



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR LOS CONTRATOS BASADOS EN EL ACUERDO MARCO PARA LA CONTRATACION DE SERVICIOS DE COMEDOR ESCOLAR DE LOS CENTROS DE EDUCACIÓN INFANTIL Y PRIMARIA DEPENDIENTES DE LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA REGIÓN DE MURCIA.

1. OBJETO DEL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

El presente pliego tiene por objeto definir el contenido concreto del servicio a prestar, así como las prescripciones técnicas, que han de regir los contratos basados en el Acuerdo Marco para la contratación del servicio de comedor escolar en los centros de Educación Infantil y Primaria dependientes de la Consejería con competencias en materia de Educación de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, y especialmente los requisitos cualitativos y cuantitativos desde el punto de vista nutricional de los menús a elaborar, dotaciones mínimas de personal de cocina y de atención y cuidado de los alumnos, frecuencia y contenido de las tareas de limpieza, que habrán de cumplir, entre otros definidos en el pliego, las empresas que resulten adjudicatarias de dichos contratos.

2. CONTENIDO DE LA PRESTACION Y DIVISION POR LOTES.

2.1. El servicio de comedor escolar, a efectos del presente pliego, comprende la elaboración y distribución de la comida de mediodía, incluido su almacenamiento en las debidas condiciones de higiene y seguridad alimentaria hasta su consumo por los usuarios, preparación de las mesas, platos, vasos, cubiertos, servilletas, bebidas y todo lo necesario para consumir el menú, así como la retirada y limpieza de los mismos después de la comida, la limpieza de mesas y local del comedor y dependencias de cocina, y el cuidado, vigilancia y atención educativa del alumnado usuario del servicio tanto en el tiempo destinado a la comida como en los tiempos anterior y posterior a la misma, en el horario establecido para el servicio de comedor escolar en cada Centro Educativo.

Dicho servicio se prestará de lunes a viernes todos los días de funcionamiento de dicho servicio según el calendario escolar y las Instrucciones sobre funcionamiento de dicho servicio que se aprueben para cada curso escolar por la Dirección General competente.

2.2. El servicio de comedor escolar se prestará en una de las dos modalidades siguientes, de acuerdo con las características de cada centro y conforme a lo previsto en el artículo 10.1.a) de la Orden de 17 de julio de 2006:





- A) Elaboración de comidas en el propio centro educativo: modalidad A.
- B) Suministro de comidas elaboradas, total o parcialmente, en otras instalaciones (cocinas centrales de la empresa adjudicataria o en la cocina de algún centro educativo próximo dependiente de la Consejería de Educación, y en todo caso de la misma localidad) y transportados al centro donde se presta el servicio: modalidad B.

Esta modalidad permitirá realizar la prestación preferentemente mediante “línea caliente” o excepcionalmente mediante “línea fría”, en este último caso en aquellos centros cuyas instalaciones sean adecuadas para ello y no sea posible la “línea caliente” debido a la distancia del centro educativo donde se presta el servicio respecto al lugar donde se ubique la cocina donde se elaboran los menús, lo que ocasiona que debido al tiempo de transporte u otras circunstancias no pueda asegurarse el servicio de “línea caliente” en óptimas condiciones.

2.3. Sin perjuicio de otras actuaciones que se recogen con mayor detalle en el presente pliego, se consideran actuaciones complementarias que forman parte también de la prestación del servicio de comedor las siguientes:

- a) Programación de los menús, según el tipo o tipos de menús para los que la empresa haya resultado adjudicataria.
- b) Adquisición de las materias primas, alimentarias y no alimentarias, y de los productos necesarios para el desarrollo del servicio, su transporte al centro educativo, almacenamiento y conservación hasta el momento de su consumo o utilización. Quedan excluidos el suministro de energía eléctrica y de agua, que correrán a cargo de la Administración correspondiente; no así el gas que se consuma en la cocina del centro durante el periodo de prestación del servicio de comedor, que correrá a cargo de la empresa adjudicataria, así como el coste de las revisiones periódicas de carácter obligatorio, que deberán realizar empresas autorizadas.
- c) Elaboración de los menús programados y su servicio a los usuarios del comedor.
- d) Cuidado, vigilancia y atención educativa del alumnado usuario del servicio durante el horario de comedor, incluyendo la atención directa a los comensales que lo requieran durante la realización de la comida, a través de la adecuada dotación de personal para la realización de estas tareas conforme a las ratios establecidas en la normativa reguladora de los comedores escolares y las mejoras ofertadas en esta materia, en su caso.
- e) La limpieza diaria de las dependencias de cocina y comedor, cubertería y menaje utilizado, y periódica de resto de dependencias vinculadas al servicio.
- f) El mantenimiento y reparación de la maquinaria, mobiliario e instalaciones vinculadas al servicio,





así como la reposición de la cubertería y vajilla o menaje deteriorado o perdido, con el límite cuantitativo mínimo del 2 % del importe de la facturación de la empresa adjudicataria en cada centro educativo durante el periodo de vigencia del contrato.

g) El desarrollo e implementación del protocolo APPCC, así como de los controles bacteriológicos necesarios cuando la elaboración se realice en el propio centro.

h) Un seguro que cubra, de modo suficiente (por importe mínimo conjunto de 600.000 euros), la responsabilidad civil por posibles daños y perjuicios que puedan producirse en las instalaciones o en las personas en el desarrollo del servicio contratado.

2.4. División por lotes.

A efectos de adjudicación de contratos basados, el servicio de comedor escolar se dividirá en lotes formados por uno o más centros educativos donde haya de prestarse el servicio. Para el diseño de dichos lotes se tendrá en cuenta un criterio principalmente geográfico, agrupando, siempre que sea posible en un solo lote los comedores de un mismo municipio, que estarán integrados tanto por comedores de modalidad A como de modalidad B, y donde formen parte del lote comedores de distinto tamaño y precio de referencia, obteniendo el presupuesto máximo de licitación de cada lote como suma del presupuesto de licitación que correspondería a cada centro teniendo en cuenta su precio de referencia y número de usuarios previsto.

Se excepciona de este criterio general los municipios de Murcia, Cartagena, Lorca y Molina de Segura dado al gran número de centros con comedor con que cuentan esos municipios. No obstante, la formación de lotes de comedores de estos municipios se agruparán por localidades, de modo que, siempre que sea posible, las de los comedores de la misma localidad o localidades contiguas o próximas se integren en el mismo lote. A estos efectos, el número máximo de centros que integre cada lote será de 12 y el mínimo de 2. Se excepciona igualmente de esta regla general la formación de lotes para la adjudicación de comedores de nueva creación.

3. PROGRAMACIÓN DE LOS MENÚS

Las empresas adjudicatarias se comprometen a presentar a los Centros Educativos la programación de los menús diarios cuya composición, variedad y equilibrio energético y nutricional, presentación y calidad sea acorde con las prescripciones del presente pliego, y por tanto, configure una comida completa y equilibrada.

Los menús servidos en los comedores escolares serán supervisados por profesionales con formación en Nutrición Humana y Dietética de manera que se garantice que son variados,





equilibrados y adaptados a las necesidades nutricionales de cada grupo de edad y en consonancia con los requisitos y recomendaciones recogidos en el presente pliego.

