



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE RIGEN EL CONTRATO SUMINISTRO DE MENÚ EN CRUDO Y OTROS BIENES FUNGIBLES, Y EL DISEÑO Y PLANIFICACIÓN DE ÉSTOS, PARA SU ELABORACIÓN EN LOS COMEDORES DE SEIS CENTROS EDUCATIVOS DE CEUTA.

ÍNDICE

1	Objeto del contrato y consideraciones generales.....	3
1.1	Objeto del contrato	3
1.2	Duración del contrato	3
1.3	División en lotes.....	4
2	Servicio de diseño y planificación de menús.....	4
2.1	Componentes del servicio.....	4
2.2	Requisitos mínimos de los menús:	5
2.3	Menús especiales.....	6
3	Suministro de los menús	6
3.1	Componentes del servicio de suministro de menú y otros bienes fungibles	7
3.2	Lugar de entrega de los suministros.....	7
3.3	Forma de entrega	7
3.4	Almacenamiento.....	8
4	Obligaciones del adjudicatario.....	9
4.1	Obligaciones de carácter normativo.....	9
4.2	Designación de responsable de organización de la empresa adjudicataria	9
4.3	Obligación de suministrar menú a alumnos no becados y profesorado usuario del comedor	10
4.4	Gestión de residuos	10
4.5	Posibles prestaciones adicionales a ofertar.....	11
5	Recursos humanos exigibles.	12
6	Emergencias sanitarias y otras situaciones extraordinarias	12
7	Facturación y gestión de pago	13
7.1	Usuarios del servicio de comedor escolar	13
7.2	Reconocimiento de gastos.....	13
7.2.1	Reconocimiento de gastos para alumnos becados.....	13
7.2.2	Reconocimiento de gastos para alumnos no becados y otro profesorado usuario	





de comedor	13
7.2.3 Disposiciones comunes	14
7.3 Facturación	14
ANEXO I Normativa sectorial.....	16

INFORME DE FIRMA, no sustituye al documento original | C.S.V. : GEN-c8a7-5c8f-b8f6-f9d4-d9ea-c118-7ade-b522 | Puede verificar la integridad de este documento en la siguiente dirección: <https://run.gob.es/hsbIF8yLcR>





1 Objeto del contrato y consideraciones generales

1.1 Objeto del contrato

El objeto del contrato consiste en el suministro de productos crudos y elaborados para los menús de seis centros educativos de Ceuta, dependientes del Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes, así como el previo diseño y planificación de los menús para todo el curso escolar, supervisados por un/a nutricionista o dietista, para alumnos becados y matriculados en dichos centros así como para los docentes que realicen funciones de atención al alumnado (en adelante, docentes cuidadores), en aplicación de los apartados Tercero.2, Decimotercero y Decimoquinto de la Orden de 24 de noviembre de 1992 por la que se regulan los comedores escolares. Para ello, deberán desempeñar esas labores de asistencia de y cuidado en el comedor y en los períodos de recreo anterior y posterior al mismo.

El servicio se deberá prestar a un total de 730 alumnos y 31 docentes cuidadores, con la siguiente distribución entre los seis centros:

		Nº alumnos	Nº docentes cuidadores	Nº menús
LOTE 1 (CEUTA NORTE)	CEIP Pablo Picasso	80	4	14.700
	CEIP Andrés Manjón	121	6	22.225
	CEIP Ortega y Gasset	102	4	18.550
	TOTAL LOTE 1	303	14	55.475
LOTE 2 (CEUTA SUR)	CEIP Príncipe Felipe	127	5	23.100
	CEIP Reina Sofía	150	6	27.300
	CEIP Maestro José Acosta	150	6	27.300
	TOTAL LOTE 2	427	17	77.700
TOTAL CONTRATO		730	31	133.175

EL contenido de cada uno de los dos objetos del contrato (servicio de planificación y programación de menús, y suministro de éstos) se detalla en los apartados 2 y 3 de este pliego.

