

**DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,
POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA**

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

**ELABORACIÓN DE COMIDAS PREPARADAS, ENTREGA DE MATERIAS PRIMAS,
TRANSPORTE DE LAS MISMAS Y PRESTACIONES COMPLEMENTARIAS PARA EL
FUNCIONAMIENTO DE LOS COMEDORES DE GESTIÓN DIRECTA EN DIVERSOS
CENTROS PÚBLICOS DEPENDIENTES DEL DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,
POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA**

**DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,
POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA**

NORMATIVA APLICABLE

1) REGLAMENTOS COMUNITARIOS

- **INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR (ETIQUETADO – ALERGIAS E INTOLERANCIAS)**

* **Reglamento UE 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.**

- **HIGIENE**

* **Reglamento CE 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo del 28 de Enero**, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria

* **Reglamento CE 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo** relativo a la higiene de los productos alimenticios.

* **Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a criterios microbiológicos y el Reglamento (CE) 1441/2007** de la Comisión, del 5 de Diciembre, que modifica el Reglamento (CE) 2073/2005, así como las demás disposiciones legales vigentes, tanto nacionales como autonómicas.

2) NORMATIVA ESTATAL Y DOCUMENTOS DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTES

- **INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR (ETIQUETADO – ALERGIAS E INTOLERANCIAS)**

* **Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio**, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

* **Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios**, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio.

* **Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero**, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

* **Documento de consenso sobre recomendaciones para una escolarización segura del alumnado alérgico a alimentos y/o látex.** Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. 2013

* **Guía informativa: Alergia a alimentos y/o látex en los centros educativos. Escolarización Segura.** Ministerio de Educación, Cultura y Deportes. 2013

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

- NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

- * **Ley 17/2011, de 5 de julio**, de seguridad alimentaria y nutrición.
- * **Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero**, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- * **Estrategia NAOS**. Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad. 2005
- * **Programa PERSEO**. Programa piloto escolar de referencia para la salud y el ejercicio, contra la obesidad. 2006
- * **Documento de consenso sobre la alimentación en centros educativos**, aprobado por el Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud el 21 de julio de 2010.

- HIGIENE

- * **Real Decreto 3484/2000 normas de higiene** para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- * **Real Decreto 140/2003 de 7 de febrero** por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano

PROTECCIÓN AL MENOR

Ley Orgánica 1/1996, de 15 de enero, de Protección jurídica del menor, modificada por la Ley 26/2015, de 28 de julio, de modificación del sistema de protección a la infancia y a la adolescencia

3) NORMATIVA PROPIA DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE EUSKADI

- HIGIENE

- * **Orden del 15 de marzo del 2002 del Consejero de Sanidad**, por la que se establecen las condiciones sanitarias y la clasificación de los comedores colectivos y de los establecimientos no industriales de elaboración de comidas preparadas para el consumidor final en la Comunidad Autónoma del País Vasco.
- * **ORDEN de 20 de marzo de 2003, del Consejero de Sanidad**, por la que se establecen las condiciones sanitarias y la clasificación de los establecimientos de elaboración de comidas para su distribución a colectividades y/o venta en establecimientos minoristas y hostelería (cocinas centrales e industrias de platos preparados).

- FUNCIONAMIENTO Y GESTION

- * **Orden de 22 de marzo de 2000**, del Consejero de Educación, Universidades e Investigación, por la que se regulan los comedores escolares de los centros

**DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,
POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA**

docentes públicos no universitarios de la Comunidad Autónoma del País Vasco en los niveles de enseñanza obligatorios y Educación Infantil (2º ciclo).

* **Circular de la Viceconsejera de Administración y Servicios**, por la que se emiten instrucciones para el funcionamiento de comedores escolares en régimen de gestión directa, a partir del curso escolar 2012/2013.

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

INTRODUCCIÓN

El comedor de Gestión Directa, es un **SERVICIO COMPLEMENTARIO** que el Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura presta en los centros escolares asociados a este modelo desde hace más de 15 años.

Se trata de un sistema de **GESTIÓN INTEGRAL** que busca el adecuado nivel de satisfacción del usuario de comedor que abarca los siguientes aspectos:

- Confección de menús, incluyendo los menús asociados a las dietas especiales, y ligados a la Política Nutricional.
- Política nutricional, adecuada al nivel de edad de los comensales
- Selección de proveedores
- Producción
- Logística
- Calidad y medio ambiente
- Higiene del manipulador e Higiene de las operaciones de Limpieza
- Buenas prácticas de manipulación
- Legislación
- Contratación de personal en función de unos ratios definidos por el Departamento

Que son controlados mediante la trazabilidad de los resultados obtenidos a través de auditorías, controles y otros mecanismos

Una vez sea definido el servicio que se va a prestar así como las condiciones en que debe ser prestado de forma exitosa la contratista deberá:

- Adaptarse de forma permanente a los parámetros de prestación del servicio (Mejora continua).
- Controlar estos parámetros.
- Efectuar la transmisión de conceptos y conocimiento al personal que presta el servicio para su aplicación dentro del modelo de gestión directa.

Consecuentemente asegurará el oportuno seguimiento mediante la definición de un sistema de evaluación y mejora continua de la prestación, estableciendo las correspondientes actuaciones que minimicen errores, riesgos...

**DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,
POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA**

**RELACIÓN ENTRE LA CONTRATISTA Y EL DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,
POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA**

La relación a establecer entre la contratista y el Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura será la siguiente:

La contratista deberá actuar como elaboradora de un producto y prestadora de un servicio dentro de las condiciones establecidas en este pliego de prescripciones técnicas (en adelante PPT) definidas por dicho Departamento.

El Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura, en consecuencia, actuará de forma continua para verificar que se cumplen las condiciones y especificaciones, estableciendo los oportunos mecanismos de inspección en las instalaciones de dicho Departamento, en las instalaciones de la empresa contratista.

En caso de detectar incumplimientos por parte de la contratista, el órgano de contratación impondrá las penalidades que sean preceptivas en la carátula del pliego de cláusulas administrativas particulares (PCAP), y, en caso de reincidir en las mismas, la Administración podrá acordar la resolución del contrato.

**DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,
POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA**

**ELABORACIÓN DE COMIDAS PREPARADAS, ENTREGA DE MATERIAS PRIMAS,
TRANSPORTE DE LAS MISMAS Y PRESTACIONES COMPLEMENTARIAS PARA EL
FUNCIONAMIENTO DE LOS COMEDORES DE GESTIÓN DIRECTA DE LOS
CENTROS PÚBLICOS DEPENDIENTES DEL DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,
POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA**

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA GESTIÓN DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN DE COMIDAS PREPARADAS, ENTREGA DE MATERIAS PRIMAS, TRANSPORTE DE LAS MISMAS Y PRESTACIONES COMPLEMENTARIAS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LOS COMEDORES DE GESTIÓN DIRECTA DE LOS CENTROS PÚBLICOS DEPENDIENTES DEL DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

0.- OBJETO Y ALCANCE.

El objeto del presente pliego es la gestión del servicio de suministro de comidas y servicios afines al mismo para los centros públicos con comedores de gestión directa dependientes del Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura. El alcance se refiere a las condiciones que se especifican en este documento.

1.- SERVICIO COMEDOR: CONSIDERACIONES GENERALES.

1.1.- La empresa contratista del servicio de elaboración de comidas preparadas, entrega de materias primas, transporte de las mismas y prestaciones complementarias para el funcionamiento de los comedores de gestión directa de los centros públicos dependientes del Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura se compromete a realizar la gestión de dicho servicio de acuerdo a lo establecido en este pliego:

1.1.1.- La confección de los menús se realizará verificando que sean saludables, con una adecuada presentación tanto en termos, como en raciones individuales y conforme a los estándares que se especifican en el apartado 9 del presente pliego.

1.1.2.- 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.

Dispondrá de los medios tecnológicos y de equipamiento adaptados a tal fin. Dispondrá implantado un sistema de calidad acorde con las demandas de este pliego.

El servicio se prestará de acuerdo a lo establecido en el punto 7.

1.1.3.- **L**ogística 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. Para ello la contratista deberá establecer el número de visitas adecuado para evitar roturas de stock, así como problemas de funcionamiento y gestión que pueden darse por la tipología del centro (por ejemplo lejanía, capacidad de los equipos...).

1.1.4.- 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

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

municipales, tanto respecto al emplazamiento al que deben de ser trasladados como al horario y sistemas de evacuación.

1.1.5.- La distribución se realizará siempre desde una empresa con número de registro general sanitario en vigor para suministro de comidas preparadas para colectividades en el establecimiento desde el que se opere, de acuerdo con lo establecido en el artículo 2 del Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos y en el artículo 4 del Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

1.1.6.- Dispondrá del adecuado dimensionamiento del personal humano para garantizar la prestación del servicio encomendado- por lo que deberá estar debidamente formado, organizado y capacitado.

1.1.7.- La contratista deberá facilitar un acceso privado vía web al Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura a un apartado de la web de la empresa donde figuren y se encuentren actualizados (**última versión**) toda la información requerida en este PPT.

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

1.1.9- La gestión del aprovisionamiento se realizará de acuerdo con lo establecido en los puntos 1.1.2, 1.1.3 y 1.1.4, y la empresa contratista deberá atender a la mayor brevedad posible a la resolución de las incidencias relativas al mismo que le sean comunicadas por la dirección del centro o persona(s) en quien delegue mediante los canales de comunicación predeterminados.

1.1.10- 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.

1.1.11.- La contratista garantizará el cumplimiento de lo establecido en el apartado 5 del artículo 13 de la Ley Orgánica 1/1996, de 15 de enero, de protección Jurídica del Menor establecido mediante la Ley 26/2015, de 28 de julio, de modificación del sistema de protección a la infancia y a la adolescencia.

2.- GESTIÓN DEL SISTEMA DE COMIDAS.

La gestión del sistema de comidas se realizará mediante:

2.1 – MENUS TRANSPORTADOS.

2.1.1.- El suministro de comida será transportada en caliente o en frío, no permitiéndose una posterior modificación del sistema predeterminado de suministro sin previa autorización del Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura.

2.1.1.1 Menú transportado en caliente: Sistema de fabricación de comidas que permita que las temperaturas de transporte y conservación sean superiores a 65°C. Fabricación en continuo (del tratamiento térmico final al termo) y hora de enternado de 8:00 a 9:00 am. No se acepta la elaboración de los menús en frío y su transporte

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

en caliente.

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

- De 0 a 4° C, para alimentos que requieran refrigeración, con vida útil mayor a 24 horas.
- De 0 a 8° 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.

2.1.2.- La distribución de la comida hasta el punto de reparto será tratada de tal forma que llegue al comedor en óptimas condiciones de temperatura (según el artículo 7 del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas) presentación y características organolépticas. Con este fin y en aquellos centros en los que la comida se distribuya en distintos turnos, se utilizarán recipientes/termos diferentes, adecuados en número y volumen para cada turno.

2.1.3.- El horario de entrega de los menús transportados por parte de la contratista será:

2.1.3.1.- Para los transportados en caliente, deberá realizarse la entrega entre las 10:00 y las 12:00 a.m. para que la logística de entrega sea la adecuada, cumpliendo las rutas de reparto previamente aportadas por la contratista.

2.1.3.2.- Para los transportados en frío, la hora máxima de entrega en el día, será las 11:00 a.m., para asegurar la correcta regeneración de los alimentos, cumpliendo las rutas de reparto previamente aportadas por la contratista.

