



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS POR LAS QUE SE REGIRÁ EL ACUERDO MARCO DE ADOPCIÓN DE TIPO PARA EL SUMINISTRO DE MENÚS ESCOLARES A LOS CENTROS DOCENTES PÚBLICOS NO UNIVERSITARIOS DE LA COMUNIDAD DE MADRID Y ACTUACIONES COMPLEMENTARIAS INHERENTES AL MISMO.

ÍNDICE

PRIMERA. Objeto.

SEGUNDA. Modalidades.

TERCERA. Actuaciones complementarias.

CUARTA. Programación de los menús.

QUINTA. Materias primas.

SEXTA. Características y elaboración de los menús.

6.1. Requisitos nutricionales.

6.2. Composición.

6.3. Variedad de los menús.

6.4. Otros contenidos de la elaboración y distribución de los menús.

SÉPTIMA. Duración y organización.

OCTAVA. Instalaciones y material de cocina y comedor.

NOVENA. Atención educativa, apoyo y vigilancia de los alumnos comensales. Dotación de personal.

9.1. Servicio de Atención educativa, apoyo y vigilancia.

9.2. Dotación de personal.

DÉCIMA. Forma de pago.

UNDÉCIMA. Requisitos higiénico-sanitarios

DUODECIMA. Responsabilidad del contratista por daños y perjuicios.

DECIMOTERCERA. Seguro de intoxicación alimentaria y responsabilidad civil.



PRIMERA.- OBJETO

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene por objeto:

Definir las características técnicas necesarias para homologar los requisitos básicos y de calidad para el suministro de menús escolares a los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid, y actuaciones complementarias inherentes al mismo, así como de las condiciones que han de reunir las empresas de restauración para su ejecución.

SEGUNDA.- MODALIDADES

El suministro de los menús escolares se prestará en una de las modalidades siguientes, de acuerdo con las características de los centros:

- A) .- Elaboración de comidas en el centro docente.
- B) .- Comidas elaboradas en cocinas centrales y transportadas al centro docente.

La homologación en cualquiera de ambas modalidades también permitirá que los contratistas presten el servicio de comedor escolar mediante el sistema de suministro de "línea fría" en aquellos centros cuyas instalaciones estén adaptadas para ello.

TERCERA.- ACTUACIONES COMPLEMENTARIAS INHERENTES AL SUMINISTRO

- Programación de los menús. Elaboración de los menús programados y su distribución a los comensales.
- Adquisición de las materias primas alimentarias.
- Elaboración de la programación de los menús y su distribución a los comensales.
- Atención, apoyo y vigilancia a los alumnos usuarios del comedor, a través de una adecuada dotación de personal.
- Limpieza de las instalaciones así como del material de cocina y comedor.
- Realización de los controles dietético y bacteriológico en el propio centro docente, cuando la elaboración de las comidas se realice en el mismo.

CUARTA.- PROGRAMACIÓN DE LOS MENÚS

Las empresas adjudicatarias, se comprometen a presentar a la Dirección del centro para su traslado al Consejo Escolar, la programación mensual, por tramos semanales o quincenales, de los menús de comida diarios, cuya composición, equilibrio nutricional, variedad, presentación y calidad sea acorde con las prescripciones del presente pliego, y por tanto, configure una comida completa y equilibrada.

La programación mensual, por tramos semanales o quincenales, se presentará con una antelación de dos semanas al inicio de cada mes, para su estudio y revisión, en su caso. Se deberá indicar, la composición, el valor nutricional (energía –Kcal-; proteínas, lípidos e hidratos de carbono –en 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 de edad de 6 a 9 años (que deberá ir indicado en el ciclo de menús para conocimiento de los padres).

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



QUINTA.- MATERIAS PRIMAS

Las materias primas y productos alimenticios para la elaboración de los menús serán suministradas por cuenta de la empresa. Respecto al origen de las materias primas y productos alimenticios, la empresa acreditará documentalmente, que todas sus materias proceden de empresas autorizadas, con su Número de Registro Sanitario vigente y en las claves y actividades correctas en función del tipo de productos de que se trate, lo que acreditará que las materias primas y los productos alimenticios están sometidas a los controles sanitarios y de calidad de acuerdo con la legislación vigente en la materia.

La empresa adjudicataria presentará a la Dirección del centro, al inicio del contrato, la relación de sus suministradores.

