



Región de Murcia

Consejería de Educación y Universidades
DIRECCIÓN GENERAL CENTROS EDUCATIVOS
Servicio de Promoción Educativa

Avda. de La Fama, 15
30006 MURCIA

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE RIGEN LOS CONTRATOS DE GESTION DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR DE 86 CENTROS EDUCATIVOS DE LA COMUNIDAD AUTONOMA DE LA REGION DE MURCIA (CURSO ESCOLAR 2016-18)

I.- OBJETO DEL CONTRATO.

1.1.- Es objeto de la presente contratación la gestión del servicio de comedor escolar de 86 centros docentes públicos dependientes de la Consejería de Educación y Universidades durante el curso escolar 2016-18

1.2.- El servicio a prestar consistirá en la elaboración de un menú para la comida del mediodía para el número estimado de comensales que se indica para cada lote en el anexo I.A. del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rigen la presente contratación, estando cada lote integrado por los centros educativos que en cada caso se especifica. Dicho menú será servido de lunes a viernes durante todos los días de funcionamiento del servicio según el calendario que se apruebe al efecto por Resolución de la Dirección General de Centros Educativos. Así mismo, comprenderá el cuidado, vigilancia y atención educativa a los alumnos usuarios durante el horario de funcionamiento del comedor establecido por cada centro, que se extenderá desde la finalización de las actividades lectivas hasta el inicio de las actividades formativas extraescolares, en su caso, sin que su duración total pueda exceder de dos horas y treinta minutos. En los casos de centros con jornada partida, el horario de comedor se extenderá desde la finalización de las actividades lectivas de la mañana hasta el inicio de dichas actividades en horario de tarde.

1.3.- La Consejería de Educación y Universidades, al dar comienzo la vigencia del contrato, responderá del buen estado y funcionamiento de las instalaciones vinculadas al servicio, así como de la maquinaria, mobiliario y menaje de cocina necesarios para el desarrollo de dicho servicio. La empresa se obliga a formar inventario de los mismos y a devolverlos íntegramente y en buen uso a la conclusión del contrato.

Será la empresa, a partir de ese momento, la encargada de la conservación de dichas instalaciones, maquinaria y mobiliario, incluida la reparación de averías en su caso, y de la reposición del menaje en caso de rotura.

Si a lo largo de la vigencia del contrato se produjese la avería o rotura de alguno/s de los elementos principales del equipamiento de la cocina, como el armario frigorífico, el congelador, la cocina industrial, el lavavajillas, la freidora, la peladora de patatas, la mesa caliente o la campana extractora de humos, y el coste de la/s reparación/es excediese del 2 % de la facturación total de la empresa en ese centro durante todo el periodo contratado, ésta tendrá derecho a que dicho exceso le sea abonado por la Consejería de Educación y Universidades.



1.4.- El centro educativo facilitará a la empresa adjudicataria el agua y la energía eléctrica necesarios para el funcionamiento del servicio, no permitiéndose el uso indebido de estos suministros.

1.5.- Los menús serán preparados en la cocinas del centro educativo y serán servidos en el comedor del mismo, en las debidas condiciones de higiene y salubridad, cuando se trate de comedores con funcionamiento “modalidad A”, de las definidas en el artículo 10.1. a) de 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 de los Colegios Públicos de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia. Cuando se trate de comedores de “modalidad B” se suministrará periódicamente las comidas preelaboradas en otras instalaciones, realizándose en el centro solamente las operaciones necesarias para su consumo inmediato por parte de los usuarios en las debidas condiciones sanitarias.

1.6.- Los menús estarán integrados por los siguientes platos:

- 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



Región de Murcia

Consejería de Educación y Universidades
DIRECCIÓN GENERAL CENTROS EDUCATIVOS
Servicio de Promoción Educativa

