PLIEGO DE CLÁUSULAS TÉCNICAS POR LAS QUE SE RIGE EL CONTRATO DE UN SERVICIO PARA LA ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS AL COMEDOR DE LA UNIDAD TERAPÉUTICA EDUCATIVA TERRITORIAL DE GIPUZKOA (LASARTE-ORIA)

1. OBJETO E INSTALACIONES COMPRENDIDAS

El objeto del contrato consiste en la elaboración y distribución de comidas al comedor de la Unidad Terapéutico Educativa Territorial de Gipuzkoa, en adelante UTE, sita en Lasarte-Oria con una duración de 2 cursos escolares 2023-2024 y 2024-2025, con la posibilidad de prorrogarlo durante el siguiente o los siguientes cursos académicos.

Las comidas se servirán en las instalaciones de la citadas UTE, que para ello cuentan con cocina-office y espacio de comedor (línea refrigerada).

2. SERVICIOS A CONTRATAR

Los servicios que se contratan son la elaboración y distribución de menús y la disposición durante dos horas al día, de una persona en la cocina-office y espacio de comedor de la UTE para la distribución de los menús y la recogida y limpieza de la cocina y comedor durante la franja horaria estipulada.

Los servicios a contratar son los siguientes:

Unidad UTE	Nº DE MENÚS	PERSONAL COCINA
Lasarte-Oria (Gipuzkoa)	16	1 *(2 horas al día)*

3. CONSIDERACIONES GENERALES

La empresa contratista se compromete a realizar la gestión de dicho servicio de acuerdo a lo establecido en este pliego:

3.1.- La confección de los menús se realizará verificando que sean saludables, con una adecuada presentación tanto en termos, como en raciones individuales.

3.2.- Establecerá los procesos, la sistemática, y la normativa interna a seguir para la correcta manipulación, elaboración, cocinado, transporte y control de las materias primas y platos elaborados; determinando los medios productivos, logísticos y de control que garanticen la seguridad, los gramajes, la calidad y las características organolépticas tanto de las materias primas como del menú final servido.

3.3.- Dispondrá de los medios tecnológicos y de equipamiento adaptados a tal fin.

3.4.- Dispondrá implantado un sistema de calidad acorde con las demandas de este pliego.

Este documento es una representación del original disponible a través del **localizador** y la **sede electrónica** indicados al pie de página.
Dokumentu hau jatorrizkoaren irudikapen bat da, orri-oinean adierazitako **lokalizatzailearen** eta **egoitza elektronikoaren** bidez eskuragarri dagoena.

LOKALIZATZAILEA / LOCALIZADOR: J0D0Z-T4RMS-D67Z
EGOITZA ELEKTRONIKOA / SEDE ELECTRÓNICA: https://euskadi.eus/lokalizatzailea / https://euskadi.eus/localizador
SINATZAILE / FIRMANTE: LUCIA TORREALDAY BERRUECO | 2023/06/26 13:19:38

3.5.- Logística del servicio: el aprovisionamiento de los productos alimenticios se realizará con la necesaria y suficiente antelación para el correcto desarrollo del servicio de comedor teniendo en cuenta la capacidad de almacenamiento existente en el centro.

3.6.- La contratista deberá garantizar el mantenimiento del lavado de la vajilla, la limpieza y buen uso del mobiliario, equipos e instalaciones de cocina y comedor *(según indicaciones del fabricante)*, suministro de productos químicos y fungibles para la limpieza y desinfección y atender al traslado de residuos generados en base a las normas sanitarias establecidas bien por el centro, bien por las autoridades municipales, tanto respecto al emplazamiento al que deben de ser trasladados como al horario y sistemas de evacuación.

3.7.- La distribución se realizará siempre desde una empresa con número de registro general sanitario en vigor para suministro de comidas preparadas.

3.8.- La contratista deberá cumplir con las exigencias establecidas en la normativa vigente (Prevención de riesgos laborales, normas medioambientales…).

3.9.- La contratista deberá garantizar el conocimiento exacto del presente pliego por las personas de cada uno de los departamentos que conforman la estructura de la empresa, en el ámbito de su competencia.

3.10.-En cumplimiento de la Ley 26/2015, de 28 de julio, de modificación del sistema de protección a la infancia y a la adolescencia, la contratista se compromete a requerir a las personas que hayan de trabajar o realizar cualquier tipo de actividad que conlleve contacto habitual con menores que le presenten la certificación negativa del Registro Central de Delincuentes sexuales. La Administración podrá, en cualquier momento, requerir a la contratista que acredite que las personas que presten el servicio recogido en este contrato le han presentado dicha certificación

4.- GESTIÓN DEL SISTEMA DE COMIDAS

4.1.- La contratista deberá garantizar que su personal conozca y cumpla las instrucciones específicas de funcionamiento establecidas en el comedor de la UTE, así como las prácticas correctas de higiene. A esos efectos, puede tomar como referencia las instrucciones de funcionamiento establecidas en la guía higiénico-sanitaria del Departamento de Educación, planes de formación, planes de apoyo de los autocontroles sanitarios *(mantenimiento, limpieza y desinfección, etc.)*.

4.2.- La distribución de la comida hasta el punto de reparto será tratada de tal forma que llegue al comedor en óptimas condiciones de temperatura, presentación y características organolépticas en cumplimiento de lo establecido en el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

En este caso se trata de menú transportado en frío.

Menú transportado en frío: Sistema de fabricación de comidas que permita que las temperaturas de transporte y conservación sean las siguientes:

– De 0 a 4º C, para alimentos que requieran refrigeración, con vida útil mayor a 24 horas.

– De 0 a 8º C, para alimentos que requieran refrigeración, con vida útil menor a 24 horas.

Deberá tenerse en cuenta a la hora de aplicar estos criterios la capacidad de almacenamiento específica instalada en cada centro.

5.- INSPECCIÓN, AUTORIZACIÓN Y CONTROL EN LOS COMEDORES

El Departamento de Educación establecerá los sistemas de control y las inspecciones periódicas que considere oportunos, mediante los que se comprobarán, entre otros aspectos, por ejemplo, lo siguiente: la calidad y cantidad de las materias primas utilizadas y de los productos elaborados, el cumplimiento de las normas de higiene en la manipulación de alimentos, el estado de los locales y de los materiales utilizados en la prestación del servicio, así como los sistemas de control ambiental.

Los controles expresados en el apartado anterior son independientes de aquellos que sean requeridos por las autoridades de Salud Pública.

6.- HORARIOS

La ejecución del contrato administrativo se realizará en la franja horaria destinada al servicio de comedor, durante los días lectivos del curso escolar.

El horario de entrega de los menús transportados por parte de la contratista será con la suficiente antelación para asegurar la correcta regeneración de los alimentos.

7.- MEDIOS PERONALES

Sin perjuicio de lo recogido en el PCAP en cuanto a las obligaciones laborales y sociales de la empresa contratista respecto del personal adscrito al contrato, la empresa contratista deberá tener en cuenta lo siguiente:

7.1.- La empresa contratista deberá disponer en todo momento de la plantilla adecuada para cumplir con las prestaciones objeto del contrato, de forma que la adecuada ejecución del contrato quede garantizada en todo momento, adoptando todas las medidas necesarias para ello y se responsabilizará de forma inmediata de las bajas que se produzcan entre el personal que aporta.

