

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE CAFETERIA Y COMEDOR EN GUADALAJARA (EDIFICIO MULTIDEPARTAMENTAL) DE LA UNIVERSIDAD DE ALCALÁ.

1. OBJETO.- El objeto del presente Pliego es fijar las prescripciones técnicas a las que se ajustará la prestación de los servicios de cafetería y comedor en el edificio indicado en el Anexo I de la Universidad de Alcalá, siguiendo las consideraciones generales del Programa de Calidad Ambiental (PCA) incluidas en el Anexo II. La ocupación o número de universitarios (estudiantes, personal docente e investigador, y personal de administración y servicios) del edificio se especifica en el Anexo III.

2. PLAZO.- La duración del contrato es de tres años a partir de su firma, pudiéndose prorrogar por periodos anuales y sin que la duración total del contrato incluidas las prórrogas supere los seis años.

3. IMPORTE.- El importe del canon que el adjudicatario estará obligado a satisfacer a la Universidad como pago por la explotación del servicio, no podrá ser inferior a la cantidad que figura como Anexo IV a las presentes prescripciones.

4. CONDICIONES GENERALES.-

Además de las condiciones generales detalladas en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, se establecen las siguientes:

4.1 Los locales, instalaciones, maquinaria, mobiliario y menaje que la Universidad cederá al adjudicatario para la prestación de los servicios se encuentran especificados en el Anexo V. SE RECOMIENDA UNA VISITA A LAS INSTALACIONES, PREVIA CITA CON LA ADMINISTRACIÓN DE CENTRO DEL EDIFICIO PARA UNA MEJOR DEFINICIÓN DEL INVENTARIO. Administración de Centro: 949 209659/9729.

4.2 El adjudicatario será responsable de la **limpieza, mantenimiento y conservación** de los **locales, instalaciones, maquinaria, mobiliario y menaje** que la Universidad le haya cedido para la prestación del servicio. En el Anexo VI se han incluido algunas consideraciones al respecto exigidas al adjudicatario. En caso de que el concesionario no esté llevando a cabo un mantenimiento adecuado de alguna-s instalación/es de la cafetería, la Universidad informará al adjudicatario y, si en un plazo de quince días no se ha llevado a cabo la actuación requerida, la Universidad podrá llevar a cabo dicha actuación y pasar posteriormente al adjudicatario la factura correspondiente.

4.3 El adjudicatario deberá hacerse cargo, en la forma reglamentaria, del **personal** que presta actualmente servicios en la cafetería y comedor. (Ver Anexo A del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares)

Además deberá contratar al personal adicional necesario para prestar la totalidad de los servicios objeto de este Pliego; anteriormente a esta contratación, deberá presentar la propuesta de personal a la Gerencia para su autorización.

El adjudicatario deberá presentar a la Comisión de Cafetería y a la Administración de Centro una tabla con la distribución del personal de cafetería y comedor por horas y funciones (barra, cocina,

limpieza, etc.), una vez al año y al inicio del periodo de duración del contrato.

4.4 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, incorporada como Anexo VIII de este Pliego. Los artículos que figuran en esta lista tienen carácter de **básicos**. Existirán **dos precios** para cada artículo, uno dirigido a los miembros de la Universidad que utilicen la **tarjeta universitaria** y otro para el resto de los usuarios. Los **precios** serán establecidos por la Universidad al comienzo de cada periodo contratado.

4.5 La lista de **precios** de los artículos considerados básicos deberá ser **sellada** por la Universidad y estar debidamente señalada y expuesta de forma visible en todos los locales.

4.6 Tanto la disponibilidad como los precios de los **artículos** no considerados básicos (y por tanto no incluidos en el Anexo VIII) serán **discrecionales**.

No obstante, el adjudicatario tendrá la obligación de exponer la lista de precios de estos artículos al lado de la de los artículos básicos aprobada por la Universidad y remitir un ejemplar de la misma al Servicio de Contratación y a la Administración de Centro correspondiente.

4.7 Los **bonos de comidas** serán válidos durante todo el periodo contratado. Su existencia e importe económico deberá indicarse mediante un **cartel visible**.

Deberá haber disponible para su venta independiente **piezas de fruta y zumos naturales** (elaborados con licuadora) de la combinación de distintos tipos de frutas y hortalizas (manzana, zanahoria, pera, etc.) durante todo el horario de apertura.

Asimismo, se sugiere que el adjudicatario tenga también a la disposición de los usuarios la venta de **café de comercio justo**.

4.8 Exigencias del servicio de comedor y los platos combinados.

El servicio de comedor consistirá en un servicio de comidas que dispondrá de un 'Menú del Día' con posibilidad de elegir entre al menos dos variedades de primeros, segundos y postres, respectivamente.

Asimismo, los **menús** ofrecidos deberán reunir los requisitos nutricionales y las exigencias bromatológicas incluidas en el Anexo IX.

Además del 'Menú del Día', el adjudicatario podrá ofrecer un 'Menú Especial' con un incremento en el precio de hasta un 25% sobre el 'Menú del Día' siempre que guarde las exigencias del Anexo IX.

