

## CIRCULAR DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN INFANTIL Y PRIMARIA SOBRE EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR EN CENTROS EDUCATIVOS PÚBLICOS NO UNIVERSITARIOS DURANTE EL CURSO 2020/2021

Con el fin de facilitar el desarrollo del servicio de comedor escolar durante el curso 2020/2021 en centros educativos públicos no universitarios se recogen a continuación diversos aspectos a tener en cuenta:

### 1. NORMATIVA APLICABLE

- **Ley 17/2011, de 5 de julio**, de seguridad alimentaria y nutrición. (BOE de 6 de julio).
- **Ley 37/1992, de 28 de diciembre**, del Impuesto sobre el Valor Añadido, modificada por la **Ley 28/2014, de 27 de noviembre** (BOE del 28).
- **Ley Orgánica 1/1996, de 15 de enero**, de Protección Jurídica del Menor, de modificación parcial del Código Civil y de la Ley de Enjuiciamiento Civil (BOE del 30) y **Real Decreto 1110/2015, de 11 de diciembre**, por el que se regula el Registro Central de Delincuentes Sexuales (BOE del 30).
- **Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero**, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. (BOE del 8 de marzo).
- **Orden 917/2002, de 14 de marzo** (BOCM de 2 de abril), de la Consejería de Educación, por la que se regulan los comedores colectivos escolares en los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid. Dicha Orden ha sido modificada posteriormente por las siguientes Órdenes:
  - **Orden 3028/2005, de 3 de junio** (BOCM del 16).
  - **Orden 4212/2006, de 26 de julio** (BOCM de 17 de agosto).
  - **Orden 9954/2012, 30 de agosto de 2012** (BOCM de 3 de septiembre).
- **Orden 2619/2017, de 13 de julio**, del Consejero de Educación, Juventud y Deporte, por la que se establece el precio del menú escolar en los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid.
- **Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y Pliego de Prescripciones Técnicas del "Acuerdo Marco para la prestación del servicio de comedor escolar en los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid y actuaciones complementarias al mismo"**, cuya vigencia ha sido prorrogada para el curso 2020/2021.
- **Resolución conjunta de 9 de julio de 2020** de las Viceconsejerías de Política Educativa y de Organización Educativa por la que se dictan instrucciones sobre medidas organizativas y de prevención, higiene y promoción de la salud frente a COVID-19 para centros educativos en el curso 2020/2021, así como las instrucciones e indicaciones que puedan dictarse con esta misma finalidad.

NOTA: Dicha normativa y documentación, la propia circular y sus anexos, está disponible en: [comunidad.madrid/es/servicios/educacion/regulacion-jornada-comedor-escolar](http://comunidad.madrid/es/servicios/educacion/regulacion-jornada-comedor-escolar)

## **2. EMPRESAS CONTRATANTES DEL SERVICIO**

### **2.1. Relación de empresas homologadas y su consulta**

Corresponde a cada centro docente seleccionar la empresa que deba prestar el servicio de comedor escolar durante el curso actual. Dicha selección ha de recaer en una empresa homologada en virtud del vigente concurso de *“Acuerdo Marco para la prestación del servicio de comedor escolar en los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid y actuaciones complementarias al mismo”*, cuya vigencia ha sido prorrogada para el curso 2020/2021.

La relación actualizada de las empresas que han aceptado la prórroga del citado Acuerdo Marco para el curso 2020/2021, así como el número máximo de centros para los que está autorizada y sus datos de contacto, se podrán consultar en la página de la Comunidad de Madrid, así como en las unidades responsables del servicio de comedor escolar de las Direcciones de Área Territoriales.

En relación con la comida elaborada según la denominada “línea en frío”, con productos de “cuarta gama” (frutas y/o verduras peladas y cortadas, lavadas y desinfectadas, envasadas y preparadas para su consumo) y de “quinta gama” (alimentos cocinados, esterilizados o pasteurizados, envasados y preparados para su consumo, tras un proceso de regeneración, en su caso), las empresas homologadas por la Comunidad de Madrid para la Modalidad A, para la Modalidad B o para ambas, podrán utilizar dichos alimentos en las mismas condiciones, respecto a la trazabilidad, que el resto de alimentos de “primera gama” (materias primas / alimentos frescos), de “segunda gama” (conservas) o de “tercera gama” (congelados / ultracongelados / precocinados). En la relación de empresas suministradoras se incluirán los productos de cuarta y quinta gama.

Igualmente, las empresas homologadas para la Modalidad A podrán prestar el servicio de comedor en los centros que no cuenten con instalaciones de cocina tradicional, pero que están dotados del sistema de regeneración de la comida elaborada mediante “línea en frío” (quinta gama).

