



ANEXO

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS CAFETERÍA/COMEDOR UNIVERSITARIO EDIFICIO ANTIGUA FABRICA DE TABACOS

1.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

La Universidad de Sevilla convoca la licitación del Servicio de Cafetería y Comedor Universitario del Edificio de la Antigua Fábrica de Tabacos.

El Servicio de Cafetería, cuenta con una zona en la planta baja del edificio y su explotación será conjunta con el servicio de Comedor Universitario del Edificio de la Antigua Fábrica de Tabacos de la Universidad de Sevilla.

El servicio estará limitado a todos los miembros de la Comunidad Universitaria y aquellos otros agentes que colaboren directa o indirectamente con la misma.

La cafetería prestará los servicios propios derivados de su actividad, quedando expresamente prohibidas las bebidas alcohólicas, así como cualquier producto relacionado con el tabaco (con la única salvedad de cerveza y vinos).

La cafetería tendrá la obligación de servir y promocionar diariamente un desayuno y en su caso, una merienda que cumplan las características de saludables y sostenibles tal y como quedan definidos en este mismo pliego de condiciones en sus apartados correspondientes.

Horario de apertura en periodo lectivo:

De lunes a viernes de 8.00 a 21.00 horas.

Horario de apertura en periodo no lectivo, previa conformidad y consenso con los responsables de los centros incluidos en el edificio:

De lunes a viernes de 8 a 15 horas, salvo que se precise ampliar el mencionado horario con motivo de exámenes o cualquier actividad desarrollada por el centro o cualquier otro organismo de la Universidad de Sevilla, previo conocimiento de la Dirección de los Servicios Sociales y Comunitarios y conformidad de los responsables de los centros implicados.

No obstante lo anterior, la cafetería podrá permanecer cerrada en el periodo no lectivo de Navidad, Semana Santa, Feria y mes de agosto, previo conocimiento de la Dirección de los Servicios Sociales y Comunitarios y conformidad de los responsables de los centros implicados.



ANEXO

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS CAFETERÍA/COMEDOR UNIVERSITARIO EDIFICIO ANTIGUA FABRICA DE TABACOS

El Servicio de Comedor del Edificio de la Antigua Fábrica de Tabacos de la Universidad de Sevilla, cuenta con cocina y comedor con autoservicio en planta alta y una zona restringida a Personal Docente y Personal de Administración y Servicios en planta alta.

El servicio estará limitado a todos los miembros de la Comunidad Universitaria y aquellos otros agentes que colaboren directa o indirectamente con la misma.

El comedor universitario prestará los servicios propios derivados de su actividad, quedando expresamente prohibidas las bebidas alcohólicas, así como cualquier producto relacionado con el tabaco (con la única salvedad de cerveza y vinos).

El comedor tendrá la obligación de servir y promocionar diariamente al menos un menú que cumpla las características de saludable y sostenible tal y como queda definido en este mismo pliego de condiciones en sus apartados correspondientes.

Dentro del capítulo de mejoras:

Se admitirán mejoras relacionadas con el canon en metálico establecido, el canon en especie, el precio del menú y sobre la ampliación de los horarios establecidos en este pliego de prescripciones técnicas.

Visitas a las instalaciones: se señalará un día para todos los interesados.

El Servicio de comedor se ofrecerá al público con carácter general de lunes a viernes de 13 a 16 horas, sin perjuicio de que las necesidades de la Universidad de Sevilla, obliguen a una modificación del mismo. No obstante, para ofrecer el desayuno y merienda, el comedor podrá tener un horario de apertura de lunes a viernes entre las 8 y 18 horas. En cuanto a las fechas de apertura y cierre de las instalaciones, **se ajustará al calendario académico aprobado por la Universidad de Sevilla.**

2. OBJETO

2.1 El presente pliego de prescripciones técnicas tiene por objeto definir las características técnicas necesarias para la gestión del servicio de cafetería/comedor universitario del Edificio de la Antigua Fábrica de Tabacos de la Universidad de Sevilla.

2.2 El servicio de dicho comedor/cafetería universitario, a efectos del presente pliego, comprende la elaboración y distribución de los desayunos, meriendas y almuerzos, incluido su almacenamiento en las debidas condiciones de higiene y seguridad alimentaria hasta su consumo por los usuarios.



ANEXO

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS CAFETERÍA/COMEDOR UNIVERSITARIO EDIFICIO ANTIGUA FABRICA DE TABACOS

3. REQUISITOS LEGALES APLICABLES

Será de obligado cumplimiento para el concesionario la legislación y normativa vigente en materia de manipulación de alimentos, productos alimenticios, comedores colectivos, comercio justo y consumo responsable o cualquier otra que le sea de aplicación o pudiera serlo durante la prestación de los servicios objeto de la contratación.

Se tendrán en cuenta como requisitos del servicio las siguientes recomendaciones establecidas por las instituciones competentes:

- ✓ Estrategia NAOS para la Nutrición, Actividad física y Prevención de la Obesidad del Ministerio de Sanidad y Consumo.
- ✓ El Plan para la Promoción de la Actividad Física y Alimentación Equilibrada 2004-2008 de la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía.
- ✓ Guías alimentarias para la población española realizadas por la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC) en el año 2004 y sus revisiones posteriores en 2016.
- ✓ Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
- ✓ Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- ✓ Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.
- ✓ Acuerdo 11.2/CG 29-3-17, por el que se aprueba la adhesión de la Universidad de Sevilla a la Declaración de la CRUE sobre Comercio Justo y Consumo Responsable.

4. HIGIENE Y MANIPULACIÓN.

A través de la gestión de la seguridad alimentaria del alimento se asegurará una óptima calidad higiénica de todo el servicio de comedor. Esto supone el desarrollo y seguimiento de unas buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos al objeto de evitar su contaminación biológica, química y física desde la compra hasta el consumo, así como en todo el proceso de elaboración y servicio.

Para mantener la adecuada calidad, higiene y valor nutritivo de los alimentos es necesario cuidar las condiciones de su manipulación y almacenamiento, así como de la conservación de la comida ya preparada, en consecuencia:

- El adjudicatario será responsable de implantar y mantener actualizado un plan de trazabilidad, documentado y con los registros correspondientes, como parte de su sistema de autocontrol, en cada uno de los locales. Se conocerá la trazabilidad de las materias primas con factura de las mismas, y deberán tener un correcto almacenamiento y adecuado método de conservación.



