



ÍNDICE

1. **OBJETO**
2. **REQUISITOS LEGALES APLICABLES.**
3. **CONDICIONES GENERALES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.**
 - 3.1 **Autorizaciones sanitarias.**
 - 3.2 **Otras autorizaciones, permisos y licencias.**
 - 3.3 **Gestión del aprovisionamiento.**
 - 3.4 **Cocina central.**
 - 3.5 **Transporte y distribución de las comidas.**
 - 3.6 **Servicio de catering mediante el sistema CATERING-CLÁSICO (línea caliente).**
 - 3.7 **Servicio de catering mediante el sistema CATERING-CERCA (línea fría).**
 - 3.8 **Informes mensuales del servicio.**
 - 3.9 **Días, Horario y turnos del servicio.**
 - 3.10 **Lugar de prestación de los servicios.**
 - 3.11 **Duración del servicio.**
 - 3.12 **Directores de los centros.**
4. **MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES, EQUIPAMIENTO Y ELEMENTOS AUXILIARES DEL SERVICIO.**
 - 4.1. **Programa para la puesta en marcha de las instalaciones y su mantenimiento.**
 - 4.2 **Programa de equipamientos, elementos auxiliares y su mantenimiento.**
 - 4.3 **Inventario.**
 - 4.4 **Limpieza e higiene de las instalaciones y equipamientos de los comedores escolares.**
 - 4.5 **Gestión de residuos.**
 - 4.6 **Requisitos mínimos de infraestructuras y características de los espacios de comedores y cocinas existentes en los centros docentes.**
 - 4.6.1 **Mejoras.**
5. **RÉGIMEN DEL PERSONAL QUE PRESTA EL SERVICIO PÚBLICO DE COMEDOR ESCOLAR.**
 - 5.1 **Vinculación jurídica del personal al adjudicatario.**
 - 5.2 **Subrogación del personal**
 - 5.3 **Personal para la prestación del servicio**
 - 5.3.1 **Responsable del comedor**
 - 5.3.2 **Auxiliar de comedor**
 - 5.3.3 **Cuidadores**
 - 5.3.4 **Dietista**
 - 5.4 **Uniformidad e higiene**
 - 5.5 **Formación del personal**
6. **ELABORACIÓN DE DIETAS Y/O MENÚS**
 - 6.1. **Elaboración de dietas y/o menú**
 - 6.2 **Menús y/o dietas**
 - 6.3 **Criterios de Evaluación mensual para los menús escolares**
 - 6.4 **Sistema para la evaluación mensual de los menús**
 - 6.5 **Normas para presentar el menú para su análisis, control y aprobación mensual**
 - 6.6 **Dietas especiales**
 - 6.7 **Semanas incompletas**



6.8 Incorporación de alimentos ecológicos en los menús

- 6.7.1.- Proporción de alimentos ecológicos.**
- 6.7.2.- Estacionalidad.**
- 6.7.3.- Grupos de alimentos.**
- 6.7.4.- Proveedores de productos ecológicos.**

6.9 Cronograma

7. PLANIFICACIÓN PROGRAMA DE ACTIVIDADES LÚDICO-EDUCATIVAS A DESARROLLAR DURANTE EL TRAMO HORARIO DE DESARROLLO DEL SERVICIO DE COMEDOR.

8. DIRECCIÓN, INSPECCIÓN Y CONTROL DEL SERVICIO.

- 8.1 Auditorías de control.**
- 8.2 Seguridad Alimentaria.**
- 8.3 Garantía del servicio.**

9. RÉGIMEN DE PENALIDADES APLICABLES AL INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

- 9.1 Causas de incumplimiento.**
- 9.2 Graduación.**
- 9.3 Responsabilidades por incumplimiento.**
- 9.4. Procedimiento.**

10. USUARIOS DE COMEDOR ESCOLAR:

11. COBRO DEL SERVICIO.

- 11.1 Tarifa por comensal/día.**
- 11.2 Importe.**
- 11.3 Cobro del servicio.**
- 11.4 Procedimiento de cobro de impagados.**

12. PAGOS Y COBROS DEL CONTRATISTA

13. FACTURACIÓN ELECTRÓNICA

14. APLICACIÓN INFORMÁTICA PARA LA GESTIÓN Y CENTRO DE ATENCIÓN A LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR.

15. CONFIDENCIALIDAD

16. SEGURO.

17. REQUISITOS FORMALES PARA LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS TÉCNICAS.

ANEXOS I – III



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE REGIRÁ EN LA CONTRATACIÓN POR EL ENTE PÚBLICO ANDALUZ DE INFRAESTRUCTURAS Y SERVICIOS EDUCATIVOS DE LA GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR EN LOS CENTROS DOCENTES PÚBLICOS DEPENDIENTES DE LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO VARIOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN EN LA MODALIDAD DE CONCESIÓN, EXPEDIENTE 00103/ISE/2010/SC.

1. OBJETO

1.1 El presente pliego de prescripciones técnicas tiene por objeto definir las características técnicas necesarias para la gestión del servicio público de comedor escolar en los Centros docentes Públicos dependientes de la Consejería de Educación que se relaciona en el anexo 2.

1.2 Se entiende por servicio público de comedor escolar el desarrollo de la actividad educativa y de alimentación de los alumnos en los comedores escolares bajo la responsabilidad de la autoridad educativa.

1.3 El servicio público de comedor escolar, a efectos del presente pliego, comprende la elaboración y distribución de la comida de mediodía, incluido su almacenamiento en las debidas condiciones de higiene y seguridad alimentaria hasta su consumo por los usuarios, preparación de las mesas, platos, vasos, cubiertos, servilletas, bebidas y todo lo necesario para consumir el menú, así como la retirada y limpieza de los mismos después de la comida, y la limpieza de mesas y local del comedor así como la atención al alumnado tanto en el tiempo destinado al almuerzo como en los inmediatamente anterior y posterior al mismo.

2. REQUISITOS LEGALES APLICABLES.

El contrato a que se refiere el presente Pliego es de naturaleza administrativa y se regirá por la Ley 30/2007, de 30 de octubre, de Contratos del Sector Público (en adelante LCSP), y en particular en lo dispuesto en el artículo 253.a de modalidades de contratación y sus disposiciones de desarrollo; supletoriamente se aplicarán las restantes normas de derecho administrativo y, en su defecto, las normas de derecho privado.

Asimismo, será de obligado cumplimiento para el concesionario la legislación y normativa vigente en materia de manipulación de alimentos, productos alimenticios, comedores colectivos, o cualquier otra que le sea de aplicación o pudiera serlo durante la prestación de los servicios objeto de la contratación, tal y como queda expresado en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rige la contratación.

Junto a ello, la empresa adjudicataria habrá de cumplir cuantas disposiciones legales le resulten de aplicación como consecuencia de la ejecución del objeto del contrato.

Asimismo se tendrá en cuenta como requisitos del servicio las recomendaciones establecidas:

- ✓ El Plan para la Promoción de la Actividad Física y Alimentación Equilibrada 2004-2008 de la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía.
- ✓ Estrategia NAOS para la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad del Ministerio de Sanidad y Consumo.
- ✓ El Plan de Calidad de comedores escolares de 15 de diciembre de 2004.



ISE ANDALUCÍA

Infraestructuras y Servicios Educativos

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

- ✓ El acuerdo de colaboración entre las Consejerías de Educación, Agricultura y Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía para la incorporación de menús ecológicos en comedores escolares de 24 de noviembre de 2005.
- ✓ Decreto 137/2002, de 30 de abril, de Apoyo a las Familias Andaluzas, y sus correspondientes ampliaciones y adaptaciones realizadas por los Decretos 18/2003, 7/2004 y 66/2005.
- ✓ Acuerdo del Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud celebrado 29 de junio de 2005.
- ✓ Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, sobre Protección de Datos de Carácter Personal y su normativa de desarrollo.

3. CONDICIONES GENERALES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

3.1 Autorizaciones sanitarias.

De conformidad con lo dispuesto en la normativa de aplicación los licitadores deberán acreditar estar en posesión del Número de Registro General Sanitario de Alimentos en vigor para la prestación de este tipo de servicios en los centros docentes, y relativo al centro de producción asignado en la oferta.

Igualmente, serán responsables de las notificaciones a la autoridad sanitaria de cada uno de los comedores escolares de los lotes adjudicados, a efectos de sus registros con anterioridad al inicio de la actividad. Asimismo, deberá comunicar cualquier cambio significativo o cese de dicha actividad

3.2 Otras autorizaciones, permisos y licencias.

El concesionario deberá obtener y/o renovar todas aquellas licencias, autorizaciones y permisos necesarios para cumplir con las leyes y disposiciones en la medida que el alcance de sus servicios lo exija, y que no sean inexcusablemente responsabilidad del Ente Público de Infraestructuras y Servicios Educativos o del Centro Educativo.

Además deben presentar el certificado de mercancías perecederas cuando se transporte alimentos hasta el lugar donde se preste el servicio que superen 2.000 Kg. de P.M.A. (peso máximo autorizado).

Para utilizar materiales, suministros, procedimientos y equipos en la ejecución del objeto del contrato deberá obtener las licencias, permisos y autorizaciones necesarios de los titulares de las patentes, modelos y marcas de fabricación correspondientes, corriendo de su cuenta el pago de los derechos e indemnizaciones por tales conceptos, siendo responsable de toda reclamación relativa a la propiedad industrial y comercial y debiendo indemnizar al Ente Público por todos los daños y perjuicios que para el mismo puedan derivarse de la imposición de cualquier tipo de reclamaciones.

Si dentro de las prestaciones del concesionario, derivadas del contrato, se incluyen instalaciones especiales que reglamentariamente requieran determinadas exigencias técnicas o calificaciones oficiales, el concesionario, además de cumplir con las prescripciones técnicas impuestas oficialmente, obtendrá para el Ente Público de Infraestructuras y Servicios Educativos aquellas certificaciones o controles que las disposiciones legales vigentes exijan para tales instalaciones.

Cualquier sanción o perjuicio que pudiera derivarse para el Ente Público de Infraestructuras y Servicios Educativos del incumplimiento de lo dispuesto en los párrafos anteriores, podría descontarse de las cantidades pendientes de pago o con cargo al aval de fiel cumplimiento.

Cualquier retraso provocado por la demora en la obtención que los permisos, autorizaciones y licencias que el concesionario debe tener será imputable únicamente al mismo. En este sentido el concesionario deberá acreditar, cuando sea requerido al efecto, la obtención de cualquier permiso, autorización o licencia.



3.3 Gestión del aprovisionamiento.

El concesionario asumirá la gestión de compras y provisión de todos los alimentos y material que sea necesaria para poder llevar a término la prestación objeto del presente contrato. El pago a proveedores de materias primas será realizado directamente y a cargo del concesionario.

3.4 Cocina central.

El concesionario dispondrá como mínimo de un centro de producción en la Comunidad Autónoma de Andalucía debiéndose acreditar su existencia y capacidad máxima de producción en la forma prescrita en el pliego de cláusulas administrativas particulares, (justificar su producción para comedores escolares).

El concesionario estará obligado a tener implantado y mantener actualizado un sistema de autocontrol constituido por los Prerrequisitos/Planes Generales de Higiene y sistema APPCC.

3.5 Transporte y distribución de las comidas.

El concesionario será responsable de su reparto asegurando que las comidas lleguen en perfectas condiciones para cada usuario del servicio, en lo referente a cantidades prescritas, calidades, higiene, temperatura y puntualidad, distinguiendo entre las dos posibles alternativas:

3.6 Servicio de catering mediante el sistema CATERING-CLÁSICO (línea caliente).

Se realiza manteniendo la cadena de calor en la elaboración, almacenamiento, conservación, transporte y servicio de los menús con los sistemas adecuados. Las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte y, en su caso, servicio de las comidas de línea caliente será superior a 65° C. Los recipientes o contenedores de los vehículos utilizados para transportar los alimentos deberán ser isotérmicos y llevarán una compartimentación estanco adecuado para evitar, en lo posible, mezclas de olores y sabores entre los diferentes compartimentos de la misma.

El catering podrá prestarse mediante el sistema CATERING-CLÁSICO (línea caliente) durante el curso 2010/2011 y a través del sistema CATERING-CERCA (línea fría) a partir del curso 2011/2012. El concesionario deberá durante el segundo y tercer trimestre del curso 2010/ 2011 realizar un proceso divulgativo en cada uno de los comedores escolares de los lotes adjudicados que sigan el sistema de CATERING-CLÁSICO (línea caliente), en el que expliquen el cambio al sistema CATERING-CERCA (línea fría) y las ventajas del mismo.

3.7 Servicio de catering mediante el sistema CATERING-CERCA (línea fría).

Por razones de aseguramiento de las condiciones higiénico sanitarias en todo el proceso, así como del mantenimiento inalterable de las características organolépticas de los alimentos, se preferirá el uso de este sistema respecto al catering-clásico.

La denominación de este sistema responde a las siguientes iniciales:

- C**, cocinar
- E**, enfriar
- R**, repartir
- C**, calentar
- A**, alimentar



ISE ANDALUCÍA
Infraestructuras y Servicios Educativos
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

Se realiza mediante la ejecución sucesiva de las siguientes fases: a) Cocinado completo de las materias primas, debiendo conseguir temperaturas de cocción y/o fritura que lleguen al centro del alimento, especialmente en la elaboración de carnes, huevos y pescados, con el fin de conseguir la destrucción de los microorganismos patógenos, b) Enfriamiento o abatimiento rápido de la comida preparada, en el plazo de tiempo más breve posible, de forma que la temperatura baje a 4° c en el centro del alimento, c) Envasado de la comida en barquetas o envases termo-sellados, en locales con temperatura y presión de aire controlados, almacenaje y transporte de los menús a menos de 4° c, hasta el centro docente donde vayan a ser consumidos, d) Mantenimiento del producto en cámara frigorífica en el centro docente a menos de 4° C hasta el momento del consumo, e) Regeneración o calentamiento de las comidas preparadas en el menor tiempo posible de tal manera que se alcance en el centro del alimento una temperatura igual o superior a 65 ° c, f) Consumo en un periodo inferior a 24 horas desde la regeneración.

La caducidad máxima permitida desde la producción en las cocinas centrales hasta la regeneración previa a la ingesta será de siete días.

La distribución de menús deberá realizarse al menos dos veces por semana y en ningún caso podrán quedar alimentos almacenados en el centro durante el fin de semana.

El servicio de catering mediante el sistema CATERING-CERCA se implantará en todos los comedores escolares que se gestionen bajo esta modalidad a partir del primer día lectivo del curso 2011/2012.

Excepcionalmente, en aquél o aquellos comedores en que por causas no imputables al concesionario no se hubiera adaptado el comedor a los requerimientos de potencia a los que se refiere el apartado anterior al inicio del curso 2011/2012, se continuará realizando la prestación del servicio en el sistema CLÁSICO (línea caliente) hasta que se proceda a la adaptación de las instalaciones a la potencia requerida.

3.8 Informes mensuales del servicio.

Con carácter mensual y, con una semana de antelación, el concesionario divulgará a través de diferentes medios (tablón de anuncios del centro educativo, web, correo, etc.) a la Comunidad Educativa la relación de menús a servir en el mes siguiente, de modo que los padres estén informados de los contenidos de los menús. De la misma manera se facilitará una guía u orientaciones de menús que complementen la ingesta de alimentos consumidos en el Centro Educativo.

3.9 Días, horario y turnos del servicio.

El gestión del servicio de comedor funcionará los siguientes días de la semana: de lunes a viernes en horario de 14.00 a 16.00 horas, con el número máximo de comensales y turnos autorizados por la Delegación Provincial de Educación y comunicados al adjudicatario por el órgano de contratación.

3.10 Lugar de prestación de los servicios.

La gestión del servicio de comedor escolar se prestará en los locales que para estos efectos disponen los Centros indicados en el Anexo 2 del presente Pliego, debiendo respetarse en cualquier caso la normativa de uso de las instalaciones escolares. Excepcionalmente, en los supuestos en que todos los comensales sean de transporte escolar y no existan instalaciones de comedor en el Centro al que estén adscritos, el servicio se prestará en local ubicado fuera del edificio escolar de que se trate indicándose igualmente dicha circunstancia en el mencionado Anexo.



ISE ANDALUCÍA
Infraestructuras y Servicios Educativos
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

En caso de dispersión de las aulas respecto de la ubicación de las instalaciones del comedor se acompañará al alumnado usuario del servicio a las referidas instalaciones teniendo especial cuidado con el alumnado de educación infantil.

El concesionario será responsable de la implantación y mantenimiento en cada uno de los locales en donde preste servicio de comedor, de un sistema de autocontrol constituido, al menos, por Prerrequisitos/Planes Generales de Higiene.

3.11 Duración del servicio.

El plazo de duración del contrato será de cuatro cursos escolares prorrogable a cuatro más, a contar desde la fecha de formalización del contrato, iniciándose la actividad el día en que comience el período lectivo correspondiente y concluyendo el último día del mismo, ambos inclusive.

Sin perjuicio de lo previsto en el párrafo anterior la realización efectiva de la prestación del servicio coincidirá con el período lectivo del año académico.

3.12 Directores de los centros.

En cualquier caso, las competencias atribuidas en los pliegos al órgano de contratación se entenderán sin perjuicio de las que la legislación vigente en materia de educación atribuye a los directores de los centros en el ámbito de organización y funcionamiento de los centros escolares, especialmente en lo relativo a la colaboración e interlocución con las familias de los usuarios y a la organización del traslado del alumnado usuario de comedor escolar al espacio habilitado para tal fin.

Bajo esta modalidad de concesión, la gestión de cobro y el control de usos diarios será competencia de la empresa concesionaria, sin perjuicio de las competencias atribuidas a la Dirección del centro.

4. MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES, EQUIPAMIENTO Y ELEMENTOS AUXILIARES DEL SERVICIO.

Las instalaciones, equipamiento y elementos auxiliares de los locales acondicionados para la prestación del servicio del comedor escolar en los centros docentes públicos dependientes de la Consejería de Educación de la Junta de Andalucía distribuidos en los lotes que se adjuntan en el Anexo 2 serán puestos a disposición de la empresa adjudicataria, para lo cual deberá cumplimentar un inventario detallado de esos bienes de acuerdo con el modelo que aparece en el Anexo 1. La empresa adjudicataria los usará responsablemente, haciéndose cargo de los mismos.

El Centro pondrá a disposición del Concesionario el agua y la energía eléctrica necesaria para el funcionamiento del Comedor Escolar.

La empresa adjudicataria será totalmente responsable del mantenimiento de las instalaciones en las que se ubican las dependencias adscritas a la prestación del servicio contratado, así como de todo el equipamiento y mobiliario inventariado para su funcionamiento ordinario en perfectas condiciones de calidad y servicio exigidas por el Ente Público de Infraestructuras y Servicios Educativos, corriendo por cuenta de la empresa adjudicataria los gastos que estas actividades generen.



4.1 Programa para la puesta en marcha de las instalaciones y su mantenimiento.

Durante la vigencia del contrato, serán por riesgo y ventura del concesionario las inversiones necesarias en las instalaciones para la correcta prestación del servicio.

El concesionario deberá presentar programa individualizado (por centro) de puesta en marcha y mantenimiento de las instalaciones donde se incluirá qué, cuándo (frecuencia), cómo y dónde se efectuará el mantenimiento preventivo.

No obstante, no podrá el concesionario realizar obras en las instalaciones cedidas sin permiso expreso del Ente Público Andaluz de Infraestructuras y Servicios Educativos, y en su caso, las obras correspondientes serán vigiladas y supervisadas por el Área Técnica correspondiente. Las reformas que se desarrollen quedarán a beneficio del centro docente sin que el concesionario tenga derecho a indemnización alguna.

Las instalaciones deberán adecuarse a la normativa relativa a la higiene de los alimentos y sobre Seguridad y Salud Laboral que en cada momento se encuentre en vigor.

4.2 Programa de equipamientos, elementos auxiliares y su mantenimiento.

Durante la vigencia del contrato, será por riesgo y ventura del concesionario las inversiones necesarias en equipamientos y elementos auxiliares para el correcto funcionamiento del servicio.

El concesionario deberá presentar programa individualizado (por centro) de equipamientos, elementos auxiliares y su mantenimiento donde se incluirá qué, cuándo (frecuencia), cómo y dónde se efectuará el mantenimiento preventivo.

El concesionario será responsable de implantar y mantener actualizado un Plan de Mantenimiento de Instalaciones y Equipos - documentado y con los registros correspondientes - en cada uno de los locales, como parte del Sistema de Autocontrol

El concesionario queda obligado a efectuar a su costa tanto las revisiones de mantenimiento y reparaciones por instaladores técnicos autorizados del equipamiento electrodoméstico como en su caso su sustitución por otro de iguales o superiores características. El concesionario queda obligado a la reparación y reposición de menaje de cocina; vajilla y cubertería individual; estanterías, carros; material auxiliar y útiles de limpieza que presente cualquier tipo de deterioro que disminuya la calidad del servicio exigido.

El concesionario retirará de forma inmediata cualquier plato, vaso, cubierto y, en general, cualquier otro elemento del menaje que presente cualquier tipo de deterioro que disminuya la calidad del servicio exigido por el Ente Público de Infraestructuras y Servicios Educativos.

En el caso de comedores de nueva planta, la dotación básica de equipamiento suministrada por ISE Andalucía consistirá en juego de mesas y sillas suficientes para el número de comensales autorizados, siendo por tanto el resto de instalaciones y equipamientos necesarios para la correcta puesta en marcha del servicio de comedor por cuenta del adjudicatario.

4.3 Inventario.

El concesionario realizará dentro del primer mes desde el inicio de la concesión, en colaboración con la Dirección de cada Centro Educativo y conforme al modelo del Anexo 1, un inventario de todo el material, equipamiento y mobiliario existente o entregado e incorporado al mismo. De dicho inventario se expedirán tres copias: la primera se



ISE ANDALUCÍA
Infraestructuras y Servicios Educativos
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

remitirá a la Gerencia Provincial, permaneciendo otro ejemplar en poder del centro escolar y otro en poder de la empresa concesionaria.

A la finalización del contrato, y antes de la devolución de la fianza, el equipo y menaje de cocina será devuelto, al menos, en las mismas condiciones en que se recibió. En caso de no ser así, su reparación será con cargo a la fianza, si es suficiente, o de la empresa, si no es suficiente.

4.4 Limpieza e higiene de las instalaciones y equipamientos de los comedores escolares

El concesionario será responsable de implantar y mantener actualizado un Plan de Limpieza y Desinfección y un Plan de Control de Plagas, documentados y con los registros correspondientes, en cada uno de los locales, como parte del Sistema de Autocontrol.

La limpieza de maquinaria, instalaciones, dependencias de cocina, comedor y demás dependencias existentes en los locales acondicionados para la prestación del servicio, como aseos y/o servicios, almacenes, despensa, etc. y los materiales necesarios para llevarla a cabo serán por cuenta de la empresa adjudicataria.

4.5 Gestión de residuos.

Uno de los principios de la sostenibilidad es el cuidado por el entorno y en este sentido la gestión de los residuos constituye un elemento de importancia

El concesionario será responsable de implantar y mantener actualizado un Plan de Eliminación de Residuos, documentado y con los registros correspondientes, en cada uno de los locales, como parte del Sistema de Autocontrol.

4.6 Requisitos mínimos de infraestructuras y características de los espacios de comedores y cocinas existentes en los centros docentes.

El licitador deberá garantizar (mediante declaración responsable en modelo anexo), que realizará por su riesgo y ventura cuantas actuaciones sean necesarias para el cumplimiento de los requisitos mínimos que se describen a continuación, sin perjuicio de lo dispuesto en el Reglamento CE N° 852/2004, relativo a la higiene de los alimentos como exigencia previa e indispensable para poder realizar la gestión del servicio.

Los requisitos generales **MÍNIMOS** que deberán cumplir todos los comedores y cocinas son:

1. El diseño de los locales donde se manipulen alimentos, así como la organización del espacio y la disposición de mobiliario, permitirá unas adecuadas prácticas de manipulación, de forma que no se produzcan contaminaciones:
 - Se deberá prestar atención al flujo de alimentos desde que entran en la cocina hasta su destino final en el comedor. Deberán existir diferentes circuitos dentro de la cocina, con zonas de preparación y condimentación, zona de entrega de comida al comedor, entrega de sucio en la cocina y circuito de limpio. Se deberá evitar en la medida de lo posible, que existan cruces entre los distintos circuitos y la ubicación final de los diferentes elementos que forman el equipamiento de la cocina, se hará de forma que favorezca este sistema de trabajo.
 - Las cocinas dispondrán de una zona para la limpieza de útiles y vajilla, suficientemente separado de las zonas de manipulación, de forma que se eviten contaminaciones o salpicaduras.
 - Los materiales de útiles, superficie de manipulación, mesas y superficies de trabajo y aparatos, serán de fácil limpieza y desinfección, impermeables, inoxidables y resistentes a la corrosión (pe



ISE ANDALUCÍA
Infraestructuras y Servicios Educativos
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

acero inoxidable). Está terminantemente prohibido el uso de madera. Se recomienda el acero inoxidable.

2. La cocina estará separada físicamente con paramentos alicatados del resto de zonas ajenas a este fin (pe comedor, etc.) En el caso de que la cocina y el comedor sean un único espacio, el concesionario deberá ejecutar el paramento que posibilite la separación anteriormente indicada.
3. Los paramentos verticales de las cocinas, almacenes, cuarto de limpieza y cuarto de basuras cuando los haya, se alicatarán hasta el techo con material cerámico liso y de fácil limpieza. Se evitarán los azulejos de tamaño pequeño, de tal manera que el número de llagas (punto de acumulo de la suciedad) sean los menos posibles.
Cuando el concesionario tenga que ejecutar este alicatado, el encuentro entre la pared y el suelo se realizará con una media caña sanitaria.
4. En las cocinas los suelos serán antideslizantes no atacables por los ácidos.
5. En todos los encuentros entre suelos y paredes en cocinas se dispondrá una media caña sanitaria para facilitar la limpieza.
6. Los techos se construirán de manera que no se acumule polvo, ni vapores de condensación. Deberán ser de fácil limpieza y deberán estar siempre en condiciones tales que no puedan aportar contaminación a los productos de alimentación. No serán admisibles los falsos techos desmontables en las cocinas, por lo que en caso de existir, el concesionario deberá adecuarlos convenientemente con un falso techo continuo o similar.
7. La comunicación entre los espacios de cocina y comedor se realizará con puertas abatibles o con puertas y pasaplatos:
 - Las **puertas** serán de vaivén sin manilla (con el fin de cumplir con la separación y no tocar ninguna superficie para no ser un agente contaminante). El material a emplear será madera revestida de melamina. La puerta estará reforzada contra los golpes (con los carros de comida, etc...), con revestimiento de acero inoxidable, al menos en la mitad inferior de la misma. Así mismo, la puerta dispondrá de un ventanillo acristalado a una altura y de dimensión suficiente como para tener visibilidad al otro lado de la misma en su apertura.
 - Los **pasaplatos** llevarán también carpintería y dispondrán de una persiana corredera de apertura vertical, ventana, o similar, que permita independizar el espacio de la cocina del comedor cuando sea necesario.
8. Se contará con una zona tipo almacén o bien mobiliario específico para que los productos que no necesiten frío puedan almacenarse separados del suelo y de otros productos.
9. Se dispondrá una zona tipo almacén o un armario cerrado para los productos de limpieza exclusivamente.
10. Habrá cubos de basura con cierre hermético en número suficiente.
11. Próximo a la cocina deberá haber un vestuario para el personal de servicio de la misma, con un aseo. Dispondrán de taquillas, así como de inodoro y ducha y lavabo con dosificador de jabón y dispensador de papel.
En los centros donde no exista la posibilidad de tener servicio exclusivo para el personal manipulador, podrán compartir servicio y vestuario con otro personal.
12. En todas las ventanas, tanto de la cocina como del comedor, se colocarán mosquiteras que puedan limpiarse con facilidad. El material podrá ser de tela metálica o material plástico de malla fina.
13. Deberá existir un electrocutor de insectos en cada una de las puertas de salida al exterior tanto del comedor como de la cocina.
14. Habrá agua potable, caliente y fría, en cantidad suficiente en cuanto a caudal y a número de tomas. El concesionario será responsable de implantar y mantener actualizado un Plan de Control de Agua para el consumo humano, documentado y con los registros correspondientes, en cada uno de los locales, como parte del Sistema de Autocontrol.