1.2 Duración del contrato

El contrato se prevé iniciar el 1 de septiembre de 2026, o desde la fecha de formalización si ésta fuera posterior, y finalizar el 31 de agosto de 2027, si bien los servicios se prestarán únicamente durante los días lectivos entre las fechas de inicio y fin, previéndose como máximo un total de 175 días lectivos. El inicio del curso escolar 2026/2027 se prevé para el 8 de septiembre.

Desde el inicio del contrato hasta el inicio del curso escolar, se prevé que la empresa prepare su estructura logística, el diseño de los menús y otras actividades preparatorias.

Por tanto, el total de menús que se deberán planificar y entregar serán **133.175 menús**, tal y como se describe en la tabla de arriba.





1.3 División en lotes

EL presente contrato se divide en dos lotes, uniendo tres centros educativos en cada uno, en virtud de su posición geográfica dentro de la Ciudad de Ceuta:

- LOTE 1: CEUTA NORTE: 303 alumnos y 14 docentes cuidadores. Está compuesto por los centros:
 - CEIP Pablo Picasso
 - CEIP Andrés Manjón
 - CEIP Ortega y Gasset
- LOTE 2: CEUTA SUR: 427 alumnos y 17 docentes cuidadores. Está compuesto por los centros:
 - CEIP Príncipe Felipe
 - CEIP Reina Sofía
 - CEIP Maestro José Acosta

El objeto y contenido de cada lote es el mismo.

2 Servicio de diseño y planificación de menús

2.1 Componentes del servicio

La empresa adjudicataria, con su propio personal o mediante subcontratación, deberá proveer los siguientes servicios:

- Diseño de tipologías de menús, en virtud de la distribución nutricional, el valor energético y variedad en el consumo de distintos alimentos. Por cada tipología de menú se indicarán los ingredientes precisos para su elaboración en unidades de medida aplicables (gramos, mililitros) para su elaboración. El menú constará de: primer y segundo plato, postres (fruta y/o lácteos) y pan, respondiendo a los principios de una dieta sana, variada y equilibrada, y contemplando, en cuanto a cantidades se refiere, las edades y características de los comensales, y por lo tanto la opción de servir “plato único” no estará admitida.
- Propuesta de programación diaria, semanal, mensual y por curso completo, del calendario de disposición de cada uno de los menús, por cada centro que forme parte de su lote. Se revisará dicha programación mensualmente.
- Organización y previsión las cantidades de ingredientes requeridos, diaria, semanal, mensual y por curso completo, según la programación realizada con anterioridad.
- Conversión de las unidades de medida usadas en las raciones en unidades de medida de venta al público (P. ej.: paquetes de 1 kg, granel, botellas de litro, etc.).
- Programación de las unidades de suministro requeridas para la elaboración de cada menú, a nivel diario, semanal, mensual y curso completo.

El diseño, composición y procedimientos de elaboración de los menús deberán dar cumplimiento a la normativa sectorial vigente que sea de aplicación durante la ejecución del contrato, en especial el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el





fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.

También se tendrán en cuenta las recomendaciones de la Guía de comedores escolares, y del Documento de Consenso sobre la Alimentación en los Centros Educativos del año 2010 de los Ministerios de Educación y de Sanidad, Política Social e Igualdad (DCACE).

El menú, según los arts. 4 y 9 del RD 315/2025, de 15 de abril, constará de: primer y segundo plato, postres (fruta y/o lácteos) y pan.

Los menús que proponga el adjudicatario deberán ser confeccionados y supervisados por un departamento de calidad propio o subcontratado. Este departamento estará compuesto al menos por **un técnico en Nutrición y Dietética**. El técnico programará el menú para ser equilibrado y adaptado a las necesidades nutricionales de cada grupo de edad, tradiciones gastronómicas de la zona y los diferentes procesos de elaboración que salvaguarden el valor nutricional de los productos.

