PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE REGIRÁ EN LA CONTRATACIÓN POR LA AGENCIA PUBLICA ANDALUZA DE EDUCACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES EN CENTROS DOCENTES PÚBLICOS DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA DEPENDIENTES DE LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y DEPORTE. RESIDENCIA ESCOLAR RESIDENCIA ESCOLAR DE EE.MM.LA ROSALEDA Y RESIDENCIA ESCOLAR ANDALUCÍA MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO, EXPEDIENTE 00231/ISE/2020/MA.

1. OBJETO

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene por objeto definir las características necesarias para la prestación del servicio público de comedor escolar en las residencias de los centros docentes públicos dependientes de la Consejería de Educación y Deporte que se relacionan en el anexo I-A del PCAP.

En las residencias escolares de la Consejería de Educación y Deporte de la Junta de Andalucía, se prestará el servicio de comedor para los alumnos residentes y para los alumnos de centros docentes públicos autorizados por la D.G. de Planificación y Centros de la Consejería de Educación y Deporte asociados a la residencia para el uso del almuerzo en el comedor.
El servicio de comedor para el alumnado residente comprenderá la elaboración en las cocinas de la residencia escolar y distribución de las siguientes comidas: Desayuno, refrigerio media mañana, almuerzo, merienda y cena. En el caso del alumnado de centros docentes públicos autorizados por la D.G. de Planificación y Centros de la Consejería de Educación y Deporte asociados a la residencia consistirá únicamente en el almuerzo.

Incluye además el almacenamiento en las debidas condiciones de higiene alimentaría hasta su consumo por los usuarios, el cuidado de los usuarios, la preparación de las mesas, menaje, servilletas, bebidas y todo lo necesario para consumir el menú, así como la retirada y limpieza de los mismos después de la comida, cuando sea necesario y la limpieza de mesas y local del comedor.

2. REQUISITOS LEGALES APLICABLES.

El contrato a que se refiere el presente Pliego es de naturaleza administrativa y se regirá por Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014 (en adelante, LCSP) 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 la empresa adjudicataria la legislación y normativa vigente en materia de seguridad alimentaria, manipulación de alimentos, productos alimenticios, comedores colectivos, o cualquier otra que le sea de aplicación o pudiera serlo durante la prestación del servicio público 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 adjudicataria 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 público 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.
- ✓ Plan de Evaluación de la Oferta Alimentaria en Centros Escolares de Andalucía (Plan EVACOLE).
- ✓ Orden de 17 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 Comunidad Autónoma de Andalucía fuera del horario escolar y posteriores modificaciones.
- ✓ Acuerdo del Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud celebrado 29 de junio de 2005.

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	JOSE LABRADOR SERRANO	31/08/2020 10:40:36	PÁGINA 1/40
VERIFICACIÓN	tFc2eYQE9RXJAAMLEM4BCXPB7T9R94	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- ✓ De conformidad con la Disposición adicional 25ª de la LCSP, los contratos que impliquen el tratamiento de datos de carácter personal deberán respetar en su integridad la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre de protección de datos de carácter Personal, el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016 relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales (RGPD), y la normativa complementaria.
- ✓ Documento de Consenso sobre la Alimentación en los Centros Educativos. Consejo Interterritorial de Sistema Nacional de Salud. 21 de julio de 2010.
- ✓ Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- ✓ Real Decreto 3484/00 por el que se establecen las Normas de Higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- ✓ 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.
- ✓ Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- ✓ Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
- ✓ Decreto 6/2017, de 16 de enero, por el que se regulan 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 Comunidad Autónoma de Andalucía fuera del horario escolar.
- ✓ Reglamento (UE) Nº 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y normativa de desarrollo.
- ✓ Reglamento 10/2011 de la Comisión de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- ✓ Acuerdo de 27 de marzo de 2018, del Consejo de Gobierno, por el que se fija la cuantía de los precios públicos por los servicios complementarios de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares en los centros docentes públicos y por el servicio de residencia en las Residencias Escolares de Andalucía.
- ✓ Decreto 61/2012 de 13 de marzo, y Decreto 158/2016 de 4 de octubre, por los que se regula el procedimiento de autorización sanitaria de funcionamiento y la comunicación previa de incio de actividad de las empresas y establecimientos alimentarios.

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 de los siguientes documentos:

- La empresa deberá acreditar la presentación del Anexo III del Decreto 158/2016, sobre AUTORIZACIÓN SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO e inscripción en el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía, dirigida a la persona titular de la Delegación Provincial de la Consejería con competencias en materia de salud, presentada en el registro de los Distritos Sanitarios o Áreas de Gestión Sanitaria correspondientes al ámbito territorial donde se encuentren ubicadas las instalaciones del comedor de la residencia escolar.
- Informe sin deficiencias de la última Inspección Basada en el Riesgo emitido por los servicios de control oficial competente.

3.2 Otras autorizaciones, permisos y licencias.

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	JOSE LABRADOR SERRANO	31/08/2020 10:40:36	PÁGINA 2/40
VERIFICACIÓN	tFc2eYQE9RXJAAMLEM4BCXPB7T9R94	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

La adjudicataria deberá obtener y/o renovar todas aquellas licencias, tasas, autorizaciones sanitarias de funcionamiento 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 de la Agencia Pública o del Centro Educativo.

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 a la Agencia Pública 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 de la adjudicataria, derivadas del contrato, se incluyen instalaciones especiales que reglamentariamente requieran determinadas exigencias técnicas o calificaciones oficiales, la adjudicataria, además de cumplir con las prescripciones técnicas impuestas oficialmente, obtendrá para la Agencia Pública aquellas certificaciones o controles que las disposiciones legales vigentes exijan para tales instalaciones.

Cualquier penalización o perjuicio que pudiera derivarse para la Agencia Pública 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 la adjudicataria debe tener será imputable únicamente a la misma. En este sentido la adjudicataria deberá acreditar, cuando sea requerido al efecto, la obtención de cualquier permiso, autorización o licencia.

3.3 Gestión del aprovisionamiento.

La adjudicataria 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 de la adjudicataria.

3.4 Forma de la prestación. Garantía del servicio

El servicio público de comedor en residencias escolares, a efectos del presente pliego, comprenderá para el alumnado residente la elaboración en las cocinas de la residencia escolar y distribución de las siguientes comidas: Desayuno, refrigerio media mañana, almuerzo, merienda y cena. En el caso del alumnado de centros docentes públicos autorizados por la D.G. de Planificación y Centros de la Consejería de Educación y Deporte asociados a la residencia consistirá únicamente en el almuerzo. Además contemplará el almacenamiento de las comidas en las debidas condiciones de higiene y seguridad alimentaria hasta su consumo por los usuarios, preparación de las mesas, platos, vasos, cubiertos, manteles, 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. Igualmente comprende la atención al alumnado tanto en el tiempo destinado al almuerzo como en el inmediatamente anterior y posterior al mismo.

La adjudicataria estará obligada a tener implantado y mantener actualizado un sistema de autocontrol constituido por los Prerrequisitos/Planes Generales de Higiene y sistema APPCC.

Con el fin de garantizar el correcto funcionamiento del servicio de comedor en las residencias escolares objeto de licitación 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 24 horas) indicando las medidas compensatorias previstas para el caso de que el servicio no se preste con normalidad y conforme a las prescripciones técnicas aprobadas.

3.5 Información a las familias.

Con carácter periódico de 4 semanas consecutivas de servicio de comedor y, con una semana de antelación, la adjudicataria divulgará a través de diferentes medios (tablón de anuncios del centro, web, correo, etc.) a la Comunidad Educativa la relación de menús a servir en el período siguiente, previamente autorizados por la Agencia Pública, 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. Los menús fijados para días en los que no haya servicio de comedor, por ejemplo por ser festivo, aparecerán de forma clara y sin posibilidad de confusión, como recomendación para que pueda ser el menú que se consuma en casa ese día.

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	JOSE LABRADOR SERRANO	31/08/2020 10:40:36	PÁGINA 3/40
VERIFICACIÓN	tFc2eYQE9RXJAAMLEM4BCXPB7T9R94	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

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 en las residencias escolares dependientes de la Consejería de Educación y Deporte de la Junta de Andalucía distribuidos serán puestos a disposición de la empresa adjudicataria, para lo cual deberá cumplimentar un inventario detallado de esos bienes de acuerdo con el modelo que aparece en el Anexo III del presente PPT. La empresa adjudicataria los usará responsablemente, haciéndose cargo de los mismos.

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

La empresa adjudicataria 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 la Agencia, corriendo por cuenta de la empresa adjudicataria 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 adjudicatario las inversiones necesarias en las instalaciones para la correcta prestación del servicio.

No obstante, no podrá el adjudicatario realizar obras en las instalaciones cedidas sin permiso expreso de la Agencia, 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 sin que el adjudicatario 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 adjudicatario las inversiones necesarias en equipamientos y elementos auxiliares para el correcto funcionamiento del servicio.

El adjudicatario 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 adjudicatario 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 adjudicatario 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 adjudicatario 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 la Agencia.

En el caso de comedores de nueva planta, la dotación básica de equipamiento suministrada por la Agencia 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 del contrato.

El adjudicatario realizará dentro del primer mes desde el inicio del contrato, en colaboración con la Dirección de cada Centro y conforme al modelo del Anexo III del presente PPT, 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 y otro en poder de la empresa adjudicataria.

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	JOSE LABRADOR SERRANO	31/08/2020 10:40:36	PÁGINA 4/40
VERIFICACIÓN	tFc2eYQE9RXJAAMLEM4BCXPB7T9R94	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

4.4 Inventario a la finalización del contrato.

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 adjudicatario realizará dentro del primer mes desde la finalización del contrato, en colaboración con la Dirección de cada Centro y conforme al modelo del Anexo III de presente PPT, 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 adjudicatario 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 público, como aseos y/o servicios, almacenes, despensa, etc. y los materiales necesarios para llevarla a cabo serán por cuenta de la empresa adjudicataria.

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 adjudicatario 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 Mejora de infraestructuras.