ISE ANDALUCÍA

Infraestructuras y Servicios Educativos

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

15. Se recomienda un lavamanos por cada 4-5 operarios. Tendrán dosificador de jabón y dispensador de papel o toallas mono-uso. Los lavamanos serán de accionamiento no manual (de pedal, de rodilla) y deberán disponerse en la zona de preparación, nunca en la de lavado.
16. Los equipos frigoríficos tendrán un volumen suficiente para el almacenamiento correcto de materias primas y producto elaborado. Deben estar separadas las materias primas entre sí y éstas de los productos elaborados. Dispondrán de sistemas analógicos que permitan controlar desde el exterior las temperaturas. A estos efectos, el concesionario será responsable de implantar y mantener actualizado un Plan de Mantenimiento de Frío, documentado y con los registros correspondientes, en cada uno de los locales, como parte del Sistema de Autocontrol.
17. Se dispondrá de lavavajillas que garantice una temperatura eficaz de limpieza de los útiles y la vajilla. La capacidad será la adecuada al número de comensales a los que se dé servicio. Se dispondrán dos fregaderos, uno de ellos para la limpieza de materias primas y otro fregadero de útiles. Este último se colocará junto al lavavajillas para evitar derrames. Deben ser dos fregaderos distintos, dispuesto cada uno en la zona del circuito que le corresponda según el punto 1, no siendo admisible un solo fregadero de dos senos.
18. Se dotará a la cocina y el comedor del número suficiente de cubiertos y servicios para el número de comensales, así como mobiliario suficiente para disponer la vajilla y enseres.
19. Las luminarias tanto en cocina como en comedor serán estancas y estarán fijadas o empotradas en el techo, nunca colgadas del mismo. El sistema de iluminación estará debidamente protegido de manera que en caso de rotura, los restos no caigan sobre los alimentos. La fijación a la pared o techo se hará de forma que permita su limpieza.
20. El nivel de iluminación media en la cocina será en cualquier caso de 500 lux.
21. El adjudicatario realizará la adecuación eléctrica del cuadro de la cocina.

Los licitadores deberán presentar en su oferta el compromiso de adecuación a los requisitos mínimos de infraestructuras y características de los espacios de comedores y cocinas existentes en los centros docentes según el Anexo 9 del PCAP.

4.6.1 Mejoras.

A título orientativo, se indican a continuación una serie de mejoras que podrá proponer el licitador en su oferta, no siendo excluyentes y pudiendo proponer el mismo cuantas otras estime oportunas.

En todo caso, las mejoras se considerarán incluidas en la oferta económica del licitador, no pudiendo reclamar concepto económico alguno por ellas.

1. Como mejora a proponer por el licitador, a los paramentos verticales de los comedores se les podrá disponer un zócalo de 1,5 m de altura material resistente, liso y de fácil limpieza. Como materiales admisibles se consideran el azulejo cerámico y los revestimientos a base de panel de aglomerado de alta densidad (DM), revestido con terminación melamínica tipo "Formica" o similar. En el encuentro con los paramentos horizontales se colocará una caña sanitaria en todo el perímetro.
2. En los casos en que exista el zócalo en el comedor, se considerará una mejora la disposición de una media caña sanitaria en el perímetro de encuentro entre zócalo y suelo.
3. Como mejora podrá disponerse por parte del concesionario un falso techo en la cocina. Este falso techo será liso y continuo, no desmontable y con terminación de pintura plástica y lavable.
4. También como mejora podrán disponerse falsos techos en los comedores, que deberán ser de fácil limpieza y deberán estar siempre en condiciones tales que no puedan aportar contaminación a los alimentos. En este caso podrá ser liso y continuo o desmontable. En cualquier caso será absorbente acústico.



ISE ANDALUCÍA

Infraestructuras y Servicios Educativos

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

5. En los casos en que el comedor ya disponga de falso techo pero este no sea acústico, se considerará una mejora plantear la disposición de elementos absorbentes acústicos tipo pantallas, baffles acústicos, etc...para mejorar el comportamiento de este espacio.
6. Se admitirá como mejora por parte del licitador una instalación de climatización en las cocinas para evitar la apertura de puertas a fin de refrescar el ambiente y las temperaturas extremas a las que puede estar sometida.
7. Podrá proponerse también como mejora la disposición de aire acondicionado en el comedor.
8. Se podrá dotar de un sistema de apoyo al de producción de ACS mediante placas solares con instalación calorifugada de ACS con válvula termostática que regule el suministro al: lavamanos, fregadero y fregaderos-vertederos (piletas), y duchas.
9. Como mejora se podrá reforzar la iluminación del comedor hasta un nivel de iluminación media de 500 Lux.
10. Otras que considere el licitador.

5. RÉGIMEN DEL PERSONAL QUE PRESTA EL SERVICIO PÚBLICO DE COMEDOR ESCOLAR.

5.1 Vinculación jurídica del personal al adjudicatario.

El personal necesario para la prestación normal del servicio, así como otro que podrá tomar transitoriamente para determinados casos, será contratado por el concesionario, siendo de su cuenta el pago de todas las obligaciones derivadas de estos contratos (en materia legal, de convenios colectivos, etc.). Este personal no tendrá derecho alguno frente al Ente Público de Infraestructuras y Servicios Educativos, ya que dependerá única y exclusivamente del concesionario, quien ostentará todos los derechos y obligaciones en su calidad de empresario respecto del citado personal, con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a la que en lo sucesivo se pueda promulgar. En ningún caso podrá resultar responsable el Ente Público de Infraestructuras y Servicios Educativos de las situaciones, discrepancias u obligaciones que se originen entre el concesionario y sus trabajadores, aún cuando los despidos o las medidas que se adopten sean como consecuencia directa o indirecta del incumplimiento o interpretación del contrato correspondiente.

En caso de enfermedad, sanciones de la empresa, baja del personal, vacaciones reglamentarias y otras causas análogas, las plazas deberán ser cubiertas inmediatamente a costa del concesionario, de forma que se mantenga de manera permanente el número de trabajadores en presencia física expresados en la oferta de plantilla.

En el supuesto de huelga laboral que afecte al gestión del servicio de comedor objeto de contratación, el concesionario vendrá obligado a requerimiento del Ente Público de Infraestructuras y Servicios Educativos y en el plazo y forma que éste indique, a ofrecer las soluciones que garanticen los servicios mínimos imprescindibles que determine la autoridad gubernativa. Si en el plazo y forma señalados el concesionario no ofreciera dichas soluciones o no las llevara a la práctica, el propio Ente Público podrá realizar los contratos que estime precisos, que serán por cuenta del concesionario, deduciéndose por tanto de su facturación el importe de los referidos contratos. La responsabilidad que se derive de tales trabajos contratados a terceros será sin embargo del concesionario, a todos los efectos que en este Pliego se contemplan.

Como ya se ha expresado, será de exclusiva cuenta del concesionario la retribución del personal que emplee en la prestación del servicio objeto de contratación. En este sentido, el concesionario se compromete a retribuirles adecuadamente, asumiendo de forma directa, y en ningún caso trasladable al Ente Público, el coste de cualquier mejora en las condiciones de trabajo o en las retribuciones de dicho personal, tanto si dicha mejora ha sido consecuencia de convenios colectivos, pactos o acuerdos de cualquier índole, como si obedecen a cualquier otra circunstancia.



ISE ANDALUCÍA
Infraestructuras y Servicios Educativos
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

El concesionario queda obligado a que todo personal que utilice en los trabajos objeto de este contrato quede dado de alta en la Seguridad Social así como a cumplir estrictamente, respecto de dicho personal, toda la legislación laboral vigente y toda aquella que en lo sucesivo pudiera promulgarse. El Ente Público de Infraestructuras y Servicios Educativos podrá realizar cuantos controles considere oportuno. Igualmente, cuantos tributos u obligaciones fiscales pudieran derivarse de dicho personal, serán por cuenta del concesionario.

El concesionario será responsable ante la jurisdicción de lo social de los accidentes que pudieran sobrevenir a su personal por el desempeño de sus funciones en el Centro Educativo, y con tal carácter comparecerá ante la mutua de accidentes de trabajo. En este sentido, el concesionario dotará a su personal de todos los medios de seguridad necesarios, obligándose a cumplir con cuantas disposiciones le sean aplicables en cuanto a higiene y seguridad en el trabajo.

La situación del personal contratado por el concesionario, una vez llegado al término del contrato dependerá de lo que al efecto establece la normativa vigente.

Las relaciones laborales del concesionario con su personal deberán estar regidas por la legalidad vigente y/o por el convenio colectivo aplicable al sector.

Sin perjuicio del número mínimo de trabajadores destinado a la prestación del servicio en los Centro Educativos incluidos en los lotes adjudicados, el licitador podrá ofertar incrementos en la plantilla, lo cual se valorará conforme al apartado correspondiente de los criterios de valoración.

En cualquier caso e independientemente de lo ofertado y valorado, cualquier aumento en la plantilla deberá ser autorizado previamente por el Ente Público de Infraestructuras y Servicios Educativos.

5.2 Subrogación del personal

A los efectos previstos en el artículo 104 de la LCSP 30/2007, de 30 de octubre, y en los correspondientes convenios colectivos sectoriales en relación con la subrogación del personal, se facilitará a los licitadores en la zona de descargas de la web de ISE Andalucía (www.iseandalucia.es) un anexo con la relación de los trabajadores que se hallan prestando los servicios en la actualidad en los centros objeto del presente contrato.

A este respecto, en dicho anexo, se relaciona el personal adscrito a los diferentes centros y sujeto a una subrogación por el contratista. En dicha relación se especifican al menos los siguientes datos:

- Centro escolar
- Iniciales del trabajador
- Categoría profesional
- Tipo de contrato
- Antigüedad
- N° de horas día/mes
- Convenio colectivo aplicable

5.3 Personal para la prestación del servicio

5.3.1 Responsable del comedor

El concesionario designará en cada comedor escolar a un trabajador que vinculado jurídico-laboralmente con él, ejercerá las funciones de Responsable de comedor escolar que seguidamente se relacionan.



ISE ANDALUCÍA
Infraestructuras y Servicios Educativos
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

El responsable de comedor escolar se computará dentro de la ratio de cuidadores y ejercerá, además de las funciones propias de los anteriores, las siguientes obligaciones:

- ✓ Supervisión de los preparativos del servicio de comedor, coordinando las tareas de los cuidadores/as y garantizando que la apertura del servicio se realiza en el horario aprobado.
- ✓ Control de acceso y presencia de los comensales.
- ✓ Controlar que el menú es servido en condiciones higiénicas adecuadas y que el menaje se encuentra en un estado idóneo de utilización.
- ✓ Controlar que el menú servido se ajusta al previamente planificado e informado a padres y usuarios a través de la correspondiente planilla.
- ✓ Verificar la adecuación del menú servido a los alumnos con las necesidades alimentarias especiales siempre y cuando estas últimas hubieran sido previa y adecuadamente comunicadas.
- ✓ Recoger y conservar la “comida testigo” de acuerdo con la normativa.
- ✓ Recoger las quejas y sugerencias que directamente le transmitan los padres o tutores usuarios del servicio y gestionarlas de acuerdo con lo establecido en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas.
- ✓ Transmitir las incidencias que surjan durante la prestación del servicio relativas al acceso al servicio de alumnos que no hayan solicitado previamente su utilización o cualquier otra incidencia que afecte al adecuado funcionamiento del servicio.
- ✓ Comunicar las actas levantadas por los servicios veterinarios oficiales de salud pública de la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía y cuantas notificaciones reciban de estos servicios, que tengan incidencia sobre el servicio prestado. Las actas levantadas en su caso por los servicios veterinarios se enviarán a la Gerencia Provincia de ISE Andalucía, que serán remitidas por ésta a la Delegación Provincial de Educación.

Los Responsables de comedor escolar realizarán su actividad en los períodos de servicio establecidos en el plan de funcionamiento aprobado por el consejo escolar del centro.

5.3.2 Auxiliar de comedor

Ejecuta funciones auxiliares tales como la preparación/recuperación de las comidas, adecuación de las mesas, distribución y emplatado, y limpieza tanto de menaje, equipamiento e instalaciones.

El personal dedicado al servicio de distribución de la comida no podrá ser computado como personal de atención al alumnado.

Será competencia del concesionario disponer para esta función de tantas personas que considere oportunas a fin de prestar un servicio eficaz y de calidad adecuado a los comensales existentes.

5.3.3 Cuidadores

En todos los comedores escolares habrá cuidadores y, en su caso, personal de atención a los alumnos que bajo las directrices del director del centro, directamente o a través del responsable de comedor, atenderán a los usuarios del comedor, especialmente a los alumnos de educación infantil.

Los Cuidadores desarrollarán las siguientes funciones:

- ✓ El Cuidado y apoyo al alumnado, que por su edad o necesidades educativas especiales asociadas a condiciones personales de discapacidad, necesiten la colaboración y soporte de una persona adulta en las actividades de alimentación y aseo.



ISE ANDALUCÍA

Infraestructuras y Servicios Educativos

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

- ✓ El cuidado y mantenimiento de la higiene de los niños. A este respecto se insistirá en el lavado de manos, antes y después de la comida, bien con agua y jabón o mediante la distribución de toallitas húmedas. Las toallitas deberá aportarlas el concesionario.
- ✓ Acompañará al alumnado usuario del servicio a las referidas instalaciones teniendo especial cuidado con el alumnado de educación infantil.
- ✓ La adopción de las medidas necesarias para que en caso de existencia de turnos de comedor no se impida una ingesta satisfactoria en aquellos alumnos/as que precisen mayor tiempo.
- ✓ Desarrollo de programas de Autonomía Personal del alumnado, en relación con la alimentación y aseo.
- ✓ Proporcionar orientaciones en materia de educación para la salud y de adquisición de hábitos sociales, realizando actividades educativas y de tiempo libre, a desarrollar en los períodos anterior y/o posterior a la utilización del servicio de comedor, que reflejen la dimensión educativa del comedor y favorezca el desarrollo de hábitos relacionados con la alimentación y la higiene. Dichas actividades deberán estar previamente aprobadas por el Consejo Escolar del correspondiente Centro Educativo quien tras su aprobación lo incluirá en el Plan Anual de Centro.

El personal de atención al alumnado realizará su actividad en los períodos anteriores (desde la finalización de la última clase de la mañana), durante los turnos del servicio, y durante el período posterior a la utilización del servicio (hasta el comienzo de las actividades extraescolares). En caso de dispersión de las aulas respecto de la ubicación de las instalaciones del comedor este personal acompañará al alumnado usuario del servicio a las referidas instalaciones teniendo especial cuidado con el alumnado de educación infantil. El personal de atención al alumnado establecerá las medidas necesarias para que en caso de existencia de turnos de comedor no se impida una ingesta satisfactoria en aquellos alumnos/as que precisen mayor tiempo

El número de cuidadores en el servicio de comedor y en los periodos de tiempo libre anteriores y posteriores será el siguiente:

- ✓ Un cuidador por cada treinta y cinco alumnos comensales o fracción superior a veinte de educación secundaria obligatoria.
- ✓ Un cuidador por cada veinticinco alumnos comensales o fracción superior a quince de educación primaria.
- ✓ Un cuidador por cada quince alumnos comensales o fracción superior a diez de educación infantil.

Las fracciones inferiores a las señaladas en las anteriores ratios se acumularán a la etapa educativa inmediatamente inferior.

A efectos del cómputo de cuidadores, el responsable de comedor al que se refiere la Cláusula 5.3.1 se entenderá como uno de ellos.

Excepcionalmente y para el caso de alumnos comensales con necesidades educativas especiales se establecerán medidas de apoyo en caso que se produzcan disfunciones que impidan una normal atención a dicho alumnado una vez analizado cada caso concreto con la Dirección del Centro y el Ente Público Andaluz de Infraestructuras y Servicios Educativos, pudiéndose ampliar las ratios anteriores.

No obstante, el número de cuidadores y de atención al alumnado que el concesionario aportará para el desarrollo del servicio dependerá del personal docente que voluntariamente solicite ejercer estas funciones y del incremento o disminución de comensales una vez comenzado el curso ajustando siempre el órgano de contratación el número de cuidadores que deberá aportar el concesionario, sin perjuicio de los mecanismos de equilibrio económico-financiero que se establece en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.



ISE ANDALUCÍA
Infraestructuras y Servicios Educativos
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

En aquellos casos en que el concesionario tenga comprometidas en su oferta una mejora en la ratio de cuidadores en el lote adjudicado, será el órgano de contratación quien adscriba los efectivos disponibles a determinados centros según las necesidades lo requieran.

5.3.4 Dietista

El concesionario dispondrá en su plantilla de una persona especialista en dietética y nutrición que acreditará estar en posesión del título de Técnico Superior en Dietética o título superior equivalente (Diplomatura en nutrición humana y dietética). Cualquier duda que pudiera surgir desde el punto de vista de la nutrición o dietéticos, tendrá que ser resuelto por dicha persona.

Colaborará en el desarrollo de las correspondientes funciones de control con el órgano de contratación y, en su caso, con la Entidad Pública o Privada a la que el Ente Público atribuya las funciones de vigilancia de las obligaciones de la concesión, para garantizar el adecuado funcionamiento del servicio.

La Entidad pública o privada que designe el órgano de contratación asistirá al dietista resolviéndole las dudas que pudieran surgirle durante la prestación del servicio sobre la alimentación de los alumnos con patologías alimenticias o trastornos.

Será la persona encargada de enviar, con un mes de antelación, a la Entidad Pública o Privada a la que el órgano contratante atribuya las funciones de vigilancia del menú saludable conforme al protocolo nutricional, la carta de menús mensual junto con la ficha de composición de cada plato.

5.4 Uniformidad e higiene:

Será obligación del concesionario uniformar por su cuenta a todo el personal a su servicio con el vestuario adecuado durante las horas en que se realice el mismo, debiendo además ir provistos permanentemente de una placa de identificación colocada en lugar visible de la indumentaria.

Igualmente y para todo el personal que por las funciones específicas que realice así lo precise, el concesionario proveerá de gorros, guantes, mascarilla desechables y cualquier otro elemento que a tal efecto resulte necesario.

En la manipulación de alimentos no podrán intervenir personas que padezcan enfermedades transmisibles, lo que deberán acreditar antes de comenzar la ejecución del servicio mediante certificado emitido por un profesional sanitario competente, repitiéndose los reconocimientos médicos con la periodicidad que se determine. 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. No se admitirá, en ningún caso, la presencia de personal en estado gripal manifiesto, en las áreas que tienen contacto físico o aéreo con los alimentos.

Asimismo se deberá cumplir cuantas normas de higiene y salubridad se establezcan por la Dirección de Servicios a la Comunidad Educativa del Ente Público de Infraestructuras y Servicios Educativos, sin perjuicio de las que le sean obligatorias por la legislación vigente en el transcurso del contrato, siendo por cuenta del concesionario si el cumplimiento de las mismas supusiera un gasto adicional.

En caso de que el personal aportado por el concesionario no procediera con la debida corrección o fuera evidentemente poco cuidadoso en el desempeño de su cometido, la Gerencia Provincial del Ente Público de Infraestructuras y Servicios o persona en quien delegue podrá exigir a la empresa adjudicataria la sustitución del trabajador objeto de conflicto.



ISE ANDALUCÍA
Infraestructuras y Servicios Educativos
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

En el desarrollo de las funciones propias de cada categoría los trabajadores mantendrán una rigurosa higiene personal. No podrán realizar cualquier práctica no higiénica en las dependencias de elaboración y manipulación de alimentos.

El concesionario será responsable del cumplimiento de cuantas normas de higiene y salubridad disponga la legislación vigente, siendo por cuenta del concesionario si el cumplimiento de las mismas supusiera un gasto adicional.

5.5 Formación del personal

Todo el personal con independencia de su vinculación jurídico-laboral y a cargo del concesionario recibirá formación en materia de seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales, primeros auxilios y en materia dietético-nutricional.

La formación del personal en materia de seguridad alimentaria será de forma continua y por cuenta del concesionario, siempre siguiendo lo establecido en la legislación vigente.

El concesionario será responsable de implantar y mantener actualizado un Plan de Formación de Manipuladores, documentado y con los registros correspondientes, en cada uno de los locales, como parte del Sistema de Autocontrol.

Los concesionarios deberán ejecutar el plan de formación específico presentado en su oferta técnica, en el que aparecerá detallado el contenido de las unidades didácticas, calendarios previstos de impartición, especificando duración, materias, destinatarios, metodologías, etc. Con independencia del anterior, el concesionario deberá ejecutar un plan de Formación que incluya la, en todo caso, formación en materia de Prevención de Riesgos Laborales y Primeros Auxilios.

La formación en materia Dietético-Nutricional del personal que participa en la prestación del servicio, irá dirigida a la detección y prevención de posibles problemas de salud, inmediatos y a largo plazo, ligados a la nutrición.

El comedor escolar es entendido como un aula más de enseñanza, donde además de ofrecer menús equilibrados se debe inculcar al alumnado hábitos de vida saludable y por tanto se hace necesario sensibilizar a los cuidadores en los conocimientos relacionados con la salud, alimentación equilibrada, producción y alimentación ecológica, sostenibilidad, medio ambiente, etc. Para ello, se valorará que las empresas licitadoras presenten y pongan en práctica un programa didáctico y formativo en el que se impartan estos conceptos.

Auxiliares de distribución y limpieza: Formación teórica acreditable mínima de 60 horas/curso escolar en materias relacionadas con las funciones propias de la categoría laboral de ayudante de cocina y manipulación de alimentos.

Responsables de comedor: El concesionario deberá desarrollar un programa de formación específica a este personal de al menos 40 horas/curso escolar que permita desarrollar adecuadamente estas funciones. En todo caso deberán acreditar haber recibido la formación correspondiente de manipulador de alimentos y en higiene alimentaria de conformidad con el Plan de Formación de manipuladores.

Cuidadores: El concesionario deberá desarrollar un programa de formación específica a este personal de al menos 30 horas/curso escolar que permita desarrollar adecuadamente estas funciones. En todo caso deberán acreditar haber recibido la formación correspondiente de manipulador de alimentos y en higiene alimentaria de conformidad con, el Plan de Formación de manipuladores así como en actividades relacionadas con el ocio y tiempo libre.

6. ELABORACIÓN DE DIETAS Y/O MENÚS

6.1 Elaboración de dietas y/o menús:



ISE ANDALUCÍA
Infraestructuras y Servicios Educativos
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

La empresa adjudicataria confeccionará los diferentes menús y/o dietas en colaboración con su dietista.

El Ente Público aprobará los menús basales cada mes y asesorará sobre las dietas especiales, siendo responsabilidad de la empresa de catering su correcta elaboración y distribución.

El menú será el mismo para todos los comensales que hagan uso del servicio, sin que proceda admitir variación alguna, no obstante se ofrecerán menús alternativos para aquellos comensales por prescripción médica. La empresa debe atender como mínimo las dietas especiales que a continuación se enumeran.

- ✓ Astringente
- ✓ Celiaquía
- ✓ Intolerancia a la lactosa
- ✓ Alergia al pescado y/o marisco
- ✓ Alergia a las leguminosas
- ✓ Alergia a algún tipo de fruta puntual: melocotón, kiwis, fresas, etc.

Asimismo, en el caso de que el alumno necesitara algún tipo de dieta especial diferente a las anteriormente descritas, y una vez recibido el informe médico completo, el dietista estudiará y valorará la elaboración de dicha dieta y la búsqueda de la solución dietética más adecuada.

Las dietas especiales en la medida de lo posible deberán tener una composición similar a la basal en cuanto a macronutrientes.

En estos casos, se deberá entregar previamente por el Director del Centro Educativo la relación de alumnos/as afectados.

La cantidad de las raciones se ajustará a la edad del niño, evitando poner cantidades insuficientes o excesivas de alimentos. La alimentación que se prepare deberá proporcionar una comida agradable y completa a los usuarios del servicio, en cantidad suficiente. Los alimentos que se utilicen para confeccionar los menús han de presentar:

- ✓ Calidad bromatológica mediante un control microbiológico desde la compra hasta el consumo, así como de todo el proceso de elaboración (higiene y limpieza).
- ✓ Calidad nutritiva (características nutricionales, gramaje, aportación calórica, etc.).
- ✓ Calidad en la elaboración.
- ✓ Calidad organoléptica (color, olor, sabor, aspecto y consistencia). Las empresas concurrentes presentarán la composición correspondiente al almuerzo. Debe haber algunos menús y/o dietas estándar y otras especiales que contemplen la presencia de algún alimento especial. Las comidas tendrán que estar correctamente preparadas, condimentadas y presentadas teniéndose en cuenta que, además de su función alimenticia, deben considerarse motivo de satisfacción colectiva y personal. En este sentido, la Gerencia Provincial del Ente Público o persona en quien delegue podrá exigir productos de superior calidad si estima que de ese modo se da mejor cumplimiento al objeto del concurso. Las comidas preparadas serán envasadas adecuadamente, con cierre hermético o no, dependiendo del procedimiento de conservación utilizado y del proceso de distribución. Los envases que vayan a contener comidas preparadas se ajustarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales en contacto con alimentos.

