

PLIEGO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
EXPEDIENTE S-02770-2022
SERVICIO DE COMEDORES Y CAFETERIAS EN CRTVE MADRID

PRIMERA. - OBJETO

El presente Pliego tiene por objeto regular y definir la prestación del servicio de comedor y cafetería dentro de las instalaciones de la Corporación RTVE en Madrid, además de los denominados servicios especiales y servicios de restauración en movilidad.

1. Ámbito de actuación

Los centros de trabajo donde hay comedor y/o cafetería son los siguientes:

- Centro de Prado del Rey
 - Situación e instalaciones: Avda. Radio y Televisión nº 4, Pozuelo de Alarcón, Madrid. Existe un edificio habilitado para restauración donde están ubicados los comedores colectivos, de invitados y la cafetería, con las instalaciones precisas para ello (cocina, almacenes, vestuarios, comedores, office, etc.). En la primera planta del edificio técnico de televisión, junto a los estudios, existe un espacio de 100 metros cuadrados habilitado con su equipamiento para dar servicio adicional de cafetería.
- Centro de Torrespaña
 - Situación e instalaciones: Calle Alcalde Sainz de Baranda, 92, de Madrid. En la planta baja del edificio B, existen las instalaciones necesarias para dar servicio de restauración, con su comedor colectivo y la cafetería.
- Centro de formación IORTV
 - Situación e instalaciones: Carretera de la Dehesa de la Villa s/n, de Madrid. La cafetería se encuentra en la planta baja del edificio.

2. Normativa aplicable

El adjudicatario está obligado al cumplimiento de toda la normativa que resulte de aplicación a la actividad que desarrolle y a que su personal cuente con la formación y las acreditaciones necesarias, incluyendo los carnets de manipulador de alimentos.

SEGUNDA. - DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS OBJETO DEL CONTRATO

A continuación, se describen los servicios objeto del contrato:

1.- Servicios de comedor colectivo.

El servicio se prestará de acuerdo con el calendario y los horarios establecido en el artículo 6 de este Pliego.

El servicio de restauración será en la modalidad de autoservicio, con posibilidad de "take-away" y picnic.

La modalidad de pago por este servicio es el "copago" para los empleados de RTVE que tuvieran derecho a ello. El adjudicatario facturará a RTVE una parte del coste del servicio y cobrará el resto a los usuarios, según las indicaciones que RTVE comunique al efecto. Actualmente RTVE abona el 50% del precio del menú completo por cada empleado que almuerce o cene. El resto de usuarios pagarían el importe completo.

Las condiciones del menú serán:

- a) El menú constará de un primer plato, un segundo plato, pan, una bebida y un postre.
- b) El medio menú constará de un plato (primero o segundo), pan, una bebida y un postre.
- c) En el almuerzo de los días laborables, se proporcionará la elección entre tres variedades de primer plato calientes y tres de segundo plato calientes para cada día, añadiendo dos platos refrigerados adicionales como primero y dos platos refrigerados adicionales como segundo.
- d) En el caso de las cenas, así como los almuerzos de fines de semana y festivos, se proporcionará la elección entre dos variedades de primer plato y dos de segundo plato.
- e) Los alimentos deberán cocinarse en el momento más próximo posible a su consumo.
- f) Se debe disponer de un menú bajo en calorías (calificado como menú saludable)
- g) Debe existir oferta de ensalada combinable por el usuario de, al menos, 6 ingredientes y oferta de 1 plato de elaboración a la plancha. Este plato se entregará en mesa o mediante un avisador.
- h) Los menús serán variados. La rotación de menús propuestos para su aprobación por RTVE se realizará de manera que se evite la repetición de los mismos al menos en 4 semanas consecutivas.
- i) Se deberán ofrecer dos servicios alternativos al servicio de menú diario:
 - Picnic, estará compuesto por ensalada envasada o bocadillo frío (2 opciones a elegir), y por plato precocinado para calentar en microondas o un bocadillo caliente (2 opciones a elegir), una bebida y un postre, fruta o lácteo.

■Takeaway: constará de un primer plato, un segundo plato, pan, una bebida y un postre, a elegir entre los platos de menú servidos en comedor ese día.

Los envoltorios, bolsas, recipientes y utensilios serán de material biodegradables que se puedan reciclar o compostar. Serán recogidos por el interesado durante los horarios establecidos en la zona que se habilite fuera de las líneas del comedor.