La dirección del centro podrá realizar propuestas y sugerencias a dicha programación mensual, siempre que dichas sugerencias se realicen con antelación suficiente para posibilitar su aplicación, no comprometan la variedad y el equilibrio nutricional del menú y, en todo caso, sean realizadas antes de que dicha programación mensual se distribuya a las familias.

Asimismo, la empresa, a través del centro, deberá facilitar a las familias de los alumnos comensales la información para complementar la dieta diaria.

4. MATERIAS PRIMAS

Las materias primas y productos alimenticios para la elaboración de los menús serán suministradas por cuenta de la empresa. Respecto al origen de las materias primas y productos alimenticios, la empresa acreditará, cuando le sea requerido a lo largo de la vigencia del contrato tanto por la Consejería de Educación, los centros educativos o los órganos con competencia en materia de seguridad alimentaria y salud pública, que todas sus materias proceden de empresas autorizadas, con su Número de Registro Sanitario vigente y en las claves y actividades correctas en función del tipo de productos de que se trate, lo que garantizará que las materias primas y los productos alimenticios están sometidas a los controles sanitarios y de calidad de acuerdo con la legislación vigente en la materia.

La empresa adjudicataria presentará a la Dirección del centro, al inicio del contrato, la relación de sus suministradores. Serán incluidos, en la medida de lo posible, alimentos de proximidad y temporada.

5. CARACTERÍSTICAS Y ELABORACIÓN DE LOS MENÚS.

5.1. El menú se compondrá de:

- - Un primer plato.
- - Un segundo plato.
- - Postre.
- - Pan y agua.
- Este menú debe incluir como base del primer plato o bien como guarnición o ingrediente importante del segundo plato algún alimento de estos dos grupos:





- - Verduras y hortalizas.
- - Patatas, pasta, arroz, legumbres, maíz, etc.
- El segundo plato, alternará carne, pescado y huevos, que irán acompañados de alguna de las guarniciones mencionadas, o bien integrarán platos complejos en forma de “guisos de cuchara” o asados característicos de la llamada cocina o dieta mediterránea, que deberán ofertarse de forma preferente a otras alternativas.
- El postre consistirá en una pieza de fruta fresca cada día, que podrá complementarse algún día de la semana con un postre lácteo (yogurt o leche, preferentemente).

Estructura general del menú				
Primer plato	Segundo plato	Guarnición (o ingrediente de guiso)	Postre	Complemento (opcional)
Verduras y hortalizas	Carne, pescado o huevos	Patatas, pasta, arroz, legumbres, maíz...	Fruta fresca	Lácteo
Patatas, pasta, arroz, legumbres, maíz...	Carne, pescado o huevos	Verduras y hortalizas	Fruta fresca	Lácteo

5.1. A la hora de elaborar los menús se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Las comidas tendrán que estar correctamente preparadas, condimentadas y presentadas teniéndose en cuenta que, además de la función alimenticia, deben considerarse motivo de satisfacción colectiva y personal.
- Los menús deben confeccionarse con alimentos de temporada y productos frescos de proximidad y que deben adaptarse a la edad del usuario. En el momento del servicio, las cantidades deben ajustarse a las necesidades por edad (ver tabla de tamaño orientativo de las raciones para población en edad escolar en Anexo I).
- No utilizar margarinas, mantequillas, ni grasas de origen animal para cocinar. El aceite utilizado en ensaladas y otras preparaciones en crudo será siempre aceite de oliva. 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 ácido oleico ≥ 75 . No se admite el empleo de aceites de mezclas de distintas procedencias.
- Entre estas preparaciones, a las que alude el punto anterior, 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. Las preparaciones en las que se utilicen la fritura en aceite deben limitarse a una vez por semana como plato principal y otra en día





distinto tan solo como guarnición: total 1,5 raciones / semana.

- Se utilizará la sal yodada en aquellas preparaciones que necesiten ser condimentadas con sal, procurando hacer un uso moderado de la misma.
- No se deben utilizar para condimentar los platos los caldos de carne concentrados o cualquier aditivo que contenga en su composición potenciadores del sabor (ejemplo glutamato monosódico) y colorantes artificiales como la tartracina.
- Limitar el uso en el menú de los productos pre-cocinados de tipo industrial (croquetas, empanadillas, pizzas, rebozados y empanados, canelones, etc.), que no deberán programarse en conjunto más de dos veces al mes. Además, cuando se incorporen este tipo de productos, deberán ser sin grasas hidrogenadas, sin aditivos y elaborados sólo con ingredientes de máxima calidad.
- En el caso de derivados de pescado o carne (albóndigas, hamburguesas, etc.), estos productos deberán contener al menos el 80% del producto de referencia (ejemplo, unas albóndigas de ternera deberán contener como mínimo en su composición un 80% de carne de ternera). El aceite cumplirá los requisitos descritos en la recomendación pertinente.
- Tanto las carnes como los huevos y sus derivados deberán ajustarse en cuanto a su clasificación y calidad 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.
- 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.
- 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. El gramaje de la ración se ajustará a lo establecido en el anexo, no contabilizándose como ración productos con muy bajo contenido en pescado, como buñuelos o croquetas de bacalao, anillas de calamar, palitos de merluza, etc... Con el fin de fomentar su consumo se procurará ofertar seis raciones al mes, alternando entre pescados azules y blancos, pudiéndose incluir en alguna ocasión conservas como las sardinas en aceite, y evitando utilizar sistemáticamente las preparaciones en forma de fritos y rebozados.

- Al menos 2 veces al mes las raciones a consumir deberán ser de pescado azul; si existiera más de una propuesta de pescado azul en conserva sólo se contará como una de las establecidas.
- En el menú escolar no podrá incorporarse pescados de las familias de los Gempilidos, y en el caso de los pescados especies grandes longevas pez espada/emperador, atún rojo (*Thunnus thynnus*), tiburón (cazón, marrajo, mielgas, pintarroja y tintorera) y Lucio, debe evitarse su consumo en niños hasta 10 años y en escolares de más de 10 años el gramaje a utilizar quedará limitado a 120 gramos al mes.
- Las especies de pescado propuesta en el menú escolar son:
- Pescados blancos: merluza, bacalao, fletan, lenguado, limanda, rape.
- Pescados azules: salmón, boquerones, caballa fresca y en conserva, sardinillas en aceite.
- 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.
- Todas las raciones de pescado que se servirán en la semana deberán ser presentadas en forma de filetes o similares por piezas y sin espinas.
- Los moluscos y crustáceos (calamares, almejas, coquinas, etc.) serán considerados como “pescado” a la hora de contabilizar el total de raciones semanales.
- Se incluirán un máximo de dos huevos a la semana, frecuencia de consumo entre 1 y 2 unidades/semana, en forma de revueltos, tortilla o cocidos, debiendo cumplir con las máximas exigencias de calidad y seguridad alimentaria.
- El menú diario debe ofertar una ración de verduras de temporada y/o congeladas, como primer plato. Las verduras propuestas en los menús irán en función de la época del año, serán preferentemente de temporada y de primera calidad, pueden ser cocinadas o en ensaladas. Las ensaladas deben estar compuestas básicamente por alimentos crudos vegetales de varios tipos siendo más atractivas las de diferentes colores, identificándose claramente en los menús sus componentes. También se deberán ofrecer preparaciones





constituidas básicamente con verduras cocinadas.

