

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CONSEJERÍA/ORGANISMO CONTRATANTE: Dirección Provincial de Educación de León

CÓDIGO EXPEDIENTE: A2024/015034 **TIPO CONTRATO:** Servicios
TÍTULO EXPEDIENTE: Servicio de comedor escolar en C.R.I.E. de León-Curso 2024/2025
OBJETO DEL CONTRATO: Servicio de comedor escolar en C.R.I.E. de León-Curso 2024/2025
TIPO DE TRAMITACIÓN: Ordinaria **PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN:**
Procedimiento abierto simplificado art. 159.6 LCSP
TRAMITACIÓN ECONÓMICA: Normal
CENTRO DIRECTIVO: Dirección Provincial de Educación de León
UNIDAD PROMOTORA: Sección de Gestión Económica y Contratación

JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD: En cumplimiento de los principios de necesidad, idoneidad y eficiencia establecidos en el artículo 28 de la LCSP la naturaleza y extensión de las necesidades que pretenden cubrirse mediante la celebración del presente contrato, se encuadran dentro del ámbito de las funciones y competencias atribuidas a este Centro Directivo determinándose con precisión la idoneidad del objeto y contenido del contrato en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

DETALLE PRESUPUESTARIO

Anualidad	Aplicación presupuestaria	Centro Gestor	Presupuesto sin IVA	IVA	Presupuesto total
2024	G/322A04/22900/3	07023001	7.540,87 €	754,09 €	8.294,96 €
2025	G/322A04/22900/3	07023001	18.313,53 €	1.831,35 €	20.144,88 €
TOTAL					28.439,84 €

PLAZOS DEL CONTRATO

DURACIÓN DEL CONTRATO: 1 de octubre de 2024 a 20 de junio de 2025
PRÓRROGAS CONVENCIONALES: No
PLAZOS PARCIALES: No

REVISIÓN DE PRECIOS

REVISIÓN DE PRECIOS: No



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE DEBERÁ REGIR EL CONTRATO DE SERVICIO DE COCINA Y COMEDOR DEL CRIE DE LEÓN.

PRIMERA. - Objeto del Contrato

El objeto del contrato es la prestación del servicio de cocina y comedor en **CRIE de León**, según **ANEXO I** del presente pliego.

SEGUNDA. - Descripción del Servicio

El servicio de alimentación consiste en el conjunto de operaciones y trabajos necesarios para las compras de materias primas, almacenamiento y conservación de las mismas, programación, elaboración y distribución de los menús, la atención educativa, apoyo y vigilancia de los alumnos comensales y todas las labores de recogida, fregado y limpieza de cocina, comedor, almacenes, offices, cámaras, etc.

Se adoptarán las medidas necesarias para que dichos servicios se efectúen en perfectas condiciones de cantidad, calidad, higiene y salubridad.

El contratista asumirá la gestión de compra y provisión de todos los alimentos y material que sea necesario para poder llevar a término la prestación del servicio de comedor

TERCERA.- Instalaciones y equipamiento

El centro pondrá a disposición del contratista las instalaciones de cocina, comedor, cámaras, almacenes, electrodomésticos, menaje y vajilla.

Asimismo pondrá a disposición el agua, gas y la energía eléctrica necesaria para el funcionamiento del servicio.

Serán por cuenta de la Administración, las obras necesarias para la conservación de locales e instalaciones, siempre que los desperfectos no sean consecuencia de negligencia del adjudicatario o personal de su dependencia.

La empresa cumplirá las normas higiénico-sanitarias aplicables a los comedores escolares.

CUARTA. - Características de la prestación del servicio

La empresa presentará, mensualmente, con una antelación mínima de 15 días, a la dirección del centro, una relación de menús diarios elaborados por un técnico (diplomado en Nutrición Humana y Dietética o licenciado en Ciencias y Tecnologías de los alimentos en alimentación o Licenciado en Medicina colegiado especialista endocrino), para su aprobación. Estos menús deberán adecuarse, a las directrices contempladas en la "Guía Alimentaria" para los comedores escolares de Castilla y León, editada por la Junta de Castilla y León.

La empresa adjudicataria elaborará diariamente los menús especiales de regímenes dietéticos que, bajo prescripción facultativa, sean necesarios en el centro, especialmente los relativos a alumnos con síndrome de mala absorción (celiacos), alumnos diabéticos y alérgicos, elaborando en el caso de los alumnos celiacos, su menú en recipientes independientes, a los efectos de evitar la contaminación de gluten que pueden sufrir. Asimismo, se servirán menús especiales para alumnos de otras culturas o religiones.



En la planificación de menús escolares se considerará el grupo de población al que va dirigido con la finalidad de que se presenten menús equilibrados y adaptados a sus necesidades específicas.