ANEXO

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS CAFETERÍA/COMEDOR UNIVERSITARIO EDIFICIO ANTIGUA FABRICA DE TABACOS

- Los productos envasados deberán disponer de sus etiquetas correspondientes en las que consten los datos obligatorios que contemplan las disposiciones legales vigentes en materia de etiquetado de alimentos.
- Se tendrá en cuenta la fecha de consumo preferente y caducidad de los productos envasados. No se servirán nunca productos caducados.
- Se evitará el contacto entre alimentos crudos y comidas preparadas. Nunca se cortará en la misma tabla carne cruda y cocida.
- Para mahonesas se utilizarán siempre productos envasados y etiquetados según legislación sobre etiquetado. Una vez abiertas se conservarán en frigorífico y por un período máximo de 24 horas.
- La preparación de salsas, cremas y natas se efectuará poco tiempo antes de su consumo, se conservarán refrigeradas y por un máximo de 24 horas.
- Las verduras se lavarán abundantemente, eliminándose parásitos, tierra, etc..., sumergiéndolas en una solución adecuada de hipoclorito sódico en agua potable corriente, proporcional a la cantidad y al tiempo oportuno para su desinfección. Posteriormente se lavarán con abundante agua potable corriente.
- No se volverán a congelar productos descongelados total o parcialmente.
- No se utilizará para su rallado el pan que haya estado en contacto con el público.
- No deben usarse aceites a granel. Se usarán aceites envasados, precintados y con etiquetas ajustadas a la legislación sobre etiquetado.
- La leche será fresca o UHT, envasada en bolsa, botella de vidrio opaco, plástico opaco o tetra brick. Se mantendrá en lugar fresco y apartado de la luz solar. Una vez abierta debe mantenerse en frigorífico y por un período máximo de 24 horas.
- Tanto las materias primas como las comidas preparadas, cuando sean expuestas, estarán aisladas y protegidas mediante armario o vitrina y mantenidas en adecuadas condiciones de conservación de acuerdo a la normativa alimentaria vigente.
- Las materias primas, una vez retiradas de las cámaras de conservación, serán utilizadas de inmediato, comprobándose antes de su uso las condiciones técnicas y sanitarias de aptitud para el consumo.
- Las comidas deberán prepararse con la menor anticipación posible al tiempo de su consumo en caso de elaborarse mediante línea caliente y con no más de cinco días si el método de elaboración es línea fría.
- Los alimentos deben estar exentos de cualquier contaminación física, química o microbiológica que pueda suponer riesgos para la salud.
- Las comidas preparadas cocinadas se mantendrán en refrigeración a temperatura igual o menor de 4°C hasta su utilización, y se recalentarán el tiempo suficiente para que se garantice que se alcance en el centro del producto una temperatura igual o superior a 65° C.
- Los aditivos utilizados en la elaboración de comidas preparadas se ajustarán a lo dispuesto en la normativa alimentaria en vigor y a las exigencias de este pliego.



ANEXO

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS CAFETERÍA/COMEDOR UNIVERSITARIO EDIFICIO ANTIGUA FABRICA DE TABACOS

5. SOSTENIBILIDAD

Según Acuerdo 11.2/CG 29-3-17, por el que se aprueba la adhesión de la Universidad de Sevilla a la Declaración de la CRUE sobre Comercio Justo y Consumo Responsable en consonancia con la nueva Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, la empresa concesionaria deberá tenerlo presente para garantizar modelos de consumo y producción sostenibles.

Este acuerdo relativo al Consumo Responsable hace referencia a llevar a cabo acciones orientadas a la elección de los productos y servicios no solo en base a su calidad y precio, sino también por su impacto ambiental y social, por lo que la empresa concesionaria deberá integrar los criterios éticos, sociales, medioambientales y de Comercio Justo en sus compras y contrataciones.

Deben primarse los alimentos de origen vegetal sobre los de origen animal y dentro de los alimentos de origen animal no se abusará de la carne de ternera dándose preferencia a otras especies animales.

Los menús deben confeccionarse con productos de proximidad y deben demostrar mediante albaranes de compra la procedencia de cada alimento empleado.

Los menús deben confeccionarse con productos de temporada.

La materia prima que sea posible adquirir sin excesos de embalajes se preferirá a la que tenga embalajes innecesarios.

Debe haber un compromiso explícito de reciclar los residuos generados durante todo el proceso de adquisición de materias primas, elaboración y servicio de comedor.

Debe planificarse adecuadamente los menús así como implantar cualquier medida necesaria para evitar tirar comida, valorándose muy positivamente cualquier compromiso escrito en este sentido.

6. SERVICIO DE DESAYUNOS, MERIENDAS SALUDABLES Y SOSTENIBLES

Además de los desayunos y meriendas tradicionales, donde se podrá incluir cualquier tipo de producto, dentro de la oferta que el concesionario haga, se ofertará y venderá con la denominación de desayuno o merienda saludable y sostenible el constituidos por:

- Fruta entera o de cuarta gama (la fruta tendrá que exponerse de manera bien visible y dispuesta de forma atractiva).
- Pan integral elaborado con harinas integrales de buena calidad.
- Leche de vaca y leche de soja. Pudiéndose ofrecer también leche sin lactosa según demanda y/o café o descafeinado e infusiones.
- Aceite de oliva virgen extra, mantequilla, tomate natural y/o queso fresco.



ANEXO

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS CAFETERÍA/COMEDOR UNIVERSITARIO EDIFICIO ANTIGUA FABRICA DE TABACOS

Todos los productos del desayuno saludable y sostenible serán de proximidad y en el caso de la fruta, además será de temporada.

El desayuno y la merienda saludables y sostenibles tendrán que ser publicitados y hacer constar de un modo claro y público los alimentos que la forman y sus características de sostenibilidad.

Estos desayunos o meriendas saludables podrán tener una promoción especial para incentivar su consumo frente al desayuno convencional que no podrá disfrutar de ninguna promoción o cartilla de descuento.

Dentro del desayuno y merienda saludable y sostenible no podrán servirse bollería o galletería industrial, embutidos grasos, margarinas, snacks salados, zumos de brick o cualquier otra bebida refrescante azucarada o edulcorada. Estos productos tampoco podrán formar parte de ninguna promoción o descuento.