### **2.2. Límites de la propuesta de contratación.**

Cada empresa homologada no puede superar en la Comunidad de Madrid el número de centros al que optó en el concurso de Acuerdo Marco y para los que está autorizada en cada una de las dos modalidades: Modalidad A, comida elaborada en el centro; Modalidad B, comida elaborada en cocinas centrales y transportada (en caliente) al centro docente. Por tanto, los centros no deberán realizar propuesta de contratación de una empresa concreta sin tener la certeza de que va a ser posible cumplir dicha circunstancia.

Si las Direcciones de Área Territorial observaran que se supera el límite de centros para los que tiene autorización en las respectivas modalidades, dicho contrato no se podrá tramitar quedando sin efecto la propuesta del centro correspondiente. Si con posterioridad a la firma del contrato se detectara la

superación de dicho límite, se anularán de oficio aquellos contratos que excedieran dicho límite.

### **2.3. Tramitación de la propuesta de contratación.**

Todos los centros públicos comprobarán si la empresa elegida está homologada para el curso 2020/2021 y si dicha empresa ha superado o no el límite de centros públicos con los que puede contratar el servicio de comedor escolar. Para ello recabará de la empresa el dato del número de centros con los que ha contraído compromiso de contrato, así como el importe de la póliza de Seguro de Intoxicación Alimentaria y Responsabilidad Civil con cobertura suficiente y específica por cada cinco centros o fracción de que se trate, según el **Anexo I** que se adjunta a esta Circular y su recibo actualizado.

Los empresarios que no continúen este curso escolar 2020/2021 prestando el servicio de comedor en el mismo centro que el curso anterior y formalicen contrato con nuevos centros, deberán constituir una nueva garantía definitiva por importe de **600€**, por cada contrato nuevo que se formalice con cada colegio y presentar copia compulsada del resguardo acreditativo de haber constituido dicha garantía definitiva.

Por otra parte, para aquellos empresarios que continúen prestando el servicio de comedor en el mismo colegio, seguirá vigente la garantía constituida en el curso anterior.

Las posibles dudas serán consultadas en la Unidad de comedor escolar de la correspondiente Dirección de Área Territorial o en el Servicio de Educación Primaria de la Dirección General de Educación Infantil y Primaria, y de la Consejería de Educación y Juventud (91 720 03 63 - 91 720 02 14). Dicha consulta solo tiene efectos informativos.

### **2.4. Referencia al Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos y al etiquetado.**

Todas las empresas homologadas para la prestación del servicio de comedor escolar deben estar registradas en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos según lo establecido por el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (BOE del 8 de marzo), además de lo que ya era exigible, respecto a las cocinas centrales, por el Real Decreto 1712/1991.

El número de Registro Sanitario de las empresas de comedor y, en su caso, de las correspondientes cocinas centrales de las empresas homologadas para modalidad B y de aquellas otras que suministran alimentos elaborados por el sistema de línea en frío (quinta gama), se indicará en el formulario **Anexo II** que se adjunta a esta circular.

Igualmente, según se establece en la Cláusula Duodécima del Pliego de Prescripciones Técnicas del Acuerdo Marco de 2017, *“las empresas suministradoras de comida transportada, deben efectuar el etiquetado indicando la presencia de los alérgenos contemplados en el anexo V del Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, (BOE del 31 de julio) por el que se modifica*

*parcialmente el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, (BOE de 24 de agosto) por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios”.*

### **3. SELECCIÓN DE LA EMPRESA**

#### **3.1. Selección de la empresa y documentación exigible.**

Cada Consejo Escolar seleccionará, de entre las empresas homologadas, aquella con la que tenga intención de contratar la prestación del servicio de comedor durante el curso 2020/2021.

#### **3.2. Aprobación del Consejo Escolar.**

El acuerdo del Consejo Escolar sobre la elección de una empresa con vigencia homologada debe incluir la garantía de que se puede formalizar el contrato por parte de la Dirección de Área Territorial correspondiente.

### **4. FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO**

#### **4.1. Trámites de la empresa para la formalización del contrato.**

La empresa seleccionada deberá acreditar estar al corriente de sus obligaciones tributarias y con la Seguridad Social, así como una declaración jurada de que no ha superado el número de centros para los que cuenta autorización en la Comunidad de Madrid para la Modalidad A o Modalidad B, respectivamente según modelo **Anexo III** adjunto.

