



# PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE UN SERVICIO DE CATERING EN DIVERSOS COMEDORES DEL CENTRO DE MENORES “RESIDENCIA SANTO ÁNGEL” DE MURCIA.

Pliego de Prescripciones Técnicas que se elabora por el Servicio de Protección de Menores y que contiene, de conformidad con los requisitos que establece la Ley de Contratos, las especificaciones técnicas particulares bajo las que deberá regirse, en el caso de que se llegue a adjudicar y formalizar, la ejecución del contrato administrativo que aquí se propone, referido a las prestaciones del servicio, cuyo objeto se define en la prescripción I; y ha de adjudicarse por procedimiento **Ordinario** y **concurso abierto**.

## I - OBJETO DE LA PRESTACIÓN

### I. 1.-OBJETO

El objeto del presente contrato consiste en la contratación de un servicio de catering, para atender las necesidades en cuanto a la preparación, elaboración y distribución de comidas, en condiciones óptimas para el consumo, así como la puesta y retirada de mesas y platos y demás enseres, en diversos comedores del Centro Público de Menores Santo Ángel de Murcia, sitios actualmente en Carril Torre Molina, nº 32, La Albatalla (Murcia) y en el Carril del Parra, nº 30, La Cueva – Monteagudo (Murcia).

Dichas ubicaciones podrán ser variadas en función de las necesidades del servicio de dicho Centro Público y sin que ello suponga modificación adicional de los precios contratados, siempre que permanezcan enmarcados en el municipio de Murcia.

### I. 2.-DEFINICIÓN PORMENORIZADA

**I.2.a).**-En principio y, salvo en el caso de la variación prevista en el apartado I.1. anterior, las comidas serán:

- En cuanto al Centro ubicado actualmente en La Albatalla, serán elaboradas y preparadas en las propias instalaciones de cocina del mismo Centro.
- En cuanto al Centro ubicado actualmente en Carril del Parra, nº 30 – La Cueva – Monteagudo (Murcia), las comidas serán:
  - **Preparadas y elaboradas** diariamente en la cocina del Centro ubicado en La Albatalla, poniendo el Centro a su disposición un pequeño espacio adecuado para la colocación de un material de cocina mínimo e indispensable para la distribución del servicio alimenticio que se solicita.
  - **Transportadas** por la Empresa adjudicataria en termos herméticos, debidamente homologados, hasta el comedor del Centro, y cumpliendo con la normativa vigente en materia de transporte terrestre de productos alimentarios.



- En ambos casos, la Empresa aportará también personal y material de limpieza para fregar las dependencias que se usen, así como todo el material necesario para desarrollar su trabajo (vajilla, cristalería, cubertería,... etc.).

**I.2.b)** - La Empresa adjudicataria deberá estar en posesión de un Seguro de Responsabilidad Civil por Intoxicación Alimentaria, durante la vigencia del contrato y sus posibles prórrogas.

Para ello deberá aportar, antes de la firma del contrato, documento que lo acredite (copia de la póliza suscrita a tal efecto)

**I.2.c).**- El Servicio de Catering, que constará de desayuno, comida, merienda y cena, se prestará diariamente; durante todos los días del año “incluyendo domingos y festivos”, y los horarios respectivos se establecerán por los responsables de cada uno de los Centros afectados.

**I.2.d).**- Los “menús” se ajustarán inicialmente a la relación que se expresa en los anexos del presente Pliego; pudiéndose determinar a posteriori, si así se considera necesario -y mediante acuerdo de las partes- la posible elaboración de otros menús o, en su caso, algunas dietas especiales, que no implicarán modificación de los precios establecidos. En los centros reside un número elevado de menores de religión musulmana, aspecto que debe tenerse en cuenta en la elaboración de los menús.

De cualquier forma, deberán responder a los principios de una dieta sana, variada, equilibrada, contemplando en cuanto a cantidades se refiere, las edades y características de los comensales.

Para la elaboración de los menús se utilizarán preferentemente materias frescas, no abusando de los alimentos congelados y evitando los elementos precocinados de elaboración industrial.

De igual modo se evitará el abuso de fritos, como máximo, se utilizarán en tres comidas/cenas a la semana. También se evitarán los alimentos que supongan riesgo para los menores (pescado con exceso de espinas, carnes con tendones o huesos pequeños...etc.)

**I.2.e).**- Los gastos ocasionados por el consumo de gas u otra energía necesaria en las instalaciones de cocina para la elaboración de los menús, correrá a cargo de la Empresa adjudicataria (salvo los puntos de corriente eléctrica y agua, que hay instalados en la cocina del Centro).

**I.2.f).**- En todo caso, el precio tipo global de licitación que se estima -a la baja- en la prescripción II.1 del presente Pliego, sólo corresponde -de forma indicativa- al importe de dicho tipo global, calculado sobre el número medio actual de raciones diarias que se detalla a continuación, para todos y cada uno de los días del período respectivo.

- Centro ubicado actualmente en La Cueva - Monteagudo (Murcia)



	Comensales		Nº raciones/día			
	Nº	Carácter	desayuno	comida	merienda	cena
Diario de lunes a domingo	14	Internos	14	14	14	14
	Sumas TOTALES/días		14	14	14	14

- Centro ubicado actualmente en La Albatallía (Murcia).

	Comensales		Nº raciones/día			
	Nº	Carácter	desayuno	comida	merienda	cena
Diario de lunes a domingo	17	Internos	17	17	17	17
	Sumas TOTALES/días		17	17	17	17

**I.3.-** No se admitirá/n en ningún caso la diversificación de variantes o alternativas, sobre dicho objeto especificado; así como tampoco más de una oferta por parte de cada empresario.