7. SERVICIO DE ALMUERZOS SALUDABLES Y SOSTENIBLES

7.1 DISEÑO Y PLANIFICACIÓN DE MENÚS/ALMUERZOS.

El diseño y planificación de los menús será realizado por un Graduado/Diplomado en Nutrición Humana y Dietética (persona física o jurídica) contratado por la empresa adjudicataria quien diseñe y calibre los diferentes menús y/o dietas que se presenten a licitación y aquellos que presenten modificaciones y adaptaciones necesarias a lo largo del curso académico. La empresa que opte a la adjudicación deberá demostrar su relación contractual con el dietista-nutricionista en el momento de presentar la documentación a concurso y su compromiso a disponer de los servicios de este perfil profesional a lo largo de toda la licitación. El responsable del contrato de la Universidad de Sevilla o en quien delegue, aprobará los menús presentados y aquellos que se elaboren a lo largo del curso conforme al calendario de envío de menús que se indique, siendo responsabilidad de la empresa adjudicataria su correcta elaboración y servicio.

Será requisito imprescindible para la adjudicación del servicio, la confección de 30 menús (almuerzos) ajustados al criterio de menú saludable y sostenible tal y como se describe en este pliego así como de sus dietas especiales derivadas obligatorias especificadas en el apartado 7.2. Cada menú estará constituido por un primer plato, un segundo plato, pan y postre.

Entre el primer y segundo plato del menú encontraremos tres elementos básicos, verduras (ensaladas o verduras cocinadas), alimentos fuente de hidratos de carbono (legumbres, pastas, arroz, patatas, cuscús, quinoa, yuca...) y alimentos fuente de proteínas (legumbres y derivados de la soja, huevos, pescados, carnes magras, frutos secos, quesos y otros lácteos...).

A la hora de servir los platos nos aseguraremos que en el conjunto de los dos platos tendremos una ración de verduras, una ración de alimentos ricos en hidratos de carbono y una ración de alimentos ricos en proteínas, además de pan, fruta y agua.

A efectos prácticos y aproximados nos servirán de guía a la hora de servir los alimentos los siguientes volúmenes a los que consideraremos ración:



ANEXO

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS CAFETERÍA/COMEDOR UNIVERSITARIO EDIFICIO ANTIGUA FABRICA DE TABACOS

- Una ración de verduras ocupa entre 2/3 de un plato y un plato completo.
- Una ración de alimentos ricos en hidratos de carbono ocupa entre 2/3 de un plato y un plato completo pudiendo tener como condimentos otras verduras.
- Una ración de alimentos ricos en proteínas pueden ser:
 - Un plato de legumbres (garbanzos, lentejas, judías)
 - Un plato de leguminosas (guisantes, habas, judías verdes) junto a una porción pequeña de proteínas que en el plato puede ocupar aproximadamente 1/6 de su volumen.
 - Un volumen similar a 1/3 de un plato de carne, pescado, huevos (2 unidades) o tofu que pueden servirse en uno de los dos platos o distribuirse entre los dos platos del menú (1/6 + 1/6).

Por tanto las combinaciones posibles son:

- Un primer plato de verduras y un segundo constituido por 2/3 de hidratos de carbono y 1/3 de proteínas. Ej: ensalada variada y arroz integral con pollo.
- Un primer plato constituido por 2/3 de verduras y 1/3 de proteínas, y un segundo constituido por hidratos de carbono. Ej: ensalada de atún y pasta integral con tomate.
- Un primer plato de verduras y un segundo de legumbres. Ej: tomate aliñado y potaje de garbanzos. Si fuera necesario se puede completar la fracción proteica con huevo, yogur o queso fresco, frutos secos, etc.
- Un plato de leguminosas (habas, judías verdes y guisantes) junto con 1/6 de otro alimento proteico y un segundo plato de hidratos de carbono. Ej: guisantes con un huevo revuelto y un puré de patatas.
- Un plato de leguminosas (habas, judías verdes y guisantes) y un segundo plato de hidratos de carbono con 1/6 de alimentos proteicos. Ej: judías verdes rehogadas en ajo y quinoa con frutos secos.
- Un primer plato de verduras con 1/6 de un alimento proteico y un plato de hidratos de carbono con 1/6 de alimentos proteicos. Ej: Berenjena con queso gratinado y Cuscús integral con tofu.

Los almuerzos se acompañarán siempre de pan integral, fruta y agua.

Una vez se haya resuelto la adjudicación se comprobará periódicamente que las comidas se ajustan a todos los requisitos técnicos del presente pliego de condiciones y que estén correctamente preparadas, condimentadas y presentadas teniéndose en cuenta que además de su función alimentaria, deben considerarse motivo de satisfacción colectiva y personal. En este sentido, el responsable del contrato de la Universidad de Sevilla o la persona o entidad en quien delegue, podrá requerir productos de superior calidad si estiman que de ese modo se da mejor cumplimiento al objeto del concurso.



ANEXO

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS CAFETERÍA/COMEDOR UNIVERSITARIO EDIFICIO ANTIGUA FABRICA DE TABACOS

7.2 DISEÑO Y PLANIFICACIÓN DE MENÚS/ALMUERZOS DE DIETAS ESPECIALES DERIVADAS.

La empresa deberá atender a aquellos comensales con necesidades dietéticas especiales y ofertará menús adaptados al menos para personas que padecen intolerancia al gluten, intolerancia a la lactosa, alergia a algún alimento según demanda y también para musulmanes, ovo-lacto-vegetarianos y veganos.

Todas las dietas especiales se harán en base a peticiones previas de los miembros de la comunidad universitaria solicitadas al menos un día antes al responsable del comedor, no estando la empresa obligada en ningún caso a disponer de ellas si no prevén su servicio.

El dietista nutricionista de la empresa adjudicataria estudiará y valorará la posibilidad de la elaboración de otras dietas especiales solicitadas distintas a las anteriores por la comunidad universitaria y tratará de satisfacer dicha demanda en base a sus posibilidades técnicas.

La empresa anunciará en su página web las dietas especiales que sirve, sus características técnicas principales y el plazo con el que deben ser solicitadas incentivando con ello su demanda.