La empresa entregará a la Dirección del centro:

- Copia de su póliza actualizada del Seguro de Intoxicación Alimentaria y Responsabilidad Civil, con cobertura suficiente para el número de contratos que ya tengan suscritos con centros docentes públicos de la Comunidad de Madrid, así como su recibo actualizado. La cobertura mínima obligatoria del citado seguro, que todas las empresas deben tener vigentes, es de 300.500 €, lo que cubre los contratos de aquellas empresas que atiendan entre 1 y 5 centros. Por cada centro adicional para los que cada empresa solicite contratación, dicha póliza debe ser incrementada con una cobertura de 60.000 € adicionales. En **Anexo I** adjunto, se relaciona la escala de importes de la cobertura que debe aplicarse a cada caso.

Cuando la vigencia de la póliza finalice a lo largo del curso escolar, la empresa remitirá de nuevo al centro la renovación de dicha póliza. Una vez en poder del centro, este la remitirá a la Dirección de Área Territorial correspondiente que, a su vez, la enviará a la Dirección General de Educación Infantil y Primaria.

- Copia compulsada del resguardo acreditativo de haber constituido la garantía definitiva, por importe de 600 €, en el caso de los contratos formalizados para el curso escolar 2020/2021 con nuevos colegios.

#### **4.2. Trámites de los centros para la formalización del contrato.**

La Dirección del centro cumplimentará cada curso escolar el impreso **Anexo II**. Dicho documento será firmado por el Director del centro y por el representante de la empresa seleccionada en tres ejemplares originales, que serán remitidos a la Dirección de Área Territorial respectiva junto con la certificación del Secretario del Consejo Escolar, en la que conste la fecha y el contenido del acuerdo adoptado sobre la elección de la correspondiente empresa.

Las Direcciones de Área Territorial comprobarán que el total de comedores escolares atendidos por la empresa no excede el número total de centros para los que está homologada, utilizando para ello la información aportada en el **Anexo III**.

Las Direcciones de Área Territorial comprobarán, asimismo, que se ha consignado correctamente el Número de Registro General Sanitario de Empresa Alimentaria y Alimentos de la empresa de comedor y, en el caso de las empresas de Modalidad B además el de la cocina central, y en el caso de los que suministren alimentos de línea en frío quinta gama la de las correspondientes cocinas suministradoras de los mismos que dispone del Número de Registro General Sanitario de Empresa Alimentaria y Alimentos. Todo ello de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. (BOCM del 8 de marzo). Para cualquier duda o comprobación de dicho Número de Registro Sanitario, los centros y las Unidades de comedor de las Direcciones de Área Territorial, podrán dirigirse al Servicio de Registros oficiales de Salud Pública, Paseo de Recoletos, 14, 3ª Planta, 28001-Madrid y/o llamando al 91 426 93 33.

#### **4.3. Trámite de la Dirección de Área Territorial para la formalización del contrato.**

Seguidamente, el Director de Área Territorial otorgará su conformidad, si procede, al contrato de cada centro. Se archivará uno de los originales en la DAT y se remitirán al centro docente los dos ejemplares firmados: uno para el centro y el otro para su entrega, con acuse de recibo, a la empresa contratada.

- Una copia del **Anexo II** será remitida por la Dirección de Área Territorial correspondiente a la Dirección General de Educación Infantil y Primaria, Servicio de Educación Primaria (C/ Alcalá, 32. 3ª planta. 28014 MADRID) adjuntando la copia de la correspondiente póliza de seguro con su último recibo, copia compulsada del resguardo acreditativo de haber constituido la garantía definitiva, por importe de 600 €, en el caso de los contratos formalizados para el curso escolar 2020/2021 con nuevos colegios, así como copia del **Anexo III**.

#### **4.4. Trámites de la Dirección General de Educación Infantil y Primaria para el perfeccionamiento de la formalización del contrato.**

La Dirección General de Educación Infantil y Primaria comprobará:

- La correcta cobertura de la póliza de Seguro de Intoxicación Alimentaria y Responsabilidad Civil en función del total de comedores escolares atendidos por cada empresa seleccionada.
- Que, en el ámbito territorial de la Comunidad de Madrid, cada empresa no excede del número de centros y comedores para los que está homologada.
- Que aporta copia compulsada del resguardo acreditativo de haber constituido la garantía definitiva por un importe de **600 €** por cada contrato nuevo, en el caso de los contratos formalizados para el curso escolar 2020/2021 con nuevos colegios.

En el caso de existir alguna deficiencia, se realizará la oportuna comunicación a la empresa para proceder a su subsanación en un plazo de 15 días naturales.

#### **5. CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA EN MATERIA DE PROTECCIÓN DE MENORES**

Dado el carácter y naturaleza del servicio de comedor escolar, que incluye el contacto habitual con menores, con el fin de garantizar el cumplimiento de la obligación establecida en el artículo 13.5 de la Ley Orgánica 1/1996, de 15 de enero, de Protección Jurídica del Menor, de modificación parcial del Código Civil y de la Ley de Enjuiciamiento Civil y el Real Decreto 1110/2015, de 11 de diciembre, por el que se regula el Registro Central de Delincuentes Sexuales, las empresas que presten el servicio de comedor escolar entregarán a la Dirección del centro a la mayor brevedad, y en todo caso, antes de finalizar el mes de septiembre de 2020, los certificados negativos del Registro Central de Delincuentes Sexuales de todos los profesionales que trabajan en el servicio de comedor escolar.

