

## **ANEXO I**

### **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES**

#### **“ACUERDO MARCO PARA SERVICIOS DE COMEDORES ESCOLARES DE LOS CENTROS PÚBLICOS PERTENECIENTES A EL STADO ITALIANOS EN ESPAÑA – CIG lote 1 n. 7908924A8B - CIG lote 2 n. 79089396ED”**

##### **1. PREMISAS**

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene por objeto definir las características técnicas necesarias para homologar los requisitos básicos y de calidad para la prestación del servicio “comedores escolares de los centros públicos pertenecientes a el Estado italianos en España”, y actuaciones complementarias inherentes al mismo, así como las condiciones que han de reunir las empresas de restauración para su ejecución.

##### **2. OBJETO/ CONDICIONES DEL PLIEGO**

El servicio de comedor escolar, a efectos del presente pliego, comprende la elaboración y distribución de la comida de mediodía y meriendas, incluido su almacenamiento en las debidas condiciones de higiene y seguridad alimentaria hasta su consumo por los usuarios de las escuelas italianas en Madrid y Barcelona, 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, y la limpieza de mesas y local del comedor, así como la atención al alumnado tanto en el tiempo destinado al almuerzo como en los momentos inmediatamente anteriores y posteriores al mismo.

El servicio de comedor escolar se prestará, de acuerdo con las características de los centros, mediante la elaboración de comidas en los centros docentes.:

Lote 1. Escuela italiana de Madrid.

Responsable: Luigi Titolo [dsga@scuolaitalianamadrid.org](mailto:dsga@scuolaitalianamadrid.org);

Calle Agustín de Betancourt n. 1

Lote 2. Escuela italiana de Barcelona

Responsable: Loredana de Marchi [preside@liceoamaldi.com](mailto:preside@liceoamaldi.com);

Escuela Secundaria, Primaria: Calle Setantí, 10-12 (Sarrià)

El servicio comprende las siguientes actuaciones complementarias:

- a) Programación de los menús. Elaboración de los menús programados y su distribución a los comensales.
- b) Adquisición de las materias primas alimentarias, almacenamiento y conservación hasta el momento del consumo.
- c) Atención, apoyo y vigilancia a los alumnos usuarios del comedor, a través de una adecuada dotación de personal.

- d) Limpieza de las instalaciones, así como del material de cocina y comedor.
- e) Realización de los controles dietético y bacteriológico en el propio centro docente.
- f) La preparación, elaboración y distribución de una “merienda saludable” que se entregará a los destinatarios del servicio en las clases y en el patio según el horario comunicado por cada Centro.

### **3. PROGRAMACIÓN DE LOS MENÚS**

La empresa prestadora del servicio debe tener capacidad para proponer los menús mensuales acorde a las peticiones del centro como número de platos a ofertar, dietas especiales, servicios extras como desayunos, snacks, meriendas, etc.

Deben disponer de un departamento de nutrición que siga las recomendaciones de la agencia AECOSAN [http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan\\_inicio.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm) y pueda facilitar los valores nutricionales, así como recomendaciones de cenas, etc.

Las empresas adjudicatarias se comprometen a presentar a la Dirección del centro la programación mensual, por tramos semanales o quincenales, de los menús de comida diarios, cuya composición y variedad, equilibrio energético y nutricional, presentación y calidad sean acordes con las prescripciones del presente pliego, y por tanto, configuren 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 las recomendaciones nutricionales incluidas en los **anexos IA y I-B.**

La programación mensual, por tramos semanales o quincenales, se presentará con una antelación mínima de dos semanas al inicio de cada mes, para su estudio y revisión si procede. Se deberán indicar la composición, el valor nutricional (energía –Kcal-; proteínas, lípidos e hidratos de carbono – n g o en % a la energía-; AGS –en g o en % a la energía-; etc.) y la ejecución de los diferentes platos para cada día de la programación mensual, teniendo en cuenta el grupo (que deberá ir indicado en el ciclo de menús para conocimiento de los padres). La energía se ajusta diariamente, por ello cada día deberá figurar en el menú el contenido en energía (kcal), macronutrientes y, en su caso, micronutrientes.

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 empresas deberán utilizar primeras marcas en los productos adquiridos para la elaboración de las comidas.

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 documentalmente que todas sus materias proceden de proveedores homologados, que cumplen con los requisitos del sistema APPCC de seguridad alimentaria y que se realizan auditorías periódicas a los mismos (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 acreditará que las materias primas y los productos alimenticios están sometidos 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 proveedores.

**Se especifica que las especies que promocionamos son productos alimentarios de primera calidad, que pasan todos los controles de seguridad alimentaria y trazabilidad para representar excelentes posibilidades gastronómicas con destacadas propiedades nutricionales. Podrán emplearse pescado de especies de sabor suave, que contengan pocas espinas y se encuentren disponibles en grandes cantidades en el mercado, dando preferencia a los productos de proximidad y nacionales (pescado de origen española u italiana) como por los siguientes tipos:**

Chanquetes, Caballa, Bonito, Abadejo, Sepias, Platija, Salmon, lomo de Merluza, lomo de Bacalao (para niños mayores), Calamares (o similares).

#### **Se prohíbe el uso de panta, tilapia y pescados similares**

Las escuelas italianas en España quieren fomentar el uso de algunos productos de origen italiana, por lo cual resulta de obligación que el adjudicatario emplee los siguientes productos procedente de primeras marcas italiana:

- Queso “parmiggiano” para sopas, cremas, guisos y pasta;
- Tomate para salsa;
- Pasta.

### **5.- CARACTERÍSTICAS Y ELABORACIÓN DE LOS MENÚS**

#### **REQUISITOS NUTRICIONALES**

Los menús constituirán la comida del mediodía y deberán estar adecuados a las necesidades nutricionales de los alumnos, según su edad y la actividad física. Los menús incluirán un equilibrio en el aporte calórico de los macronutrientes, con predominio de los hidratos de carbono, así como el uso, de forma equilibrada, de diferentes técnicas culinarias y procedimientos que salvaguarden el valor nutricional de los alimentos.

Los menús ofertados por la empresa deberán cubrir entre el 30-35% de las ingestas diarias recomendadas de energía para el grupo de escolares. La contribución de los distintos macronutrientes al total de la energía suministrada por el menú deberá encontrarse entre los siguientes márgenes:

- Proteínas: 12-15%

• Lípidos: <30-35%

• Hidratos de carbono: >50-55%

En relación con la contribución a la energía de las distintas familias de ácidos grasos, el menú deberá contener menos del 10% de la energía aportada por los ácidos grasos saturados.

Las ingestas recomendadas de micronutrientes (minerales y vitaminas), de acuerdo con la Tabla que se incluye como **Anexo I-A y I-B**, se calcularán sobre un plazo de 15 días, procurando el consumo diario de alimentos de todos los grupos, de forma que se asegure un buen aporte diario medio (15 días) de micronutrientes. Sin embargo, en cuanto a la energía, hidratos de carbono, lípidos y proteína, deben mantenerse regularmente en los niveles recomendados para cada día.