Los licitadores podrán ofertar un compromiso de inversión económica para cada uno de los lotes a los que licite, sin coste alguno para la Agencia, en las mejoras descritas más abajo sobre infraestructuras y características de los espacios de comedores y cocinas existentes en las residencias escolares.

A título orientativo, se indican a continuación una serie de mejoras en las que el licitador podrá destinar el importe económico comprometido en su oferta:

1. Como mejora a proponer por el licitador, a los paramentos verticales de los comedores se les podrá disponer un zócalo de 1,5 m de altura material resistente, liso y de fácil limpieza. Como materiales admisibles se consideran el azulejo cerámico y los revestimientos a base de panel de aglomerado de alta densidad (DM), revestido con terminación melamínica tipo "Formica" o similar. En el encuentro con los paramentos horizontales se colocará una caña sanitaria en todo el perímetro.
2. En los casos en que exista el zócalo en el comedor, se considerará una mejora la disposición de una media caña sanitaria en el perímetro de encuentro entre zócalo y suelo.
3. Como mejora podrá disponerse por parte del adjudicatario un falso techo en la cocina. Este falso techo será liso y continuo, no desmontable y con terminación de pintura plástica y lavable.
4. También como mejora podrán disponerse falsos techos en los comedores, que deberán ser de fácil limpieza y deberán estar siempre en condiciones tales que no puedan aportar contaminación a los alimentos. En este caso podrá ser liso y continuo o desmontable. En cualquier caso será absorbente acústico.
5. En los casos en que el comedor ya disponga de falso techo pero este no sea acústico, se considerará una mejora plantear la disposición de elementos absorbentes acústicos tipo pantallas, bafles acústicos, etc....para mejorar el comportamiento de este espacio.
6. Se admitirá como mejora por parte del licitador una instalación de climatización en las cocinas para evitar la apertura de puertas a fin de refrescar el ambiente y las temperaturas extremas a las que puede estar sometida.
7. Podrá proponerse también como mejora la disposición de aire acondicionado en el comedor.

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	JOSE LABRADOR SERRANO	31/08/2020 10:40:36	PÁGINA 5/40
VERIFICACIÓN	tFc2eYQE9RXJAAMLEM4BCXPB7T9R94	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

8. Se podrá dotar de un sistema de apoyo al de producción de ACS mediante placas solares con instalación calorifugada de ACS con válvula termostática que regule el suministro al: lavamanos, fregadero y fregaderos-vertederos (piletas), y duchas.
9. Como mejora se podrá reforzar la iluminación del comedor hasta un nivel de iluminación media de 500 Lux.
10. Otras que considere el licitador.

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

5.1 Vinculación jurídica del personal al adjudicatario.

El personal necesario para la prestación normal del servicio público, así como otro que podrá tomar transitoriamente para determinados casos, será contratado por la adjudicataria, 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 a la Agencia Pública, ya que dependerá única y exclusivamente de la adjudicataria, 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 la Agencia Pública de las situaciones, discrepancias u obligaciones que se originen entre la adjudicataria y sus trabajadores, aun 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 de la adjudicataria, 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 público de comedor objeto de contratación, la adjudicataria vendrá obligado a requerimiento de la Agencia Pública 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 la adjudicataria no ofreciera dichas soluciones o no las llevara a la práctica, la propia Agencia Pública podrá realizar los contratos que estime precisos, que serán por cuenta de la adjudicataria, 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 de la adjudicataria, a todos los efectos que en este Pliego se contemplan.

Como ya se ha expresado, será de exclusiva cuenta de la adjudicataria la retribución del personal que emplee en la prestación del servicio objeto de contratación. En este sentido, la adjudicataria se compromete a retribuir adecuadamente a todo el personal que preste este servicio, sin que pueda abonar a los profesionales un salario por debajo de la Tabla Salarial vigente y actualizada del Convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva, BOE nº 145 de 18 de junio de 2019) o regulación que sustituya a la anterior, que será el Convenio de Referencia y aplicación para todo el personal que preste el servicio público de comedor escolar.

La adjudicataria 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. La Agencia Pública podrá realizar cuantos controles considere oportuno. Igualmente, cuantos tributos u obligaciones fiscales pudieran derivarse de dicho personal, serán por cuenta de la adjudicataria.

La adjudicataria 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, y con tal carácter comparecerá ante la mutua de accidentes de trabajo. En este sentido, la adjudicataria 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 la adjudicataria, una vez llegado al término del contrato dependerá de lo que al efecto establece la normativa vigente.

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

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	JOSE LABRADOR SERRANO	31/08/2020 10:40:36	PÁGINA 6/40
VERIFICACIÓN	tFc2eYQE9RXJAAMLEM4BCXPB7T9R94	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

Sin perjuicio del número mínimo de trabajadores destinado a la prestación del servicio público en los Centros 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 la Agencia Pública.

5.2 Personal para la prestación del servicio

5.2.1 Responsable del comedor

La adjudicataria 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 público de comedor, coordinando las tareas de los cuidadores/as y garantizando que la apertura del servicio público, 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.
- ✓ Transmitir las incidencias que surjan durante la prestación del servicio público relativas al acceso al servicio público de alumnos que no hayan solicitado previamente su utilización o cualquier otra incidencia que afecte al adecuado funcionamiento del servicio público.
- ✓ Comunicar las actas levantadas por los Agentes de Salud Pública (Protección de la Salud) de la Consejería con competencias en materia de Salud de la Junta de Andalucía y cuantas notificaciones reciban de estos servicios, que tengan incidencia sobre el servicio público prestado. Las actas levantadas en su caso por los Agentes de Salud Pública se enviarán a la Gerencia Provincial de la Agencia Pública, que serán remitidas por ésta a la Delegación Territorial con competencias en materia de Educación.
- ✓ Antes del inicio de la prestación será de obligado cumplimiento que cada establecimiento de comedor escolar disponga de un registro (carpeta) que contenga información de los procedimientos basados en los principios generales de higiene y seguridad alimentaria que se deberán aplicar y mantener actualizados para garantizar la seguridad del servicio. Dicha carpeta de autocontrol contendrá el conjunto de planes y documentos que establecen prácticas específicas, recursos y secuencia de actividades a realizar, así como el registro diario de las actividades realizadas.
- ✓ La custodia y actualización de la documentación contenida en la carpeta del comedor definida en la cláusula 12 del PPT, desde el inicio de la ejecución de su contrato.

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 cocina 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.

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	JOSE LABRADOR SERRANO	31/08/2020 10:40:36	PÁGINA 7/40
VERIFICACIÓN	tFc2eYQE9RXJAAMLEM4BCXPB7T9R94	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- 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 tales como la preparación de las comidas, adecuación de las mesas, distribución y emplatado, y limpieza tanto de menaje, equipamiento e instalaciones.

El personal dedicado a la preparación, elaboración y en general a la manipulación de los alimentos, incluido el personal encargado de servir las comidas, observará la máxima pulcritud en su aseo personal y utilizará ropas de uso exclusivo para el trabajo y estará en posesión del carné de manipulador. Dicho personal deberá:

a) Acreditar haber recibido la formación correspondiente de manipulador de alimentos y en higiene alimentaria de conformidad con la normativa en vigor.

b) Utilizará ropa limpia y especial para el trabajo y usar gorro de cocina.

c) Mantendrá una rigurosa higiene personal. Manos limpias y pelo recogido.

d) No podrá realizar cualquier práctica no higiénica en las dependencias de elaboración y manipulación de alimentos.

e) No manipular alimentos que no vayan a tener un tratamiento térmico posterior en caso de aparición, en el manipulador, de síntomas gastrointestinales.

Será competencia del adjudicatario 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.

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.
- ✓ Acompañará al alumnado usuario del servicio a las referidas instalaciones
- ✓ 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 quien tras su aprobación lo incluirá en el Plan Anual de Centro.

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.

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	JOSE LABRADOR SERRANO	31/08/2020 10:40:36	PÁGINA 8/40
VERIFICACIÓN	tFc2eYQE9RXJAAMLEM4BCXPB7T9R94	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

A efectos del cómputo de cuidadores, el responsable de comedor al que se refiere la Cláusula 5.2.1 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 la Agencia, pudiéndose ampliar las ratios anteriores.

No obstante, el número de cuidadores y de atención al alumnado que el adjudicatario 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 adjudicatario, sin perjuicio de los mecanismos de equilibrio económico-financiero que se establece en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

5.2.5 Supervisión de los menús planificados.

La adjudicataria dispondrá en su plantilla de un profesional con formación acreditada y específica en nutrición humana y dietética, tal y como establece la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición en relación con las comidas servidas en escuelas infantiles y centros escolares.

Este profesional 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 la Agencia Pública atribuya las funciones de vigilancia de las obligaciones de la contrato, para garantizar el adecuado funcionamiento del servicio público.

La Entidad pública o privada que designe el órgano de contratación asistirá al profesional contratado resolviéndole las dudas que pudieran surgirle durante la prestación del servicio público 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 de 4 semanas consecutivas de servicio del comedor junto con la ficha de composición de cada plato.

5.3 Uniformidad e higiene:

Será obligación del adjudicatario 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 adjudicatario 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 de la Agencia, sin perjuicio de las que le sean obligatorias por la legislación vigente en el transcurso del contrato, siendo por cuenta del adjudicatario si el cumplimiento de las mismas supusiera un gasto adicional.

En caso de que el personal aportado por el adjudicatario no procediera con la debida corrección o fuera evidentemente poco cuidadoso en el desempeño de su cometido, la Gerencia Provincial de la Agencia o persona en quien delegue podrá exigir a la empresa adjudicataria 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 adjudicatario será responsable del cumplimiento de cuantas normas de higiene y salubridad disponga la legislación vigente, siendo por cuenta del adjudicatario si el cumplimiento de las mismas supusiera un gasto adicional.

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	JOSE LABRADOR SERRANO	31/08/2020 10:40:36	PÁGINA 9/40
VERIFICACIÓN	tFc2eYQE9RXJAAMLEM4BCXPB7T9R94	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

5.4 Formación del personal

Todo el personal con independencia de su vinculación jurídico-laboral y a cargo de la adjudicataria 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 alimentaria será de forma continua y por cuenta de la adjudicataria, siempre siguiendo lo establecido en la legislación vigente.