La información al respecto puede consultarse en el apartado Ciudadanos y en la sección Trámites y Gestiones Personales del Ministerio de Justicia <http://www.mjusticia.gob.es>

#### **6. PRECIO DEL MENÚ**

##### **6.1. Precio del menú**

6.1.1. El precio diario general del menú escolar en el curso 2020/2021 es de **4,88 €** fijado por Orden 2619/2017, de 13 de julio, del Consejero de Educación, Juventud y Deporte, por la que se establece el precio del menú escolar en los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid, que estará vigente para el curso 2020/2021.

6.1.2. El precio reducido, en sus diferentes importes, será de aplicación exclusivamente para aquellos alumnos que cumplan las condiciones señaladas en





**Comunidad  
de Madrid**

Dirección General de Educación  
Infantil y Primaria

CONSEJERÍA DE  
EDUCACIÓN Y JUVENTUD

la Orden 2619/2017 y en la normativa que actualice su contenido y se tramitará de acuerdo con las instrucciones e indicaciones que elabore al respecto la Dirección General de Educación Concertada, Becas y Ayudas al Estudio.

6.1.3. La normativa actualizada que regula la aplicación de la Ley 37/1992, de 28 de diciembre, del Impuesto sobre el Valor Añadido, implica que el servicio de atención, apoyo y vigilancia a los alumnos en el tiempo de comedor escolar está exento de IVA. Teniendo en cuenta el análisis de costes, la repercusión media del servicio de atención, apoyo y vigilancia a los alumnos supone el 30% del precio diario del menú.

Con el fin de facilitar la gestión económica del servicio de comedor escolar durante el curso 2020/2021, se ofrece la siguiente información:

La Base Imponible del precio diario del menú escolar es **4,5598 €** desglosada en:

- Importe de Atención, apoyo y vigilancia, está exento de IVA: **1,3679 €**.
- Importe restante **3,1918 €**, sujeto al 10% de IVA. Esta cantidad se verá modificada del siguiente modo:
  - ✓ Se detraerá el 0,90% en concepto de reposición y menaje, resultando **3,1630 €**.
  - ✓ En su caso, se detraerá otro 1,90% en concepto de combustible (electricidad, gas...), lo que junto con el 0,90% anterior ofrece la cifra resultante de **3,1024 €**.

En aquellos centros donde existan contadores diferenciados para los distintos suministros de combustible (electricidad, gas,...) que permitan constatar los importes de los consumos imputables al servicio de comedor escolar, el porcentaje del 1,9% podrá sustituirse por los importes de los consumos acreditados. En ningún caso podrán imputarse a la empresa de comedor escolar los gastos de suministros realizados durante los periodos vacacionales en los que no se presta el servicio de comedor escolar regulado en la presente circular.

## **6.2. Devolución parcial o total del precio del menú por comensal/día**

Los criterios para la devolución total o parcial del precio del menú por comensal y día, así como su forma de gestión (mensual, trimestral, anual) a aplicar en las diferentes circunstancias, deben estar aprobados por el Consejo Escolar y ser conocidos por las familias. Se deberán tener en cuenta los criterios establecidos, para la forma de pago y facturación del centro a las empresas, en la Cláusula Undécima del vigente Pliego de Prescripciones Técnicas del Acuerdo Marco de 2017, que puede consultarse en la página web de la Comunidad de Madrid.



**Comunidad  
de Madrid**

Dirección General de Educación  
Infantil y Primaria

CONSEJERÍA DE  
EDUCACIÓN Y JUVENTUD

Los criterios para la devolución de los importes, y siempre que con ello se favorezca el interés de las familias, pueden ser modificados, en el marco de la autonomía de gestión económica de los centros públicos de la Comunidad de Madrid, por acuerdo del Consejo Escolar del centro y aceptación por parte de la empresa.

## **7. MENÚ ESCOLAR**

El menú escolar será, con carácter general, único para todos los usuarios del servicio en cada centro docente.

La programación mensual, por tramos semanales o quincenales, se presentará con una antelación mínima de dos semanas al inicio de cada mes, para su estudio y revisión, en su caso.

