

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE REGIRÁ EN LA CONTRATACIÓN POR LA AGENCIA PÚBLICA ANDALUZA DE EDUCACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR EN LA RESIDENCIA ESCOLAR ANDALUCÍA EN MÁLAGA DEPENDIENTE DE LA CONSEJERÍA DE DESARROLLO EDUCATIVO Y FORMACIÓN PROFESIONAL DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA. MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO, EXPEDIENTE 59/ISE/2025/MA – CONTR 2025 0000295196

1. OBJETO

De conformidad con el artículo 99 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público (LCSP), el objeto del contrato se define de manera precisa para garantizar su correcta ejecución, sin perjuicio de la posible mejora de la prestación a través de ofertas más ventajosas. El servicio de comedor escolar incluirá la preparación, distribución y supervisión de las comidas en las residencias escolares dependientes de la Consejería de Desarrollo Educativo y Formación Profesional que se relacionan en el anexo I-A del PCAP, asegurando el cumplimiento de las normativas de seguridad alimentaria y calidad exigidas en la legislación vigente

En las residencias escolares de la Consejería de Desarrollo Educativo y Formación Profesional 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 Dirección General de Planificación, Centros y Enseñanza Concertada de la Consejería de Desarrollo Educativo y Formación Profesional asociados a la residencia para el uso del almuerzo en el comedor.

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

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 Dirección General de Planificación, Centros y Enseñanza Concertada de la Consejería de Desarrollo Educativo y Formación Profesional asociados a la residencia consistirá únicamente en el almuerzo.

Incluye además de lo establecido en el párrafo anterior el almacenamiento en las debidas condiciones de higiene y seguridad alimentaria hasta su consumo por los usuarios de los alimentos, preparación de las mesas, platos, vasos, cubiertos, manteles, servilletas, bebidas y todo lo necesario para consumir el menú, así como la retirada y limpieza diaria de los mismos después de la comida, 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;

JOSE LABRADOR SERRANO		01/08/2025 13:19:08	PÁGINA: 1 / 47
VERIFICACIÓN	NJyGwZBDg7IT7b0KHixhwH6i25ZtWW	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

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.

- Estatuto de Autonomía para Andalucía, reformado por la Ley Orgánica 2/2007 de 19 de marzo, establece en el artículo 52.1 que corresponde a la Comunidad Autónoma en materia de enseñanza no universitaria, la competencia exclusiva en materia de educación infantil de los servicios educativos y servicios complementarios
- Decreto 137/2002, de 30 de abril, de -Apoyo a las Familias Andaluzas, y sus correspondientes ampliaciones.
- Orden de 11 de enero de 2013, por la que se regula la organización y el funcionamiento de las residencias escolares, así como el horario de las mismas, del alumnado y de las educadoras y educadores de actividades formativas y de ocio
- Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía.
- Decreto 301/2009, 14 de julio, por el que se regula el calendario y jornada escolar
- Ley 1/2014 de 24 de junio de Transparencia Pública de Andalucía.
- 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.
- 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 y posteriores modificaciones.
- Decreto 194/2017, de 5 de diciembre, por el que se aprueban los Estatutos de la Agencia Pública Andaluza de Educación.
- Orden de 27 de marzo de 2019, que se modifica la Orden de 17 de abril de 2017, por la que se regula la organización y el funcionamiento de los servicios complementarios de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares, así como el uso de las instalaciones de los centros docentes públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía fuera del horario escolar
- Acuerdo del Consejo de Gobierno, de 27 de marzo de 2018, 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 y Acuerdo de 27 de julio de 2023, del Consejo de

JOSE LABRADOR SERRANO		01/08/2025 13:19:08	PÁGINA: 2 / 47
VERIFICACIÓN	NJyGwZBDg7IT7b0KHixhwH6i25ZtWW	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

Gobierno, por el que se revisan las cuantías de los precios públicos de los servicios de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares en los centros docentes públicos de Andalucía, establecidos en el apartado A) del Anexo I del Acuerdo de 27 de marzo de 2018.

- Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.
- 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 y a la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE (Reglamento general de protección de datos) (en adelante RGPD), la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales.
- Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.
- Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales

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 Nacional de Control e la Cadena Alimentaria. 2021 – 2025. (PNCOCA) Versión 3. 2023
- PNCOCA. Programa 16. Menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares
- Protocolo de criterios mínimos para la evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares: comedores escolares, máquinas expendedoras de alimentos y bebidas y cafeterías de acuerdo al programa 16 del plan nacional de control oficial de la cadena alimentaria 2021-2025.
- Plan de Evaluación de la Oferta Alimentaria en Centros Escolares de Andalucía (Plan EVACOLE).
- Acuerdo del Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud celebrado 29 de junio de 2005.
- 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.
- 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.
- 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

JOSE LABRADOR SERRANO		01/08/2025 13:19:08	PÁGINA: 3 / 47
VERIFICACIÓN	NjyGwZBDg7IT7b0KHixhwH6i25ZtWW	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

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.

- Reglamento (UE) N° 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.
- 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 inicio de actividad de las empresas y establecimientos alimentarios.
- Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.
- Real decreto 1021/2022 de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

3. CONDICIONES GENERALES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

3.1 Documentación para la prestación del servicio.

Las autorizaciones sanitarias y documentación específica de la habilitación profesional y empresarial para la prestación del servicio de comedor de la residencia escolar está establecida con carácter de obligación contractual esencial a los efectos señalados en la letra f) del artículo 211 de la LCSP, y será aportada por la empresa contratista a requerimiento de la persona responsable del contrato de la Agencia.

Todas las entidades contratistas, independientemente de la modalidad de prestación del servicio acreditarán mediante aportación de título y contrato laboral/mercantil 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.

Además de lo anterior, todas las entidades contratistas acreditarán:

- Anexo III del Decreto 158/2016, sobre Comunicación Previa de Inicio de Actividad 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 escolar.
- Informe sin deficiencias de la última Inspección Basada en el Riesgo emitido por los servicios de control oficial competente.

JOSE LABRADOR SERRANO		01/08/2025 13:19:08	PÁGINA: 4 / 47
VERIFICACIÓN	NJyGwZBDg7IT7b0KHixhwH6i25ZtWW	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

3.2 Otras autorizaciones, permisos y licencias.

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.

En cumplimiento de los principios de contratación pública sostenible recogidos en el artículo 145 de la LCSP, la empresa adjudicataria deberá priorizar la adquisición de productos de proximidad y de temporada, minimizando la huella ambiental del servicio. Se valorará el abastecimiento a través de productores locales, en línea con las recomendaciones del Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) y la Estrategia NAOS del Ministerio de Sanidad.

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 Suministros.

El centro educativo pondrá a disposición de la adjudicataria el agua y la energía eléctrica necesaria para el funcionamiento del comedor escolar, y se hará cargo de su coste.

JOSE LABRADOR SERRANO		01/08/2025 13:19:08	PÁGINA: 5 / 47
VERIFICACIÓN	NJyGwZBDg7IT7b0KHixhwH6i25ZtWW	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

El gas correrá a cargo de la empresa adjudicataria.

3.5 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 Dirección General de Planificación, Centros y Enseñanza Concertada de la Consejería de Desarrollo Educativo y Formación Profesional 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.

El incumplimiento de las obligaciones contractuales esenciales establecidas en el presente Pliego será considerado causa de penalización conforme al artículo 192 de la LCSP. En caso de deficiencias en la prestación del servicio, la Agencia Pública Andaluza de Educación podrá aplicar penalizaciones económicas proporcionales a la gravedad de la infracción, con posibilidad de deducción en el pago de facturas o ejecución de la garantía definitiva del contrato. Asimismo, el incumplimiento reiterado o la comisión de faltas graves podrá derivar en la resolución del contrato según el artículo 211 de la LCSP.

3.6 Personas responsables de la dirección de los centros.

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

JOSE LABRADOR SERRANO		01/08/2025 13:19:08	PÁGINA: 6 / 47
VERIFICACIÓN	NJyGwZBDg7IT7b0KHixhwH6i25ZtWW	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

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.