SEXTA.- CARACTERÍSTICAS Y ELABORACIÓN DE LOS MENÚS

6.1.- REQUISITOS NUTRICIONALES

Los menús homologados 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.

Deberán utilizarse, preferentemente, aceites vegetales ricos en ácidos grasos monoinsaturados (aceite de oliva) y/o poliinsaturados (aceite de girasol, maíz, soja y cacahuete) 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.).

Las ingestas recomendadas de micronutrientes -minerales y vitaminas-, de acuerdo con la Tabla que se incluye como **Anexo I**, 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.

6.2.- COMPOSICIÓN

- Los menús deberán incluir diariamente alimentos de los siguientes grupos:
 - o Frutas o zumos frescos de todo tipo: cítricos, plátano, pera, manzana, fresas, uvas, cerezas, melocotón, albaricoque, piña, kiwi, níspero, melón, sandía, etc.



- o Verduras y hortalizas (frescas o congeladas): judías verdes, acelgas, espinacas, tomate, lechuga, cebolla, calabacín, zanahorias, pimiento, pepino, alcachofas, berenjena, coles, coliflor, etc.
- o Arroz, pasta (macarrones, espaguetis, fideos, etc.), legumbres (judías, garbanzos, lentejas, etc.) y patatas.
- o Carnes (vacuno, pollo, cerdo, cordero, pavo, etc.), pescado (fresco o congelado) y huevos.
- En la programación mensual, se incluirá en algunos de los menús alguna variedad de alimentos integrales (pasta, arroz y pan).
- Se limitarán los alimentos con alto contenido en grasas y azúcares.
- Se limitará el contenido de sal.
- La bebida de elección será el agua.
- Se acompañará la comida con pan.
- En ningún caso los zumos de frutas sustituirán a las frutas frescas enteras, que será el postre habitual.
- Los lácteos pueden usarse como complemento, en una ración acorde a la energía consumida en la comida y la edad del comensal, pero no se presentarán como sustitutos frecuentes de las frutas en el postre.

6.3.- 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. 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.

6.4.- OTROS CONTENIDOS DE LA ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS MENÚS

El menú será único para todos los usuarios del servicio de comedor, salvo en aquellos casos contemplados conforme a la normativa vigente y que así hayan sido acreditados ante el Consejo Escolar. En todos los casos, es obligatorio ofertar un menú específico sin gluten destinado para los alumnos que acrediten, mediante el correspondiente informe médico, padecer enfermedad celíaca. Además, las empresas deberán estar en disposición de suministrar menús adaptados para comensales con alergias o intolerancias alimentarias o que requieran esporádicamente una dieta “blanda” para trastornos gastrointestinales leves.

Cuando las condiciones organizativas, o las instalaciones y los locales de cocina, no permitan cumplir las garantías exigidas para la elaboración de los menús especiales, o el coste adicional de dichas elaboraciones resulte inasumible, se facilitarán a los alumnos los medios de refrigeración y calentamiento adecuados, de uso exclusivo para estas comidas, para que pueda conservarse y consumirse el menú especial proporcionado por la familia.

Se deberá 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 del suministro 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 incluye el **Anexo III** sobre orientaciones prácticas para una dieta equilibrada

SÉPTIMA.- DURACIÓN Y ORGANIZACIÓN

El suministro de los menús y actividades complementarias inherentes al mismo, 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. La duración del mismo será de dos horas diarias, salvo para aquellos centros donde se haya autorizado una duración de dos horas y media diarias.

Los turnos del servicio serán fijados por la Dirección del centro docente.

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.

OCTAVA.- 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 DEL COMEDOR ESCOLAR	REQUERIMIENTOS Y FRECUENCIAS
1. INTERIORES DE COCINA, OFFICE Y COMEDOR ESCOLAR	- DIARIAMENTE: BARRIDO, FREGADO, DESINFECTADO Y RECOGIDA PAPELERAS. - 1 VEZ POR SEMANA: DESEMPOLVADO
2. OTRAS INSTALACIONES Y LOCALES UTILIZADOS POR LA EMPRESA (ALMACENES Y ASIMILADOS, VESTUARIO, DESPENSA...)	- DIARIAMENTE: BARRIDO - 2 VECES POR SEMANA: FREGADO Y DESINFECTADO - 1 VEZ POR SEMANA: DESEMPOLVADO
3. VAJILLA Y MATERIAL DE COMEDOR Y COCINA	- DIARIAMENTE: EN EL MODO QUE CORRESPONDA
4. VENTANAS, CRISTALES, SUPERFICIES ACRISTALADAS Y ASIMILADOS INTERIORES DE LA COCINA, COMEDOR Y RESTO.	- TRIMESTRALMENTE: FREGADO
5. CORTINAS	- 1 VEZ ANUAL



