



Castilla-La Mancha

Secretaría General
Consejería de Educación, Cultura y Deportes
Bulevar del Río Alberche, s/n - 45071 Toledo

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CURSOS 2016/2017 Y 2017/2018

**CONTRATOS COMEDORES ESCOLARES EN LOS
CENTROS DOCENTES PÚBLICOS NO UNIVERSITARIOS**

PROVINCIAS DE:

ALBACETE, CIUDAD REAL, CUENCA, GUALAJARA Y TOLEDO



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS, POR LAS QUE SE HAN DE REGIR LOS CONTRATOS DE COMEDORES ESCOLARES DE LOS CENTROS PÚBLICOS NO UNIVERSITARIOS DE LA COMUNIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA.

Los contratos de gestión de servicio público para la atención de los comedores escolares en Centros Públicos no universitarios, en su modalidad de “comida de mediodía” y/o “aula matinal”, que se formalicen en nuestra región, entre La Consejería de Educación, Cultura y Deportes y las Empresas del sector, habrán de sujetarse a las siguientes cláusulas técnicas:

1. DESCRIPCIÓN DEL CENTRO

Los datos básicos de los servicio de comedor y/o aula matinal objeto del presente contrato son los relacionados en el Anexo Xa y Xb adjunto al presente pliego.

En los comedores escolares la modalidad de gestión será la descrita en el anexo VII, no pudiéndose modificar la modalidad de gestión sin la autorización previa correspondiente,

El número definitivo de usuarios/as habituales que utilizará el servicio de comedor y/o aula matinal será comunicado a la Empresa por el Director del Centro al inicio de cada curso escolar.

2. PERSONAL DEL COMEDOR ESCOLAR

2.1.-Necesidades de personal

La empresa adjudicataria deberá dotar de personal de cocina y de atención al alumnado, a los comedores objeto del presente contrato, de conformidad con el apartado 9.3 de la de la Circular de Instrucciones de la Dirección General de Organización, Calidad Educativa y Formación Profesional para el cursos escolares 2016-2018 y las que se dicten con posterioridad, así como la ratio de cuidadores regulada en el artículo 15.4 del Decreto 138 de 11 de





octubre de 2012, DOCM de 16 de octubre.

2.1.1.- Personal adscrito al servicio objeto del presente contrato

Detallado en Anexo nº III del Pliego de Cláusulas Administrativas

2.2.- Titulación del personal adscrito al comedor.

En las nuevas contrataciones de personal necesario la empresa exigirá las siguientes titulaciones:

- Cocineros y Ayudantes de cocina: Titulación mínima de técnico en algunos de los ciclos formativos que integran la familia profesional de hostelería o industrias alimentarias u otra titulación equivalente o superior a la misma, relacionada con el ámbito de restauración.
- Personal de atención educativa, apoyo y vigilancia: Titulación mínima de técnico de alguno de los ciclos formativos que integran la familia profesional de servicios socioculturales y a la comunidad u otra titulación equivalente o superior a la misma relacionada con el ámbito de la atención educativa, dinamización sociocultural o de tiempo libre.

2.3.- Dietista o profesional experto en nutrición humana y dietética.

La empresa adjudicataria del servicio de comedor y/o aula matinal deberá acreditar la contratación laboral o mercantil de un profesional experto en nutrición humana y dietética que sea responsable directo de la elaboración del Plan de minutas a que hace referencia el Cuadro Anexo al Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, así como de su seguimiento y posibles modificaciones en función de las nuevas propuestas o atenciones a menús especiales por motivos justificados derivados de cuestiones médica.- Dietista o profesionales expertos en nutrición humano y dietética.

3. EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR ESCOLAR

El Centro Público referenciado hará entrega a la Empresa





adjudicataria del servicio de la instalación de cocina y comedor, así como del equipamiento, electrodomésticos y menaje, con detalle de su estado de uso, conforme se relacionará en el correspondiente inventario que se entregue y firme por las partes antes del inicio del servicio. Será la empresa a partir de este momento la responsable de la buena utilización de los bienes cedidos.

