

SEMINARIO DE INTERCAMBIO DE EXPERIENCIAS EN EL ÁMBITO DEL CONTROL OFICIAL DE LA OFERTA ALIMENTARIA EN CENTROS ESCOLARES

28 de abril de 2022



Experiencia de la Región de Murcia: Pliegos de prescripciones técnicas para la contratación de la oferta alimentaria en centros escolares y censo de establecimientos.

Consejería de Salud de la Región de Murcia

Patricia Esteras Pérez

Experiencia de la Región de Murcia:

Inspección y Control de los Comedores Escolares dentro del Plan De Salud de la Región de Murcia: Área de Estilo de Vida.

Valoración de los Menús escolares

1.- En el Plan de Salud de la Región de Murcia desde el año 2005

Objetivos Generales:

Potenciar la adopción de patrones dietéticos que desarrollen **hábitos de alimentación sana** y equilibrada, incidiendo en el beneficio que la **dieta mediterránea**.

Actuar sobre los **factores** que **facilitan el sobrepeso y la obesidad** en niños y adultos, **potenciando las actividades que lo disminuyan**.

Fomentar las actividades que, en todos los escenarios, favorezcan la alimentación adecuada para cada uno de los grupos de edad, género y estados de salud.

El Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis, Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad, incluyó dentro de su **PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL SANITARIO DE ALIMENTOS Y ZOONOSIS**, como objetivos prioritarios, el establecimiento de medidas específicas para la implantación de una alimentación equilibrada en los comedores escolares, a través de protocolo de inspección específico para comedores escolares

- ¿Presentan planificación de menús con estudio nutricional para una dieta sana y equilibrada?
- ¿Coincide el menú planificado para el día de esta inspección con el que va a ser servido?
- Los menús ¿Están supervisados por profesionales con formación suficiente en Nutrición y dietética?
- ¿Las planificaciones se exponen en el tablón de anuncios (tipo de preparación, guarniciones, postres)? para que las familias puedan contemplar el régimen alimenticio de sus hijos.
- ¿Se respeta la prohibición art. 7 Decreto 97/2010. en MEABs y cantinas?

Experiencia de la Región de Murcia:

Informe de la Inspección

Protocolo Comidas Preparadas vs.11/01/2016
pg 1 de 2

ID	ID Tarea	Fecha	Actividad del Establecimiento	Área	Nº. Acta
<p>Motivo de la Inspección:..... Nº.RGSA./AUT.SAN.:</p> <p>Nombre comercial del establecimiento:</p> <p>RAZÓN SOCIAL: CIF/NIF:</p> <p>C/ Nºresto..... D.P.</p> <p>Pedanía.....Municipio.</p> <p>COLECTIVIDADES: Establecimiento adjudicatario:.....RGSA:.....Nº de usuarios.....</p>					

CENTROS DOCENTES NO UNIVERSITARIOS

	L0
PRESENTAN PLANIFICACION DE MENUS CON ESTUDIO NUTRICIONAL PARA DIETA SANA Y EQUILIBRADA	L01
COINCIDE EL MENU PLANIFICADO CON EL SERVIDO	L02
ESTAN SUPERVISADAS POR PROFESIONALES CON FORMACION SUFICIENTE EN NUTRICION Y DIETETICA	L03
PLANIFICACIONES EN TABLON DE ANUNCIOS (TIPO DE PREPARACION, GUARNICIONES, POSTRES, ETC.) CON ORIENTACION DE MENUS ADECADOS PARA LAS CENAS	L04
SE RESPETA LA PROHIBICION, ART. 7, D. 97/2010, EN MEABs Y CANTINAS (venta de productos hipercalóricos)	L05

Experiencia de la Región de Murcia:

- **2.- Decreto n.º 97/2010, de 14 de mayo, por el que se establecen las características nutricionales de los menús y el fomento de hábitos alimentarios saludables en los centros docentes no universitarios.**
- Se realizar una visita de inspección por curso escolar, en cada centros que preste servicio de comedor.
- Se verifica la implantación de los Sistemas de Autocontrol, relativo a las normas de higiene, así como las prácticas de manipulación.
- Se realiza toma de muestras cuando se detecte situaciones de riesgo, como parte de la verificación de los sistemas de autocontrol.
- Se estudian y valoran desde el punto de vista nutricional.
- Se remite resultado de las valoraciones a los centro, adjuntando recomendaciones para corregir las desviaciones observadas.
- Evaluación del programa con indicadores.

