PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DE LA AGENCIA PÚBLICA ANDALUZA DE EDUCACIÓN PARA LA CONTRATACIÓN SERVICIO PÚBLICO DE COMEDOR ESCOLAR Y PROGRAMA DE REFUERZO EN ALIMENTACIÓN INFANTIL (PRAI) EN LOS CENTROS DOCENTES PÚBLICOS DEPENDIENTES DE LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y DEPORTE MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO. EXPTE. Nº 0111/ISE/2019/SC.

1. OBJETO

1.1 El presente pliego de prescripciones técnicas tiene por objeto definir las características técnicas necesarias para la gestión del servicio público de comedor escolar y programa de refuerzo en alimentación infantil (PRAI) en los Centros docentes Públicos dependientes de la Consejería de Educación y Deporte que se relacionan en los Anexos I-A y I-A BIS del PCAP.

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

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

1.4 El PRAI consistirá en la elaboración y distribución diaria de la merienda y del desayuno del día siguiente, en las debidas condiciones de higiene y seguridad alimentaria hasta su consumo por los usuarios.

2. REQUISITOS LEGALES APLICABLES.

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

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

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

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

- ✓ El Plan para la Promoción de la Actividad Física y Alimentación Equilibrada 2004-2008 de la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía.
- ✓ Estrategia NAOS para la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad del Ministerio de Sanidad y Consumo.
- ✓ Plan de Evaluación de la Oferta Alimentaria en Centros Escolares de Andalucía (Plan EVACOLE).
- ✓ Orden de 17 abril de 2017, por la que se regula la organización y el funcionamiento de los servicios complementarios de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares, así como el uso de las instalaciones de los centros docentes públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía fuera del horario escolar.
- ✓ Acuerdo del Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud celebrado 29 de junio de 2005.
- ✓ De conformidad con la Disposición adicional 25ª de la LCSP, los contratos que impliquen el tratamiento de datos de carácter personal deberán respetar en su integridad la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre de protección de datos de carácter Personal, el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016 relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales (RGPD), y la normativa complementaria.
- ✓ Documento de Consenso sobre la Alimentación en los Centros Educativos. Consejo Interterritorial de Sistema Nacional de Salud. 21 de julio de 2010.
- ✓ Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	1/55

- ✓ Real Decreto 3484/00 por el que se establecen las Normas de Higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- ✓ Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
- ✓ Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- ✓ Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.
- ✓ Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- ✓ Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
- ✓ Decreto 6/2017, de 16 de enero, por el que se regulan los servicios complementarios de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares, así como el uso de las instalaciones de los centros docentes públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía fuera del horario escolar.
- ✓ Reglamento (UE) Nº 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con y normativa de desarrollo.
- ✓ Reglamento 10/2011 de la Comisión de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- ✓ Acuerdo de 27 de marzo de 2018, del Consejo de Gobierno, por el que se fija la cuantía de los precios públicos por los servicios complementarios de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares en los centros docentes públicos y por el servicio de residencia en las Residencias Escolares de Andalucía.

3. CONDICIONES GENERALES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO PÚBLICO.

3.1 Autorizaciones sanitarias.

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

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

3.2 Otras autorizaciones, permisos y licencias.

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

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

Para utilizar materiales, suministros, procedimientos y equipos en la ejecución del objeto del contrato deberá obtener las licencias, permisos y autorizaciones necesarios de los titulares de las patentes, modelos y marcas de fabricación correspondientes, corriendo de su cuenta el pago de los derechos e indemnizaciones por tales conceptos, siendo responsable de toda reclamación relativa a la propiedad industrial y comercial y debiendo indemnizar 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 del adjudicatario, derivadas del contrato, se incluyen instalaciones especiales que reglamentariamente requieran determinadas exigencias técnicas o calificaciones oficiales, el adjudicatario, 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.

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	2/55

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

3.3 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.

3.4 Cocina central.

El adjudicatario deberá acreditar la disposición como mínimo de un centro de producción debiéndose documentar su existencia y capacidad máxima de producción en la forma prescrita en el pliego de cláusulas administrativas particulares, previo a la adjudicación como parte de la documentación para la prestación del servicio público.

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

3.5 Transporte y distribución de las comidas.

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

3.5.1 Servicio público de comedor servido por cocina central mediante el sistema de cocina tradicional refrigerada.

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

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

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

La distribución de menús deberá realizarse al menos dos veces por semana, salvo en aquellos casos en los que como consecuencia de la dispersión geográfica o el bajo número de comensales de los centros escolares que componen un lote, el órgano de contratación permita una única distribución semanal siempre que la persona adjudicataria garantice la suficiente capacidad de almacenamiento semanal en los centros. Esta salvedad se señalará en el ANEXO I-A del PCAP con la referencia: *"Excepción 3.5.1 PPT".* En ningún caso podrán quedar alimentos almacenados en el centro escolar durante el fin de semana.

Para el envasado de comida sólo se permitirá el uso de barquetas o envases termo-sellados de envases plásticos que en su fabricación no hayan utilizado bisfenol A, o bien recipientes o envases de tipo cerámico, acero inoxidable o cristal.

3.5.2 Servicio público de comedor escolar en centros con cocinas in situ.

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	3/55

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

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

3.6 Informes mensuales del servicio público.

Con carácter periódico de 4 semanas consecutivas de servicio de comedor y, con una semana de antelación, el adjudicatario divulgará a través de diferentes medios (tablón de anuncios del centro educativo, web, correo, etc.) a la Comunidad Educativa la relación de menús a servir en el 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 Educativo. 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.

3.7 Días, horario y turnos del servicio público.

La gestión del servicio público de comedor funcionará los siguientes días de la semana: de lunes a viernes en horario de 14.00 a 16.00 horas, con el número máximo de comensales y turnos autorizados por la Dirección General competente conforme a la regulado en los artículos 2 y 3 de 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 y comunicados al adjudicatario por el órgano de contratación.

3.8 Lugar de prestación del servicio público.

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

En caso de dispersión de las aulas respecto de la ubicación de las instalaciones del comedor se acompañará al alumnado usuario del servicio público a las referidas instalaciones teniendo especial cuidado con el alumnado de educación infantil. En aquellos casos señalados en el PCAP en el que el centro escolar disponga de varias edificaciones, el adjudicatario dispondrá los medios y recursos necesarios para garantizar la prestación del servicio público en cada una de ellas.

El adjudicatario será responsable de la implantación y mantenimiento en cada uno de los locales en donde preste servicio público de comedor, de un sistema de autocontrol, pudiendo aplicar los criterios de flexibilidad que en cada caso se establezcan en los Planes / Programas de la Consejería con competencias en materia de Salud.

3.9 Duración del servicio público.

El plazo de duración del contrato será el establecido en el ANEXO I del PCAP de la presente licitación.

3.10 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.

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

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	4/55

4. INVENTARIO DE MATERIAL, EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO.

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

A la finalización del contrato, y antes de la devolución de la fianza, el equipo y menaje de cocina será devuelto, al menos, en las mismas condiciones en que se recibió. En caso de no ser así, su reparación será con cargo a la fianza, si es suficiente, o de la empresa, si no es suficiente. Para ello el adjudicatario realizará dentro del primer mes desde la finalización de la concesión, en colaboración con la dirección de cada Centro Educativo y conforme al modelo del Anexo XXXI del PCAP, un inventario de todo el material, equipamiento y mobiliario existente.

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

5.1 Vinculación jurídica del personal al adjudicatario.

El personal necesario para la prestación normal del servicio público, así como otro que podrá tomar transitoriamente para determinados casos, será contratado por el adjudicatario, 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 del adjudicatario, 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 el adjudicatario 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 del adjudicatario, 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, el adjudicatario 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 el adjudicatario 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 del adjudicatario, deduciéndose por tanto de su facturación el importe de los referidos contratos. La responsabilidad que se derive de tales trabajos contratados a terceros será sin embargo del adjudicatario, a todos los efectos que en este Pliego se contemplan.

Como ya se ha expresado, será de exclusiva cuenta del adjudicatario la retribución del personal que emplee en la prestación del servicio objeto de contratación. En este sentido, el adjudicatario 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 I Convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva (Resolución de 24 de febrero de 2016, de la Dirección General de Empleo. BOE nº 70 de 22 de marzo de 2016) o regulación que sustituya a la anterior, que será el Convenio de Referencia y aplicación para todo el personal que preste el servicio público de comedor escolar.

El adjudicatario 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 del adjudicatario.

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

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

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

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	5/55

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

En cualquier caso e independientemente de lo ofertado y valorado, cualquier aumento en la plantilla deberá ser autorizado previamente por la Agencia Pública.

5.1.1 Subrogación del personal

Se estará a lo previsto en el clausulado y ANEXOS del PCAP que regula la presenta contratación.

5.2 Personal para la prestación del servicio público.

5.2.1 Responsable del comedor

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

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

- ✓ Supervisión de los preparativos del servicio público de comedor, coordinando las tareas de los cuidadores/as y garantizando que la apertura del servicio público, se realiza en el horario aprobado.
- ✓ Control de acceso y presencia de los comensales.
- ✓ Controlar que el menú es servido en condiciones higiénicas adecuadas y que el menaje se encuentra en un estado idóneo de utilización.
- ✓ Controlar que el menú servido se ajusta al previamente planificado e informado a padres y usuarios a través de la correspondiente planilla.
- ✓ Verificar la adecuación del menú servido a los alumnos con las necesidades alimentarias especiales siempre y cuando estas últimas hubieran sido previa y adecuadamente comunicadas.
- ✓ Recoger y conservar la “comida testigo” de acuerdo con la normativa.
- ✓ Transmitir las incidencias que surjan durante la prestación del servicio público relativas al acceso al servicio público de alumnos que no hayan solicitado previamente su utilización o cualquier otra incidencia que afecte al adecuado funcionamiento del servicio público.
- ✓ Comunicar las actas levantadas por los Agentes de Salud Pública (Protección De la Salud) de la Consejería con competencias en materia de Salud de la Junta de Andalucía y cuantas notificaciones reciban de estos servicios, que tengan incidencia sobre el servicio público prestado. Las actas levantadas en su caso por los servicios veterinarios 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.
- ✓ La custodia y actualización de la documentación contenida en la carpeta del comedor definida en la cláusula 12 del PPT, desde el inicio de la ejecución de su contrato.

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

5.2.2 Cocinero/a

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

Además tendrá las siguientes funciones:

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	6/55

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

5.2.3 Auxiliar de comedor

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

Será competencia y responsabilidad del adjudicatario 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.

El personal dedicado al servicio de distribución de la comida no podrá ser computado como personal de atención al alumnado y deberá ser permanente durante toda la prestación del servicio en horario de 14.00 a 16.00 horas.

5.2.4 Cuidadores

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

Los Cuidadores desarrollarán las siguientes funciones:

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

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

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

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	7/55

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

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

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

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

En aquellos casos en que el adjudicatario tenga comprometidas en su oferta un incremento en la ratio de cuidadores en el lote adjudicado, será la Agencia Pública Andaluza de Educación quien adscriba los efectivos disponibles a determinados centros según las necesidades lo requieran.

5.2.5 Supervisión de los menús planificados.

El adjudicatario 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 concesión, para garantizar el adecuado funcionamiento del servicio público.

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

Será la persona encargada de enviar, con un mes de antelación, a la Entidad Pública o Privada a la que el órgano contratante atribuya las funciones de vigilancia del menú saludable conforme al protocolo nutricional, la carta de menús de 4 semanas consecutivas de servicio del comedor junto con la ficha de composición de cada plato.

5.3 Uniformidad e higiene:

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

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

En la manipulación de alimentos no podrán intervenir personas que padezcan enfermedades transmisibles, lo que deberán acreditar antes de comenzar la ejecución del servicio 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 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 del adjudicatario si el cumplimiento de las mismas supusiera un gasto adicional.

En caso de que el personal aportado por el adjudicatario no procediera con la debida corrección o fuera evidentemente poco cuidadoso en el desempeño de su cometido, la Gerencia Provincial de la Agencia Pública o persona en quien delegue podrá exigir a la empresa adjudicataria la sustitución del trabajador objeto de conflicto.

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	8/55

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.

5.4 Formación del personal

Todo el personal con independencia de su vinculación jurídico-laboral y a cargo del adjudicatario 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 del adjudicatario, siempre siguiendo lo establecido en la legislación vigente.

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

Los adjudicatarios deberán ejecutar el plan de formación específico presentado en el Anexo III del PPT, en el que aparecerá (con el detalle concreto para cada trabajador) el contenido de las unidades didácticas, calendarios previstos de impartición, especificando duración, materias, destinatarios, metodologías, etc. Con independencia del anterior, el adjudicatario deberá ejecutar un plan de Formación que incluya, en todo caso, formación en materia de Prevención de Riesgos Laborales y Primeros Auxilios.

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

El comedor escolar es entendido como un aula más de enseñanza, donde además de ofrecer menús equilibrados se debe inculcar al alumnado hábitos de vida saludable y por tanto se hace necesario sensibilizar a los cuidadores en los conocimientos relacionados con la salud, alimentación equilibrada, producción y alimentación ecológica, sostenibilidad, medio ambiente, etc., así como en actividades relacionadas con el ocio y tiempo libre. Para ello, las empresas licitadoras pondrán en práctica un programa didáctico y formativo en el que se impartan estos conceptos, teniendo en cuenta la formación impartida con anterioridad al personal con más antigüedad prestando servicio, con objeto de no reiterar las mismas materias.

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

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

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

Como parte del Sistema de Autocontrol, el adjudicatario deberá presentar y conservar en cada comedor el plan de Formación conforme al Anexo II y acreditaciones individuales de la realización de las actuaciones de formación correspondientes a cada curso lectivo a impartir a todo el personal adscrito a los comedores escolares, así como los justificantes con el visto bueno de la dirección del centro que certifique la realización de cada una de las actuaciones del plan.

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 docentes 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

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	9/55

la revisión por parte la Agencia de los aspectos relacionados con el control de ratios de cuidadores y en caso de que se hubiesen ofertado, el cumplimiento del criterio de cuidadores de mejora o de los compromisos de las condiciones laborales de estos.

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

6. ELABORACIÓN DE DIETAS Y/O MENÚS

Todos los aspectos y parámetros analizados en este apartado 6 con referencia a las normas a seguir en la confección de menús, al análisis de los menús escolares y a la verificación in situ 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.

La Agencia Pública Andaluza de Educación o entidad u organismo especializado que ésta determine evaluará los menús basales conforme al calendario de envío de menús y asesorará sobre las dietas especiales, siendo responsabilidad de la empresa su correcta elaboración y distribución.