2.1.4.- La contratista deberá informar y formar a su personal para que cumplan con los requisitos sanitarios que su puesto de trabajo requiera en cuanto a la implantación de los sistemas de autocontrol sanitario o cualquier otro aspecto relacionado con la higiene alimentaria según lo establecido en el punto 7.6.

2.1.5.- Las tareas asociadas a la gestión del suministro de comidas a ejecutar por las contratistas son las siguientes:

- Realizar la gestión de los menús solicitados por el centro y validación de las entregas.
- Aportar al centro la información que precisa para conocer lo que tiene que hacer en el momento de recepcionar los menús tanto para aceptarla como para rechazarla y cómo gestionar su actuación en caso de duda, incidencia, ...
- La corrección de problemas de suministros y vulnerabilidades detectadas mediante el establecimiento de métodos de gestión preestablecidos y comprensibles que faciliten el control y la coordinación, dirigidos hacia la consecución de relaciones estables, específicas y niveles de servicio predeterminados, tanto internamente como con sus proveedores homologados.

2.2. – MENUS DE ELABORACION IN SITU.

2.2.1. La contratista en los centros in situ deberá disponer de un sistema que permita la ordenada gestión integral del aprovisionamiento en los centros in situ.

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

2.2.2 Las tareas asociadas a la gestión del aprovisionamiento a ejecutar por la contratista son las siguientes:

- Realizar la gestión de los pedidos y validación de las entregas.
- Aportar al centro la información que precisa para conocer/saber lo que tiene que hacer en el momento de recepcionar la mercancía tanto para aceptarla como para rechazarla y como gestionar su actuación en caso de duda, incidencia,... (proveedores homologados, fechas de entrega, formatos, especificación técnica/criterios de validación, instrucciones).
- Resolver con inmediatez los problemas surgidos en los centros independientemente de las acciones que se han de llevar a cabo en el backoffice: acciones correctivas, análisis del problema, deshomologación de proveedores,...
- La corrección de problemas de suministros y vulnerabilidades detectadas mediante el establecimiento de métodos de Gestión preestablecidos y comprensibles que faciliten el control y la coordinación, dirigidos hacia la consecución de relaciones estables, específicas y niveles de servicio predeterminados tanto internamente como con sus proveedores homologados.
- La corrección de problemas de suministros y vulnerabilidades detectadas mediante el establecimiento de métodos de gestión preestablecidos y comprensibles que faciliten el control y la coordinación, dirigidos hacia la consecución de relaciones estables, específicas y niveles de servicio predeterminados, tanto internamente como con sus proveedores homologados.

2.2.3.- Inventario materias primas: la contratista será responsable de adecuar el inventario de las materias primas existentes en el centro a las raciones solicitadas por parte de la Dirección del centro o persona(s) en quien delegue y suministradas por el proveedor en base a sus fichas técnicas. El personal de la contratista mantendrá este inventario controlado.

2.2.4.- El horario de entrega de las materias primas por los proveedores se efectuará siempre antes de las 12:00 horas. El lugar exacto de la entrega estará definido por la dirección del centro o persona(s) en quien delegue, así como el personal encargado de la recepción.

2.2.5.- La contratista realizará la entrega de las materias primas de forma individualizada en cada centro garantizando de esta manera que la entrega y frecuencia de las mismas sean adecuadas de forma que se ajusten en todo momento a una correcta logística. Además se tendrá que tener en cuenta las características o peculiaridades específicas de cada centro, adecuando la frecuencia de entrega a la capacidad de almacenamiento en el almacén y la capacidad frigorífica (refrigeración, congelación).

2.2.6.- La contratista proporcionará a los centros docentes las fichas técnicas con sus instrucciones de desarrollo para la preparación de los menús.

2.2.7.- Si se trata de envases recuperables, deberán facilitarse sin cargo alguno, y depositarse en el centro durante un máximo de 48 horas. El centro se responsabilizará de su pérdida o deterioro.

2.3.- RECOGIDA DE MUESTRAS TESTIGO.

La contratista queda obligada al suministro del material necesario para recoger muestras testigo de las comidas elaboradas o distribuidas en cumplimiento del artículo 10, punto 3 del RD 3484/2000 del 29 de Diciembre (BOE 12/01/01), así como a

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

la recogida de dichas muestras testigo. Tanto el material necesario como las muestras testigo serán entregados a la Dirección del centro o persona(s) en quien delegue, ya que será ésta (o éstas) las responsable(s) de garantizar la recogida, control y conservación de dichas muestras testigo (mín. 50 gr.). Las muestras deberán estar claramente identificadas y fechadas y se conservarán adecuadamente (refrigeración o congelación) un mínimo de dos días.

2.4.- BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO (TRANSPORTADO / IN SITU).

La contratista deberá garantizar que su personal conozca y cumpla las instrucciones específicas de funcionamiento establecidas en los comedores, así como las prácticas correctas de higiene (tomar como referencia las instrucciones de funcionamiento establecidas en la guía higiénico-sanitaria del Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura, planes de formación, planes de apoyo de los autocontroles sanitarios (mantenimiento, limpieza y desinfección, etc...)).

3.- HORARIO DE MONITORES, PERSONAL DE COCINA Y OFFICE.

El horario de los monitores de comedor irá desde el final de las clases de la mañana hasta el comienzo de las clases de la tarde, siempre de acuerdo con el horario lectivo aprobado por la Delegación Territorial de Educación correspondiente.

Los días en los que no haya clase por la tarde el horario de los monitores, siempre en función del número de turnos aprobados por el Departamento de Educación, Política, Lingüística y Cultura será el establecido en la circular de la Viceconsejera de Administración y Servicios por la que se emiten instrucciones para el funcionamiento de los comedores escolares en régimen de gestión directa vigente.

El número de horas asignadas a cada centro para el personal de cocina y office se ajustará a los ratios establecidos en la circular mencionada. La fracción horaria en que se distribuirán las horas asignadas por ratio la determinará el centro en función de sus necesidades.

4.- HORAS DE COORDINACIÓN PARA LA MEJORA DEL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO.

Se asignará un número determinado de horas de coordinación por curso para todos los monitores y personal de office que no realiza funciones de monitor. El establecimiento del número de horas y personas se definirá en la circular vigente.

5. FACULTAD DE INSPECCIÓN, AUTORIZACION Y CONTROL EN LOS COMEDORES DE GESTION DIRECTA.

5.1.- El Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura establecerá los sistemas de control e inspecciones periódicos que considere oportunos, mediante los que se comprobarán 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, locales y materiales utilizados en la prestación del servicio así como los sistemas de control ambiental,...

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

5.2. - Los controles expresados en el punto 5.1. no excluyen aquellos que sean requeridos por las autoridades de Salud Pública.

6. ACTUACIONES EN MATERIA DE INSPECCIÓN Y CONTROL EN LA CONTRATISTA. RECEPCIÓN DE PRESTACIONES.

6.1.- El Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura, tanto a través del personal propio como a través de la asistencia técnica, realizará las inspecciones, controles y auditorías en las instalaciones de la contratista, incluyendo el transporte, en cualquier momento y hora. Para lo cual el Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura remitirá al contratista un listado de personas a las que se autorizará su entrada a las instalaciones para tal servicio en el período escolar, mientras el contrato se encuentre vigente.

6.2.- La contratista deberá tener conocimiento de las alertas alimentarias existentes en cada momento mediante el establecimiento de un servicio de alertas específico.

6.3.- El Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura controlará regularmente las rutas de reparto así como las condiciones de transporte de los servicios, así como el estado general y el grado de limpieza de los vehículos que realizan el servicio logístico por parte de la contratista.

6.4.- La contratista establecerá los procedimientos de control de calidad y muestreo a fin de realizar análisis preceptivos tanto en las materias primas como de producto terminado. El siguiente muestreo se deberá realizar al menos una vez por curso lectivo.

- Centros In Situ: 5 recogidas por curso. En cada recogida se realizará una analítica microbiológica de al menos una muestra del primer y segundo plato y una muestra de superficie para verificar el procedimiento de limpieza y desinfección.
- Centro Transportado: 1 recogida por curso. En cada recogida se realizará una analítica microbiológica de al menos una muestra del primer y segundo plato y una muestra de superficie para verificar el procedimiento de limpieza y desinfección.
- Materias primas: se podrá realizar tanto en cocina central como en los centros in situ y se engloban en los siguientes grupos:
 - Carne vacuno y cerdo: 4 analíticas/ curso.
 - Carne de ave o conejo: 2 analíticas/ curso.
 - Preparados de carne y productos cárnicos (hamburguesas, albóndigas, chorizo, jamón cocido): 8 analíticas/ curso.
 - Precocinados: 6 analíticas/ curso.
 - Pescado y derivados: 2 analíticas/ curso/ variedad de pescado
 - Huevo pasteurizado: 1 analíticas/ curso.

Para la realización de estos análisis se deberá tener en cuenta la reglamentación técnico-sanitaria vigente, tanto microbiológica como fisicoquímica, y/o normas de referencia existentes. Estos análisis, permitirán comprobar tanto si la materia prima como el producto final ofrecido se corresponde a lo señalado en este pliego y si cumplen las normas alimentarias y especificaciones técnicas.

6.4.1.- Los informes de ensayo de las muestras analizadas deberán estar disponibles en todos los centros escolares.

6.4.2.- Trimestralmente la contratista deberá poner a disposición del Departamento de

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

Educación, Política Lingüística y Cultura un informe recopilatorio con los análisis realizados y la evaluación de los mismos. Las fechas límites de entrega son:

- 15 de enero.
- 15 de abril.
- 30 de junio.

6.5.- Los ensayos analíticos en muestras recogidas en plantas de producción podrán ser realizados en laboratorios internos y/o externos pero con técnicas de ensayo (contrastadas y validadas) normalizadas o basadas en normas ISO o equivalentes. Los ensayos analíticos expresamente solicitados por el Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura deberán ser realizados en laboratorios acreditados según la Norma ISO-UNE-EN-17025 o equivalentes.

6.6.- Con independencia de los controles de calidad que realice la contratista, ésta deberá colaborar con la dirección del centro o persona(s) en quien delegue, en el control de la calidad del servicio.

6.6.1.- Centros transportados: Para la realización de este control la contratista facilitará con cada suministro un registro diario conteniendo los siguientes datos:

- Horario de entrega
- Condiciones higiénicas del envasado.
- Temperatura 1º plato
- Temperatura 2º plato
- Cantidad 1º plato
- Cantidad 2º plato
- Presentación en termo 1º plato
- Presentación en termo 2º plato
- Calidad sensorial 1º plato
- Calidad sensorial 2º plato
- Etiquetado y caducidad (En los casos que sea preciso).
- Observaciones

La verificación de los datos contenidos en dicho registro se realizará por la dirección del centro o persona(s) en quien delegue, en el momento de apertura de los termos, en el caso de centros transportados en caliente; y, en el momento de la recepción, en los centros transportados en frío.

Una vez realizadas las comprobaciones oportunas, se procederá a la aceptación o rechazo del servicio por la dirección del centro o persona(s) en quien delegue.

En caso de rechazo, la dirección del centro o persona(s) en quien delegue, pondrá este hecho en conocimiento de la contratista utilizando la vía más ágil para la resolución urgente del problema. En todo caso, la dirección del centro o persona(s) en quien delegue comunicará las situaciones planteadas a la contratista, y, a través de las Delegaciones Territoriales, al Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura. Junto a dichas comunicaciones se incorporarán todas las evidencias oportunas: albarán, fotos...

6.6.2.- Centros in situ: La contratista facilitará al centro un sistema de control diario con los siguientes apartados:

- Cumplimiento de las especificaciones de materia prima, definidas por parte de la contratista a su proveedor homologado para cada grupo de materias

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

primas y de acuerdo a los parámetros establecidos en el manual de autocontrol sanitario (Manual APPCC, Plan genérico).