**I.4.-** Las condiciones de supervisión de esta Administración, bajo las que habrán de desarrollarse dichos servicios, alcanzarán expresamente -entre otras- a que, por parte de la Dirección de los Centros, se pueda llevar a cabo un control evaluatorio diario de las comidas, en el cual se observen aspectos como la cantidad, ajuste a los menús expresados en los anexos, presentación de las comidas, aceptación general por parte de los comensales u otras observaciones que se consideren necesarias para la evaluación global del servicio.

**I.5.-** El contrato se refiere inicialmente a los Servicios de Catering, estando previsto que se inicie el mismo el 20 de octubre de 2016, y con una duración de 36 meses. Dicho Contrato podrá prorrogarse por el mismo tiempo de duración.

## **II - EL PRECIO**

**II.1.-** El precio se determina considerando los menús que se han fijado con carácter diario y los productos necesarios para su elaboración, los precios de los menús imperantes en el mercado, según consultas realizadas, así como el personal necesario y el transporte. Los precios máximos globales son los que se desglosan y especifican para un número máximo de 31 comensales/día y el precio máximo por las raciones/día completas (desayuno, comida, merienda y cena) que a continuación se expresan:

Precio máximo unitario comensal/día	13'00 €
I.V.A. correspondiente 10%	1'30 €
Precio máximo 31 comensales/día (sin IVA)	403'00 €

El importe del servicio que se prestará, se estima en una cuantía diaria de **403'00 €**, lo que, a su vez, y, para los periodos de vigencia, supondrá un importe total de:

- **73 días** (desde el 20 de octubre al 31 de diciembre de 2016) X **403'00 €/día** = **29.419'00 €** (veintinueve mil cuatrocientos diecinueve euros) más el 10% de I.V.A.



correspondiente **2.941'90 €** (dos mil novecientos cuarenta y uno euros con noventa céntimos), que serán pagados con cargo a la partida presupuestaria 18.02.00.313D.221.05, proyecto 34062 del ejercicio 2016.

- **365 días** (desde el 1 de enero al 31 de diciembre de 2017) X **403'00 €/día = 147.095'00 €** (ciento cuarenta y siete mil euros, con noventa y cinco euros) más el 10% de I.V.A. correspondiente **14.709'50 €** (catorce mil setecientos nueve euros con cincuenta céntimos), que serán pagados con cargo a la partida presupuestaria 18.02.00.313D.221.05, proyecto 34062 del ejercicio 2017.
- **365 días** (desde el 1 de enero al 31 de diciembre de 2018) X **403'00 €/día = 147.095'00 €** (ciento cuarenta y siete mil euros, con noventa y cinco euros) más el 10% de I.V.A. correspondiente **14.709'50 €** (catorce mil setecientos nueve euros con cincuenta céntimos), que serán pagados con cargo a la partida presupuestaria 18.02.00.313D.221.05, proyecto 34062 del ejercicio 2018.
- **292 días** (desde el 1 de enero al 19 de octubre de 2019) X **403'00 €/día = 117.676'00 €** (ciento diecisiete mil seiscientos setenta y seis euros), más el 10% de I.V.A. correspondiente **11.767'60 €** (once mil setecientos sesenta y siete euros con sesenta céntimos) que serán pagados con cargo a la partida presupuestaria 18.02.00.313D.221.05, proyecto 34062 del ejercicio 2019.

Por tanto, el coste del contrato, es de **441.285'00 €** (cuatrocientos cuarenta y un mil doscientos ochenta y cinco euros), más el 10% de I.V.A. correspondiente que asciende a **44.128'50 €** (cuarenta y cuatro mil ciento veintiocho con cincuenta céntimos de €); lo que suma un total de **485.413'50 €** (cuatrocientos ochenta y cinco mil cuatrocientos trece con cincuenta céntimos de euros).

**II.2.-** En todo caso, se hace constar que dichos precios respectivos resultan máximos, así como que en ellos se entienden incluidos todos los gastos de impuestos, licencias, transporte, instalación publicidad del procedimiento y cualquier otro/s que así se indiquen en el correspondiente Pliego de Condiciones Administrativas Particulares.

**II.3.-** La Empresa adjudicataria acepta las especificaciones del presente Pliego que deberán considerarse como mínimas.

### **III.-CONDICIONES Y REGLAS ESPECIALES RESPECTO DEL PERSONAL LABORAL DE LA EMPRESA CONTRATISTA.**

En relación al Acuerdo del Consejo de Gobierno del 5 de abril de dos mil trece, y de la Disposición Adicional Decimonovena, punto 4, de la Ley 1/2016 de 5 de febrero, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para el ejercicio 2016 ; en cumplimiento de la Circular 3/2012 de 2 de febrero de la Dirección General de la Función Pública y Calidad de los Servicios, por la que se fijan los criterios sobre los contratos



de servicio, y teniendo en cuenta las “Instrucciones sobre buenas prácticas para la gestión de las contrataciones de servicios y encomiendas de gestión a fin de evitar incurrir en supuestos de cesión ilegal de trabajadores”, dictadas por el Ministerio de Hacienda y Administraciones Públicas, de 28 de diciembre de 2012, habrán de tenerse en cuenta los siguientes requisitos, los cuales se aplicarán sin perjuicio del cumplimiento, en sus propios términos, del deber de solicitar informe previo y preceptivo a la Dirección General de la función Pública y Calidad de los Servicios.