Curso académico	Indicador Centros controlados/Total de centros	Indicador Nº de comedores adoptan dieta sana/ Nº de comedores controlados	Indicador Población escolar que adopta dieta sana/ Total Usuarios del comedor
2004-05	0.86	0.04	0.03
2005-06	0.88	0.06	0.04
2006-07	0.85	0.06	0.03
2007-08	0.72	0.17	0.14
2008-09	0.76	0.40	0.39
2009-10	0.75	0.51	0.51
2010-11	0.78	0.53	0.53
2011-12	0.98	0.60	0.61
2012-13	0.91	0.90	0.90
2013-14	0.89	0.98	0.98
2014-15	0.91	0.98	0.98
2015-16	0.96	0.98	0.97
2016-17	0.96	0.98	0.98
2017-18	0.96	0.98	0.98

Nutrientes	APORTES MEDIOS DE LOS MENÚS ESCOLARES Y AÑO ACADÉMICO														
	04-05	05-06	06-07	07-08	08-09	09-10	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	
Proteínas	21	20	22	20	21	20	21	19	19	19	18	18	18	18	
Hidratos de carbono	40	42	43	43	43	44	44	47	49	49	50	50	50	51	
Grasas	39	37	35	36	36	36	35	33	32	32	32	32	32	31	

Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y nutrición.

Artículo 40.7 “Las escuelas infantiles y los centros escolares serán espacios protegidos de la publicidad. Las campañas de promoción alimentaria, educación nutricional o promoción del deporte o actividad física en los centros así como el patrocinio de equipos y eventos deportivos en el ámbito académico deberán ser previamente autorizados por las autoridades educativas competentes, de acuerdo con los criterios establecidos por las autoridades sanitarias que tengan por objetivo promover hábitos nutricionales y deportivos saludables y prevenir la obesidad.”

I. COMUNIDAD AUTÓNOMA

3. OTRAS DISPOSICIONES

Consejería de Sanidad

4945 Resolución de 16 de mayo de 2016, conjunta de la Directora General de Innovación Educativa y Atención a la Diversidad, y el Director General de Salud Pública y Adicciones, por la que se establece el procedimiento para la autorización de campañas de promoción alimentaria, educación nutricional o promoción del deporte o actividad física en escuelas infantiles y centros escolares de la Región de Murcia, cuyo objetivo sea promover una alimentación saludable, fomentar la actividad física y prevenir la obesidad.

Artículo 41. Medidas dirigidas a las Administraciones públicas,. *“cuando liciten las concesiones de sus servicios de restauración las Administraciones públicas deberán introducir en el pliego de prescripciones técnicas requisitos para que la alimentación servida sea variada, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de los usuarios del servicio. Igualmente, supervisarán todo ello, atendiendo a las guías y objetivos nutricionales, establecidos por el departamento competente en materia sanitaria. Estos requisitos deberán ser objeto de especial consideración dentro de los criterios de adjudicación del contrato”.*



Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y nutrición.

Artículo 41. Medidas dirigidas a las Administraciones públicas,

El Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis participa tanto en la redacción de los pliegos de prescripciones técnicas, así como en la valoración de las distintas ofertas que se presentan a concurso, para la contratación del servicio de los comedores colectivos

- comedores escolares,
- comedores sociales,
- y cafeterías y máquinas expendedoras de alimentos y bebidas de estos centros.
- servicio de alimentación de pacientes, cafeterías, comedor de personal de guardia de hospitales.

Donde se supervisa la confección de los menús y se promueve el consumo de alimentos y bebidas saludables, limitando el consumo de productos que en su composición se excedan en grasas, azúcares y sal.

Pliegos de prescripciones técnicas para la contratación de la oferta alimentaria en centros escolares



Región de Murcia
Consejería de Educación y Cultura

Subdirección General de Infraestructuras
y Promoción Educativa

Dirección General de Centros Educativos
e Infraestructuras

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR LOS CONTRATOS BASADOS EN EL ACUERDO MARCO PARA LA CONTRATACION DE SERVICIOS DE COMEDOR ESCOLAR DE LOS CENTROS DE EDUCACIÓN INFANTIL Y PRIMARIA DEPENDIENTES DE LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA REGIÓN DE MURCIA.

1. OBJETO DEL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

El presente pliego tiene por objeto definir el contenido concreto del servicio a prestar, así como las prescripciones técnicas, que han de regir los contratos basados en el Acuerdo Marco para la contratación del servicio de comedor escolar en los centros de Educación Infantil y Primaria dependientes de la Consejería con competencias en materia de Educación de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, y especialmente los requisitos cualitativos y cuantitativos desde el punto de vista nutricional de los menús a elaborar, dotaciones mínimas de personal de cocina y de atención y cuidado de los alumnos, frecuencia y contenido de las tareas de limpieza, que habrán de cumplir, entre otros definidos en el pliego, las empresas que resulten adjudicatarias de dichos contratos.

3. PROGRAMACIÓN DE LOS MENÚS

4. MATERIAS PRIMAS

5. CARACTERÍSTICAS Y ELABORACIÓN DE LOS MENÚS.

5.1. El menú se compondrá de

5.2. A la hora de elaborar los menús se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones

5.3 Menús alternativos.

6. REQUISITOS NUTRICIONALES Y DIETÉTICOS.

6.1. Las pautas nutricionales y dietéticas

6.2. Menús y dietas.

6.3. La rotación de alimentos diferentes por grupos en el menú mensual debe seguir los siguientes criterios

6.4. Normas de la presentación del menú para su análisis, control y aprobación.

6.5. Normas de la modificación de los menús.

7. ESTABLECIMIENTO DE MENÚS TIPO.



PROGRAMA C I Ó N D E L O S M E N Ú S

Las **empresas** adjudicatarias **se comprometen a presentar** menús cuya composición, variedad y equilibrio energético y nutricional, presentación y calidad configure una **comida completa y equilibrada** .