La dirección del centro podrá realizar propuestas y sugerencias a la programación mensual de menús. Dichas sugerencias deberán ajustarse nutricionalmente a lo establecido en los pliegos de Prescripciones Técnicas y de Cláusulas Administrativas Particulares del Acuerdo Marco para la homologación de empresas de comedor escolar y deberán realizarse con antelación suficiente para posibilitar su aplicación, no comprometerán la variedad y el equilibrio nutricional del menú y, en todo caso, serán realizadas antes de que dicha programación mensual se distribuya a las familias.

Asimismo, la empresa, a través del centro, deberá facilitar a las familias de los alumnos comensales la información para complementar la dieta diaria

De acuerdo con lo regulado con la normativa vigente, todos los centros públicos deberán ofrecer menús sin gluten a los alumnos que acrediten mediante certificado oficial padecer enfermedad celíaca. En los supuestos en que las condiciones de organización e instalaciones lo permitan, los centros escolares con alumnos que presenten alergias o intolerancias alimentarias, diagnosticadas por facultativos de la especialidad correspondiente y que, mediante el correspondiente certificado médico, acrediten la imposibilidad de ingerir determinados alimentos que perjudiquen su salud, elaborarán menús especiales, adaptados a esas alergias o intolerancias. Para ello, la familia deberá solicitarlo y acreditarlo ante el Consejo Escolar aportando informe emitido por un facultativo de la especialidad correspondiente a la patología que se alegue.

Excepcionalmente, cuando la elaboración de un menú específico para algún alumno pueda generar problemas al propio alumno, al centro docente o a la empresa suministradora, el Consejo Escolar podrá acordar, motivadamente, la denegación del menú específico. En este caso, la Dirección del centro remitirá el expediente completo (certificación del acuerdo adoptado y resto de documentación) a la Dirección de Área Territorial, la cual, previa audiencia del interesado, emitirá la resolución oportuna.

Cuando las condiciones organizativas, o las instalaciones y los locales de cocina, no permitan cumplir las garantías exigidas para la elaboración de los menús especiales, o el coste adicional de dichas elaboraciones resulte inasumible, se facilitarán a los alumnos los medios de refrigeración y



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

## **8. SEGURIDAD ALIMENTARIA**

Las empresas deberán estar especialmente atentas para controlar y garantizar la aptitud para el consumo de los productos utilizados, asegurando su inocuidad, ya que las comidas van destinadas esencialmente a población infantil, especialmente sensible a las incidencias de seguridad alimentaria.

En la elaboración y preparación de la comida del menú escolar, es preciso recordar la importancia que tienen los tiempos de elaboración y conservación de los alimentos, todo ello con el fin de evitar cualquier riesgo para la salud de los comensales.

## **9. INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

### **9.1. Estrategia NAOS**

Los centros difundirán entre la comunidad educativa la información incluida en [http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/estrategia\\_naos.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/estrategia_naos.htm), página web del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, relativa a la estrategia NAOS, programa dedicado a la Prevención de la Obesidad y el Sobrepeso y de fomento de la Actividad Física. Los equipos directivos de los centros realizarán un seguimiento de la adecuación del menú escolar con arreglo a los estándares de calidad exigibles en la normativa vigente.

### **9.2. Asesoramiento nutricional del menú escolar**

Durante el curso 2020/2021, en el Portal Salud de la Consejería de Sanidad, también seguirá estando disponible el **Servicio de Asesoramiento nutricional del menú escolar**. Para obtener más información sobre este servicio y darse de alta se puede consultar en: <http://www.madrid.org/menuescolar>

## **10. Aspectos a tener en cuenta en la organización del servicio de comedor escolar para el curso 2020/2021.**

La presente circular ha sido elaborada en el marco de la Resolución de 9 de julio de las Viceconsejerías de Política Educativa y de Organización Educativa por la que se dictan instrucciones sobre medidas organizativas y de prevención, higiene y promoción de la salud frente a COVID-19 para centros educativos en el curso 2020/2021 y que contempla diferentes escenarios en función de la evolución de la situación generada por el COVID-19. En caso necesario, la Consejería de Educación y Juventud adoptará las medidas oportunas para adaptar el funcionamiento de los centros educativos en general y del servicio de comedor escolar en particular a la evolución de dichas circunstancias.

Por lo que respecta específicamente a la organización inicial del servicio de comedor escolar para el curso 2020/2021, para el que se prevé mantener la duración habitual del servicio, dos horas diarias, los centros incluidos en el ámbito de aplicación de la presente circular llevarán a cabo las siguientes actuaciones:

- Antes del inicio de curso: detectar y actualizar el número de alumnos comensales y su distribución por niveles educativos que harán uso del servicio de comedor escolar de forma regular durante el curso. Esta información, siempre necesaria, en esta ocasión tiene carácter esencial porque debe permitir determinar, antes de la firma del contrato del servicio de comedor y en el marco de la normativa vigente, la plantilla necesaria para atenderlo y valorar, en casos concretos, tanto la modalidad de prestación del servicio de comedor escolar como su viabilidad.