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

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

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, teniendo en cuenta la formación impartida con anterioridad al personal con más antigüedad prestando servicio, con objeto de no reiterar las mismas materias.

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

Esta formación deberá acreditarse mediante la presentación del diploma o certificado de participación en programas formativos encuadrados dentro de la iniciativa de formación programada en empresas contemplada en el artículo 9 de la Ley 30/2015, de 9 de septiembre, por la que se regula el Sistema de Formación Profesional para el empleo en el ámbito laboral.

El inicio de estos programas formativos deberá comunicarse a través de la aplicación telemática de la Fundación Estatal para la Formación en el Empleo y estar sujeta a las actuaciones de control y seguimiento de los servicios públicos de empleo de ámbito estatal y/o autonómicos; independientemente de que su coste pueda financiarse o no a través del crédito de formación de las empresas. La persona licitadora podrá asumir la impartición de estos programas formativos con sus propios recursos, en el caso de que estos sean suficientes y/o adecuados, o bien, contratarla con una entidad formativa acreditada y/o inscrita en el registro de entidades de formación habilitado por la Administración Pública competente a que se refiere el artículo 15 de la Ley 30/2015 o norma que lo sustituya.

5.5 Datos del personal contratado.

La adjudicataria deberá presentar a través de la plataforma web de la Agencia la relación de todo el personal contratado adscrito a los centros para la prestación del servicio de comedor escolar, junto con documentación acreditativa del cumplimiento de las obligaciones de carácter laboral y social de la empresa. Igualmente deberá facilitar toda la documentación requerida para la revisión por parte la Agencia de los aspectos relacionados con el control de ratios de cuidadores y en caso de que se hubiesen ofertado, el cumplimiento del criterio de cuidadores de mejora o de los compromisos de las condiciones laborales de éstos.

En este sentido, la Agencia remitirá a las adjudicatarias unas instrucciones con el establecimiento de los plazos y mecanismos para la remisión y subsanación de la documentación requerida, siendo las Gerencias Provinciales de esta Agencia las encargadas del procedimiento de validación de dicha documentación.

6. ELABORACIÓN DE DIETAS Y/O MENÚS.

Todos los aspectos y parámetros analizados en este apartado 6 con referencia a las normas a seguir en la confección de menús, al análisis de los menús escolares y a la verificación presencial de la oferta alimentaria podrán ser modificados durante la ejecución del contrato. Estas modificaciones deberán ser asumidas por las empresas adjudicatarias siempre que

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	JOSE LABRADOR SERRANO	31/08/2020 10:40:36	PÁGINA 10/40
VERIFICACIÓN	tFc2eYQE9RXJAAMLEM4BCXPB7T9R94	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

las mismas obedezcan a criterios o avances técnicos o científicos y que éstas no afecten a las condiciones esenciales de la licitación y adjudicación.

6.1 Elaboración de dietas y/o menús.

La empresa adjudicataria confeccionará los diferentes menús y/o dietas.

La Agencia Pública Andaluza de Educación o entidad u organismo especializado que ésta determine 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.

Una vez esté operativa la aplicación informática diseñada a tal fin por la Junta de Andalucía, la empresa deberá registrar en los plazos establecidos toda la información necesaria. Entre esta información está:

- El número de comensales autorizado y que utilizan el servicio de comedor cada día por etapa educativa.
- La información de cada plato, menú, semana y planilla propuestos de forma que permita su autoevaluación.
- La información necesaria para trazar de cada plato entre la cocina y el comedor escolar, y las cantidades.
- La información de lo consumido de cada plato.
- La documentación correspondiente: planillas, fichas técnicas, etiquetas.

En esta misma aplicación se registrarán las evaluaciones y comprobaciones que se hagan por parte de la Administración, tanto educativa como sanitaria.

El menú será el mismo para todos los comensales que hagan uso del servicio público, 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.

- ✓ 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 alumnado necesitara algún otro tipo de dieta especial diferente a las anteriormente descritas, y una vez recibido el informe médico completo, se facilitará de conformidad con lo establecido en el artículo 40.5 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

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 deberá entregar previamente a la adjudicataria la relación de alumnos/as afectados.

La cantidad de las raciones en el momento del servicio público se ajustará a la edad del niño según las recomendaciones establecidas en el ANEXO II "Tamaño orientativo de las raciones para la edad escolar" (Russolillo G, Marques I. Sistema de Intercambios para la Confección de Dietas y Planificación de Menús), 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 público, en cantidad suficiente. Los alimentos que se utilicen para confeccionar los menús han de presentar:

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	JOSE LABRADOR SERRANO	31/08/2020 10:40:36	PÁGINA 11/40
VERIFICACIÓN	tFc2eYQE9RXJAAMLEM4BCXPB7T9R94	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- ✓ 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 sensorial (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 de la Agencia Pública 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 la normativa vigente en materia de etiquetado de los productos alimenticios. Debe incluir la información necesaria para la trazabilidad entre la cocina y cada centro servido, fecha de elaboración y de remisión, el plato al que corresponde, peso total y número de raciones que incluye por etapa educativa. Con espacio para poder registrar la fecha de recepción en el centro y su conformidad.

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, garantizando el cumplimiento de la normativa vigente en esta materia.

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. Control del tamaño de las raciones e ingredientes de cada plato, ajustado a las recomendaciones por grupos de edad. A tal efecto, las empresas deberán disponer de un peso/dinamómetro en cada comedor escolar que facilite adecuar el tamaño de las raciones.

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	JOSE LABRADOR SERRANO	31/08/2020 10:40:36	PÁGINA 12/40
VERIFICACIÓN	tFc2eYQE9RXJAAMLEM4BCXPB7T9R94	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

d. Proporcionar a las familias información del ciclo mensual de menús, así como sugerencias de posibles meriendas y cenas aconsejadas, para mantener una dieta equilibrada.

e. Control del consumo real de cada plato como elemento clave para la mejora. A tal efecto, las empresas deberán disponer de un dinamómetro (o báscula) en cada comedor escolar para pesar los residuos de cada plato.

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 de los escolares a los que va destinado el menú en el momento del servicio público (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, huevos y sus derivados 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 (ración) en el menú una vez a la semana, pudiendo usarse media ración más, esporádicamente como complemento en otro plato, en distinto día al que se sirvió carne como plato principal. 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.) o bien como ingrediente (media ración) de un plato (arroz con pollo, patatas con ternera, etc.).

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 se ajustará a lo establecido en el anexo II.

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).

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, y las salsas de tomate.

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.

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	JOSE LABRADOR SERRANO	31/08/2020 10:40:36	PÁGINA 13/40
VERIFICACIÓN	tFc2eYQE9RXJAAMLEM4BCXPB7T9R94	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

Cuando se cumple el criterio de la frecuencia de fruta fresca en el periodo evaluado 4 semanas de servicio, como máximo 1 postre no es fruta fresca o postre lácteo (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.

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 frutas 100% 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 en el periodo de evaluación: 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, escamas y vísceras y, con o sin piel, en su caso fileteado. Se debe ofertar pescado entre 1 y 2 raciones a la semana. El gramaje de la ración se ajustará a lo establecido en el anexo II.

Al menos 2 veces al mes las raciones a consumir sean de pescado azul; si existiera más de una propuesta de pescado azul en conserva sólo se contará como una de las establecidas.

En el caso de los pescados de especies grandes longevas (pez espada, tiburón, etc.), no se pueden incluir en menús destinados a escolares de hasta 10 años, y a partir de esa edad se puede incluir hasta 1 ración en el periodo de 20 días.

Para la valoración sobre la identificación de la especies en categoría de Azul / Blanco, se utilizará como referencia bibliográfica en primer orden el Manual práctico sobre pescados y mariscos frescos. Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino. 2009 FROM, y en orden sucesivo; USDA y Aquimer, u otras referencias solventes y reconocidas.

No obstante cuando no se disponga de la información necesaria en las referencias anteriormente citadas, el Operador / Gestor podrá aportar referencias bibliográficas igualmente solventes y reconocidas que indiquen la categoría del pescado ofertado en el menú escolar en función de valoración nutricional.

Las especies de pescado propuesta en el menú escolar deberán quedar claramente identificadas con el nombre científico de la especie propuesta (género y especie) en la Ficha Técnica que acompaña al plato del cual forma parte como componente o ingrediente.

En el menú escolar no podrá incorporarse pescados de las familias de los Gempilidos.

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 en crudo será siempre aceite de oliva virgen extra. En el resto de platos /elaboraciones incluyendo las frituras sólo se utilizará aceite vegetal mono-insaturado, aceite de oliva, aceites poli-insaturados, aceite de girasol con contenido en acido oleico ≥ 75. Se debe evitar el uso de aceites refinados.

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 como principal y otra como guarnición: Total 1,5 raciones / 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 una o dos ocasiones por semana. El gramaje de la ración se ajustará a lo establecido en el anexo II

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	JOSE LABRADOR SERRANO	31/08/2020 10:40:36	PÁGINA 14/40
VERIFICACIÓN	tFc2eYQE9RXJAAMLEM4BCXPB7T9R94	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

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.

La legislación alimentaria española establece que las legumbres comercializadas en fresco sean consideradas como verduras u hortalizas, como es el caso de los guisantes y las judías verdes, pero no hay que olvidar que este grupo de alimentos presenta cantidades no despreciables de proteínas y por los tanto, podrán sustituir parcialmente a las carnes o pescados como fuentes de proteínas.

Apartado 7: Los cereales empleados serán de calidad extra o primera debiendo potenciar los 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, evitando el uso de harinas refinadas.

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

El gramaje de la ración se ajustará a lo establecido en el anexo II.

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.

Las cantidades suministradas de pan se ajustará al anexo II (tamaño orientativo de las raciones para población en edad escolar)

Al menos una vez en semana, se ofertará Pan integral.

Apartado 8: Se incluirán al menos un huevo a la semana, frecuencia de consumo entre 1 y 2 unidades / 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 ultraprocesados que no cumplan con el protocolo nutricional definido en el presente pliego En el caso de derivados de pescado o carne (albóndigas, hamburguesas, etc.), estos productos deberán contener al menos el 90% del producto de referencia. A modo de ejemplo, se cita que unas albóndigas de ternera deberán contener como mínimo en su composición un 90% de carne de ternera. El aceite cumplirá los requisitos descritos en el apartado 5.

