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 0164/ISE/2020/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 ANEXO 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, manteles, servilletas, bebidas y todo lo necesario para consumir el menú, así como la retirada y limpieza de los mismos después de la comida, y la limpieza de mesas y local del comedor, 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 la empresa adjudicataria la legislación y normativa vigente en materia de seguridad alimentaria, manipulación de alimentos, productos alimenticios, comedores colectivos, o cualquier otra que le sea de aplicación o pudiera serlo durante la prestación del servicio público objeto de la contratación, tal y como queda expresado en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rige la contratación.

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

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

- ✓ El Plan para la Promoción de la Actividad Física y Alimentación Equilibrada 2004-2008 de la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía.
- ✓ Estrategia NAOS para la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad del Ministerio de Sanidad y Consumo.
- ✓ Plan de Evaluación de la Oferta Alimentaria en Centros Escolares de Andalucía (Plan EVACOLE).
- ✓ Orden de 17 abril de 2017, por la que se regula la organización y el funcionamiento de los servicios complementarios de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares, así como el uso de las instalaciones de los centros docentes públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía fuera del horario escolar y posteriores modificaciones.
- ✓ Acuerdo del Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud celebrado 29 de junio de 2005.
- ✓ 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.

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 1/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- ✓ Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- ✓ Real Decreto 3484/00 por el que se establecen las Normas de Higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- ✓ Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
- ✓ Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- ✓ Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.
- ✓ Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- ✓ Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
- ✓ Decreto 6/2017, de 16 de enero, por el que se regulan los servicios complementarios de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares, así como el uso de las instalaciones de los centros docentes públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía fuera del horario escolar.
- ✓ Reglamento (UE) Nº 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y normativa de desarrollo.
- ✓ Reglamento 10/2011 de la Comisión de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- ✓ Acuerdo de 27 de marzo de 2018, del Consejo de Gobierno, por el que se fija la cuantía de los precios públicos por los servicios complementarios de aula matinal, comedor escolar y actividades extraescolares en los centros docentes públicos y por el servicio de residencia en las Residencias Escolares de Andalucía.
- ✓ Decreto 61/2012 de 13 de marzo, y Decreto 158/2016 de 4 de octubre, por los que se regula el procedimiento de autorización sanitaria de funcionamiento y la comunicación previa de incio de actividad de las empresas y establecimientos alimentarios.

3. CONDICIONES GENERALES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO PÚBLICO.

3.1 Autorizaciones sanitarias.

La adjudicataria deberá garantizar que las cocinas y los comedores escolares cumplirán las normas que sean de aplicación, y como evidencia deberá disponer de:

Para aquellos lotes con centros con servicio de comedor escolar mediante cocina central:

- Para la prestación de este tipo de servicios públicos en los centros docentes, relativo al centro de producción asignado en la oferta, y en aquellos casos en los que fuese necesario para garantizar la prestación del servicio, las empresas deberán acreditar estar inscritas en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- 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.

Para aquellos lotes con centros con servicio de comedor escolar mediante cocina in situ:

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

3.2 Otras autorizaciones, permisos y licencias.

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 2/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

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

Para utilizar materiales, suministros, procedimientos y equipos en la ejecución del objeto del contrato deberá obtener las licencias, permisos y autorizaciones necesarios de los titulares de las patentes, modelos y marcas de fabricación correspondientes, corriendo de su cuenta el pago de los derechos e indemnizaciones por tales conceptos, siendo responsable de toda reclamación relativa a la propiedad industrial y comercial y debiendo indemnizar a la Agencia Pública por todos los daños y perjuicios que para el mismo puedan derivarse de la imposición de cualquier tipo de reclamaciones.

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

Cualquier penalización o perjuicio que pudiera derivarse para la Agencia Pública del incumplimiento de lo dispuesto en los párrafos anteriores, podría descontarse de las cantidades pendientes de pago o con cargo al aval de fiel cumplimiento.

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

3.3 Gestión del aprovisionamiento.

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

3.4 Formas de las prestación.

3.4.1 Cocina in situ.

El servicio público de comedor escolar en centros con COCINAS IN SITU, 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 alimentaria hasta su consumo por los usuarios, preparación de las mesas, platos, vasos, cubiertos, manteles, servilletas, bebidas y todo lo necesario para consumir el menú, así como la retirada y limpieza de los mismos después de la comida y la limpieza de mesas y local del comedor. Igualmente comprende la atención al alumnado tanto en el tiempo destinado al almuerzo como en los inmediatamente anterior y posterior al mismo.

En el caso de tratarse de centros que transformen su sistema de prestación, de cocina central a cocina in situ, se indicará esta información en el ANEXO I-A BIS del PCAP, siendo además responsabilidad de la adjudicataria equipar y adaptar los espacios e instalaciones de la cocina con todos los elementos necesarios para la prestación del objeto del contrato conforme a las prescripciones técnicas definidas en el presente PPT para esas circunstancias antes del inicio de la ejecución del contrato.Una vez realizada la adaptación y equipamiento de la misma se realizará una supervisión del cumplimiento del pliego por los servicios técnicos de la Agencia Pública Andaluza de Educación.

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

Para aquellos centros que transformen su sistema de prestación, de cocina central a cocina in situ, en aras de la prestación del servicio público del comedor escolar, y exclusivamente por circunstancias excepcionales que no permitieran la finalización de las actuaciones de adaptación y equipamientos de las cocinas antes del inicio de la ejecución del contrato, la persona contratista estará obligada a garantizar la prestación del servicio de comedor mediante la modalidad de comida trasportada desde una cocina central, de la manera establecida en el apartado 3.4.2, siendo responsable de su reparto y 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. Para estos casos, dicha cocina central deberá contar con Resolución de inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos de acuerdo con el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. En todo caso, si por esas circunstancias excepcionales no fuese posible la finalización de las actuaciones de adaptación y equipamientos de las cocinas antes del inicio de la ejecución del

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 3/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

contrato, estas no podrán demorarse más allá del comienzo del tercer trimestre del curso escolar en el que se produzca el inicio de la ejecución del contrato.

3.4.2 A través de 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 4° 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 4° C, hasta el centro docente donde vayan a ser consumidos, d) Mantenimiento del producto en cámara frigorífica en el centro docente a menos de 4° 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° C; esta 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 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 3.4.2 PPT".* En ningún caso podrán quedar alimentos almacenados en el centro escolar durante el fin de semana.

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. 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 Información a las familias.

Con carácter periódico de 4 semanas consecutivas de servicio de comedor y, con una semana de antelación, la adjudicataria divulgará a través de diferentes medios (tablón de anuncios del centro 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.

En el caso de que la empresa adjudicataria hubiera ofertado un canal de comunicación directo y ágil con las familias mediante la disposición de una aplicación móvil, ésta será una APP con visibilidad en IOS y Android, gratuita para las familias,confidencial en el uso de datos de carácter personal de los usuarios, que permita acceder fácilmente a los contenidos relacionados con el comedor escolar (menús, preavisos, bajas, etc.), proporcionando a los usuarios la capacidad de enviar comentarios instantáneos (consultas, reclamaciones, quejas, etc.). Para el cumplimiento de este criterio se podrá solicitar a la adjudicataria que aporte al órgano de contratación la visibilidad de la aplicación o la documentación que permita comprobar su funcionamiento.