- j) Se facilitarán, sin coste alguno, todas las jarras de agua solicitadas por los usuarios.

2.- Servicio de cafetería:

- a) Incluirá el servicio de desayunos, así como el servicio de comida rápida y productos de cafetería.
- b) El listado de productos y gramajes será, como mínimo el establecido en los anexos I y II del presente pliego.
- c) Las calidades y gramajes de los productos serán, como mínimo, las establecidas en el Anexo II y III de este Pliego Técnico.
- d) Se valorará la posibilidad de otros puntos móviles, en zonas exteriores, que puedan ofrecer servicio de comida y bebida, como pueden ser: Food truck, puesto de hamburguesas, ensaladas, etc.
- e) Los productos de cafetería se podrán solicitar y pagar por móvil o a través de consolas habilitadas al efecto.
- f) Los auxiliares de la cafetería recibirán los pedidos mediante un sistema informático del proveedor, y avisarán a los usuarios cuando estén listos utilizando el número del ticket.

3.- Servicios de restauración especiales:

Se incluyen en este apartado los servicios de menús atendidos de manera diferenciada y de catering.

- a) Estos servicios se prestarán en los centros de CRTVE, así como en otros lugares en el caso de que se produzcan necesidades especiales. Estos servicios serán bajo demanda y no tienen carácter de exclusividad.
- b) Para la prestación de los servicios de catering y otros eventos que se determinen como servicios especiales, se solicitará presupuesto previo, en el que se incluirá el importe del menú, o de los productos de carta que se soliciten en cada ocasión, además del precio del servicio por hora del camarero y del auxiliar de servicio de limpieza.
- c) El lugar y horario para la prestación de servicios especiales de restauración se comunicarán al adjudicatario con el tiempo suficiente para su realización.
- d) Se incluye, como Anexo I de este Pliego Técnico, un listado de productos sugeridos, que podrá ser variado a demanda de la unidad solicitante de estos servicios especiales.

- e) Las calidades y gramajes de los productos serán, como mínimo, las establecidas en el Anexo II y III de este Pliego Técnico.

TERCERA. - OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

En cuanto a la prestación del servicio de comedores y cafetería, serán obligaciones del contratista:

- a) La confección y planificación de los menús y picnics, por parte de un nutricionista titulado, siguiendo las recomendaciones del Ministerio de Salud y los criterios de dieta saludable de acuerdo con las recomendaciones de la OMS (<https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>) utilizando preferiblemente formas de cocción bajas en grasas, con aceite de oliva virgen (AOVE) y menor uso de conservantes.
- b) La gestión del aprovisionamiento (adquisición, reposición, almacenamiento y conservación de los productos)
- c) Dispondrá en todo momento de un remanente de existencia de todos los artículos ofertados, de modo que siempre esté garantizada la demanda de los usuarios.
- d) La manipulación y cocinado de las materias para la elaboración de los menús.
- e) El mantenimiento y reposición del menaje.
- f) El lavado diario de vajilla, menaje, bandejas...
- g) La limpieza en general de maquinaria, menaje, utensilios de cocina y autoservicio. Deberá contar con un Plan General de limpieza de instalaciones y enseres en el que conste, al menos, la frecuencia, el control y los productos de limpieza, así como sus correspondientes fichas técnicas.
- h) Permitir, en los locales de esta concesión, cualquier grabación que pudiera llevar a cabo CRTVE, siempre que previamente haya sido autorizada con suficiente antelación y procurando no interferir en los servicios.
- i) Atender los requerimientos, debidamente justificados, que CRTVE le plantee en relación con los servicios.
- j) Contratar, a su cargo, un servicio de control analítico con un laboratorio, técnicamente homologado, y presentar a CRTVE los respectivos informes, con periodicidad mensual como mínimo. CRTVE podrá solicitar el cambio de laboratorio en el caso de que se detecten inconsistencias con los análisis de contraste que pueda realizar.

Serán de aplicación las siguientes normativas para el control analítico, así como las posteriores aprobadas por organismos competentes:

- Reglamento CE nº 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.
- RD 3484/2000 de 29 de diciembre y su modificación posterior por el RD 135/2010.
- RD140/2003 de 7 de febrero. Criterios sanitarios de la calidad de agua de consumo humano. Modificado por ORDEN SAS/1915/2009.
- RD 865/2003 de 4 de julio por el que se establecen los criterios higiénicos sanitarios para la presencia y control de la legionelosis.
- Reglamento 178/2002 de 28 de enero. Principios y requisitos generales de la

legislación alimentaria, Seguridad Alimentaria y Trazabilidad.

