



**ANEXO IX: PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL: “CONTRATO ADMINISTRATIVO ESPECIAL PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR EN EL EDIFICIO CELESTINO MUTIS CON CRITERIOS MEDIOAMBIENTALES DE LA UNIVERSIDAD PABLO DE OLAVIDE “**

ÍNDICE

<b><u>1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN</u></b> .....	<b>3</b>
<b><u>2.- HORARIO</u></b> .....	<b>3</b>
<b><u>3.- USUARIOS</u></b> .....	<b>3</b>
<b><u>4- PERSONAL QUE PRESTARÁ EL SERVICIO</u></b> .....	<b>4</b>
<b><u>5.- ARTÍCULOS Y LISTA DE PRECIOS</u></b> .....	<b>4</b>
<b><u>6.- PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR</u></b> .....	<b>5</b>
<b><u>7.- INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO</u></b> .....	<b>6</b>
<b><u>8.- RESTRICCIONES EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO</u></b> .....	<b>7</b>
<b><u>9.- PÓLIZAS DE SEGUROS</u></b> .....	<b>8</b>
<b><u>10.- OTRAS OBLIGACIONES</u></b> .....	<b>8</b>
<b><u>11.- GESTIÓN DE RESIDUOS</u></b> .....	<b>9</b>
<b><u>12.- NORMATIVAS Y REGISTROS</u></b> .....	<b>10</b>
<b><u>13.- INSPECCIÓN</u></b> .....	<b>10</b>
<b><u>14.- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES</u></b> .....	<b>10</b>
<b><u>ANEXO A- PROTOCOLO NUTRICIONAL</u></b> .....	<b>12</b>
<b><u>1.- REQUISITOS LEGALES APLICABLES</u></b> .....	<b>12</b>
<b><u>2.- SERVICIO DE DESAYUNOS, MERIENDAS Y ALMUERZOS</u></b> .....	<b>12</b>
2.1.- SERVICIO DE DESAYUNOS Y MERIENDAS .....	12
2.2.- ELABORACIÓN DE MENÚS/ALMUERZOS .....	12
2.3.- CONSIDERACIONES GENERALES SOBRE LA CONFECCIÓN DE MENÚS.....	15
2.4.- NORMAS A SEGUIR EN LA CONFECCIÓN DE LOS MENÚS SALUDABLES. ....	17
2.5.- NORMAS DE PRESENTACIÓN DEL MENÚ PARA SU ANÁLISIS, CONTROL Y	



APROBACIÓN .....	22
2.6 DIETAS ESPECIALES .....	23
<u>3. SEMANAS INCOMPLETAS .....</u>	<u>25</u>
<u>ANEXO B - PRECIOS .....</u>	<u>26</u>
<u>ANEXO C - CONDICIONES ESENCIALES .....</u>	<u>27</u>



## **1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN**

El objeto del presente contrato es la prestación del servicio de comedor que incluye las siguientes modalidades:

- comedor con autoservicio para desayunos.
- comedor con autoservicio para menús.
- comedor atendido por camareros.

En el objeto de esta contratación se encuentra como parte importante ofrecer a la comunidad universitaria una opción de comedor que promueva el seguimiento de una alimentación saludable. Por ello se establece en el Anexo A de este Pliego de Prescripciones Técnicas el protocolo nutricional a seguir en la elaboración de los menús.

## **2.- HORARIO**

El adjudicatario prestará el servicio de forma regular y continuada, de manera que no quede interrumpido, salvo en los periodos y horarios de cierre o descanso que se hubieran autorizado de forma previa y expresa por la Universidad. En ningún caso podrá cerrar el adjudicatario sin la correspondiente autorización.

Con carácter general el horario de apertura será de lunes a viernes desde las 7:45 hasta las 18:00 horas, siendo el horario mínimo de cocina de 13:00 a 16:00 horas. La Universidad podrá solicitar la apertura del comedor en sábado dependiendo de la actividad que se desarrolle en el campus.

Dicho horario estará sujeto a modificaciones precisas por causa de necesidades puntuales, acontecimientos imprevistos o extraordinarios que la Universidad determine.

El adjudicatario expondrá en lugar visible para los usuarios el horario de prestación del servicio, así como anunciar con la debida antelación sus modificaciones.

Los cambios en el horario que conlleven una reducción del servicio no tendrán implicación en el pago del importe del canon de explotación adjudicado.

## **3.- USUARIOS**

Serán usuarios del servicio objeto del contrato el personal docente e investigador, personal de administración y servicios, estudiantes y todas aquellas personas que por otro motivo tengan vinculación con la Universidad o visiten el campus universitario.

La comunidad universitaria en el curso 2017/2018 está compuesta aproximadamente por 15.368 personas, aunque estos datos se ofrecen a título meramente informativo.



#### **4- PERSONAL QUE PRESTARÁ EL SERVICIO**

En los términos que se establezcan en los convenios o normas en vigor, la empresa adjudicataria estará obligada a la subrogación del personal que actualmente presta el servicio de cafetería objeto de esta licitación.

El personal contratado dependerá exclusivamente del adjudicatario, por lo que tendrá en relación a ellos todos los derechos y deberes inherentes, debiendo cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y de Seguridad e Higiene en el trabajo, sin que sea posible atribuir responsabilidad subsidiaria a la Universidad Pablo de Olavide.

La empresa concesionaria entregará a la Universidad, al inicio de esta actividad contractual, un documento acreditativo de la relación de trabajadores que prestará el servicio, y comunicará con la debida antelación sus altas y bajas. Asimismo, y con una periodicidad mensual presentará la relación nominal de trabajadores y el recibo de liquidación de cotizaciones debidamente validado. La prestación del servicio debe quedar asegurada, por lo que se deberán sustituir las ausencias de personal por causa de enfermedad, accidente o suspensión temporal.

El adjudicatario se compromete a disponer de una organización técnica, económica y de personal para la adecuada prestación del servicio. Asimismo, es responsable de que todo el personal que trabaje en este servicio reciba la correcta formación sobre los medios a emplear y las medidas de higiene y de prevención de riesgos laborales, así como de la adecuada atención al cliente.

Corresponde a la empresa adjudicataria responsabilizarse de que la formación de su personal es la adecuada al puesto de trabajo que desempeñan, debiendo acreditarlo. Asimismo, los trabajadores a los que les corresponda la manipulación de alimentos deberán disponer de un documento que acredite que han recibido la formación adecuada para el puesto de trabajo que van a desarrollar.

Será obligación del adjudicatario proporcionar uniforme a su personal, que deberá cumplir todas las medidas que se establezcan por norma legal, así como evitar el uso de fibras nocivas para la salud y el medioambiente.

#### **5.- ARTÍCULOS Y LISTA DE PRECIOS**

El adjudicatario estará obligado a poner a disposición de los usuarios todos los artículos que figuran en la lista de precios aprobada por la Universidad, los artículos que figuran en esta lista tienen carácter básico.

La lista de precios considerados básicos será sellada por la Universidad y deberá estar debidamente señalada y expuesta de forma visible, junto al horario vigente en ese momento.

Tanto la disponibilidad como los precios de los artículos no considerados básicos serán discrecionales. No obstante, el adjudicatario tendrá la obligación de exponer la lista de precios de estos artículos al lado de los artículos básicos aprobados por la Universidad.

No obstante lo anterior, deberá estar disponible para su venta independiente yogures, piezas de fruta y zumos naturales de frutas. Asimismo, deberá existir la opción de solicitar pan integral y leche semidesnatada o desnatada.



El adjudicatario deberá tener a disposición de los usuarios al menos tres productos con la denominación “comercio justo o similar”. Estos tres productos obligatorios serán café, té y cacao, debiendo publicitarse convenientemente. La Universidad podrá requerir cuando lo considere conveniente las facturas de las compras de los mismos, asimismo en el caso de que se publicite la puesta a disposición de los usuarios de productos ecológicos, del mismo modo la Universidad podrá requerir al adjudicatario las facturas de compras de estos últimos.

En el supuesto de que se oferten mejoras que repercutan directamente en el servicio a los usuarios, deberá indicarse mediante cartel visible la existencia de las mismas. Asimismo, siempre deberán implantarse con la autorización previa y expresa de la UPO, e igualmente no podrán ser suspendidas sin la referida autorización.

El adjudicatario deberá proponer un sistema de pago de los distintos productos, este sistema se diseñará de manera que evite:

1. Que el personal responsable de manipular alimentos tenga a su vez que llevar a cabo tareas que conlleven el manejo de dinero.
2. Que en momentos de mayor afluencia de usuarios se formen aglomeraciones o colas excesivas.

Asimismo, el medio de pago tendrá en cuenta la accesibilidad de las personas con movilidad reducida.

Los licitadores presentarán en su propuesta la lista de precios de los artículos que se relacionan en la tabla que figura en el Anexo B, teniendo en cuenta que estos precios no tienen incluido el IVA, y que podrán mejorarse a la baja.

## **6.- PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR**

El servicio de comedor consistirá en un servicio de comidas diario que dispondrá de un menú del día con posibilidad de elegir como mínimo tres variedades de primeros, segundos y postres, así como el pan y la bebida.

Este menú deberá respetar lo establecido en el protocolo nutricional descrito en el Anexo A de este Pliego de Prescripciones Técnicas.

El usuario podrá optar por consumir sólo medio menú, que consistirá en elegir entre un primero o segundo plato entre los que se ofrezcan, o bien menú completo a base de medias raciones. El precio correspondiente a este plato no podrá exceder del 70% del precio total del menú.

Asimismo, el adjudicatario podrá ofrecer un “menú especial” con un incremento de precio de hasta un 10% sobre el menú básico descrito en los párrafos anteriores.

El adjudicatario deberá publicitar la programación semanal de los menús de forma clara y deberá estar expuesta en lugar visible.

El adjudicatario tendrá la opción de prestar un servicio fuera de su recinto cuando sea solicitado por miembros de la comunidad universitaria en espacios autorizados para ello, siempre que se trate de atenciones protocolarias o celebraciones de seminarios, cursos, congresos, actos académicos como tesis doctorales, concursos u otros similares. En caso de que el adjudicatario acepte realizar este servicio, podrá incrementar el importe en un 10%.



En caso de que la Universidad necesite la realización de otros servicios de restauración se le podrá consultar al adjudicatario si desea realizarlo, reservándose la Universidad la posibilidad de aceptar o no dicho presupuesto.

La empresa adjudicataria debe respetar la legislación vigente y la normativa sobre venta, prevención y restricción del consumo de tabaco y alcohol.

El adjudicatario del contrato deberá presentar, a requerimiento de la Universidad, informe con el número medio de menús servidos y las características de los productos y servicios demandados. Así como cualquier otra información que la Universidad necesite para llevar a cabo un correcto seguimiento de la contratación.

## **7.- INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO**

La Universidad Pablo de Olavide pondrá a disposición del adjudicatario el local destinado al desarrollo de la actividad objeto del contrato (Anexo XIX del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares), de cuya conservación, mantenimiento y limpieza cuidará, debiendo abonar o reponer en su caso los desperfectos ocasionados. La Universidad conservará la propiedad de las instalaciones y del mobiliario que aporte.

No se podrán utilizar como lugares de almacenamiento espacios que no estén destinados expresamente a tal fin. Asimismo, formará parte de las obligaciones del adjudicatario la conservación, mantenimiento y limpieza del equipo, mobiliario y enseres que la Universidad ponga a su disposición (Anexo XX del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares).

Todas las reparaciones que hayan de realizarse en las instalaciones y, en general, de todo el material y mobiliario que se le asigne serán de cuenta del adjudicatario, siendo responsable del deterioro de todo orden que el personal a su servicio ocasione en el desempeño de su cometido.

El equipo, mobiliario, y enseres necesarios para la prestación del servicio, que no estén incluidos en la relación detallada en el Anexo XX del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, serán aportados por el adjudicatario en cantidad y calidad aceptable, no pudiendo utilizarse piezas deterioradas.

El resto de las instalaciones necesarias, incluido el mobiliario, serán por cuenta de la empresa adjudicataria, y sólo se aceptará por la Universidad si respeta la estructura general del local e instalaciones en las que se prestará el servicio.

En caso de que el adjudicatario no esté llevando a cabo un mantenimiento adecuado de algunas instalaciones, la Universidad se lo comunicará, otorgándole un plazo para realizar la referida actuación. En caso de que no lo hiciera, la Universidad podrá ejecutarla asumiendo el adjudicatario los gastos que haya ocasionado.