3.6 Días, horario y turnos del servicio público.

El 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 establecido 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 a la adjudicataria por el órgano de contratación.

3.7 Lugar de prestación del servicio público.

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 4/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

El contrato del servicio público de comedor escolar se prestará en los locales que para estos efectos disponen los Centros indicados en el ANEXO I-A y 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 dentro del mismo centro escolar 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 en el que el centro escolar disponga de varias edificaciones en parcelas diferentes, la adjudicataria dispondrá los medios y recursos necesarios para garantizar la prestación del servicio público en cada una de ellas.

La adjudicataria 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.

3.8 Duración del servicio público.

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

3.9 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.

3.10 Inventario de material, equipamiento y mobiliario de la agencia pública

La adjudicataria realizará, dentro del primer mes desde el inicio de la prestación, en colaboración con la dirección de cada Centro Educativo, un inventario de todo el material, equipamiento y mobiliario existente o entregado e incorporado al mismo por la Agencia Pública.

La descripción y recuento de los elementos se registrarán conforme al modelo del ANEXO XXVII del PCAP, quedando una copia visada por la dirección del centro en la carpeta del comedor.

A la finalización del contrato, y antes de la devolución de la fianza, el equipo y menaje de cocina REVERTIRÁ a la Agencia 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.

3.11 Equipamiento de la adjudicataria

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

A la finalización del contrato, en aquellos casos en los que por la adjudicataria se hubiesen acometido obras, instalaciones y dotación de equipamiento, las obras, instalaciones y sólo el equipamiento con instalación REVERTIRÁ a la Agencia Pública formando parte del inventario del Comedor. En concreto, los únicos elementos que revertirán a la Agencia Pública serán la campana extractora, mesas fijas, mesas con senos de fregaderos, fregaderos, y cocina de fuegos.

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

4.1 Vinculación jurídica del personal la adjudicataria.

El personal necesario para la prestación normal del servicio público, así como otro que podrá tomar transitoriamente para determinados casos, será contratado por la adjudicataria, siendo de su cuenta el pago de todas las obligaciones derivadas de estos contratos (en materia legal, de convenios colectivos, etc.). Este personal no tendrá derecho alguno frente a la Agencia Pública, ya que dependerá única y exclusivamente de la adjudicataria, quien ostentará todos los derechos y obligaciones en su calidad de empresario respecto del citado personal, con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a la que en lo sucesivo se pueda promulgar. En ningún caso podrá resultar responsable la Agencia Pública de las situaciones, discrepancias u

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 5/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

obligaciones que se originen entre la adjudicataria y sus trabajadores, aun cuando los despidos o las medidas que se adopten sean como consecuencia directa o indirecta del incumplimiento o interpretación del contrato correspondiente.

En caso de enfermedad, sanciones de la empresa, baja del personal, vacaciones reglamentarias y otras causas análogas, las plazas deberán ser cubiertas inmediatamente a costa de la adjudicataria, de forma que se mantenga de manera permanente el número de trabajadores en presencia física expresados en la oferta de plantilla.

En el supuesto de huelga laboral que afecte al gestión del servicio público de comedor objeto de contratación, la adjudicataria vendrá obligado a requerimiento de la Agencia Pública y en el plazo y forma que éste indique, a ofrecer las soluciones que garanticen los servicios mínimos imprescindibles que determine la autoridad gubernativa. Si en el plazo y forma señalados la adjudicataria no ofreciera dichas soluciones o no las llevara a la práctica, la propia Agencia Pública podrá realizar los contratos que estime precisos, que serán por cuenta de la adjudicataria, deduciéndose por tanto de su facturación el importe de los referidos contratos. La responsabilidad que se derive de tales trabajos contratados a terceros será sin embargo de la adjudicataria, a todos los efectos que en este Pliego se contemplan.

Como ya se ha expresado, será de exclusiva cuenta de la adjudicataria la retribución del personal que emplee en la prestación del servicio objeto de contratación. En este sentido, la adjudicataria se compromete a retribuir adecuadamente a todo el personal que preste este servicio, sin que pueda abonar a los profesionales un salario por debajo de la Tabla Salarial vigente y actualizada del Convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva, BOE n° 145 de 18 de junio de 2019) o regulación que sustituya a la anterior, que será el Convenio de Referencia y aplicación para todo el personal que preste el servicio público de comedor escolar.

La adjudicataria queda obligado a que todo personal que utilice en los trabajos objeto de este contrato quede dado de alta en la Seguridad Social así como a cumplir estrictamente, respecto de dicho personal, toda la legislación laboral vigente y toda aquella que en lo sucesivo pudiera promulgarse. La Agencia Pública podrá realizar cuantos controles considere oportuno. Igualmente, cuantos tributos u obligaciones fiscales pudieran derivarse de dicho personal, serán por cuenta de la adjudicataria.

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

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

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

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.

4.2 Personal para la prestación del servicio público.

4.2.1 Responsable del comedor

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

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

- ✓ Supervisión de los preparativos del servicio público de comedor, coordinando las tareas de los cuidadores/as y garantizando que la apertura del servicio público, se realiza en el horario aprobado.
- ✓ Control de acceso y presencia de los comensales.
- ✓ Controlar que el menú es servido en condiciones higiénicas adecuadas y que el menaje se encuentra en un estado idóneo de utilización.
- ✓ Controlar que el menú servido se ajusta al previamente planificado e informado a padres y usuarios a través de la correspondiente planilla.

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 6/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

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

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

4.2.2 Cocinero/a

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

Además tendrá las siguientes funciones:

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

4.2.3 Ayudante de cocina:

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

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

- Limpiar, pelar y cortar los alimentos
- Picar o pelar alimentos, tales como carne, pescado o verduras
- Pesar o medir los alimentos
- Mezclar ingredientes para hacer los platos del menú
- Ayudar en la preparación de los platos listos para servir
- Limpiar y ordenar la cocina y los utensilios
- Guardar los alimentos en los espacios adecuados (despensa, nevera, congelador, etc.)

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 7/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Llevar un seguimiento del stock de alimentos
- Gestionar el control de los pedidos

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

El personal dedicado al servicio de elaboración 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.

4.2.4 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 la adjudicataria. 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:

- ✓ 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.

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

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 8/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

En aquellos casos en que la adjudicataria 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.

4.2.5 Supervisión de los menús planificados.

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

Este profesional colaborará en el desarrollo de las correspondientes funciones de control con el órgano de contratación y, en su caso, con la Entidad Pública o Privada a la que la Agencia Pública atribuya las funciones de vigilancia de las obligaciones de la contrato, para garantizar el adecuado funcionamiento del servicio público.