7.2.- La contratista se responsabilizará de forma inmediata de las bajas que se produzcan entre el personal que aporta a efectos de evitar disfunciones en la gestión concertada.

7.3.- Será por cuenta de la contratista la contratación de este personal para la

prestación del servicio a que se compromete en este pliego, así como el pago de sueldos o salarios que el mismo devengue.

7.4.-Corresponderá al adjudicatario el mantenimiento de la disciplina y competencia profesional de su personal, admitiendo las sugerencias que se propongan al respecto por parte de la dirección del centro o persona(s) en quien delegue siempre que exista causa que lo justifique.

8.- UNIFORMIDAD E HIGIENE DEL PERSONAL

8.1.- La contratista exigirá de sus trabajadores las condiciones de presencia, modales, compostura, etc., del personal a su servicio, de acuerdo con las más elementales normas de convivencia.

8.2.- Todo personal deberá cumplir cuantas normas de higiene y salubridad se establezcan por la Dirección de Salud Pública competente.

8.3.- En caso de que el personal de la contratista no procediera a desempeñar su trabajo con la debida corrección en la manipulación de alimentos, limpieza, trato de bienes o fuera fuente de conflicto en su relación con el centro, compañeros y alumnos, el Departamento de Educación podrá exigir a la empresa contratista la sustitución de la persona trabajadora objeto de conflicto a través de los canales establecidos.

8.4.- La contratista deberá formar e informar a su personal en las cuestiones relativas a la uniformidad, la higiene y las condiciones del servicio a través de los planes formativos específicos.

9.- GESTIÓN Y PROGRAMACIÓN DE LOS MENÚS Y DIETAS

La composición de los menús será la misma para todas las personas comensales (menú basal). No obstante, se ofrecerán menús alternativos en el caso de que se deban seguir dietas con necesidades nutricionales especiales por intolerancias o alergias alimentarias, o por patologías con tratamiento dietético específico.

9.1 NORMAS A SEGUIR EN LA ELABORACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DE LOS MENÚS:

9.1.1- El menú ofertado por la contratista se planificará teniendo en consideración siguiendo, las exigencias marcadas en el documento "POLITICA NUTRICIONAL" que figura en el Anexo I.

9.1.2- Se deberán tener en cuenta también las pautas descritas en el **"Protocolo de actuación para la programación y servicio de dietas para necesidades nutricionales especiales en comedores escolares de gestión directa del Departamento de Educación"** que se adjunta como Anexo II.

9.1.3- Tal y como describe el Documento de Consenso sobre la Alimentación en los Centros Educativos, el servicio de comidas en los comedores escolares debe perseguir un doble propósito: en primer lugar, promover el consumo de alimentos considerados

saludables por su riqueza nutricional; y, en segundo lugar, tratar de limitar el consumo en exceso de determinados nutrientes, para evitar que se superen las ingestas diarias recomendadas.

9.1.4- La contratista deberá determinar un menú con garantías higiénico-sanitarias y nutricionales adecuadas a las necesidades del grupo de edad al que va dirigido. Deberá cumplir las recomendaciones en materia de alimentación y todos aquellos aspectos que permitan proporcionar una comida saludable y completa:

- Preparar raciones, texturas y gramajes adecuados en función de la edad.
- Cuidar la presentación de forma que sea atractiva
- Confeccionar menús que presenten una adecuada calidad organoléptica (color, olor, sabor, aspecto y consistencia)

9.1.5- En la elaboración de los menús se deberán de tener en cuenta los cambios estacionales por lo que los menús deberán estar vinculados a los productos de temporada, tomando como base la "Tabla de Productos de Temporada" que se incluye como Anexo III (Información obtenida de la página web del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación).

9.1.6- Además, la contratista deberá estar en disposición de suministrar menús adaptados para comensales que requieran esporádicamente una dieta "blanda".

10. DIVULGACIÓN DE LOS MENÚS

La empresa adjudicataria deberá poner a disposición del Centro la programación de los menús y dietas suministrados.

Las programaciones de los menús y dietas serán trimestrales (incluyendo la programación correspondiente al mes de septiembre) y se entregarán con una semana de antelación al inicio de cada trimestre. Deberán llegar impresas al personal de cocina y a los padres, madres o tutores del alumno para su correcto seguimiento. Además, deberá orientar con menús adecuados para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía. Así mismo, el Departamento podrá insertar recomendaciones sobre actividad física y alimentación saludable.

Además de las programaciones impresas, la empresa adjudicataria facilitará los menús, y dietas, a través de un canal web, de tal manera que las personas interesadas puedan tener acceso a dicha información.

Dichas programaciones deben incluir la denominación clara y comprensible del primer plato, segundo plato, pan y postre, el tipo de preparación, guarnición y la valoración nutricional del menú completo de cada día (incluyendo primer plato, segundo plato, postre y pan). La valoración nutricional deberá incluir como mínimo el valor energético y las cantidades en gramos de grasas, hidratos de carbono y proteínas.

MODIFICACIÓN DE MENÚ UNA VEZ APROBADO.

Una vez aprobada la programación, los menús no podrán ser modificados a no ser que los motivos de la variación sean debidamente justificados y aceptados bajo el criterio del Centro y del Departamento de Educación.

COMUNICACIÓN DEL NÚMERO DE MENÚS POR PARTE DEL CENTRO ESCOLAR A LA EMPRESA ADJUDICATARIA.

El número de cubiertos a servir en cada turno se indicará a la empresa adjudicataria con, al menos, 24 horas de antelación a su entrega, con el objeto de que, por un lado, se lleve a cabo la preparación del montaje y servicio de comedor y de que, por otro lado, se asegure la disponibilidad de alimentos y productos alimenticios necesarios en cantidad suficiente para la elaboración del número de platos a servir correspondientes al menú de un día concreto.

MENÚ DE SALVAGUARDIA

La empresa contratista deberá contar con un menú de salvaguardia que deberá suministrar en caso de:

- Rechazo del servicio por la dirección del centro o persona/s en quien delegue, por causas debidamente justificadas.
- Fallo en el centro con comida transportada en frío (causa de fuerza mayor): servicio desde cocina central.
- Fallo en la cocina central. La empresa adjudicataria deberá tener un plan de crisis atendiendo a todas las posibilidades en que la cocina central es vulnerable: fallo de energía, climatología, falta de suministro, accidentes… que será entregado al inicio de cada curso al Departamento de Educación.

11. GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL

11.1.- La contratista implementará de forma sistemática las medidas de gestión ambiental definidas en su sistema de gestión medioambiental para reducir los impactos del servicio, sobre todo en relación al consumo de agua y energía, a la minimización de la generación de residuos y el despilfarro alimentario y a la correcta gestión de los mismos.

11.2.- Específicamente en relación a los residuos, la contratista deberá realizar una gestión adecuada de los residuos generados en el proceso de prestación del servicio acorde a lo recogido en la legislación vigente maximizando la recogida selectiva.

11.3.- En relación a la segregación de residuos en la cocina central y en el centro, éste estará dotado de contenedores para poder separar las distintas fracciones *(como mínimo papel / cartón; vidrio; envases de plástico, metal y bricks; materia orgánica; aceites usados; y resto)*.