Los menús tratarán de diseñarse teniendo en cuenta la cantidad de nutriente por unidad de energía, de forma que lo que aporten sea suficiente para hacer frente a las necesidades de minerales y vitaminas del estrato de edad y sexo con menor necesidad energética, fundamentalmente en la proteína, minerales como el calcio y hierro y algunas vitaminas.

En el caso de los centros que desarrollen el comedor escolar mediante la "Línea fría", la distribución de menús deberá realizarse, al menos, una vez cada dos semanas.

En el **Anexo II** se recogen algunas de las fuentes alimentarias de nutrientes más importantes, de acuerdo con los hábitos alimentarios españoles e italianos.

## COMPOSICIÓN

Los menús estarán compuestos por un primer plato, un segundo plato con guarnición, postre, pan y agua.

Las frecuencias de consumo de alimentos que deben estar presentes en el ciclo de menús mensual (correspondiente a 20 días lectivos) son las indicadas en el **Anexo III**.

El tamaño de ración a servir, según la edad del comensal, se ajustará en la medida de lo posible a lo indicado en el *Documento de Consenso sobre la alimentación en los centros educativos* de la Estrategia NAOS, en el cual se incluye un tamaño orientativo de raciones para población escolar (**Anexo IV**).

Los menús deberán incluir diariamente alimentos de los siguientes grupos:

- Verduras y hortalizas (frescas o congeladas): judías verdes, acelgas, espinacas, tomate, lechuga, cebolla, calabacín, zanahorias, pimiento, pepino, alcachofas, berenjena, coles, coliflor, etc.
- Arroz, pasta y pizza (macarrones, espaguetis, fideos, lasaña etc.), legumbres (judías, garbanzos, lentejas, etc.) y patatas.
- Carnes (vacuno, pollo, cerdo, cordero, pavo, etc.), pescados (fresco o congelado según cuota de la oferta técnica) y huevos.

- Frutas o zumos frescos de todo tipo: cítricos, plátano, pera, manzana, fresas, uvas, cerezas, melocotón, albaricoque, piña, kiwi, níspero, melón, sandía, etc.

En la programación mensual, se incluirá en los menús alguna variedad de alimentos integrales si ofertados (arroz y pan).

Se limitarán los alimentos con alto contenido en grasas y azúcares.

Se limitará el uso de alimentos precocinados.

Se diseñarán los menús mensuales con recetas de acuerdo a la estacionalidad.

Deberán utilizarse aceites vegetales ricos en ácidos grasos monoinsaturados (aceite de oliva preferentemente o aceite de girasol alto oleico) y/o poliinsaturados para su uso como grasa añadida en la preparación de las distintas recetas.

Se deberán utilizar preferentemente alimentos ricos en hidratos de carbono complejos (cereales, cereales integrales, patatas, verduras, leguminosas, etc.).

Se moderará el uso de sal y alimentos con alto contenido en sodio/sal en las preparaciones. Se utilizará preferentemente sal yodada. Se recomienda reducir el consumo de sal a un máximo de 4 gramos diarios en población de 7 a 10 años y en 3 gramos a niños menores de 7 años.

En ningún caso los zumos de frutas sustituirán a las frutas frescas, que será el postre habitual.

La leche podrá servirse como complemento del postre, en una ración acorde a la energía consumida en la comida y la edad del comensal, pero no se presentará como sustituto frecuente de las frutas en el postre. Se recomienda que, en edad escolar, salvo criterio médico, se sirva leche entera como complemento en las comidas, ya que es un alimento que proporciona nutrientes imprescindibles en periodo infantil (calcio, fósforo, vitaminas liposolubles...).

Se incluirán, según la cuota ofertada por la empresa ganadora, alimentos de proximidad y/o temporada.

### VARIEDAD DE LOS MENÚS

El diseño de las dietas debe adaptarse a un modelo que contenga la mayor variedad posible de alimentos, haciendo especial hincapié en alimentos vegetales: verduras y frutas y limitando los alimentos con mayor valor energético pero escaso contenido en nutrientes.

El criterio en la variedad de los menús debe contemplar, además de variedad en los alimentos, la de sus formas de elaboración, diversificando los procesos culinarios (hervidos, plancha, fritos, estofados, etc.) y de presentación. **Se especifica que el frito, como técnica culinaria, se podrá utilizar max 2 veces al mes y el aceite podrá ser utilizados una única vez.**

Se debe especificar claramente el ingrediente principal de cada receta de manera que no genere dudas en cuanto a la interpretación, además de la técnica culinaria empleada (frito, asado, rebozado, salteado, etc.). Por ejemplo, la forma correcta de indicar un plato será:

- “Merluza al horno con patatas asadas”, nunca “Pescado con patatas”;
- “Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria” en lugar de “ensalada, ensalada verde”;
- “yogur” en lugar de “lácteo”.

Para el caso de la fruta como postre, preferiblemente se deberá indicar a qué fruta se refiere (nunca menos de 4 tipos semanales). Siempre deberán aparecer los tipos de fruta que componen el ciclo mensual utilizando preferentemente fruta de temporada. El comedor escolar es una herramienta básica para la educación nutricional. Se fomentará desde el comedor escolar, el conocimiento de los alimentos, así como el de los aspectos gastronómicos. **La fruta natural y fresca se deberá presentar en diferentes formas: troceada, macedonia, compota, etc limitando así la presentación de fruta entera para que sea más atractivo el consumo por parte de los niños.**

### DIETAS ESPECIALES

El menú será único para todos los usuarios del servicio, salvo para el alumnado con alergias o intolerancias alimentarias, diagnosticadas por especialistas y que, mediante el correspondiente certificado médico, acrediten la imposibilidad de ingerir determinados alimentos que perjudican su salud. Para ellos se elaborará un menú especial adaptado a esas alergias o intolerancias, que deberá ser variado, equilibrado, no diferente en la medida de lo posible al de sus compañeros y adaptado a sus necesidades nutricionales y a las indicaciones médicas establecidas en cada caso concreto.

En la dieta del alumnado celíaco, se tendrá especial cuidado en la elección de los alimentos utilizados en la elaboración de los platos, así como en la forma de preparación al fin de evitar contaminaciones cruzadas entre diferentes alimentos.

La empresa deberá dar respuesta a este alumnado sin coste alguno para la familia y sin incremento del precio del menú diario.

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

- Astringente
- Celiaquía
- Intolerancia y/o alergia a componentes de la leche de vaca
- Alergia a pescado y/o marisco
- Alergia a leguminosas
- Alergia al huevo

También se atenderán las necesidades derivadas de la interacción de las dietas especiales descritas para alergias/intolerancias. Ejemplos: Alergia a pescados y huevo. Alergia a leguminosas e intolerancia a los lácteos etc.

