.

El SAS participa en la segunda línea de actividad, con idea de:

- Mejorar la calidad sensorial del menú.
- Incrementar la importancia de la aceptación/rechazo como herramienta de mejora.
- Desarrollar una aplicación informática que vertebre toda la información.

Los cambios introducidos en el Plan en relación al curso escolar 2019-2020 son consecuencia de las conclusiones del Proyecto MEDITA.

La aplicación informática prevista en el proyecto, se empezó a desarrollar en el último cuatrimestre de 2019, y se espera esté finalizada para el inicio del curso escolar 2020-2021, de forma que ya le de soporte al presente Plan.

2. Bibliografía y normativa de aplicación

- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición del Ministerio de Sanidad y Consumo y Centro de Investigación y Documentación Educativa del Ministerio de Educación, Política Social y Deporte. Programa Perseo. Guía de comedores escolares. 2008.
- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (NAOS). http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/estrategia_naos.htm
- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Recomendaciones de consumo de pescado por presencia de mercurio. http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/publicaciones/seguridad_alimentaria/RECOMENDACIONES_consumo_pescado_MERCURIO_AESAN_WEB.PDF
- Comité Científico AESAN. (Grupo de Trabajo). Talens, P., Cámara, M., Daschner, A., López, E., Marín, S., Martínez, J.A. y Morales, F.J. Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre el impacto del consumo de alimentos "ultra-procesados" en la salud de los consumidores. Revista del Comité Científico de la AESAN, 2020, 31, pp: 49-76.
- Comité Científico AESAN. (Grupo de Trabajo). Martínez, J.A., Cámara, M., Giner, R.M., González, E., López, E., Mañes, J., Portillo, M.P. y Rafecas, M. Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre ingestas nutricionales de referencia para la población española. Revista del Comité Científico de la AESAN, 2019, 29, pp: 43-69.
- Consejería de Salud y Familias de la Junta de Andalucía. Evaluación Plan para la Promoción de la Actividad Física y la Alimentación (PAFAE) 2004-2018. 2019. https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Evaluacion_PAFAE_Noviembre2019_1.pdf
- Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud. Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos. 21 de julio de 2010.
- Decreto 163/2016, de 18 de octubre, por el que se regula el régimen administrativo y el sistema de información de venta directa de los productos primarios desde las explotaciones agrarias y forestales a las personas consumidoras finales y establecimientos de comercio al por menor. BOJA núm. 210 de 2 de noviembre.

- Dirección General de Salud Pública y Participación. Consejería de Salud y Familias de la Junta de Andalucía. Plan de Evaluación de la Oferta Alimentaria en Centros Escolares de Andalucía (Plan Evacole V5). Curso escolar 2019-2020. https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Plan_EVACOLE_v5_curso_2019_2020_20092019.pdf
- Dirección General de Salud Pública y Participación. Consejería de Salud y Familias de la Junta de Andalucía. Programa de Evaluación de la Oferta Alimentaria en Centros Escolares de Andalucía (Programa Evacole). Curso escolar 2019-2020. https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Programa%20_EVACOLE_curso_2019_2020.pdf
- Dirección General de Salud Pública y Participación. Consejería de Salud y Familias de la Junta de Andalucía. Evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares de Andalucía: Guía Técnica para profesionales. https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/salud_5af9587b04770_guia_profesionales_evacole_2016.pdf
- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición. BOE núm. 160 de 6 de julio de 2011.
- Orden de 17 de abril de 2017, por la que se regula la organización y el funcionamiento de los servicios complementarios de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares, así como el uso de las instalaciones de los centros docentes públicos de la CCAA de Andalucía fuera del horario escolar. BOJA núm. 78 de 26 de abril.
- Orden de 26 de abril de 1988, por la que se regulan los Centros de Actuación Educativa Preferente. BOJA núm. 36 de 6 de mayo.
- Organización Panamericana de la Salud. Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: tendencias, efecto sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas. Washington D.C., 2015.
- RedBEDCA. Base de Datos Española de Composición de Alimentos. https://www.bedca.net/bdpub/index.php
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican y derogan varios Reglamentos y Directivas. DOUE L304 de 22 de noviembre de 2011.
- Resolución del Parlamento Europeo, de 9 de octubre de 2008, sobre el Libro Blanco de la Comisión “Juntos por la salud: un planteamiento estratégico para la UE (2008-2013)”. DOCE C9E de 15 de enero de 2010.
- Ríos, Carlos. Come comida real. Editorial Planeta, 2019.

3. Definiciones

APAE: es la Agencia Pública Andaluza de Educación, responsable de la contratación de las empresas que prestan el servicio de comedor escolar en centros públicos cuando la modalidad es cocina central o externalizada.

Bebida refrescante hipercalórica: bebida refrescante que tiene en su composición una cantidad de azúcares añadidos superior a 2,5 gramos por cada 100 ml.

BEDCA: es una red de Centros de investigación públicos, Administración e Instituciones privadas cuyo objetivo es el desarrollo y mantenimiento de la Base de datos Española de Composición de Alimentos.

Dictamen: es el resultado global de la evaluación. Puede ser óptimo (≥90%), mejorable (≥70 y <90%) o deficiente (<70%).

Empresa: a efectos del Plan Evacole por empresa se entiende el operador u organismo responsable de la oferta alimentaria que se presta en el centro escolar.

Evaluación completa: es una evaluación en la que se revisan todos los aspectos definidos en el Plan Evacole.

Evaluación de seguimiento: evaluación que se realiza a una oferta alimentaria dentro del mismo curso escolar en el que se ha realizado una evaluación inicial con resultado deficiente.

Evaluación inicial: es la primera evaluación que se realiza en un curso escolar a una oferta alimentaria.

Evaluación no programada: es una evaluación no planificada en el plan funcional de la Unidad para ese año. Las evaluaciones de seguimiento no son programadas.

Evaluación nutricional: es una evaluación documental de la planilla con los menús basales propuestos por la empresa, para verificar el cumplimiento de los criterios establecidos en el Plan Evacole.

Evaluación parcial: es una evaluación en la que no se revisan todos los aspectos definidos en el Plan Evacole. Normalmente son motivadas por denuncias.

Evaluación presencial: es una evaluación “in situ” en la que se verifica que se hace lo recogido en la planilla y cumple los criterios del Plan Evacole.

Evaluación programada: es una evaluación que se planifica en el plan funcional de la Unidad.

Grupo Evacole: grupo de profesionales que realiza la evaluación nutricional de las empresas contratadas por APAE.

Modalidad de cocina:

Cocina central: modelo de gestión en el que la comida es elaborada en una cocina central y se lleva al centro escolar. En el centro se regenera, emplata y se presta el servicio de comedor.

Cocina externalizada: modelo de gestión como la cocina propia, pero en este caso el personal es de una empresa externa al centro escolar.

Cocina propia: se considera de gestión propia cuando el centro presta el servicio mediante su propio personal, instalaciones y equipamiento. Incluye todas las etapas de la producción, desde la adquisición de las materias primas hasta el servicio de comedor.