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

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

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

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

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

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

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

La cantidad de las raciones en el momento del servicio público se ajustará a la edad del niño según las recomendaciones establecidas en el ANEXO II "Tamaño orientativo de las raciones para la edad escolar" (Russolillo G, Marques I. Sistema de Intercambios para la Confección de Dietas y Planificación de Menús), evitando poner cantidades insuficientes o excesivas de alimentos. La alimentación que se prepare deberá proporcionar una comida agradable y completa a los usuarios del servicio público, en cantidad suficiente. Los alimentos que se utilicen para confeccionar los menús han de presentar:

- ✓ 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).

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	10/55

Las empresas concurrentes presentarán la composición correspondiente al almuerzo. Debe haber algunos menús y/o dietas estándar y otras especiales que contemplen modificaciones nutricionales acordes a los requerimientos específicos de niños que así lo requieran. Las comidas tendrán que estar correctamente preparadas, condimentadas y presentadas teniéndose en cuenta que, además de su función alimenticia, deben considerarse motivo de satisfacción colectiva y personal. En este sentido, la Gerencia Provincial de la Agencia Pública o persona en quien delegue podrá exigir productos de superior calidad si estima que de ese modo se da mejor cumplimiento al objeto del concurso. Las comidas preparadas serán envasadas adecuadamente, con cierre hermético o no, dependiendo del procedimiento de conservación utilizado y del proceso de distribución. Los envases que vayan a contener comidas preparadas se ajustarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales en contacto con alimentos.

El etiquetado de las comidas preparadas se ajustará a la normativa vigente en materia de etiquetado de los productos alimenticios.

Para mantener la adecuada calidad, higiene y valor nutritivo de los alimentos es necesario cuidar las condiciones de su manipulación y almacenamiento, así como de la conservación de la comida ya preparada hasta el momento de su distribución en las mesas, garantizando el cumplimiento de la normativa vigente en esta materia.

6.2 Menús y/o dietas:

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

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

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

C. Otras consideraciones;
   a. Propiedades sensoriales de los menús adecuadas.
   b. Adaptación de los menús a la cocina tradicional y actual.
   c. Control del tamaño de las raciones e ingredientes de cada plato, ajustado a las recomendaciones por grupos de edad. A tal efecto, las empresas deberán disponer de un peso 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.

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 público (ver tabla tamaño orientativo de las raciones para población en edad escolar). En este sentido, el aporte energético y de nutrientes, correspondiente a la comida del medio día debe de ser entre el 30-35% del total de las necesidades diarias.

Normas a seguir en la confección de los menús:

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

Apartado 1: Tanto las carnes como las aves, huevos y sus derivados deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a lo establecido en la normativa alimentaria en vigor, siendo en todos los casos de las máximas categorías. La carne que se oferte debe ser de naturaleza magra, entendiendo por carne magra aquella que tiene un contenido de grasa inferior al 10%. Si

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	11/55

se emplean preparaciones tales como salchichas, filetes rusos, albóndigas, espaguetis con carne picada, hamburguesas etc.... estas deben ser de naturaleza magra.

Se debe incluir carne como plato principal (ración) en el menú una vez a la semana, pudiendo usarse media ración más, esporádicamente como complemento en otro plato, en distinto día al que se sirvió carne como plato principal. La carne que se usará deberá ser magra y podrá ser de pollo, pavo, cerdo o ternera, conejo etc.

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

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

Apartado 2: El menú diario debe ofertar una ración de verduras de temporada y/o congeladas, como primer plato o en forma de guarnición. El gramaje de la ración se ajustará a lo establecido en el anexo II.

Se deben incluir tanto verduras crudas como cocinada a razón de 2-3 veces a la semana cada una de ellas aportando en total 5 raciones por semana (2 veces verduras crudas y 3 veces verduras cocinadas o viceversa).

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

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

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

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

Apartado 3: Igualmente las frutas deben ser de la temporada, se excluirán los frutos demasiados inmaduros o sobremaduros o pasados. Todos los frutos serán de primera calidad, de coloración y madurez uniforme. La fruta fresca debe ofrecerse como postre en una proporción de 4 a 5 veces por semana utilizando espaciadamente.

Cuando se cumple el criterio de la frecuencia de fruta fresca en el periodo evaluado 4 semanas de servicio, como máximo 1 postre no es fruta fresca o postre lácteo (tipo yogur, leche fermentada, bifidus...) evitando los postres muy azucarados sin propiedades probióticas y cuando se incluyan en el menú no debe tener como alternativa ningún otro tipo de postres.

La fruta que se ofrezca dentro de una misma semana debe ser lo más variada posible siendo lo idóneo que sean cuatro piezas de frutas diferentes. También podrá ofertarse macedonia de fruta fresca.

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

En cuanto al uso de zumos, solamente se aceptarán zumos de frutas 100% directos o procedentes de concentrados reconstituidos hasta la proporción media presente en las frutas u hortalizas de las que proceden según su normativa específica y que no contengan azúcares añadidos. Los zumos con las características anteriormente citadas únicamente podrán aparecer 1 vez en el periodo de evaluación: 4 semanas

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

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	12/55

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

En el caso de los pescados 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 la especies en categoría de Azul / Blanco, se utilizará como referencia bibliográfica en primer orden el Manual práctico sobre pescados y mariscos frescos. Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino. 2009 FROM, y en orden sucesivo; USDA y Aquimer (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 mono-insaturado, aceite de oliva, aceites poli-insaturados, aceite de girasol con contenido en acido oleico ≥ 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 II

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

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

Apartado 7: Los cereales empleados serán de calidad extra o primera 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.

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	13/55

El gramaje de la ración se ajustará a lo establecido en el anexo II.
Los alimentos que son fuentes de hidratos de carbono deben proponerse en el menú escolar de la forma más variada posible, en una semana deben aparecer platos con patatas, arroz y pastas, evitando repetir estos alimentos.
Las cantidades suministradas de pan se ajustará al anexo II (tamaño orientativo de las raciones para población en edad escolar)
Al menos una vez en semana, se ofertará Pan integral.

Apartado 8: Se incluirán 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 pre-cocinados en el menú escolar tendrá una frecuencia máxima de 1 ración semanal.

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

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

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

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

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

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

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

1. Informar al centro educativo.
2. Informar a la Agencia Pública.
3. Notificar qué día del periodo se ve modificado y qué plato.

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	14/55

4. Notificar el plato que sustituye al que constaba en los menús.
5. Notificar qué dietas (basal, especiales) se ven afectadas por este cambio.
6. Notificar el motivo del cambio.

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

El menú se compondrá de:

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

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

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

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

- Pan.

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

- Bebida (exclusivamente agua).

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

1. La planificación del menú escolar presenta una rotación de al menos de 4 semanas consecutivas (4 semanas distintas).

2. Se especifican claramente los alimentos que componen mayoritariamente el plato.

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

3. Se especifican claramente la composición de las guarniciones.

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

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

Incorrecto: Postre lácteo. Correcto: Yogurt.

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.

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	15/55

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

Ajuste de energía y macronutrientes

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

-10-15% proteínas ± 10%: 14,63 - 26,8 g proteínas.

30-35% grasas ± 10%: 19,49 - 27,79 g de grasas.

55-60% hidratos de carbono ± 10%: 80,44 - 107,25 g de hidratos de carbono.

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

Verdura cruda: mínimo 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

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 3
Carne	Mínimo 2
Pescado	Mínimo 2
Huevos	Mínimo 2

6.3 Criterios de Evaluación de la oferta alimentaria: Comedor Escolar:

A) Evaluación nutricional del menú escolar.

B) Evaluación presencial de la oferta alimentaria.

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	16/55

En cada uno de estos dos apartados se incluyen tres requisitos críticos. El incumplimiento de alguno de estos requisitos críticos, conlleva un resultado de la evaluación "no conforme", independientemente de la puntuación alcanzada (tanto en la evaluación nutricional como en la presencial).

A) Evaluación Nutricional del menú Escolar

Consiste en el análisis y evaluación objetiva previa a la prestación del servicio del menú escolar.

La evaluación nutricional está compuesta por tres requisitos críticos 48 ítems divididos en 6 dimensiones, presentan un modelo de puntuación que contribuye a la obtención de la puntuación total resultante cuyo máximo es 100 puntos.
Esta evaluación se llevará a cabo por la Agencia Pública Andaluza de Educación o entidad u organismo especializado en que se delegue, que podrá inspeccionar y establecer los controles que estime necesarios de este aspecto, estando la adjudicataria obligada a proporcionar a la Agencia o a la persona o entidad en quien delegue la documentación e información que se les requiera.

REQUISITOS NUTRICIONALES CRITICOS:

1º	La frecuencia de consumo semanal para la verdura (cruda más cocinada) es ≥ 4 raciones.	SI	NO	No Aplica
2º	La frecuencia de consumo semanal para la fruta fresca es ≥ 4 raciones.	SI	NO	No Aplica
3º	En la planilla del menú, se proporcionan orientaciones con menús adecuados para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía.	SI	NO	No Aplica

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

1 Frecuencia de consumo semanal por grupos de alimentos en el menú.

2 Requisitos nutricionales específicos.

3 Recetas diferentes por grupos de alimentos en el menú.

4 Rotación de alimentos que componen el menú.

5 Procesos culinarios de los alimentos que componen el menú.

6 Información a las familias.

Objetivos:

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

Método:

DIMENSIONES		PUNTUACION MAXIMA
1	Frecuencia de consumo semanal por grupos de alimentos en el comedor escolar.	44
2	Requisitos nutricionales específicos	20
3	Recetas diferentes por grupos de alimentos en el comedor escolar.	8
4	Rotación mensual de alimentos que componen el menú.	6
5	Procesos culinarios de los alimentos que componen el menú.	4
6	Información a las familias	18
TOTAL		100 puntos

Puntación total obtenida	Escala	Resultado de la Evaluación

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	17/55

0 – 100 puntos	**0 – 70**	**Calidad Deficiente**
	71 – 89	**Calidad Mejorable**
	90 – 100	**Calidad Óptima**

La clasificación de un menú será favorable cuando se alcance una puntuación mínima de **90 puntos** sobre 100, es decir que debe obtener una clasificación en relación con la calidad Nutricional de ÓPTIMA. Los menús que no alcancen como mínimo **90** puntos serán evaluados desfavorablemente y tendrán que volver a diseñar los menús.

En cualquier caso la evaluación del menú dará lugar a un informe de evaluación completo que en caso favorable (Calidad Nutricional Óptima) irá acompañado sí procede de propuestas de mejora y en caso desfavorable (Calidad Nutricional Deficiente o mejorable, de los motivos de rechazo).

Frecuencia de consumo semanal por grupos de alimentos

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

Grupos de alimentos	**Recomendaciones raciones por semana**	**Valoración Semanal Cumple = 1 No cumple = 0**				**Total periodo (puntos)**
		1ª	**2ª**	**3ª**	**4ª**	
Verdura cocinada	2 - 3					0 - 4
Verdura cruda	2 - 3					0 – 4
Legumbres	1 - 2					0 – 4
Carne	máximo 1,5 (1 como principal + 0,5 ingrediente)					0 – 4
Pescado	1- 2					0 – 4
Huevo	1 - 2					0 – 4
Total pasta, arroz y patatas	3 - 4					0 – 4
Fruta fresca(1)	4 – 5 (1 de ellas puede ser sustituida por 1 zumo)					0 – 4
Precocinados	0 - 1					0 – 4
Fritos	máximo 1,5 (1 como principal+ 1 como guarnición)					0 – 4
Pan integral	1 mínimo					0 – 4
Puntuación global máxima de la dimensión						44

(1) Los zumos ofertados podrán sustituir a la fruta fresca con una frecuencia máxima de 1 vez en el periodo de 4 semanas, refiriéndose exclusivamente a 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.

El resultado final del periodo de 4 semanas consecutivas puede tomar 5 valores posibles:

Valor = 0: El resultado de la valoración indica que en las 4 semanas del periodo se han incumplido las recomendaciones.

Valor = 1: El resultado de la valoración indica que de las 4 semanas del periodo se han incumplido las recomendaciones en 3 semanas, y en 1 de ellas se ha cumplido.

Valor = 2: El resultado de la valoración indica que de las 4 semanas del periodo se han incumplido las recomendaciones en 2 semanas, y en 2 de ellas se ha cumplido.

Valor = 3: El resultado de la valoración indica que de las 4 semanas del periodo se han incumplido las recomendaciones en 1 semanas, y en 3 de ellas se ha cumplido.

Valor = 4: El resultado de la valoración indica en las 4 semanas del periodo se han cumplido las recomendaciones.

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	18/55

Para el cálculo de la frecuencia de consumo semanal se considerarán raciones completas (valor = 1) en el caso de tratarse de alimento principal, o como media ración cuando se trate de un ingrediente o guarnición (valor = 0,5). Para imputar un valor u otro será necesario obtener una información fiable de los componentes que presentan cada plato identificado, para ello se podrá desarrollar las siguientes actuaciones:

REQUISITOS NUTRICIONALES ESPECÍFICOS

1	Cuando se cumple el criterio de la frecuencia de fruta fresca en el periodo evaluado 4 semanas de servicio, como máximo 1 postre no es fruta fresca o postre lácteo.	SI	NO	**Si cumple con las recomendaciones: 2 puntos por cada requisito** **No cumple con las recomendaciones: 0 puntos por cada requisito** **Máximo total 20 puntos**
2	Se incluyen como ingredientes embutidos grasos (ejemplo chorizo, morcilla, etc.) en pequeñas cantidades en preparación culinarias del tipo guisos y potajes de legumbres, etc., con una frecuencia máxima de 2 veces en el periodo de 4 semanas de servicio.	SI	NO	
3	Se utiliza exclusivamente carne de naturaleza magra (≤ 10 % de materia grasa) para la elaboración de platos a base de carne (hamburguesas, salchichas, pasta con carne, albóndigas, etc.).	SI	NO	
4	Se evita la utilización de materias primas o alimentos que contienen aditivos potenciadores del sabor (Ejemplo glutamato monosódico presente en algunos caldos concentrados, aperitivos, etc.)	SI	NO	
5	Para los platos / elaboraciones que van a ser consumidas en crudo (ejemplo aliño) se utiliza aceite de oliva virgen extra.	SI	NO	
6	Para las platos / elaboraciones incluyendo tipo fritura, se utiliza aceite vegetal mono-insaturado; aceite de oliva o poli-insaturados; aceite de girasol con contenido en ácido oleico ≥ 75 %.	SI	NO	
7	Para la condimentación de platos / elaboraciones se utiliza sal yodada.	SI	NO	
8	Se evita la utilización de materias primas / alimentos que contienen grasas trans para la elaboración del menú escolar, salvo los productos de origen animal que contengan de manera natural, ácidos grasos trans.	SI	NO	
9	La oferta de pescado graso (azul y semigraso) en el menú escolar es al menos 2 veces en el periodo evaluado (4 semanas de servicio), limpio, exentos de espinas, con o sin piel, escamas y vísceras y, en su caso fileteado. Si existiera más de una propuesta de pescado azul en conserva solo se contará como una de las dos establecidas.	SI	NO	
10	Se oferta pescado de especies grandes longevas (pez espada, tiburón, etc.) en raciones con un gramaje de 50 gramos, no pudiendo servirse más de una de estas especies en la misma semana.	SI	NO	

Recetas diferentes por grupo de alimentos

En el menú objeto de evaluación, se identificarán las recetas que componen los platos que conforman el menú por cada grupo de alimentos establecido, indicando el número de repeticiones observadas en los tres periodos establecidos durante el ciclo de 4 semanas consecutivas (1ª con 2ª, 2ª con 3ª y 3ª con 4ª), cuando no se observen repetición de recetas en los tres periodos se aplica un valor de 2 puntos, cuando se observen repetición en al menos 1 periodo, se aplica un valor de 0 puntos.