Los gastos de conservación del equipamiento y electrodomésticos del comedor escolar, así como la reposición del menaje de cocina será responsabilidad del Centro, siempre que haya finalizado su periodo de garantía y su deterioro o avería no sea causa de negligencia de la empresa. En aquellos casos que el deterioro del equipamiento sea consecuencia del mal uso del mismo, su reparación correrá siempre con independencia de su cuantía, a cargo de la empresa contratista,

Cuando la empresa finalice el servicio, bien por descanso vacacional o por finalización de su contrato, deberá dejar en perfecto estado el material y los utensilios de las instalaciones del comedor, con el conforme de la Dirección del centro.

En los comedores con modalidad de catering frío, se exige a la empresa adjudicataria, la aportación e instalación, durante el período de ejecución del contrato, de hornos generadores y cámara frigorífica de dos cuerpos, de acuerdo con las necesidades derivadas del número de comensales. Para la instalación de las mismas será necesario realizar un estudio e la potencia eléctrica del Centro educativo, debiéndose facilitar documentación técnica de los aparatos que se pretenden instalar, y se comprobará que es compatible con la potencia del centro, a fin de evitar posibles averías e incremento de coste del consumo. Cualquier deterioro o incremento de coste de energía ocasionado por la instalación de dichos elementos correrán a cargo de la empresa adjudicataria.

4.- CALIDAD DEL MENÚ

1) Confección y preparación de los alimentos y menús del comedor escolar:

a) Composición del menú escolar en la comida del mediodía:





El menú ofertado debe estar constituido por los siguientes elementos de acuerdo con el tamaño de las raciones mínimas y la frecuencia de consumo de los diferentes grupos de alimentos recomendadas en los Anexos I y II:

Primer plato: Estará constituido por arroz, pastas, legumbres, patatas o verduras y hortalizas (crudas o cocidas). Estos primeros platos pueden estar combinados entre sí, pudiendo estar compuestos por ejemplo de legumbres y verduras.

Segundo plato: Es de elección el grupo de alimentos proteicos: carne, pescados y huevos.

Guarnición: Puede ser muy diversa y el tipo de alimentos que se utilicen dependerá de la composición del primer plato, aunque generalmente se priorizarán las verduras, hortalizas y ensaladas en sus distintas variedades. Por ejemplo no es conveniente si el primer plato es de patatas que se le acompañe el 2º plato de patatas fritas.

Pan: se acompañará la comida con una ración de pan.

Postre: La fruta será el postre habitual (los zumos no sustituirán la fruta fresca completamente). La leche es un buen complemento en la alimentación del escolar, pero en ningún caso se presentará como sustituto de la fruta natural en el postre.

Agua: será la bebida de elección para el escolar.

b) Composición del menú del desayuno:

El desayuno admite una oferta de alimentos variada, pero para que tenga las mejores cualidades nutricionales debe incluir:

- **Un lácteo (leche con o sin azúcar o cacao, yogur, queso de cualquier modalidad, evitando los muy grasos...).**

Pan, tostadas, copos de cereales, galletas, magdalenas, bizcochos. Pueden ir acompañados con mermeladas, miel y aceite de oliva, mantequilla o margarina.

Se evitará en lo posible la bollería de elaboración industrial, rica en grasas y en azúcar y con un bajo nivel nutritivo, siendo más recomendable la bollería tradicional o artesanal.





Se podrá completar con fruta fresca o zumo de frutas.

c) **Consideraciones a la hora de confeccionar los menús:**

Respecto a la frecuencia de los distintos grupos podemos hacer las siguientes consideraciones:

Cereales y derivados. En este grupo contemplamos el arroz, la pasta y el pan. El arroz y la pasta se servirán una vez a la semana cada uno de ellos, alternando con los primeros de legumbre y verduras, y el pan debe de ser diario.

Hortalizas, verduras y tubérculos. Se deberán ofrecer a diario alimentos de este grupo. La mejor manera de aprovechar sus vitaminas es tomándolos en crudo, en forma de ensaladas, que se pueden ofrecer como entrante o acompañamiento de los segundos platos. Se detallará en el menú la información del tipo de ensalada u hortaliza que se vaya a ofrecer (“ensalada de...”, “ensalada con...”, “menestra de...”).