Serán **supervisados por profesionales** con formación en Nutrición Humana y Dietética

Las **comidas** tendrán que estar **correctamente preparadas, condimentadas y presentadas**.

Deben **confeccionarse con alimentos de temporada y productos frescos de proximidad** y deben **adaptarse a la edad del usuario**

No utilizar margarinas, mantequillas, ni grasas de origen animal para cocinar. El aceite utilizado en ensaladas y otras preparaciones en crudo será siempre aceite de oliva. Resto de elaboraciones solo se usara aceite oliva o girasol alto oleico.

Las preparaciones de **frituras** en aceite deben limitarse a **una vez por semana** como **plato principal** y **otra** en día distinto como **guarnición**.

Se utilizará la **sal yodada**, procurando el uso moderado.



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACION DE SERVICIOS DE COMEDOR ESCOLAR DE LOS CENTROS DE EDUCACIÓN INFANTIL Y PRIMARIA DE LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CULTURA DE LA CARM.

PROGRAMACIÓN DE LOS MENÚS

No utilizar para condimentar caldos de carne concentrados o aditivos que contenga en su composición potenciadores del sabor y colorantes artificiales.

Limitar el uso de productos pre-cocinados de tipo industrial, no programarse más de dos veces al mes. Cuando se incorporen deberán ser sin grasas hidrogenadas, sin aditivos y elaborados sólo con ingredientes de máxima calidad.

Los derivados de pescado o carne (albóndigas, hamburguesas, etc.), deberán contener al menos el 80% del producto de referencia . El aceite cumplirá los requisitos descritos anteriormente

Las carnes, huevos y sus derivados deberán ajustarse a su clasificación y calidad a lo establecido, siendo en todos los casos de las **máximas categorías**. La **carne** que se oferte debe ser de naturaleza **magra**, contenido en grasa inferior al 10 %

Se permite la **inclusión de chorizo o embutido** en **platos** como lentejas, potajes, etc., sin superar **2 veces cada 4 semanas**, en **raciones pequeñas** y que **no contengan potenciadores del sabor**. Indicándolo ej: lentejas con chorizo.

Los **pescados** irán en **función** de la **estación**. La ración se ajustará al anexo, **no incluye** productos con **bajo contenido** en **pescado** (buñuelos...) ofertar **seis raciones** al **mes**, alternando entre azules y blancos. Evitar fritos y rebozados. **No pez espada, atún rojo, tiburón y lucio**



Máximo dos huevos a la semana.

Ofertar **una ración de verduras de temporada y/o congeladas**, como **primer plato**, cocinadas o en **ensaladas**, y aparecer de forma **visible** no “camuflada” (excepto los purés). La **patata**, el **maíz**, y las **salsas de tomate** no se consideran **verduras**.

Las **frutas de temporada y proximidad**, como postre **4 o 5 veces por semana**, lo más variada posible (**cuatro piezas de fruta diferente**). El uso de **zumos**, se aceptarán de frutas **recién exprimidas sin azúcares añadidos**, 1 vez en cada 4 semanas.

Leche y derivados (yogurt, queso o cuajada), como complemento del postre de fruta **1 día a la semana**. Los quesos semigrasos (<40% de materia grasa) para gratinados y pastas y quesos frescos (<25% de materia grasa) para ensaladas y otras preparaciones

Pan horneado en el **día de panificadora de proximidad**. **Evitar pan congelado industrial**. El pan **blanco** ofertar **máximo tres días a la semana**.



Menús alternativos.

1- Siempre que las posibilidades organizativas del comedor lo permitan, se servirán menús alternativos (dichos menús cumplirán la estructura general y los requisitos nutricionales recogidos en este pliego) para aquel alumnado del centro que requiera un menú especial por padecer intolerancias, alergias alimentarias u otras enfermedades debidamente diagnosticadas que así lo exijan, **solicitando a la Consejería de Salud la ampliación de actividad del Registro Autonómico para la elaboración de dichos menús (Elaboración de comidas para intolerantes/alérgicos/celiacos).**

2- Cuando no sea posible, el alumnado afectado traerá de su domicilio la comida preparada (que deberá venir envasada y transportada en recipientes idóneos) asumiendo el centro la responsabilidad de su recepción, su adecuada conservación hasta el momento de su consumo, el calentamiento y servicio de la misma.