El etiquetado de las comidas preparadas se ajustará a lo regulado en el 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 y sus posteriores modificaciones. Para mantener la adecuada calidad, higiene y valor nutritivo de los alimentos es



ISE ANDALUCÍA
Infraestructuras y Servicios Educativos
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

necesario cuidar las condiciones de su manipulación y almacenamiento, así como de la conservación de la comida ya preparada hasta el momento de su distribución en las mesas, en consecuencia:

- ✓ El concesionario será responsable de implantar y mantener actualizado un Plan de Trazabilidad, documentado y con los registros correspondientes, en cada uno de los locales, como parte del Sistema de Autocontrol. Se conocerá la procedencia de las materias primas, con factura de las mismas, dichas materias primas deberán tener un correcto almacenamiento y adecuado método de conservación
- ✓ Los productos envasados deberán disponer de etiqueta en la que conste los datos obligatorios que figuran en la Norma General de Etiquetado.
- ✓ Se tendrá en cuenta la fecha de consumo preferente y caducidad de los productos envasados. No se servirá nunca productos caducados.
- ✓ Se evitará el contacto entre alimentos crudos y comidas preparadas. - Nunca se cortará en la misma tabla carne cruda y cocida.
- ✓ Para mahonesas se utilizarán siempre de productos envasados y etiquetados según la Norma general de etiquetado. Una vez abiertas se conservarán en frigorífico y por un máximo de 24 horas.
- ✓ La preparación de salsas, cremas y natas se efectuará poco tiempo antes de su consumo, se conservarán refrigeradas y por un máximo de 24 horas.
- ✓ Las verduras se lavarán abundantemente, eliminándose parásitos, tierra, etc., sumergiéndolas en una solución de hipoclorito sódico (lejía) en agua potable corriente que será proporcional a la cantidad y al tiempo que se estime preciso para su desinfección. Posteriormente se lavarán con agua potable corriente. Es aconsejable hacerlo mediante equipo mecánico.
- ✓ No se volverán a congelar productos descongelados parcialmente.
- ✓ No se utilizará para rallar el pan que haya estado en contacto con el público.
- ✓ No deben usarse aceites a granel. Se usarán aceites envasados, precintados y con etiquetas ajustada a la Norma de Etiquetado.
- ✓ La leche, si formara parte del menú, será esterilizada, envasada en botella de vidrio, plástico o tetra-bric, que se mantendrá en lugar fresco y apartado de la luz solar.
- ✓ Si se sirven hamburguesas, al adquirirlas, el envase o embalaje, deberán llevar la preceptiva marca de identificación.
- ✓ Las comidas que se sirvan deberán tener presentación y calidad adecuadas.
- ✓ Tanto las materias primas como las comidas preparadas, cuando sean expuestas estarán aisladas y protegidas mediante armario o vitrina y mantenidas en adecuadas condiciones de conservación.
- ✓ Las materias primas, una vez retiradas de las cámaras de conservación, serán utilizadas de inmediato, comprobándose antes de su uso las condiciones técnica sanitaria de aptitud para el consumo.
- ✓ Las comidas deberán prepararse con la menor anticipación posible al tiempo de su consumo.
- ✓ Las comidas elaboradas no contendrán en ningún caso sustancias alguna que pueda presentar peligro para la salud, así estarán exentas de materias extrañas y de aquellas sustancias que modifiquen desfavorablemente las características organolépticas. También estarán exentas de gérmenes patógenos.

Las comidas preparadas cocinadas se mantendrán en refrigeración hasta su utilización y se recalentarán, en el menor tiempo posible, de tal manera que se alcance en el centro del producto una temperatura igual o superior a 65° C.

Los aditivos utilizados en la elaboración de comidas preparadas se ajustarán a lo dispuesto en la normativa en vigor.

6.2 Menús y/o dietas:

Las pautas nutricionales que debe cumplir el menú escolar, están englobadas en tres apartados:

- A. Requisitos nutricionales;



ISE ANDALUCÍA

Infraestructuras y Servicios Educativos

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

- a. Confección de los menús adaptados a las necesidades nutricionales en energía, macro y micronutrientes.
 - b. Con un perfil calórico equilibrado.
 - c. Con especial atención al perfil lipídico.
- B. Composición y variedad de los menús;
- a. Adaptación de la frecuencia de los alimentos a la comida del comedor.
 - b. Variedad de los alimentos dentro del grupo.
 - c. Tecnología culinaria empleada.
 - d. Empleo de recetas variadas.
- C. Otras consideraciones;
- a. Propiedades sensoriales de los menús adecuadas.
 - b. Adaptación de los menús a la cocina tradicional y actual.
 - c. Proporcionar a las familias información del ciclo mensual de menús, así como sugerencias de posibles cenas aconsejadas, para mantener una dieta equilibrada.

Uno de los aspectos básicos a la hora de elaborar los menús escolares es cubrir los requerimientos de energía y nutrientes, teniendo en cuenta la edad y el sexo de los escolares a los que va destinado el menú. En este sentido, el aporte energético y de nutrientes, correspondiente a la comida del medio día debe de ser entre el 30-35% del total de las necesidades diarias.

Normas a seguir en la confección de los menús:

Apartado 1: Tanto las carnes como las aves y huevos deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a lo establecido en la normativa en vigor, siendo en todos los casos de categoría A1. La carne que se oferte debe ser de naturaleza magra, entendiendo por carne magra aquella que tiene un contenido de grasa inferior al 10%. Si se emplean preparaciones tales como salchichas, filetes rusos, albóndigas, espaguetis con carne picada, hamburguesas etc.... estas deben ser de naturaleza magra.

Se debe incluir en el menú semanal **una vez carne**, que podrá ser carne de cerdo o ternera magra, ave, conejo etc. El gramaje de la ración debe ser el recomendado para cada edad. Según la guía de comedores escolares del programa PERSEO, englobado dentro de la estrategia NAOS, para la población infantil se considera una ración de carne a 50-85 g de peso neto cruda lista para cocinar.

Se permite la inclusión de chorizo o algún tipo de embutido en la preparación de platos como lentejas, potajes, etc., siempre y cuando no supere la frecuencia de 2 veces/mes.

Apartado 2: El menú diario debe ofertar una ración de verduras, como primer plato o en forma de guarnición. El menú escolar debe tener entre 1 y 2 días en semana un plato principal constituido por verduras-hortalizas. La semana que únicamente contenga 1 plato principal de verduras debe continuarse con otra semana que incluya 2 platos principales.

Las verduras propuestas en los menús irán en función de la época del año, serán preferentemente de temporada y de primera calidad. Las verduras ofrecidas pueden ser cocinadas o en ensaladas. **Las ensaladas compuestas básicamente por alimentos crudos vegetales deben suponer una media del 50% de las preparaciones constituidas por verduras dentro del menú semanal**, las ensaladas deben tener el peso de una ración de verduras y deben estar constituidas por vegetales de varios colores. **En el 50% restante se podrán ofrecer preparaciones constituidas básicamente con verduras cocinadas.** Para el caso de los niños, el programa Perseo establece que una ración es aproximadamente 80-150 g en crudo y neto.

Apartado 3: Igualmente las **frutas deben ser de la temporada**, se excluirán los frutos demasiados verdes o demasiados maduros o pasados. Todos los frutos serán de primera calidad, de coloración y madurez uniforme. **La**



ISE ANDALUCÍA

Infraestructuras y Servicios Educativos

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

fruta fresca debe ofrecerse como postre en una proporción de 4 a 1 a favor de la misma frente a postres lácteos (tipo yogur, leche fermentada, bifidus...) evitando los postres muy azucarados sin propiedades probiótica y cuando se incluyan en el menú no debe tener como alternativa ningún otro tipo de postres. La fruta que se ofrezca dentro de una misma semana debe ser lo más variada posible siendo lo idóneo que sean cuatro piezas de frutas diferentes (ej.: naranja, plátano, pera, manzana).

Apartado 4: Los pescados irán igualmente en función de la estación, deben cumplir los requisitos establecidos en la normativa vigente, serán de la clase A. Se servirán limpios, exentos de espinas, piel, escamas y vísceras y, en su caso fileteado. **Se debe ofertar más pescado que carne en una proporción de 2 a 1 a favor de los pescados** por lo tanto si en el menú semanal se incluye una vez carne, el pescado debe incluirse al menos en dos ocasiones. Se deberá procurar que al menos 2 veces al mes las raciones a consumir sean de pescado azul.

Apartado 5: El aceite utilizado en ensaladas y otras preparaciones será siempre de aceite de oliva virgen extra. Para las frituras se utilizará preferiblemente el aceite de oliva o el aceite de girasol alto oleico. El aceite de girasol alto oleico empleado deberá tener una proporción de oleico superior al 75%. Las preparaciones en las que se utilicen la fritura en aceite no podrán incluirse frecuentemente en el menú escolar, **limitándose a una media de una vez a la semana como máximo. Entre estas preparaciones se incluyen: pescado frito, patatas fritas, empanadillas fritas, pisto, tortilla de patatas, etc.**

Apartado 6: Las legumbres utilizadas serán siempre de calidad primera etiqueta verde y **deben ofertarse en dos ocasiones por semana.** Hay que tener en cuenta que las legumbres, son ricas en proteínas e hidrato de carbono, y por lo tanto aportan proteínas a la dieta, de tal manera que si se quiere mantener la proporción proteica de 10-15% del contenido calórico del menú, cuando se propongan legumbres la fracción proteica se puede completar con medias raciones de carne, pescado, un huevo, un yogur en el postre o acompañando a un trozo de queso fresco. Si se añaden medias raciones o fracciones más pequeñas de carne o pescado a las legumbres o a cualquier otra preparación, se deben descontar del conjunto de las dos raciones de pescado y de la ración de carne magra que puede incluirse en el menú semanal. La legislación alimentaria española establece que las legumbres comercializadas en fresco sean consideradas como verduras u hortalizas, como es el caso de los guisantes y las judías verdes, pero no hay que olvidar que este grupo de alimentos presentan cantidades no despreciables de proteínas y por lo tanto, podrán sustituir parcialmente a las legumbres, carnes o pescados como fuentes de proteínas. En este caso, la fracción proteica se podrá completar de la misma forma que con las legumbres (garbanzos, lentejas, etc.)

Apartado 7: Los cereales empleados serán de calidad extra o primera y en algunas ocasiones se pueden utilizar cereales de grano entero, como por ejemplo arroz integral. Los alimentos que son fuentes de hidratos de carbono deben proponerse en el menú escolar de la forma más variada posible, evitando repetir las pastas, patatas o arroces en una misma semana. En el caso de macarrones / tallarines se elaborarán según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola, semolinas o harinas procedentes de trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas. El pan se suministrará con o sin sal, presentado en barras de 60 grs., envuelta individualmente y diferenciada por color según contenga o no sal.

Apartado 8: Se incluirán **uno o dos huevos a la semana** en el menú del comedor escolar debiendo cumplir las preparaciones hechas con huevos con las máximas exigencias de calidad y seguridad alimentaria.

Apartado 9: El menú diario debe ofertar una ración de verduras de temporada o verduras congeladas. Esta ración de verduras puede estar como ingrediente principal de un plato o repartida entre los dos platos que se oferta en el menú.

Apartado 10: Cada menú debe estar constituido por dos platos y en ellos deben estar representadas además de las verduras, alimentos que aporten hidratos de carbono y proteínas. Los alimentos ricos en hidratos de carbono



ISE ANDALUCÍA
Infraestructuras y Servicios Educativos
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

deben entrar a formar parte de los menús en una proporción mayor que los alimentos constituidos únicamente por proteínas. Ejemplo: arroz con pollo, arroz 2/3 del plato, pollo 1/3.

- **No se incluirán alimentos precocinados** (Ej.: empanados, paella, patatas precongeladas).
- **Se deben evitar los postres dulces y/o demasiados grasos** tales como flanes, natillas o pasteles.

Apartado 11: Los menús deben confeccionarse con alimentos de temporada y deben adaptarse a la edad del usuario del servicio.

Apartado 12: Se utilizará la sal yodada en aquellas preparaciones que necesiten ser saladas.

Apartado 13: No se usarán alimentos que contengan en su composición grasas trans o grasas hidrogenadas, como son las margarinas, bollerías industriales, galletería industrial etc...

Apartado 14: Se debe evitar condimentar los platos con caldos de carnes concentrados o cualquier aditivo que contenga en su composición potenciadores del sabor como por ejemplo glutamato monosódico.

Apartado 15: Los productos lácteos que se empleen no serán muy azucarados. Dando preferencia a lácteos tipo yogur, leches, queso fresco...y evitando los lácteos tipo flan, natillas...

Apartado 16: Cualquier variación que se haga sobre los menús no podrá salirse de las líneas generales que rigen la confección de un menú escolar y deberá ser notificado, adjuntando la ficha técnica del plato en caso de que este no esté incluido en el proyecto presentado a la Consejería de Educación.

Apartado 17: Se preferirá el uso de la cadena fría a la caliente, debiéndose distribuir las comidas al menos dos veces por semana, evitando utilizar el centro como almacén de alimentos.

El menú se compondrá de:

- Proporciones de verduras (ensaladas o verduras cocinadas), hidratos de carbono (legumbres, pastas, arroz, patatas, pizza, pan, etc...) y proteínas (legumbres, huevos, pescados, carnes magras, frutos secos), como por ejemplo:

- Un primer plato de verduras y un segundo constituido por 2/3 de hidratos de carbonos y 1/3 de proteínas. Ej.: Ensalada variada y Arroz con pollo
- Un primer plato constituido por 2/3 de verduras y 1/3 de proteínas y un segundo constituido por hidratos de carbonos. Ej.: Ensalada de atún y pasta
- Un primer plato de verduras y un segundo de legumbres. Ej.: crema de verduras y potaje de garbanzos.

- Pan.

- Fruta en al menos cuatro ocasiones en la semana. El día que se ponga legumbres se puede completar la fracción proteica con huevo, un yogur desnatado o queso fresco, frutos secos, etc.

- Bebida (exclusivamente agua).

6.3 Criterios de Evaluación mensual para los menús escolares

Los menús deben ser analizados y elaborados en función de cinco factores básicos:

1. El número de veces que se recomienda el consumo de un alimento en un periodo dado. Ejemplo: legumbres tres veces por semana.

2. Las comidas (desayuno, almuerzo, merienda, cena) en las que suele incluirse de un modo habitual dicho alimento. Ejemplo: en nuestro país las legumbres se toman en el almuerzo.



3. El número de comidas que el comensal realiza en un establecimiento determinado en relación al número total de comidas de un periodo concreto. Ejemplo: un niño almuerza cinco veces en el comedor escolar de un total de siete almuerzos que realiza en la semana.
4. Los factores culturales, así como aquellas dietas modificadas por razones de salud que se alejan de las recomendaciones hechas para uno o varios alimentos. Estos factores deben respetarse sin que el menú pierda, en la medida de lo posible, la composición nutricional recomendada.
5. La creatividad y variedad de los menús, así como, que los mismos puedan resultar atractivos para los niños.

Este método de Evaluación será empleado para evaluar los menús mensuales que las empresas de catering que operan en Andalucía presentan mensualmente y de modo obligatorio a la Dirección de Servicios a la Comunidad Educativa de ISE Andalucía.

Objetivos:

Tiene como fin la evaluación objetiva de los menús escolares.
Perseguir la excelencia en la calidad nutricional de los menús destinados a los escolares.

Método:

La calidad de un menú será adecuada cuando se alcance una puntuación mínima de 18 puntos, cuando esta cifra no se alcance se trabajará para corregir las deficiencias detectadas.

6.4 Sistema para la evaluación mensual de los menús

Se evalúan un total de 19 aspectos nutricionales del menú. Los criterios de evaluación para cada aspecto se detallan a continuación:

1. Calidad de la carne:

Puntuación	Descripción
1	Cuando siempre se utilicen carnes de naturaleza magra. Si se incluyen en el menú salchichas, filetes rusos, albóndigas, carne picada, hamburguesas etc., éstas deben ser de naturaleza magra. Los embutidos grasos solo se permitirán en la confección de legumbres, siempre y cuando se oferte como máximo 2 veces al mes.
0,5	Cuando se utilice en el periodo de cuatro semanas una única preparación que contenga carnes grasas o embutidos fuera de los guisos de legumbres.
0	Cuando se supere esta cantidad.

2. Una ración de carne a la semana

1	Cuando el total de la carne ofertada en el menú semanal sea de una ración a la semana (cuatro raciones en un periodo de cuatro semanas).
0,5	Cuando las raciones de carne sean cinco en un mes.
0	Cuando se supere la cantidad de 5 en un mes, o sea menor o igual a 3 en un mes.

3. Raciones de pescado a la semana

1	Cuando el pescado se oferte en dos ocasiones a la semana (ocho raciones en un periodo de cuatro semanas). El pescado deberá de ofertarse tanto blanco como azul. El pescado azul
---	--



ISE ANDALUCÍA

Infraestructuras y Servicios Educativos

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

deberá ofertarse como mínimo dos veces al mes. Ambos tipos de pescados deberán cumplir las características especificadas en el pliego de condiciones.

- 0,5 Cuando las raciones de pescado sean de nueve en cuatro semanas, o cuando sean sólo de siete en ese periodo, o no haya la proporcionalidad establecida entre pescado blanco y azul.
- 0 Cuando las raciones de pescado superen las nueve raciones de pescado en cuatro semanas o no lleguen a siete en ese periodo.

4. Clase de pescado

- 1 Cuando el pescado que se oferte sea blanco y como mínimo dos veces al mes sea azul.
- 0,5 Cuando no se mantenga las proporciones establecidas para pescado blanco y azul.
- 0 Cuando solo se oferte una clase de pescado.

5. Raciones de huevos

- 1 Cuando la cantidad de huevos que se oferten esté entre una y dos unidades a la semana (de cuatro a ocho en un periodo de cuatro semanas).
- 0,5 Cuando las unidades de huevos sean de nueve en cuatro semanas, o cuando sean sólo de tres en ese periodo.
- 0 Cuando las raciones de huevos superen las nueve unidades en cuatro semanas o no lleguen a tres en ese periodo.

6. Frecuencia de legumbres a la semana.

- 1 Cuando en el menú semanal aparezcan las legumbres en dos ocasiones a la semana (ocho en un periodo de cuatro semanas).
- 0,5 Cuando en un periodo de cuatro semanas aparezcan 9 veces o sólo aparezcan siete platos confeccionados básicamente con legumbres.
- 0 Cuando no se alcancen las siete raciones de legumbres en un periodo de cuatro semanas o sean superior a nueve.

7. Alternancia de alimentos ricos en hidratos de carbono a lo largo de la semana: arroz, pasta, patatas...

- 1 Cuando los alimentos ricos en HC, distintos al pan, que se oferten sean variados y no se repitan en la semana, cuando el ingrediente principal del plato sea este.
- 0,5 Cuando se repitan en dos ocasiones a la semana.
- 0 Cuando se repitan más de dos ocasiones a la semana.

8. Ración de verduras diaria

- 1,5 Cuando se incluya diariamente una ración de verduras (20 en un periodo de cuatro semanas). La ración de verdura corresponderá a 80-150 g, esta cantidad puede estar repartida entre los dos platos, por ejemplo, un primer plato que sea ensalada variada y un segundo plato que sea pollo con guarnición de verduras.
- 0,5 Cuando en un periodo de cuatro semanas, en uno de los días no se incluya verdura o la ración sea muy pequeña.
- 0 Cuando falte o la ración sea muy pequeña en más de una ocasión, en un periodo de cuatro semanas.

9. Alternancia de verduras frescas y cocidas



ISE ANDALUCÍA
Infraestructuras y Servicios Educativos
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

- 1 Cuando a lo largo de las 4 semanas la mitad de las raciones de verduras ofertadas sean frescas y la otra mitad de raciones cocinadas.
- 0 Cuando en un periodo de cuatro semanas no se guarde dicha proporcionalidad.

10. Oferta de fruta fresca 4-5 veces a la semana

- 1,5 Cuando se oferte sólo fruta fresca en 4 ó 5 ocasiones en la semana y no se oferte a la vez ningún otro tipo de postre alternativo
- 0,5 Cuando en un periodo de cuatro semanas se ofrezca fruta fresca en sólo quince ocasiones, asimismo sin que se oferte otro postre alternativo
- 0 Cuando no se alcance esta cantidad.

11. Uso exclusivo de agua como bebida

- 0,5 Cuando la única bebida que se ofrezca al escolar sea agua. La excepción será la de los días festivos o de comidas especiales en las que además se podrá ofrecer zumos recién exprimidos o refrigerados del tipo 100%, batidos naturales, limonada casera o bebidas de similares características
- 0 Cuando se ofrezca al escolar otra bebida que no sea agua aunque sea en una sola ocasión en los días ordinarios

12. Uso de aceite de oliva virgen extra

- 2 Cuando se use aceite de oliva virgen extra en ensaladas y otras preparaciones, pudiendo, además utilizarse para las frituras el aceite de girasol de alto contenido oleico, con una proporción de oleico superior al 75%.
- 0 Cuando en un periodo de cuatro semanas se confeccione uno de los platos principales con otro aceite que no sea de oliva virgen extra
- 0 Cuando supere dicha cantidad.

13. Uso de frituras como máximo una vez por semana

- 1 Cuando se utilice esta técnica culinaria como máximo una vez por semana (cuatro en un periodo de cuatro semanas), entendiéndose como frito preparaciones como la tortilla de patatas fritas, el pisto frito o el pescado frito, etc....
- 0,5 Cuando en un periodo de cuatro semanas se realicen cinco preparaciones utilizando como técnica culinaria la fritura
- 0 Cuando se supere dicha cantidad.

14. Exclusión de grasas trans e hidrogenadas

- 1 Cuando en el menú escolar no aparezca ningún alimento que contenga este tipo de grasas
- 0 Cuando se detecte este tipo de grasas en cualquier preparación

15. Exclusión de glutamato monosódico

- 0,5 Cuando no aparezca este aditivo en ninguna de las preparaciones o condimentos usados en



ISE ANDALUCÍA
Infraestructuras y Servicios Educativos
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

- 0 la confección del menú escolar como es el caso de los caldos concentrados de carne cuando se detecte esta sustancia

16. Exclusión de alimentos precocinados

- 1 Cuando en el menú del escolar no se incluyan nunca alimentos precocinados. Si se incluyen podrán ser valorados igualmente con 1 punto cuando estos alimentos cumplan todos los criterios del protocolo nutricional, debiendo ser alimentos saludables, sin grasas hidrogenadas o grasas trans, sin glutamato monosódico y elaborado sólo con ingredientes de máxima calidad como aceite de virgen extra, etc...
- 0 Cuando se incluya un solo alimento precocinado en un periodo de cuatro semanas que no cumpla con las características antes expuestas

17. Uso de sal yodada

- 0,5 Cuando la única sal utilizada para la preparación de todos los platos que requieran sal, sea sal yodada
- 0 El empleo de cualquier sal no yodada

18. Días festivos saludables

- 0,5 Cuando en los días festivos o de comidas especiales no se incluya en el menú ningún tipo de alimento o bebida no saludable, como refrescos, golosinas, bollería, pasteles, etc
- 0 Cuando en los días festivos o de comidas especiales se incluya algún alimento no saludable como los antes referidos

19. Ajuste de energía y macronutrientes

- 2 Cuando tanto las planillas semanales, como mensuales y las fichas técnicas de los menús se presenten correctamente valoradas. Los menús se ajustarán sobre una base de 650 ± 60 Kcal, de las que el 10-15% deben proceder de las proteínas, el 30-35% de las grasas y el 55-60% de los hidratos de carbono
- 1 Cuando en un periodo de cuatro semanas se aprecie en uno de los días alguna imprecisión o dato incorrecto, bien en la planilla mensual, semanal o fichas técnicas
- 0 Cuando se observe más de una imprecisión o dato incorrecto en dicho periodo

Los menús que alcancen una puntuación a 18 puntos estarán evaluados positivamente.

Los menús que no alcancen como mínimo 18 puntos o saquen un 0 en cualquiera de los apartados no serán evaluados positivamente y tendrán que volver a diseñar los menús.

6.5 Normas para presentar el menú para su análisis, control y aprobación mensual

1. Cada empresa concesionaria debe presentar, antes del día cinco de cada mes para su análisis, control y aprobación al ISE, el menú basal de cada mes y todos aquellos menús de dietas especiales que las empresas elaboren, ya sean dietas obligatorias, enumeradas en el pliego de condiciones, o dietas que voluntariamente confeccione cada empresa. Estas dietas se presentarán como se detalla en el apartado correspondiente. Esto incluye al mes de agosto en el que se debe enviar el menú de septiembre.



ISE ANDALUCÍA
Infraestructuras y Servicios Educativos
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

2. Se debe presentar el planning mensual con la valoración nutricional de cada día debidamente reflejada en la parte inferior de la cuadrícula correspondiente.
3. En el planning mensual deben aparecer las semanas completas, por tanto podrán aparecer días del mes anterior y del mes posterior al de referencia. Del mismo modo debe llegar a los padres, diferenciando con un tono más claro o de cualquier otro modo los días que no correspondan al mes de referencia.
4. Se debe entregar la relación de todas las fichas técnicas debidamente referenciadas. El nombre que se le da al plato en la planilla debe corresponder con el de la ficha técnica.
5. Las fichas técnicas de los platos que se sirven un mismo día deben ir juntas.
6. Cada plato debe estar valorado nutricionalmente de modo independiente y debe estar delimitado del siguiente, del pan y del postre.
7. Cuando se utilice un mismo plato en más de una ocasión, la ficha técnica se repetirá tantas veces como sea necesario para que ésta acompañe siempre al plato con el que se presenta en el menú diario.
8. La suma de los nutrientes del primer plato, el segundo, el postre y el pan deben coincidir con la valoración reflejada en la planilla mensual.
9. Se deben especificar para cada alimento, y cada menú completo los siguientes datos: Kcal, proteínas, grasas e hidratos de carbono.
10. En la ficha técnica de cada plato se especificará qué técnica culinaria se ha empleado para su elaboración y qué alimentos son ecológicos.
11. Los menús deben presentarse sobre una base de 650 ± 60 Kcal de las que 10-15% deben proceder de las proteínas, el 30-35% de las grasas y el 55-60% de los hidratos de carbono con un margen de error del $\pm 10\%$ de cada macronutriente.
12. Las etiquetas de los productos elaborados de procedencia externa deben adjuntarse en un anexo independiente. Ejemplo: tomate frito, tortilla de patatas, caldos, etc.

6.6 Dietas especiales

1. Las dietas especiales se presentarán del mismo modo que la dieta basal.
2. Las dietas especiales, tanto las obligatorias que regula el pliego como las que la empresa concesionaria asuma voluntariamente, deben ser correctas desde el punto de vista nutricional, pero además tendrán que ser variadas, evitando la repetición monótona de platos. En ocasiones se podrá recurrir a alimentos propios de la dieta especial, como el pan para celíacos en la dieta apta para celíacos, la leche de soja para la dieta de intolerancia a la lactosa, etc.
3. Cuando algún escolar de los que asistan a un comedor en un centro educativo de los que gestione una determinada empresa concesionaria, solicite un menú de una dieta especial en concreto (ejem. alergia a las leguminosas), la empresa no tendrá que remitirla al ISE, aunque se encuentre dentro de los menús de dietas obligatorias que exige el pliego de prescripciones técnicas.