Las dietas especiales, en la medida de lo posible, deberán tener una composición similar a la basal en cuanto a macronutrientes y a grupo de alimentos, siempre que no sea el grupo que le produzca la alergia o

intolerancia, ejemplo no se puede cambiar un cereal como el trigo por patatas, sino que se modificará por otro cereal, para el caso de los menús sin gluten.

En estos casos, el Director del Centro Educativo deberá entregar previamente a la empresa concesionaria la relación de alumnos/as afectados.

En los ciclos de menús se deberá incluir información sobre las sustancias y/o ingredientes de los menús que pueden causar alergia mediante una representación con símbolos/colores o bien descrito a continuación de cada plato que compone el menú.

### OTROS CONTENIDOS DE LA ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS MENÚS

Se deberán tener en cuenta las pérdidas nutricionales por procesado de los alimentos con el fin de minimizarlas, así como las técnicas culinarias que conservan mejor los nutrientes. A este respecto, se deberá indicar el tiempo empleado desde la elaboración del menú hasta su servicio, estando principalmente implicada la forma de distribución de las comidas.

Los padres deberán conocer el plan de menús del comedor escolar, con información de su valor nutricional, para que puedan planear el resto de comidas del día de manera adecuada. Para facilitar esta información, se incluirán en los menús recomendaciones para las cenas de los escolares que complementen lo servido en el comedor.

Se recomienda que los alumnos, especialmente los más mayores, dispongan diariamente de todos los cubiertos para que se acostumbren a realizar un uso adecuado de ellos, guiados por los monitores.

Se recomienda realizar un control de restos, tanto de la comida sobrante que no se sirve (para que se tenga en cuenta en cocina), como de lo que se deja en el plato, para valorar el grado de aceptación de cada receta.

### MERIENDAS

Diferentes estudios muestran que muchos adolescentes no llegan a tomar las cantidades recomendadas en cuanto a lácteos y frutas naturales, justo dos de los alimentos que no deberían faltar en sus desayunos/meriendas.

La cantidad de productos lácteos diaria que se deben tomar para cubrir las necesidades de calcio es aproximadamente de 1 litro de leche y/o derivados como yogur o queso fresco.

En cuanto a la fruta, el desayuno/merienda es un momento idóneo para introducir la primera de las tres que, al menos, sería aconsejable tomar al día, aprovechando las variedades de temporada, con todo su sabor y color y sobre todo sus beneficios.

En cuanto a los cereales, deben ser preferiblemente de grano entero: pan, cereales, galletas integrales, copos de cereales para alcanzar la fibra que necesita el cuerpo.

Es buena idea incorporar otros alimentos como frutos secos, aceite de oliva, alguna hortaliza etc, teniendo en cuenta los gustos de los niños y en línea con lo que se considera un desayuno saludable, de forma que adquieran un buen hábito.

La tarde es para seguir trabajando: estudiar, deberes, clases extras y deporte etc, es necesario cargar la batería y tomar alimentos que ayuden a continuar, por lo tanto, no serán aceptados bollerías, snacks, refrescos, etc., mientras serán fomentadas la distribución de leche, la pieza de fruta y las rebanadas de pan con aceite.

## 6- DURACIÓN Y ORGANIZACIÓN

El servicio de comedor escolar, objeto de este pliego, coincide, con carácter general, con el período lectivo de cada curso escolar. El funcionamiento del servicio de comedor será de lunes a viernes, no festivos, en el periodo establecido, de acuerdo con el párrafo anterior. Los turnos del servicio serán fijados por la Dirección del centro docente (actualmente Madrid organiza en 4 turnos desde las 12:00 hasta las 15:30, mientras que Barcelona organiza 3 turnos desde las 12:10 hasta la 14:30). 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.

## 7- INSTALACIONES Y MATERIAL DE COCINA Y COMEDOR

Será por cuenta de la empresa adjudicataria la limpieza de vajilla, del material de comedor y cocina y de los locales y dependencias interiores de cocina, comedor office, cámaras frigoríficas, almacenes de alimentos y servicios y vestuarios utilizados por la empresa, así como la reposición del material por uso indebido o inadecuado.

REQUERIMIENTOS MÍNIMOS DE LA LIMPIEZA DEL COMEDOR ESCOLAR	
DESCRIPCIÓN DE LA LIMPIEZA	REQUERIMIENTOS Y FRECUENCIAS
Interiores de cocina, office y comedor escolar.	Diariamente: barrido, fregado, desinfectado y recogida papeleras.  Una vez por semana: desempolvado
Otras instalaciones y locales utilizados por la empresa (almacenes y asimilados, vestuario, despensa...)	Diariamente: barrido;  Dos veces por semana: fregado y desinfectado  Una vez por semana: desempolvado.
Vajilla y material de comedor y cocina	Diariamente: en el modo que corresponda
Ventanas, cristales, superficies acristaladas y asimilados interiores de la cocina, comedor y resto.	Trimestralmente: fregado.



Cortinas	Una vez anual.
----------	----------------

Será obligación de la empresa adjudicataria, una vez finalice 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. Será por cuenta del centro la reposición y mantenimiento de las instalaciones, así como la reposición del material de comedor y cocina.

Cuando la empresa finalice el servicio, bien por descanso vacacional 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.

## **8.- ATENCIÓN, APOYO Y VIGILANCIA DE LOS ALUMNOS COMENSALES. DOTACIÓN DE PERSONAL**

### **SERVICIO DE ATENCIÓN, APOYO Y VIGILANCIA**

La atención, apoyo y vigilancia a los alumnos comensales durante su estancia en el comedor y en los recreos anteriores y posteriores al mismo, se regirá por lo dispuesto en la normativa del servicio de comedor y serán realizados por la empresa adjudicataria de cada centro. Las citadas tareas comprenden, además de la imprescindible presencia física en todos los periodos señalados, las tareas 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 tareas de 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 anteriores y posteriores 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. Las actividades de atención 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.

Las posibles incidencias que surjan durante la prestación del servicio de comedor, incluyendo los recreos anterior y posterior al mismo, se comunicarán a algún miembro del equipo directivo.

## DOTACIÓN DE PERSONAL

En el Anexo V del presente pliego figura la información del personal sujeto a subrogación en cada centro educativo, según los datos suministrados por los anteriores contratistas.

La empresa adjudicataria, al inicio de la ejecución del contrato, designará al responsable de cocina del Centro. El personal que preste el servicio deberá estar en todo momento correctamente aseado, cumpliendo estrictamente con las normas higiénico sanitarias y uniformado adecuadamente según su categoría profesional y la actividad a desarrollar, según lo establecido en la normativa vigente.

El personal que preste el servicio deberá mostrar hacia los usuarios el debido respeto, manteniendo un trato adecuado, correcto y afable y atendiendo a sus necesidades en todo momento.

La empresa adjudicataria contará con el personal necesario para atender las obligaciones derivadas del contrato y el servicio descrito en éste pliego, cumpliendo escrupulosamente el calendario y horario descrito.

La empresa estará obligada al cumplimiento de las normas incluidas en el Convenio Colectivo de aplicación.