2.2 Requisitos mínimos de los menús:

La empresa adjudicataria, además de las obligaciones del RD 315/2025, de 15 de abril confeccionará los menús teniendo en cuenta específicamente los siguientes requisitos:

- Se evitarán los alimentos/condimentos con alto contenido en sal (verduras en vinagre, conservas, carnes elaboradas, cubitos de caldo y sopas de sobre...).
- El aceite utilizado en las preparaciones siempre será aceite de oliva.
- Se acompañará el menú de una ración de pan.
- La carne será Hal-al y no se utilizará carne de cerdo.
- Las carnes y los huevos serán de primera calidad. La carne debe de ser fresca, magra, libre de aditivos y sin grasa visible y variada (ternera, conejo, ave...).
- Las verduras y hortalizas serán de primera calidad, preferentemente frescas y de temporada, cocinadas o en ensaladas.
- La fruta será fresca y de primera calidad.
- Los pescados serán de primera calidad y, preferentemente, frescos. Se servirán limpios, exentos de espinas, piel, escamas y vísceras. Se limitará el consumo de pescados de gran tamaño (pez espada, atún, tiburón y lucio) máximo dos veces/mes en total, las conservas (atún, bonito, sardinillas...) se limitarán a acompañamientos (ensaladas, tortillas).
- No se podrá utilizar la panga y la perca.
- Las legumbres serán de primera calidad, y cocinadas preferentemente estofadas.
- Se realizará una planificación semanal equilibrando el consumo de carnes, pescados, legumbres, huevos, pastas, arroces y verduras, acorde a lo indicado al art. 9 RD 315/2025.
- Según establece el art. 11 del RD 315/2025, la planificación mensual del menú estará disponible con una semana de anticipación al mes a iniciar para el centro escolar, que lo pondrá a disposición del centro educativo para su posterior difusión a los padres y madres de alumnos, a través de la página web del colegio o expuesta en el tablón de anuncios del centro educativo.





- Dicha planificación se acompañará de sugerencias diarias para la cena, según lo que se vaya a comer ese día.

Se deberá tener en cuenta las pérdidas nutricionales por procesado de los alimentos con el fin de minimizarlas, así como las técnicas culinarias que conservan mejor los nutrientes. A este respecto, se deberá indicar el tiempo empleado desde la elaboración del menú hasta su servicio, estando principalmente implicada la forma de distribución de las comidas.

Los padres deberán conocer el plan de menús del comedor escolar, con información de su valor nutricional, para que puedan planear el resto de las comidas del día de manera adecuada. Para facilitar esta información, se incluirá en los menús recomendaciones para las cenas de los escolares que complementen lo servido en el comedor.

Se debe realizar un control de restos, tanto de la comida sobrante que no se sirve (para que se tenga en cuenta en cocina), como de lo que se deja en el plato, para valorar el grado de aceptación de cada receta.

Todas las materias primas utilizadas en la elaboración de los menús deberán cumplir las condiciones higiénico-sanitarias de calidad y pureza estipuladas en las normas que regulan dicha materia, así como las condiciones de los medios empleados en su transporte.

2.3 Menús especiales

Se atenderá a lo especificado en el art. 10 del RD 315/2025, relativo a la disponibilidad de menús especiales por razones de salud, religiosas o éticas. Con carácter previo a la prestación del servicio de comedor, y en la medida de lo posible, el equipo directivo del centro educativo deberá poner en conocimiento de la empresa adjudicataria la relación del alumnado afectado por intolerancias y alergias.

Los menús que respondan a una dieta especial deberán estar correctamente identificados con el fin de evitar errores en su suministro, servicio y consumo.

Los alimentos que deban ser sustituidos para el adecuado diseño de los menús que respondan a dietas especiales, serán reemplazados por alimentos que cumplan con sus mismas características y valores nutricionales, asegurando, de este modo a todos los comensales, una dieta equilibrada.

3 Suministro de los menús

Las materias primas y productos alimenticios para la elaboración de los menús serán suministrados por cuenta de la empresa. La empresa deberá poder acreditar documentalmente que todas sus materias proceden de empresas autorizadas, con su número de Registro Sanitario vigente y en las claves y actividades correctas en función del tipo de productos de que se trate.

La empresa adjudicataria presentará a la Dirección del centro, al inicio del curso y cuando le sea requerido, la relación de sus suministradores.