- RD 202/2000 de 11 de febrero. Normas relativas a los manipuladores de alimentos. Modificado por RD 109/2010, 5 de febrero.
- RD 1712/1991, de 29 de noviembre. Registro General Sanitario de Alimentos. Modificado por RD 191/2011 de 18 de febrero.
- RD 1420/2006 de 1 de diciembre. Prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca.
- Reglamento 852/2004 de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. Modificado por: Reglamento 1019/2008 del 17 de octubre. Anexo II.
- Reglamento 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Modificado por Reglamento 1441/2007 de 5 de diciembre de 2007.
- Reglamento (UE) 2021/382 de la Comisión de 3 de marzo de 2021 por el que se modifican los anexos del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, en lo que respecta a la gestión de los alérgenos alimentarios, la redistribución de alimentos y la cultura de seguridad alimentaria.

Se realizarán por sede las siguientes actuaciones.

- ✓ Tres controles analíticos de **alimentos** de comedores colectivos.
- ✓ Dos controles analíticos de **superficie**.
- ✓ Un control analítico de **aguas en cocina**.
- ✓ Un control analítico de **ambientes y calidad del aire**.
- ✓ Dos controles analíticos de **manipuladores**: Exudado nasofaríngeo, manual y corpocultivo.
- ✓ Un estudio de **compuestos polares**.
- ✓ Un **control de gramaje** de alimentos trimestral: pesada de 2 alimentos de 5 grupos presentes a fecha de la inspección. De cada alimento se realizará un muestreo de 5 pesadas para que sea representativa marcando la media como valor final. En total 10 alimentos x 5 pesadas = 50 pesadas. El equipo a utilizar sería una báscula móvil calibrada con certificado ENAC en vigor a fecha de la inspección. En el anexo III del presente pliego se indican los valores de los gramajes mínimos establecidos.

Además de estas analíticas, las empresas podrán proponer sobre otros controles que consideren conveniente establecer, por si fuera necesaria su realización a lo largo del periodo contractual, siempre sujetos a la normativa invocada en la prescripción anterior, así como a otras disposiciones legales concordantes.

La Corporación RTVE se reserva el derecho de solicitar analíticas especiales.

- k) En todas las modalidades del servicio se facilitará carta de alérgenos visible en las instalaciones de comedor y cafetería. Se valorará su disponibilidad adicional en formato online.
- l) El proveedor facilitará una app que permita:
- Solicitar los "picnic" o "takeaway".
 - pago mediante tarjeta bancaria.
 - Consulta de los menús del día
 - Se valorarán otros servicios según se indica en el punto 10 del pliego de condiciones generales.

CUARTA. - CALIDAD DE LOS PRODUCTOS Y DEL SERVICIO

Los productos servidos deberán respetar las normativas aplicables a cada producto y ajustarse a los pesos y características siguientes:

- a) Verduras y hortalizas: serán preferiblemente frescas, de temporada y de primera calidad. El peso mínimo para las raciones de los menús normales y bajos en calorías será, en crudo, de 300 gr.
- b) Carnes: todas ellas (aves, vacuno, ovino, porcino, etc.) serán de primeras calidades y deberán tener en crudo un peso mínimo de 200 gr. por ración.
- c) Pescados: serán mayoritariamente frescos. En caso de ser congelados deberán ser marcas que aseguren primeras calidades. Deberá acreditarse denominación y origen. El gramaje mínimo será de 200 gramos.
- d) Las bebidas deberán ser siempre envasadas y en volúmenes de 20 cl. o superiores.
- e) El pan se ofrecerá en piezas no inferiores a 45 gramos, debiendo haber, como mínimo de cuatro variedades, una de ellas será de pan integral y una variedad sin gluten.

Se incluyen, como anexos II y III de este Pliego Técnico, las características en cuanto a calidad y gramajes de los principales productos.