La empresa adjudicataria elaborará, trimestralmente, un tríptico, para su entrega a los residentes donde se refleje la planificación de menús e información en formato digital para su inserción en la página web del centro.

QUINTA. - Número de usuarios.

El número total de usuarios, con carácter indicativo, es el expresado en el Anexo I del presente pliego. En los tres últimos días lectivos de cada mes, se comunicará al contratista por parte del Centro el número previsto de comensales para el mes siguiente. Las variaciones del número definitivo de usuarios no serán causa de modificación del precio del cubierto.

SEXTA. - Número de servicios a prestar

El servicio de pensión completa consistente en desayuno, comida, merienda y cena.

De acuerdo con lo dispuesto en la ORDEN EDU/748/2016, de 19 de agosto, por la que se modifica la Orden EDU/693/2008, de 29 de abril, por la que se desarrolla el Decreto 20/2008, de 13 de marzo, por el que se regula el servicio público de comedor escolar (BOCyL del 1 de septiembre), el servicio funcionará desde el primer día lectivo del curso escolar, de acuerdo con el calendario aprobado por la Administración educativa, hasta el último día lectivo del curso, en función del calendario escolar establecido en la ORDEN EDU/624/2022, de 6 de junio.

El número total de días lectivos de prestación del servicio será el que fije el calendario escolar que apruebe anualmente la Autoridad Educativa correspondiente, 96 días.

Si el número de comensales fuera inferior, la empresa adjudicataria facturará por el número real de menús servidos al precio de adjudicación del menú/día.

Si por causas de fuerza mayor, los autobuses de las rutas de fin de semana no pudieran salir hacia las localidades de origen de los residentes, la empresa adjudicataria se hará cargo de la manutención hasta que puedan volver a sus domicilios, con el límite del número global de menús.

SÉPTIMA. - Horarios

Los horarios serán definidos por la dirección del centro.

OCTAVA. - Adjudicatario

El adjudicatario queda obligado a la exacta prestación del servicio en los términos establecidos en el presente pliego y en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares con las mejoras que, en su caso, hubiera ofertado.

Correrá a cargo del mismo:

- Todo el personal necesario y con el horario preciso para la prestación del servicio, incluido cuidadores de comedor, debidamente uniformados. El personal de cocina y comedor deberá estar en posesión del carné de manipulador de alimentos.
- La elaboración y servicio de los alimentos en el Centro, de acuerdo con el menú general establecido y los regímenes especiales que comunique la Dirección.
- Efectuar en su propio nombre todos aquellos pedidos de materias primas y alimentarias que sean necesarias para el correcto funcionamiento del servicio.
- El agua mineral embotellada en todas las comidas.
- El Pan envasado individualmente.
- Los manteles y servilletas de papel
- La reposición de vajilla y menaje que se hayan deteriorado durante la vigencia del contrato, hasta



completar el número de unidades que figura en el inventario.

- El mantenimiento de la maquinaria de cocina, fregadero, cámaras y comedor.
- La limpieza de los comedores y de la cocina, incluido barrido y fregado después de cada uso. La limpieza de los comedores incluye la limpieza de mesas y sillas y la colocación de las mismas.
- La evacuación de los residuos a la zona que la Residencia tenga destinada a la recogida de basuras.
- El adjudicatario deberá suscribir una póliza de seguros para responder de los posibles daños que pudieran ocasionarse al edificio o a los usuarios.
- Una vez finalizadas las actividades lectivas en el mes de junio, se dedicará el tiempo necesario a la limpieza de cocina, cámaras, recogida de utensilios, control de almacén de productos perecederos, y cualquier otra tarea que se considere necesaria por la dirección del centro, para dejar preparadas las instalaciones para su funcionamiento en el siguiente curso escolar.

NOVENA. - Personal

El personal subrogable que actualmente presta servicios en el centro es el que figura en el **ANEXO I**.

La empresa adjudicataria, en el caso de que fuera necesario, proporcionará cuidadores con la cualificación de monitor de ocio y tiempo libre o, en su defecto, con una formación equivalente facilitada por la empresa contratada, para la atención del alumnado.

Se consideran funciones de atención al alumnado, además de la imprescindible presencia física durante la prestación del servicio de comedor, así como las relativas a la orientación en materia de educación para la salud, de adquisición de hábitos sociales y de una correcta utilización y conservación del menaje de comedor y cuantas otras actitudes tiendan a la vigilancia, cuidado y dinamización de los alumnos.

El número de cuidadores para atención de los alumnos deberá cumplir con lo establecido en el artículo 8.4 del DECRETO 20/2008, de 13 de marzo, por el que se regula el servicio público de comedor escolar en la Comunidad de Castilla y León (BOCyL del 19 de marzo) (Un cuidador por cada 35 alumnos comensales o fracción superior a 20 de Educación Secundaria Obligatoria)

DECIMA. - Facturación

La empresa facturará, a través de la Plataforma de Facturación Electrónica de la Administración de la Comunidad de Castilla y León, según lo establecido en el PCAP.