El servicio de cafetería, dispongan o no de servicio de comedor, deberá ofertar, por un lado, una ensalada básica (lechuga, tomate, cebolla y aceitunas). Además se podrá ofertar una ensalada especial que equivalga a un primer plato, y contenga más ingredientes (arroz, pasta, fruta, frutos secos, maíz, remolacha, zanahoria, queso, jamón, atún, etc.) que la ensalada básica.

El precio de las ensaladas básica y especial se incluye en el Anexo VIII. Asimismo, el contenido de la ensalada especial deberá cambiar al menos una vez a la semana y estar anunciado de forma visible diariamente.

En cualquier caso, el servicio de cafetería, deberá disponer de **platos combinados** cuyas características se especifican en el Anexo X.

En caso de que un usuario de la UAH requiera un **menú especial para diabéticos o celíacos**, la UAH informará al adjudicatario a través de la *Comisión de Cafeterías* con la antelación suficiente a fin de que dicho servicio esté disponible.

4.9 El horario de comedor será de 13:00 a 16:00 horas.

4.10 El adjudicatario deberá proporcionar una **programación semanal y/o quincenal** clara y atractiva de los menús, que deberá estar expuesta de forma visible.

4.11 El personal de la cafetería deberá cumplir con la **profesionalidad** y **normas básicas de vestimenta, limpieza** y otras propias de camareros y cocineros, con la obligatoriedad de recibir la formación al respecto que la Universidad de Alcalá se encargue de proporcionarle, en su caso, de manera gratuita.

4.12 Todo el personal tendrá la **formación necesaria para la manipulación de los alimentos** según la normativa vigente (Decreto 106/86 de 7 de octubre y Decreto 52/2002 de 23 de abril de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha) y tendrá que acreditarlo en el primer trimestre y en el cuarto trimestre del año, enviando copia a la Administración de Centro correspondiente. En caso de incumplimiento, se levantará un acta al adjudicatario.

En el Anexo XI se incluyen algunas normas de obligado cumplimiento relacionadas con la manipulación de alimentos y bebidas por parte del personal de la cafetería.

4.13 El adjudicatario se adecuará a la legislación vigente en cuanto a los servicios de comida a colectividades, aplicando los criterios de higiene adecuados y teniendo en cuenta la normativa sobre los procedimientos de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC), en particular todo lo recogido en el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. y restante normativa que resulte de aplicación.

4.14 La Universidad velará por la correcta aplicación de los **precios** aprobados, la **calidad de los productos** y su adecuación a las **exigencias nutricionales** de los Anexos II y IX, y la **seguridad e higiene** de los servicios prestados mediante los mecanismos de inspección que estime convenientes.

4.15 La Empresa adjudicataria actuará en el marco de la **Política Ambiental** aprobada por la Universidad en septiembre de 2004 que se incluye en el Anexo XII, comprometiéndose a la mejora continua de su servicio y cumpliendo con los procedimientos e instrucciones de trabajo que reciban de la Universidad. Para todo ello, se contará con la asesoría y colaboración de los servicios técnicos de la UAH.

4.16 Atendiendo a las exigencias de la Política Ambiental de la UAH, el adjudicatario deberá llevar a cabo la **separación selectiva de los residuos** generados en la cafetería y comedor universitario. A tal efecto, deberán separarse y destinar a su contenedor correspondiente los siguientes residuos:

- a. *Aceites vegetales* (Bidón)
- b. *Papel y cartón* (Contenedor azul). En caso necesario, se deberán plegar y romper las cajas de cartón para evitar la obstrucción del contenedor.
- c. *Plásticos, latas, bricks y otros envases* (Contenedor amarillo)
- d. *Vidrio* (Contenedor verde claro)

e. *Basuras* (Contenedor verde oscuro)

La UAH pondrá a disposición del adjudicatario los contenedores correspondientes para hacer posible la separación selectiva (mesa de separación selectiva, contenedor de cocina y contenedor externo), de cuyo mantenimiento y limpieza se hará cargo el adjudicatario.

4.17 El adjudicatario podrá instalar **máquinas expendedoras** de bebidas y alimentos dentro del edificio cuyos servicios de cafetería tenga concedidos, a petición de la Gerencia de la Universidad o previa autorización de la misma si es el adjudicatario el que ha solicitado su instalación.

En el anexo XIII se incluyen algunas normas de obligado cumplimiento relacionadas con la ubicación, el mantenimiento y la higiene de las máquinas, y la gestión de los residuos de los envoltorios colectivos de los productos empleados por el explotador del servicio.

4.18 Se prohíbe la existencia de máquinas expendedoras para la venta de tabaco en cualquier dependencia de la Universidad.

4.19 El cobro de las consumiciones y artículos expedidos por la cafetería se realizará exclusivamente a través de tickets, que serán previamente adquiridos por los usuarios en las **máquinas expendedoras de tickets** habilitadas al efecto.