- La empresa adjudicataria deberá comprometerse a los trabajos que se van a desarrollar y designar a una persona que ejercerá las funciones de coordinador/a, que será interlocutor/a con la administración competente. Dicho interlocutor tendrá entre sus obligaciones las siguientes:
  - a) Actuar como interlocutor de la empresa contratista frente a la “entidad contratante”, canalizando la comunicación entre la empresa contratista y el personal integrante del equipo de trabajo adscrito al contrato, de un lado, y la “entidad contratante” de otro lado, en todo lo relativo a las cuestiones derivadas de la ejecución del contrato.
  - b) Distribuir el trabajo entre el personal encargado de la ejecución del contrato e impartir a dichos trabajadores las órdenes e instrucciones de trabajo que sean necesarias en relación con la presentación del servicio contratado.
  - c) Supervisar el correcto desempeño por parte del personal integrante del equipo de trabajo de las funciones que tienen encomendadas, así como controlar la asistencia de dicho personal al puesto de trabajo.
  - d) Organizar el régimen de vacaciones del personal adscrito a la ejecución del contrato, debiendo, a tal efecto, coordinarse adecuadamente la entidad contratante con la empresa contratista, a efectos de no alterar el buen funcionamiento del servicio.
  - e) Informar a la entidad contratante acerca de las variaciones, ocasionales o permanentes, en la composición del equipo de trabajo adscrito a la ejecución del contrato

Cualquier instrucción o indicación que se lleve a cabo entre el contratante y el contratista durante la ejecución del contrato, deberá formularse por escrito, o mediante correo electrónico, dejando constancia por escrito tanto del contenido como de la recepción.



- La empresa adjudicataria deberá aportar los equipos de protección individual (EPI'S) que hayan sido establecidos por la Evaluación de Riesgos Laborales de los puestos de trabajo a su cargo.
- La empresa adjudicataria deberá expedir a sus empleados su identificación, la cual deberá mostrar en un lugar visible y en la que debe constar la identificación del empleado, su categoría laboral y la identificación de la empresa.
- Corresponde exclusivamente a la empresa contratista la selección del personal que, reuniendo los requisitos previstos, formarán parte del equipo adscrito a la ejecución del contrato, sin perjuicio de la verificación por parte de la "entidad contratante" del cumplimiento de los mismos.
- La empresa contratista asume la obligación de ejercer de modo real, efectivo y continuo, sobre el personal integrante del equipo de trabajo encargado de la ejecución del contrato, el poder de dirección inherente a todo empresario. En particular, asumirá la negociación y pago de los salarios, la concesión de permisos, licencias y vacaciones, las sustituciones de los trabajadores en casos de baja o ausencia, las obligaciones legales en materia de Seguridad Social, incluido el abono de cotizaciones y el pago de prestaciones, cuando procede, las obligaciones legales en materia de prevención de riesgos laborales, el ejercicio de la potestad disciplinaria, así como cuantos derechos y obligaciones se deriven de la relación contractual entre empleado y empleador.
- En caso de huelga legal, la empresa adjudicataria se comprometerá a ofrecer las soluciones que garanticen los servicios mínimos imprescindibles que determine la Dirección del Centro.
- La empresa adjudicataria velará especialmente por que los trabajadores adscritos a la ejecución del contrato desarrollen su actividad sin extralimitarse en las funciones desempeñadas respecto a la actividad delimitada en la propia naturaleza del contrato. Este hecho no conlleva en ningún caso formar parte del círculo rector organizativo de la Administración, ni depender de ninguna unidad administrativa, por lo que no le es de aplicación el régimen jurídico de los empleados públicos. En este sentido, la administración pública no cederá equipos ni material para la realización del servicio contratado. No se admitirán bajo ningún concepto subrogación empresarial en las que



esta Administración Pública asuma compromisos sobre los empleados del adjudicatario o de la empresa instrumental encomendada.

- La empresa adjudicataria debe elaborar y presentar inmediatamente después de la firma del contrato, una Evaluación de Riesgos Laborales por los puestos de trabajo de sus empleados en el Ente contratista. Esta obligación será exigida por el director/supervisor, designado al respecto por la Dirección General de Familia y Políticas Sociales.

La evaluación de Riesgos Laborales deberá mantenerse actualizada durante el periodo de vigencia del contrato, o mientras se mantengan los puestos de trabajo del contratista en los locales del Ente contratante.

- Además de la preceptiva acreditación de figurar dado de alta en la Seguridad Social y en IAE (especialmente las personas físicas) en el momento de la licitación, todos los contratistas, durante la ejecución del contrato, deberán aportar las Certificaciones acreditativas de estar al corriente de sus obligaciones para con la Seguridad Social para con la Hacienda Pública, estatal y regional y mantenerse en esa situación durante toda la vigencia del contrato.

Cada Certificación expedida por la Seguridad Social o por las Agencias Tributarias (estatal y regional) tiene un período de validez, por lo que será responsabilidad del director o interlocutor del contrato, exigir la aportación de sucesivos Certificados de estar al corriente antes de que caduquen los aportados, de forma que todo el período de ejecución del contrato se encuentre amparado por Certificados vigentes.

El personal necesario que la empresa ponga a disposición para la prestación de los trabajos requeridos en el presente contrato no forma parte del círculo rector y organizativo de la administración, ni depende de ninguna unidad administrativa, por lo que no le es de aplicación el régimen jurídico de los empleados públicos. Es decir, no dispondrán de claves de acceso a la red interna de la Administración Regional, no se les asignarán, ni login ni contraseña. En definitiva, en ningún caso se encontrará incluido en los organigramas y directorios de la Dirección General.

La Directora General y el Jefe de Servicio de Protección de Menores serán los encargados de velar por el cumplimiento de lo referido en este apartado.



#### **IV.- OBLIGACIÓN DE SUBROGACIÓN.**

La empresa adjudicataria estará obligada a subrogar al personal que actualmente preste el servicio con los derechos y obligaciones que tuvieran de acuerdo con lo establecido en el Anexo 1 punto 4 del Convenio Colectivo de Trabajo de Hostelería y lo recogido en el punto 2 del Pacto de Estabilidad en el Empleo, como forma efectiva de garantizar el principio de estabilidad en el empleo (se adjunta relación actual de personal en Anexo I).

#### **V.- CONFIDENCIALIDAD.**

La empresa adjudicataria deberá declarar expresamente que conoce su obligación a dar cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, especialmente en su artículo 12, y en su artículo 10 en cuanto al deber de secreto.