ISE ANDALUCÍA
Infraestructuras y Servicios Educativos
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

4. Las dietas especiales deben ser acompañadas de un cuadro resumen que indique las características de las mismas.
5. Los días en los que haya alguna diferencia en el menú de la dieta especial con respecto al menú de la dieta basal se sombreadá en la planilla general del menú de la dieta especial o se indicará de alguna otra forma lo suficientemente clara.
6. Las fichas de los platos de menús de dietas especiales deben estar bien referenciadas y entregarse junto a la planilla general de la dieta especial.
7. La dieta astringente es una dieta que se mantendrá en un corto periodo de tiempo por lo general, por ello no se exigirá que los valores nutricionales sean equivalentes a los de la dieta basal y se considerará correcto cuando al menos se presenten 2-3 menús ajustados al protocolo de este tipo de dieta.
8. Para las dieta de alergia a algún tipo de fruta bastará con indicar que una fruta es sustituida por otra a la que no se es alérgico y no habrá que entregar una valoración completa de la dieta.
9. Para las dietas de alergia a pescado y/o marisco y/o huevo se sustituirá el pescado, marisco o huevo por otros alimentos, preferentemente proteicos, frente a los cuales no se tenga alergia. Esto se hará respetando siempre el total de la ingesta proteica (10-15% del valor calórico total del menú).
10. Para las dietas de alergias a las leguminosas se sustituirán las legumbres y leguminosas por carne, pescado y huevos. La frecuencia de la carne no debe superar dos en una semana o siete al mes.
11. Para las dietas de intolerancia a la lactosa no bastará con sustituir el yogur por fruta, habrá que cuidar la composición global de la dieta. Esta dieta debe tener, al igual que las tres anteriores, características similares a la basal en cuanto a composición nutricional; si la dieta basal un día tiene de postre yogur desnatado, en la de intolerancia a la lactosa el yogur desnatado se sustituirá preferentemente por yogur de soja y no por fruta.
12. La dieta para celíacos debe ser especialmente cuidada, por lo que la composición de la misma tiene que ser igualmente equilibrada.

6.7 Semanas incompletas

Cuando a lo largo de cuatro semanas (planilla mensual) existan días no lectivos, el análisis del menú tendrá en cuenta lo siguiente:

- En cuanto a los alimentos fuente de proteínas (carne, pescado, legumbres, huevos)

Se entenderá que si un alimento fuente de proteínas está ausente, no se considerará como un fallo o error siempre que se cumpla lo siguiente:

- No podrá faltar siempre el mismo tipo de alimento cuando existe más de un día no lectivo en la planilla mensual. Por ejemplo dos raciones de pescado en dos días no lectivos dentro de un mismo mes.
- En una semana en la que haya cuatro días lectivos podrá faltar una ración de pescado o una de legumbres indistintamente.
- En una semana de tres días lectivos podrá faltar una ración de pescado y otra de legumbres.
- En una semana de dos días lectivos podrá faltar una ración de pescado, otra de legumbres y otra de carne, debiéndose mantener una de pescado y otra de legumbres.
- En una semana de un día lectivo podrá incluirse indistintamente tanto una ración de pescado como otra de legumbres.
- El huevo podrá no incluirse en una semana que no esté completa.



ISE ANDALUCÍA

Infraestructuras y Servicios Educativos

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

- Si en un mismo mes existe más de una semana que no sea completa, se procurará un equilibrio entre los días lectivos en relación a los alimentos proteicos, de modo que en conjunto se mantengan constantes todas las proporciones de alimentos tal y como señala el protocolo nutricional. Se evitará excluir de esas semanas siempre los mismos tipos de alimentos. Ejemplo: en un mes en el que haya dos semanas con dos días lectivos cada semana no se podrá excluirse en ambas la carne, sino que estas dos semanas se trataran como si fuera una semana de cuatro días lectivos, es decir tendrá una ración de carne, una o dos de legumbres y una o dos de pescado.

Nota: No se considerará como semana incompleta aquella que siendo de cinco días lectivos tenga algunos días en un mes y otros en el mes siguiente. Este tipo de semanas se analizará en su conjunto como una semana completa.

- En cuanto a la fruta:
 - Una semana de cuatro días lectivos podrá tener tres piezas de fruta fresca, sin que esta cantidad sea considerada un fallo o error.
 - En un periodo de cuatro semanas en el que haya varios días no lectivos la proporción de fruta debe ser de 4 a 1 como mínimo respecto a otros postres.
- En cuanto a los cereales:
 - Cuando en un mes exista más de un día no lectivo se procurará que en su conjunto se ofrezcan todos los cereales de un modo variado y bien proporcionado, evitando demasiadas repeticiones o demasiadas ausencias.
- En cuanto a la verdura:
 - Cuando en un mes existan días no lectivos, en su conjunto el 50% de los platos constituidos básicamente con verduras deben ser crudas y el otro 50% cocinadas.
 - Las verduras no deben, por regla general, triturarse ni esconderse, salvo en los purés o preparaciones que así lo requieran.

Cada mes el menú debe cumplir íntegramente el protocolo nutricional. El menú aprobado cada mes debe responder al máximo exigido.

El equipo de dietética de cada catering debe resolver la planilla de evaluación antes de su entrega, aclarando todos los aspectos de la misma en un anexo explicativo, junto a la planilla mensual y las fichas técnicas de los platos del menú basal y de las dietas especiales.

6.8 Incorporación de alimentos ecológicos en los menús

La incorporación de alimentos ecológicos a los menús escolares se plantea de acuerdo con el II Plan Andaluz para la Producción Ecológica 2007-2013, que fomentará la introducción de alimentos ecológicos en el consumo social e institucional, entendiéndose como tal la restauración colectiva en centros de enseñanza primaria, secundaria y universitaria, guarderías, residencias y centros hospitalarios, centros penitenciarios, así como en servicios de restauración de los edificios públicos y en los actos públicos organizados por la Administración. La producción ecológica de alimentos (a través de la agricultura, la ganadería y la acuicultura) está regulada para toda la UE en el Reglamento 834/2007, que viene a unificar las preferencias de un sector de los consumidores con la aportación de bienes públicos por parte de este modo de producción que contribuyen a la protección del medio ambiente, al bienestar animal y al desarrollo rural. Los productores ecológicos están sujetos a un régimen de control que expide una certificación y que tiene como signo externo una etiqueta específica. Los alimentos que se incorporen deberán tener el sello de identificación y estar sus productores debidamente certificados. En el marco de una política de



ISE ANDALUCÍA
Infraestructuras y Servicios Educativos
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

promoción de la producción ecológica en Andalucía y de promover la sostenibilidad de las producciones y de los suministros, se primará el origen cercano de las materias primas que se utilicen en las cocinas y centros escolares, dándose más valor cuanto menor sea la distancia desde los lugares de producción.

La incorporación de alimentos ecológicos tendrá en cuenta los siguientes criterios:

6.8.1 Proporción de alimentos ecológicos.

Se valorará la proporción en peso de alimentos ecológicos (% kg) con respecto al total de materias primas usadas en la confección de los menús, incluyendo la fruta fresca, según un cómputo mensual.

Mensualmente se realizará el control de las cantidades de productos ecológicos a través de un estadillo que deberán elaborar las empresas adjudicatarias y que recogerá las cantidades de cada producto recibidas tanto en sus cocinas centrales, como en los centros que compongan el lote. El estadillo recogerá la información de la cantidad de producto en kg suministrado por cada proveedor, indicando cuando procedan de la producción ecológica.

6.8.2 Estacionalidad.

La utilización de productos de temporada abarata los costes y ofrecen mayor calidad, por estar en sazón. Se valorará la presentación de menús que utilicen en su confección productos de temporada disponibles, según se establece en la tabla adjunta de productos por meses (Anexo 3).

Mensualmente se realizará el control de la variedad de productos ecológicos a través de los menús servidos y de los estadillos de entrega de productos en las cocinas centrales y en los centros.

6.8.3 Categorías de alimentos.

Se valorará que los alimentos ecológicos que se incorporen a los menús sean variados. A este respecto se establecen las siguientes categorías de alimentos:

- Aceite de oliva virgen extra
- Fruta fresca, de temporada
- Hortalizas frescas, de temporada
- Carne
- Huevos
- Legumbres
- Arroz
- Patata
- Pasta
- Frutos Secos
- Pan
- Elaborados: miel, harina de trigo, conservas de tomate

Mensualmente se realizará el control de las categorías de productos ecológicos a través de los menús servidos y de los estadillos de entrega de productos en las cocinas centrales y en los centros.

6.8.4 Proveedores de productos ecológicos.



ISE ANDALUCÍA
Infraestructuras y Servicios Educativos
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

Con criterios de sostenibilidad ambiental, se primará la cercanía de los suministros por lo que suponen de reducción de las emisiones de CO₂ por el transporte. Las empresas licitadoras presentarán un listado de sus proveedores de productos ecológicos, indicando las coordenadas geográficas de su almacén de distribución. Dichos proveedores estarán en posesión de los certificados y permisos preceptivos y deberán estar certificados por un organismo de control autorizado para la producción ecológica.

Mensualmente se realizará el control de los proveedores que sirvan productos ecológicos a través de los estadios de entrega de productos en las cocinas centrales y en los centros.

6.9 Cronograma

Antes del día cinco de cada mes se debe enviar el menú del mes siguiente a la Dirección de Servicios a la Comunidad Educativa de ISE Andalucía. Esto incluye al mes de agosto en el que se debe enviar el menú de septiembre.

Entre el 5 y 20 de cada mes se revisará y aprobará el menú propuesto por la empresa de catering.

7. PLANIFICACIÓN PROGRAMA DE ACTIVIDADES LÚDICO-EDUCATIVAS A DESARROLLAR DURANTE EL TRAMO HORARIO DE DESARROLLO DEL SERVICIO DE COMEDOR.

Las actividades deberán contemplar las especiales características del servicio de comedor, es por esto que deben diferenciarse dos grupos distintos de actividades:

- a) Actividades relacionadas con la alimentación y hábitos saludables que se desarrollarán durante el acto de la comida, así como antes y después. En este sentido es fundamental:
 - La limpieza de las manos antes de iniciar la comida.
 - El lavado de dientes y manos con posterioridad a la comida.
 - Hábitos de compostura durante la comida.
 - Hábitos relacionados directamente con los alimentos.

- b) Actividades para los tiempos de ocio que preceden a la comida o posteriores a la misma. Las actividades que se realicen en estos momentos deben estar planificadas, temporalizadas, estructuradas y secuenciadas.

Las actividades que se programen deben contribuir a la consecución de unos objetivos básicos:

- Lograr una sana y agradable convivencia en los momentos que se produzcan los tiempos libres.
- Evitar y/o suprimir las actitudes agresivas como móvil de relación interpersonal.
- Desarrollar en los alumnos y alumnas el hábito del uso creativo del ocio y el tiempo libre.
- Lograr que el tiempo destinado a la hora libre sea un momento de disfrute de la convivencia y aprendizaje,- tanto para alumnos, como para el personal a su cargo.
- Reducir, en la medida de lo posible el riesgo de accidentes.
- Contribuir a una formación integral a través del juego.
- Potenciar la creación de hábitos de vida saludables.
- Favorecer la comunicación, la cooperación y la convivencia entre los alumnos.



ISE ANDALUCÍA

Infraestructuras y Servicios Educativos

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

Estas actividades programadas durante los tiempos libres del comedor deben estar adaptadas a la edad y características de los usuarios a los que van dirigidas, ser variadas y fomentar la participación y el trabajo en equipo.

El abanico de actividades idóneo para estos tiempos que preceden a la comida o posteriores a la misma pueden englobar juegos de mesa, juegos cooperativos, juegos didácticos, juegos para desarrollar la habilidad mental, juegos lingüísticos: trabalenguas, poesías, adivinanzas, etc., juegos simbólicos, juegos de desarrollo lógico, juegos tradicionales o canciones.

En el fondo del programa de actividades debe subyacer el objetivo de fomentar el desarrollo de hábitos de higiene y alimentación y aprovechar los múltiples elementos que el acto de la alimentación nos ofrece para diseñar dichas actividades: normas de higiene, utensilios de higiene, utensilios para la comida, alimentos, tipos de comidas en base a la salud, formas de alimentación en distintos lugares....

El programa de actividades que se diseñe para su realización durante el tiempo que está funcionando el servicio de comedor deberá constar de los siguientes apartados y deben, y siempre bajo el prisma de lo lúdico, compaginar actividades en que los alumnos/as realicen actividad intelectual y actividad física moderada constando de los siguientes apartados:

- Contextualización.
- Justificación del programa.
- Objetivos del programa.
- Actividades a realizar secuenciada por ciclos dentro de la educación Infantil y Primaria.
- Adaptación de las actividades en base a la atención a la diversidad.
- Metodología a emplear.
- Temporalización.
- Recursos (Humanos y materiales)

8. DIRECCIÓN, INSPECCIÓN Y CONTROL DEL SERVICIO.

Para supervisar el adecuado cumplimiento del contrato objeto del presente pliego, el concesionario designará un representante en el lote adjudicado, con poderes suficientes para la resolución de cuantos defectos e incidencias sean observados, siempre que no supongan modificaciones del mismo no autorizadas

8.1 Auditorías de control.

El Ente Público establecerá aquellos sistemas de control de calidad que considere adecuados, de forma periódica, para hacer la comprobación, tanto de la calidad como de la cantidad de las materias primas empleadas y de los productos elaborados en las cocinas, del cumplimiento de las normas sanitarias y de higiene durante la manipulación de los alimentos y de los locales y materiales empleados, así como del aseo de los trabajadores y del cumplimiento de cualquier otra obligación asumida por el concesionario.

Para ejercer las funciones de control e inspección que se deriven del contrato a establecer con el concesionario del servicio, el Ente Público de Infraestructuras y Servicios Educativos contará con un representante ante el concesionario.

El citado representante del Ente Público podrá realizar inspecciones sobre la forma de condimentación, distribución e higiene de las comidas que se sirvan, así como del grado de limpieza existente sobre las dependencias e instalaciones, el material y utensilios. Dicho representante estará dotado de la autoridad suficiente como para



ISE ANDALUCÍA
Infraestructuras y Servicios Educativos
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

someter a control la calidad y cantidad de los productos empleados en los menús, pudiendo modificar una u otra, e incluso ambas, o exigir la retirada de dichos productos, si a su criterio no cumplen con los mínimos exigibles. Caso de infracción o incumplimiento de las estipulaciones establecidas en el presente pliego o en las que se pudieran posteriormente incluir en el contrato, la Dirección del Centro elevará al órgano de contratación un acta de incidencias en la que se harán constar las deficiencias observadas en la calidad del servicio. De esta forma el órgano de contratación notificará al concesionario los incumplimientos que pudieran detectarse, los cuales darán lugar a las sanciones oportunas y/o a la resolución del contrato. Tres actas de no conformidad podrán ser causa de rescisión del contrato, con pérdida de fianza. Si tras la tercera acta de no conformidad el Ente Público decide no poner en marcha la rescisión del contrato, será necesaria una más para rescindir el contrato con pérdida de fianza, y así sucesivamente. En el supuesto de que se decida la rescisión del contrato, el Ente Público de Infraestructuras y Servicios Educativos no satisfará cantidad alguna en concepto de indemnización.

8.2 Seguridad Alimentaria.

Es responsabilidad la empresa concesionaria el cumplimiento de todos los aspectos recogidos en la normativa aplicable en materia de higiene de los alimentos, en base a lo estipulado en el artículo 17.1 del Reglamento 178/2002 del Parlamento Europeo de 28 de enero de 2002.

Es requisito indispensable que la empresa concesionaria tenga informe favorable de la última supervisión completa del sistema de autocontrol emitido por los servicios oficiales de control competentes ó informe favorable de auditoría sobre la implantación y/o aplicación de la norma *UNE-EN ISO 22000, Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos*, o norma equivalente, emitido por una empresa certificadora autorizada para ello.

La fecha de emisión del citado informe no puede ser superior a 6 meses antes de la fecha de la presentación de las ofertas. En caso de no disponer del citado informe, la empresa se comprometerá a presentarlo antes de la prestación efectiva del servicio.

Como parte fundamental en el seguimiento y control de la ejecución de los contratos será el resultado de los controles sanitarios oficiales realizados por la autoridad sanitaria competente.

8.3 Garantía del servicio.

Con el fin de garantizar el correcto funcionamiento del servicio escolar de comedor en los Centros Docentes, los licitadores presentarán una propuesta de garantía de funcionamiento de dicho servicio, previendo la cobertura al usuario autorizado en caso de que se produjeran averías en las instalaciones o cualquier otro tipo de imprevistos. En dicha propuesta se hará referencia al tiempo máximo de solución de las incidencias (teniendo en cuenta que no se admitirá tiempo de solución de incidencia superior a 10 días naturales) indicando las medidas compensatorias previstas para el caso de que el servicio no se preste con normalidad y conforme a las prescripciones técnicas aprobadas.

9. RÉGIMEN DE PENALIDADES APLICABLES AL INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

9.1 Causas de incumplimiento:

Las causas de incumplimiento de las obligaciones del contrato se clasifican en Leves, Graves y muy Graves.

Se considera incumplimiento **leve**:

- a) La falta de higiene en los uniformes del personal que presta el servicio de comedor escolar.



ISE ANDALUCÍA

Infraestructuras y Servicios Educativos

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

- b) El deterioro en la vajilla y cubertería individual.
- c) El incumplimiento del sistema de Revisión, Mantenimiento, Reparación y Reposición de los Equipamientos electrodomésticos en un comedor escolar concreto.
- d) La alteración injustificada de los menús autorizados conforme al protocolo nutricional.
- e) La alteración de las características organolépticas de los menús servidos.
- f) El retraso injustificado en el suministro y el incumplimiento del horario de prestación del servicio, el número máximo de turnos y/o de la capacidad máxima de los comedores.
- g) El incumplimiento del programa de atención al alumnado en los tiempos inmediatamente anterior y posterior a la comida.
- h) La no tramitación de las quejas y sugerencias de los padres o tutores de los alumnos usuarios.
- i) El incumplimiento con carácter mensual y, con una semana de antelación, de la divulgación a través de diferentes medios (tablón de anuncios del centro educativo, web, correo, etc) a la Comunidad Educativa la relación de menús a servir en el mes siguiente, de modo que los padres estén informados de los contenidos de los menús.
- j) No facilitar una guía con orientaciones de menús que complementen la ingesta de alimentos consumidos en el Centro Educativo.
- k) Los que causen un perjuicio económico al Ente Público de Infraestructuras y Servicios Educativos inferior a 1.000 €
- l) Cualquier otro incumplimiento del contrato que no pueda considerarse grave o muy grave.

Se considera incumplimiento **Grave**:

- a) El cobro a los comensales esporádicos o habituales de un precio menú superior al aprobado por el órgano de contratación.
- b) No Informar al Consejo Escolar por causa imputable al concesionario del cambio del sistema de CATERING-CLÁSICO (línea caliente) al sistema de CATERING-CERCA (línea fría) en los comedores escolares.
- c) La no prestación de menús especiales de regímenes dietéticos y menús a alumnos con problemas agudos.
- d) La denegación del acceso al servicio a los usuarios habituales o a los usuarios esporádicos autorizados que lo hubieran solicitado adecuadamente.
- e) El incumplimiento por el Responsable de Comedor escolar de la Gestión de los procesos recogidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas.
- f) Haber incumplido levemente tres o más veces el contrato.
- g) El incumplimiento del número máximo de turnos y /o la capacidad máxima de los comedores.
- h) Distribuir comidas elaboradas mediante el sistema CATERING-CERCA (línea fría) con una caducidad superior a los 7 días.
- i) El incumplimiento en la distribución de los menús como mínimo con una frecuencia de dos veces por semana, o en su caso, la que hubiera ofertado en el sistema de CATERING-CERCA (línea fría).
- j) La prestación de servicios por personal no cualificado o en medios de transporte no autorizados.
- k) Los que causen un perjuicio económico al Ente Público de Infraestructuras y Servicios Educativos superior a 1.000 €
- l) El incumplimiento de las mejoras de equipamiento electrodoméstico y de las instalaciones que hubiera ofertado el concesionario en un comedor escolar concreto.
- m) El incumplimiento del Plan de desinfección, desratización y desinsectación, incluido en la oferta del concesionario en un comedor escolar concreto.
- n) El incumplimiento del Plan de Limpieza especialmente de las frecuencias de limpieza, del protocolo de actuación, y de los detergentes utilizados en la limpieza de los comedores escolares y en su caso los útiles de limpieza que se comprometió a aportar el concesionario.
- o) El incumplimiento del envío antes del día cinco de cada mes del menú del mes siguiente a la Dirección de Servicios a la Comunidad Educativa de ISE Andalucía. Esto incluye al mes de agosto en el que se debe enviar el menú de septiembre.



ISE ANDALUCÍA
Infraestructuras y Servicios Educativos
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

- p) El cumplimiento de las actuaciones a desarrollar por el personal del servicio de comedor antes de iniciar el servicio que garantiza que las comidas servidas a los alumnos les llegan en perfectas condiciones en lo referente a cantidades prescritas, calidades, higiene, temperatura y puntualidad; la vigilancia, asistencia y control de los alumnos durante las comidas y la retirada y limpieza del menaje.

Se considera incumplimiento **Muy Grave**:

- a) La obstrucción en las funciones de inspección por los órganos competentes de la Administración pública andaluza.
- b) La obstrucción en las funciones control y supervisión del correcto funcionamiento del servicio de comedor al representante de la entidad pública o privada que designe el órgano de contratación.
- c) Haber incumplido gravemente tres o más veces el contrato.
- d) La no presentación del informe favorable de la última supervisión completa del sistema de autocontrol emitido por los servicios oficiales de control competentes ó informe favorable de auditoría sobre la implantación y/o aplicación de la norma *UNE-EN ISO 22000, Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos*, o norma equivalente, emitido por una empresa certificadora autorizada para ello.
- e) La emisión, una vez iniciado el servicio, de un informe desfavorable de los citados en el apartado anterior
- f) Los que causen un perjuicio económico al Ente Público de Infraestructuras y Servicios Educativos superior a 10.000 €

9.2 Responsabilidades por incumplimiento.

Sin perjuicio de la facultad del órgano de contratación de resolución del contrato por incumplimiento del mismo se establece una minoración de los abonos al contratista.

Si el alcance de la incidencia afecta a un centro, a un lote o a la totalidad del contrato esta penalidad se aplicará a la parte del importe de la factura que afecte al ámbito de la incidencia conforme a la siguiente gradación:

- a) Por incumplimiento leve 1 € por cada 1.000 € del precio del contrato relativo al centro/lote/total.
- b) Por incumplimientos graves 5 € por cada 1.000 € del precio del contrato relativo al centro/lote/total.
- c) Por incumplimientos muy graves 10 € por cada 1.000 € del precio del contrato relativo al centro/lote/total.

9.3 Procedimiento.

1. Inicio: El inicio del expediente se iniciará a propuesta motivada del Director del centro o del órgano de contratación.
2. Instrucción: El órgano de Contratación a la vista de la propuesta efectuada, decidirá sobre la apertura o archivo de actuaciones.
3. Abierto expediente se comunicará al interesado para que en un plazo de diez días formule cuantas alegaciones considere oportunas en defensa de sus intereses. Dicha comunicación deberá contener al menos la siguiente información:
 - ✓ Información de los hechos.
 - ✓ Extracto de las actuaciones llevadas a cabo
 - ✓ Calificación provisional del incumplimiento o incumplimientos presuntamente cometidos.
 - ✓ El expediente se completará, con cuantas actuaciones se consideren necesarias por el órgano instructor, incluyendo las declaraciones y comparencias personales al propio interesado.
4. Resolución; corresponderá al órgano de Contratación en todo caso la Resolución del Expediente y la aplicación de las Responsabilidades a que hubiere lugar.



ISE ANDALUCÍA
Infraestructuras y Servicios Educativos
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

5. Recursos. Las Resoluciones definitivas adoptadas por el órgano de contratación en aplicación de este régimen de penalidades, podrán ser potestativamente recurridas ante el mismo órgano o ante la jurisdicción contencioso-administrativa, en la forma y plazos establecidos en la legislación que resulta de aplicación (Ley 4/99 de 13 de enero de modificación de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.)

9.4 RESOLUCIÓN DEL CONTRATO.

- 1) Serán causas de resolución de este contrato la falta en las siguientes obligaciones contractuales de carácter esencial:
 - a) El cumplimiento de características de la oferta vinculadas a los criterios de valoración.
 - b) La retirada a la empresa concesionaria de la autorización sanitaria de funcionamiento por parte de la autoridad sanitaria competente.
 - c) Los informes favorables de Supervisión de sistemas de autocontrol, o de auditorías de normas sobre gestión de sistemas de gestión de inocuidad de los alimentos, una vez iniciado el servicio.
 - d) El cumplimiento de la ratio del personal adscrito en función del número de comensales habituales y de su etapa educativa en cada comedor escolar, de la categoría profesional y del número de horas del contrato.
 - e) El cumplimiento de la mejora ofertada en la atención del alumnado en los tiempos inmediatamente anterior y posterior a la comida y del programa de actividades divulgativas.
 - f) El cumplimiento de las obligaciones laborales, sociales, fiscales y de protección de medio ambiente.
 - g) La ruptura de la cadena de calor en los menús de catering en el sistema CATERING-CLÁSICO (línea caliente).
 - h) El cumplimiento del proceso de elaboración en las cocinas centrales, abatimiento de temperatura y mantenimiento de la cadena en frío, hasta la regeneración o calentamiento de los platos en los centros escolares en el sistema CATERING-CERCA (línea fría).
 - i) El cumplimiento del compromiso de incluir en la dieta los ingredientes ecológicos.
 - j) Cualesquiera otras así calificadas en los pliegos de cláusulas administrativas particulares o de prescripciones técnicas.

- 2) Las establecidas con carácter general en el artículo 208 de la LCSP y, con carácter particular, las señaladas en el artículo 262 de la LCSP.

La aplicación y los efectos de las causas de resolución del contrato serán los establecidos en la LCSP y demás disposiciones de aplicación.

10. USUARIOS DE COMEDOR ESCOLAR:

La utilización de este servicio podrá solicitarse para meses completos o para días concretos de la semana. No obstante, a lo largo del curso podrá optarse por la baja en el servicio, solicitándolo con una antelación de, al menos, una semana al inicio del mes en que se pretenda materializar la baja.

El impago o no utilización injustificada del servicio podrá derivar en la pérdida del derecho de uso, según establezca la normativa vigente establecida por la Consejería de Educación de la Junta de Andalucía.