- En el plato que aporte las verduras, estas deben aparecer de forma visible y no de forma “camuflada” o triturada (excepto los purés o las preparaciones que así lo requieran). No se consideran verduras la patata, el maíz, y las salsas de tomate.
- Igualmente las frutas deben ser de la temporada y proximidad, 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 con una frecuencia de 4 a 5 veces por semana. Como máximo 1 día a la semana se ofrecerá un postre lácteo (tipo yogur, leche fermentada, bífidos, etc...) 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.
- En cuanto al uso de zumos, solamente se aceptarán zumos de frutas recién exprimidas 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.
- La leche y sus derivados (yogurt, queso o cuajada) son una importante fuente de calcio y proteínas y pueden utilizarse como complemento del postre de fruta 1 día a la semana, así como en las preparaciones de los primeros y segundos platos formando parte de las ensaladas y guarniciones (taquitos, lonchas o porciones de queso, preferentemente tierno o poco curado). En cuanto a los quesos se recomienda utilizar quesos semigrasos (<40% de materia grasa) para gratinados y pastas y quesos frescos (<25% de materia grasa) para ensaladas y otras preparaciones.
- El pan se suministrará horneado en el día, en la medida de lo posible en panificadora de proximidad. Debe evitarse el uso de pan congelado de tipo industrial. El pan blanco se ofrecerá un máximo de tres días a la semana.
- Se deben evitar días consecutivos con preparaciones o alimentos similares. Por ejemplo: lunes merluza en salsa, martes mero a la plancha; miércoles puré de verduras, jueves crema de guisantes.

5.3 Menús alternativos.

Siempre que las posibilidades organizativas del comedor lo permitan, se servirán menús alternativos (dichos menús cumplirán la estructura general y los requisitos nutricionales recogidos en este pliego) para aquel alumnado del centro que requiera un





menú especial por padecer intolerancias, alergias alimentarias u otras enfermedades debidamente diagnosticadas que así lo exijan, solicitando a la Consejería de Salud la ampliación de actividad del Registro Autonómico para la elaboración de dichos menús (Elaboración de comidas para intolerantes/alérgicos/celiacos).

Cuando no sea posible, el alumnado afectado traerá de su domicilio la comida preparada (que deberá venir envasada y transportada en recipientes idóneos) asumiendo el centro la responsabilidad de su recepción, su adecuada conservación hasta el momento de su consumo, el calentamiento y servicio de la misma.

6. REQUISITOS NUTRICIONALES Y DIETÉTICOS.

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

A) Requisitos nutricionales:

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

B) Composición y variedad de los menús:

- Adaptación de la frecuencia de los alimentos a la comida del comedor.
- Variedad de los alimentos dentro del grupo.
- Tecnología culinaria empleada.
- Empleo de recetas variadas.

C) Otras consideraciones:

- Propiedades sensoriales de los menús adecuadas.
- Adaptación de los menús a la cocina tradicional y actual.
- Control del tamaño de las raciones e ingredientes de cada plato, ajustado a las recomendaciones por grupos de edad.
- Proporcionar a las familias información del ciclo mensual de menús, así como sugerencias de posibles meriendas y cenas aconsejadas, para mantener una dieta equilibrada.

Los menús para la población escolar deben suministrar aportes alimentarios en calidad y cantidad suficientes para cubrir sus necesidades nutricionales, teniendo en cuenta que la edad escolar es una etapa de crecimiento y desarrollo corporal. Deberán



aportar alrededor del 35 % del total de las necesidades energéticas diarias para los diversos tramos de edad escolar, según se recoge en la siguiente tabla:

ALUMNOS/AS (M/F)			
EDAD (años)	SEXO	ENERGÍA Kcal. por día	35 % ENERGÍA Kcal. por día
3-8	M	1742	610
3-8	F	1642	575
9-13	M	2279	798
9-13	F	2071	725
14-18	M	3152	1103
14-18	F	2368	829

Los menús para los adultos tendrán la misma estructura y composición que los destinados al alumnado, variando solamente el aporte de energía, según se indica a continuación:

ADULTOS			
EDAD (años)	SEXO	ENERGÍA Kcal. por día	35 % ENERGÍA Kcal. por día
19-40	M	3200	1120
19-40	F	2400	840
41-50	M	2850	998
41-50	F	2185	765
51-60	M	2700	945
51-60	F	2075	726
61-70	M	2400	840
61-70	F	1875	656

6.2. Menús y dietas.

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

La contribución de los distintos macronutrientes al aporte calórico total recomendado del





menú deberá situarse en torno a los siguientes valores medios:

- Proteínas: 12-18 % del total.
- Grasas: 30-33 % del total (máximo del 10 % del aporte energético total del menú procedente de ácidos grasos saturados) debiendo excluirse las grasas trans.
- Hidratos de carbono: 50-60 % del total del aporte energético del menú.

El porcentaje del aporte calórico de la comida sobre las necesidades totales diarias de energía podrá ajustarse al alza en casos puntuales y justificados, cuando se tenga constancia de que debido a las circunstancias socio-familiares o por otros motivos el resto de ingestas diarias no completan el total de energía necesaria según la edad de los alumnos.

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

Verdura cruda: mínimo 5 variedades diferentes. Por ejemplo: lechuga, tomate, pepino, cebolla, col, espinacas, etc.

Verdura cocinada: mínimo 5 variedades diferentes. Por ejemplo: espinacas, calabacín, puerro, guisantes, brócoli, judías, zanahorias, etc.

Legumbres: mínimo 3 diferentes. Por ejemplo: garbanzos, alubias y lentejas

Carne: mínimo 3 diferentes. Por ejemplo: pollo, ternera y cerdo,

Pescado: mínimo 3 diferentes. Por ejemplo: merluza, mero y salmón

Pasta: mínimo 3 diferentes. Por ejemplo: macarrones, coditos y tallarines

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

El menú mensual deberá contemplar la rotación de diferentes técnicas culinarias por grupos de alimentos.

6.4. Normas de la presentación del menú para su análisis, control y aprobación.

Cada empresa adjudicataria deberá presentar, al responsable del contrato, el Jefe de Sección de Servicios Complementarios de la Dirección General de Centros Educativos e Infraestructuras de la Consejería de Educación y Cultura, y con una antelación de 30 días naturales al inicio del servicio, para su análisis, control y aprobación, el menú basal (menú tipo 1) y el resto de los ofertados, correspondientes a cada mes de prestación del servicio. Por parte del Servicio de Promoción Educativa será remitido para su valoración y validación al Servicio de Seguridad Sanitaria y Zoonosis de la Dirección General de Salud Pública y Adicciones de la





Consejería de Salud.

Junto a las propuestas de menús, se debe incluir orientaciones adecuadas para que el desayuno, la merienda y la cena sean complementarias al menú del mediodía.

Durante el servicio de comidas, se controlará el tamaño de las raciones e ingredientes de cada plato, con el objeto de ajustar al tamaño orientativo por edad establecido en el Anexo I de este pliego a las edades de los comensales. El control del tamaño de las raciones incluirá el servicio de cantidades tanto por defecto como por exceso.