Medición de la calidad del servicio:

El adjudicatario determinará un indicador mensual de calidad del servicio de la siguiente forma:

1. RTVE asignará un máximo de 20 puntos en función de la calidad de los productos. Se descontarán de la puntuación máxima 5 puntos por cada incidencia en este sentido que sea comunicada por RTVE durante el mes en cuestión. Las incidencias podrán generarse como resultado de las analíticas realizadas o por otras circunstancias.
2. RTVE asignará un máximo de 40 puntos al mes según el tiempo de espera. Para ello, a la salida de las cajas habrá un panel con tres botones, en el que los usuarios podrán seleccionar si el tiempo de espera es inferior a 5 minutos, inferior a 10 minutos o superior a 10 minutos. Se facilitará mensualmente una declaración responsable adjuntando las puntuaciones seleccionadas por los usuarios y las horas de registro de cada puntuación. Se asignará una puntuación de 1 para la primera opción, 2 para la segunda y 3 para la tercera. Si la puntuación

del mes es inferior a 1,1 se asignará 40 puntos. Si fuera 2 o superior, se asignarán cero puntos. Entre 1,1 y 2 la puntuación se determinará proporcionalmente.

3. RTVE asignará un máximo de 40 puntos al mes según la calidad percibida. Para ello, a la salida de los comedores o de las cafeterías habrá un panel con tres botones, en el que los usuarios podrán seleccionar su nivel de satisfacción. Si es mala se asignarán 0 puntos, buena 2 puntos y excelente 3 puntos. Se facilitará mensualmente una declaración responsable adjuntando las puntuaciones seleccionadas por los usuarios y las horas de registro de cada puntuación. Si la puntuación del mes es superior a 2,1 asignarán 40 puntos. Si fuera inferior a 0,9 se asignarán cero puntos. Entre 2,1 y 0,9 la puntuación se determinará proporcionalmente.

A estos efectos, el adjudicatario enviará una propuesta de puntuación con la información de detalle. De común acuerdo entre RTVE y el proveedor podrán ajustarse los parámetros o la metodología de medición de la calidad.

El proveedor dispondrá de "buzones de quejas y sugerencias", que deberá responder el proveedor. Mensualmente nos reportaran las quejas y sugerencias recibidas y las respuestas aportadas al usuario. También aportará copia de las hojas de reclamaciones. RTVE se reserva el derecho a descontar un punto del indicador mensual de calidad por cada queja recibida en un mes y hasta cinco puntos por cada hoja de reclamaciones presentada.

QUINTA. - CONTROL DE VENTAS Y FORMAS DE PAGO

Con el fin de poder efectuar el control de las ventas, el adjudicatario queda obligado a adquirir, a su cargo, las máquinas registradoras, consolas de autopedido para las cafeterías y los sistemas de control de su actividad.

El adjudicatario deberá permitir al usuario el pago de las consumiciones en las siguientes modalidades:

- Contado.
- Tarjeta bancaria
- Tarjeta de cheques restaurante establecida en CRTVE que esté en vigor en cada momento.

RTVE aportará un sistema que confirme la identidad del empleado a partir de su tarjeta identificativa de CRTVE, de modo que pueda registrarse automáticamente junto con los datos de cada servicio el número de matrícula del empleado. RTVE sólo aceptará la facturación del 50% del precio de los menús que correspondan a las lecturas de tarjetas identificativas en dicho sistema.

La Corporación RTVE podrá realizar cuantas comprobaciones estime oportunas con el fin de verificar la exactitud de las liquidaciones que se practiquen. En el ejercicio de esta facultad de inspección, podrá recabar cuantos documentos administrativos y controles considere necesarios, siempre que tengan relación con la prestación del servicio, pudiendo examinarlos en el propio domicilio social del concesionario.

SEXTA – HORARIOS

Los horarios mínimos de prestación de los servicios de comedor y cafetería serán los que se indican a continuación, salvo que CRTVE proponga al contratista horarios distintos y que estos fueran aceptados por éste.

SERVICIO		Días de la semana	PRADO DEL REY	PRADO DEL REY (Edificio técnico)	TORRESPAÑA	INSTITUTO RTVE
CAFETERIA		De lunes a viernes no festivos		08:00 a 16:00		08:00 a 16:00
		Todos los días	08.00 a 10:00 13:00 a 16:00		04:00 a 10:30 13:00 a 16:30 20:00 a 22:30	
COMEDOR	ALMUERZO	Todos los días	13:00 a 16:00		13:00 a 16:30	Sin servicio
	CENA	Todos los días	20:00 a 22:30		20:00 a 22:30	Sin servicio

Igualmente, y siempre con antelación, podrán solicitarse servicios especiales, cualquier día de la semana, incluidos domingos y festivos.