4.20 Se establece un sistema de doble precio en el que las personas portadoras de tarjeta universitaria se beneficiarán de un precio reducido. A tal fin, la tarjeta universitaria será el medio de pago en las máquinas de cobro, y habrá de ser recargada previamente por el usuario en los terminales de recarga habilitados al efecto o en los cajeros 4B si la tarjeta es 4B. Las personas que no utilicen la tarjeta universitaria deberán abonar los productos directamente en las máquinas de cobro con dinero en metálico.

4.21 El recargo de 1,30 € por servicio de mesa sólo podrá ser exigido en aquellas cafeterías que tengan autoservicio.

4.22 El **horario de atención al público** será específico para el centro, en función de la afluencia de usuarios a los servicios de cafetería y/o comedor.

El Anexo XIV incluye una tabla con el horario de atención al público para el centro, especificando el horario durante **periodos no lectivos**.

El adjudicatario que desee algún cambio en el horario deberá solicitar dicha modificación por escrito a Gerencia de la Universidad, previo informe de la subcomisión de la cafetería del edificio correspondiente.

4.23 El adjudicatario deberá prestar los **servicios de cafetería** objeto del contrato en despachos, salas u otros locales del edificio fuera del recinto de cafetería, siempre que se trate de atenciones protocolarias o celebraciones de seminarios, cursos, congresos, actos académicos tales como tesis doctorales, concursos, etc., pudiendo incrementar el importe de los mismos en un 10%.

4.24 En caso de que la UAH necesite la realización de **otros servicios de restauración análogos** (vinos, comidas de trabajo, comidas para cursos o empresas, etc.), se le consultará al adjudicatario del centro correspondiente si desea realizar dicho servicio, reservándose la UAH la posibilidad de aceptar o no el presupuesto ofertado.

4.25 El adjudicatario tendrá a disposición de los usuarios **las hojas de reclamaciones**

normalizadas, **que estarán indicadas en carteles visibles**. Asimismo, dispondrán de un buzón de sugerencias.

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. Sin perjuicio a la responsabilidad que pudiera dar lugar, este acta penalizará para próximas convocatorias.

Alcalá de Henares, 23 de septiembre de 2009

Francisco J. Hernández González

Vicegerente Asuntos Económicos

ANEXO I. Centros universitarios donde el adjudicatario prestará su servicio.

- Edificio Multidepartamental (Guadalajara).
Servicio de cafetería y comedor

ANEXO II. Consideraciones generales: la mejora del servicio en cafeterías y comedores universitarios, objetivo del Programa de Calidad Ambiental (PCA)

La Universidad de Alcalá, siguiendo las exigencias del PCA, tiene un especial interés en proporcionar a la comunidad universitaria una mejora de los servicios prestados por los comedores y cafeterías universitarios. En este sentido, nuestro propósito es mantener las buenas prácticas alimentarias que caracterizan –dentro de la alimentación tradicional– a la cocina mediterránea, así como lograr un nivel alto de calidad y variedad de los productos ofertados, la mejora de las condiciones de higiene y seguridad en todo el proceso alimentario, y la profesionalidad y competencia en el personal que trabaja en cafeterías y comedores.

Estos objetivos son contemplados en el marco de la *Declaración de Barcelona* –suscrita entre otras instituciones por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, la Fundación Para el Desarrollo de la Dieta Mediterránea y The Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)– mediante la cual la comunidad médica internacional recomienda y promueve la Dieta Mediterránea Tradicional como base alimentaria, ya que contribuye a un estilo de vida saludable y a la disminución del riesgo de padecer patologías crónicas como enfermedades cardiovasculares, cáncer, obesidad y diabetes.

De acuerdo con las recomendaciones de organismos internacionales sobre los hábitos de consumo como la Organización Mundial de la Salud, la dieta mediterránea contempla las exigencias nutricionales de los diferentes grupos de población e incide sobre el control alimentario consciente y la regulación de los alimentos como medida higiénica y terapéutica. El Programa de Calidad Ambiental pretende incorporar estos requisitos alimentarios a los servicios de comidas ofertados a la comunidad universitaria. En nuestra propuesta se contemplará el caso específico de la población universitaria. Para el desarrollo de este tipo de alimentación y dentro de las especificaciones que se detallan en el Anexo IV, los servicios técnicos de la Universidad suministrarán a los concesionarios una información detallada sobre comida mediterránea.

La alimentación debe ser: *suficiente* en cuanto a la energía que proporciona, aportando la cantidad de calorías que necesita el individuo; *completa*: que aporte todos los elementos que el organismo necesita; *armónica*: las relaciones entre los nutrientes deben guardar una relación de proporciones entre sí; *equilibrada*: con una adecuada proporción entre los nutrientes; *variada*: incluyendo en la alimentación una alta diversidad de alimentos y *adecuada* a las necesidades y características de cada persona de modo que conserve su salud y al mismo tiempo cumpla con los gustos, preferencias y costumbres para que sea satisfactoria y fácil de seguir. La cocina mediterránea responde a las exigencias de calidad de una dieta sana y equilibrada. Posee un aporte energético de moderación calórica y exige un consumo frecuente de verduras, fruta, cereales y legumbres; siendo el aceite de oliva el ingrediente culinario por excelencia.

ANEXO III. Ocupación estimada del edificio.