La programación mensual de menús debe cumplir las siguientes especificaciones:

1. Se debe presentar la planificación con la valoración nutricional de cada día debidamente reflejada en la parte inferior de la cuadrícula correspondiente. Así como la valoración mensual total.
2. Se debe entregar la relación de todas las fichas técnicas debidamente referenciadas, expresando las cantidades en gramos de las raciones servidas de cada plato. El nombre que se le da al plato en la planilla debe corresponder con el de la ficha técnica.
3. Las fichas técnicas de los platos que se sirven un mismo día deben ir juntas.
4. Cada plato debe estar valorado nutricionalmente de modo independiente y no se debe incluir el pan ni el postre.
5. 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.
6. 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.
7. Se deben especificar para cada alimento que forme el plato, y para cada menú completo los siguientes datos: Kcal, proteínas, grasas e hidratos de carbono.
8. En la ficha técnica de cada plato se especificará qué técnica culinaria se ha empleado para su elaboración y qué alimentos
9. Es necesario disponer de las fichas técnicas de productos externos que se utilizan en la elaboración de los menús (por ejemplo: tomate frito, tortilla de patatas, caldos, etc.). Esta ficha técnica deberá ser la proporcionada por el fabricante o proveedor del producto. En el caso de no disponer de esta información se debe adjuntar la etiqueta del producto donde figuren los ingredientes y el valor nutricional por 100 gramos de producto. Estos alimentos están permitidos cuando cumplan todos los criterios del protocolo nutricional del presente pliego.





10. En la planilla de los menús se debe especificar claramente toda la información que es de interés:

- a) Se especificarán claramente los alimentos que componen mayoritariamente el plato. Por ejemplo: Merluza a la plancha (correcto); Pescado a la plancha (incorrecto);
- b) Se especificará claramente la composición de las guarniciones. Por ejemplo: Merluza a la plancha con ensalada de lechuga y tomate (correcto); Merluza a la plancha con ensalada (incorrecto).
- c) Se especificará claramente el tipo de postre. Cuando el postre es fruta, se especificará el tipo de fruta, entendiéndose salvo indicación en contrario que es fresca. Por ejemplo: Pera o pera en almíbar (correcto); Fruta fresca (incorrecto). Si es lácteo se indicara el tipo concreto, Por ejemplo: Yogurt natural o yogurt de fresa.
- d) Se especificará el proceso culinario al que se somete cada plato. Por ejemplo: Pechuga de pollo empanada con patatas al horno (correcto); Pechuga de pollo con patatas (incorrecto).

6.5. Normas de la modificación de los menús.

Una vez aprobados los menús correspondientes, la empresa no podrá modificar ningún menú salvo de forma excepcional y previa autorización. La propuesta objeto de valoración en todo caso deberá estar debidamente justificada, siendo requisito necesario indicar claramente los platos/elaboraciones objeto del cambio, la nueva planilla resultante de la modificación, así como adjuntar las fichas técnicas de los nuevos productos introducidos en la propuesta de modificación.

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

- 1. Informar al centro educativo.
- 2. Informar a la Consejería de Salud.
- 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.
-

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





- El Resultado de la Valoración Nutricional de la propuesta modificada con respecto a la propuesta aprobada debe mantenerse en los mismos parámetros establecidos en el punto 6.1. de este apartado.

- En relación con los contenidos nutricionales, no se permitirán modificaciones del menú inicialmente aprobado que conlleven cambios de los grupos de alimentos objeto de la evaluación nutricional.

- El resultado de los Requisitos Nutricionales de la propuesta modificada con respecto a la propuesta aprobada debe mantenerse como indica este apartado del pliego.

7. ESTABLECIMIENTO DE MENÚ TIPO.

Con el objetivo de homogenizar la alimentación escolar en los centros docentes no universitarios de la Región de Murcia y garantizar su idoneidad, puesto que pueden ser varias empresas las que presten este servicio de comedor, y con el fin de evitar los cambios que de forma frecuente proponen los diferentes Consejos Escolares una vez que se han adjudicado las licitaciones, **se establece** como alternativa el que las empresas adjudicatarias elaboren de forma general el menú tipo 1 propuesto (que constituiría la oferta mínima obligatoria) y puedan acogerse a la propuesta de alguno o algunos del resto de los **tres menús** diseñados y valorados por la Consejería de Salud que se adjuntan en el Anexo II, cuya estructura general cumple con lo establecido en los puntos 5 y 6 anteriores..

8. DURACIÓN Y ORGANIZACIÓN

Dentro del plazo de duración del contrato, el periodo de prestación del servicio de comedor escolar, objeto de este pliego, coincide, con carácter general, con el período lectivo de cada curso escolar establecido en la Resolución por la que se fija el calendario escolar, así como en las Instrucciones sobre funcionamiento de comedor escolar que cada curso se dicten por la Dirección General competente.

El funcionamiento del servicio de comedor será de lunes a viernes, no festivos, en el periodo y horario establecido, de acuerdo con el párrafo anterior. Los turnos del servicio, en su caso, estarán en función del aforo de la cocina y la sala de comedor y de aspectos organizativos que cada centro considere convenientes, y se establecerán conforme a lo previsto Orden de 17 de julio de 2006 por la que se regula dicho servicio.

En aquellos centros en los que se produzcan obras que afecten o impidan la normal prestación del servicio de comedor o en los que sea preciso un traslado temporal de sede una vez





iniciado el periodo del curso escolar, como consecuencia de obras de remodelación del centro u otras causas justificadas, la Dirección del centro afectado lo comunicará a la empresa que preste el servicio de comedor para su conocimiento y efectos.

9. INSTALACIONES Y MATERIAL DE COCINA Y COMEDOR

9.1. Tareas de limpieza en el comedor escolar.

Será por cuenta de la empresa adjudicataria el mantenimiento y la limpieza de espacios, limpieza y mantenimiento del material de comedor y cocina y de los locales y dependencias interiores de cocina, comedor, cocina-office, cámara frigorífica, despensa, almacenes, y aseos y vestuarios utilizados por la empresa y por el personal vinculado al servicio de comedor.

TAREAS MÍNIMAS DE LIMPIEZA DEL COMEDOR ESCOLAR	
ESPACIOS	FRECUENCIAS
1. Interiores de cocina, office y comedor escolar	<ul style="list-style-type: none"> - Diariamente: barrido, fregado, desinfectado y recogida papeleras. - 1 vez por semana: desempolvado desengrasado
2. Otras instalaciones y locales utilizados por la empresa (almacenes y asimilados, vestuario, despensa, etc.)	<ul style="list-style-type: none"> - Diariamente: barrido - 2 veces por semana: fregado y desinfectado - 1 vez por semana: desempolvado
3. Menaje y material de comedor y cocina	<ul style="list-style-type: none"> - Diariamente: en el modo que corresponda
4. Ventanas, cristales, superficies acristaladas y asimilados interiores de la cocina, comedor y resto.	<ul style="list-style-type: none"> - Trimestralmente: fregado
5. Cortinas y mosquiteras	<ul style="list-style-type: none"> - 1 vez al año.