11.4.- Una vez finalizado el servicio, la contratista deberá depositar los residuos segregados en los contenedores de recogida selectiva adecuados o, en su caso, gestionarlos mediante un gestor autorizado.

11.5.- En caso de identificar algún problema en este proceso de gestión correcta de

los residuos deberá hacérselo saber a la Dirección del centro o persona en quien delegue y al Departamento de Educación.

12.- DURACIÓN DEL CONTRATO

Este contrato tiene con una duración de 2 cursos escolares 2023-2024 y 2024-2025 con la posibilidad de prorrogarlo durante el siguiente o los siguientes cursos académicos.

13.- AMPLIACIONES Y REDUCCIONES.

Como consecuencia de la dinámica propia del centro, el número de comensales puede aumentar o disminuir.

ANEXO I
POLÍTICA NUTRICIONAL

A la hora de planificar los menús la contratista valorará las características gastronómicas y culinarias de la zona, las recomendaciones de los expertos, las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud y las tendencias actuales en la alimentación de los niños y adolescentes. Deberá tener muy presente el enfoque ofrecido por la Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (Programa NAOS), con el fin de fomentar una alimentación saludable, el Documento de Consenso sobre la Alimentación en los Centros Educativos (Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud) y el Documento "Iniciativas para una Alimentación Saludable en Euskadi" del Departamento de Salud del Gobierno Vasco.
A continuación, se describen aquellos aspectos a tener en cuenta por la empresa adjudicataria para desarrollar una correcta Política Nutricional:

PRIMERO. CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS.

La empresa adjudicataria acreditará documentalmente (según Anexo I. Especificaciones de Materias Primas), que todas las materias primas y productos alimenticios para la elaboración de los platos que conforman los menús proceden de empresas autorizadas de acuerdo con la legislación vigente.
A continuación, se expone un listado de las categorías exigidas a las materias primas para la elaboración de comidas para comedores escolares. Cualquier variación respecto a las categorías de los productos requerirá de una validación previa por parte del Departamento de Educación.

Aceites y grasas

No se podrán utilizar aceites ricos en ácidos grasos saturados (coco, palma, palmiste) o en ácidos grasos trans.

Los tipos de aceite validados para su uso en los menús son los siguientes:

- *Aceites de oliva vírgenes* son los aceites obtenidos del fruto del olivo únicamente mediante procedimientos mecánicos u otros medios físicos en condiciones, particularmente térmicas, que no produzcan alteración del aceite y que no hayan tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado.
- *Aceite de oliva* es el aceite constituido por la mezcla de aceite de oliva refinado y aceite de oliva virgen (mínimo 10%).
- *Aceite refinado de girasol*
- *Aceite refinado de girasol alto oleico* que deberá tener una proporción de oleico superior al 75%

El aceite utilizado para aderezos y aliños de ensaladas será siempre aceite de oliva virgen extra o aceite de oliva virgen.

Para las frituras se utilizará preferentemente el aceite de oliva o el aceite de girasol alto oleico.

Carnes.

Las carnes de las diferentes especies cárnicas serán preferentemente frescas.

En caso de utilizar carnes frescas envasadas al vacío la caducidad máxima desde sacrificio será de 21 días.

En caso de utilizar carnes ultracongeladas la caducidad máxima desde sacrificio será de 1 año. En este caso el tiempo de permanencia en fresco hasta su ultracongelación no podrá superar los 3 días.

Carne de cerdo se usarán piezas como lomo, cabezada, chuletero, paleta, costilla o magro de jamón.

En el caso de carne de vacuno se utilizará ternera, pudiendo utilizar de forma excepcional añojo (previa validación por parte del Departamento).

Para guisar se utilizarán carnes troceadas de aguja, zancarrón, pechos y/o faldas.

Para filetes se utilizarán carnes fileteadas de piezas como tapas, redondo, babillas o de piezas como espaldillas, contra y/o deshuesadas. Estas piezas serán siempre de categoría primera.

La carne de ave será limpia y exenta de golpes, hematomas y plumas, usando piezas como pechugas, muslos, jamoncitos, contramuslos y cuartos traseros.

Carne picada.

El porcentaje de materia grasa y relación colágeno-proteína será el siguiente:

- Carne picada magra, deberá tener un contenido en grasa $\leq$ al 7% y relación colágeno-proteína $\leq$ 12 %
- Carne picada vacuno, deberá tener un contenido en grasa $\leq$ al 20% y relación colágeno-proteína $\leq$ 15 %
- Carne picada que contiene carne de porcino, deberá tener un contenido en grasa $\leq$ al 30% y relación colágeno-proteína $\leq$ 18 %

Derivados cárnicos no tratados por calor

a) Derivados cárnicos no sometidos a tratamiento. Origen de la carne mezcla de especies (hamburguesas, burger meat, albóndigas y salchichas frescas)

   Deberán contener un porcentaje mínimo en su composición del 75% de carne y un máximo del 20% de contenido en grasa.

   En ningún caso la denominación del alimento podrá inducir a engaño (incluyendo mención sobre el/los tipos de carne que los componen)

b) Derivados cárnicos no sometidos a tratamiento de vacuno (hamburguesas, albóndigas y salchichas frescas)

   Se permitirá que una vez al mes como máximo el plato de carne de ternera sea sustituido por un preparado de carne de vacuno. Este preparado de carne, deberá cumplir las siguientes especificaciones:

   - Contener un porcentaje del 100% de carne de vacuno.
   - Sin ningún ingrediente añadido. No está permitido el uso de: antioxidantes, conservantes, aromas, ni colorantes.
   - No podrá tratarse de un Burger Meat.

c) Derivado cárnico marinado-adobado (Lomo adobado).

   Este producto deberá ser de categoría Extra.

Derivados cárnicos pasteurizados (solo jamón cocido, paleta cocida como ingrediente secundario)

El jamón cocido y la Paleta cocida deberán ser de categoría comercial extra.

Derivados cárnicos curado-madurados (jamón o paleta curados, chorizo, salchichón...)

El chorizo y salchichón deberán ser de categoría comercial extra. No está permitida la utilización de chorizo fresco.

Pescados.

Es obligatorio que aparezca la variedad de pescado en la programación de los menús por escrito. La especie animal de pescado fresco estará sujeta a la disponibilidad del mercado, no siendo necesario detallar la especie de pescado fresco en la programación de menú.
Se servirán limpios exentos de espinas, escamas y vísceras y en su caso fileteados.

Quedan establecidas como especies aceptadas, tanto variedades frescas como congeladas, para su inclusión en los menús las siguientes:

PESCADO BLANCO	PESCADO AZUL
Merluza	Atún
Bacalao	Trucha asalmonada
Perca	Salmón
	Palometa
	Anchoa
	Verdel *

* Sólo para el nivel de ESO

La inclusión de nuevas variedades de pescados, moluscos y cefalópodos estará sujeta a un estudio de validación que deberá presentar la contratista para su aprobación al Departamento de Educación.

Preformados de pescado.

En el caso de la utilización de preformados de pescados, estos deberán contener no menos de un 80% de contenido en pescado. En este caso también es necesario presentar previamente el estudio de validación, para su posterior aprobación por parte del Departamento de Educación.

Huevos y ovoproductos.