Patatas. Podrán acompañar a las hortalizas o a las legumbres en los primeros platos (menestra, hervidos, purés...). Cuando se utilicen en las guarniciones se evitara los fritos si el otro componente del plato ya se ha procesado de igual forma.

Fruta. Se ofrecerá fruta fresca de temporada y madura (4 o 5 raciones a la semana). Se tendrá en cuenta la variedad. Otras presentaciones como almíbares, zumos, compotas u otras opciones más ricas en azúcares se ofertarán como máximo dos veces al mes.

Lácteos. Se priorizará la oferta de yogur frente a otros productos lácteos (flan, natillas, etc.). Se acompañará como complemento de la fruta fresca, nunca como sustitutivo de la misma.

Legumbres. Es conveniente que exista la variedad en su consumo (garbanzos, lentejas, alubias pintas, guisantes etc.) y alternar las técnicas de preparación.





Carnes. Se recomienda consumir dos a la semana pudiendo servirse alguna semana tres raciones, priorizando las piezas con menor contenido en grasa procedentes de pollo, pavo, ternera, cerdo, conejo o cordero. Las preparaciones cárnicas con mayor contenido en grasa (salchichas, hamburguesas, etc.) se podrán incluir de una forma excepcional, o con una frecuencia máxima de una vez por semana acompañando a algún guiso, evitando que estén acompañadas de guarniciones fritas.

Pescados y mariscos. Se recomienda la inclusión de pescado de dos a tres veces por semana, se procurará una oferta de siete raciones al mes mínimo, fomentando la variedad y alternando entre pescados azules (grasos) y blancos (magros). Igualmente se variará en las técnicas de cocinado, evitando utilizar sistemáticamente los fritos y rebozados.

d) Otras consideraciones.

- La comida del mediodía deberá aportar alrededor de un 35% de los nutrientes y calorías que se debe tomar al día.
- Se recomienda limitar el uso de productos precocinados (canelones, croquetas, empanadillas, pizzas, rebozados y empanados, etc.) a una frecuencia máxima de tres veces al mes, evitando que las guarniciones que las acompañen sean frituras.
- Se deberán alternar los diferentes procedimientos culinarios evitando, en la medida de lo posible, las frituras y preparando los alimentos preferiblemente al vapor, horno, estofado o plancha. Se evitará el uso de la misma técnica culinaria en primeros y segundos platos, o en componentes del segundo y su guarnición.
- Se tendrá en cuenta que la presentación de los platos sea agradable a la vista y facilitar su palatabilidad.
- Evitar el exceso de grasas. Para aliñar o para uso en crudo, el aceite de oliva virgen extra es la elección idónea. Para las frituras se utilizará preferiblemente el aceite de oliva o el aceite de girasol alto oleico.





- **Se moderará el uso de sal y azúcares en el cocinado de los alimentos y se dará preferencia a la utilización de sal yodada, atendiendo a las circunstancias de cada comunidad.**
- **El agua será la única bebida en las comidas que acompañe a las comidas**
- **Las empresas adjudicatarias, en supuestos excepcionales y con alcance temporal debido a deficiencias en el suministro de agua potable, suministrarán agua mineral en aquellos comedores que por recomendación del Servicio de Salud correspondiente así les sea propuesto. No consta en este momento de licitación esta situación en los comedores escolares.**

Con todas las recomendaciones anteriores se elaborará el menú mensual teniendo en cuenta que, será preferible no repetir los alimentos del mismo grupo dos semanas seguidas.

Dicho plan deberá estar supervisado por un profesional con formación acreditada en nutrición.

2) Programación de los menús:

- **La Empresa presentará al Centro al inicio del curso escolar, una programación mensual de los menús de comida diaria, conforme al Plan de minutas, nutrientes y gramajes presentado por la empresa en la oferta de licitación, informando sobre la ejecución de los diferentes platos, así como variedad y presentación de los mismos, a fin de configurar una comida completa y equilibrada. Toda modificación que se realice en la programación de menús obrantes en el expediente de contratación, como mejora o atención especial al alumnado usuario, será realizada conjuntamente con el Director/a del Centro o Encargado/a del comedor. El control y seguimiento de estos menús corresponde al Encargado del comedor.**

Todos los menús serán siempre visados por profesionales sanitarios con formación acreditada y específica en nutrición





humana y dietética de acuerdo con las recomendaciones nutricionales especificadas en este Pliego.

