



# **PLIEGO DE CLAÚSULAS TÉCNICAS**



PLIEGO DE CLÁUSULAS TÉCNICAS EXPEDIENTE DE HOMOLOGACION DE LOS  
SERVICIOS DE CATERING

El presente Pliego dispone de tres partes de las cuáles la primera es la que debe de servir con carácter generalista, las otras dos sirven para los casos específicos que se definen, aunque siempre la primera especificación es la que servirá de base para todos los casos

Las tres especificaciones que a continuación se definen son:

A .- PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR EN LOS CENTROS DE ENSEÑANZA DE GESTION DIRECTA DE RESPONSABILIDAD DEL DPTO. DE EDUCACION, UNIVERSIDADES E INVESTIGACION

B .- PLIEGO CONDICIONES TECNICAS PARA EL SUMINISTRO DE MATERIAS PRIMAS Y PARA SU ELABORACION "IN-SITU" EN LOS CENTROS DE ENSEÑANZA DE GESTION DIRECTA

C .- PLIEGO CONDICIONES TECNICAS PARA EL SUMINISTRO DE MATERIAS PRIMAS EN LOS CENTROS DE ENSEÑANZA DE GESTION DIRECTA QUE DISPONEN DE PERSONAL DE COCINA DEPENDIENTE DEL DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN.



## **A .-PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR EN LOS CENTROS DE ENSEÑANZA DE GESTION DIRECTA DE RESPONSABILIDAD DEL DPTO. DE EDUCACION, UNIVERSIDADES E INVESTIGACION**

### **1.- OBJETO**

El objeto del presente pliego es la gestión del servicio de comedor y se efectuará de acuerdo a las condiciones que se especifican en este documento.

### **1 .- SERVICIO COMEDOR: CONTENIDO**

1 .1.- La empresa adjudicataria del servicio de comedor se comprometerá a realizar la gestión del servicio de comedor que incluye:

1.1.1 .- La confección de los menús según se especifica en el apartado 11 del presente pliego.

1.1.2 .- Establecer la sistemática y la normativa a seguir para la correcta manipulación, elaboración, cocinado y transporte de las materias primas, para la confección de los menús previstos, verificando que se realicen de la forma más idónea; proponiendo a su vez los sistemas de producción que estime más oportunos, teniendo en cuenta los últimos avances tecnológicos y organizativos.

1.1.3.- La distribución se realizará desde el centro autorizado por su Registro General Santario (RGS)

1.1.4 .- La gestión del sistema de comidas se realizará:

\* Mediante suministro de comida transportada en caliente o en frío, no permitiéndose una posterior modificación sin previa autorización de la Dirección de Administración y Gestión Económica

\* La distribución de la comida hasta el punto de reparto será tratada de tal forma que llegue al comedor en óptimas condiciones de temperatura, presentación y características organolépticas. Con este fin y en aquellos centros en los que la comida se distribuya en distintos turnos, se utilizarán recipientes/termos diferentes y adecuados para cada turno.

\* El lavado de la vajilla, la limpieza del mobiliario y comedor será por cuenta del adjudicatario así como el posterior traslado de los residuos que se generen en la comida

- El adjudicatario queda obligado a confeccionar los menús o dietas especiales que por prescripción facultativa, le sean indicados por parte del Encargado del Comedor, siendo estos menús supervisados por la Dirección del Centro, a idéntico coste que los menús elaborados dentro del Plan Alimentario basal.

- La elaboración de dichos menús que vayan a ser transportados se realizará en cocinas con equipamiento y utensilios aislados de cualquier posible contaminación cruzada. El personal de cocina de estos menús deberá estar debidamente cualificado para la elaboración de los mismos.

El Encargado del Comedor velará por la no proliferación de dietas especiales sin causa justificada, que perjudique el normal desarrollo del servicio de comedor

### **2 .- HORARIO**

2 .1 .- El horario de prestación del servicio de comedor quedará fijado por la Dirección del Centro, siempre de acuerdo con el horario lectivo aprobado por la Delegación Territorial de Educación, Universidades e Investigación.



El horario de prestación del servicio del comedor quedará fijado por la Dirección del Centro

2.2.- El número de turnos, será: 1, 2 ó 3 a definir por el Encargado del Comedor

2.3.- Por lo que respecta al personal del centro se cubrirán las comidas del personal adscrito al centro que autorice la Dirección del Centro

### **3.- INVENTARIO DE MATERIAL E INSTALACIONES**

3.1.- El Encargado del Comedor será responsable de mantener los locales, mobiliario y enseres en perfecto estado de mantenimiento.

3.2.- Sobre los locales que ceda el centro para la prestación del servicio el contratista no tendrá derecho alguno, no pudiendo realizar obras en el centro salvo permiso expreso de la Dirección de Recursos y Contratación. En su caso, las obras correspondientes serán vigiladas por los servicios técnicos de esta dirección.

De  
acordarse alguna reforma esta quedaría a beneficio de la institución sin derecho a indemnización.

### **4. GESTIÓN DEL APROVISIONAMIENTO**

4.1.- En lo relativo al servicio de comedor el adjudicatario garantizará:

- La logística del servicio.
- Las exigencias establecidas en las normativas vigentes.
- La adecuada presentación.
- La limpieza de las instalaciones, equipos, material, ....

### **5. FACULTAD DE INSPECCIÓN Y CONTROL.**

5.1.- El Departamento de Educación, establecerá los sistemas de control de calidad periódicos que considere oportunos, mediante los cuales se comprobarán la calidad y cantidad de las materias primas utilizadas y de los productos elaborados, así como el cumplimiento de las normas de higiene en la manipulación de alimentos, locales y materiales utilizados en la prestación del servicio.

Será la Dirección del Centro quien atenderá a la presentación y cumplimiento del horario del servicio de comidas.

Se suscribirá un acta en el momento de la recepción en la que se hará constar la calidad del servicio y será firmada por parte del encargado del comedor y el Adjudicatario del servicio.

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

5.3.- El adjudicatario queda obligado al suministro del material necesario para recoger muestras testigo de las comidas elaboradas o distribuidas en cumplimiento del artículo 10, pto. 3 del RD 3484/2000 del 29 de Diciembre (BOE 12/01/01)

La Dirección del Centro será la encargada de que se recojan dichos platos testigos claramente identificados y fechados, conservados adecuadamente (refrigeración o congelación) un mínimo de dos días. Si existieran dietas especiales, se guardarán muestras testigo (mínimo 50 gr.) de las mismas.



5.4.- Se prohíbe expresamente al contratista la realización de cualquier acción publicitaria en relación tanto a los usuarios del servicio como a su personal, en los locales del Centro, el adjudicatario quedará obligado a solicitar la correspondiente autorización a la dirección del centro en cualquier supuesto en que desea dar publicidad acerca del servicio prestado por su empresa relativo al centro.

No obstante y con carácter trimestral se celebrarán reuniones entre representantes del Departamento de Educación y los adjudicatarios en las que evaluarán al menos los siguientes aspectos:

- Desarrollo de la normativa propia del servicio de catering y su implementación
- Desarrollo de cursos de formación para su personal
- Nivel de satisfacción de los centros
- Incidencias surgidas
- Establecimiento de un proceso de mejora continua
- Altas y bajas del personal
- Otros

## **6. ACTUACIONES EN MATERIA DE INSPECCIÓN Y CONTROL.**

6.1.- El Departamento de Educación, podrá efectuar la inspección de los locales de almacenamiento y elaboración que posea el adjudicatario comprobando se cumplan las condiciones que establece el la normativa higiénico-sanitaria vigente, así como establecer un sistema de auditoria higiénico-sanitaria tanto del adjudicatario como del producto final.

6.2.- El Departamento de Educación, inspeccionará regularmente 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 del adjudicatario.

6.3.- El Departamento de Educación y la dirección del centro, conjuntamente con el adjudicatario, establecerán los procedimientos de control de calidad y muestreo a fin de realizar los análisis preceptivos tanto en materia prima como de producto terminado.

Estos análisis se realizarán al menos una vez por curso y el adjudicatario remitirá los informes resultantes a la dirección del centro y al Departamento de Educación.

Estos análisis permitirán comprobar tanto si la materia prima como el producto final ofrecido se corresponde a los señalado en este pliego y si cumplen todo tipo de normas alimentarias.

El Departamento de Educación realizará, al menos una vez por curso escolar, sobre el menú celiaco, un análisis de gluten, con el fin de verificar la idoneidad de dichos menús, comprobando así que el procedimiento para la elaboración de menús sin gluten se desarrolla correctamente por parte del adjudicatario.

Además el Departamento de Educación realizará, al menos una vez por curso escolar, un análisis nutricional del menú, con el fin de comprobar que los datos de la valoración nutricional ofrecida por el adjudicatario corresponden con los resultados analíticos.



6.4.- Con independencia de los controles de calidad que realice el adjudicatario, la Dirección del centro verificará a la hora de recibir el servicio en el centro, los siguientes parámetros.