Será obligación de la empresa adjudicataria, una vez finalice el servicio de comedor escolar, la operación de trasladar los cubos de basura del comedor y cocina desde su lugar de depósito hasta el punto del recinto escolar que se determine para su recogida y 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, y ello sin perjuicio del desarrollo de los planes de actuaciones para el acondicionamiento de las instalaciones y equipamiento de comedor y cocina a cargo de la Consejería de Educación.

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.

NOVENA.- ATENCIÓN, APOYO Y VIGILANCIA DE LOS ALUMNOS COMENSALES. DOTACIÓN DE PERSONAL.

9.1.- 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 anterior y posterior al mismo, se regirá por lo dispuesto en la normativa del servicio de comedor (Orden 917/2002, de 14 de marzo, de la Consejería de Educación, por la que se regulan los comedores colectivos escolares en los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid, -BOCM de 2 de abril de 2002- y, en la Orden 3028/2005, de junio, de modificación de la anterior –BOCM de 16 de junio de 2005- y en la Circular de Comedor para cada curso escolar, en su caso), y será realizado por la empresa adjudicataria de cada centro.

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

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

La empresa adjudicataria que preste el servicio de comedor en un centro docente, se comprometerá a desarrollar, en estas tareas de vigilancia y atención, las actividades que se contengan en el “Programa del servicio de comedor” que forma parte de la Programación General del centro, aprobada por el Consejo Escolar de cada centro docente para cada curso escolar y en cuya elaboración podrá participar la empresa adjudicataria.

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. A tal efecto, el centro deberá facilitar a la empresa adjudicataria ejemplares del modelo de impreso de incidencias y/o sugerencias para que los pongan a disposición de los usuarios. En todos los casos, dichas incidencias o sugerencias deberán ser suscritas por los padres o representantes legales de los alumnos.

Una vez cubierta la demanda de plaza de comedor escolar por parte de los alumnos del propio centro, se podrá atender a alumnos de otros centros públicos que no tengan comedor en los siguientes supuestos:

a) Cuando así lo apruebe el Consejo Escolar del centro con comedor a petición del centro público que no tiene comedor.

b) Cuando la Dirección de Área Territorial correspondiente así lo determine, para prestar el servicio de comedor a alumnos temporalmente desplazados por la realización de obras en su colegio. En estos casos, la Dirección de Área Territorial informará de esta circunstancia al Presidente del Consejo Escolar del centro receptor de los nuevos comensales.

En este sentido, el personal que realiza las tareas de atención, apoyo y vigilancia, acompañará a los alumnos de Educación Infantil y Primaria desde su colegio público respectivo hasta el comedor y, en su caso, durante el momento de regreso al colegio público de procedencia, salvo en el caso de que el traslado de alumnos de un colegio público a otro para utilizar el servicio de comedor se realice mediante transporte escolar, en cuyo caso la responsabilidad de las tareas del personal de comedor empezará y finalizará, respectivamente, desde la recogida y entrega de los alumnos desde y hasta el vehículo de transporte escolar.

9.2.- DOTACIÓN DE PERSONAL

Las dotaciones de personal para atención, apoyo y vigilancia a los alumnos en el comedor y recreos se atenderán a los siguientes módulos:

Una persona por cada:

- a) Treinta alumnos o fracción superior a 15 alumnos en Educación Primaria y en Educación Secundaria, en su caso.
- b) Veinte alumnos o fracción superior a 10 alumnos en Educación Infantil de cuatro y cinco años y en Educación Especial.
- c) Quince alumnos o fracción superior a 8 en Educación Infantil de tres años.

En los Centros de Educación Especial se podrán adecuar estos módulos en atención a los factores específicos que puedan concurrir en dichos centros.

Sólo excepcionalmente y con carácter coyuntural, se podrá aplicar en los centros en los que se escolarice alumnado que presenta necesidades educativas especiales, lo establecido para los centros de Educación Especial, una vez ponderada la atención específica que se



presta por la organización del centro a los alumnos cuyas condiciones de discapacidad así lo requiera.

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 acreditará la idoneidad profesional del personal que destine a las tareas de atención, apoyo y vigilancia.