- Edificio Multidepartamental

Nº de Estudiantes: 1053

Nº de Personal Docente e Investigador: 100

Nº de Personal de Administración y Servicios: 24

Total: 1.177 universitarios

ANEXO IV. Canon mínimo y póliza de seguros.

Canon mínimo:

- Cafetería y comedor edificio Multidepartamental: 1 € anuales

Póliza de seguros 15.000 *

TOTAL CANON (por todo el periodo del contrato): 3 €

* La póliza de seguros es única de 15.000.-Euros para todo el periodo del contrato

ANEXO V.- INVENTARIO

EDIFICIO MULTIDEPARTAMENTAL:

A. COMEDOR PDI Y PAS:

- ARMARIOS Y SIMILARES METÁLICOS C/CERRAMIENTO: 1
- SILLAS TAPIZADAS EN AZUL: 29
- BOTELLERO: 1
- MÁQUINA DE HIELO: 1
- LAVAVAJILLAS: 1
- MUEBLE CUBERTERO: 1
- SILLAS Y SILLONES SIMPLES S/REVESTIR: 39
- CUADROS: 7
- DE ALUMINIO 6 PERCHAS: 1
- ESTORES: 4
- CARMA MESAS METÁLICAS: 9

- ZANUSSI, ELÉCTRICA D FREIDORAS: 1

- INFRICO, FRENTE MOST CÁMARA FRIGORÍFICA: 1

B. CAFETERÍA-COMEDOR:

- CARRO PARA 24 BANDEJAS DE 1068 X 725 X 1700: 1
- TABLONES DE ANUNCIOS ABIERTOS MADERA: 1
- BANDEJERO-CUBERTERO: 2
- DESLIZADORAS DE BANDEJAS: 1
- BAÑO MARÍA ELÉCTRICO: 1
- MESAS FRIGORÍFICAS PARA BEBIDAS: 1
- CAJA REGISTRADORA: 1
- REFRIGERADORES-FRIGORÍFICOS: 2
- FREGADEROS: 1

- MUEBLE CAFETERA MURAL: 1
- CARROS PARA BANDEJAS AUTOSERVICIO: 1
- MESA CAFETERÍA Y COMEDOR: 30
- SILLAS Y SILLONES SIMPLES S/REVESTIR: 74
- BUZONES: 1
- CUADROS: 7
- DE ALUMINIO 6 PERCHAS: 4
- DISTRIBUIDORES DE PAN: 1
- ESTANTERÍAS DE COCINA: 1
- ESTANTERÍAS DE COCINA, PUESTA DE BASE EN LA VENTA: 1
- PAPELERAS-CENICEROS ALTAS COLOR METÁLICO: 3
- DE ESTRUCTURA CROMADA Y ASIENTO DE CARCASA DE MADERA: 23
- ARENA PAPELERAS CENICERO: 1
- PARIS MESA DE CAFETERÍA ALTAS Y REDONDAS: 6
- DE PATAS CROMADAS Y TAPA DE FORMICA CON CANTO DE MADERA: 6
- TABLÓN DE ANUNCIOS DE ALUMINIO CON CERRAMIENTO: 1
- ZANUSSI LAVAVASOS CON 2 CESTOS CUADRADOS, DE 510 X 512 X 745 M: 1
- SAVOID MICROONDAS CON GRILL: 1

C. COCINA DE LA CAFETERÍA:

- ESTANTERÍAS DE COCINA: 3
- FREGADEROS: 1
- MESA AUX. ACERO INOXIDABLE: 2
- LAVAVAJILLAS: 1
- MESA DE DESBRASE: 1

- REFRIGERADORES-FRIGORÍFICOS: 1
- COCINAS: 1
- FREIDORAS: 1
- ARMARIO FRIGORÍFICO: 1
- ARCONES CONGELADORES: 1
- 1 MÓDULO MESAS NEUTRAS: 1
- CAPDEVILA CAMPANA DE HUMOS: 1
- ZANUSSI PLANCHA DE COCINA: 1
- SANTOS MESAS NEUTRAS: 1
- FRIPLAZA FREGADERO DE PEDAL DOBLE: 1
- DIALOG 3213 TELÉFONO: 1
- DOSILET FREIDORA ELÉCTRICA: 2

D. ALMACÉN DE LA CAFETERÍA:

- MOLINILLO DE CAFÉ S/DOSIFICADOR: 1
- ESTANTERÍAS METÁLICAS: 5

ANEXO VI. Consideraciones a cumplir por parte del adjudicatario en materia de mantenimiento, limpieza y conservación de los locales, las cocinas, las instalaciones, y el menaje y los utensilios.

Las cocinas

- La manipulación de los alimentos debe realizarse en un lugar debidamente diferenciado y aislado de aquellos destinados a otros cometidos.
- Se mantendrán alejados y convenientemente compartimentados las materias primas de los residuos generados en las cocinas y el servicio de comedor.
- Los residuos generados en la cafetería se evacuarán diariamente y su almacenamiento debe realizarse en recipientes higiénicos e instalaciones inalterables de fácil limpieza y cierre hermético.

Instalaciones

- Se realizará el mantenimiento del extractor de humos y se efectuará su limpieza tres veces al año, en los meses de febrero, junio y noviembre. El Servicio de Prevención comprobará dicha limpieza. Se hará una limpieza mensual del climatizador donde lo hubiere.
- Las reparaciones que hayan de efectuarse tanto en la maquinaria como en las instalaciones cedidas por la Universidad, deberán realizarse a través del Servicio de Mantenimiento que indicará el concesionario o Servicio Técnico indicado para su reparación. Una vez efectuada ésta, el Servicio de Mantenimiento deberá dar la conformidad a la misma.

Menaje y utensilios

El menaje y los utensilios deberán lavarse después de su utilización (cristalería, cubertería, loza y, en general, todos los útiles empleados en la preparación y servicio de alimentos).

- Si el lavado se realiza con ayuda de lavavajillas, se procederá de la siguiente forma:

- En primer lugar se retirarán los restos de comida que pudiesen quedar, para facilitar el lavado posterior.
- No se debe cargar en exceso el lavavajillas para facilitar la acción del agua y el detergente.
- Los lavavajillas deberán ser fácilmente desmontables para facilitar su limpieza una vez usados.
- Si el lavado se realiza a mano, se procederá como se indica a continuación:
 - En primer lugar, se retirarán los restos de comida que pudieran quedar.
 - Se procederá con un prelavado en agua caliente.
 - Se proseguirá con un lavado en agua caliente con jabón o detergente, seguido de un aclarado.
 - Se terminará con una inmersión en agua caliente a más de 80 °C durante al menos 30 segundos para acabar con los gérmenes que hayan quedado.

La temperatura del agua de lavado no debe superar los 55°C (de lo contrario se coagularían proteínas como, por ejemplo, las que contienen los restos de huevo).

El secado y repaso de material (cubiertos, copas, etc.) se realizará con paños limpios o con papel de uso único. En el caso de la cristalería, siempre que sea posible, se secará por escurrido al aire.

ANEXO VII. Personal
(Ver anexo A Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares)

Anexo VIII- Lista de precios

Precios de Cafeterías 2009

CAFÉS Y DESAYUNOS	
Café solo en taza o vaso	
Café con leche en taza o vaso	
Café de comercio justo, solo o con leche.	
Infusión sola	
Infusión con limón / con leche	
Vaso leche en vaso de caña	
Vaso de leche en vaso de tubo	
Leche con cacao en vaso caña	
Desayuno: café + bollería / churros / tostada / pulga	
Bollería simple / con crema / con chocolate	
Tostada	
Zumo ntral. de frutas/ hortalizas (con licuadora)	
BAGUETTES / BOCADILLOS	
Baguette caliente (lomo/ bacon, 100 gr.)	
Baguette fría (vegetal/ filete de pollo o atún con ensalada)	
Baguette (embutido/ queso, 50 gr. o tortilla patata)	
Bocadillo caliente (lomo/ bacon, 100 gr. o tortilla francesa)	
Bocadillo frío (embutido/ queso, 50 gr. o tortilla patata)	
Suplemento en baguette o bocadillo (tomate/pimiento/queso)	
Pincho de tortilla española o francesa	
Pulga caliente (lomo/ bacon/ tortilla)	
Pulga fría (embutido/ queso/ tortilla)	
Suplemento pulga (tomate/ pimiento/ queso)	
Sanwiches empaquetados	
Sanwich mixto a la plancha	
MÁQUINAS EXPENDEDORAS	

Precio 2009	
Con Tarjeta Universitaria	Otros Usuarios
0,62	0,75
0,68	0,80
0,78	0,95
0,57	0,70
0,62	0,75
0,68	0,80
0,73	0,90
0,78	0,95
1,30	1,50
0,78	0,95
0,73	0,85
1,30	1,45
Con Tarjeta Universitaria	Otros Usuarios
2,24	2,60
2,08	2,50
2,08	2,50
1,51	1,80
1,56	1,75
0,26	0,30
1,04	1,25
0,94	1,15
0,83	1,05
0,16	0,20
0,73	0,90
1,40	1,65
Con Tarjeta	Otros

Bote de refresco o cerveza
Botella de agua de 500 c.c.
Café, chocolate o infusiones
CERVEZAS
Botella de 200 cc y vaso de caña
Botella de 330 cc y vaso de tubo
REFRESCOS
Refrescos embotellados
Refrescos a granel
Bote de refresco o cerveza
Botellín de agua mineral
Zumo de naranja natural
Zumos embotellados
Batidos
Mosto
MENÚS
Menú del día sin bebida
Primer plato (con pan y sin bebida)
Segundo plato (con pan y sin bebida)
Suplemento por servicio de mesa
Menú Rectorado (sin bebida)
Menú Rectorado (con bebida: botellín de agua, caña de cerveza o vaso de vino)
Primer plato (con pan y sin bebida) Rectorado
Segundo plato (con pan y sin bebida) Rectorado
ENSALADAS

Universitaria	Usuarios
1,09	1,30
0,73	0,85
0,57	0,70
Con Tarjeta Universitaria	Otros Usuarios
0,88	1,05
0,99	1,15
Con Tarjeta Universitaria	Otros Usuarios
0,99	1,15
0,83	1,00
1,09	1,25
0,83	1,00
1,30	1,45
0,88	1,10
0,94	1,15
0,73	0,90
Con Tarjeta Universitaria	Otros Usuarios
4,68	5,70
2,39	3,50
3,48	4,65
1,30	1,30
6,66	7,80
7,07	8,30
3,38	4,70
5,20	6,55
Con Tarjeta Universitaria	Otros Usuarios

Ensalada básica (lechuga, tomate, aceitunas y cebolla)
Ensalada especial (6 ingred., al menos 4 diferentes a la ensalada básica)
PLATOS COMBINADOS
Mínimo tres variedades (consultar carteles)
BONOS 10 COMIDAS
Menú del día sin bebida
Menú Rectorado (con bebida: botellín de agua, caña de cerveza o vaso de vino)
OTROS SERVICIOS
Servicio de cubiertos (sin menú)
Servicio de aceite, vinagre y sal

1,40	2,45
2,18	3,20
Con Tarjeta Universitaria	Otros Usuarios
3,64	4,75
Con Tarjeta Universitaria	Otros Usuarios
42,20	53,30
63,44	73,70
Con Tarjeta Universitaria	Otros Usuarios
0,20	0,20
0,20	0,20

ANEXO IX. Requisitos bromatológicos y nutricionales.

I. Recomendaciones generales

A continuación, se exponen los objetivos nutricionales que deberán ser contemplados por el servicio de comedor, atendiendo a los requisitos de una dieta mediterránea y saludable según el Ministerio de Salud y Consumo.

La dieta debe estar constituida por alimentos vegetales, complementados con cantidades adecuadas de lácteos, pescado, cárnicos y grasas. Más concretamente, se recomienda el consumo predominante de pan, legumbres, pasta y arroz; pescado (proteínas de alto valor biológico y poca grasa saturada); un alto consumo frutas, verduras y hortalizas que aportan fibra, vitaminas antioxidantes y sales minerales; menor cantidad de carnes y lácteos, y formas de cocinado sencillas cumpliendo, todo ello, con las medidas de higiene y seguridad necesarias durante el proceso alimentario.

En esta línea, la composición del menú debería aproximarse a unos porcentajes relativos de 10–15% de proteínas, un 30–35% de grasas y un 55–60% de hidratos de carbono; y cumplir con los requerimientos de una aportación diaria total de más de 25 gramos de fibra y un consumo menor de 100 miligramos de colesterol y 6 gramos de sal.

Ejemplos de raciones diarias alimentarias de cada uno de los grupos de alimentos

GRUPOS DE ALIMENTOS	TAMAÑO DE LAS RACIONES*
CEREALES, DERIVADOS, PATATAS Y LEGUMBRES (6–10 raciones/ día)	
Pan	40–60 g
Arroz, pasta, legumbres	100–150 g (50–70 g en crudo)
Patatas	200–250 g (250–300 en crudo)
FRUTAS Y ZUMOS DE FRUTAS (2–4 raciones/ día)	
Frutas	150–200 g
Zumos de frutas	100–150 ml
VERDURAS Y HORTALIZAS (3–5 raciones/ día)	
Verduras (acelgas, lechuga, judías verdes, etc.)	200–250 g (250–300 en crudo)
Hortalizas (tomates, zanahorias, etc.)	200–250 g (250–300 en crudo)
CARNES, PESCADOS Y HUEVOS (1–2 raciones/ día)	
Carnes, derivados y vísceras	100–150 g (150–200 g en crudo)
Pescados	100–150 g (150–200 g en crudo)
Huevo	60 g
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS (2–3 raciones/ día)	

Leche	200–250 ml
Yogur	125 g
Queso fresco	60 g
Queso	30–40 g

ACEITES Y GRASAS

Con moderación
(Menos de 80 g/ día).

AZÚCARES Y DULCES

Con moderación

* El peso de las raciones es de carácter orientativo.

Fuente: La dieta equilibrada, prudente y saludable.