El adjudicatario no podrá utilizar otras fuentes de energía que sean distintas del gas y de la electricidad y procederá, en su caso, a realizar las reparaciones e instalaciones necesarias para evitar humos y/o malos olores. En este supuesto, y en tanto los problemas no sean solucionados por la empresa adjudicataria, la Universidad podrá prohibir el funcionamiento de cocinas, termos, planchas, etc...

La Universidad Pablo de Olavide asumirá el gasto de la potencia eléctrica fija contratada. Actualmente, dicha potencia está fijada a 35 kW que, según precio vigente de la suministradora



eléctrica, corresponde a una cantidad mensual de 315.78 € más IVA. Todo lo que exceda de este importe fijo, y en todos los meses del año correrá por cuenta del adjudicatario.

Los gastos de agua, gas, basuras y teléfono será asumida por parte de la empresa adjudicataria.

Serán por cuenta de la empresa adjudicataria los gastos de limpieza del local, que incluye todas las dependencias incluidos los aseos que figuran en el plano que se aporta en el anexo XIX del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares. La Universidad podrá realizar las oportunas inspecciones para comprobar que la limpieza es eficiente. Además de la limpieza diaria y metódica de las dependencias, enseres y equipos, el adjudicatario cuidará de la limpieza de cristales, paredes, exterior de tubos de conducción, máquinas de aire acondicionado, arqueta separadora de grasas, etc...

También será por cuenta de la empresa adjudicataria el mantenimiento de las máquinas del aire acondicionado, debiendo presentar a la Universidad, cuando así se le requiera, el contrato de mantenimiento actualizado con empresa especializada.

La Universidad sólo asumirá los gastos derivados de las obras destinadas a la conservación del local, que afecten a las estructuras fijas generales (pavimentos, conducciones de agua y electricidad), siempre y cuando no se demuestre que las averías son consecuencia de culpa o negligencia del adjudicatario del personal de su dependencia, en cuyo caso estará obligado a la reparación urgente de la avería producida, de tal modo que si no realiza en el plazo fijado por la Universidad, ésta podrá ejercer las acciones correspondientes.

Serán por cuenta del adjudicatario los gastos que se deriven de la conservación, reparación o reposición de tubos fluorescentes, bombillas, fusibles, grifería, azulejos, gres, cerámica, mostradores, pintura del local y demás elementos de igual naturaleza cuya reposición o mantenimiento no conlleve descubierto o levantamiento del local o de las instalaciones fijas del mismo.

## **8.- RESTRICCIONES EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

El adjudicatario deberá abstenerse de:

1. Servir artículos al exterior del campus universitario que no tengan la autorización previa y expresa de la Universidad.
2. Utilizar el nombre de la Universidad Pablo de Olavide en sus relaciones con terceras personas a efectos de facturación de proveedores o cualquier otra relación que pueda tener con personas a su servicio, siendo directa y exclusivamente responsable de las obligaciones que contraiga.
3. Modificar la lista de artículos y precios básicos sin la autorización previa y expresa del servicio correspondiente de la Universidad.
4. Instalar rótulos luminosos, anuncios o cualquier forma de publicidad que no haya sido expresa y previamente autorizada.
5. Instalar máquinas recreativas o de azar, así como máquinas de venta automática o cualquier otro tipo de instalación similar sin la autorización previa y expresa de la Universidad. En caso de que se autorice su instalación, la Universidad podrá solicitar al adjudicatario un canon adicional.
6. Subarrendar, ceder, traspasar o subrogar el servicio.
7. Figurar cualquier denominación que haga referencia a la Universidad o cualesquiera de sus dependencias en las notas de entrega, albaranes, facturas y cualquier otro documento que ampare el suministro de la adquisición de los artículos de consumo por



parte del adjudicatario, debiendo, en cualquier caso, figurar el nombre o razón social del adjudicatario, y en su caso, su condición de prestador de servicio.

8. Ceder las instalaciones y hacer uso de las mismas para fines ajenos al objeto del contrato o fuera del horario establecido.

### **9.- PÓLIZAS DE SEGUROS**

Se exigirá una póliza de Responsabilidad Civil por los daños ocasionados a terceros en el ejercicio de su actividad, tanto a personas como a cosas, así como por daños producidos a la Universidad Pablo de Olavide o al personal dependiente de la misma.

Las coberturas de la póliza serán al menos las siguientes:

- Responsabilidad Civil Explotación
- Responsabilidad Civil Patronal
- Responsabilidad Civil de Productos
- Responsabilidad Civil Locativa

El límite de indemnización general debe ser de al menos 900.000,00 euros, con sublímite por víctima únicamente para Responsabilidad Civil Patronal de 150.000 euros.

Además de lo anterior es necesario que en la póliza de seguro que se presente se detallen expresamente las exclusiones aplicables a la misma. Entre ellas no se admitirá la Exclusión de los incidentes ocurridos por “Intoxicación alimentaria”.

De no aportar lo anterior, se deberá indicar en la póliza que se cubre expresamente la intoxicación alimentaria debida al suministro de alimentos.

La empresa adjudicataria formalizará estas pólizas antes de la firma del contrato, y las mantendrá al corriente de pago durante su vigencia. Igualmente, deberá notificar a la Universidad Pablo de Olavide las sucesivas renovaciones de las pólizas suscritas, así como cuantas modificaciones experimenten.

En cualquier caso, la responsabilidad que exceda a lo garantizado, si el importe de los daños fuera superior a la cantidad asegurada en las pólizas, la diferencia será asumida exclusivamente por la empresa adjudicataria.

### **10.- OTRAS OBLIGACIONES**

El adjudicatario deberá llevar a cabo a sus expensas, siempre que sea necesario, en periodo no lectivo y al menos una vez al año, la desinfección, desratización y desinsectación del local donde se presta el servicio, a fin de mantenerlo en perfectas condiciones de salubridad, y en todo caso, conforme a la legislación vigente. Asimismo, deberá presentar ante la Universidad el justificante que pruebe la acción realizada.

Por motivos de seguridad, el adjudicatario estará obligado a mantener siempre abiertas y despejadas las salidas de emergencia.

El adjudicatario estará obligado a comunicar a la Universidad las inspecciones que realice cualquier organismo público sobre la explotación del servicio. Asimismo, quedará obligado a informar a la mayor brevedad posible de la visita y resolución de la misma si esta tuviera lugar.