Árbol de Actividades

Id. establecimiento: Nombre M...
CIF/NIF: Área
Domicilio:
Resto:
Aut. ROSA:
Aut. Auton...
Num. Menor...
Prop. Inspector:
Deficiencias: Act. ROSA:
Fecha Conv. ROSA:
No Visitado: Fecha Inicio Visitas:
Fecha Alta Desde: 01/01/2021

Claves Aut.: 26 26-SECTOR 11 COMIDAS PREPARADAS Y COCINAS CENTR

- 007-COMIDAS REPARADAS DE EMPRESA
- 008-COMIDAS PREPARADAS DE HOSPITALES
- 009-COMIDAS PREPARADAS CENTRO DE RESTAURACION SO
- 010-COMIDAS PREPARADAS CENTRO DE PERSONAS MAYORES
- 011-COMIDAS PREPARADAS DE GUARDERIAS
- 012-COMIDAS PREPARADAS DE CENTROS DOCENTES NO UNI
- 013-COMIDAS PREPARADAS DE CENTROS DOCENTES UNIVEF
- 014-COMIDAS PREPARADAS ESTABLECIMIENTOS DE TEMPORA
- 015-COMIDAS PREPARADAS PARA EVENTOS - A DOMICILIO
- 016-MAQUINAS EXPENDEADORAS CENTROS EDUCATIVOS
- 017-CANTINAS CENTROS EDUCATIVOS
- 018-ESTABLECIMIENTO NO PERMANENTE (BARES ASADEROS)
- 019-ESCUELA DE HOSTELERIA
- 020-ELABORACION COMIDAS POBLACION CON INTOLERANCIA
- 021-SANDACH TIPO 3
- 022-FLEXIBILIZACION CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS
- 118-OBRAJADOR DE COMIDAS PREPARADAS
- 33-MAQUINAS EXPENDEADORAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEA

Riesgo Total Desde: Hasta:

NOTICIAS

18/09/2018

Salud promueve los establecimientos aptos para celíacos con un registro específico que controla la elaboración de los alimentos

La iniciativa 'Vivir sin gluten' de la Consejería es pionera en España e incluye actuaciones conjuntas con la asociación de celíacos. Cerca de 15.000 murcianos padecen celiaquía, un trastorno que afecta a personas con intolerancia al gluten.



La creación de un registro específico que controla la elaboración de alimentos para personas con intolerancias es una de las medidas adoptadas desde la Consejería de Salud para favorecer el desarrollo de una red de establecimientos aptos para celíacos.

Esta red de locales para personas que sufren intolerancia al gluten se ha creado en colaboración con la Asociación de Celíacos de Murcia (ACMU), con la que la Consejería ha suscrito un convenio de colaboración. Desde el mes de julio, diez restaurantes de la Región han solicitado sumarse a este proyecto. De ellos, dos ya están registrados por cumplir todos los requisitos.

Esta iniciativa, pionera en España, se enmarca en el proyecto 'Vivir sin gluten', promovido para mejorar la calidad de vida de las personas celíacas, que cuenta con un programa de actuación conjunto con las asociaciones de enfermos, además de diverso material divulgativo.

Visita al restaurante 'Vivir Pasa!' nara



MEMORIA PRESUPUESTARIA REFERENTE AL CONVENIO DE COLABORACIÓN ENTRE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA REGIÓN DE MURCIA, A TRAVÉS DE LA CONSEJERÍA DE SALUD, Y LA ASOCIACIÓN DE CELÍACOS DE MURCIA (ACMU) PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES ENCAMINADAS A LA PROMOCIÓN DE SALUD DE LAS PERSONAS CON CELIAQUÍA Y EL CONTROL DE ALIMENTOS SIN GLUTEN

Este control sanitario debe realizarse con todas las garantías, considerando que la elaboración de estos alimentos, su trazabilidad, la prevención de la contaminación cruzada y su dispensación y presentación al público son pasos fundamentales e imprescindibles a la hora de ofrecer alimentos sin gluten aptos para celíacos, teniendo como objetivos prioritarios los comedores escolares y de personas mayores donde se sirvan comidas a celíacos, así como los establecimientos elaboradores de venta directa al consumidor que oferten alimentos libres de gluten.

GUIA DE APLICACIÓN DEL PROTOCOLO DE ESTABLECIMIENTOS QUE ELABORAN ALIMENTOS SIN GLUTEN PARA CONSUMIDOR FINAL



Región de Murcia
 Consejería de Salud
 Dirección General de Salud Pública y Adicciones
 Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis

Informe de la Inspección
 Protocolo establecimientos que elabora alimentos sin gluten para consumidor final vs.01/10/2018 Pg 1 de 1

Región de Murcia
 Consejería de Sanidad y Consumo
 Dirección General de Salud Pública
 Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis.