Grupos de alimentos	Repeticiones de recetas			Recomendación	Puntuación máxima
	1ª- 2ª	2ª- 3ª	3ª- 4ª		
Verdura cocinada				No repetir en 2 semanas	1
Verdura cruda				No repetir en 2 semanas	1

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	19/55

Pasta				No repetir en 2 semanas	1
Arroz				No repetir en 2 semanas	1
Patatas				No repetir en 2 semanas	1
Carne y derivados				No repetir en 2 semanas	1
Pescado moluscos y crustáceo				No repetir en 2 semanas	1
Huevos				No repetir en 2 semanas	1
				Puntuación global de la dimensión	8 puntos

El resultado final por cada grupo de alimentos en el periodo, puede tomar únicamente 2 valores posibles:

Valor = 0: El resultado de la valoración indica que realizada las comprobaciones en tres periodos (1ª con 2ª; 2ª con 3ª y 3ª con 4ª) al menos en una de ellas se incumple las recomendaciones.

Valor = 1: El resultado de la valoración indica que realizada las comprobaciones en los tres periodos (1ª con 2ª; 2ª con 3ª y 3ª con 4ª) en todas ellas se cumplen las recomendaciones.

Rotación de alimentos que componen el menú

El objeto de esta valoración es comprobar que para un mismo grupo de alimento se oferta la máxima variedad posible, con el propósito de dar a conocer los distintos tipos de alimentos dentro de un mismo grupo. La valoración de la dimensión rotación de alimentos se realiza en 6 grupos de alimentos, determinando el número de alimentos distintos identificados en el menú durante el periodo de evaluación (4 semanas consecutivas), adjudicando para cada grupo un valor = 1 cuando se cumplen la recomendación y una valor = 0 cuando se incumple.

Grupo de alimentos	Nº de alimentos distintos	Recomendación	Puntuación
Verduras Crudas		Mínimo 5 variedades	1
Verduras Cocinadas		Mínimo 5 variedades	1
Legumbres		Mínimo 3 diferentes	1
Carne		Mínimo 3 diferentes	1
Pescado		Mínimo 3 diferentes	1
Fruta fresca		Mínimo 4 diferentes	1
		Puntuación global de la dimensión	6 puntos

Procesos culinarios de los alimentos

El objeto de esta valoración es comprobar que para un mismo grupo de alimento se oferta la máxima variedad de posibles de procesos culinarios, con el propósito de dar a conocer a los escolares los distintos procesos de elaboración para un mismo tipo de alimento. La valoración de esta dimensión está establecida para 4 grupos de alimentos, determinando el número de procesos culinarios distintos identificados en el menú durante el periodo de evaluación (4 semanas consecutivas), otorgando un valor =1 cuando se cumplen la recomendación y una valor = 0 cuando se incumple.

Grupo de alimentos	Nº de procesos	Recomendación	Puntuación
Verduras		Mínimo 3	1
Carne		Mínimo 2	1
Pescado		Mínimo 2	1
Huevos		Mínimo 2	1
		Puntuación global de la dimensión	4 puntos

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	20/55

Información a las familias

Con respecto a la información que aporta, principalmente en lo que se refiere a la composición y combinación de los distintos tipos de alimentos, así como, a los procesos culinarios empleados, facilitando la planificación de las restantes comidas previstas para el día. La valoración de esta dimensión está constituida por 9 ítems con un modelo de respuesta dicotómica (Si/No). Para las respuestas afirmativas se otorga una puntuación de 2 puntos, las respuestas negativas 0 puntos.

	Respuesta	Puntuación
¿La planificación del menú escolar se realiza con una rotación de al menos 4 semanas (distintas) consecutivas?	Si / No	0 – 2
¿Se especifican claramente los alimentos que componen mayoritariamente el plato?	Si / No	0 – 2
¿Se especifican claramente la composición de las guarniciones?	Si / No	0 – 2
¿Se especifican claramente el tipo de postre? Para fruta, especificar fresca o envasada IV gama	Si / No	0 – 2
¿Se especifica el proceso culinario al que se somete a cada plato?	Si / No	0 – 2
¿Se dispone de las fichas técnicas de los platos que componen el menú, incluyendo precocinados?	Si / No	0 – 2
¿En la planilla del menú, se proporciona orientaciones con menús adecuados para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía?	Si / No	0 – 2
¿La información remitida conlleva consejos u otras informaciones adicionales de interés relacionadas con la promoción de la actividad física, hábitos alimentarios e higiénicos saludables?	Si / No	0 – 2
¿Se dispone de valoración 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.	Si / No	0 - 2
Puntuación global de la dimensión		18 puntos

B) **Evaluación presencial de la oferta alimentaria**

La verificación de la oferta alimentaria consistirá en la comprobación in situ de los aspectos referidos a las condiciones ambientales del comedor, de elaboración, presentación y servicio de la oferta alimentaria siendo el principal patrón de referencia la ley de seguridad alimentaria y nutrición de 5 de julio de 2011, y el Documento de Consenso sobre la Alimentación en los centros educativos. Esta verificación se llevará a cabo por la Agencia Pública Andaluza de Educación o entidad u organismo especializado en la que se delegue, que podrá inspeccionar y establecer los controles que estime necesarios de cualquier aspecto referido a la oferta alimentaria, estando la adjudicataria obligada a proporcionar a la Agencia o a la persona o entidad en quien delegue el acceso a las instalaciones en las que se desarrolle la actividad objeto del contrato y facilitar la comprobación de los aspectos referidos a las condiciones ambientales del comedor, de elaboración, presentación y servicio de la oferta alimentaria así como toda la documentación e información que se les requiera.

La evaluación presencial está compuesta por tres requisitos críticos 49 ítems divididos en 9 dimensiones, presentan un modelo de puntuación que contribuye a la obtención de la puntuación total resultante cuyo máximo es 100 puntos.

REQUISITOS PRESENCIALES CRITICOS:

1º	No se producen cambios en el menú servido con respecto al menú planificado cuya consecuencia sea la modificación de la evaluación nutricional	SI	NO	No Aplica

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	21/55

2º	Durante el servicio de comidas, se controla el tamaño de las raciones e ingredientes de cada plato, con el objeto de ajustar al tamaño orientativo por edad establecido en el Anexo II a las edades de los comensales. El control del tamaño de las raciones incluirá el servicio de cantidades por defecto, así como por exceso.	SI	NO	No Aplica
3º	Cuando el comedor escolar dispone de alumnos / usuarios del comedor que requieren menús especiales, se elaboran menús especiales adaptados al alumnado por motivos de salud (alergias o intolerancias, diagnosticadas por especialistas, y que mediante certificado médico acrediten la imposibilidad de ingerir determinados alimentos que perjudican su salud). Cuando no sea posible su elaboración, se facilita a los alumnos los medios de refrigeración y calentamiento adecuados y de uso exclusivo, para que puedan conservarse y consumirse el menú especial proporcionado por la familia?.	SI	NO	No Aplica

<u>Condiciones ambientales del comedor escolar</u>

1) Iluminación.
2) Ventilación.
3) Control de ruidos.
4) Temperatura.

Condiciones ambientales del comedor escolar		**1ª verificación**		**2ª verificación**		**Global**
		Resultado	**Puntos**	**Resultado**	**Puntos**	**Media**
1	ILUMINACIÓN.	Totalmente adecuadas	1	Totalmente adecuadas	1	
		Bastante adecuadas	0.75	Bastante adecuadas	0.75	
		Ni adecuada ni inadecuadas	0.50	Ni adecuada ni	0.50	
		Poco adecuadas	0.25	Poco adecuadas	0.25	
		Nada adecuadas	0	Nada adecuadas	0	
2	VENTILACIÓN.	Totalmente adecuadas	1	Totalmente adecuadas	1	
		Bastante adecuadas	0.75	Bastante adecuadas	0.75	
		Ni adecuada ni inadecuadas	0.50	Ni adecuada ni	0.50	
		Poco adecuadas	0.25	Poco adecuadas	0.25	
		Nada adecuadas	0	Nada adecuadas	0	
3	CONTROL DE RUIDOS.	Totalmente adecuadas	1	Totalmente adecuadas	1	
		Bastante adecuadas	0.75	Bastante adecuadas	0.75	
		Ni adecuada ni inadecuadas	0.50	Ni adecuada ni	0.50	
		Poco adecuadas	0.25	Poco adecuadas	0.25	
		Nada adecuadas	0	Nada adecuadas	0	
4	TEMPERATURA	Totalmente adecuadas	1	Totalmente adecuadas	1	
		Bastante adecuadas	0.75	Bastante adecuadas	0.75	
		Ni adecuada ni inadecuadas	0.50	Ni adecuada ni	0.50	
		Poco adecuadas	0.25	Poco adecuadas	0.25	
		Nada adecuadas	0	Nada adecuadas	0	
Máximo de puntos = 4 puntos						

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	22/55

Servicio de comedor

Servicio de comedor		1ª verificación			2ª verificación			Global
		SI	NO	Puntos	SI	NO	Puntos	Media
1	Cantidad disponible observada acorde con el número de comensales							
2	La relación de Usuario / Monitores es conforme							
3	El menú servido coincide con el menú planificado / autorizado.							
4	Se registran las variaciones del menú, cuando el servido no coincide con el programado, indicando las causas. *Cuando se determina que no han existido o no se producen variaciones, se marcará la opción " SI"*							
5	Durante el servicio de comidas, se controla el tamaño de las raciones e ingredientes de cada plato, con el objeto de ajustar al tamaño orientativo por edad establecido en el anexo II a las edades de los comensales.							
6	Cuando el tamaño de las raciones es el adecuado según los grupos de edad no se produce repeticiones de platos. *En cualquier caso la repetición de los platos no debe ser una práctica aceptada.*							
7	En relación con los platos que requieren regeneración térmica o calentamiento antes del consumo; ¿se cumple el procedimiento establecido: Método, Tiempo y Temperatura.?							
Cumple (SI): 2 puntos. No cumple (No) : 0 puntos		Máximo total = 14 puntos						

Análisis Sensorial

Valoración sensorial de los platos		1ª verificación		2ª verificación		Global
		Resultado	Puntos	Resultado	Puntos	Media
1	**Primer plato**	Excelente/s	4	Excelente/s	4	
		Buena/s	3	Buena/s	3	
		Adecuada/s	2	Adecuada/s	2	
		Poco aceptable/s	1	Poco aceptable/s	1	
		Inaceptable/s	0	Inaceptable/s	0	
	Segundo Plato	Excelente/s	4	Excelente/s	4	
		Buena/s	3	Buena/s	3	
		Adecuada/s	2	Adecuada/s	2	
		Poco aceptable/s	1	Poco aceptable/s	1	
		Inaceptable/s	0	Inaceptable/s	0	
	Pan, postre y complementos	Excelente/s	4	Excelente/s	4	
		Buena/s	3	Buena/s	3	
		Adecuada/s	2	Adecuada/s	2	
		Poco aceptable/s	1	Poco aceptable/s	1	
		Inaceptable/s	0	Inaceptable/s	0	

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	23/55

Máximo de puntos = 12 puntos

Presentación de los platos		1ª verificación		2ª verificación		Global
		Resultado	**Puntos**	**Resultado**	**Puntos**	**Media**
1	**Presentación, apariencia y Color**	Excelente/s	2	Excelente/s	2	
		Buena/s	1,5	Buena/s	1,5	
		Adecuada/s	1	Adecuada/s	1	
		Poco aceptable/s	0,5	Poco aceptable/s	0,5	
		Inaceptable/s	0	Inaceptable/s	0	
	Temperatura	Excelente/s	2	Excelente/s	2	
		Buena/s	1,5	Buena/s	1,5	
		Adecuada/s	1	Adecuada/s	1	
		Poco aceptable/s	0,5	Poco aceptable/s	0,5	
		Inaceptable/s	0	Inaceptable/s	0	
	Equipamiento y menaje	Excelente/s	2	Excelente/s	2	
		Buena/s	1,5	Buena/s	1,5	
		Adecuada/s	1	Adecuada/s	1	
		Poco aceptable/s	0,5	Poco aceptable/s	0,5	
		Inaceptable/s	0	Inaceptable/s	0	
Máximo de puntos = 6 puntos						

ANALISIS SENSORIAL: Máximo de puntos = 18 puntos

<u>Consumo de platos que componen el menú.</u>

Valoración	Observación del plato	Categoría de Consumo	Valoración Puntos
PRIMER PLATO	Plato intacto o con residuo ≥ 75%	Nulo / Muy Bajo	8
	Plato con un residuo entre 50 – 75 %	Bajo	6
	Plato con un residuo del 50 %	Moderado	4
	Plato con un residuo entre 25 – 50 %	Alto	2
	Plato vacío o con un residuo ≤ 25 %	Completo / Muy Alto	0
SEGUNDO PLATO	Plato intacto o con residuo ≥ 75%	Nulo / Muy Bajo	8 / 4
	Plato con un residuo entre 50 – 75 %	Bajo	6 / 3
	Plato con un residuo del 50 %	Moderado	4 / 2
	Plato con un residuo entre 25 – 50 %	Alto	2 / 1
	Plato vacío o con un residuo ≤ 25 %	Completo / Muy Alto	0
GUARNICION DEL 2º SEGUNDO PLATO	Plato intacto o con residuo ≥ 75%	Nulo / Muy Bajo	8 / 4
	Plato con un residuo entre 50 – 75 %	Bajo	6 / 3
	Plato con un residuo del 50 %	Moderado	4 / 2
	Plato con un residuo entre 25 – 50 %	Alto	2 / 1
	Plato vacío o con un residuo ≤ 25 %	Completo / Muy Alto	0

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	24/55

POSTRE	Producto intacto o con residuo ≥ 75%	Nulo / Muy Bajo	8
	Producto con un residuo entre 50 – 75 %	Bajo	6
	Producto con un residuo del 50 %	Moderado	4
	Producto con un residuo entre 25 – 50 %	Alto	2
	Producto consumido o con un residuo ≤ 25 %	Completo / Muy Alto	0
		Consumo de platos del menú: Máximo de puntos	24

Requisitos específicos

Valoración durante la fase de elaboración o comprobación en el etiquetado de los platos envasados y almacenados en el comedor escolar.