Periodo de evaluación: cada uno de los periodos de cuatro semanas en que se divide el periodo lectivo del curso escolar. Estos periodos aplican a todos los centros escolares.

Planilla: documento elaborado por la empresa que recoge los menús previstos para cada periodo de evaluación. En cada centro con comedor escolar se debe definir una planilla para cada grupo de edad y sexo que tenga necesidades nutricionales diferentes de acuerdo con los criterios establecidos en el Plan Evacole.

Producto de proximidad: producto agroalimentario procedente de la producción primaria de la tierra y de la ganadería (excluyendo la caza) comprado directamente al productor o recolector.

Producto sin transformar: producto alimenticio que no ha sido sometido a una transformación, incluyendo los productos que hayan sido dividido, partido, seccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, refrigerado, congelado, ultracongelados o descongelado.

Producto transformado: producto obtenido de la transformación de productos sin transformar.

Requisito crítico: es un requisito que en caso de no cumplirlo, el resultado de la evaluación es deficiente, independientemente de la puntuación alcanzada.

Transformación: cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial, incluido el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el secado, el marinado, la extracción, la extrusión o una combinación de estos procedimientos.

4. Objetivos

4.1. Objetivos estratégicos

- Contribuir a la reducción de la prevalencia del sobrepeso y la obesidad infantil y juvenil en Andalucía.
- Favorecer la implantación de menús equilibrados y hábitos saludables en el entorno escolar.
- Incrementar la calidad de los menús escolares en Andalucía.

4.2. Objetivos operativos

- Evaluar la calidad de las distintas ofertas alimentarias disponibles en los centros educativos, tanto a nivel documental como a nivel real.
- Completar la verificación de los menús en la cocina central, cuando ésta es la modalidad de cocina.
- Normalizar la aplicación de los criterios del Plan a las evaluaciones.
- Facilitar la comunicación entre todos los implicados.

5. Autoridades competentes

El Plan Evacole tiene su desarrollo fundamentalmente en el ámbito de la promoción de salud, pero cada vez toma mayor relevancia el ejercicio de la autoridad ante el incumplimiento de aquellos aspectos que ya están regulados en norma de rango legal.

La autoridad sanitaria en cada provincia es la persona titular de la Delegación Territorial de Salud y Familias, a la que corresponde, según se establece en la Ley 9/2007 y en el Decreto 342/2012 (modificado por Decreto 32/2019) entre otras funciones, velar por el cumplimiento de las disposiciones legales que afecten a competencias propias de la Consejería.

Las actuaciones oficiales contempladas en el Plan serán llevadas a cabo por profesionales del Cuerpo Superior Facultativo de Instituciones Sanitarias, especialidades de farmacia y veterinaria, que son Agentes de Salud Pública.

En los municipios de Sevilla, Málaga y Granada, al tener asumidas las competencias, son sus profesionales los que realizan las actuaciones y deben asumir el papel de Agentes de la Autoridad, sin menoscabo de los convenios de colaboración que puedan establecerse con los mismos.

Además, es relevante el número de centros de titularidad pública, destacando aquellos servidos por una empresa contratada por APAE, en los que además de la normativa, les es de aplicación las cláusulas del pliego de contratación. Las posibles penalizaciones por incumplimiento del contrato no se deben confundir con el ejercicio de la autoridad.

6. Organización y gestión del Plan: responsabilidades

Corresponde a la Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica, la dirección y planificación general de este Plan.

Corresponde a la Coordinación de Seguridad Alimentaria y Salud Ambiental del Servicio Andaluz de Salud, la programación anual, coordinación y evaluación del Plan en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Para la integración del Plan Evacole con el resto de programas de promoción de salud, se deberá coordinar con el Servicio de Promoción y Acción Local en Salud de la Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica.

Corresponde al Servicio de Salud de las Delegaciones Territoriales la coordinación y evaluación del Plan en su provincia.

A nivel de Distrito/Área de Gestión Sanitaria, será la Dirección de la Unidad de Gestión de Salud Pública, la que coordinará y evaluará el Plan en su ámbito.

Por último corresponde a los Agentes de Salud Pública a los que se asignen las evaluaciones, realizarlas, así como proponer/adoptar las medidas oportunas y proporcionales en caso de incumplimiento, en base a la metodología descrita en este Plan. En los municipios de Sevilla, Málaga y Granada serán los Técnicos del Ayuntamiento los que realicen las evaluaciones.

7. Descripción del Plan

7.1. Ámbito del Plan

En el ámbito del Plan se incluyen todos los centros escolares de Andalucía que tengan alguna oferta alimentaria, independientemente de su titularidad.

Quedan excluidos los de menos de 1 año de edad y los universitarios. Temporalmente, hasta que se concreten los criterios, se excluyen entre 1 y 3 años de edad.

También se incluyen las cocinas centrales que presten servicio en comedores escolares.

7.2. Naturaleza y punto de control

El punto de control en el centro escolar es cada oferta alimentaria que tenga (comedor, máquina expendedora de alimentos y bebidas, cantina o quiosco), así como las cocinas centrales que prestan servicio a los comedores escolares.

Las actividades a desarrollar en el marco de este Plan son:

Oferta alimentaria	Evaluación Nutricional	Evaluación Presencial		
		Procede	Nº verificaciones[1]	Nº ASP[2]
Comedor escolar	Sí	Sí	2	2
Máquina expendedora	No	Sí	1	1
Cantina/quiosco	No	Sí	1	1
Cocina central	No	Sí	1	2

La evaluación nutricional en la oferta comedor escolar de centros servidos por una empresa contratada por APAE, la realiza un profesional del Grupo Evacole. La evaluación presencial la realizan dos profesionales en cuyo ámbito está el centro, dándole en estos casos continuidad a la nutricional ya realizada.

En los centros no gestionados por APAE, la evaluación nutricional la realiza uno de los dos profesionales que van a participar en su evaluación presencial.

En la evaluación presencial de comedor escolar y cocina central participan dos profesionales al no haber tiempo material para que una sola persona haga todas las comprobaciones previstas en el plan en el tiempo real disponible. Aunque el funcionamiento será como equipo, de los dos uno será designado por la Dirección de Unidad como principal, de forma que el segundo irá realizando las comprobaciones que el principal le indique. El informe será firmado solo por el principal.

Las evaluaciones pueden ser:

- **Inicial o de seguimiento**.
    - La inicial es la primera evaluación que se realiza dentro del curso escolar.
    - El seguimiento se realiza a las evaluaciones iniciales con un dictamen deficiente, dentro del mismo curso escolar y con la misma metodología.

El dictamen de una evaluación puede ser:

[1] Número de días distintos en los que se debe verificar una evaluación presencial
[2] Número de Agentes de Salud Pública necesarios para realizar la evaluación presencial.

- Deficiente: incumple algún requisito crítico y/o obtiene menos del 70% de la puntuación posible.
- Mejorable: cumple todos los requisitos críticos y obtiene ≥70% y <90% de la puntuación posible.
- Óptimo: cumple todos los requisitos críticos y obtiene ≥90% de la puntuación posible.