- Horarios entrega.
- Cantidades suministradas.
- Observaciones

Dicha información se verificará por la dirección del centro o persona(s) en quien delegue en el momento de la recepción de las materias primas, recogiendo su resultado en un registro que será firmado por el suministrador del servicio junto con la dirección del centro.

Los registros diarios deberán estar disponibles en el centro a lo largo del curso escolar.

7. SERVICIO. FUNCIONES DEL GESTOR DE CENTRO, PERSONAL DE OFFICE Y MONITORES.

7.1.- La contratista debe asegurarse de que, a la hora de efectuar las entregas, los proveedores de materias primas se adecuan a los equipos instalados en los comedores así como a la disponibilidad de espacio, debiendo garantizar el servicio y adecuarse a las especificaciones de materias primas establecidas por la contratista.

7.2. - En aquellos casos en los que se requiera que el cuidado en el período de la comida y en el período posterior a ésta se efectúe por medio de personal ajeno al centro, la empresa proporcionará personal de acuerdo con el modelo lingüístico del centro y los ratios establecidos en la Circular de la Viceconsejera de Administración y Servicios por la que se dictan instrucciones para el funcionamiento de comedores escolares en régimen de gestión directa, a partir del curso escolar 2012/2013, o las que en su caso la sustituyan.

7.3. - Por parte de la dirección del centro o persona(s) en quien delegue se controlarán documentalmente las raciones distribuidas por parte de la contratista.

7.4.- Suspensión del servicio de comedor: en caso de suspensión del servicio de comedor, la gestión y facturación de dichos días se realizará según lo establecido en dicha Circular de la Viceconsejera de Administración y Servicios.

7.5.- Servicio de picnic: se prestará en los supuestos y condiciones establecidos en el punto 9.12 de este pliego.

7.6.- Funciones y tareas del personal de la contratista relacionadas con la seguridad alimentaria: serán las funciones que derivan de la implantación de los planes de Autocontrol Sanitario (APPCC, Plan genérico, etc) vinculadas al trabajo del personal de la contratista.

**DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,
POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA**

TIPO COMEDOR	Función gestor de centro de la empresa de catering.
In situ / transportado	Colaborar mediante actualización y entrega de la información necesaria requerida al catering para mantener actualizado el sistema de autocontrol.
In situ / transportado	Coordinar el equipo de trabajo (personal propio y responsable de comedor) para la correcta implantación del sistema de autocontrol y sus Planes de apoyo y tratamiento de cualquier tipo de incidencia derivada del servicio.
In situ / transportado	Verificar el cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación completas de su personal.
In situ / transportado	Verificar el cumplimiento completo del plan de limpieza y desinfección de su personal. Verificar la distribución de fichas técnicas y seguridad de productos de limpieza y pictogramas relacionados con el plan. El gestor deberá velar por la correcta utilización de los equipos para el buen funcionamiento y buen uso de los mismos, en especial del lavado mecánico. El gestor deberá velar la adecuada dosificación y uso de los productos utilizados para la limpieza y desinfección de equipos, utensilios e instalaciones de cocina y comedor.
In situ / transportado	Verificar el cumplimiento del plan de formación , así como la entrega al personal de la copia del plan de apoyo de buenas prácticas de manipulación.
In situ / transportado	Intervenir en las inspecciones que realicen las Autoridades Sanitarias en cuanto a la implantación de los sistemas de autocontrol (Planes genéricos o APPCC) y colaboración en las acciones correctivas derivadas de las desviaciones detectadas.
In situ	Colaborar en la realización de la contrastación de los equipos de medida.
In situ	En relación a las materias primas : listados de proveedores actualizados en los centros, horarios y días de entrega de los proveedores, entrega de especificaciones de materias primas, verificación del cumplimiento de especificaciones de materias primas, supervisión del control en la recepción de las materias primas, ensayos analíticos realizados, etc
In situ	Supervisión de la gestión de pedidos
In situ / transportado	Gestión de incidencias derivadas de materias primas-proveedores, suministro de menús solicitados y toma de acciones.

TIPO COMEDOR	Funciones personal de office.
In situ / transportado	Controlar las diferentes etapas del proceso productivo y control de los puntos de control crítico (PCC) que estén relacionadas con las funciones diarias que les correspondan, según el Manual de Autocontrol específico de cada comedor, y registrarlos.
In situ / transportado	Notificar las no conformidades al responsable de comedor.
In situ / transportado	Recogida de muestras testigo.
In situ / transportado	Limpieza de mesas entre turnos, recogerlas, etc

**DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,
POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA**

In situ	Mantener actualizado el sistema de trazabilidad.
---------	--

TIPO COMEDOR	Funciones monitores.
In situ / transportado	La atención, vigilancia y cuidado del alumnado en el comedor y en los periodos de descanso, tanto antes como después de la comida
In situ / transportado	Velar por el mantenimiento del orden en el comedor y en su caso en cualquier otra dependencia del colegio durante el desarrollo de su trabajo
In situ / transportado	Servir las comidas en las mesas y recoger a su término el menaje y útiles, colaborando en las labores de limpieza del mobiliario e instalaciones del comedor
In situ / transportado	Cualquier otra función necesaria para el correcto desarrollo del servicio, de acuerdo con la normativa laboral vigente

8. UNIFORMIDAD, HIGIENE E IDENTIFICACIÓN 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.

Este personal deberá de estar debidamente uniformado así como llevar una placa de identificación con su nombre y la misión que realiza, cuidándose al máximo la limpieza y decoro de este vestuario, que será por cuenta de la contratista.

8.2.- Será obligación de la contratista uniformar a todo el personal a su servicio con el vestuario adecuado durante las horas en que se realice el mismo. Igualmente y para todo el personal que por las funciones específicas que realice así lo precise, la contratista proveerá de gorros, guantes, mascarilla, papel secamanos y cualquier otro elemento desechable que a tal efecto resulte necesario para la correcta manipulación de los alimentos y limpieza y desinfección de las instalaciones.

8.3.- Todo personal afectado por lesiones de la piel o de otras enfermedades infecciosas que se puedan transmitir a través de los alimentos, deberá ser sustituido de forma inmediata. Asimismo se deberá cumplir cuantas normas de higiene y salubridad se establezcan por la Dirección de Salud Pública competente.

8.4.- 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 Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura o persona en quien delegue podrá exigir a la empresa contratista la sustitución del trabajador objeto de conflicto a través de los canales establecidos.

8.5.- La contratista deberá formar e informar a sus trabajadores en las cuestiones relativas a uniformidad, higiene y condiciones de servicio a través de los planes formativos específicos. Dichos planes deberán ponerse en conocimiento del Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura

9. GESTIÓN Y PROGRAMACIÓN DE LOS MENÚS Y DIETAS.

La composición de los menús será la misma para todos/as los/las comensales (menú basal), no obstante se ofrecerán menús alternativos en los siguientes casos:

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

1. Dietas para Necesidades nutricionales especiales: intolerancias, alergias y dietas para patologías con tratamiento dietético específico
2. Menús grandes grupos: menú no cerdo y menú ovolactovegetariano.

9.1. Normas a seguir en la elaboración de la programación de los menús.

El menú escolar ofertado por la contratista se planificará siguiendo las exigencias marcadas en la **POLÍTICA NUTRICIONAL** (Anexo II). Se deberán tener en cuenta también las Pautas descritas en el **protocolo de actuación para la elaboración y servicio de dietas para necesidades nutricionales especiales en comedores escolares de gestión directa del Departamento de Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura de Gobierno Vasco (Anexo III)**.

Tal y como describe el Documento de Consenso sobre la Alimentación en los Centros Educativos se 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.

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 agradable 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)

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 (anexo IV).

La contratista podrá proponer un menú especial en temporada navideña.

La contratista deberá notificar los cambios de menús para proceder a su aprobación (Véase punto 9.9). Independiente de la programación trimestral establecida, deberá tener en cuenta que deben ser notificadas las festividades locales que lleven asociadas modificaciones respecto al menú establecido.

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

En el caso de los comensales más pequeños (2 y 3 años) se permitirá que se pueda modificar la textura de los platos para facilitar la ingestión de los mismos.

9.2 Programación de menús: responsabilidad.

Los menús elaborados por la contratista deberán ser confeccionados por su departamento de calidad y nutrición (**nunca pueden ser subcontratados**), de esta manera se asumirá la responsabilidad de aportar el asesoramiento dietético adecuado a los requisitos establecidos en este pliego por medio de personal debidamente capacitado.

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

Este personal debe ser profesional sanitario con formación acreditada y específica en Nutrición Humana y Dietética dedicado íntegramente a este objeto.

9.3.- Fichas técnicas de plato.

La contratista deberá desarrollar y mantener actualizadas las fichas técnicas de plato correspondientes a todos los platos de menús basales, dietas para necesidades nutricionales especiales y menús grandes grupos, que pondrá a disposición del Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura a través del canal de comunicación web.

El Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura podrá establecer modificaciones en las fichas técnicas en base a procesos de mejora e innovación que puedan afectar a:

- Listado de ingredientes con gramajes y por unidades de trabajo/producción.
- Capacidad productiva: se deben detallar el total de maquinaria disponible, las raciones que se obtienen por equipo, por ejemplo ración/litro.
- Valoración nutricional: se deben incluir como mínimo el valor energético y las cantidades de grasas (con especificación de cantidad de ácidos grasos saturados), hidratos de carbono (especificando la cantidad que corresponda a azúcares), proteínas y sal, en base a un comensal de 12 años.

Dichas fichas técnicas se dividen en los siguientes grupos:

9.3.1. Fichas técnicas de plato de cocina central.

Deberán incluir la siguiente información:

- Adecuada presentación en plato (la fotografía corresponderá a un grupo de población de referencia de 12 años).
- Adecuada presentación del entremado (foto).
- Valoración nutricional: se deben incluir como mínimo el valor energético y las cantidades de grasas, de las cuales ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, de los cuales azúcares, proteínas y sal (en base a un comensal de 12 años).
- Listado de ingredientes con gramajes y por unidades de trabajo/producción. Por ejemplo, ingredientes por marmita, basculante, bandejas por horno...
- Forma de preparación: se deben incluir los tiempos, temperaturas, maquinaria y técnicas culinarias completas y detalladas.
- Capacidad productiva: se deben detallar el total de maquinaria disponible, las raciones que se obtienen por equipo (por ejemplo ración/litro).
- Información sobre sustancias o productos que causan alergias o intolerancias.
- Copyright.

9.3.2. Fichas técnicas de plato de cliente (centros in situ y centros transportados).

Se desarrollarán tomando como base las fichas técnicas de plato de cocina central.

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

9.3.2.1 Fichas Técnicas de Plato Centros In Situ.

Deberán incluir la siguiente información:

- Adecuada presentación en plato (la fotografía corresponderá a un grupo de población de referencia de 12 años).
- Valoración nutricional: se deben incluir como mínimo el valor energético y las cantidades de grasas, de las cuales ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, de los cuales azúcares, proteínas y sal (en base a un comensal de 12 años).
- Listado de ingredientes con gramajes en base a un comensal de 12 años.
- Forma de preparación: se deben incluir los tiempos, temperaturas, maquinaria, técnicas culinarias completas y detalladas (contemplando las características particulares de las cocinas in situ).
- Información sobre sustancias o productos que causan alergias o intolerancias.
- Gramajes de servicio por grupos de edad.
- Copyright.