El adjudicatario deberá contratar una empresa externa suficientemente acreditada que garantice que el control sanitario, higiénico y de calidad del servicio y sus productos es satisfactorio. Esta empresa emitirá los correspondientes certificados que se pondrán a disposición de la Universidad a la mayor brevedad posible desde su recepción, y en todo caso antes del inicio del curso académico.

El adjudicatario tendrá a disposición de los usuarios las hojas de reclamaciones normalizadas, cuya disponibilidad estará en lugar visible.

El adjudicatario deberá velar por tener en estado óptimo las condiciones ambientales para la conservación de los alimentos. Asimismo, para posibilitar la actuación sanitaria en caso necesario, está obligado a recoger las muestras de comida siguiendo las preceptivas pautas de congelación, conservación y etiquetado.

En caso de que sea requerido por parte de la Universidad, el adjudicatario se responsabilizará de que se realicen, a su costa, análisis bromatológicos y microbiológicos por parte de un laboratorio acreditado, para comprobar la calidad e higiene de los alimentos. Los informes serán remitidos al servicio correspondiente de la Universidad.

En caso de que sea requerido por parte de la Universidad, el adjudicatario se responsabilizará de que se realicen, a su costa, todas las actuaciones necesarias para llevar a cabo un estricto control de limpieza e higiene de las instalaciones. Los informes resultante de estas intervenciones serán remitidos al servicio correspondiente de la Universidad.

La empresa adjudicataria deberá presentar junto con la planilla de menús conforme a las pautas establecidas en el Anexo A "Protocolo Nutricional" de este Pliego de Prescripciones Técnicas, certificación por empresa externa acreditada de que los menús presentados contienen todos y cada uno de los requisitos establecidos en el mencionado protocolo nutricional.

## **11.- GESTIÓN DE RESIDUOS**

La empresa adjudicataria deberá colaborar con las recomendaciones que en materia de gestión medioambiental se establezcan por parte de la Universidad de Pablo de Olavide.

### Gestión de residuos:

El adjudicatario deberá conocer la legislación en relación a vertidos y residuos, estando obligado a respetar el sistema de separación de residuos: vidrio, papel y cartón, latas y plásticos, restos orgánicos, aceites domésticos usados u otros, que deberán ir a sus contenedores respectivos.

El personal que preste servicio en la cafetería será responsable de que cada residuo sea depositado en los contenedores internos adecuados y, en su caso, los externos.

### Consumo energético:

En los procesos de trabajo deberán adoptar buenas prácticas ambientales en el consumo de recursos (agua, electricidad...).

### Consumibles y productos de limpieza:



Los consumibles de limpieza se seleccionarán teniendo en cuenta el impacto medioambiental que producen, teniendo como referencia lo indicado en la Etiqueta Ecológica Europea:

- Uso de papel 100% reciclado y totalmente libre de cloro
- Limitar el uso de ambientadores, pastillas o sustancias perfumadas a exclusivamente en los aseos.
- Se evitarán productos de limpieza perjudiciales para la salud y el medioambiente

## **12.- NORMATIVAS Y REGISTROS**

El adjudicatario deberá comprometerse al estricto cumplimiento de la normativa vigente en todas las materias relacionadas con la prestación del servicio, tanto de sanidad como de consumo u otras.

Asimismo, este establecimiento de restauración deberá figurar inscrito en los correspondientes Registros Oficiales en caso de que así sea obligatorio por Ley autonómica o estatal.

## **13.- INSPECCIÓN**

La Universidad podrá llevar a cabo las inspecciones necesarias para comprobar que las instalaciones reúnen las condiciones necesarias para la correcta prestación del servicio.

En caso de infracciones observadas al llevar a cabo la inspección, se levantará un acta del resultado de la misma que será firmada por el representante del adjudicatario al que se le entregará una copia.

## **14.- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES**

La empresa se compromete en caso de adjudicación, a cumplimentar y realizar entrega del Procedimiento de coordinación de Actividades Empresariales, que la UPO lleva a cabo, así como el estricto cumplimiento de las medidas de coordinación previstas en el art 24 de la ley 31/95 de Prevención de Riesgos Laborales y RO 171/2004 de 30 de enero por el que se desarrolla dicho artículo.

La empresa adjudicataria deberá disponer y realizar entrega de los siguientes documentos:

1. Plan de Prevención acorde a lo dispuesto en la ley de prevención de Riesgos Laborales y sus disposiciones de desarrollo
2. Evaluación de Riesgos de los puestos de trabajo a desarrollar por los trabajadores de dicha empresa en las instalaciones de la UPO así como las medidas de prevención y protección necesarias para evitar dichos riesgos. Informando respecto a los posibles riesgos que afecten al personal de la UPO o a trabajadores de otras empresas concurrentes como consecuencia de las operaciones o trabajos que haya que realizar su personal en nuestras instalaciones.
3. Instrucciones de trabajo, tanto de actuaciones generales como especiales o puntuales
4. Certificados de formación y certificados de información de los trabajadores que llevarán a cabo las actividades de la UPO, tanto de los riesgos generales y específicos de su puesto de trabajo, así como en prevención de riesgos laborales
5. Certificados de entrega, por parte de la empresa a sus trabajadores tanto las medidas de protección colectiva, como los equipos de protección individual necesarios para



desarrollar sus tareas, así como los equipos de trabajo y productos, y todo ello conforme a las exigencias legales existentes y en vigor

6. Fichas de seguridad de todos los productos de limpieza que se utilicen para desarrollar los trabajos.
7. Certificación de los equipos de trabajo
8. Certificados de vigilancia de la salud de los trabajadores a su cargo, conforme a los protocolos sanitarios establecidos y en función a los riesgos específicos, así como documento firmado por aquellos trabajadores que no hayan dado su consentimiento para su realización (renuncia escrita)

Asimismo, la empresa deberá asumir las siguientes actuaciones:

- La empresa suministrara a los trabajadores que llevarán a cabo dichas actividades la información sobre los riesgos del centro de trabajo y medidas preventivas, así como de las instrucciones proporcionadas por la UPO.
- El personal deberá acudir a los cursos de formación para la implantación del plan de autoprotección convocados por cada centro y seguir las indicaciones según sus responsabilidades de las medidas de emergencia proporcionadas por la UPO
- Facilitará mediante procedimiento estricto inmediato al servicio de prevención de riesgos laborales cualquier incidente/accidente que signifique o pudiera haber significado daño para la salud, tanto de sus trabajadores como de cualquier persona existente en la Universidad, así como informará al área médica de dicho servicio, el estado de salud del trabajador hasta recuperación total del accidente
- Relaciones mensuales de accidentes con baja y sin baja
- Acuerdo de reuniones periódicas entre interlocutores y responsables de la empresa y el servicio de prevención que se estimen oportunas.
- Comunicara por escrito al servicio de prevención cada vez que realice una nueva prestación del servicio de especial peligrosidad o inusual informando del lugar, fecha y actividad a realizar ( limpieza de cristales fachadas, lamas de ventanas exteriores, etc)
- Que la empresa cumplirá con la normativa de prevención de Riesgos laborales y reglamentación específica que le sea de aplicación
- La empresa adjudicataria dispondrá de un interlocutor designado, a efectos de la supervisión de los trabajos y de resolución de incidencias, deberá tener la formación adecuada en materia de prevención de riesgos laborales.