- Calidad y cantidad.
- Presentación.
- Condiciones higiénicas del transporte y envasado.
- Etiquetado y caducidad. ( En los casos que sea preciso)
- Temperatura

Practicadas las anteriores comprobaciones, se procederá al rechazo y denuncia ante el adjudicatario y ante la Dirección de Administración y Gestión Económica de aquellos productos que no cumplan la normativa aplicable.

## **7. SERVICIO**

7.1.- En la oferta económica deberá recogerse el coste total por servicio

7.2. – En la elaboración de los menús se deberán de tener en cuenta cambios estacionales y proponer un menú especial en temporada navideña.

7.3.- El Servicio deberá de adaptarse a las necesidades reales de cada centro en función de los comensales y de las necesidad de cuidadores que se estimen en él

7.4. - 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 máximos establecidos en la Circular IG-1/2007 del Viceconsejero de Administración y Servicios por la que se dictan instrucciones par el funcionamiento de comedores escolares en régimen de gestión directa, a partir del curso escolar 2007/2008, o las que en su caso la sustituyan.

7.5.- La facturación del servicio, detallada por conceptos, se realizará de forma mensual, por centro y dirigida a la Dirección del Centro

El nº de horas por la prestación de un servicio podrá ser un número no entero

7.6. - Por parte del Encargado del Comedor se establecerá el correspondiente procedimiento administrativo a fin de que el adjudicatario acredite documentalmente las raciones distribuidas.



## 8. EXTRAS

8.1 Suspensión del Servicio de comedor por causas no imputables a ninguna de las partes:

En el supuesto de que fenómenos atmosféricos naturales o circunstancias catastróficas impidan la realización del servicio de comedor, el centro decretará la suspensión del mismo, comunicándose a la empresa a la mayor brevedad posible, percibiendo la empresa por los "servicios no prestados" el 80% del coste de personal.

El contratista a su vez, estará capacitado para dejar de prestar el servicio de comedor, cuando fenómenos atmosféricos naturales o circunstancias catastróficas impidan su realización, percibiendo por los "servicios no prestados" el 80% del coste de personal.

Si la suspensión del servicio de comedor por esta causa fuera superior a una semana, a partir de la segunda semana (ésta inclusive) el adjudicatario no percibirá compensación alguna.

8.2. Suspensión del Servicio de comedor por causas imputables a alguna de las partes:

**A.-** Si la suspensión del Servicio de comedor es por decisión del Departamento de Educación, Universidades e Investigación o por la Dirección del Centro Docente, se comunicará a la empresa adjudicataria del servicio la suspensión del mismo por escrito, vía fax o e-mail con suficiente antelación.

En este caso la empresa adjudicataria percibirá el 80% del coste de personal. Si el periodo de suspensión fuera superior a una semana, a partir de la segunda semana (ésta inclusive) el adjudicatario percibirá el 25 % del coste de personal.

**B.-** Si la Empresa adjudicataria del servicio de comedor, previera la imposibilidad de ofrecer el servicio en las condiciones establecidas en el contrato, deberá notificar este hecho a la Dirección del Centro Docente con suficiente antelación. Si el Centro, en consecuencia, decidiera suspender el servicio de comedor, la empresa adjudicataria no percibirá remuneración alguna.

Si la suspensión del servicio de comedor por esta causa fuera superior a una semana, a partir de la segunda semana (ésta inclusive) el adjudicatario no percibirá compensación alguna.

8.3.- Modificación del Servicio de comedor:

Si el Centro Docente, por el motivo que fuera (elecciones sindicales, etc.) se viera en la obligación de adaptar el número de menús y los horarios del personal, la empresa facturará en función del número de horas realmente trabajadas y menús servidos.

## 9. UNIFORMIDAD E IDENTIFICACIÓN DEL PERSONAL.

9.1.- El 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 del adjudicatario.

## 10. LEGISLACIÓN APLICABLE.

El adjudicatario deberá cumplir las exigencias establecidas en la normativa sanitaria de aplicación, en particular las siguientes: el Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de Abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, el Reglamento 2073/2005 relativo a criterios microbiológicos, el 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, la Orden del 15 de marzo de 2002 por la que se establecen condiciones sanitarias y clasificación de comedores colectivos, el Real Decreto 202/2000 de 11 de febrero y el Decreto 211/2001, ambos relativos a manipuladores de alimentos, así como las demás disposiciones legales vigentes, tanto nacionales como autonómicas.

## 11. PROGRAMACIÓN DE LOS MENÚS.

11.1. El menú escolar ofertado por el adjudicatario se planificará siguiendo las exigencias marcadas en la **POLÍTICA NUTRICIONAL** descrita al final de este pliego. Se deberán tener en cuenta también las **Pautas para elaborar menús sin gluten** descritas en el Anexo VI Celiacos y el **Protocolo de actuación para la elaboración y servicio de menús especiales** (alergias e intolerancias) en comedores escolares desarrollado por el Departamento de Educación.

11.2. Los menús elaborados por el adjudicatario deberán ser confeccionados por el Departamento de Calidad propio del adjudicatario. Este departamento estará compuesto por lo menos por un técnico propio de la empresa en Nutrición y Dietética con un año de experiencia en la empresa al comienzo del curso escolar 2007-2008 y de esta manera se asumirá la responsabilidad de aportar asesoramiento dietético adecuado por medio de personal debidamente capacitado.

El menú será el mismo para todos los usuarios del servicio de comedor de acuerdo con criterios de alimentación sana y equilibrada. No obstante, cuando se trate de alumnos que sufran algún tipo de alergia y/o intolerancia a determinados alimentos, o padezcan enfermedades y/o trastornos (hipertensión, hipercolesterolemia, etc) que precisen de una alimentación específica acreditada mediante un Certificado médico oficial, el adjudicatario deberá introducir las oportunas modificaciones para suministrar un menú adaptado a la correspondiente patología.

Dichos menús especiales deberán ser lo más aproximados a los del resto de comensales, tanto en tipo de alimento como en cantidad, con la obvia excepción de aquellos ingredientes o componentes dañinos para la salud del interesado.

Además, el adjudicatario deberá estar a disposición de suministrar menús adaptados para comensales que requieran esporádicamente una dieta "blanda".

11.3. El adjudicatario deberá aportar 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 adecuadas en función de la edad.
- Cuidar la presentación.
- Proporcionar aportes grasos de origen vegetal.
- Notificar los cambios de menús, etc.

11.4. El adjudicatario presentará la programación de los menús **al Departamento de Educación, Universidades e Investigación** para su revisión y aprobación con una antelación mínima de un mes antes del inicio de cada trimestre.

11.5. La empresa adjudicataria deberá poner a disposición del Centro Escolar la programación trimestral de los menús con una semana de antelación al inicio de cada trimestre. Dicha programación debe incluir la denominación del plato (clara y comprensible), el tipo de preparación, guarnición y la valoración nutricional de los menús. La plantilla de menú especial (alergias, intolerancias y/o patologías) se hará llegar al Centro Escolar antes del inicio de cada mes (2-3 días antes). En ambos casos estas plantillas se deberán hacer llegar al personal de cocina y a los padres o tutores del alumno para su correcto seguimiento.

11.6. Cualquier variación de los mismos será comunicada con un mínimo de 7 días de antelación a la Dirección del Centro.

11.7. El número de cubiertos a servir en cada turno se indicará al adjudicatario con al menos 24/48 horas de antelación.

## **12 OTROS GASTOS EN LAS INSTALACIONES.**

12.1. El centro correrá con los gastos que sean originados en los comedores tales como agua y energía.

## **13. TRASLADO DE RESIDUOS.**

13.1.- Corresponderá al adjudicatario atender en materia de traslado de residuos las normas sanitarias establecidas bien por el centro, bien por las autoridades municipales, tanto respecto al emplazamiento al que deben de ser trasladados como al horario y sistemas de evacuación.

## **14. DESINFECCIÓN, DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN.**

14.1.- Corresponderá a la Dirección del Centro el determinar y ejecutar los programas de desinfección, desinsectación y desratización de los comedores y cocinas de acuerdo con el protocolo establecido al efecto.

## **15. PERSONAL.**

15.1. - El Adjudicatario subrogará el personal que actualmente presta sus servicios en los centros públicos con comedores de gestión directa dependientes del Departamento de Educación, Universidades e Investigación.

15.2. - El Adjudicatario presentará una relación del personal que prestará el servicio por categorías, horario, de acuerdo con el Convenio Colectivo de empresas de colectividades en comedores escolares de gestión directa dependientes del Departamento de Educación, Universidades e Investigación en vigor.



15.3.- Será por cuenta del Adjudicatario 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.

15.4.- Corresponderá al adjudicatario el mantenimiento de la disciplina y competencia profesional de su personal, admitiendo las sugerencias que se propongan al respecto por parte de la Dirección del Centro siempre que exista causa que lo justifique.

15.5.- La Dirección del Centro, podrá exigir la prueba documental de los reconocimientos médicos a que le obligue como empresa la legislación vigente.