Será obligación de la empresa adjudicataria, una vez finalice cada día el servicio de comedor escolar, gestionar el traslado de los cubos de basura del comedor y cocina hasta el punto establecido para su recogida por los servicios correspondientes, así como gestionar su posterior devolución al lugar de depósito.

9.2. Mantenimiento de instalaciones y reposición de material de comedor y cocina.

Será por cuenta del centro la reposición y mantenimiento de las instalaciones así como la reposición del material de comedor y cocina, y ello sin perjuicio del desarrollo de los planes de





actuaciones para el acondicionamiento de las instalaciones y equipamiento de comedor y cocina a cargo de la Consejería competente en materia de Educación. No obstante, la empresa adjudicataria deberá asumir los gastos de mantenimiento de instalaciones, la reparación del equipamiento y la reposición del material de comedor y cocina hasta un 2% de la facturación durante el periodo de vigencia del contrato, siendo ese importe el mínimo obligatorio que debe asumir la empresa en concepto de mantenimiento, reparaciones y reposición, ampliándose ese porcentaje hasta el 3 o el 4 % en el caso de que se haya ofertado en el proceso de licitación como prestación adicional por parte de la empresa adjudicataria.

Así mismo, será por cuenta de la empresa la reparación en las instalaciones y equipamiento y la reposición en el material de comedor y cocina por negligencia en el uso, pérdida, extravío o deterioro debido a uso indebido del material.

La empresa realizará, dentro de los primeros quince días desde el inicio de la adjudicación, en colaboración con la Dirección de cada Centro, un inventario de todo el material, equipamiento y mobiliario existente en los espacios destinados a realizar el servicio de comedor. De dicho inventario se expedirán tres copias: una para el Centro, otra para la empresa y una tercera será remitida al Servicio de Promoción Educativa de la Subdirección General de Infraestructuras y Promoción Educativa, Dirección General de Centros Educativos e Infraestructuras de la Consejería de Educación y Cultura.

A la finalización del servicio, la empresa, bien por finalización del trimestre, vacaciones escolares o por finalización de su contrato, deberá dejar en perfecto estado el material y utensilios de las instalaciones del comedor, con el conforme de la Dirección del centro.

10. CUIDADO, VIGILANCIA Y ATENCIÓN EDUCATIVA AL ALUMNADO

La atención, apoyo y vigilancia a los alumnos comensales durante su estancia en el comedor y en los recreos anterior y posterior al mismo, se regirá por lo dispuesto en la Orden de la Consejería de Educación y Cultura de 17 de julio de 2006, por la que se regula el servicio de comedor escolar.

Las citadas tareas comprenden, además de la imprescindible presencia física en todos los periodos señalados, las relativas a la educación para la salud, adquisición de hábitos sociales y una correcta utilización y conservación del menaje de comedor. Comprenden, además, todas aquellas que tiendan a la vigilancia, cuidado y atención de los alumnos, con especial énfasis en la ayuda a aquellos alumnos que por edad o por necesidades asociadas a condiciones personales especiales de discapacidad necesiten la colaboración y ayuda de un adulto en las actividades de alimentación,





aseo y demás actividades desarrolladas en los recreos anterior y posterior al comedor.

El personal de la empresa que realice las mencionadas tareas no estará obligado a administrar medicamentos a los alumnos usuarios del comedor escolar.

La empresa adjudicataria que preste el servicio de comedor en un centro docente, se comprometerá a desarrollar, en estas tareas de vigilancia y atención, las actividades que se contengan en el “Plan de funcionamiento del comedor” que forma parte de los documentos de organización del centro, presentado e informado por el Consejo Escolar de cada centro docente para cada curso escolar y para cuya elaboración podrá ser consultada la empresa adjudicataria.

Las actividades de atención educativa, apoyo y vigilancia, a título indicativo y en el marco de la autonomía pedagógica de cada centro, atienden a los siguientes objetivos y actuaciones:

- Desarrollar la adquisición de hábitos sociales, normas de urbanidad y cortesía y correcto uso y conservación de los útiles de comedor.
- Fomento de las actitudes de colaboración, solidaridad y convivencia.
- Actividades que desarrollen hábitos de correcta alimentación e higiene en la infancia y adolescencia.
- Actividades que fomenten actitudes de ayuda y colaboración entre los alumnos y en las labores de puesta y recogida del servicio, a través de la figura del responsable de mesa.
- Actividades programadas y de libre elección, que contribuyan al desarrollo de la personalidad y al fomento de hábitos sociales y culturales.
- El personal que realiza las tareas de atención, apoyo y vigilancia, acompañará a los alumnos de Educación Infantil y Primaria desde su colegio público respectivo hasta el comedor y, en su caso, en el trayecto de regreso al colegio público de procedencia, salvo en el caso de que el traslado de alumnos de un colegio público a otro para utilizar el servicio de comedor se realice mediante transporte dispuesto por el propio Centro, AMPA del Centro, el Ayuntamiento de la localidad u otra institución, en cuyo caso la responsabilidad de las tareas del personal de comedor empezará y finalizará, respectivamente, desde la recogida y entrega de los alumnos desde y hasta el vehículo de transporte.





11. DOTACIONES DE PERSONAL.

11.1. Personal de cocina.

La empresa adjudicataria debe aportar el personal de cocina necesario para el correcto desarrollo del servicio, el cual deberá contar, en su calidad de manipuladores de alimentos, con la formación en materia de higiene alimentaria adecuada al puesto de trabajo que desempeñe, conforme a lo dispuesto en el Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, por el que se modifican diversos Reales Decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre libre acceso a la actividad de servicios y su ejercicio y a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la normativa comunitaria (BOE de 19 de febrero de 2010). A estos efectos, la dotación deberá cumplir las siguientes ratios en términos de horas por día (sumando horas de cocinero/a y/o auxiliar de cocina):

Comedores de modalidad A:

Hasta 20 comensales	4 horas
De 21 a 30 comensales	5 horas
De 31 a 40 comensales	6 horas
De 41 a 50 comensales	7 horas
De 51 a 60 comensales	8 horas
De 61 a 70 comensales	9 horas
De 71 a 80 comensales	10 horas
De 81 a 90 comensales	11 horas
De 91 a 100 comensales	12 horas
De 101 a 110 comensales	13 horas
De 111 a 200 comensales	14 horas
De 121 a 130 comensales	15 horas
De 131 a 140 comensales	16 horas
De 141 a 160 comensales	17 horas
De 161 a 180 comensales	18 horas
De 181 a 190 comensales	19 horas
De 191 a 200 comensales	20 horas
De 201 a 220 comensales	21 horas
De 221 a 240 comensales	22 horas
De 241 a 260 comensales	23 horas
De 261 a 280 comensales	24 horas
De 281 a 300 comensales	25 horas
De 301 a 320 comensales	26 horas
De 321 a 400 comensales	27 horas
De 341 a 360 comensales	28 horas
De 361 a 400 comensales	29 horas





Comedores de modalidad B:

Hasta 15 comensales	2 horas
De 16 a 25 comensales	2,5 horas
De 26 a 35 comensales	3 horas
De 36 a 45 comensales	3,5 horas
De 46 a 55 comensales	4 horas
De 56 a 65 comensales	5 horas
De 66 a 80 comensales	6 horas
De 81 a 100 comensales	7 horas
De 101 a 120 comensales	8 horas
De 121 a 140 comensales	9 horas
De 141 a 160 comensales	10 horas
De 161 a 180 comensales	11 horas
De 181 a 200 comensales	12 horas
De 200 a 230 comensales	13 horas
De 231 a 260 comensales	14 horas
De 261 a 290 comensales	15 horas
De 291 a 320 comensales	16 horas
De 321 a 350 comensales	17 horas
De 351 a 400 comensales	18 horas

11.2. Personal encargado de la atención y cuidado de los alumnos.

Igualmente la empresa adjudicataria deberá aportar el personal encargado de la atención y cuidado de los alumnos en el comedor escolar. así como en los recreos anterior y posterior a la comida, en las proporciones necesarias para cubrir las ratios establecidas en la normativa reguladora de los comedores escolares, que deberá contar con la formación y experiencia necesaria para el desempeño de sus funciones. Dicho personal también desarrollará las tareas relativas a la educación para la salud, adquisición de hábitos sociales y de una correcta utilización y conservación del menaje de comedor, y ayudará a los alumnos que por edad o por necesidades asociadas a condiciones personales de discapacidad necesiten la colaboración y soporte de un adulto en las actividades de la alimentación y de aseo.

Para obtener el número total de cuidadores que deben atender el servicio se sumarán las cantidades que resulten de aplicar las ratios correspondientes a cada grupo de alumnos con ratio diferente:

- 3º, 4º, 5º y 6º cursos de Educación Primaria: un cuidador por cada 30 alumnos.
- 1º y 2º cursos de Educación Primaria y alumnos de los cursos de 4 y 5 años de Educación Infantil: un cuidador por cada 20 alumnos.





- Alumnos de 3 años de Educación Infantil y alumnos de Educación Especial con autonomía: un cuidador por cada 12 alumnos.
- En el caso de alumnado de Educación Especial sin autonomía personal, tanto de centros específicos como de aulas abiertas: un cuidador por cada 3 alumnos (incluyendo en este cálculo a los auxiliares técnicos educativos, que aporta la Administración en cada centro).

La dotación de este personal en cada comedor se calculará multiplicando el número de alumnos de cada uno de los grupos anteriores por la ratio correspondiente (1/30, 1/20, 1/12, 1/3) y sumando los resultados obtenidos para cada grupo. La parte decimal del número obtenido, por la suma de los resultados obtenidos para cada grupo, será redondeado al número entero inmediato superior siempre que esta parte decimal sea igual o superior a 0,50.

El horario de prestación del servicio de cada uno de los cuidadores deberá coincidir con el previsto al efecto en el Pliego de cláusulas administrativas del Acuerdo Marco para la prestación del servicio de comedor en centros escolares, quedando expresamente prohibida la realización de turnos rotatorios entre cuidadores con un horario inferior al indicado. En aquellos casos en que el horario de comedor sea inferior a 2,5 horas y cuando la organización del servicio lo requiera, a propuesta de la Dirección del centro a la Comisión de Comedor y previo informe al Consejo Escolar, se podrá requerir de la empresa adjudicataria la ampliación de contrato al personal cuidador hasta un máximo de 15 minutos diarios sobre la duración del horario de comedor. Esta ampliación se podrá aplicar a todo el personal cuidador o acumularse en una o varias personas designadas por la empresa, sin que la ampliación total exceda del resultado de multiplicar 15 minutos por el número total de cuidadores que corresponda al centro en función de la ratio aplicable.

12. OTRAS PRESTACIONES Y OBLIGACIONES.

12.1. Serán además por cuenta de los adjudicatarios:

- a) Las materias primas necesarias para la preparación de los menús, así como su transporte al centro educativo.
- b) El combustible necesario para el funcionamiento de cocina, hornos, freidora y mesa caliente incluidas, en su caso, las cuotas mensuales de utilización de instalaciones y mantenimiento cuando el centro educativo tenga concertado contrato de suministro de gas mediante depósitos fijos de gran capacidad, así como las revisiones periódicas de las instalaciones de gas de cualquier tipo. Las operaciones





de descarga y retimbrado de los depósitos de gran capacidad correrán, en su caso, a cargo de la Consejería de Educación y Cultura.

- c) Las servilletas de un solo uso que se utilicen durante el almuerzo.
- d) Los detergentes y resto de productos necesarios para el lavado de vajilla, cubertería y menaje. Así como los productos de limpieza, utensilios y materiales necesarios para la limpieza de las dependencias vinculadas al comedor, y los productos higiénicos necesarios para el aseo-vestuario del personal de cocina y de atención y cuidado de los alumnos.
- e) La evacuación de los residuos producidos por el funcionamiento del servicio a la zona que el centro tenga destinada para el depósito de basuras.
- f) 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 del servicio contratado por una cuantía mínima **de 600.000,00 €**.
- g) El desarrollo y aplicación de un plan permanente de autocontrol sanitario basado en el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC para garantizar la higiene de los alimentos, de acuerdo con lo dispuesto en el 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 (B.O.E. de 12 de enero de 2001), así como la formación en autocontrol basado en A.P.P.C.C. de los responsables de su puesta en marcha, desarrollo y mantenimiento.
- h) La programación de los menús mensuales, para los cual deberá disponer en su plantilla o contar con los servicios externos de un profesional, diplomado o licenciado, con formación suficiente en nutrición humana y dietética, el cual asesorará al personal de cocina y a los responsables del centro al objeto de que los menús que se elaboren cumplan los requisitos necesarios desde el punto de vista dietético.

12.2. Otras obligaciones.

- a) Los adjudicatarios deberán presentar al Responsable del contrato, en el plazo de 15 días desde la formalización del mismo, **Declaración responsable de que todo el personal de la empresa que vaya a adscribirse al contrato cumple el requisito previsto en el artículo 13.5 de la Ley Orgánica 1/1996 de 15 de enero, de Protección Jurídica del Menor, de modificación parcial del Código Civil y de la Ley de Enjuiciamiento Civil (no haber sido condenado por sentencia firme por**





algún delito contra la libertad e indemnidad sexual, que incluye la agresión y abuso sexual, acoso sexual, exhibicionismo y provocación sexual, prostitución y explotación sexual y corrupción de menores, así como por trata de seres humanos). Los adjudicatarios serán responsables de que este personal cumple el requisito previsto en el artículo 13.5 de la Ley Orgánica 1/1996, de 15 de enero, de Protección Jurídica del Menor, de modificación parcial del Código Civil y de la Ley de Enjuiciamiento Civil, debiendo de recabar los certificados correspondientes de su propio personal. Además, deberá sustituir a aquellos empleados que de manera sobrevenida incumplan el citado requisito.

