



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA EL SERVICIO DE COCINA Y COMEDOR EN LAS ESCUELAS INFANTILES DEPENDIENTES DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA REGIÓN DE MURCIA "PAJARICO" DE ÁGUILAS, "LA GAVIOTA" DE CARTAGENA, "LOS DOLORES" DE LOS DOLORES-CARTAGENA, "VIRGEN DE LAS MARAVILLAS" DE CEHEGÍN, "ELIOSOL" DE LORCA, "INFANTE JUAN MANUEL" DE MURCIA, "LOS ROSALES" DE EL PALMAR-MURCIA Y "GUADALUPE" DE GUADALUPE-MURCIA DURANTE EL PERIODO DE 7 DE SEPTIEMBRE DE 2015 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2016.

1.- OBJETO DEL CONTRATO.

1.1 Es objeto de la presente contratación el servicio de cocina y comedor en las escuelas infantiles "Pajarico" de Águilas, "La Gaviota" de Cartagena, "Los Dolores" de Los Dolores-Cartagena, "Virgen de las Maravillas" de Cehegín, "Eliosol" de Lorca, "Infante Juan Manuel" de Murcia, "Los Rosales" de El Palmar-Murcia, y "Guadalupe de Guadalupe-Murcia, durante el periodo de 7 de septiembre de 2015 al 31 de diciembre de 2016.

1.2 El servicio a prestar consistirá en la elaboración de un menú a media pensión que constará de comida y merienda para los niños y desayuno y comida para los adultos, destinados en las citadas escuelas infantiles, que será servido de lunes a viernes durante todos los días lectivos para el máximo de plazas que se prevé en el apartado 1.10.

1.3 La Consejería de Educación, Cultura y Universidades, al comienzo de la vigencia del contrato, responderá del buen estado y funcionamiento de las instalaciones vinculadas al servicio, así como de la maquinaria, mobiliario y menaje de cocina, que se consignará en inventario (Anexo I), al que dará su conformidad el adjudicatario al comienzo del servicio. Será la empresa, a partir de ese momento, la encargada de la conservación de dichas instalaciones, incluida la reparación de averías en su caso, y de la reposición del menaje en caso de rotura. Cualquier otro elemento de cocina necesario para la prestación adecuada del servicio que no esté contemplada en el inventario, será por cuenta del adjudicatario.

1.4 La gestión de suministros, productos de cocina, comedor y limpieza necesarios para la realización del servicio, corren a cargo del adjudicatario, a excepción de agua, energía eléctrica y gas para el funcionamiento del mismo. No se permite el uso indebido de estos suministros.

1.5 El horario del servicio será el propio de este tipo de centros, con adecuación a las necesidades de cada uno de ellos, siendo establecido por el Director/a de la escuela infantil correspondiente.

1.6 Los menús serán preparados en las cocinas de las propias escuelas infantiles y serán servidos en las instalaciones de las mismas, en las debidas condiciones de higiene y salubridad. Serán los propuestos por la Dirección General de Centros Educativos, que se detallan en el Anexo II, para niños de edades comprendidas entre 0 y 3 años (Primer Ciclo de Educación Infantil) y para el personal adulto destinado en el centro, variando obviamente los gramajes entre los niños y los adultos.



Región de Murcia

Consejería de Educación, Cultura y Universidades

Dirección General de Centros Educativos

Avda. de la Fama, 15-3ª Pta.

30006 MURCIA

Teléfono: 968.279.652

Estos consistirán en:

Niños:

Comida:

Un primer plato de ensalada, que se deberá ir variando en sus ingredientes (ensalada mixta, con zanahoria fresca rayada y maíz, ensalada de tomate, ensalada murciana, etc.).

Un segundo plato a base principalmente de patatas, legumbres, pastas, arroz, verduras, carnes, pescados o sopas, o la mezcla de varios de estos ingredientes.

Postre, fruta fresca, que puede complementarse algunos días con leche o yogurt.

Merienda: Leche o derivados lácteos o fruta fresca.

En todas las comidas se incluirá una porción de pan, y dos días a la semana, será integral.

Adultos:

Desayuno:

Consistirá en leche, café o cacao, tostadas con aceite o margarina/mermelada o bocadillo de fiambre (de queso, jamón de York, mortadela, salchichón, etc.) o fruta fresca.

Comida:

Un primer plato de ensalada, que se deberá ir variando en sus ingredientes (ensalada mixta, con zanahoria fresca rayada y maíz, ensalada de tomate, ensalada murciana, etc.).

Un segundo plato a base principalmente de patatas, legumbres, pastas, arroz, verduras, carnes, pescados o sopas, o la mezcla de varios de estos ingredientes.

Postre: fruta fresca, que puede complementarse algunos días con leche o yogurt.

En todas las comidas se incluirá pan.

1.7 A la hora de elaborar los menús se tendrá en cuenta las siguientes recomendaciones:

-Utilizar siempre productos de primera calidad y de marcas reconocidas.

-Aceite de oliva virgen para ensaladas y aceite de oliva para cocinar. No utilizar margarinas, mantequillas, grasas de origen animal para cocinar, ni otros aceites vegetales, sólo se utilizará aceite de oliva. Tampoco se admite el empleo de aceites de mezclas de distintas procedencias.

-El uso diario de verduras y hortalizas frescas y cocidas. Al menos un día a la semana incluir un primer plato a base de verduras.



- La utilización de legumbres dos veces a la semana.
- No incluir en el menú los fritos pre-cocinados.
- No utilizar arroces o pastas más de dos veces a la semana.
- Incluir, al menos dos días a la semana, un plato en el que el pescado sea el plato principal.
- No utilizar el huevo como ingrediente principal del primer o segundo plato más de una vez a la semana y éstos deberán ser pasteurizados.
- Las carnes deberán ser preferentemente magras.