Otras consideraciones sobre las dietas especiales

1. Las dietas especiales deben ser correctas desde el punto de vista nutricional, pero además tendrán que ser variadas, evitando la repetición monótona de platos. Se recurrirá a alimentos propios de la dieta especial, como el pan para celíacos en la dieta apta para la sensibilidad al gluten, la leche de soja para la dieta de intolerancia a la lactosa, el seitán o la proteína de soja texturizada para la dieta vegetariana, etc.
2. Para las dietas de alergia a algún tipo de fruta bastará con indicar que una fruta es sustituida por otra a la que no se es alérgico, y no habrá que entregar una valoración completa de la dieta. En estos casos no será obligatorio servir cinco variedades diferentes de fruta por semana, pero tratarán de diversificarse atendiendo a las posibilidades del usuario afectado.
3. Para las dietas de alergia a pescado y/o marisco y/o huevo se sustituirá el pescado, marisco o huevo por otros alimentos proteicos, frente a los cuales no se tenga alergia. Esto se hará respetando siempre el total de la ingesta proteica (10-15% del valor calórico total del menú) y sin incrementar de forma excesiva la cantidad de raciones de un determinado alimento proteico por semana tratando que la dieta sea lo más variada posible...
4. Para las dietas de alergia a las leguminosas se sustituirán las legumbres y leguminosas por carne, pescado o huevos, ajustándose básicamente a las frecuencias semanales de consumo de estos alimentos. La frecuencia de la carne no debe superar dos raciones en una semana o 10 en un periodo de seis semanas consecutivas y se buscarán fuentes de proteínas alternativas.
5. Para las dietas de intolerancia a la lactosa no bastará con sustituir el yogur por fruta, habrá que cuidar la composición global de la dieta. Esta dieta debe tener, al igual que las anteriores, características similares a la basal en cuanto a composición nutricional.



ANEXO

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS CAFETERÍA/COMEDOR UNIVERSITARIO EDIFICIO ANTIGUA FABRICA DE TABACOS

6. La dieta para celíacos debe ser especialmente cuidada en cuanto a la manipulación de los alimentos que la componen y su composición que debe ser igualmente equilibrada.
7. La dieta vegetariana tendrá fuentes alternativas de proteínas como tofu, seitán o soja y tendrán al igual que la basal, entre un 10 y un 15% del total energético procedente de este nutriente y se elaborarán siguiendo un protocolo similar al de las personas alérgicas evitando cualquier fuente de contaminación cruzada. Se evitará por ejemplo freír patatas en un aceite donde se haya frito pescado o usar la misma cuchara para remover un plato elaborado con pescado y otro que deba ser calificado de vegetariano o vegano.
8. La dieta para musulmanes, además de excluir el cerdo, contemplará la posibilidad de incluir alimentos *Halal* si existen para ello condiciones técnicas y posibilidad de adquisición de estos productos.

7.3 PRESENTACIÓN:

En un mismo día de servicio se ofertarán 3 menús distintos. Al menos uno de ellos debe cumplir todos los requisitos del menú saludable y sostenible tal y como se detalla en el presente pliego siendo deseable que el resto de los menús que se oferten tiendan a aproximarse al máximo a los parámetros de este menú. Se valorará muy positivamente cualquier compromiso en esta dirección.

Los menús correspondientes a los almuerzos saludables y sostenibles deben presentarse debidamente planificados.

Cada menú estará constituido por primer plato, segundo plato, pan, fruta y como bebida exclusivamente agua.

Se debe evitar días consecutivos con preparaciones o alimentos similares (ejemplo: menú 1 y menú 2 pescado, o menú 4 y menú 5 legumbres, dentro de una misma semana).

Se proporcionará a la comunidad universitaria información de la planificación de menús avaladas por su dietista-nutricionista, así como sugerencias de posibles meriendas y cenas aconsejadas, para mantener una dieta saludable.

Los menús basales y los de las dietas especiales deben presentarse para su evaluación con 20 días de antelación antes de su servicio en el comedor universitario, al organismo contratante o persona o entidad en quien delegue.

La empresa adjudicataria debe presentar para su análisis, control y aprobación el menú basal de seis semanas cada seis semanas y todos aquellos menús de dietas especiales que elaboren derivados del menú basal, tanto los obligatorios como los opcionales.

Las dietas especiales se presentarán siguiendo las reglas generales de presentación de menús basales descritas en este apartado.

Cuando tras una primera valoración se detecten deficiencias en el menú, este será devuelto a la empresa adjudicataria para su corrección tantas veces como sea necesario hasta que se considere que cumple todos los criterios de calidad exigidos en este pliego de condiciones. Los menús deben tener la calificación de apto antes de la fecha en la que se sirvan en los comedores universitarios.



ANEXO

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS CAFETERÍA/COMEDOR UNIVERSITARIO EDIFICIO ANTIGUA FABRICA DE TABACOS

En el caso de tener que presentar la documentación nuevamente tras alguna valoración no aprobada, los cambios efectuados, deben resaltarse en algún color que identifique claramente las modificaciones efectuadas.

La documentación que debe ser remitida por e-mail para su aprobación a la dirección que convenga la entidad contratante será:

- Planilla de menús de seis semanas.
- Fichas técnicas de cada plato y menús según los modelos usados por las empresas con contrato en vigor en la página de comedores universitarios del Servicio de Asistencia a la Comunidad Universitaria en el enlace: <https://sacu.us.es/spp-servicios-comedores>.
- Fichas de productos de elaboración externa similar a los modelos usados por las empresas con contrato en vigor en la página de comedores universitarios del Servicio de Asistencia a la Comunidad Universitaria en el enlace: <https://sacu.us.es/spp-servicios-comedores>.
- Dietas especiales. Con cada dieta especial se presentará igualmente: planilla de seis semanas, fichas técnicas de cada plato y del menú de cada día y fichas de productos de elaboración externa siguiendo el modelo de los menús basales.

Estos mismos modelos se deben usar para presentar la oferta a concurso tanto en papel como en formato electrónico.

a) Planilla de menús de seis semanas.

- La planificación de los menús se recogerá en una planilla constituida por 6 filas, cada una de las cuales estará dividida en 5 columnas. Cada fila corresponderá a efectos de planificación al menú de cinco días consecutivos servidos a lo largo de una semana pudiendo existir planillas con casillas sombreadas correspondientes a días festivos o no lectivos donde no se oferte el servicio de comedor.
- Se presentarán un total de 30 menús saludables correspondientes a 30 almuerzos, enumerados del 1 al 30, uno en cada casilla como indica el siguiente cuadro resumen.