Apartado 11: Los menús deben confeccionarse con alimentos de temporada y deben adaptarse a la etapa educativa, de la persona usuaria. En el momento del servicio público las cantidades deben ajustarse al 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, no pudiendo superar 1,2 gr/100gr.

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: No se debe 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 y Deporte.

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	JOSE LABRADOR SERRANO	31/08/2020 10:40:36	PÁGINA 15/40
VERIFICACIÓN	tFc2eYQE9RXJAAMLEM4BCXPB7T9R94	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

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:

1. Informar al centro.
2. Informar a la Agencia Pública.
3. Notificar qué día del periodo se ve modificado y qué plato.
4. Notificar el plato que sustituye al que constaba en los menús.
5. Notificar qué dietas (basal, especiales) se ven afectadas por este cambio.
6. Notificar el motivo del cambio.

El resultado de la evaluación al incluir el cambio, en ningún caso puede empeorar el del menú ya aprobado.

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).

No se deberá incluir en el menú de un mismo día dos platos que tengan históricamente un bajo consumo (por debajo del 50%).

Apartado 18: Información a las familias. En la planilla de los menús se debe especificar claramente toda la información que es de interés para las familias.

1. La planificación del menú escolar presenta una rotación de al menos de 4 semanas consecutivas (4 semanas distintas).
2. Se especifican claramente los alimentos que componen mayoritariamente el plato.

Incorrecto: Pescado a la plancha. Correcto: Merluza a la plancha.

3. Se especifican claramente la composición de las guarniciones.

Incorrecto: Merluza a la plancha con ensalada. Correcto: Merluza a la plancha con ensalada de lechuga y tomate.

4. Se especifican claramente el tipo de postre. Cuando el postre es fruta, se especificará si se trata de fruta fresca o en la modalidad envasada tipo IV gama.

Incorrecto: Postre lácteo. Correcto: Yogurt.

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	JOSE LABRADOR SERRANO	31/08/2020 10:40:36	PÁGINA 16/40
VERIFICACIÓN	tFc2eYQE9RXJAAMLEM4BCXPB7T9R94	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

5. Se especifica el proceso culinario al que se somete a cada plato.

Incorrecto: Pechuga de pollo con patatas. Correcto: Pechuga de pollo empanada con patatas al horno.

6. Se dispone de las fichas técnicas de los platos que componen el menú, incluyendo los productos ultraprocesados.
7. En la planilla del menú, se proporciona orientaciones con menús adecuados para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía.
8. La información remitida conlleva consejos u otras informaciones adicionales de interés relacionadas con la promoción de la actividad física, hábitos alimentarios e higiénicos saludables.
9. Se dispone de la Información nutricional del menú según establece el Reglamento 1169 / 2011 de 25 de octubre: Valor energético, cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.

Ajuste de energía y macronutrientes

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.

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

Verdura cruda: mínimo 8 variedades diferentes. Ejemplo: Lechuga, tomate, pepino, cebolla, col, espinacas, etc.

Verdura cocinada: mínimo 10 variedades diferentes. Ejemplo: espinacas, calabacín, puerro, guisantes, brócoli, judías, zanahorias, etc.

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

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

Pescado mínimo 6 diferentes. Ejemplo: merluza, mero y atún

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

Fruta: mínimo 5 diferentes. Ejemplo: manzana, naranja, pera y plátano

Apartado 20: La rotación de diferentes técnicas culinarias por grupos de alimentos en el menú mensual debe seguir los siguientes criterios:

Grupos de alimentos	**Nº de procesos culinarios distintos**
Verduras y hortalizas	Mínimo 5
Carne	Mínimo 3
Pescado	Mínimo 3
Huevos	Mínimo 2

6.3 Criterios de Evaluación de la oferta alimentaria: Comedor Escolar

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	JOSE LABRADOR SERRANO	31/08/2020 10:40:36	PÁGINA 17/40
VERIFICACIÓN	tFc2eYQE9RXJAAMLEM4BCXPB7T9R94	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

A) Evaluación nutricional

B) Evaluación presencial

A) Evaluación Nutricional

La evaluación nutricional consiste en:

- Autoevaluación en la aplicación informática diseñada a tal fin, hasta cumplir todos los requisitos críticos y alcanzar al menos 90 de los 100 puntos posibles.
- Finalizada la autoevaluación satisfactoriamente, es verificada por parte de la Agencia Pública Andaluza de Educación o entidad u organismo especializado en que se delegue, que da la conformidad una vez cumple los criterios.

Los criterios de referencia para la autoevaluación y verificación posterior son los mismos. Incluye:

- Requisitos críticos. Pueden variar cada curso escolar (no dentro del mismo curso).
- Información agrupada en cuatro dimensiones, con una puntuación máxima total de 100 puntos.
    - Frecuencia de consumo semanal. Puntuación máxima de 36 puntos.
    - Requisitos nutricionales específicos. Puntuación máxima de 27 puntos.
    - Calidad de ingredientes y materias primas. Puntuación máxima de 25 puntos.
    - Información a la familia. Puntuación máxima de 12 puntos.

Esta evaluación se llevará a cabo por la Agencia Pública Andaluza de Educación o entidad u organismo especializado en que se delegue, que podrá inspeccionar y establecer los controles que estime necesarios de este aspecto, estando la adjudicataria obligada a proporcionar a la Agencia o a la persona o entidad en quien delegue la documentación e información que se les requiera.

Requisitos nutricionales criticos:

Requisito	**Respuestas**
A. Cumple los criterios de energía y macronutrientes	Sí/No
B. Las comidas son supervisadas por profesional con formación acreditada en nutrición humana y dietética	Sí/No
C. En caso de ser una evaluación de seguimiento, mejora el resultado de la evaluación inicial	Sí/No/No procede
D. Cumple la frecuencia de consumo semanal para la verdura y la fruta	Sí/No

En relación al requisito A

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

Los criterios se establecen para la media de los 5 menús de la semana, **con un margen de tolerancia de ± 10%:**

Población	Edad (años)	35% energía (kcal/día)	Grasas (gr)	Proteínas (gr)	Hidratos de carbono (gr)
Niñas	3 a 8	575	19-22	17-21	72-83

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	JOSE LABRADOR SERRANO	31/08/2020 10:40:36	PÁGINA 18/40
VERIFICACIÓN	tFc2eYQE9RXJAAMLEM4BCXPB7T9R94	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

Niños	3 a 8	610	20-24	18-23	76-88
Niñas	9 a 13	725	24-28	22-27	90-105
Niños	9 a 13	798	27-31	24-30	100-116
Niñas	14 a 18	829	28-32	25-31	103-120
Niños	14 a 18	1.103	37-43	33-41	138-160

Cuando la diferencia en las necesidades de energía por población en el mismo grupo de edad es inferior al 10%, se puede definir el mismo menú para los dos.

En estos casos la cantidad de referencia será la media ponderada. A modo de ejemplo: si en el grupo de 3 a 8 años hay 100 niñas y 50 niños, la media ponderada sería (575*100 + 610*50)/150 = 587. Por tanto es correcto entre 528 y 646 (resultado de aplicar ± 10%).

Frecuencia de consumo semanal por grupos de alimentos

Esta dimensión se agrupa en 11 grupos de alimentos, teniendo en cuenta el cumplimiento semana a semana, se valora hasta un máximo de 4 puntos, estableciendo como criterio 1 punto a la semana cuando cumple la recomendación y 0 puntos cuando no cumple.

La frecuencia de consumo semanal por grupo de alimento debe ser:

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	Mínimo 1
Arroz	Mínimo 1
Patatas	Mínimo 1
Pan Integral	Mínima 1

Los criterios para determinar el tamaño de las raciones son:

		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

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	JOSE LABRADOR SERRANO	31/08/2020 10:40:36	PÁGINA 19/40
VERIFICACIÓN	tFc2eYQE9RXJAAMLEM4BCXPB7T9R94	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

FRUTA	Fruta fresca	80 g	150 g	150 g	150 g
CARNES Y DERIVADOS	Carne	50 g	80 g	110 g	110 g
	Chuletas/costillas	70 g	100 g	100 g	140 g
	Pollo	80 g	150 g	230 g	300 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

El cálculo se hace sumando las cantidades por grupo de alimentos de todos los platos que componen el menú de un día. De esta suma, la cantidad cuenta de la siguiente forma:

- Inferiores al 40% de la ración se desestiman.
- Entre el 40 y el 90% cuentan como media ración.
- Entre el 90% y el 140% cuentan como 1 ración.
- Entre el 140% y el 190% cuentan como 1,5 raciones.
- Las cantidades superiores al 190% cuentan como 2 raciones.

Requisitos nutricionales específicos

Tiene 9 apartados:

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

Suma 3 puntos si siempre el aceite es de oliva virgen extra, salvo en fritura que puede ser aceite vegetal alto oleico.

- Las raciones de fritos deben ser ≤ 1,5 raciones a la semana.

Si cumple las 4 semanas suma 3 puntos.

- Utiliza sal yodada en cantidad adecuada.

Se considera adecuada entre 0,1 y 1,2 gr / 100 de producto.

Suma 3 puntos si siempre es yodada.

- No añade grasas trans (el plato solo puede tener las presentes de forma natural en las grasas de origen animal).

Suma 3 puntos si no se añaden a ningún plato.

- En la planilla incluye:
- Pescado azul:
  - Lo incluye al menos 2 veces.
  - De las 2 veces, en al menos 1 es fresco (no conserva).
- Especies que pueden tener un alto contenido en mercurio:
  - En comensales de hasta 10 años de edad no las incluye.
  - En comensales de 10 años de edad en adelante, incluye como máximo 1 ración.

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	JOSE LABRADOR SERRANO	31/08/2020 10:40:36	PÁGINA 20/40
VERIFICACIÓN	tFc2eYQE9RXJAAMLEM4BCXPB7T9R94	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

Suma 3 puntos si cumple todos los criterios.

- Utiliza recetas diferentes.