UNDECIMA. - Elaboración de los menús escolares:

El servicio de alimentación se realizará conforme a las indicaciones del **ANEXO II**

DÉCIMO SEGUNDA. - Suspensión del servicio

Si el servicio hubiera de suspenderse por causas no imputables a la Empresa y previa autorización de la Dirección Provincial, el adjudicatario percibirá una indemnización equivalente al total de los costes salariales diarios del personal adscrito al presente contrato, durante el tiempo que dure la suspensión.



ANEXO I

CONTRATACION SERVICIO COCINA Y COMEDOR

Ficha

LOCALIZACION

LOCALIDAD:	León
DENOMINACION DEL CENTRO:	CRIE
DIRECCION:	Ctra. Carbajal km. 3 s/n

GESTION

TIPO DE GESTION:	In situ
-------------------------	---------

COMENSALES

Número total de comensales	32
-----------------------------------	-----------

PERSONAL QUE DEBERÁ APORTAR LA EMPRESA

Personal Subrogable
Ninguno

Duración:	Del día 1 de octubre de 2024, o desde la fecha de firma del contrato, hasta el día 20 de junio de 2025 de acuerdo con el calendario escolar establecido en la ORDEN EDU/463/2024, de 10 de mayo.
------------------	--

COSTE

Precio máximo de licitación:	Base imponible: 25.854,40 € IVA al 10%: 2.585,44 € Total: 28.439,84 €
Precio máximo del menú:	9,26 € (Con IVA)

OBSERVACIONES

El precio del menú es el correspondiente al servicio de pensión completa, consistente en desayuno, comida, merienda y cena.



ANEXO II

Los menús presentados por la empresa adjudicataria deberán ajustarse a las siguientes recomendaciones e indicaciones en referencia a:

- 1- Necesidades Nutricionales.
- 2- Frecuencia de consumo de alimentos.
- 3- Recomendaciones de alimentos y técnicas culinarias.
- 4- Tamaño raciones.
- 5- Estructura básica del menú.
- 6- Características del menú.
- 7- Ficha de plato.
- 8- Menús adaptados.

Los menús habrán de ser elaborados por un especialista en nutrición y dietética. Facilitará las aclaraciones dietético-nutricionales y sanitarias en relación con la prestación del servicio.

Se programarán los menús teniendo en cuenta la edad y características de los escolares, la adecuación del aporte energético y nutricional, los alimentos propios de temporada, las características gastronómicas de la zona y las técnicas culinarias más adecuadas para garantizar la calidad dietético-nutricional, organoléptica e higiénico-sanitaria de los platos preparados.

La empresa adjudicataria tendrá que considerar los niños con necesidades alimentarias especiales, realizando en los menús de estos niños las adaptaciones y/o modificaciones adecuadas en función de las patologías o situaciones que lo requieran.

La información del presente anexo está elaborada conforme a las indicaciones de la Guía alimentaria para los comedores escolares de Castilla y León:

<http://www.educa.jcyl.es/es/guiasypublicaciones/guia-alimentaria-comedores-escolares-castilla-leon>



1.- Necesidades Nutricionales

1.1 Recomendaciones de energía para la población escolar

Distribución calórica aconsejada a lo largo del día.

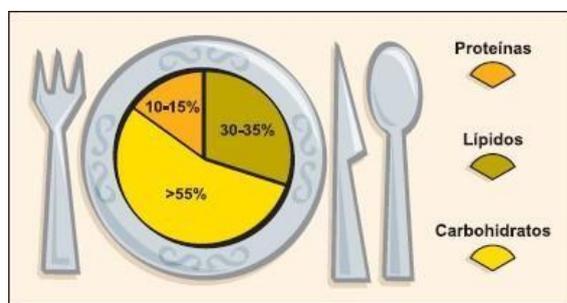
TOMAS		% Kcal TOTALES
Desayuno-Media mañana		20-25%
Comida		30-35%
Merienda		10-15%
Cena		20-30%

Necesidades energéticas para niños y niñas por grupo de edad

Escolares	Edad	ENERGIA/día (Kcal)
NIÑOS	11-14	2500
NIÑAS	11-14	2200
NIÑOS	15-18	3000
NIÑAS	15-18	2200

1.2 Recomendaciones de Macronutrientes (Proteínas, Hidratos de Carbono y Lípidos)

La recomendación en energía se cuantifica a partir de las necesidades para cubrir el metabolismo basal, la tasa de crecimiento y la actividad física. Las recomendaciones dadas por los organismos oficiales cubren las necesidades de la mayoría de la población y debe ser aportada en un 10-15% como proteínas, un 30-35% como grasas y un 50-60% como carbohidratos.