Deberá igualmente dar cumplimiento a las medidas específicas que le sean de aplicación, tal es el caso, del sector limpieza, equipos de oficina, mobiliario, madera construcción y mantenimiento y otros, de la Orden pre 117/2008 de 21 de enero (Plan de Contratación Pública verde de la Administración General del Estado y sus Organismos Públicos y las entidades gestoras de la Seguridad Social.

La UPO podrá realizar temporal o definitivamente los trabajos a ejecutar por las contratas cuando se incumpla la normativa vigente en la prevención de riesgos laborales y las medidas y/o procedimientos que tengan establecido, así como el no llevar a efecto la declaración de coordinación de actividades preventivas.



## ANEXO A- PROTOCOLO NUTRICIONAL

### **1.- 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, 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.
- ✓ Recomendaciones nutricionales realizadas por la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC) en el año 2004.
- ✓ 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

### **2.- SERVICIO DE DESAYUNOS, MERIENDAS Y ALMUERZOS**

#### **2.1.- SERVICIO DE DESAYUNOS Y MERIENDAS**

Además de los desayunos y meriendas tradicionales, donde se podrá incluir cualquier tipo de producto, dentro de la oferta que el concesionario haga, podrá incluir un desayuno y merienda saludables constituidos por:

- Fruta y zumo de frutas naturales (la fruta tendrá que exponerse de manera bien visible y dispuesta de forma atractiva).
- Pan integral elaborado con harinas integrales de buena calidad.
- Lácteos bajos en grasas y/o leche de soja.

Este desayuno o merienda saludables tendrán una promoción especial, para incentivar su consumo.

Productos como bollería, refrescos, zumos de brick o snacks salados, aunque se vendan en el establecimiento, no podrán formar parte de ninguna promoción.

#### **2.2.- ELABORACIÓN DE MENÚS/ALMUERZOS**

Será un dietista/nutricionista (persona física o jurídica) quien diseñe y calibre los diferentes menús y/o dietas que se presenten a licitación y aquellos que presenten modificaciones a lo largo del curso académico. El responsable del contrato de la Universidad Pablo de Olavide 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, siendo responsabilidad de la empresa su correcta elaboración y servicio.

La empresa deberá atender a aquellos comensales con necesidades dietéticas especiales en base a sus posibilidades técnicas, siendo deseable que se oferten menús al menos para celiacos, intolerantes a la lactosa, ovo-lacto-vegetarianos y musulmanes.

Todas las dietas especiales se harán en base a peticiones previas de los miembros de la comunidad universitaria realizadas al menos una semana antes, 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 las dietas especiales solicitadas por la comunidad universitaria y tratará de satisfacer dicha demanda.

Las dietas especiales en la medida de lo posible deberán tener una composición similar a la basal en cuanto a macronutrientes.

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 las siguientes características:

- Calidad higiénica, a través de la gestión de la seguridad alimentaria del alimento. 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.
- Calidad nutritiva, con el aporte adecuado a la ingesta diaria recomendada de nutrientes, adecuación calórica y requerimientos especiales de los colectivos indicados anteriormente.
- Calidad organoléptica, en cuanto a olor, sabor, aspecto, temperatura y textura.

Las empresas concurrentes presentarán la composición correspondiente al almuerzo. Debe haber algunos menús y/o dietas estándar y otras especiales que contemplen modificaciones nutricionales acordes a los requerimientos específicos de los miembros de la comunidad universitaria que así lo requieran si las condiciones técnicas de la empresa lo permiten. Las comidas tendrán que estar 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 Pablo de Olavide y 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 de la contratación.

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 procedencia de las materias primas con factura de las mismas, y deberán tener un correcto almacenamiento y adecuado método de conservación.
- 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 o que superen la fecha de consumo preferente.
- 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 periodo 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 que se estime preciso para su desinfección. Posteriormente se lavarán con agua potable corriente, siendo aconsejable hacerlo mediante equipo mecánico.
- No se volverán a congelar productos descongelados 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, con opción a que sea baja en grasa, y 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.
- Todas las comidas que se sirvan deberán tener una presentación y calidad adecuadas.

### **2.3.- CONSIDERACIONES GENERALES SOBRE LA CONFECCIÓN DE MENÚS.**

Será requisito imprescindible para la adjudicación del servicio, la confección de 30 menús (almuerzos). Cada menú (almuerzo) estará constituido por: primer plato, segundo plato, pan y postre. En un mismo día se ofertarán como mínimo tres menús distintos, con variedad suficiente.

Así mismo se valorará muy especialmente, la presentación de los menús, siguiendo las pautas marcadas para la consideración de menús saludables y que son:

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

#### **A. Requisitos nutricionales de los menús:**

- 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.
- Perfil calórico equilibrado.
- Especial atención al perfil lipídico.

#### **B. Composición y variedad de los menús:**

- Adaptación de la frecuencia de alimentos recomendadas en 2004 por la SENC (Sociedad Española de Nutrición Comunitaria) a la comida del comedor.
- Variedad de alimentos.
- Variedad de la tecnología culinaria empleada.
- Empleo de recetas variadas.

#### **C. Presentación de los menús saludables:**

- Los menús correspondientes a los almuerzos deben presentarse debidamente planificados.
- 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.
- 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.



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

- Cada almuerzo (menú) estará constituido por primer plato, segundo plato, pan, fruta y como bebida exclusivamente agua.
- En un mismo día de servicio se ofertarán 3 menús distintos. Los tres menús de cada día de servicio tendrán que corresponder a los menús enumerados en la planilla con la frecuencia que se indica a continuación.

Tres almuerzos por cada día de servicio	
Días lectivos*	Nº del menú correspondiente a la planilla
1	1, 11 y 21
2	2, 12 y 22
3	3, 13 y 23
4	4, 14 y 24
5	5, 15 y 25
6	6, 16 y 26
7	7, 17 y 27
8	8, 18 y 28
9	9, 19 y 29
10	10, 20 y 30
11	Nuevo ciclo

\* La enumeración de los días es simplemente de carácter ordinal, sin hacer referencia a fechas concretas dentro de los meses.

\*Estas opciones deben permitir que los usuarios tanto asiduos como ocasionales, puedan elegir entre distintos tipos de alimentos en un mismo día. Ejemplo: legumbres o carnes o pescado.

El responsable del contrato o persona en quien delegue, deberá revisar periódicamente, cada seis semanas, los menús y, en caso necesario, serán propuestos nuevos platos que tendrán que ser evaluados antes de su aprobación.

#### D. 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 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 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. No obstante lo anterior, los platos alternativos, no incluidos en el menú saludable, tendrán que cumplir los mismos requerimientos exigibles sobre calidad e higiene y aspectos organolépticos, de los alimentos.

E. Otras consideraciones:

- a) Propiedades sensoriales de los menús adecuadas.
- b) Adaptación de los menús a la cocina tradicional y a la actual.
- c) Proporcionar a la comunidad universitaria información de la planificación de menús, así como sugerencias de posibles meriendas y cenas aconsejadas, para mantener una dieta equilibrada.

**2.4.- NORMAS A SEGUIR EN LA CONFECCIÓN DE LOS MENÚS SALUDABLES.**

**A continuación se define como debe ser la composición del menú saludable que debe servirse en el comedor universitario, para ello debemos tener en cuenta que:**

1. Los menús correspondientes a los almuerzos deben presentarse debidamente planificados.
2. La planificación general de los menús se resumirá en una planilla dividida en recuadros o casillas. En cada una de estas casillas aparecerá el menú previsto para un día concreto con el nombre de cada uno de los platos que componen el menú. Ejemplo: 1º ensalada multicolor con filete de pollo, 2º arroz integral con champiñones, pan y melón.
3. Los menús irán agrupados en conjuntos de cinco casillas representando cada conjunto una semana de la planilla.
4. En total la planilla estará dividida en seis semanas con un total de 30 casillas.

Por tanto:

- a) en este apartado hablaremos siempre de la composición del menú referido a las seis semanas de la planificación general de los menús tal y como quedarán resumidos en la planilla.
- b) en un día corriente de servicio se servirán tres menús correspondientes a tres semanas distintas de la planilla de menús.
- c) la frecuencia de los menús que a continuación se detalla está referida a la planificación general de los almuerzos tal y como debe quedar resumida en la planilla y no a una semana real de servicio según calendario.

Ejemplo: en una semana de la planilla se podrá servir en dos ocasiones pescado, pero en una semana de servicio (en la que se sirven tres menús correspondientes a tres semanas distintas de la planilla) se podrá servir todos los días este alimento.

Las ventajas de seguir este modelo serán fundamentalmente:

- El comensal que vaya a comer todos los días al comedor podrá comer un menú equilibrado y variado a lo largo de todo el curso comiendo según una secuencia de menús concreta. Ejemplo: el lunes menú nº 1, el martes menú nº 2, el miércoles menú nº 3 etc... O bien lunes menú nº 11, martes menú número 12, miércoles menú nº 13 etc.
- El comensal sí así lo desea, no tendrá por qué seguir ninguna secuencia concreta, en este caso el menú será equilibrado para ese día concreto pero no



estará garantizado que lo sea para el conjunto de la semana o del mes. En este caso cada día que asista al comedor tendrá que poder elegir entre tres propuestas de almuerzos saludables compuestos por una gran variedad de alimentos, por ejemplo el comensal podrá elegir comer cada día legumbres, pescado o carne.

### **Frecuencia de alimentos según la planificación general de menús representada en la planilla.**

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

**Apartado 1:** Tanto las carnes rojas como las aves y huevos 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%. Si se emplean preparaciones tales como salchichas, filetes rusos, albóndigas, espaguetis con carne picada, hamburguesas, etc., estas deben ser de naturaleza magra.

Se debe incluir carne como plato principal en el menú **una vez a la semana (tamaño de la ración de 90 a 125 gramos), pudiendo usarse media ración más, esporádicamente, como complemento en otro plato, en distinto día al que se sirvió carne como plato principal. Esta media ración no deberá superar los 60g.** En este caso la semana que contenga 1 ración principal de carne y otra como complemento debe continuarse con una semana que únicamente tenga una ración de carne como plato principal (llegando como máximo a 3 semanas en un periodo de seis semanas que contengan una ración principal de carne y media como complemento). La carne que se use deberá ser magra y podrá ser de pollo, pavo, cerdo, ternera, conejo, etc. 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.

**Apartado 2:** 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.

Las verduras propuestas en los menús irán en función de la época del año, serán preferentemente de temporada 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, identificándose claramente en los menús indicando sus componentes. **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 de verduras la patata, el maíz, la salsa de tomate triturado ni el tomate frito. 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 con el segundo plato.

**Apartado 3:** Igualmente 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.**



Podrán ofrecerse, como postres alternativos, lácteos como el yogur, leche fermentada, bifidus... que serán preferentemente bajos en grasa. Cualquier otro tipo de postres que no cumpla las características antes detalladas se ofertarán fuera del menú saludable. 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.

**Apartado 4:** Los pescados irán igualmente en función de la estación, deben cumplir los requisitos establecidos en la normativa alimentaria vigente. Se debe ofertar pescado en dos ocasiones como plato principal a la semana. El gramaje aconsejado 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, atún rojo (*Thunnus thynnus*: especie grande, normalmente consumida en fresco o congelada y fileteada) y lucio, no se podrá servir más de una de estas especies en la misma semana. Se debe evitar el uso excesivo de estos 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.

**Apartado 5: El aceite utilizado en ensaladas y otras preparaciones en crudo será siempre aceite de oliva 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. No obstante se valorará muy positivamente el empleo de aceite de oliva virgen para estas preparaciones.

**Apartado 6: Las legumbres utilizadas serán siempre de calidad primera y deben ofertarse en dos ocasiones por semana.** El gramaje aconsejado es de 50 a 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.