9.3.2.2. Fichas Técnicas de Plato Centros Transportados

Deberán incluir la siguiente información:

- Adecuada presentación en plato (la fotografía corresponderá a un grupo de población de referencia de 12 años).
- Adecuada presentación del entermado (foto).
- Valoración nutricional: se deben incluir como mínimo el valor energético y las cantidades de grasas, de las cuales ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, de los cuales azúcares, proteínas y sal (en base a un comensal de 12 años).
- Listado de ingredientes.
- Información sobre sustancias o productos que causan alergias o intolerancias.
- Gramajes de servicio por grupos de edad.
- Copyright.

Las modificaciones que se realicen en las fichas técnicas de plato puestas a disposición del Departamento de Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura y las fichas técnicas de nuevos platos que se propongan incorporar en el menú deberán ser presentadas al del Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura a través del canal de comunicación web.

Las fichas técnicas de plato de cliente deberán ser entregadas en todos los centros transportados como centros in situ antes del quince de septiembre de cada curso escolar en soporte papel, legible e imágenes en color. En los centros de elaboración in situ, si elaboran dietas para necesidades nutricionales especiales, dispondrán de las fichas técnicas de plato correspondientes.

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

9.4 Dietas para necesidades nutricionales especiales. (ANEXO III)

9.4.1.- Menús.- El menú será el mismo para todos los usuarios del servicio de comedor de acuerdo con criterios de alimentación sana y equilibrada. No obstante, en el caso de dietas para necesidades nutricionales especiales, la contratista deberá introducir las oportunas modificaciones para suministrar un menú adaptado a la correspondiente patología, considerando que los menús para necesidades nutricionales especiales deberán ser lo más aproximados a los del resto de los comensales, tanto en tipo de alimento como en cantidad, con la obvia excepción de aquellos ingredientes o componentes dañinos para la salud del interesado.

Se debe mantener la estructura de menú basal e introducir en la elaboración de los platos para necesidades nutricionales especiales productos específicos, como por ejemplo: hamburguesa 100% ternera y chorizo tanto para celíacos como para alergias al huevo y la leche, pasta sin gluten para celíacos, yogur de soja para intolerantes a la lactosa...

Los platos/ingredientes modificados deberán ser de la misma categoría comercial o superior en cuanto a la calidad del producto que el plato/ingrediente original.

Se establece el siguiente **criterio de agrupación de dietas para necesidades nutricionales especiales** por parte del Departamento de Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura a seguir por la empresa contratista:

A- Grupos Comunes de alergias e intolerancias alimentarias:

- 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 (total). 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.

B- Alergias e intolerancias alimentarias múltiples o a un alimento concreto.

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

C.- Dietas para patologías con tratamiento dietético específico.

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

Dentro de este grupo de dietas podemos encontrar dietas como hipocalórica, hiposódica, baja en colesterol, diabetes, etc.

D- Dieta Blanda-Astringente.

Esta tipología de dieta no está sujeta a los requerimientos generales de solicitud de dietas para necesidades nutricionales especiales (informe médico oficial del especialista) sino bajo demanda del centro escolar.

E- Alergia al látex.

9.4.2.- Solicitud y documentación necesaria.- La contratista queda obligada a suministrar el menú o la materia prima para poder dar servicio a las peticiones de dietas para necesidades nutricionales especiales que el Centro Escolar solicite y que estén recogidas dentro del Criterio de Agrupación de Dietas para Necesidades nutricionales especiales, siempre que dicha solicitud vaya acompañada de la documentación establecida en el apartado 4 del protocolo de actuación para la elaboración y servicio de dietas para necesidades nutricionales especiales (Anexo III de este pliego), para su aceptación.

La contratista no podrá atender una solicitud de dieta para necesidades nutricionales especiales ni suministrarla hasta que disponga de la totalidad de dicha documentación necesaria.

No se aceptarán aquellos informes en los que se indique que son informes emitidos a petición expresa de padres y/o tutores.

La dirección del centro o persona(s) en quien delegue velará por la no proliferación de dietas para necesidades nutricionales especiales sin causa justificada (mediante informe médico del especialista), que perjudique el normal desarrollo del servicio de comedor

La supervisión necesaria en una ingesta progresiva de un alimento hasta su confirmación por parte del médico especialista se realizará fuera del ámbito del comedor escolar.

En el caso de que exista un comensal con una dieta para necesidades nutricionales especiales (alergia o intolerancia) se dará prioridad a las necesidades derivadas de la patología frente a la elección de otros menús alternativos (menús grandes grupos). Estas dietas para necesidades nutricionales especiales se planificarán siempre tomando como base el menú basal.

9.4.3.- Medidas especiales.- **El apartado 5 del artículo 40 de la Ley 17/2011 del 5 de Julio, de seguridad alimentaria y nutrición, que regula las medidas especiales dirigidas al ámbito escolar**, dice textualmente:

“En los supuestos en que las condiciones de organización e instalaciones lo permitan, las escuelas infantiles y los centros escolares con 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, elaborarán menús especiales, adaptados a esas alergias o intolerancias. Se garantizarán menús alternativos en el caso de intolerancia al gluten.

A excepción de lo establecido en el párrafo anterior, cuando las condiciones organizativas, o las instalaciones y los locales de cocina, no permitan cumplir las garantías exigidas para la elaboración de los menús especiales, o el coste adicional de dichas elaboraciones resulte inasumible, se facilitarán a los

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

alumnos los medios de refrigeración y calentamiento adecuados, de uso exclusivo para estas comidas, para que pueda conservarse y consumirse el menú especial proporcionado por la familia.”

Con fundamento en dicho artículo, excepcionalmente, cuando la elaboración o suministro de alguno de estas dietas para necesidades nutricionales especiales pueda generar grandes riesgos tanto para el alumno como para el centro o empresa contratista, bien el centro o la propia empresa podrán proponer al Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura la no admisión de dicha dieta para necesidades nutricionales especiales, siempre y cuando razonen debidamente su propuesta.

9.4.4. Proceso de elaboración de dieta para necesidades nutricionales especiales.

La elaboración de las dietas para necesidades nutricionales especiales se deberá realizar utilizando como base el Protocolo de actuación para la Elaboración y Servicio de Dietas para necesidades nutricionales especiales en Comedores de Gestión Directa del Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura del Gobierno Vasco (Anexo III).

La empresa contratista deberá disponer de un procedimiento propio de gestión de dietas para necesidades nutricionales especiales que pondrá a disposición del Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura a través del canal de comunicación web. Dicho Procedimiento debe recoger como mínimo el siguiente contenido:

- Gestión de certificados médicos/Criterios de aceptación de dietas para necesidades nutricionales especiales.
- Criterio de agrupación de dietas para necesidades nutricionales especiales
- Criterios de derivación del plan de menús de dietas para necesidades nutricionales especiales.
- Información sobre los menús de dietas para necesidades nutricionales especiales a través de un canal web.
- Menús elaborados en la cocina de dietas para necesidades nutricionales especiales.
- Gestión del servicio y manipulación de dietas para necesidades nutricionales especiales en el centro escolar.

La elaboración de los platos de dichos menús de dietas para necesidades nutricionales especiales que vayan a ser transportados se realizará en cocinas con locales independientes en el caso de cocinas centrales (**cocina separada físicamente y cerrada**) para que el equipamiento y utensilios se encuentren aislados de cualquier posible contaminación cruzada. El personal de cocina de estos menús deberá estar debidamente cualificado para la elaboración de los mismos.

Estas cocinas dispondrán de dimensión y equipamiento adecuado para atender la capacidad productiva requerida en el presente contrato.

Los procesos de manipulación y envasado deberán garantizar la inexistencia de cruces o posibles contaminaciones cruzadas.

Los platos de las dietas para necesidades nutricionales especiales deberán ser envasados individualmente y conservados y transportados en línea refrigerada, en envases no reutilizables, con un 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 deberán aparecer los datos relativos al nombre del centro, denominación del plato, tipo de dieta para necesidades nutricionales especiales,

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

empresa suministradora, forma de conservación y fecha de caducidad así como cualquier otro dato que pueda facilitar la identificación.

No se utilizarán guantes de látex ni otros materiales que contengan látex cuando el comensal tenga alergia a este material. Deberán seguirse las 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.

9.4.5. Normas para desarrollar la programación de dietas 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 sombreadá 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. 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.

9.5.- Menú ovolactovegetariano.

El menú ovolactovegetariano, además de incluir cereales (pasta, arroz, pan...), legumbres, patatas, frutas frescas, frutos secos y aceite, permite la inclusión en la dieta, de algunos alimentos de origen animal como los huevos y lácteos (leche y sus derivados). Este menú no incluye carne, ni pescado o marisco, ni productos que los contengan. En términos generales, se trata de ofrecer un plato ligero (cremas, ensaladas, arroces, pastas, sopa, verduras, etc.) y un plato que represente el principal aporte proteico de la comida, (legumbre, huevos, productos fermentados de cereales y soja...) acompañados de un postre (lácteo o fruta) y pan.

La elaboración del menú ovolactovegetariano se deberá realizar utilizando como base el patrón descrito en el modelo de menú ovolactovegetariano (Anexo V).

En el caso de que exista un comensal de menú ovolactovegetariano que requiera además una dieta para necesidades nutricionales especiales (alergia o intolerancia) que pueda comprometer el aporte de macro y micronutrientes se dará prioridad a las necesidades derivadas de la patología frente al menú ovolactovegetariano.

9.6. Plazos de presentación de menús para su revisión y aprobación.

La contratista presentará SIEMPRE la programación de los menús basales y aquellos menús que el Departamento solicite para su revisión y aprobación antes de las siguientes fechas:

- Primera semana de junio para el primer trimestre (incluyendo programación correspondiente al mes de septiembre).
- Primera semana octubre para el segundo trimestre.
- Segunda semana enero para el tercer trimestre.

El compromiso de respuesta por parte del Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura es de 15 días hábiles desde las fechas anteriormente indicadas, en dicha respuesta se marcarán los cambios que se consideran necesarios realizar para el

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

cumplimiento de las directrices marcadas en el presente pliego. La contratista tendrá un plazo máximo de 10 días hábiles desde la recepción de la revisión para realizar las correcciones indicadas y reenviar de nuevo los menús con las correcciones para su validación definitiva.

9.7. Normas para presentar los menús para su revisión y aprobación.

Se pretende disponer de un repositorio de información en el que se acceda a toda la información relativa a cada uno de los platos que componen el menú, sin necesidad de realizar otras búsquedas. Se debe poder acceder a la información descrita a continuación de una forma perfectamente estructurada y común:

Desde el repositorio se deberá poder acceder a cada una de las fichas de plato (primer y segundo plato-con guarnición), identificar por cada ficha de plato cada uno de los ingredientes que lo componen y a su vez acceder a la especificación de materia prima propia de la empresa contratista y a cada una de las fichas técnicas de proveedor asociada a dicha especificación.

La programación de menú presentada para su revisión debe incluir la denominación del primer plato, segundo plato, pan y postre (clara y comprensible), 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.

La forma de realizar la presentación de los menús para su revisión y aprobación en los plazos marcados en el apartado 9.6 será a través del canal de comunicación web.

La presentación de esta información podrá realizarse de varias formas:

1. Accediendo al sistema de planificación de recursos de la empresa contratista.
2. Base de datos específica.
3. Otra herramienta informática que cumpla el objeto y alcance del servicio

9.8. Divulgación de los menús.

La empresa contratista deberá poner a disposición del Centro Escolar la programación de los menús suministrados, incluyendo menú basal, dietas para necesidades nutricionales especiales y menús grandes grupos.