1.3 Recomendaciones de Micronutrientes (Vitaminas y Minerales)

Diseñando los menús de acuerdo a las recomendaciones anteriores, variando los alimentos en cada grupo según las **recomendaciones de alimentos y técnicas culinarias**, y respetando el tamaño de las raciones se cubren los requerimientos en fibra y micronutrientes.

En nuestra población sólo se consideran nutrientes de riesgo:



Hierro (carnes)
Cinc (pescados y frutos secos)
Calcio (lácteos)
Ácido fólico (verduras)
Yodo (sal yodada)

La empresa debe presentar la información nutricional (energía, porcentaje de macronutrientes, fibra, colesterol y perfil lipídico) de cada uno de los menús de la planilla trimestral.

2.- Frecuencia de consumo de Alimentos

Siguiendo las recomendaciones de la Guía Alimentaria (Pirámide de la alimentación saludable para población infantil y juvenil), la recomendación semanal de consumo de alimentos en raciones por semana, vinculante para los menús escolares, se presenta en la siguiente tabla:

Frecuencia de consumo de alimentos recomendada para el comedor escolar

GRUPOS DE ALIMENTOS		FRECUENCIA DE CONSUMO RECOMENDADA (Por Semana)
Carnes		2 raciones
Derivados cárnicos		Ocasional
Pescados		2 raciones
Huevos		1 ración
Lácteos (leche, yogur, quesos)		1-2 raciones
Otros cereales ¹		
Pasta		0,5 raciones
Arroz		0,5 raciones
Pan		5 raciones (1 ración/día)
Legumbres		2 raciones
Tubérculos		1 ración
Verduras/hortalizas	Plato	1,5 raciones
	Guarnición	4 raciones
Frutas		3-4 raciones
Aceites/ grasas		5 raciones/no recomendaciones
Comidas rápidas, precocinados		Ocasional
Azúcar, cacao en polvo, mermelada, miel...		Ocasional

Estas recomendaciones se establecen únicamente para la comida principal del día (almuerzo de medio día) y durante sólo 5 días a la semana. Por ello deben considerarse orientativas. Por ejemplo, en lo referente a lácteos, es probable que las raciones carentes sean compensadas en el desayuno, merienda o cena; las de huevo, especialmente en la cena, etc.

¹ No existen recomendaciones específicas para otros cereales, puesto que en los comedores escolares el aporte mayoritario de este grupo de alimentos es en forma de pasta alimenticia, arroz y pan.

3.- Recomendaciones de alimentos y técnicas culinarias





ALIMENTOS	OFERTA HABITUAL	OFERTA OCASIONAL	OBSERVACIONES	TÉCNICA CULINARIAS ACONSEJADAS
Leche	Entera		Si se ofrece leche semidesnatada, que sea enriquecida en vitaminas A y D	
Derivados lácteos: Yogur u otras leches fermentadas	Yogures enteros, desnatados, bios, para beber	Yogures con nata, con cereales, con mermelada, chocolate...		
Queso	Quesos semicurados, quesos frescos tipo Burgos	Quesos crema para untar, quesos grasos (curados) y extragrasos	Siempre que no haya ningún tipo de problema (control de peso, hipercolesterolemia, alergia a proteínas vacunas...)	
Requesón	Requesón			
Postres lácteos	Cuajada, natillas, flan...	Copa de chocolate y nata, mousse de chocolate, cremas y similares...		
Nata		Líquida, montada...		





ALIMENTOS	OFERTA HABITUAL	OFERTA OCASIONAL	OBSERVACIONES	TÉCNICA CULINARIAS ACONSEJADAS
Carnes y aves	Preferentemente carnes frescas Carnes magras: pavo, pollo, vacuno, lomo o solomillo de cerdo, conejo * En las carnes de vacuno se ofrecerán piezas de categoría extra o primera.	Carne roja: chuletas y costilla de cerdo, cordero.	Eliminar tanto la piel, como la grasa visible a la hora de prepararlos	Plancha, asada (horno), guisada, estofadas, rebozadas, empanadas No abusar de fritos, empanados y rebozados
Derivados cárnicos		Hamburguesas comerciales Vísceras (hígado, riñones...)		
Fiambres	Fiambre de pavo, de pollo, de York * categorías extra o primera	Chóped, mortadela...		
Embutidos salazones	Jamón serrano magro, jamón ibérico *categorías extra o primera para embutidos crudos curados, y primera-segunda para guisos	Chorizo, salchichón...	Preferible utilizar fiambres y embutidos magros.	