Podrán tener exclusivamente la condición de usuarios del comedor escolar los siguientes:

- Los alumnos de centros docentes públicos dependientes de la Consejería de Educación.



ISE ANDALUCÍA
Infraestructuras y Servicios Educativos
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

- El personal docente y no docente vinculado al centro que estén autorizados para el uso del servicio por la Dirección del Centro.
- El/Los responsables del Centro que ejerzan las funciones de control y coordinación del comedor.

A efectos de la cuantía de la tarifa hay que distinguir entre usuarios habituales del servicio de comedor escolar y usuarios esporádicos.

- ✓ Son **usuarios habituales** de comedor escolar los alumnos que reciben el servicio bien diariamente bien de forma fija-discontinua. En todo caso, tienen siempre la consideración de usuarios habituales del servicio los alumnos transportados, y los temporeros y de ayudas totales o parciales. La Autorización por la Dirección del Centro para la utilización del servicio para comensales habituales se realizará con carácter general antes del inicio del curso y de acuerdo con los criterios de preferencia establecidos por la Consejería de Educación para el caso de que existieran más demanda de servicio que plazas. No obstante, siempre que existieran plazas libres podrán adquirir la condición de usuario habitual del servicio los alumnos que lo demanden por escrito en el modelo que se le facilite en el centro previa autorización del director del centro. Autorizado el uso, el director dará traslado al concesionario correspondiente a través del Responsable de Comedor para su registro. Estos usuarios habituales podrán ser objeto de bonificación parcial o total con arreglo a lo previsto en la normativa de Ayudas a la Familia de la Junta de Andalucía, vigente en cada momento.
- ✓ Son **usuarios esporádicos** del comedor escolar los alumnos y el personal docente y no docente vinculado al centro que soliciten el uso del servicio de forma esporádica y sean autorizados por el Director del centro y siempre que el comedor disponga de capacidad. Una vez autorizado, la solicitud de uso del servicio podrá hacerse de acuerdo con la empresa concesionaria a través del responsable del comedor. Estos usuarios esporádicos no tendrán derecho a bonificación alguna.

Los alumnos beneficiarios del servicio de Transporte escolar son alumnos de centros docentes públicos escolarizados en un municipio distinto al de su residencia habitual a los que el Ente Público está obligado legalmente a transportar y garantizar la gratuidad del servicio de comedor escolar.

Los alumnos beneficiarios de ayudas de comedor escolar son alumnos beneficiarios de una ayuda concedida por la Administración en función de las circunstancias socio-familiares fijadas legal o reglamentariamente al usuario del comedor escolar. Esta ayuda consistirá en el reconocimiento de gratuidad total o parcial del servicio. Corresponde en el caso de gratuidad total del servicio el abono completo de la tarifa por la Administración. En el caso de gratuidad parcial del servicio corresponde a la Administración el abono del porcentaje de la tarifa cuya gratuidad haya sido reconocida.

11. COBRO DEL SERVICIO.

11.1 Tarifa por comensal/día:

Contraprestación económica por menú servido a que tiene derecho el concesionario. Incluirá el IVA así como cualquier otro tributo vigente o que pudiera establecerse.

11.2 Importe.

Su importe será aprobado por la Administración con carácter previo al inicio del curso escolar y será revisado anualmente en los términos establecidos en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.



ISE ANDALUCÍA
Infraestructuras y Servicios Educativos
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

Los usuarios del comedor abonarán por anticipado la mensualidad correspondiente del precio establecido del servicio de comedor al concesionario, reducido en su caso por la bonificación total o parcial autorizada por la Consejería de Educación. Sólo el alumnado que haya abonado la parte que le corresponda del servicio de comedor tendrá derecho al mismo.

Cuando los usuarios habituales hubieren anulado el servicio de conformidad con la normativa vigente, el concesionario aplicará el descuento en la factura del mes siguiente al de la anulación correspondiente, consistiendo este descuento en el producto de la tarifa/día (por el porcentaje de ayuda concedido) por el número de días que se ha realizado la anulación y por el número de usuarios que han hecho la anulación.

El Abono de la Tarifa que corresponda a la Administración, de los alumnos transportados o con derecho a gratuidad total o parcial del servicio de comedor se realizará previa presentación por el concesionario a la Gerencia Provincial del Ente Público, dentro de los cinco días siguientes al mes en que se ha prestado el servicio de comedor, de la factura comprensiva de los importes generados por el uso del servicio por los alumnos con derecho a gratuidad total o parcial del servicio. La factura se presentará desglosada en los siguientes conceptos:

- ✓ **Transportados, temporeros y usuarios con gratuidad total del servicio** (se presentará en conceptos separados). Su importe será el producto de multiplicar el número de días de servicio del mes de referencia por número de alumnos usuarios transportados y con gratuidad total, por la Tarifa aprobada por la Administración. Al efecto del cómputo de los usos reales, será preciso el control de asistencia diaria de los alumnos con gratuidad total.
- ✓ **Comensales con ayuda parcial:** su importe será el producto de multiplicar el número de días de servicio del mes de referencia por el número de usuarios con ayuda multiplicada por su porcentaje correspondiente, según los tramos de bonificación aprobados por la Consejería de Educación

11.3 Cobro del servicio.

El cobro del servicio a los usuarios habituales con o sin ayuda parcial se realizará por anticipado mediante domiciliación bancaria en el número de cuenta que faciliten los padres o tutores del usuario del servicio.

El importe que se pasará a los usuarios habituales sin ayuda parcial será el resultado del producto de la tarifa por el número de días lectivos previstos para el mes siguiente. Los usuarios habituales sin ayuda parcial que hubieren anulado el servicio para uno o varios días tendrán derecho al descuento correspondiente al producto de la tarifa/día por menú aprobada por la Administración por el número de días que se ha realizado la anulación en el cargo del mes siguiente al de la anulación.

El importe que se pasará al cargo a los usuarios habituales con ayuda parcial será el resultado del producto de la tarifa por el número de días lectivos previstos para el mes siguiente y su cálculo se realizará reduciendo el porcentaje correspondiente a cada usuario la bonificación que le sea concedida. Los usuarios habituales con ayuda parcial que hubieren anulado el servicio para uno o varios días tendrán derecho al descuento correspondiente, siendo el cálculo el producto de la tarifa/día por menú aprobada por la Administración (minorada en el porcentaje que corresponda a cada usuario en función de la ayuda que tengan concedida por el número de días que se ha realizado la anulación en el cargo del mes siguiente al de la anulación.

El cobro del servicio a los usuarios esporádicos se realizará mediante domiciliación bancaria en el número de cuenta que faciliten los padres o tutores del usuario del servicio o mediante un ingreso en el número de cuenta que designe el concesionario.

11.4 Procedimiento de cobro de impagados.



ISE ANDALUCÍA
Infraestructuras y Servicios Educativos
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

1. Siempre que se produzca impago por devolución por la Entidad Bancaria del recibo de comedor de los usuarios, el concesionario, a través del responsable de comedor, lo pondrá en conocimiento del Director del Centro.
2. El concesionario remitirá un requerimiento de pago mediante correo certificado a los titulares de la cuenta bancaria que hayan incurrido en morosidad en el abono del servicio para que procedan a su pago en el plazo máximo de quince días computados a partir del día siguiente de la recepción, en el número de cuenta que designe el concesionario pudiendo recargar el importe adeudado con el coste del certificado y el de la devolución bancaria.
3. Si transcurrido el citado plazo no se hubiera procedido al pago el concesionario lo comunicará al Director del centro por escrito. Esta situación facultará al concesionario para que proceda a la revocación de la ayuda y a la denegación del derecho al uso del servicio.
4. Denegado el uso del servicio, el concesionario deberá iniciar un proceso monitorio dirigido a obtener el cobro de la deuda.
5. Si sustanciado el proceso monitorio y ejecutada la resolución judicial no se hubiera obtenido el cobro, el concesionario previa acreditación de las actuaciones practicadas tendrá derecho a una liquidación equivalente a la deuda en los términos establecidos en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

12. PAGOS Y COBROS DEL CONTRATISTA

El cobro del servicio por el contratista a los usuarios obligados al pago del precio completo se realizará por éste de forma directa.

Los Directores de los centros objeto del servicio de comedor escolar comunicarán al adjudicatario antes del inicio del curso escolar la relación de los alumnos inscritos en el comedor y de alumnos con gratuidad total o parcial del servicio. Asimismo comunicarán las altas y bajas que puedan producirse a lo largo del curso de los alumnos con gratuidad total o parcial del servicio.

El cobro por el contratista del servicio de comedor escolar que corresponde al Ente referido a los alumnos con derecho a gratuidad parcial o total, se realizará a mes vencido, previa presentación de factura y conformidad de la Gerencia Provincial del Ente. Esta liquidación se efectuará mediante transferencia a la cuenta bancaria titularidad del contratista, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 201 de la LCSP y disposiciones que la desarrollen y modifiquen sobre transmisión de derechos de cobro.

Por otra parte, el pago de la contraprestación económica en favor del Ente se realizará por el concesionario trimestralmente y se calculará como porcentaje respecto del precio menú /día y referido a la totalidad de los menús consumidos por los usuarios del servicio durante el periodo de referencia.

La liquidación de dicha contraprestación se realizará mediante descuento en la factura del mes al que corresponda la liquidación, previa conformidad por la Gerencia Provincial del importe a descontar.

13. FACTURACIÓN ELECTRÓNICA

La factura deberá ser expedida por medios electrónicos mediante la plataforma de facturación electrónica proporcionada por ISE Andalucía y cuyo acceso se encuentra disponible en su página web, www.iseandalucia.es.



14. APLICACIÓN INFORMÁTICA PARA LA GESTIÓN Y CENTRO DE ATENCIÓN A LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR.

Será precisa la creación e implantación a cargo del concesionario de una plataforma informática que permita tanto la gestión del servicio de comedor escolar como la atención a los usuarios, con el objetivo de mejorar la calidad del mismo mediante la rapidez de los intercambios y la simplificación de los trámites.

ISE Andalucía no especifica ninguna tecnología de desarrollo, dejando autonomía a las distintas empresas para que los desarrollos se realicen según su tecnología habitual.

Será obligatoria la creación por parte del concesionario de una base de datos que contenga información acerca de los usuarios del servicio de comedor escolar así los usos de cada uno de ellos desglosado por día. Esta información será mostrada a través de una aplicación web a través de una serie de zonas de acceso.

Características técnicas generales de la aplicación web,

1. Facilidad de Uso

A la hora de calificar la calidad de una aplicación web, uno de los factores más importantes es la usabilidad. Es el atributo más visible ya que determina el grado de satisfacción del usuario respecto de la aplicación web; de ello depende que sea utilizada o no

- a) Las páginas web deben resultar agradables, fáciles de usar y auto explicativas, de manera que los usuarios puedan utilizarlas sin dificultad y ver realizados sus propósitos de localizar información.
- b) En cada momento el usuario debería conocer el lugar del espacio web donde se encuentra y tener la posibilidad de moverse según sus preferencias: retroceder, avanzar... Un sistema de ayuda on-line puede solucionar las dudas que surjan.
- c) Si son necesarios drivers o visualizadores, la propia página orientará la carga de los mismos.

2. Accesibilidad Web:

- a) Nivel de conformidad A: son aquellos puntos que un desarrollador Web tiene que cumplir ya que, de otra manera, ciertos grupos de usuarios no podrían acceder a la información del sitio Web.
<http://www.w3c.es/divulgacion/guiasbreves/Accesibilidad>
- b) Las páginas web deberían considerar la accesibilidad para las personas con necesidades especiales. Entre los aspectos que dificultan la accesibilidad están:
 - Mala estructuración de las páginas con los frames, tablas...
 - Hipertextos poco descriptivos
 - Imágenes, mapas de imagen sin textos alternativos
 - Sonidos y vídeos sin subtítulos
 - Inclusión de tablas complejas
 - Poco contraste de colores
 - Ausencia de información alternativa para los scripts" (programas incrustados)

3. Bidireccionalidad

1. Posibilidad de aviso de no asistencia o baja del servicio.
2. Alta de Incidencias y registro de respuestas

4. Calidad en los contenidos (bases de datos).



ISE ANDALUCÍA
Infraestructuras y Servicios Educativos
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

Al margen de otras consideraciones psicológicas y pedagógicas sobre la selección y estructuración de los contenidos según las características de los usuarios, hay que tener en cuenta las siguientes cuestiones:

- a) La información que se presenta es correcta y actualizada, se presenta bien estructurada diferenciando adecuadamente: datos objetivos y opiniones.
- b) Los textos no tienen faltas de ortografía y la construcción de las frases es correcta.
- c) La información, organizada en bloques y páginas, se presenta mediante párrafos breves para facilitar la lectura.
- d) La fragmentación propia del sistema hipertextual facilita la lectura y el acceso a los contenidos (no dificulta el acceso y la comprensión de la información).
- e) Proporciona enlaces entre distintos conceptos, y están actualizados.

5. Navegación.

Los sistemas de navegación y la forma de gestionar las interacciones con los usuarios determinarán en gran medida su facilidad de uso y amigabilidad. Conviene tener en cuenta los siguientes aspectos:

- a) Mapa de navegación. Buena estructuración del espacio web que permite acceder bien a los contenidos, secciones, actividades y prestaciones en general. Conviene que todas las páginas web tengan un título. Puede ser: lineal, ramificado o tipo entorno.
- b) Sistema de navegación. Entorno transparente que permite que el usuario esté siempre orientado y tenga el control de su navegación. Será eficaz pero sin llamar la atención sobre sí mismo.
- c) Destacado el enlace que se está visitando, o de los enlaces visitados.
- d) Agrupación de los botones con funciones similares en barras de navegación.
- e) Links que permitan acceder al nivel superior en todas las páginas.
- f) Índice inicial de contenidos y uso de diversos enlaces al inicio del documento en las páginas de cierta extensión.
- g) Velocidad adecuada en las animaciones, lectura de datos...

6. Hipertextos

Tendrá un nivel de hipertextualidad adecuado (no más de 3 niveles). Aún dividiendo adecuadamente la página inicial con frames, no utilizar más de 3 niveles de hipertextualidad en la misma; si hay que profundizar más, se hará abriendo nuevas ventanas.

Utilizará hipervínculos descriptivos y los enlaces estarán bien actualizados.

Requisitos funcionales aplicación WEB.

La aplicación web deberá poseer tres perfiles de acceso a la información básicos. Estos perfiles definidos corresponden con el colectivo de usuarios que accederá a la información: Padres, Directores e ISE Andalucía. A continuación se detalla la información presentada para cada uno de los mismos:

Zona Padres

Este perfil de acceso tendrá asociado uno o varios usuarios del servicio de Comedor. Un primer punto importante del perfil es la selección del usuario de comedor activo. El sistema deberá mostrar la opción de cambiar de usuario activo en todo momento, así como de información básica del usuario activo.

A continuación se detalla la visibilidad de las opciones del perfil padre:

- Asistencia (Usos) de comedor.



ISE ANDALUCÍA

Infraestructuras y Servicios Educativos

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

- Se mostrará un calendario de usos donde se indicarán de forma clara los usos del comedor por el alumno seleccionado (Si el padre sólo tiene un alumno asociado se verá dicho alumno).
- Consulta de menú ofertado cada día.
 - Se podrá acceder a un calendario de menús (idéntico al del calendario de validación de menús que se presentará a ISE) que estará enlazado con el calendario de usos:
 - Si un padre pulsa sobre un día del calendario de usos se le desplegará el menú que tuvo ese día el alumno.
 - Del menú podremos acceder a la ficha nutricional y a las técnicas culinarias de preparación.
 - Se podrá acceder al menú del mes siguiente al actual así como a todos los menús servidos en el comedor hasta la fecha.
 - Se deberá mostrar las recomendaciones a los padres sobre el contenido de la cena.
- Información sobre patologías alimentarias por cada alumno.
 - Debe ser visible y clara en todo momento para el alumno seleccionado.
 - En el caso de que se visualicen datos de más de un alumno esta información será visible para cada uno de ellos en todo momento.
- Posibilidad de aviso de no asistencia o baja del servicio.
 - Debe existir un sistema de comunicación de bajas del servicio o de avisos de no asistencia, debe ser claro para el padre y debe almacenar la fecha de petición así como el estado de la misma.
 - Así mismo el padre debe ser capaz de ver de forma clara todas sus peticiones.
 - Los padres podrán anular avisos de asistencia siempre y cuando cumpla con los días mínimos de aviso.
 - El sistema debe ser sencillo y de fácil manejo por parte de los padres.
- Acceso a datos de los responsables del comedor e información de los monitores.
 - Nombre, apellidos y fotografía de los mismos.
- Alta incidencias por parte del padre y registro de respuestas.
 - Se necesita un sistema de gestión de incidencias de los padres. Las características del mismo serán:
 - El padre podrá dar de alta incidencias, se crearán con un estado y en una fecha.
 - El proveedor contestará a cada una de las incidencias cambiándole el estado.
 - Se podrán dar varias respuestas a una misma incidencia, así como el padre podrá agregar notas o comentarios que desee, quedando registrados los mismos en un único hilo de comunicación.
- Consulta de cobros efectuados al concesionario.
 - Los padres deben ser capaces de ver de forma clara y detallada los giros cobrados así como las regularizaciones efectuada en cada uno de los cargos.
- Visibilidad del NIE y bonificación del alumno.
 - El padre podrá ver el número de identificación escolar así como la **bonificación actual** que tiene el alumno, y si esa bonificación es **provisional o definitiva**.

Zona Directores

- Posibilidad de consultar cada día de uso de comedor por alumno.



ISE ANDALUCÍA

Infraestructuras y Servicios Educativos

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

- Se mostrará un calendario de usos donde se indicarán de forma clara los usos del comedor por el alumno seleccionado.
- A nivel de director/ISE existirá la posibilidad de NO seleccionar ningún alumno, en cuyo caso se mostrarán por día los **usos totales** del servicio de comedor.
- Consulta de menú ofertado cada día de asistencia registrado de cada alumno.
 - Se podrá seleccionar un alumno y podremos visualizar en un calendario el menú para cada uno de los días de asistencia de dicho alumno.
 - Junto con el menú del día seleccionado se detallará la ficha nutricional y a las técnicas culinarias de preparación
- Información sobre patologías alimentarias por cada alumno.
 - Cuando el director seleccione un alumno se mostrará de forma clara la información sobre patologías del mismo.
 - Si el director selecciona un conjunto de alumnos podrá ver la patología de cada uno de ellos sin tener que seleccionar al alumno individualmente.
- Consulta de menú ofertado el siguiente mes.
 - El director podrá visualizar el menú propuesto por la empresa así como el estado de validación por parte de ISE. Es decir, si es un menú simplemente propuesto o ya validado por ISE.
- Visualización de ausencias solicitadas por alumno.
 - El director podrá visualizar las ausencias solicitadas por los alumnos. Sin tener que acceder al alumno individualizado.
- Acceso a datos de los responsables del comedor e información de los monitores.
 - Currículum de los trabajadores del comedor y fotografía de los mismos.
- Alta incidencias por el director del centro y registro de respuestas.
 - Se necesita un sistema de gestión de incidencias idéntico al de los padres. Las características del mismo serán:
 - El director podrá dar de alta incidencias, se crearán con un estado y en una fecha.
 - El proveedor contestará a cada una de las incidencias cambiándole el estado.
 - Se podrán dar varias respuestas a una misma incidencia, así como el director podrá agregar notas o comentarios que desee, quedando registrados los mismos en un único hilo de comunicación.

Zona ISE

Las mismas funcionalidades que tienen los perfiles padre y director se habilitarán para ISE posibilitándose la búsqueda por centro educativo y alumno. Además tendrá las siguientes funcionalidades:

- Opción validación menús por ISE.
- Se posibilitará a ISE la validación del menú de manera telemática desde la aplicación, para ello se deberá poder visualizar el menú planteado por el concesionario con anterioridad a su publicación.



ISE ANDALUCÍA
Infraestructuras y Servicios Educativos
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

La estructura que debe aparecer es de la forma siguiente será suministrada por ISE al concesionario. Todo el menú del mes deberá ser validado por ISE, almacenándose el usuario que lo ha validado y la fecha. Al ser validado el menú pasará a ser visible por el padre y el director del centro.

- Resumen incidencias introducidas por padres y directores.
- Posibilidad de acceso a todas las incidencias planteadas por los padres y directores.
- Acceso a información económica individualizada por alumno a agrupada por centro.
- Acceso a los recibos emitidos a los padres.
- Manual de uso de la aplicación para usuarios de ISE.

Otros requisitos generales.

1- Se deberá controlar el acceso y presencia al servicio. El Responsable de Comedor escolar deberá controlar diariamente el acceso y presencia, tanto para los comensales habituales como para los esporádicos. Esta información deberá ser almacenada en la base de datos del concesionario y mostrada a través de los puntos señalados anteriormente.

2- La gestión del cobro de los usuarios deberá ser almacenada y tratada desde la base de datos del concesionario.

3. Vigilancia de Patologías alimentarias para los alumnos que requieren adaptaciones del menú o cuidados especiales.

4. Gestión de menús: los padres o tutores de los alumnos que tengan la condición de usuarios habituales podrán anular el servicio para un día en cuestión, o bien, para un periodo de días solicitándolo de forma telemática a través de la web habilitada a estos efectos, o por vía telefónica a través del número de teléfono habilitado por el Centro de Atención a Usuarios, con los plazos que la Consejería de Educación tiene establecidos.

5. Proceso de Atención y Gestión de quejas, sugerencias y Encuestas de calidad del servicio: se habilitarán una serie de mecanismos que permitan que los usuarios del servicio, y los directores de los centros puedan manifestar sus quejas y sugerencias en relación al funcionamiento de ambos servicios.

6. Gestión de la facturación al Ente Público. Las facturas emitidas deberá utilizar el procedimiento de facturación electrónica de ISE Andalucía disponible en su página web www.iseandalucia.es. A la hora de emitir la factura se deberá enviar una información asociada a la misma con una información detallada de los usos consumidos diariamente. ISE Andalucía comunicara al concesionario la documentación técnica necesaria para el envío de la misma.

7. ISE Andalucía planteará la posibilidad al concesionario de acceder de manera telemática a la información de los usuarios de comedor autorizados y a su bonificación, caso que le fuese concedida. La empresa concesionaria deberá almacenar y actualizar esta información en su base de datos para su gestión interna de recibos y detallar la información de usos a ISE Andalucía.

15. CONFIDENCIALIDAD

El concesionario asumirá el deber de cumplir las exigencias normativas establecidas por la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal y su normativa de desarrollo; con objeto de garantizar la confidencialidad, integridad y disponibilidad de los datos de carácter personal. El concesionario



ISE ANDALUCÍA
Infraestructuras y Servicios Educativos
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

específicamente asumirá la condición de encargado de tratamiento bajo las exigencias del artículo 12 de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal y por tanto tratará los datos de carácter personal según las instrucciones de la Consejería de Educación no pudiendo ser empleados para finalidades distintas a las indicadas en los puntos anteriores y especialmente aquellas que no se dirijan a prestar el servicio público de comedor escolar en los centros docentes públicos de la Consejería de Educación, no pudiendo ceder o comunicar estos datos a personas físicas y/o jurídicas distintas del concesionario y el personal a su cargo. En todo caso, estas finalidades legítimas para el tratamiento de los datos de carácter personal podrán ser concretadas a través del contrato que en su momento se suscriba o mediante modificaciones contractuales al respecto.

El concesionario adjudicatario deberá suscribir un acuerdo de confidencialidad por escrito con la Consejería de Educación.

Será preciso que el concesionario implante las medidas de seguridad normativas, organizativas y técnicas exigidas por la normativa de protección de datos de carácter personal en función de la clasificación de datos, ficheros y tratamiento que proporciona esta misma normativa. Medidas que serán aplicables a los tratamientos automatizados como no automatizados que realice el concesionario en el marco de la ejecución del objeto contractual. Durante la ejecución de la prestación contractual el concesionario deberá trasladar copia de los informes de auditoría bienal a fin de acreditar la adecuada prestación del servicio contratado, pudiendo ser la entidad concesionaria inspeccionada por la parte contratante, bien a través de sus medios propios o contratados a terceros.

En el caso de que la entidad concesionaria (encargada de tratamiento) destine a finalidades distintas pactadas o incumpla las exigencias contractuales al respecto de la normativa de protección de datos de carácter personal responderá personalmente de las infracciones en las que haya incurrido, asimismo si la entidad responsable del fichero fuera sancionada en virtud de la normativa en materia de protección de datos de carácter personal por actos u omisiones atribuibles al encargado de tratamiento, se generará para el primero un derecho de resarcimiento que deberá indemnizar por parte del último.

Cumplida la prestación contractual la empresa concesionaria deberá devolver al responsable del ficheros todos aquellos ficheros, medios y sistemas que contengan datos de carácter personal empleados durante el desarrollo de la actividad contractual, no pudiéndose quedar con copia alguna de los mismos; pudiendo ser inspeccionado este hecho por parte del responsable del fichero bien por sí mismo o por terceros por cuenta de éste.

16. SEGURO.

La empresa adjudicataria asume la obligación de suscribir y mantener en vigor con empresa de seguros legalmente habilitada, con un capital asegurado mínimo equivalente al importe anual de los lotes adjudicados, durante toda la vigencia del contrato una póliza de seguro de responsabilidad civil, del que remitirán copia a la Gerencia Provincial del Ente o persona en quien delegue, antes de proceder a la firma del contrato, así como los recibos posteriores y justificantes de pago y que debe de reunir las siguientes coberturas:

- ✓ Responsabilidad Civil general de la sociedad o empresa, que garantice:
- ✓ La responsabilidad derivada de su actividad o explotación y en la que se incluya expresamente la cobertura de intoxicaciones alimentarias.
- ✓ La garantía patronal que cubre los posibles daños y perjuicios sufridos por el personal de la empresa en la ejecución de los trabajos.
- ✓ La garantía de responsabilidad civil de productos cubriendo los posibles daños corporales, materiales y perjuicios consecuenciales causados a terceros por sus productos.
- ✓ La defensa jurídica y las fianzas.



17. REQUISITOS FORMALES PARA LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS TÉCNICAS.

Las empresas licitantes habrán de presentar sus ofertas técnicas con una estructura adecuada a los criterios de valoración. Es decir se pondrán por separado los contenidos que se valorarán en cada uno de los criterios de valoración. De esta forma, las ofertas técnicas se dividirán en dossiers independientes conforme a los apartados y contenidos mínimos descritos en el apartado 9 del Cuadro de Características Específicas del contrato del PCAP.

- ✓ La información descrita a incluir en cada apartado de los mencionados en el referido Apartado es la que se considera como mínima, sin perjuicio de otra que el licitador considere conveniente por ser adicional o complementaria a la mencionada.
- ✓ No se tendrá en consideración la información que perteneciendo a un apartado se incluya en otro. Asimismo, los aspectos que se hayan valorado en sus apartados correspondientes y que se dupliquen en otros no serán más valorados por ello; por ejemplo, si se vuelven a incluir las mejoras y el plan de formación en el programa de trabajo, ésta no obtendrá más puntuación.