15.6.- El Adjudicatario se responsabilizará de forma inmediata de las bajas que se produzcan entre el personal que aporta a efectos de evitar disfunciones en la gestión concertada.

15.7 – El adjudicatario se responsabilizará de la contratación del personal para la prestación del servicio de acuerdo con el modelo lingüístico del centro.

## 16. SEGURO

16.1.- Una vez sea notificado al contratista la adjudicación definitiva, en el plazo de 15 días deberá de aportar copia de la póliza y justificante de pago de la prima de contratación de un seguro que cubra la responsabilidad civil. Dicha póliza deberá incluir como riesgos asegurables, tanto la actividad de elaboración y suministro de comidas como la guardia y custodia de los comensales. El límite de indemnización será de al menos 1.500.000 €.

## 17. EQUIPAMIENTO INICIAL Y REPOSICIÓN

17.1.- Corresponderá al centro la reposición del menaje de cocina, vajilla, cristalería y cubertería.

17.2.- Igualmente corresponderá al centro la reparación y mantenimiento de las instalaciones del comedor y cocina del Centro.

## 18. LIMPIEZA

18.1. La limpieza de la cocina, comedor, mobiliario, vajilla y cristalería así como los materiales para llevarla a cabo serán por cuenta del adjudicatario, quién debe de mantener el nivel de higiene exigible en cualquier establecimiento de hostelería ajustándose en todo momento a las indicaciones que efectúe la Dirección del Centro.

También, corresponderá al adjudicatario el lavado de los termos y posterior traslado de los residuos que se generen en los términos recogidos en el punto 13.1 de este pliego.

## 19. REPRESENTANTE DEL ADJUDICATARIO.

19.1. Para supervisar todas las cuestiones relativas a la prestación del servicio descritas en este pliego por parte del adjudicatario y a fin de mantener un permanente contacto con la dirección del centro, el contratista designará un representante con poder suficiente para la resolución inmediata de cuantas incidencias se observen en la prestación de dicho servicio.

## 20.- DURACION DEL CONTRATO



Esta homologación estará vigente durante los cursos 2008-2009, 2009-2010 y 2010-2011

## 21.- AMPLIACIONES Y REDUCCIONES

Como consecuencia de la dinámica propia de los diferentes centros acogidos al sistema con comedores de gestión directa, el nº de comensales puede aumentar o disminuir y esta circunstancia puede llegar a obligar a modificar los contratos

21.1. Ampliaciones: puede darse

21.1.1. Incorporación de nuevos centros a la gestión directa de comedores: en este caso la adjudicación recaerá en el adjudicatario del lote donde este ubicado el centro, que deberá contratar al personal según lo contemplado en el punto 15.

21.1.2. Aumento del número de comensales: la empresa adjudicataria del centro, en los casos que preceda, aumentará el personal necesario en función de los ratios establecidos, previa autorización de la Dirección de Administración y Gestión Económica.

21.2 Reducciones: la reducción del número de comensales de un centro, en los casos que así procede, supondrá una disminución del personal contratado, de acuerdo con los ratios establecidos, sin que ello suponga coste económico alguno para el Departamento de Educación. Asimismo, la desaparición del comedor no acarreará perjuicios económicos al Departamento, siendo responsabilidad exclusiva del Adjudicatario..

De todas formas en el caso de ampliaciones, el nuevo personal contratado no podrá tener una antigüedad anterior a la fecha de inicio de las nuevas prestaciones en dicho centro.



## **B.-PLIEGO CONDICIONES TECNICAS PARA EL SUMINISTRO DE MATERIAS PRIMAS Y PARA SU ELABORACION EN LOS CENTROS DE ENSEÑANZA DE GESTION DIRECTA**

### **Objeto:**

El objeto del presente pliego es el suministro de materias primas por parte del adjudicatario y su elaboración "in situ" en los centros públicos con comedores de gestión directa de enseñanza que se relacionan como: ANEXO 1, "in situ" por parte de personal dependiente de empresas de catering

### **1.- Normativa general aplicable**

Todos los productos que sean objeto de licitación para el suministro de los Comedores del Dpto. de Educación, Universidades e Investigación, en la modalidad de suministro y preparación de los mismos en el propio centro, se deberán ajustar a lo preceptuado en el texto de las normativas higiénico-sanitarias vigentes.

### **2.- Etiquetado y presentación de los productos alimenticios**

Se seguirán las siguientes normas en virtud de lo dispuesto en el RD. 1334/1999 de 31 de julio (BOE 24/08/99) y posteriores modificaciones

#### **Denominación de producto**

2.1.-Será la prevista por las disposiciones vigentes y, en su defecto, el nombre consagrado por el uso o bien una descripción del producto alimenticio y, si fuera necesario, para su uso, lo suficientemente precisa para permitir al comprador conocer la naturaleza real del producto y distinguirlo de aquellos otros con los que pueda confundirse.

2.2.- Cuando el producto alimenticio esté normalizado deberá utilizarse las designaciones de calidad tipificadas, quedando expresamente prohibidos los adjetivos calificativos diferentes a los establecidos en la norma correspondiente.

2.3.- En los productos alimenticios sujetos a registros específicos en el Registro General de Alimentos, la denominación deberá ser idéntica a la que figura inscrita en el mencionado Registro.

#### **Lista de ingredientes**

2.4.- Irá precedida del título "Ingredientes" o de una mención apropiada que incluya tal palabra.

2.5.- La lista de ingredientes estará constituida por la mención de todos los ingredientes en orden decreciente de sus masas en el momento en que se incorporen durante el proceso de fabricación del producto.

2.6.- No precisarán la lista de ingredientes los productos alimenticios incluidos en la siguiente relación:

- Frutas
- Hortalizas frescas
- Patatas (Excepto las cortadas, mondadas o otras)
- Aguas de bebida envasadas y ó carbónicas
- Vinagres procedentes de un solo producto base
- Quesos
- Mantequilla
- Leche
- Natas fermentadas

**Cantidad neta**

2.7.-La cantidad neta se expresará:

- En unidades de volumen para los líquidos
- En unidades de masa para los demás

**Instrucciones para la conservación**

2.8.- En el etiquetado de los productos alimenticios se indicarán las instrucciones para la conservación.

2.9.- Los productos alimenticios que precisen la acción del frío para su conservación, deberán indicar claramente en su etiquetado esta circunstancia

**Identificación de la empresa**

2.10.-Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del fabricante o envasador, o el de un vendedor, establecido en el interior de la Unión europea, y en todos los casos el domicilio

2.11.-Cuando se trate de industrias nacionales, deberán indicarse todos los datos de identificación de la Empresa que deberán coincidir con los que aparecen en el Registro Sanitario de Alimentos.

**Identificación del Lote de Fabricación**

2.12.- Todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de fabricación, quedando a discreción del fabricante la forma de identificación

2.13.- Para los productos frescos, de carácter perecedero, no envasados o envueltos, las características de los recipientes se registrarán por lo dispuesto en el Real Decreto 888/1.988 de 29 de Julio.

**Condiciones de los recipientes**

2.14.- No ceder al alimento y no contener

- Sustancias que modifiquen organolépticamente el producto
- Productos, en cantidad que signifique un riesgo para la salud

2.15.- Los recipientes estarán fabricados de tal forma que impidan el contacto del contenido con materiales diferentes al del propio recipiente, evitando que el producto sobresalga y limitando las aberturas de ventilación y agarre a las imprescindibles en las paredes laterales, en el fondo y en las esquinas. Esto mismo se aplicará a las aberturas que sea necesario practicar para permitir el entronque mediante lengüetas y otros salientes de los recipientes y permitir así su apilado, sin producirse desplazamiento.

Los recipientes que tengan fisuras, roturas o defectos que pueden representar un peligro para el alimento o para la persona, no se utilizarán

El recipiente antes de su llenado no podrá contener ninguna sustancia o materia extraña al producto, no autorizada.

2.16.- Recipientes no reutilizables:

Serán aquellos de cartón, madera y polietileno expandido, así como aquellos que no puedan ser objeto de limpieza e higienización después de uso.

En los recipientes reutilizables, antes de realizarse una nueva utilización, deberá procederse a la limpieza e higienización, mediante el adecuado procedimiento que garantice las condiciones higiénico-sanitarias del primer uso, para que reúna las suficientes condiciones de limpieza externa e interna, e higienización o bien en su caso la correspondiente higienización interna.

Los productos utilizados en estos procesos serán los autorizados por el M<sup>o</sup> de Sanidad y Consumo; no deberán quedar residuos de dichos productos en los recipientes, ni se transmitirán, por su causa, sabores y olores extraños al contenido.

**3.- Forma de entrega**



3.1.- El adjudicatario realizará la entrega de los materias primas de forma individualizada en cada centro

3.2.- El horario de entrega será prefijado por la Dirección del Centro, así como el lugar exacto de la misma.