Todas las personas adscritas por la empresa adjudicataria que tengan relación con los menores deberán firmar un documento por el que quedarán obligados al secreto profesional respecto de los mismos y al deber de guardarlos, obligaciones que subsistirán aún después de finalizar la relación contractual. Asimismo, habrán de renunciar de forma expresa a los derechos de propiedad intelectual que les pudiera corresponder y adjuntar el compromiso de cumplimiento de las obligaciones de protección de datos de carácter personal.

#### **VI.- NORMATIVA ESPECÍFICA DE APLICACIÓN.**

- Ley Orgánica 1/1996 (Artículo 13.5).
- Ley de Contratos del Sector Público
- Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre de Protección de Datos de Carácter Personal (Artículos 10 y 12).

Murcia, a 9 de mayo de 2.016

El Jefe de Servicio de Protección de Menores  
P.A. El Jefe de Sección de Protección y Tutela

Fdo: José Seiquer Carasa



## MENUS INVIERNO

SEMANA 1ª	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
<b>LUNES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lentejas estofadas</li><li>• Tortilla de verduras y atún</li><li>• Ensalada</li><li>• Fruta y yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumo de fruta o fruta natural</li><li>• Leche o yogur</li><li>• Bocadillo de embutido( jamón, queso, jamón jork)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sopa de pollo</li><li>• Merluza rebozada</li><li>• Ensalada con queso</li><li>• Fruta, yogur o leche</li></ul>
<b>MARTES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Arroz a la cubana</li><li>• Huevos fritos y salchichas</li><li>• Ensalada con queso y jamón</li><li>• Fruta , yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumo de fruta o fruta natural.</li><li>• Leche o yogur.</li><li>• Bocadillo de embutido(jamón, queso, jamón de jork).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pastel de verduras.</li><li>• Lomo de cerdo rebozado.</li><li>• Ensalada.</li><li>• Fruta, yogur o leche.</li></ul>
<b>MIERCOLES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Guiso de pescado</li><li>• Jamón serrano y queso</li><li>• Ensalada</li><li>• Fruta y yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumo de fruta o fruta natural.</li><li>• Leche o yogur.</li><li>• Bocadillo de embutido(jamón, queso, jamón de jork).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hervido.</li><li>• Tortilla francesa con jamón.</li><li>• Ensalada.</li><li>• Fruta, yogur o leche.</li></ul>
<b>JUEVES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Potaje murciano</li><li>• Pescado</li><li>• Ensalada</li><li>• Fruta, yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumo de fruta o fruta natural.</li><li>• Leche o yogur.</li><li>• Bocadillo de embutido(jamón, queso, jamón de jork).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Patatas fritas y pechugas rebozadas.</li><li>• Ensalada.</li><li>• Fruta, yogur o leche.</li></ul>
<b>VIERNES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Guiso costillejas</li><li>• Ensalada variada</li><li>• Fruta , yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumo de fruta o fruta natural.</li><li>• Leche o yogur.</li><li>• Bocadillo de embutido(jamón, queso, jamón de jork).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sopa casera.</li><li>• Pescado fresco.</li><li>• Ensalada.</li><li>• Fruta, yogur o leche.</li></ul>
<b>SABADO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Macarrones con atún</li><li>• Ensalada variada</li><li>• Fruta, yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumo de fruta o fruta natural.</li><li>• Leche o yogur.</li><li>• Bocadillo de embutido(jamón, queso, jamón de jork).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Crema de verduras.</li><li>• Lenguados.</li><li>• Ensalada con queso y jamón.</li><li>• Fruta, yogur o leche.</li></ul>
<b>DOMINGO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Paella con pollo</li><li>• Ensalada variada</li><li>• Fruta, yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumo de fruta o fruta natural.</li><li>• Leche o yogur.</li><li>• Bocadillo de embutido(jamón, queso, jamón de jork).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pizza.</li><li>• Ensalada.</li><li>• Fruta, yogur o leche.</li></ul>



## MENUS INVIERNO

SEMANA 2ª	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
<b>LUNES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Potage de bacalao</li><li>• Ensalada con huevo duro, queso y jamón.</li><li>• Fruta, yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumo de fruta o fruta natural</li><li>• Leche o yogur</li><li>• Bocadillo de embutido( jamón, queso, jamón jork)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Patas fritas y huevos fritos</li><li>• Ensalada variada, queso</li><li>• Fruta, y yogur o leche</li></ul>
<b>MARTES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Guiso de patatas con pollo</li><li>• Queso y jamón york</li><li>• Ensalada</li><li>• Fruta , yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumo de fruta o fruta natural.</li><li>• Leche o yogur.</li><li>• Bocadillo de embutido(jamón, queso, jamón de jork).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hervido de judías</li><li>• Lenguado.</li><li>• Ensalada.</li><li>• Fruta, yogur o leche.</li></ul>
<b>MIERCOLES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lentejas estofadas</li><li>• Merluza</li><li>• Ensalada variada</li><li>• Fruta y yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumo de fruta o fruta natural.</li><li>• Leche o yogur.</li><li>• Bocadillo de embutido(jamón, queso, jamón de jork).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Puré de verduras</li><li>• Pollo frito con patatas</li><li>• Ensalada.</li><li>• Fruta, yogur o leche.</li></ul>
<b>JUEVES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Espaguetis con carne</li><li>• Jamón serrano</li><li>• Ensalada</li><li>• Fruta, yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumo de fruta o fruta natural.</li><li>• Leche o yogur.</li><li>• Bocadillo de embutido(jamón, queso, jamón de jork).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pescado fresco</li><li>• Tortilla francesa con jamón</li><li>• Ensalada.</li><li>• Fruta, yogur o leche.</li></ul>
<b>VIERNES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Paella de marisco</li><li>• Ensalada variada</li><li>• Fruta , yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumo de fruta o fruta natural.</li><li>• Leche o yogur.</li><li>• Bocadillo de embutido(jamón, queso, jamón de jork).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Patatas cocidas y chuletas cordero</li><li>• Ensalada.</li><li>• Fruta, yogur o leche.</li></ul>
<b>SABADO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sopa de fideos</li><li>• Conejo con patatas a lo pobre</li><li>• Ensalada variada</li><li>• Fruta, yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumo de fruta o fruta natural.</li><li>• Leche o yogur.</li><li>• Bocadillo de embutido(jamón, queso, jamón de jork).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sopa de pescado</li><li>• Huevos rellenos, fiambre</li><li>• Ensalada</li><li>• Fruta, yogur o leche.</li></ul>
<b>DOMINGO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Asado de cordero</li><li>• Ensalada variada</li><li>• Fruta, yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumo de fruta o fruta natural.</li><li>• Leche o yogur.</li><li>• Bocadillo de embutido(jamón, queso, jamón de jork).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tortilla de patatas</li><li>• Ensalada.</li><li>• Fruta, yogur o leche.</li></ul>