PLANILLA DE MENÚS					
1	Menú 1	Menú 2	Menú 3	Menú 4	Menú 5
2	Menú 6	Menú 7	Menú 8	Menú 9	Menú 10
3	Menú 11	Menú 12	Menú 13	Menú 14	Menú 15
4	Menú 16	Menú 17	Menú 18	Menú 19	Menú 20
5	Menú 21	Menú 22	Menú 23	Menú 24	Menú 25
6	Menú 26	Menú 27	Menú 28	Menú 29	Menú 30



ANEXO

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS CAFETERÍA/COMEDOR UNIVERSITARIO EDIFICIO ANTIGUA FABRICA DE TABACOS

- En la planilla de menús debe aparecer la composición nutricional de los menús en la parte inferior de la cuadrícula correspondiente, especificando kcal, porcentaje de proteínas, grasas e hidratos de carbono así como el resto de nutrientes especificados en el RE 1169/2011. En la misma planilla se identificarán claramente aquellos alimentos de procedencia ecológica o de comercio justo, así como los menús aptos para vegetarianos y para veganos señalados con un punto de color verde para los primeros o dos puntos del mismo color para los segundos.
- Cada semana se publicará en la página web del concesionario y del SACU y se expondrá en el comedor una planilla con todos los menús correspondientes a la semana en curso que derivará de la planilla de 6 semanas aprobada.
- En planilla de los menús se debe especificar claramente la naturaleza del plato y su técnica culinaria principal, en aquellas preparaciones que puedan admitir variaciones, siendo lo más descriptivo posible e incluyendo al menos los ingredientes principales.
 - Ejemplo 1: merluza con ensalada debería especificarse: merluza a la plancha con ensalada de lechuga, tomate y pepino.
 - Ejemplo 2: pescado con zanahorias debería especificarse: atún a la plancha con zanahorias baby.
 - Ejemplo 3: carne con patatas debería especificarse: ternera en salsa con patatas al horno.

b) Ficha técnica:

- La ficha técnica de los platos tendrá que proporcionar la siguiente información: nombre del plato, Ingredientes y gramaje por persona, técnica culinaria empleada (frito, horno, plancha...) y valoración nutricional (kcal, proteínas, lípidos e hidratos de carbono así como el resto de nutrientes que especifica el RE 1169/2011), también tendrá que especificar qué platos son vegetarianos o veganos y que alimentos son ecológicos o proceden del comercio justo mediante signos o códigos claramente identificables.
- Las fichas técnicas de todos los platos que componen el menú diario deben ir juntas y ser también valoradas en su conjunto junto con el pan y la fruta especificando el valor de cada uno de los nutrientes conforme lo especificado en el punto anterior.
- Se debe entregar la relación de todas las fichas técnicas debidamente referenciadas junto a la planilla de menús cada seis semanas. El nombre que se le da al plato en la planilla debe corresponderse con el de la ficha técnica. Este nombre debe definir al plato de forma clara, indicando su composición o ingredientes principales y la técnica culinaria empleada. Ejemplo: Arroz integral con pollo y champiñones salteados.



ANEXO

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS CAFETERÍA/COMEDOR UNIVERSITARIO EDIFICIO ANTIGUA FABRICA DE TABACOS

- Cuando se utilice un mismo plato en más de una ocasión, la ficha técnica se repetirá tantas veces como sea necesario para que esta acompañe siempre al plato con el que se presenta en el menú diario.
 - La suma de los nutrientes del primer plato, el segundo, el postre y el pan deben coincidir con la valoración reflejada en la planilla de seis semanas y responder al reparto de macronutrientes definido en el apartado 7.4.
- c) Ficha de productos de elaboración externa:
- Es obligatorio entregar las fichas técnicas de productos externos que se utilizan en la elaboración de los menús (ejemplo: tomate frito, tortilla de patatas, caldos, o cualquier alimento compuesto de más de un ingrediente).
 - Esta ficha técnica deberá ser la proporcionada por el fabricante o proveedor del producto. En el caso de no disponer de esta información se debe adjuntar la etiqueta del producto donde figuren el valor nutricional por 100 gramos de producto, los alérgenos y el listado de ingredientes.
 - Estos alimentos están permitidos cuando cumplan todos los criterios del protocolo nutricional del presente pliego, debiendo ser alimentos saludables, sin grasas hidrogenadas, sin potenciadores del sabor, con carne magra (en caso de ser un derivado cárnico) y elaborado solo con ingredientes de máxima calidad como aceite de oliva virgen extra, etc...
- d) Dietas especiales:
- Son las derivadas del menú sostenible y saludable que cubren necesidades especiales de los usuarios tales como dietas adaptadas a patologías o a requerimientos de tipo filosófico o religioso.
 - Se deben presentar al concurso todas las dietas especiales obligatorias entre la que habrá al menos una dieta para algún tipo de alergia.
 - Cada mes se presentarán para su evaluación todas las dietas especiales obligatorias entre la que habrá al menos una dieta para algún tipo de alergia.
 - Se presentarán del mismo modo que la basal junto con sus planillas de seis semanas, fichas técnicas y fichas de productos de elaboración externa correspondientes.
 - Las dietas especiales deben ir acompañadas de un cuadro resumen que indique las características de las mismas y estas deben ser publicadas en la página web de la empresa y del SACU.



ANEXO

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS CAFETERÍA/COMEDOR UNIVERSITARIO EDIFICIO ANTIGUA FABRICA DE TABACOS

- Las diferencias en el menú de la dieta especial con respecto al menú de la dieta basal se sombreearán en la planilla general del menú de la dieta especial o se indicará de alguna otra forma lo suficientemente clara.
- Las fichas de los platos de menús de dietas especiales deben estar bien referenciadas y entregarse junto a la planilla general de la dieta especial.

En el caso de los alimentos de comercio justo y alimentos ecológicos declarados, se enviarán las facturas de las compras para su control.

El menú saludable y sostenible debe estar confeccionado con alimentos de proximidad y de temporada y debe poder acreditarse mediante la documentación pertinente. Se admitirán para la confección del menú de forma excepcional alimentos que estén fuera de temporada o no sean de proximidad cuando la exigencia de la receta así lo requiera y no admita sustitutos.

Se deberá incluir la denominación de la aplicación informática y/o las tablas de composición de alimentos utilizadas para el diseño de los menús.

Toda la documentación presentada al responsable del contrato debe presentarse en formato de ficheros extraíbles (base de datos, excel, etc...)

Los menús aprobados deben publicarse en la página web del concesionario y es su responsabilidad su actualización periódica a su vez debe suministrar al SACU la información requerida quien lo publicará en su página web semanalmente.