Las programaciones del menú basal, dietas para necesidades nutricionales especiales y grandes grupos serán trimestrales (deberá incluir la programación correspondiente al mes de septiembre) y se entregarán con una semana de antelación al inicio de cada trimestre. Asimismo, deberán llegar impresas al personal de cocina y a los padres o tutores del alumno para su correcto seguimiento. Además de las programaciones impresas, la empresa contratista facilitará los menús, tanto los basales como los de dietas para necesidades nutricionales especiales y menús grandes grupos, 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 del primer plato, segundo plato, pan y postre (clara y comprensible), el tipo de preparación, guarnición y la valoración nutricional del menú completo de cada día (deberá incluir 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, además deberá

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

orientar con menús adecuados para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía.

9.9. Modificación de menú una vez aprobado.

Una vez aprobada la programación, los menús no podrán ser modificados a no ser que el motivo de la variación sea por FUERZA MAYOR (alertas alimentarias,...) o cambios debidamente justificados y aceptados bajo el criterio del departamento de Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura.

Las modificaciones nunca podrán ser debidas a peticiones particulares de los centros docentes ni a problemas cuya solución pueda ser alcanzada a través de la reprogramación de los menús de la propia contratista a fin de cumplir las indicaciones del presente pliego.

La contratista deberá tener en cuenta las peculiaridades y/o limitaciones de los comedores escolares, en cuanto a personal, equipamiento, edad de los comensales etc, para evitar modificaciones innecesarias.

Los platos modificados, de forma justificada, además de cumplir con la política nutricional, deberán ser de la misma categoría comercial ó superior en cuanto a la calidad del producto que el plato original (tipo, especie, etc.).

Los cambios en la textura de los alimentos o modificaciones en las técnicas culinarias también son motivo de notificación, excepto en el caso de los más pequeños (2-3 años) según lo establecido en el punto 9.1.

Una vez autorizadas las programaciones de los menús serán enviadas para su impresión y publicación en la web. Cualquier modificación que sufran los menús deberá ser autorizada por parte del Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura, para a continuación publicarse en la web.

Las modificaciones deberán ser notificadas por la contratista en una misma plantilla Excel a lo largo del curso lectivo (Anexo VI. Plantilla de notificación de modificaciones de menú). Las diferentes notificaciones realizadas deberán ir acumulándose a lo largo del curso lectivo en la misma plantilla junto a las aceptaciones o negaciones de dichas modificaciones por parte de la Asesoría Técnica del Departamento.

Para poder valorar la modificación (aceptarla o no), la contratista deberá notificarla al Departamento y a su servicio de asistencia técnica, 96 horas antes del día en que pretenda aplicarla. El plazo de respuesta a la solicitud se establece en 48 horas siguientes a la notificación.

Cualquier variación de los menús, autorizada por el Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura, deberá ser comunicada a la Dirección del centro o persona(s) en quien delegue con 24 horas de antelación a la fecha de aplicación de la modificación.

9.10. Comunicación del número de menús por parte del Centro Escolar a la empresa contratista.

El número de cubiertos a servir en cada turno se indicará a la empresa contratista con, al menos, 24 horas de antelación.

9.11.- Menú de salvaguardia.

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

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

- Fallo en el centro transportado en frío e in situ (causa de fuerza mayor): servicio desde cocina central.
- Fallo en la logística centros in situ (causa de fuerza mayor): producto presente en el centro.
- Fallo en la cocina central. La empresa contratista 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 Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura.

En los centros in situ el menú de salvaguardia deberá mantener la estructura de menú basal y se entregará al principio de cada curso a cada centro y se informará al Departamento de la composición del mismo al inicio de curso.

9.12. Picnic.

En los casos en que se realicen actividades de los alumnos fuera del centro que impidan la ingesta dentro de las instalaciones de éste, así como en aquellos casos en los que así se autorice específicamente por el Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura, se podrá suministrar un PICNIC.

La composición del picnic será como mínimo de 2 bocadillos o sándwich con diferentes ingredientes, una pieza de fruta, un lácteo bebible y agua. Se adecuarán los gramajes de los bocadillos a la edad de los comensales.

En los centros transportados se proporcionarán los menús de picnic elaborados.

En los centros in situ se proporcionará exclusivamente la materia prima necesaria para la elaboración de los menús de picnic.

El menú de picnic propuesto por la empresa contratista deberá presentarse al Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura para su validación (en los plazos marcados en el apartado 9.6).

10. GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL.

10.1. – La contratista deberá tener implantado y certificado un sistema de gestión medioambiental certificada de conformidad con la norma UNE-EN-ISO 14.000 (versión vigente).

Se reconocerán aquellos certificados equivalentes expedidos por organismos establecidos en cualquier estado miembro de la U.E y también se aceptarán otras pruebas de medidas equivalentes de garantía de calidad.

10.2. – 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. Por ejemplo: Vertido de aceite, responsabilidad del catering.

10.3. – En relación a la segregación de residuos en los centros, el centro estará dotado de contenedores para poder separar las distintas fracciones.

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

10.4. – 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.

10.5. – 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(s) en quien delegue y al Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura.

10.6. - La contratista, en relación a sus cocinas centrales, informará al Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura con carácter trimestral los litros de aceite vegetal usado y los litros de aceite vegetal reciclado soportado, unos mediante los certificados de compra y otros mediante los certificados de recogida de la empresa gestora autorizada.

11. DESINFECCIÓN, DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN.

En ningún caso serán labores de la contratista la realización de las tareas de desinfección, desinsectación y desratización de los comedores y cocinas, ya que la ejecución de estas tareas se realizará de acuerdo con el protocolo establecido al efecto e integrado dentro del sistema de autocontrol sanitario que corresponda a cada centro.

12. PERSONAL.

12.1.- La contratista presentará anualmente una relación del personal que prestará el servicio por categorías y horario.

12.2.- La contratista se responsabilizará de forma inmediata de la bajas que se produzcan entre el personal que aporta a efectos de evitar disfunciones en la gestión concertada. Para ello la contratista dispondrá de una bolsa de personal en número suficiente como para que se puedan cubrir las necesidades que se requieran en los comedores, con la formación actualizada y legal necesaria para prestar servicio.

12.3.- 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.

12.4. – La contratista se responsabilizará de la contratación del personal para la prestación del servicio de acuerdo con el modelo lingüístico del centro.

12.5.- Corresponderá a la contratista 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.

13. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

13.1.- La limpieza y desinfección de los espacios definidos como cocina-office, comedor y vestuarios propios, del mobiliario metálico y de madera, vajilla, cristalería así como los productos y utensilios para llevarla a cabo serán por cuenta de la contratista.

Corresponderá a la contratista el lavado de los termos y posterior traslado de los

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

residuos que se generen en los términos recogidos en el punto 10 de este pliego.

La contratista facilitará a cada centro:

- Un protocolo escrito de las actuaciones a seguir así como los tiempos de aplicación.
- Los pictogramas correspondientes a dicho protocolo para su exposición en cocina-office-comedor del centro.

13.2.- La contratista es responsable de proporcionar los elementos de limpieza para realizar la limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos de cocina y comedor:

- Productos químicos para equipos: lavavajillas, abrillantador, limpiahornos, desengrasantes,...
- Productos químicos para limpieza y desinfección de suelos, mesas, superficies inoxidable,...
- Material fungible: Bayetas, guantes desechables, salva-uñas,....

Para ello confeccionará un plan integral de aplicación de productos de limpieza que será presentado al Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura y al centro, que incluirá las fichas técnicas de productos, las fichas técnicas de seguridad y el protocolo de trabajo mediante ficha técnica específica de trabajo.

13.3.- Si el baño está en el interior del comedor, su limpieza corresponderá al contratista.

14. REPRESENTANTE DE LA CONTRATISTA EN EL CENTRO. GESTORES DE CENTRO.

14.1. - Para supervisar todas las cuestiones relativas a la prestación del servicio descritas en este pliego por parte de la contratista y a fin de mantener un permanente contacto con la dirección del centro o persona(s) en quien delegue, la contratista designará a los gestores de centro con poder suficiente para resolver las incidencias que puedan ocurrir en el "día a día"; así como disponibilidad adecuada y suficiente para la resolución inmediata de cuantas incidencias se observen en la prestación de dicho servicio. Dichos gestores de zona deberán disponer, por tanto, de conocimientos de procesos productivos, sanitarios y nutricionales; así como de una adecuada capacidad de gestión, comunicación y respuesta.

Se deberá disponer de un protocolo para la correcta supervisión de centros y todas las visitas e incidencias detectadas deberán quedar registradas.

14.2. - El número de gestores por centro se determinará mediante el cumplimiento de los siguientes límites:

- Un gestor por cada 220 trabajadores del servicio comedor o fracción.

14.3. - El número de visitas a los centros es el siguiente:

- In situ: 1 vez a la semana
- Transportado: 1 vez al mes.

14.4. - Como resultado de su actividad deberá estar disponible en el centro la siguiente información:

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

- Registros de visitas de los Gestores de centro al comedor.
- Actas de las reuniones mantenidas entre el gestor de zona con la dirección del centro o persona(s) en quien delegue.

15.- AMPLIACIONES Y REDUCCIONES.

Como consecuencia de la dinámica propia de los diferentes centros acogidos al sistema con comedores de gestión directa, el número de comensales puede aumentar o disminuir y esta circunstancia puede llegar a obligar a modificar los contratos, de acuerdo con lo establecido en la carátula del pliego de cláusulas administrativas particulares.

15.1. Ampliaciones.

Pueden darse por:

Aumento del número de comensales: la empresa contratista del centro, en los casos que proceda, siempre de acuerdo a lo establecido en cada momento en la Circular de la Viceconsejera de Administración y Servicios por la que se emiten instrucciones para el funcionamiento de comedores escolares en régimen de gestión directa, a partir del curso escolar 2012/2013, o la que en su caso, se encuentre vigente, aumentará el personal necesario en función de los ratios establecidos, previa autorización del Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura.

15.2.- Reducciones.

Pueden darse por:

Reducción del número de comensales.- La reducción del número de comensales de un centro, en los casos que así proceda, siempre de acuerdo a lo establecido en cada momento en la citada Circular, supondrá una disminución del personal adscrito a la prestación del servicio, de acuerdo con los ratios establecidos.

En todo caso, el incremento de horario que se pueda producir de office/vigilancia asignado por el Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura se realizará en función del número de comensales que tengan o prevean tener durante el curso escolar, de acuerdo asimismo con lo establecido en la Circular arriba señalada.

16.-SISTEMA DE INFORMACION VIA WEB.

16.1. – La contratista a través de su web facilitará un acceso restringido para los miembros del Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura (Visión SSCC acceso al sistema de información a través del canal web) que se estime oportuno así como para la asistencia técnica del Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura a la BASE DE DATOS que figura en el apartado 16.2.

16.2. – La contratista a través de su web pondrá a disposición del Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura así como a la Asistencia Técnica la siguiente información:

- PROCEDIMIENTOS: formación, proveedores, limpieza y desinfección, plan de control de plagas, gestores/supervisión de centros, protocolo de gestión de dietas para necesidades nutricionales especiales, plan de crisis.