ID	ID Tarea	Fecha	Actividad del Establecimiento	Area	Nº. Acta
Motivo de la Inspección:.....			Nº.RGSA/AUT.SAN.:.....		
Nombre comercial del establecimiento:					
RAZON SOCIAL:			CIF/NIF:		
C/		Nº		resto..... D.P.	
Pedanía.....			Municipio		

Señalar con X SI/NO	LOCALES (ANEXO II, CAPITULOS I y II DEL R.T.O. 852/04)	SI	NO	A0
	ZONA PARA ELABORACION/EMPLATADO EXCLUSIVA PARA ALIMENTOS SIN GLUTEN			A19
	ALMACEN O ZONA DE MATERIAS PRIMAS EXCLUSIVO PARA ALIMENTOS SIN GLUTEN			A20
	ALMACEN O ZONA DE PRODUCTO ACABADO EXCLUSIVO PARA ALIMENTOS SIN GLUTEN			A21
	TODAS LAS ZONAS EXCLUSIVAS ESTAN SEÑALIZADAS MEDIANTE CARTELES			A22
	TRANSPORTE (ANEXO II, CAPITULO IV DEL R.T.O. 852/04)			B0
	VEHICULOS O CONTENEDORES EXCLUSIVOS			B04
	EQUIPOS EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS (ANEXO II, CAPITULO V DEL R.T.O. 852/04)			C0
	LOS UTENSILIOS UTILIZADOS PARA LOS ALIMENTOS SIN GLUTEN SON EXCLUSIVOS E IDENTIFICADOS			C06
	LOS EQUIPOS UTILIZADOS PARA LOS ALIMENTOS SIN GLUTEN SON EXCLUSIVOS Y ESTAN IDENTIFICADOS			C07
	EN EL CASO DE QUE COMPARTAN EQUIPOS, SE SIMULTANEA LA UTILIZACION DE DICHS EQUIPOS CON ALIMENTOS CON Y SIN GLUTEN			C08
	PERSONAL (ANEXO II, CAPITULO VIII DEL R.T.O. 852/04)			F0
	EL PERSONAL QUE INTERVIENE EN LA ELABORACIÓN Y SERVICIO DE LOS PLATOS SIN GLUTEN ESTA FORMADO ESPECIFICAMENTE PARA ELLO			F11
	PRODUCTOS ALIMENTICIOS (ANEXO II, CAPITULO IX DEL R.T.O. 852/04)			G0
	LAS MATERIAS PRIMAS SIN GLUTEN ESTAN CORRECTAMENTE IDENTIFICADAS			G07
	LAS MATERIAS PRIMAS SIN GLUTEN ESTAN BIEN AISLADAS Y PROTEGIDAS DEL RESTO PARA EVITAR CONTAMINACION CRUZADA			G08
	LOS ALIMENTOS ELABORADOS SIN GLUTEN SE MANTIENEN O EXPONENE EN UN LUGAR EXCLUSIVO Y CORRECTAMENTE IDENTIFICADOS			G09
	LOS PLATOS SIN GLUTEN SERVIDOS LLEGAN A LA MESA DEL CONSUMIDOR IDENTIFICADOS			G10
	ENVASADO EMBALADO (ANEXO II, CAPITULO X DEL R.T.O. 852/04)			H0
	LOS ENVASES O EMBALAJES PARA ALIMENTOS SIN GLUTEN ESTAN CORRECTAMENTE IDENTIFICADOS Y DIFERENCIADOS			H01
	AUTOCONTROL PRERREQUISITOS (ARTICULO 5 DEL R.T.O. 852/04)			I0
	PLAN DE FORMACION DE MANIPULADORES ESPECIFICA			I01
	PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCION ESPECIFICO EN CASO DE COMPATIBILIZAR EQUIPOS			I04
	PLAN DE PROVEEDORES DE ALIMENTOS SIN GLUTEN			I08
	PLAN DE ELABORACION Y BUENAS PRACTICAS PARA ALIMENTOS SIN GLUTEN			I10

INFORME: FAVORABLE FAV. CONDICIONADO DESFAVORABLE (Nueva visita comprobación)

PROPUESTA:	MED. CORRECTORAS <input type="checkbox"/>	CARTA APERC. <input type="checkbox"/>	DECOMISO <input type="checkbox"/>	CESE <input type="checkbox"/>	EX. SANCIONADOR <input type="checkbox"/>
Suma total					
de 31 a 35	7 puntos				
de 21 a 30	6 puntos				
de 11 a 20	5 puntos				
de 5 a 10	4 puntos				
de 1 a 4	2 puntos				

Continuar en hoja anexa si es preciso →

Fecha: / / Fecha: / /

EL INSPECTOR, Vº Bº EL COORDINADOR DE INSPECCION DE S.P.

Fdo.: Fdo.:



7. ESTABLECIMIENTO DE MENÚ TIPO

Con el objetivo de homogenizar la alimentación escolar en los centros docentes no universitarios de la Región de Murcia y garantizar su idoneidad, puesto que pueden ser varias empresas las que presten este servicio de comedor, y con el fin de evitar los cambios que de forma frecuente proponen los diferentes Consejos Escolares una vez que se han adjudicado las licitaciones, se establece como alternativa el que las empresas adjudicatarias elaboren de forma general el menú tipo 1 propuesto (que constituiría la oferta mínima obligatoria) y puedan acogerse a la propuesta de alguno o algunos del resto de los tres menús diseñados y valorados por la Consejería de Salud que se adjuntan en el Anexo II, cuya estructura general cumple con lo establecido en los puntos 5 y 6 anteriores..