Los huevos frescos deben ser de categoría A.
El tamaño mínimo exigido será el tamaño L (grandes de 63 a 73 g).
Los ovoproductos cumplirán las disposiciones de la Reglamentación Técnico-Sanitaria correspondiente. En el caso de los ovoproductos líquidos pasterizados se admitirán exclusivamente los elaborados a partir de huevos de gallina, sin adición de conservantes, ni colorantes.

Precocinados.

Quedan establecidos como productos aceptadas para su inclusión en los menús las siguientes:

PRODUCTO.	% mínimo de ingrediente de **denominación de producto**.
Croquetas de jamón serrano	5%
Empanadillas de atún	5%
Preformados de pescado	80%
San Jacobos	40% (derivado cárnico pasteurizado)

Es obligatorio que aparezca la denominación de producto de forma completa en la programación de los menús por escrito.
La inclusión de nuevas variedades de precocinados estará sujeta a un estudio de validación que deberá presentar la contratista para su aprobación al Departamento de Educación.

Cereales y derivados (arroz, pasta y pan)

Los cereales empleados serán de calidad extra o primera. Se deberá potenciar en lo posible el empleo de variedades integrales.

En cuanto al arroz se recomienda el uso de las siguientes categorías: extra (8% de grano partido) o primera (13% de grano partido)
En el caso de pastas alimenticias, se elaborarán a partir de sémola, semolinas o harinas procedentes de trigo duro, semiduro, blando o sus mezclas.
En lo referente al pan, se deberá incluir pan integral una vez por semana.

Legumbres

Las legumbres utilizadas serán siempre de calidad Extra. Los granos presentan la forma, el aspecto, el desarrollo y la coloración característicos del tipo comercial. Deben estar exentos de defectos, a excepción de muy ligeras alteraciones superficiales, siempre que éstas no perjudiquen al aspecto general, a la calidad ni a su presentación en el envase.

Verduras.
Se utilizará en la medida de lo posible verdura fresca de temporada Ver anexo IV Tabla de productos de temporada.

Conservas vegetales.

Las categorías utilizadas serán de calidad extra y primera.

Frutas.

Se utilizará fruta de temporada ver anexo IV Tabla de productos de temporada. Las categorías utilizadas serán de calidad extra y primera.

Las frutas frescas se presentarán enteras, sanas y limpias, exentas de toda humedad externa anormal y carecerán de olor o sabor extraños. Deberán presentar aspecto y desarrollo normales, según la variedad, estación y zona de producción.

Debe ser fruta sana, es decir no poseer señales evidentes de haber sido atacada por hongos, bacterias, virus, insectos, ácaros, roedores, aves o sufrir cualquier otra lesión de origen físico o mecánico que afecte a su integridad. No presentarán señales de

descomposición, aunque sea de forma parcial. Las reglamentaciones correspondientes señalarán las tolerancias admitida a este aspecto.

Se debe tratar de fruta limpia, que presenta su epidermis libre de cuerpos extraños adheridos a su superficie. Tampoco deberán contener residuos de productos empleados en su tratamiento en cantidad superior a los límites de tolerancia.

Las frutas deberán hallarse en un estado de maduración que les permita conservarse bien durante su transporte y manipulación y llegar en condiciones satisfactorias hasta su consumo. Deberán cumplir con los requisitos de madurez marcados en su correspondiente norma de comercialización.

Sal y otros condimentos.

Se debe evitar condimentar los platos con caldo de carnes concentrados o cualquier tipo de aditivo que contenga en su composición potenciadores de sabor como glutamato monosódico.

Se moderará el uso de sal en el cocinado de los alimentos y se dará preferencia a la utilización de sal yodada, atendiendo a las circunstancias de cada comunidad. Se recomienda utilizar materias primas con concentraciones de sal reducidas.
La OMS recomienda reducir la ingesta de sodio por debajo de los 2 g (5 g de sal) al día en el caso de los adultos. En el caso de los niños debe reducirse para que sea proporcional a las necesidades energéticas del niño.
De conformidad con las recomendaciones del Departamento de Salud, se deberá reducir la sal adicionada en los platos, mediante modificación de las fichas técnicas de plato, en un 20% en el plazo de dos cursos escolares.

Homologación de nuevos productos para su introducción en los menús.

Para la homologación de nuevos productos, será necesario realizar un estudio de validación, el cual, deberá contener la siguiente información:

- Informe técnico de las características organolépticas.
- Relación calidad-precio.
- Estudio de presentación en platos según diferentes técnicas culinarias.
- Especificaciones de materia prima propia del catering.
- Estudio de aceptación por parte de los comensales.
- Información complementaria: características microbiológicas, características físico-químicas, formato de presentación, en caso necesario: origen, zona de captura…

Una vez presentado el informe correspondiente al Departamento, deberá ser aceptado por éste. La aceptación tendrá lugar en dos tiempos:

- Validación temporal, según el estudio presentado.
- Validación definitiva, se realizará transcurrido un año desde la validación temporal, y precisará:
  - que se realice un estudio de aceptación,
  - que se obtenga un adecuado nivel de ingesta,
  - que se verifique el cumplimiento de especificaciones por parte del proveedor,
  - que se observe la ausencia de crisis alimentarias.

En caso de incumplimiento de cualquiera de las anteriores condiciones el Departamento de Educación anulará la validación.

SEGUNDO. CONDICIONES NUTRICIONALES PARA LAS PROGRAMACIONES DE MENÚS ESCOLARES.

El menú escolar constituirá la comida del mediodía y deberá aportar en torno al 35% del total de las necesidades de energía diaria, según aparece en la Tabla 1.

Tabla 1. Ingesta de energía diaria recomendada y proporción de energía que debe contener la comida del mediodía en los diferentes tramos de edad escolar (Food and Nutrition Board. Institute of Medicine of the National Academies, 2005)

POBLACIÓN	EDAD	ENERGÍA	35% ENERGÍA
	años	Kcal/día	Kcal/d
Niños	3-8	1742	610
Niñas	3-8	1642	575
Niños	9-13	2279	798
Niñas	9-13	2071	725
Niños	14-18	3152	1103
Niñas	14-18	2368	829

Para conseguir estos aportes energéticos y proporcionar una alimentación variada y equilibrada, los menús se deberán programar teniendo en cuenta la frecuencia de consumo de los diferentes grupos de platos que se recoge en el punto TERCERO y la Composición básica del menú que se recoge en el punto CUARTO de la presente Política Nutricional.

Las raciones suministradas en cada plato deberán ser proporcionadas a la edad del grupo de escolares, según lo marcado en el punto QUINTO de la presente Política Nutricional.

Se debe procurar el consumo diario de alimentos de todos los grupos de forma que se asegure un buen aporte diario medio de nutrientes.

TERCERO. FRECUENCIAS DE CONSUMO DE LOS DIFERENTES PLATOS QUE CONFORMAN EL MENÚ ESCOLAR.

La composición del menú escolar de la empresa adjudicataria deberá ajustarse estrictamente a las siguientes pautas de consumo, referido a la comida realizada en el comedor escolar durante cinco días a la semana. Dichas Frecuencias serán aplicables tanto a los menús basales como a los menús especiales, con la obvia excepción de aquellos ingredientes o componentes dañinos para la salud del interesado.