#### **4.- Controles**

4.1.- El Departamento de Educación, Universidades e Investigación podrá efectuar la inspección de los locales de almacenamiento, conservación y preparación que marca el Código alimentario español

4.2.- En materia de manipulación de alimentos por parte del personal del adjudicatario este se registrará por lo dispuesto en el Real Decreto 202/2000 del 11 de febrero (BOE de 25 de febrero de 2000 que establece el Reglamento de Manipuladores y la Orden del Gobierno Vasco de 211/2001 de 2 de octubre (BOPV 22/10/2001)

4.3.- El Departamento de Educación, Universidades e Investigación inspeccionará de forma regular las condiciones de transporte de los productos, así como el grado de limpieza de los vehículos

4.4.- El Departamento de Educación, Universidades e Investigación establecerá los procedimientos de control de calidad adecuados a las técnicas de muestreo requeridas al efecto.

Por parte de la Dirección de Recursos del Dpto. de Educación, Universidades e Investigación, y de la Dirección del Centro, se tomarán las medidas oportunas a fin de establecer los correspondientes análisis y cultivos de los suministros

4.5.- En el momento de la entrega de los suministros al centro se verificarán por parte de la Dirección del centro los siguientes parámetros:

- \* Cantidad (en peso)
- \* Calidades
- \* Presentación
- \* Condiciones higiénicas de transporte y envasado
- \* Etiquetado y Caducidad

Practicadas las anteriores comprobaciones, se procederá al rechazo de aquellos productos que no cumplan la normativa aplicable

4.6.- Como pesos o cantidades de los productos suministrados se tomarán los obtenidos en el pesaje o recuento a realizar en su recepción en el centro

#### **5.- Envases recuperables**

5.1.- Si se trata de envases recuperables, deberán facilitarse sin cargo alguno, quedando depositados en el centro durante un máximo de 48 horas, responsabilizándose el centro de la pérdida ó deterioro de los mismos

#### **6.- Caducidad**

6.1.- Se deberán atender a las siguientes definiciones adecuadas a las Directivas Comunitarias:

- \* Fecha de fabricación: fecha en que el producto alimenticio se convierte en el producto descrito
- \* Fecha de envasado: fecha en la que el producto alimenticio se coloca en el envase y queda dispuesto para su venta final
- \* Fecha de duración mínima: fecha hasta la cuál el producto alimenticio mantiene sus propiedades específicas en condiciones de conservación apropiadas
- \* Fecha de caducidad: fecha a partir de la cuál el producto no es apto para el consumo humano y por tanto no podrá comercializarse como tal

6.2.- Conforme a la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, no precisarán indicación de la fecha de duración mínima los siguientes productos:

- Panes, productos de bollería que se consumen en el mismo día de su fabricación



- Frutas y hortalizas frescas y patatas, excepto las mondadas, cortadas o sometidas a cualquier otro tratamiento similar
- Vinos
- Vinagres
- Sal
- Azúcares en estado sólido
- Quesos excepto los frescos y fundidos

6.3.- En aquellos artículos que lo requieran deberán indicarse: marca registrada, peso bruto, peso neto y peso neto escurrido

### **7.- Personal**

El personal contratado por el adjudicatario con objeto de preparar "in situ" las comidas, dependiendo de los comensales, estará compuesto al menos por:

- 1 Cocinero/a

Estando bajo su responsabilidad las tareas que se desarrollan en el Convenio Vigente que le sea de aplicación

- 1 Auxiliar

Estando bajo su responsabilidad las tareas que se desarrollan en el Convenio Vigente que le sea de aplicación.

### **8.- Obligaciones del personal**

Con respecto al desarrollo de las atribuciones exigibles al personal descrito en el punto 7, en cuanto a la gestión del comedor se refiere, son las mismas que se desarrollan en el Pliego de Bases Técnicas correspondientes a: LA GESTION DEL SERVICIO DE COMEDOR EN LOS CENTROS CON COMEDORES DE GESTIÓN DIRECTA RESPONSABILIDAD DEL DPTO. DE EDUCACION, UNIVERSIDADES E INVESTIGACION en todos sus apartados, excepto lo concerniente al apartado: 1.1.3 en el que se referirá a:

**COMIDA PREPARADA "IN SITU" EN EL CENTRO, CON SUMINISTRO DE MATERIAS PRIMAS POR EL ADJUDICATARIO.**



## **C.- PLIEGO CONDICIONES TECNICAS PARA EL SUMINISTRO DE MATERIAS PRIMAS A LOS CENTROS DE GESTION DIRECTA CON PERSONAL DE COCINA ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE EDUCACION**

### **Objeto**

El objeto del presente pliego es el suministro de materias primas a de los Centros que disponen de personal de cocina adscrito al Dpto. de Educación, Universidades e Investigación.

### **1.- Normativa general aplicable**

Todos los productos que sean objeto de licitación para el suministro de los Comedores del Dpto. de Educación, Universidades e Investigación, en la modalidad de suministro y preparación de los mismos en el propio centro, se deberán ajustar a lo preceptuado en el texto del Código Alimentario Español, aprobado por el Decreto 2484/1.976, así como sus correspondientes Reglamentaciones Técnico Sanitarias.

### **2.- Etiquetado y presentación de los productos alimenticios**

Se seguirán las siguientes normas en virtud de lo dispuesto en el RD. 1334/1999 de 31 de julio (BOE 24/08/99) y modificaciones posteriores:

#### **Denominación de producto**

2.1.-Será la prevista por las disposiciones vigentes y, en su defecto, el nombre consagrado por el uso o bien una descripción del producto alimenticio y, si fuera necesario, para su uso, lo suficientemente precisa para permitir al comprador conocer la naturaleza real del producto y distinguirlo de aquellos otros con los que pueda confundirse.

2.2.- Cuando el producto alimenticio esté normalizado deberá utilizarse las designaciones de calidad tipificadas, quedando expresamente prohibidos los adjetivos calificativos diferentes a los establecidos en la norma correspondiente.

2.3.- En los productos alimenticios sujetos a registros específicos en el Registro General de Alimentos, la denominación deberá ser idéntica a la que figura inscrita en el mencionado Registro.

#### **Lista de ingredientes**

2.4.- Irá precedida del título "Ingredientes" o de una mención apropiada que incluya tal palabra.

2.5.- La lista de ingredientes estará constituida por la mención de todos los ingredientes en orden decreciente de sus masas en el momento en que se incorporen durante el proceso de fabricación del producto.

2.6.- No precisarán la lista de ingredientes los productos alimenticios incluidos en la siguiente relación:

- Frutas
- Hortalizas frescas
- Patatas (Excepto las cortadas, mondadas o otras)
- Aguas de bebida envasadas y ó carbónicas
- Vinagres procedentes de un solo producto base
- Quesos
- Mantequilla
- Leche
- Natas fermentadas

#### **Cantidad neta**

2.7.-La cantidad neta se expresará:





- En unidades de volumen para los líquidos
- En unidades de masa para los demás

### **Instrucciones para la conservación**

2.8.- En el etiquetado de los productos alimenticios se indicarán las instrucciones para la conservación.

2.9.- Los productos alimenticios que precisen la acción del frío para su conservación, deberán indicar claramente en su etiquetado esta circunstancia

### **Identificación de la empresa**

2.10.- Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del fabricante o envasador, o el de un vendedor, establecido en el interior de la Unión europea, y en todos los casos el domicilio

2.11.- Cuando se trate de industrias nacionales, deberán indicarse todos los datos de identificación de la Empresa que deberán coincidir con los que aparecen en el Registro Sanitario de Alimentos.

### **Identificación del Lote de Fabricación**

2.12.- Todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de fabricación, quedando a discreción del fabricante la forma de identificación

2.13.- Para los productos frescos, de carácter perecedero, no envasados o envueltos, las características de los recipientes se registrarán por lo dispuesto en el Real Decreto 888/1.988 de 29 de Julio.

### **Condiciones de los recipientes**

2.14.- No ceder al alimento ni contener

- Sustancias que modifiquen organolépticamente el producto
- Productos, en cantidad que signifique un riesgo para la salud

2.15.- Los recipientes estarán fabricados de tal forma que impidan el contacto del contenido con materiales diferentes al del propio recipiente, evitando que el producto sobresalga y limitando las aberturas de ventilación y agarre a las imprescindibles en las paredes laterales, en el fondo y en las esquinas. Esto mismo se aplicará a las aberturas que sea necesario practicar para permitir el entronque mediante lengüetas y otros salientes de los recipientes y permitir así su apilado, sin producirse desplazamiento.

Los recipientes que tengan fisuras, roturas o defectos que pueden representar un peligro para el alimento o para la persona, no se utilizarán

El recipiente antes de su llenado no podrá contener ninguna sustancia o materia extraña al producto, no autorizada.

2.16.- Recipientes no reutilizables:

Serán aquellos de cartón, madera y polietileno expandido, así como aquellos que no puedan ser objeto de limpieza e higienización después de uso.

En los recipientes reutilizables, antes de realizarse una nueva utilización, deberá procederse a la limpieza e higienización, mediante el adecuado procedimiento que garantice las condiciones higiénico-sanitarias del primer uso, para que reúna las suficientes condiciones de limpieza externa e interna, e higienización o bien en su caso la correspondiente higienización interna.