Avda. de La Fama, 15
30006 MURCIA

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

- Limitar el uso en el menú los productos pre-cocinados (croquetas, empanadillas, pizzas, rebozados y empanados, canelones, etc.), que no deberán ofertarse en conjunto más de dos veces al mes.
- No utilizar margarinas, mantequillas, ni grasas de origen animal para cocinar, sólo se utilizará aceite de oliva (excluyendo el de orujo) o bien el de girasol con alto contenido en ácido oleico. No se admite el empleo de aceites de mezclas de distintas procedencias.
- Incluir de una a tres raciones de carnes a la semana, procurando utilizar las piezas con menor contenido en grasa procedentes de pollo, pavo, cerdo, conejo, ternera o cordero. Las preparaciones cárnicas con mayor contenido en grasa (albóndigas, salchichas, hamburguesas, etc.) se podrán incluir, en conjunto, un máximo de dos veces al mes, evitando acompañarlas de guarniciones fritas.
- Ofertar pescados y mariscos de una a tres veces a la semana, no contabilizándose 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 bancos, pudiéndose incluir en alguna ocasión conservas como las sardinas en aceite, y evitando utilizar sistemáticamente las preparaciones en forma de fritos y rebozados.
- No utilizar el huevo como ingrediente principal del primer o segundo plato más de dos veces a la semana, o seis al mes.
- La oferta de fruta fresca a lo largo de la semana debe ser variada, debiendo ofertarse un mínimo de 4 tipos distintos a lo largo del mes, no pudiéndose repetir el mismo tipo más de dos días en cada semana, e incluyendo siempre que sea posible algún cítrico. La fruta debe ser de temporada, con el grado de madurez y la temperatura adecuados, y empleando preparaciones cómodas, especialmente para el alumnado de educación infantil (pelada y troceada). Excepcionalmente, se puede sustituir la fruta fresca por otros postres como *puding* de manzana o de frutas, macedonia, piña o melocotón en almíbar, etc., sin que en ningún caso se puedan ofertar este tipo de postres más de dos veces al mes.
- Es recomendable incluir en el menú hortalizas y verduras todos los días de la semana, preferentemente crudas en forma de ensaladas, para aprovechar mejor sus vitaminas, que se pueden ofrecer como entrante o como acompañamiento de los segundos platos. En cuanto a las patatas, con frecuencia acompañan a las verduras en los primeros platos, en forma de menestras, hervidos o purés. Cuando se utilicen las patatas como guarnición se debe evitar prepararlas fritas si el otro componente del plato (carne o pescado) ya se ha preparado de ese modo.
- 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 algún 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). Respecto al complemento de postre, cuando no sea leche, debe priorizarse el yogurt respecto a otros postres lácteos como el flan o las natillas, debiéndose evitar en todo caso los helados.

En cuanto a la rotación de los distintos tipos de alimentos a lo largo de la semana y su integración en la estructura general del menú descrita en el punto 1.6 anterior, deberán cumplirse en la medida de lo posible las siguientes frecuencias recomendadas:

Frecuencias de consumo recomendadas							
Primeros platos	Frecuencia semanal	Segundos platos	Frecuencia semanal	Guarnición (o ingrediente de guiso)	Frecuencia semanal	Postres	Frecuencia semanal
Arroz	1	Carnes	1-3	Ensaladas variadas	3-4	Frutas frescas	4-5
Pasta *	1	Pescados	1-3	Patatas, hortalizas y legumbres	1-2	Otros postres	0-1
Legumbres	1-2	Huevos	1-2				
Hortalizas, verduras y patatas	1-2						

En cuanto al tamaño orientativo de las raciones para el alumnado de 3 a 12 años de edad, debe ser el siguiente:

Grupo de alimentos	Tipo de alimento	Edad 3-6 años		Edad 7-12 años	
		Gramos	Medida gastronómica	Gramos	Medida gastronómica
Verduras	Plato principal	125-150	1 plato mediano (plato llano) 3	125-150	1 plato mediano (plato llano) 3
	Guarnición	60-75	1 plato pequeño (plato llano) 4	60-75	1 plato pequeño (plato llano) 4
Cereales Legumbres Tubérculos	Legumbres Plato principal (1)	30	2 cucharadas soperas	60	4 cucharadas soperas
	Legumbres Guarnición (1)	15	1 cucharada sopera	30	2 cucharadas soperas
	Patatas Plato principal (1)	150-200	1 unidad pequeña	200-250	1 unidad mediana
	Patatas Guarnición (1)	90-100	1 unidad pequeña (tamaño de un huevo)	90-100	1 unidad pequeña (tamaño de un huevo)
	Arroz/pasta Plato principal (2)	50-60	1 plato pequeño (plato hondo)	60-80	1 plato mediano (plato hondo)
	Arroz/pasta Guarnición (1)	20-25	1 cuch. sopera (arroz) 2 cuch. soperas (pasta)	20-25	1 cuch. sopera (arroz) 2 cuch. soperas (pasta)
	Arroz/pasta Sopa (2)	20-25	1 plato mediano (plato hondo)	20-25	1 plato mediano (plato hondo)
	Pan tipo barra (acompañamiento)	30	1 porción pequeña (tres dedos de largura)	30	1 porción pequeña (tres dedos de largura)