- b) Realizar la formación continuada en materia de higiene alimentaria del personal manipulador de alimentos, de acuerdo con lo previsto en el artículo 12 del 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. Así mismo, estará a cargo de la empresa la formación continuada del resto de personal que dependa de ella en cuantas materias sean necesarias para el correcto desempeño de sus funciones. En todo caso, deberán haber recibido la formación correspondiente de **manipulador de alimentos** y en higiene alimentaria de conformidad con el Plan de Formación de Manipuladores. Asimismo también recibirán formación en materia de **Prevención de Riesgos Laborales y primero auxilios** a fin de poder atender situaciones de emergencia, como puede ser un atragantamiento.
- c) Deberán atenerse al cumplimiento de las normas de higiene de los productos alimenticios así como la observancia de la normativa sobre calidad sanitaria específica de cada producto, los cuales, deberán proceder en todo caso de establecimientos autorizados sanitariamente.
- d) Dejar, al término del contrato, las dependencias en que se presta el servicio y todas sus instalaciones, mobiliario y menaje, al menos, en el mismo estado en que las encontró al inicio de la prestación, para lo cual se procederá por la dirección del centro a la comprobación del estado de dichas dependencias e instalaciones y del inventario elaborado y suscrito por ambas partes.

13. CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA EN MATERIA DE PROTECCIÓN DE MENORES.

Dado el carácter y naturaleza del servicio de comedor escolar, que incluye el contacto habitual con menores, con el fin de garantizar el cumplimiento de la obligación establecida en el artículo





13.5 de la Ley Orgánica 1/1996, de 15 de enero, de Protección Jurídica del Menor, de modificación parcial del Código Civil y de la Ley de Enjuiciamiento Civil y el Real Decreto 1110/2015, de 11 de diciembre, por el que se regula el Registro Central de Delincuentes Sexuales, las empresas que presten el servicio de comedor escolar entregarán al inicio del curso escolar a la Dirección del centro los certificados negativos del Registro Central de Delincuentes Sexuales de todos los profesionales que trabajan en el servicio de comedor escolar.

14. CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS Y NUTRICIONALES.

Las empresas licitadoras plantearán sus ofertas, y actuarán en caso de resultar adjudicatarias, conforme a lo dictado en la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria y nutrición, concretamente en la siguiente:

- **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.
- **Decreto nº 97/2010**, de 14 de mayo, por el que se establecen las características nutricionales de los menús y el fomento de hábitos saludables en los centros docentes no universitarios.
- **Reglamento (UE) 1169/2011** de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- **Real Decreto 126/2015** de 27 de febrero por la 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.

15. CONTROL HIGIÉNICO-SANITARIO Y NUTRICIONAL EXTERNO.

15.1. El control del cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria en el desarrollo del servicio de comedor escolar, así como el de la suficiencia y el adecuado equilibrio nutricional de los menús programados y servidos por la empresa adjudicataria del servicio serán ejercidos por los servicios competentes de la Dirección General con competencias en materia de seguridad alimentaria y salud pública de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

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.





15.2. La empresa adjudicataria deberá realizar, al menos una vez al año, y a través de empresas o profesionales debidamente cualificados, análisis microbiológicos de las superficies de las zonas de elaboración, de los utensilios y el menaje, así como de platos preparados, para verificar la eficacia de los sistemas de limpieza y de los protocolos de higiene aplicados en la gestión del servicio de comedor.

EL JEFE DE SERVICIO DE PROMOCIÓN EDUCATIVA EN MATERIA DE COMEDORES, BECAS Y TÍTULOS

Jesús Pellicer Martínez

(Resolución de desempeño provisional de funciones de 3 de septiembre de 2019)

05/02/2020 19:26:41

PELLICER.MARTINEZ.JESUS

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-1d6c2068-4845-40b-902c-0050569b6280





ANEXO I

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) ^(a)	30 g	2 cucharadas soperas	60 g	4 cucharadas soperas	60 g	4 cucharadas soperas	90 g	6 cucharadas soperas
	Legumbres (guarnición) ^(a)	15 g	1 cucharada sopera	30 g	2 cucharadas soperas	30 g	2 cucharadas soperas	30 g	2 cucharadas soperas
	Patatas (plato principal) ^(a)	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) ^(a)	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) ^(a)	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) ^(a)	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) ^(a)	20-25 g	1 cucharada sopera de arroz 2 cucharadas soperas de pasta	20-25 g	1 cucharada sopera de arroz 2 cucharadas soperas de pasta	20-25 g	1 cucharada sopera de arroz 2 cucharadas soperas de pasta	35-40 g	2 cucharada soperas de arroz 4 cucharadas soperas de pasta
VERDURAS	Plato principal	120-150 g	1 plato mediano (plato llano) 3	120-150 g	1 plato mediano (plato llano) 3	200-250 g	1 plato mediano (plato llano) 3	200-250	1 plato grande (plato llano)
	Guarnición	60-75 g	1 plato pequeño (plato llano) 4	60-75 g	1 plato pequeño (plato llano) 4	120-150 g	1 plato pequeño (plato llano) 4	120-150 g	1 plato mediano (plato llano) 3
FRUTA	Fruta fresca	80-100 g	1 unidad pequeña	150-200 g	1 unidad mediana	150-200 g	1 unidad mediana	150-200 g	1 unidad mediana





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

Gramaje expresado en peso crudo y neto.

- * 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.
- * En el caso de ensalada variada un plato grande (plato llano).
- * En el caso de ensalada variada un plato mediano (plato llano).
- * 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





ANEXO II – TIPOS DE MENÚ

MENÚ TIPO 1

En los menús Tipo 1, 2, 3 y 4 podrá suministrarse pan blanco entre 2 y 3 veces por semana horneado en el día.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Ensalada 1 Lentejas con arroz Fruta Pan integral	Ensalada 2 Pasta con salmón Fruta Pan integral	Ensalada 3 Cocido Fruta Pan integral	Ensalada 4 Estofado de ternera Fruta Pan integral	Ensalada 5 Guiso de aletría con bacalao Fruta Pan integral
Ensalada 6 Sopa con garbanzos y albóndigas Fruta Pan integral	Ensalada 7 Macarrones con atún y verduras Fruta Pan integral	Ensalada 8 Lentejas estofadas Fruta Pan integral	Ensalada 9 Lasaña de carne y verduras Fruta Pan integral	Ensalada 10 Asado de pescado Fruta Pan integral
Ensalada 11 Lentejas con chorizo Fruta Pan integral	Ensalada 12 Espaguetis boloñesa Fruta Pan integral	Ensalada 13 Potaje con albóndigas de bacalao Fruta Pan integral	Ensalada 14 Asado de pollo Fruta Pan integral	Ensalada 15 Arroz con pescado Fruta Pan integral
Ensalada 16 Potaje de garbanzos. Fruta Pan integral	Ensalada 17 Macarrones con tomate huevo y queso Fruta Pan integral	Ensalada 18 Lentejas con costillejas Fruta Pan integral	Ensalada 19 Guiso de pavo con champiñón Fruta Pan integral	Ensalada 3 Sopa de pescado con arroz Fruta Pan integral
Ensalada 16 Lentejas con arroz Fruta Pan integral	Ensalada 20 Fideua de pescado Fruta Pan integral	Ensalada 21 Arroz y habichuelas Fruta Pan integral	Crema de calabaza Tortilla de patatas Fruta Pan integral	Rollito de york con verduras Guiso de pescado Fruta Pan integral
Ensalada 22 Olla gitana Fruta Pan integral	Ensalada 2 Pasta integral con caballa y verduras Fruta Pan integral	Ensalada 4 Habichuelas estofadas Fruta Pan integral	Ensalada 23 Arroz con pollo y verduras Fruta Pan integral	Ensalada 3 Merluza a la vasca Fruta Pan integral