Los productos utilizados en estos procesos serán los autorizados por el M<sup>o</sup> de Sanidad y Consumo; no deberán quedar residuos de dichos productos en los recipientes, ni se transmitirán, por su causa, sabores y olores extraños al contenido.

### **3.4.- Forma de entrega**

3.1.- El adjudicatario realizará la entrega de los materias primas de forma individualizada en cada centro

3.2.- El horario de entrega será prefijado por la Dirección del Centro, así como el lugar exacto de la misma.



#### 4.- Controles

4.1.- El Departamento. de Educación, Universidades e Investigación podrá efectuar la inspección de los locales de almacenamiento, conservación y preparación que marcan las normativas higiénico-sanitarias vigentes

4.2.- En materia de manipulación de alimentos por parte del personal del adjudicatario este se registrará por lo dispuesto en el Real Decreto 202/2000 del 11 de febrero (BOE de 25 de febrero de 2000 que establece el Reglamento de Manipuladores y la Orden del Gobierno Vasco de 211/2001 de 2 de octubre (BOPV 22/10/2001)

4.3.- El Departamento. de Educación, Universidades e Investigación inspeccionará de forma regular las condiciones de transporte de los productos, así como el grado de limpieza de los vehículos

4.4.- El Departamento. de Educación, Universidades e Investigación establecerá los procedimientos de control de calidad adecuados a las técnicas de muestreo requeridas al efecto.

Por parte de la Dirección de Recursos del Dpto. de Educación, Universidades e Investigación, y la Dirección del centro, se tomarán las medidas oportunas a fin de establecer los correspondientes análisis y cultivos de los suministros

4.5.- En el momento de la entrega de los suministros al centro se verificarán por parte de la Dirección del centro los siguientes parámetros:

- \* Cantidad (en peso)
- \* Calidades
- \* Presentación
- \* Condiciones higiénicas de transporte y envasado
- \* Etiquetado y Caducidad

Practicadas las anteriores comprobaciones, se procederá al rechazo de aquellos productos que no cumplan la normativa aplicable

4.6.- Como pesos o cantidades de los productos suministrados se tomarán los obtenidos en el pesaje o recuento a realizar en su recepción en el centro

#### 5.- Envases recuperables

5.1.- Si se trata de envases recuperables, deberán facilitarse sin cargo alguno, quedando depositados en el centro durante un máximo de 48 horas, responsabilizándose el centro de la pérdida ó deterioro de los mismos

#### 6.- Caducidad

6.1.- Se deberán atender a las siguientes definiciones adecuadas a las Directivas Comunitarias:

- \* Fecha de fabricación: fecha en que el producto alimenticio se convierte en el producto descrito
- \* Fecha de envasado: fecha en la que el producto alimenticio se coloca en el envase y queda dispuesto para su venta final
- \* Fecha de duración mínima: fecha hasta la cuál el producto alimenticio mantiene sus propiedades específicas en condiciones de conservación apropiadas
- \* Fecha de caducidad: fecha a partir de la cuál el producto no es apto para el consumo humano y por tanto no podrá comercializarse como tal

6.2.- Conforme a la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, no precisarán indicación de la fecha de duración mínima los siguientes productos:

- Panes, productos de bollería que se consumen en el mismo día de su fabricación
  - Frutas y hortalizas frescas y patatas, excepto las mondadas, cortadas o sometidas a cualquier otro tratamiento similar
  - Vinos
  - Vinagres



- Sal
- Azúcares en estado sólido

En aquellos artículos que lo requieran deberán indicarse: marca registrada, peso bruto, peso neto y peso neto escurrido



ANEXOS



**ANEXO IV**

**AUDITORIA HIGIENICO SANITARIA Y DE CALIDAD PARA LA EVALUACIÓN DE  
LOS ESTABLECIMIENTOS DE CATERING**



## 1. OBJETO

**El objeto de esta auditoria es poder verificar que las empresas de catering disponen de la tecnología adecuada, la suficiente capacidad en sus instalaciones, maquinaria y un sistema de calidad y de seguridad alimentaria, que permita elaborar menús seguros en los comedores escolares.**

## 2. ALCANCE

**Esta auditoria se realizará en cumplimiento del requisito del expediente 011/08 de homologación del suministro de comidas preparadas, materias primas, así como servicios afines a este suministro para centro públicos con comedores de gestión directa.**

## 3. EQUIPO AUDITOR

El equipo auditor estará formado por profesionales con amplia experiencia y conocimientos en la realización de auditorias de calidad.

## 4. PROGRAMA

La auditoria a realizar tendrá una duración entre 5-8 horas, en la cual se realizará las siguientes actuaciones, mediante un protocolo:

### 1. Reunión inicial con el responsable de la empresa

- 1.1. Presentación del equipo auditor y explicación del objetivo de la visita
- 1.2. Toma de datos de la empresa, y capacidad productiva.
- 1.3. Menús especiales

### 2. Visita e inspección de las instalaciones de la cocina:

- 2.1. Inspección del estado general de las instalaciones
- 2.2. Comprobación de la capacidad productiva de la cocina (equipos necesarios, superficies de trabajo, trabajadores, etc....)
- 2.3. Capacidad para producir menús especiales (celíacos,....). materias primas, controles,....
- 2.4. Manipulación e higiene de los empleados. Registros derivados.
- 2.5. Comprobación de los programas de L+D y DDD. Registros derivados



### **3. Evaluación del sistema de calidad**

- 3.1. Compromiso en seguridad e higiene alimentaria. Política de calidad
- 3.2. Sistema APPCC. Control de procesos y registros.
- 3.3. Trazabilidad de los productos
- 3.4. Homologación de proveedores: especificaciones técnicas de materias primas, controles en recepción.
- 3.5. Distribución y transporte de comidas.
- 3.6. Formación del personal manipulador.
- 3.7. Mantenimiento de equipos, y contrastación de equipos de medida
- 3.8. Tratamiento de agua y residuos
- 3.9. Tratamiento de No conformidades y reclamaciones. Aplicación de acciones correctivas y preventivas

### **4. Elaboración del informe final de auditoria**

El auditor, evaluará mediante un sistema de valoración, el grado de cumplimiento de los aspectos revisados, y elaborará el correspondiente informe de auditoria.



**ANEXO V**

**POLITICA NUTRICIONAL**





## POLITICA NUTRICIONAL

A la hora de planificar los menús el adjudicatario 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.

A continuación se describen aquellos aspectos a tener en cuenta por el adjudicatario para desarrollar una correcta Política Nutricional:

### **PRIMERO.** RELATIVO A LA CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS.

La empresa adjudicataria acreditará documentalmente, 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.

#### **a. Aceites.**

Para aderezos y aliños de ensaladas se obligará el uso de aceite de oliva. Los tipos recomendados de mayor a menor calidad son aceite de oliva virgen extra, aceite de oliva virgen y aceite de oliva refinado.

Para frituras se utilizarán aceites de semillas tales como aceite de girasol, aceite de soja y/o aceite de semillas "alto oleico".

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

#### **b. Carnes.**

La carne de cerdo será preferiblemente fresca, usando piezas como lomo, cabezada, chuletero, paleta o magro de jamón.

En el caso de carne de vacuno se utilizarán piezas de las categorías extra o primera. Sólo se utilizará la carne de segunda categoría en el caso de carnes picadas, en las que se picarán conjuntamente carne de primera y segunda (siendo el porcentaje en materia grasa <20%)



### c. **Productos cárnicos.**

Se recomienda Extra o Primera para embutidos crudos-curados y Primera o Segunda para guisar.

Chorizo Pamplona: Extra o Primera.

Jamón Cocido: Extra o Primera.

Paleta Cocida: Primera o Segunda. Únicamente se permite el uso de fiambre de magro para la elaboración de San Jacobos (11x11).

### d. **Pescados.**

Se utilizará en la medida de lo posible pescado fresco y es obligatorio que aparezca la variedad en la información de los menús por escrito. Si se usa pescado congelado se especificará el tipo de pescado y su origen, ya que existen notables diferencias.

### e. **Huevos.**

La categoría mínima exigida será la M (medianos).

### f. **Arroz.**

Se recomienda el uso de las siguientes categorías: Extra (5% de grano partido) o Primera (10% de grano partido)

### g. **Verduras.**

En general se utilizará calidad Extra y Primera.

### h. **Conservas vegetales.**

Se recomienda la utilización de calidad Extra y Primera, excepto en conservas de pimientos en tiras que son de Segunda.

### i. **Frutas.**

Se tendrá en cuenta el grado de maduración además de la clasificación. Se recomienda la utilización de calidad Extra y Primera. La de Segunda también se puede usar aumentado en este caso el número de piezas por ración.