		1ª verificación			2ª verificación			Global
		SI	**NO**	**Puntos**	**SI**	**NO**	**Puntos**	**Media**
1	Para consumo EN CRUDO (ejemplo aliño) se utiliza aceite de oliva virgen extra.							
2	Para las platos / elaboraciones incluyendo tipo fritura, se utiliza aceite vegetal mono-insaturado; aceite de oliva o poli-insaturados; aceite de girasol con contenido en ácido oleico ≥ 75 %.							
3	Para la condimentación de los platos se utiliza sal yodada.							
4	Utilización de carne de naturaleza magra (≤ 10 % de materia grasa) para la elaboración de platos a base de carne (hamburguesas, salchichas, pasta con carne, albóndigas, etc.).							
5	La fruta servida de primera calidad, de coloración y madurez uniforme, ausencia de frutos demasiados inmaduros o sobremaduros o pasados.							
6	Se evita la utilización de materias primas o alimentos que contienen aditivos potenciadores del sabor en aquellos platos o elaboraciones donde puedan ser utilizados. (Ejemplo glutamato monosódico presente en algunos precocinados caldos concentrados, aperitivos, etc.).							
7	Se evita la utilización de materias primas / alimentos que contienen grasas trans para la elaboración del menú escolar, salvo los productos de origen animal que contengan de manera natural, ácidos grasos trans.							
8	Se dispone de la información sobre el contenido de ácidos grasos "trans" en los alimentos o materias primas adquiridas (fichas técnicas, etiquetas, etc.).							
Cumple (SI): 1 puntos. No cumple (No) : 0 puntos		Máximo total = 8 puntos						

Supervisión del menú escolar

¿Se supervisan los menús servidos en el comedor escolar? *(1)*	SI	NO	Cumple (SI): 3 puntos.

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	25/55

En caso afirmativo describir la titulación del profesional que realiza la (indicar la titulación no el cargo que desempeña)	No cumple (No) : 0 puntos Máximo total = 3 puntos

(1) Cuando el comedor escolar es gestionado mediante concesión de la Agencia Pública Andaluza de Educación, se indicará siempre "Si"

Información del menú a las familias, tutores o responsables de los comensales

¿Se proporciona la programación de los menús a las familias, tutores o responsables de los comensales?	SI	NO	Cumple (SI): 9 puntos. No cumple (No) : 0 puntos Máximo total = 9 puntos

Plan de Control y seguimiento sobre la aceptación / rechazo de los menús

¿Se dispone de un plan, programa o procedimiento documentado que contemple el control y seguimiento sobre la aceptación / rechazo de los menús servidos?	SI	NO	Cumple (SI): 3 puntos. No cumple (No) : 0 puntos Máximo total = 15 puntos
¿Se controla el consumo real de cada menú ofertado en función del grado de aceptación de los platos?	SI	NO	
¿Existen criterios internos para valorar la aceptación o rechazo de los platos?	SI	NO	
¿Existe un registro de incidencias, desviaciones o puntos débiles que requieren modificación, cambios o mejoras?	SI	NO	
¿Se aplican y se registran las medidas correctoras oportunas?	SI	NO	

Actividades de Promoción de la actividad física y hábitos alimentarios e higiénicos saludables

¿Disponen de personal con formación encargado de la atención y cuidado del alumnado (monitores y/profesores) en Cuidados y atención de los alumnos, alimentación sana y equilibrada, nutrición, hábitos alimentarios e higiénicos saludables?	SI	NO	Cumple (SI): 1 puntos. No cumple (No) : 0 puntos Máximo total = 5 puntos
Especificar las actividades formativas:			
¿Se disponen de soportes visuales en el comedor relacionados con la promoción de hábitos alimentarios e higiénicos saludables (mural, póster, cartelería, fotos, etc.)?	SI	NO	
¿Se fomenta desde el comedor escolar el conocimiento de los alimentos, así como los aspectos gastronómicos y el gusto por las recetas tradicionales de diferentes zonas geográficas del país o diferentes culturas?	SI	NO	
¿Frecuencia?			
Semanal / *Quincenal* / *Mensual* / *Trimestral* / *Semestral* / *Anual*			
¿Se realizan juegos y entretenimientos relacionados con la promoción de hábitos alimentarios e higiénicos saludables?	SI	NO	

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	26/55

¿Frecuencia?					
Semanal	*Quincenal*	*Mensual*	*Trimestral*	*Semestral*	*Anual*

¿Se realizan actividades de promoción de hábitos higiénicos saludables; Higiene y limpieza de las manos antes de iniciar la comida, cepillado de dientes después de la comida, hábitos de compostura durante la comida, etc.?	SI	NO

¿Frecuencia?						
Diario	*Semanal*	*Quincenal*	*Mensual*	*Trimestral*	*Semestral*	*Anual*

DIMENSIÓN	Puntuación Máxima alcanzable
Condiciones ambientales del comedor escolar	**4**
Servicio de comedor	**14**
Análisis Sensorial	**18**
Consumo de platos que componen el menú	**24**
Requisitos específicos	**8**
Supervisión del menú escolar	**3**
Información del menú a las familias, tutores o responsables de los comensales	**9**
Plan de Control y seguimiento sobre la aceptación / rechazo de los menús	**15**
Actividades de Promoción de la actividad física y hábitos alimentarios e higiénicos saludables	**5**
Total	**100**

Resultado de la Evaluación presencial

De la puntación obtenida en cada ítem en la primera y segunda verificación se obtendrá el valor medio. La suma de los valores medios obtenidos en los ítems puntuables, establecerá dentro de la escala el resultado de la verificación compuesta por tres categorías: Deficiente / Mejorable / Óptima.

Puntación 1° visita	Puntación 2° visita	Puntuación Media	ESCALA	Resultado
0 – 100 puntos	0 –100 puntos	0 – 200 / 2	**0 – 70**	**Deficiente**
			71 – 89	**Mejorable**
			90 – 100	**Óptima**

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

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	27/55

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

A continuación se incluye el correspondiente al ***Curso escolar 2019 - 2020.***

Periodo	Fecha inicial remisión	Fecha límite remisión	Fecha límite aprobación	Fecha límite cambios	Semana	Fecha inicial	Fecha final	Observaciones
1ª	22/07/2019	09/08/2019	02/09/2019	08/09/2019	1ª	09/09/2019	13/09/2019	
					2ª	16/09/2019	20/09/2019	
					3ª	23/09/2019	27/09/2019	
					4ª	30/09/2019	04/10/2019	
2ª	19/08/2019	07/09/2019	30/09/2019	06/10/2019	1ª	07/10/2019	11/10/2019	
					2ª	14/10/2019	18/10/2019	
					3ª	21/10/2019	25/10/2019	
					4ª	28/10/2019	01/11/2019	
3ª	16/09/2019	04/10/2019	28/10/2019	03/11/2019	1ª	04/11/2019	08/11/2019	
					2ª	11/11/2019	15/11/2019	
					3ª	18/11/2019	22/11/2019	
					4ª	25/11/2019	29/11/2019	
4ª	07/10/2019	25/10/2019	18/11/2019	24/11/2019	1ª	25/11/2019	29/11/2019	**El 4ª periodo se inicia con la 4ª semana del 3ª**
					2ª	02/12/2019	06/12/2019	
					3ª	09/12/2019	13/12/2019	
					4ª	16/12/2019	20/12/2019	
5ª	18/11/2019	06/12/2019	30/12/2019	05/01/2020	1ª	06/01/2020	10/01/2020	
					2ª	13/01/2020	17/01/2020	
					3ª	20/01/2020	24/01/2020	
					4ª	27/01/2020	31/01/2020	
6ª	16/12/2019	03/01/2020	24/01/2020	02/02/2020	1ª	03/02/2020	07/02/2020	
					2ª	10/02/2020	14/02/2020	
					3ª	17/02/2020	21/02/2020	
					4ª	24/02/2020	28/02/2020	
7ª	13/01/2020	03/02/2020	24/02/2020	01/03/2020	1ª	02/03/2020	06/03/2020	
					2ª	09/03/2020	13/03/2020	
					3ª	16/03/2020	20/03/2020	
					4ª	23/03/2020	27/03/2020	
8ª	10/02/2020	27/02/2020	23/03/2020	29/03/2020	1ª	30/03/2020	03/04/2020	**Vacaciones de Semana Santa: del 6 al 10 de abril**
					2ª	13/04/2020	17/04/2020	
					3ª	20/04/2020	24/04/2020	
					4ª	27/04/2020	01/05/2020	
9ª	16/03/2020	01/04/2020	27/04/2020	03/05/2020	1ª	04/05/2020	08/05/2020	
					2ª	11/05/2020	15/05/2020	
					3ª	18/05/2020	22/05/2020	
					4ª	25/05/2020	29/05/2020	
10ª	01/04/2020	25/04/2020	18/05/2020	24/05/2020	1ª	25/05/2020	29/05/2020	**El 10ª periodo se inicia con la 4ª semana del 9ª**
					2ª	01/06/2020	05/06/2020	
					3ª	08/06/2020	12/06/2020	
					4ª	15/06/2020	19/06/2020	

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

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	28/55

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

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

Al igual que el ya indicado para el curso 2019-2020, para cada curso escolar se elaborará un cronograma que se remitirá a los adjudicatarios indicando los periodos de cuatro semanas para su evaluación, así como, las fechas de remisión y aprobación de los menús propuestos en cada periodo.

Para ser aceptadas, las propuestas de menú en cualquiera de los periodos establecidos (4 semanas consecutivas de servicio del comedor), deberán obtener una resultado FAVORABLE en la evaluación INICIAL o en su defecto en la evaluación de la 1ª MEJORA solicitada, entendiendo como propuesta de menú favorable cuando alcance un resultado de **Evaluación Nutricional con Calificación "CALIDAD OPTIMA"** y un resultado de los **Requisitos Nutricionales Críticos "CONFORME".** El apartado Requisitos Nutricionales críticos se considerará "CONFORME", cuando la valoración de todos y cada uno de los ítems que lo componen, aportan un resultado afirmativo "SI", o en su defecto cuando sea procedente un resultado "No Aplica".

Tendrá la consideración de incumplimiento de los criterios nutricionales establecidos en el presente pliego la no conformidad en el cumplimiento de los Requisitos Nutricionales Críticos, como la obtención de un resultado no favorable en la evaluación INICIAL o en la evaluación de la 1ª MEJORA solicitada de las propuestas de menú.

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

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

La documentación debe ser remitida a la plataforma web que se determine, actualmente Aliam^{net}

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

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

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

Las propuesta de modificación de un menú por parte de un Operador / Gestor en un determinado periodo el cual ya ha sido aprobado, con independencia a lo indicado en el Apartado 16 de las normas a seguir en la confección de los menús (6.2), se solicitará a la Coordinación de Seguridad Alimentaria y Salud Ambiental en fecha previas al inicio del periodo, a través la plataforma web que se determine, actualmente a través de Aliam^{net} y, en su defecto, del correo aliam (**aliam.sc.sspa@juntadeandalucia.es**).

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

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

- El Resultado de la Valoración Nutricional de la propuesta modificada con respecto a la propuesta aprobada debe mantenerse en la categoría de "Calidad Óptima" (entre 90 – 100 puntos).
- En relación con los contenidos nutricionales, no se permitirán modificaciones del menú inicialmente aprobado que conlleven cambios de los grupos de alimentos objeto de la evaluación nutricional.
- El resultado de los Requisitos Nutricionales Específicos de la propuesta modificada con respecto a la propuesta aprobada debe mantenerse como Conforme.

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	29/55

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

2. Se debe presentar la planificación con la valoración nutricional de cada día debidamente reflejada en la parte inferior de la cuadrícula correspondiente.

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

4. Se deberá incluir la denominación de la aplicación informática utilizada y/o las tablas de composición de alimentos utilizada para el diseño de los menús.

5. Se debe entregar la relación de todas las fichas técnicas debidamente referenciadas. El nombre que se le da al plato en la planilla debe corresponder con el de la ficha técnica.

6. Las fichas técnicas de los platos que se sirven un mismo día deben ir juntas.

7. Cada plato debe estar valorado nutricionalmente de modo independiente y debe estar delimitado del siguiente, del pan y del postre.

8. Cuando se utilice un mismo plato en más de una ocasión, la ficha técnica se repetirá tantas veces como sea necesario para que ésta acompañe siempre al plato con el que se presenta en el menú diario.

9. La suma de los nutrientes del primer plato, el segundo, el postre y el pan deben coincidir con la valoración reflejada en la planilla mensual.

10. Se deben especificar para cada alimento que forme el plato, y cada menú completo los siguientes datos: Kcal, proteínas, grasas e hidratos de carbono.

11. En la ficha técnica de cada plato se especificará qué técnica culinaria se ha empleado para su elaboración y qué alimentos son ecológicos.

12. Los menús deben presentarse sobre una base de 650±60 Kcal de las que 10-15% deben proceder de las proteínas, el 30-35% de las grasas y el 55-60% de los hidratos de carbono con un margen de error del ±10%, que se detalla más adelante de cada macronutriente. La información relativa a los macronutrientes (Proteínas, Hidratos de Carbono y Lípidos) debe especificarse en gramos y el margen de error a aplicar será:

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

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

Estos alimentos están permitidos cuando cumplan todos los criterios del protocolo nutricional del presente pliego, debiendo ser alimentos saludables, sin grasas hidrogenadas, sin potenciadores del sabor como el glutamato monosódico, con carne magra (en caso de ser un derivado cárnico) y elaborado sólo con ingredientes de máxima categoría de calidad como la extra en el chorizo, jamón cocido, legumbres, tomates, etc., primera en las patatas, etc.).

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

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

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	30/55

FICHAS TECNICAS DE PRODUCCION:

Nombre del plato				
Peso de la unidad de envasado (barqueta)			.	
Grupos de edad	3-6 años	7-12 años	13-15 años	16-18 años
Número de raciones / barqueta (indicada etiqueta)				
Peso de la ración indicada en la barqueta (etiqueta)				

Fase de elaboración / cocinado				
Alimento	Peso total (gr. en crudo)	Cantidad del alimento por ración (gr.)	Cantidad indicada en ficha técnica	Desviación (%)
Verduras				
Legumbres				
Carne				
Pescado				
Arroz				
Pasta				
Patatas				

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

Información sobre el origen

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

Información sobre el producto

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

Información para el servicio

1. Tamaño / cantidad estándar de las raciones de los ingredientes del plato / elaboración, acorde con los grupos de edad.

Grupos de edad	**3-6 años**	**7-12 años**	**13-15 años**	**16-18 años**

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	31/55

Número de raciones / barqueta				
Peso de la ración)				

2. Procedimiento de regeneración del producto (Método – Temperatura – Tiempo).
3. Temperatura o rango de temperatura propuesto para el servicio.

6.7 Dietas especiales

1. Las dietas especiales se presentarán del mismo modo que la dieta basal. Si no existiera demanda de dietas especiales por parte de los usuarios se debe hacer constar al entregar la documentación (si es obligatorio la entrega de la dieta astringente: ver aparato 9 del presente punto)
2. Si la dieta astringente no se modifica con respecto al mes anterior es necesario indicarlo. En este caso, no sería necesario volver a enviar la información relativa a esta dieta con el resto de documentación.
3. Las dietas especiales, tanto las obligatorias que regula el pliego como las que la empresa adjudicataria asuma voluntariamente, deben ser correctas desde el punto de vista nutricional, pero además tendrán que ser variadas, evitando la repetición monótona de platos. En ocasiones se podrá recurrir a alimentos propios de la dieta especial, como el pan para celiacos en la dieta apta para celiacos, la leche de soja para la dieta de intolerancia a la lactosa, etc.
4. Cuando algún centro 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 sombreará en la planilla general del menú de la dieta especial o se indicará de alguna otra forma lo suficientemente clara.
7. Las fichas de los platos de menús de dietas especiales deben estar bien referenciadas y entregarse junto a la planilla general de la dieta especial.
8. La dieta astringente es una dieta que se mantendrá en un corto periodo de tiempo por lo general, por ello no se exigirá que los valores nutricionales sean equivalentes a los de la dieta basal y se considerará correcto cuando al menos se presenten 2-3 menús ajustados al protocolo de este tipo de dieta.

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

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	32/55

composición nutricional; si la dieta basal un día tiene de postre yogur desnatado, en la de intolerancia a la lactosa el yogur desnatado se sustituirá preferentemente por yogur de soja y no por fruta.

13. La dieta para celiacos debe ser especialmente cuidada, por lo que la composición de la misma tiene que ser igualmente equilibrada.

6.8 Incorporación de alimentos ecológicos en los menús

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

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

6.8.1 Cantidad y variedad de alimentos ecológicos.

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

6.8.2 Proveedores de productos ecológicos.

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

6.8.3 Control de compras.

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

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.

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	33/55

- 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 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 ACTIVIDADES PARA LOS TIEMPOS DE OCIO QUE PRECEDEN A LA COMIDA O POSTERIORES A LA MISMA.

El comedor escolar es un servicio educativo complementario a la actividad del centro docente, que contribuye a favorecer la salud en el proceso de crecimiento de los escolares, fomenta el compañerismo y las actitudes de respeto y tolerancia, desarrollando hábitos y actitudes saludables en el alumnado en relación con la nutrición. Asimismo facilita la integración de aquellos colectivos socialmente más desfavorecidos y contribuye a la conciliación familiar.

Como consecuencia, una de las finalidades que debe cumplir el comedor escolar es, la atención del alumnado tanto en el tiempo destinado al almuerzo como en el inmediatamente anterior y posterior al mismo.

Para ello el adjudicatario deberá desplegar un programa pedagógico en el que el alumnado aprenda los beneficios de una alimentación saludable y la importancia de realizar actividad física a través de actividades lúdicas y de divulgación, como elementos clave para la prevención de la obesidad infantil.

En el desarrollo de la actividad del comedor, la actuación del personal adscrito al servicio en cada centro debe estar centrada en los siguientes aspectos educativos y operativos:

- Poner en práctica normas higiénicas y sanitarias
- Iniciar a los niño/as en gustos variados y en la ingesta de todo tipo de alimentos consiguiendo que prueben todos los alimentos.
- Conseguir que los niño/as aprendan a utilizar los cubiertos para poder adquirir cierta autonomía a la hora de comer (Infantil: tenedor y cuchara; Primaria: cuchillo).
- Habituar a los niño/as a que se laven las manos antes y después de la comida.
- Enseñar correctos modos de cepillado dental
- Mantener posturas correctas en la mesa
- Educar para mantener orden al entrar y salir del comedor.
- Despertar en los alumnos el espíritu de cooperación, implicándolos según sus posibilidades en tareas de ayuda a los más pequeños.
- Mantener un talante respetuoso y cordial entre todas las personas que hacen uso del Comedor.
- Lograr un comportamiento correcto en la mesa.
- Lograr un ambiente sin mucho ruido, evitando gritos y dialogando de forma distendida.
- Cuidar y respetar los locales, mobiliarios, enseres y utensilios de uso comunitario

En cuanto a los contenidos de las actividades a desarrollar en los períodos anterior y posterior a la ingesta, el objetivo es trabajar los hábitos saludables de manera lúdica organizando actividades físico-deportivas, lúdicas, artísticas y de expresión.

Las propuestas de actividades distinguirán el alumnado por grupos de edad o etapas educativas (infantil y primaria), y la ejecución quedará plasmada en fichas de trabajo diarias numeradas según calendario desde el mes de septiembre al mes de junio, para todos los días lectivos del curso.

Después de la comida y hasta la hora en que son recogidos por los padres o el momento de su incorporación a las actividades extraescolares que se realicen a partir de las 16:00 horas, el alumnado participará en las actividades entre las que podrán figurar:

- Deportivas y juegos de exterior que no requieran un excesivo esfuerzo.
- Audiciones musicales, aprendizaje de canciones, danzas...
- Juegos de mesas; ajedrez, parchís, oca, damas...

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	34/55

- Lectura o trabajo personal.

8 PLAN DE GARANTÍA DE FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO PÚBLICO

La adjudicataria deberá tener establecido un plan de contingencias que contemple las acciones correctoras ante cualquier incidencia que pueda surgir durante la prestación del servicio de comedor escolar, especialmente las relacionadas con la logística, instalaciones, equipos y personal, aumento no previsto en el número de comensales y solicitud de dietas especiales no previstas.

Para ello dispondrá de un programa de mantenimiento preventivo de las instalaciones y equipos debiendo destinar los recursos humanos, técnicos y económicos suficientes para solventar cualquier tipo de incidencia en el mismo día que se produjera esta, de manera que se garantice el cumplimiento diario de la prestación del servicio.

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

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

La adjudicataria dispondrá, para la ejecución del contrato, de una estructura jerarquizada, que se precisará en el estudio organizativo del servicio público, que se hará responsable de impartir a sus trabajadores las correspondientes órdenes, criterios de realización del trabajo y directrices de cómo distribuirlo.

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

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

La adjudicataria dispondrá en este local de un delegado/a, 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, 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 Educativos o persona en quien delegue, podrá inspeccionar al personal y a su trabajo en todo lo que el contrato se refiere.

El adjudicatario viene obligado a informar 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.

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	35/55

Para supervisar el adecuado cumplimiento del contrato objeto del presente pliego, el adjudicatario 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

9.1 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 el adjudicatario.

Para ejercer las funciones de control e inspección que se deriven del contrato a establecer con el adjudicatario del servicio público, la Agencia Pública contará con un representante ante el adjudicatario.

El citado representante de la Agencia Pública podrá realizar inspecciones sobre la forma de condimentación, distribución e higiene de las comidas que se sirvan, así como del grado de limpieza existente sobre las dependencias e instalaciones, el material y utensilios. Dicho representante estará dotado de la autoridad suficiente como para someter a control la calidad y cantidad de los productos empleados en los menús, pudiendo modificar una u otra, e incluso ambas, o exigir la retirada de dichos productos, si a su criterio no cumplen con los mínimos exigibles. En caso de infracción o incumplimiento de las estipulaciones establecidas en el presente pliego, el responsable del contrato tramitará de forma directa o a través de la Dirección del Centro que elevará al órgano de contratación un acta de incidencias en la que se harán constar las deficiencias observadas en la calidad del servicio público. De esta forma, el órgano de contratación notificará al adjudicatario los incumplimientos que pudieran detectarse, los cuales darán lugar a las penalidades oportunas y/o a la resolución del contrato.

9.2 Seguimiento general del servicio de comedor

Sin menoscabo de las actuaciones de control y seguimiento del servicio que lleve a cabo la Agencia y al objeto de promover la participación de toda la comunidad educativa en este cometido, especialmente de las familias del alumnado usuario, en aquellos casos en los que se determinara por parte del Consejo Escolar del centro donde se presta el servicio de comedor escolar la creación de grupos o comisiones de seguimiento y evaluación del servicio, la adjudicataria deberá establecer los mecanismos necesarios para hacer efectiva esta participación, sin que ello suponga el incumplimiento de las prescripciones técnicas definidas en este pliego.

9.3 Seguridad Alimentaria.

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

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

9.4 Control de presencia

Mediante la plataforma telemática proporcionada por la Agencia Pública, la entidad adjudicataria cumplimentará, previo a la factura electrónica, la presencia diaria de cada alumno que haga uso del servicio público de Comedor Escolar.

El acceso a la aplicación será mediante @Firma del usuario (certificado digital) que validará dicho usuario con los previamente dados de alta en la Agencia Pública.

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

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

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	36/55

Tras el registro diario de los comensales en la plataforma, la Agencia Pública establecerá como sistema de control, los contrastación de datos del registro de usos por parte del adjudicatario con los de asistencia al centro registrada por la persona que ejerza la dirección del centro en la aplicación SÉNECA. Como resultado de dicha operación, la Agencia Pública podrá descontar de la facturación todos los usos registrados que se identifiquen con faltas de alumnos registradas por la persona que ejerza la dirección del centro, de conformidad con lo establecido en el artículo 8.6 de 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.

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

10. USUARIOS DE COMEDOR ESCOLAR.

La utilización de este servicio público podrá solicitarse por meses completos o para días concretos de la semana, ejerciéndose la opción que se desee al presentar la solicitud del servicio. No obstante, para dicha utilización es necesaria la asistencia a las actividades lectivas del día.

La solicitud de baja en el servicio público de comedor escolar, se comunicará con una antelación de, al menos, una semana del inicio del mes en que se pretenda hacer efectiva la baja. Asimismo, la opción inicialmente elegida podrá modificarse a lo largo del curso, lo que se comunicará en el plazo mencionado anteriormente

Conforme al artículo 22 de la Orden de 17 de abril de 2017, el alumnado causará baja en el servicio público de comedor escolar cuando se produzca el impago de dos recibos o cuando no se utilice el servicio durante cinco días consecutivos sin causa justificada, o en los supuestos que así se prevean en el ROF del centro, previa comunicación de la persona que ejerza la dirección del centro a los guardadores del alumnado, concediéndoles un plazo de diez días para presentar las alegaciones que estimen oportunas.

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

- Los alumnos de centros docentes públicos dependientes de la Consejería de Educación y Deporte.
- El personal docente y no docente vinculado al centro que estén autorizados para el uso del servicio público por la Dirección del Centro.
- La persona que ejerza la dirección o la secretaría del centro que ejerzan las funciones de control y coordinación del servicio.

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

Para aquel alumnado que como consecuencia de su escolarización en un municipio distinto al de su residencia habitual y por adaptación horaria con el servicio de transporte escolar deba permanecer en el centro a la finalización de la jornada lectiva, se podrán establecer medidas para garantizar la gratuidad del servicio público de comedor 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 público.

11. COBRO DEL SERVICIO PÚBLICO.

11.1 Tarifa por comensal/día:

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	37/55

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

11.2 Aviso de ausencias.

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

Los usuarios podrán avisar de sus ausencias del comedor con una antelación mínima de tres días, **sin coste económico alguno para el usuario**, salvo presentación de justificante médico, que posibilitará el aviso de la ausencia hasta el mismo día en que se preste el servicio.

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

Para facilitar esta medida, la adjudicataria, desde la fecha de inicio del contrato deberá poner en conocimiento de las familias beneficiarias el plazo de antelación mínima de aviso de ausencias fijado en esta cláusula y durante toda su ejecución estará obligada a facilitar a los usuarios (madres, padres, tutores legales), canales o plataformas (telefónicas, web, etc.) a través de las cuales éstos pueda trasladar la comunicación y el aviso fehaciente de la no asistencia de los usuarios.

11.3 Cobro del servicio público.

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

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

El importe que se pasará al cargo a los usuarios habituales con ayuda parcial será el resultado del producto de la tarifa por el número de días lectivos previstos para el mes siguiente y su cálculo se realizará reduciendo el porcentaje correspondiente a cada usuario la bonificación que le sea concedida y aplicando el régimen de anulaciones o avisos de no asistencia al servicio público que recoge en la cláusula 10.2 del presente PPT.

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

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

11.4 Pérdida de la condición de usuario

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

De conformidad con el artículo 22 de la Orden de 17 de abril de 2017, el alumnado causará baja en el servicio público de comedor escolar cuando se produzca el impago de dos recibos o cuando no se utilice el servicio durante cinco días consecutivos sin causa justificada, o cuando no se utilice el servicio durante cinco días consecutivos sin causa justificada, o en los supuestos que así se prevean en el ROF del centro, previa comunicación de la persona que ejerza la dirección del centro a los guardadores del alumnado, concediéndoles un plazo de diez días para presentar las alegaciones que estimen oportunas.

12. SISTEMA DE AUTOCONTROL EN LOS COMEDORES ESCOLARES

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	38/55

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.

La carpeta estará en todo momento en las dependencias del comedor custodiada en lugar seguro, y a disposición de los servicios de control de salud pública y del órgano de contratación. El sistema de archivo de la documentación y los distintos registros será fácil de gestionar y utilizar, independientemente del soporte de la información (papel, informático) y recursos materiales utilizados. Los registros reflejarán el desarrollo de determinadas actividades y controles establecidos en los planes, sirviendo para demostrar su aplicación y efectividad.

Corresponde a la adjudicataria su custodia y actualización de la documentación contenida en la carpeta desde el inicio de la ejecución de su contrato.

Cuando se produzca un cambio de adjudicataria, la carpeta quedará en el centro y será la empresa entrante la encargada de custodiarla y mantener actualizada la documentación.

CONTENIDO DE LA CARPETA DEL COMEDOR

✓ APARTADO 1: RECEPCIÓN Y ENTREGA DE COMENSALES

La adjudicataria deberá conservar en cada comedor: Relación de alumnos autorizados al servicio de comedor, Relación de tutores de cada o personas autorizadas expresamente por aquéllos (nombre, apellidos, DNI y teléfono de contacto) para recoger a cada alumno usuario del servicio de comedor, y Relación de alumnos autorizados a las actividades extraescolares en el centro, tras el servicio de comedor.

✓ APARTADO 2: PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Programa individualizado (por centro) de limpieza y desinfección de las instalaciones donde se incluirá qué, cuándo (frecuencia), cómo y dónde se efectuará el mantenimiento preventivo, así como los partes de trabajo con el visto bueno de la dirección del centro que certifique la realización de cada una de las actuaciones del plan.

✓ APARTADO 3: DESRATIZACION Y DESINSECTACION

Programa individualizado (por centro) de desratización y desinsectación de las instalaciones donde se incluirá qué, cuándo (frecuencia), cómo y dónde se efectuará el mantenimiento preventivo, así como los partes de trabajo con el visto bueno de la dirección del centro que certifique la realización de cada una de las actuaciones del plan.

✓ APARTADO 4: PROGRAMA DE SEGUIMIENTO Y RECHAZO DE MENÚS

Para conocer el grado de aceptación de los menús ofrecidos, la empresa medirá el grado de la aceptación del alimento mediante la valoración visual o el método de pesada de los residuos.
La recolección de datos será realizada por la persona responsable de cada comedor. La carpeta contendrá una hoja por cada mes de servicio, con detalle de los tres platos servidos cada día y el resultado de la observación o medición de los sobrantes del menú, estableciendo una puntuación para cada plato conforme al sistema recogido en PPT.

✓ APARTADO 5: MANTENIMIENTO DE INFRAESTRUCTURAS E INSTALACIONES

Programa individualizado (por centro) de puesta en marcha y mantenimiento de las instalaciones donde se incluirá qué, cuándo (frecuencia), cómo y dónde se efectuará el mantenimiento preventivo, así como los partes de trabajo con el visto bueno de la dirección del centro que certifique la realización de cada una de las actuaciones del plan.

✓ APARTADO 6: MANTENIMIENTO DE EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO

Programa individualizado (por centro) de puesta en marcha y mantenimiento de todos los equipos y electrodomésticos donde se incluirá una ficha técnica individualizada indicando sus características técnicas la frecuencia de las acciones preventivas, actividades programadas de limpieza, toma de parámetros de funcionamiento, mediciones y comprobaciones, regulaciones, chequeos, ajustes y reglajes, engrases, etc., así como el registro de las inspecciones de mantenimiento y reparaciones, en su

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	39/55

caso, donde se recoja todas las actuaciones llevadas a cabo (CHECK LIST). Tras cada actuación, quedará registrado en el centro la hoja de trabajo con el visto bueno de la dirección del centro que refleje que la inspección de mantenimiento, reparación o sustitución de los elementos.

✓ APARTADO 7: ELEMENTOS AUXILIARES

Deberá cumplimentar y conservar registrado en cada comedor un INVENTARIO detallado de los elementos auxiliares puestos a disposición del adjudicatario para la ejecución del contrato, de acuerdo con el modelo que aparece en el Anexo XXXI del PCAP

✓ APARTADO 8: INVENTARIO

El inventario recogerá el recuento de los materiales, equipamiento, mobiliario y elementos auxiliares puestos a disposición del adjudicatario al inicio del contrato que sean propiedad de la Junta de Andalucía (no deberán incluirse aquellos equipamientos y elementos auxiliares que hayan sido objeto de inversión posterior durante el contrato por parte de los adjudicatarios para el correcto funcionamiento del servicio público conforme se describe en la cláusula 4 del presente PPT.

✓ APARTADO 9: FORMACIÓN DEL PERSONAL

La adjudicataria llevará a cabo un programa de formación a impartir a todo el personal adscrito a los comedores escolares de acuerdo con lo establecido en la cláusula 5.4 y cumplimentará conforme al Anexo III del presente PPT un compromiso sobre las actuaciones de formación del personal correspondientes al curso en vigor y adicionando acreditaciones individuales de la realización de las actuaciones de formación correspondientes a ese curso escolar.

✓ APARTADO 10: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

El adjudicatario deberá conservar en cada centro copias de los certificados de manipulación de alimentos de todo el personal contratado adscrito a cada comedor escolar, que garantice conocer los procesos de seguridad alimentaria necesarios para mantener los alimentos saludables con el objeto de prevenir daños potenciales a la salud

✓ APARTADO 11: GESTION DE RESIDUOS

Plan de gestión de residuos individualizado (por centro) donde se incluirá la ficha técnica de los contenedores, indicando sus características técnicas, los responsables y la frecuencia de las acciones de retirada de residuos, así como actividades programadas de limpieza de contenedores.

12.1 PROTOCOLO DE RECEPCIÓN Y ENTREGA DE LOS USUARIOS DEL SERVICIO

Al igual que la distribución de comida, es condición esencial del contrato la guardia y custodia del alumnado usuario de comedor escolar. Todos los trabajadores de la adjudicataria estarán obligados a velar por la seguridad de alumnado durante el servicio de comedor escolar, aplicando el siguiente protocolo de recepción y entrega de alumnos, sin menoscabo de las competencias en la organización y funcionamiento de los procesos que se lleven a cabo en el centro y que reconoce la Ley a la dirección de los centros escolares públicos.

✓ DATOS DE USUARIOS

Al inicio y durante la ejecución del contrato, la dirección del centro facilitará y mantendrá actualizada a la empresa la siguiente información:

- Relación de alumnos autorizados al servicio de comedor.
- Relación de alumnos autorizados a las actividades extraescolares en el centro, tras el servicio de comedor.
- Relación de tutores de cada o personas autorizadas expresamente por aquéllos (nombre, apellidos, DNI y teléfono de contacto) para recoger a cada alumno usuario del servicio de comedor.

✓ ENTRADA DE COMENSALES

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	40/55

La recepción de los usuarios del comedor en coordinación con la dirección del centro será:

- Para al alumnado de infantil, serán los monitores, previamente informados de las incidencias de su grupo, los responsables de recoger y trasladar a los usuarios de las aulas a las instalaciones del comedor, tras comprobar su correspondencia con el listado.
- Para los usuarios de primaria y secundaria, la recepción será en el punto de recogida establecido por la dirección del centro, o bien directamente en las instalaciones del comedor, correspondiendo al responsable del comedor la comprobación de la asistencia con el listado.

✓ CONTROL DE ACCESO

Los responsables de comedor y los cuidadores serán los encargados del control de los accesos para que se realice de forma efectiva, vigilando accesos y realizando la entrega del alumnado, dirigiéndose directamente a las personas autorizadas y sin que permanezcan solos en ningún momento.

No se realizarán entrega de ningún usuario del comedor a una persona distinta de los padres, tutores, o representantes legales que no figure en el listado inicial entregado por la Dirección, sin previa comunicación expresa autorizándolo.

El alumnado autorizado a las actividades extraescolares en el centro será entregado al monitor/a responsable del servicio que se prestará tras el comedor.

Desde la apertura hasta su cierre, siempre habrá presente personal de la empresa controlando la entrega de los niños a las personas autorizadas.

✓ HORARIO DE ENTREGA

Será la dirección de cada centro quien determinará el horario en coordinación con la adjudicataria. El horario para la recogida de usuarios será por normal general a las 16:00 horas; cualquier recogida de usuarios anterior a la finalización del servicio de comedor, será fijada conjuntamente con la dirección del centro.

✓ ACCESO AL INTERIOR

Dependiendo de las condiciones del centro escolar, los padres o tutores, bien permanecerán en la puerta de acceso al centro, o bien en la puerta de acceso al comedor. En ningún momento los padres podrán entrar en las instalaciones del comedor para recoger a sus hijos. No estará autorizado el acceso al interior de las instalaciones de cocina y comedor por razones sanitarias e higiénicas, salvo en determinadas excepciones, como puede ser alguna visita autorizada por la dirección del centro.

✓ PROTOCOLO POR AUSENCIA DE TUTORES EN RECOGIDA

Si superadas las 16 horas, algún usuario no ha sido recogido por la persona que consta como autorizada, las medidas a adoptar serán:

- En primer lugar el Responsable del Servicio de Comedor deberá llamar a los teléfonos de contacto, proporcionados en la ficha de inscripción al padre, la madre o persona autorizada para comunicar tal incidencia.
- En el caso de no poder contactar con estos, se procederá a llamar a la dirección del centro o cualquier miembro del equipo directivo para comunicarle la incidencia.
- Seguir las indicaciones que la dirección o miembro del equipo directivo determine.
- En cualquier caso el alumnado que no haya sido recogido, deberá permanecer en un espacio adecuado del Centro mientras se espera su recogida, acompañados y vigilados en todo momento por el Responsable del Servicio de Comedor.

12.2 PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La adjudicataria siguiendo los principios de Buenas Prácticas en los planes de Desinfección, Desinsectación y Desratización descritos en la norma UNE 171210 deberá tener un plan de higiene con objeto de asegurar que el estado de limpieza y

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	41/55

desinfección de locales, equipos y útiles empleados en la actividad del comedor escolar, en especial de aquellos que entran en contacto directo con los alimentos, en prevención de cualquier posibilidad de contaminación.

Los productos utilizados en la higienización de equipos e instalaciones, tales como detergentes, desinfectantes y desengrasantes, deberán ser aptos para la industria alimentaria, siendo estos suministrados por un Proveedor Homologado, con registro sanitario.

Se determinarán las zonas, útiles de trabajo y maquinaria a tratar, la frecuencia con la que se ha de realizar, la dosificación y temperatura del producto a utilizar y la forma en la que se debe llevar a cabo el plan.

Las personas contratadas para prestar servicios en cada comedor serán las encargadas de realizar y cumplir el plan. Al finalizar la tarea firmarán el registro correspondiente quedando de esta forma constancia por escrito de la realización de la misma, como parte del sistema de autocontrol.

Las fichas técnicas de todos los productos de limpieza estarán expuestas en el almacén de productos químicos, con el fin de poder ser consultadas en cualquier momento por los trabajadores, así como los equipos de protección individuales que han de utilizar para manejar dichos productos.

Estos planes incluyen la limpieza de la maquinaria, instalaciones, dependencias de la cocina, comedor y demás dependencias existentes en los locales acondicionados para la prestación del servicio tales como aseos, almacenes y despensa.

12.3 CONTROL DE PLAGAS: DESRATIZACION Y DESINSECTACION

El objeto de este plan consiste es establecer los procedimientos de actuación en control de plagas basados en la gestión integral del riesgo de manera que se garantice una adecuada calidad ambiental, adoptando todas las medidas preventivas y de control, limitando el uso de biocidas sólo en los casos en los que las medidas anteriores sean insuficientes, minimizando los riesgos para la salud pública y el impacto medioambiental que lleva asociados el uso de productos químicos, conforme a los principios establecidos por la OMS respecto al Control Integrado de Plagas.

El campo de aplicación de esta norma son los ambientes interiores y el área de influencia exterior de las instalaciones interiores.

En todos los comedores escolares se deberán seguir las siguientes medidas preventivas:
1.- Las ventanas tendrán mosquiteras.
2.- Todas las puertas de acceso a las instalaciones tendrán banda protectora en la parte inferior para evitar la entrada de roedores del exterior.
3.- Los contenedores de basura deben mantenerse limpios y cerrados, y deberán estar lo más alejado posible de las instalaciones.
4.- Evitar los espacios entre la mercancía almacenada y la pared.

Los tratamientos se encargarán a empresas que cuenten con certificado de inscripción en el registro de establecimientos y servicios plaguicidas homologada por la Junta de Andalucía, la cual dejará constancia en cada inspección de mantenimiento un parte de trabajo junto con el certificado de realización de tratamiento y hoja de diagnosis, tal como se indica en el Decreto 8/1995 de 24 de enero por el que se aprueba el Reglamento de la desratización, desinsectación y desinfección sanitarias. Durante cada curso se realizarán al menos TRES (3) visitas de inspección y mantenimiento.

12.4 PROGRAMA DE SEGUIMIENTO Y RECHAZO DE MENÚS

Una de las claves para la planificación de menús variados es facilitar la introducción de alimentos que puedan ser aceptados de forma atractiva y variada, teniendo en cuenta los gustos de los escolares, deben cuidarse aspectos como el sabor, la textura y las cualidades organolépticas de las preparaciones culinarias, siendo el comedor escolar un entorno muy adecuado para ampliar el repertorio de platos garantizando un menú variado.

Alimentos que a priori pueden catalogarse como “bien valorados” por los comensales, pueden sin embargo presentar un importante rechazo generando gran cantidad de residuos. En esos casos será necesario revisar aspectos relacionados con las características organolépticas del plato, textura, presentación, o la combinación con segundos platos. Partiendo de una planificación equilibrada, la importancia de garantizar un adecuado consumo de los menús propuestos, debe adquirir un mayor

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	42/55

protagonismo en la gestión del menú escolar, un rechazo acumulado de algunos platos que componen el menú modifican sustancialmente el aporte de energía y nutrientes.

La empresa deberá realizar programa de seguimiento del rechazo de menús, de acuerdo con el Plan de Evaluación de la oferta alimentaria en centros escolares de Andalucía, mediante el control y seguimiento del consumo real de los platos que componen el menú (repetición de platos, viabilidad de los menús, aceptación o rechazo de platos, etc.) estableciendo las correcciones oportunas. Conocer la aceptación de las comidas ofrecidas en el comedor debe servir para diseñar menús que optimicen el consumo y la ingesta nutricional y minimicen los restos no consumidos.

Como parte del Sistema de Autocontrol, el adjudicatario deberá tener a disposición de la Agencia y conservar en cada comedor el programa de seguimiento y rechazo de menús individualizado (por centro) donde se incluirá el registro diario de datos del rechazo de los platos que se incluyen en el menú de ese día.

La adjudicataria dispone de **dos posibles mecanismos de evaluación** en relación a la aceptación de los menús planificados:

1. Valoración visual de residuos del plato (servido y no consumido)

Como herramienta de control, la valoración visual de los residuos puede ser útil para optimizar la calidad, mediante la monitorización del menú ofertado, principalmente, en aquellos platos que mayor índice de rechazo provoca entre los usuarios de comedor escolar (verduras principalmente crudas en forma de ensaladas, pescados y algunos tipos de legumbres). La estimación visual puede ser una herramienta aplicable dentro del marco escolar, a fin de identificar de forma práctica por parte del personal responsable del comedor, los platos con mayor proporción de residuos y adecuar la cantidad servida, así como corregir los aspectos organolépticos que generan el rechazo.

Para conocer el grado de aceptación de los menús ofrecidos, la empresa medirá el grado de la aceptación del alimento mediante la valoración visual de los residuos, mediante la estimación de los sobrantes de los platos que componen el menú, estableciendo una puntuación para cada plato, según la situación observada.

El presente procedimiento está diseñado con el fin de evaluar la aceptación y rechazo de los platos del menú en los centros escolares, en relación con la cantidad y características organolépticas del plato, según la planificación mensual y siguiendo el pliego de condiciones técnicas.

La recolección de datos será realizada por la persona responsable de cada comedor, quien medirá diariamente en un registro creado a tal efecto el rechazo de los platos que se incluyen en el menú de ese día. El rechazo se calcula tanto como por el rechazo total del plato, como por los residuos (restos) de comida tras la ingesta.

En dicho registro se cumplimentarán los siguientes parámetros:

- Identificación del centro escolar.
- Día, mes y año.
- N° de usuarios por etapas educativas.
- Cantidad de comida: aceptación-rechazo del primer plato, segundo plato, guarnición y postre, conforme a la siguiente escala:

La puntuación se realizará en una escala de 5 ítems en función de los residuos por plato:

Puntuación media	Observación	Consumo
0 puntos	Plato intacto o con residuos ≥ 75%	Nulo / Muy Bajo
1 puntos	Plato con un residuo entre 50 – 75 %	Bajo
2 puntos	Plato con un residuo del 50 %	Moderado
3 puntos	Plato con un residuo entre 25 – 50 %	Alto
4 puntos	Plato vacío o con un residuo ≤ 25 %	Completo / Muy Alto

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	43/55

Aplicando esta escala a cada plato, se obtiene una puntuación global que dividida por el número de platos observados, dará como resultado el valor medio del plato. A partir del valor medio resultante será posible establecer un criterio interno de aceptación/rechazo.

Una vez reunidos los datos obtenidos de la visualización de residuos, se traslada un informe diario y por grupo de edad.

- PLATO ACEPTADO será aquel cuyo porcentaje global sea inferior al 25 en la medición de los residuos de un plato.
- PLATO NO ACEPTADO será aquel cuyo porcentaje global sea superior al 25 en la medición de los residuos de un plato.

2. Valoración de residuos del plato (servido y no consumido) por el método de pesada

Mediante esta técnica, se calcula el peso o se pesan los platos de las bandejas seleccionadas antes de que los usuarios empiecen a comer y posteriormente se pesan los residuos una vez hayan terminado, considerando las porciones no consumibles de alimentos. Supone valorar el 100 % de los platos o productos servidos.

- Residuo: Producto alimentario servido y no consumido (no incluye los productos o platos en barquetas que no han sido servidas en el comedor
- Residuo no comestible: son restos no evitables por no ser comestibles (pieles de plátano, huesos, cáscaras, etc.) de los potencialmente evitables.
- Peso plato estándar = Peso del contenido de un plato servido (representativo del total de platos servidos)
- Peso producto estándar = Peso del producto servido (ejemplo; pieza de fruta entera o troceada).
- Cantidad de un Plato / producto servido = Peso del plato o producto estándar x número de platos servidos.
- Cantidad de residuos (servido y no consumido)= Peso total del residuo no consumido - residuo no comestible.

Cálculos:

$$\text{Porcentaje del residuo obtenido: 1° plato} = \frac{\text{Cantidad de residuos del 1° plato}}{\text{Cantidad del 1° plato servido}} \times 100 =$$

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	44/55

$$\text{Porcentaje del residuo obtenido: 2° plato} = \frac{\text{Cantidad de residuos del segundo plato}}{\text{Cantidad del 2° plato servido}} \times 100 =$$

$$\text{Porcentaje del residuo obtenido: Guarnición} = \frac{\text{Cantidad de residuos de la guarnición}}{\text{Cantidad de guarnición servida}} \times 100 =$$

$$\text{Porcentaje del residuo obtenido: Postre} = \frac{\text{Cantidad de residuos del postre}}{\text{Cantidad de postre servida}} \times 100 =$$

Igualmente la puntuación se realizará en una escala de 5 ítems en función de los residuos por plato:

Puntuación	Observación	Consumo
0 puntos	Plato intacto o con residuos ≥ 75%	Nulo / Muy Bajo
1 puntos	Plato con un residuo entre 50 – 75 %	Bajo
2 puntos	Plato con un residuo del 50 %	Moderado
3 puntos	Plato con un residuo entre 25 – 50 %	Alto
4 puntos	Plato vacío o con un residuo ≤ 25 %	Completo / Muy Alto

.

Material necesario

Dinamómetro con sujeción mediante gancho, Contenedor para bolsa (Cubo), Bolsa para contener los residuos (bolsa de residuos sólidos de distinto color).

Implantación y registro de acciones correctoras

Una vez identificados y registrados los platos no, será procedente implantar las correcciones oportunas que tendrán como objetivo modificar la situación de partida, las cuales deberán quedar registradas. Entre otras opciones las acciones correctoras prioritariamente deberían estar dirigidas a sustituir estos platos con un nivel bajo de aceptación (PLATO NO ACEPTADO) en las futuras planificaciones por otros pertenecientes al mismo grupo de alimentos, entre las medidas correctoras se proponen las siguientes:

- Controlar y modificar y ajustar si procede la temperatura del plato.
- Modificar la presentación.
- Modificar la textura.
- Modificar la receta.
- Cambiar la técnica culinaria.
- Sustituir el alimento dentro de un mismo grupo.

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	45/55

Conforme a los resultados de los informes de residuos, la adjudicataria tomará decisiones sobre cambios de platos y formas de elaboración, para mejorar la calidad del servicio respetando siempre los criterios nutricionales establecidos en los pliegos de condiciones.

Estos informes estarán a disposición de la Agencia y de los servicios de salud pública.

La adjudicataria sustituirá aquellos ingredientes o platos que, siguiendo los criterios del protocolo nutricional de estos pliegos, aumenten el grado de satisfacción de los alumnos comensales, y por tanto se reduzcan los indicadores de rechazo de alimentos.

12.5 MANTENIMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO Y SUS INSTALACIONES

Las instalaciones para la prestación del servicio público del comedor escolar en los centros docentes públicos dependientes de la Consejería de Educación y Deporte de la Junta de Andalucía serán puestas a disposición de la adjudicataria.

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

La adjudicataria será totalmente responsable del mantenimiento de las instalaciones en las que se ubican las dependencias adscritas a la prestación del servicio público contratado, en perfectas condiciones de calidad y servicio exigidas por la Agencia Pública, corriendo por cuenta de la adjudicataria los gastos que estas actividades generen. Durante la vigencia del contrato, serán por riesgo y ventura del adjudicatario las inversiones necesarias en las instalaciones para la correcta prestación del servicio público.

No obstante, no podrá el adjudicatario realizar obras en las instalaciones cedidas sin permiso expreso de la Agencia Pública, y en su caso, las obras correspondientes serán vigiladas y supervisadas por el Área Técnica correspondiente. Las reformas que se desarrollen quedarán a beneficio del centro docente sin que el adjudicatario tenga derecho a indemnización alguna.

La adjudicataria deberá garantizar que las cocinas y los comedores escolares cumplirán las normas que sean de aplicación, y como evidencia deberá disponer de Informe favorable de la última supervisión completa del sistema de autocontrol emitido por los servicios de control oficial competente o informe favorable de auditoría sobre la implantación y/o aplicación de la norma UNE-EN ISO 22000, comprometiéndose a cumplir los siguientes **requisitos generales mínimos** en todos los comedores y cocinas que sean objeto de su concesión:

1. El diseño de los locales donde se manipulen alimentos, así como la organización del espacio y la disposición de mobiliario, permitirá unas adecuadas prácticas de manipulación, de forma que no se produzcan contaminaciones:
   - → Se deberá prestar atención al flujo de alimentos desde que entran en la cocina hasta su destino final en el comedor. Deberán existir diferentes circuitos dentro de la cocina, con zonas de preparación y condimentación, zona de entrega de comida al comedor, entrega de sucio en la cocina y circuito de limpio. Se deberá evitar en la medida de lo posible, que existan cruces entre los distintos circuitos y la ubicación final de los diferentes elementos que forman el equipamiento de la cocina, se hará de forma que favorezca este sistema de trabajo.
   - → Las cocinas dispondrán de una zona para la limpieza de útiles y vajilla, suficientemente separado de las zonas de manipulación, de forma que se eviten contaminaciones o salpicaduras.
   - → Los materiales de útiles, superficie de manipulación, mesas y superficies de trabajo y aparatos, serán de fácil limpieza y desinfección, impermeables, inoxidables y resistentes a la corrosión (pe acero inoxidable). Está terminantemente prohibido el uso de madera. Se recomienda el acero inoxidable.
2. La cocina estará separada físicamente con paramentos alicatados del resto de zonas ajenas a este fin (pe comedor, etc.) En el caso de que la cocina y el comedor sean un único espacio, el adjudicatario deberá ejecutar el paramento que posibilite la separación anteriormente indicada.
3. Los paramentos verticales de las cocinas, almacenes, cuarto de limpieza y cuarto de basuras cuando los haya, se alicatarán hasta el techo con material cerámico liso y de fácil limpieza. Se evitarán los azulejos de tamaño pequeño, de tal manera que el número de llagas (punto de acumulo de la suciedad) sean los menos posibles.
   Cuando el adjudicatario tenga que ejecutar este alicatado, el encuentro entre la pared y el suelo se realizará con una media caña sanitaria.
4. En las cocinas los suelos serán antideslizantes no atacables por los ácidos.
5. En todos los encuentros entre suelos y paredes en cocinas se dispondrá una media caña sanitaria para facilitar la limpieza.

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	46/55

6. Los techos se construirán de manera que no se acumule polvo, ni vapores de condensación. Deberán ser de fácil limpieza y deberán estar siempre en condiciones tales que no puedan aportar contaminación a los productos de alimentación. No serán admisibles los falsos techos desmontables en las cocinas, por lo que en caso de existir, el adjudicatario deberá adecuarlos convenientemente con un falso techo continuo o similar.
7. La comunicación entre los espacios de cocina y comedor se realizará con puertas abatibles o con puertas y pasaplatos:
   - → Las puertas serán de vaivén sin manilla (con el fin de cumplir con la separación y no tocar ninguna superficie para no ser un agente contaminante). El material a emplear será madera revestida de melamina. La puerta estará reforzada contra los golpes (con los carros de comida, etc....), con revestimiento de acero inoxidable, al menos en la mitad inferior de la misma. Así mismo, la puerta dispondrá de un ventanillo acristalado a una altura y de dimensión suficiente como para tener visibilidad al otro lado de la misma en su apertura.
   - → Los pasaplatos llevarán también carpintería y dispondrán de una persiana corredera de apertura vertical, ventana, o similar, que permita independizar el espacio de la cocina del comedor cuando sea necesario.
8. Se contará con una zona tipo almacén o bien mobiliario específico para que los productos que no necesiten frío puedan almacenarse separados del suelo y de otros productos.
9. Se dispondrá una zona tipo almacén o un armario cerrado para los productos de limpieza exclusivamente.
10. Habrá cubos de basura con cierre hermético en número suficiente.
11. Próximo a la cocina deberá haber un vestuario para el personal de servicio de la misma, con un aseo. Dispondrán de taquillas, así como de inodoro y ducha y lavabo con dosificador de jabón y dispensador de papel.
    En los centros donde no exista la posibilidad de tener servicio exclusivo para el personal manipulador, podrán compartir servicio y vestuario con otro personal.
12. En todas las ventanas, tanto de la cocina como del comedor, se colocarán mosquiteras que puedan limpiarse con facilidad. El material podrá ser de tela metálica o material plástico de malla fina.
13. Deberá existir un electrocutor de insectos en cada una de las puertas de salida al exterior tanto del comedor como de la cocina.
14. Habrá agua potable, caliente y fría, en cantidad suficiente en cuanto a caudal y a número de tomas. El adjudicatario será responsable de implantar y mantener actualizado un Plan de Control de Agua para el consumo humano, documentado y con los registros correspondientes, en cada uno de los locales, como parte del Sistema de Autocontrol.
15. Habrá un lavamanos por cada 4-5 operarios. Tendrán dosificador de jabón y dispensador de papel o toallas mono-uso. Los lavamanos serán de accionamiento no manual (de pedal, de rodilla) y deberán disponerse en la zona de preparación, nunca en la de lavado.
16. Los equipos frigoríficos tendrán un volumen suficiente para el almacenamiento correcto de materias primas y producto elaborado. Deben estar separadas las materias primas entre sí y éstas de los productos elaborados. Dispondrán de sistemas analógicos que permitan controlar desde el exterior las temperaturas. A estos efectos, el adjudicatario será responsable de implantar y mantener actualizado un Plan de Mantenimiento de Frío, documentado y con los registros correspondientes, en cada uno de los locales, como parte del Sistema de Autocontrol.
17. Se dispondrá de lavavajillas que garantice una temperatura eficaz de limpieza de los útiles y la vajilla. La capacidad será la adecuada al número de comensales a los que se dé servicio público. Se dispondrán dos fregaderos, uno de ellos para la limpieza de materias primas y otro fregadero de útiles. Este último se colocará junto al lavavajillas para evitar derrames. Deben ser dos fregaderos distintos, dispuesto cada uno en la zona del circuito que le corresponda según el punto 1, no siendo admisible un solo fregadero de dos senos.
18. Se dotará a la cocina y el comedor del número suficiente de cubiertos y servicios para el número de comensales, así como mobiliario suficiente para disponer la vajilla y enseres.
19. Las luminarias tanto en cocina como en comedor serán estancas y estarán fijadas o empotradas en el techo, nunca colgadas del mismo. El sistema de iluminación estará debidamente protegido de manera que en caso de rotura, los restos no caigan sobre los alimentos. La fijación a la pared o techo se hará de forma que permita su limpieza.
20. El nivel de iluminación media en la cocina será en cualquier caso de 500 lux.
21. El adjudicatario realizará la adecuación eléctrica del cuadro de la cocina.

Para los centros en los que en la actualidad se elaboran las comidas en las propias instalaciones, los adjudicatarios deberán cumplir con las prescripciones arriba descritas referidas a las cocinas in situ.

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

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	47/55

12.6 MANTENIMIENTO DEL EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO

El mobiliario de los locales acondicionados para la prestación del servicio público del comedor escolar en los centros docentes públicos dependientes de la Consejería de Educación y Deporte de la Junta de Andalucía será puesto a disposición de la adjudicataria que los usará responsablemente, haciéndose cargo de los mismos.

En tanto que los pliegos obligan a adscribir los medios humanos y materiales precisos para la ejecución del contrato, la entidad contratista aportará el equipamiento necesario para la explotación del servicio público.

La adjudicataria será totalmente responsable, bien con personal propia o de una empresa especializada, del mantenimiento de todo el equipamiento existente y del que, en su caso, aporte para el normal funcionamiento del comedor, así como del mobiliario inventariado para su funcionamiento ordinario en perfectas condiciones de calidad y servicio exigidas por la Agencia Pública, corriendo por cuenta de la adjudicataria los gastos que estas actividades generen.

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

Para garantizar el funcionamiento del servicio público, la adjudicataria dispondrá de un plazo máximo de 24 horas para la reparación y de 48 horas para la sustitución de equipos en mal estado.

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

12.7 MANTENIMIENTO DE ELEMENTOS AUXILIARES DEL SERVICIO

Los elementos auxiliares necesarios para la prestación del servicio público del comedor escolar, tales como vajilla (platos, vasos, cubiertos), material auxiliar de cocina, cubiertos y equipos de reparto, etc., serán aportados por la adjudicataria para la explotación del servicio público, salvo los que se hubieran aportado por la propia Consejería de Educación y Deporte de la Junta de Andalucía deberán reflejarse en el ANEXO XXXI del PCAP.

La adjudicataria 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. La adjudicataria 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 Pública.

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

12.8 PLAN DE GESTIÓN Y ELIMINACIÓN DE RESIDUOS EN LOS COMEDORES ESCOLARES

Para garantizar la seguridad de los alimentos y proteger el medio ambiente y la salud de las personas, la adjudicataria llevará a cabo durante la prestación del servicio de comedor escolar un plan de gestión de los residuos producidos en cada uno de los centros, para evitar que se produzcan contaminaciones cruzadas con los alimentos, implementando los recursos, actividades y procedimientos que se describen a continuación:

- ✓ TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA EL TRATAMIENTO DE RESIDUOS

Para una eficaz segregación de los residuos generados en cada comedor escolar, serán de obligado cumplimiento las siguientes especificaciones en función del tipo de residuo:

RESIDUO	RECOGIDA	FRECUENCIA	PERSONAL ENCARGADO
Materia orgánica	Contenedores grises con bolsas compostables	Una vez al día	Personal auxiliar de la cocina

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	48/55

Aceites de cocina	Garrafas de plástico que serán facilitadas por el gestor autorizado	La pactada con el gestor autorizado correspondiente	El gestor autorizado
Papel y cartón	Contenedores azules	Una vez al día	Personal auxiliar de la cocina
Envases ligeros y embalajes	Contenedores amarillos	Una vez al día	Personal auxiliar de la cocina
Vidrio.	Contenedores verdes	Una vez al día	Personal auxiliar de la cocina

Las bandejas plásticas, una vez enjuagadas para quitarle restos de alimentos, se depositarán en contenedores específicos para plásticos para su retorno y devolución al proveedor.
Una vez llenos, los contenedores específicos para plásticos, se llevarán a los puntos de recogida selectiva de plástico más cercanos a cada centro. En el caso de no contar con un punto de recogida de plástico cercano, se contactará con una empresa autorizada de recogida selectiva de plástico. De esta manera se conseguirá que las barquetas plásticas puedan reciclarse.
La limpieza y desinfección interior de los cubos de basura será llevada a cabo semanalmente por el personal auxiliar de cocina.

- ✓ CONTENEDORES PARA EL CENTRO

Para la adecuada recogida y gestión, la adjudicataria dispondrá en cada uno de los comedores escolares de cubos, contenedores y bidones adecuados para el reciclado de los residuos. Éstos se identificarán con los colores o cartel que indique el contenido de los mismos. Los residuos generados en los centros se dividirán en residuos orgánicos y residuos de envases (yogures y envases de productos de limpieza), para los que se dispondrá de dos contenedores independientes, de color amarillo para los residuos de envases y negro o gris para los residuos orgánicos. A la finalización del servicio y una vez terminada la limpieza de los comedores y el menaje, los residuos serán llevados a los correspondientes contenedores de los servicios municipales. Para controlar gestionar adecuadamente los residuos generados éstos deben acopiarse en los lugares apropiados para ello y gestionarse la recogida selectiva de los mismos, quedando terminantemente prohibido el abandono, vertido o eliminación incontrolada de residuos.
La adjudicataria ubicará contenedores suficientes para la segregación y separación de residuos en el espacio habilitado de cocina para la recogida selectiva de residuos. Estos contenedores estarán presentes en el centro, se diferenciarán por colores en función del residuo a contener, contarán con tapadera accionada a pedal, y serán de fácil limpieza y desinfección.
A la finalización del servicio y una vez acabada la limpieza de los comedores y el menaje, se depositará el contenido de los cubos en los contenedores del servicio Municipal de basuras, siguiendo la clasificación fijada para el reciclado.

- ✓ ACTIVIDAD EDUCATIVA SOBRE LA GESTIÓN DE RESIDUOS

Con el objetivo de concienciar e implicar al alumnado en el proceso de reciclaje éste participará en la retirada selectiva de los residuos, colocándolos en recipientes independientes. Habrá dos cubos, uno será para los residuos orgánicos de color negro o gris y el otro para los residuos de envases (yogures y envases de productos de limpieza) de color amarillo.

13. CALIDAD ACÚSTICA EN EL COMEDOR ESCOLAR

El Real Decreto 1367/2007 que desarrolla la Ley del Ruido de 37/2003 establece los objetivos de calidad acústica en decibelios (dB) para las zonas de uso educativo, fijando en 40 dB el ruido recomendado en las aulas y en 60 dB el recomendado en los comedores escolares. Para su cumplimiento, la adjudicataria llevará a cabo actuaciones para mitigar el problema del ruido en el comedor escolar implementando soluciones a dos niveles:

- Actuando sobre el espacio físico.

Sin una absorción acústica adecuada, el sonido rebota en las superficies duras, creando ecos que se propagan en todas direcciones. Esto provoca que los niveles de sonido aumenten drásticamente, resultando un entorno muy estresante e incómodo.

Más allá de una reforma íntegra del espacio que incluya un estudio previo de insonorización, se puede reducir el eco y la reverberación del comedor escolar optando por elementos fonoabsorventes (fijos o móviles) o paneles y cuadros acústicos, además de utilizando gomas en las patas de mesas y sillas, cambiando la vajilla de loza y cristal por una de policarbonato o incluso utilizando manteles de plástico que amortigüen los golpes.

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	49/55

- Mediante proyecto un educativo y de formación para la concienciación respecto al problema, dirigida tanto a los adultos como a los alumnos.

La herramienta más importante es la sensibilización y formación de las personas tanto adultas como menores. El objetivo es que se aprenda a identificar el exceso de ruido y a disfrutar del silencio. En esta propuesta educativa se podrán incluir talleres que enseñen a reconocer los sonidos identificando el ruido, comprendiendo sus efectos y buscando el compromiso para evitarlo y reducirlo, utilizando también una herramienta realmente eficaz que consiste simplemente en instalar en el comedor un sonógrafo (semáforo de ruido) que indica el nivel de ruido, avisando cuando se superan los límites establecidos.

14. PROGRAMA DE REFUERZO DE ALIMENTACIÓN INFANTIL. BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA. PACK PRAI

Consiste en la prestación del refuerzo de la alimentación (desayuno y merienda) del alumnado cuyas familias se encuentran en aquellas situaciones sociales definidas en el Decreto-Ley 8/2014, de 10 de junio, de medidas extraordinarias y urgentes para la inclusión social a través del empleo y el fomento de la solidaridad en Andalucía. El servicio consistirá en la elaboración y distribución diaria de la merienda y del desayuno del día siguiente, en las debidas condiciones de higiene y seguridad alimentaría hasta su consumo por los usuarios.

La persona adjudicataria asumirá la gestión de compras y provisión de todos los alimentos y material que sea necesaria para poder llevar a término la prestación. El pago a proveedores de materias primas será realizado directamente y a cargo del adjudicatario. La persona adjudicataria será responsable de su reparto asegurando que las comidas se distribuyan en perfectas condiciones para cada usuario del servicio, en lo referente a cantidades prescritas, calidades, higiene, envasado y puntualidad en las debidas condiciones de higiene y seguridad alimentaría hasta su consumo por los usuarios.

El servicio consistirá en la elaboración y distribución diaria de lunes a viernes de la merienda y del desayuno del día siguiente, en horario de 14.00 a 16.00 horas. Tras el almuerzo, la comida se repartirá en bolsas individuales a los alumnos beneficiarios en los comedores escolares de los centros seleccionados .La gestión de este servicio se prestará en los locales que para estos efectos disponen los Centros escolares indicados en el ANEXO I-A del PCAP, debiendo respetarse en cualquier caso la normativa de uso de las instalaciones escolares.

Los Directores de los centros objeto del servicio comunicarán a la persona adjudicataria antes del inicio de la prestación la relación de alumnado beneficiarios del Programa de refuerzo de alimentación Infantil. Asimismo comunicarán las altas y bajas que puedan producirse a lo largo del contrato.

ELABORACIÓN DEL PACK PRAI

Teniendo como referencia legal principal las prescripciones nutritivas de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, las empresas deberán tener como referencia la siguiente propuesta de pack diario detallada para cada uno de los días de la semana:

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
BATIDO / LECHE/ YOGURT	ZUMO FRUTA	BATIDO	ZUMO FRUTA	BATIDO / LECHE/ YOGURT
PAQUETE GALLETAS (5 UNIDS)	PAN TOSTADO (2 rebanadas)	PAQUETE GALLETAS (5 UNIDS)	PAQUETE GALLETAS (5 UNIDS)	PAN TOSTADO (2 rebanadas)
1 PIEZA DE FRUTA	1 PIEZA DE FRUTA	1 PIEZA DE FRUTA	1 PIEZA DE FRUTA	1 PIEZA DE FRUTA
BOLLO DE PAN	BOLLO DE PAN	BOLLO DE PAN	BOLLO DE PAN	BOLLO DE PAN
75 gr JAMON COCIDO ENVASADO	75 gr SALCHICHON ENVASADO	75 gr FIAMBRE PAVO ENVASADO	75 gr CHORIZO ENVASADO	75 gr JAMON COCIDO ENVASADO
	MONODOSIS ACEITE 8-10 ML			MONODOSIS ACEITE 8-10 ML
	TOMATE NATURAL 35 GR			TOMATE NATURAL 35 GR

Derivados cárnicos: No deben contener potenciadores del sabor como el glutamato monosódico. El jamón cocido a utilizar deberá tener categoría comercial jamón cocido extra o jamón cocido primera.

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	50/55

Galletas: No deberán contener grasas de origen animal ni aceites vegetales de coco, palma y/o palmiste.

Zumos: deberán ser 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 martes, miércoles y jueves puede sustituirse los derivados cárnicos por queso en días no consecutivos.

Quesos: quesos semigrasos (<40% de materia grasa) o quesos magros (<25% de materia grasa).

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	51/55

Es copia auténtica de documento electrónico

Agencia Pública Andaluza de Educación
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y DEPORTE

Expediente 0111/ISE/2019/SC

ANEXO I

RESUMEN MENSUAL DE COMPRAS DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

Entidad: **Mes:**

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

Sello y firma del responsable de Compras

Instrucciones para rellenar el formulario

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

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma
FIRMADO POR MANUEL CORTES ROMERO FECHA 25/10/2019
ID. FIRMA tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU PÁGINA 52/55

Es copia auténtica de documento electrónico

Expediente 0111/ISE/2019/SC

ANEXO II

TAMAÑO ORIENTATIVO DE LAS RACIONES PARA POBLACIÓN EN EDAD ESCOLAR

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

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

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma
FIRMADO POR MANUEL CORTES ROMERO FECHA 25/10/2019
ID. FIRMA tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU PÁGINA 53/55

Expediente 0111/ISE/2019/SC

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

Gramaje expresado en peso crudo y neto.

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

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

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

(5) Gramaje expresado en peso crudo y bruto.

PAN

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

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

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR MANUEL CORTES ROMERO FECHA 25/10/2019
ID. FIRMA tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU PÁGINA 54/55

ANEXO III

MODELO DE DECLARACIÓN DE FORMACIÓN DEL PERSONAL

D./Dña....., con D.N.I....., actuando :

- En nombre propio ( )
- Como representante legal ( ) de la entidad.....

SE COMPROMETE, en cumplimiento de los requisitos que se describen en el apartado 5.4 del Pliego de Prescripciones Técnicas, a realizar las siguientes actuaciones de formación correspondientes al curso _____a impartir a todo el personal adscrito a los comedores escolares del expediente de contratación número.....

RESPONSABLE DEL COMEDOR	MODALIDAD	TÍTULO CURSO	N° HORAS	CALENDARIO
SEGURIDAD ALIMENTARIA				
PREVENCIÓN DE RIESGOS LAB.				
PRIMEROS AUXILIOS				
DIETÉTICO-NUTRICIONAL				
OTROS				
COCINERO/A	MODALIDAD	TÍTULO CURSO	N° HORAS	CALENDARIO
SEGURIDAD ALIMENTARIA				
PREVENCIÓN DE RIESGOS LAB.				
PRIMEROS AUXILIOS				
DIETÉTICO-NUTRICIONAL				
OTROS				
AUXILIARES DE COMEDOR	MODALIDAD	TÍTULO CURSO	N° HORAS	CALENDARIO
SEGURIDAD ALIMENTARIA				
PREVENCIÓN DE RIESGOS LAB.				
PRIMEROS AUXILIOS				
DIETÉTICO-NUTRICIONAL				
OTROS				
CUIDADORES	MODALIDAD	TÍTULO CURSO	N° HORAS	CALENDARIO
SEGURIDAD ALIMENTARIA				
PREVENCIÓN DE RIESGOS LAB.				
PRIMEROS AUXILIOS				
DIETÉTICO-NUTRICIONAL				
OTROS				

En....., a.....de.....de 20....

Fdo:.....

(Sello de la empresa, en su caso)

Es copia auténtica de documento electrónico

Código Seguro de Verificación:tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	FECHA	25/10/2019
ID. FIRMA	tFc2e9KAKK6LADREBGBAW7JCFCRVKU	PÁGINA	55/55