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

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

4.3 Uniformidad e higiene:

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

Igualmente y para todo el personal que por las funciones específicas que realice así lo precise, la adjudicataria proveerá de gorros, guantes, mascarilla desechables y cualquier otro elemento que a tal efecto resulte necesario (Equipo de protección individual o E.P.I).

En la manipulación de alimentos no podrán intervenir personas que padezcan enfermedades transmisibles, lo que deberán acreditar antes de comenzar la ejecución del servicio público mediante certificado emitido por un profesional sanitario competente, repitiéndose los reconocimientos médicos con la periodicidad que se determine. Todo personal afectado por lesiones de la piel o de otras enfermedades infecciosas que se puedan transmitir a través de los alimentos, deberá ser sustituido de forma inmediata. No se admitirá, en ningún caso, la presencia de personal en estado gripal manifiesto, en las áreas que tienen contacto físico o aéreo con los alimentos.

Asimismo se deberá cumplir cuantas normas de higiene y salubridad se establezcan por la Dirección de Servicios a la Comunidad Educativa de la Agencia Pública, sin perjuicio de las que le sean obligatorias por la legislación vigente en el transcurso del contrato, siendo por cuenta de la adjudicataria si el cumplimiento de las mismas supusiera un gasto adicional.

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

En el desarrollo de las funciones propias de cada categoría los trabajadores mantendrán una rigurosa higiene personal. No podrán realizar cualquier práctica no higiénica en las dependencias de elaboración y manipulación de alimentos.

La adjudicataria será responsable del cumplimiento de cuantas normas de higiene y salubridad disponga la legislación vigente, siendo por cuenta de la adjudicataria si el cumplimiento de las mismas supusiera un gasto adicional.

4.4 Formación del personal

Todo el personal con independencia de su vinculación jurídico-laboral y a cargo de la adjudicataria recibirá formación en materia de seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales, primeros auxilios y en materia dietético-nutricional.

La formación del personal en materia de seguridad alimentaria será de forma continua y por cuenta de la adjudicataria, siempre siguiendo lo establecido en la legislación vigente.

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

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 9/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

Las adjudicatarias 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, la adjudicataria 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.

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

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

Como parte del Sistema de Autocontrol, la adjudicataria deberá presentar y conservar en cada comedor el plan de Formación conforme al Anexo III 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.

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

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

5 ELABORACIÓN DE DIETAS Y/O MENÚS

Todos los aspectos y parámetros analizados en este apartado 6 con referencia a las normas a seguir en la confección de menús, al análisis de los menús escolares y a la verificación presencial de la oferta alimentaria podrán ser modificados durante la ejecución del contrato. Estas modificaciones deberán ser asumidas por las empresas adjudicatarias siempre que las mismas obedezcan a criterios o avances técnicos o científicos y que éstas no afecten a las condiciones esenciales de la licitación y adjudicación.

5.1 Elaboración de dietas y/o menús.

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 10/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

En estos casos, el Director del Centro 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 sensorial (color, olor, sabor, aspecto, temperatura y consistencia).

Las empresas concurrentes presentarán la composición correspondiente al almuerzo. Debe haber algunos menús y/o dietas estándar y otras especiales que contemplen modificaciones nutricionales acordes a los requerimientos específicos de niños que así lo requieran. Las comidas tendrán que estar correctamente preparadas, condimentadas y presentadas teniéndose en cuenta que, además de su función alimenticia, deben considerarse motivo de satisfacción colectiva y personal. En este sentido, la Gerencia Provincial de la Agencia Pública o persona en quien delegue podrá exigir productos de superior calidad si estima que

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 11/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

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

El etiquetado de las comidas preparadas se ajustará a la normativa vigente en materia de etiquetado de los productos alimenticios. Debe incluir la información necesaria para la trazabilidad entre la cocina y cada centro escolar servido, fecha de elaboración y de remisión, el plato al que corresponde, peso total y número de raciones que incluye por etapa educativa. Con espacio para poder registrar la fecha de recepción en el centro y su conformidad.

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

5.2 Menús y/o dietas:

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

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

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

C. Otras consideraciones;
   a. Propiedades sensoriales de los menús adecuadas.
   b. Adaptación de los menús a la cocina tradicional y actual.
   c. Control del tamaño de las raciones e ingredientes de cada plato, ajustado a las recomendaciones por grupos de edad. A tal efecto, las empresas deberán disponer de un peso/dinamómetro en cada comedor escolar que facilite adecuar el tamaño de las raciones.
   d. Proporcionar a las familias información del ciclo mensual de menús, así como sugerencias de posibles meriendas y cenas aconsejadas, para mantener una dieta equilibrada.
   e. Control del consumo real de cada plato como elemento clave para la mejora. A tal efecto, las empresas deberán disponer de un dinamómetro (o báscula) en cada comedor escolar para pesar los residuos de cada plato.

Uno de los aspectos básicos a la hora de elaborar los menús escolares es cubrir los requerimientos de energía y nutrientes, teniendo en cuenta la edad de los escolares a los que va destinado el menú en el momento del servicio público (ver tabla tamaño orientativo de las raciones para población en edad escolar). En este sentido, el aporte energético y de nutrientes, correspondiente a la comida del medio día debe de ser entre el 30-35% del total de las necesidades diarias.

Normas a seguir en la confección de los menús:

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

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

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 12/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

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.

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

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

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 13/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

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

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

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

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

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

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

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

Apartado 5: El aceite utilizado en ensaladas y otras preparaciones en crudo será siempre aceite de oliva virgen extra. En el resto de platos /elaboraciones incluyendo las frituras sólo se utilizará aceite vegetal mono-insaturado, aceite de oliva, aceites poli-insaturados, aceite de girasol con contenido en acido oleico ≥ 75. Se debe evitar el uso de aceites refinados.

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

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

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

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

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

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

Apartado 7: Los cereales empleados serán de calidad extra o primera debiendo potenciar los cereales de grano entero, como por ejemplo arroz integral.

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

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

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

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 14/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

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

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

- No se incluirán alimentos ultraprocesados que no cumplan con el protocolo nutricional definido en el presente pliego En el caso de derivados de pescado o carne (albóndigas, hamburguesas, etc.), estos productos deberán contener al menos el 90% del producto de referencia. A modo de ejemplo, se cita que unas albóndigas de ternera deberán contener como mínimo en su composición un 90% de carne de ternera. El aceite cumplirá los requisitos descritos en el apartado 5.

Apartado 11: Los menús deben confeccionarse con alimentos de temporada y deben adaptarse a la etapa educativa, de la persona usuaria. En el momento del servicio público las cantidades deben ajustarse al tamaño orientativo de las raciones para población en edad escolar).

Apartado 12: Se utilizará la sal yodada en aquellas preparaciones que necesiten ser condimentadas con sal, no pudiendo superar 1,2 gr/100gr.

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

Apartado 14: No se debe condimentar los platos con caldos de carnes concentrados o cualquier aditivo que contenga en su composición potenciadores del sabor como por ejemplo glutamato monosódico.