3.1 Componentes del servicio de suministro de menús y otros bienes fungibles

Se entenderán incluidos dentro del servicio de comedor escolar las siguientes actuaciones:

- Adquisición y compra, en virtud de la planificación de menús establecida en el apartado anterior, de materias primas alimenticias, tanto en crudo como ya elaboradas, para la elaboración de los platos correspondientes, para cada día. También la cantidad de agua que se precise.
- Adquisición y compra de material fungible de uso del comedor (servilletas, mantelería de papel, productos de usar y tirar).
- Almacenamiento en sus dependencias de las materias primas y otros productos fungibles. Aquellos que lo requieran, en refrigeración o congelación.
- Entrega de dichos productos, según la planificación de los menús y el tipo de producto, a cada centro educativo.

El suministro periódico en sus instalaciones, y en las de los centros, de un "stock" mínimo, en función de su capacidad de almacenamiento.

3.2 Lugar de entrega de los suministros

Los centros destinatarios del objeto del presente contrato se encuentran ubicados en las siguientes sedes:

- LOTE 1: CEUTA NORTE:
 - CEIP Pablo Picasso: Barriada Benzú, s/n Benzú (Ceuta) CP 51004
 - CEIP Andrés Manjón, Calle Linares 7, Ceuta CP 51001
 - CEIP Ortega y Gasset, AV. España, S/N, Ceuta CP 51001
- LOTE 2: CEUTA SUR:
 - CEIP Príncipe Felipe: Barriada Príncipe Felipe s/n Ceuta CP 51003
 - CEIP Reina Sofía, BDA. Príncipe Alfonso, Ceuta CP 51002
 - CEIP Maestro José Acosta: Calle El Greco, 10, Ceuta CP 51002

3.3 Forma de entrega

Las materias primas necesarias para la realización del número de menús asignados a cada centro se deberán entregar con las siguientes frecuencias:

- Producto fresco y productos envasados que requieran refrigeración: diariamente
- Producto congelado: diariamente
- Pan: diariamente
- Productos envasados que no requieran refrigeración (conservas, lácteos): diariamente, si bien cada centro podrá proponer plazos de entrega más alargados.
- Agua: diariamente, si bien cada centro podrá proponer plazos de entrega más alargados.
- Material fungible: semanalmente, si bien puede encargarse algún producto específico con un día de antelación.

La entrega se realizará siempre de 8 a 10 de la mañana en días lectivos, si bien, podrán entregarse materias para el día siguiente con posterioridad a estos horarios, si el centro





educativo lo acepta.

Si con 72 horas de anticipación se prevé la falta de asistencia de un número considerable de alumnado (más del 5%), el centro educativo lo comunicará directamente a la empresa adjudicataria, para adaptar la entrega, y la facturación a dicha situación.

Asimismo, si se prevé la posibilidad de uso del servicio de comedor por comensales no becados, se avisará a la empresa para un incremento en el suministro con una antelación de una semana.

La recepción de los productos suministrados deberá realizarse por el personal de cocina del centro educativo, bajo la supervisión del equipo directivo.

Si excepcionalmente, no se pudiera prestar el servicio por circunstancias no imputables al adjudicatario como consecuencia de posibles contingencias imprevistas (fenómenos climatológicos, huelgas, catástrofes, etc.) que puedan interferir en las frecuencias de suministro establecidas en este pliego, la empresa adjudicataria deberá disponer de un "sistema alternativo de apoyo" con los medios necesarios para el restablecimiento normal del suministro. Si esto no fuera posible, correrá con los gastos del servicio alternativo que hubiera de establecer para dicho servicio.

3.4 Almacenamiento

La empresa adjudicataria dispondrá al inicio de la ejecución del contrato, de locales de almacenamiento con capacidad suficiente para productos perecederos y no perecederos. Estarán dotados con maquinaria, cámaras y equipamientos suficientes para preservar sus calidades, evitar caducidades y garantizar la correcta conservación de estos. Podrán ser propios o subcontratados.

Para ello, la empresa deberá acreditar la disponibilidad de un almacén con, al menos, un documento justificativo o declaración responsable, de la existencia de un preacuerdo de arrendamiento de un almacén que cumpla con estos requisitos.

La empresa adjudicataria será responsable del riguroso cumplimiento de la normativa sectorial vigente que resulte de aplicación en materia de requisitos higiénico-sanitarios.