Pescados Blancos Azules	TODOS Fresco (preferentemente) congelado especificando la variedad, tipo y origen especialmente en el caso del congelado		Deben emplearse especies con pocas espinas o cortes limpios sin piel y espinas): lenguado, platusa, lengua-dina, platija, halibut, merluza, atún, bonito, salmón...	A la plancha, al horno, al papillote, rebozados, en salsa
Huevos	Enteros		No combinarlos con otros ingredientes que sean ricos en grasas	Preferentemente en tortilla, cocidos, escalfados o revueltos
Cereales Pan Pasta Arroz	Pan blanco o integral Preferentemente de sémola de trigo duro, o con verduras *categoría extra o primera	Pan de molde blanco, pan de molde integral multicereales, Aquellas cocinadas <u>con</u> huevo o nata (carbonara)		Con tomate, bolognesa, con pescado, con verduras, en ensalada Con tomate, a la cubana, con carne, con pescados, con verduras, en paella, en ensalada





Verduras y hortalizas (plato principal)	TODAS *Preferentemente calidad extra y primera	Caldos comerciales		Guisadas, cocidas, cremas, purés, sopas, en menestra, salteadas, rehogadas, a la plancha, al horno, con patatas, en ensalada
Verduras y hortalizas (guarnición)	TODAS *Preferentemente calidad extra y primera		Ofrecer verduras y hortalizas al menos 2-3 veces/semana, preparadas en crudo	Asadas, cocidas, a la plancha, rehogadas, salteadas, ensaladas variadas...
Patatas (plato principal)				Guisadas, cremas, purés, con carne, con pescado, con derivados cárnicos, asadas, cocidas, en ensalada
Patatas (guarnición)		Fritas	Procurar variar las guarniciones de patatas (que no siempre sean fritas)	Asadas, cocidas, panadera, fritas





Legumbres	TODAS			Guisadas, estofadas, cremas, purés, con verduras, con patatas, con arroz, con carne, con derivados cárnicos, en ensalada
Frutas frescas	TODAS	Aguacate, coco Frutas en almíbar		Preferentemente frescas, enteras o en macedonia (natural)
Aceites	Aceite de oliva Aceite de girasol Aceite de soja		Debe ser la grasa de elección (preferentemente virgen)	En crudo y para cocinar y frituras Preferentemente en crudo
Grasas		Mantequilla, margarina, mantecas, tocino	No se utilizarán aceites ricos en grasas saturadas (palma, palmiste, coco..) o grasas ricas en ácidos grasos trans en frituras	Procurar no cocinar con mantequilla





ALIMENTOS	OFERTA HABITUAL	OFERTA OCASIONAL	OBSERVACIONES	TÉCNICA CULINARIAS ACONSEJADAS
Azúcar Miel Derivados Chocolates		Blanco o moreno Miel Mermeladas, almíbar... Blanco, negro, con leche, con almendras, con galletas, bombones, ...		
Bebidas Agua Zumos Refrescos Batidos	Agua Naturales	Comerciales, néctares de frutas biofrutas y similares que lleven leche añadida en su composición Refrescos Batidos	<u>Bebida de elección</u> Es preferible consumir zumos naturales en lugar de comerciales.	





ALIMENTOS	OFERTA HABITUAL	OFERTA OCASIONAL	OBSERVACIONES	TÉCNICA CULINARIAS ACONSEJADAS
Salsas	Salsa casera a base de tomate natural, de hortalizas...	Salsa mayonesa, ketchup, preparadas con yema, queso o nata, salsas comerciales (barbacoas...)		
Condimentos	Sal Zumo de limón, hierbas aromáticas, vinagres	Condimentos salados o muy picantes (tabasco)	Yodada	
Precocinados		Empanadillas, croquetas y similares, rollitos de primavera, san jacobos, salchichas...	Presentan alteración en el valor nutritivo y pérdida de nutrientes, mayor cantidad de sal y grasa, por lo que no es recomendable su abuso	Preferentemente al horno; fritos y bien escurridos
Fast Food		Pizza comercial, hamburguesas, perritos calientes		



4.- Tamaño de raciones

Una ración es la cantidad o porción adecuada a “un plato normal” de comida. A veces son varias unidades de un alimento las que forman una ración. Para que una dieta sea equilibrada cualitativamente, deben formar parte de ella todos los grupos de alimentos. Las raciones dietéticas aseguran la adecuada representación de todos los alimentos básicos, evitando los superfluos.

Se considera una “ración media” a la cantidad de ese alimento que habitualmente suele consumirse y que satisface las necesidades medias de la población a cada edad.

Tamaño de la ración

GRUPOS DE ALIMENTOS	RACIÓN MEDIA (g)	TAMAÑO DE LA RACIÓN (g) POR EDAD			
		Menos de 6 años	6-8 años	9-11 años	Más de 12 años
Carnes	80-120	50	70	80	100
Pescados	100-150	60	65	80	90
Huevos	60-100	60	60	100	100
Leche	150-200	125	175	200	220
Queso	20-40	20	20	40	40
Yogur	50-150	125	125	125	125
Legumbres	50-60	150	160	180	200
Hortalizas cocidas	150-200	150	200	220	250
Hortalizas Frescas	30-70	20	30	50	80
Frutas	80-100	80	100	125	150
Cereales	50-80	100	120	150	160
Patatas	100-150	120	130	135	140
Pan	60-80	25	25	30	40



5.- Estructura básica del menú.

