

CARACTERÍSTICAS DE LA OFERTA DIARIA EN CAFETERÍA

El contratista tendrá cada día a disposición de los usuarios la siguiente oferta:

- **Desayuno tipo**: Un café con leche (se puede sustituir por otro tipo de café o infusión), un zumo y una unidad de bollería o una tostada (con aceite de oliva, tomate o mantequilla). También podrá ofrecerse a media tarde.
- **Almuerzo y merienda tipo**. Bocado tipo, bebida y café o infusión.
- **Menú del día**:
 - o Comida: 1º plato, 2º plato, pan, bebida y postre. (A elegir entre un mínimo de tres alternativas en los dos platos y en el postre)
 - o Cena: 1º plato, 2º plato, pan, bebida y postre. (A elegir entre un mínimo de dos alternativas en los dos platos y en el postre).
- **Medio menú**: Se podrá optar por elegir un "medio menú" compuesto por un solo plato a elegir, entre el 1º plato o el 2º plato del Menú del día, pan, postre y bebida.

En la comida y la cena: uno de los tres platos a elegir será ensalada con productos frescos y como mínimo aliño de aceite de oliva, vinagre y sal.

En el desayuno, almuerzo y merienda tipo la tostada y el bocadillo podrán ser de pan integral.

El postre contendrá siempre una alternativa de fruta natural de temporada y otra de lácteos y podrá ser sustituido en el menú por alguna variedad de café o infusión.

De las opciones de la comida y cena, al menos una opción será hipocalórica, baja en grasas, rica en verduras y hortalizas y elaborada mediante técnicas de cocción saludables (crudos, vapor, plancha, horno,...).

De las opciones de la comida y cena, al menos una opción no contendrá carne porcina o derivados, con la finalidad de servir un menú adaptado a las diferentes costumbres religioso-culturales de los usuarios de la cafetería.

El resto de productos habituales para consumir en las cafeterías: café, café con leche, cortado, bombón, leche, leche con cacao, infusiones, agua, zumo natural, refrescos, tostadas, ensaimadas, cruasanes, bollería, flanes, yogures, fruta natural. La oferta de cafés

incluirá los descafeinados, tanto de máquina como de sobre, y en los servicios que incluyan leche, se podrá solicitar desnatada u otros tipos de leche vegetal.

Los menús tendrán como mínimo una variación quincenal y estacional, debiendo asegurar las necesidades alimenticias de las personas que los consuman. Deben ser menús variados (incluyendo alimentos de los diversos grupos), equilibrados (cantidad suficiente de nutrientes) y saludables, debiendo aportar fichas de platos con la cuantificación de dichos nutrientes. El adjudicatario presentará una propuesta de elaboración de primeros y segundos platos para la aprobación por parte de la Dirección del Centro.

Siempre que sea posible, se elaborarán los productos en la cocina de la cafetería, procurando no utilizar platos precocinados.

(extracto del Pliego de Prescripciones Técnicas en que se basa la licitación y la ejecución del contrato).

Vigente desde el 1 de marzo de 201: