

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO DE SERVICIO DE CATERING PARA EL ALUMNADO RESIDENTE EN EL CENTRO ANDALUZ ESPECIALIZADO DE TECNIFICACIÓN DEPORTIVA DE TENIS DE MESA DE LINARES, EN RÉGIMEN DE PENSIÓN COMPLETA, DURANTE EL PERÍODO LECTIVO. CURSO 2026/2027.

CONTR/2026/27147

PRIMERA. OBJETO DEL CONTRATO.

1.1. El presente pliego de prescripciones técnicas tiene por objeto definir las características técnicas necesarias para la concesión del servicio de catering para la manutención de los alumnos admitidos en el programa EDA para el curso académico 2026-2027, y que residan en el Centro Andaluz Especializado de Tecnificación Deportiva de Tenis de Mesa de Linares, sito en el Centro Polideportivo “San José”, Plaza Juanfra Garrido, s/n, 23700 Linares (Jaén).

1.2. El servicio de comedor escolar, a efectos del presente pliego, comprende la elaboración y distribución de las comidas de desayuno, comida y cena, preparación de las mesas, platos, vasos, cubiertos, servilletas, bebidas y todo lo necesario para consumir el menú, así como la retirada y limpieza de los mismos después de la comida durante todo el periodo escolar, incluidos fines de semana, según el calendario presente en el PCAP y en la memoria justificativa.

SEGUNDA. ALCANCE.

El contrato a que se refiere el presente Pliego es de naturaleza administrativa y se regirá por Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014 (en adelante, LCSP) y sus disposiciones de desarrollo; supletoriamente se aplicarán las restantes normas de derecho administrativo y, en su defecto, las normas de derecho privado.

Asimismo, será de obligado cumplimiento para el adjudicatario 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 objeto de la contratación, tal y como queda expresado en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rige la contratación.

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

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

- El Plan Andaluz de Vida Saludable de la Junta de Andalucía.
- Estrategia NAOS para la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad del Ministerio de Sanidad y Consumo.
- De conformidad con la Disposición adicional 25ª de la LCSP, los contratos que impliquen el tratamiento de datos de carácter personal deberán respetar en su integridad la Ley Orgánica

Estadio de La Cartuja
Puerta 16. 3ª planta
41071 - Sevilla



MARIA DE LA O RUS RUFINO		04/02/2026 10:02:28	PÁGINA: 1 / 11
VERIFICACIÓN	NJyGwoettTR7fiOwR2AW9NOqEZ67HO	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



15/1999, de 13 de diciembre de protección de datos de carácter Personal, el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016 relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales (RGPD), y la normativa complementaria.

- Reglamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Real Decreto 3484/00 por el que se establecen las Normas de Higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.
- Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
- 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 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.

TERCERA. CONDICIONES GENERALES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

1. Autorizaciones sanitarias.

De conformidad con lo dispuesto en la normativa de aplicación los licitadores deberán acreditar estar en posesión del Número de Registro General Sanitario de Alimentos en vigor para la prestación de este tipo de servicios.

Igualmente, serán responsables de las notificaciones a la autoridad sanitaria a efectos de su registro con anterioridad al inicio de la actividad. Asimismo, deberá comunicar cualquier cambio significativo o cese de dicha actividad.

2. Gestión del aprovisionamiento.

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

3. Transporte y distribución de las comidas.

El adjudicatario será responsable de su reparto asegurando que las comidas lleguen en perfectas condiciones para cada usuario del servicio, en lo referente a cantidades prescritas, calidades, higiene, temperatura y puntualidad.

MARIA DE LA O RUS RUFINO		04/02/2026 10:02:28	PÁGINA: 2 / 11
VERIFICACIÓN	NJyGwoettTR7fiOwR2AW9NOqEZ67HO	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



4. Informes mensuales del servicio.

Con carácter periódico de cuatro semanas consecutivas de servicio de comedor y, con una semana de antelación, el adjudicatario divulgará a través de diferentes medios (tablón de anuncios de la Federación Andaluza de Tenis de Mesa, web, correo, etc.) a la Comunidad Educativa implicada, la relación de menús a servir en el período siguiente.

5. Días, horario y turnos del servicio.

La gestión del servicio de comedor funcionará de lunes a domingo, en las tres comidas (desayuno, comida y cena), con el número máximo de diez comensales y turnos autorizados por la persona designada como responsable del contrato.

CUARTA. PERSONA ENCARGADA DEL SEGUIMIENTO.

La persona responsable del contrato prevista en el artículo 63 de la Ley 9/2019, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público designará a una persona encargada del seguimiento y ejecución ordinaria del contrato.

QUINTA. ELABORACIÓN DE DIETAS Y/O MENÚS.

Todos los aspectos y parámetros analizados en este apartado 5 con referencia a las normas a seguir en la confección de menús, al análisis de los menús escolares y a la verificación *in situ* de la oferta alimentaria podrán ser modificados durante la ejecución del contrato. Estas modificaciones deberán ser asumidas por la empresa adjudicataria, 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.

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

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

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

En estos casos, el Director de la Residencia donde se prestará el servicio deberá entregar, previamente, a la empresa adjudicataria la relación de alumnos/as afectados.

La cantidad de las raciones en el momento del servicio se ajustará a la edad del niño/a, según las recomendaciones establecidas en el ANEXO I “Tamaño orientativo de las raciones para la edad escolar” (Russolillo G, Marqués I. Sistema de Intercambios para la Confección de Dietas y Planificación de Menús), evitando poner cantidades insuficientes o excesivas de alimentos. La alimentación que se prepare deberá proporcionar una comida agradable y completa a los usuarios del servicio y en cantidad suficiente.

MARIA DE LA O RUS RUFINO		04/02/2026 10:02:28	PÁGINA: 3 / 11
VERIFICACIÓN	NJyGwoettTR7fiOwR2AW9NOqEZ67HO	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Los alimentos que se utilicen para confeccionar los menús han de presentar:

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

Las 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 persona responsable del contrato o persona en quien delegue podrá exigir productos de superior calidad si estima que de ese modo se da mejor cumplimiento al objeto del contrato.

Las comidas preparadas serán envasadas adecuadamente, con cierre hermético o no, dependiendo del procedimiento de conservación utilizado y del proceso de distribución. Los envases que vayan a contener comidas preparadas se ajustarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales en contacto con alimentos.

1. 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 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.

MARIA DE LA O RUS RUFINO		04/02/2026 10:02:28	PÁGINA: 4 / 11
VERIFICACIÓN	NJyGwoettTR7fiOwR2AW9NOqEZ67HO	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Uno de los aspectos básicos a la hora de elaborar los menús escolares es cubrir los requerimientos de energía y nutrientes, teniendo en cuenta la edad y el sexo de los escolares a los que va destinado el menú en el momento del servicio (ver tabla tamaño orientativo de las raciones para población en edad escolar).

En el caso de los desayunos, el servicio implica el proporcionar las materias primas necesarias para la elaboración de los mismos. A modo de ejemplo, y como mínimo, el desayuno deberá estar compuesto por:

- Leche con o sin chocolate, café o descafeinado, infusión, yogur, queso fresco.
- Cereales de desayuno, pan, tostadas, galletas, margarina, mantequilla, mermelada y aceite de oliva.
- Bollería (alguna vez por semana, solo).
- Fruta fresca o zumo de frutas.

Para cada comida principal (comida y cena) deben considerarse los siguientes apartados:

A modo de ejemplo, y como mínimo, los almuerzos y las cenas estarán compuestas por:

Almuerzo:

- Primer plato: Arroz, pastas, patatas, legumbres, verduras.
- Segundo plato: Carne, ave, pescado o huevo alternativamente.
- Guarnición: Ensalada, verduras, patatas, arroz.
- Postre: Fruta. Un día a la semana, postre lácteo o postre dulce.
- Pan.

Cena:

- Primer plato: Verdura cocida, sopas, ensaladas, cremas, purés.
- Segundo plato: Pescados, huevos, aves.
- Guarnición: Ensalada, verduras, patatas, arroz.
- Postre: Fruta, postre lácteo o postre dulce.
- Pan.

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, entendiéndose por carne magra aquella que tiene un contenido de grasa inferior al 10%. Si se emplean preparaciones tales como salchichas, filetes rusos, albóndigas, espaguetis con carne picada, hamburguesas, etc., éstas deben ser de naturaleza magra.

Se debe incluir carne como plato principal (ración) en el menú, al menos, dos veces por 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.

La ración principal de carne deberá ser presentada en forma de filetes o similares por piezas (muslo, contramuslo, albóndigas, hamburguesas, etc.) o bien como ingrediente (media ración) de un plato (arroz con pollo, patatas con ternera, etc.).