MENÚ TIPO 1

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Ensalada 1 Lentejas con arroz Fruta Pan integral	Ensalada 2 Pasta con salmón Fruta Pan integral	Ensalada 3 Cocido Fruta Pan integral	Ensalada 4 Estofado de ternera Fruta Pan integral	Ensalada 5 Guiso de alreía con bacalao Fruta Pan integral
Ensalada 6 Sopa con garbanzos y albóndigas Fruta Pan integral	Ensalada 7 Macarrones con bonito y verduras Fruta Pan integral	Ensalada 8 Lentejas estofadas Fruta Pan integral	Ensalada 9 Lasaña de carne y verduras Fruta Pan integral	Ensalada 10 Asado de pescado Fruta Pan integral
Ensalada 11 Lentejas con chorizo Fruta Pan integral	Ensalada 12 Espaguetis boloñesa Fruta Pan integral	Ensalada 13 Potaje con albóndigas de bacalao Fruta Pan integral	Ensalada 14 Asado de pollo Fruta Pan integral	Ensalada 15 Arroz con pescado Fruta Pan integral
Ensalada 16 Potaje de garbanzos. Fruta Pan integral	Ensalada 17 Macarrones con tomate huevo y queso Fruta Pan integral	Ensalada 18 Lentejas con magra Fruta Pan integral	Ensalada 19 Guiso de pavo con champiñón Fruta Pan integral	Ensalada 3 Sopa de pescado con arroz Fruta Pan integral
Ensalada 16 Lentejas con arroz Fruta Pan integral	Ensalada 20 Fideua de pescado Fruta Pan integral	Ensalada 21 Arroz y habichuelas Fruta Pan integral	Crema de calabaza Tortilla de patatas Fruta Pan integral	Rollito de york con verduras Guiso de pescado Fruta Pan integral
Ensalada 22 Olla gitana Fruta Pan integral	Ensalada 2 Pasta integral con caballa y verduras Fruta Pan integral	Ensalada 4 Habichuelas estofadas Fruta Pan integral	Ensalada 23 Arroz con pollo y verduras Fruta Pan integral	Ensalada 3 Merluza a la vasca Fruta Pan integral

7. ESTABLECIMIENTO DE MENÚ TIPO



MENÚ TIPO 2

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Ensalada 1 Garbanzos con chorizo y huevo Fruta Pan integral	Ensalada 2 Pasta integral con York y verduras Fruta Pan integral	Ensalada 3 Lentejas estofadas Fruta Pan integral	Ensalada 22 Pollo asado con manzana Fruta Pan integral	Ensalada 5 Paella de marisco Fruta Pan integral
Crema de alubias con calabaza. Merluza rebozada con patatas fritas Fruta Pan integral	Rollito de york con verduras Macarrones integrales con tomate huevo y queso Fruta Pan integral	Ensalada 25 Cocido completo Fruta Pan integral	Ensalada 9 Arroz a la cubana con salchicha Fruta Pan integral	Ensalada 10 Guiso de aletría con bacalao Fruta Pan integral
Ensalada 11 Potaje con albóndigas de bacalao Fruta Pan integral	Ensalada 12 Lasaña de carne y verduras Fruta Pan integral	Ensalada 13 Lentejas con chorizo Fruta Pan integral	Ensalada 14 Arroz con pollo y verduras Fruta Pan integral	Ensalada 15 Asado de pescado Fruta Pan integral
Ensalada 16 Lentejas con magra. Fruta Pan integral	Ensalada 17 Pasta integral con salmón Fruta Pan integral	Ensalada 18 Olla gitana Fruta Pan integral	Ensalada 19 Estofado de ternera Fruta Pan integral	Ensalada 3 Sopa de pescado con arroz Fruta Pan integral
Ensalada 16 Habichuelas estofadas con chorizo Fruta Pan integral	Ensalada 20 Espaguetis integrales boloñesa Fruta Pan integral	Ensalada 21 Arroz con magra y garbanzos Fruta Pan integral	Crema de calabaza Tortilla de patatas y ensalada Fruta Pan integral	Rollito de york con verduras Fideua de pescado Fruta Pan integral
Ensalada 22 Lentejas con arroz Fruta Pan integral	Ensalada 2 Macarrones integrales con tomate y bonito Fruta Pan integral	Ensalada 4 Olla de cerdo con alubias Fruta Pan integral	Ensalada 23 Guiso de pavo con champiñón Fruta Pan integral	Ensalada 3 Arroz abunda Fruta Pan integral