A este fin, y sin perjuicio de la singularidad que representan los meses de septiembre y junio de cada curso, cada centro recabará de las familias a la mayor brevedad la previsión actualizada de utilización del servicio de comedor escolar para el curso 2020/2021.

- Una vez iniciado el curso: realizarán un seguimiento habitual y continuado del número de usuarios del servicio de comedor escolar en relación con el volumen inicialmente previsto y reflejado en el contrato anual. En aquellos centros que cuenten con menos de 100 comensales y en los que a lo largo del curso se produzca una reducción superior al 20% y de carácter estable en el número de comensales, la empresa que presta el servicio podrá proponer a la Dirección del centro, en caso de estar homologada para ello, el cambio de modalidad para la prestación del servicio de comedor escolar. En caso de ser aceptado por el centro, el cambio de modalidad deberá garantizar el cumplimiento de los requisitos de homologación y de carácter higiénico-sanitario establecidos normativamente.

Por otro lado, siguiendo las recomendaciones de las autoridades sanitarias, los centros públicos tendrán en cuenta las siguientes especificaciones de cara al funcionamiento del servicio de comedor escolar:

- En función de la disponibilidad de las instalaciones del centro y el número de comensales, el servicio de alimentación en el comedor escolar se organizará de modo que se reduzca el riesgo sanitario. Para ello la asistencia y presencia en el recinto del comedor escolar se organizará a partir de los distintos grupos de convivencia estable que estarán integrados por los alumnos pertenecientes a una misma unidad escolar.

La distancia mínima en el comedor escolar entre distintos grupos de convivencia estable será de 1,5 metros. En el caso de que haya alumnos que no formen parte de un grupo de convivencia estable o que el colegio público escolarice alumnos de Educación Secundaria Obligatoria se deberá respetar la distancia de 1,5 metros entre dichos alumnos.

- En los periodos anterior y posterior al servicio de alimentación, que forman parte del servicio de comedor escolar, se debe procurar igualmente mantener el distanciamiento entre los distintos grupos de convivencia.
- En el caso de que sea preciso establecer varios turnos para el servicio de alimentación se incluirán tiempos intermedios para proceder a la limpieza y desinfección de las instalaciones.



- La empresa adjudicataria del servicio dispondrá dispensadores de solución alcohólica en las entradas y salidas del comedor y la cocina para su utilización por los alumnos y el personal antes y después del servicio de alimentación.
- Se retirarán del comedor escolar aquellos elementos decorativos no necesarios o superfluos que puedan suponer una posible fuente de contaminación sanitaria.
- Con el fin de facilitar la aplicación de las medidas de distanciamiento social, los centros, de acuerdo con la empresa que preste el servicio, valorarán la existencia y disponibilidad de otras dependencias y espacios contiguos o próximos al recinto habitual del comedor escolar y que puedan ser utilizados para prestar el servicio de alimentación. En su caso, dichos espacios deberán cumplir los mismos requisitos higiénico-sanitarios que el comedor principal.
- Los utensilios (vajilla, cubiertos, vasos, etc.) utilizados por el alumnado y personal del centro, así como el material que se utiliza en las cocinas, deben ser lavados en el lavavajillas de la forma habitual, no siendo necesario utilizar guantes de goma estériles.
- En el caso de tener que utilizar un sistema de autoservicio para los alumnos es necesario evitar que los alumnos accedan al mismo hasta el momento de su recogida. Debe ser el personal adscrito al servicio de comedor quien sirva los platos y evite que los usuarios puedan tocar nada más que sus bandejas. Los centros valorarán la posibilidad de colocación de mamparas de separación entre el personal y los comensales.
- Se evitará que los alumnos se sirvan el agua de las jarras, función que realizará el personal del servicio de comedor ayudándose de una servilleta. Se evitará el uso elementos (servilleteros, saleros, botellas de aceite y vinagre) de uso común y se sustituirán por envases monodosis, que serán facilitados en el momento del servicio.
- Las servilletas deben de ser desechables y serán proporcionadas en el momento del servicio de comedor. Su eliminación se realizará en un cubo con tapa, siempre que sea posible, y con una bolsa de plástico en su interior.
- El personal de cocina deberá estar ataviado correctamente para evitar la contaminación de los alimentos incluyendo el uso de las mascarillas de protección y guantes. El personal de atención educativa adscrito al comedor escolar llevará a cabo el lavado o desinfección frecuente de manos y utilizará mascarilla durante toda la duración del servicio.
- Al igual que en el resto de instalaciones, los centros colocarán en el comedor escolar carteles y avisos destinados a alumnos y personal con informaciones referidas al lavado y desinfección de las manos, el mantenimiento de la distancia de separación y, en su caso, la colocación



**Comunidad  
de Madrid**

Dirección General de Educación  
Infantil y Primaria

CONSEJERÍA DE  
EDUCACIÓN Y JUVENTUD

correcta de mascarillas, etc. Los carteles estarán plastificados para que se puedan limpiar con facilidad.