**SEGUNDO.** GRAMAJES ORIENTATIVOS DE LAS RACIONES POR GRUPOS DE EDAD.

El adjudicatario 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 (alimento en crudo):

<b>ALIMENTOS</b>	<b>3-6 años</b>	<b>7-12 años</b>	<b>13-16 años</b>	<b>&gt;16 años</b>
<b>PRIMEROS PLATOS</b>				
Alubias.	40-50gr	60-80gr	80-90gr	90-100gr
Lentejas.	40-50gr	60-80gr	80-90gr	90-100gr
Garbanzos.	40-50gr	60-80gr	80-90gr	90-100gr
Pasta.	50-60gr	60-80gr	60-80gr	70-90gr
Pasta, arroz (sopa)	20-25gr	25-30gr	25-30gr	25-30gr
Arroz.	50-60gr	60-80gr	60-80gr	70-90gr
Patatas (patatas con....)	150-200gr	200-250gr	200-250gr	200-250gr
Verduras.	100-120gr	120-150gr	150-200gr	200-250gr
<b>SEGUNDOS PLATOS</b>				
Filete cerdo, ternera	60-70gr	80-110gr	110-120gr	120-140gr
Chuletas, costillas	80-90gr	100-130gr	140-150gr	140-160gr
Filete de pollo y pavo	70-80gr	90-120gr	120-130gr	130-150gr
Pollo (guisado, asado)	130-150gr	200-240gr	220-250gr	220-300gr
Huevos	1 unidad	1 unidad	1-2 unidades	1-2 unidades
Ración de pescado	80-100gr	100-120gr	120-150gr	150-180gr
Carne picada (albóndigas, hamburguesas).	60-70gr	80-110gr	110-120gr	120-140gr
Carne picada (pasta, arroz)	15-20gr	20-30gr	20-30gr	20-30gr
Carne para guisos (ragout, estofados)	80-90gr	100-130gr	140-150gr	140-160gr
<b>GUARNICIONES</b>				
Verdura	40-60gr	40-60gr	60-80gr	60-100gr
Patatas	30-40gr	30-40gr	40-50gr	40-50gr
Mahonesa	10-20gr	10-20gr	20-30gr	20-30gr
Tomate frito	30-40gr	30-40gr	40-50gr	50-60gr
<b>POSTRES</b>				
Fruta fresca	120-150gr	120-150gr	150-200gr	175-225gr
Fruta en conserva	50-60gr	60-80gr	80-100gr	90-120gr
Postre lácteo	1 unidad	1 unidad	1 unidad	1 unidad

**TERCERO.** REQUISITOS NUTRICIONALES.

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

Todos los menús deben ir acompañados de su correspondiente valoración nutricional donde aparezca reflejado el total de kcal, proteínas, hidratos de carbono y lípidos. Siendo recomendable que dicha valoración se realice para cada uno de los platos que componen el menú diario de forma independiente.

Las dietas de los escolares deben ajustarse a sus ingestas adecuadas de energía y nutrientes. Las ingestas recomendadas de energía y nutrientes para los diferentes grupos de edad queda reflejada en la siguiente tabla (Tabla 1). Se debe procurar el consumo diario de alimentos de todos los grupos de forma que se asegure un buen aporte diario medio de nutrientes.

**Tabla 1.** Ingesta recomendada de energía y nutrientes para niños y adolescentes. Departamento de Nutrición Universidad Complutense de Madrid.

EDAD	Energía	Proteínas	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Mg (mg)	Vit B1 (mg)	Vit B2 (mg)
<u>Niños y niñas</u>								
<b>1-3</b>	<b>1250</b>	<b>23</b>	<b>800</b>	<b>7</b>	<b>10</b>	<b>125</b>	<b>0.5</b>	<b>0.8</b>
<b>4-5</b>	<b>1700</b>	<b>30</b>	<b>800</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>200</b>	<b>0.7</b>	<b>1</b>
<b>6-9</b>	<b>2000</b>	<b>36</b>	<b>800</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>250</b>	<b>0.8</b>	<b>1.2</b>
<u>Chicos</u>								
<b>10-12</b>	<b>2450</b>	<b>43</b>	<b>1000</b>	<b>12</b>	<b>15</b>	<b>350</b>	<b>1</b>	<b>1.5</b>
<b>13-15</b>	<b>2750</b>	<b>54</b>	<b>1000</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>400</b>	<b>1.1</b>	<b>1.7</b>
<b>16-18</b>	<b>3000</b>	<b>56</b>	<b>1000</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>400</b>	<b>1.2</b>	<b>1.8</b>
<u>Chicas</u>								
<b>10-12</b>	<b>2300</b>	<b>41</b>	<b>1000</b>	<b>18</b>	<b>15</b>	<b>300</b>	<b>0.9</b>	<b>1.4</b>
<b>13-15</b>	<b>2500</b>	<b>45</b>	<b>1000</b>	<b>18</b>	<b>15</b>	<b>330</b>	<b>1</b>	<b>1.5</b>
<b>16-18</b>	<b>2300</b>	<b>43</b>	<b>1000</b>	<b>18</b>	<b>15</b>	<b>330</b>	<b>0.9</b>	<b>1.4</b>

EDAD	Eq. Niacina (mg)	Vit B6 (mg)	Ác. Fólico (ug)	Vit B12 (ug)	Vit. C (mg)	Vit A. Equ Retinol (ug)	Vit D(ug)	Vit E(mg)
<u>Niños y niñas</u>								
<b>1-3</b>	<b>8</b>	<b>0.7</b>	<b>100</b>	<b>0.9</b>	<b>55</b>	<b>300</b>	<b>10</b>	<b>6</b>
<b>4-5</b>	<b>11</b>	<b>1.1</b>	<b>100</b>	<b>1.5</b>	<b>55</b>	<b>300</b>	<b>10</b>	<b>7</b>
<b>6-9</b>	<b>13</b>	<b>1.4</b>	<b>100</b>	<b>1.5</b>	<b>55</b>	<b>400</b>	<b>5</b>	<b>8</b>
<u>Chicos</u>								
<b>10-12</b>	<b>16</b>	<b>1.6</b>	<b>100</b>	<b>2</b>	<b>60</b>	<b>1000</b>	<b>5</b>	<b>10</b>
<b>13-15</b>	<b>18</b>	<b>2.1</b>	<b>200</b>	<b>2</b>	<b>60</b>	<b>1000</b>	<b>5</b>	<b>11</b>
<b>16-18</b>	<b>20</b>	<b>2.1</b>	<b>200</b>	<b>2</b>	<b>60</b>	<b>1000</b>	<b>5</b>	<b>12</b>
<u>Chicas</u>								
<b>10-12</b>	<b>15</b>	<b>1.6</b>	<b>100</b>	<b>2</b>	<b>60</b>	<b>800</b>	<b>5</b>	<b>10</b>
<b>13-15</b>	<b>17</b>	<b>2.1</b>	<b>200</b>	<b>2</b>	<b>60</b>	<b>800</b>	<b>5</b>	<b>11</b>
<b>16-18</b>	<b>15</b>	<b>1.7</b>	<b>200</b>	<b>2</b>	<b>60</b>	<b>800</b>	<b>5</b>	<b>12</b>



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

La composición del menú escolar de la empresa adjudicataria deberá ajustarse estrictamente a las siguientes pautas de consumo, referido a la comida realizada en el comedor escolar durante cinco días a la semana.



	Grupo de Alimentos (como ingrediente principal)	Frecuencias Mínimas.	Frecuencias Máximas.
Primeros platos	Verduras y hortalizas	1/semana. Al menos dos veces al mes no deberá ser en forma de puré o crema	
	Arroz y Pasta.	1-2/semana.	
	Legumbres (con verduras y/o patatas).	1/semana.	
Segundos platos.	Carnes (variando entre los diferentes tipos de carne)	2-3/semana. Obligatoriamente una vez a la semana se servirá carne de ternera.	
	Preparados a base de carne picada.		2/mes
	Pescados preferible fresco) (siendo pescado)	1-2/semana. El número total de raciones mínimas servidas al mes deberá ser 6 raciones	Se servirá como máximo 1 vez al mes pescado precocinado (barritas, palitos...)
	Huevos		2/semana.
	Embutidos.		1/mes
	Precocinados.		2/mes
Postre	Fruta fresca.	2-3/semana	
	Fruta en conserva.		2/mes
	Postre lácteo.	2/semana	
Guarniciones	Vegetales crudos	1/semana	
	Verdura cocida.	1/semana	
	Patatas fritas o chips		1/semana
	Mahonesa		2/mes
	Tomate frito/Salsa de tomate		2/semana (como ingrediente de primer plato y/o guarnición)



## QUINTO. 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, extractos de caldos...) 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, arroz o pasta.

Obligatoriamente **una vez a la semana** se deberá incluir un plato de verdura, evitando que siempre se sirva en forma de puré o crema. Se deberán incluir preparaciones culinarias tales como menestra, judías verdes, espinacas....al menos **dos veces al mes**.

El arroz y la pasta no deberán ir siempre acompañados de salsa de tomate para evitar de esta forma la monotonía del menú. Se deberán introducir otro tipo de preparaciones culinarias (al ajillo, en salsa verde, arroz tres delicias, paella...)