MENÚ TIPO 3

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
-Ensalada 13 -Cocido con albóndigas Fruta Pan integral	-Ensalada 24 -Macarrones con merluza y tomate. Fruta Pan integral	- Pisto de verduras -Lentejas con verduras. Fruta Pan integral	-Crema de calabacín -Asado de pollo Fruta Pan integral	-Ensalada 3 -Paella de marisco Fruta Pan integral
-Crema de alubias con calabaza. -Salmón al horno con verduras. Fruta Pan integral	-Ensalada 17 -Estofado de costillejas con pasta Fruta Pan integral	-Ensalada 13 -Potaje con albóndigas de bacalao Fruta Pan integral	-Ensalada 3 -Arroz con pollo y verduras Fruta Pan integral	-Ensalada 10 -Fideua de pescado Fruta Pan integral
-Ensalada 11 -Fabada Fruta Pan integral	-Ensalada 12 -Pasta integral con caballa y verduras Fruta Pan integral	-Ensalada 13 -Lentejas con jamón Fruta Pan integral	-Ensalada 25. - Arroz con conejo Fruta Pan integral	-Ensalada 15 -Asado de pescado Fruta Pan integral
-Puré de lentejas -Tortilla de patatas con ensalada Fruta Pan integral	-Ensalada 17 -Pasta integral con salmón Fruta Pan integral	-Ensalada 18 -Arroz con garbanzos y pollo Fruta Pan integral	-Ensalada 19 -Estofado de ternera Fruta Pan integral	-Hervido de judías verdes con patatas. -Merluza a la bilbaina Fruta Pan integral
-Ensalada 16 -Arroz con habichuelas con verduras Fruta Pan integral	-Ensalada 26 -Lasaña casera de carne y verduras Fruta Pan integral	-Sopa con garbanzos -Salmon al horno con judías verdes salteadas. Fruta Pan integral	-Crema de zanahoria -Carrilera en salsa con patatas Fruta Pan integral	-Rollito de york con verduras -Guiso de aletría con bacalao Fruta Pan integral
-Ensalada 4 -Lentejas estofadas con gambones y alcachofas Fruta Pan integral	-Ensalada 2 -Espagueti boloñesa Fruta Pan integral	-Ensalada 15s -Pebre de garbanzos Fruta Pan integral	-Ensalada 23 -Guiso de pavo con champiñón Fruta Pan integral	-Ensalada 3 -Sopa de pescado con arroz -Taqitos de magra a la jardinera Fruta Pan integral

MENÚ TIPO 4

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Ensalada 1 Lentejas con arroz Fruta Pan integral	Ensalada 2 Pasta con nata y champiñones Fruta Pan integral	Ensalada 3 Cocido viudo Fruta Pan integral	Ensalada 4 Estofado de soja Fruta Pan integral	Ensalada 5 Guiso de aletría con huevo y verduras Fruta Pan integral
Ensalada 6 Sopa con garbanzos Fruta Pan integral	Ensalada 7 Macarrones integrales con verduras Fruta Pan integral	Ensalada 8 Lentejas estofadas Fruta Pan integral	Ensalada 9 Lasaña de verduras Fruta Pan integral	Ensalada 10 Patatas asadas con tortilla de guisantes. Fruta Pan integral
Ensalada 11 Lentejas con arroz Fruta Pan integral	Ensalada 12 Espaguetis integrales con tomate y soja Fruta Pan integral	Ensalada 13 Potaje de espinacas. Fruta Pan integral	Ensalada 14 Berenjena rellena de quinoa de tomate y soja Fruta Pan integral	Ensalada 15 Arroz con verduras Fruta Pan integral
Ensalada 16 Potaje de garbanzos. Fruta Pan integral	Ensalada 17 Macarrones integrales con tomate huevo y queso Fruta Pan integral	Ensalada 18 Hamburguesa de lentejas Fruta Pan integral	Ensalada 19 Guiso de soja con champiñón Fruta Pan integral	Ensalada 3 Sopa de arroz Huevo con patatas. Fruta Pan integral
Ensalada 16 Lentejas con arroz Fruta Pan integral	Ensalada 1 Lasaña de verdura Fruta Pan integral	Ensalada 20 Arroz y habichuelas Fruta Pan integral	Crema de calabaza Tortilla de patatas Fruta Pan integral	Hervido de judías verdes Queso fresco a la plancha con tomate cherry. Fruta Pan integral
Ensalada 21 Olla gitana Fruta Pan integral	Ensalada 22 Pasta integral con verduras Fruta Pan integral	Ensalada 4 Habichuelas estofadas Fruta Pan integral	Ensalada 8 Arroz con pava y verduras Fruta Pan integral	Ensalada 3 Tortilla de patatas. Queso frito con tomate. Fruta Pan integral

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA

En cumplimiento de lo establecido en el **Decreto nº 97/2010**, de 14 de mayo (BORM nº 114 de 20 de mayo), por el que se establecen las características nutricionales de los menús y el fomento de hábitos saludables en los Centros Docentes no Universitarios queda **prohibida la venta** de los alimentos definidos en el artículo 6 del mismo (**golosinas, bollería industrial, bebidas hiper-calóricas, aperitivos, snacks y similares**).