- **Programadas o no programadas**.
  - Las programadas son las previstas en el Plan funcional de la Unidad de Gestión de Salud Pública. Son siempre completas.
  - Las no programadas son las que no estaban previstas, por ejemplo por denuncia. Las no programadas pueden ser:
    - Parciales: se ven parte de los aspectos previstos.
    - Completas: la evaluación es idéntica a las programadas.

7.3. Frecuencia de evaluación y programación

Todas las ofertas alimentarias de los centros escolares incluidos en el ámbito del Plan Evacole deben ser evaluadas en el plazo máximo de tres cursos escolares, empezando en el curso 2020-2021.

La programación se hará, de los comedores por un lado, y del resto de ofertas alimentarias por otro, de forma que la falta de controles en estas últimas hasta ahora no distorsione los controles en los comedores escolares. A partir de aquí, la selección de las ofertas a evaluar cada año se debe realizar en base a los siguientes criterios:

1. Ofertas no evaluadas en los últimos 3 años.
2. Ofertas con dictamen “deficiente” en la última evaluación.
3. Ofertas en las que la empresa solicita la evaluación.
4. Ofertas con dictamen “mejorable”.

En el caso de las cocinas centrales, se deben evaluar al menos una vez cada trimestre del curso escolar (3 veces en el curso escolar).

En la programación temporal hay que considerar que el interesado debe tener tiempo para corregir las desviaciones desde que finaliza la evaluación inicial hasta que se realiza la de seguimiento. En base a esto, desde la entrega del informe de la evaluación inicial debe haber al menos 1 mes hasta que se realice la evaluación de seguimiento.

En el caso de comedores escolares, este mes cuenta hasta que empiece el periodo al que se va a realizar la evaluación de seguimiento. Esto supone en comedores escolares,

que en los tres primeros periodos solo puede haber evaluaciones iniciales, y en los dos últimos, solo puede haber evaluaciones de seguimiento.

7.4. Metodología de evaluación: comedor escolar

Para cada curso escolar se definen periodos de evaluación de 20 días consecutivos (saltando las vacaciones de navidad y semana santa), de forma que si hay algún día festivo, se entiende que el menú de ese día es una recomendación para comer en casa.

A efectos de facilitar la comunicación, y la planificación de las empresas, los periodos siempre empiezan en lunes. No entran en la evaluación los días de inicio, hasta el lunes, y de finalización, a partir del viernes, de cada periodo lectivo. En el curso escolar 2020-2021 afecta a los días 10 y 11 de septiembre, 21 y 22 de diciembre, 7 y 8 de enero, y 21 y 22 de junio.

En Anexo 1 se detallan los periodos de evaluación del curso 2020-2021. Estos periodos aplican a todas las evaluaciones que se realicen en el marco del Plan Evacole, independientemente de la titularidad del centro y la modalidad de cocina.

La evaluación de la oferta alimentaria tipo comedor escolar tiene dos partes: la evaluación nutricional y la evaluación presencial.

7.4.1. Evaluación nutricional

La evaluación nutricional es documental, y por tanto se puede y debe realizar antes de la prestación del servicio, de forma que se puedan corregir las desviaciones antes de que empiece el periodo a evaluar. Esto ya viene siendo así en las empresas contratadas por APAE.

La base de la evaluación nutricional es la planilla, que es el documento que recoge los menús previstos para cada periodo de evaluación. La empresa debe definir una planilla para cada grupo de edad y sexo que tenga necesidades nutricionales diferentes. También definirá una planilla dentro de cada uno de estos grupos para los que tengan necesidades especiales.

Se realizarán tantas evaluaciones nutricionales como planillas con menús basales diferentes se definan, pero el informe será único, de forma que cumplirá cada apartado cuando así sea en todas las planillas evaluadas. En caso de no cumplir, se especificará de forma concreta donde se ha producido la desviación en el cumplimiento.

En la evaluación nutricional se puede diferenciar:

- El cumplimiento de los requisitos nutricionales críticos. Son varios requisitos, los dos primeros son fijos y el resto pueden cambiar de un curso escolar a otro.

En Anexo 2 se incluyen los requisitos nutricionales críticos definidos para el curso escolar 2020-2021.

- Evaluación nutricional propiamente dicha, que tiene cuatro dimensiones:
  - Frecuencia de consumo semanal. Se detalla en Anexo 3.
  - Requisitos nutricionales específicos. Se detalla en Anexo 4.
  - Calidad de ingredientes y materias primas. Se detalla en Anexo 5.
  - Información a la familia. Se detalla en Anexo 6.

7.4.2. Evaluación presencial

La evaluación presencial debe tener en cuenta los distintos grupos o turnos en que se organice el servicio de comedor. El informe será único, de forma que cumplirá cada apartado cuando así sea en todos los grupos o turnos. En caso de no cumplir, se especificará de forma concreta donde se ha producido la desviación en el cumplimiento.

En la evaluación presencial se puede diferenciar:

- El cumplimiento de los requisitos presenciales críticos.

  En Anexo 7 se incluyen los requisitos presenciales críticos definidos para el curso escolar 2020-2021.

- Evaluación presencial propiamente dicha, que tiene cuatro dimensiones:
  - Personas monitoras y recursos materiales. Se detalla en Anexo 8.
  - Análisis sensorial. Se detalla en Anexo 9.
  - Consumo de platos. Se detalla en Anexo 10.
  - Plan de control y seguimiento sobre aceptación/rechazo. Se detalla en Anexo 11.

7.4.3. Informe de evaluación del comedor escolar

Una vez realizada la evaluación nutricional, se firma y entrega el informe correspondiente a la empresa responsable de la gestión del comedor escolar. De esta forma la empresa puede mejorar la planilla, y en ese caso, hay que hacer una nueva evaluación.

En los centros servidos por empresas gestionadas por APAE, el profesional del Grupo Evacole es quien emite y firma el informe de la evaluación nutricional, que se entrega a la empresa que presta el servicio.

En estos centros, al informe de la evaluación nutricional se le da continuidad con la evaluación presencial por parte de los dos profesionales que tienen asignada la

evaluación del centro. En el resto de centros, el profesional que hace la evaluación nutricional es uno de los dos que realizan la evaluación presencial, concretamente el designado como evaluador principal.

Finalizada la evaluación presencial, se entrega el informe completo y firmado por el evaluador principal a la Dirección del Centro escolar y a la empresa que gestiona el comedor (en caso de no ser el propio centro quien lo gestiona), en el plazo máximo de 15 días contados desde la fecha en que se realiza la última visita de la evaluación presencial.

La aplicación Evacole hace todos los cálculos y construye tanto el informe de la evaluación nutricional como de la presencial. El Agente de Salud Pública designado como evaluador principal lo puede matizar y completar, y en el mismo sistema introducirle la firma digital.

El informe de evaluación de la oferta alimentaria tipo comedor escolar de un centro incluye:

- El resultado de la evaluación de los requisitos críticos y el porcentaje de puntos alcanzados en cada dimensión, tanto de la evaluación nutricional como de la evaluación presencial.
- En el caso de que cumpla todos los requisitos críticos, además incluirá la puntuación global del comedor en porcentaje.