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 (primer plato) dentro del menú, como máximo dos veces cada seis semanas, pudiéndose incluir en más ocasiones sin que sustituyan a más raciones de legumbres.

No obstante, este grupo de alimentos (guisantes, habas, judías verdes...) 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 deberá añadir además un alimento rico en este nutriente pudiéndose contabilizar a su vez como ración de verduras si alcanza el gramaje indicado para las mismas.

**Apartado 7:** Los cereales empleados serán de calidad extra o primera y al menos en tres



ocasiones cada seis semanas se utilizarán cereales de grano entero, como por ejemplo arroz integral y pasta integral. En el caso de macarrones o tallarines se elaborarán según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola, semolinas o harinas procedentes de trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas. **A diario se debe ofertar un plato cuyo ingrediente principal sea un alimento rico en hidratos de carbono.** Los gramajes recomendados son: patatas 150 a 150-200 g, pasta 60 a 80 g y arroz 60 a 80 g pesados en crudo.

Los alimentos que son fuente de hidratos de carbono deben proponerse en el menú universitario de la forma más variada posible, en una misma semana deben aparecer platos principales de patatas, arroz, pastas, lasañas, canelones u otros alternativos como cuscús o yuca, evitando repetir estos alimentos en una misma semana a no ser como ingredientes minoritarios de otros platos.

El pan 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 incluirá pan integral principalmente y como alternativa pan blanco y se incluirán también picos o similar.

**Apartado 8:** Se incluirán **1 o 2 huevos a la semana** en forma de revueltos, tortilla, cocidos, etc., debiendo cumplir con las máximas exigencias de calidad y seguridad alimentaria.

**Apartado 9:** En cuanto a los quesos se recomienda utilizar quesos semigrasos (<40% de materia grasa) para gratinados y pastas y **quesos magros** (<25% de materia grasa) para ensaladas y otras preparaciones.

**Apartado 10:** **No se incluirán alimentos precocinados** que no cumplan con el protocolo nutricional definido en el presente pliego (ejemplos: croquetas, empanadillas, pizzas, rebozados, empanados, etc.).

**Apartado 11:** Se utilizará **sal yodada** en aquellas preparaciones que necesiten ser condimentadas con sal, procurando hacer un uso moderado de la misma.

**Apartado 12:** **No se emplearán alimentos que contengan en su composición un excesivo aporte de grasas saturadas y se excluirán todos aquellos que contengan grasas hidrogenadas o grasas trans**, como son las margarinas, bollería industrial, galletería industrial, heladería industrial, etc. dentro del menú saludable. Si el establecimiento ofrece productos de este tipo, no deben incluirse en el precio del menú saludable,

**Apartado 13:** **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**.

**Apartado 14:** 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).

**Apartado 15:** El menú saludable se compondrá de tres elementos básicos, verduras (ensaladas o verduras cocinadas), alimentos fuente de hidratos de carbono (legumbres, pastas, arroz, patatas,...) y alimentos fuente de proteínas (legumbres, huevos, pescados, carnes magras...) y se servirán guardando las siguientes proporciones:

- 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 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 con tomate.
- Un primer plato de verduras y un segundo de legumbres. Ej.: ensalada y potaje de garbanzos. En este caso se puede completar la fracción proteica con huevo (en tortilla, revuelto o cocido), un yogur o queso fresco, frutos secos, etc.

Los almuerzos se acompañarán siempre de pan, preferentemente integral, postre, preferentemente fruta y bebida, exclusivamente agua.

**Apartado 16:** 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: ensalada de lechuga y tomate, ensalada de endivias y brotes de soja, puré de calabacín, champiñones al ajillo.
- Legumbres: mínimo 3 diferentes. Ejemplo: garbanzos, alubias y lentejas.
- Carne: mínimo 3 diferentes. Ejemplo: pollo, ternera y cerdo.
- Pescado: mínimo 5 diferentes. Ejemplo: merluza, abadejo, choco, cazón y atún.
- Pasta: mínimo 3 diferentes. Ejemplo: macarrones, coditos y tallarines.
- Fruta: mínimo 5 diferentes. Ejemplo: manzana, naranja, pera, plátano y fresas.

**Apartado 17:** En la carta y planilla de los menús se debe especificar claramente la naturaleza del plato, siendo lo más descriptivo posible e incluyendo al menos los ingredientes principales.

- Ejemplo 1: merluza a la plancha con ensalada debería especificarse: merluza a la plancha con ensalada de lechuga, tomate y pepino.
- Ejemplo 2: pescado azul a la plancha con zanahorias baby debería especificarse: atún a la plancha con zanahorias baby.
- Ejemplo 3: carne en salsa con patatas al horno debería especificarse: ternera en salsa con patatas al horno.

**Apartado 18:** En la carta y planilla de los menús se debe especificar claramente la técnica culinaria principal del plato en aquellas preparaciones que puedan admitir variaciones:

- Ejemplo 1: merluza con ensalada de lechuga y tomate debería especificarse: merluza al horno con ensalada de lechuga y tomate.
- Ejemplo 2: pollo con patatas al horno debería especificarse: pollo asado con patatas al horno.

No es necesario aplicarlo en alimentos en los que, normalmente, sólo se emplea una técnica culinaria, como lentejas con verduras, puchero, macarrones con tomate, etc.

**Apartado 19:** 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.
- Huevos: dos técnicas culinarias diferentes. Ejemplo: tortilla de patatas, huevos rellenos de atún.



- Legumbres: no se exigirá más de una técnica culinaria diferente.

**Apartado 20:** Cualquier variación que se haga sobre los menús no podrá salirse de las líneas generales que rigen la confección del menú universitario saludable 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 alimentos, es decir, dos raciones de legumbres, dos de pescado, una de carne, etc.

**Apartado 21:** En un mismo día de la semana en el que se sirven tres menús distintos saludables, se debe procurar que la oferta sea lo suficientemente variada, ofreciendo por ejemplo distintos platos confeccionados con legumbres, pescado y carne como fuente de proteínas, o arroz, pasta o patata como fuente de hidratos de carbono, así como verduras variadas en cada uno de los menús.

#### **2.5.- NORMAS DE PRESENTACIÓN DEL MENÚ PARA SU ANÁLISIS, CONTROL Y APROBACIÓN**

1. 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 responsable del contrato o persona en quien delegue.
2. 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. Estas dietas se presentarán siguiendo las reglas generales de presentación de menús basales.
3. Tras la evaluación de los menús se realizarán tantas modificaciones como fueran necesarias para adecuarse a las condiciones del pliego, debiendo obtener los menús la calificación de apto antes de la fecha en la que se sirvan en los comedores universitarios y conforme con un calendario de entrega de menús que se definirá antes del comienzo de la actividad de la empresa, cada curso, y que se notificará con suficiente antelación.
4. La documentación (menús, fichas técnicas y dietas especiales) debe ser remitida por email al responsable del contrato, para su difusión. En el caso de los alimentos ecológicos y de comercio justo, se deberá enviar facturas de las compras de los mismos, para su control.
5. Se debe presentar la planilla de seis semanas con la valoración nutricional de cada día debidamente reflejada en la parte inferior de la cuadrícula correspondiente.
6. En el caso de tener que presentar la documentación nuevamente tras alguna evaluación realizada, los cambios efectuados a la documentación inicialmente presentada deben



- resaltarse en algún color que identifique claramente las nuevas modificaciones.
7. Se deberá incluir la denominación de la aplicación informática utilizada y/o las tablas de composición de alimentos utilizadas para el diseño de los menús.
  8. Cada plato debe estar valorado nutricionalmente de modo independiente y estar delimitado del siguiente, del pan y de la fruta.
  9. 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), también tendrá que especificar qué alimentos son ecológicos y cuáles proceden del comercio justo.
  10. 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.
  11. 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 corresponder con el de la ficha técnica. Este nombre debe definir al plato de forma clara, indicando su composición o ingredientes principales. Ejemplo: Arroz integral con pollo y champiñones.
  12. 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.
  13. 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.
  14. Los menús deben presentarse sobre una base de  $910 \pm 91$  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: 10-15% proteínas equivalen a 22,75-34,13 g de proteínas, 25-35% de grasas equivalen a 25,27-35,39 g de grasas y 50-60% de hidratos de carbono equivalen a 113,75-136,5 g de hidratos de carbono.
  15. En la carta de los menús a la que tenga acceso el universitario, debe aparecer la composición nutricional de los menús, especificando kcal, porcentaje de proteínas, grasas e hidratos de carbono. En la misma carta se identificarán claramente aquellos alimentos de procedencia ecológica o de comercio justo. La carta debe ser presentada junto con la planilla de menús.
  16. 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 los ingredientes y el valor nutricional por 100 gramos de producto. 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...
  17. Toda la documentación presentada al responsable del contrato debe presentarse en formato de ficheros extraíbles (base de datos, excel, etc...)
  18. Los menús aprobados deben publicarse en la página web del concesionario y es su responsabilidad su actualización periódica.

## 2.6 **DIETAS ESPECIALES**

1. Las dietas especiales se presentarán del mismo modo que la dieta basal.



2. Las dietas especiales deben ser correctas desde el punto de vista nutricional, pero además tendrán que ser variadas, evitando la repetición monótona de platos. En ocasiones se podrá recurrir a alimentos propios de la dieta especial, como el pan para celíacos en la dieta apta para celíacos, la leche de soja para la dieta de intolerancia a la lactosa, la carnita o la proteína de soja texturizada para la dieta vegetariana, etc.
3. Cuando en el comedor universitario se elabore un menú de una dieta especial en concreto (ejemplo: alergia a las leguminosas), la empresa tendrá que remitir dicha dieta al responsable del contrato debidamente valorada y cumpliendo el resto de las normas del protocolo nutricional que sean aplicables.
4. Las dietas especiales deben ir acompañadas de un cuadro resumen que indique las características de las mismas.
5. Las diferencias en el menú de la dieta especial con respecto al menú de la dieta basal se sombreamán en la planilla general del menú de la dieta especial o se indicará de alguna otra forma lo suficientemente clara.
6. 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.
7. 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 universitario afectado.
8. 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.
9. Para las dietas de alergia a las leguminosas se sustituirán las legumbres y leguminosas por carne, pescado o huevos, ajustándose 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.
10. 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.
11. La dieta para celíacos debe ser especialmente cuidada en cuanto a la manipulación de los alimentos que la componen, y la composición de la misma tiene que ser igualmente equilibrada.
12. 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.
13. La dieta para musulmanes, además de excluir el cerdo, contemplará la posibilidad de incluir alimentos Halal si existen para ello condiciones técnicas y de adquisición de estos productos.



**3. SEMANAS INCOMPLETAS**

Cuando a lo largo de un mes existan días no lectivos, en los días hábiles se servirán los menús siguiendo el orden numérico establecido en el apartado correspondiente.



**ANEXO B - PRECIOS**

DESAYUNOS	PRECIO IVA EXCLUIDO
Tostada simple	0,75 €
Media tostada simple	0,60 €
Café o Infusión con tostada simple	1,50€
Café o infusión con media tostada simple	1,15 €
Café o infusión con tostada no simple	2,00 €
Café o infusión con media tostada no simple	1,45 €
Bollería	1,10€
ALMUERZO	PRECIO IVA EXCLUIDO
Menú del día	5,50 €

(1) Se entiende por tostada simple aquella que se acompaña con aceite, aceite y tomate, mantequilla, mantequilla y mermelada.

(2) Se entiende por tostada no simple aquella que se acompaña con jamón york, jamón serrano u otros embutidos y aceite o mantequilla o queso.



ANEXO C - CONDICIONES ESENCIALES

En la ejecución de este servicio de restauración, deberá tenerse en cuenta que se constituyen las siguientes condiciones esenciales del contrato:

1. Cumplimiento de los requisitos que se establecen en el Anexo A “Protocolo Nutricional” en uno de los tres menús diario que deberán ofrecerse a los usuarios.
2. Disponibilidad de forma estable para su consumo de productos de comercio justo, que deberá publicitarse convenientemente informando sobre el origen y el proceso de comercialización. Elegir entre café, azúcar, infusiones o cacao.
3. Disponibilidad de forma estable para su consumo de productos ecológicos que deberá publicitarse convenientemente, informando sobre el origen y el proceso de comercialización. Elegir entre pan y complementos de tostadas.
4. Selección de **proveedores de proximidad** con carácter general.
5. Cumplimiento del protocolo de gestión de residuos.
6. Cumplimiento del uso de productos en la limpieza y desinfección que cumplan protocolos de respeto a la gestión medioambiental. teniendo como referencia lo indicado en la Etiqueta Ecológica Europea.