Se deberá incorporar una vez al mes un menú libre de proteína de origen animal, a base de legumbres, cereales, tubérculos, hortalizas y frutas.

Meses incompletos: Se debe tener en consideración que los menús de meses incompletos debido a festividades deben proporcionar los diferentes grupos de alimentos de forma proporcional a los días lectivos, teniendo en consideración que como media un mes tiene 21 días lectivos.

	Grupo de alimentos (Como ingrediente principal)	Frecuencias Mínimas	Frecuencias Máximas
Primeros platos	Verduras y hortalizas (con y sin patatas)	1/semana 6/mes	
	Arroz y pasta	1/semana	6/mes
	Legumbres (con verdura o patata)	1/semana 6/mes	
	Patatas (con carne/pescado)	2/mes	
Segundos platos	Carnes	2-3/semana	
	Preparados cárnicos		2/mes
	Pescados	1/semana 6/mes (pescado azul 1/mes)	
	Huevos	1-2/semana	
	Precocinados		1/mes
	Rebozados		2/semana
	Frituras		2/semana
Postre	Fruta fresca	4/semana	
	Fruta en conserva		1/mes
	Postre lácteo		1/semana
Guarniciones*	Vegetales crudos	2/semana	
	Verdura cocida	1/semana	
	Patatas fritas/ chips		1/semana
	Mahonesa		2/mes
	Tomate frito/salsa de tomate		2/ semana
Pan	Pan	1/día	
	Pan con harina integral	1/semana	

* Además de las guarniciones recogidas en la tabla, es interesante incluir el arroz y la pasta, siempre y cuando se dé prioridad y se respeten las frecuencias mínimas de las guarniciones de vegetales crudos y verdura cocida.

CUARTO. COMPOSICIÓN BÁSICA DEL MENU ESCOLAR

PRIMEROS PLATOS:

La forma de cocinado deberá ser sencilla, apetecible y natural para el niño, sin añadirle sabores que no correspondan (especias, saborizantes...) y con la cantidad de sal adecuada. Se reducirá progresivamente la cantidad de sal adicionada a los platos, fijándose como objetivo reducir en un 20% en el plazo de dos años o cursos escolares.
La denominación del plato no deberá inducir, en ningún caso, a error sobre la naturaleza del mismo.
Debe tratarse de un primer plato alternante a base de legumbres con verdura, diversos tipos de verdura con patatas o solas, sopas, arroz o pasta.
Verduras y hortalizas (con o sin patatas): Obligatoriamente una vez a la semana se deberá incluir un plato de verdura, evitando que siempre se sirva en forma de puré o crema (no contabilizan como plato de verdura y hortalizas los platos de patata como ingrediente principal). El número total de raciones servidas al mes será como mínimo de 6 raciones. Se deberán incluir preparaciones culinarias tales como menestra, judías verdes, espinacas, guisantes… al menos dos veces al mes. Se promoverá la información del tipo de verdura u hortaliza que se vaya a ofrecer ("ensalada de...", "ensalada con...", "menestra de...".

Arroz y pasta: No deberán ir siempre acompañados de salsa de tomate para evitar de esta forma la monotonía del menú. Es conveniente asegurar el consumo de una ración de arroz o pasta entre una y dos veces a la semana. Se deberán introducir otro tipo de preparaciones culinarias (al ajillo, en salsa verde, arroz tres delicias, paella, con verduras...). Se potenciará en lo posible el empleo de variedades integrales. Al menos dos veces al mes el arroz y/o la pasta deberán ir acompañados verduras (mínimo 20-30 gr de verdura por plato).
Legumbres (con verduras o patata): Es conveniente asegurar el consumo de una ración de legumbres entre una y dos veces a la semana, procurando fomentar la variedad (garbanzos, lentejas, alubias pintas, soja etc.) y alternando las técnicas de preparación, acompañadas de verduras.
Junto con las hortalizas, verduras y las frutas, las legumbres constituyen un grupo de alimentos que es conveniente potenciar en el entorno de los comedores escolares, debiendo alcanzar una oferta de seis raciones mensuales.

SEGUNDOS PLATOS:

La forma de cocinado deberá ser variada, sencilla, apetecible y natural sin añadiduras de sabores no correspondientes y con la cantidad de sal adecuada.

- Carnes:

Se deberán priorizar las piezas con menor contenido en grasa procedente de pollo, pavo, ternera, cerdo, conejo o cordero. Se deberá evitar que las preparaciones cárnicas con mayor contenido en grasa estén acompañadas de guarniciones fritas.
Se deben elegir todos los tipos de técnicas culinarias, dando preferencia a las más sencillas y pocas grasas, limitando fritos, rebozados, guisos y estofados grasos. Deberá identificarse la técnica culinaria, sobre todo en el caso de horneado, rebozado, empanado, fritura.
En ningún caso la denominación del plato podrá inducir a error sobre la identidad de la especie (ejemplo: escalope sin especificar la especie animal).
Obligatoriamente **una vez a la semana** se deberá incluir carne de ternera. Se permitirá que una vez al mes como máximo el plato de carne de ternera sea sustituido por un derivado cárnico no sometido a tratamiento de vacuno 100% (este plato debido a su

composición nutricional no computa como derivado cárnico no sometido a tratamiento mixto).

- Derivados cárnicos no sometidos a tratamientos mixtos:

Albóndigas, Burger meat, hamburguesas y salchichas frescas. Limitar su consumo por tratarse de carnes de peor calidad nutritiva que generalmente se acompañan de salsas ricas en grasas. **Dos veces al mes como máximo.**

- Pescados:

Se servirá como **mínimo una ración de pescado semanal**. Se utilizará en la medida de lo posible pescado fresco, con una frecuencia mínima de una vez al mes. La especie animal de pescado fresco estará sujeta a la disponibilidad del mercado, no siendo necesario detallar la especie de pescado fresco en la programación de menú.
Se procurará que su presentación a lo largo del mes sea variada, fomentando la variedad y alternando entre pescados azules (grasos) y blancos (magros). Se establece una frecuencia mínima de pescado azul una vez al mes.
El número total de raciones servidas al **mes será como mínimo de 6 raciones** no contabilizando como una ración productos preformados/derivados con contenido en pescado inferior al 80%.
Preformado de pescado: Se utilizará con una frecuencia máxima de 1 al mes (en caso de ser un preformado empanado/rebozado sometido a fritura también se considera un Precocinado)
Deberá identificarse la técnica culinaria, sobre todo en el caso de horneado, rebozado, empanado, fritura.
Además de con mahonesa, se deberá preparar con limón, al horno, en salsa verde....
Se debe tener especial cuidado en aportar tipos de pescado y preparaciones culinarias ausentes de espinas.

- Huevos:

Se servirán 1-2 raciones semanales, principalmente en forma de tortillas, huevo cocido, rebozados, etc.

- Derivados cárnicos pasteurizados

Serán preferentemente jamón cocido o paleta cocida.
No está permitida la inclusión de salchichas cocidas en los menús escolares. Solo se podrá utilizar en el menú de salvaguardia.

