

EXP -2018/ 0054

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
PARA LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS
DE COCINA Y COMEDOR DE LA EMPRESA MUNICIPAL DE
TRANSPORTES DE VALÈNCIA S.A.U. (MEDIO PROPIO)**

**E.M.T. – VALÈNCIA
24 de mayo de 2018**

INDICE:

- 1.- LUGAR Y HORARIO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO**
- 2.- COMPOSICIÓN DE LOS MENÚS**
- 3.- OFERTA DE BEBIDAS DE ACOMPAÑAMIENTO**
- 4.- UTILIZACIÓN DE PERSONAL DE EMT**
- 5.- INFRAESTRUCTURAS, INSTALACIONES, EQUIPAMIENTO Y ELEMENTOS AUXILIARES.**
- 6.- APROVISIONAMIENTO**

1.- LUGAR Y HORARIO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

a) El servicio de cocina se llevará a cabo en las instalaciones facilitadas al efecto en el Depósito de San Isidro. Las comidas y cenas, ya preparadas por el servicio de cocina, se servirán tanto en las instalaciones de Depósito San Isidro como de Depósito Norte.

b) El Servicio de almuerzo y/o comida se prestará en Depósito San Isidro y Depósito Norte de lunes a viernes entre las 13:00 horas y las 16:00 horas.

Los almuerzos/comidas se cocinarán, en la mañana de la jornada en que hayan de servirse, en las cocinas de las instalaciones de EMT de Depósito San Isidro, y se servirán en el comedor de Depósito San Isidro y en el comedor de Depósito Norte, siendo el transporte de estas últimas por cuenta y a cargo del adjudicatario.

c) El Servicio de cena se prestará en San Isidro y en Depósito Norte de lunes a viernes entre las 02:00 horas y las 03:00 horas.

Las cenas se cocinarán, en la mañana de la jornada en que hayan de servirse, en las cocinas de las instalaciones de EMT de Depósito San Isidro, y se servirán tanto en el comedor de Depósito San Isidro como en el de Depósito Norte, siendo el transporte de estas últimas por cuenta y a cargo del adjudicatario.

2.- COMPOSICIÓN DE LOS MENÚS

La empresa adjudicataria confeccionará los diferentes menús en colaboración con un dietista titulado, y serán revisados periódicamente por el Servicio de Prevención EMT.

Cada menú estará compuesto por un primer plato, un segundo plato, pan, un postre y una bebida sin contenido alcohólico.

Los menús corresponderán al canon de cocina mediterránea.

La composición de cada menú deberá ser correcta y equilibrada en cuanto a cantidad y calidad, aporte calórico, macronutrientes, calidad nutritiva, calidad bromatológica, calidad en la elaboración y calidad organoléptica.

Cada día se ofrecerán tres primeros platos variados y uno de régimen, tres segundos platos variados y uno de régimen, y cuatro postres de los que, al menos, dos serán fruta fresca. Los menús ofrecidos serán idénticos para las comidas y las cenas del mismo día y distintos para cada día del mes, con variación para las temporadas de invierno, primavera, verano y otoño.

Con carácter mensual y con una semana de antelación, la empresa adjudicataria divulgará a través de distintos medios (tablón de anuncios del comedor, web, correo, etc.) la relación de menús a servir en el mes siguiente.

3.- OFERTA DE BEBIDAS DE ACOMPAÑAMIENTO

Se ofrecerá agua mineral con y sin gas, refrescos, cerveza sin alcohol, cafés con y sin cafeína en sus distintas variedades (solo, corto, largo, cortado, con leche), leche e infusiones.

No se podrá ofrecer ninguna bebida con contenido alcohólico.

4.- UTILIZACIÓN POR EL PERSONAL DE EMT

A) Para hacer uso del servicio de almuerzo/comida, los comensales avisarán al responsable que se designe al efecto, por teléfono o en su caso por vía telemática, antes de las 11,00 horas del mismo día, escogiendo un primer plato, un segundo plato y un postre de entre los menús de ese día.

B) Para hacer uso del servicio de cena, los comensales avisarán al responsable que se designe al efecto, por teléfono o en su caso por vía telemática, antes de las 11,00 horas del mismo día, escogiendo un primer plato, un segundo plato y un postre de entre los menús de ese día.

5.- INFRAESTRUCTURAS, INSTALACIONES, EQUIPAMIENTO Y ELEMENTOS AUXILIARES

EMT VALENCIA pondrá a disposición del adjudicatario los siguientes elementos, en las condiciones que se exponen:

a) Las instalaciones, mobiliario, equipamiento y elementos auxiliares de los locales acondicionados para la prestación del servicio de comedor, según Inventario que se realizará una vez se adjudique el contrato.

El adjudicatario los usará responsablemente y se hará cargo de su mantenimiento, limpieza y revisiones.

La reposición o reparación de cualquiera de los elementos que sea necesaria será asumida por EMT siempre que la causa no sea imputable al propio adjudicatario.

b) El suministro de agua, de gas y de energía eléctrica necesaria para la prestación del servicio de comedor. El coste de los citados suministros será a cargo del adjudicatario.

6.- APROVISIONAMIENTO

El adjudicatario asumirá la gestión de compras y provisión de todos los alimentos y material que sea necesaria para poder llevar a término la prestación objeto del presente contrato. El pago a proveedores de materias primas será realizado directamente y a cargo del propio adjudicatario.