1.8 Además de los requisitos y recomendaciones recogidos anteriormente, los alimentos que se utilicen deberán cumplir las siguientes normas de calidad y conservación:

- Las frutas y hortalizas han de estar enteras, sanas y exentas totalmente de productos afectados por podredumbres o alteraciones que los hagan impropios para el consumo. Así mismo, deberán estar limpios, sin presencia de sabores y olores extraños y con el grado de madurez adecuado para el consumo inmediato. Las patatas, además de cumplir los requisitos anteriores, deberán estar exentas de germinación y enverdecimiento, así como de productos de tratamiento.
- Los productos congelados deberán presentarse sin ruptura de la cadena de frío, sin presencia anormal de hielo o escarcha, en envases herméticamente cerrados y con un tiempo mínimo de dos meses sobre la fecha de caducidad o consumo preferente. Además deberá cumplir la normativa específica sobre etiquetado de estos productos.
- Los preparados cárnicos frescos deberán transportarse y conservarse hasta su preparación por debajo de 0° C, sin congelar, con un plazo máximo de 48 horas desde la fecha de compra hasta su consumo, debidamente acreditado mediante la factura correspondiente.
- Los alimentos que requieran refrigeración, con una vida útil superior a 24 horas, se conservarán a temperatura comprendida entre 0-4° C. Y los que tengan una vida útil menor de 24 horas, se conservarán a temperatura comprendida entre 0-8° C.
- Los alimentos que deban mantenerse en caliente, se conservarán a temperatura igual o superior a 65° C.

1.9 Ante la posibilidad de que asistan a la escuela infantil niños menores de un año (aula de bebés) y/o niños con necesidades especiales (que requieran menús triturados, o presenten intolerancias o alergias a algún alimento, etc.), estos menús deberán adaptarse a las características especiales de dichos niños (facilitando leches de continuación, yogures de iniciación, productos sustitutos de la lactosa, cereales sin gluten, alimentos con soja etc.). Asimismo, se atenderá cualquier recomendación sobre la alimentación de estos niños, que se realice desde de la Dirección General de Centros Educativos.

1.10 Las prestaciones cubrirán los servicios de desayuno y comida para los adultos destinados en el centro y comida y merienda para los niños que se acojan al servicio de manutención de acuerdo con lo establecido en el apartado 1.6. Se servirán para un máximo de 570 plazas distribuidas en las siguientes escuelas infantiles:



- "Pajarico" de Águilas. 70 plazas
- "La Gaviota" de Cartagena. 50 plazas
- "Los Dolores" de Cartagena. 70 plazas
- "Virgen de las Maravillas" de Cehegín. . . . 80plazas
- "Elisol" de Lorca. 60 plazas
- "Infante Juan Manuel" de Murcia. 80 plazas
- "Los Rosales" de El Palmar-Murcia. 80 plazas
- "Guadalupe" de Murcia. 80 plazas

1.11 Para la ejecución del contrato se contará con el personal dependiente de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia destinado en cada centro y el personal de cocina aportado por la empresa adjudicataria del contrato. El personal de cocina mínimo necesario para la realización de los servicios objeto de la presente contratación en cada una de las escuelas infantiles, será el que a continuación se detalla:

a)

- 1 Cocinero/a por parte de la C.A.R.M.
- 1 Cocinero/a por parte de la empresa adjudicataria.

A estos efectos, la empresa que resulte adjudicataria quedará subrogada respecto al personal fijo discontinuo dependiente de la actual adjudicataria y destinado en las 8 escuelas infantiles objeto del contrato. (Anexo de la memoria)

b) La empresa adjudicataria deberá disponer de un profesional, con titulación académica y formación suficiente en nutrición humana y dietética,

1.12 En caso de realizarse una actividad complementaria de más de 24 horas de duración, la empresa adjudicataria realizará el servicio de desayuno, comida, merienda y cena, en el lugar y días que se determinen para dicha actividad

2.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.

El adjudicatario deberá aportar:

2.1 El personal de cocina indicado en el apartado 1.11, debidamente formados de acuerdo con su actividad laboral.

2.2 Las materias primas necesarias para la preparación de los menús, así como su transporte al centro.

2.3 Las servilletas de un solo uso que se utilicen durante los servicios.

2.4 La limpieza meticulosa de locales, vajilla, cubertería, menaje, mobiliario y maquinaria vinculada a la cocina y comedor, así como los productos y materiales necesarios para ello.



2.5 La evacuación de los residuos producidos por el funcionamiento del servicio a la zona que el centro tenga destinada para el depósito de basuras.

2.6 Un seguro que cubra, de forma suficiente, la responsabilidad civil por posibles daños y perjuicios que puedan producirse en las instalaciones o a las personas en el desarrollo de la gestión contratada, especialmente los daños y perjuicios que pudieran producirse por intoxicación alimentaria, y por los accidentes ocurridos durante las comidas.

3.- OTRAS OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.

Con independencia de las obligaciones generales que se derivan para el adjudicatario según lo establecido el Pliego de Cláusulas Administrativas, y en cumplimiento del objeto del contrato el adjudicatario vendrá como mínimo obligado a:

3.1 Implementar sistemas y procedimientos eficaces de control, que serán verificados por las autoridades competentes, según se establece en los artículos 1 y 5 del Reglamento (CE) nº 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. Así, y en aplicación de dicho Reglamento, el adjudicatario deberá disponer y aplicar un Programa de Autocontrol que incluirá los siguientes planes:

- a) Plan de formación continuada, capacitación e higiene del personal, a su cargo, manipulador de alimentos.
- b) Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos.
- c) Plan de control de temperaturas.
- d) Plan de limpieza y desinfección.
- e) Plan de eliminación de residuos.
- f) Plan de control de plagas/vectoras.
- g) Plan de control de calidad del agua.
- h) Plan de control de proveedores.
- i) Plan de trazabilidad.