El desglose de los puntos posibles es:

Evaluación	Dimensión	Peso
Nutricional	Frecuencia de consumo semanal	36
	Requisitos nutricionales específicos	27
	Calidad de ingredientes y materias primas	25
	Información a la familia	12
	Subtotal	**100**
Presencial	Personas monitoras y recursos materiales	36
	Análisis sensorial	26
	Consumo de los platos	26
	Plan aceptación / rechazo	12
	Subtotal	**100**
	Total	**200**

7.4.4. Informe de evaluación nutricional a empresas contratadas por APAE

En comedores escolares públicos en los que el servicio es contratado por APAE (actualmente son los servidos por cocina central o externalizada), los criterios establecidos en el Plan Evacole coinciden con los requisitos que les exige el pliego de contratación.

En estos casos, la evaluación también sirve a APAE como verificación del cumplimiento del contrato.

La evaluación nutricional en estos casos la realiza el Grupo Evacole, y se hace de todos los periodos de evaluación definidos en el curso escolar, haya o no luego evaluación presencial, y tiene carácter previo a la prestación del servicio. Esta evaluación nutricional aplica a todos los centros con esa oferta alimentaria de la empresa.

En Anexo 12 se detallan los plazos máximos de remisión de la documentación y del informe, aunque se debe hacer con la mayor antelación posible para que de tiempo en caso necesario, a corregir las desviaciones existentes.

Dado que la evaluación es previa y el pliego les condiciona a obtener un dictamen óptimo, la empresa deberá presentar si es necesario, mejoras de la planilla hasta conseguirlo. Estas mejoras se deben realizar dentro de los plazos máximos fijados en el citado Anexo.

7.5. Metodología de evaluación: cocina central

La evaluación de las cocinas centrales es exclusivamente presencial. Se puede diferenciar:

- El cumplimiento de los **requisitos críticos**. Para el curso escolar 2020-2021 son cuatro:
    - Adecuación de las fichas operacionales (recetas) a las fichas técnicas presentadas para la evaluación nutricional de los comedores escolares.
    - La cantidad elaborada de cada plato es suficiente para que el tamaño de las raciones de los destinatarios sea adecuado.
    - Los ingredientes y productos que recibe transformados son los aportados para la evaluación nutricional.
    - En el caso de elaborar menús especiales por motivos de salud, las medidas adoptadas para evitar cualquier contaminación con el producto objeto de la alergia o intolerancia, son adecuadas.
- Evaluación presencial propiamente dicha, que tiene **cuatro dimensiones**:

- **Calidad de ingredientes y materias primas.** Tiene 8 apartados, cada uno que cumpla suma 3 puntos, por lo que puede obtener entre 0 y 24 puntos:
  - Calidad de verduras y hortalizas.
  - Calidad de la fruta.
  - Calidad del pescado.
  - Las especies de pescado utilizadas son las especificadas para la evaluación nutricional.
  - Calidad de la carne y derivados.
  - Utiliza carne magra (≤10% de materia grasa).
  - El aceite que utiliza en todos los platos es de oliva virgen extra, o aceite vegetal alto oleico (≥75%) para fritura.
  - La sal es yodada.
- **Análisis sensorial de los platos elaborados.** Cada plato que se analice puntúa sobre 10. El objetivo es realizar el análisis sensorial de 4 platos, de forma que se pueden obtener entre 0 y 40 puntos.

  Si se analiza un número distinto de platos, el resultado final se expresa sobre 40 (por ejemplo, si solo se pueden evaluar dos platos y consigue 15 puntos, el resultado final es 30).

  La evaluación se realiza con los mismos criterios que el análisis sensorial descrito para la evaluación presencial en el comedor escolar.

  No se incluye el análisis sensorial de la fruta fresca, solo de los platos.
- **Tamaño de raciones e ingredientes.** Tiene 4 apartados, cada uno que cumpla suma 3 puntos, por lo que puede obtener entre 0 y 12 puntos:
  - Los ingredientes que se utilizan y su peso en crudo son los especificados en las fichas técnicas.
  - La parte comestible de los ingredientes es la indicada para la evaluación nutricional.
  - El peso final del plato ya cocinado es el indicado para la evaluación nutricional.
  - Todos los ingredientes visibles, lo pueden ser para cada plato.
- **Información para el comedor escolar de destino.** Tiene 4 apartados, cada uno que cumpla suma 6 puntos, por lo que puede obtener entre 0 y 24 puntos. Cada unidad de envasado (normalmente barqueta) de un plato especifica:

- El peso, y el número de raciones a que corresponde para cada planilla definida (por grupo de edad y en su caso sexo).
- Identificación de la cocina central de origen.
- Información sobre el producto: nombre del plato, ingredientes, peso, fecha de elaboración, fecha de caducidad, fecha de salida de la cocina central, espacio para reflejar la fecha de recepción en el comedor escolar de destino, tipo de aceite utilizado (en su caso), tipo de sal utilizada (en su caso), especie de pescado (en su caso).
- Información para el servicio: tamaño estándar de la ración para cada grupo de edad y en su caso sexo, procedimiento de regeneración (método, temperatura, tiempo), temperatura propuesta para el servicio.

En resumen, el desglose de los puntos posibles en cocinas centrales es:

Dimensión	Peso
Calidad de ingredientes y materias primas	24
Análisis sensorial	40
Tamaño de raciones e ingredientes	12
Información para el comedor escolar de destino	24
Total	**100**

7.6. Metodología de evaluación: máquina expendedora

La evaluación de las máquinas expendedoras de alimentos y/o bebidas es exclusivamente presencial. Se puede diferenciar:

- El cumplimiento de los **requisitos críticos**. Para el curso escolar 2020-2021 son:
  - La máquina tiene la información en materia de alergenos y sustancias que provocan intolerancias que establece el Reglamento 1169/2011, de 25 de octubre.
  - La ubicación es correcta. Se considera correcta si no es accesible para alumnos de infantil, primaria y educación especial.
  - Ausencia de publicidad no autorizada por las autoridades educativas.
- Evaluación presencial propiamente dicha, que tiene **tres dimensiones**:

- **Características generales de la máquina.** Tiene 4 apartados, cada uno que cumpla suma 4 puntos, por lo que puede obtener entre 0 y 16 puntos:
  - Está identificada con su responsable (nombre o razón social y domicilio en el ámbito de la Unión Europea).
  - Se indica las calorías por porción envasada o comercializada y es visible antes de hacer la compra.
  - Tiene (o junto a ella) soportes visuales para promocionar hábitos alimentarios e higiénico saludables.
  - Tiene (o junto a ella) agua potable y gratuita.
- **Características saludables de los productos.** Tiene 7 apartados, cada uno que cumpla suma 4 puntos, por lo que puede obtener entre 0 y 28 puntos:
  - Ausencia de bebidas refrescantes hipercalóricas (la cantidad de azúcar añadida es >2,5 gr/100 ml).
  - Se incentiva el consumo de productos más saludables.
  - Se ofertan productos de proximidad, tomando como referencia la dieta mediterránea.
  - Se ofertan productos de temporada, tomando como referencia la dieta mediterránea.
  - No oferta frutos secos muy ricos en grasas (fritos) y con sal añadida.
  - Se ofertan productos con cereales integrales.
  - Se oferta fruta fresca.
- **Criterios nutricionales de los productos.** Tiene 8 apartados, cada uno que cumpla suma 7 puntos, por lo que puede obtener entre 0 y 56 puntos.