La Consejería de Educación y Juventud reforzará, contando con la colaboración de los Ayuntamientos de la región, así como con recursos propios, el servicio de limpieza de los colegios públicos, incluyendo el comedor escolar.

EL DIRECTOR GENERAL DE EDUCACIÓN  
INFANTIL Y PRIMARIA

José Ignacio Martín Blasco



Comunidad  
de Madrid

Dirección General de Educación  
Infantil y Primaria

CONSEJERÍA DE  
EDUCACIÓN Y JUVENTUD

<b>ANEXO I: IMPORTES SEGURO INTOXICACIÓN ALIMENTARIA Y RESPONSABILIDAD CIVIL</b>			
<b>Nº DE CENTROS</b>	<b>IMPORTE EN EUROS</b>	<i>(Continuación de la escala)</i>	
<b>1, 2, 3, 4 ó 5</b>	<b>300.500 €</b>	<b>Nº DE CENTROS</b>	<b>IMPORTE EN EUROS</b>
6 (1)	360.500 €	56	3.360.500 €
7	420.500 €	57	3.420.500 €
8	480.500 €	58	3.480.500 €
9	540.500 €	59	3.540.500 €
<b>10</b>	<b>600.500 €</b>	<b>60</b>	<b>3.600.500 €</b>
11	660.500 €	61	3.660.500 €
12	720.500 €	62	3.720.500 €
13	780.500 €	63	3.780.500 €
14	840.500 €	64	3.840.500 €
15	900.500 €	65	3.900.500 €
16	960.500 €	66	3.960.500 €
17	1.020.500 €	67	4.020.500 €
18	1.080.500 €	68	4.080.500 €
19	1.140.500 €	69	4.140.500 €
<b>20</b>	<b>1.200.500 €</b>	<b>70</b>	<b>4.200.500 €</b>
21	1.260.500 €	71	4.260.500 €
22	1.320.500 €	72	4.320.500 €
23	1.380.500 €	73	4.380.500 €
24	1.440.500 €	74	4.440.500 €
25	1.500.500 €	75	4.500.500 €
26	1.560.500 €	76	4.560.500 €
27	1.620.500 €	77	4.620.500 €
28	1.680.500 €	78	4.680.500 €
29	1.740.500 €	79	4.740.500 €
<b>30</b>	<b>1.800.500 €</b>	<b>80</b>	<b>4.800.500 €</b>
31	1.860.500 €	81	4.860.500 €
32	1.920.500 €	82	4.920.500 €
33	1.980.500 €	83	4.980.500 €
34	2.040.500 €	84	5.040.500 €
35	2.100.500 €	85	5.100.500 €
36	2.160.500 €	86	5.160.500 €
37	2.220.500 €	87	5.220.500 €
38	2.280.500 €	88	5.280.500 €
39	2.340.500 €	89	5.340.500 €
<b>40</b>	<b>2.400.500 €</b>	<b>90</b>	<b>5.400.500 €</b>
41	2.460.500 €	91	5.460.500 €
42	2.520.500 €	92	5.520.500 €
43	2.580.500 €	93	5.580.500 €
44	2.640.500 €	94	5.640.500 €
45	2.700.500 €	95	5.700.500 €
46	2.760.500 €	96	5.760.500 €
47	2.820.500 €	97	5.820.500 €
48	2.880.500 €	98	5.880.500 €
49	2.940.500 €	99	5.940.500 €
<b>50</b>	<b>3.000.500 €</b>	<b>100</b>	<b>6.000.500 €</b>
51	3.060.500 €	<b>(1) Por cada centro adicional, a partir del 6º centro inclusive, se incrementa progresivamente el importe de la cobertura en 60.000 euros</b>	
52	3.120.500 €		
53	3.180.500 €		
54	3.240.500 €		
55	3.300.500 €		



Dirección General de Educación  
Infantil y Primaria

CONSEJERÍA DE  
EDUCACIÓN Y JUVENTUD

**ANEXO II**

**PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR COLECTIVO ESCOLAR**

**Suministro de menús escolares a centros docentes públicos no universitarios y actuaciones complementarias.**  
(Modelo de Anexo actualizado a partir de la Orden 917/2002 (BOCM 2 de abril de 2002))

Concurso de Acuerdo Marco para la adopción de tipo: Referencia **C-322A/003-2017** de la Consejería de Educación, Juventud y Deporte.