## MENUS INVIERNO

SEMANA 3ª	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
<b>LUNES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cocido completo</li><li>• Ensalada variada</li><li>• Fruta y yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumo de fruta o fruta natural</li><li>• Leche o yogur</li><li>• Bocadillo de embutido(jamón, queso, jamón jork)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Crema de verduras y zanahoria</li><li>• Merluza rebozada</li><li>• Ensalada variada</li><li>• Fruta, yogur o leche</li></ul>
<b>MARTES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Guiso de pescado</li><li>• Ensalada variada, fiambre</li><li>• Fruta , yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumo de fruta o fruta natural.</li><li>• Leche o yogur.</li><li>• Bocadillo de embutido(jamón, queso, jamón de jork).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pechugas rebozadas con patatas fritas</li><li>• Ensalada.</li><li>• Fruta, yogur o leche.</li></ul>
<b>MIERCOLES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Guiso de cordero</li><li>• Ensalada</li><li>• Fruta y yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumo de fruta o fruta natural.</li><li>• Leche o yogur.</li><li>• Bocadillo de embutido(jamón, queso, jamón de jork).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sopa de fideos</li><li>• Tortilla francesa con jamón.</li><li>• Ensalada variada</li><li>• Fruta, yogur o leche.</li></ul>
<b>JUEVES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lasaña</li><li>• Ensalada</li><li>• Fruta, yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumo de fruta o fruta natural.</li><li>• Leche o yogur.</li><li>• Bocadillo de embutido(jamón, queso, jamón de jork).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Consomé con albóndigas .pescado fresco</li><li>• Ensalada variada</li><li>• Fruta, yogur o leche.</li></ul>
<b>VIERNES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lentejas estofadas</li><li>• Huevos rellenos</li><li>• Ensalada variada</li><li>• Fruta , yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumo de fruta o fruta natural.</li><li>• Leche o yogur.</li><li>• Bocadillo de embutido(jamón, queso, jamón de jork).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Puré de verduras</li><li>• Hamburguesas cerdo y/o pollo</li><li>• Ensalada.</li><li>• Fruta, yogur o leche.</li></ul>
<b>SABADO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Paella de conejo</li><li>• Ensalada</li><li>• Fruta, yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumo de fruta o fruta natural.</li><li>• Leche o yogur.</li><li>• Bocadillo de embutido(jamón, queso, jamón de jork).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ensaladilla rusa</li><li>• Carne a la plancha</li><li>• Ensalada variada</li><li>• Fruta, yogur o leche.</li></ul>
<b>DOMINGO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Asado de pollo y patatas</li><li>• Ensalada</li><li>• Fruta, yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumo de fruta o fruta natural.</li><li>• Leche o yogur.</li><li>• Bocadillo de embutido(jamón, queso, jamón de jork).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tortilla patatas y fiambre</li><li>• Ensalada variada</li><li>• Fruta, yogur o leche.</li></ul>



## MENUS INVIERNO

SEMANA 4ª	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
<b>LUNES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Judías estofadas</li><li>• Conservas de pescado</li><li>• Ensalada</li><li>• Fruta y yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumo de fruta o fruta natural</li><li>• Leche o yogur</li><li>• Bocadillo de embutido( jamón, queso, jamón jork)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lomo con patas y verduras fritas</li><li>• Ensalada</li><li>• Fruta, yogur o leche</li></ul>
<b>MARTES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Potage con huevo duro</li><li>• Empanadillas</li><li>• Ensalada</li><li>• Fruta , yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumo de fruta o fruta natural.</li><li>• Leche o yogur.</li><li>• Bocadillo de embutido(jamón, queso, jamón de jork).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sopa de pescado</li><li>• Tortilla y quesitos</li><li>• Ensalada.</li><li>• Fruta, yogur o leche.</li></ul>
<b>MIERCOLES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Macarrones con atún</li><li>• Ensalada variada</li><li>• Fruta y yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumo de fruta o fruta natural.</li><li>• Leche o yogur.</li><li>• Bocadillo de embutido(jamón, queso, jamón de jork).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Patatas cocidas con ajo</li><li>• Lenguado</li><li>• Ensalada.variada</li><li>• Fruta, yogur o leche.</li></ul>
<b>JUEVES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Estofado de carne con patatas</li><li>• Tortilla francesa</li><li>• Ensalada</li><li>• Fruta, yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumo de fruta o fruta natural.</li><li>• Leche o yogur.</li><li>• Bocadillo de embutido(jamón, queso, jamón de jork).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hervido</li><li>• Pechugas de pollo a la plancha</li><li>• Ensalada.</li><li>• Fruta, yogur o leche.</li></ul>
<b>VIERNES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lentejas con chorizo</li><li>• Merluza</li><li>• Ensalada variada</li><li>• Fruta , yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumo de fruta o fruta natural.</li><li>• Leche o yogur.</li><li>• Bocadillo de embutido(jamón, queso, jamón de jork).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sopa casera.</li><li>• Huevos rellenos y croquetas</li><li>• Ensalada.</li><li>• Fruta, yogur o leche.</li></ul>
<b>SABADO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Paella de marisco</li><li>• Ensalada variada</li><li>• Fruta, yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumo de fruta o fruta natural.</li><li>• Leche o yogur.</li><li>• Bocadillo de embutido(jamón, queso, jamón de jork).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Crema de verduras.</li><li>• Hamburguesas con patatas</li><li>• Ensalada</li><li>• Fruta, yogur o leche.</li></ul>
<b>DOMINGO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Asado de cordero</li><li>• Ensalada variada</li><li>• Fruta, yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumo de fruta o fruta natural.</li><li>• Leche o yogur.</li><li>• Bocadillo de embutido(jamón, queso, jamón de jork).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verduras rehogadas</li><li>• Calamares fritos con tomate</li><li>• Ensalada.variada</li><li>• Fruta, yogur o leche.</li></ul>