  El criterio en todos los apartados aplica a cada porción envasada o comercializada, y se evalúa con la información del etiquetado. Si no figura en el etiquetado se entiende que no cumple:
  - Los productos tienen un valor energético <200 kilocalorías.
  - Como máximo el 35% de las kilocalorías procedente la grasa.

    Este criterio no aplica a: leche entera, yogur ni frutos secos sin grasas añadidas.
  - Como máximo el 10% de las kilocalorías proceden de grasas saturadas.

- Ausencia de grasas trans añadidas.
- Como máximo el 30% de las kilocalorías proceden de los azúcares totales.

  Este criterio no aplica a: frutas y hortalizas enteras o mínimamente procesadas, zumos de frutas sin azúcares añadidos.

  En leche y productos lácteos la lactosa presente de forma natural no se contabiliza, que aproximadamente es 4,8 g/100 ml.
- Máximo de sal de 0,5 gr (0,2 gr de sodio).
- Sin edulcorantes artificiales.
- Sin contenido en cafeína u otros estimulantes (excepto los naturales del cacao).

En resumen, el desglose de los puntos posibles en máquinas expendedoras es:

Dimensión	Peso
Características generales de la máquina	16
Características nutricionales y saludables de los productos	28
Criterios nutricionales de los productos	56
Total	**100**

7.7. Metodología de evaluación: cantina o quiosco

La evaluación de las cantinas/quioscos es exclusivamente presencial. Se puede diferenciar:

- El cumplimiento de los **requisitos críticos**. Para el curso escolar 2020-2021 son tres:
  - Se dispone para los productos envasados de la información nutricional que establece el Reglamento 1169/2011, de 25 de octubre.
  - Se dispone para los productos no envasados de la información en materia de alergenos y sustancias que provocan intolerancias que establece el Reglamento 1169/2011, de 25 de octubre.
  - Ausencia de publicidad no autorizada por las autoridades educativas.
- Evaluación presencial propiamente dicha, que tiene **tres dimensiones**:

- **Características generales.** Tiene 4 apartados, cada uno que cumpla suma 4 puntos, por lo que puede obtener entre 0 y 16 puntos:
  - Se traslada a la familia información sobre la oferta alimentaria que tiene.
  - Dispone de soportes visuales para promocionar hábitos alimentarios e higiénico saludables.
  - Garantiza el acceso a agua potable gratuita.
  - Tiene soporte visual con la leyenda “Esta agua es la bebida más saludable y sostenible”.
- **Características saludables de los productos.** Tiene 7 apartados, cada uno que cumpla suma 4 puntos, por lo que puede obtener entre 0 y 28 puntos:
  - Ausencia de bebidas refrescantes hipercalóricas (la cantidad de azúcar añadida es >2,5 gr/100 ml).
  - Se incentiva el consumo de productos más saludables.
  - Se ofertan productos de proximidad, tomando como referencia la dieta mediterránea.
  - Se ofertan productos de temporada, tomando como referencia la dieta mediterránea.
  - No oferta frutos secos muy ricos en grasas (fritos) y con sal añadida.
  - Se ofertan productos con cereales integrales.
  - Se oferta fruta fresca.
- **Criterios nutricionales de los productos.** Tiene 8 apartados, cada uno que cumpla suma 7 puntos, por lo que puede obtener entre 0 y 56 puntos.

  El criterio en todos los apartados aplica a cada porción envasada o comercializada, y se evalúa con la información del etiquetado del producto o de las materias primas utilizadas para su elaboración. Si no figura en el etiquetado se entiende que no cumple:

  - Los productos tienen un valor energético <200 kilocalorías.
  - Como máximo el 35% de las kilocalorías procedente la grasa.

    Este criterio no aplica a: leche entera, yogur ni frutos secos sin grasas añadidas.

- Como máximo el 10% de las kilocalorías proceden de grasas saturadas.
- Ausencia de grasas trans añadidas.
- Como máximo el 30% de las kilocalorías proceden de los azúcares totales.

  Este criterio no aplica a: frutas y hortalizas enteras o mínimamente procesadas, zumos de frutas sin azúcares añadidos.

  En leche y productos lácteos la lactosa presente de forma natural no se contabiliza, que aproximadamente es 4,8 g/100 ml.
- Máximo de sal de 0,5 gr (0,2 gr de sodio).
- Sin edulcorantes artificiales.
- Sin contenido en cafeína u otros estimulantes (excepto los naturales del cacao).

En resumen, el desglose de los puntos posibles en cantinas/quioscos es:

Dimensión	Peso
Características generales	16
Características nutricionales y saludables de los productos	28
Criterios nutricionales de los productos	56
Total	**100**

7.8. Adopción de medidas ante incumplimientos

Cuando en el desarrollo de las actuaciones previstas en el Plan Evacole se detecte algún incumplimiento del ámbito de la Seguridad Alimentaria o de la Salud Ambiental, se actuará conforme a lo previsto en el Plan o Programa de estos ámbitos que aplique.

Dentro del Plan Evacole, nos podemos encontrar fundamentalmente tres situaciones que requieren la adopción de medidas:

- Que haya una situación de riesgo. Por ejemplo que no se garantice el menú sin gluten para un comensal celíaco.
- Que no faciliten la información necesaria para hacer la evaluación.
- Que tras la evaluación de seguimiento el dictamen siga siendo deficiente.

En el primer caso deben adoptar medidas inmediatas que eliminen la situación de riesgo, y caso contrario adoptar las medidas cautelares necesarias y proporcionadas. Si se adoptan medidas cautelares, se seguirá con lo previsto en el proceso de medidas cautelares.

En los tres supuestos, en el caso de los comedores escolares, además de la emisión del informe de evaluación procede levantamiento de Acta y propuesta de expediente sancionador. En el Acta solo se reflejarán aquellos aspectos contemplados en norma de rango legal.

Hasta que no haya un desarrollo en norma con rango legal con todos los criterios, la referencia fundamental está en la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, ya sea de alguno de los aspectos que aparecen detallados (como que las comidas sean supervisadas por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética) o por la falta de colaboración con las autoridades competentes de control de las administraciones públicas.

También aplica el Reglamento 1169/2011, de 25 de octubre, para la información que se debe facilitar a la familia.

En el caso de máquinas expendedoras y cantinas o quioscos, en los que no se tiene la misma información, experiencia y desarrollo que con los comedores escolares, las actuaciones de serán informativas, y por tanto, salvo situaciones de riesgo, solo se expedirá el informe de evaluación.

8. Evaluación del Plan

La evaluación de los **objetivos estratégicos** se realizará por parte de la Coordinación de Seguridad Alimentaria y Salud Ambiental al final del periodo de aplicación de este Plan, en base a las evaluaciones de los objetivos operativos anuales y a la evolución de los datos de sobrepeso y obesidad de la población infantil y juvenil andaluza.