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

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

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

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

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

El menú se compondrá de:

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

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

Si el primer plato está constituido básicamente por verdura, el segundo debe de contener un alimento proteico y un alimento rico en hidratos de carbono. Ejemplo: primer plato pisto de verduras, segundo plato merluza al horno y patata cocida.
Si el primer plato contiene como ingrediente principal un hidrato de carbono, el segundo debe de incluir un alimento proteico y la ración de verduras. Ejemplo: primer plato arroz con tomate, segundo plato muslo de pollo asado y ensalada con lechuga, zanahoria y pepino.

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 15/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

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

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

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

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

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

3. Se especifican claramente la composición de las guarniciones.

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

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

Incorrecto: Postre lácteo. Correcto: Yogurt.

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

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

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

Ajuste de energía y macronutrientes

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

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

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

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

Apartado 19: La rotación de alimentos diferentes por grupos en el menú mensual debe seguir los siguientes criterios:
Verdura cruda: mínimo 8 variedades diferentes. Ejemplo: Lechuga, tomate, pepino, cebolla, col, espinacas, etc.
Verdura cocinada: mínimo 10 variedades diferentes. Ejemplo: espinacas, calabacín, puerro, guisantes, brócoli, judías, zanahorias, etc.
Legumbres: mínimo 3 diferentes. Ejemplo Garbanzos, alubias y lentejas
Carne: mínimo 3 diferentes. Ejemplo: pollo, ternera y cerdo,
Pescado mínimo 6 diferentes. Ejemplo: merluza, mero y atún
Pasta: mínimo 3 diferentes. Ejemplo: macarrones, coditos y tallarines
Fruta: mínimo 5 diferentes. Ejemplo: manzana, naranja, pera y plátano

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

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 16/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

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

5.3 Criterios de Evaluación de la oferta alimentaria: Comedor Escolar

A) Evaluación nutricional

B) Evaluación presencial

A) Evaluación Nutricional

La evaluación nutricional consiste en:

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

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

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

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

Requisitos nutricionales criticos:

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

En relación al requisito A
Se utiliza como referencia la Base de Datos Española de Composición de Alimentos (BEDCA) del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.
Los criterios se establecen para la media de los 5 menús de la semana, **con un margen de tolerancia de ± 10%:**

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 17/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

Población	Edad (años)	35% energía (kcal/día)	Grasas (gr)	Proteínas (gr)	Hidratos de carbono (gr)
Niñas	3 a 8	575	19-22	17-21	72-83
Niños	3 a 8	610	20-24	18-23	76-88
Niñas	9 a 13	725	24-28	22-27	90-105
Niños	9 a 13	798	27-31	24-30	100-116
Niñas	14 a 18	829	28-32	25-31	103-120
Niños	14 a 18	1.103	37-43	33-41	138-160

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

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

Frecuencia de consumo semanal por grupos de alimentos

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

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

Grupo de alimentos	**Raciones / semana en menú escolar**
Verdura cocinada	Mínimo 2
Verdura cruda	Mínimo 2
Legumbres	Mínimo 1
Carne	Máximo 1,5
Pescado	Mínimo 1
Fruta	Mínimo 4
Huevo	Mínimo 1
Pasta	Mínimo 1
Arroz	Mínimo 1
Patatas	Mínimo 1
Pan Integral	Mínima 1

Los criterios para determinar el tamaño de las raciones son:

		3-6 años	7-12 años	13-15 años	16-18 años
LÁCTEOS	Queso	25 g	50 g	50 g	50 g
	Leche (postre)	100 ml	200 ml	200 ml	200 ml
LEGUMBRES		30 g	60 g	60 g	90 g
TUBÉRCULOS	Patatas	150 g	200 g	200 g	200 g
CEREALES	Arroz, pasta	50 g	60 g	80 g	80 g
VERDURAS		120 g	120 g	200 g	200 g

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR | MANUEL CORTES ROMERO | 25/06/2020 14:12:28 | PÁGINA 18/51
VERIFICACIÓN | tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ | https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

FRUTA	Fruta fresca	80 g	150 g	150 g	150 g
CARNES Y DERIVADOS	Carne	50 g	80 g	110 g	110 g
	Chuletas/costillas	70 g	100 g	100 g	140 g
	Pollo	80 g	150 g	230 g	300 g
	Embutido y Fiambre	25 g	25 g	25 g	25 g
PESCADO		70 g	100 g	150 g	150 g
HUEVOS		55 g	55 g	110g	110 g
PAN		20 g	20 g	60 g	60 g

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

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

Requisitos nutricionales específicos

Tiene 9 apartados:

- Utiliza aceite de oliva virgen extra en todos los platos. No se penalizará el uso de aceite vegetal alto oleico (≥75%) para fritura.
  Suma 3 puntos si siempre el aceite es de oliva virgen extra, salvo en fritura que puede ser aceite vegetal alto oleico.
- Las raciones de fritos deben ser ≤ 1,5 raciones a la semana.
  Si cumple las 4 semanas suma 3 puntos.
- Utiliza sal yodada en cantidad adecuada.
  Se considera adecuada entre 0,1 y 1,2 gr / 100 de producto.
  Suma 3 puntos si siempre es yodada.
- No añade grasas trans (el plato solo puede tener las presentes de forma natural en las grasas de origen animal).
  Suma 3 puntos si no se añaden a ningún plato.
- En la planilla incluye:
  - Pescado azul:
    - Lo incluye al menos 2 veces.
    - De las 2 veces, en al menos 1 es fresco (no conserva).
  - Especies que pueden tener un alto contenido en mercurio:
    - En comensales de hasta 10 años de edad no las incluye.
    - En comensales de 10 años de edad en adelante, incluye como máximo 1 ración.

  Suma 3 puntos si cumple todos los criterios.
- Utiliza recetas diferentes.
  Se considera una receta diferente cuando cambia el proceso culinario y/o el ingrediente de más peso. El número de recetas diferentes de referencia por grupo de alimentos es:

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

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 19/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

Productos de la pesca	Máximo la misma recetas 2 veces en la planilla
Huevos	Máximo la misma recetas 2 veces en la planilla

Suma 3 puntos si se cumple siempre.

- Hay rotación de alimentos.

GRUPO DE ALIMENTOS	Número de alimentos distintos recomendados
Verduras crudas	Mínimo 8 diferentes
Verduras cocinadas	Mínimo 10 diferentes
Legumbres	Mínimo 3 diferentes
Carne	Mínimo 3 diferentes
Pescado	Mínimo 6 diferentes
Fruta	Mínimo 5 diferentes

Suma 3 puntos si se cumple siempre.

- Utiliza técnicas culinarias diferentes.
  El número de técnicas culinarias distintas en la planilla como mínimo es:

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

Suma 3 puntos si se cumple siempre.

- Usa ingredientes que mejoran el consumo de verduras.
  Suma 3 puntos si los usa al menos 1 vez cada semana.

Calidad de ingredientes y materias primas

En este apartado penaliza:

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

La puntuación que se consigue en este apartado es:

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

Información a las familias

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

- Información a especificar claramente en cada plato:
- Los alimentos que componen mayoritariamente el plato.
- El proceso culinario al que se somete.