Los menús diarios deben seguir la siguiente estructura:

- Primer plato: **Pasta**
Arroz
Verduras y hortalizas
Patatas
Legumbres
- Segundo plato: **Carne Pescado**
Huevo
- Guarnición: **Verduras y hortalizas**
Setas
Patatas
Arroz
Pasta
- Postre: **Fruta**
Lácteo
Fruta+ lácteo
- Pan
- Agua



En los primeros platos se pueden ofrecer las siguientes combinaciones de alimentos:

Alimento principal del primer plato	Alimentos combinados
Legumbres	Verduras y Hortalizas Patatas Arroz Carne (costilla) Derivados cárnicos (chorizo, morcilla...)
Verduras y Hortalizas	Verduras y hortalizas (menestra, ensaladilla, ensalada...) Patatas
Arroz	Verduras y hortalizas (tres delicias, paella, ensalada...) Carnes (pollo...) Pescados (calamares, atún...)
Pasta	Verduras y hortalizas (ensalada...) Carnes (bolognesa) Pescados (atún...) Derivados cárnicos (chorizo...)
Patatas	Derivados cárnicos (a la riojana) Carnes Pescados (marmitaco) Verduras y hortalizas (ensalada...)

Se recomienda que cuando se oferte como primer plato una preparación que contenga una cantidad considerable de carne o pescado, éste se complemente con una ensalada, una ración de verduras (rehogadas, a la plancha, asadas, etc.) o un huevo (en lugar de un segundo plato a base de carne o pescado).

El servicio de alimentación estará compuesto, de modo orientativo, como mínimo de:

DESAYUNO:

1 tazón de leche con cacao o similares (220 ml.) y zumo (200 ml.)

2 bollos, 6 galletas o cereales (100 gr.) Fruta y pan fresco con mantequilla y mermelada o con aceite de oliva

Se servirán una vez a la semana: Churros

ALMUERZO:

Bocadillo frío de 75 gr. Más zumo.

COMIDA:

Se realizará siguiendo las pautas indicadas en los puntos 2 (frecuencia de consumo de alimentos), 3 (recomendaciones de alimentos y técnicas culinarias), 4 (Tamaño de raciones) y 5 (estructura básica del menú)

Las ensaladas, se servirán sin aliñar, facilitando los utensilios necesarios para la elaboración personal de las mismas.



MERIENDA:

1 bocadillo (75 gr., dos días a la semana frío, un día a la semana caliente y un día a la semana bollería).

1 zumo (200 ml.) en envase individual.

CENA:

Se realizará siguiendo las pautas indicadas en los puntos 2 (frecuencia de consumo de alimentos), 3 (recomendaciones de alimentos y técnicas culinarias), 4 (Tamaño de raciones) y 5 (estructura básica del menú)

Las ensaladas, se servirán sin aliñar, facilitando los utensilios necesarios para la elaboración personal de las mismas.

Como refuerzo a la cena se servirá diariamente un vaso de leche.

Se utilizará aceite de oliva en la elaboración de las comidas.

Para aquellas ocasiones en que las actividades programadas impidan al residente acudir al comedor, se sustituirá la comida por una bolsa de Pic-nic. Esta situación deberá comunicarse con preaviso.

El Pic-nic estará compuesto por bocadillos de filetes de lomo o tortilla, etc., zumo, agua, fruta, lácteo bebible y otro bocadillo de fiambre.

6.- Características del menú

Los menús ofertados por la empresa adjudicataria deben ser equilibrados (según las recomendaciones referidas en los puntos 1 y 2), variados (en cuanto a la presencia de distintos alimentos del mismo grupo y a las técnicas culinarias empleadas en su elaboración) y agradables y atractivos para los niños.

La rotación de los menús debe ser, al menos trimestral, aunque lo ideal es que el menú no se repita en todo el año.

Esto permitirá, además de un aumento en la variedad de alimentos y técnicas culinarias, la posibilidad de presentar menús diferentes según la época del año: guisos, sopas y otras comidas calientes en invierno y ensaladas, ensaladillas, cremas, gazpachos y otras preparaciones frías en primavera y verano. La estacionalidad también debe verse reflejada en la oferta de frutas frescas (naranjas, mandarinas, plátanos, peras y manzanas en invierno; nectarinas, sandía, melón, fresas, etc. en primavera y verano).

Los menús deben ser atractivos para los niños, por lo que es necesario cuidar la presentación de los platos, así como la combinación de texturas, sabores y colores del menú diario; es decir, se procurará que el menú tenga diferentes colores y texturas (en lugar de ofrecer crema de calabacín, merluza cocida con puré de patata y yogur natural —todo blanco o de color claro y muy fácil de masticar— se servirá, por ejemplo, menestra de verduras, merluza cocida con patatas panadera y naranja).