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

- Informe de revisión por la dirección del curso anterior.
- Objetivos del curso, indicadores, planes de mejora.
- Listado de proveedores homologados.
- Especificaciones de materias primas.
- Fichas de materias primas (de proveedor), calendario de entregas y horarios de las entregas de materias primas en los centros in situ.
- Rutas de entrega.
- Fichas técnicas platos (cocina central, in situ y transportados).
- Verificaciones analíticas según punto 6.4.2.
- Relación de comensales mensuales por grupos, de acuerdo con el punto 9.4.1 de este PPT.
- Programación trimestral de menús, en el que se incluirá el picnic: la contratista deberá notificar mensualmente al Departamento todos los menús basales y especiales existentes por comensales, de acuerdo con la plantilla que figura en el Anexo VI.- Plantilla mensual notificación menús.
- Contenido del plan formativo para los trabajadores.
- Cantidad de aceite vegetal utilizado y aceite vegetal reciclado.
- Listado trimestral de la fruta servida en el menú basal, incluyendo la variedad de las frutas servidas, alternancia y frecuencia. De acuerdo con el anexo IV Calendario de frutas de temporada.
- Seguro póliza actualizada en vigor.
- Gestores:
 - Estructura organizativa interna
 - Funciones (QUÉ) y tareas (CÓMO) a desempeñar de cada uno de los intervinientes
 - Metodología de coordinación y control interna
 - Checklist de control de centros, que aglutine la actividad de forma integral
 - Informe del responsable de los gestores con carácter mensual (a mes vencido) en el que se analiza la actividad desarrollada, número de visitas medio por mes (diferenciando centros transportados de los centros in situ) y se determina la estrategia a seguir.
- Actas de seguimiento de las reuniones del proyecto de I+D+I.
- Evaluación y medidas correctivas al repositorio de incidencias (quejas y reclamaciones)

16.3.- El Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura desarrollará una aplicación para el control de quejas, sugerencias y reclamaciones, así como visitas de los gestores a los centros; también incluirá una base de datos.

La contratista deberá utilizar esta aplicación para toma e introducción de datos en el sistema de acuerdo a las indicaciones recibidas desde el Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura.

17.- MEJORA CONTINUA DE LA CONTRATISTA: I+D+I, PROCESOS, PROCEDIMIENTOS, CONTROLES Y SISTEMAS DE VALIDACION.

17.1. - De acuerdo a la filosofía de la mejora continua la contratista se obliga a la mejora de sus PROCESOS, PROCEDIMIENTOS, CONTROLES, FICHAS TECNICAS DE PRODUCTO y SISTEMAS DE EVALUACION; en función tanto de sus experiencias particulares como por parte de:

- Acciones correctoras propuestas por parte del Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura, como respuesta a las incidencias recogidas.
- Mejoras que afectan positivamente al nivel de satisfacción del Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura.

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

- Modificaciones de parámetros que afecten al control de cualquier procedimiento, control ó sistema de evaluación a propuesta del Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura.
- Adecuación a la legislación.

17.2.- Por lo que respecta a las propuestas realizadas por parte del Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura, en cada caso, se confeccionará una guía de las mejoras planteadas en el que se establecerán lo siguiente:

- Objeto.
- Alcance.
- Evidencias (en caso de ser preciso).
- Objetivos.

Como resultado, la contratista deberá proponer, en el plazo máximo de un mes (desde la fecha en que se ha remitido la propuesta), un proyecto en el que bajo las premisas de precisión, propiedad, utilidad y viabilidad, determine los siguientes aspectos:

- Diseño de la solución propuesta por parte de la contratista.
- Estructura del personal asociado a este proyecto (rol que juega).
- Diagrama de Gantt con la planificación del proyecto incluyendo puntos de control.
- Indicadores de control de evolución proyecto.
- Resultados obtenidos.
- Implementación.

Definición de los requisitos del proceso de mejora

1.- Precisión: Una propuesta es precisa si manifiesta un nivel técnico detallado, se basa en datos fundamentados y expresa juicios o conclusiones que se derivan de forma lógica de los datos.

2.- Propiedad: Una propuesta cumple el requisito de propiedad si indica en que medida las actuaciones afectan a personas y garantiza los intereses de los agentes implicados.

3.- Viabilidad: Una propuesta es viable si plantea actuaciones realistas y administrativa o económicamente válidas.

4.- Utilidad: Una propuesta es útil si responde a las necesidades de modo claro, oportuno en el tiempo y con impacto.

17.3. Al objeto de avanzar en el nivel de satisfacción de los usuarios del modelo de Gestión Directa, la contratista deberá disponer en su estructura de un apartado específico de I+D+I, cuyas líneas de actuación se centrarán en INCREMENTAR LA INGESTA DE LOS USUARIOS DEL COMEDOR. Para ello deberá tener definidos los siguientes procesos metodológicos:

- Nuevos menús, nuevas técnicas culinarias, reformulaciones de los menús, presentaciones de los menús (se coloca todo en un eje ya que pueden estar ligados entre ellos).
- Evaluación de la ingesta, para lo cuál se deberá desarrollar un algoritmo que permita realizar una aproximación lo más real posible a la ingesta realizada por el colectivo teniendo en cuenta aquellos parámetros que puedan afectar al mismo, como pueden ser edad, técnica culinaria,...

El proceso metodológico deberá cubrir las siguientes fases:

1.- DIAGNOSTICO: del problema que se pretende solucionar

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

- 2.- DISEÑO: de la solución prevista, determinando los objetivos que se pretenden cubrir así como los indicadores de gestión
- 3.- EJECUCION: planificación de responsables, actividades,...
- 4.- IMPLANTACION: desarrollar la planificación determinada en el apartado anterior, llevando a cabo las modificaciones precisas para la consecución del objetivo
- 5.- SEGUIMIENTO: evaluación de los indicadores de forma que podamos determinar la idoneidad de la solución propuesta.

La estructura en el apartado: I+D+I, estará formada por un "panel" al que pertenecerá el personal de las siguientes áreas de la empresa como mínimo:

- Calidad.
- Compras.
- Producción.
- Supervisión.

La empresa contratista determinará el número de personas que forman parte del panel. El número de reuniones será como mínimo 3 al año (septiembre, enero y junio), y la empresa será la que determine la selección de actuaciones.

Se colgarán en la web las actas de las reuniones.

18.- COORDINACION EN EL CENTRO.

La dirección del centro y el gestor de centro de la contratista celebrarán las reuniones de coordinación que sean necesarias al objeto de que el comedor funcione correctamente en todas sus vertientes organizativas y funcionales (logística, personal, calidad y servicio al cliente).

Especialmente es preciso un nivel de coordinación elevado cuando coexisten personal del Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura y de la contratista, al objeto de evitar ineficacias.

19.- SISTEMAS DE AUTOCONTROL. PLANES GENÉRICOS Y MANUAL APPCC.

La contratista a través de su gestor de centro, colaborará con la dirección del centro o persona(s) en quien delegue en la implantación y en el seguimiento del Plan Genérico de Autocontrol Sanitario o del APPCC. La ejecución de los diferentes procesos que conforman el Manual se realizará mediante la colaboración conjunta de ambos, y el gestor realizará las sugerencias necesarias a la dirección del centro o persona(s) en quien delegue para su correcta implementación y evolución, según se establece en el punto 7.6 de este PPT.

20.- DOCUMENTACIÓN RELACIONADA CON LOS COMEDORES.

20.1. - La contratista debe aportar al Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura, en los formatos que éste determine y en el plazo requerido la información relativa a los comedores para su actualización sin coste adicional alguno.

20.2.- La contratista garantizará la disponibilidad en el comedor escolar de la siguiente documentación en formato papel según punto 17.1.:

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

- Teléfono atención a cliente de la empresa.
- Nombre y teléfono del gestor del centro determinado por la contratista.
- Registros de visitas de los Gestores de centro al comedor (con fecha, incidencias, observaciones, acciones correctivas, firma...).
- Otros registros de control necesarios.
- Programación de los menús por escrito (tanto de los menús basales como de los especiales)
- Certificados de formación en higiene alimentaria actualizados.
- Protocolo de dietas especiales propio del catering y específico para el centro.
- Fichas de comensales con menús para alumnado con necesidades nutricionales especiales.
- Fichas técnicas de plato.
- Fichas técnicas y de seguridad de los productos de limpieza y pictogramas relacionados con el plan de limpieza y desinfección.
- Actas de las reuniones mantenidas entre los gestores de zona y la dirección del centro o persona(s) en quien delegue acumulativas y por curso escolar.
- Los informes de las analíticas de materia prima, producto final y superficies en relación con el comedor en cuestión.
- En los centros in situ: documentación indicada en el punto 2.2 y ANEXO I (listado de proveedores homologados, especificaciones de las materias primas e instrucciones acorde con estas especificaciones que permitan al personal realizar la recepción de las mismas correctamente, fichas técnicas de las materias primas, planificación de entregas del proveedor de las materias primas...).

21.- DOCUMENTACION TÉCNICA DE LA CONTRATISTA.

La documentación técnica, esto es, las fichas técnicas y especificaciones técnicas, solicitadas a las contratistas en el presente PPT y presentada al Departamento son objeto de copyright, por lo que no se pueden realizar sin autorización expresa del proveedor copias, ni difundir la citada información ni total ni parcial a través de los canales de comunicación habituales: presencial, telefónico, escrito,....

Pudiendo el propietario de esta documentación entablar las acciones judiciales que considere oportuno, en caso de uso indebido ó malintencionado de esta información.

22. PLAN DE CRISIS ALIMENTARIA Y TÉCNICA

La(s) contratista(s) deberá(n) tener desarrollado un procedimiento de retirada de producto del mercado de aplicación en casos de crisis alimentaria y técnica.

Dicho procedimiento se deberá entregar al Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura y estar disponible a través del canal de información indicado.

**DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,
POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA**

ANEXOS

ANEXO I: ESPECIFICACIONES PROPIAS DE LA CONTRATISTA DE MATERIAS PRIMAS

ANEXO II: POLÍTICA NUTRICIONAL

ANEXO III: 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 DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA DEL GOBIERNO VASCO.

ANEXO IV: CALENDARIO DE ALIMENTOS DE TEMPORADA

ANEXO V: MODELO DE MENÚ OVO-LACTO-VEGETARIANO

ANEXO VI: PLANTILLA DE NOTIFICACIÓN DE MODIFICACIONES DE MENÚ

ANEXO VII: LISTADO DE CENTROS PÚBLICOS DE ENSEÑANZA CON COMEDORES DE GESTIÓN DIRECTA DE ELABORACIÓN "IN SITU CON PERSONAL LABORAL DEPENDIENTE DEL DPTO. DE EDUCACION, POLITICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA"

ANEXO VIII: CONVENIO COLECTIVO DE EMPRESAS DE COLECTIVIDADES EN COMEDORES ESCOLARES DE GESTION DIRECTA

**DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,
POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA**

ANEXO I

ESPECIFICACIONES DE MATERIAS PRIMAS

La contratista deberá desarrollar especificaciones de materia prima propias teniendo en cuenta:

- Existen dos escenarios perfectamente diferenciados, cocina central y centros in situ.
- Estas especificaciones deberán ser diseñadas para el aseguramiento de la calidad de productos y servicio.
- Proveedor deberá tener conocimiento exacto de dichas especificaciones.
- Deberán ser diseñadas teniendo en cuenta todo lo establecido en este pliego de prescripciones técnicas.

A continuación se describen la información mínima que debe aportar las especificaciones de materia prima:

- Clasificación de las materias primas: familias y subfamilias
- Descripción del producto
 - Denominación (legal)
 - Descripción del producto.
 - Composición del producto: ingredientes principales, secundarios, porcentajes de ingredientes.
 - Calidades, categorías comerciales, tipo de preparado
 - Formato (gramajes) tipo presentación.
 - Métodos de conservación
 - Etiquetado
 - Declaración de alérgenos
 - Restricciones en el caso de que existan por ejemplo uso no permitido de aditivos.
 - Características organolépticas.
 - Características microbiológicas.
 - Características físico-químicas.
 - Normativa aplicable.
- Características del envase, embalaje y paletización.
- Relación de los productos /proveedores homologados.