7.4 PLATOS COMBINADOS Y TAPAS

Una vez cumplido el requisito, para la adjudicación del servicio, de la confección de 30 menús saludables, se admitirá que se oferten platos que, siendo de gran demanda, no respondan a las características de un menú saludable y sostenible tal y como se define en este pliego de condiciones, con el objetivo de no perjudicar las ventas del hostelero. Por tanto, no se valorará de forma negativa la inclusión de platos combinados o tapas que no cumplan los requisitos exigidos para el menú saludable y sostenible en el servicio diario, no se exigirán fichas técnicas de los mismos, ni que se incluyan en la oferta de contratación, ni en la planilla general, ni que se especifique su composición nutricional, ni que se ajuste al precio estipulado para el menú saludable y sostenible. No obstante lo anterior, los platos alternativos, no incluidos en el menú saludable y sostenible, tendrán que cumplir los mismos requerimientos exigibles sobre calidad e higiene y aspectos organolépticos de los alimentos y no podrán ser objeto de promociones o incentivos para su consumo.



ANEXO

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS CAFETERÍA/COMEDOR UNIVERSITARIO EDIFICIO ANTIGUA FABRICA DE TABACOS

7.5 REQUISITOS NUTRICIONALES:

El menú debe garantizar una óptima calidad nutritiva, con el aporte adecuado a la ingesta diaria recomendada de nutrientes, adecuación calórica y requerimientos especiales de los colectivos indicados anteriormente.

Las pautas que debe cumplir el menú universitario se recogen en los siguientes apartados:

- Adaptación a las necesidades nutricionales en energía, macro y micronutrientes. En este sentido, el aporte energético y de nutrientes, correspondiente a la comida del mediodía debe de ser entre el 30-35% del total de las necesidades diarias sobre una base de referencia de 2600 kcal.
- Los menús tendrán 910 ± 91 kcal de las que el 10-15% debe proceder de las proteínas, el 25-35% de las grasas y el 50-60% de los hidratos de carbono. La información relativa a los macronutrientes (proteínas, hidratos de carbono y lípidos) debe especificarse en gramos y porcentajes sobre el total calórico del menú.
- El reparto de macronutrientes responderá a los siguientes intervalos: 10-15% proteínas (equivalen a 22,75-34,13 g), 25-35% de grasas (equivalen a 25,27-35,39 g) y 50-60% de hidratos de carbono (equivalen a 113,75-136,5 g)

7.6 COMPOSICIÓN Y FRECUENCIA DE LOS ALIMENTOS QUE CONFORMAN EL MENÚ

Los menús que se preparen deberán proporcionar una comida agradable y completa a los usuarios del servicio y en cantidad suficiente. Los alimentos que se utilicen para confeccionar los menús tendrán una óptima calidad organoléptica, en cuanto a olor, sabor, aspecto, temperatura y textura.

La frecuencia de las raciones de los distintos alimentos será fruto de la adaptación de la frecuencia de alimentos recomendadas en 2004 y posteriormente revisada en 2016 por la SENC (Sociedad Española de Nutrición Comunitaria).

El menú presentará una variedad de alimentos, técnicas culinarias y uso de suficientes recetas como para que sea plenamente satisfactorio.

La composición del menú que a continuación se detalla está referida a las seis semanas de la planificación general y la frecuencia y características generales de cada alimento, en este periodo.

Se tendrá en cuenta la adscripción de la Universidad de Sevilla a la campaña internacional “Los Lunes Sin Carne” por lo que el menú saludable y sostenible no podrá servir carne ni pescado ninguno de los lunes del año pudiendo suprimirse, en función de los resultados de la campaña, cualquier otro producto de origen animal.

El gramaje de los alimentos que a continuación se expresa se refiere al de los alimentos pesados en crudo, antes de su preparación.



ANEXO

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS CAFETERÍA/COMEDOR UNIVERSITARIO EDIFICIO ANTIGUA FABRICA DE TABACOS

7.6.1. Verduras: El menú diario debe ofertar una ración de verduras de temporada y/o congeladas, como primer plato o en forma de guarnición. El gramaje de la ración debe situarse entre los 150 g y 200 g como mínimo.

Las verduras propuestas en los menús irán en función de la época del año, serán preferentemente de temporada, de cercanía y de primera calidad. Las verduras ofrecidas pueden ser cocinadas o en ensaladas. Las ensaladas compuestas básicamente por vegetales crudos deben suponer una media del 50% de las preparaciones constituidas por verduras dentro del menú semanal, las ensaladas deben tener el peso de una ración de verduras y deben estar constituidas por vegetales de varios tipos, siendo más atractivas las de diferentes colores. En el 50% restante se deberán ofrecer preparaciones constituidas básicamente con verduras cocinadas. No se consideran verduras a la hora de contabilizar el gramaje de la ración la patata, el maíz, la salsa de tomate triturado ni el tomate frito así como la verdura de los sofritos. No se consideran verduras crudas las que estén sometidas a procesos térmicos para su conservación, como espárragos, remolacha, zanahorias cocidas, etc. En el primer plato del menú, el gramaje de verduras cocinadas o crudas, debe sumar un mínimo de 150g, pudiéndose completar la ración de verduras en el segundo plato.

7.6.2. Alimentos ricos en Hidratos de Carbono. A diario se debe ofertar un plato cuyo ingrediente principal sea un alimento rico en hidratos de carbono. Los gramajes recomendados son: patatas 150-200 g, pasta 60-80 g y arroz 60-80 g.

Los cereales empleados serán de calidad extra o primera y serán de grano entero en todos los casos, como por ejemplo arroz integral, cuscús integral o pasta integral.

Los alimentos ricos en hidratos de carbono deben proponerse en el menú universitario de la forma más variada posible. A lo largo de la semana deben aparecer platos principales de patatas, arroz, pastas, canelones u otros alternativos como quinoa, cuscús o yuca, evitando repetir estos alimentos en otros platos de la misma semana como ingredientes mayoritarios aunque sí podrán utilizarse como ingredientes secundarios en otras preparaciones, ejemplo: guiso de papas (lunes) y judías blancas con patatas (miércoles).

7.6.3. Legumbres. Las legumbres utilizadas serán siempre de calidad primera y deben ofertarse en dos ocasiones por semana. El gramaje aconsejado es de 50-80 g.

Hay que tener en cuenta que las legumbres son ricas en proteínas e hidratos de carbono y por lo tanto aportan proteínas a la dieta. Una ración de legumbres a efectos prácticos contabilizará como una ración de hidratos de carbono y una de proteínas al mismo tiempo.

Aunque las legumbres comercializadas en fresco (guisantes, judías verdes...) sean consideradas como verduras u hortalizas, pertenecen a la familia de las leguminosas, por lo que se permitirá incluir estos alimentos sustituyendo a legumbres como plato principal dentro del menú como máximo dos veces cada seis semanas, pudiéndose incluir en más ocasiones sin que sustituyan a más raciones de legumbres.