3.2 Actuar conforme a lo regulado en materia de seguridad alimentaria y nutrición y concretamente en la siguiente normativa:

-Ley 17/2011 , de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

-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 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

3.3 Cuidar la correcta vestimenta y presentación del personal a su cargo; y, en general, a cuantas obligaciones similares sean necesarias para el óptimo funcionamiento de la gestión de la cocina y el comedor.



4.- PRESUPUESTO DE LICITACIÓN:

El presupuesto de licitación, estimándose el coste de la media pensión individual diaria en 2,75€, I.V.A. excluido, se fija en un máximo de 420.090,00 €, I.V.A. excluido, (462.099,00€ I.V.A. 10% incluido), según la ocupación prevista para la oferta de las citadas Escuelas Infantiles. La distribución de las anualidades es la siguiente:

Anualidad 2015: 115.995,00 € (I.V.A. excluido)

Anualidad 2016: 304.095,00€ (I.V.A. excluido)

* “Pajarico” de Águilas

PERIODO DE EJECUCIÓN	Días	Plazas	Precio Menú sin I.V.A.	Total sin I.V.A.	Tipo I.V.A.
7 de septiembre de 2015 a 31 de diciembre de 2015	74	70	2,75	14.245,00	10%
1 de enero de 2016 a 31 de diciembre de 2016	194	70	2,75	37.345,00	10%

• “La Gaviota” de Cartagena

PERIODO DE EJECUCIÓN	Días	Plazas	Precio Menú sin I.V.A.	Total sin I.V.A.	Tipo I.V.A.
7 de septiembre de 2015 a 31 de diciembre de 2015	74	50	2,75	10.175,00	10%
1 de enero de 2016 a 31 de diciembre de 2016	194	50	2,75	26.675,00	10%

• “Los Dolores” de Los Dolores-Cartagena

PERIODO DE EJECUCIÓN	Días	Plazas	Precio Menú sin I.V.A.	Total sin I.V.A.	Tipo I.V.A.
7 de septiembre de 2015 a 31 de diciembre de 2015	74	70	2,75	14.245,00	10%
1 de enero de 2016 a 31 de diciembre de 2016	194	70	2,75	37.345,00	10%



- “Virgen de las Maravillas” de Cehegín

PERIODO DE EJECUCIÓN	Días	Plazas	Precio Menú sin I.V.A.	Total sin I.V.A.	Tipo I.V.A.
7 de septiembre de 2015 a 31 de diciembre de 2015	74	80	2,75	16.280,00	10%
1 de enero de 2016 a 31 de diciembre de 2016	194	80	2,75	42.680,00	10%

- “Eliosol” de Lorca

PERIODO DE EJECUCIÓN	Días	Plazas	Precio Menú sin I.V.A.	Total sin I.V.A.	Tipo I.V.A.
7 de septiembre de 2015 a 31 de diciembre de 2015	74	60	2,75	12.210,00	10%
1 de enero de 2016 a 31 de diciembre de 2016	194	60	2,75	32.010,00	10%

- “Infante Juan Manuel” de Murcia

PERIODO DE EJECUCIÓN	Días	Plazas	Precio Menú sin I.V.A.	Total sin I.V.A.	Tipo I.V.A.
7 de septiembre de 2015 a 31 de diciembre de 2015	74	80	2,75	16.280,00	10%
1 de enero de 2016 a 31 de diciembre de 2016	194	80	2,75	42.680,00	10%

*Los Rosales” de El Palmar – Murcia

PERIODO DE EJECUCIÓN	Días	Plazas	Precio Menú sin I.V.A.	Total sin I.V.A.	Tipo I.V.A.
7 de septiembre de 2015 a 31 de diciembre de 2015	74	80	2,75	16.280,00	10%
1 de enero de 2016 a 31 de diciembre de 2016	194	80	2,75	42.680,00	10%



*"Guadalupe" de Guadalupe – Murcia

PERIODO DE EJECUCIÓN	Días	Plazas	Precio Menú sin I.V.A.	Total sin I.V.A.	Tipo I.V.A.
7 de septiembre de 2015 a 31 de diciembre de 2015	74	80	2,75	16.280,00	10%
1 de enero de 2016 a 31 de diciembre de 2016	194	80	2,75	42.680,00	10%
ANUALIDADES	IMPORTE TOTAL (I.V.A. excluido)		IMPORTE I.V.A.	IMPORTE TOTAL (I.V.A. incluido)	
2015	115.995,00		11.599,50	127.594,50	
2016	304.095,00		30.409,50	334.504,50	

5.- CONTROL HIGIÉNICO-SANITARIO EXTERNO.

El control del cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria en el desarrollo del servicio de cocina y comedor para las escuelas infantiles será ejercido preferentemente por los Servicios de Inspección de Sanidad de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, y por la Consejería de Educación con la colaboración de otros Organismos o Entidades competentes en la materia.

A estos efectos la empresa adjudicataria deberá guardar en cada centro una muestra adecuadamente envasada y refrigerada de los platos servidos, durante un mínimo de tres días.

6.- MODIFICACIÓN DEL CONTRATO.