Al inicio y a la finalización del contrato, la empresa adjudicataria comunicará a los centros la relación de los trabajadores contratados adscritos a la ejecución del contrato indicando su categoría profesional, jornada, antigüedad, salario base, complementos o pluses debidamente cuantificados, costes sociales y convenio colectivo al que se encuentran acogidos, para el supuesto de que existiera obligación de subrogar al personal que preste sus servicios en la empresa adjudicataria.

El adjudicatario deberá mantener estable la plantilla. El personal será sustituido únicamente y salvo excepciones, como consecuencia de enfermedad, accidente, permiso o vacaciones, etc. y la empresa adjudicataria queda obligada a notificarlo al Director del Centro con una antelación mínima de 72 horas siempre que sea posible. La sustitución definitiva deberá comunicarse por escrito al Director del Centro, que la autorizará en el plazo máximo de 3 días. La comunicación especificará las condiciones salariales, pluses y antigüedad del trabajador, así como la acreditación de su formación, experiencia y el certificado que le acredite como manipulador de alimentos. El adjudicatario deberá sustituir a petición de la propia Administración a cualquier trabajador adscrito a los servicios cuando incumpla el horario, no se comporte con la diligencia precisa en la realización de su cometido, o no proceda con la debida corrección en sus dependencias, tanto en su trato con los usuarios, como con los familiares u otro personal del Centro.

Para las labores de apoyo y atención del alumnado usuario del comedor escolar, y con base en las estimaciones de usuarios en las que se fundamenta la licitación, el contratista dedicará como mínimo el número de personas que se indique en el pliego:

una persona por cada:

- Treinta alumnos o fracción superior a 15 alumnos en Educación Primaria y en Educación Secundaria, en su caso.

- Veinte alumnos o fracción superior a 10 alumnos en Educación Infantil de cuatro y cinco años y en Educación Especial.
- Quince alumnos o fracción superior a 8 en Educación Infantil de tres años.

En cualquier caso, la dotación del personal de atención, apoyo y vigilancia deberá garantizar la adecuada atención a los alumnos y no podrá realizar tareas propias del personal de cocina.

La empresa no podrá destinar otro personal distinto, ni modificar el número que destine al inicio de la ejecución del contrato suscrito, salvo necesidades del servicio o por modificación del número de comensales, que suponga alteración de las ratios vigilante/alumno establecidas en el presente pliego. En todo caso, deberá contar con la autorización previa del centro docente.

**La empresa adjudicataria garantizará que todo el personal se encuentre en posesión del correspondiente título o certificado profesional de formación requerido para cada una de sus respectivas categorías. La documentación acreditativa de estos extremos se remitirá a la Dirección de los Centros, 15 días antes del comienzo del servicio.**

El personal debe llevar un uniforme de modo y color que les haga reconocibles. El uniforme tiene que llevar la tarjeta de identificación del trabajador, según lo previsto por la normativa vigente, y debe contener la denominación del Proveedor al que pertenece, datos personales, número de matrícula, cargo/trabajo que realiza y fotografía. La uniformidad tiene que mantenerse en perfecto estado de limpieza y de decoro.

El coste correspondiente a la uniformidad del personal del adjudicatario y cualquier otro consumo de prendas desechables de higiene de su personal, será por cuenta del mismo, considerándose incluido en el precio del contrato. El lavado de la uniformidad del personal será a cargo del adjudicatario.

La empresa será responsable de que todos los trabajadores que participen en el servicio de comedor, estén en posesión de la acreditación oficial que le reconozca como manipulador de alimentos y alérgenos alimentarios.

En el momento de la formalización del contrato, deberá presentar a la Dirección de los Centros, los certificados que acrediten la habilitación como manipulador de alimentos del personal que va a desarrollar el servicio, debiendo mantenerse actualizados durante la vigencia del mismo.

Formará a todo el personal que destine a la prestación del servicio, objeto de este contrato, en todo lo referente a los Planes de Autoprotección, Evacuación y Emergencias. Dicho personal dependerá exclusivamente de la empresa contratada, por lo que ésta tendrá todos los derechos y deberes inherentes a las relaciones laborales con sus empleados de conformidad con las disposiciones vigentes en materia laboral, de seguridad social e higiene en el trabajo. En ningún caso la celebración del contrato de prestación del servicio de comedor escolar supone o implica la existencia de una relación laboral de los trabajadores con la Administración contratante o los Centros educativos.

En ningún caso podrá resultar responsable la Administración contratante o los Centros educativos de las situaciones, discrepancias u obligaciones que se originen entre el contratista y sus trabajadores, aun cuando los despidos o las medidas que se adopten sean consecuencia directa o indirecta del incumplimiento o interpretación del contrato derivado correspondiente.

La empresa entregará trimestralmente a la Dirección del centro, los justificantes acreditativos de estar al corriente de pago de las cuotas de la Seguridad Social, correspondiente a los empleados de dicha empresa que trabajen en el comedor escolar del centro. En caso de incumplimiento será notificado a la autoridad correspondiente y podrá ser causa de la rescisión del contrato por la Administración educativa.

## **9- 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.

## **10- FORMA DE PAGO**

En la primera semana de cada mes, las empresas cotejarán con los centros el número de usuarios del comedor escolar en el mes anterior.

## **11- REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS**

Todos los comedores escolares deberán cumplir las exigencias establecidas en la normativa sanitaria de aplicación, en particular las siguientes: Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, (BOE de 27 de mayo) relativo a las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios; el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, (BOE de 12 de enero) por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas; el Real Decreto 109/2010 de 5 de febrero (BOE de 19 de febrero) por el que se modifican diversos decretos en materia sanitaria, así como las demás disposiciones legales vigentes, tanto las comunitarias, como las nacionales y las autonómicas.

Todas las materias primas utilizadas en la elaboración de los menús deberán cumplir las condiciones higiénico-sanitarias de calidad y pureza estipuladas en las normas que regulan dicha materia, así como las condiciones de los medios empleados en su transporte.

Asimismo, se deberá efectuar un correcto almacenamiento y método de conservación tanto de las materias primas como de las comidas ya elaboradas. En el supuesto de la comida transportada, además de todo lo anterior, deberá asegurarse el cumplimiento de todas las normas higiénico-sanitarias que regulen tanto su elaboración, manipulación, conservación y transporte como las adecuadas condiciones de preparación y conservación que permitan que los nutrientes se mantengan mejor. En este sentido, las empresas que suministran menús escolares deben estar registradas en el Registro General Sanitario de Alimentos establecido en el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero (BOE de 8 de marzo), sobre Registro General

Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. Así mismo, las empresas suministradoras de comida transportada deben efectuar el etiquetado indicando la presencia de los alérgenos contemplados en el anexo V del Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, (BOE del 31 de julio) por el que se modifica parcialmente el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, (BOE de 24 de agosto) por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

Las empresas dispondrán de comidas testigo, que representen las comidas servidas y suministradas diariamente por la empresa de comedor y que posibiliten la realización de estudios epidemiológicos en el caso de producirse algún brote de toxiinfección alimentaria.

Dichas comidas testigo deberán conservarse un plazo mínimo de dos días y la cantidad corresponderá a una ración individual, según refleja la legislación vigente. El personal que atienda los servicios de alimentación llevará el atuendo adecuado y en perfecto estado de limpieza y estará en posesión del carnet de manipulador de alimentos, así como todos los requisitos que exige la legislación vigente o la que en un futuro se establezca sobre la materia.

Asimismo, la empresa acreditará que sus manipuladores de alimentos reciben la formación adecuada según las normativas en vigor. Cuando la formación de los manipuladores de alimentos sea efectuada por la propia empresa de comedor, se deberá atener a lo regulado por el Reglamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril. Tendrá que llevarse un control continuo y adecuado de las etiquetas de los productos envasados y enlatados, fechas de caducidad y consumo preferente. Se establecerá un programa de autocontrol basado en el APPCC (Sistema de análisis y puntos críticos de control).

De acuerdo con la Ley 5/2002, de 27 de junio (BOCM del 8 de julio), sobre Drogodependencias y otros trastornos adictivos, está prohibido el consumo de bebidas alcohólicas y tabaco en los centros educativos, y, por tanto, en las instalaciones donde se preste el servicio de comedor.

## **12. INSTALACIONES Y EQUIPOS DEL ADJUDICATARIO: COCINA DE APOYO.**

Para asegurar el cumplimiento del servicio y ante la posibilidad de que se produzcan contingencias como, huelgas, averías de agua, gas, electricidad, siniestros, obras y otras similares, que no permitan la elaboración en las cocinas del Centro, la empresa adjudicataria deberá disponer, en un radio máximo de 80 Km del Centro, de una Cocina de Apoyo, con las instalaciones adecuadas para la elaboración de los menús, que dispondrá de:

- a) Local adecuado: el adjudicatario del contrato dispondrá de un local destinado a la elaboración de alimentos dotado con las instalaciones y maquinaria que sean necesarias para la prestación del servicio.
- b) Espacio físico para la limpieza vehículos: la empresa adjudicataria deberá disponer de un espacio físico con las instalaciones adecuadas, para la limpieza y desinfección de los vehículos utilizados para el transporte de la comida.
- c) Espacio físico para la limpieza de carros: la limpieza y desinfección de los carros de transporte será por cuenta del adjudicatario. La empresa adjudicataria deberá disponer de un espacio físico con las

instalaciones adecuadas, para la limpieza y desinfección de carros utilizados para el traslado de la comida.

En cuanto a los equipos, la cocina de apoyo dispondrá de los siguientes:

- a) Vehículos: la empresa dispondrá de los vehículos de transporte necesarios, que reunirán las condiciones apropiadas para el cumplimiento de las exigencias establecidas en la normativa vigente.
- b) Equipos de limpieza de vehículos: equipos adecuados, para la limpieza y desinfección de los vehículos utilizados para el traslado de la comida.
- c) Carros de transporte: deberán ser suficientes para la distribución de la comida; dichos carros se encontrarán en todo momento en perfecto estado de mantenimiento, limpieza y desinfección. Estos carros serán de materiales susceptibles de limpieza y desinfección, así como resistentes a la corrosión.
- d) Equipos de limpieza de carros: equipos adecuados para la limpieza y desinfección de los carros.

Si excepcionalmente no se pudiera prestar el servicio por circunstancias no imputables al Centro, el adjudicatario deberá poner los medios necesarios para el restablecimiento normal del servicio con la mínima pérdida de tiempo sobre los horarios marcados o, si esto no fuera posible, correr con los gastos del servicio alternativo.

### **13- MEDIOS MATERIALES**

- Instalaciones y enseres: inventario e informes técnicos.

La empresa adjudicataria utilizará el equipamiento y las instalaciones necesarias para la prestación del servicio, ubicadas en los centros y detalladas en el ANEXO VI, sin que en ningún momento adquiera derecho alguno sobre los mismos salvo el de su uso durante el período de vigencia del contrato.

Al inicio del contrato se hará entrega del inventario de enseres y menaje y se procederá a la comprobación de cada uno de los elementos que lo componen, levantando acta de entrega con la conformidad del contratista y de los Centros.

Periódicamente, como mínimo una vez al año, y en todo caso un mes antes de la finalización del contrato, el adjudicatario realizará una revisión técnica de todas las instalaciones y equipos, a través del servicio técnico oficial respectivo y hará entrega del parte o certificado completo al Director del Centro. El uso de los locales, instalaciones, maquinarias y utillajes sólo podrán ser destinados a la prestación del servicio contratado, sin que, en ningún caso, la adjudicataria pueda desarrollar otras actividades o atender los requerimientos del personal u otros centros ajenos a la actividad de las escuelas italianas, suministrar alimentos a usuarios o terceros que no sean solicitadas o autorizadas conforme a lo dispuesto en el presente pliego, como tampoco podrá retirar del Centro ninguno de estos elementos. Los Centros podrán decidir incorporar en cualquier momento equipamiento adicional al contrato si así lo estimasen necesario,

comprometiéndose el adjudicatario a su uso y a realizar las labores que conlleve, siempre dentro de lo marcado en el pliego como prestación de los servicios.

También correrá a cargo de la empresa adjudicataria la pequeña maquinaria de uso específico para la prestación del servicio de comedor y el pequeño material de mantenimiento.

El adjudicatario devolverá los locales, equipos e instalaciones en perfecto estado de uso y conservación, lo cual deberá ser certificado por el Director del Centro siendo directamente deducible de la facturación pendiente, e incluso de la fianza definitiva, el importe de los deterioros observados a la fecha de extinción del contrato. A tenor de lo cual la empresa adjudicataria, podrá solicitar, al hacerse cargo del servicio, levantamiento de acta de recepción de locales, equipos e instalaciones.

#### ➤ Suministros

La empresa adjudicataria deberá hacer un uso adecuado y responsable de los suministros de agua, gas, alumbrado y energía eléctrica que precise para la ejecución de su cometido. Los gastos de agua, gas y electricidad serán por cuenta de los Centros.

#### **El coste del mantenimiento preventivo será responsabilidad del adjudicatario.**

Las operaciones de mantenimiento preventivo son las operaciones planificadas de revisión, ajuste, limpieza, etc., necesarias o convenientes para lograr un óptimo rendimiento, eficacia y seguridad de las instalaciones, equipos y elementos componentes de las mismas.

Las tareas de mantenimiento preventivo incluirán el conjunto de operaciones necesarias para asegurar el normal funcionamiento de las instalaciones.

Se realizará el número de operaciones recomendadas por los fabricantes de los equipos y aquellas que se consideran adecuadas para conseguir un buen funcionamiento y prolongar la vida útil de los equipos e instalaciones comprendidas en este contrato.

Está incluido en el contrato la adquisición y servicio de los materiales y consumibles necesarios para llevar a cabo todas las tareas de mantenimiento preventivo, desplazamientos, dietas y otros gastos.

La empresa adjudicataria asumirá el coste de los productos necesarios en el aseo del personal: jabón de manos, papel seca manos, papel higiénico, etc., así como para la limpieza de las instalaciones donde presta sus servicios: productos de limpieza, bolsas de basura y demás material necesario.

### **14 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**

La empresa adjudicataria del presente contrato deberá disponer de los medios suficientes, tanto personales como materiales, para la prestación de los servicios requeridos en el presente pliego.

La empresa adjudicataria deberá adecuarse, en la prestación de sus servicios, a las especificaciones técnicas, calidades y presentaciones de productos alimenticios establecidas en este pliego, tanto en lo relativo a ciclos de menús mensual como a las fichas técnicas de composición de los platos.

➤ Responsabilidad por daños materiales

La empresa adjudicataria responderá de todos los daños que se puedan producir en las instalaciones, mobiliario, enseres y utillaje utilizados para la prestación del servicio debiendo repararlo a su costa, así como los extravíos que se produzcan, debiendo proceder a su inmediata reposición o, en su caso, a satisfacer la indemnización que proceda.

➤ Responsabilidad por daños a terceros

La empresa adjudicataria indemnizará por los daños que puedan producirse a terceros como consecuencia de la prestación del servicio.

➤ Cierre temporal de instalaciones

En caso de cierre temporal del Centro por realización de obras que sean necesarias o por cualquier otra causa justificada, el adjudicatario no tendrá derecho a indemnización o compensación alguna, pudiendo optar entre rescindir el contrato o reanudar el servicio con la apertura del Centro.

➤ Seguridad y salud en el trabajo

Se cumplirá estrictamente la normativa vigente sobre protección, formación, etc. en:

- Prevención de Riesgos Laborales.
- Seguridad e Higiene en el Trabajo.
- Cualquier otra legislación vigente relacionada con la actividad.

En la medida en que le sea de aplicación, el adjudicatario elaborará y presentará un Plan de Seguridad y Salud laboral, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud para la utilización por los trabajadores de los equipos de trabajo y la actualizará en base a las normativas que se establezcan.

En caso de accidente o perjuicio de cualquier género ocurrido a los empleados con ocasión del ejercicio de los trabajos, el adjudicatario cumplirá lo dispuesto en las normas vigentes bajo su responsabilidad, sin que esto alcance en modo alguno a los Centros.

La empresa adjudicataria velará de forma escrupulosa por el cumplimiento de las medidas de Seguridad e Higiene vigentes en todas las operaciones que se realicen en el cumplimiento de los trabajos contratados de manipulación de los alimentos, así como aquellas otras disposiciones legales de ámbito municipal, autonómico, nacional o comunitario en materia fiscal, laboral, de seguridad social y seguridad que le sean de aplicación para el ejercicio del presente contrato.

➤ Hoja de reclamaciones

Tendrá a disposición de los usuarios la hoja oficial de reclamaciones, quedando obligado a dar cuenta a la Dirección del Centro, dentro de las 24 horas siguientes, de cada reclamación que se efectúe.

➤ Responsable técnico de la empresa



En el momento de la formalización del contrato, el representante legal de la empresa adjudicataria deberá comunicar por escrito al Director del Centro el nombre y apellidos del Responsable Técnico de la empresa adjudicataria designado a tal efecto, correo electrónico y de teléfono móvil.

El Responsable Técnico de la empresa, o persona/s en quien delegue, deberá estar localizable en un teléfono móvil en horario de 8 de la mañana a 17 horas, los días laborables del año, a efectos de la coordinación y seguimiento de la ejecución del contrato y solventar las posibles incidencias que puedan surgir, siendo dicho responsable el único interlocutor con el personal que preste el servicio (en ningún caso deberá coincidir con el responsable de cocina).

El Responsable Técnico de la empresa adjudicataria designado a tal efecto y el Director del Centro se reunirán periódicamente con carácter previo a la conformidad mensual de los trabajos realizados, para analizar las incidencias y proponer las correcciones y/o las mejoras oportunas, levantándose Acta de dichas reuniones. La empresa adjudicataria deberá informar por escrito de cualquier incidencia que surja en el transcurso de la prestación del servicio, en un plazo no superior a 24 horas.

El Jefe de Cocina designado por la empresa adjudicataria podrá ser requerido en cualquier momento por el Director del Centro o persona en quien delegue para informarle sobre las posibles quejas existentes entre los usuarios y sugerencias de mejora del servicio. Está obligado a asistir a las reuniones de trabajo a las que sea convocado por el Director del Centro para informar, bien en reuniones periódicas, bien puntualmente, de la marcha de los trabajos, así como a presentar los informes que le sean solicitados sobre las tareas encomendadas.

#### ➤ Inspecciones

Los Centros podrán realizar, bien con sus equipos de profesionales o bien a través de empresas especializadas, cuando lo estime oportuno y sin necesidad de previo aviso, la supervisión, inspección y comprobación del cumplimiento de la normativa en materia de higiene, manipulación y calidad alimentaria, así como de la verificación del cumplimiento de las condiciones exigidas en el presente pliego y sus anexos y, en general, del funcionamiento del servicio.

Se podrán requerir, en todo momento, las auditorias y determinaciones analíticas que se estimen necesarias tanto a la propia empresa adjudicataria, como a sus proveedores. Todo ello para garantizar la idoneidad sanitaria, alimenticia y técnica de cualquier producto.

La empresa adjudicataria estará obligada a facilitar al responsable o responsables de la supervisión y control cuanta documentación le requieran en el ejercicio de sus funciones, y facilitar el acceso a las dependencias, equipos y productos que deseen examinar.

Se podrá comprobar e inspeccionar en todo momento que el adjudicatario cumple con la legislación vigente en materia de higiene, manipulación y calidad alimentaria. Así mismo, se podrán inspeccionar cuando se considere oportuno, y sin necesidad de previo aviso, los almacenes de víveres, el funcionamiento del servicio y las instalaciones del mismo.

Con carácter ordinario los Centros llevarán a cabo una auditoría-inspección de la cocina y oficios de planta del propio Centro con la periodicidad que estimen oportuna, así como de las cocinas de apoyo o cocina

central de la empresa adjudicataria en el caso de que sean utilizadas, con el fin de constatar el cumplimiento de las características y calidades de las materias primas, así como los correctos procedimientos de elaboración y cumplimiento de las dietas y los menús.

La empresa adjudicataria deberá cumplimentar y conservar los registros marcados en los protocolos elaborados:

- Fichas técnicas de los productos utilizados, que deberán permanecer adecuadamente archivadas.
- Registro de incidencias y medidas correctivas.