El personal que participe en la manipulación de los alimentos objeto de este contrato se atenderá a lo establecido en el capítulo XII del Anexo II del REGLAMENTO (CE) Nº 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Los trabajadores/as cuyas funciones impliquen manipulación de alimentos deberán estar en posesión de la titulación o acreditación que sea exigible por la normativa vigente durante la ejecución del contrato. Asimismo, la empresa adjudicataria garantizará una adecuada formación de sus trabajadores para la correcta ejecución del contrato.

En la manipulación y entrega de alimentos no podrán intervenir personas que padezcan enfermedades transmisibles, lo que deberán acreditar antes del comienzo de prestación de los servicios por cada persona que vaya a desempeñar los servicios dentro del contrato, mediante





certificado médico emitido por un facultativo que acredite la ausencia de enfermedad transmisible alguna del trabajador al comienzo de la prestación del servicio, repitiéndose los reconocimientos médicos con la periodicidad que se determine.

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

4 Obligaciones del adjudicatario

4.1 Obligaciones de carácter normativo

La empresa adjudicataria deberá estar inscrita en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, tal como establece el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

Asimismo, la empresa adjudicataria deberá cumplir con el resto de la normativa aplicable. En el Anexo I de este PPT se incluye una lista no exhaustiva de la normativa aplicable.

Si algún centro educativo detectara que alguno de los productos que ha suministrado no cumple los requisitos de seguridad alimentaria, informará de ello al responsable del contrato y la empresa procederá inmediatamente a su retirada de los centros en un plazo inferior a 24 horas. Sustituirá los productos implicados por otros productos equivalentes, en lo relativo a su naturaleza, características específicas y misma calidad o superior, para lo cual, deberá contar con la aprobación previa del director del centro con el visto bueno del responsable del contrato. Todo ello, sin perjuicio de las actuaciones que la empresa deba realizar con las Autoridades Sanitarias competentes a efectos de la correspondiente notificación.

En el caso de que alguno de los productos suministrados se encontrara implicado en una "Alerta alimentaria" del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, la empresa adjudicataria, en base a su sistema de trazabilidad, procederá en un plazo no superior a 24 horas desde que haya recibido notificación de las Autoridades Sanitarias competentes, a comunicar, en primer lugar, dicha alerta al responsable del contrato.

4.2 Designación de responsable de organización de la empresa adjudicataria

Asimismo, la empresa adjudicataria deberá nombrar obligatoriamente a un responsable de la dirección del servicio, que será el interlocutor con el responsable del contrato. Esta persona será la encargada de dirigir el trabajo del personal contratado por la empresa adjudicataria y la interlocutora con quien se relacionará la dirección de cada centro adjudicado.

Son cometidos de la dirección del servicio:

1. Gestionar los recursos humanos adscritos por la adjudicataria





2. Supervisar la calidad de los productos recibidos por las empresas proveedoras, y que dicho producto cumpla con los requisitos indicados en este pliego.
3. Verificar que los trabajadores/as realizan sus funciones adecuadamente, dando las instrucciones necesarias para asegurar un buen funcionamiento del suministro
4. Proporcionar atención a los equipos directivos, a través de contacto telefónico y de correo electrónico, para atender preguntas, sugerencias, quejas, incidencias, dudas y tramitaciones, debiendo dar respuesta eficiente con rapidez y diligencia, y haciendo acto de presencia en el centro cuando las circunstancias así lo requieran, tanto por la planificación de los menús, como por el suministro de éstos, o del otro material fungible.
5. Gestionar cualquier incidencia que surja en la prestación del de este contrato en los plazos establecidos en el apartado 4.4 de este PPT.

La empresa adjudicataria deberá contratar un seguro de responsabilidad civil o intoxicación alimentaria que cubra a cuantas personas efectúen una comida o consumición en el comedor escolar, extensible a todo el periodo de ejecución del contrato, incluido el periodo de garantía, por un importe de al menos DOSCIENTOS MIL EUROS (200.000,00 €) por cada uno de los lotes que integran esta licitación,

En el supuesto de prórroga de la vigencia del contrato, el contratista deberá acreditar la prórroga de la póliza.