Se considera una receta diferente cuando cambia el proceso culinario y/o el ingrediente de más peso. El número de recetas diferentes de referencia por grupo de alimentos es:

Grupos de alimentos	**Número de recetas diferentes**
Verdura cocinada	Máximo la misma recetas 2 veces en la planilla
Verdura cruda	Máximo la misma recetas 2 veces en la planilla
Pasta	Máximo la misma recetas 2 veces en la planilla
Arroz	Máximo la misma recetas 2 veces en la planilla
Patatas	Máximo la misma recetas 2 veces en la planilla
Carne y derivados	Máximo la misma recetas 2 veces en la planilla
Productos de la pesca	Máximo la misma recetas 2 veces en la planilla
Huevos	Máximo la misma recetas 2 veces en la planilla

Suma 3 puntos si se cumple siempre.

- Hay rotación de alimentos.

GRUPO DE ALIMENTOS	**Número de alimentos distintos recomendados**
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 siempre.

- Utiliza técnicas culinarias diferentes.

El número de técnicas culinarias distintas en la planilla como mínimo es:

GRUPO DE ALIMENTOS	**Técnicas culinarias diferentes recomendadas**
Verduras y hortalizas	Mínimo 5
Carne	Mínimo 3
Pescado	Mínimo 3
Huevos	Mínimo 2

Suma 3 puntos si se cumple siempre.

- Usa ingredientes que mejoran el consumo de verduras.

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

Calidad de ingredientes y materias primas

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	JOSE LABRADOR SERRANO	31/08/2020 10:40:36	PÁGINA 21/40
VERIFICACIÓN	tFc2eYQE9RXJAAMLEM4BCXPB7T9R94	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

En este apartado penaliza:

- Incluir dos o más ingredientes de: azúcar (o similar), harinas refinadas y aceites refinados. Si incluyen solo uno de los tres, si la cantidad es:
    - Azúcar (o similar): >5%.
    - Aceites refinados: >10%.
- Que incluyan almidones modificados >10%.
- Que la cantidad de sal sea >1,2g/100g.
- Que lleve alguno de los siguientes aditivos:
    - Edulcorantes.
    - Potenciadores del sabor.
    - Colorantes artificiales.

La puntuación que se consigue en este apartado es:

- 25 puntos si en la planilla no hay ningún producto penalizado
- 15 si hay uno
- 10 si hay dos.
- 0 si hay más de dos.

Información a las familias

Tiene 6 apartados, cada uno con un valor de 2 puntos si se cumple para la planilla entera:

- Información a especificar claramente en cada plato:
- Los alimentos que componen mayoritariamente el plato.
- El proceso culinario al que se somete.
- La información nutricional del menú conforme al Reglamento 1169/2011 (valor energético, cantidad de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal).
- El tipo de postre (solo cuando se trata de un postre).
- Información a especificar en la planilla:
- Se proporciona en la planilla orientación con menús adecuados (a nivel de grupo de alimentos) para que la cena sea complementaria.
- Incluye consejos/información adicional de interés relacionada con la promoción de la actividad física, hábitos alimentarios e higiénicos saludables.

Resultado de la Evaluación nutricional

En función del resultado de los requisitos críticos y de la puntuación obtenida se obtiene un dictamen de la evaluación nutricional:

Resultado requisitos críticos	Puntuación obtenida	Resultado de la Evaluación
No cumple	**0-100**	**Calidad Deficiente**

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	JOSE LABRADOR SERRANO	31/08/2020 10:40:36	PÁGINA 22/40
VERIFICACIÓN	tFc2eYQE9RXJAAMLEM4BCXPB7T9R94	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

Si cumple	<70	Calidad Deficiente
	70 a <90	Calidad Mejorable
	90 a 100	Calidad Óptima

B) Evaluación presencial de la oferta alimentaria

La evaluación presencial de la oferta alimentaria consistirá en la comprobación in situ de que el menú ofertado se corresponde con el revisado en la evaluación nutricional, incluyendo aspectos relativos al servicio y las personas que lo prestan, los recursos materiales, la calidad sensorial del menú, el consumo de los platos y las acciones llevadas a cabo para mejorarlo a través del control del consumo de cada plato.

El patrón de referencia es el Plan Evacole de la Consejería competente en materia de Salud, que vertebra lo previsto en la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición, y en el Documento de Consenso sobre la Alimentación en los centros educativos aprobado el 21 de julio de 2010 por el Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud.

Esta verificación se llevará a cabo por la Agencia Pública Andaluza de Educación o entidad u organismo especializado en la que se delegue, que podrá inspeccionar y establecer los controles que estime necesarios de cualquier aspecto referido a la oferta alimentaria, estando la adjudicataria obligada a proporcionar a la Agencia o a la persona o entidad en quien delegue el acceso a las instalaciones en las que se desarrolle la actividad objeto del contrato y facilitar la comprobación de los aspectos referidos a la evaluación presencial así como toda la documentación e información que se les requiera.

Los criterios para la evaluación presencial incluyen:

- Requisitos críticos. Pueden variar cada curso escolar (no dentro del mismo curso).
- Información agrupada en cuatro dimensiones, con una puntuación máxima total de 100 puntos.
    - Personas monitoras y recursos materiales. Puntuación máxima de 36 puntos.
    - Análisis sensorial. Puntuación máxima de 26 puntos.
    - Consumo de platos. Puntuación máxima de 26 puntos.
    - Plan de control y seguimiento sobre aceptación/rechazo. Puntuación máxima de 12 puntos.

Requisitos presenciales criticos:

Requisito	**Respuestas**
A. No hay cambios respecto al menú previsto que afecten negativamente a la evaluación nutricional	Sí/No
B. La cantidad de comida disponible de cada plato es suficiente para el número de comensales previsto	Sí/No
C. El tamaño de las raciones es el adecuado para grupo de edad	Sí/No
D. El número de personas monitoras y su tiempo de dedicación es adecuado	Sí/No
E. La información del menú llega a las familias y es adecuada	Sí/No

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	JOSE LABRADOR SERRANO	31/08/2020 10:40:36	PÁGINA 23/40
VERIFICACIÓN	tFc2eYQE9RXJAAMLEM4BCXPB7T9R94	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

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	Sí/No/No aplica

Personas monitoras y recursos materiales

Requisito	**Respuesta**	**Peso**
1. La formación de las personas monitoras es adecuada	Sí/No	3/0
2. No hay repeticiones de platos distintos a verdura cruda y fruta	Sí/No	3/0
3. Todos los ingredientes visibles, lo son en cada plato	Sí/No	3/0
4. Hay medios materiales adecuados para el desarrollo del servicio	Sí/No	3/0
5. Utiliza vajilla de cristal, loza o similar	Sí/No	3/0
6. Si el plato requiere regeneración térmica, se cumple el procedimiento establecido (método, temperatura y tiempo).	Sí/No	3/0
7. Se registran las modificaciones sobre el menú programado y sus causas	Sí/No	3/0
8. Las personas monitoras fomentan el consumo de los platos que lo requieren	Sí/No	3/0
9. Se informa a la familia del consumo de cada plato por cada comensal	Sí/No	3/0
10. Adecuación del entorno en el comedor: ruido, temperatura, mobiliario	Sí/No	3/0
11. Se realizan actividades de promoción de hábitos saludables, ej lavado de manos antes de comer, lavado de dientes	Sí/No	3/0
12. Se realizan actividades educativas, ej posturas, comportamiento	Sí/No	3/0
Total		**0 a 36**

Análisis sensorial

Requisito	**Respuesta**	**Peso**
13. Primer plato	Puntos conseguidos	0 a 10
14. Segundo plato	Puntos conseguidos	0 a 10
15. Postre	Puntos conseguidos	0 a 6
Total		**0 a 26**

Consumo de platos

Requisito	**Respuesta**	**Peso**
16. Primer plato	% consumo	0 a 10
17. Segundo plato	% consumo	0 a 10
18. Postre	% consumo	0 a 6
Total		**0 a 26**

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	JOSE LABRADOR SERRANO	31/08/2020 10:40:36	PÁGINA 24/40
VERIFICACIÓN	tFc2eYQE9RXJAAMLEM4BCXPB7T9R94	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

Plan de Control y seguimiento sobre la aceptación / rechazo

Requisito	**Respuesta**	**Peso**
19. Dispone de un plan documentado, que identifica al responsable y describe el procedimiento de control	Sí/No	3/0
20. Controla el consumo mediante el sistema de doble pesada	Sí/No	3/0
21. Hay criterios documentados de aceptación/rechazo y los aplica	Sí/No	3/0
22. Hay un registro de incidencias y medidas correctoras creíble	Sí/No	3/0
Total		**0 a 12**

Resultado de la Evaluación presencial

En función del resultado de los requisitos críticos y de la puntuación obtenida se obtiene un dictamen de la evaluación presencial:

Resultado requisitos críticos	Puntuación obtenida	Resultado de la Evaluación
No cumple	**0-100**	**Calidad Deficiente**
Si cumple	**<70**	**Calidad Deficiente**
	70 a <90	**Calidad Mejorable**
	90 a 100	**Calidad Óptima**

Resultado global de la Evaluación

Resultado de la evaluación nutricional	**Resultado de la evaluación presencial**	**Resultado global de la evaluación**
Deficiente	Deficiente o mejorable u óptimo	Deficiente
Deficiente o mejorable u óptimo	Deficiente	Deficiente
Mejorable	Mejorable u óptimo	Mejorable
Mejorable u Óptimo	Mejorable	Mejorable
Óptimo	Óptimo	Óptimo

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

Cada empresa adjudicataria debe presentar para su análisis, control y aprobación a la Agencia Pública, el menú basal, conforme al calendario de envíos que se le remitirá antes del 15 de julio de cada año.

En los días sin servicio de comedor, los menús definidos serán recomendaciones a la familia para casa.

Los menús fijados para días en los que no haya servicio de comedor, por ejemplo por ser festivo, aparecerán de forma clara y sin posibilidad de confusión, como recomendación para que pueda ser el menú se consuma en casa ese día.