Este grupo de alimentos (guisantes, habas, judías verde) no comparten las mismas propiedades nutricionales que las legumbres en seco (lentejas, garbanzos...), ya que contienen baja proporción de hidratos de carbono, por lo que el día que se incluyan en el menú se deberán complementar con un alimento rico en este nutriente.



ANEXO

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS CAFETERÍA/COMEDOR UNIVERSITARIO EDIFICIO ANTIGUA FABRICA DE TABACOS

Las leguminosas podrán contabilizarse a su vez como ración de verduras si alcanza el gramaje indicado para las mismas además de como ½ ración de proteínas.

Dentro de la campaña “Los lunes sin carne” primarán las preparaciones a base de legumbres como plato principal.

Las legumbres se podrán presentar con su estilo tradicional, pero también en forma de falafel, hummus, pastas de harinas de legumbres, tofu, proteína de soja texturizada y cualquier otra preparación que cumpla con los parámetros de salubridad y sostenibilidad definidos en el presente pliego de condiciones.

Para promocionar la campaña los lunes sin carnes se cuidará especialmente la presentación y técnicas culinarias empleadas en la elaboración de legumbres.

7.6.4. Pescados: Los pescados irán en función de la estación, deben cumplir los requisitos establecidos en la normativa alimentaria vigente. Se debe ofertar pescado en una ocasión a la semana como plato principal pudiendo usarse media ración más como complemento en otro plato, en distinto día al que se sirvió pescado como plato principal. Esta media ración no deberá superar los 60g. El gramaje aconsejado para una ración debe oscilar entre 90 y 150 g (en función del contenido proteico de la especie de pescado). Se deberá procurar que al menos 3 veces a lo largo de seis semanas, las raciones a consumir sean de pescado azul. En el caso de los pescados pez espada, tiburón, lucio y atún rojo (*Thunnus thynnus*: especie grande, normalmente consumida en fresco o congelada y fileteada), no se podrá servir más de una ración del conjunto de estas especies en la misma semana. Se debe evitar el uso excesivo de pescado en fritura y/o conserva.

Los moluscos y crustáceos (chocos, almejas, coquinas, etc.) serán considerados como “pescado” a la hora de contabilizar el total de raciones semanales.

Siguiendo la campaña internacional de “Los lunes sin carne”. Los lunes no se servirá pescado ni como ración ni como media ración dentro del menú saludable y sostenible.

7.6.5. Carnes: Se debe incluir carne como plato principal en el menú una vez a la semana. El gramaje aconsejado es de 90-125 g. Puede usarse media ración más como complemento a otro plato en distinto día al que se sirvió carne como plato principal dentro de la misma semana. Esta media ración no deberá superar los 60g. La semana que contenga una ración principal de carne y otra ½ ración como complemento debe continuarse con una semana que únicamente tenga una ración de carne como plato principal. Se podrán usar, por tanto, un máximo de tres medias raciones de carne en un periodo de seis semanas.

Tanto las carnes rojas como las de aves deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a lo establecido en la normativa alimentaria en vigor, siendo en todos los casos de las máximas categorías. La carne que se oferte debe ser de naturaleza magra, entendiendo por carne magra aquella que tiene un contenido de grasa inferior al 10% y podrá ser de pollo, pavo, cerdo, ternera, conejo, etc, debiéndose alternar los distintos tipos cada semana Si se emplean preparaciones tales como salchichas, filetes rusos, albóndigas, espaguetis con carne picada, hamburguesas, etc., estas deben ser de naturaleza magra también. Se permite la inclusión de chorizo o algún tipo de embutido en la preparación de platos como lentejas, potajes, etc., siempre y cuando no supere la frecuencia de 3 veces cada seis semanas, vigilando que las raciones de estos embutidos sean pequeñas y que no contengan potenciadores del sabor.



ANEXO

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS CAFETERÍA/COMEDOR UNIVERSITARIO EDIFICIO ANTIGUA FABRICA DE TABACOS

Siguiendo la campaña internacional de “Los lunes sin carne”, los lunes no se servirá carne ni como ración ni como media ración dentro del menú saludable y sostenible.

7.6.6 Huevos: Se incluirán 1-2 huevos a la semana en forma de revueltos, tortilla, cocidos, etc., debiendo cumplir con las máximas exigencias de calidad y seguridad alimentaria. Se usarán los huevos cuyo código numérico marcado en el huevo comience por 0, 1 o 2 y por este orden preferentemente; es decir huevos ecológicos, de gallinas camperas y de gallinas criadas en suelo y se evitarán los huevos cuyo código numérico comience por 3 que son los correspondientes a los de las gallinas criadas en jaulas.

7.6.7 Lácteos: en cuanto a los lácteos se recomienda el uso de leche entera en las preparaciones que sean necesarias, que los quesos sean semigrasos (<40% de materia grasa) para gratinados y pastas y magros (<25% de materia grasa) para ensaladas y otras preparaciones.

7.6.8. Pan: El pan será siempre integral procedente de harinas de grano entero y se suministrará diariamente con o sin sal, presentado en barra de 70 g envuelta individualmente y diferenciada por color según contenga o no sal. Se evitará servir pan elaborado con harinas blancas y salvado en sustitución del pan integral de la calidad requerida.

7.6.9 Frutas: Las frutas deben ser de temporada, se excluirán los frutos demasiados inmaduros, sobremaduros o pasados. Todos los frutos serán de primera calidad, de coloración y madurez uniforme. La fruta fresca debe ofrecerse como postre cada día. Como postre alternativo puede ofrecerse una macedonia de yogur y frutas o frutas secas. El yogur en este caso no será azucarado ni edulcorado. Cualquier otro tipo de postre que no cumpla las características antes detalladas se ofertará fuera del menú saludable y sostenible. La fruta que se ofrezca dentro de una misma semana debe ser lo más variada posible, siendo lo idóneo que sean cinco piezas de frutas diferentes. También podrá ofertarse macedonia de fruta fresca. Los gramajes aconsejados son entre los 120 y 200 g en función de las frutas, en ocasiones podrán ofrecerse varias piezas hasta alcanzar el peso adecuado. Además, aquellas empresas que utilicen fruta de IV gama deberán indicarlo claramente, tanto en las planillas de los menús como en las fichas técnicas de los días en los que aparezcan y adaptarse a los gramajes indicados.