MARIA DE LA O RUS RUFINO		04/02/2026 10:02:28	PÁGINA: 5 / 11
VERIFICACIÓN	NJyGwoettTR7fiOwR2AW9NOqEZ67HO	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



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 dos veces cada cuatro semanas, vigilando que las raciones de estos embutidos sean pequeñas y que no contengan potenciadores del sabor.

Apartado 2. El menú diario debe ofertar una ración de verduras de temporada y/o congeladas, como primer plato o en forma de guarnición. El gramaje de la ración se ajustará a lo establecido en el anexo I. Se deben incluir tanto verduras crudas como cocinada a razón de 2-3 veces a la semana cada una de ellas aportando en total 5 raciones por semana (2 veces verduras crudas y 3 veces verduras cocinadas o viceversa). En el plato que aporte las verduras éstas deben aparecer de forma visible y no de forma “camuflada” o triturada (excepto los purés o las preparaciones que así lo requieran).

Las verduras propuestas en los menús irán en función de la época del año, serán preferentemente de temporada y siempre de primera calidad. Las verduras ofrecidas pueden ser cocinadas o 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.

No se consideran verduras la patata, el maíz, y las salsas de tomate.

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

Apartado 3. Igualmente las frutas deben ser de la temporada, se excluirán los frutos demasiados inmaduros o sobremaduros o pasados. Todos los frutos serán de primera calidad, de coloración y madurez uniforme.

La fruta fresca debe ofrecerse como postre en una proporción de 4 a 5 veces por semana.

La fruta que se ofrezca dentro de una misma semana debe ser lo más variada posible siendo lo idóneo que sean 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 4 semanas.

Apartado 4. Los pescados irán igualmente en función de la estación, deben cumplir los requisitos establecidos en la normativa alimentaria vigente, serán de la clase A. Se servirán limpios, exentos de espinas, escamas y vísceras y, con o sin piel, en su caso fileteado. Se debe ofertar pescado entre 1 y 2 raciones a la semana. El gramaje de la ración se ajustará a lo establecido en el anexo I.

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

MARIA DE LA O RUS RUFINO		04/02/2026 10:02:28	PÁGINA: 6 / 11
VERIFICACIÓN	NJyGwoettTR7fiOwR2AW9NOqEZ67HO	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



En el caso de los pescados especies grandes longevas (pez espada, tiburón, etc.), el gramaje a utilizar quedará limitado a 50 gramos / semana, no pudiendo servirse más de una de estas especies en la misma semana.

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

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

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

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

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

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

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

Apartado 5. El aceite utilizado en ensaladas y otras preparaciones en crudo será siempre aceite de oliva virgen extra. En el resto de platos/elaboraciones incluyendo las frituras sólo se utilizará aceite vegetal monoinsaturado, aceite de oliva, aceites poliinsaturados, aceite de girasol con contenido en ácido 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 guarnición: Total 1,5 raciones / semana.

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

Apartado 6. Las legumbres utilizadas serán siempre de calidad primera etiqueta verde y deben ofertarse en una o dos ocasiones por semana. El gramaje de la ración se ajustará a lo establecido en el anexo I.

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

Aunque la legislación alimentaria española establece que las legumbres comercializadas en fresco (guisantes, judías verdes) sean consideradas como verduras u hortalizas, pertenecen a la familia de las leguminosas.

MARIA DE LA O RUS RUFINO		04/02/2026 10:02:28	PÁGINA: 7 / 11
VERIFICACIÓN	NJyGwoettTR7fiOwR2AW9NOqEZ67HO	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



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 y en algunas ocasiones se pueden utilizar cereales de grano entero, como por ejemplo arroz integral.

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

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

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

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

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

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

Apartado 8. Se incluirán un máximo de dos huevos a la semana, frecuencia de consumo entre 1 y 2 unidades/semana, en forma de revueltos, tortilla o cocidos, debiendo cumplir con las máximas exigencias de calidad y seguridad alimentaria.

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

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

- No se incluirán alimentos precocinados que no cumplan con el protocolo nutricional definido en el presente pliego (alimentos saludables, sin grasas hidrogenadas, sin potenciadores del sabor y elaborados sólo con ingredientes de máxima categoría de calidad como la extra en el chorizo, jamón cocido, legumbres o tomates, etc.). En el caso de derivados de pescado o carne (albóndigas, hamburguesas, etc.), estos productos deberán contener al menos el 80% del producto de referencia. A modo de ejemplo, se cita que unas albóndigas de ternera deberán contener como mínimo en su composición un 80% de carne de ternera. El aceite cumplirá los requisitos descritos en el apartado 5.