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	JOSE LABRADOR SERRANO	31/08/2020 10:40:36	PÁGINA 25/40
VERIFICACIÓN	tFc2eYQE9RXJAAMLEM4BCXPB7T9R94	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

En el último periodo antes de las vacaciones de navidad se incluye la última semana del periodo anterior para completar las cuatro semanas consecutivas. A final de curso ocurre lo mismo.

Para cada curso escolar se elaborará un cronograma que se remitirá a los adjudicatarios indicando los periodos de cuatro semanas para su evaluación, así como, las fechas de remisión y aprobación de los menús propuestos en cada periodo.

Para ser aceptadas, las propuestas de menú en cualquiera de los periodos establecidos (4 semanas consecutivas de servicio del comedor), deberán obtener una resultado FAVORABLE en la evaluación INICIAL o en su defecto en la evaluación de la 1ª MEJORA solicitada, entendiendo como propuesta de menú favorable cuando alcance un resultado de Evaluación Nutricional con Calificación "CALIDAD OPTIMA".

Tendrá la consideración de incumplimiento de los criterios nutricionales establecidos en el presente pliego la obtención de un resultado diferente a CALIDAD ÓPTIMA en la evaluación de la 1ª MEJORA solicitada de las propuestas de menú.

En aquellos casos que se requiera evaluar segundas y sucesivas mejoras, estas serán realizadas con los mismos criterios de evaluación que las anteriores, hasta conseguir un resultado favorable.

En todo caso las propuestas de menús para cada periodo deben obtener un resultado favorable, antes de la fecha indicada en el calendario de envío de menús para el comienzo del servicio en el comedor escolar.

La documentación debe ser remitida a la plataforma web que se determine.

La evaluación de los menús escolares se realizará sobre 4 semanas consecutivas de servicio del comedor, con independencia del número de envío que corresponda aunque ello suponga que alguna semana se incluya en dos periodos distintos.

Las propuestas de menús (planillas por periodo), las fichas técnicas de los productos para cada periodo se enviarán en formato PDF, indicando claramente en la cabecera de cada documento el nombre de Operador/Gestor (Cocina Central) y, en la planilla, el del profesional que realiza la supervisión del menú escolar así como orientaciones con menús adecuados para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía.

Una vez aprobados los menús correspondientes a cada uno de los envíos, la empresa podrá modificar algún menú excepcionalmente un número de veces determinadas y autorizadas por el órgano de contratación. Para ello, las nuevas propuestas serán entregadas en las fechas indicadas durante el proceso de autorización de dicha modificación.

Las propuesta de modificación de un menú por parte de un Operador / Gestor en un determinado periodo el cual ya ha sido aprobado, con independencia a lo indicado en el Apartado 16 de las normas a seguir en la confección de los menús (6.2), se solicitará a la Coordinación de Seguridad Alimentaria y Salud Ambiental en fecha previas al inicio del periodo, a través la plataforma web que se determine.

La propuesta objeto de valoración en todo caso deberá estar debidamente justificada, siendo requisito necesario indicar claramente los platos / elaboraciones objeto del cambio, y aportar en formato PDF, la nueva planilla resultante de la modificación, así como, las fichas técnicas de los nuevos productos introducidos en la propuesta de modificación.

Para la aprobación de las modificaciones presentadas será requisito imprescindible cumplir con los siguientes criterios:

- El Resultado de la evaluación nutricional de la propuesta modificada con respecto a la propuesta aprobada debe alcanzar al menos la misma puntuación que la ya aprobada y mantenerse en la categoría de "Calidad Óptima
- En relación con los contenidos nutricionales, no se permitirán modificaciones del menú inicialmente aprobado que conlleven cambios de los grupos de alimentos objeto de la evaluación nutricional.

1. 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.

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	JOSE LABRADOR SERRANO	31/08/2020 10:40:36	PÁGINA 26/40
VERIFICACIÓN	tFc2eYQE9RXJAAMLEM4BCXPB7T9R94	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

2. Se debe presentar la planificación con la valoración nutricional de cada día debidamente reflejada en la parte inferior de la cuadrícula correspondiente.
3. 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.
4. Las tablas de composición de alimentos utilizadas para el diseño de los menús deben ser las incluidas la base de datos BEDCA.
5. 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.
6. Las fichas técnicas de los platos que se sirven un mismo día deben ir juntas.
7. Cada plato debe estar valorado nutricionalmente de modo independiente y debe estar delimitado del siguiente, del pan y del postre.
8. 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.
9. 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.
10. Se deben especificar para cada alimento que forme el plato, y cada menú completo los siguientes datos: Kcal, proteínas, grasas e hidratos de carbono.
11. En la ficha técnica de cada plato se especificará qué técnica culinaria se ha empleado para su elaboración y qué alimentos son ecológicos.
12. 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

13. 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. Además debe adjuntar la etiqueta del producto. En caso de no tener la ficha técnica del producto, si con la información del etiquetado no se puede verificar que cumple los criterios nutricionales establecidos en el presente pliego, no se podrá utilizar.

Estos alimentos están permitidos cuando cumplan todos los criterios del protocolo nutricional del presente pliego.

6.5 Información sobre las raciones y cantidad de los ingredientes por ración

La cocina central o in situ, debe disponer en sus fichas técnicas de producción, la información sobre el tamaño / cantidad estándar de las raciones de los ingredientes del plato / elaboración, acorde con los grupos de edad.

6.6 Etiquetado e información dirigida al comedores escolar en cada uno de los platos / elaboraciones envasadas (línea fría barquetas de 5ª gama)

Información sobre el origen

Datos identificativos de la Cocina Central que elabora el Producto (barqueta 5° gama).

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	JOSE LABRADOR SERRANO	31/08/2020 10:40:36	PÁGINA 27/40
VERIFICACIÓN	tFc2eYQE9RXJAAMLEM4BCXPB7T9R94	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

Información sobre el producto

1. Nombre del plato.
2. Ingredientes.
3. Peso.
4. Fechas de elaboración y caducidad.
5. Tipo de aceite utilizado.
6. Tipo de Sal.
7. Naturaleza de la carne magra (≤ 10 % de materia grasa)
8. Ausencia de ingredientes (Potenciadores, grasas trans...)
9. En platos con ingredientes de pescado; Nombre de la especie.

Información para el servicio

1. Tamaño / cantidad estándar de las raciones de los ingredientes del plato / elaboración, acorde con los grupos educativos.
2. Procedimiento de regeneración del producto (Método – Temperatura – Tiempo).
3. Temperatura o rango de temperatura propuesto para el servicio.

6.7 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 adjudicataria 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 de los que gestione una determinada empresa adjudicataria, solicite un menú de una dieta especial en concreto (ejemplo: alergia a las leguminosas), la empresa tendrá que remitirla a la Agencia Pública 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.

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	JOSE LABRADOR SERRANO	31/08/2020 10:40:36	PÁGINA 28/40
VERIFICACIÓN	tFc2eYQE9RXJAAMLEM4BCXPB7T9R94	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

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.

6.8 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 por comensal y mes 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 consecuencia del 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.

6.8.3 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.)

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	JOSE LABRADOR SERRANO	31/08/2020 10:40:36	PÁGINA 29/40
VERIFICACIÓN	tFc2eYQE9RXJAAMLEM4BCXPB7T9R94	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

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 I del presente PPT.
- 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.
- En los casos en la que la empresa de restauración colectiva esté certificada como industria ecológica para la elaboración de platos elaborados ecológicos bajo el reglamento (CE) n.° 834/2007, deberá emitir certificado mensual en el que se indique los kg de platos elaborados ecológicos producidos el mes anterior, destinados a los trabajos del presente pliego.

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

7. OTROS REQUISITOS GENERALES

7.1 Días, Horario y turnos del servicio.

Las distintas comidas (desayuno, refrigerio de media mañana, almuerzo, merienda y cena), considerando si es día festivo o lectivo, se servirán en los horarios que se determinen con la dirección de las residencias escolares, que se constituyen en Dirección del Servicio.

7.2 Gestión del aprovisionamiento:

La gestión del aprovisionamiento de alimentos y bebidas será competencia de la empresa adjudicataria, que realizará la selección de proveedores de los productos a consumir. Dichos proveedores tendrán que estar acreditados y sujetos a lo especificado en la normativa legal vigente y al Código Alimentario Español, responsabilizándose la empresa adjudicataria de las alteraciones de los productos en todo momento.

7.3 Consumos de electricidad, gas y agua

La empresa adjudicataria del servicio de comedor abonará al Centro el gasto de la energía eléctrica, de agua y de gas, consumido para la elaboración de la comida y limpieza de los espacios, menajes y utensilios. A tal efecto la Dirección del Centro emitirá factura de cargo con los datos de consumo obtenidos de contadores intermedios que son de uso exclusivo para la medición del consumo de electricidad, agua y gas de las dependencias de la cocina y comedor.

8. USUARIOS DE COMEDOR EN LA RESIDENCIA ESCOLAR

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

- Los alumnos residentes. Para todo lo relacionado con su organización y funcionamiento, se regirán por el Decreto 54/2012, por el de 6 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de las Residencias Escolares de la Comunidad Autónoma de Andalucía
- Los alumnos de centros docentes públicos autorizados por la D.G. de Planificación y Centros de la Consejería de Educación y Deporte asociados a la residencia para el uso del almuerzo en el comedor. Estos usuarios habituales podrán ser objeto de bonificación parcial o total con arreglo a lo previsto en la normativa de Ayudas a la Familia

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	JOSE LABRADOR SERRANO	31/08/2020 10:40:36	PÁGINA 30/40
VERIFICACIÓN	tFc2eYQE9RXJAAMLEM4BCXPB7T9R94	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

de la Junta de Andalucía, vigente en cada momento. Para todo lo relacionado con su organización y funcionamiento, se regirán por la Orden de 17 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 Comunidad Autónoma de Andalucía fuera del horario escolar.

- 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.