ANEXO 1

INVENTARIO DEL MATERIAL, EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO FACILITADO POR EL ENTE PÚBLICO ANDALUZ DE INFRAESTRUCTURAS Y SERVICIOS EDUCATIVOS.

DENOMINACIÓN DEL ARTÍCULO	UNIDADES
MESA RECTANGULAR CON TRES SILLAS AZUL-HAYA (Alumnos ED. Infantil)	
MESA DE LECTURA Y COMEDOR C/ CUATRO SILLAS AZUL-HAYA (Alumnos E. Primaria y Secundaria)	
MESA COMEDOR PLEGABLE C/ CUATRO SILLAS AZUL-HAYA (Opcional para espacios polivalentes, tenderá a desaparecer)	
EQUIPO DE MATERIAL DE SERVIR	
JUEGO DE PLATOS	
JUEGO DE VASOS	
JUEGO DE CUBIERTOS DE COMIDA Y POSTRE	
EQUIPO DE CUBIERTOS DE SERVIR	
APARADORES	
LAVAVAJILLAS	
FRIGORÍFICO	
LAVAMANOS	
OTROS (DESCRIBIR)	

En, XXXXXXXXX, a XXXXXX de 20XX

POR EL CONCESIONARIO

POR EL DIRECTOR DEL CENTRO

FDO.-

FDO.-



ANEXO 2

LOTES

LOTE	DESCRIPCIÓN LOTE	CODIGO	CENTROS	PROVINCIA	LOCALIDAD	Nº DE COMEDORES	CENTROS ASOCIADOS AL Sº DE COMEDOR	SUMA TOTAL COMENSALES EN LOS 4 AÑOS	PRESUPUESTO LOTE SIN IVA	PRESUPUESTO LOTE CON PRÓRROGA SIN IVA	GARANTÍA DEFINITIVA	Nº CENTROS	Nº DE EDIFICIOS (A EFECTOS DE TRASLADO ALUMNADO)
1	CA01	11001178	CEIP CAMPO DEL SUR	CÁDIZ	CÁDIZ			480					
1	CA01	11001154	CEIP LA INMACULADA	CÁDIZ	CÁDIZ		1	1.088					
1	CA01	11001166	CEIP CAROLA RIBED	CÁDIZ	CÁDIZ			500	1.548.100,93 €	3.096.201,87 €	77.405,05 €	3	
2	CA02	11001099	CEIP REYES CATÓLICOS	CÁDIZ	CÁDIZ			549					2
2	CA02	11001610	CEIP J. CELESTINO MUTIS	CÁDIZ	CÁDIZ			272					
2	CA02	11602988	CEIP SAN RAFAEL	CÁDIZ	CÁDIZ			255					
2	CA02	11001646	CEIP ADOLFO DE CASTRO	CÁDIZ	CÁDIZ			191					
2	CA02	11007363	CEIP ANDALUCÍA	CÁDIZ	CÁDIZ			382					
2	CA02	11602526	CEIP FERMÍN SALVOCHEA	CÁDIZ	CÁDIZ			276	1.440.942,36 €	2.881.884,72 €	72.047,12 €	6	
3	CA03	11602824	CEIP SAN FELIPE	CÁDIZ	CÁDIZ		1	425					
3	CA03	11602988	CEIP CARLOS III	CÁDIZ	CÁDIZ			871					
3	CA03	11603105	CEIP PROFESOR TIERNO GALVAN	CÁDIZ	CÁDIZ			722	1.509.975,13 €	3.019.950,26 €	75.498,76 €	3	
4	CA04	11004982	CEIP CECILIO PUJAZÓN	CÁDIZ	SAN FERNANDO		1	595					
4	CA04	11005317	CEIP JUAN DIAZ DE SOLÍS	CÁDIZ	SAN FERNANDO			510					
4	CA04	11005135	CEIP ALMIRANTE LAULHÉ	CÁDIZ	SAN FERNANDO			578					
4	CA04	11007260	CEIP ARQUITECTO LEOZ	CÁDIZ	SAN FERNANDO			595	1.703.887,73 €	3.407.775,45 €	85.194,39 €	4	



ISE ANDALUCÍA
Infraestructuras y Servicios Educativos
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

LOTE	DESCRIPCIÓN LOTE	CODIGO	CENTROS	PROVINCIA	LOCALIDAD	Nº DE COMEDORES	CENTROS ASOCIADOS AL Sº DE COMEDOR	SUMA TOTAL COMENSALES EN LOS 4 AÑOS	PRESUPUESTO LOTE SIN IVA	PRESUPUESTO LOTE CON PRÓRROGA SIN IVA	GARANTÍA DEFINITIVA	Nº CENTROS	Nº DE EDIFICIOS (A EFECTOS DE TRASLADO ALUMNADO)
5	CA05	11004911	CEIP CASERÍA DE OSSIO	CÁDIZ	SAN FERNANDO			191					
5	CA05	11603373	CEIP ERYTHEIA	CÁDIZ	SAN FERNANDO		1	701					
5	CA05	11603038	CEIP LOS ESTEROS	CÁDIZ	SAN FERNANDO			361					
5	CA05	11005263	CEIP LA ARDILA	CÁDIZ	SAN FERNANDO			191					
5	CA05	11602629	CEIP LA CONSTITUCIÓN	CÁDIZ	SAN FERNANDO			743					
5	CA05	11004210	CEIP JUAN SEBASTIÁN ELCANO	CÁDIZ	SAN FERNANDO			510	2.018.598,33 €	4.037.196,67 €	100.929,92 €	6	
6	CA06	11004908	CEIP MANUEL DE FALLA	CÁDIZ	SAN FERNANDO		1	425					
6	CA06	11007272	CEIP PADRE JOSÉ CASAL CARRILLO	CÁDIZ	SAN FERNANDO			361					
6	CA06	11603051	CEIP PUENTE ZUAZO	CÁDIZ	SAN FERNANDO			616					
6	CA06	11005160	CEIP QUINTANILLA	CÁDIZ	SAN FERNANDO			212					
6	CA06	11603038	CEIP NUEVO C2 CAMPOSOTO	CÁDIZ	SAN FERNANDO			318	1.446.397,23 €	2.892.794,46 €	72.319,86 €	5	
7	CA07	11007223	CEIP SAN IGNACIO	CÁDIZ	SAN FERNANDO			425					
7	CA07	11006383	CEIP SERVANDO CAMUÑEZ	CÁDIZ	SAN FERNANDO			255					
7	CA07	11603270	CEIP RAIMUNDO RIVERO	CÁDIZ	SAN FERNANDO			425					
7	CA07	11004970	CEIP REINA DE LA PAZ	CÁDIZ	SAN FERNANDO			654					
7	CA07	11004684	CEIP JUAN XXIII	CÁDIZ	PUERTO REAL			318	1.554.479,66 €	3.108.959,32 €	77.723,98 €	5	
8	CA08	11008011	CEIP ARQUITECTO LEOZ	CÁDIZ	PUERTO REAL			552					2
8	CA08	11007511	CEIP EL TROCADERO	CÁDIZ	PUERTO REAL			595					



ISE ANDALUCÍA

Infraestructuras y Servicios Educativos

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

LOTE	DESCRIPCIÓN LOTE	CODIGO	CENTROS	PROVINCIA	LOCALIDAD	Nº DE COMEDORES	CENTROS ASOCIADOS AL Sº DE COMEDOR	SUMA TOTAL COMENSALES EN LOS 4 AÑOS	PRESUPUESTO LOTE SIN IVA	PRESUPUESTO LOTE CON PRÓRROGA SIN IVA	GARANTÍA DEFINITIVA	Nº CENTROS	Nº DE EDIFICIOS (A EFECTOS DE TRASLADO ALUMNADO)
8	CA08	11004659	CEIP REGGIO	CÁDIZ	PUERTO REAL			467					
8	CA08	11011688	EEI RÍO SAN PEDRO	CÁDIZ	PUERTO REAL			276					
8	CA08	11602885	CEIP RÍO SAN PEDRO	CÁDIZ	PUERTO REAL			340	1.668.919,88 €	3.337.839,76 €	83.445,99 €	5	
9	CA09	11603026	CEIP VALDELAGRANA	CÁDIZ	VALDELAGRANA			1.062					
9	CA09	11603521	CEIP LAS NIEVES	CÁDIZ	PUERTO DE SANTA MARIA (EL)			467					
9	CA09	11006541	CEIP LA FLORIDA	CÁDIZ	PUERTO DE SANTA MARIA (EL)			403	1.446.397,23 €	2.892.794,46 €	72.319,86 €	3	
10	CA10	11009311	CEIP MARQUÉS DE SANTA CRUZ	CÁDIZ	PUERTO DE SANTA MARIA (EL)		1	720					
10	CA10	11004453	CEIP JOSE LUIS POULLET	CÁDIZ	PUERTO DE SANTA MARIA (EL)			1.120	1.377.420,56 €	2.754.841,12 €	68.871,03 €	2	
11	CA11	11004246	CEIP SAGRADO CORAZÓN D JESÚS	CÁDIZ	PUERTO DE SANTA MARIA (EL)			467					
11	CA11	11004234	CEIP SERICÍCOLA	CÁDIZ	PUERTO DE SANTA MARIA (EL)			595					
11	CA11	11006531	CEIP NUEVO C2 COSTA OESTE	CÁDIZ	PUERTO DE SANTA MARIA (EL)			701					
11	CA11	11602897	CEIP LA GAVIOTA	CÁDIZ	PUERTO DE SANTA MARIA (EL)		1	374	1.598.984,19 €	3.197.968,38 €	79.949,21 €	4	
12	CA12	11006747	CEIP AL-ANDALUS	CÁDIZ	CHICLANA DE LA FRONTERA		3	849					
12	CA12	11002109	CEIP ALAMEDA	CÁDIZ	CHICLANA DE LA FRONTERA			400					
12	CA12	11008321	CEIP FEDERICO GARCÍA LORCA	CÁDIZ	CHICLANA DE LA FRONTERA		1	425					
12	CA12	11007843	CEIP EL CASTILLO	CÁDIZ	CHICLANA DE LA FRONTERA			255					
12	CA12	11002225	CEIP SERAFINA ANDRADES	CÁDIZ	CHICLANA DE LA FRONTERA			318	1.682.258,58 €	3.364.517,17 €	84.112,93 €	5	



ISE ANDALUCÍA

Infraestructuras y Servicios Educativos

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

LOTE	DESCRIPCIÓN LOTE	CODIGO	CENTROS	PROVINCIA	LOCALIDAD	Nº DE COMEDORES	CENTROS ASOCIADOS AL Sº DE COMEDOR	SUMA TOTAL COMENSABLES EN LOS 4 AÑOS	PRESUPUESTO LOTE SIN IVA	PRESUPUESTO LOTE CON PRÓRROGA SIN IVA	GARANTÍA DEFINITIVA	Nº CENTROS	Nº DE EDIFICIOS (A EFECTOS DE TRASLADO DE ALUMNADO)
17	CA17	11006981	CEIP TORRESOTO	CÁDIZ	JEREZ DE LA FRONTERA			297					
17	CA17	11007557	CEIP LA UNION	CÁDIZ	JEREZ DE LA FRONTERA			807					
17	CA17	11003278	CEIP LUIS VIVES	CÁDIZ	JEREZ DE LA FRONTERA			467					
17	CA17	11006772	CEIP PIO XII	CÁDIZ	JEREZ DE LA FRONTERA			400	1.475.630,41 €	2.951.260,81 €	73.781,52 €	4	
18	CA18	11602630	CEIP LOS ARCOS	CÁDIZ	ALGECIRAS			297					
18	CA18	11006516	CEIP NUEVO C2 SAN BERNABÉ	CÁDIZ	ALGECIRAS			637					
18	CA18	11006802	CEIP TARTESSOS	CÁDIZ	ALGECIRAS			510					
18	CA18	11000083	EI GLORIA FUERTES	CÁDIZ	ALGECIRAS	1		212					
18	CA18	11603099	CEIP CAMPO DE GIBRALTAR	CÁDIZ	ALGECIRAS			510	1.621.236,46 €	3.242.472,91 €	81.061,82 €	5	
19	CA19	11603282	CEIP CAETARIA	CÁDIZ	ALGECIRAS			977					
19	CA19	11006863	CEIP ANDALUCIA	CÁDIZ	ALGECIRAS			297					
19	CA19	11006887	CEIP SAN BERNARDO	CÁDIZ	ALGECIRAS			849					
19	CA19	11007624	CEIP SAN RAMÓN NONATO	CÁDIZ	LOS BARRIOS			340	1.843.759,11 €	3.687.518,22 €	92.187,96 €	4	
20	CA20	11603464	CEIP SAN GARCÍA.	CÁDIZ	ALGECIRAS			595					
20	CA20	11211000	CEIP NUEVO C2 SAN GARCÍA	CÁDIZ	ALGECIRAS			467					
20	CA20	11006851	EI MANUEL TINOCO SÁNCHEZ	CÁDIZ	ALGECIRAS			297					
20	CA20	11000113	CEIP ALFONSO XI	CÁDIZ	ALGECIRAS	2		297					
20	CA20	11000435	CEIP PUERTA DEL MAR	CÁDIZ	ALGECIRAS			637	1.716.603,31 €	3.433.206,61 €	85.830,17 €	5	



ISE ANDALUCÍA

Infraestructuras y Servicios Educativos

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

LOTE	DESCRIPCIÓN LOTE	CODIGO	CENTROS	PROVINCIA	LOCALIDAD	Nº DE COMEDORES	CENTROS ASOCIADOS AL Sº DE COMEDOR	SUMA TOTAL COMENSALES EN LOS 4 AÑOS	PRESUPUESTO LOTE SIN IVA	PRESUPUESTO LOTE CON PRÓRROGA SIN IVA	GARANTÍA DEFINITIVA	Nº CENTROS	Nº DE EDIFICIOS (A EFECTOS DE TRASLADO ALUMNADO)
21	CA21	11004076	CEIP SAN JOSÉ DE CALASANZ	CÁDIZ	OLVERA		4	212					
21	CA21	11000071	CEIP SANTIAGO GUILLÉN	CÁDIZ	ALCALÁ DEL VALLE		2	382					
21	CA21	11000095	CEIP SIERRA DE CÁDIZ	CÁDIZ	ALGAR			127					
21	CA21	11602782	CEIP CAMPOAMENO	CÁDIZ	ARCOS DE LA FRONTERA			170					
21	CA21	11000691	CEIP SAN FRANCISCO	CÁDIZ	ARCOS DE LA FRONTERA			318					
21	CA21	11001361	CEIP SANTISCAL	CÁDIZ	ARCOS DE LA FRONTERA			616					
21	CA21	11006401	CEIP VICENTA TARÍN	CÁDIZ	ARCOS DE LA FRONTERA			297					
21	CA21	11008318	CEIP RIOFRÍO	CÁDIZ	ARCOS DE LA FRONTERA			212	1.748.392,26 €	3.496.784,51 €	87.419,61 €	8	
22	CA22	11002444	CEIP BARCA DE LA FLORIDA	CÁDIZ	BARCA DE LA FLORIDA (LA)		1	382					
22	CA22	11002471	CEIP PABLO PICASSO	CÁDIZ	ESTELLA DEL MARQUES			408					
22	CA22	11006553	CEIP GUADALUZ	CÁDIZ	GUADALCACÍN		1	425					
22	CA22	11000757	CEIP JUAN XXIII	CÁDIZ	JEDULA			212					
22	CA22	11007016	CEIP ANTONIO MACHADO	CÁDIZ	JEREZ DE LA FRONTERA			849	1.703.887,73 €	3.407.775,45 €	85.194,39 €	5	
23	CA23	11603439	CEIP ALIIBE	CÁDIZ	JIMENA DE LA FRONTERA			297					
23	CA23	11002675	CEIP NTRA.SRA.DE LA PAZ	CÁDIZ	JEREZ DE LA FRONTERA			403					
23	CA23	11006565	CEIP NUEVO C2 EL MEMBRILLAR	CÁDIZ	JEREZ DE LA FRONTERA			425					
23	CA23	11003321	CEIP FEDERICO GARCÍA LORCA	CÁDIZ	JEREZ DE LA FRONTERA			297					
23	CA23	11000149	EEl AZAHAR	CÁDIZ	PRADO DEL REY			425					
23	CA23	11004118	CEIP PABLO DE OLAVIDE	CÁDIZ	PRADO DEL REY			255					
23	CA23	11000988	CEIP SAN JUAN DE RIBERA	CÁDIZ	BORNOS			425					



ISE ANDALUCÍA
Infraestructuras y Servicios Educativos
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

LOTE	DESCRIPCIÓN LOTE	CODIGO	CENTROS	PROVINCIA	LOCALIDAD	Nº DE COMEDORES	CENTROS ASOCIADOS AL Sº DE COMEDOR	SUMA TOTAL COMENSALES EN LOS 4 AÑOS	PRESUPUESTO LOTE SIN IVA	PRESUPUESTO LOTE CON PRÓRROGA SIN IVA	GARANTÍA DEFINITIVA	Nº CENTROS	Nº DE EDIFICIOS (A EFECTOS DE TRASLADO ALUMNADO)
23	CA23	11602873	CEIP SAN JOSE	CÁDIZ	PRADO DEL REY			170	2.018.598,33 €	4.037.196,67 €	100.929,92 €	8	
24	CA24	11008331	CEIP TAJO DE LAS FIGURAS	CÁDIZ	BENALUP			340					
24	CA24	11006528	CEIP NUEVO C2 LA BARROSA	CÁDIZ	CHICLANA DE LA FRONTERA			382					
24	CA24	11603300	CEIP FRANCISCO FDEZ POZAR	CÁDIZ	CONIL DE LA FRONTERA			340					
24	CA24	11001324	CEIP TOMÁS IGLESIAS PÉREZ	CÁDIZ	CONIL DE LA FRONTERA		1	212					
24	CA24	11603361	CEIP ANGEL RUIZ ENCISO	CÁDIZ	MEDINA-SIDONIA			212					
24	CA24	11004040	CEIP DOCTOR THEBUSSEM	CÁDIZ	MEDINA-SIDONIA			361					
24	CA24	11602861	CEIP PERAFAN DE RIVERA	CÁDIZ	PATERNA DE RIVERA			212					
24	CA24	11602848	CEIP EL COLORADO	CÁDIZ	ROCHE (CONIL DE LA FRA.)		1	297	1.764.286,73 €	3.528.573,46 €	88.214,34 €	8	
25	CA25	11002286	CEIP CRISTO DE LAS MISERICORDIAS	CÁDIZ	CHIPIONA			255					
25	CA25	11002298	CEIP LOS ARGONAUTAS	CÁDIZ	CHIPIONA			297					
25	CA25	11006929	CEIP MAESTRO MANUEL APARCERO	CÁDIZ	CHIPIONA		1	276					
25	CA25	11004775	CEIP PEDRO ANTONIO DE ALARCÓN	CÁDIZ	ROTA			348					
25	CA25	11007533	IES ARROYO HONDO	CÁDIZ	ROTA		1	85					
25	CA25	11004854	CEIP LUIS PONCE DE LEÓN	CÁDIZ	ROTA			297					
25	CA25	11007090	CEIP MAESTRO EDUARDO LOBILLO	CÁDIZ	ROTA			446					
25	CA25	11004829	CEIP SAN JOSÉ DE CALASANZ	CÁDIZ	ROTA			425	1.818.327,95 €	3.636.655,90 €	90.916,40 €	8	
26	CA26	11005421	CEIP VIRGEN DE LA CARIDAD	CÁDIZ	SANLÚCAR DE BARRAMEDA			361					
26	CA26	11006796	CEIP BLAS INFANTE	CÁDIZ	SANLÚCAR DE BARRAMEDA			297					



ISE ANDALUCÍA

Infraestructuras y Servicios Educativos

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

LOTE	DESCRIPCIÓN LOTE	CODIGO	CENTROS	PROVINCIA	LOCALIDAD	Nº DE COMEDORES	CENTROS ASOCIADOS AL Sº DE COMEDOR	SUMA TOTAL COMENSALES EN LOS 4 AÑOS	PRESUPUESTO LOTE SIN IVA	PRESUPUESTO LOTE CON PRÓRROGA SIN IVA	GARANTÍA DEFINITIVA	Nº CENTROS	Nº DE EDIFICIOS (A EFECTOS DE TRASLADO DE ALUMNADO)
26	CA26	11005536	CEIP GUADALQUIVIR	CÁDIZ	SANLÚCAR DE BARRAMEDA			510					
26	CA26	11603634	CEIP LA DEHESILLA	CÁDIZ	SANLÚCAR DE BARRAMEDA			297					
26	CA26	11005603	CEIP MAESTRA RAFAELA ZÁRATE	CÁDIZ	SANLÚCAR DE BARRAMEDA			255					
26	CA26	11007132	CEIP ANTONIO BRIANTE CARO	CÁDIZ	TREBUJENA			340					
26	CA26	11006024	CEIP BLAS INFANTE	CÁDIZ	TREBUJENA			425	1.859.653,58 €	3.719.307,17 €	92.982,68 €	7	
27	CO01	14001487	CEIP CABALLEROS DE SANTIAGO	CÓRDOBA	CÓRDOBA			276					
27	CO01	14007234	CEIP FERNAN PEREZ DE OLIVA	CÓRDOBA	CÓRDOBA			488					
27	CO01	14001608	CEIP CONDESA DE LAS QUEMADAS	CÓRDOBA	CÓRDOBA			679					
27	CO01	14001633	CEIP LUCANO	CÓRDOBA	CÓRDOBA			212					
27	CO01	14001645	CEIP ALCALDE JIMÉNEZ RUÍZ	CÓRDOBA	CÓRDOBA			382	1.525.869,61 €	3.051.739,21 €	76.293,48 €	5	
28	CO02	14001864	CEIP SAN LORENZO	CÓRDOBA	CÓRDOBA	2		658					
28	CO02	14001724	CEIP AL-ANDALUS	CÓRDOBA	CÓRDOBA			977					2
28	CO02	14001891	CEIP SANTOS MÁRTIRES	CÓRDOBA	CÓRDOBA			425					
28	CO02	14600899	CEIP LA PAZ	CÓRDOBA	VILLARRUBIA			149	1.653.025,41 €	3.306.050,81 €	82.651,27 €	4	
29	CO03	14001529	CEIP ENRIQUEZ BARRIOS	CÓRDOBA	CÓRDOBA			276					
29	CO03	14008093	CEIP ANTONIO GALA	CÓRDOBA	CÓRDOBA			297					
29	CO03	14600759	CEIP CIUDAD JARDIN	CÓRDOBA	CÓRDOBA			616					
29	CO03	14001657	CEIP SALVADOR VINUESA	CÓRDOBA	CÓRDOBA			1.062	1.684.814,36 €	3.369.628,71 €	84.240,72 €	4	



ISE ANDALUCÍA

Infraestructuras y Servicios Educativos

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

LOTE	DESCRIPCIÓN LOTE	CODIGO	CENTROS	PROVINCIA	LOCALIDAD	Nº DE COMEDORES	CENTROS ASOCIADOS AL Sº DE COMEDOR	SUMA TOTAL COMENSALES EN LOS 4 AÑOS	PRESUPUESTO LOTE SIN IVA	PRESUPUESTO LOTE CON PRÓRROGA SIN IVA	GARANTÍA DEFINITIVA	Nº CENTROS	Nº DE EDIFICIOS (A EFECTOS DE TRASLADO ALUMNADO)
30	CO04	14001682	CEIP JUAN DE MENA	CÓRDOBA	CÓRDOBA			531					
30	CO04	14003186	CEIP LOS CALIFAS	CÓRDOBA	CÓRDOBA			722					
30	CO04	14007295	CEIP AVERROES	CÓRDOBA	CÓRDOBA			340					
30	CO04	14007441	CEIP JUAN RUFO	CÓRDOBA	CÓRDOBA			510	1.573.553,03 €	3.147.106,06 €	78.677,65 €	4	
31	CO05	14600590	CEIP CONCEPCION ARENAL	CÓRDOBA	CÓRDOBA			467					
31	CO05	14001578	CEIP OBISPO OSIO	CÓRDOBA	CÓRDOBA			361					
31	CO05	14001736	CEIP JOSÉ DE LA TORRE Y DEL CERRO	CÓRDOBA	CÓRDOBA			297					
31	CO05	14001748	CEIP ALCALDE PEDRO BARBUDO	CÓRDOBA	CÓRDOBA			340					
31	CO05	14002248	CEIP FRAY ALBINO *(1)	CÓRDOBA	CÓRDOBA	2		679	1.605.341,98 €	3.210.683,96 €	80.267,10 €	5	
32	CO06	14000410	CEIP VIRREY DEL PINO	CÓRDOBA	BAENA			255					
32	CO06	14000422	CEIP. JUAN ALFONSO DE BAENA	CÓRDOBA	BAENA			297					2
32	CO06	14000720	CEIP JUAN VALERA	CÓRDOBA	CABRA			595					2
32	CO06	14000951	CEIP VIRGEN DEL CASTILLO	CÓRDOBA	CARCABUEY			297					
32	CO06	14004506	CEIP NTRA.SRA.DEL CARMEN	CÓRDOBA	LUCENA			340					
32	CO06	14004622	CEIP VIRGEN DEL VALLE	CÓRDOBA	LUCENA			488					
32	CO06	14005134	CEIP SAN JOSÉ	CÓRDOBA	PALENCIANA			149					
32	CO06	14601090	CPR MAESTRO RAFAEL CHACÓN VILLAFRANCA	CÓRDOBA	EL PALOMAR (PUENTE GENIL)			127	1.907.337,01 €	3.814.674,02 €	95.366,85 €	8	
33	CO07	14005535	CEIP NTRA.SRA.DE LA SALUD	CÓRDOBA	POSADAS			467					2
33	CO07	14004208	CEIP VICTORIA DIEZ	CÓRDOBA	HORNACHUELOS			127					2