Grupo de alimentos	Tipo de alimento	Edad 3-6 años		Edad 7-12 años	
		Gramos	Medida gastronómica	Gramos	Medida gastronómica
Carnes y Derivados, aves, pescado y huevos	Filete (1)	50-60	1 filete pequeño	80-90	1 filete pequeño
	Chuletas de cerdo (5)	70-80	1 chuleta pequeña	100-120	1 chuleta grande
	Costillas de cordero (5)	70-80	2 costillas de cordero	100-120	3 costillas de cordero
	Carne picada, albóndigas, hamburguesa (1)	30-60	1 plato pequeño	80-90	1 plato pequeño
	Pollo (guisado, asado) bruto.(5)	80-90	1 muslito pequeño	150-160	1 muslo pequeño
	Pescado en filetes (1)	70-80	1 filete pequeño	100-120	1 filete pequeño
	Huevos		1 unidad		1-2 unidades
	Fiambres (1)	25-30	1 loncha fina jamón cocido/serrano	25-30	1 loncha fina jamón cocido/serrano
	Embutidos (1)	25-30	6 rodajas finas chorizo/salchichón	25-30	6 rodajas finas chorizo/salchichón
Frutas	Fruta fresca (5)	80-100	1 unidad pequeña	150-200	1 unidad mediana
Lácteos	Leche (complemento de postre)	100 ml.	1 vaso pequeño o ½ vaso	200 ml.	1 vaso
	Yogurt (complemento postre)	125	1 yogurt tamaño comercial	125	1 yogurt tamaño comercial

(1) Gramaje expresado en peso crudo y neto. (2) Gramaje 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 indicado teniendo en cuenta el peso cocido y el caldo de acompañamiento. (3) En caso de ensalada variada un plato grande (plato llano) (4) En el caso de ensalada variada un plato mediano (plato llano) (5) Gramaje expresado en peso crudo y bruto.

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

- Las frutas y hortalizas han de estar enteras, sanas y exentas totalmente de productos afectados por podredumbres o alteraciones que los hagan impropios para el consumo. Asimismo, deberán estar limpios, sin presencia de sabores y olores extraños y con el grado de madurez adecuado para el consumo inmediato. Las patatas, además de cumplir los requisitos anteriores, deberán estar exentas de germinación y enverdecimiento, así como de productos de tratamiento.
- Los productos congelados deberán presentarse sin ruptura de la cadena de frío, sin presencia anormal de hielo o escarcha, en envases herméticamente cerrados y con un tiempo mínimo de dos meses sobre la fecha de caducidad o consumo preferente. Además deberá cumplir la normativa específica sobre etiquetado de estos productos.
- Los preparados cárnicos frescos deberán transportarse y conservarse hasta su preparación por debajo de 0° C, sin congelar, con un plazo máximo de 48 horas desde la



fecha de compra hasta su consumo, debidamente acreditado mediante la factura correspondiente.

- Los alimentos que requieran refrigeración, con una vida útil superior a 24 horas, se conservarán a temperatura comprendida entre 0-4° C. Y los que tengan una vida útil menor de 24 horas, se conservarán a temperatura comprendida entre 0-8° C.

- Los alimentos que deban mantenerse en caliente, se conservarán a temperatura igual o superior a 65° C.

1.9.- Siempre que las posibilidades organizativas del comedor lo permitan, se servirán menús alternativos para aquel alumnado del centro que requieran un menú especial por padecer intolerancias, alergias alimentarias u otras enfermedades debidamente diagnosticadas que así lo exijan. 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.

1.10.- Correrán a cargo de la empresa adjudicataria:

- a) **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 (B.O.E. de 19 de febrero de 2010). A estos efectos, la dotación mínima de personal de cocina en función del número de usuarios previstos deberá cumplir las siguientes ratios en términos de horas por día (sumando horas de cocinero/a y/o auxiliar de cocina):

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 120 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.



Región de Murcia

Consejería de Educación y Universidades
DIRECCIÓN GENERAL CENTROS EDUCATIVOS
Servicio de Promoción Educativa

Avda. de La Fama, 15
30006 MURCIA

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 340 comensales: 27 horas.
De 341 a 360 comensales: 28 horas.
De 361 a 400 comensales: 29 horas.

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.

- b) 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/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 (2º y 3º ciclos de Educación Primaria, 1º ciclo de Educación Primaria y E. Infantil de 4 y 5 años, etc.) con aproximación de hasta dos decimales, redondeando por exceso o por defecto el resultado de la suma al número entero más



Región de Murcia

Consejería de Educación y Universidades
DIRECCIÓN GENERAL CENTROS EDUCATIVOS
Servicio de Promoción Educativa

Avda. de La Fama, 15
30006 MURCIA

próximo según sea o no la fracción resultante igual o superior a 0'50. El horario de prestación de servicio de cada uno de los cuidadores deberá coincidir con el previsto en la cláusula 5.3 del pliego de administrativas, 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 y previo acuerdo del 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.