9. COBRO DEL SERVICIO.

9.1 Tarifa por comensal/día:

Contraprestación económica por menú consumido a que tiene derecho el adjudicatario. Incluirá el IVA así como cualquier otro tributo vigente o que pudiera establecerse. El régimen económico será según sea la condición de los usuarios del servicio de comedor:

- Alumnos residentes: la tarifa por comensal/día será la resultante de aplicar al precio unitario de adjudicación el porcentaje de baja a cada una de las comidas establecidos con el siguiente reparto:
  - Desayuno: 15 %
  - Refrigerio media mañana: 12,5 %
  - Almuerzo: 30 %
  - Merienda: 12,5 %
  - Cena: 30 %

El seguimiento y control de los usos en cada comida se hará diariamente teniendo como soporte una hoja de registro de comidas (o sistema electrónico alternativo dispuesto por la empresa adjudicataria), recogiendo para cada comida el control de asistencia nominal de alumnos residentes y personal autorizado. Este registro estará a disposición en todo momento para su inspección tanto por la Dirección del centro como de la Agencia.

- Alumnos escolarizados en centros asociados autorizados en Séneca para el servicio de almuerzo del comedor en la residencia: la tarifa por comensal/menú será la resultante de aplicar al precio público aprobado por Acuerdo de Consejo de Gobierno de la Junta de Andalucía, el porcentaje de baja ofertado a cada una de las comidas consumidas. Éstos aparecerán diariamente en los listados que vía web service la Agencia facilitará a la empresa adjudicataria para el control de presencia en cada una de las comidas.

  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.

9.2 Importe.

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 adjudicatario a la Gerencia Provincial de la Agencia dentro de los cinco días siguientes al mes en que se ha prestado el servicio, 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. La factura se presentará desglosada en los siguientes conceptos:

- ✓ **Alumnado residente con gratuidad total del servicio**. Su importe será el producto de multiplicar para cada comida (con su correspondiente porcentaje sobre la tarifa diaria) el número de días de servicio del mes de referencia por número de alumnos usuarios con gratuidad total. Al efecto del cómputo de los usos reales, será

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	JOSE LABRADOR SERRANO	31/08/2020 10:40:36	PÁGINA 31/40
VERIFICACIÓN	tFc2eYQE9RXJAAMLEM4BCXPB7T9R94	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

preciso el control de asistencia diaria en todas las comidas de los alumnos con gratuidad total y personal autorizado, conforme a las prescripciones recogidas en el apartado 9.1 de este pliego.

- ✓ **Alumnado de centros asociados con ayuda total o parcial**: su importe será el producto de multiplicar el número de días de servicio del mes de referencia por el número de usos reales diarios y por el precio público del menú escolar publicado por la Consejería de Educación y Deporte, según los tramos de bonificación autorizados para cada alumno.

Ambos conceptos irán corregidos por el importe de baja ofertada por el adjudicatario.

9.3 Número de cubiertos a facturar:

El número de cubiertos a facturar mensualmente será el que efectivamente se haya consumido, no pudiendo superar el número de comensales autorizados por la D.G. de Planificación y Centros de la Consejería de Educación y Deporte.

Si, además, la residencia diera el menú de almuerzo a alumnos escolarizados en un centro asociado, la Agencia pondrá a disposición de la empresa adjudicataria una aplicación web que permitirá el control de presencia diario de dichos alumnos con matrícula activa en Séneca, y de los educadores autorizados por la Consejería de Educación y del Director o Secretario del Centro con derecho a uso gratis del servicio.

Para el resto de comensales, la empresa adjudicataria propondrá en su programa de trabajo un sistema de control de presencia y usos de los comensales.

Finalizado el mes, el Director del centro tendrá acceso a los resultados de este sistema y validar su conformidad con los datos registrados por la empresa en la aplicación.

El importe de la factura expedida por medios electrónicos deberá coincidir con control de presencia introducido por la empresa adjudicataria, no aceptándose ninguna desviación.

9.4 Cobro del servicio.

El cobro del servicio a los **alumnos de centros asociados con ayuda total o parcial** lo realizará mensualmente la Dirección del centro donde están escolarizados mediante domiciliación bancaria en el número de cuenta que faciliten los padres o tutores del usuario del servicio, ingresando el montante total de los recibos cobrados en la cuenta bancaria de la Agencia.

El importe que se pasará a los usuarios habituales sin ayuda parcial será el resultado del producto del precio público por el número de días de uso del servicio. Los usuarios habituales sin ayuda parcial que hubieren anulado el servicio para uno o varios días tendrán derecho al descuento correspondiente al producto de 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 de uso del servicio y su cálculo se realizará reduciendo el porcentaje correspondiente a cada usuario por 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 de 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 Director del centro.

9.5 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.

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	JOSE LABRADOR SERRANO	31/08/2020 10:40:36	PÁGINA 32/40
VERIFICACIÓN	tFc2eYQE9RXJAAMLEM4BCXPB7T9R94	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

De conformidad con el artículo 22 de la Orden de 17 abril de 2017, 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, o en los supuestos que así se prevean en el Reglamento de Organización y Funcionamiento del centro, previa comunicación de la persona que ejerza la dirección del mismo a los guardadores del alumnado, concediéndoles un plazo de diez días para presentar las alegaciones que estimen oportunas. Esta circunstancia quedará grabada en el sistema de información Séneca.

10. PAGOS Y COBROS DEL CONTRATISTA.

Los Directores de los centros objeto del servicio de comedor escolar mantendrán actualizada en la aplicación Séneca la relación de alumnos usuarios del comedor en la residencia escolar con las bonificaciones que en su caso les correspondan, comunicando 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 a la Agencia referido a los alumnos con derecho a gratuidad parcial o total, se realizará, previa presentación de factura y conformidad de la Gerencia Provincial de la Agencia. 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.

11. FACTURACIÓN ELECTRÓNICA.

El pago del precio se efectuará previa presentación de factura electrónica en la plataforma de facturación electrónica de la Agencia Pública, y cuyo acceso se encuentra disponible en su página web, . *https://ovproveedores.agenciaandaluzaeducacion.es/Proveedores*. Dicha factura deberá presentarse de acuerdo con la normativa vigente, debiendo ser repercutido como partida independiente el Impuesto sobre el Valor Añadido, sin que el importe global contratado experimente incremento alguno."

A efectos de comprobación de los usos facturados, la Gerencia provincial de la Agencia puede requerir a la empresa adjudicataria una copia de las hojas de registro de comidas (o sistema electrónico alternativo dispuesto por la empresa adjudicataria), con el detalle del control de asistencia para cada comida de alumnos residentes y personal autorizado.

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

La adjudicataria aporta su propia dirección y gestión al contrato, siendo responsable de la organización del servicio público, de la calidad técnica de los trabajos que desarrolle y de las prestaciones y servicios realizados, en los términos del artículo 311 de la LCSP.

La adjudicataria dispondrá, para la ejecución del contrato, de una estructura jerarquizada, que se precisará en el estudio organizativo del servicio público, 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 adjudicataria 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 adjudicataria, 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 público quede convenientemente cubierto.

La adjudicataria 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 adjudicataria.

La adjudicataria dispondrá en este local de un delegado/a o persona responsable, 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 público.

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	JOSE LABRADOR SERRANO	31/08/2020 10:40:36	PÁGINA 33/40
VERIFICACIÓN	tFc2eYQE9RXJAAMLEM4BCXPB7T9R94	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

A los efectos de dejar constancia del compromiso de la adjudicataria del ejercicio de modo real, efectivo y periódico el poder de dirección inherente a todo empresario en relación con sus trabajadores y trabajadoras, aquella estará obligada a acreditar ante el órgano de contratación cuando se le requiera, a través de medios electrónicos la relación de documentos tales como datos personales, contratos, titulación y formación de los trabajadores, mejoras ofertadas, cumplimiento de obligaciones sociales y laborales o cualesquiera otras relacionadas con la ejecución del servicio.

Es responsabilidad de la adjudicataria 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 establecida en la LCSP, absteniéndose para ello de ejercer función alguna de control, dirección u organización del personal de la adjudicataria. Sin perjuicio de la obligación de la empresa adjudicataria de garantizar la correcta prestación del servicio público por parte de sus trabajadores la Agencia Pública se reserva la facultad de supervisión del mismo, si bien cualquier observación se dirigirá a la Dirección de la empresa, sin que esta Agencia Pública tenga ninguna autoridad ni vínculo laboral con el personal que preste el servicio público de comedor.

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

La adjudicataria viene obligado a informar a la Agencia Pública, 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 público 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, la adjudicataria 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

12.1 Auditorías de control.

La Agencia Pública 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 centrales o in situ, 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 la adjudicataria.

Para ejercer las funciones de control e inspección que se deriven del contrato a establecer con la adjudicataria del servicio público, la Agencia Pública contará con un representante ante la adjudicataria, que podrá ser personal de cualquier otra entidad del sector público, en función de la materia a auditar.

El citado representante de la Agencia Pública 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. En caso de infracción o incumplimiento de las estipulaciones establecidas en el presente pliego, el responsable del contrato tramitará de forma directa o a través de la Dirección del Centro que elevará al órgano de contratación un acta de incidencias en la que se harán constar las deficiencias observadas en la calidad del servicio público. De esta forma, el órgano de contratación notificará a la adjudicataria los incumplimientos que pudieran detectarse, los cuales darán lugar a las penalidades oportunas y/o a la resolución del contrato.

13. PERMISOS, AUTORIZACIONES Y LICENCIAS.

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	JOSE LABRADOR SERRANO	31/08/2020 10:40:36	PÁGINA 34/40
VERIFICACIÓN	tFc2eYQE9RXJAAMLEM4BCXPB7T9R94	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

La adjudicataria 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.

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 a la Agencia por todos los daños y perjuicios que para el mismo puedan derivarse de la imposición de cualquier tipo de reclamaciones.

Cualquier sanción o perjuicio que pudiera derivarse para la Consejería de Educación y Deporte 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 La adjudicataria debe tener será imputable únicamente al mismo. En este sentido La adjudicataria deberá acreditar, cuando sea requerido al efecto, la obtención de cualquier permiso, autorización o licencia.