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 Comunidad de Madrid.

La Dirección del centro organizará y velará por el buen funcionamiento del comedor, ejerciendo el control del mismo.

El horario del personal de atención, apoyo y vigilancia a los alumnos comensales será, con carácter general, de diez horas semanales. En aquellos casos excepcionales, debidamente autorizados por la Consejería de Educación, en los que se supere el horario habitual de dos horas para prestar el servicio de comedor, se podrá incrementar proporcionalmente el precio del menú/día en el porcentaje que corresponda al concepto de atención, apoyo y vigilancia.

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.

DÉCIMA.- FORMA DE PAGO

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

10.1.- USUARIOS DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR.

10.1.1.- La empresa facturará mensualmente los servicios prestados detrayendo del importe de la factura un **1,90%** en concepto de reposición y menaje. Asimismo, en aquellos casos en que el combustible (gas, electricidad...) no sea por cuenta de la empresa se detraerá otro **1,90%** del importe de la factura.

10.1.2.- Para atender las demandas de posibles incidencias ocasionales de las familias, la empresa se compromete a servir con un aviso diario de 3 horas antes del comienzo del suministro, un número de menús superior al contratado siempre que no exceda de un 10%.

10.1.3.- Baja temporal de usuarios en el comedor escolar: en el supuesto de inasistencia de algún comensal por un período igual o inferior a siete días lectivos a lo largo de un mismo mes, únicamente deberá abonarse el 50% sobre el precio de la minuta comensal/día. La misma cantidad se abonará en los casos siguientes:

1º Huelga, a excepción de las que afecten al personal del servicio de comedor escolar, que imposibilite el suministro de menús y actividades complementarias inherentes al mismo.

2º Aquellos días que no funcione el comedor escolar por haberse declarado oficialmente no lectivos, con posterioridad a la aprobación del calendario escolar.

3º Aquellos días en que los alumnos se encuentren realizando actividades programadas fuera del recinto escolar y no se les suministre comida para llevar.

10.1.4.- Bajas definitivas y bajas temporales superiores a siete días lectivos a lo largo de un mismo mes de usuarios en el comedor escolar: en el supuesto de baja definitiva o temporal (superior a siete días lectivos) de un alumno en el comedor escolar en el período de un mes, se abonará la minuta según la siguiente escala:

Con un preaviso de siete días antes de la baja	Cero euros
Con un preaviso de tres días antes de la baja	50 % del precio de la minuta
Con un preaviso de menos de tres días antes de la baja	100% del precio de la minuta

UNDÉCIMA.- 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, y entre ellas la Orden 233/1989, de 27 de junio, de la Consejería de Salud, (BOCM de 30 de junio), por la que se dictan normas para la preparación y conservación de salsas y cremas elaboradas, de cuya composición forma parte el huevo.

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 de acuerdo con el Decreto 10/2001, de 25 de enero (BOCM del 7 de febrero), por el que se establecen las normas relativas a la formación de los manipuladores de alimentos, autorización, control y supervisión de los centros y programas de formación de la Comunidad de Madrid, y desarrollado mediante la Orden 73/2002, de 30 de enero, de la Consejería de Sanidad (BOCM de 7 de febrero, por la que se establecen medidas complementarias relativas a la formación de manipuladores de alimentos y éstos cuentan con el certificado de formación correspondiente. En este sentido, las empresas deben asegurarse que la entidad externa al comedor escolar que lleve a cabo la formación de los manipuladores de alimentos esté autorizada para este fin de acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del citado Decreto 10/2001, de 25 de enero. 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, y por el Decreto 2002/2000, de 11 de febrero, de anteriormente citados.

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.

DUODECIMA.- RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA POR DAÑOS Y PERJUICIOS.

El contratista será responsable de los daños y perjuicios que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera la ejecución del contrato, de conformidad con lo preceptuado en la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas.

DECIMOTERCERA.- 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 suministro de comidas a comedores escolares como la guardia y custodia de los alumnos durante la comida y recreos anteriores y posteriores a la misma.

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 para los primeros 5 centros o fracción. Para poder ser homologada, cada empresa deberá acreditar ante el órgano de contratación de la Consejería de Educación, 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 de la homologación que le conceda la Consejería de Educación para prestar el servicio de comedor en centros públicos de la Comunidad de Madrid.

A partir del sexto centro con el que se formalice el servicio de comedor escolar, será necesario ampliar la cobertura por un importe de 60.000 euros por cada centro adicional. A este fin, se presentará la oportuna acreditación de haber suscrito la correspondiente póliza que ampare al total de centros en los que se esté prestando el servicio de comedor escolar, previo a la formalización del contrato con el Directora/a del nuevo centro docente con el que se vaya a efectuar el contrato. Dicha póliza deberá incluir específicamente que se cubre el riesgo de dicho nuevo centro docente con el que se vaya a efectuar el contrato.

Madrid, 11 de febrero de 2013

**LA DIRECTORA GENERAL DE
EDUCACIÓN INFANTIL Y PRIMARIA**

Mercedes Ruiz Paz



ANEXO I

Ingestas recomendadas de energía y nutrientes para el grupo de edad de 6 a 9 años.

Los valores se indican en unidades/día, según se recoge en el Anexo I-a que se adjunta.

Dichos valores deben utilizarse como referencia en la elaboración de la documentación a la que se refiere el presente Pliego de Prescripciones Técnicas en las Cláusulas Cuarta y Sexta.

EDAD	ENERGÍA (Kcal)	PROTEÍNA (g)	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Mg (mg)
6 a 9 años	2.000	36	800	9	10	250

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

EDAD	Vit A: Eq. Retinol (µg)	Vit D (µg)	Vit E (µg)
Niños y niñas	(µg)	(µg)	(µg)
6 a 9 años	400	5	8



ANEXO I- a

**Ingestas recomendadas de energía y nutrientes para niños y adolescentes españoles.
Los valores se indican en unidades/día (Moreiras, O y colaboradores. 2011)**

EDAD	ENERGÍA	PROTEÍNA	Ca	Fe	Zn	Mg
Niños y niñas	(Kcal)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)
1-3	1250	23	800	7	10	125
4-5	1700	30	800	9	10	200
6-9	2000	36	800	9	10	250
Chicos						
10-12	2450	43	1000	12	15	350
13-15	2750	54	1000	15	15	400
16-18	3000	56	1000	15	15	400
Chicas						
10-12	2300	41	1000	18	15	300
13-15	2500	45	1000	18	15	330
16-18	2300	43	1000	18	15	330

EDAD	Vit B ₁	Vit B ₂	Eq. Niacina	Vit B ₆	Folato	Vit B ₁₂	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
Niños y niñas	(µg)	(µg)	(µg)
1-3	300	10	6
4-5	300	10	7
6-9	400	5	8
Chicos			
10-12	1000	5	10
13-15	1000	5	11
16-18	1000	5	12
Chicas			
10-12	800	5	10
13-15	800	5	11
16-18	800	5	12



ANEXO II

Algunas de las fuentes alimentarias de nutrientes más importantes de acuerdo con hábitos alimentarios españoles.

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.

Ácidos grasos monoinsaturados

- Aceite de oliva.

Ácidos grasos poliinsaturados

- Aceite de girasol, cacahuete, maíz y nueces.

Calcio:

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

Hierro:

- Carnes rojas, embutidos.
- Vísceras: hígado.
- Pescados.
- Leguminosas.

Fibra:

- 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.
- Leguminosas.

Vitaminas Hidrosolubles:

- Frutas y verduras.
- Leche y productos lácteos.

Vitaminas liposolubles:

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



ANEXO III .
Orientaciones prácticas para la el desarrollo de los menús del comedor escolar^{i ii}

Grupos de alimentos y alimentos	Frecuenciasⁱⁱⁱ	Nº de alimentos distintos por subgrupo que se ofertan al mes
Fruta fresca	4-5 ración/semana	≥ 4
Verduras y hortalizas	1 vez/día (de las cuales ≥ 4 veces al mes deberán ser plato principal)	≥ 4
Pan	1 ración/día	≥ 1
Patatas, pasta, arroz, maíz, etc.	1 vez/día	≥ 3
Legumbres,		≥ 3
Carnes y derivados	5-8 ración/mes	≥ 3
Pescado, moluscos y crustáceos	5-8 ración/mes	≥ 2
Pescado azul		≥ 2
Huevos	4-7 ración/mes	-
Lácteos	Complemento (≥ 1 vez/semana)	-
Agua	Diaria	-

ⁱ 1 mes (20 días lectivos)

ⁱⁱ No repetir recetas en 15 días

ⁱⁱⁱ Las raciones deben ser adecuadas a la edad de los comensales