- Igualmente dará a conocer mensualmente a los padres o tutores la programación de menús del comedor escolar y, siempre que sea posible, una guía de menús complementarios para las comidas no realizadas en el Centro.
- El menú será único para todos los usuarios del servicio de “comida” o “aula matinal”, 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.
-
- En la dieta del alumnado celíaco se tendrá especial cuidado en la elección de los alimentos utilizados en la elaboración de los platos.

La empresa deberá dar respuesta a este alumnado sin coste alguno para la familia y sin incremento del precio del menú diario, conforme dispone el apartado de “dietas especiales” de las Instrucciones vigentes de desarrollo de la Orden de comedores.

5.- ATENCIÓN EDUCATIVA DE APOYO Y VIGILANCIA

Para la atención educativa, apoyo y vigilancia de los alumnos usuarios del servicio de comedor escolar: “Comida de mediodía “ y/o “aula matinal”, durante su estancia en el comedor y en el periodo anterior y posterior al mismo, la empresa contará con el personal necesario según lo dispuesto específicamente en el artículo 15.4 del Decreto 138/2012, DOCM de 16 de octubre, así como en las Instrucciones que en su desarrollo se dictan para cada curso escolar, y Plan de Calidad de los Comedores Escolares de Castilla-La Mancha:

Las funciones de dicho personal vienen detalladas en la normativa antes citada y entre ellas tendrá las siguientes:





- **Desarrollar durante las tareas de vigilancia, las actividades incluidas en el “programa educativo del servicio de comedor” que forma parte de la Programación General del Centro, aprobada por el Consejo escolar.**
- **Igualmente la Empresa podrá colaborar en la elaboración de estas actividades conforme a la propuesta del proyecto presentado en el concurso de licitación o a través de nuevas propuestas ante el Consejo Escolar o Comisión del Comedor.**

Estas actividades de atención educativa, apoyo y vigilancia, deben estar orientadas, dentro del marco de autonomía pedagógica de cada Centro, a los siguientes objetivos:

- **Actividades relacionadas con la alimentación y hábitos saludables que se desarrollarán durante el acto de la comida, así como antes y después. En este sentido es fundamental:**
 - **La limpieza de las manos antes de iniciar la comida.**
 - **El lavado de los dientes y manos con posterioridad a la comida.**
 - **Hábitos de compostura durante la comida.**
 - **Correcto uso y conservación de los útiles del comedor.**
 - **Hábitos relacionados directamente con los alimentos.**
- **Actividades para los tiempos de ocio que precedan a la comida o posteriores a la misma. Las actividades que se realicen en estos momentos deben estar planificadas y temporalizadas y deberán contribuir a la consecución de los siguientes objetivos:**
 - **Favorecer la convivencia y cooperación entre los alumnos.**
 - **Evitar actitudes agresivas como vía de interrelación.**
 - **Desarrollar el hábito del uso creativo del tiempo libre.**
 - **Reducir el riesgo de accidentes.**
 - **Contribuir a la formación integral del alumno a través del juego.**
 - **Crear hábitos de vida saludable.**

Estas actividades deberán estar adaptadas a la edad y las características de los usuarios a los que van dirigidas, ser variadas y fomentar la participación y el trabajo en equipo.





Estas actividades pueden englobar:

- **Juegos:** Juegos de mesa, juegos cooperativos, juegos didácticos, juegos para desarrollar la habilidad mental, juegos lingüísticos, juegos simbólicos, juegos de desarrollo lógico, juegos tradicionales, etc.
- **Actividades de expresión artística y corporal** que contribuyan al desarrollo psicológico, social y afectivo del alumnado: canciones, bailes, cuentos, etc.
- **Otras actividades lúdicas** que contribuyan al desarrollo de la personalidad y al fomento de hábitos sociales y culturales.