Respecto a la evaluación de los **objetivos operativos**, cada Unidad de Gestión de Salud Pública y Ayuntamiento que ejecuta el Plan, a partir de los datos cuantitativos que facilita la aplicación informática, debe remitir a la Delegación Territorial y a la Coordinación de Seguridad Alimentaria y Salud Ambiental en el plazo máximo de 1 mes desde la finalización del curso escolar evaluado, un informe con los contenidos que se detallan a continuación:

- Cumplimiento de la programación por tipo de oferta alimentaria prevista en el Plan funcional de la Unidad conforme a los criterios establecidos en el punto 7.3 del presente Plan.
- En caso de no cumplir todo lo programado, análisis y valoración de las causas.

- Incidencias o hallazgos a destacar.
- Principales problemas detectados, y en su caso propuestas de mejora. Si hay alguna experiencia de interés se debe detallar.

Indicadores:

- Indicador de cobertura: porcentaje de ofertas de cada tipo y cocina central evaluadas en relación a las censadas.
- Indicador de cumplimiento de la programación: porcentaje de controles realizados a las ofertas de cada tipo y cocina central en relación a los programados.
- Indicador de seguimiento: porcentaje de seguimientos realizados sobre los previstos en el Plan.
- Indicador de resultado y mejora: porcentaje de ofertas de cada tipo y cocina central evaluadas en función del dictamen, diferenciando iniciales y seguimientos.

	Inicial			Seguimiento		
	Deficiente	Mejorable	Óptimo	Deficiente	Mejorable	Óptimo
Comedor escolar						
Máquina expendedora						
Cantina/quiosco						
Cocina central						

9. Sistema de información

En el marco del Proyecto MEDITA la Consejería de Salud y Familias está desarrollando un sistema de información que se pone en marcha en el curso escolar 2020-2021 en distintas fases. Previo a cada fase se publicará un manual y se llevará a cabo la formación necesaria.

El sistema incluye el censo de las ofertas alimentarias existentes en los centros escolares de Andalucía, las empresas que gestionan cada una y las evaluaciones que se realizan de las mismas.

En la oferta tipo comedor escolar, las empresas deben definir su banco de platos. A partir de los platos configurar sus planillas. El sistema les facilita hacerse una autoevaluación, como paso previo a poder realizar la evaluación por parte del Agente de Salud Pública. En aquellos

casos en que la empresa no defina sus planillas en el sistema, el Agente deberá incluir la información a efectos de que se pueda evaluar.

El sistema incluye la emisión normalizada y firma digital del informe, así como un repositorio documental donde queda almacenado y disponible.

La información necesaria, estará disponible para los distintos niveles de la Consejería de Salud y Familias, de la Consejería de Educación y Deporte, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible (alimentos ecológicos), de las empresas y de la ciudadanía.

10. Anexos

Anexo 1. Periodos de evaluación del curso escolar 2020-2021

En el curso escolar se definen 9 periodos:

1. Del 14 de septiembre al 9 de octubre de 2020.
2. Del 12 de octubre al 6 de noviembre de 2020.
3. Del 9 de noviembre al 4 de diciembre de 2020.
4. Del 7 de diciembre de 2020 al 22 de enero de 2021.
5. Del 25 de enero al 19 de febrero de 2021.
6. Del 22 de febrero al 19 de marzo de 2021.
7. Del 22 de marzo al 23 de abril de 2021.
8. Del 26 de abril al 21 de mayo de 2021.
9. Del 24 de mayo al 18 de junio de 2021.

Septiembre de 2020						
L	M	X	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

Octubre de 2020						
L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Noviembre de 2020						
L	M	X	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

Diciembre de 2020						
L	M	X	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Enero de 2021						
L	M	X	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Febrero de 2021						
L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28

Marzo de 2021						
L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Abril de 2021						
L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

Mayo de 2021						
L	M	X	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Junio de 2021						
L	M	X	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22					

Anexo 2. Requisitos nutricionales críticos

A. Cumple los criterios de energía y macronutrientes establecidos en el Plan.

Para el cálculo se utiliza como referencia la Base de Datos Española de Composición de Alimentos (BEDCA) del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.

En el caso de alimentos transformados, la referencia será la información de su etiquetado.

Si se utiliza un ingrediente que puede llegar sin etiquetar, y no está en BEDCA, ni en la base de datos Evacole, la empresa debe proponer su inclusión aportando la información de una fuente solvente. Una vez validada, la Coordinación de Seguridad Alimentaria y Salud Ambiental la incluye en la base de datos.

Los criterios de energía y macronutrientes que se establecen para la media de los 5 menús de cada semana, con un margen de ± 10%, son:

Grupo escolar	Sexo	Energía (35% kcal/día)	Grasas (gr)	Proteínas (gr)	Hidratos de carbono (gr)
2º Infantil (3-6)		485 ± 10%	11-19	15-18	55-73
Primaria (7-12)		697 ± 10%	15-27	21-26	78-105
Secundaria (13-15)		921 ± 10%	20-36	28-35	104-138
Bachiller (16-18)	Hombres	1.109 ± 10%	25-43	33-42	125-166
	Mujeres	875 ± 10%	19-34	26-33	98-131

B. **Las comidas son supervisadas por profesional con formación acreditada en nutrición humana y dietética.**

Aspecto regulado en el artículo 40.3 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

C. **En caso de ser una evaluación de seguimiento, mejora el resultado de la evaluación inicial.**

Solo aplica a evaluaciones de seguimiento.

D. Cumple la frecuencia de consumo semanal para la verdura y la fruta.

Anexo 3. Frecuencia de consumo semanal

Cada semana que cumple cada grupo de alimentos suma 1 punto, por lo que cada grupo puede sumar hasta 4. La puntuación de esta dimensión puede estar entre 0 y 36 puntos.

La frecuencia de consumo semanal se establece como un número de raciones (como mínimo o como máximo) para cada grupo de alimentos, y se muestra en la siguiente tabla:

Grupo de alimentos	Raciones / semana en menú escolar
Verdura cocinada	Mínimo 2
Verdura cruda	Mínimo 2
Legumbres	Mínimo 1
Carne	Máximo 1,5
Pescado	Mínimo 1
Fruta	Mínimo 4
Huevo	Mínimo 1
Pasta, arroz, patatas	Mínimo 3 (1 de cada)
Pan Integral	Mínima 1

El gramaje de referencia para el cálculo de las raciones de la parte comestible de cada grupo de alimentos se muestra en la siguiente tabla:

		3-6 años	7-12 años	13-15 años	16-18 años
LÁCTEOS	Queso	25 g	50 g	50 g	50 g
	Leche (postre)	100 ml	200 ml	200 ml	200 ml
LEGUMBRES		30 g	60 g	60 g	90 g
TUBÉRCULOS	Patatas	150 g	200 g	200 g	200 g
CEREALES	Arroz, pasta	50 g	60 g	80 g	80 g
VERDURAS		120 g	120 g	200 g	200 g
FRUTA	Fruta fresca	80 g	150 g	150 g	150 g
CARNES Y DERIVADOS	Carne	50 g	80 g	110 g	110 g
	Embutido y Fiambre	25 g	25 g	25 g	25 g
PESCADO		70 g	100 g	150 g	150 g
HUEVOS		55 g	55 g	110g	110 g
PAN		20 g	20 g	60 g	60 g

Para el cálculo del número de raciones, se suman las cantidades de cada grupo de alimento de todos los platos que componen el menú diario. De esta suma, el número de raciones es:

- Se desestiman cantidades inferiores al 40%.
- Media ración: entre el 40 y el 90% del gramaje de referencia especificado en la tabla anterior.
- Una ración: entre el 90 y el 140%.
- Una ración y media: entre el 140 y el 190%.
- Dos raciones: cantidades superiores al 190%.

En el caso de utilizar alimentos transformados, en el cálculo se incluye el desglose de sus ingredientes.

Anexo 4. Requisitos nutricionales específicos

Incluye nueve apartados, cada uno que cumple suma 3 puntos. La puntuación de la dimensión puede estar entre 0 y 27 puntos.

1. Utiliza **aceite de oliva virgen extra** en todos los platos. No se penaliza el uso de aceite vegetal alto oleico (≥75%) para fritura.

   Suma 3 puntos si se cumple en la planilla entera.

2. Utiliza **sal yodada** en cantidad adecuada. Se considera adecuada entre 0,1 y 1,2 gr / 100 gr de producto.

   Suma 3 puntos si se cumple en la planilla entera.

3. No añade **grasas trans**. El plato solo puede tener las presentes de forma natural en las grasas de origen animal.

   Suma 3 puntos si se cumple en la planilla entera.

4. En relación al pescado, la planilla incluye:

   a. **Pescado azul**: al menos 2 veces, y de ellas al menos 1 es fresco (no conserva).

   b. Especies que pueden tener un **alto contenido en mercurio**: no las incluye para comensales de hasta 10 años de edad, y en los mayores de 10 años como máximo incluye 1 ración en la planilla.

   Suma 3 puntos si cumple todos los criterios en la planilla.

5. Utiliza **recetas diferentes**. Se considera una receta diferente cuando cambia el proceso culinario y/o alguno de los dos ingredientes de mayor peso.

   El número de recetas que se puede repetir como máximo es 2 veces en la planilla para los siguientes grupos de alimentos:

Grupos de alimentos
Verdura cocinada
Verdura cruda
Pasta
Arroz
Patatas
Carne y derivados
Productos de la pesca
Huevos

   Suma 3 puntos si se cumple para todos los grupos de alimentos.

6. Hay **rotación de alimentos**. El número de alimentos distintos en cada grupo se muestra en la siguiente tabla:

Grupo de alimentos	Número de alimentos distintos
Verduras crudas	Mínimo 8 diferentes
Verduras cocinadas	Mínimo 10 diferentes
Legumbres	Mínimo 3 diferentes
Carne	Mínimo 3 diferentes
Pescado	Mínimo 6 diferentes
Fruta	Mínimo 5 diferentes

Suma 3 puntos si se cumple para todos los grupos de alimentos.

7. Utiliza **técnicas culinarias** diferentes. El número de técnicas culinarias distintas en la planilla por grupo de alimentos como mínimo es:

Grupo de alimentos	Técnicas culinarias diferentes
Verduras y hortalizas	Mínimo 5
Carne	Mínimo 3
Pescado	Mínimo 3
Huevos	Mínimo 2

Suma 3 puntos si se cumple para todos los grupos de alimentos.

8. Usa ingredientes que **mejoran el consumo** de verduras. Un ejemplo puede ser incorporar nueces en una ensalada.

Suma 3 puntos si los usa al menos 1 vez cada semana.

Anexo 5. Calidad de ingredientes y materias primas

Esta dimensión puntúa entre 0 y 25 puntos. Suma los 25 puntos si no hay ningún plato penalizado, 15 si hay uno, 10 si hay dos y 0 si hay más de dos.

Se penaliza el plato cuando incluye:

- Dos o más ingredientes de:
    - Azúcar (o similar)
    - Harinas refinadas
    - Aceites refinados.

  En el caso de incluir solo uno de los tres, penaliza si la cantidad en relación al plato es:

    - De azúcar (o similar) es >5%.
    - De aceite refinado es >10%.
- >10% de almidones modificados.
- >1,2% de sal.
- Alguno de los siguientes aditivos: edulcorante, potenciador del sabor, colorante artificial.

Anexo 6. Información a la familia

Esta dimensión puntúa entre 0 y 12 puntos. Tiene 6 apartados, cada uno con un valor de 2 puntos si se cumple en la planilla entera.

En cada plato:

1. Se especifica claramente los alimentos que componen mayoritariamente el plato.
2. Se especifica el proceso culinario al que se somete el plato.
3. Se dispone de la información nutricional del menú conforme al Reglamento 1169/2011.
4. Se especifica claramente el tipo de postre.

En la planilla:

5. Se proporciona en la planilla orientación con menús adecuados para que la cena sea complementaria.
6. Incluye consejos/información adicional de interés relacionada con la promoción de la actividad física, hábitos alimentario e higiénicos saludables.

Anexo 7. Requisitos presenciales críticos

A. No hay cambios respecto al menú previsto que afecten negativamente a la evaluación nutricional.

El plato debe ser el previsto y sus ingredientes también.

B. La cantidad de comida disponible de cada plato es suficiente para el número de comensales previsto.

Hay que verificar la pesada de la comida disponible de cada plato y calcular la comida necesaria de cada plato en función de la edad y en su caso sexo, de los comensales previstos.

Para la verificación el Agente de Salud Pública debe contar con un dinamómetro.

C. El tamaño de las raciones es el adecuado.

La empresa debe tener y aplicar un procedimiento para calcular el tamaño de la ración de cada comensal en función de su grupo de edad, y en su caso sexo.

Para la verificación el Agente de Salud Pública debe contar con un dinamómetro.

D. El número de personas monitoras y su tiempo de dedicación es adecuado.

Para ser adecuado tiene que al menos cumplir la ratio establecida en la Orden de 17 de abril de 2017 de la Consejería de Educación.

Si cumpliendo esta ratio se considera que no es adecuado el número, hay que motivarlo.

E. La información del menú llega a las familias y es adecuada.

Es adecuada si se cumplen los criterios establecidos en la dimensión “Información a la familia” de la evaluación nutricional.

F. En el caso de que haya comensales que requieran menús especiales por motivos de salud (con certificado médico), se cumple lo establecido a este respecto en el artículo 40 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

Anexo 8. Personas monitoras y recursos materiales

Incluye doce apartados, cada uno que cumple en la última visita suma 3 puntos. La puntuación de la dimensión puede estar entre 0 y 36 puntos.

1. La **formación** de las personas monitoras es adecuada. Es adecuada si las prácticas que realiza son las correctas.
2. No hay **repeticiones** de platos. No penaliza si se repite verdura cruda y/o fruta.
3. Todos los **ingredientes visibles**, lo son en cada plato.
4. Hay **medios materiales** adecuados para el desarrollo del servicio.
5. Utiliza **vajilla** de cristal, loza o similar.
6. Si el plato requiere **regeneración térmica**, se cumple el procedimiento establecido. Debe estar documentado el método, temperatura y tiempo de regeneración.