De conformidad con el apartado sexto de la Disposición Adicional Decimonovena, de la Ley 13/2014, de 23 de diciembre, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para el ejercicio 2015, el presente contrato podrá ser objeto de modificación, para posibilitar el objetivo de estabilidad presupuestaria, reduciendo el volumen de obligaciones, en el sentido de disminuir el número de menús servidos, con la finalidad de reducir el precio del contrato hasta un 10% y siguiendo el procedimiento previsto con carácter general en el artículo 211 del Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, aprobado por Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre.

Murcia, 12 de junio de 2015

VºBº

LA JEFA DE SECCIÓN DE CENTROS DE EDUCACIÓN PREESCOLAR,

Fdo.: Francisca Marco Cutillas



EL TÉCNICO ESPECIALIZADO,

Fdo.: Juan Antonio Alarcón Vera.



Región de Murcia

Consejería de Educación, Cultura y Universidades

Dirección General de Centros Educativos

0

A N E X O I

RELACIÓN DE MATERIAL DE COCINA Y MENAJE INVENTARIADO



RELACIÓN DE MATERIAL DE COCINA Y MENAJE INVENTARIADO EN LA ESCUELA INFANTIL "PAJARICO" DE ÁGUILAS.

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
2	CÁMARAS FRIGORÍFICAS 2 CUERPOS
1	CÁMARA FRIGORÍFICA 1 CUERPO
4	ARMARIOS DE ACERO INOXIDABLE
1	LAVAVAJILLAS
1	COCINA DE 4 FUEGOS Y HORNO
1	MICROONDAS
2	CÁMARAS CONGELADORAS
1	MESA DE TRABAJO DE ACERO INOX.
5	CARROS DE ACERO INOX.
2	BATIDORAS INDUSTRIALES
1	BATIDORA PEQUEÑA
1	PICADORA PEQUEÑA
1	PLANCHA
1	CORTAFIAMBRES
1	ABRELATAS INDUSTRIAL
3	TABLAS DE CORTE
1	CAFETERA
2	PASAPURÉS
1	OLLA EXPRES
6	OLLAS DISTINTOS TAMAÑOS
2	JUEGOS DE CAZOS
6	SARTENES DISTINTOS TAMAÑOS
1	PEROL
2	PAELLERAS
3	BANDEJAS DE HORNO
6	JARRAS GRANDES ACERO INOX.
3	JARRAS PEQUEÑAS ACERO INOX.
12	JARRAS AGUA DE PLÁSTICO DURO
200	CUCHARAS
200	TENEDORES
100	CUCHILLOS
8	CUCHILLOS DE COCINA
50	CUCHARILLAS

**Región de Murcia**

Consejería de Educación, Cultura y Universidades

Dirección General de Centros Educativos

RELACIÓN DE MATERIAL DE COCINA Y MENAJE INVENTARIADO EN LA ESCUELA INFANTIL "PAJARICO" DE ÁGUILAS. (Continuación).

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
12	FUENTES DE SERVIR
200	VASOS
4	CUENCOS CRISTAL
100	CUENCOS PEQUEÑOS
1	TERMO COMIDA BEBÉS
1	TERMO ACERO PEQUEÑO

Murcia, 2 de junio de 2015



RELACIÓN DE MATERIAL DE COCINA Y MENAJE INVENTARIADO EN LA ESCUELA INFANTIL "LA GAVIOTA" DE CARTAGENA.

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
1	CÁMARA FRIGORÍFICA
1	ARCÓN CONGELADOR
1	COCINA DE 6 FUEGOS, HORNO Y PLANCHA
1	FREIDORA GRANDE DE 40 LITROS
1	PELAPATATAS
1	LAVAVAJILLAS
2	FREIDORAS PEQUEÑAS
4	CARROS DE ACERO INOXIDABLE
1	CORTADORA DE CONGELADOS
1	OLLA A PRESIÓN DE 20 LITROS
1	OLLA A PRESIÓN DE 12 LITROS
1	OLLA A PRESIÓN DE 5 LITROS
3	CACEROLAS DE ALUMINIO DE 30 LITROS
3	CACEROLAS DE ALUMINIO DE 40 LITROS
1	MARMITA DE ALUMINIO DE 40 LITROS
2	MARMITAS DE ALUMINIO DE 30 LITROS
1	PEROL DE 20 LITROS
1	PAELLERA DE 20 LITROS
1	PAELLERA DE 12 LITROS
6	SARTENES PEQUEÑAS
3	LLANDAS DE HORNO
1	EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS
1	BATIDORA INDUSTRIAL
2	BATIDORAS PEQUEÑAS
4	TETERAS DE ALUMINIO
12	CAZOS DE DISTINTO TAMANO
3	RASERAS
3	ESPUMADERAS
3	ARAÑAS
1	LICUADORA
8	ENSALADADERAS DE CRISTAL
4	ESCURRIDERAS GRANDES
6	BANDEJAS
6	LAVAFRUTAS
2	PANERAS
8	BANDEJAS DE ALUMINIO

**Región de Murcia**

Consejería de Educación, Cultura y Universidades

Dirección General de Centros Educativos

RELACIÓN DE MATERIAL DE COCINA Y MENAJE INVENTARIADO EN LA ESCUELA INFANTIL "LA GAVIOTA" DE CARTAGENA. (Continuación)

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
1	CHINO MEDIANO
1	CUBO DE BASURA INDUSTRIAL
70	PLATOS HONDOS
70	PLATOS LLANOS
100	PLATOS DE POSTRE
100	TAZAS DE MACEDONIA
60	VASOS
12	FUENTES DE CRISTAL
3	JARRAS DE AGUA
2	VAJILLAS CRISTAL
100	CUCHARAS
75	TENEDORES
30	CUCHILLOS
50	CUCHARILLAS

Murcia, 2 de junio de 2015

**Región de Murcia**

Consejería de Educación, Cultura y Universidades

Dirección General de Centros Educativos

RELACIÓN DE MATERIAL DE COCINA Y MENAJE INVENTARIADO EN LA ESCUELA INFANTIL "LOS DOLORES" DE CARTAGENA.

