



## ANEXO III

A continuación, se recogen las frecuencias de consumo de los diferentes platos y gramajes orientativos por grupos de edad a tener en cuenta por las empresas adjudicatarias definidos en el expediente de contratación c02/010/2015

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

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

	Grupo de alimentos (Como ingrediente principal)	Frecuencias Mínimas	Frecuencias Máximas
Primeros platos	Verduras y hortalizas (con y sin patatas)	1/ semana 6/mes	
	Arroz y pasta	1/semana	
	Legumbres (con verdura o patata)	1/semana 6/mes	
Segundos platos	Carnes	2 / semana	
	Derivados cárnicos no sometidos a tratamiento mixtos		2/ mes
	Pescados	1/ semana 6/mes	
	Huevos		1/ semana
	Derivados cárnicos pasteurizados.		1/ mes
	Precocinados		2/ mes
	Rebozados		2/semana
	Frituras		2/ semana.
Postre	Fruta fresca	3/ semana	
	Fruta en conserva		1/ mes
	Postre lácteo		2/semana
Guarniciones	Vegetales crudos	2/ semana	
	Verdura cocida	1/ semana	
	Patatas fritas/ chips		1/ semana
	Arroz/Pasta		2/mes
	Mahonesa		2/mes
	Tomate frito/salsa de tomate		2/ semana