

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS A REGIR EN LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACION DEL COLEGIO MAYOR LLUIS VIVES

El objeto del presente pliego es establecer las condiciones técnicas que han de regir la explotación del servicio de Restauración del Colegio Mayor Luis Vives, sito en la avda. Blasco Ibáñez, nº 23 de Valencia.

SERVICIOS

El servicio estará compuesto de desayuno, almuerzo, comida y cena.

El número de usuarios del mismo se estima en 165 de lunes a viernes y 80 fines de semana y festivos durante el periodo lectivo en régimen de autoservicio. La facturación será mensual reflejando las pensiones realmente servidas durante el mes.

PERSONAL

La plantilla deberá ser la suficiente para atender todos los servicios de restauración durante todos los días del año, estando formada como mínimo por 1 jefe de cocina, 2 cocineros y 6 auxiliares de cocina

El adjudicatario deberá atender con el personal suplementario necesario los servicios extraordinarios que el Colegio le encargue, para lo cual será avisado con la debida antelación.

El adjudicatario cuidará de la buena presentación, adecuada indumentaria y correcto trato del personal que haya de prestar servicio en el comedor, así como de las condiciones higiénico-sanitarias. La Dirección del Colegio se reserva el derecho a rechazar en cualquier momento al personal adscrito a este servicio que no reúna las debidas condiciones de corrección, previa la oportuna comprobación con intervención de la entidad adjudicataria.

Se exigirá tanto al adjudicatario como al personal que preste servicios en el comedor un trato hacia los usuarios de tales servicios correcto y respetuoso. La reiteración de faltas en este sentido, así como las de desconsideración, serán causa suficiente para la resolución unilateral del contrato por parte de la Universitat, con pérdida de la fianza. La Dirección del Colegio notificará al adjudicatario de las infracciones que por parte de sus subordinados se observen, al objeto de evitar la resolución aludida.

MENUS

Los menús deberán ser elaborados conjuntamente por la Comisión Económico-Administrativa del Colegio Mayor y la empresa adjudicataria, siendo aprobados por la Dirección del Colegio y deberán estar debidamente equilibrados y variados, de modo que garanticen una óptima alimentación y un equilibrio energético adecuado.

Se exigirá una descripción del menú tipo, semanal, debiendo presentar, como mínimo, menús para cuatro semanas (de lunes a domingo) en régimen de pensión completa (desayuno, almuerzo, comida y cena).

Los menús diarios se compondrán de :

- Desayuno: incluirá café con leche o similar, vaso de zumo de frutas, mantequilla, mermelada, tostadas, cereales, bollería industrial y una pieza de bollería del día variada. Además incluirá para llevar bocadillo y una botella de agua de 50 cl.
- Comida y cena : su composición será, en cada una de las comidas, de una ensalada como entrante; dos menús a elegir uno, con primer y segundo plato cada menú; postres variados a elegir entre fruta del tiempo, helados, yogures o repostería casera. Incluirá también bebida : botella de agua mineral de 50 cl., refrescos de 33 cl., cerveza de 33 cl. o vaso de vino.

En las comidas y cenas los usuarios podrán repetir del primer plato, siempre que haya disponibilidad.

Se deberá atender las necesidades de menú de régimen por problemas médicos.

HORARIO

El horario exigible de apertura del comedor será de lunes a viernes de 7 h a 9,30 h. para el desayuno, de 13 h a 15,30 h para la comida y de 20,15 h a 22 h para la cena. El horario del desayuno los sábados de 8 h a 10 h y los domingos y festivos de 9 a 10,30 h, y los horarios de comida y cena para sábados, domingos y festivos será de 14 h a 15 h y de 20,30 h a 22 h.

COMPLEMENTOS DE INSTALACIONES Y MENAJE

Será de cuenta del adjudicatario el complemento en materia de instalación y equipamiento que precise el local para el mejor funcionamiento del servicio de Restauración, tanto en las instalaciones de elementos fijos, como utensilios y enseres, que hubiera sido incluido en su oferta o con posterioridad. Todos ellos serán incorporados al inventario de la Universitat de València.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES

Los locales de comedor, cocina y almacenes anexos, así como el mobiliario y demás instalaciones interiores y exteriores, en su caso, afectos a la actividad, serán limpiados a costa del adjudicatario de modo que los locales se mantengan en óptimas condiciones permanentemente, incluyendo los tratamientos extraordinarios encaminados a cumplir las normas vigentes en materia de sanidad. A tal efecto, se les permitirá la colocación de anuncios o carteles que hagan alusión a la necesidad de una mejor utilización, cuidado y limpieza por parte de los usuarios.

Cualquier problema que surja en las instalaciones de esos locales debe ser inmediatamente comunicado a la Universidad, donde se tomarán las medidas adecuadas, quedando prohibida la modificación de las mismas, así como del local, mobiliario y enseres, sin la autorización por escrito de la Dirección del Colegio.

Se exigirá la más extremada limpieza en la vajilla y, en general, en la totalidad de los servicios que se presten. Se entenderán como faltas graves las cometidas en estas cuestiones, pudiendo dar lugar a la resolución unilateral del contrato por la Universitat la reiteración de conductas o hechos que infrinjan estas normas.

El adjudicatario queda obligado a mantener y reparar cualquier utensilio que forme parte del inventario, garantizando su correcto funcionamiento en todo momento, debiendo reparar el material deteriorado en un plazo no superior a una semana.

La Universitat de València se reserva el derecho de supervisar mensualmente por Comisión o personal nombrada al efecto el buen estado de conservación, tanto de los elementos por ella aportados, como los entregados por la entidad adjudicataria.

SUMINISTROS GENERALES

Todos los gastos que ocasione la explotación y funcionamiento del servicio, como son los relativos a personal, licencia fiscal, impuestos y arbitrios, así como consumo de gas, electricidad, agua potable, teléfono y calefacción, serán satisfechos por el adjudicatario, dentro de los 10 días siguientes a aquel en el que se le comuniquen los importes, para lo cual se instalarán al efecto, en su caso, los contadores necesarios o bien se concertará con el adjudicatario un canon por consumo fijo mensual.

La Universitat de València no se hace responsable en ningún momento del abono de facturas que, con motivo de servicios, reparaciones o suministros de cualquier clase al comedor, pudieran dejarse de abonar por el adjudicatario.

Valencia, 27 de marzo de 2009
El Director,



El Adjudicatario,