4. MANTENIMIENTO EQUIPAMIENTO Y ELEMENTOS AUXILIARES DEL SERVICIO.

El equipamiento y elementos auxiliares de los locales acondicionados para la prestación del servicio del comedor en las residencias escolares dependientes de la Consejería de Desarrollo Educativo y Formación Profesional de la Junta de Andalucía distribuidos serán puestos a disposición de la empresa adjudicataria, para lo cual deberá cumplimentar un acuerdo de recepción del inventario detallado en el Anexo III del presente PPT. La empresa adjudicataria los usará responsablemente, haciéndose cargo de los mismos.

La empresa adjudicataria será totalmente responsable del mantenimiento 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 de equipamientos, elementos auxiliares y su mantenimiento.

Durante la vigencia del contrato, el adjudicatario deberá garantizar la correcta prestación del servicio, siendo responsable de la adquisición, mantenimiento y reposición de los equipamientos y elementos auxiliares necesarios para su adecuado funcionamiento.

El adjudicatario será responsable de implantar y mantener actualizado un Plan de Mantenimiento de Equipos u equipamiento, 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.

JOSE LABRADOR SERRANO		01/08/2025 13:19:08	PÁGINA: 7 / 47
VERIFICACIÓN	NJyGwZBDg7IT7b0KHixhwH6i25ZtWW	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

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.

4.2 Equipamiento de la adjudicataria

Todos los elementos necesarios para equipar la cocina que haya dispuesto la adjudicataria serán propiedad de ésta y estará obligado a su mantenimiento y conservación durante la vigencia del contrato.

4.3 Inventario al inicio del contrato.

La empresa adjudicataria deberá cumplimentar dentro del primer mes desde el inicio del contrato, tras las oportunas comprobaciones en colaboración con la Dirección del centro, el modelo conforme al Anexo III del presente PPT, quedando reflejada su conformidad respecto al inventario de material, mobiliario y equipamiento existente o entregado a la misma. De dicho documento 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.

4.4 Inventario a la finalización del contrato.

A la finalización del contrato, y antes de la devolución de la garantía, 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 garantía, 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, una revisión 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.

JOSE LABRADOR SERRANO		01/08/2025 13:19:08	PÁGINA: 8 / 47
VERIFICACIÓN	NJyGwZBDg7IT7b0KHixhwH6i25ZtWW	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

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, baffles 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.

JOSE LABRADOR SERRANO		01/08/2025 13:19:08	PÁGINA: 9 / 47
VERIFICACIÓN	NJyGwZBDg7IT7b0KHixhwH6i25ZtWW	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, o regulación que

JOSE LABRADOR SERRANO		01/08/2025 13:19:08	PÁGINA: 10 / 47
VERIFICACIÓN	NJyGwZBDg7IT7b0KHixhwH6i25ZtWW	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

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 Educativo, 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.

Cualquier aumento en la plantilla deberá ser autorizado previamente por la Agencia Pública.

5.2 Personal para la prestación del servicio público.

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 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.

JOSE LABRADOR SERRANO		01/08/2025 13:19:08	PÁGINA: 11 / 47
VERIFICACIÓN	NJyGwZBDg7IT7b0KHixhwH6i25ZtWW	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- 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

Habrà 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 delega esta competencia.

Además tendrá las siguientes funciones:

- Preparar, cocinar y organizar la distribución de las comidas.

JOSE LABRADOR SERRANO		01/08/2025 13:19:08	PÁGINA: 12 / 47
VERIFICACIÓN	NJyGwZBDg7IT7b0KHixhwH6i25ZtWW	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 Ayudante/auxiliar de cocina:

Los ayudantes de cocina bajo la supervisión de la persona responsable de cocina, será la encargada del orden e higiene de los utensilios y la preparación de los alimentos que forman los platos.

En general, las funciones principales de un ayudante de cocina serían:

- Limpiar, pelar y cortar los alimentos
- Picar o pelar alimentos, tales como carne, pescado o verduras
- Pesar o medir los alimentos
- Mezclar ingredientes para hacer los platos del menú
- Ayudar en la preparación de los platos listos para servir
- Limpiar y ordenar la cocina y los utensilios
- Guardar los alimentos en los espacios adecuados (despensa, nevera, congelador, etc.)
- Llevar un seguimiento del stock de alimentos
- Gestionar el control de los pedidos
- Recoger y conservar la “comida testigo” de acuerdo con la normativa.

Será competencia y responsabilidad de la adjudicataria disponer para esta función de al menos una persona en cada comedor escolar, así como de disponer de todas las personas que considere oportunas a fin de prestar un servicio público eficaz y de calidad adecuado a los comensales existentes.

JOSE LABRADOR SERRANO		01/08/2025 13:19:08	PÁGINA: 13 / 47
VERIFICACIÓN	NJyGwZBDg7IT7b0KHixhwH6i25ZtWW	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

5.2.4 Cuidadores/Monitores de los alumnos del centro asociado.

De manera general la residencia aportara los cuidadores/monitores necesarios para el alumnado residente.

En el caso del alumnado del centro asociado, la empresa dispondrá de personal de atención a los alumnos en el caso de que la normativa lo establezca y estos no sean facilitados por el centro o residencia, 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.

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, de los cuidadores que aporte la residencia 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.

JOSE LABRADOR SERRANO		01/08/2025 13:19:08	PÁGINA: 14 / 47
VERIFICACIÓN	NJyGwZBDg7IT7b0KHixhwH6i25ZtWW	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

5.2.3 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.

Será la persona encargada de enviar, con un mes de antelación, a la dirección de la residencia escolar 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. Será responsabilidad de la Dirección del centro el visto bueno a las propuestas de menú previa comprobaciones nutricionales y legislativas correspondientes.

5.3 Deber de socorro o auxilio

La empresa recibirá de la dirección del centro toda la información relativa al procedimiento que tenga establecido de intervención durante el período lectivo, cuya custodia y uso está amparada por la LOPD. El protocolo a aplicar durante el servicio de comedor será una extensión del que el propio centro tenga establecido para el horario lectivo.

Al margen de los protocolos de actuación ante situaciones de urgencia (como puede ser una llamada al 112 ó al 061), el personal adscrito al comedor colaborará en el deber de socorro o auxilio ante incidencias de carácter excepcional, que puedan precisar de una atención de auxilio inmediato, conforme a los procedimientos anteriormente mencionados.

5.4 Uniformidad e higiene:

Será obligación de la adjudicataria 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, la adjudicataria proveerá de gorros, guantes, mascarilla desechables y cualquier otro elemento que a tal efecto resulte necesario (Equipo de protección individual o E.P.I).

En la manipulación de alimentos no podrán intervenir personas que padezcan enfermedades transmisibles, lo que deberán acreditar antes de comenzar la ejecución del servicio público 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

JOSE LABRADOR SERRANO		01/08/2025 13:19:08	PÁGINA: 15 / 47
VERIFICACIÓN	NJyGwZBDg7IT7b0KHixhwH6i25ZtWW	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

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

En caso de que el personal aportado por la adjudicataria no procediera con la debida corrección o fuera evidentemente poco cuidadoso en el desempeño de su cometido, la Gerencia Provincial de la Agencia Pública 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.

5.5 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.

JOSE LABRADOR SERRANO		01/08/2025 13:19:08	PÁGINA: 16 / 47
VERIFICACIÓN	NJyGwZBDg7IT7b0KHixhwH6i25ZtWW	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

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.

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.

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. DIETAS Y/O MENÚS.

Todos los aspectos y parámetros analizados en este apartado 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 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 conforme a las indicaciones marcadas por la dirección de la residencia escolar y tomando como referencia los gramajes definidos en el pliego según franjas de edad.

El menú será el mismo para todos los comensales que hagan uso del servicio público, no obstante se ofrecerán menús alternativos para aquellos comensales por prescripción médica.

La empresa debe atender la demanda de menús especiales como consecuencia de la presencia de alérgenos y sustancias que pueden provocar intolerancias alimentarias, establecidas en el anexo 2 del Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y otras alergias o intolerancias o enfermedades que así lo exijan.

JOSE LABRADOR SERRANO		01/08/2025 13:19:08	PÁGINA: 17 / 47
VERIFICACIÓN	NJyGwZBDg7IT7b0KHixhwH6i25ZtWW	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

Para la organización y prestación de los menús alternativos, en relación con los alumnos que presenten alergias o intolerancias alimentarias, diagnosticadas por especialistas, y que, mediante el correspondiente certificado médico, acrediten la imposibilidad de ingerir, determinados alimentos que perjudican su salud se tendrá en cuenta los criterios establecidos en el artículo 40.5 de la Ley 17/2011 de Seguridad alimentaria y nutrición.