   El Agente de Salud Pública debe contar con un termómetro para verificar la temperatura. Debe poder medir la temperatura por infrarrojos para hacer varias lecturas rápidas sin introducir ningún objeto en los platos. Además debe contar con sonda para, en caso necesario, poder hacer una medición de mayor precisión.
7. Se registran las **modificaciones** sobre el menú programado y sus causas.
8. Las personas monitoras **fomentan el consumo** de cada plato por cada comensal.
9. Se **informa a la familia del consumo** de cada plato por cada comensal. Se debe especificar como lo hacen.
10. Adecuación del **entorno** en el comedor: ruido, temperatura, mobiliario.
11. Se realizan actividades de **promoción de hábitos saludables**, por ejemplo lavado de manos antes de comer, lavado de dientes. Se deben recopilar las buenas prácticas y puntos fuertes identificados para elaborar una guía de buenas prácticas que pongan en valor las ideas que funcionan. Esto es aplicable también a los aspectos educativos.
12. Se realizan **actividades educativas**, por ejemplo posturas, comportamiento.

Anexo 9. Análisis sensorial

Se realiza el análisis sensorial de cada plato y el postre. La puntuación de cada plato es de 0 a 10 puntos y la del postre de 0 a 6, de forma que la puntuación en esta dimensión puede estar entre 0 y 26 puntos.

En el caso de que un plato tenga guarnición, el análisis sensorial es independiente, y la puntuación se reparte (entre 0 y 5 puntos cada uno).

La puntuación conseguida es la media del análisis sensorial realizado en cada visita.

Si la calidad de los ingredientes y materias primas utilizada en un plato no es adecuada, la valoración de ese plato es 0. En el caso de ser adecuada, se procede al análisis sensorial en base al cumplimiento de los atributos definidos para cada grupo de alimentos, que se detallan en la tabla que figura en este Anexo.

- Cuando solo hay un atributo:
  - Lo incumple = 0.
  - Lo cumple = suma la puntuación completa.
- Cuando hay más de un atributo:
  - Incumple más de 1 = 0.
  - Incumple 1 = 50%.
  - Los cumple todos = suma la puntuación completa.

En el caso de la **fruta** los criterios que aplican son:

- Por madurez inadecuada puede perder hasta 4 puntos.
- Por moho, podredumbre, manchas puede perder hasta 2 puntos.
- Si tiene parásitos puntúa 0.

El análisis sensorial del **pan**, aunque no entra en la puntuación se debe realizar y reflejarlo como observaciones. Los criterios también se incluyen en la siguiente tabla.

.

:

Plato	Sabor	Olor/aroma	Color/aspecto	Textura	Temperatura	Presentación/menaje	Acabado culinario
Sopas, salsas, cremas, purés	No esperado Soso/salado	No esperado	No esperado Manchas	Aguada/espesa Restos, mala trituración/granuloso	Inadecuada	Inadecuada	No esperado
Legumbres	No esperado Soso/salado	No esperado	No esperado	Duras Pellejudas Muy líquidas/ muy espesas	Inadecuada	Inadecuada	No esperado
Carnes	No esperado Soso/salado Sabores raros (ej aditivos)	No esperado	No esperado	Duras y fibrosas Secas, se hacen bola	Inadecuada	Inadecuada	No esperado No limpias (exudado, grasa)
Pescados	No esperado Soso/salado Sabores muy intensos	No esperado	No esperado	Secos, se hacen bola	Inadecuada	Inadecuada	No esperado Con espinas
Patatas	No esperado Soso/salado Sabor a tierra	No esperado	No esperado Manchas	No esperada	Inadecuada	Inadecuada	No esperado Quemadas (fritas) Aceitosas (fritas) Granulosas (cocidas)
Verduras	No esperado Soso/salado	No esperado	No esperado	No esperada	Inadecuada	Inadecuada	No esperado Pochas (cruda) Mal aliñadas (cruda) Aceitosas (cocinada)
Arroces, pastas	No esperado Soso/salado	No esperado	No esperado	Duro/pasado	Inadecuada	Inadecuada	No esperado Seco
Huevos	No esperado Soso/salado	No esperado	No esperado	No esperada	Inadecuada	Inadecuada	No esperado
Puntuación	**1 punto**	**1 punto**	**1 punto**	**2 puntos**	**2 puntos**	**1 punto**	**2 puntos**
Pan	No esperado	No esperado	No esperado	Corteza no crujiente Gomoso, difícil de disgregar, masticación difícil			

Anexo 10. Consumo de platos

Se verifica el cálculo del consumo de cada plato y el postre. La puntuación de cada plato es de 0 a 10 puntos y la del postre de 0 a 6, de forma que la puntuación en esta dimensión puede estar entre 0 y 26 puntos.

La puntuación conseguida es la media del consumo en cada visita.

El cálculo se hace (en kgs): N x 100 / D. Donde:

- N = a la cantidad de comida que se debería haber servido de cada plato en función de los comensales presentes ese día se le restan sus residuos (si algún ingrediente tiene una parte no comestible, hay que restarla de los residuos).
- D = cantidad de comida que se debería haber servido de cada plato en función de los comensales presentes ese día.

Si la cantidad servida realmente no es la adecuada, la evaluación es deficiente dado que es requisito crítico.

La empresa cada día de servicio debe pesar los residuos y registrarlo en el sistema, de forma que se va calculando el consumo histórico de cada plato. En la evaluación hay que verificar la pesada de los residuos de cada plato que hace la empresa.

Anexo 11. Plan de control y seguimiento sobre aceptación/rechazo

Incluye cuatro apartados, cada uno suma 3 puntos si se cumple en la última visita de la evaluación. La puntuación de la dimensión puede estar entre 0 y 12 puntos.

1. Dispone de un **Plan documentado**, que identifica al responsable y describe el procedimiento de control.
2. Controla el consumo mediante el sistema de **doble pesada** (comida y residuos).
3. Hay **criterios documentados de aceptación/rechazo** y los aplica. Los platos con un consumo inferior al 50% deberían ser rechazados e incorporar medidas correctoras.
4. Hay un registro de incidencias y medidas correctoras creíble.

Anexo 12. Plazos para empresas contratadas por APAE. Curso 2020-2021

.

Límite remisión por la empresa	Límite aprobación por Grupo Evacole	Periodo		
		Desde	Hasta	Número
7 septiembre	10 septiembre	14 septiembre	9 octubre	1
5 octubre	8 octubre	12 octubre	6 noviembre	2
2 noviembre	5 noviembre	09 noviembre	4 diciembre	3
30 noviembre	3 diciembre	07 diciembre	22 enero	4
18 enero	21 enero	25 enero	19 febrero	5
15 febrero	18 febrero	22 febrero	19 marzo	6
15 marzo	18 marzo	22 marzo	23 abril	7
19 abril	22 abril	26 abril	21 mayo	8
17 mayo	20 mayo	24 mayo	18 junio	9