RTVE podrá comunicar modificaciones de estos horarios en función de sus necesidades siempre que se mantengan los mismos recursos para realizar el servicio por parte del proveedor.

SÉPTIMA. - SUMINISTROS Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES

1. Suministros

Serán por cuenta del adjudicatario los gastos correspondientes al suministro y mantenimiento de las instalaciones de gas.

Los gastos por suministro de electricidad y agua, serán por cuenta de CRTVE.

2. Instalaciones destinadas a comedor y cafetería.

El adjudicatario se hará cargo, mediante inventario y acta de entrega, de las instalaciones y equipos propiedad de la Corporación RTVE. El adjudicatario se obliga a conservar y mantener en buen estado, todas las instalaciones, mobiliario y efectos, tanto los que sean entregados por parte de CRTVE como los suministrados e instalados como consecuencia de la adjudicación, así como a reponerlos en caso de deterioro, para que al finalizar el contrato se devuelvan en perfecto estado, dentro del desgaste normal producido por el tiempo de utilización.

Cualquier variación que fuera precisa introducir dentro de las instalaciones, bien por sustitución de algún equipo o por incorporación de otros adicionales, deberá ser solicitada y validada por la CRTVE, que procederá, en su caso, a atenderla con cargo a su presupuesto o autorizando su adquisición a la empresa adjudicataria. En este último supuesto, la Corporación RTVE se reserva la decisión de que, a la conclusión del contrato, el adjudicatario retire tales equipos o, mediante la correspondiente compensación económica, queden aquellos en propiedad de la CRTVE.

Una vez finalizado el periodo de vigencia del contrato, el adjudicatario se obliga a efectuar la devolución a la Corporación RTVE de todo lo que le fue entregado mediante Acta de entrega e inventario valorado.

Las instalaciones que se otorguen podrán ser modificadas por la Corporación; en este caso, el adjudicatario queda obligado a continuar el servicio en las nuevas instalaciones, siendo por cuenta de la Corporación RTVE los gastos que el traslado origine. Del mismo modo, viene obligado a hacerse cargo del nuevo inventario que se le entregue, mediante relación valorada.

Las operaciones de mantenimiento tanto preventivo como correctivo de las instalaciones, equipos y mobiliario del servicio, serán por cuenta del adjudicatario hasta un total de:

Sedes	Total
Madrid	7.500 € ANUAL

Una vez superada esta cantidad, el coste se asumirá al 50% entre el adjudicatario y la CRTVE, excepto aquellas que se efectúen por un uso indebido y las que se encuentren en garantía por el fabricante.

Las reposiciones por rotura, mal uso o extravío serán por cuenta del adjudicatario y deberán ser, siempre que sea posible, por los mismos modelos o bien por modelos de la misma calidad y siempre autorizados por la Corporación.

Las reposiciones de equipamiento por finalización del ciclo de vida, correrán a cargo de CRTVE.

OCTAVA. – GESTION DE RESIDUOS E IMPACTO AMBIENTAL

El tratamiento y eliminación de los residuos que se generen, corren a cargo de la CRTVE. No obstante, la gestión dentro de las instalaciones de comedores y cafetería, hasta dejar el residuo en el

contenedor correspondiente del punto limpio en las instalaciones de RTVE, correrá a cargo de la empresa adjudicataria, la cual tendrá que cumplir la normativa y protocolos vigentes al respecto.

La empresa adjudicataria realizará el transporte de cualquier tipo de residuos desde los puntos de reagrupación señalados, hasta los almacenes intermedios correspondientes y hasta los contenedores más próximos.

La empresa adjudicataria, procederá a tratar los residuos del servicio diario de forma selectiva, depositándolos en los contenedores correspondientes, según el tipo de material: cartón, vidrio, plásticos y envases, residuos orgánicos...

El servicio de comedores y cafetería tiene un grado de implicación amplio y directo con el medio ambiente. Por eso se tiene que fomentar y dar a conocer procedimientos, conductas y actitudes de responsabilidad y respeto basados en la ecología y la sostenibilidad. Las acciones se deben materializar a través de la CRTVE y la empresa adjudicataria de forma activa y voluntaria, entendiéndolas como un bien recíproco para todos y no como una actividad meramente empresarial.