4.3 Obligación de suministrar menús a alumnos no becados y profesorado no cuidador usuario del comedor

La empresa adjudicataria tendrá la obligación suministrar menús para usuarios del comedor no becados matriculados en los centros objeto del contrato, y al profesorado que no realice las labores de cuidado del alumnado durante el servicio de comedor en dichos centros, condicionado a la existencia de espacio disponible. Dichos usuarios abonarán el pago del precio de este suministro directamente a la empresa adjudicataria, que indicará la forma de pago correspondiente.

El precio máximo ofertado por servicio diario por usuario (IPSI excluido) será el mismo que el que se adjudique para los comensales objeto del contrato.

4.4 Gestión de residuos

Uno de los principios de la sostenibilidad medioambiental es el cuidado del entorno, constituyendo la gestión de residuos un elemento importante.

En este sentido, el adjudicatario estará obligado al cumplimiento de la normativa reguladora de la gestión, y eliminación de residuos vigente.

La empresa adjudicataria, potenciará la reducción del desperdicio de alimentos, teniendo en cuenta la normativa que tiene como objeto reducir al máximo los residuos y desperdicios de los comedores Escolares. Prevención de Residuos (Directiva 2008/CE); Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular, las Estrategia de "Más alimento,





menos desperdicio” de MAGRAMA y la Ley 1/2025 de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.

4.5 Posibles prestaciones adicionales a ofertar

La empresa adjudicataria podrá valorar la prestación de los siguientes servicios adicionales que se encuentran recogidos y valorados en el apartado 9 bis del Anexo I del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares como oferta de criterios automáticos del servicio de preparación de menús y cuidado del comedor (Anexo V) en caso de ser ofertados, se les atribuye el carácter de obligación contractual esencial a los efectos de lo establecido en el art. 211.1.f de la LCSP.

- **Capacidad de resolución de incidencias en el suministro de materias primas** en el comedor escolar atendiendo al tipo de incidencia:

La empresa adjudicataria podrá realizar reducciones del tiempo de resolución ante las incidencias en el suministro de materias primas en el comedor escolar, teniendo en cuenta que el tiempo máximo establecido como resolución es de 12 horas.

- **Actividades para realizar con el alumnado:** la empresa adjudicataria podrá ofrecer sesiones formativas de promoción de hábitos saludables entre el alumnado usuario del comedor escolar:

- Duración de las sesiones:
 - Frecuencia: la formación si se ofrece deberá realizarse al menos una vez cada dos meses.
 - Duración: cada sesión si se ofrece deberá durar entre 20 y 30 minutos adaptado a la edad de los usuarios del comedor escolar.
- Personal encargado de la formación: Dietista-nutricionista
- Temas para incluir en la formación:
 - Alimentación equilibrada y saludable
 - Hábitos saludables en el comedor
 - Importancia del consumo de frutas y verduras
 - Reducción del consumo de ultraprocesados, azúcares y grasas no saludables.
 - Sostenibilidad y alimentación
- Metodología de la formación: Preferentemente seleccionar una metodología participativa que incentive el aprendizaje:
 - Talleres prácticos.
 - Charlas interactivas con juegos, actividades didácticas y *role playing*.
 - Uso de material audiovisual (videos, infografías, cuentos)
 - Gamificación: (retos, concursos sobre alimentación saludable)

- **Tiempo de resolución de incidencias del personal.**

La empresa adjudicataria podrá ofrecer reducciones del tiempo de resolución ante las incidencias relacionadas con el personal que presta los servicios, teniendo en cuenta que el tiempo máximo establecido como resolución es de 3 días.





5 Recursos humanos exigibles.

La empresa adjudicataria, deberá adscribir como mínimo el siguiente equipo a la ejecución del proyecto para una correcta prestación del servicio, en número y jornada a realizar:

- **Un Dietista-Nutricionista:** la adjudicataria tendrá a su disposición un profesional con formación acreditada en nutrición humana y dietética, (en posesión del título de grado universitario en nutrición humana y dietética o Técnico superior en dietética) tal y como establece la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición en relación con las comidas servidas en escuelas infantiles y centros escolares, y un año de experiencia en actividades similares. Este profesional diseñará los menús teniendo en cuenta las condiciones exigidas en este Pliego. Asimismo, deberá en la confección de los menús las instrucciones dadas por la Administración Educativa y Sanitaria en relación con la alimentación del alumnado.