II. Requisitos específicos para la inclusión de la dieta mediterránea en los servicios de comedor de la UAH

1. Reducir la ingesta de grasas a un 30% con respecto al total de los alimentos consumidos. Este porcentaje deberá estar constituido por la mayor cantidad posible de grasas vegetales no saturadas (semillas de girasol u oliva), de modo que el 50% de las grasas consumidas procedan de aceite de origen culinario (frituras, guisos, etc.) y el 50 % restante estén constituidas por la grasa no visible propia de los alimentos (grasas animales, nata, etc.) y la utilizada en crudo para aderezos (exclusivamente aceite de oliva). La fritura en sí misma constituye una de las bases de la dieta mediterránea, siempre y cuando se cocine en las condiciones adecuadas (grasas de fritura saludables, temperatura del aceite suficientemente alta). La única grasa cruda recomendada que debe incluirse en los 'convoy' será el aceite de oliva para aliñar ensaladas o platos.
2. Aumentar la ingesta diaria de frutas y verduras, preferentemente crudas. Esto se traduce en que las verduras deberán estar diariamente en la línea de comida, ya sean en ensaladas, cocinadas como plato principal (hervidas, aliñadas con ajo o pimentón, asadas, maceradas, etc.) o como acompañamiento, eliminando la exclusividad de las patatas fritas. Para ello, se facilitará la identificación de verduras como acompañamiento en la línea de comidas.
3. Aumentar la ingesta diaria de cereales (arroz, pasta, pan), féculas (patatas) y hortalizas (tomates, zanahorias, calabacín, berenjenas, etc.), de forma que estén siempre presentes en el menú, ya sea como plato principal o como acompañamiento. Las legumbres (guisantes, alubias, garbanzos, etc.) deberán estar presentes dos o tres veces por semana. Todo esto implicaría un plato principal de arroz o legumbres (guisadas, cocidas, en ensalada, purés, etc.) ó como acompañamiento (Guisantes, arroz, etc.) si no constituyen un primer plato, acompañando a carnes o pescados. Se desaconseja el uso de patatas fritas precocinadas, ya que éstas poseen cerca de un 50% de grasas saturadas (palma, palmiste o coco) empleadas en la prefritura antes de ser ultracongeladas. El uso de masas de pan precocidas también está desaconsejado por la misma razón, a no ser que su composición no estén presentes este tipo de grasas. El porcentaje total de los alimentos descritos en los apartados 2 y 3 deberá ser de un 60 %.
4. Disminuir la ingesta de proteínas provenientes de carnes rojas, cordero, cerdo y los embutidos como el jamón york o el jamón serrano, y aumentar las proteínas de pescado (azul o blanco) y de aves de corral. Se recomienda servir pescado con una frecuencia de tres veces por semana; huevos y carne de ave dos veces por semana; y carnes rojas una vez por semana. Se procurarán evitar los preparados prefritos y los alimentos precongelados a base de pastas elaboradas de carnes (hamburguesas), pescados o embutidos, por la dudosa calidad de sus ingredientes (grasas saturadas, féculas para ligar los ingredientes, quesos muy grasos, etc.). No obstante y debido a la dificultad de su elaboración, podrán incluirse esporádicamente croquetas o empanadillas precocinadas con una frecuencia de una vez por semana y siempre acompañadas de legumbres, verduras u hortalizas.
5. Los postres deberán incluir frutas frescas y yogures. Ocasionalmente, se podrán incluir frutas procesadas (almíbar, etc.) y postres lácteos (flanes, pudín, etc.). En este sentido y si la comida incluye lácteos en algún plato (bechamel, cremas saladas, canelones, etc.) se deberá evitar la presencia de postres lácteos.

ANEXO X. Características de los platos combinados.

- Filete de lomo, ternera o pollo (80 a 100 gramos de carne) con ensalada (250 gramos)
- Filete de pescado (150 gramos) con ensalada (250 gramos)
- Ensalada de pasta. Dispondrá, como mínimo, de:
 - 250 gramos de verdura
 - De 80 a 100 gramos de carne magra que podrá sustituirse por: 150 gramos de pescado, pollo o conejo, o 2 huevos. Dos veces a la semana se podrá sustituir por 80 gramos de legumbres.
 - 80 gramos de pasta o arroz, o de 180 a 220 gramos de patata.

En todos ellos irá incluida una ración de pan de 50 a 60 gramos.

ANEXO XI. Normas relativas a la manipulación de alimentos y bebidas

- Todas las materias primas deben cumplir las condiciones higiénico-sanitarias de calidad y pureza estipuladas en las normas reguladoras.
- Se corregirán los fallos y negligencias de los proveedores.
- Se comprobará la documentación oficial que garantice la calidad y origen de la materia prima (guías, etiquetado, rotulado, etc.).
- Deberá efectuarse un correcto almacenamiento y método de conservación de acuerdo con el tipo de materia prima y su estado físico.
- Se llevará a cabo la rotación de todos los elementos, evitando sobrepasar la capacidad de almacenamiento.
- No almacenar productos alimenticios junto con aquellos que no lo sean, en especial detergentes, lejías, etc.
- Evitar el contacto entre alimentos crudos y preparados.
- Durante el almacenamiento y conservación de materias primas, éstas no podrán estar en contacto con el suelo.
- Durante la exposición directa de alimentos al público, estos estarán aislados y protegidos mediante armario o vitrina.
- Las comidas deberán prepararse con la menor anticipación posible al tiempo de consumo.
- Las comidas refrigeradas, congeladas o ultracongeladas se regenerarán antes de su consumo por procedimientos autorizados hasta alcanzar en el centro de la masa 70°C en un tiempo máximo de 3 horas, manteniéndose a esta temperatura hasta su consumo.
- Las ensaladas elaboradas con vegetales crudos se sumergirán durante 5 minutos en solución de hipoclorito sódico (70 miligramos por litro en agua potable) y después serán aclaradas con abundante agua corriente.
- Nunca debe cortarse sobre la misma tabla carne cruda y carne cocida.
- El hielo que ha de estar en contacto con los alimentos será hecho a partir de agua potable, y su troceado y picado se realizará de forma mecánica.