### **INDICACIONES GENERALES:**

- Todos los menús, incluirán **ALMUERZO** que constará de un bocadillo que combine al menos dos ingredientes entre los siguientes: queso, jamón york, chope, pechuga de pavo, salchichón, paté, chorizo, mortadela, tortilla francesa, atún, filetes de caballa, espárragos, tomate, y lechuga. Se procurará la variedad de los mismos y la alternancia en los días.
- Si no se dispusiera, por razones de mercado, del tipo de pescado para el día especificado, se podrá sustituir por otro plato de pescado de los indicados en el menú. Esta medida será contemplada igualmente en el caso de la carne.
- Se evitará en el caso de menores de cultura árabe la inclusión de alimentos que contengan cerdo en el menú. Se sustituirá por otros productos cárnicos como pollo, ternera, pavo, conejo o cordero.
- Las comidas y cenas se acompañarán de una o dos raciones de pan por menor (20-40 gramos).
- Se garantizará la adecuada temperatura de servicio de las comidas.
- Se procurará la variedad en la fruta, incorporando especialmente fruta de temporada. El número de piezas a tener en cuenta por menor y día es de 3, siendo estas distintas.
- Se extremarán las medidas de higiene en la manipulación de alimentos.
- Se atenderá a la calidad de los alimentos, adecuada conservación de los mismos y respeto de las cadenas de frío.





## MENUS VERANO

SEMANA 1ª	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
<b>LUNES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leche, cereales, galletas.</li> <li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensalada de pasta</li> <li>• Chuletas de cordero con patatas</li> <li>• Ensalada</li> <li>• Fruta y yogur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zumo de fruta o fruta natural</li> <li>• Leche o yogur</li> <li>• Bocado de embutido( jamón, queso, jamón jork)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hervido de patatas y verdura</li> <li>• Tortilla francesa con atún</li> <li>• Ensalada mixta</li> <li>• Fruta, yogur o leche</li> </ul>
<b>MARTES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leche, cereales, galletas.</li> <li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Habichuelas a la vinagreta</li> <li>• Filetes de pechuga</li> <li>• Ensalada mixta</li> <li>• Fruta , yogur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zumo de fruta o fruta natural.</li> <li>• Leche o yogur.</li> <li>• Bocado de embutido(jamón, queso, jamón de jork).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Merluza rebozada y tomate</li> <li>• Ensalada.campera</li> <li>• Fruta, yogur o leche.</li> </ul>
<b>MIERCOLES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leche, cereales, galletas.</li> <li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Espaguetis</li> <li>• Filete de lomo</li> <li>• Ensalada variada</li> <li>• Fruta y yogur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zumo de fruta o fruta natural.</li> <li>• Leche o yogur.</li> <li>• Bocado de embutido(jamón, queso, jamón de jork).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne al ajillo con patatas</li> <li>• Fiambre (jamón y queso)</li> <li>• Ensalada mixta</li> <li>• Fruta, yogur o leche.</li> </ul>
<b>JUEVES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leche, cereales, galletas.</li> <li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lentejas con chorizo y jamón</li> <li>• lenguado</li> <li>• Ensalada</li> <li>• Fruta, yogur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zumo de fruta o fruta natural.</li> <li>• Leche o yogur.</li> <li>• Bocado de embutido(jamón, queso, jamón de jork).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Patatas fritas y pechugas rebozadas.</li> <li>• Ensalada.</li> <li>• Fruta, yogur o leche.</li> </ul>
<b>VIERNES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leche, cereales, galletas.</li> <li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Macarrones</li> <li>•huevos rellenos</li> <li>• Ensalada variada</li> <li>• Fruta , yogur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zumo de fruta o fruta natural.</li> <li>• Leche o yogur.</li> <li>• Bocado de embutido(jamón, queso, jamón de jork).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sopa casera.</li> <li>• Pescado fresco.</li> <li>• Ensalada mixta</li> <li>• Fruta, yogur o leche.</li> </ul>
<b>SABADO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leche, cereales, galletas.</li> <li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asado de pescado</li> <li>• Ensalada variada</li> <li>• Fruta, yogur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zumo de fruta o fruta natural.</li> <li>• Leche o yogur.</li> <li>• Bocado de embutido(jamón, queso, jamón de jork).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crema de verduras.</li> <li>• Lomo adobado con patatas.</li> <li>• Ensalada con queso y jamón.</li> <li>• Fruta, yogur o leche.</li> </ul>
<b>DOMINGO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leche, cereales, galletas.</li> <li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Paella con pollo</li> <li>• Ensalada variada</li> <li>• Fruta, yogur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zumo de fruta o fruta natural.</li> <li>• Leche o yogur.</li> <li>• Bocado de embutido(jamón, queso, jamón de jork).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bocado variados</li> <li>• Ensalada mixta</li> <li>• Fruta, yogur o leche.</li> </ul>