## **15. PROGRAMA DE PROMOCIÓN DE LA SALUD, PROMOCIÓN DE HÁBITOS ALIMENTARIOS SALUDABLES Y DESARROLLO DE LAS HABILIDADES PERSONALES DEL ALUMNADO**

El programa deberá desarrollar efectivamente, como contenido obligatorio, actuaciones divulgativas teóricas y prácticas sobre nutrición, dietética y habilidades personales en la mesa, adaptadas en temática y duración a cada etapa educativa. Tendrá como objetivo básico transmitir al alumnado comensal los conocimientos adecuados, que les capaciten para elegir correctamente los tipos de alimentos, así como sus cantidades más idóneas, de manera que aprendan a componer menús sanos y equilibrados y a ejercer el autocontrol en su alimentación. A tal efecto, las acciones divulgativas que se deben desarrollar en el programa introducirán contenidos orientados a la concienciación sobre los beneficios para la salud de una nutrición equilibrada y de la práctica de la actividad física y el deporte.

Las distintas acciones se dirigirán exclusivamente al alumnado y deberán realizarse dentro del recinto escolar, con el siguiente contenido mínimo:

-Charlas de carácter divulgativo relacionadas con el contenido obligatorio del programa, que se realicen como mínimo una vez al mes a lo largo de la ejecución del contrato.

-Actividades de carácter práctico sobre el desarrollo de habilidades personales en educación infantil y primer ciclo de primaria y sobre el desarrollo de normas de educación en la mesa en el segundo ciclo de primaria y en secundaria, que se realicen como mínimo una vez por mes a lo largo de la ejecución del contrato.

-Actividades temáticas relacionadas con la gastronomía propia de Italia y España, que se desarrollen durante un mínimo de seis sesiones en cada Centro a lo largo de la ejecución del contrato.

El material que se precise para la realización de las actividades contenidas en el programa será suministrado por el contratista. Los licitadores que presenten las ofertas económicamente más ventajosas serán requeridos por el órgano de contratación, con carácter previo a la adjudicación de los contratos, para que aporten la documentación que justifique adecuadamente los siguientes aspectos (sin perjuicio de que se recojan otros diferentes):

- el nombre del programa;
- la descripción de las actividades que se desarrollan en él;

- la programación diaria, semanal o mensual de las actividades;
- la descripción del material que se proporcione al alumnado usuario del comedor para el desarrollo del programa.

## **16- SEGURO DE INTOXICACIÓN ALIMENTARIA Y RESPONSABILIDAD CIVIL**

Para la cobertura de la posible responsabilidad señalada, la empresa deberá, en el momento de la formalización con un centro docente determinado, aportar póliza y recibo de un seguro de responsabilidad civil empresarial y de intoxicación alimentaria que incluya como riesgos asegurables tanto la actividad de elaboración y servicio de comidas a comedores escolares como la guardia y custodia de los alumnos durante la comida y recreos anteriores y posteriores a la misma y que deberá mantener vigente durante el contrato derivado.

Asimismo, incluirá los daños corporales y materiales sufridos por los alumnos o terceros con ocasión de un accidente escolar ocurrido durante la prestación de la actividad asegurada, siempre que se efectúen bajo la dirección y vigilancia del personal de la empresa adjudicataria, cuando sea civilmente responsable el asegurado conforme a derecho.

La suma máxima de indemnización por siniestro será de 300.500 euros. La empresa deberá acreditar ante el órgano de contratación, una vez publicada la adjudicación provisional del acuerdo marco y antes de la adjudicación definitiva de dicho acuerdo, tener amparada, mediante la correspondiente póliza, una cobertura mínima de riesgo de intoxicación alimentaria y responsabilidad civil por un importe de 300.500 euros. Así mismo, se compromete a mantener activa dicha cobertura mínima de 300.500 euros durante el tiempo de vigencia del contrato del servicio de comedor en los centros italianos.

## ANEXO I-A

### Ingestas diarias recomendadas de energía y nutrientes para el grupo de edad

#### de 6 a 9 años (Moreiras y cols. 2016)

Los valores se indican en unidades/día, según se recoge en las siguientes tablas. Dichos valores deben utilizarse como referencia en la elaboración de la documentación a la que se refiere el presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

EDAD	Energía	Proteínas	Ca	Fe	Zn	Mg
Niños y niñas	(Kcal)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)
6 a 9 años	2.000	36	800	9	10	250

EDAD	Vit B <sub>1</sub> (Tiamina)	Vit B <sub>2</sub> (Riboflavina)	Eq. Niacina	Vit B <sub>6</sub>	Folato	Vit B <sub>12</sub>	Vit C
Niños y niñas	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(µg)	(µg)	(mg)
6 a 9 años	0,8	1,2	13	1.4	200	1,5	55

EDAD	Vit A: Eq. Retinol	Vit D	Vit E
Niños y niñas	(µg)	(µg)	(µg)
6 a 9 años	400	15	8

# ANEXO I- B

Ingestas diarias recomendadas de energía y nutrientes para niños y adolescentes españoles  
(Moreiras y cols. 2016)

EDAD	ENERGÍA	PROTEÍNA	Ca	Fe	Zn	Mg
Niños y niñas	(Kcal)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)
1-3	1.250	23	600	7	10	125
4-5	1.700	30	700	9	10	200
6-9	2.000	36	800	9	10	250
Chicos						
10-12	2.450	43	1.300	12	15	350
13-15	2.750	54	1.300	15	15	400
16-18	3.000	56	1.300	15	15	400
Chicas						
10-12	2.300	41	1.300	18	15	300
13-15	2.500	45	1.300	18	15	330
16-18	2.300	43	1.300	18	15	330

EDAD	Vit B <sub>1</sub>	Vit B <sub>2</sub>	Eq. Niacina	Vit B <sub>6</sub>	Folato	Vit B <sub>12</sub>	Vit C
Niños y niñas	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(µg)	(µg)	(mg)
1-3	0,5	0,8	8	0,7	100	0,9	55
4-5	0,7	1	11	1,1	200	1,5	55
6-9	0,8	1,2	13	1,4	200	1,5	55
Chicos							
10-12	1	1,5	16	1,6	300	2	60
13-15	1,1	1,7	18	2,1	400	2	60
16-18	1,2	1,8	20	2,1	400	2	60
Chicas							
10-12	0,9	1,4	15	1,6	300	2	60
13-15	1	1,5	17	2,1	400	2	60
16-18	0,9	1,4	15	1,7	400	2	60

EDAD	Vit A: Eq. Retinol	Vit D	Vit E	Vitamina K
Niños y niñas	(µg)	(µg)	(µg)	(µg)
1-3	300	15	6	30
4-5	300	15	7	55
6-9	400	15	8	55
Chicos				
10-12	1.000	15	10	60
13-15	1.000	15	11	75
16-18	1.000	15	12	120
Chicas				
10-12	800	15	10	60
13-15	800	15	11	75
16-18	800	15	12	90

## **ANEXO II**

### **Fuentes alimentarias de nutrientes**

#### **Proteínas:**

- Huevos, carnes rojas y blancas, aves, pescados, crustáceos, moluscos.
- Legumbres: lentejas, garbanzos, judías.
- Leche y productos lácteos.
- Frutos secos.