Teniendo en cuenta el colectivo al que van dirigidos los menús (escolares), éstos deben ser aceptables para ellos, por lo que debe procurarse combinar en un mismo menú alimentos generalmente aceptados por los niños con otros de peor aceptación (por ejemplo, combinar las verduras como primer plato con pollo o vacuno de segundo plato; o pasta o arroz con pescado).

7.- Fichas de platos

La empresa adjudicataria debe enviar al centro, junto con la planilla trimestral de menús, una “ficha de plato” para cada plato de los distintos menús ofertados según el siguiente modelo:



Nombre del plato: _____

Lista de ingredientes	Gramajes por edad		
	12-14	14-18	18-21





8. MENUS ADAPTADOS PARA NIÑOS CON PATOLOGIAS CRONICAS

En los Comedores Escolares Públicos de Castilla y León deberá prestarse adaptación del menú en los casos de niños que presenten ciertas patologías cuyo tratamiento precisa modificaciones dietéticas.

8.1.- Patologías subsidiarias de adaptación del menú

- Enfermedad celiaca
- Alergias alimentarias
- Otras intolerancias alimenticias
- Sobrepeso y obesidad
- Hipercolesterolemia-hipertrigliceridemia
- Diabetes
- Problemas motóricos y alteraciones de la deglución
- Niños necesitados de alimentación por sonda

8.2.- Condiciones de los niños con patologías subsidiarias de modificación de los menús.

Los niños afectos de patologías crónicas necesitadas de adaptación del menú deberán aportar, antes del comienzo del curso, un informe de su médico pediatra (o en su caso del especialista). En dicho informe constará, además del diagnóstico el tipo de sustitución o modificación que precisen, así como la conducta a seguir en caso de error durante el servicio de comedor.

8.3.- Atención específica a las citadas patologías: Aspectos generales

Las características de las enfermedades subsidiarias de ser atendidas en el comedor están recogidas en la Guía de los Comedores Escolares de Castilla y León (Patologías), disponible en la red (web de la Consejería de Educación).

Se tendrá especial cuidado en que durante el cocinado, transporte, almacenado o emplatado los alimentos sin gluten no estén en contacto (ni utilicen los mismos instrumentos) que los que sí lo contienen. Para ello deberán ser cocinados y envasados aparte.

La ficha del escolar con necesidad alimentaria especial, debidamente detallada, deberá estar disponible y localizada en un lugar concreto para el personal de cocina, servicio y monitores. Además, deberá acompañarse de copia del certificado médico y del plan de actuación específico en caso de ingesta por error.

En los comedores con cocina in situ. Almacenar los productos por separado, preferentemente protegidos del resto de alimentos (tupper o cajas de plástico con tapa), y suficientemente aislados para evitar contaminaciones cruzadas. Cada producto ha de estar correctamente identificado, mediante etiquetas en las que se especifique su naturaleza, tanto para los alimentos que precisan refrigeración o congelación, como para los que se almacenan a temperatura ambiente.

En todo momento la planilla de menús adaptados en función de las necesidades concretas de los escolares usuarios del servicio estará localizada y a disposición del responsable y del personal del comedor.

En la elaboración se deben emplear utensilios y materiales (sartenes, cazos, tablas de corte, cuchillos, etc.) exclusivamente destinados a cada tipo de dieta (especialmente en los celíacos y alérgicos), identificando individualmente el tipo de menú especial al que se destinan cada uno de ellos. Se permitirá el empleo de útiles de trabajo no exclusivos siempre que NO se utilicen de forma simultánea para preparar diferentes menús y tras haber sido sometidos a una limpieza y desinfección exhaustiva que garantice su seguridad.





La zona de elaboración/preparación de menús especiales ha de estar separada; preferentemente ha de ubicarse en un espacio propio. Si los menús especiales se preparasen en el mismo espacio que los menús basales (por ejemplo, en caso de que las dimensiones de la cocina no permitieran separar zonas de trabajo), se recomienda la realización de los mismos al inicio de la jornada, manteniendo unas exhaustivas normas de higiene con el fin de evitar trazas de alérgenos. En caso de realizar el menú especial al final de la jornada, se deberá realizar una limpieza y desinfección intermedia que asegure la eliminación de cualquier traza de alimento de riesgo o alérgeno.

El menú especial debe estar durante toda su elaboración correctamente identificado y etiquetado, especificando el tipo de menú y el usuario al que va dirigido.

Se debe asegurar que la temperatura del menú en el momento del servicio sea de más de 65°C.