ISE ANDALUCÍA

Infraestructuras y Servicios Educativos

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

LOTE	DESCRIPCIÓN LOTE	CODIGO	CENTROS	PROVINCIA	LOCALIDAD	Nº DE COMEDORES	CENTROS ASOCIADOS AL Sº DE COMEDOR	SUMA TOTAL COMENSALES EN LOS 4 AÑOS	PRESUPUESTO LOTE SIN IVA	PRESUPUESTO LOTE CON PRÓRROGA SIN IVA	GARANTÍA DEFINITIVA	Nº CENTROS	Nº DE EDIFICIOS (A EFECTOS DE TRASLADO ALUMNADO)
33	CO07	14006874	CEIP MONTEALBO	CÓRDOBA	MONTALBÁN DE CÓRDOBA			425					
33	CO07	14006308	CEIP CRUZ VERDE	CÓRDOBA	RAMBLA (LA)			340					
33	CO07	14006357	CEIP ALFAR	CÓRDOBA	RAMBLA (LA)			340					
33	CO07	14003526	CEIP ALVARO CECILIA MORENO	CÓRDOBA	FERNÁN NÚÑEZ			382	1.557.658,56 €	3.115.317,11 €	77.882,93 €	6	2
34	CO08	14001220	CEIP RAMON Y CAJAL	CÓRDOBA	CARPIO (EL)			255					2
34	CO08	14004920	CEIP NTRA.SRA.DEL ROSARIO	CÓRDOBA	MONTORO			255					
34	CO08	14004932	CEIP SAN FRANCISCO SOLANO	CÓRDOBA	MONTORO			297					
34	CO08	14001050	CEIP PROFESOR TIERNO GALVAN *(2)	CÓRDOBA	EL ARRECIFE			170					
34	CO08	14004877	CEIP ELENA LUQUE	CÓRDOBA	SANTA CRUZ			106					
34	CO08	14007982	CEIP PABLO GARCIA BAENA	CÓRDOBA	CÓRDOBA			679					
34	CO08	14007611	CEIP ABDERRAMÁN	CÓRDOBA	CÓRDOBA			318	1.557.658,56 €	3.115.317,11 €	77.882,93 €	7	
35	CO09	14000525	CEIP SOR FELIPA DE LA CRUZ	CÓRDOBA	BELALCAZAR	2		276					
35	CO09	14004051	CEIP MAESTRO JURADO	CÓRDOBA	HINOJOSA DEL DUQUE			297					2
35	CO09	14005420	CEIP ALFREDO GIL	CÓRDOBA	PEÑARROYA-PUEBLONUEVO			191					
35	CO09	14005444	CEIP AURELIO SANCHEZ	CÓRDOBA	PEÑARROYA-PUEBLONUEVO			149					
35	CO09	14005456	CEIP ELADIO LEON	CÓRDOBA	PEÑARROYA-PUEBLONUEVO			212					
35	CO09	14005614	CEIP GINES DE SEPULVEDA	CÓRDOBA	POZOBLANCO			212					2
35	CO09	14001441	CEIP SANTA BÁRBARA	CÓRDOBA	CERRO MURIANO			318					
35	CO09	14001591	CEIP SAN JUAN DE LA CRUZ	CÓRDOBA	CÓRDOBA			531	1.637.130,93 €	3.274.261,86 €	81.856,55 €	8	



ISE ANDALUCÍA

Infraestructuras y Servicios Educativos

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

LOTE	DESCRIPCIÓN LOTE	CODIGO	CENTROS	PROVINCIA	LOCALIDAD	Nº DE COMEDORES	CENTROS ASOCIADOS AL Sº DE COMEDOR	SUMA TOTAL COMENSALES EN LOS 4 AÑOS	PRESUPUESTO LOTE SIN IVA	PRESUPUESTO LOTE CON PRÓRROGA SIN IVA	GARANTÍA DEFINITIVA	Nº CENTROS	Nº DE EDIFICIOS (A EFECTOS DE TRASLADO DE ALUMNADO)
36	GR01	18001020	CEIP CIUDAD DE BAZA	GRANADA	BAZA	2		467					
36	GR01	18000982	CEIP SAN JOSÉ DE CALASANZ	GRANADA	BAZA			255					
36	GR01	18001202	CEIP ANDALUCÍA	GRANADA	BENALÚA DE GUADIX			255					
36	GR01	18002255	CEIP NTRA.SRA. DEL AMPARO	GRANADA	DARRO			318					
36	GR01	18004744	CEIP MEDINA OLMOS	GRANADA	GUADIX			382					
36	GR01	18004768	CEIP RUIZ DEL PERAL	GRANADA	GUADIX			255					
36	GR01	18007514	CEIP CRISTÓBAL ARCE	GRANADA	LA PEZA			106					
36	GR01	18602234	CPR NEGRATIN	GRANADA	FREILA			106	1.605.341,98 €	3.210.683,96 €	80.267,10 €	8	
37	GR02	18000027	CEIP SAN ANTONIO	GRANADA	ALAMEDILLA			191					
37	GR02	18002279	CEIP NTRA.SRA. DEL ROSARIO	GRANADA	DEHESAS VIEJAS			191					
37	GR02	18601096	CEIP SIERRA ARANA	GRANADA	IZNALLOZ			340					
37	GR02	18006625	CEIP SAN ANDRÉS	GRANADA	MONTEJICAR			191					
37	GR02	18007435	CEIP PADRE MANJÓN	GRANADA	PEDRO MARTÍNEZ			212					
37	GR02	18001858	CEIP JUAN ALONSO RIVAS	GRANADA	COLOMERA			127					
37	GR02	18003715	CEIP LOS CÁRMENES	GRANADA	GRANADA			531	1.335.135,91 €	2.670.271,81 €	66.756,80 €	7	
38	GR03	18000374	CEIP CERVANTES	GRANADA	ALHAMA GRANADA			297					
38	GR03	18000362	CEIP CONDE DE TENDILLAS	GRANADA	ALHAMA GRANADA			149					
38	GR03	18002139	CEIP EL SAUCE	GRANADA	CHAUCHINA			297					
38	GR03	18001809	CEIP ROGELIO ARASIL	GRANADA	CIJUELA			318					
38	GR03	18005232	CEIP PADRE MANJÓN	GRANADA	HUÉTOR TAJAR			340					
38	GR03	18008853	CEIP CAPITULACIONES	GRANADA	SANTA FE			361					



ISE ANDALUCÍA

Infraestructuras y Servicios Educativos

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

LOTE	DESCRIPCIÓN LOTE	CODIGO	CENTROS	PROVINCIA	LOCALIDAD	Nº DE COMEDORES	CENTROS ASOCIADOS AL Sº DE COMEDOR	SUMA TOTAL COMENSALES EN LOS 4 AÑOS	PRESUPUESTO LOTE SIN IVA	PRESUPUESTO LOTE CON PRÓRROGA SIN IVA	GARANTÍA DEFINITIVA	Nº CENTROS	Nº DE EDIFICIOS (A EFECTOS DE TRASLADO ALUMNADO)
38	GR03	18008609	CEIP CARDENAL CISNEROS	GRANADA	VILLANUEVA MESÍA			276	1.525.869,61 €	3.051.739,21 €	76.293,48 €	7	
39	GR04	18601989	CEIP ATALAYA	GRANADA	ATARFE			488					
39	GR04	18004859	CEIP CLARA CAMPOAMOR	GRANADA	ATARFE			340					
39	GR04	18601990	CEIP MEDINA ELVIRA	GRANADA	ATARFE			318					
39	GR04	18007678	CEIP JUAN PABLO I	GRANADA	VALDERRUBIO			297					
39	GR04	18007681	CEIP LAS ALHOMAS	GRANADA	ZUJAIRA			255					
39	GR04	18002486	CEIP FEDERICO GARCÍA LORCA	GRANADA	FUENTE VAQUEROS			361					
39	GR04	18008014	CEIP LA INMACULADA	GRANADA	SALAR			340					
39	GR04	18601931	CPR TAXARA	GRANADA	VENTA NUEVA			170	1.923.231,48 €	3.846.462,97 €	96.161,57 €	8	
40	GR05	18002693	CEIP SAN JUAN DE DIOS	GRANADA	CERRILLO DE MARACENA			297					
40	GR05	18009663	CEIP EMILIO CARMONA	GRANADA	MARACENA			616					
40	GR05	18006236	CEIP GINER DE LOS RIOS	GRANADA	MARACENA			382					
40	GR05	18601448	CEIP LAS MIMBRES	GRANADA	MARACENA			510					
40	GR05	18009501	CEIP JUAN RAMÓN JIMÉNEZ	GRANADA	GRANADA			255	1.541.764,08 €	3.083.528,16 €	77.088,20 €	5	
41	GR06	18003302	CEIP SANTA JULIANA	GRANADA	GRANADA			722					
41	GR06	18000076	CEIP SAN ISIDRO LABRADOR	GRANADA	CHAPARRAL			361					
41	GR06	18601001	CEIP ABADÍA	GRANADA	ALBOLOTE			382					
41	GR06	18000052	CEIP TÍNAR	GRANADA	ALBOLOTE			637					
41	GR06	18009833	EEI FRANCISCO LUCILO DE CARVAJAL	GRANADA	ALBOLOTE			234	1.748.392,26 €	3.496.784,51 €	87.419,61 €	5	



ISE ANDALUCÍA
Infraestructuras y Servicios Educativos
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

LOTE	DESCRIPCIÓN LOTE	CODIGO	CENTROS	PROVINCIA	LOCALIDAD	Nº DE COMEDORES	CENTROS ASOCIADOS AL Sº DE COMEDOR	SUMA TOTAL COMENSALES EN LOS 4 AÑOS	PRESUPUESTO LOTE SIN IVA	PRESUPUESTO LOTE CON PRÓRROGA SIN IVA	GARANTÍA DEFINITIVA	Nº CENTROS	Nº DE EDIFICIOS (A EFECTOS DE TRASLADO DE ALUMNADO)
42	GR07	18601217	CEIP ANDALUCÍA	GRANADA	GRANADA			255					
42	GR07	18601023	CEIP ARRAYANES	GRANADA	GRANADA			191					
42	GR07	18005189	CEIP ANGELES BEDMAR	GRANADA	HUÉTOR SANTILLAN			149					
42	GR07	18005542	CEIP LA PURÍSIMA	GRANADA	JUN	2		212					
42	GR07	18007228	CEIP CRISTO DE LA SALUD	GRANADA	NIVAR			127					
42	GR07	18602003	CEIP GLORIA FUERTES	GRANADA	PELIGROS			510					
42	GR07	18007484	CEIP MANUEL DE FALLA	GRANADA	PELIGROS			722	1.621.236,46 €	3.242.472,91 €	81.061,82 €	7	
43	GR08	18000702	CEIP NTRA. SRA. REMEDIOS	GRANADA	AMBROZ			234					
43	GR08	18001196	CEIP LA ALMOHADA	GRANADA	BELICENA	2		467					
43	GR08	18007915	CEIP VIRGEN DE LOS DOLORES	GRANADA	PURCHIL			280					
43	GR08	18002103	CEIP FRANCISCO AYALA	GRANADA	CULLAR VEGA			425					
43	GR08	18005852	E.I. NUEVO LAS VIÑAS	GRANADA	CULLAR VEGA			297					
43	GR08	18002531	CEIP PILAR IZQUIERDO	GRANADA	HIJAR			425	1.592.626,40 €	3.185.252,80 €	79.631,32 €	6	
44	GR09	18002516	CEIP NTRA.SRA. DE LAS NIEVES	GRANADA	GABIA LA GRANDE			212					
44	GR09	18002231	CEIP VIRGEN DE LA CABEZA *(3)	GRANADA	CHURRIANA VEGA			637					
44	GR09	18601874	EEI ARCO IRIS	GRANADA	CHURRIANA VEGA			467					
44	GR09	18004151	CEIP FRANCISCO AYALA	GRANADA	OGÍJARES			212					
44	GR09	18007241	CEIP RAMÓN Y CAJAL	GRANADA	OGÍJARES			637	1.621.236,46 €	3.242.472,91 €	81.061,82 €	5	
45	GR10	18009626	CEIP JULIO RODRÍGUEZ	GRANADA	ARMILLA			595					



ISE ANDALUCÍA
Infraestructuras y Servicios Educativos
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

LOTE	DESCRIPCIÓN LOTE	CODIGO	CENTROS	PROVINCIA	LOCALIDAD	Nº DE COMEDORES	CENTROS ASOCIADOS AL Sº DE COMEDOR	SUMA TOTAL COMENSABLES EN LOS 4 AÑOS	PRESUPUESTO LOTE SIN IVA	PRESUPUESTO LOTE CON PRÓRROGA SIN IVA	GARANTÍA DEFINITIVA	Nº CENTROS	Nº DE EDIFICIOS (A EFECTOS DE TRASLADO ALUMNADO)
45	GR10	18601862	CEIP NAZARÍES	GRANADA	ARMILLA			425					
45	GR10	18601072	CEIP PROFESOR TIERNO GALVÁN	GRANADA	ARMILLA			382					
45	GR10	18000751	CEIP SAN MIGUEL	GRANADA	ARMILLA			637	1.525.869,61 €	3.051.739,21 €	76.293,48 €	4	
46	GR11	18003442	CEIP ANDRÉS SEGOVIA	GRANADA	GRANADA			255					
46	GR11	18009456	CEIP VICENTE ALEIXANDRE	GRANADA	GRANADA			552					
46	GR11	18005645	CEIP LUCENA RIVAS	GRANADA	LANJARÓN			212					
46	GR11	18007393	CEIP VIRGEN DE LA PAZ	GRANADA	OTURA			595					
46	GR11	18601266	CEIP EL OLIVARILLO	GRANADA	PADUL			255					
46	GR11	18007401	CEIP SAN SEBASTIÁN	GRANADA	PADUL			255					
46	GR11	18602121	CPR EL ALFÉIZAR	GRANADA	LOS TABLONES			127					
46	GR11	18602121	CPR EL ALFÉIZAR	GRANADA	CAÑAR			85	1.748.392,26 €	3.496.784,51 €	87.419,61 €	8	
47	GR12	18006509	CEIP LOS LLANOS	GRANADA	BARRIO DE LA VEGA			382					
47	GR12	18001381	CEIP SAN FRANCISCO	GRANADA	CÁJAR			255					
47	GR12	18601451	CEIP MARIANA PINEDA	GRANADA	HUÉTOR-VEGA			318					
47	GR12	18005268	CEIP NTRA.SRA. DE LAS ANGUSTIAS	GRANADA	HUÉTOR-VEGA			467					
47	GR12	18601679	CEIP SANCHO PANZA	GRANADA	GRANADA			425					
47	GR12	18004495	CEIP VIRGEN DE LAS NIEVES	GRANADA	GRANADA			318	1.621.236,46 €	3.242.472,91 €	81.061,82 €	6	
48	GR13	18001792	CEIP EL ZARGAL	GRANADA	CENES DE VEGA	2		764					
48	GR13	18004574	CEIP VIRGEN DE FÁTIMA	GRANADA	LANCHA DEL GENIL			212					



ISE ANDALUCÍA

Infraestructuras y Servicios Educativos

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

LOTE	DESCRIPCIÓN LOTE	CODIGO	CENTROS	PROVINCIA	LOCALIDAD	Nº DE COMEDORES	CENTROS ASOCIADOS AL Sº DE COMEDOR	SUMA TOTAL COMENSALES EN LOS 4 AÑOS	PRESUPUESTO LOTE SIN IVA	PRESUPUESTO LOTE CON PRÓRROGA SIN IVA	GARANTÍA DEFINITIVA	Nº CENTROS	Nº DE EDIFICIOS (A EFECTOS DE TRASLADO ALUMNADO)
48	GR13	18004999	CEIP SIERRA NEVADA	GRANADA	GUEJAR SIERRA			170					
48	GR13	18007563	CEIP BERTA WILHELMI	GRANADA	PINOS GENIL			149					
48	GR13	18009808	EEI ALCAZABA	GRANADA	GRANADA			467					
48	GR13	18009547	EEI GENERALIFE	GRANADA	GRANADA			318	1.557.658,56 €	3.115.317,11 €	77.882,93 €	6	
49	GR14	18002589	CEIP VIRGEN DE LA PAZ	GRANADA	GÓJAR			297					
49	GR14	18000623	CEIP AL-ZAWIYA	GRANADA	LA ZUBIA			425					
49	GR14	18601102	CEIP ENRIQUE TIERNO GALVÁN	GRANADA	LA ZUBIA			510					
49	GR14	18008749	CEIP ISABEL LA CATÓLICA	GRANADA	LA ZUBIA			637					
49	GR14	18001081	IES LAUREL DE LA REINA	GRANADA	LA ZUBIA			170	1.525.869,61 €	3.051.739,21 €	76.293,48 €	5	
50	GR15	18601205	CEIP LA NORIA	GRANADA	ALMUÑÉCAR			382					
50	GR15	18009298	CEIP SAN MIGUEL	GRANADA	ALMUÑÉCAR			425					
50	GR15	18000635	CEIP LAS GAVIOTAS	GRANADA	LA HERRADURA			510					
50	GR15	18006947	CEIP CARDENAL BELLUGA	GRANADA	MOTRIL			595	1.430.502,76 €	2.861.005,51 €	71.525,14 €	4	
51	GR16	18008117	CEIP MAYOR ZARAGOZA	GRANADA	SALOBREÑA			573					
51	GR16	18600961	CPR SEGALVINA	GRANADA	SALOBREÑA			195					
51	GR16	18008129	EEI JUAN RAMÓN JIMÉNEZ	GRANADA	SALOBREÑA			318					
51	GR16	18006455	CEIP MIGUEL DE CERVANTES	GRANADA	MOLVÍZAR			191					
51	GR16	18007113	CEIP PABLO RUIZ PICASSO	GRANADA	EL VARADERO			212					
51	GR16	18006935	CPR VIRGEN DE LA CABEZA	GRANADA	MOTRIL			467	1.465.470,60 €	2.930.941,20 €	73.273,53 €	6	



ISE ANDALUCÍA
Infraestructuras y Servicios Educativos
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

LOTE	DESCRIPCIÓN LOTE	CODIGO	CENTROS	PROVINCIA	LOCALIDAD	Nº DE COMEDORES	CENTROS ASOCIADOS AL Sº DE COMEDOR	SUMA TOTAL COMENSALES EN LOS 4 AÑOS	PRESUPUESTO LOTE SIN IVA	PRESUPUESTO LOTE CON PRÓRROGA SIN IVA	GARANTÍA DEFINITIVA	Nº CENTROS	Nº DE EDIFICIOS (A EFECTOS DE TRASLADO DE ALUMNADO)
52	GR17	18007034	CEIP PRÍNCIPE FELIPE	GRANADA	MOTRIL			297					
52	GR17	18009717	CEIP LOS ÁLAMOS	GRANADA	MOTRIL			552					
52	GR17	18006728	CEIP VIRGEN DEL MAR	GRANADA	CALAHONDA			318					
52	GR17	18004941	CEIP VIRGEN DEL CARMEN	GRANADA	CASTELL DE FERRO			340					
52	GR17	18000261	CEIP VIRGEN DEL MAR	GRANADA	LA RÁBITA			276					
52	GR17	18007101	CEIP PIO XII	GRANADA	TORRENUOVA			212					
52	GR17	18000155	CEIP NATALIO RIVAS	GRANADA	ALBUÑOL			318					
52	GR17	18601382	CPR SÁNCHEZ MARISCAL	GRANADA	LA MAMOLA			212	1.891.442,53 €	3.782.885,07 €	94.572,13 €	8	
53	GR18	18009481	CEIP FRANCISCO MEJÍAS	GRANADA	MOTRIL			573					
53	GR18	18009493	CEIP MARIANA PINEDA	GRANADA	MOTRIL			170					
53	GR18	18006959	CEIP REINA FABIOLA	GRANADA	MOTRIL			595					
53	GR18	18006960	CEIP SAN ANTONIO	GRANADA	MOTRIL			276					
53	GR18	18006972	CEIP ANTONIO GÁRVAYO DINELLI	GRANADA	MOTRIL			510	1.589.447,51 €	3.178.895,01 €	79.472,38 €	5	
54	GR19	18601035	CEIP GENIL	GRANADA	GRANADA			849					
54	GR19	18003703	CEIP PROFESOR TIERNO GALVÁN	GRANADA	GRANADA			510					
54	GR19	18010264	CEIP PARQUE DE LAS INFANTAS	GRANADA	GRANADA			382					
54	GR19	18003740	CEIP GALLEGO BURÍN	GRANADA	GRANADA			276	1.509.975,13 €	3.019.950,26 €	75.498,76 €	4	
55	GR20	18003880	CEIP INMACULADA DEL TRIUNFO	GRANADA	GRANADA			510					



ISE ANDALUCÍA

Infraestructuras y Servicios Educativos

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

LOTE	DESCRIPCIÓN LOTE	CODIGO	CENTROS	PROVINCIA	LOCALIDAD	Nº DE COMEDORES	CENTROS ASOCIADOS AL Sº DE COMEDOR	SUMA TOTAL COMENSAL EN LOS 4 AÑOS	PRESUPUESTO LOTE SIN IVA	PRESUPUESTO LOTE CON PRÓRROGA SIN IVA	GARANTÍA DEFINITIVA	Nº CENTROS	Nº DE EDIFICIOS (A EFECTOS DE TRASLADO DE ALUMNADO)
55	GR20	18009535	CEIP LUIS ROSALES	GRANADA	GRANADA			425					
55	GR20	18010057	CEIP SAN JOSÉ	GRANADA	GRANADA			212					
55	GR20	18009523	CEIP MIGUEL HERNÁNDEZ	GRANADA	GRANADA			212					
55	GR20	18601680	CEIP PARQUE NUEVA GRANADA	GRANADA	GRANADA			382					
55	GR20	18600985	CEIP MARÍA ZAMBRANO	GRANADA	GRANADA			127	1.398.713,81 €	2.797.427,61 €	69.935,69 €	6	
56	GR21	18003764	CEIP JOSÉ HURTADO	GRANADA	GRANADA			297					
56	GR21	18003545	CEIP REYES CATÓLICOS	GRANADA	GRANADA			212					
56	GR21	18010276	CEIP GARCÍA LORCA	GRANADA	GRANADA			595					
56	GR21	18003727	CEIP JARDÍN DE LA REINA	GRANADA	GRANADA			849	1.462.291,71 €	2.924.583,41 €	73.114,59 €	4	
57	GR22	18004461	CEIP FUENTENUEVA	GRANADA	GRANADA			934					
57	GR22	18700013	IES FRAY LUIS DE GRANADA	GRANADA	GRANADA			297					
57	GR22	18010446	IES GENERALIFE	GRANADA	GRANADA			425					
57	GR22	18601813	CEIP VICTORIA EUGENIA	GRANADA	GRANADA			467	1.589.447,51 €	3.178.895,01 €	79.472,38 €	4	
58	HU01	21002148	CEIP PEDRO DE LOPE	HUELVA	ISLA CRISTINA/LA REDONDELA			126					
58	HU01	21002045	CEIP NTRA.SRA.DEL CARMEN	HUELVA	ISLA-CRISTINA			567					
58	HU01	21002069	CEIP REINA MARÍA CRISTINA	HUELVA	ISLA-CRISTINA			134					
58	HU01	21003530	CEIP SEBASTIAN URBANO VAZQUEZ	HUELVA	ISLA-CRISTINA			319					
58	HU01	21003438	CEIP CÉSAR BARRIOS	HUELVA	LEPE			235					
58	HU01	21000309	CEIP NTRA.SRA.DE GRACIA	HUELVA	ALOSNO			168	1.160.177,38 €	2.320.354,77 €	58.008,87 €	6	



ISE ANDALUCÍA
Infraestructuras y Servicios Educativos
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

LOTE	DESCRIPCIÓN LOTE	CODIGO	CENTROS	PROVINCIA	LOCALIDAD	Nº DE COMEDORES	CENTROS ASOCIADOS AL Sº DE COMEDOR	SUMA TOTAL COMENSALES EN LOS 4 AÑOS	PRESUPUESTO LOTE SIN IVA	PRESUPUESTO LOTE CON PRÓRROGA SIN IVA	GARANTÍA DEFINITIVA	Nº CENTROS	Nº DE EDIFICIOS (A EFECTOS DE TRASLADO ALUMNADO)
59	HU02	21600763	CEIP ENEBRAL	HUELVA	PUNTA UMBRIA			218					
59	HU02	21001338	CEIP JUVENAL DE VEGA Y RELEA	HUELVA	HUELVA			416	474.760,93 €	949.521,87 €	23.738,05 €	2	
60	HU03	21000671	CEIP REYES CATÓLICOS	HUELVA	BOLLULLOS PAR DEL CONDADO			340					
60	HU03	21002999	CEIP FRANCISCO ALCALÁ	HUELVA	VILLALBA DEL ALCOR			298					
60	HU03	21001259	CEIP MARISMAS DE HINOJOS	HUELVA	HINOJOS			454					
60	HU03	21001119	CEIP MANUEL SIUROT	HUELVA	CHUCENA			336					
60	HU03	21001132	CEIP VIRGEN DE LUNA	HUELVA	ESCACENA DEL CAMPO			168					
60	HU03	21002513	CEIP CONDADO DE HUELVA	HUELVA	LA PALMA DEL CDO.			168	1.320.527,10 €	2.641.054,21 €	66.026,36 €	6	
61	JA01	23000088	EEI MARTINEZ MONTAÑEZ	JAÉN	ALCALA LA REAL			255					
61	JA01	23005463	CEIP TUCCI	JAÉN	MARTOS			255					
61	JA01	23003107	CEIP VIRGEN DE LA VILLA	JAÉN	MARTOS			127					
61	JA01	23005475	CEIP JUAN CARLOS I	JAÉN	PORCUNA			212					
61	JA01	23002905	CEIP MIGUEL DE CERVANTES	JAÉN	LOPERA			85					
61	JA01	23002486	CEIP CÁNDIDO NOGALES	JAÉN	JAÉN			1.019					
61	JA01	23002085	CEIP ALCALA WENCESLADA	JAÉN	JAÉN			297	1.684.814,36 €	3.369.628,71 €	84.240,72 €	7	
62	JA02	23000039	CPR GENERAL CASTAÑOS	JAÉN	BAILÉN			127					
62	JA02	23000911	CEIP PEDRO CORCHADO	JAÉN	BAILÉN			212					2
62	JA02	23000891	EEI EL CASTILLO	JAÉN	BAILÉN			191					