Región de Murcia
Consejería de Educación, Juventud y Deportes

Dirección General de Centros Educativos

Subdirección General de Infraestructuras y Gestión Económica

Servicio de Gestión Económico-Administrativa de Centros Docentes

Avda. La Fama, núm. 15
30006 Murcia

www.carm.es

5

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA EN 3 INSTITUTOS DE EDUCACIÓN SECUNDARIA DEPENDIENTES DE LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN, JUVENTUD Y DEPORTES DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA REGIÓN DE MURCIA.

10. CRITERIOS NUTRICIONALES PARA ALIMENTOS Y BEBIDA OFERTADOS EN CENTROS EDUCATIVOS

El servicio de cafetería deberá incluir en su oferta alimentos propios de la dieta mediterránea, tal y como consta en el Documento de Consenso sobre la alimentación en los Centros Educativos (Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición)

CRITERIOS NUTRICIONALES PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS OFERTADOS EN LOS CENTROS EDUCATIVOS			
Energía o nutriente	Contenido por porción	Contenido por 100 g*	Contenido por 100 ml*
Energía	≤ 200 kilocalorías	≤ 400 kilocalorías	≤ 100 kilocalorías
Grasa total	≤ 7,8 g	≤ 15,6 g	≤ 3,9 g
Grasas saturadas	≤ 2,2 g	≤ 4,4 g	≤ 1,1 g
A G trans	≤ 0,5 g	≤ 1 g	≤ 0,25 g
Azúcares	≤ 15 g	≤ 30 g	≤ 7,5 g
Sal/sodio	≤ 0,5 g sal/200 mg sodio	≤ 1 g sal/400 mg sodio	≤ 0,25 g/100 mg sodio

* Asumiendo envases o porciones de 50 g para alimentos sólidos y de 200 ml para bebidas, que son los más comunes en el mercado.





CENSOS

Sector: 26 Nombre: SECTOR 11 COMIDAS PREPARADAS Y COCINAS CENTRALES

Actividades



Código	Descripción	Descripción Corta	Riesgo
001	BARES-CAFETERIAS QUE ELABOREN TAPAS Y/O COMIDAS	BAR-CAF CON ELAB TAPA	4
002	BARES-CAFETERIAS CON TAPAS SIN COCINA	BAR-CAF SIN COCINA	4
003	RESTAURANTES	RESTAURANTES	4
004	RESTAURANTES DE HOTELES Y OTROS TIPOS DE ALOJAMIENTOS FIJOS COMUNI...	REST DE HOTEL Y OTROS	4
005	SALONES DE CELEBRACIONES	SALÓN CELEBRA	6
006	COMIDAS PARA LLEVAR	COMIDAS PARA LLEVAR	4
007	COMIDAS REPARADAS DE EMPRESA	COMEDOR EMPRESAS	4
008	COMIDAS PREPARADAS DE HOSPITALES	HOSPITALES	8
009	COMIDAS PPREPARADAS CENTRO DE RESTAURACION SOCIAL	RESTAURACIÓN SOCIAL	4
010	COMIDAS PREPARADAS CENTRO DE PERSONAS MAYORES	CENTRO MAYORES	6
011	COMIDAS PREPARADAS DE GUARDERIAS	GUARDERIAS	8
012	COMIDAS PREPARADAS DE CENTROS DOCENTES NO UNIVERSITARIOS	EGB - ESO- BACHILL (NO UNIVERSITARIO)	8

Sector: 26 Nombre: SECTOR 11 COMIDAS PREPARADAS Y COCINAS CENTRALES

Actividades



Código	Descripción	Descripción Corta	Riesgo
013	COMIDAS PREPARADAS DE CENTROS DOCENTES UNIVERSITARIOS	COMEDOR UNIVERSITARIO	4
014	COMIDAS PREPARADAS ESTABLECIMIENTOS DE TEMPORADA	ESTABL TEMPORADA	4
015	COMIDAS PREPARADAS PARA EVENTOS - A DOMICILIO	C. PREP PARA EVENTOS A DOMICIL	4
016	MAQUINAS EXPENDEDORAS CENTROS EDUCATIVOS	MEABS CENTROS EDUC.	4
017	CANTINAS CENTROS EDUCATIVOS	CANTINAS CENTROS EDUCATIVOS	4
118	OBRADOR DE COMIDAS PREPARADAS	OBRADOR COMIDAS PREPARADAS	4
33	MAQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEABS	MEABS	3
018	ESTABLECIMIENTO NO PERMANENTE (BARES ASADEROS PIZZERIAS CHURRERIAS)	ESTABLECIMIENTO NO PERMANENTE (BARES A...	4
019	ESCUELA DE HOSTELERIA	ESCUELA HOSTELERIA	4
020	ELABORACION COMIDAS POBLACION CON INTOLERANCIAS/ALERGIAS	COMIDAS INTOLERANCIAS/ALERGIAS	4
021	SANDACH TIPO 3	SANDACH TIPO 3	0
022	FLEXIBILIZACION CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	FLEXIBILIZACION CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS	0



MUCHAS GRACIAS