## MENUS VERANO

SEMANA 2ª	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
<b>LUNES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Guiso de pescado con fideos</li><li>• Calamares a la romana</li><li>• Ensalada variada</li><li>• Fruta y yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumo de fruta o fruta natural</li><li>• Leche o yogur</li><li>• Bocadoillo de embutido( jamón, queso, jamón jork)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Chuletas de cordero con patatas frita</li><li>• Ensalada con queso</li><li>• Fruta, yogur o leche</li></ul>
<b>MARTES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Arroz a la cubana</li><li>• Huevos fritos y salchichas</li><li>• Ensalada con queso y jamón</li><li>• Fruta , yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumo de fruta o fruta natural.</li><li>• Leche o yogur.</li><li>• Bocadoillo de embutido(jamón, queso, jamón de jork).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tortilla de patatas</li><li>• Lomo de cerdo</li><li>• Ensalada.</li><li>• Fruta, yogur o leche.</li></ul>
<b>MIERCOLES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ternera en salsa con patatas fritas</li><li>• Ensalada variada</li><li>• Fruta y yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumo de fruta o fruta natural.</li><li>• Leche o yogur.</li><li>• Bocadoillo de embutido(jamón, queso, jamón de jork).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pollo al ajo cabañil con patatas fritas</li><li>• Ensalada.</li><li>• Fruta, yogur o leche.</li></ul>
<b>JUEVES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ensalada de habichuelas</li><li>• Chuletas cordero/cerdo</li><li>• Ensalada variada</li><li>• Fruta, yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumo de fruta o fruta natural.</li><li>• Leche o yogur.</li><li>• Bocadoillo de embutido(jamón, queso, jamón de jork).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hervido de patatas y verduras</li><li>• Lenguado</li><li>• Ensalada mixta</li><li>• Fruta, yogur o leche.</li></ul>
<b>VIERNES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Paella de marisco</li><li>• Ensalada variada</li><li>• Fruta , yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumo de fruta o fruta natural.</li><li>• Leche o yogur.</li><li>• Bocadoillo de embutido(jamón, queso, jamón de jork).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Puré de patatas</li><li>• Pescado fresco.</li><li>• Ensalada mixta</li><li>• Fruta, yogur o leche.</li></ul>
<b>SABADO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Macarrones con atún</li><li>• Fiambre</li><li>• Ensalada variada</li><li>• Fruta, yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumo de fruta o fruta natural.</li><li>• Leche o yogur.</li><li>• Bocadoillo de embutido(jamón, queso, jamón de jork).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hamburguesa especial con patatas fritas</li><li>• Ensalada con queso y jamón.</li><li>• Fruta, yogur o leche.</li></ul>
<b>DOMINGO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Asado de pollo</li><li>• Ensalada variada con fiambre</li><li>• Fruta, yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumo de fruta o fruta natural.</li><li>• Leche o yogur.</li><li>• Bocadoillo de embutido(jamón, queso, jamón de jork).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pizza.</li><li>• Ensalada.</li><li>• Fruta, yogur o leche.</li></ul>



## MENUS VERANO

SEMANA 3ª	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
<b>LUNES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cocido murciano</li><li>• Fiambres</li><li>• Ensalada variada</li><li>• Fruta y yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumo de fruta o fruta natural</li><li>• Leche o yogur</li><li>• Bocadillo de embutido( jamón, queso, jamón jork)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Patatas cocidas</li><li>• Merluza rebozada</li><li>• Ensalada variada</li><li>• Fruta, yogur o leche</li></ul>
<b>MARTES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Arroz a la cubana</li><li>• Huevos fritos y salchichas</li><li>• Ensalada con queso y jamón</li><li>• Fruta , yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumo de fruta o fruta natural.</li><li>• Leche o yogur.</li><li>• Bocadillo de embutido(jamón, queso, jamón de jork).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pastel de verduras.</li><li>• Lomo de cerdo rebozado.</li><li>• Ensalada.</li><li>• Fruta, yogur o leche.</li></ul>
<b>MIERCOLES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lentejas</li><li>• Quesos variados</li><li>• Ensalada</li><li>• Fruta y yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumo de fruta o fruta natural.</li><li>• Leche o yogur.</li><li>• Bocadillo de embutido(jamón, queso, jamón de jork).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Frito de magra con tomate.</li><li>• Ensalada.variada con queso</li><li>• Fruta, yogur o leche.</li></ul>
<b>JUEVES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Macarrones con atún</li><li>• Fiambres</li><li>• Ensalada variada</li><li>• Fruta, yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumo de fruta o fruta natural.</li><li>• Leche o yogur.</li><li>• Bocadillo de embutido (jamón, queso, jamón de jork).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Patatas fritas y pechugas rebozadas.</li><li>• Ensalada.</li><li>• Fruta, yogur o leche.</li></ul>
<b>VIERNES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Chuletas de cerdo con patatas</li><li>• Ensalada variada y fiambre</li><li>• Fruta , yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumo de fruta o fruta natural.</li><li>• Leche o yogur.</li><li>• Bocadillo de embutido(jamón, queso, jamón de jork).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ensaladilla rusa</li><li>• Pescado fresco.</li><li>• Ensalada.</li><li>• Fruta, yogur o leche.</li></ul>
<b>SABADO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Paella de magra y costillejas</li><li>• Ensalada variada</li><li>• Fruta, yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumo de fruta o fruta natural.</li><li>• Leche o yogur.</li><li>• Bocadillo de embutido(jamón, queso, jamón de jork).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tortilla de patatas</li><li>• Fiambres</li><li>• Ensalada</li><li>• Fruta, yogur o leche.</li></ul>
<b>DOMINGO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Asado de pescado</li><li>• Ensalada variada</li><li>• Fruta, yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumo de fruta o fruta natural.</li><li>• Leche o yogur.</li><li>• Bocadillo de embutido(jamón, queso, jamón de jork).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pizza.</li><li>• Ensalada.</li><li>• Fruta, yogur o leche.</li></ul>