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
1	FREIDORA
4	PLANCHAS INDUSTRIALES CON HORNO FAGOR
1	COCINA MIXTA (Propano): 2 Planchas, 2 Fuegos con horno.
1	CORTADORA DE FRIAMBRES
1	PELADORA CON ACCESORIOS
1	EXPRIMIDOR INDUSTRIAL
1	MESA DE TRABAJO FAGOR (3 cajones)
1	MESA DE TRABAJO FAGOR (2 cajones)
7	CARROS DE SERVIR
1	CÁMARA FRIGORÍFICA (3 puertas)
1	LAVAVAJILLAS
1	ARCÓN CONGELADOR
2	LICUADORAS
1	CUCHILLO ELÉCTRICO
1	BATIDORA INDUSTRIAL
1	EXPRIMIDOR CITROMATIC
2	LLANDAS PARA HORNO
3	OLLAS PLANAS DE 32 CM. CON TAPADERA
2	OLLAS PLANAS DE 28 CM. CON TAPADERA
1	OLLA PLANA DE 22 CM. CON TAPADERA
1	OLLA ALTA DE 34 CM. CON TAPADERA
2	ESCURRIDORES PEQUEÑOS
1	RULO DE MADERA PARA AMASAR
1	SARTÉN DE 48 CM.
1	SARTÉN DE 46 CM.
1	SARTÉN DE 35 CM.
1	SARTÉN DE 30 CM.
1	SARTÉN DE 28 CM.
2	PAELLERAS DE PORCELANA DE 10 RACIONES
1	CAZO DE ALUMINIO DE 30 CM.
1	CAZO DE ALUMINIO DE 27CM.
2	OLLAS PLANAS
6	BANDEJAS DE MADERA PARA SERVIR
1	CALDERO DE 60 CM.
86	PLATOS DE DESAYUNO DE VIDRIO
30	PLATOS TRINCHEROS DE VIDRIO

**Región de Murcia**

Consejería de Educación, Cultura y Universidades

Dirección General de Centros Educativos

RELACIÓN DE MATERIAL DE COCINA Y MENAJE INVENTARIADO EN LA ESCUELA INFANTIL "LOS DOLORES" DE CARTAGENA. (Continuación)

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
65	PLATOS SOPEROS DE VIDRIO
115	PLATOS DE POSTRE DE VIDRIO
14	PLATOS SOPEROS DE PLÁSICO DURO
14	PLATOS LLANOS DE PLÁSTICO DURO
45	BOL DE MACEDONIA DE VIDRIO
10	BOL DE ALUMINIO
100	FLANERAS
83	VASOS DE AGUA
10	FUENTES DE ALUMINIO GRANDES
5	FUENTES DE ALUMINIO MEDIANAS
8	FUENTES DE ALUMINIO PEQUEÑAS
5	JARRAS DE ALUMINIO PARA AGUA DE 2 LITROS
3	JARRAS DE PLÁSTICO PARA AGUA DE ½ LITRO.
2	JARRAS DE PLÁSTICO PARA AGUA DE 1 LITRO.
58	TENEDORES DE POSTRE
25	TENEDORES GRANDES
80	CUCHARAS SOPERAS
65	CUCHARAS CADETE
25	CUCHILLOS DE SIERRA
6	CUCHARONES DE SERVIR
9	CUCHARONES SOPEROS
4	ESPÁTULAS DE POSTRE
1	HACHA
1	ESPÁTULA DE COCINA
2	CUCHILLOS CEBOLLEROS
1	CUCHILLO PATATERO
1	CUCHILLO DE MEDIO GOLPE
3	RASERAS /ESPUMADERAS
6	CAZOS DE SERVIR
1	ESPUMADERA ARAÑA

Murcia, 2 de junio de 2015

**Región de Murcia**

Consejería de Educación, Cultura y Universidades

Dirección General de Centros Educativos

RELACIÓN DE MATERIAL DE COCINA Y MENAJE INVENTARIADO EN LA ESCUELA INFANTIL “VIRGEN DE LAS MARAVILLAS” DE CEHEGÍN.

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
1	COCINA INDUSTRIAL 4 FUEGOS CON HORNO
1	FREIDORA
1	CAMPANA EXTRACTORA DE HUMOS
1	ARMARIO FRIGORÍFICO DE 4 PUERTAS
1	ARMARIO FRIGORÍFICO DE 6 PUERTAS
1	CONGELADOR
1	LAVAVAJILLAS
1	PELAPATATAS
1	CORTAFIAMBRES
1	BALANZA ELECTRÓNICA
1	MICROONDAS
1	BATIDORA INDUSTRIAL
1	BATIDORA PEQUEÑA
7	CAZOS DE DIFERENTES TAMAÑOS
7	OLLAS MEDIANAS
3	OLLAS PEQUEÑAS
1	PASAPURÉ
6	SARTENES
1	ESCURRIDOR DE VERDURAS
1	CHINO
7	FUENTES DE CRISTAL
2	CUENCOS GRANDES DE CRISTAL
20	CUENCOS PEQUEÑOS
12	TAZAS DE CAFÉ
9	TAZAS DE CAFÉ CON LECHE
4	TETERAS /LECHERAS
1	OLLA GRANDE
1	OLLA A PRESIÓN GRANDE
1	OLLA A PRESIÓN PEQUEÑA
2	PAELLERAS
2	CACILLOS
1	ESPUMADERA
1	CAFETERA DE 12 TAZAS
1	CAFETERA DE 6 TAZAS
2	BANDEJAS DE HORNO
1	CONTENEDOR DE BASURA