El programa de actividades deberá contener, al menos, una propuesta básica trimestral los siguientes aspectos:

- **Objetivos del programa.**
- **Actividades a realizar secuenciada por ciclos dentro de la Educación infantil y Primaria.**
- **Adaptación de las actividades a la diversidad de necesidades del alumnado.**
- **Metodología a emplear.**
- **Temporalización.**
- **Recursos tanto humanos como materiales.**

Las posibles incidencias que surjan durante la prestación de la comida de mediodía y/o aula matinal, incluyendo los recreos anterior y posterior al mismo, se comunicarán al Encargado del Comedor, o en ausencia de éste a algún miembro del equipo directivo.

6.- PLAN DE COMUNICACIÓN.- La empresas aportarán un Plan de comunicación integral con toda la comunidad educativa (Alumnos, padres, Centro educativa y Servicios correspondientes de la Consejería) encaminada a poseer un conocimiento de todos los criterios, acciones e incidencia que se desarrollen durante el periodo de prestación del servicio. Comprenderá:

Nº de alumnos que precisan dietas especiales, tipo de dieta

Plan de comunicación con los padres, el centro y Servicios de la Consejería.

Incidencias y capacidad de respuesta ante las mismas.

Nivel del cumplimiento del pago de las cuotas.



7.- SISTEMA DE AUTOCONTROL.-Conforme a la metodología de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico:

- La Empresa será la responsable de la elaboración del Plan de Autocontrol del comedor escolar que contará con la colaboración de los responsables del servicio en el Centro, y será igualmente responsable de todas aquellas actuaciones que dentro de este Plan de Autocontrol (Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos) y con la periodicidad que en el mismo se establezca, correspondan al personal adscrito al comedor escolar.
- Todas las materias primas utilizadas en la elaboración de menús, deberán cumplir las condiciones higiénico-sanitarias de calidad que regulan dicha materia, así como las condiciones de los medios empleados en su transporte.
- En el supuesto de la comida transportada, deberá asegurarse el cumplimiento de la normativa específica que regula su elaboración, manipulación, conservación y transporte, así como las adecuadas condiciones de preparación y conservación.
- En base a lo dispuesto en el Art 17 del nuevo Decreto 22/2006 de 07-03-06 (DOCM de 10 de marzo) sobre establecimiento de comidas preparadas, es obligatorio que los comedores escolares dispongan de "comidas testigo", Estas muestras deberán conservarse por la empresa conforme se regula en los puntos 3 y 4 del articulado del citado Decreto.
- Asimismo la Empresa es responsable del servicio de limpieza ordinaria y extraordinaria de las instalaciones de cocina, comedor y almacén, así como del mobiliario, vajilla y otros enseres del uso del comedor, incluida la compra de los artículos de limpieza necesarios.
- Igualmente es responsable de la evacuación de residuos generados en la actividad hasta la zona donde estén situados los contenedores.
- A la finalización del curso escolar, la empresa adjudicataria deberá realizar una limpieza total de las instalaciones de comedor, cocina y almacenes, debiendo dejar los locales en perfectas condiciones para poder ser utilizado el próximo curso.





8.- FORMACIÓN DEL PERSONAL ADSCRITO AL SERVICIO

La empresa será responsable de la formación de sus trabajadores adscritos al servicio de comedor escolar, tanto en el cumplimiento del Plan de Formación mínimo exigido como del complementario en función del compromiso adquirido en su expediente de contratación.

El Plan de formación mínimo exigido consistirá en:

- Curso de formación básica para cuidadores dedicados a la atención educativa de apoyo y vigilancia con una duración mínima de cinco horas con contenidos referidos a la prevención de riesgos laborales, primeros auxilios y atención al alumnado con intolerancias, alergias a alimentos o al látex.
- Curso de alergias e intolerancias, duración mínima 10 horas.
- Cursos de resolución de conflictos, duración mínima 10 horas
-
- Curso de formación específica, con duración mínima de cinco horas con contenidos en manipulación de alimentos, tal como regula el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo que establece normas de higiene de los productos alimenticios. Los contenidos básicos de esta formación son los siguientes:
 - Conocimientos básicos de higiene alimentaria.
 - Prácticas correctas de higiene y sus fundamentos.
 - Prácticas incorrectas de higiene y sus consecuencias.
 - Papel dentro del sistema de autocontrol en la empresa.