Se garantizarán menús alternativos en el caso de intolerancia al gluten.

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 cada grupo de edad, pertenencia al programa CEEDA, y cuando proceda el sexo, teniendo en cuenta las recomendaciones sobre las necesidades energéticas y macronutrientes, así como, los tamaños orientativos de las raciones, que se establezcan por parte de la Consejería de Salud, en base a la evidencia científica disponible y recomendaciones de organismos nacionales e internaciones en materia de alimentación y nutrición humana, 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:

- 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: Aspecto, color, olor, aroma, sabor, textura, temperatura, presentación y acabado culinario.

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

JOSE LABRADOR SERRANO		01/08/2025 13:19:08	PÁGINA: 18 / 47
VERIFICACIÓN	NJyGwZBDg7IT7b0KHixhwH6i25ZtWW	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

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 Servicios y Picnic

Por norma general, todas las comidas se servirán en el comedor de la residencia escolar conforme a los horarios indicados en el punto 7 de este PPT para ser consumidos in situ. A pesar de esto, por las características del servicio de comedor de una residencia escolar de alumnos de enseñanza media, en algunos casos no es compatible el horario académico de algunos de ellos con el horario de servicio del comedor por lo que se hace necesario disponer de las comidas elaboradas para su recogida y consumo fuera de horario y/o la residencia escolar.

Los servicios establecidos son: Desayuno, refrigerio media mañana, almuerzo, merienda y cena.

A modo de orientación, se establecen los siguientes ejemplos de servicios de comidas:

Desayunos: Leche, Cacao y café, zumo, cereales, bollería embolsada (máximo 2 veces por semana), pan, mono dosis (aceite, tomate, crema de cacao, mantequilla, mermelada, paté), fruta.

Media mañana: Bocado, zumo y fruta (embutido alterno, se pueden considerar otras opciones como de tortilla de patatas).

Almuerzo: Primer, segundo plato y acompañamiento, fruta/lácteo, pan (Adjunto planilla de menú, los acompañamientos son ensaladas, verduras y/o patatas).

Merienda: Bocado, zumo y fruta.

Cena: Primer, segundo plato y acompañamiento, fruta/lácteo, pan.

Además de los anteriores, deberá ser posible la recogida de los servicios de media mañana, almuerzo y merienda en formato Picnic. Estos servicios dentro de lo posible deberán ser similares a los que se sirven en comedor, garantizando en todo caso los requisitos nutricionales y alimentarios que se hayan definido en cada caso. El coste de estos servicios picnic será asimilado a los servidos en comedor. La previsión de elaboración de estos servicios se concretará con la dirección del centro previa a la ejecución del servicio.

JOSE LABRADOR SERRANO		01/08/2025 13:19:08	PÁGINA: 19 / 47
VERIFICACIÓN	NJyGwZBDg7IT7b0KHixhwH6i25ZtWW	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

6.3 Pautas nutricionales de 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.
 - 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 en función de la tipología del alumnado.

JOSE LABRADOR SERRANO		01/08/2025 13:19:08	PÁGINA: 20 / 47
VERIFICACIÓN	NJyGwZBDg7IT7b0KHixhwH6i25ZtWW	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

Para el caso de alumnado reconocido dentro del programa CEEDA, de acuerdo a su condición de deportistas de alto nivel o de alto rendimiento, se considerarán tamaños de raciones según necesidades calóricas del alumno CEEDA.

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 o procesados de carne o pescado; 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, piezas, o similares por piezas (muslo, contramuslo, albóndigas, hamburguesas, etc.), en estos casos el grupo de alimentos que caracteriza el plato es la carne (“principal”) y las cantidades ofertadas coinciden con una ración.

En otros casos la carne se ofertará como ingrediente (media ración) de un plato donde el grupo de alimentos “carne” se presenta como acompañante del grupo de alimentos que caracteriza el plato “principal”, normalmente pasta, arroz, patatas, etc. (arroz con pollo, patatas con ternera, etc.), en estos casos la carne como ingrediente no es el grupo de alimentos que caracteriza al plato, las cantidades ofertadas en estos caso coinciden con media ración.