Como limitación el consumo de alimentos precocinados en el menú escolar tendrá una frecuencia máxima de 1 ración semanal por comida principal.

MARIA DE LA O RUS RUFINO		04/02/2026 10:02:28	PÁGINA: 8 / 11
VERIFICACIÓN	NJyGwoettTR7fiOwR2AW9NOqEZ67HO	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



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

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

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

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

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

Apartado 16. El sistema de producción y distribución será mediante el aseguramiento de la cadena fría, debiéndose distribuir las comidas al menos dos veces por semana, evitando utilizar el centro como almacén de alimentos.

El menú se compondrá de:

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

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

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

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

- Pan.

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

- Bebida (exclusivamente agua).

MARIA DE LA O RUS RUFINO		04/02/2026 10:02:28	PÁGINA: 9 / 11
VERIFICACIÓN	NJyGwoettTR7fiOwR2AW9NOqEZ67HO	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Apartado 17. Información a las familias. En la planilla de los menús se debe especificar claramente toda la información que es de interés para las familias.

1. La planificación del menú escolar presenta una rotación de al menos de 4 semanas consecutivas (4 semanas distintas).
2. Se especifican claramente los alimentos que componen mayoritariamente el plato. Incorrecto: Pescado a la plancha. Correcto: Merluza a la plancha.
3. Se especifican claramente la composición de las guarniciones. Incorrecto: Merluza a la plancha con ensalada. Correcto: Merluza a la plancha con ensalada de lechuga y tomate.
4. Se especifican claramente el tipo de postre. Cuando el postre es fruta, se especificará si se trata de fruta fresca o en la modalidad envasada tipo IV gama. Incorrecto: Postre lácteo. Correcto: Yogur.
5. Se especifica el proceso culinario al que se somete a cada plato. Incorrecto: Pechuga de pollo con patatas. Correcto: Pechuga de pollo empanada con patatas al horno.
6. Se dispone de las fichas técnicas de los platos que componen el menú, incluyendo los productos precocinados.

Apartado 18. La rotación de alimentos diferentes por grupos en el menú mensual debe seguir los siguientes criterios:

Verdura cruda: mínimo 5 variedades diferentes. Ejemplo: Lechuga, tomate, pepino, cebolla, col, espinacas, etc.

Verdura cocinada: mínimo 5 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 3 diferentes. Ejemplo: merluza, mero y atún.

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

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

SEXTA. PLAZO DE EJECUCIÓN.

El plazo de ejecución del contrato abarcará el período comprendido entre el **15 de septiembre de 2026 y el 22 de junio de 2027**, sin posibilidad de prórroga.

SÉPTIMA. PAGO.

Pagos parciales mensuales con facturación electrónica.

MARIA DE LA O RUS RUFINO		04/02/2026 10:02:28	PÁGINA: 10 / 11
VERIFICACIÓN	NJyGwoettTR7fiOwR2AW9NOqEZ67HO	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



ANEXO I. TAMAÑO ORIENTATIVO DE LAS RACIONES PARA POBLACIÓN EN EDAD ESCOLAR

		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) ⁽²⁾	15 g	1 cucharada sopera	30 g	2 cucharadas soperas	30 g	2 cucharadas soperas	30 g	2 cucharadas soperas
	Patatas (plato principal) ⁽³⁾	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) ⁽⁴⁾	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) ⁽⁵⁾	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) ⁽⁶⁾	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) ⁽⁷⁾	20-25 g	1 cucharada sopera de arroz 2 cucharadas soperas de pasta	20-25 g	1 cucharada sopera de arroz 2 cucharadas soperas de pasta	20-25 g	1 cucharada sopera de arroz 2 cucharadas soperas de pasta	35-40 g	2 cucharada soperas de arroz 4 cucharadas soperas de pasta
VERDURAS	Plato principal	120-150 g	1 plato mediano (plato llano) 3	120-150 g	1 plato mediano (plato llano) 3	200-250 g	1 plato mediano (plato llano) 3	200-250	1 plato grande (plato llano)
	Guarnición	60-75 g	1 plato pequeño (plato llano) 4	60-75 g	1 plato pequeño (plato llano) 4	120-150 g	1 plato pequeño (plato llano) 4	120-150 g	1 plato mediano (plato llano) 3
FRUTA	Fruta fresca	80-100 g	1 unidad pequeña	150-200 g	1 unidad mediana	150-200 g	1 unidad mediana	150-200 g	1 unidad mediana

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

		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
	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