Todas las acciones a realizar tendrán en cuenta la sostenibilidad y el respeto por el medioambiente:

- Prevenir la contaminación minimizando el consumo de recursos naturales, eliminando nuestros residuos de manera responsable y reciclando los materiales que utilizemos.
- Reducir el consumo de agua y generación de desperdicios alimentarios.
- Revisar nuestros objetivos medio ambientales para asegurar que sean adecuados y viables.
- Tener el compromiso de mejorar de forma continua el sistema de gestión medioambiental.

CRTVE y la empresa adjudicataria deben de ser conscientes de la importancia del cambio climático en el planeta y del tremendo impacto de las emisiones de CO₂. Por ello ambos deberán adoptar el compromiso de trabajar conjuntamente con el objetivo de:

- Buscar prácticas de suministros y aprovisionamiento de materias primas más eficientes y menos contaminantes. En este punto interesa tener en cuenta la cadena de aprovisionamiento fomentando en todo momento criterios medioambientales que contribuyan a la reducción de la huella de carbono y la reducción de los desperdicios alimentarios.
- Uso de papeles de tipo ecológicos o reciclados en mantelería, envoltorios y servilletas.
- El uso de envases y utensilios de alimentación deberán ser adecuados para alimentación, libres de BPA, biodegradables y que se puedan reciclar o compostar.
- Los productos de limpieza deberán ser adecuados para uso alimentario, estar adecuadamente envasados, llevar impresa la marca correspondiente, que ha de ser de calidad demostrable, contener las instrucciones precisas de dosificación para evitar el uso

de cantidades indebidas, y todos dispondrán de la etiqueta de Ecoembes, Ecolabel o Ángel Azul. Una vez examinados todos los productos, CRTVE autorizará el uso de los que crea adecuados para ser utilizados en sus instalaciones y solicitará el cambio de los que no sean apropiados.

- Evaluación mensual del desperdicio alimentario generado y huella de CO2 generada por comensal.
- Proyecto e implantación para la reducción del excedente de los platos elaborados no consumidos de forma diaria.
- Se valorará la inscripción de la empresa en el Registro de Huella de Carbono en el punto 10 del anexo II del Pliego de condiciones generales.

NOVENA. - INSPECCIÓN DE CONTROL Y CALIDAD DEL SERVICIO

Para una mayor vigilancia, la unidad gestora del contrato organizará los adecuados controles para velar por las calidades, medidas de higiene y limpieza, y, en general, para inspeccionar el cumplimiento de cuanto se establece en el presente Pliego.

El adjudicatario estará obligado a contratar, a su cargo, un servicio de control analítico con un laboratorio, técnicamente homologado, y presentar a CRTVE los respectivos informes, con periodicidad mensual como mínimo, con las especificaciones definidas en el punto 3 del presente pliego.

La Corporación RTVE podrá requerir informes analíticos de laboratorios externos y de Sanidad Local o Autonómica. En caso de encontrar en estos informes algún incumplimiento higiénico-sanitario, se podrán imponer penalizaciones, según se contemplan en la cláusula 17 del Pliego de Condiciones Generales.

El adjudicatario deberá poner a disposición de los mismos las Hojas de Reclamaciones, las cuales deberán ser remitidas a CRTVE en el plazo máximo de tres días, independientemente del trámite externo que deban seguir de acuerdo con la legislación vigente.

DÉCIMA. - CONTENIDO DE LA OFERTA TÉCNICA.

El licitador deberá presentar una memoria en la que se detallen, como mínimo los siguientes aspectos:

- a) Oferta de restauración, incluida una posible propuesta de FoodTruck o puesto de comida rápida.
 - Comedores colectivos: Se presentarán los tipos de menús para almuerzos y cenas correspondiente a un mes, con indicación de gramajes de cada alimento y la valoración dietética de cada menú y los alérgenos.