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 20/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

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

Resultado de la Evaluación nutricional

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

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

B) Evaluación presencial de la oferta alimentaria

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

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

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

Los criterios para la evaluación presencial incluyen:

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

Requisitos presenciales criticos:

Requisito	Respuestas

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 21/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

A. No hay cambios respecto al menú previsto que afecten negativamente a la evaluación nutricional	Sí/No
B. La cantidad de comida disponible de cada plato es suficiente para el número de comensales previsto	Sí/No
C. El tamaño de las raciones es el adecuado para grupo de edad	Sí/No
D. El número de personas monitoras y su tiempo de dedicación es adecuado	Sí/No
E. La información del menú llega a las familias y es adecuada	Sí/No
F. En el caso de que haya comensales que requieran menús especiales por motivos de salud (con certificado médico), se cumple lo establecido a este respecto en el artículo 40 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición	Sí/No/No aplica

Personas monitoras y recursos materiales

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

Análisis sensorial

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

Consumo de platos

Requisito	Respuesta	Peso

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 22/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

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

Plan de Control y seguimiento sobre la aceptación / rechazo

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

Resultado de la Evaluación presencial

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

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

Resultado global de la Evaluación

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

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

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

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

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 23/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 24/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

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

4. Las tablas de composición de alimentos utilizadas para el diseño de los menús deben ser las incluidas la base de datos BEDCA.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13. Es necesario entregar las fichas técnicas de productos externos que se utilizan en la elaboración de los menús (Ejemplo: tomate frito, tortilla de patatas, caldos, etc.). Esta ficha técnica deberá ser la proporcionada por el fabricante o proveedor del producto. Además debe adjuntar la etiqueta del producto. En caso de no tener la ficha técnica del producto, si con la información del etiquetado no se puede verificar que cumple los criterios nutricionales establecidos en el presente pliego, no se podrá utilizar.

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

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

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

5.6 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.

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 25/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

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

Información para el servicio

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

5.7 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.

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 26/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

12. Para las dietas de intolerancia a la lactosa no bastará con sustituir el yogur por fruta, habrá que cuidar la composición global de la dieta. Esta dieta debe tener, al igual que las tres anteriores, características similares a la basal en cuanto a composición nutricional; si la dieta basal un día tiene de postre yogur desnatado, en la de intolerancia a la lactosa el yogur desnatado se sustituirá preferentemente por yogur de soja y no por fruta.
13. La dieta para celiacos debe ser especialmente cuidada, por lo que la composición de la misma tiene que ser igualmente equilibrada.

5.8 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:

5.8.1 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.

5.8.2 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.

5.8.3 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.

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 27/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Toda la documentación deberá enviarse durante los **10 primeros días** del mes siguiente a la facturación correspondiente.
- En los casos en la que la empresa de restauración colectiva esté certificada como industria ecológica para la elaboración de platos elaborados ecológicos bajo el reglamento (CE) n.º 834/2007, deberá emitir certificado mensual en el que se indique los 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.

6 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 la adjudicataria 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

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 28/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Lectura o trabajo personal.

En la carpeta de comedor, se dejará constancia del registro diario de las actividades realizadas.

7 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.

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

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

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

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

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

La adjudicataria dispondrá en este local de un delegado/a o persona responsable, que, bajo las directrices exclusivas de su empresa, dirigirá y organizará la actividad de los trabajadores de la empresa allí destacados, controlando, además, la ejecución del servicio público.

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.

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 29/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

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.

La adjudicataria viene obligado a informar a la Agencia Pública, a través de la persona responsable, en el mismo día en que se produzca, sobre cualquier incidencia significativa que surja en el desarrollo y la prestación del servicio público y a facilitar puntualmente cuanta información le sea requerida en relación con el mismo.

Para supervisar el adecuado cumplimiento del contrato objeto del presente pliego, la adjudicataria designará un representante en el lote adjudicado, con poderes suficientes para la resolución de cuantos defectos e incidencias sean observados, siempre que no supongan modificaciones del mismo no autorizadas

8.1 Auditorías de control.

La Agencia Pública establecerá aquellos sistemas de control de calidad que considere adecuados, de forma periódica, para hacer la comprobación, tanto de la calidad como de la cantidad de las materias primas empleadas y de los productos elaborados en las cocinas centrales o in situ, del cumplimiento de las normas sanitarias y de higiene durante la manipulación de los alimentos y de los locales y materiales empleados, así como del aseo de los trabajadores y del cumplimiento de cualquier otra obligación asumida por la adjudicataria.

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

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

8.2 Mecanismos de participación ciudadana

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 o haya sido ofertado por la empresa donde se presta el servicio de comedor escolar la creación de grupos o comisiones de seguimiento y evaluación mensual 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.

En ese sentido, este grupo o comisión de seguimiento estará integrado por un representante de la dirección del centro, un representante de la AMPA y un representante de la empresa y con carácter mensual, se reunirán dejando constancia formal de las deliberaciones en el acta cuyo modelo es el señalado en el Anexo IV de este PPT, manifestando las evaluaciones de distintos aspectos del servicio de comedor. De ese acta se expedirán 3 copias (una quedará en el centro, otra quedará registrada en la carpeta del comedor, y otra para la asociación de madres y padres).

La reiteración de incumplimientos por parte de la empresa adjudicataria podrá traer como consecuencia la elevación del acta al órgano de contratación, quien comprobará si las no conformidades se corresponden con incumplimientos contractuales.

8.3 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.

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 30/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

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 a la adjudicataria a través de la plataforma web.

La adjudicataria 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.

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 de la adjudicataria 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 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 las adjudicatarias en www.agenciaandaluzaeducacion.es explicando todas las rutinas de acceso y cumplimentación de la información.

9 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 a la adjudicataria 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.

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 31/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

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.

10 COBRO DEL SERVICIO PÚBLICO.

10.1 Tarifa por comensal/día:

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

10.2 Aviso de ausencias.

Los usuarios del comedor abonarán por anticipado la mensualidad correspondiente del precio establecido del servicio público de comedor a la adjudicataria, 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**.

Cuando los usuarios habituales hubieren anulado el servicio público de conformidad con este plazo, la adjudicataria aplicará en la factura que se gira a la Agencia, el descuento de los días realizado a la familia.

Dicho descuento se aplicará en la factura del mes siguiente al de la anulación correspondiente, y será el resultado del 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 (APP, teléfono, web, etc.) a través de las cuales éstos pueda trasladar la comunicación y el aviso fehaciente de la no asistencia de los usuarios.

10.3 Anulación del servicio por asistencia a consulta médica.

Sin menoscabo de lo indicado en el apartado anterior, será posible la anulación del servicio durante cualquier día de la prestación siempre que la anulación quede acreditada por la asistencia del usuario a consulta médica.

Se considerará suficientemente justificada este tipo de ausencia con la presentación al contratista de cualquiera de los documentos siguientes, en un plazo no superior a 5 días lectivos desde que se produjo la ausencia:

- Informe de asistencia a consulta. (que servirá como justifcante de varios días de ausencia, siempre que en el mismo se prescriban los días de convalecencia previstos).