- c) Las materias primas necesarias para la preparación de los menús, así como su transporte al centro educativo.
- d) 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 Universidades.
- e) Las servilletas de un solo uso que se utilicen durante el almuerzo.
- f) La limpieza de la vajilla, cubertería y menaje de cocina, así como los materiales necesarios para ello.
- g) La limpieza del comedor y de la cocina, y de cuantos locales o dependencias del centro educativo utilice la empresa, como la despensa, el aseo-vestuario de uso exclusivo del personal de cocina y los almacenes vinculados al servicio de comedor, en su caso, así como los materiales y utensilios para realizar dicha limpieza. Las instalaciones deberán quedar a final de la ejecución del contrato en condiciones para que se pueda reanudar la prestación del servicio a principio del siguiente curso sin necesidad de realizar una operación especial de limpieza.
- h) La evacuación de los residuos producidos por el funcionamiento del servicio a la zona que el centro educativo tenga destinada para el depósito de basuras.
- i) 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, especialmente los daños y perjuicios que pudieran producirse por intoxicación alimentaria, y por los accidentes ocurridos durante las comidas.
- j) El desarrollo y aplicación de un plan permanente de autocontrol sanitario basado en el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (A.P.P.C.C.) para garantizar la higiene de los alimentos, de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 3484/2000,



Región de Murcia

Consejería de Educación y Universidades
DIRECCIÓN GENERAL CENTROS EDUCATIVOS
Servicio de Promoción Educativa

Avda. de La Fama, 15
30006 MURCIA

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.

- k) La realización de 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.
- l) 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.

II. – OTRAS OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.

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

- a) 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.
- b) Al cumplimiento de las normas de higiene de los productos alimenticios recogidas en el Real Decreto 640/2006 de 26 de mayo, y de las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas que establece el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, así como a la observancia de la normativa sobre calidad sanitaria específica de cada producto, que deberán proceder en todo caso de establecimientos autorizados sanitariamente.
- c) A utilizar siempre productos de primera calidad, a la limpieza meticulosa de menaje, mobiliario y maquinaria vinculado al comedor; a cuidar la correcta vestimenta y presentación del personal a su cargo; a la utilización de alimentos e ingredientes en perfecto estado de conservación; y, en general, a cuantas obligaciones similares sean necesarias para el óptimo funcionamiento del servicio.
- d) A facilitar información semanal a las familiar sobre los menús programados. Dicha información deberá incluir las orientaciones oportunas con respecto a las cenas, desayunos y merienda de los niños con el fin de garantizar una alimentación sana y la adquisición de buenos hábitos alimentarios.
- e) A efectuar diariamente la limpieza meticulosa de los locales (cocina, comedor, despensa, etc.) y de las instalaciones, de tal modo que estén siempre en perfecto estado.



f) A dejar, al término del contrato, las dependencias en que se presta el servicio y todas sus instalaciones, mobiliario y menaje 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.

III.- REQUISITOS NUTRICIONALES.-

3.- 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. Los menús ofertados por las empresas 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

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.



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.

Los menús ofertados deberán calcularse de forma que el aporte energético y el perfil calórico se cumpla a diario con los valores recomendados en la mayor medida posible. En cuanto al contenido de minerales y vitaminas se calculará sobre periodos de dos semanas, procurando el consumo a diario de alimentos de todos los grupos al objeto de asegurar un buen aporte diario de nutrientes.

Se deberán utilizar sobre todo alimentos ricos en hidratos de carbono complejos (cereales, legumbres, patatas, verduras, etc.) que son alimentos ricos en fibra y nutrientes, proponiendo menús con alto porcentaje de este tipo de alimentos, y reduciendo el aporte de hidratos de carbono simples (azúcares) que deberá limitarse a la quinta parte de los hidratos de carbono totales.

Se restringirá el consumo de alimentos con alto contenido en grasas y azúcares, y se limitará el consumo de sal.

Se acompañará la comida con pan, fomentando el consumo de pan integral y la bebida en todo el menú será el agua.

Las ensaladas se aderezarán con aceite de oliva virgen o aceite de oliva virgen extra, no pudiendo utilizarse en ningún caso el aceite de orujo o de mezcla de semillas.

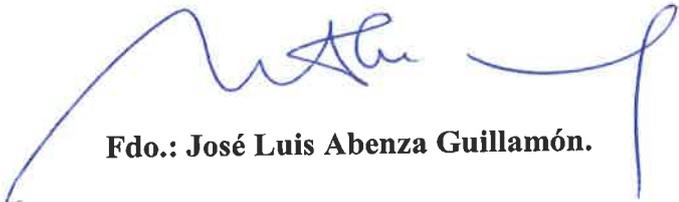
IV.- CONTROL HIGIÉNICO-SANITARIO Y NUTRICIONAL EXTERNO.

4.- 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 de Inspección de Sanidad 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.

Murcia, 14 de marzo de 2016

EL JEFE DEL SERVICIO DE PROMOCIÓN EDUCATIVA


Fdo.: José Luis Abenza Guillamón.