- Comedor de invitados y servicios especiales: Se deberá presentar una **carta** inicial con seis menús especiales, detallando la composición, calidad, gramaje y valoración dietética de los mismos, así como los alérgenos.
 - Servicio de cafetería: Presentará una lista con todos los artículos que se incluyan en dicho servicio junto con el listado de alérgenos.
- b) Propuesta detallada de organización del servicio en cada sede y servicio.
- c) Plan de mantenimiento de los equipos e instalaciones.
- d) Protocolos de limpieza, así como fichas técnicas de los productos de limpieza utilizados.
- e) Modalidades de pago, información del funcionamiento de cada uno de las modalidades de pago.
- f) Sistema de señalización e información, información sobre el sistema electrónica y cartelería de la comunicación de los servicios y productos. Apps, cartelería, displays, etc.

ANEXO I CARTA DE PRODUCTOS

Aceitunas rellenas	Medias noches especiales de ibéricos
Aperitivos salados	Mini bollería
Azucarillos	Mini bollería rellena especial (ibéricos, salmón)
B P agua 1,1/2	Mini Bollería rellena variada
Botella agua mineral 33 cl.	Montados Mixtos Dobles
Botella agua mineral 1/2 1.	Montados Variados
Bandeja de Mini-bollería	Pan
Barrita de pan	Pinchos o catas especiales de ibéricos
Barrita de pan con aceite	Pinchos o catas variadas
Barrita de pan tostada	Porras
Bocadillo en barra 100gr	Pulguitas especiales de ibéricos
Bollos	Pulguitas variadas
Botella de agua de litro	Queso puro de oveja
Cafés	R. pasta té
Caja agua mineral 1/2 1.	R. tiras de pollo empanadas
Caja de agua mineral 33 cl.	R. tumaca
Caja de sacarina	Ración de almendras
Canapés Variados	Ración de croquetas
Canapés variados	Ración de empanada
Bandeja 20 unidades	Ración de patatas chips
Cerveza normal 1/3	Salmon ahumado
Cerveza sin alcohol 1/3	Sándwiches Variados
Cervezas 1/3 especial	Termo de café de 1 1.
Churros	Termo de café de 2 1.
Cola cao	Termo de leche de 1 1.
Copa de jerez	Termo de leche de 2 1.
Descafeinados	Tortilla española
Emparedados	Vaso leche
Fruta	Yogurt
Infusiones	Zumo Natural
Jarra Zumo Naranja Natural	Zumos variados
Mantequilla	Mermelada
Medias noches	Miel

ANEXO II CALIDADES DE LOS PRODUCTOS

ARTÍCULO	CALIDAD	OBSERVACIONES
Bacon	Primera	
Bolonia	Primera	
Cabeza de Cerdo	Primera	
Carne de Ragout	Primera	Máximo 3% grasa
Carne Picada	Primera	
Chóped	Primera	
Chorizo	Primera	
Chorizo de Guisar	Primera	
Chuleta de Cerdo	Primera	
Chuleta de Lechal	Primera	
Cinta de Lomo Adobada	Extra	
Codillo de Jamón	Primera	
Cordero Recental	Primera	
Costillas de Cerdo	Primera	Tapa y Babilla
Filete de Añejo	Primera	Trasero y Delantero al 50%
Filete de Cerdo	Primera	
Filete de ternera	Primera	
Filete de Pollo	A - Tipo 1	
Foie-gras	Primera	
Galantina de Pollo _____	Primera	

Gallina	A - Tipo 1	
Hígado	Primera	
Huesos de Caña	Primera	
Huesos Frescos	Primera	
Huevos		
Jamón Serrano	Primera	
Jamón Tipo París	Pal - extra	
Jamón York Dulce	Primera	
Jamón York Salado	Pal - extra	
Magro de Cerdo	Primera	
Maza de Cerdo	Primera	
Morcillas	Primera	
Morcillo y Falda	Primera	
Oreja y Rabo	Primera	Máximo 25% de grasa
Otras partes del Cerdo	Primera	
Panceta Fresca	Primera	
Pavo Deshuesado Roti	Primera	
Pavo Trufado	Primera	
Pieza de Choto	Primera	Pierna y Contra
Pollo	A - Tipo 1	
Piulada	Primera	Piezas de 2 kg. Aprox
Riñones	Primera	
Salchichas	Primera	Máximo 20% de grasa
Salchichón	Primera	Máximo 25% de grasa
Sesos de Ternera	Primera	Unidades