Para los centros in situ deberán existir unas instrucciones, acorde con estas especificaciones de materia prima que permitan al personal realizar la recepción de las mismas correctamente.

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

ANEXO II **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 y el Documento de Consenso sobre la Alimentación en los Centros Educativos (Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud).

A continuación se describen aquellos aspectos a tener en cuenta por la empresa contratista para desarrollar una correcta Política Nutricional:

PRIMERO. CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS.

La empresa contratista acreditará documentalmente (según Anexo I. Especificaciones de Materias Primas), que todas las materias primas y productos alimenticios para la elaboración de 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 Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura.

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.

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

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 ternera (hamburguesas, albóndigas y salchichas frescas).

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

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

- El origen de la carne deberá ser únicamente de la especie ternera.
 - Contener un porcentaje mínimo del 85 % de carne de ternera
 - El resto deberán ser ingredientes naturales que realicen una función de mejora del producto: huevo pasteurizado, vegetales, leche, pan, sal, especias...
 - 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 (jamón cocido, paleta cocida, pechuga de pavo, salchicha cocida,...)

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.

Se servirán limpios exentos de espinas, escamas y vísceras y en su caso fileteados.

Quedan establecidas como especies aceptadas para su inclusión en los menús las siguientes:

PESCADO BLANCO	PESCADO AZUL
Merluza congelada y fresca	Atún congelado
Bacalao congelado	Trucha asalmonada fresca
Perca fresca/congelada	Salmón fresco/congelado

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 Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura.

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 Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura.

Huevos y ovoproductos.

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

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 aceptados para su inclusión en los menús las siguientes:

PRODUCTO.	% mínimo de ingrediente de denominación de producto.
Croquetas.	5%
Empanadillas	5%
Canelones/Lasaña	20%
San Jacobos	40% (se acepta fiambre de magro)

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 Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura.

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.

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.

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

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 Mono sódico.

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.

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.

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

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

temporal, y precisará lo siguiente:

- 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 Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura 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 confeccionar 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 contratista 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

**DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,
POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA**

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.

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	
	Legumbres (con verdura o patata)	1/semana 6/mes	
Segundos platos	Carnes	2 / semana	
	Derivados cárnicos no sometidos a tratamiento mixtos		2/ mes
	Pescados	1/ semana 6/mes	
	Huevos		1/ semana
	Derivados cárnicos pasteurizados.		1/ mes
	Precocinados		2/ mes
	Rebozados		2/semana
	Frituras		2/ semana.
Postre	Fruta fresca	3/ semana	
	Fruta en conserva		1/ mes
	Postre lácteo		2/semana
Guarniciones	Vegetales crudos	2/ semana	
	Verdura cocida	1/ semana	
	Patatas fritas/ chips		1/ semana
	Arroz/Pasta		2/mes
	Mahonesa		2/mes
	Tomate frito/salsa de tomate		2/ semana

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

CUARTO. COMPOSICIÓN BÁSICA DEL MENÚ 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.

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): Obligatoria 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.

LEGUMBRES (CON VERDURA 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, priorizando los acompañamientos de verduras frente a derivados cárnicos. 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: 2/semama mínimo

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 poco grasas, limitando fritos, rebozados, guisos y estofados grasos. Deberá identificarse la técnica culinaria, sobre todo en el caso de horneado, rebozado, empanado, fritura (según punto 9.3 y 9.7)

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

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 ternera (este plato debido a su composición nutricional no computa como derivado cárnico no sometido a tratamiento mixto).

DERIVADOS CÁRNICOS NO SOMETIDOS A TRATAMIENTO MIXTOS: **2/mes máximo.**

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: **1/semana mínimo**

Se utilizará en la medida de lo posible pescado fresco, con una frecuencia mínima de una vez al mes

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) .

En ningún caso la denominación del plato podrá inducir a error sobre la identidad de la especie, deberá identificarse la técnica culinaria, sobre todo en el caso de horneado, rebozado, empanado, fritura e identificarse cuando se trata de pescado fresco (según punto 9.3 y 9.7).

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: **1/semana máximo.**

Principalmente en forma de tortillas, huevo cocido o frito.

DERIVADOS CÁRNICOS PASTEURIZADOS.: **1/mes máximo.**

Serán preferentemente jamón cocido, paleta cocida o salchicha cocida.

PRECOCINADOS: **2/mes máximo.**

Croquetas, empanadillas, San Jacobos...Se trata de alimentos en general con un bajo contenido proteico y con un aporte importante de grasas debido al proceso de fritura.

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

REBOZADOS: 2/semana máximo

Cuando un alimento se pasa por harina, huevo y de forma opcional pan rallado antes de freír.

FRITURAS: 2/semana máximo.

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 es 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 (**tres o más 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, y deberá ser siempre fruta de temporada.

La leche y sus derivados (yogur, quesos, cuajadas) son una importante fuente de proteínas y calcio. 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....que se ofrecerán como máximo **dos veces al mes**.

Guarniciones:

VEGETALES CRUDOS: 2/semana mínimo.

Siempre que sea posible se utilizará guarnición de vegetales preferiblemente crudas (tomate, lechuga, ensalada).

VERDURA COCIDA: 1/semana mínimo.

A base de zanahoria, champiñones, pimientos rojos, guisantes, pisto, calabacín, berenjena...

**DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,
POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA**

PATATAS FRITAS O CHIPS: 1/semana 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.

ARROZ Y PASTA: 2/mes máximo.

Como guarnición de carne.

MAHONESA: 2/mes máximo

Como guarnición del pescado.

TOMATE FRITO/SALSA DE TOMATE: 2/semana máximo

Como ingrediente de primer plato (arroz y pasta) y/o guarnición de segundo plato.

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

La empresa contratista 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	13-16 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

**DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,
POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA**

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 la empresa contratista 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 tipo payés	30	30	60	60
Pan tipo barra	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.

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

Las legumbres para poder denominarse con verduras deberán tener un mínimo de 20-30 gramos de verduras por ración (zanahoria, cebolla, pimiento, puerro, calabaza, tomate..., no siendo mayoritariamente tomate).

Las legumbres y la pasta para poder denominarse con chorizo deberán tener un mínimo de 10 gramos de chorizo por ración.

La pasta para poder denominarse con atún deberá tener un mínimo de 20 gramos de atún por ración.

Las patatas deberán tener un mínimo de 20-30 gramos de ingrediente secundario por ración para poder darle la denominación específica, excepto en el caso de marmitako donde la cantidad mínima de atún/bonito debe ser de 40-60 gramos por ración.

**DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,
POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA**

ANEXO III

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 DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA DE GOBIERNO VASCO.

1. INTRODUCCIÓN

2. OBJETIVOS DEL PROTOCOLO.

3. CRITERIO DE AGRUPACIÓN DE DIETAS PARA NECESIDADES NUTRICIONALES ESPECIALES.

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

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

6. GESTION DE DIETAS PARA NECESIDADES NUTRICIONALES ESPECIALES EN COMEDORES CON ELABORACIÓN IN SITU.

7. MONITORES DE COMEDOR.

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

9. FICHA DEL COMENSAL

10. BIBLIOGRAFÍA.

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

1. INTRODUCCIÓN.

La prevalencia de alergias e intolerancias alimentarias 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, personal de cocina y cuidadores del comedor de los centros escolares, así como a los padres o tutores de dichos niños. 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 como de **dietas para necesidades nutricionales especiales elaboradas in situ** en la propia cocina del centro escolar.

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 Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura a seguir por todas las cocinas centrales:

-Grupos Comunes de alergias e intolerancias alimentarias:

- 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.

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

- 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 altramuces.
- Grupo No legumbre seca (total o parcial). Exclusión de todas o alguna de las siguientes variedades: lenteja, garbanzo y alubia.
- Grupo No frutos secos (total). 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 alimentarias 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.
- Médico 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 sombreamán 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 cumplimentada, 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 70°C. 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.

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

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. GESTIÓN DE DIETAS PARA NECESIDADES NUTRICIONALES ESPECIALES EN COMEDORES CON ELABORACIÓN IN SITU.

6.1 ¿Cómo se debe almacenar la materia prima?

El almacenamiento se debe realizar separado y protegido del resto de alimentos (por ejemplo, cajas de plástico con tapa), suficientemente aislado para evitar contaminaciones cruzadas. Las materias primas deberán estar correctamente identificadas por escrito (se podrán utilizar pegatinas de diferentes colores para facilitar la identificación).

Estas precauciones se tomarán tanto para materias primas almacenadas a temperatura ambiente, como a temperatura de refrigeración y congelación.

6.2. ¿Qué documentación debe existir en la cocina?

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.

El comedor escolar deberá tener en lugar accesible tanto para el personal de office como para las monitoras del comedor la ficha del comensal debidamente cumplimentada, el certificado médico y el protocolo de actuación específico del niño en caso de ingesta por error (en caso necesario).

6.3. ¿Cómo se debe elaborar la dieta para necesidades nutricionales especiales?

Deben emplearse útiles de trabajo exclusivos (sartenes, cazos, tablas de corte, cuchillos, etc) para las dietas de necesidades nutricionales especiales, identificados individualmente por tipo de dieta especial, se podrán utilizar diferentes colores para evitar problemas de contaminaciones cruzadas (trazas de alimentos). Se permitirá el empleo de útiles de trabajo no exclusivos siempre que NO se utilicen simultáneamente para diferentes menús y se hallan sometido con anterioridad a una limpieza y desinfección exhaustiva que garantice su seguridad.

La elaboración de las dietas para necesidades nutricionales especiales debe realizarse en diferente espacio o separado en el tiempo (en función de las dimensiones de la cocina). Incluidas las frituras y asados, donde se utilizaran sartenes individualmente. En caso de realizar las dietas para necesidades nutricionales especiales en el mismo espacio de cocina que el menú basal se recomienda la realización de las dietas para necesidades nutricionales especiales al inicio de la jornada, manteniendo unas exhaustivas normas de higiene con el fin de evitar trazas de alérgenos. En caso de realizar las dietas para necesidades nutricionales especiales al final de la jornada se deberá realizar una limpieza

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

y desinfección intermedia que asegure la eliminación de cualquier traza de alimento de riesgo o alérgeno.

La Cocina Central pondrá a disposición del centro escolar las fichas técnicas del plato en soporte papel, legible e imágenes en color. Dichas fichas técnicas servirán como referencia para la correcta elaboración de las dietas para necesidades nutricionales especiales.

Las dietas para necesidades nutricionales especiales deben estar, durante toda su elaboración, identificadas/etiquetadas con el tipo de dieta y/o comensal.

No se utilizarán guantes de látex ni otros materiales que contengan látex cuando el comensal tenga alergia a este material. Deberán seguirse las recomendaciones de la AESAN para limitar el uso de guantes, en especial guantes de látex.

6.4. Almacenamiento y servicio de las dietas para necesidades nutricionales especiales una vez finalizadas.

Las dietas para necesidades nutricionales especiales una vez acabadas se guardarán en recipientes protegidos, identificados correctamente. En la **etiqueta** debemos incluir datos como denominación del plato, tipo de dieta para necesidades nutricionales especiales, y otros datos que puedan facilitar la identificación

Se debe asegurar que la temperatura de la dieta en el momento del servicio sea de más de 65°C. Los procesos de manipulación deberán garantizar la inexistencia de cruces o posibles contaminaciones cruzadas

7. 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.