La empresa adjudicataria deberá acreditar la titulación y experiencia del equipo ofertado aportando currículum y copias de los títulos oficiales de los integrantes de este en los casos que se haya requerido, a petición del Ministerio.

El personal que acceda al centro educativo deberá aportar **certificación negativa de inscripción en el Registro Central de Delinquentes Sexuales**. Esta relación deberá actualizarse siempre que se produzca un cambio en plantilla que preste el servicio de comedor, atención y cuidado del alumnado en el centro docente.

Cuando las personas empleadas por el contratista no procedieran con la debida corrección dentro del edificio o fueran manifiestamente poco cuidadosas en el desempeño de su cometido, la Administración podrá exigir al contratista la sustitución de aquellas. El adjudicatario deberá garantizar que su personal conozca y cumpla las instrucciones específicas de funcionamiento establecidas, así como las prácticas correctas de higiene, instalaciones y equipamiento.

La normativa a aplicar a todo el personal adscrito al contrato será tanto del VI Acuerdo Laboral para el sector de la Hostelería, publicado Resolución de la DG de Trabajo de 20 de enero de 2023 (BOE del 10 de marzo), así como del Convenio colectivo estatal de restauración colectiva, registrado y publicado según Resolución de 14 de mayo de 2025, de la DG de Trabajo (BOE de 20 de junio).

6 Emergencias sanitarias y otras situaciones extraordinarias

Según dictaminen las autoridades sanitarias pertinentes, o bien el Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes, el servicio de comedor presencial podrá ser suspendido. En este supuesto o ante otras situaciones de carácter extraordinario, el servicio de comedor se proveerá a través de barquetas o soportes para alimentos de un solo uso, capaces de poder soportar alimentos calientes, así como posibles alimentos líquidos, como sopas o purés. Dicho material sería entregado por la empresa adjudicataria.





7 Facturación y gestión de pago

7.1 Usuarios del servicio de comedor escolar

Podrán ser usuarios del comedor escolar:

1. Alumnado matriculado en los centros docentes públicos de cada lote, beneficiarios de las ayudas de comedor.
2. Alumnado no becado matriculado en dichos centros docentes públicos, que usen el servicio de comedor durante el periodo lectivo.
3. Profesorado que realice tareas de atención al alumnado de forma voluntaria durante la jornada de comedor, y en los recreos anterior y posterior a este servicio en sus centros educativos, en aplicación de los apartados Tercero.2 y Decimotercero y Decimoquinto de la Orden de 24 de noviembre de 1992 por la que se regulan los comedores escolares. Se incluyen en sus funciones, además de la presencia física, la orientación en materia de educación para la salud, la adquisición de hábitos sociales y de una correcta utilización y conservación del menaje de comedor, entre otras.
4. Profesorado no cuidador de su centro educativo.

7.2 Reconocimiento de gastos

7.2.1 Reconocimiento de gastos para alumnos becados

La empresa facturará mensualmente el número de menús que realmente hayan sido entregados de forma correcta en cada centro docente. No se incluirán los servicios cancelados con un preaviso de, al menos, 72 horas por parte de los usuarios advirtiendo de su no asistencia al servicio de comedor, y este a la empresa adjudicataria.

El centro educativo realizará control de asistencia, para comprobar que se corresponde con los alumnos becados y matriculados en los centros incluidos en los lotes 1 y 2 que han hecho uso del servicio, así como del profesorado que haga funciones de cuidador y que haga uso del servicio de comedor, pasando la relación al responsable del contrato en la Dirección Provincial de Ceuta. El responsable del contrato certificará la veracidad de la relación recibida, comprobando que todos los usuarios incluidos en la relación son alumnos becados y profesorado cuidador del centro educativo.

Para los alumnos becados y matriculados en los centros incluidos en los lotes 1 y 2, así como el profesorado que haga funciones de cuidador que haga uso del servicio de comedor, la empresa adjudicataria facturará al Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes el importe correspondiente adjuntando la certificación de la relación de alumnos becados que han hecho uso del servicio para proceder al pago.