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	JOSE LABRADOR SERRANO	31/08/2020 10:40:36	PÁGINA 35/40
VERIFICACIÓN	tFc2eYQE9RXJAAMLEM4BCXPB7T9R94	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

Es copia auténtica de documento electrónico

Expediente 00231/ISE/2020/MA

ANEXO I

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 Consejería de Salud se comunique a las familias de los comensales.
- El envío se hará a la siguiente dirección electrónica: agriculturaecologica.agapa@juntadeandalucia.es

FIRMADO POR JOSE LABRADOR SERRANO 31/08/2020 10:40:36 PÁGINA 36/40
VERIFICACIÓN tFc2eYQE9RXJAAMLEM4BCXPB7T9R94 https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

Es copia auténtica de documento electrónico

ANEXO II
TAMAÑO ORIENTATIVO DE LAS RACIONES PARA POBLACIÓN EN EDAD ESCOLAR

Russolillo G, Marques I. Sistema de Intercambios para la Confección de Dietas y Planificación de Menús (2010). www.intercambiodealimentos.com Modificación de los valores del tamaño orientativo de las raciones de pan (acompañamiento) para los grupos de edad 3 – 6 y 7 – 12 años. Fuente Perseo, P. (2008). Guía de comedores escolares. Ministerio de sanidad y consumo

		3 - 6 años		7 - 12 años		13-15 años		16-18 años	
		Gramaje	**Medida culinaria**	**Gramaje**	**Medida culinaria**	**Gramaje**	**Medida culinaria**	**Gramaje**	**Medida culinaria**
LÁCTEOS	**Queso (ración)**	25-30 g	1 loncha fina	50-60 g	2 lonchas finas	50-60	2 lonchas finas	50-60	2 lonchas finas
	Leche (postre)	100 ml	1 vaso pequeño o ½ vaso	200 ml	1 vaso	200 ml	1 vaso	200 ml	1 vaso
CEREALES, LEGUMBRES Y TUBÉRCULOS	**Legumbres (plato principal)** (1)	30 g	2 cucharadas soperas	60 g	4 cucharadas soperas	60 g	4 cucharadas soperas	90 g	6 cucharadas soperas
	Legumbres (guarnición) (1)	15 g	1 cucharada sopera	30 g	2 cucharadas soperas	30 g	2 cucharadas soperas	30 g	2 cucharadas soperas
	Patatas (plato principal) (1)	150-200 g	1 unidad pequeña	200-250 g	1 unidad mediana	200-250 g	1 unidad mediana	200-250 g	1 unidad mediana
	Patatas (guarnición) (1)	90-100 g	1 unida pequeña tamaño huevo	90-100 g	1 unida pequeña tamaño huevo	190-200 g	1 unida pequeña	190-200 g	1 unida pequeña
	Arroz, pasta (plato principal) (2)	50-60 g	1 plato pequeño (plato hondo)	60-80 g	1 plato mediano (plato hondo)	80-90 g	1 plato grande (plato hondo)	80-90 g	1 plato grande (plato hondo)
	Arroz, pasta (sopa) (2)	20-25 g	1 plato mediano (plato hondo)	20-25 g	1 plato mediano (plato hondo)	20-25 g	1 plato mediano (plato hondo)	20-25 g	1 plato mediano (plato hondo)
	Arroz, pasta (guarnición) (1)	20-25 g	1 cucharada sopera de arroz 2 cucharadas soperas de pasta	20-25 g	1 cucharada sopera de arroz 2 cucharadas soperas de pasta	20-25 g	1 cucharada sopera de arroz 2 cucharadas soperas de pasta	35-40 g	2 cucharada soperas de arroz 4 cucharadas soperas de pasta
VERDURAS	**Plato principal**	120-150 g	1 plato mediano (plato llano) 3	120-150 g	1 plato mediano (plato llano) 3	200-250 g	1 plato mediano (plato llano) 3	200-250	1 plato grande (plato llano)
	Guarnición	60-75 g	1 plato pequeño (plato llano) 4	60-75 g	1 plato pequeño (plato llano) 4	120-150 g	1 plato pequeño (plato llano) 4	120-150 g	1 plato mediano (plato llano) 3
FRUTA	**Fruta fresca**	80-100 g	1 unidad pequeña	150-200 g	1 unidad mediana	150-200 g	1 unidad mediana	150-200 g	1 unidad mediana

FIRMADO POR JOSE LABRADOR SERRANO 31/08/2020 10:40:36 PÁGINA 37/40
VERIFICACIÓN tFc2eYQE9RXJAAMLEM4BCXPB7T9R94 https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

Es copia auténtica de documento electrónico

		3 - 6 años		7 - 12 años		13-15 años		16-18 años	
		Gramaje	**Medida culinaria**	**Gramaje**	**Medida culinaria**	**Gramaje**	**Medida culinaria**	**Gramaje**	**Medida culinaria**
CARNES Y DERIVADOS, AVES, PESCADO Y HUEVOS	**Filete (1)**	50-60 g	1 filete pequeño	80-90 g	1 filete pequeño	110-120 g	1 filete mediano	110-120 g	1 filete mediano
	Chuletas de cerdo (5)	0-80 g	1 chuleta pequeña	00-120 g	chuleta grande	100-120 g	1 chuleta grande	140-150 g	2 chuletas pequeñas
	Costillas cordero (5)	70-80 g	2 costillas de cordero	100-120 g	3 costillas de	100-120 g	3 costillas de cordero	140.150 g	4 costillas de cordero
	Carne picada (albóndigas, hamburguesa) (1)	30-60 g	1 plato pequeño	80-90 g	1 plato pequeño	110-120 g	1 plato mediano	110-120 g	1 plato mediano
	Carne picada (arroz, pasta) (1)	15-20 g	1 cucharada sopera	20-30 g	1 cucharada sopera colmada	20-30 g	1 cucharada sopera colmada	20-30 g	1 cucharada sopera colmada
	Pollo (guisado, asado) bruto (4)	80-90 g	1 muslito pequeño	150-160 g	1 muslo pequeño	230-250 g	1 muslo grande	300-320 g	1 muslo grande o 2 muslos medianos
	Pescado en filetes (1)	70-80 g	1 filete pequeño	100-120 g	1 filete pequeño	150-160 g	1 filete mediano	150-160 g	1 filete mediano
	Huevos	1 unidad		1-2 unidades		2 unidades		2 unidades	
	Embutido y Fiambre (1)	25-30 g	1 loncha fina tipo jamón cocido/serrano 6 rodajas finas tipo chorizo/salchichón	25-30 g	1 loncha fina tipo jamón cocido/serrano 6 rodajas finas tipo chorizo/salchichón	25-30 g	1 loncha fina tipo jamón cocido/serrano 6 rodajas finas tipo chorizo/salchichón	25-30 g	1 loncha fina tipo jamón cocido/serrano 6 rodajas finas tipo chorizo/salchichón

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) En el caso de ensalada variada un plato grande (plato llano).

(4) En el caso de ensalada variada un plato mediano (plato llano).

(5) Gramaje expresado en peso crudo y bruto.

PAN

Se Modifica de los valores del tamaño orientativo de las raciones de pan para los grupos de edad 3 – 6 y 7 – 12 años. Fuente Perseo, P. (2008). Guía de comedores escolares. Ministerio de sanidad y consumo.

	3 - 6 años		7 - 12 años		13-15 años		16-18 años	
	Gramaje	**Medida culinaria**	**Gramaje**	**Medida culinaria**	**Gramaje**	**Medida culinaria**	**Gramaje**	**Medida culinaria**

FIRMADO POR JOSE LABRADOR SERRANO 31/08/2020 10:40:36 PÁGINA 38/40
VERIFICACIÓN tFc2eYQE9RXJAAMLEM4BCXPB7T9R94 https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

Es copia auténtica de documento electrónico

Pan tipo barra (acompañamiento	20 - 50 g	1 porción mediana	20 - 50 g	1 porción mediana	60 g	1 porción mediana (6 dedos de largura)	60 g	1 porción mediana
Pan tipo payés (acompañamiento)	20 – 50 g	1 rebanada mediana	20 – 50 g	1 rebanada mediana	60 g	1 rebanada mediana	60 g	1 rebanada mediana

FIRMADO POR JOSE LABRADOR SERRANO 31/08/2020 10:40:36 PÁGINA 39/40
VERIFICACIÓN tFc2eYQE9RXJAAMLEM4BCXPB7T9R94 https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

Expediente 00231/ISE/2020/MA

ANEXO III

MODELO INVENTARIO EQUIPAMIENTO (FACILITADO POR LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y DEPORTE / A LA FINALIZACION DEL CONTRATO). TACHESE LO QUE NO PROCEDA

RESIDENCIA ESCOLAR XXXXXXXXXX. SERVICIO: COCINA COMEDOR

ARTÍCULOS	UNIDADES
MESAS	XX
EQUIPO DE MATERIAL DE SERVIR	XX
JUEGO DE PLATOS Y VASOS	XX
JUEGO DE CUBIERTOS COMIDA Y POSTRE	XX
EQUIPO DE CUBIERTOS DE SERVIR: CUCHARONES ESPUMADERAS PINZAS	XX XX XX XX
APARADORES	XX
LAVAVAJILLAS	XX
FRIGORÍFICO CÁMARA TIMBRE ANTECÁMARA CONGELADORES	XX XX XX XX XX
LAVAMANOS	XX
JARRA DE AGUA	XX
JARRAS DE LECHE	XX
CORTA FIAMBRES	XX
CORTA PATATAS	XX
FREGADERO 1 SENO	XX
FREGADERO 2 SENOS	XX
FREIDORA	XX
PLACHA	XX
HORNILLA 8 FUEGOS + 2 HORNOS	XX
BASCULANTE	XX
MARMITONES	XX
CAMPANA ESTRATORA	XX
MESAS CALIENTES	XX
PANERA	XX
MÁQUINA DE AGUA FRÍA	XX
CUCHILLO DE CORTE	XX
AFILADOR	XX
CARROS TRANSPORTADORES	XX
BANDEJAS	XX
OTROS	XX

En, XXXXXXXXX, a XXXXXX de 20XX

POR EL ADJUDICATARIO

POR EL DIRECTOR DEL CENTRO

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	JOSE LABRADOR SERRANO	31/08/2020 10:40:36	PÁGINA 40/40
VERIFICACIÓN	tFc2eYQE9RXJAAMLEM4BCXPB7T9R94	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	