- Precocinados:

Croquetas, empanadillas, San Jacobos...Se trata de alimentos en general con un bajo contenido proteico y/o con un aporte importante de grasas debido al proceso de fritura. **Su uso se limita a una vez al mes como máximo.**

- Rebozados: **2/semana máximo**

El uso de la técnica de rebozado se debe limitar a **dos veces semana como máximo**. Se entiende por rebozado cuando un alimento se pasa por harina, huevo y de forma opcional pan rallado antes de freír.

- Frituras**: 2/semana máximo.**

El uso de la técnica de fritura se debe limitar a **dos veces semana como máximo**. Se entiende por fritura cuando un alimento se somete a una inmersión en un baño de aceite

a temperaturas altas, de entre 150 y 180 °C.
Se debe tener en consideración que determinados platos como atún, bacalao, albóndigas… pueden sufrir un pretratamiento térmico en base a fritura para dorar y/o compactar el producto, aunque el tratamiento térmico final sea el horneado. Este tipo de elaboraciones no deben tenerse en consideración como frituras dado que el porcentaje de grasa absorbida en el pretratamiento en notoriamente inferior al porcentaje de grasa absorbido en una fritura de productos como San Jacobos, empanadillas, croquetas, rebozados….

POSTRES

El comedor escolar no es el mejor lugar para aportar postres a base de productos de bollería. Por lo general, este tipo de golosinas se consumen en cantidad suficiente (o excesiva) entre comidas, en meriendas, etc.
La bollería industrial y pastelería queda restringida a **una vez al mes** y solo en casos especiales: fiestas y celebraciones.
La mejor forma de aprovechar las propiedades nutritivas de la fruta, y de que ésta sea mejor aceptada, es consumir la fruta de temporada, madura y entera. Se priorizará el uso de fruta fresca (**cuatro raciones/semana**) a otras presentaciones como frutas en conserva, que se ofertarán como postre un máximo de una vez al mes, no sustituyendo a la fruta fresca.
Deberá existir variedad y alternancia de fruta fresca a lo largo del mes. Se establece un mínimo de 4 variedades de fruta fresca al mes, siendo siempre fruta de temporada.
Los productos lácteos que se empleen no serán muy azucarados. Se deberá dar preferencia a lácteos tipo yogur, quesos frescos... Se deben evitar los lácteos tipo flan, natillas...

GUARNICIONES

- Vegetales crudos:

Se deben servir dos guarniciones de vegetales crudos semanales como mínimo.
Se deben ofrecer variedades de guarnición de verdura que aporten variedad y color al plato (lechuga, espinacas, maíz, remolachas, zanahoria rallada, tomate, etc). Dichas guarniciones deben contener tres ingredientes, priorizando ingrediente principal en crudo. Se recomienda que los ingredientes sean de diferentes colores. En el caso del tomate fresco, se podría poner solo.

- Verdura cocida:

Se debe servir **una guarnición de verdura cocida semanal como mínimo**. A base de zanahoria, champiñones, pimientos rojos, guisantes, pisto, calabacín, berenjena...

- Patatas fritas o chips:

La frecuencia de servicio de este tipo de guarnición se limita a **una vez por semana como máximo**. Este tipo de guarnición se podrá incluir en menús con un aporte calórico y lipídico no muy alto. No se podrán usar como guarnición en los segundos platos que ya tengan tratamiento de fritura.
Se deberá prestar especial atención en el cumplimiento de los límites en el parámetro de acrilamida dada las características de este tipo de productos.

- Arroz y pasta:

Como guarnición de carne.

- Mahonesa

La frecuencia de servicio de este tipo de guarnición se limita a **dos veces al mes como**

máximo. Principalmente como guarnición del pescado.

- Tomate frito/salsa de tomate:

Se puede utilizar **dos veces por semana como máximo**. Como ingrediente de primer plato (arroz y pasta) y/o guarnición de segundo plato.

PAN

El pan se debe incluir todos los días en la programación de menú escolar. Se deberá servir al menos una vez por semana una variedad de pan elaborado con harina integral.
Se deberá prestar especial atención en el cumplimiento de los límites en el parámetro de acrilamida dada las características de este tipo de productos.

QUINTO. GRAMAJES ORIENTATIVOS DE LAS RACIONES POR GRUPOS DE EDAD.

La empresa adjudicataria deberá tener en cuenta que las raciones suministradas en cada plato deben ser proporcionadas a la edad escolar. Para el cálculo del aporte energético del menú escolar se toman como referencia los siguientes gramajes orientativos.

ALIMENTOS	3-6 AÑOS	7-12 AÑOS	16 AÑOS	>16 AÑOS
PRIMEROS PLATOS				
Alubias (1)	40-50	60-80	80-90	90-100
Lentejas (1)	40-50	60-80	80-90	90-100
Garbanzos (1)	40-50	60-80	80-90	90-100
Pasta (1)	50-60	60-80	80-90	80-90
Pasta, arroz (Sopa) (1)	20-25	25-30	25-30	25-30
Arroz (1)	50-60	60-80	80-90	80-90
Patatas (patatas con …). Plato principal (1)	150-200	200-250	200-250	200-250
Verduras (2)	100-120	120-150	150-200	200-250
Carne picada (Pasta, arroz) (1)	15-20	20-30	20-30	20-30
Salsa tomate (Pasta, arroz)	80-100	120-140	120-140	130-150
SEGUNDOS PLATOS				
Filete cerdo, ternera (1)	60-70	80-110	110-120	120-140
Chuletas, costillas (3)	80-90	100-130	140-150	140-160
Filete de pollo, pavo (1)	70-80	90-120	120-130	130-150
Pollo (Guisado, asado) (3)	200-240	200-240	300-325	300-325
Huevos	1 unidad	1 unidad	1-2 unidad	2 unidades
Pescado (4)	80-100	100-120	120-150	150-180
Carne Picada (Albóndigas, hamburguesas) (1)	60-70	80-110	110-120	120-140
Carne para guisos (estofados, ragout) (1)	80-90	100-130	140-150	140-160

Precocinados.	Dado que existe una gran variación en la composición nutricional de los precocinados no se puede establecer un gramaje de ración, dicho gramaje lo establecerá cada empresa adjudicataria en base a la valoración nutricional específica de cada uno de los productos			
GUARNICIONES				
Verdura (1)	35-45	35-45	45-60	45-60
Lechuga (1)	20-25	20-25	25-30	25-30
Patatas (1)	30-40	30-40	40-50	40-50
Patatas Chips	15-20	15-20	20-25	20-25
Mahonesa/kétchup	10-20	10-20	20-30	20-30
Tomate frito	30-40	30-40	40-50	50-60
Arroz, pasta (1)	20-25	20-25	20-25	35-40
POSTRES				
Fruta fresca (2)	120-150	120-150	150-200	175-225
Fruta en conserva	50-60	60-80	80-100	90-120
Postre lácteo	1 unidad	1 unidad	1 unidad	1 unidad
PAN				
Pan	30	30	60	60

(1) Gramaje expresado en peso crudo y neto.
(2) Gramaje expresado en crudo y neto exclusivo de verdura (sin contabilizar patata)
(3) Gramaje expresado en peso crudo y bruto
(4) Gramaje expresado en peso crudo y neto. Sin glaseo.