Recomendaciones a los monitores de comedor

- Ante la duda NO DAR NUNCA un alimento que no se sepa que es seguro.
- No obligar a ingerir ningún alimento que el niño alérgico o intolerante rechace, salvo que sea un alimento habitualmente consumido adecuado a sus necesidades y en condiciones de estricta seguridad.
- Sentar siempre al niño en el mismo lugar y al cuidado del mismo monitor.
- En caso de sustitución del monitor, el responsable del comedor deberá poner al corriente al sustituto de todas las medidas descritas en el protocolo.
- Vigilar que el niño NO acceda a la comida de otro compañero.

8.4.- Atención específica a las citadas patologías: Aspectos especiales

8.4.1.- Enfermedad Celiaca. Precisa la eliminación y sustitución de cualquier ingrediente del menú que contenga gluten. Aunque hay alimentos que naturalmente no contienen gluten, en muchas ocasiones éste se agrega (especialmente en los alimentos envasados, preparados o precocinados). Por ello es preciso consultar siempre, en caso de duda, además de la Guía de los Menús Escolares para niños con patología, la de la Federación de Asociaciones de Enfermedad Celiaca (www.celiacos.org) que periódicamente se actualiza con los nuevos alimentos disponibles en el mercado.

8.4.2.- Alergia alimentaria. Dentro de las intolerancias alimenticias, las ligadas a alergia precisan, por su gravedad, una atención especial en todos los aspectos generales y en el comedor, por ello la ficha del niño alérgico estará siempre accesible tanto a la empresa como a los cuidadores del comedor. Por ello es aconsejable consultar la Guía de Comedores, así como la web www.aepnaa.org. Precisa la eliminación y sustitución de cualquier ingrediente del menú que contenga el alimento no tolerado. En muchas ocasiones el niño presenta intolerancia a varios alimentos, por lo que los menús "sin" un determinado ingrediente (sin leche, sin huevo, sin legumbre por ejemplo) no es intercambiable para cualquier niño alérgico.

8.4.3.- Otras intolerancias alimentarias (no alérgicas), precisan el mismo tipo de atenciones generales en el cocinado, transporte, recepción y servicio en el comedor. Así mismo se seguirán las recomendaciones especiales dadas por el médico en el informe para el comedor.

8.4.4.- Niños con sobrepeso y obesidad. Dado que la dieta que se sirve en el comedor es saludable, no precisa ningún tipo de adaptación. Únicamente se insistirá en la adecuación de las raciones servidas, así como en la vigilancia de lo que el niño come.

8.4.5.- Hipercolesterolemia e hipotrigliceridemia. Los niños con alteraciones del colesterol y los triglicéridos tampoco deberían tomar una dieta especial, ya que los menús están controlados en grasa y su perfil lipídico es saludable. No obstante, deberán hacerse restricciones si así figura en el informe médico.





Junta de Castilla y León

Delegación Territorial de León
Dirección Provincial de Educación

8.4.6.- Diabetes. Los niños con diabetes mellitus pueden presentar características muy distintas en sus recomendaciones dietéticas. Aunque en principio no es necesario hacer sustituciones, habrá que adaptar el menú diario de acuerdo a las recomendaciones de su informe médico.

8.4.7.- Niños con problemas motóricos y psicointelectivos. Los niños con distintos trastornos motores y deficiencias psíquicas en general pueden hacer la dieta normal del comedor. En ocasiones habrá que adaptar los cubiertos y los utensilios, en otras apoyar la ingesta y en otras administrarles totalmente la comida u ofrecérsela por sonda. Dependiendo del grado de discapacidad, en el informe médico deben figurar las posibles adaptaciones: incluyendo sobre todo cambios en la textura y en la consistencia.



COPIA AUTENTICA DEL DOCUMENTO Localizador: BQFEAO8OVSKE34B7RBSYXW

Fecha Firma: 05/09/2024 13:06:23 Fecha copia: 05/09/2024 13:07:28

Firmado: en León por La Jefa de Sección MARIA ANGELES LOPEZ LOPEZ

Acceda a la página web: <https://www.ae.jcyl.es/verDocumentos/ver?loun=BQFEAO8OVSKE34B7RBSYXW> para visualizar el documento



**Junta de
Castilla y León**

Delegación Territorial de León
Dirección Provincial de Educación

MODELO DE FICHA DEL ESCOLAR-USUARIO CON NECESIDADES ALIMENTICIAS ESPECIALES

Nombre y apellidos:

Tipo de menú especial:

Curso:

Turno de comida:

Días que se queda en el comedor:

Nombre y apellidos del padre o tutor:

Dirección:

Teléfono de contacto:

Teléfono de urgencia:

Datos que se deban tener en consideración:

Sintomatología ante una ingesta accidental:

¿Alguna vez ha sufrido un shock anafiláctico?

SI NO

Acompañar la ficha del correspondiente informe médico y del plan de actuación para el niño en concreto remitido por los padres o tutores.