## MENUS VERANO

SEMANA 4ª	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
<b>LUNES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Olla gitana</li><li>• Queso fresco</li><li>• Ensalada variada</li><li>• Fruta y yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumos de fruta o fruta natural</li><li>• Leche o yogur</li><li>• Bocado de embutido( jamón, queso, jamón york)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hervido de verduras</li><li>• Pollo frito con tomate</li><li>• Ensalada</li><li>• Fruta, yogur o leche</li></ul>
<b>MARTES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Estofado</li><li>• Empanadillas y sardinas conserva</li><li>• Ensalada</li><li>• Fruta , yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumos de fruta o fruta natural.</li><li>• Leche o yogur.</li><li>• Bocado de embutido(jamón, queso, jamón de york).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pastel de verduras.</li><li>• Merluza rebozada .</li><li>• Ensalada.</li><li>• Fruta, yogur o leche.</li></ul>
<b>MIERCOLES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Albóndigas en salsa con patatas frita</li><li>• Ensalada</li><li>• Fruta y yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumos de fruta o fruta natural.</li><li>• Leche o yogur.</li><li>• Bocado de embutido(jamón, queso, jamón de york).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Puré de verduras</li><li>• Tortilla francesa con jamón.</li><li>• Ensalada.</li><li>• Fruta, yogur o leche.</li></ul>
<b>JUEVES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Habichuelas a la vinagreta</li><li>• Pechugas de pollo asadas</li><li>• Ensalada</li><li>• Fruta, yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumos de fruta o fruta natural.</li><li>• Leche o yogur.</li><li>• Bocado de embutido(jamón, queso, jamón de york).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pescado fresco plancha</li><li>• Huevos rellenos y croquetas</li><li>• Ensalada.</li><li>• Fruta, yogur o leche.</li></ul>
<b>VIERNES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ternera en salsa con patatas</li><li>• Ensalada variada y fiambre</li><li>• Fruta , yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumos de fruta o fruta natural.</li><li>• Leche o yogur.</li><li>• Bocado de embutido(jamón, queso, jamón de york).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Menestra de verduras</li><li>• Pescado fresco.</li><li>• Ensalada.</li><li>• Fruta, yogur o leche.</li></ul>
<b>SABADO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Macarrones con atún</li><li>• Ensalada variada</li><li>• Fruta, yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumos de fruta o fruta natural.</li><li>• Leche o yogur.</li><li>• Bocado de embutido(jamón, queso, jamón de york).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Crema de verduras.</li><li>• Lenguados.</li><li>• Ensalada con queso y jamón.</li><li>• Fruta, yogur o leche.</li></ul>
<b>DOMINGO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leche, cereales, galletas.</li><li>• Tostadas con aceite oliva, tomate y con mantequilla y mermelada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Paella de marisco</li><li>• Ensalada variada</li><li>• Fruta, yogur</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zumos de fruta o fruta natural.</li><li>• Leche o yogur.</li><li>• Bocado de embutido(jamón, queso, jamón de york).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lasaña de carne</li><li>• Ensalada.</li><li>• Fruta, yogur o leche.</li></ul>

### INDICACIONES GENERALES:

- Todos los menús, incluirán **ALMUERZO** que constará de un bocadillo que combine al menos dos ingredientes – al igual que en la merienda - entre los siguientes: queso, jamón york, chope, pechuga de pavo, salchichón, paté, chorizo, mortadela, tortilla francesa, atún, filetes de caballa, espárragos, tomate, y lechuga. Se procurará la variedad de los mismos y la alternancia en los días.
- Si no se dispusiera, por razones de mercado, del tipo de pescado para el día especificado, se podrá sustituir por otro plato de pescado de los indicados en el menú. Esta medida será contemplada igualmente en el caso de la carne.
- Se evitará en el caso de menores de cultura árabe la inclusión de alimentos que contengan cerdo en el menú. Se sustituirá por otros productos cárnicos como pollo, ternera, pavo, conejo o cordero.
- Pescados y carnes serán frescos.
- Yogurt indica “postre lácteo” como flan, natillas, arroz con leche y otros, de los que se servirá variedad con alternancia durante la semana.
- Las comidas y cenas se acompañarán de una o dos raciones de pan por menor (20-40 gramos).
- Se garantizará la adecuada temperatura de servicio de las comidas.
- Se procurará la variedad en la fruta, incorporando especialmente fruta de temporada. El número de piezas a tener en cuenta por menor y día es de 3, siendo estas distintas.





**Región de Murcia**  
Consejería de Familia  
e Igualdad de Oportunidades

Dirección General de Familia  
y Políticas Sociales

- Se extremarán las medidas de higiene en la manipulación de alimentos.
- Se atenderá a la calidad de los alimentos, adecuada conservación de los mismos y respeto de las cadenas de frío.



## ANEXO I

FECHA NACIMIENTO	SEG. SOCIAL	CATEGORIA	ANTIGÜEDAD	FECHA ALTA	H-SEM	CONTRATO	SUELDO
14/01/1967	300080097090	AYUD. COCINA	14-sep-15	14-sep-15	28	510	SEGÚN CONVENIO
13/11/1967	300082740342	AYUD. COCINA	22-may-07	22-may-07	20	200	SEGÚN CONVENIO
29/05/1957	300094662652	COCINERA	01-ene-01	01-ene-01	40	100	SEGÚN CONVENIO
02/10/1951	300061019517	AYUD. COCINA	31-oct-06	31-oct-06	28	200	SEGÚN CONVENIO
14/09/1982	301052526389	MONITORA	15-sep-14	15-sep-14	8	300	SEGÚN CONVENIO