7.6.10 Aceite: El aceite utilizado en ensaladas y otras preparaciones en crudo será siempre aceite de oliva virgen o virgen extra. En el caso de las frituras se permitirá opcionalmente el uso de aceite de oliva o aceite de girasol alto oleico.

Si el aceite empleado es de girasol alto oleico deberá tener una proporción de oleico superior al 75%. Las preparaciones en las que se utilice la fritura en aceite no podrán incluirse frecuentemente en el menú universitario, limitándose a una vez por semana. Entre estas preparaciones se incluyen: pescado frito, patatas fritas, empanadillas fritas, pisto, tortilla de patatas (cuando las verduras y/o patatas han sido sometidas a fritura previamente), etc.



ANEXO

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS CAFETERÍA/COMEDOR UNIVERSITARIO EDIFICIO ANTIGUA FABRICA DE TABACOS

No obstante se valorará muy positivamente el empleo de aceite de oliva virgen para estas preparaciones.

7.6.11. Grasas: No se emplearán alimentos que contengan en su composición un excesivo aporte de grasas saturadas y se excluirán dentro del menú saludable y sostenible todos aquellos que contengan grasas hidrogenadas o grasas trans, como son las margarinas, bollería industrial, galletería industrial, heladería industrial, etc.

7.6.12. Precocinados: No se incluirán alimentos precocinados como regla general, pero si excepcionalmente se ofertan estos deben cumplir todos los requerimientos del presente pliego (ejemplos: croquetas, empanadillas, pizzas, rebozados, empanados, etc. elaborados exclusivamente con aceite de oliva virgen o girasol alto oleico si son frituras, sin grasas hidrogenadas, con harinas integrales, etc).

7.6.13. Sal: Se utilizará sal yodada en aquellas preparaciones que necesiten ser condimentadas con sal, procurando hacer un uso moderado de la misma.

7.6.14. Potenciadores del sabor: Se evitará condimentar los platos con caldos de carnes concentrados o cualquier aditivo que contenga en su composición potenciadores del sabor como por ejemplo glutamato monosódico, del mismo modo cualquier producto de elaboración externa que se use para la confección del menú saludable no los contendrá.

7.6.15. Rotación de alimentos: La rotación de alimentos diferentes por grupos, en los menús de seis semanas, debe seguir los siguientes criterios:

- Verdura cocinada y cruda: mínimo 10 variedades diferentes (incluyendo crudas y cocinadas). Ejemplo: lechuga, tomate, endivias, calabacín, champiñones, calabaza, berenjena, apio, puerro, pimiento rojo.
- Legumbres: mínimo 3 diferentes. Ejemplo: garbanzos, alubias y lentejas.
- Carne: mínimo 3 diferentes. Ejemplo: pollo, conejo y cerdo.
- Pescado: mínimo 5 diferentes. Ejemplo: merluza, abadejo, choco, cazón y atún.
- Pasta integral: mínimo 3 diferentes. Ejemplo: macarrones, coditos y tallarines.
- Fruta: mínimo 5 diferentes. Ejemplo: manzana, naranja, pera, plátano y melón.

7.6.16. Rotación de técnicas culinarias: La rotación de diferentes técnicas culinarias por grupos de alimentos en el menú de seis semanas debe seguir los siguientes criterios:

- Verduras y hortalizas: mínimo 3 técnicas culinarias diferentes. Ejemplo: rehogado, plancha, puré, crudo.
- Carne: mínimo 2 técnicas culinarias diferentes. Ejemplo: plancha, horno, en salsa.
- Pescado: mínimo 2 técnicas culinarias diferentes. Ejemplo: plancha, horno, en salsa.



ANEXO

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS CAFETERÍA/COMEDOR UNIVERSITARIO EDIFICIO ANTIGUA FABRICA DE TABACOS

- Huevos: dos técnicas culinarias diferentes. Ejemplo: tortilla de patatas, huevos rellenos de atún.
- Legumbres: no se exigirá más de una técnica culinaria diferente.

8. CAMBIOS EN LOS SERVICIOS DE LOS MENÚS YA APROBADOS

Cualquier variación que se haga sobre los menús no podrá salirse de las líneas generales que rigen la confección del menú universitario saludable y sostenible y deberá ser notificado, adjuntando la ficha técnica del plato en caso de que este no esté incluido en el proyecto presentado al responsable del contrato. En el caso de que, una vez aprobado el menú, la empresa tenga que hacer una modificación del mismo por causa mayor deberá proceder de la siguiente forma:

- Notificar qué día de qué semana y qué plato se ve modificado.
- Notificar el plato que sustituye al que constaba en el menú.
- Notificar qué menú, basal o especial, se ven afectado por este cambio.
- Notificar el motivo del cambio.

Los cambios se harán entre alimentos de la misma naturaleza: lentejas por garbanzos, cazón por atún, macarrones por tallarines..., de forma que en una misma semana se mantengan las proporciones previstas de todos los tipos de alimentos.

9. SEMANAS INCOMPLETAS

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

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

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

Carnes, pescados y legumbres. No podrá faltar siempre el mismo tipo de alimento cuando exista más de un día no lectivo en la planilla semanal. Por ejemplo no podrán faltar las dos raciones de legumbres una semana con dos días no lectivos. Se preferirá servir las legumbres antes que el pescado y este antes que la carne cuando existan días no lectivos en una semana.

Huevos podrán no incluirse en una semana en la que existan días no lectivos.

Si en un mismo mes existe más de una semana que no sea completa, se procurará un equilibrio entre los días lectivos en relación a los alimentos proteicos, de modo que en conjunto se mantengan constantes todas las proporciones de alimentos tal y como señala el protocolo nutricional. Se evitará excluir de esas semanas siempre los mismos tipos de alimentos. Ejemplo: en un mes en el que haya dos semanas con dos y tres días no lectivo el menú de ambas se confeccionará como si se tratase de una única semana de cinco días ofertando todas las raciones de alimentos en el modo que especifica el pliego.



ANEXO

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS CAFETERÍA/COMEDOR UNIVERSITARIO EDIFICIO ANTIGUA FABRICA DE TABACOS

b) En cuanto a los cereales:

Cuando en un mes exista más de un día no lectivo se procurará que en su conjunto se ofrezcan todos los cereales de un modo variado y bien proporcionado, evitando demasiadas repeticiones o demasiadas ausencias.

c) En cuanto a la verdura:

Cuando en un mes existan días no lectivos, en su conjunto el 50% de los platos constituidos básicamente con verduras deben ser crudas y el otro 50% cocinadas.

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