Dicha formación deberá impartirse con anterioridad al inicio de la prestación del servicio objeto del contrato.

Las empresas presentarán en el Servicio Periférico correspondiente una descripción detallada de la programación de los cursos a desarrollar, lugar de impartición del mismo, horas de impartición, materias tratadas, relación de asistentes y de ausentes, así como cualificación de los ponentes que los imparten. El incumplimiento de esta obligación puede ser causa de resolución del contrato.





Es conveniente y necesario que esta formación esté personalizada en función del puesto de trabajo que se vaya a ocupar y los cometidos asignados a cada persona.

9. FORMA DE PAGO

9.1. El contratista tendrá derecho solo al abono del servicio realmente prestado a los usuarios que utilizan el comedor, de acuerdo con los precios unitarios convenidos, con sujeción al contrato otorgado y a sus modificaciones, si las hubiere.

Usuarios beneficiarios de ayudas:

Al comienzo de curso la dirección del Centro entregará a la empresa la relación nominal de usuarios con ayuda. El coste de menú diario del alumnado con derecho a bonificación será abonado trimestralmente a la empresa adjudicataria.

Usuarios sin ayuda:

Estos usuarios abonarán a la empresa la minuta autorizada por el Servicio Periférico de conformidad con lo establecido en las instrucciones que se dicten sobre desarrollo del Decreto de comedores escolares. La Dirección del Centro comunicará por escrito a la empresa, al comienzo de curso, la relación nominal de usuarios sin ayuda: alumnado y otro personal que desea hacer uso habitual del servicio de comedor. El cobro a estos usuarios corresponde a la empresa.

9.2. Hasta el quinto día de inasistencia al comedor de un alumno-usuario (con o sin aviso previo) deberá abonarse, por quien corresponda, a la empresa contratista el importe total del precio del menú. A partir del 6º día con aviso de inasistencia por un tiempo determinado y sin baja del servicio de comedor, deberá abonarse, por quien corresponda, a la empresa contratista el 50% del importe del menú, hasta la comunicación de la baja total o su incorporación al comedor.

9.3 Cuando no se preste el servicio de comedor escolar por causas de fuerza mayor, así como en caso de huelga del personal del





centro, que imposibilite la prestación del servicio, se abonará igualmente el 50% del importe del menú.

Si la imposibilidad de la prestación del servicio es a causa de huelga del personal laboral dependiente de la Empresa contratista no procederá el abono del servicio de comedor.

10- ACTUACIONES Y PRESTACIONES A REALIZAR POR LA EMPRESA

La empresa adjudicataria es responsable de la prestación del servicio conforme a la normativa vigente que regula la organización y funcionamiento de los comedores escolares, así como de la normativa específica en materia de higiene sanitaria y normas que le afectan contenidas en el Plan de Calidad de los comedores escolares de Castilla –La Mancha, así como en el punto 6) de este Pliego.

11.- NORMATIVA REFERIDA A LA HIGIENE Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS.

El contratista deberá cumplir, las normas higiénico sanitarias, aplicables por la normativa vigente que se detallan a continuación y cualquier otra que le sea de aplicación:

-RD 1109/1991 de 12 de julio, por el que se aprueba la norma general relativa a las comidas preparadas ultracongeladas.

-RD 1254/1991, de 2 de agosto, por el que se dictan normas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia.

-RD 191 de 2011, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

-Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.





Castilla-La Mancha

Secretaría General
Consejería de Educación, Cultura y Deportes
Bulevar del Río Alberche, s/n - 45071 Toledo

-RD 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

-RD 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

+Decreto 22/2006 de 7 de marzo de 2006, sobre establecimiento de comidas preparadas. Corrección de errores de 24-07-2007 de la Consejería de Sanidad.

Toledo, a 20 de mayo de 2016



Javier Garcia Martin

**JEFE DE AREA DE SERVICIO COMPLEMENTARIOS Y PROVINCIALES
DE LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN, CUTURA Y DEPORTES**



ANEXO I

FRECUENCIA DE CONSUMO RECOMENDADA PARA COMIDAS ESCOLARES REFERIDAS A LOS CINCO DÍAS SEMANALES DEL COMEDOR ESCOLAR

GRUPOS DE ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL
Primeros platos	
Arroz	1
Pasta*	1
Legumbres	1-2
Hortalizas y verduras (incluyendo las patatas)	1-2
Segundos platos	
Carnes	2-3
Pescados	1-3
Huevos	1-2
Guarniciones	
Ensaladas variadas	3-4
Otras guarniciones (patatas, hortalizas, legumbres,...)	1-2
Postres	
Frutas frescas y de	4-5
Otros postres (preferentemente yogur, queso fresco, cuajada)	0-1

*En las pastas no se incluyen las pizzas porque, salvo excepciones, se consideran platos precocinados.



ANEXO II
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
LÁCTEOS	Queso (ración)	25-30 g 1 loncha fina 1 vaso pequeño o 1/2 vaso	50-60 g	2 lonchas finas	50-60 g	2 lonchas finas	50-60 g	2 lonchas finas
	Leche (postre)	100 ml	200 ml	1 vaso	200 ml	1 vaso	200 ml	1 vaso
CEREALES, LEGUMBRES Y TUBÉRCULOS	Legumbres (plato principal) ⁽¹⁾	30 g 2 cucharadas soperas	60 g	4 cucharadas soperas	60 g	4 cucharadas soperas	90 g	6 cucharadas soperas
	Legumbres (guarnición) ⁽¹⁾	15 g 1 cucharada sopera	30 g	2 cucharadas soperas	30 g	2 cucharadas soperas	30 g	2 cucharadas soperas
	Patatas (plato principal) ⁽¹⁾	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) ⁽¹⁾	90-100 g	1 unidad pequeña tamaño huevo	190-200 g	1 unidad pequeña	190-200 g	1 unidad pequeña
	Arroz, pasta (plato principal) ⁽²⁾	50-60 g	1 plato pequeño (plato hondo)	80-90 g	1 plato grande (plato hondo)	80-90 g	1 plato grande (plato hondo)
	Arroz, pasta (sopa) ⁽²⁾	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) ⁽¹⁾	20-25 g	1 cucharada soperas de arroz 2 cucharadas soperas de pasta	20-25 g	1 cucharada soperas 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)
		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
VERDURAS	Plato principal	120-150 g	1 plato mediano (plato llano) ₃	120-150 g	1 plato mediano (plato llano) ₃	200-250 g	1 plato mediano (plato llano) ₃	200-250 g	1 plato grande (plato llano)
	Guarnición	60-75 g	1 plato pequeño (plato llano) ₄	60-75 g	1 plato pequeño (plato llano) ₄	120-150 g	1 plato pequeño (plato llano) ₄	120-150 g	1 plato mediano (plato llano) ₄



CARNES Y DERIVADOS, AVES, PESCADO Y HUEVOS	Filete ⁽¹⁾	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 ⁽⁵⁾	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 cordero ⁽⁵⁾	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) ⁽¹⁾	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) ⁽¹⁾	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 ⁽⁴⁾	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 pequeños
	Pescado en filetes ⁽¹⁾	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	2 unidades
	1 loncha fina tipo jamón cocido/serrano	1 loncha fina tipo jamón cocido/serrano	1 loncha fina tipo jamón cocido/serrano	1 loncha fina tipo jamón cocido/serrano	1 loncha fina tipo jamón cocido/serrano
Embutido y Fiambre ⁽¹⁾	25-30 g 6 ruedas finas tipo chorizo/salchichón	25-30 g 6 ruedas finas tipo chorizo/salchichón	25-30 g 6 ruedas finas tipo chorizo/salchichón	25-30 g 6 ruedas finas tipo chorizo/salchichón	25-30 g 6 ruedas finas tipo chorizo/salchichón
FRUTA	80-100 g	150-200 g	150-200 g	150-200 g	150-200 g
Fruta fresca ⁽⁴⁾	1 unidad pequeña	1 unidad mediana	1 unidad mediana	1 unidad mediana	1 unidad mediana

⁽¹⁾ Gramaje expresado en peso crudo y neto.

⁽²⁾ 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.

⁽³⁾ En el caso de ensalada variada un plato grande (plato llano).

⁽⁴⁾ En el caso de ensalada variada.