- Justificante de acceso a demanda de asistencia.

En este sentido, el contratista aplicará el descuento en la factura/recibo 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.

10.4 Cobro del servicio público.

El cobro del servicio público a los usuarios habituales con o sin ayuda parcial se realizará por parte de la persona contratista 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

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 32/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

cada usuario la bonificación que le sea concedida y aplicando el régimen de anulaciones o avisos de ausencia al servicio público que recogen la cláusula 10.2 y 10.3 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 la adjudicataria.

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 la adjudicataria 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.

10.5 Pérdida de la condición de usuario

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

11 SISTEMA DE AUTOCONTROL EN LOS COMEDORES ESCOLARES

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.

<u>Contenido de la carpeta del comedor</u>

- ✓ 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 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

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 33/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

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 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 de la adjudicataria para la ejecución del contrato, de acuerdo con el modelo que aparece en el ANEXO XXVII del PCAP

- ✓ APARTADO 8: INVENTARIO

El inventario recogerá el recuento de los materiales, equipamiento, mobiliario y elementos auxiliares puestos a disposición de la adjudicataria 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 las adjudicatarias 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 4.4 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

La adjudicataria 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: ACTIVIDADES ANTES Y DESPUÉS DE LA COMIDA

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 34/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

La adjudicataria deberá incluir el registro de la realización diaria de las actividades lúdicas y de divulgación conforme a su programa de trabajo para los períodos anterior y posterior a la ingesta en el que se incorporen actividades sobre la importancia de la alimentación saludable y ejercicio físico.

✓ APARTADO 12: 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. Deberán incluir una copia del contrato suscrito, en su caso, con un gestor autorizado de retirada y eliminación de residuos.

✓ APARTADO 13: PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

La adjudicataria deberá incluir el plan de prevención de riesgos laborales (PRL) de todo el personal adscrito al comedor con identificación expresa de cada una de las obligaciones correspondientes a todas las categorías profesionales en el ejercicio de sus funciones.

✓ APARTADO 14: ACTAS DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL COMEDOR

La adjudicataria deberá incluir una copia de las actas mensuales firmadas por los representantes de la comisión de seguimiento y control del servicio de comedor escolar, conforme al modelo del Anwxo IV.

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 del 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 o personas autorizadas expresamente por aquellos (nombre, apellidos, DNI y teléfono de contacto) para recoger a cada alumno usuario del servicio de comedor.

✓ ENTRADA DE COMENSALES

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 entregas 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.

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 35/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

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 podrá ser alguna visita autorizada por la dirección del centro.

✓ PROTOCOLO POR AUSENCIA DE TUTORES EN RECOGIDA

Si superadas las 16 horas, algún usuario no hubiese 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- del 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.

11.1 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 el estado de limpieza y 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 (EPI) 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.

11.2 Control de plagas: desratización y desinsectación

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 36/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

El objeto de este plan consiste en 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.

11.3 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 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 debe **evaluar** la aceptación de los menús planificados mediante el método de doble pesada.

El procedimiento consiste en:

- Se calcula la cantidad de cada alimento por plato que se debe servir en función del número de comensales por grupo de edad.
- Se pesa la cantidad de alimento servida por plato.
- Se pesan los residuos que quedan de cada uno por separado. Los residuos se corrigen en función de la parte no comestible de cada tipo de alimento, por ejemplo cáscara de un plátano.
- Con esta información se calcula:

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 37/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- El porcentaje de lo servido en relación con lo que se debería poner en el plato. Este es un requisito crítico que debe ser subsanado de forma inmediata.
- El porcentaje de lo consumido en relación a lo servido. Cuando se considere y en todo caso cuando este porcentaje es inferior al 50% se debe revisar el plato
- El porcentaje de lo consumido en relación a lo que se debería poner en el plato. Cuando se considere y en todo caso cuando este porcentaje es inferior al 50% se debe revisar lo servido, y en su caso el plato.

Material necesario

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

Implantación y registro de acciones correctoras

Una vez identificados y registrados los platos con bajo que tienen un bajo consumo, deberá implantar las correcciones oportunas que deberán quedar registradas. Entre otras opciones las acciones correctoras prioritariamente deberían estar dirigidas a sustituir estos platos con un nivel bajo de aceptación 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.

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.

11.4 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, comprometiéndose además 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:

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 38/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- → 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 (p.e. 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 (p.e. comedor, etc.) En el caso de que la cocina y el comedor sean un único espacio, la adjudicataria 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 la adjudicataria 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.
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, la adjudicataria 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. La adjudicataria 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.

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 39/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

Dispondrán de sistemas analógicos que permitan controlar desde el exterior las temperaturas. A estos efectos, la adjudicataria 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. Donde las dimensiones de la cocina así lo permitan, se dispondrán de un mínimo de 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. La adjudicataria 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 del centro, las adjudicatarias 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 de la adjudicataria.

11.5 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 de la adjudicataria las inversiones necesarias en equipamientos para el correcto funcionamiento del servicio. La adjudicataria queda obligada 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 adjudicataria los gastos que estas actividades generen.

11.6 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 que deberán reflejarse en el ANEXO XXVII del PCAP.

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 40/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

La adjudicataria queda obligada 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 de la adjudicataria las inversiones necesarias en elementos auxiliares para el correcto funcionamiento del servicio.

11.7 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
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 o gestor autorizado
Envases ligeros y embalajes	Contenedores amarillos	Una vez al día	Personal auxiliar de la cocina o gestor autorizado
Vidrio.	Contenedores verdes	Una vez al día	Personal auxiliar de la cocina o gestor autorizado

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, o en su caso será retirado por el Gestor de Residuos contratado.
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, envases de productos de limpieza, etc.), 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 o retirados por el Gestor de Residuos contratado. Para controlar la gestión adecuada de 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 o retirados por el Gestor de Residuos contratado, siguiendo la clasificación fijada para el reciclado.

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 41/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- ✓ 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 generados en la ingesta, 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.

12 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. La adjudicataria llevará a cabo actuaciones, en caso de así haberlas ofertado, 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.

Para aquellas empresas contratistas que hubieran incluido en su oferta la mejora de la calidad acústica del comedor, será preciso un estudio previo de insonorización por el instalador autorizado realizado con el servicio en funcionamiento. Se podrá reducir el eco y la reverberación del comedor escolar optando por elementos fonoabsorventes (fijos o móviles) o paneles y cuadros acústicos, además de utilizar 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.

Tras la instalación de los elementos acústicos absorbentes, el instalador emitirá, tras nueva medición acústica con el servicio en funcionamiento, certificación acreditativa de la reducción del 20% de ruido ambiental, respecto a la medición previa.

- Mediante un proyecto 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.