### **Segundos platos:**

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

### **CARNES:** 2-3/semana mínimo

Se podrá utilizar: cerdo, vacuno, pollo, pavo, cordero...

### **Se procurará que la carne no sea mayoritariamente de cerdo.**

Obligatoriamente **una vez a la semana** se deberá incluir carne de ternera (quedando excluidos de esta denominación los preparados de carne)

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.

En ningún caso la denominación del plato podrá inducir a error sobre la identidad de la especie (ejemplo: escalope sin especificar la especie animal y ser de cerdo).

Preparados de carne a base de carne picada: Albóndigas y hamburguesas. Limitar su consumo por tratarse de carnes de peor calidad nutritiva que generalmente se acompañan de salsas ricas en grasas. **Dos veces al mes**

### **PESCADOS:** 1-2/semana mínimo

### **Se utilizará en la medida de lo posible pescado fresco.**

Se procurará que su presentación a lo largo del mes sea variada, y también deberá haber variedad del tipo de pescado (no siempre merluza).

El número total de raciones servidas al **mes será como mínimo de 6 raciones**. Se servirá **como máximo una vez al mes pescado precocinado** (barritas, palitos...)



En ningún caso la denominación del plato podrá inducir a error sobre la identidad de la especie (ejemplo: pescado fresco rebozado)

Además de con mahonesa, se deberá preparar con limón, al horno, en salsa verde.... La guarnición de mahonesa se deberá utilizar como máximo **dos veces al mes**.

Se debe tener especial cuidado en aportar tipos de pescado y preparaciones culinarias ausentes de espinas. En la actualidad existen en el mercado pescados frescos en forma de filetes sin espinas (gallo, merluza, bacalao...).

#### HUEVOS: **2/semana máximo**.

Principalmente en forma de tortillas. Acompañados siempre que sea posible de una guarnición vegetal de ensalada.

#### EMBUTIDOS: **1/mes máximo**.

Serán preferiblemente jamón york o paleta (no fiambre-excepto en San Jacobos elaborados en la cocina-), pechuga de pavo. o salchichas cocidas.

#### 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.

### **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 ración del postre puede ser el complemento ideal para aportar raciones de seguridad que mejoren la ingesta de elementos reguladores (calcio, fósforo, vitaminas y fibra). Lo idóneo es suministrar como postre preparados lácteos (yogur, natillas, queso fresco...) o fruta (fresca principalmente). **Siendo la frecuencia recomendada de 2-3/semana fruta fresca y 2/semana postre lácteo.**

### **Guarniciones:**

#### VEGETALES CRUDOS: **1/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, champiñón, pimientos rojos, guisantes...

En el caso de que la guarnición sea de puré de patatas o patata cocida no deberá coincidir con un primer plato de crema, puré o base de patata.

#### 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.

**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.



## **ANEXO VI**

### **CELIACOS**

Pautas para elaborar menús sin gluten

Modelo de Menú sin gluten para celíacos.

Procedimiento para el control de la elaboración de menús sin gluten



## PAUTAS PARA ELABORAR MENÚS SIN GLUTEN

### Primeros platos:

- No añadir refritos con harina para espesar, ni cubitos o pastillas para caldos o para realzar el sabor, ni colorantes alimentarios. Sustituirlos por caldos naturales.
- Utilizar MAIZENA para espesar las salsas. No emplear harinas de maíz y/o arroz que no hayan sido elaboradas especialmente para celíacos. Podrían estar contaminadas con trigo.
- Evitar aquellos alimentos que pueden contener gluten como embutidos (chorizo, mortadela...) y productos de charcutería (morcilla, salchichas...). En caso de incluir dichos alimentos se indicará claramente la marca comercial en la plantilla del menú. Deberán proceder de proveedores que garanticen la ausencia de gluten mediante certificados por escrito que se mantendrán actualizados.
- La pasta alimenticia (macarrón, fideo, espagueti) será de marcas especiales sin gluten<sup>1</sup>. Se recomienda que la pasta Sin gluten tenga forma diferente a la pasta Con gluten para evitar equívocos.
- Los purés y cremas de verduras serán caseros no elaborados a partir de preparados comerciales. No llevarán picatostes.
- Tomate frito, triturado. La opción más segura es elaborarlo de forma casera.

<sup>1</sup> Existe como referencia y consulta para este pliego una Lista de fabricantes de productos sin gluten autorizados al uso de la marca de garantía "Controlado por FACE".

### Segundos platos:

- No freír los alimentos para celíacos en aceites donde previamente se hayan frito alimentos con gluten.
- Cuando se preparen alimentos a la plancha, ésta se untará con aceite, nunca con harina.
- Utilizar MAIZENA para los guisos y elaborar rebozados. No emplear harinas de maíz y/o arroz que no hayan sido elaboradas especialmente para celíacos. Podrían estar contaminadas con trigo.
- Utilizar lomo natural, NO adobado.
- No utilizar preparados a base de carne picada comerciales (hamburguesas y albóndigas), es preferible comprar la carne, picarla y aliñarla.
- Los segundos platos pueden ir acompañados de guarnición de vegetales crudos o cocidos, o patatas cocidas o fritas en aceite que no se haya utilizado previamente para freír alimentos con gluten.

### Postres:

- Fruta natural, en almíbar y en macedonia.
- Yogures naturales. Evitar los yogures con trozos de fruta, los de chocolate y los que contienen cereales.
- Helados: barras y tarrinas sabor vainilla o nata, exclusivamente.

**Nota.- Elaborar y manipular los alimentos para el celíaco, siempre separados del resto para evitar contaminaciones cruzadas.**



## MODELO DE MENÚ SIN GLUTEN PARA CELÍACOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Garbanzos c/berza Tortilla de patata c/lechuga Fruta	Ensalada mixta Lomo fresco a la plancha c/champiñones Yogur	Arroz blanco c/tomate Merluza rebozada Fruta	Alubia blanca c/calabaza Muslo de pollo en su jugo Yogur	Pasta s/gluten c/tomate Filete ternera/verduras Fruta
Vainas con patatas Ternera guisada c/champiñones Fruta	Lentejas Tortilla patata c/lechuga Yogur.	Patatas salsa verde Merluza rebozada Macedonia	Arroz c/verduras Lomo fresco con pimientos Fruta	Espinacas c/patatas Pechuga de pollo c/ensalada Yogur
Purrusalda Chuleta de cerdo al horno c/pimientos Fruta.	Alubias rojas c/verduras Bacalao rebozada c/lechuga Fruta	Pasta s/gluten c/tomate Muslo de pollo en su jugo Yogur	Menestra de verduras Tortilla de patatas Helado tarrina vainilla	Arroz c/tomate Ternera al horno c/champiñones Fruta
Alubias blancas Pechuga de pollo c/ensalada Yogur	Arroz c/tomate Merluza rebozada Fruta	Vainas c/patatas Lomo fresco c/champiñones Helado tarrina vainilla	Garbanzos c/berza Estofado de pavo c/zanahorias y guisantes Yogur	Pasta s/gluten al ajillo Bonito con piperrada Fruta.
Crema de espinacas Lomo fresco c/patatas Yogur	Lentejas c/verduras Tortilla patatas c/ensalada Fruta	Pasta s/gluten c/tomate Bacalao en salsa verde Fruta en almibar	Marmitako Ternera al horno c/champiñones Yogur	Arroz c/pollo Merluza rebozada c/ensalada Fruta

Las salsas y rebozados se elaboran con MAIZENA.



## PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL DE LA ELABORACIÓN DE MENÚS SIN GLUTEN EN EMPRESAS DE CATERING Y COCINAS ESCOLARES

### 1.- OBJETO:

El objeto de este procedimiento es definir la sistemática necesaria para el control de:

- Empresas de catering que elaboran MSG
- Cocinas centrales que proveen a cocinas escolares que elaboran MSG
- Cocinas escolares que elaboran MSG.

### 2.- ALCANCE:

Los requisitos de este documento son aplicables a todas las empresas y cocinas que elaboran menús sin gluten para celíacos.

### 3.- DEFINICIONES Y ABREVIATURAS:

#### 3.1.- DEFINICIONES

- Enfermedad celíaca:

La enfermedad celíaca es una intolerancia permanente al gluten.

- Gluten:

Proteína que forma parte de ciertos cereales como el trigo, la espelta, la cebada, el centeno y la avena.

- Producto sin gluten:

El nivel Codex al que se acoge la Federación de Asociaciones de Celíacos de España para definir un PSG es < 20 ppm (partes por millón) de gluten = 2 mg. de gluten por 100 g. de producto.

- Almidón de trigo:

Sustancia que junto con el gluten y otros componentes, forma parte de la harina de trigo. Sometido a un proceso técnico (lavado) para separarlo del gluten, el almidón de trigo resultante (almidón de trigo tratado), teóricamente no contienen gluten. Sin embargo, en la práctica, el almidón de trigo tratado que se utiliza en la elaboración de productos sin gluten, se ha visto que puede contener cantidades detectables de gluten (en ocasiones bastante elevadas), que pueden causar trastornos cuando se ingieren con regularidad.