#### **Hidratos de carbono complejos:**

- Pan, pan integral.
- Cereales de desayuno, muesli, copos de avena, etc.
- Patatas, arroz, arroz integral, sémola, tapioca, maíz, pasta, pasta integral.
- Legumbres: lentejas, garbanzos, judías, habas, guisantes.

#### **Ácidos grasos saturados:**

- Carnes rojas.
- Coco fresco.
- Bollería (ensaimada, suizo, cruasán, etc.).
- Yogur, quesos y lácteos

#### **Ácidos grasos monoinsaturados:**

- Aceite de oliva.
- Aceitunas.
- Aguacate.

#### **Ácidos grasos poliinsaturados:**

- Pescado azul
- Aceite de girasol, soja y maíz
- Frutos secos
- Aceite de cacahuete

#### **Calcio:**

- Leche y productos lácteos.
- Pescados pequeños consumidos enteros.

#### **Hierro:**

- Carnes rojas, embutidos.
- Vísceras: hígado de cerdo y ternera.
- Crustáceos y moluscos.
- Pescados.
- Leguminosas.

**Fibra:**

- Legumbres: alubias, judías, habas, garbanzos, lentejas
- Verduras y hortalizas: judías verdes, tomates, alcachofas, pimientos, zanahorias, cebollas, lechuga, espinacas, etc.
- Frutas: naranja, manzana, pera, plátano, fresas, cerezas, melón, melocotón, albaricoque, etc.
- Cereales integrales.
- Arroz integral.

**Vitaminas Hidrosolubles:**

- Frutas y verduras.
- Leche y productos lácteos.

**Vitaminas liposolubles:**

- Leche y productos lácteos.
- Pescados grasos.
- Aceites vegetales.
- Huevos.

Fuente: Adaptado de Martínez y Beltrán de Miguel, 2012. Anexo 2. Fuentes Alimentarias de nutrientes y otros componentes, expresados por porciones estándar, raciones habituales de consumo o medidas caseras. Manual práctico de Nutrición y Salud.

### ANEXO III

#### Orientaciones prácticas para el desarrollo de los menús del comedor escolar

<b>Grupos alimentos</b>	<b>frecuencias</b>
Fruta fresca	diaria
Verdura y hortalizas	diaria
Patatas, pasta, arroz	2 raciones/semana
Legumbres y cereales	2 raciones/semana
carne	2 raciones/semana
pescado	2 raciones/semana
huevos	1 ración/semana
Pan y agua	diaria



# ANEXO IV.

## Tamaño orientativo de las raciones para población en edad escolar

		3-6 años		7-12 años		13-15 años		16-18 años	
		Gramaje	Medida culinaria	Gramaje	Medida culinaria	Gramaje	Medida culinaria	Gramaje	Medida culinaria
<b>LÁCTEOS</b>	Queso (ración)	25-30 g	1 loncha fina	50-60 g	2 lonchas finas	50-60 g	2 lonchas finas	50-60 g	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
<b>CEREALES LEGUMBRES Y TUBÉRCULOS</b>	Legumbres (plato principal) <sup>(1)</sup>	30 g	2 cucharadas soperas	60 g	4 cucharadas soperas	60 g	4 cucharadas soperas	90 g	6 cucharadas soperas
	Legumbres (guarnición) <sup>(1)</sup>	15 g	1 cucharada sopera	30 g	2 cucharadas soperas	30 g	2 cucharadas soperas	30 g	2 cucharadas soperas
	Patatas (plato principal) <sup>(1)</sup>	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) <sup>(1)</sup>	90-100 g	1 unidad pequeña tamaño huevo	90-100 g	1 unidad pequeña tamaño huevo	190-200 g	1 unidad pequeña	190-200 g	1 unidad pequeña
	Arroz, pasta (plato principal) <sup>(2)</sup>	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) <sup>(2)</sup>	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) <sup>(1)</sup>	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 cucharadas soperas de arroz 4 cucharadas soperas de pasta
	Pan tipo barra (acompañamiento)	30 g	1 porción pequeña (tres dedos de largura)	30 g	1 porción pequeña (tres dedos de largura)	60 g	1 porción mediana (seis dedos de largura)	60 g	1 porción mediana (seis dedos de largura)
	Pan tipo payés (acompañamiento)	30 g	1 rebanada pequeña	30 g	1 rebanada pequeña	60 g	1 rebanada mediana	60 g	1 rebanada 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
<b>VERDURAS</b>	Plato principal	120-150 g	1 plato mediano (plato llano) <sup>3</sup>	120-150 g	1 plato mediano (plato llano) <sup>3</sup>	200-250 g	1 plato grande (plato llano) <sup>3</sup>	200-250 g	1 plato grande (plato llano)
	Guarnición	60-75g	1 plato pequeño (plato llano) <sup>4</sup>	60-75g	1 plato pequeño (plato llano) <sup>4</sup>	120-150g	1 plato mediano (plato llano) <sup>4</sup>	120-150g	1 plato mediano (plato llano) <sup>3</sup>
<b>CARNES Y DERIVADOS, AVES, PESCADO Y HUEVOS</b>	Filete <sup>(1)</sup>	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 <sup>(2)</sup>	70-80 g	1 chuleta pequeña	100-120 g	1 chuleta grande	100-120 g	1 chuleta grande	140-150 g	2 chuletas pequeñas
	Costillas de cordero <sup>(2)</sup>	70-80 g	2 costillas de cordero	100-120 g	3 costillas de cordero	100-120 g	3 costillas de cordero	140-150 g	4 costillas de cordero
	Carne picada (albóndigas, hamburguesa) <sup>(1)</sup>	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 <sup>(1)</sup>	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 <sup>(2)</sup>	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 <sup>(1)</sup>	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 <sup>(1)</sup>	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
<b>FRUTA</b>	Fruta fresca <sup>(2)</sup>	80-100 g	1 unidad pequeña	150-200 g	1 unidad mediana	150-200 g	1 unidad mediana	150-200 g	1 unidad mediana

<sup>(1)</sup> Gramaje expresado en peso crudo y neto. <sup>(2)</sup> 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. <sup>(3)</sup> En el caso de ensalada variada un plato grande (plato llano). <sup>(4)</sup> En el caso de ensalada variada un plato mediano (plato llano). <sup>(5)</sup> Gramaje expresado en peso crudo y bruto.

## **Anexo VI**

### **Equipamiento e instalaciones ubicadas en los centros**

Las empresas interesadas en presentar una oferta, con carácter previo a la formalización de su oferta, deberán ineludiblemente visitar las instalaciones en las que se van a prestar los servicios que son objeto del presente contrato. Las visitas tendrán el objetivo de recopilar todas las informaciones relevantes a la hora de presentar la oferta para cumplir con las tareas indicadas por cada centro, teniendo en cuenta las distintas exigencias relacionadas con las funciones de los centros y con la periodicidad y frecuencia de las actividades durante el año (calendarios escolares, calendarios eventos, cursos, etc). Durante la visita se podrá obtener copia del listado de los equipamiento e instalaciones de cada centro.