**ORGANISMO PETICIONARIO:** Dirección General de Educación Infantil y Primaria, Consejería de Educación y Juventud, Calle Alcalá, 32, 3ª planta. 28014. Madrid. NIF: S-78/00001-E.

**EMPRESA ADJUDICATARIA SUMINISTRADORA:**

Nombre de la empresa: .....

CIF/NIF..... Modalidad/es autorizada/s: (poner cruz) **A**  **B**

Nº de Registro Sanitario de la Empresa ..... Nº de Registro Sanitario de la cocina central para Modalidad B ..... y Nº de Registro Sanitario, en su caso, de cada una de las cocinas centrales suministradoras de productos de línea en frío/quinta gama distintos del anterior, ....., ....., .....

Domicilio (empresa/delegación).....

C. Postal..... Localidad.....

Tfno.: ..... FAX: .....

Correo electrónico: .....

**CENTRO RECEPTOR DEL SUMINISTRO. DAT MADRID.-.....**

Código de centro: **280**

(Si un mismo centro tiene comedor en dos o más localidades, cumplimentar el **Anexo II** por cada una de ellas).

Nombre del centro: .....

Domicilio: .....

C. Postal..... Localidad.....

Tfno.: ..... FAX: .....

Correo electrónico: .....

**DESCRIPCIÓN DEL OBJETO DEL SUMINISTRO:**

Suministro de menús escolares y actuaciones complementarias en el centro escolar:

Curso escolar..... Periodo: ..... Número de días.....

Número aproximado de menús: a) al día: ..... b) al mes: ..... c) al año.....

Precio general del menú/día: .....€

Coste estimado del servicio: a) diario.....€ b) mensual.....€... c) anual.....€

**DILIGENCIA:** Para hacer constar que el Consejo Escolar ha acordado la elección de la empresa suministradora citada en este Anexo quien ha presentado la documentación acreditativa de estar al corriente en el cumplimiento de las obligaciones tributarias y con la Seguridad Social, así como póliza y recibo actualizado del seguro de intoxicación y responsabilidad civil, con cobertura suficiente y específica para este centro.

En.....a..... de..... de.....

<b>EL DIRECTOR DEL CENTRO</b>  Fdo:..... Fecha: .....	<b>ACEPTACIÓN Empresa</b>  Fdo:..... Fecha: .....	<b>CONFORME Director la DAT de Madrid.....</b>  Fdo:..... Fecha: .....
--	--	---





Comunidad de Madrid

Dirección General de Educación Infantil y Primaria

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y JUVENTUD

ANEXO III

DECLARACIÓN JURADA SOBRE EL NÚMERO DE CENTROS DOCENTES PÚBLICOS CON LOS QUE SE HA ACORDADO LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR COLECTIVO ESCOLAR EN EL ÁMBITO DE LA COMUNIDAD DE MADRID

D.....
Nº de Documento de Identidad ....., titular y/o representante legal de la empresa cuyos datos se indican a continuación,

EMPRESA ADJUDICATARIA SUMINISTRADORA:

Nombre de la empresa: .....
CIF/NIF..... Si es Modalidad B, indicar el Nº de Registro Sanitario de la empresa ..... y el de la cocina central si es distinto, .....
Domicilio (empresa/delegación).....
C. Postal..... Localidad.....
Tfno.: ..... FAX: .....
Correo electrónico: .....

DECLARA bajo su responsabilidad que:

- 1. La citada empresa está homologada para prestar el servicio de comedor colectivo escolar como resultado del Concurso de Acuerdo Marco para la adopción de tipo Referencia C-322A/003-2017 resuelto por la Consejería de Educación, Juventud y Deporte de la Comunidad de Madrid mediante Resolución del Secretario General Técnico.
2. Estar autorizado por la Consejería de Educación, Juventud y Deporte para suministrar el servicio de comedor a (nº de centros)..... de la Modalidad A y, en su caso, (nº de centros)..... de la Modalidad B.
3. Haber sido propuesto por el centro cuyos datos se indican a continuación para prestar el servicio de comedor escolar durante el curso..... mediante la Modalidad..... y que dicho centro ocuparía el (nº de orden de centros) ..... del total de centros para los que obtuvo homologación en dicha Modalidad.

Código de centro: 280

CENTRO RECEPTOR DEL SUMINISTRO. DAT MADRID-.....

(Si un mismo centro tiene comedor en dos o más localidades, cumplimentar el Anexo por cada una de ellas).

Nombre del centro: .....
Localidad..... Tfno.: .....

En..... a..... de..... de.....

Fdo:.....

SR DIRECTOR DEL (nombre del centro).....
(nombre de la localidad) .....