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 (y otros requisitos del anexo V). Debe resaltarse dentro de la planilla en el nombre del plato, por ejemplo: lentejas con chorizo

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

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 por la Consejería de Salud en base a la información y bibliografía científica disponible.

JOSE LABRADOR SERRANO		01/08/2025 13:19:08	PÁGINA: 21 / 47
VERIFICACIÓN	NjyGwZBDg7IT7b0KHixhwH6i25ZtWW	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

Se deben incluir tanto verduras crudas como cocinada como mínimo 1,5 raciones a la semana cada una de ellas, y siempre se ofertará al menos 1 ración de verdura cruda y verdura cocinada como plato principal (ración), pudiendo completar el resto de la oferta de verduras crudas o cocinadas en formato de acompañante o guarnición (1/2 ración).

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 para consumo en crudo (verduras crudas 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.

Aunque determinadas verduras frecuentes en los platos a base de verdura cruda (ensaladas) están sometidas a procesos térmicos para su conservación: espárragos, remolacha, zanahorias, etc, cuando se incorporan como ingrediente de platos de verdura para su consumo en crudo, se consideran como verdura cruda.

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.

La fruta que se ofrezca dentro de una misma semana debe ser lo más variada posible siendo lo idóneo, estableciéndose como mínimo una oferta de 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, y en ningún caso sustituir como postre a la fruta fresca

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

JOSE LABRADOR SERRANO		01/08/2025 13:19:08	PÁGINA: 22 / 47
VERIFICACIÓN	NJyGwZBDg7IT7b0KHixhwH6i25ZtWW	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

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.

Al menos 2 veces en el periodo de 4 semanas, 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 12 años, y a partir de esa edad se puede incluir hasta 1 ración en cada periodo de 4 semanas.

Para la valoración sobre la identificación de la especie 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 en formato natural (fresco o congelado) en el periodo de 4 semanas y limitar los procesados a 2 / periodo

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 para el cocinado, en ensaladas y otras preparaciones en crudo será siempre aceite de oliva virgen extra. En el resto de platos /elaboraciones incluyendo las frituras, aceite de oliva, de orujo de oliva, o girasol alto oleico ($\geq 75\%$).

Las preparaciones en las que se utilicen la fritura en aceite no podrán incluirse frecuentemente en el menú escolar, limitándose a una vez a la semana como principal y otra como acompañamiento o guarnición: Total 1,5 raciones / semana.

JOSE LABRADOR SERRANO		01/08/2025 13:19:08	PÁGINA: 23 / 47
VERIFICACIÓN	NJyGwZBDg7IT7b0KHixhwH6i25ZtWW	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

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.

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.

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 lo 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 ofertarse la variedad integral en arroz / pasta, al menos 1 vez a la semana.

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.

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 ajustarán al 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.

JOSE LABRADOR SERRANO		01/08/2025 13:19:08	PÁGINA: 24 / 47
VERIFICACIÓN	NJyGwZBDg7IT7b0KHixhwH6i25ZtWW	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



- 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 la propuesta presentada a la Dirección de la Residencia Escolar.

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

JOSE LABRADOR SERRANO		01/08/2025 13:19:08	PÁGINA: 25 / 47
VERIFICACIÓN	NJyGwZBDg7IT7b0KHixhwH6i25ZtWW	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- 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.

El día que se ponga legumbres se puede completar la fracción proteica con huevo (en tortilla, revuelto, cocido).

- 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 el tipo de aceite utilizado para la elaboración de los menús.

4. 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.

5. 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.

JOSE LABRADOR SERRANO		01/08/2025 13:19:08	PÁGINA: 26 / 47
VERIFICACIÓN	NJyGwZBDg7IT7b0KHixhwH6i25ZtWW	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

Incorrecto: Postre lácteo. Correcto: Yogurt.

6. 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.

7. Se dispone de las fichas técnicas de los platos que componen el menú, incluyendo los productos ultraprocesados.

8. En la planilla del menú, se proporciona orientaciones con menús adecuados para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía.

9. La información remitida conlleva consejos u otras informaciones adicionales de interés relacionadas con la promoción de la actividad física, hábitos alimentarios e higiénicos saludables.

10. 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 $\pm 10\%$: 14,63 - 26,8 g proteínas.

30-35% grasas $\pm 10\%$: 19,49 - 27,79 g de grasas.

55-60% hidratos de carbono $\pm 10\%$: 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

JOSE LABRADOR SERRANO		01/08/2025 13:19:08	PÁGINA: 27 / 47
VERIFICACIÓN	NJyGwZBDg7IT7b0KHixhwH6i25ZtWW	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

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

6.4 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 celíacos en la dieta apta para celíacos, la leche de soja para la dieta de intolerancia a la lactosa, etc.
4. Cuando algún centro educativo de los que gestione una determinada empresa 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 sombreadrá en la planilla general del menú de la dieta especial o se indicará de alguna otra forma lo suficientemente clara.
7. Las fichas de los platos de menús de dietas especiales deben estar bien referenciadas y entregarse junto a la planilla general de la dieta especial.



8. La dieta astringente es una dieta que se mantendrá en un corto periodo de tiempo por lo general, por ello no se exigirá que los valores nutricionales sean equivalentes a los de la dieta basal y se considerará correcto cuando al menos se presenten 2-3 menús ajustados al protocolo de este tipo de dieta. Si la dieta astringente no se modifica con respecto al mes anterior es necesario indicarlo en la entrega de la documentación. En este caso, no sería necesario volver a enviar la información relativa a esta dieta con el resto de documentación.
9. Para las dietas 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 celíacos debe ser especialmente cuidada, por lo que la composición de la misma tiene que ser igualmente equilibrada.
14. La gestión de las dietas especiales estará regulada conforme a los principios establecidos Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales.

6.5 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

JOSE LABRADOR SERRANO		01/08/2025 13:19:08	PÁGINA: 29 / 47
VERIFICACIÓN	NJyGwZBDg7IT7b0KHixhwH6i25ZtWW	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

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:

6.6 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.

6.7 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 CO₂ 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 Control de compras.

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

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

- Resumen mensual, en el formato detallado en el Anexo 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.º 834/2007, deberá emitir certificado mensual en el que se indique los

JOSE LABRADOR SERRANO		01/08/2025 13:19:08	PÁGINA: 30 / 47
VERIFICACIÓN	NJyGwZBDg7IT7b0KHixhwH6i25ZtWW	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

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.

El servicio público de comedor en las residencias escolares funcionará los siguientes días de la semana: de lunes a viernes en los horarios definidos en la tabla adjunta, siendo el viernes el último servicio a realizar el de almuerzo.

El tiempo de dedicación para el comedor de cada turno será como mínimo de 30 minutos.

Las distintas comidas (desayuno, refrigerio de media mañana, almuerzo, merienda y cena), se servirán en los siguientes horarios:

Hora	Comedor	Posibilidad Recogida de Picnic
6:50	Desayuno	Media Mañana/Almuerzo
7:30	Desayuno	Media Mañana/Almuerzo
11:30	Media Mañana	
14:10	Almuerzo	Merienda
14:45	Almuerzo	Merienda
16:00	Almuerzo	Merienda
17:30	Merienda	
20:30	Cena	
21:10	Cena	Cena

Cualquier cambio deberá ser autorizado por la dirección de la residencia escolar y por la persona responsable del contrato de Agencia Pública Andaluza de Educación.

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.

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 Dirección General de Planificación, Centros y Enseñanza Concertada de la Consejería de Desarrollo Educativo y Formación Profesional 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 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. SEGUIMIENTO DEL SERVICIO

9.1 Número de cubiertos a facturar:

El número de cubiertos a facturar mensualmente será el que efectivamente se haya consumido.

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

El importe de la factura expedida por medios electrónicos deberá coincidir con control de presencia y los usos desglosados por tipología introducidos por la empresa adjudicataria, no aceptándose ninguna desviación.

En cualquier caso, e independientemente del sistema establecido en el programa de trabajo para el control de asistencia que estará a disposición en todo momento para su inspección tanto por la Dirección del centro como de la Agencia, una vez finalizado el mes, los datos se deberán trasladar se anexo IV del PPT, el cual tendrá que quedar firmado por la Dirección del Centro y la

JOSE LABRADOR SERRANO		01/08/2025 13:19:08	PÁGINA: 32 / 47
VERIFICACIÓN	NJyGwZBDg7IT7b0KHixhwH6i25ZtWW	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

empresa adjudicataria, y se deberá aportar junto a la factura en el módulo de facturación electrónica.