13 EQUIPAMIENTO MÍNIMO DE COCINA IN SITU

Para aquellos centros que transformen su sistema de prestación, de cocina central a cocina in situ, indicados en en el PCAP, será obligación de la adjudicataria la adaptación del espacio a esta modalidad de servicio, llevando a cabo las obras, instalaciones y disponinedo el equipamiento necesario para tal fin. En el ANEXO de ACTUACIONES EN CENTROS_TRANSFORMACIÓN A COCINA IN SITU que se adjunte al presente pliego, se incorpora un plano orientativo de cada centro con la posible distribución en planta propuesta del equipamiento necesario así como la relación de obra e instalaciones mínimas exigidas en este PPT.

Sin perjuicio de otras dotaciones, la adjudicataria está obligada a dotar del equipamiento mínimo relacionado a continuación, realizando cuantas instalaciones fuesen necesarias, debiendo obtener y/o renovar para ello 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.

- COCINA 6 FUEGOS 900
  Cocina a gas: Cocina de sobremesa industrial 900. Realizada en acero inoxidable AISI 304. 6 fuegos abiertos, dos de ellos con planchas. Potencia 42 KW ± 5 % Profundidad 900 mm ± 2 % Los fuegos abiertos deben de estar diseñados de

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 42/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

forma que al colocar pequeños recipientes se pueda regular la llama para que no se desborde. Tanto las planchas como los quemadores deberán de ser desmontables para su limpieza. Estructura soporte sobre el que se monta la cocina para obtener un grupo compacto, de acero inoxidable AISI 304, patas regulables, preparado para acoplar puertas

- CAMPANA DE EXTRACCIÓN DE HUMOS
  Campana de acero inoxidable de 1,5 mm de espesor de forma trapezoidal de dimensiones que sobresalga 25 cm por cada lado el área ocupada por el conjunto de equipos de cocción. Sistema periférico de drenaje de grasas con depósito de recogida y tapón metálico de vaciado. Filtros de lamas en acero inoxidable. Sistema contraincendios. Extracción monofásica, 400°C /2 h que irá instalado en el exterior en caja estanca salvo dificultades arquitectónicas

- HORNO CONVECCIÓN VAPOR
  Construido en acero inoxidable AISI 304. Generador de vapor incorporado con control de nivel de agua y termostato de seguridad. Iluminación interna. Puerta panorámica. Interruptor de contacto en puerta. Cuatro formas diferentes de cocinado. Selección a dos modos de trabajo: manual y automático. Reloj temporizado programable. Capacidad para 10 GN 1/1, 20 GN ½. Potencia mínima 14 KW. T 400 V III+N Elemento soporte para obtener un grupo compacto, construido en acero inoxidable AISI 304, patas regulables en altura.

- ARMARIO FRIGORÍFICO
  Construido con acero inoxidable. Capacidad aproximada de 1.200 a 1.500 L. Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC de 40 kg/m3 de densidad. Temperatura de trabajo de -2° a +8 °C. Indicador de temperatura interior reflejada en el exterior. Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura. Iluminación interior. Patas de acero inoxidable regulables en altura.

- CONGELADOR
  Tipo horizontal o vertical. Temperatura de trabajo de -18° a -20 °C. Regulación termostática, con luz piloto indicador de funcionamiento. Indicador exterior de la temperatura interior. Volumen: 500 litros (±10%). Iluminación interior combinada con la apertura de la puerta. Bateas o rejillas interiores. Indicador luminoso de alarma.

- LAVAVAJILLAS
  Lavavajillas de capota. Construcción en acero inoxidable Capacidad de lavado 1000 platos/h. Regulación termostática de la temperatura. Dosificadores de abrillantador y detergente incorporados. Patas ajustables y de Acero Inoxidable. Incorporará mesas iguales de acero inoxidable engarzadas a ambos lados del cuerpo principal de la máquina. Funcionamiento eléctrico a 230 V. Incorporará tantas cestas de platos, vaso, bandejas y cubiertos sean necesarios para el servicio.

- LAVAMANOS:
  Construcción en acero inoxidable. Dimensiones aproximadas: 420 x 420. De suelo o mural. Entrada regulable para agua fría y caliente. Sistema para accionamiento salida de agua preferentemente mediante célula fotoeléctrica o rodilla

- MESA DE COCINA
  Construidas en acero inoxidable AISI-304 18/10,1,5 mm de espesor en acabado satinado. Anchura de la mesa 700 mm y altura 850 mm. Tipo mural con peto trasero de 100 x 15 mm totalmente soldado y con cantos redondeados. Provistas de omegas de refuerzo longitudinales en la parte inferior de la encimera y de un chasís que garantiza una excelente estabilidad al momento de trabajar sobre la mesa. Encimera con frontal de 50 mm y cantos redondeados. Estructura sólida y robusta. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Estante inferior con refuerzo central totalmente soldado.

- MESA FREGADERO 1 SENO (SEGÚN ZONA DE ELABORACIÓN Y SUPERFICIE DE COCINA)
  Construidas en acero inoxidable AISI-304 18/10,1,5 mm de espesor en acabado satinado. Medidas 1200 x 700 x 850 mm. Seno de 450 x 450 x 300 mm con protección insonorizante. Tipo mural con peto trasero de 100 x 15 mm totalmente soldado y con cantos redondeados. Provistas de omegas de refuerzo longitudinales en la parte inferior de la encimera y de un chasís que garantiza una excelente estabilidad al momento de trabajar sobre la mesa. Encimera con frontal de 50 mm y cantos redondeados. Estructura sólida y robusta. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Grifo ducha monomando 2 aguas.

- MESA FREGADERO 2 SENOS (SEGÚN ZONA DE ELABORACIÓN Y SUPERFICIE DE COCINA)

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 43/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

Construidas en acero inoxidable AISI-304 18/10,1,5 mm de espesor en acabado satinado. Medidas 1200 x 700 x 850 mm. Senos de 450 x 450 x 300 mm con protección insonorizante. Tipo mural con peto trasero de 100 x 15 mm totalmente soldado y con cantos redondeados. Provistas de un chasís que garantiza una excelente estabilidad al momento de trabajar. Encimera con frontal de 50 mm y cantos redondeados. Estructura sólida y robusta. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Grifo ducha monomando 2 aguas.

- MESA FREGADERO 1 SENO Y ORIFICIO PARA DESPERDICIOS (SEGÚN ZONA DE ELABORACIÓN Y SUPERFICIE DE COCINA)

  Construidas en acero inoxidable AISI-304 18/10,1,5 mm de espesor en acabado satinado. Medidas 1200 x 700 x 850 mm. Seno de 450 x 450 x 300 mm con protección insonorizante. Orificio con aro de goma embutido y tapa para el vertido de residuos a un recipiente situado bajo la encimera. Tipo mural con peto trasero de 100 x 15 mm totalmente soldado y con cantos redondeados. Provistas de un chasís que garantiza una excelente estabilidad al momento de trabajar sobre la mesa. Encimera con frontal de 50 mm y cantos redondeados. Estructura sólida y robusta. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Grifo ducha monomando 2 aguas.

- MENAJE

  Se incluirá una relación del menaje mínimo suficiente para el volumen de actividad, de acero inoxidable u otro material apto para uso alimentario, necesario para realizar la elaboración de la comida.