7.2.2 Reconocimiento de gastos para alumnos no becados y otro profesorado usuario de comedor

En los dos lotes, será la propia empresa adjudicataria quien realice un control de asistencia de los alumnos no becados y matriculados que han hecho uso del servicio, así como de otro profesorado no cuidador que reciba el servicio.





Los alumnos no becados y el profesorado no cuidador del centro educativo deberán abonar a la empresa adjudicataria su cuota según ésta indique y por el precio correspondiente.

7.2.3 Disposiciones comunes

El pago, tanto por los alumnos becados y profesorado cuidador (que en este caso efectúa el Ministerio de Educación Formación Profesional y Deportes) como por los no becados y el profesorado no cuidador, se realizará por mes natural y no podrá exceder del coste unitario ofertado por menú servido.

El precio ofertado por menú será único para cada lote, según se especifica en la memoria económica.

No obstante, a estos efectos, salvo que un comensal habitual avise de su ausencia con 72 horas de antelación al comedor o al centro directivo de su ausencia, se retribuirá dicho suministro de menú a la adjudicataria.

Asimismo, en ningún caso, se abonarán los menús no entregados por baja del comensal en el servicio.

7.3 Facturación

La facturación al Ministerio se realizará mensualmente por el número de menús efectivamente suministrados para el alumnado becado, matriculado en los centros incluidos en los lotes 1 y 2 y los profesores cuidadores usuarios del comedor de dichos centros, que realmente se hayan preparado en cada centro docente, atendiendo a las notificaciones de incidencias remitidas y admitidas al centro en el plazo de 72h.

Las facturas que deba abonar el Ministerio se emitirán electrónicamente a través de la plataforma FAC-e.

DATOS DE FACTURACIÓN:

La factura contendrá, además de los datos obligatorios (mes, CIF, etc.), el número de menús entregados a alumnos becados y matriculados en dichos centros y los profesores cuidadores usuarios del comedor de dichos centros, así como su coste unitario, de la siguiente manera:

$$\text{Importe} = n^{\circ} \text{ de menús prestados} \times \text{precio unitario de menú}$$

El objeto del contrato es el suministro de una serie de bienes no modificados o elaborados. Como el hecho imponible del impuesto (art. 3.a) de la Ley y 5. Uno de la Ordenanza) exige, en el caso de bienes, la existencia de producción o elaboración, se considera que este contrato se encuentra **no sujeto a la tributación por IPSI**.

En la gestión de cobros, facturación, listados de control y comunicación entre empresa y centro se respetará y aplicará en todo momento la normativa vigente en materia de protección de datos personales y garantía de derechos digitales.





MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y
DEPORTES

SECRETARÍA DE ESTADO DE EDUCACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE PLANIFICACIÓN
Y GESTIÓN EDUCATIVA

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE CENTROS Y PROGRAMAS.

LA SUBDIRECTORA GENERAL DE CENTROS Y PROGRAMAS

Librada Carrera García

INFORME DE FIRMA, no sustituye al documento original | C.S.V. : GEN-c8a7-5c8f-b8f6-f9d4-d9ea-c118-7ade-b522 | Puede verificar la integridad de este documento en la siguiente dirección: <https://run.gob.es/hsbIF8yLcR>





ANEXO I Normativa sectorial

-
- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) Nº 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y el Reglamento (UE) Nº 202/2014 de la Comisión de 3 de marzo de 2014 por el que se modifica el anterior.
- Reglamento (CE) Nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y el Reglamento (CE) Nº 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el anterior.
- Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
- Reglamento (UE) 2021/382 de la Comisión de 3 de marzo 2021
- Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios.
- Real Decreto 847/2011, de 17 de junio, por el que se establece la línea positiva de sustancias permitidas para la fabricación de materiales poliméricos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
- Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.
- Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- Código Alimentario Español.
- Orden de 24 de noviembre de 1992 por la que se regulan los comedores escolares.
- Ley 17/2011 de 5 de julio de seguridad alimentaria y nutrición
- Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario
- Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos

