



Servicio de comidas curso 2021-22

El servicio de comidas estará durante el curso 2021-22 a cargo del titular del servicio de cafetería, y se atenderá a las siguientes condiciones:

- a) El coste anual se prorrateará mensualmente, de manera que todos los meses se pague la misma cantidad.
- b) Se ofrecen las siguientes opciones de contratación del servicio de comidas:
 1. Comensales fijos de lunes a viernes (100 €)
 2. Comensales fijos de lunes a jueves (80 €)
 3. Comensales fijos lunes y miércoles (40 €)
 4. Comensales fijos martes y jueves (40 €)
 5. Comensales eventuales. En este caso, el adjudicatario solo se compromete a atenderlos en el caso de que anuncien su intención de hacer uso del servicio el día anterior. El importe diario para un usuario eventual será de 5,50 €.
- c) El menú mensual será publicado al menos cinco días antes del comienzo del mes correspondiente.
- d) El menú será variado y equilibrado, y la información nutricional figurará de manera explícita en el menú mensual.

Los recibos se harán por domiciliación bancaria del 10 al 15 del mes anterior. Por tanto, el primer recibo, correspondiente a octubre, se pasará del 10 al 15 de septiembre.

Los alumnos que quieran hacer uso del comedor de manera eventual, lo pueden hacer avisando por lo menos con 24 horas de antelación.

El comedor comenzará el 1 de octubre y terminará el 31 de mayo.

Para el alta, será antes obligatorio rellenar el formulario digital que se pasará junto con la matrícula ordinaria y entregar firmado el impreso que genera el sistema en secretaría. Una vez empezado el curso, se empleará un formulario en papel para la inscripción.

Para la baja del servicio será obligatorio comunicarlo por escrito a las responsables del servicio de comidas antes del día 10 del mes anterior para no generar el recibo del mes siguiente.

Observaciones

Los recibos devueltos no se vuelven a pasar por banco y hay que abonarlos por transferencia bancaria y en un plazo de 10 días desde la comunicación.

Los recibos devueltos llevan unos gastos de 3 euros que tendrán que abonar junto con el recibo devuelto.

No se descontará ninguna cantidad por ausencias aisladas o continuadas, a no ser por un motivo justificado o más de siete días consecutivos. En cualquier caso solo se devolverá la parte correspondiente a la minuta alimenticia (70% del menú), pero nunca la parte correspondiente al personal.

A continuación se incluye, a modo de ejemplo, un menú mensual servido. Los del curso 2020-21 serán similares a estos en todos los aspectos relevantes, aunque no iguales.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
MENÚ IES ROSA CHACEL				-DÍA 1- Lentejas estofadas con verduras Escalope de pollo Fruta y pan
-DÍA 4- Arroz negro Ragout de ternera en salsa con verduras y patata dado Fruta y pan	-DÍA 5- Alubias blancas con chorizo Bacalao en salsa verde Yogur sabor y pan	-DÍA 6- Patatas guisadas con pescado Butifarras catalanas a la jardinera Fruta y pan	-DÍA 7- Coditos Philadelphia con oregano y gambas Tortilla francesa de espinacas Yogur sabor y pan	-DÍA 8- Garbanzos con espinacas Pechuga de pavo con cebolla caramelizada Fruta y pan
-DÍA 11- Coliflor gratinada Magro de cerdo al vino blanco con daditos de patata Fruta y pan	-DÍA 12- Sopa juliana con fideos Pimientos del piquillo rellenos de bacalao Yogur sabor y pan	-DÍA 13- Lentejas estofadas con verduras Filete de merluza al pil pil con patata Fruta y pan	-DÍA 14- Guiso de la abuela Rotí de pavo en salsa de boletus Fruta y pan	-DÍA 15- Tortellinis de queso con salsa de tom. Salmón a la naranja Fruta y pan
-DÍA 18- Lentejas a la hortelana Tortilla Española Fruta y pan	-DÍA 19- Sopa de pescado Berenjena rellena Yogur sabor y pan	-DÍA 20- Paella de verduras Salchichas frescas al vino Fruta y pan	-DÍA 21- Garbanzos estofados con chorizo Filete de merluza con trigueros Yogur sabor y pan	-DÍA 22- Salteado de brocoli, cebolla y champiñón Jamoncitos de pollo a la cerveza con patata cocida Fruta y pan
-DÍA 25- Crema de calabacín Carrillada de cerdo con zanahoria y patatitas dado Fruta y pan	-DÍA 26- Purrusalda Albóndigas de ternera en salsa casera con jardinera de verduras Yogur sabor y pan	-DÍA 27- Sopa de cocido Cocido madrileño completo Fruta y pan	-DÍA 28- Arroz con pollo al curry Filete de abadejo con daditos de calabaza Yogur sabor y pan	

Atendiendo al Reglamento (UE) nº 1169/2011, pueden informarse en la web www.enasui.com de las sustancias que pueden causar alergias o intolerancias.