- INSTALACIÓN
  - Se considera EQUIPAMIENTO CON INSTALACIÓN todo artículo que necesite adaptación al habitáculo en el que va situado como es el caso de las mesas, campanas de extracción y cocina a gas, requiriendo en este último caso la conexión por personal autorizado y boletín de enganche del suministro de gas
  - Todas las mesas irán unidas mediante soldadura pulida dejando un solo cuerpo para evitar ranuras y posibles focos de suciedad, incluidas las mesas de los lavavajillas, si no se encontrase separado.
  - Las mesas formarán un conjunto con la pared sin dejar huecos entre las mismas, salvando pilares o cualquier otro objetos arquitectónicos, realizándole cajeados en las mismas si fueran necesarios.
  - En los casos en los que la cocina y el horno se sitúen formando un módulo, se colocará una chapa de 100 mm de anchura de acero inoxidable alrededor de todo el perímetro de unión para separar los dos artículos, desmontable para su limpieza.
  - Cuando se sitúe el regulador y la llave de corte del gas en un lateral de la Cocina a gas, éstos irán protegidos por una chapa de acero inoxidable de 100 mm de anchura por todo el perímetro de la cocina sin zonas hirientes para evitar golpes y tropiezos.
  - En cada zona de elaboración se dispondrá de un seno con grifo, instalando mesa fregadero con 2 senos o mesa fregadero con un seno, dependiendo de las posibilidades de diseño del espacio.

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 alimentaria hasta su consumo por los usuarios.

La empresa 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 de la adjudicataria. La 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 alimentaria 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 y I-A BIS del PCAP, debiendo respetarse en cualquier caso la normativa de uso de las instalaciones escolares.

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 44/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

Los Directores de los centros objeto del servicio comunicarán a la 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.

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).

Como criterio general se deberán utilizar alimentos que cumplan los requisitos de calidad de ingredientes y materias primas establecidos en la evaluación nutricional de los menús escolares.

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 45/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

Es copia auténtica de documento electrónico

Expediente 0164/ISE/2020/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

FIRMADO POR MANUEL CORTES ROMERO 25/06/2020 14:12:28 PÁGINA 46/51
VERIFICACIÓN tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

Es copia auténtica de documento electrónico

Expediente 0164/ISE/2020/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

FIRMADO POR MANUEL CORTES ROMERO 25/06/2020 14:12:28 PÁGINA 47/51
VERIFICACIÓN tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

Es copia auténtica de documento electrónico

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

Gramaje expresado en peso crudo y neto.

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

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

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

(5) Gramaje expresado en peso crudo y bruto.

PAN

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

	3 - 6 años		7 - 12 años		13-15 años		16-18 años	
	Gramaje	**Medida culinaria**	**Gramaje**	**Medida culinaria**	**Gramaje**	**Medida culinaria**	**Gramaje**	**Medida culinaria**
Pan tipo barra (acompañamiento	20 - 50 g	1 porción mediana	20 - 50 g	1 porción mediana	60 g	1 porción mediana (6 dedos de largura)	60 g	1 porción mediana
Pan tipo payés (acompañamiento)	20 – 50 g	1 rebanada mediana	20 – 50 g	1 rebanada mediana	60 g	1 rebanada mediana	60 g	1 rebanada mediana

FIRMADO POR MANUEL CORTES ROMERO 25/06/2020 14:12:28 PÁGINA 48/51
VERIFICACIÓN tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma

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 escolar _____a impartir a todo el personal adscrito a los comedores escolares del expediente de contratación número.....

RESPONSABLE DEL COMEDOR	MODALIDAD	TÍTULO CURSO	Nº HORAS	CALENDARIO
SEGURIDAD ALIMENTARIA				
PREVENCIÓN DE RIESGOS LAB.				
PRIMEROS AUXILIOS				
DIETÉTICO-NUTRICIONAL				
OTROS				
COCINERO/A	MODALIDAD	TÍTULO CURSO	Nº HORAS	CALENDARIO
SEGURIDAD ALIMENTARIA				
PREVENCIÓN DE RIESGOS LAB.				
PRIMEROS AUXILIOS				
DIETÉTICO-NUTRICIONAL				
OTROS				
AUXILIARES DE COMEDOR	MODALIDAD	TÍTULO CURSO	Nº HORAS	CALENDARIO
SEGURIDAD ALIMENTARIA				
PREVENCIÓN DE RIESGOS LAB.				
PRIMEROS AUXILIOS				
DIETÉTICO-NUTRICIONAL				
OTROS				
CUIDADORES	MODALIDAD	TÍTULO CURSO	Nº 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

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 49/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

ANEXO IV

MODELO DE ACTA DE PARTICIPACIÓN CIUDADANA EN EL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR

ACTA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR	**MES**

CENTRO	**LOCALIDAD**

PARTICIPANTES DE LA COMISIÓN DE SEGUIMIENTO	**NOMBRE**
POR LA DIRECCIÓN DEL CENTRO	
POR EL AMPA	
POR LA EMPRESA	

Las personas arriba indicadas se han reunido en la sede del centro docente a fin de realizar la evaluación y seguimiento de los siguientes aspectos relativos a la organización y funcionamiento del comedor escolar con el siguiente resultado:

- En relación a la ATENCIÓN DE LOS ALUMNOS:
  - Práctica de buenos hábitos higiénico saludables
  - Comportamiento
  - Juegos en patio
- Grado de satisfacción de 0 a 5.....

OBSERVACIONES

- En relación al mantenimiento de las INSTALACIONES:
  - Limpieza
  - Estado de los electrodomésticos
  - Mosquiteras
  - Suelos y paredes
  - Pintura
- Grado de satisfacción de 0 a 5.....

OBSERVACIONES

- En relación a la relación con los PADRES:
  - Información que se les da
  - Cobros
  - Menús complementarios
  - Atención a demandas
- Grado de satisfacción de 0 a 5.....

OBSERVACIONES

- En relación a la ORGANIZACIÓN:
  - Cumplimiento de horarios
  - Control de acceso
  - Recogida de niños

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 50/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- Orden general

- Grado de satisfacción de 0 a 5.....

OBSERVACIONES

- En relación a la COMIDA:
  - Aceptación de los niños
  - Calidad
  - Horario de reparto de las barquetas
  - Cantidad
  - Posibilidad de repetir

- Grado de satisfacción de 0 a 5.....

OBSERVACIONES

- En relación a las MONITORAS:
  - Sustituciones
  - Formación
  - Trato al alumnado
  - Uniformes
  - Horario

- Grado de satisfacción de 0 a 5.....

OBSERVACIONES

- **ÍNDICE DE SATISFACCIÓN GLOBAL** de 0 a 5.....

OBSERVACIONES

Y para que surta los efectos oportunos, firman la presente ACTA el día _____

POR LA DIRECCIÓN DEL CENTRO	POR LA AMPA	POR LA EMPRESA

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	MANUEL CORTES ROMERO	25/06/2020 14:12:28	PÁGINA 51/51
VERIFICACIÓN	tFc2e6A88NL5PJQ36CGZCNU644F3EZ	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	