MENÚ TIPO 2

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Ensalada 1 Garbanzos con chorizo y huevo Fruta Pan integral	Ensalada 2 Pasta integral con York y verduras Fruta Pan integral	Ensalada 3 Lentejas estofadas Fruta Pan integral	Ensalada 22 Pollo asado con manzana Fruta Pan integral	Ensalada 5 Paella de marisco Fruta Pan integral
Crema de alubias con calabaza. Merluza en salsa Fruta Pan integral	Rollito de york con verduras Macarrones integrales con tomate huevo y queso Fruta Pan integral	Ensalada 25 Cocido completo Fruta Pan integral	Ensalada 9 Arroz a la cubana con salchicha Fruta Pan integral	Ensalada 10 Guiso de aletría con bacalao Fruta Pan integral
Ensalada 11 Potaje con albóndigas de bacalao Fruta Pan integral	Ensalada 12 Lasaña de carne y verduras Fruta Pan integral	Ensalada 13 Lentejas con chorizo Fruta Pan integral	Ensalada 14 Arroz con pollo y verduras Fruta Pan integral	Ensalada 15 Asado de pescado Fruta Pan integral
Ensalada 16 Lentejas con costillejas. Fruta Pan integral	Ensalada 17 Pasta integral con salmón Fruta Pan integral	Ensalada 18 Olla gitana Fruta Pan integral	Ensalada 19 Estofado de ternera Fruta Pan integral	Ensalada 3 Sopa de pescado con arroz Fruta Pan integral
Ensalada 16 Habichuelas estofadas con chorizo Fruta Pan integral	Ensalada 20 Espaguetis integrales boloñesa Fruta Pan integral	Ensalada 21 Arroz con magra y garbanzos Fruta Pan integral	Crema de calabaza Tortilla de patatas y ensalada Fruta Pan integral	Rollito de york con verduras Fideua de pescado Fruta Pan integral
Ensalada 22 Lentejas con arroz Fruta Pan integral	Ensalada 2 Macarrones integrales con tomate y atún Fruta Pan integral	Ensalada 4 Olla de cerdo con alubias Fruta Pan integral	Ensalada 23 Guiso de pavo con champiñón Fruta Pan integral	Ensalada 3 Arroz abanda Fruta Pan integral

05/02/2020 19:26:41
 Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-1d62068-4845-40b-9d2-0050569b280





MENÚ TIPO 3

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
-Ensalada 13 -Cocido con albóndigas Fruta Pan integral	-Ensalada 24 -Macarrones con merluza y tomate. Fruta Pan integral	- Pisto de verduras -Lentejas con verduras. Fruta Pan integral	-Crema de calabacín -Asado de pollo Fruta Pan integral	-Ensalada 3 -Paella de marisco Fruta Pan integral
-Crema de alubias con calabaza. -Salmón al horno con verduras. Fruta Pan integral	-Ensalada 17 -Estofado de costillejas con pasta Fruta Pan integral	-Ensalada 13 -Potaje con albóndigas de bacalao Fruta Pan integral	-Ensalada 3 -Arroz con pollo y verduras Fruta Pan integral	-Ensalada 10 -Fideua de pescado Fruta Pan integral
-Ensalada 11 -Fabada Fruta Pan integral	-Ensalada 12 -Pasta integral con caballa y verduras Fruta Pan integral	-Ensalada 13 -Lentejas con jamón Fruta Pan integral	-Ensalada 25. - Arroz con conejo Fruta Pan integral	-Ensalada 15 -Asado de Mero Fruta Pan integral
-Puré de lentejas -Tortilla de patatas con Ensalada Fruta Pan integral	-Ensalada 17 -Pasta integral con salmón Fruta Pan integral	-Ensalada 18 -Arroz con garbanzos y pollo Fruta Pan integral	-Ensalada 19 -Estofado de ternera Fruta Pan integral	-Hervido de judías verdes con patatas. -Merluza a la bilbaína Fruta Pan integral
-Ensalada 16 -Arroz y habichuelas con verduras Fruta Pan integral	-Ensalada 26 -Lasaña casera de carne y verduras Fruta Pan integral	-Sopa con garbanzos -Salmon al horno con judías verdes salteadas. Fruta Pan integral	-Crema de zanahoria -Carrilera en salsa con patatas Fruta Pan integral	-Rollito de york con verduras -Guiso de aletría con bacalao Fruta Pan integral
-Ensalada 4 -Lentejas estofadas con gambones y alcachofas Fruta Pan integral	-Ensalada 2 -Espagueti boloñesa Fruta Pan integral	-Ensalada 15s -Pebre de garbanzos Fruta Pan integral	-Ensalada 23 -Guiso de pavo con champiñón Fruta Pan integral	-Ensalada 3 -Sopa de pescado con arroz -Taquitos de magra a la jardinera Fruta Pan integral





MENÚ TIPO 4

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Ensalada 1 Lentejas con arroz Fruta Pan integral	Ensalada 2 Pasta con nata y champiñones Fruta Pan integral	Ensalada 3 Cocido viudo Fruta Pan integral	Ensalada 4 Estofado de soja Fruta Pan integral	Ensalada 5 Guiso de aletría con huevo y verduras Fruta Pan integral
Ensalada 6 Sopa con garbanzos Fruta Pan integral	Ensalada 7 Macarrones integrales con verduras Fruta Pan integral	Ensalada 8 Lentejas estofadas Fruta Pan integral	Ensalada 9 Lasaña de verduras Fruta Pan integral	Ensalada 10 Patatas asadas con tortilla de guisantes. Fruta Pan integral
Ensalada 11 Lentejas con arroz Fruta Pan integral	Ensalada 12 Espaguetis integrales con tomate y soja Fruta Pan integral	Ensalada 13 Potaje de espinacas. Fruta Pan integral	Ensalada 14 Berenjena rellena de quinoa Fruta Pan integral	Ensalada 15 Arroz con verduras Fruta Pan integral
Ensalada 16 Potaje de garbanzos. Fruta Pan integral	Ensalada 17 Macarrones integrales con tomate huevo y queso Fruta Pan integral	Ensalada 18 Hamburguesa de lentejas Fruta Pan integral	Ensalada 19 Guiso de soja con champiñón Fruta Pan integral	Ensalada 3 Sopa de arroz Huevo con patatas. Fruta Pan integral
Ensalada 16 Lentejas con arroz Fruta Pan integral	Ensalada 1 Lasaña de verdura Fruta Pan integral	Ensalada 20 Arroz y habichuelas Fruta Pan integral	Crema de calabaza Tortilla de patatas Fruta Pan integral	Hervido de judías verdes Queso fresco a la plancha con tomate cherry. Fruta Pan integral
Ensalada 21 Olla gitana Fruta Pan integral	Ensalada 22 Pasta integral con verduras Fruta Pan integral	Ensalada 4 Habichuelas estofadas Fruta Pan integral	Ensalada 8 Arroz con pava y verduras Fruta Pan integral	Ensalada 3 Tortilla de patatas. Queso frito con tomate. Fruta Pan integral

