



ANEXO VI

Requisitos – Operadores - Servicio

o.- REQUISITOS A CUMPLIR POR LOS OPERADORES DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN

Esta línea tiene como objetivo promover la alimentación mediterránea como modelo de alimentación saludable en el ámbito de la restauración colectiva, siendo éste sector cada vez más importante en el modelo de alimentación actual. La marca ASDM Identifica a aquellos establecimientos promotores de la Dieta Mediterránea.

1.- CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO

- Criterios de cumplimiento obligatorio de carácter no alimentario.
- Criterios de cumplimiento obligatorio de carácter alimentario.
- Otros criterios de carácter opcional que se valorarán.

1.1.- CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO DE CARÁCTER NO ALIMENTARIO

- A. Evidenciar que están en posesión de las autorizaciones necesarias y que cumplen con la reglamentación técnico sanitaria según legislación vigente.
- B. Compromiso de que como mínimo una persona de la plantilla del establecimiento realice formación en Dieta Mediterránea:
 - I. Mediante cuestionario de evaluación ASDM – On line
 - II. Mediante cursillo de formación subvencionable en ASDM.
- C. Aceptar poner a disposición del cliente encuestas de satisfacción, en relación al cumplimiento de los criterios de cumplimiento obligatorio de carácter alimentario.

1.2.- CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO DE CARÁCTER ALIMENTARIO

- A. Garantizar que para aliñar se ofrece **aceite de oliva virgen** y que se cocina con aceite de oliva en cualquiera de sus variedades o bien con aceite de girasol con alto contenido de ácido oleico (en lo que respecta a los fritos, el aceite de oliva es la opción recomendada, pero el aceite de girasol con un alto oleico, es un alternativa viable con un rendimiento parecido al aceite de oliva, una mayor resistencia a la oxidación y una mayor conservación, respecto al aceite de girasol convencional).
- B. Garantizar que aproximadamente al menos **un 25% de la oferta de primeros platos** sea a base de verduras, hortalizas y/o legumbres.
- C. Garantizar la presencia de productos integrales (pan, pasta, arroz u otros).
- D. Garantizar que aproximadamente al menos **un 50% de la oferta de segundos platos** sea a base de:
- Pescado (blanco o azul) y/o marisco, o
 - Carnes magras (con bajo contenido en grasa).
- E. Garantizar que existe la posibilidad de elegir verduras como guarnición en los segundos platos.
- F. Garantizar que aproximadamente al menos **un 25% de la oferta de los postres** sea a base de:
- Fruta fresca (entera o manipulada, p.e. macedonia),
 - Fruta seca,
 - Productos lácteos: yogures, cuajadas, queso fresco.
- G. Garantizar que en la oferta de postres lácteos, figure la opción de bajo contenido en grasa (semidesnatado o desnatado).
- H. Garantizar la dosificación por copas o unidades individuales en relación al posible consumo de bebidas alcohólicas (vino, cava, cerveza o sidra).
- I. Garantizar opciones culinarias que no requieran la adición de gran cantidad de grasa (cremas, manteca, margarinas, mantequillas o una gran cantidad de aceite) y que utilicen técnicas con contenido reducido en grasa total como las cocciones al vapor, horno, parrilla, salteado, plancha, papillote, etc.

1.3.- OTROS CRITERIOS DE CARÁCTER OPCIONAL A VALORAR

Los siguientes aspectos, aunque no son de cumplimiento obligatorio, puntuarán a favor de la obtención de la marca **ASDM**.

- A. Priorizar la utilización de **alimentos frescos, de temporada y/o** de producción local.
- B. Incluir en la carta/menús propuestas de la **gastronomía tradicional** y local.
- C. Ofrecer la opción de algunos platos combinados mediterráneos que se puedan proponer como plato único y/o la posibilidad de pedir medias raciones (opciones especialmente indicadas para días laborables).
- D. Ofrecer la posibilidad de platos a los que no se les haya añadido sal ("opciones sin sal"), con otras alternativas (pimienta, especias, hierbas aromáticas, etc.).
- E. Favorecer el consumo de agua como bebida principal.
- F. Facilitar siempre que sea posible la oferta de agua de la red de abastecimiento.
- G. Procurar que el tamaño de las raciones se adecúen a las recomendaciones nutricionales.
- H. Potenciar la oferta de menús equilibrados.
- I. Facilitar la información nutricional de los platos.