PERDIDAS Y GANANCIAS DE PESO POR COCINADO.
Se debe tener en consideración que durante el cocinado los alimentos pueden incrementar o reducir su peso y volumen, según los tipos de alimentos y procesos de cocinado.
Así, las legumbres, el arroz o las pastas derivadas del trigo, incrementan su volumen tras la cocción. El arroz triplica su peso y su volumen. Las pastas secas aumentan dos veces y media su peso durante el hervido. Las legumbres aumentan tres veces su peso al cocerlas. Por otro lado, las patatas y hortalizas no presentan cambios significativos.

La pérdida de peso por cocinado en el caso de los segundos platos es de aproximadamente un 20% en el caso de los platos de carnes (llegando hasta un 30% en el caso del muslo de pollo) y un 15% en el caso de los platos de pescados.

SEXTO. DENOMINACIÓN DE PLATO SEGÚN INGREDIENTE SECUNDARIO (GRUPO 12-14 AÑOS).

Las legumbres, arroz y pasta para poder denominarse con verduras deberán tener un mínimo de 20-30 gr de verduras por ración (zanahoria, cebolla, pimiento, puerro, calabaza, tomate..., no siendo mayoritariamente tomate).
La pasta para poder denominarse con chorizo deberá tener un mínimo de 10 gr de chorizo por ración.
La pasta para poder denominarse con atún deberá tener un mínimo de 20 gr de atún por ración.
Las patatas deberán tener un mínimo de 20-30 gr de ingrediente secundario por ración para poder darle la denominación específica excepto en el caso del marmitako donde la cantidad mínima de atún/bonito debe ser de 40-60gr por ración.

ANEXO II

PROTOCOLO DE ACTUACIÓN PARA LA ELABORACIÓN Y SERVICIO DE DIETAS PARA NECESIDADES NUTRICIONALES ESPECIALES (ALERGIAS A ALIMENTOS Y/O LATEX E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS) EN COMEDORES ESCOLARES DE GESTIÓN DIRECTA DEL DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN.

1. INTRODUCCIÓN.

La prevalencia de alergias e intolerancias alimentarías ha llegado al punto de afectar a la salud e incluso a la vida de muchos niños. Las manifestaciones de la alergia o intolerancia pueden ser leves (enrojecimiento de la piel) o graves (shock anafiláctico), lo que hace imprescindible que tanto la familia, como el entorno en el que se desenvuelve el niño y, en especial, los centros escolares, estén al corriente de lo que significa e implica la alergia o intolerancia y de cómo evitar situaciones de riesgo. Incluso en pequeñas cantidades los alimentos implicados pueden causar reacciones graves, e incluso mortales, a las personas susceptibles (urticaria generalizada, angioedema, edema de labios y faringe pudiendo ocasionar asfixia, disnea, cianosis, descenso de la tensión arterial y pérdida de conciencia).

Los alimentos más habituales implicados en las alergias e intolerancias alimentarias en niños son los más consumidos: leche, huevo, pescado, leguminosas, frutos secos, trigo, frutas y hortalizas, ya sea en su forma natural o como ingrediente, componente o aditivo de cualquier producto manufacturado. Estos alimentos se deben evitar de forma estricta en la elaboración y servicio de este tipo de dietas para necesidades nutricionales especiales.

2. OBJETIVOS DEL PROTOCOLO.

A través de este protocolo se quiere informar sobre pautas concretas y sencillas que permitan a los profesionales implicados trabajar de forma fácil y segura y con conocimiento de los riesgos asociados. Debemos estar al corriente de la necesidad de respetar el menú para un niño alérgico o intolerante, ya que ingerir una pequeña cantidad de alimento puede desencadenar una crisis o shock anafiláctico que precise ingreso hospitalario. Es muy importante una correcta comunicación entre el centro escolar y la cocina central a la hora de notificar la presencia de un niño alérgico o intolerante.

Este Protocolo va dirigido fundamentalmente al profesorado, sanitarios, personal de cocina y auxiliares técnicos, así como a los padres, madres o tutores de dichos niños y niñas. Se pretende dar a conocer las pautas a seguir en la elaboración y servicio tanto de **dietas para necesidades nutricionales especiales transportadas** desde la cocina central.

3. CRITERIO DE AGRUPACIÓN DE DIETAS PARA NECESIDADES NUTRICIONALES ESPECIALES *(ALERGIAS A ALIMENTOS Y/O LATEX E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS).*

Se establece el siguiente criterio de agrupación de dietas para necesidades nutricionales especiales por parte del Departamento de Educación a seguir por todas las cocinas centrales:

-GRUPOS COMUNES DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARÍAS:

- Grupo Celíaco. Exclusión del gluten.
- Grupo No leche. Exclusión de la leche, lactosa y proteína de la leche.
- Grupo No huevo. Exclusión del huevo, proteína del huevo, clara de huevo y albúmina.
- Grupo No pescados y mariscos *(total)*. Exclusión de todas y cada una de las variedades de pescados blancos, pescados azules, crustáceos, moluscos y cefalópodos.
- Grupo No pescados *(total o parcial)*. Exclusión de todas o alguna de las variedades de pescados blancos y/o azules.
- Grupo No mariscos *(total o parcial)*. Exclusión de todas o alguna de las siguientes variedades: crustáceos, moluscos y/o cefalópodos
- Grupo No leguminosas *(total o parcial).* Exclusión de todas o alguna de las siguientes variedades: lenteja, garbanzo, alubia, guisante, cacahuete, soja, vainas, habas y altramuz.
- Grupo No legumbre seca *(total o parcial).* Exclusión de todas o alguna de las siguientes variedades: lenteja, garbanzo y alubia.
- Grupo No frutos secos *(t*otal). Exclusión de todas las variedades de frutos secos, incluyendo el cacahuete.
- Grupo No frutas *(total o parcial)*. Exclusión de todas o alguna de las variedades de frutas.
- Grupo No frutas y frutos secos *(total o parcial*). Exclusión de todas o alguna de las variedades de frutas y/o frutos secos, incluyendo el cacahuete.

-ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARÍAS MÚLTIPLES O A UN ALIMENTO CONCRETO.

No se establecen grupos por la particularidad de cada caso personal, la atención será personalizada.

-ALERGIA AL LÁTEX.

4. DOCUMENTACIÓN NECESARIA PARA LA CORRECTA ELABORACIÓN Y SERVICIO DE DIETAS PARA NECESIDADES NUTRICIONALES ESPECIALES.

Los niños con alergia a alimentos y/o látex e intolerantes necesitan seguir una dieta de

evitación estricta, por ello es necesario que el Centro educativo disponga de la siguiente **documentación** que debe remitir a la Cocina Central:

A.- **INFORME MÉDICO OFICIAL DEL ESPECIALISTA.**

- Alergólogo.
- Pediatra.
- Medico cabecera.
- Médico especialista de la patología.

B.- **FICHA DE COMENSAL DEBIDAMENTE CUMPLIMENTADA.**

C.-**PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN CASO DE INGESTA POR ERROR**.

Obligatorio, personalizado y expedido por el médico especialista.

Dicha documentación debe ser conocida y accesible para todo el personal de cocina y comedor.

La contratista no podrá atender ni suministrar una solicitud de dieta para necesidades nutricionales especiales hasta que disponga de toda la documentación necesaria exigible para su aceptación. No se aceptarán aquellos informes en los que se indique que son informes expedidos a petición expresa de padres y/o tutores.

5. GESTIÓN DE DIETAS PARA NECESIDADES NUTRICIONALES ESPECIALES EN COMEDORES CON COMIDA TRANSPORTADA.

5.1. ¿CÓMO DEBE LLEGAR LA DIETA PARA NECESIDADES NUTRICIONALES ESPECIALES?

Las dietas para necesidades nutricionales especiales transportadas deben llegar envasadas individualmente y conservadas y transportadas en línea refrigerada, en envases no reutilizables, con cierre integro, de material apto para uso alimentario y para su regeneración tanto en microondas como en horno. Los envases deben llegar identificados y **etiquetados** con el tipo de dieta de forma que no se pierda la trazabilidad. En la etiqueta podemos encontrar datos como nombre del centro, denominación del plato, tipo de dieta para necesidades nutricionales especiales, empresa suministradora, forma de conservación y fecha de caducidad, y otros datos que puedan facilitar la identificación.

5.2. ¿CÓMO MANTENER LA TRAZABILIDAD DE LA DIETA PARA NECESIDADES NUTRICIONALES ESPECIALES?

Los días en los que haya alguna diferencia en el menú de la dieta para necesidades nutricionales especiales respecto al menú de la dieta basal se sombrearán en la programación del menú de la dieta para necesidades nutricionales especiales.

Las programaciones de las diferentes dietas para necesidades nutricionales especiales se deberán hacer llegar al personal de cocina y a los padres o tutores del alumno para su correcto seguimiento. Dichas programaciones serán trimestrales (incluyendo la programación correspondiente al mes de septiembre) y se entregarán con una semana de antelación al inicio de cada trimestre. Además de las programaciones impresas, la empresa

contratista facilitará dichas programaciones, a través de un canal web, de tal manera que las personas interesadas puedan tener acceso a dicha información.

Se debe comprobar que el menú recibido (primero, segundo y postre) coincida con el descrito en las programaciones del menú de las diferentes dietas para necesidades nutricionales especiales. Una vez comprobado se deberá almacenar el menú en la cámara frigorífica, perfectamente identificado (mediante señales visuales) y separado suficientemente del resto de alimentos hasta el momento del servicio

El Comedor escolar deberá tener en lugar accesible tanto para el personal del office como para las monitoras del comedor la Ficha del comensal debidamente cumplimentado, el Certificado médico y el Protocolo de actuación específico del niño en caso de ingesta por error (en caso necesario).

5.3 REGENERACIÓN Y SERVICIO DE LAS DIETAS PARA NECESIDADES NUTRICIONALES ESPECIALES.

La persona responsable del niño alérgico/intolerante debe calentar la dieta para necesidades nutricionales especiales con un medio de recalentamiento adecuado (ej. microondas, horno de convección) que asegure que el alimento alcanza un mínimo de 70ºC. La regeneración se debe hacer utilizando el mismo envase en el que llega la dieta, que deberá estar tapado en el momento de la regeneración. Los procesos de manipulación deberán garantizar la inexistencia de cruces o posibles contaminaciones cruzadas.

No se utilizarán guantes de látex ni otros materiales que contengan látex cuando el comensal tenga alergia a este material. Por otro lado, existen recomendaciones de la AESAN para limitar el uso de guantes, en especial guantes de látex, por el riesgo de reacciones y sensibilización que conlleva, especialmente entre las personas con alergia.

6. PLAN DE ACTUACIÓN PARA LOS CASOS DE INGESTA ACCIDENTAL O REACCIÓN.

El centro dispondrá de un **Protocolo de actuación en caso de ingesta por error**, obligatorio, personalizado y expedido por el médico especialista.

Es responsabilidad de los padres o tutores solicitar esta información al médico y transmitírsela al equipo directivo del centro que lo pondrá en conocimiento del responsable del comedor.

En caso de ingesta accidental y/o si el niño sufriera una reacción se llamará inmediatamente a los padres o tutores. En caso de no poder localizarles, se contactará con el servicio de **emergencia 112** que proporcionará de forma inmediata una guía de actuación refrendada por un profesional médico.

ANEXO III.

CALENDARIO DE PRODUCTOS DE TEMPORADA

CALENDARIO DE FRUTAS DE TEMPORADA

	ENE.	FEB.	MAR.	ABR.	MAY.	JUN.	JUL.	AGO.	SEP.	OCT.	NOV.	DIC.
AGUACATE	●	●	●	●	○					○	●	●
ALBARICOQUE				○	●	●	●	●	○			
BREVA						●	●					
CAQUI	○								○	●	●	●
CEREZA				○	●	●	●	○				
CHIRIMOYA	○								○	●	●	●
CIRUELA					○	●	●	●	○			
FRAMBUESA	●	●	●	●						●	●	●
FRESA • FRESÓN	●	●	●	●	●							
GRANADA									○	●	●	
HIGO						○	●	●	●	○		
KIWI	●	●	●	○					○	●	●	●
LIMÓN	●	●	●	●	●	○				○	●	●
MANDARINA	●	●	●	●	○				○	●	●	●
MANGO							○	●	●	●	●	
MANZANA	●	●	●	○					●	●	●	●
MELOCOTÓN				○	●	●	●	●	●	○		
MELÓN					○	●	●	●	○			
MEMBRILLO							○	●	●	○		
NARANJA	●	●	●	●	●	○				○	●	●
NECTARINA				○	●	●	●	●	●	○		
NÍSPERO			○	●	●	○						
PARAGUAYA					○	●	●	●				
PERA	●	●	●	○		○	●	●	●	●	●	●
PLÁTANO	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
POMELO	●	●	●	●	○						○	●
SANDÍA					○	●	●	●	○			
UVA								○	●	●	●	●

● Mayor nivel de comercialización ○ Menor nivel de comercialización

CALENDARIO DE HORTALIZAS DE TEMPORADA.

	ENE.	FEB.	MAR.	ABR.	MAY.	JUN.	JUL.	AGO.	SEP.	OCT.	NOV.	DIC.
ACELGA	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	●	●
AJO	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ALCACHOFA	●	●	●	●	●	○				○	○	●
APIO	●	●	●	○							●	●
BERENJENA	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
BRÓCOLI	●	●	●	●	●	●			○	●	●	●
CALABACÍN	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
CALABAZA	●	●	●	○	○	○	○	○	●	●	●	●
CARDO	●	○								○	○	●
CEBOLLA	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
COL LOMBARDA	●	●	○							●	●	●
COLIFLOR	●	●	●	●	○	○			●	●	●	●
ENDIBIA	○								●	●	●	○
ESCAROLA	●	●	●	●	○	○				●	●	●
ESPÁRRAGO VERDE			●	●	●	●			●			
ESPINACA	●	●	●	●	●	●			○	●	●	●
GUISANTE	○	○	○	○	●	●	○					
HABA	●	●	●	●	●	○					○	
JUDÍA VERDE							○	●	●	●	○	○
LECHUGA	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
NABO	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	●	●
PEPINO	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
PIMIENTO	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
PUERRO	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
RÁBANO	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
REMOLACHA							○	●	●	●	○	○
REPOLLO	●	●	●	○	○	○	○	○	●	●	●	●
TOMATE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ZANAHORIA	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

● Mayor nivel de comercialización ○ Menor nivel de comercialización