Anexo XII. DECLARACIÓN DE POLÍTICA AMBIENTAL DE LA UNIVERSIDAD DE ALCALÁ

La Universidad, como Institución Pública de Educación Superior, debe ser foco generador de cultura y expansión del conocimiento, de innovación científico-tecnológica y referencia para la sociedad en cuanto a la incorporación de los acuerdos internacionales y políticas avanzadas suscritas por nuestro país. En consecuencia, debe jugar también un papel fundamental en el fomento de conductas que mejoren la relación del ser humano con su entorno, poniendo en marcha actuaciones ejemplares que permitan avanzar hacia la sostenibilidad en el uso de los recursos.

Teniendo en cuenta los numerosos acuerdos internacionales sobre sostenibilidad (entre ellos la *Cumbre de Río, 1992*; *VI Programa de Acción en materia de Medio Ambiente 2000 – 2009*) y el papel que pueden asumir las universidades en el desarrollo de una gestión ambiental exigente, como referencia y distintivo de calidad (*Carta Copernicus 1993, Red de Universidades hacia la Sostenibilidad*), la Universidad de Alcalá (UAH) desea integrar la dimensión ambiental en la planificación, ejecución y evaluación de la actividad universitaria.

El '*Programa de Calidad Ambiental de la UAH*' persigue precisamente este objetivo, apoyándose en dos herramientas clave avaladas internacionalmente: el desarrollo de una *Agenda 21 Universitaria (A21U)* y la implantación de un sistema de gestión ambiental según los requisitos especificados en el *Sistema Comunitario de Gestión y Auditoría Ambiental EMAS (R.761/2001)*

En la línea de los mencionados acuerdos sobre sostenibilidad, y los objetivos y herramientas citadas en el párrafo anterior, la política ambiental adoptada por la UAH asume los siguientes compromisos:

- × Prevenir, reducir y eliminar, la incidencia ambiental negativa que pudiera derivarse de la actividad universitaria.
- × Racionalizar el consumo y promover un nivel creciente de eficiencia en la utilización de recursos materiales y energéticos.
- × Promover la prevención y valorización (reciclaje, recuperación y reutilización) de residuos.
- × Informar, formar y sensibilizar a la comunidad universitaria, promoviendo su participación activa en la gestión ambiental, y en la mejora de la calidad del entorno universitario.
- × Realizar un seguimiento continuo de la repercusión ambiental de la actividad universitaria y evaluar el grado de cumplimiento de los objetivos y metas establecidos, de acuerdo con la normativa ambiental aplicable a la universidad.
- × Mantener una relación de diálogo y colaboración con los organismos públicos y privados con competencias en materia de medio ambiente, que puedan afectar a la universidad y a su área de influencia.
- × Adecuar su política ambiental a las nuevas exigencias promovidas por las asociaciones de universidades en el ámbito nacional e internacional, siempre con un enfoque permanente de mejora continua.
- × Promover en su territorio de influencia una política de Excelencia Ambiental en el Desarrollo, actuando como impulso catalizador y asesor de la misma, en colaboración con las instituciones públicas y privadas.

Para conseguir los compromisos anteriores es imprescindible la colaboración de toda la comunidad universitaria, y las instituciones y empresas ligadas a las actividades de la UAH, en especial, cuando dichas acciones tengan consecuencias directas sobre el compromiso adquirido en esta declaración.

Fdo.: Virgilio Zapatero Gómez
EL RECTOR

Alcalá de Henares, Septiembre de 2004.

ANEXO XIII. Normas de obligado cumplimiento relacionadas con la ubicación, el mantenimiento y la higiene de las máquinas, y la gestión de los residuos de los envoltorios colectivos de los productos empleados por el explotador del servicio.

Ubicación

- Especificar de forma visible el operador de la máquina expendedora.
- Ubicar la demanda de máquinas expendedoras en función de la accesibilidad, demanda efectiva y disponibilidades técnicas (conexión eléctrica y de agua).
- Agrupar las zonas de baterías gestionadas por una misma empresa que presten servicios completos: bebidas calientes, frías y alimentos.

Seguridad, mantenimiento e higiene

- El adjudicatario será responsable de las condiciones de seguridad, higiene, mantenimiento y reposición de productos de las máquinas expendedoras, debiendo llevar un control periódico frecuente del servicio prestado y los productos ofertados.

Gestión de residuos

- El adjudicatario deberá depositar adecuadamente los residuos generados en las prestación del servicio de máquinas de bebidas y comida. No se contempla aquí el residuo generado en el acto de consumo cuya responsabilidad es del usuario, sino sobre los envoltorios colectivos de los productos que el explotador del servicio utiliza (cajas de cartón, embalajes de plástico, entre otros).
- El adjudicatario deberá reducir el número de envases y envoltorios, eliminando los innecesarios.

ANEXO XIV. Horario de atención al público

CENTRO	PERIODO LECTIVO (LUNES – VIERNES)	PERIODO NO LECTIVO	AGOSTO
Edificio Multidepartamental	8:00 – 19:00	8:00 – 13:00	Cerrado