**Región de Murcia**

Consejería de Educación, Cultura y Universidades

Dirección General de Centros Educativos

RELACIÓN DE MATERIAL DE COCINA Y MENAJE INVENTARIADO EN LA ESCUELA INFANTIL "VIRGEN DE LAS MARAVILLAS" DE CEHEGÍN. (Continuación)

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
5	CARROS
100	VASOS DE CRISTAL
150	PLATOS HONDOS
50	PLATOS POSTRE
25	PLATOS LLANOS
100	CUCHARAS
30	TENEDORES
20	CUCHILLOS
60	CUCHARILLAS POSTRE
48	TENEDORES PEQUEÑOS
2	CUCHILLOS GRANDES
1	CUCHARÓN DE SERVIR
2	TIJERAS DE COCINA
4	BANDEJAS GRANDES
4	BARREÑOS GRANDES
2	BARREÑOS MEDIANOS
1	BARREÑO PEQUEÑO

Murcia, 2 de junio de 2015

**Región de Murcia**

Consejería de Educación, Cultura y Universidades

Dirección General de Centros Educativos

RELACIÓN DE MATERIAL DE COCINA Y MENAJE INVENTARIADO EN LA ESCUELA INFANTIL “ELIOSOL” DE LORCA.

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
2	RASERAS
4	POCILLOS
3	OLLAS DE 50 CM.
1	OLLA DE 37 CM.
1	OLLA DE 33 CM.
2	OLLAS DE 30 CM.
2	CARROS DE SERVICIO
1	CÁMARA FRIGORÍFICA
7	SOPERAS
1	SARTÉN DE 37 CM.
2	SARTENES MEDIANAS
2	PAELLERAS
2	PEROLAS
4	BANDEJAS DE HORNO
2	BANDEJAS DE HORNO MEDIANAS
1	BATIDORA /TRITURADORA
1	CORTADORA DE FIAMBRE
1	ABRELATAS MANUAL FIJO
1	CORTADORA DE PATATAS
1	PELADORA DE PATATAS
1	FREIDORA
1	OLLA A PRESIÓN (12 Servicios)
1	ENSALADERA
4	ESCURRIDERAS
3	CACEROLAS PEQUEÑAS
1	PICADORA
2	CAZOS DE 20 X 20 CM.
1	LAVAVAJILLAS
1	COCINA INDUSTRIAL DE 4 FUEGOS
120	PLATOS HONDOS
70	PLATOS LLANOS GRANDES
60	PLATOS LLANOS PEQUEÑOS
80	PLATOS DE POSTRE
20	FUENTES DE SERVIR
82	VASOS DE AGUA

**Región de Murcia**

Consejería de Educación, Cultura y Universidades

Dirección General de Centros Educativos

RELACIÓN DE MATERIAL DE COCINA Y MENAJE INVENTARIADO EN LA ESCUELA INFANTIL "ELIOSOL" DE LORCA. (Continuación)

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
115	CUCHARAS SOPERAS
110	CUCHARAS PEQUEÑAS
12	CUCHILLOS DE MESA
115	TENEDORES
2	CUCHILLOS DE COCINA
7	JARRAS DE AGUA
4	LECHERAS
10	BANDEJAS
1	DESCALCIFICADOR
1	HORNO DE CONVECCIÓN
1	MESA CENTRAL

Murcia, 2 de junio de 2015

**Región de Murcia**

Consejería de Educación, Cultura y Universidades

Dirección General de Centros Educativos

RELACIÓN DE MATERIAL DE COCINA Y MENAJE INVENTARIADO EN LA ESCUELA INFANTIL “INFANTE JUAN MANUEL” DE MURCIA.

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
2	CAFETERAS DE ALUMINIO
17	JARRAS DE AGUA
2	LECHERAS
16	SOPERAS
17	BANDEJAS DE ACERO INOXIDABLE
16	BANDEJAS DE CRISTAL
1	ABRELATAS ELÉCTRICO
1	MOLINILLO DE CAFÉ
1	CUCHILLO ELÉCTRICO
1	PICADORA
1	TERMO
3	CAZOS DE ACERO INOXIDABLE
6	COLADORES PEQUEÑOS
4	ESPUMADERAS PEQUEÑAS
6	CUCHARONES DE SERVICIO
4	TIJERAS
17	FUENTES ALTAS DE ACERO INOXIDABLE
6	AZUCAREROS DE ACERO INOXIDABLE
6	CUCHILLOS PATATEROS
15	CUCHILLOS DE COCINA GRANDES
15	BANDEJAS DE PLÁSTICO
83	VASOS DE CRISTAL
104	PLATOS DE POSTRE
105	PLATOS HONDOS
106	PLATOS LLANOS
1	LICUADORA
1	BATIDORA PEQUEÑA
2	BATIDORAS GRANDES
2	PANERAS DE MIMBRE
1	CORTAFIAMBRES
6	PALAS DE SERVIR
7	CUCHARILLAS DE MOCA
3	SARTENES DE HIERRO

**Región de Murcia**

Consejería de Educación, Cultura y Universidades

Dirección General de Centros Educativos

RELACIÓN DE MATERIAL DE COCINA Y MENAJE INVENTARIADO EN LA ESCUELA INFANTIL "INFANTE JUAN MANUEL" DE MURCIA. (Continuación).

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
4	ESCURRIDORES DE ACERO INOXIDABLE
2	CACEROLAS DE ACERO INOXIDABLE
178	TENEDORES DE POSTRE
100	CUCHARAS DE CADETE
100	CUCHARAS DE CADETE
100	CUCHARILLAS DE POSTRE
28	CUCHILLOS
30	CUCHARAS
37	TENEDORES
1	LAVAVAJILLAS
1	FREIDORA
2	FRIGORÍFICOS
1	ARCÓN CONGELADOR
2	CUCHARAS DE MADERA PEQUEÑAS
1	MORTERO
3	CARROS DE COCINA
1	TOSTADOR DE PAN
1	COCINA INDUSTRIAL 4 FUEGOS

Murcia, 2 de junio de 2015

**Región de Murcia**

Consejería de Educación, Cultura y Universidades

Dirección General de Centros Educativos

RELACIÓN DE MATERIAL DE COCINA Y MENAJE INVENTARIADO EN LA ESCUELA INFANTIL "GUADALUPE" DE GUADALUPE - MURCIA.

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
1	PICADORA ELÉCTRICA
1	CORTADORA DE FIAMBRE
1	PELADOR DE PATATAS
4	CARROS DE SERVIR
3	BATIDORAS INDUSTRIALES
1	BATIDORA PEQUEÑA CON VASO
3	DOCENAS DE PLATOS HONDOS
4	DOCENAS DE PLATOS LLANOS
3	DOCENAS DE PLATOS DE POSTRE
6	BANDEJAS DE BAKELITA
9	BANDEJAS DE ACERO GRANDES
12	BANDEJAS DE ACERO PEQUEÑAS
6	PANERAS DE ACERO
9	BANDEJAS DE PORCELANA
6	BANDEJAS DE PORCELANA REDONDAS
3	DOCENAS DE CUCHILLOS DE MESA
5	DOCENAS DE CUCHARAS PEQUEÑAS
5	DOCENAS DE TENEDORES PEQUEÑOS
3	CUCHILLOS DE MEDIO PUNTO
1	HACHA
6	CUCHILLOS PEQUEÑOS DE COCINA
1	CUCHILLO DE SIERRA
4	PALAS DE SERVIR
4	PALAS LARGAS
3	TENACILLAS
1	PALA DE SERVIR
11	CUCHARAS DE SERVIR
6	DOCENAS DE CUCHARAS GRANDES
6	DOCENAS TENEDORES GRANDES
6	BARREÑOS GRANDES
6	BARREÑOS MEDIANOS
6	BARREÑOS PEQUEÑOS
3	ESCURRIDORES
6	CUENCOS PLATOS
3	DOCENAS CUENCOS PEQUEÑOS DE CRISTAL

**Región de Murcia**

Consejería de Educación, Cultura y Universidades

Dirección General de Centros Educativos

RELACIÓN DE MATERIAL DE COCINA Y MENAJE INVENTARIADO EN LA ESCUELA INFANTIL "GUADALUPE" DE GUADALUPE - MURCIA. (Continuación)

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
2	LECHERAS DE ACERO PEQUEÑAS
3	AZUCAREROS ACERO
1	TETERA PEQUEÑA
6	JARRAS DE AGUA DE ACERO
12	SOPERAS DE ACERO
1	ESCURRIDERA DE ACERO
2	CUENCOS DE ACERO PEQUEÑOS
2	TETERAS GRANDES DE ACERO
4	CAZOS DE ACERO
1	MORTERO
1	TERMO DE 4 LITROS
2	ESCURRIDORES DE OLLA
1	CHINO
1	ESCURRIDOR GRANDE DE ACERO
2	ARAÑAS
3	RASERAS
2	CAZOS GRANDES DE SERVIR
1	CAZO PEQUEÑO DE SERVIR
1	RALLADOR
8	CACILLOS PEQUEÑOS DE SERVIR
1	OLLA GRANDE DE 40 LITROS
1	OLLA GRANDE DE 45 LITROS
1	OLLA MEDIANA DE 36 LITROS
2	OLLAS MEDIANAS DE 30 LITROS
2	OLLAS A PRESIÓN PEQUEÑAS
1	OLLA PEQUEÑA DE 22 LITROS
1	RONDÓN HONDO PEQUEÑO
1	RONDÓN GRANDE
1	BATIDOR MANUAL
1	RUSTIDERA 75 LITROS (ALUMINIO, EN DESHUSO)
2	RUSTIDERAS 60 LITROS (ALUMINIO, EN DESHUSO)
1	RUSTIDERA 50 LITROS (ALUMINIO, EN DESHUSO)
1	RUSTIDERA 40 LITROS (ALUMINIO, EN DESHUSO)
1	GUANTE DE CORTAR
2	GUANTES PARA HORNO

**Región de Murcia**

Consejería de Educación, Cultura y Universidades

Dirección General de Centros Educativos

RELACIÓN DE MATERIAL DE COCINA Y MENAJE INVENTARIADO EN LA ESCUELA INFANTIL "GUADALUPE" DE GUADALUPE - MURCIA. (Continuación)

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
3	DOCENAS DE FLANERAS DE ACERO
3	DOCENAS DE VASOS DE PLÁSTICO
3	DOCENAS DE VASOS DE DURALEX
1	PAELLERA GRANDE 45 LITROS DE HIERRO
2	PAELLERAS PEQUEÑAS 35 LITROS DE HIERRO
1	PEROL 45 LITROS DE HIERRO
2	SARTENES DE HIERRO 36 LITROS
1	SARTEN MEDIANA
1	SARTEN DE 32 LITROS
2	SARTENES DE 24 LITROS
1	COCINA INDUSTRIAL 4 FUEGOS CON HORNO
2	ARCONES CONGELADORES
2	CÁMARAS FRIGORÍFICAS DE 2 PUERTAS