ISE ANDALUCÍA

Infraestructuras y Servicios Educativos

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

LOTE	DESCRIPCIÓN LOTE	CODIGO	CENTROS	PROVINCIA	LOCALIDAD	Nº DE COMEDORES	CENTROS ASOCIADOS AL Sº DE COMEDOR	SUMA TOTAL COMENSABLES EN LOS 4 AÑOS	PRESUPUESTO LOTE SIN IVA	PRESUPUESTO LOTE CON PRÓRROGA SIN IVA	GARANTÍA DEFINITIVA	Nº CENTROS	Nº DE EDIFICIOS (A EFECTOS DE TRASLADO ALUMNADO)
62	JA02	23001573	CEIP NTRA. SRA. DEL ROSARIO	JAÉN	FUERTE DEL REY			170					
62	JA02	23601321	CEIP SAN MARCOS	JAÉN	MANCHA REAL			127					
62	JA02	23002231	CEIP RAMON CALATAYUD	JAÉN	JAÉN			382					
62	JA02	23601141	EEI ALFONSO SANCHO	JAÉN	JAÉN			382					
62	JA02	23002152	CEIP PEÑAMEFECIT	JAÉN	JAÉN			425					
62	JA02	23002206	CEIP JESUS Y MARIA	JAÉN	JAÉN			127	1.605.341,98 €	3.210.683,96 €	80.267,10 €	9	
63	JA03	23002504	CEIP PADRE REJAS	JAÉN	JAMILENA			170					
63	JA03	23004641	CEIP NTRA.SRA.DEL ROSARIO	JAÉN	VILLARES (LOS)			106					
63	JA03	23002498	CEIP NAVAS DE TOLOSA	JAÉN	JAÉN			764					
63	JA03	23002097	CEIP SANTO DOMINGO	JAÉN	JAÉN			382					2
63	JA03	23002474	IES JABALCUZ	JAÉN	JAÉN			42					
63	JA03	23002188	CEIP AGUSTIN SERRANO DE HARO	JAÉN	JAÉN			467					
63	JA03	23004951	CEIP MUÑOZ GARNICA	JAÉN	JAÉN			170					
63	JA03	23004057	CEIP AZNAITÍN	JAÉN	TORRES			106	1.653.025,41 €	3.306.050,81 €	82.651,27 €	8	
64	JA04	23004185	CEIP NUEVO C3	JAÉN	JAÉN			637					
64	JA04	23002991	CEIP SAN JULIÁN	JAÉN	MARMOLEJO			382					
64	JA04	23005013	CEIP NTRA.SRA.DE LA PAZ	JAÉN	MARMOLEJO			340					
64	JA04	23001056	CEIP VIRGEN DE CUADROS	JAÉN	BEDMAR			85					
64	JA04	23000787	CEIP SAN JUAN DE LA CRUZ	JAÉN	BAEZA			212					
64	JA04	23003612	CEIP BACHILLER PEREZ DE MOYA	JAÉN	SANTISTEBAN DEL PUERTO			64					
64	JA04	23001071	CEIP TORRE DEL LUCERO	JAÉN	BELMEZ DE LA MORALEDA			255					



ISE ANDALUCÍA
Infraestructuras y Servicios Educativos
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

LOTE	DESCRIPCIÓN LOTE	CODIGO	CENTROS	PROVINCIA	LOCALIDAD	Nº DE COMEDORES	CENTROS ASOCIADOS AL Sº DE COMEDOR	SUMA TOTAL COMENSALES EN LOS 4 AÑOS	PRESUPUESTO LOTE SIN IVA	PRESUPUESTO LOTE CON PRÓRROGA SIN IVA	GARANTÍA DEFINITIVA	Nº CENTROS	Nº DE EDIFICIOS (A EFECTOS DE TRASLADO DE ALUMNADO)
64	JA04	23005931	CEIP ANTONIO MACHADO	JAÉN	PEAL DE BECERRO			127					
64	JA04	23003247	CEIP VIRGEN DE LA ESTRELLA	JAÉN	NAVAS DE SAN JUAN			255					
64	JA04	23004215	CEIP VIRGEN DE GUADALUPE	JAÉN	ÚBEDA			382	2.050.387,28 €	4.100.774,57 €	102.519,36 €	10	
65	JA05	23002796	CEIP COLÓN	JAÉN	LINARES			276					
65	JA05	23601175	E EI NIÑA MARÍA	JAÉN	LINARES			149					
65	JA05	23002711	CEIP SANTA ANA	JAÉN	LINARES			149					
65	JA05	23601205	CEIP MARQUESES DE LINARES	JAÉN	LINARES			234					
65	JA05	23001238	CEIP CARLOS III	JAÉN	LA CAROLINA			170					
65	JA05	23004793	CEIP NUEVO C2	JAÉN	JAÉN			318					
65	JA05	23002267	CEIP NTRA. SRA. DE LA CAPILLA	JAÉN	JAÉN			637					
65	JA05	23004011	CEIP NTRA SRA DE LA MISERICORDIA	JAÉN	TORREPEROGIL			234	1.621.236,46 €	3.242.472,91 €	81.061,82 €	8	
66	MA01	29011606	CEIP SALVADOR ALLENDE	MÁLAGA	MÁLAGA			1.147					
66	MA01	29003889	CEIP RAMON SIMONET	MÁLAGA	MÁLAGA			985	1.595.805,30 €	3.191.610,59 €	79.790,26 €	2	
67	MA02	29016185	CEIP NUEVO EN TEATINOS 2009	MÁLAGA	MÁLAGA			425					
67	MA02	29700412	IES PORTADA ALTA	MÁLAGA	MÁLAGA			212					
67	MA02	29601896	CEIP SAN MIGUEL	MÁLAGA	TORREMOLINOS			1.011	1.233.411,27 €	2.466.822,53 €	61.670,56 €	3	
68	MA03	29004250	CEIP CLARA CAMPOAMOR	MÁLAGA	ALHAURIN DE LA TORRE			1.244					
68	MA03	29602281	CEIP SAN JUAN	MÁLAGA	ALHAURIN DE LA TORRE			425					



ISE ANDALUCÍA

Infraestructuras y Servicios Educativos

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

LOTE	DESCRIPCIÓN LOTE	CODIGO	CENTROS	PROVINCIA	LOCALIDAD	Nº DE COMEDORES	CENTROS ASOCIADOS AL Sº DE COMEDOR	SUMA TOTAL COMENSALES EN LOS 4 AÑOS	PRESUPUESTO LOTE SIN IVA	PRESUPUESTO LOTE CON PRÓRROGA SIN IVA	GARANTÍA DEFINITIVA	Nº CENTROS	Nº DE EDIFICIOS (A EFECTOS DE TRASLADO DE ALUMNADO)
68	MA03	29009314	CEIP SAN SEBASTIÁN	MÁLAGA	ALHAURIN DE LA TORRE			510					
68	MA03	29008802	IES NUEVO EN ZONA RETAMAR	MÁLAGA	ALHAURIN DE LA TORRE			212	1.789.717,89 €	3.579.435,79 €	89.485,89 €	4	
69	MA04	29011953	IES BENAMOCARRA	MÁLAGA	BENAMOCARRA			212					
69	MA04	29016240	CEIP NUEVO EN VÉLEZ MÁLAGA	MÁLAGA	VÉLEZ MÁLAGA			425					
69	MA04	29003695	CEIP NTRA. SRA. DE GRACIA	MÁLAGA	MÁLAGA			425					
69	MA04	29004511	CEIP ÁNGEL GANIVET	MÁLAGA	MÁLAGA			849	1.430.502,76 €	2.861.005,51 €	71.525,14 €	4	
70	MA05	29602086	CEIP COLMENAREJO	MÁLAGA	MÁLAGA			425					
70	MA05	29011783	CEIP CUPIANA	MÁLAGA	MÁLAGA			425					
70	MA05	29010912	CEIP INTELHORCE	MÁLAGA	MÁLAGA			510					
70	MA05	29003351	CEIP LOS PRADOS	MÁLAGA	MÁLAGA			433					
70	MA05	29007111	CEIP REMEDIOS ROJO	MÁLAGA	MONDA			425	1.659.383,20 €	3.318.766,39 €	82.969,16 €	5	
71	MA06	29003567	CEIP CIUDAD DE MOBILE	MÁLAGA	MÁLAGA			510					
71	MA06	29602050	CEIP JOSÉ MORENO VILLA	MÁLAGA	MÁLAGA			510					
71	MA06	29602438	CEIP LEX FLAVIA	MÁLAGA	MÁLAGA			637	1.239.769,06 €	2.479.538,11 €	61.988,45 €	3	
72	MA07	29011357	CEIP ALEGRÍA DE LA HUERTA	MÁLAGA	MÁLAGA			679					
72	MA07	29010067	CEIP RAFAEL ALBERTI	MÁLAGA	MÁLAGA			425					
72	MA07	29011813	CEIP BENITO PÉREZ GALDÓS	MÁLAGA	MÁLAGA			764					
72	MA07	29009132	CEIP NUEVO PARQUE VICTORIA	MÁLAGA	RINCÓN DE LA VICTORIA.- LA CALA DEL MORAL			637	1.875.548,06 €	3.751.096,12 €	93.777,40 €	4	



ISE ANDALUCÍA

Infraestructuras y Servicios Educativos

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

LOTE	DESCRIPCIÓN LOTE	CODIGO	CENTROS	PROVINCIA	LOCALIDAD	Nº DE COMEDORES	CENTROS ASOCIADOS AL Sº DE COMEDOR	SUMA TOTAL COMENSALES EN LOS 4 AÑOS	PRESUPUESTO LOTE SIN IVA	PRESUPUESTO LOTE CON PRÓRROGA SIN IVA	GARANTÍA DEFINITIVA	Nº CENTROS	Nº DE EDIFICIOS (A EFECTOS DE TRASLADO DE ALUMNADO)
73	MA08	29006325	CEIP VICENTE ALEXANDRE	MÁLAGA	MÁLAGA			909					
73	MA08	29009946	CEIP LOS GUINDOS	MÁLAGA	MÁLAGA			637					
73	MA08	29700503	IES FERNANDO DE LOS RÍOS	MÁLAGA	MÁLAGA			127					
73	MA08	29009260	IES EMILIO PRADOS	MÁLAGA	MÁLAGA			170	1.379.640,44 €	2.759.280,87 €	68.982,02 €	4	
74	MA09	29602219	CEIP AZAHAR	MÁLAGA	FUENGIROLA			425					
74	MA09	29009651	CEIP EL TEJAR	MÁLAGA	FUENGIROLA			1.062					
74	MA09	29601574	CEIP MIGUEL DE CERVANTES	MÁLAGA	FUENGIROLA			849					
74	MA11	29015739	CEIP NUEVO ZONA LOS PACOS	MÁLAGA	FUENGIROLA			552	2.161.648,61 €	4.323.297,22 €	108.082,43 €	4	
75	MA10	29003002	CEIP PABLO RUIZ PICASSO	MÁLAGA	FUENGIROLA			425					2
75	MA10	29009569	CEIP ANDALUCIA	MÁLAGA	FUENGIROLA			1.214					
75	MA10	29007007	CEIP NTRA. VIRGEN DE LA PEÑA	MÁLAGA	MIJAS			1.274	2.180.721,98 €	4.361.443,96 €	109.036,10 €	3	
76	MA11	29002939	CEIP SOHAIL	MÁLAGA	FUENGIROLA			815					
76	MA11	29602098	CEIP SANTA AMALIA	MÁLAGA	FUENGIROLA			892	1.277.915,80 €	2.555.831,59 €	63.895,79 €	2	
77	MA12	29602591	CEIP VALDELECRIN	MÁLAGA	FUENGIROLA			1.002					
77	MA12	29011311	SECCION IES DE FUENGIROLA	MÁLAGA	FUENGIROLA			212					
77	MA12	29009648	CEIP ACAPULCO	MÁLAGA	FUENGIROLA			1.444	1.989.988,28 €	3.979.976,56 €	99.499,41 €	3	



ISE ANDALUCÍA

Infraestructuras y Servicios Educativos

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

LOTE	DESCRIPCIÓN LOTE	CODIGO	CENTROS	PROVINCIA	LOCALIDAD	Nº DE COMEDORES	CENTROS ASOCIADOS AL Sº DE COMEDOR	SUMA TOTAL COMENSABLES EN LOS 4 AÑOS	PRESUPUESTO LOTE SIN IVA	PRESUPUESTO LOTE CON PRÓRROGA SIN IVA	GARANTÍA DEFINITIVA	Nº CENTROS	Nº DE EDIFICIOS (A EFECTOS DE TRASLADO ALUMNADO)
78	MA13	29005801	CEIP MARIANA PINEDA	MÁLAGA	BENALMÁDENA			1.486					
78	MA13	29700621	IES CERRO DEL VIENTO	MÁLAGA	BENALMÁDENA.- ARROYO DE LA MIEL			212					
78	MA13	29006659	CEIP PLATERO	MÁLAGA	MARBELLA- LAS CHAPAS			913	1.955.020,43 €	3.910.040,87 €	97.751,02 €	3	
79	MA14	29009764	EEI GLORIA FUERTES	MÁLAGA	MÁLAGA			510					
79	MA14	29009740	CEPR PABLO RUIZ PICASSO	MÁLAGA	MÁLAGA			951					
79	MA14	29003737	CEIP CRISTO DE MENA	MÁLAGA	MÁLAGA			467	1.443.218,34 €	2.886.436,67 €	72.160,92 €	3	
80	MA15	29001674	CEIP JACARANDA	MÁLAGA	BENALMÁDENA			1.359					
80	MA15	29006349	CEIP TORREMOLINOS ATENEA	MÁLAGA	TORREMOLINOS			1.486	2.129.859,66 €	4.259.719,32 €	106.492,98 €	2	
81	MA16	29011928	CEIP MANOLO GARVALLO	MÁLAGA	MÁLAGA			518					
81	MA16	29009739	CEIP SEVERO OCHOA	MÁLAGA	MÁLAGA			849					
81	MA16	29010018	CEIP LOS ÁNGELES	MÁLAGA	MÁLAGA			1.189	1.913.694,80 €	3.827.389,60 €	95.684,74 €	3	
82	MA17	29006842	CEIP LOS OLIVOS	MÁLAGA	MARBELLA			764					
82	MA17	29010171	CEIP MIGUEL DE CERVANTES	MÁLAGA	MARBELLA			977					
82	MA17	29016173	CEIP LOS ALTOS DE ESTEPONA	MÁLAGA	ESTEPONA			425	1.621.236,46 €	3.242.472,91 €	81.061,82 €	3	
83	MA18	29010304	CEIP VALDEOLLETAS	MÁLAGA	MARBELLA			1.932					
83	MA18	29011801	CEIP LAS ALBARIZAS	MÁLAGA	MARBELLA			425					



ISE ANDALUCÍA

Infraestructuras y Servicios Educativos

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

LOTE	DESCRIPCIÓN LOTE	CODIGO	CENTROS	PROVINCIA	LOCALIDAD	Nº DE COMEDORES	CENTROS ASOCIADOS AL Sº DE COMEDOR	SUMA TOTAL COMENSABLES EN LOS 4 AÑOS	PRESUPUESTO LOTE SIN IVA	PRESUPUESTO LOTE CON PRÓRROGA SIN IVA	GARANTÍA DEFINITIVA	Nº CENTROS	Nº DE EDIFICIOS (A EFECTOS DE TRASLADO DE ALUMNADO)
83	MA18	29601719	CEIP FEDERICO GARCÍA LORCA	MÁLAGA	MARBELLA			510	2.145.754,13 €	4.291.508,27 €	107.287,71 €	3	
84	MA19	29700023	IES SIERRA DE MIJAS	MÁLAGA	MIJAS			340					
84	MA19	29004614	CEIP TAMIXA	MÁLAGA	MIJAS			1.312					
84	MA19	29007019	CEIP SAN SEBASTIAN	MÁLAGA	MIJAS			764	1.808.791,26 €	3.617.582,53 €	90.439,56 €	3	
85	MA20	29002721	EEI LOS CLAVELES	MÁLAGA	MIJAS			425					
85	MA20	29005931	NUEVO EL CHAPARRAL JARDIN BOTANICO	MÁLAGA	MIJAS			637					
85	MA20	29602244	CPR EL CHAPARRAL	MÁLAGA	MIJAS			1.011					
85	MA20	29006970	CEIP GARCÍA DEL OLMO	MÁLAGA	MIJAS.- EL CHAPARRAL			637	2.028.135,02 €	4.056.270,04 €	101.406,75 €	4	
86	MA21	29009697	CEIP PAULO FREIRE	MÁLAGA	MÁLAGA			977					
86	MA21	29011904	CEIP HERNANDEZ CANOVAS	MÁLAGA	MÁLAGA			934	1.430.502,76 €	2.861.005,51 €	71.525,14 €	2	
87	SE01	41004290	CEIP INSP. ELENA CANEL	SEVILLA	SEVILLA			425					
87	SE01	41004320	CEIP VARA DEL REY	SEVILLA	SEVILLA			679					
87	SE01	41004356	CEIP CRISTÓBAL COLÓN	SEVILLA	SEVILLA			425					
87	SE01	41012055	CEIP NUEVO (antiguo edif. Padre Manjón)	SEVILLA	SEVILLA			764	1.716.603,31 €	3.433.206,61 €	85.830,17 €	4	
88	SE02	41004514	CEIP BORBOLLA	SEVILLA	SEVILLA			892					
88	SE02	41004393	CEIP FERNÁN CABALLERO	SEVILLA	SEVILLA			297					



ISE ANDALUCÍA

Infraestructuras y Servicios Educativos

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

LOTE	DESCRIPCIÓN LOTE	CODIGO	CENTROS	PROVINCIA	LOCALIDAD	Nº DE COMEDORES	CENTROS ASOCIADOS AL Sº DE COMEDOR	SUMA TOTAL COMENSALES EN LOS 4 AÑOS	PRESUPUESTO LOTE SIN IVA	PRESUPUESTO LOTE CON PRÓRROGA SIN IVA	GARANTÍA DEFINITIVA	Nº CENTROS	Nº DE EDIFICIOS (A EFECTOS DE TRASLADO ALUMNADO)
88	SE02	41004332	CEIP JULIO COLOMA GALLEGOS	SEVILLA	SEVILLA			764					
88	SE02	41008581	CEIP MANUEL GIMÉNEZ FERNÁNDEZ	SEVILLA	SEVILLA			255	1.653.025,41 €	3.306.050,81 €	82.651,27 €	4	
89	SE03	41008571	CEIP ANDALUCÍA	SEVILLA	SEVILLA			595					
89	SE03	41601565	CEIP JUAN SEBASTIÁN ELCANO	SEVILLA	SEVILLA			595					
89	SE03	41009329	CEIP FRAY BARTOLOMÉ DE LAS CASAS	SEVILLA	SEVILLA			297					
89	SE03	41004460	CEIP ZURBARÁN	SEVILLA	SEVILLA			934	1.811.970,16 €	3.623.940,32 €	90.598,51 €	4	
90	SE04	41000119	CEIP JOSÉ RAMÓN	SEVILLA	ALCALÁ DE GUADAIRA			531					
90	SE04	41000296	CEIP ALCALDE JOAQUÍN GARCÍA	SEVILLA	ALCALÁ DE GUADAIRA			531					
90	SE04	41010344	CEIP EL ALMENDRAL	SEVILLA	CARMONA			425					
90	SE04	41008982	CEIP JUAN CARABALLO MANFREDI	SEVILLA	MAIRENA DEL ALCOR			637	1.589.447,51 €	3.178.895,01 €	79.472,38 €	4	
91	SE05	41010393	CEIP CONSOLACIÓN	SEVILLA	DOS HERMANAS			297					
91	SE05	41001604	CEIP SAN FERNANDO	SEVILLA	DOS HERMANAS			318					
91	SE05	41001628	CEIP VALME CORONADA	SEVILLA	DOS HERMANAS			510					
91	SE05	41602077	CEIP CARLOS I	SEVILLA	DOS HERMANAS			467					
91	SE05	41010150	EI RAFAEL ALBERTI	SEVILLA	DOS HERMANAS			212	1.351.030,38 €	2.702.060,76 €	67.551,52 €	5	
92	SE06	41001562	CEIP CERVANTES	SEVILLA	DOS HERMANAS			722					
92	SE06	41602089	CEIP EL PALMARILLO	SEVILLA	DOS HERMANAS			467					
92	SE06	41602296	CEIP ORIPPO	SEVILLA	DOS HERMANAS			595	1.335.135,91 €	2.670.271,81 €	66.756,80 €	3	



ISE ANDALUCÍA

Infraestructuras y Servicios Educativos

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

LOTE	DESCRIPCIÓN LOTE	CODIGO	CENTROS	PROVINCIA	LOCALIDAD	Nº DE COMEDORES	CENTROS ASOCIADOS AL Sº DE COMEDOR	SUMA TOTAL COMENSALES EN LOS 4 AÑOS	PRESUPUESTO LOTE SIN IVA	PRESUPUESTO LOTE CON PRÓRROGA SIN IVA	GARANTÍA DEFINITIVA	Nº CENTROS	Nº DE EDIFICIOS (A EFECTOS DE TRASLADO DE ALUMNADO)
93	SE07	41000636	CEIP EUROPA	SEVILLA	DOS HERMANAS_MONTEQUINTO			510					
93	SE07	41008313	CEIP OLIVAR DE QUINTOS	SEVILLA	DOS HERMANAS_MONTEQUINTO			1.104					
93	SE07	41009561	CEIP ANA MARIA MATUTE	SEVILLA	DOS HERMANAS_MONTEQUINTO			764	1.780.181,21 €	3.560.362,41 €	89.009,06 €	3	
94	SE08	41003352	CEIP BEATRIZ DE CABRERA	SEVILLA	PILAS			1.019					
94	SE08	41000600	CEIP NUESTRO PADRE JESÚS	SEVILLA	AZNALCÁZAR			595					
94	SE08	41001148	CEIP PÍO XII	SEVILLA	CARRION DE LOS CESPEDES			467					
94	SE08	41000651	CEIP PÍO XII	SEVILLA	BOLLULLOS DE LA MITACIÓN			467	1.907.337,01 €	3.814.674,02 €	95.366,85 €	4	
95	SE09	41002992	CEIP LOS EUCALIPTUS	SEVILLA	OLIVARES			722					
95	SE09	41009664	CEIP EL PRADO	SEVILLA	OLIVARES			467					
95	SE09	41000661	CEIP PADRE MANJÓN	SEVILLA	BORMUJOS			1.062					
95	SE09	41001185	CEIP JUAN XXIII	SEVILLA	CASTILLEJA DE LA CUESTA			297	1.907.337,01 €	3.814.674,02 €	95.366,85 €	4	
96	SE10	41009512	CEIP TARTESOS	SEVILLA	SAN JUAN AZNALFARACHE			297					
96	SE10	41008830	CEIP JUAN RAMÓN JIMÉNEZ	SEVILLA	TOMARES			849					
96	SE10	41012316	CEIP INFANTA LEONOR	SEVILLA	TOMARES			679					
96	SE10	41002153	CEIP CARMEN ITURBIDE GURRUCHAGA	SEVILLA	GINES			425					
96	SE10	41602569	CEIP ANGEL CAMPANO	SEVILLA	GINES			425	2.002.703,86 €	4.005.407,72 €	100.135,19 €	5	
97	SE11	41003613	CEIP FEDERICO GARCÍA LORCA	SEVILLA	EL REAL DE LA JARA			403					



ISE ANDALUCÍA
Infraestructuras y Servicios Educativos
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

LOTE	DESCRIPCIÓN LOTE	CODIGO	CENTROS	PROVINCIA	LOCALIDAD	Nº DE COMEDORES	CENTROS ASOCIADOS AL Sº DE COMEDOR	SUMA TOTAL COMENSALES EN LOS 4 AÑOS	PRESUPUESTO LOTE SIN IVA	PRESUPUESTO LOTE CON PRÓRROGA SIN IVA	GARANTÍA DEFINITIVA	Nº CENTROS	Nº DE EDIFICIOS (A EFECTOS DE TRASLADO ALUMNADO)
97	SE11	41000703	CEIP MANUEL MEDINA	SEVILLA	BURGUILLOS			467					
97	SE11	41000417	CEIP PURÍSIMA CONCEPCIÓN	SEVILLA	LA ALGABA			595					
97	SE11	41002529	CEIP ANDALUCÍA	SEVILLA	CAÑADA DEL ROSAL			297	1.319.241,43 €	2.638.482,86 €	65.962,07 €	4	
98	SE12	41008039	CEIP VIRGILIO FERNÁNDEZ PÉREZ	SEVILLA	VILLANUEVA DEL RIO Y MINAS			595					
98	SE12	41008088	CEIP NTRA.SRA. DE AGUAS SANTAS	SEVILLA	VILLAVERDE DEL RIO			722					
98	SE12	41003704	CEIP JÚPITER	SEVILLA	LA RINCONADA-SAN JOSÉ			467					
98	SE12	41011993	CEIP NUEVO-EL MIRADOR	SEVILLA	LA RINCONADA-SAN JOSÉ			510	1.716.603,31 €	3.433.206,61 €	85.830,17 €	4	
99	SE13	41602375	CEIP PEDRO GARFIAS	SEVILLA	ECIJA			510					
99	SE13	41003480	CEIP NTRA.SRA. DEL CARMEN	SEVILLA	ISLA MAYOR			106					
99	SE13	41000740	CEIP FÉLIX RODRÍGUEZ DE LA FUENTE	SEVILLA	LOS PALACIOS			340					
99	SE13	41000791	CEIP PALENQUE	SEVILLA	LOS PALACIOS			467					
99	SE13	41003251	CEIP LUIS VIVES	SEVILLA	PARADAS			1.019	1.827.864,63 €	3.655.729,27 €	91.393,23 €	5	
TOTALES								218.514	163.578.916,90 €	327.157.833,80 €	8.178.945,85 €	486	

* Los importes corresponden al total de alumnos por 4 años de servicio de comedor, por precio diario sin IVA (4,21€) por 178 días de servicio al año.

*(1) Tiene dos comedores en sendos edificios (Infantil y Primaria). Está prevista obra en el edificio de Primaria, con lo que desde el curso 2010/2011 y hasta la finalización de la obra el comedor en este centro contará con una previsión de 70 comensales y se desarrollará solamente en el edificio de Infantil.

*(2) Obras a cargo del Ayuntamiento de la localidad. Inicio pendiente de la recepción de obra.

*(3) Traslado de alumnos del CEIP SAN ROQUE



ISE ANDALUCÍA

Infraestructuras y Servicios Educativos

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

LOTE	DESCRIPCIÓN LOTE	CODIGO	CENTROS	PROVINCIA	LOCALIDAD	Nº DE COMEDORES	CENTROS ASOCIADOS AL Sº DE COMEDOR	SUMA TOTAL COMENSALES EN LOS 4 AÑOS	PRESUPUESTO LOTE SIN IVA	PRESUPUESTO LOTE CON PRÓRROGA SIN IVA	GARANTÍA DEFINITIVA	Nº CENTROS	Nº DE EDIFICIOS (A EFECTOS DE TRASLADO ALUMNADO)
------	---------------------	--------	---------	-----------	-----------	--------------------	---	---	-----------------------------	--	------------------------	---------------	---



ANEXO 3

TABLA MENSUAL DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS DE TEMPORADA

Frutas	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO
Aguacate												
Albaricoque												
Breva												
Caqui												
Chirimoya												
Ciruela												
Clementina												
Fresa												
Higo												
Kiwi												
Limón												
Mandarina												
Mango												
Manzana												
Melocotón												
Melón												
Naranja												
Pera												
Piña												
Plátano												
Pomelo												
Sandía												
Uva												
Verduras y hortalizas												
Acelga												
Ajo												
Alcachofa												
apio												
Berenjena												
Boniato												
Brécol												
Calabacín												
Calabaza												
Cebolla												
Col												
Col china												
Coliflor												
Espárragos												
Espinacas												
Guisantes												



ISE ANDALUCÍA
Infraestructuras y Servicios Educativos
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

Habas												
Hinojo												
Judías												
Lechugas												
Patatas												
Pepino												
Pimiento												
Puerros												
Tomate												
Zanahoria												