10. 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 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.

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,

JOSE LABRADOR SERRANO		01/08/2025 13:19:08	PÁGINA: 33 / 47
VERIFICACIÓN	NJyGwZBDg7IT7b0KHixhwH6i25ZtWW	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

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

10.1 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 la propia Agencia o 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

JOSE LABRADOR SERRANO		01/08/2025 13:19:08	PÁGINA: 34 / 47
VERIFICACIÓN	NjyGwZBDg7IT7b0KHixhwH6i25ZtWW	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

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.

11. PERMISOS, AUTORIZACIONES Y LICENCIAS.

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 Desarrollo Educativo y Formación Profesional 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

JOSE LABRADOR SERRANO		01/08/2025 13:19:08	PÁGINA: 35 / 47
VERIFICACIÓN	NJyGwZBDg7IT7b0KHixhwH6i25ZtWW	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

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			

36

JOSE LABRADOR SERRANO		01/08/2025 13:19:08	PÁGINA: 36 / 47
VERIFICACIÓN	NJyGwZBDg7IT7b0KHixhwH6i25ZtWW	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

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

JOSE LABRADOR SERRANO		01/08/2025 13:19:08	PÁGINA: 37 / 47
VERIFICACIÓN	NjyGwZBDg7IT7b0KHxhwH6i25ZtWW	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

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 soperas	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 cucharadas 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 g	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

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

41

JOSE LABRADOR SERRANO		01/08/2025 13:19:08	PÁGINA: 41 / 47
VERIFICACIÓN	NJyGwZBDg7IT7b0KHxhwH6i25ZtWW	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

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
--	--------------	-----------------------	--------------	-----------------------	------	--------------------	------	--------------------

ANEXO III

MODELO INVENTARIO Y EQUIPAMIENTO (FACILITADO POR LA CONSEJERÍA DE DESARROLLO EDUCATIVO Y FORMACIÓN PROFESIONAL ALCOMIENZO/FINALIZACION DEL CONTRATO). TACHESE LO QUE NO PROCEDA

RESIDENCIA ESCOLAR ANDALUCÍA. 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	XX
ESPUMADERAS	XX
PINZAS	XX
APARADORES	XX
LAVAVAJILLAS	XX
FRIGORÍFICO	XX
CÁMARA	XX
TIMBRE	XX
ANTECÁMARA	XX
CONGELADORES	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 EXTRACTORA	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

ANEXO IV
HOJA DE REGISTRO MENSUAL

Centro Público de prestación del servicio:

Localidad:

Mes:

año:

Nº Alumnos residentes matriculados Séneca	
Nº Alumnos residentes CEEDA matriculados Séneca	
Nº Alumnos asociados matriculados Séneca	

Días	ALUMNOS RESIDENTES					ALUMNOS RESIDENTES CEEDA					ALUMNOS EXTERNOS
	Desayuno	Bocadillo	Almuerzo	Merienda	Cena	Desayuno	Bocadillo	Almuerzo	Merienda	Cena	Almuerzo
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											

26											
27											
28											
29											
30											
31											
TOTAL											

Servicios Residentes	Unidades	Precio unitario IVA excluido	Importe IVA excluido	importe IVA incluido
Desayuno				
Bocadillo media mañana				
Almuerzo				
Merienda				
Cena				
TOTAL				

Servicios Residentes CEEDA	Unidades	FC CEEDA (incremento 30%)	Precio unitario IVA excluido	Importe IVA excluido	importe IVA incluido
Desayuno					
Bocadillo media mañana					
Almuerzo					
Merienda					
Cena					
TOTAL					

Servicios Alumnos Externos	Unidades	Precio unitario IVA excluido	Importe IVA excluido	importe IVA incluido
Almuerzo alumnos externos				
TOTAL				

**Conforme director de
centro**

Conforme representante de la empresa

En, XXXXXXXXX, a XXXXXX de 20XX

JOSE LABRADOR SERRANO		01/08/2025 13:19:08	PÁGINA: 47 / 47
VERIFICACIÓN	NJyGwZBDg7IT7b0KHxhwH6i25ZtWW	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	