Murcia, 2 de junio de 2015



Región de Murcia

Consejería de Educación, Cultura y Universidades

Dirección General de Centros Educativos

A N E X O II

MENÚS TIPO PARA NIÑOS DE 0-3 AÑOS



Región de Murcia

Consejería de Educación, Cultura y Universidades

Dirección General de Centros Educativos

Las ensaladas se deberán ir variando (ensalada mixta, zanahoria rayada con maíz, ensalada de tomate, ensalada murciana,)

- En todas las comidas se incluirá una porción de pan, y dos días será integral.
- Todos los días se servirá fruta fresca, que no se podrá sustituir por un lácteo.
- Las meriendas consistirán en leche o derivado lácteo y fruta. Para los bebés papilla de frutas

RECOMENDACIONES GENERALES

- Se debe aportar al menos ½ litro de leche diario que puede complementarse con algún derivado lácteo (yogurt, queso, etc)
- Se deben evitar las grasas animales sobre todo los dulces industriales.
- Se deben incluir diariamente alimentos ricos en fibra: frutas, verduras y legumbres.
- Se debe excluir en lo posible el uso de colorantes y conservantes.
- No se debe sustituir la fruta fresca por el zumo. Son alimentos complementarios.
- Se deben dejar los fritos y precocinados para situaciones especiales no como alimento habitual.
- Puede ser imprudente y contraproducente introducir en la dieta infantil alimentos de sabor intenso como los picantes, salazones, ahumados, etc, antes de los 7-8 años.
- El menú del comedor escolar debe aportar entre un 30 y un 35 % de las necesidades de los micronutrientes esenciales.
- La merienda se debe aprovechar para introducir frutas y lácteos.
- Se debe utilizar lo menos posible los dulces y la bollería industrial. Se debe elegir que en el menú del comedor se mantenga el postre lácteo y la fruta fresca.
- En cuanto a la fibra, se debe cuidar que se cumpla el aporte de verduras, cereales y pan integral.
- Se debe evitar las salsas y los fritos.
- Se usarán huevos pasteurizados y carnes magras.
- Notificar los cambios en el menú guardar una muestra adecuadamente refrigerada de los platos servidos, durante tres días.
- Está prohibido el uso de mayonesas hechas con huevos frescos.
- El exceso de sal condiciona la aparición de hipertensión arterial en la edad adulta. La tendencia moderna aconseja no poner sal ni azúcar a los alimentos de los niños, si de todas las maneras ya lo hizo desde un principio y el niño ya se ha acostumbrado a ese sabor, se puede agregar solamente al final del hervor, de lo contrario se pierden las vitaminas.
- Es un país como el nuestro donde se dispone de gran variedad de frutas prácticamente durante todo el año, no se justifica dar a los niños jugos procesados o desnaturalizados. A los jugos industrializados se les agregan conservantes o vitaminas sintéticas para reemplazar las que destruye el calor.
- Los condimentos no constituyen alimentos de utilidad para el crecimiento de los niños, sólo sirven para el gusto y la ornamentación de la comida. Mientras no existan experiencias y evidencias que avalen ventajas en su uso es preferible no incluirlos en la dieta de los niños.
- En la información que se dé a los padres sobre el menú debe incluir las orientaciones oportunas con respecto a las cenas, desayunos y merienda de los niños con el fin de garantizar una alimentación sana y la adquisición de buenos hábitos alimentarios.



Región de Murcia

Consejería de Educación, Cultura y Universidades

Dirección General de Centros Educativos

MENÚS

Escuelas Infantiles de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia

		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
S E M A N A	1ª	Ensalada mixta Tallarines con pescado Fruta Pan	Ensalada mixta Arroz y alubias Fruta Pan	Ensalada mixta Estofado de ternera Fruta Pan	Crema de calabacín y puerros Tortilla con ensalada Fruta Pan	Ensalada mixta Cocido Fruta Pan
	2ª	Ensalada mixta Lentejas Frutas Pan	Puré de verdura Guiso de albóndigas Ensalada mixta Fruta Pan	Ensalada mixta Olla gitana Fruta Pan	Ensalada mixta Arroz con pollo Fruta Pan	Ensalada mixta Aletría con pescado Fruta Pan
	3ª	Ensalada mixta Macarrones con carne Fruta Pan	Ensalada mixta Lentejas con arroz Fruta Pan	Ensalada mixta Sopa de pollo con albóndigas Fruta Pan	Puré de Verduras y legumbres Pescado rebozado Ensalada Fruta Pan	Ensalada mixta Pebre Fruta Pan
	4ª	Sopa de pescado Pollo empanado Ensalada mixta Fruta Pan	Ensalada mixta Arroz y alubias Fruta Pan	Ensalada mixta Ternera con verduras Fruta Pan	Ensalada mixta Guiso de mero Fruta Pan	Ensalada mixta Cocido Fruta Pan
	5ª	Ensalada mixta Lenteja Fruta Pan	Ensalada mixta Caracolas con pescado Fruta Pan	Ensalada mixta Arroz con pollo Fruta Pan	Ensalada mixta Potaje de espinacas Fruta Pan	Puré de verduras Guiso de albóndigas Ensalada mixta Fruta Pan
	6ª	Ensalada mixta Guiso de pollo Fruta Pan	Ensalada mixta Arroz con garbanzos Fruta Pan	Puré de verduras Pescado rebozado Ensalada Fruta Pan	Ensalada mixta Lentejas con arroz Fruta Pan	Ensalada mixta Macarrones con carne Fruta Pan

Murcia, 2 de junio de 2015