Sentar siempre al niño en el mismo lugar y al cuidado del mismo monitor. En caso de sustitución del monitor, la responsable del comedor deberá poner al corriente al sustituto de todas las medidas descritas en este protocolo.

Vigilar que el niño NO acceda a la comida de otro compañero.

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.

8. 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.

**DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,
POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA**

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.

**DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,
POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA**

9. FICHA DE COMENSAL.

Adjuntar
foto.

Nombre y Apellidos del niño/a:	
Tipo de dieta para necesidades nutricionales especiales:	
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:	
Antecedentes de Shock Anafiláctico.	SI NO

LA FICHA DEBE IR ACOMPAÑADA DEL INFORME MEDICO OFICIAL DEL ESPECIALISTA Y DEL PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN CASO DE INGESTA POR ERROR

Consentimiento del Padre/Madre o Tutor.
Firma y Fecha

A los efectos de cumplimiento de la Ley de Protección de Datos de Carácter Personal, se les informa de que estos datos sólo serán utilizados para garantizar la seguridad alimentaria del servicio del comedor escolar, de forma que se pueda realizar la correcta identificación y trazabilidad de la dieta para necesidades nutricionales especiales

**DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,
POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA**

10. BIBLIOGRAFÍA.

Documento de Consenso sobre la alimentación en los centros educativos. Ministerio de Educación y Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad. 2010

Alergia a Alimentos. Alergia al látex. Guía de profesores. Asociación Española de Alergias a Alimentos y Látex.

Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Documento de Consenso sobre recomendaciones para una escolarización segura del alumnado alérgico a alimentos y/o látex. Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. 2013.

Guía informativa: alergia a alimentos y/o al látex en los centros educativos. Escolarización segura. Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. 2013.

Guía de Gestión de alérgenos en la Industria Alimentaria. FIAB. Octubre 2013.

**DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,
POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA**

ANEXO IV.

CALENDARIO DE ALIMENTOS DE TEMPORADA

CALENDARIO DE FRUTAS DE TEMPORADA.

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

	ene	feb	mar	abr	may	jun	jul	ago	sep	oct	nov	dic
Aguacate					□	■	■	■	■	■	□	
Albaricoque				□	■	■	■	■	□			
Breva						■	■					
Caqui	□								□	■	■	■
Cereza				□	■	■	■					
Ciruela					□	■	■	■	□			
Chirimoya	□								□	■	■	■
Frambuesa					□	■	■	■	□			
Fresa/Fresón	□	■	■	■	■	□						
Granada								□	■	■	■	
Higo						□	■	■	■	□		
Kiwi	■	■	■	□					□	■	■	■
Limón	■	■	■	■	■	□				□	■	■
Mandarina	■	■	■	□						□	■	■
Mango							□	■	■	■	■	
Manzana	■	□					□	■	■	■	■	■
Melocotón				□	■	■	■	■	■	□		
Melón					□	■	■	■	■	□		
Membrillo							□	■	■	□		
Naranja	■	■	■	■	□					□	■	■
Nectarina				□	■	■	■	■	■	□		
Níspero			□	■	■	□						
Paraguaya						□	■	■	□			
Pera						□	■	■	■	■	■	□
Plátano	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Pomelo	■	■	■	■	□						□	■
Sandia					□	■	■	■	□			
Uva								□	■	■	■	■
	ene	feb	mar	abr	may	jun	jul	ago	sep	oct	nov	dic

■ Temporada de recolección y mejor época de consumo

□ Temporada de recolección temprana o tardía.

**DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,
POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA**

CALENDARIO DE VERDURAS DE TEMPORADA.
Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

	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 Ver		□	■	■	■	□						
Espinaca	■	■	■	■	■	□	□	□	■	■	■	■
Guisante	■	■	■	□						□	■	■
Haba	■	■	■	□								□
Judía Verde	■	■	■	■	■	■	■	□	□	■	■	■
Lechuga	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Nabo	□	□	□	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Pepino	□	□	□	■	■	■	■	■	■	■	□	□
Pimiento	■	■	■	■	■	■			□	■	■	■
Puerro	■	■	■	■	■	□			■	■	■	■
Rábano	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Remolacha	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Repollo	■	■	■	■	■	□			■	■	■	■
Tomate	■	■	■	■	■	■	□	□	□	■	■	■
Zanahoria	■	□	□	□	■	■	■	■	■	■	■	■
	ene	feb	mar	abr	may	jun	jul	ago	sep	oct	nov	dic

- Temporada de recolección y mejor época de consumo
- Temporada de recolección temprana o tardía.

Plantilla Frecuencia de consumo de fruta fresca

Variedad Fruta	1° Trimestre				Subtotal	2° Trimestre			Subtotal	3° Trimestre			Subtotal	Total Anual
	Sep	Oct	Nov	Dic		Ene	Feb	Mar		Abril	May	Jun		

**DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,
POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA**

ANEXO V

MODELO DE MENÚ OVOLACTOVEGETARIANO.

A continuación se detallan a modo de ejemplo algunas de las posibles variedades de platos que se pueden ofertar en el menú ovolactovegetariano:

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Arroz Tortilla... Fruta Pan	Crema de verdura Legumbres con verduras Lácteo. Pan	Pasta Preparado de soja Fruta Pan	Ensalada variada Huevos Lácteo Pan	Sopa de (arroz, pasta, minestrone Legumbres con verduras Fruta Pan
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Patatas Preparado de soja Lácteo Pan	Sopa de (arroz, pasta, minestrone Tortilla de... Fruta Pan	Ensalada variada Legumbres con verduras Lácteo Pan	Arroz Preparado vegetal Fruta Pan	Verdura entera Legumbres con verduras Lácteo Pan
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Pasta Tortilla de... Fruta Pan	Ensalada variada Legumbres con verduras Lácteo Pan	Verdura entera Huevos Fruta Pan	Sopa de (arroz, pasta, minestrone Legumbres con verduras Lácteo Pan	Patatas Preparado de soja Fruta Pan
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Ensalada variada Legumbres con verduras Lácteo Pan	Arroz Tortilla de... Fruta Pan	Verdura entera Preparado de soja Lácteo Pan	Sopa de (arroz, pasta, minestrone Legumbres con verduras Fruta Pan	Crema de verdura Tortilla de... Lácteo Pan
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Ensalada variada Preparado vegetal Fruta Pan	Verdura entera Legumbres con verduras Lácteo Pan	Sopa de (arroz, pasta, minestrone Tortilla de... Fruta Pan	Pasta Preparado de soja Lácteo Pan	Verdura entera Legumbres con verduras Fruta Pan

**DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,
POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA**

<p align="center">ARROCES Y PASTAS.</p> <p>Arroz con tomate, Paella vegetal, Pasta con tomate y queso, pasta salteada con verduras, Lasaña de verduras con queso, Canelones de verduras con bechamel...</p>	<p align="center">ENSALADA VARIADA.</p> <p>Se recomienda incluir además de lechuga 3 o 4 de los siguientes ingredientes (cebolla, zanahoria, patata, tomate, queso fresco, arroz, pasta, huevo cocido...)</p>
<p align="center">VERDURAS ENTERAS.</p> <p>Vainas con patatas, espinacas rehogadas con patatas, menestra de verduras, acelgas con refrito, guisantes rehogados...</p>	<p align="center">CREMAS DE VERDURAS.</p> <p>Crema de calabaza, de guisantes, de zanahoria, de puerros, de calabacín, de espinacas...</p>
<p align="center">SOPAS.</p> <p>Sopa de pasta (con o sin huevo), de arroz, minestrone....</p>	<p align="center">PATATAS.</p> <p>Patatas guisadas, Porrusalda, Patatas en salsa...</p>
<p align="center">TORTILLAS.</p> <p>Tortilla de patata, de champiñones, de calabacín...</p>	<p align="center">HUEVOS.</p> <p>Huevos con tomate, Huevos con bechamel...</p>
<p align="center">PREPARADOS DE SOJA/VEGETALES.</p> <p>Salchichas y hamburguesas de vegetales con verduras, con pimientos, con patatas fritas, con puré de patata, Seitán en salsa de verduras,...</p>	<p align="center">LEGUMBRES.</p> <p>Lentejas, alubias, garbanzos con verduras, potaje de soja, lentejas con arroz, garbanzos con espinacas...</p>
<p align="center">LACTEOS Y DERIVADOS.</p> <p>Yogur, Queso fresco, Natillas...</p>	<p align="center">FRUTA FRESCA.</p> <p>Manzana, pera, naranja, kiwi...</p>

**DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,
POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA**

ANEXO VI

PLANTILLA DE NOTIFICACIÓN DE MODIFICACIONES DE MENÚ

AÑO CURSO:

MES:

Fecha/hora de notificación	Fecha de modificación	Nombre de Centro	Código de Centro	Tipo de dieta	Motivo de modificación	Plato original	Plato modificado	Aceptación SI/NO	Observaciones

**DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,
POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA**

ANEXO VII

LISTADO DE CENTROS PÚBLICOS DE ENSEÑANZA CON COMEDORES DE GESTIÓN DIRECTA DE ELABORACIÓN "IN SITU CON PERSONAL LABORAL DEPENDIENTE DEL DPTO. DE EDUCACION, POLITICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA"

HERRIA	IKASTETXE
DONOSTIA-SS	CEIP INTXAURRONDOKO IK. HLHI
DONOSTIA-SS	CEIP ZUHAIZTI HLHI (ALDACOENEA)
DONOSTIA-SS	CEIP ZUHAIZTI HLHI (ATEGORRIETA)
ERRETERIA	CEIP CRISTOBAL GAMON HLHI
HERNANI	CEIP LANGILE IKASTOLA HLHI (MEABE)
OIARTZUN	CEIP ELIZALDE HLHI

ANEXO VIII

**CONVENIO COLECTIVO DE EMPRESAS DE COLECTIVIDADES EN COMEDORES
ESCOLARES DE GESTION DIRECTA**

<https://www.euskadi.eus/r48-bopv2/es/bopv2/datos/2011/11/1105730a.pdf>

**DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,
POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA**

ANEXO IX:

DENOM TH	COD- CENTRO	DENOM CENTRO	Nº APROX. COMENSALES	
			IN SITU	TRANSPORT.
GIPUZKOA	012965	IES CRISTOBAL GAMON BHI		153
GIPUZKOA	012140	CEP ELIZALDE LHI	469	
GIPUZKOA	012159	CEP CRISTOBAL GAMON LHI	485	
GIPUZKOA	012173	IES KOLDO MITXELENA BHI		180
GIPUZKOA	012202	CEP ZUHAIZTI LHI	496	106
GIPUZKOA	012334	CEP LANGILE IKASTOLA LHI	131	355
GIPUZKOA	012367	CEP INTXAURRONDO IKASTOLA LHI	241	
GIPUZKOA	012086	CEP TXIRRITA LHI		42
GIPUZKOA	012905	CEP KOLDO MITXELENA LHI		426
GIPUZKOA	012964	IES LANGAITZ BHI		162
GIPUZKOA	013012	IES HERNANI BHI		293
GIPUZKOA	013025	IES USANDIZAGA-PEÑAFLO RIDA-AMARA BHI		484
GIPUZKOA	013079	CEP INTXAURRONDO HEGOA LHI		134
GIPUZKOA	013520	CEIP ARANTZAZUKO AMA IKASTOLA HLHI		320
GIPUZKOA	013522	CEIP BIZARAIN		586
GIPUZKOA	012654	CEP ELIZATXO IKASTOLA LHI		269
GIPUZKOA	012967	IES HIRUBIDE BHI		98