#### 3.2.- ABREVIATURAS

- Enfermedad celíaca EC
- Producto sin gluten PSG
- Producto con gluten PCG
- Menú sin gluten MSG
- Menú con gluten MCG

#### **4.- DESARROLLO:**

##### **4.1.-INTRODUCCIÓN**

La Enfermedad Celíaca se define como una intolerancia permanente al gluten existente en algunos cereales: trigo, avena, cebada, centeno y triticale y en particular a ciertas fracciones proteicas -gliadinas- hordeínas-secalinas-aveninas-, que provoca una lesión severa de la mucosa del intestino.

Cursa con cuadros de mal absorción, trastornos digestivos, problemas de crecimiento y toda una serie de síntomas extradigestivos como: anemias ferropénicas, dermatitis herpetiforme, depresión, osteoporosis y dolores óseos, abortos de repetición, etc.

Una vez confirmado el diagnóstico, el único tratamiento que existe para esta enfermedad es mantener una estricta dieta sin gluten, durante toda la vida. Las transgresiones en la dieta pueden tener serias consecuencias. Por eso es tan importante que el celíaco tenga la seguridad de que los alimentos que ingiere no contienen gluten y no debe olvidarse que incluso la contaminación de los productos puede perjudicar tanto su dieta como su salud.

La EC afecta aproximadamente a 1 de cada 100 nacidos vivos en Europa, por lo que se puede considerar como la enfermedad crónica intestinal más frecuente en este país.

##### **4.2.- BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN**

La empresa de catering o la cocina escolar que elabora y/o sirven menús sin gluten ha de ser consciente de la responsabilidad que adquiere ya que está en juego la salud de las personas que padecen la enfermedad celíaca. Se ha de tener siempre presente que mínimas cantidades de gluten, ingeridas de forma continua, pueden mantener la atrofia de las vellosidades e impedir la normal recuperación de la mucosa intestinal, aunque la persona no presente síntomas.

La forma más segura de garantizar la idoneidad de los menús sin gluten que se elaboran, es organizar un sistema de control interno, donde todos los posibles riesgos de contaminación, durante el proceso de elaboración, manipulación, almacenaje y distribución, sean controlados minuciosamente.

Para que este sistema de control funcione, no se debe olvidar un factor fundamental como es la formación del personal, asegurándonos de que reciben las pautas correctas para la elaboración de los menús sin gluten y de que conocen las consecuencias que implicaría para este colectivo cualquier error o mala práctica de elaboración. En definitiva, el grado de implicación y conocimiento de todo el personal (gerente, dietista, responsable de cocina, ayudantes de cocina, cuidadores del comedor...) va a ser decisivo para la buena gestión, a largo plazo, de este servicio.

Finalmente, es requisito imprescindible que el equipo inspector de estas empresas, tenga de igual modo formación sobre la enfermedad celíaca, y las consecuencias de prácticas incorrectas en la elaboración y manipulación de menús sin gluten, en el colectivo de celíacos.

##### **4.3.- ETAPAS DE LA INSPECCIÓN**

**1. Preparación:**

Previamente a la realización de las inspecciones se elaborará un censo de las empresas de catering, cocinas centrales y cocinas escolares que elaboran MSG.

## **2. Realización:**

### **2. a). Puntos claves a revisar en una inspección**

#### **A) Recepción de materias primas**

Se deberá homologar a los proveedores de PSG así como TODAS las materias primas que se utilicen en la elaboración de los menús sin gluten.

Se advierte que la lectura de la etiqueta o de la composición de un producto no es garantía suficiente para saber que el producto está libre de gluten. Por ello, los certificados de ausencia de gluten se deberán pedir por escrito, a los proveedores y se actualizarán una vez al año.

Se informará a los proveedores que se considera un PSG al que tenga niveles inferiores a 20 ppm de gluten.

Se ha de tener presente, que aunque hay ingredientes libres de gluten por naturaleza (arroz, maíz, soja, patata), sus derivados (harinas, almidones, féculas) se pueden contaminar si no se han tomado las debidas precauciones durante los procesos de molienda, envasado, almacenamiento y transporte. Por lo tanto, el proveedor deberá garantizar, también, la ausencia de contaminaciones cruzadas en las materias primas que aporta.

Asimismo se advierte que no todos los productos especiales para celíacos etiquetados "sin gluten", disponibles en el mercado, están realmente libres de gluten.

Siendo los dietistas quienes marcan las pautas de los menús a elaborar y de la selección de las materias primas que se van a utilizar, es fundamental saber que conocimientos tienen para escoger correctamente las materias primas sin gluten.

#### **B) Almacenamiento de la materia prima**

Si la empresa de catering y/o el comedor escolar ofrece simultáneamente MSG y MCG:

. Las materias primas utilizadas en la elaboración de los MSG se almacenarán separadas de las utilizadas en los MCG. Deberá existir una distancia mínima entre ellas de al menos 1 metro o un tabique de separación o disponer de estanterías físicamente separadas.

. Se comprobará, además, que las materias primas sin gluten estén correctamente identificadas para evitar errores, y bien aisladas para evitar contaminaciones cruzadas, ej.: cajas de plástico identificadas)

. Estas precauciones habrá que tomarlas tanto para las materias primas almacenadas a temperatura ambiente, como a temperatura de refrigeración y congelación.

#### **C) Elaboración y Producción**

##### **C.1- Requisitos de las instalaciones**

###### **- Empresas de catering y Cocinas centrales:**

Como su principal elaboración son los MCG, para evitar contaminaciones cruzadas, es requisito indispensable que existan líneas separadas y que no se comparta maquinaria, ni equipos ni utensilios.

Asimismo el equipo que se ocupe de la línea de MSG será un personal concreto, siempre el mismo y conocedor del tema.



**- Cocinas escolares:**

Deberá haber una separación física entre la zona de elaboración de MSG y MCG o bien la elaboración del MSG será realizada en primer lugar.

La persona encargada de elaborar el MSG no simultaneará la elaboración de MCG.

Todos los equipos y utensilios utilizados en la elaboración de MSG deberán estar perfectamente identificados y serán distintos a los utilizados en la elaboración de MCG.

**C.2- Manipulación**

Se tendrá precaución para evitar contaminaciones a través de las manos y ropas de los trabajadores.

No se deben elaborar MSG simultáneamente a la elaboración de MCG.

Cuando sea la cocina escolar quien termine de elaborar los alimentos/platos enviados desde una cocina central, se deberá asegurar que el personal de la cocina escolar está adecuadamente instruido y preparado para manipular esos PSG y elaborar adecuadamente el MSG.

**C3 – Freidoras**

No se pueden freír los alimentos para celíacos en aceite donde previamente se hayan frito alimentos con gluten. Se deberán tener freidoras exclusivas para los PSG y si éste no es posible se utilizarán sartenes y cazos diferentes.

Precaución también de no utilizar las planchas comunes (normalmente espolvoreadas con harinas) para los PSG, es mejor sustituirlas por sartenes separadas.

**C4 – Horneado**

Se aconseja no simultanear el horneado de PSG y de PCG.

En caso de no poder evitarlo los PSG irán en sus bandejas, separadas de los PCG y perfectamente identificadas.

Para hornos de convección con bandejas a distintas alturas, se colocarán las mismas de la siguiente manera:

- PSG en la parte superior
- PCG en la parte inferior

Para hornos de placas, si tienen más de 1 altura, las bandejas se dispondrán de la misma manera que en el caso anterior, y si sólo se dispone de un módulo se cocerán los productos dejando un espacio libre intermedio, de la dimensión de una bandeja o lata.

**C5 – Calentadores de comida**

Si se comparten los calentadores para los MSG y MCG los MSG deberán ir en bandejas perfectamente identificadas con etiquetas indelebles o en barquetas selladas.

#### **D) Almacenamiento del Producto Acabado**

Los MSG una vez elaborados se guardarán en termos y/o bandejas selladas correctamente identificados y separados de los MCG.

#### **E) Distribución de los MSG**

##### **E.1- Empresas de catering y Cocinas centrales**

Los MSG que son enviados por la empresa de catering a los colegios, deben estar correctamente identificados (termos o bandejas, con etiquetas indelebles; a menudo las etiquetas se despegan por el agua o el calor) y físicamente separados de los MCG.

Además se acompañarán de un albarán que incluya las especificaciones necesarias para identificar el producto y a su destinatario. El colegio dispondrá a su vez de un personal concreto que se ocupará de la recepción de estos MSG y que conocerá perfectamente las consecuencias que implicaría para el celíaco cualquier error que se pudiera cometer.

##### **E.2- Cocinas y comedores escolares**

El/los responsables de cocina encargados de la elaboración de los MSG, deberán tenerlos perfectamente identificados, para evitar errores, y deberán estar coordinados con los cuidadores del comedor para asegurarse de que llega al destinatario correcto.