Sevillana	Primera	
Tocino Salado	Primera	
Traseros de Pollo	A - Tipo 1	
Bacaladitos	Primera	
Bonito Fresco	Primera	
Boquerones	Primera	
Calamares	Primera	
Cangrejo	Primera	
Chirlas	Primera	
Congrio	Primera	
Gallos	Primera	
Lenguadina	Primera	
Mejillones	Primera	
Merluza	Primera	
Pescadilla Gorda	Primera	
Pescadilla Ración	Primera	
Pez Espada	Primera	
Salmón	Primera	
Sardinas	Primera	
Trucha	Primera	
Bacalao	Primera	
Mero	Primera	
Lubina	Primera	
Dorada	Primera	
Anillas de Calamar	Primera	

Bacalao	Primera	
Calamares Romana	Primera	
Carne de Cangrejo	Primera	
Croquetas	Primera	
Empanadillas	Primera	
Filete de Merluza	Primera	
Filete de Mero	Primera	
Filete de Rosada	Primera	
Gamba Pelada	Primera	
Langostinos	Primera	
Merluza Rodaja	Primera	
Palitos de Merluza	Primera	
Platija	Primera	
Acelgas	Primera	
Ajos	Primera	
Alcachofas	Primera	
Apios	Primera	
Berenjenas	Primera	
Calabacines	Primera	
Cebollas	Primera	
Champiñón Natural	Primera	
Coliflor	Primera	
Escarolas	Primera	
Espinacas	Primera	
Judías Verdes	Primera	

Lechugas	Primera	
Limonos	Primera	
Patatas	Primera	
Pepinos	Primera	
Pimientos	Primera	
Puerros	Primera	
Repollo	Primera	
Tomate de Freír	Primera	
Tomates	Primera	
Zanahorias	Primera	
Alcachofa Entera	Extra	
Alcachofa Troceada	Primera	
Coles de Bruselas	Primera	
Coliflor	Primera	
Ensaladilla	Primera	
Espinacas	Primera	
Guisante	Primera	
Guisantes Finos	Primera	
Habas	Primera	
Judías Verdes Planas	Primera	
Judías Verdes Redondas	Primera	
Menestra de Verduras	Primera	
Patatas Fritas	Primera	
Zanahoria Baby	Primera	
Zanahoria Dado	Primera	

Albaricoque	Primera	
Cereza	Primera	
Ciruela	Primera	
Fresón	Primera	
Fresquilla	Primera	
Mandarina	Primera	Calibre Clementina
Manzana	Primera	
Melocotón	Primera	
Melón	Primera	
Nectarina	Primera	
Naranja de Mesa	Primera	
Naranja de Zumo	Primera	
Nísperos	Primera	
Pera	Primera	
Plátano	Extra	
Sandía	Primera	
Uvas Blancas	Primera	

ANEXO III – Valores mínimos de gramaje por alimento-

ALIMENTO	GRAMAJE
Filete, escalope	170/200 - 170/200 gr.
Carne Guisada	250/275 gr
Carne picada	180/200 gr.
Carne asada	200/220 gr.
Chuleta cerdo	160/180 g.
Cinta lomo	140/160 gr.
Salchichas	180/200 gr.
Pollo	1/4 pollo
Pechuga	140/200 gr.
Roti de pavo	200/225 gr.
Jamón York, chorizo, etc.	150/175 gr.
Bocadillos	50/60 gr.
Pescados frescos	200/225 gr.
P. congelados s/espina	180/225 gr.
P. congelados c/ espina	225/275 gr.
2 unidades	130 gr.
Leche	250 gr.
Yogur	125 gr.
Pan (bocadillo)	85/95 gr.
Patata	350/400 gr.
Arroz	90/100 gr.
Pastas	100/110 gr.
Legumbres	100/110 gr.
Verduras congeladas	300/350 gr.
Verduras frescas	300/350 gr.
Fruta variada	225/275 gr.
Plátano	130/160 gr.
Kiwi	175/200 gr.
Uvas	300/325 gr.
Azúcar	20 gr.
Mermelada	20 gr.
Bollería	1 unidad
Magdalenas, sobaos	2 unidades
Churros/porras	4/2 unidades

GRUPO DE ALIMENTO		ALIMENTO	GRAMAJE
GRUPO VIII	GRASAS	Mantequilla, margarina	10 gr.
		Aceite	10 gr.
GRUPO IX	POSTRES	Flan	100 gr.
		Arroz c/leche	150 gr.
		Natillas	135 gr.
		Mousse	60/70 gr.
		Melocotón en almíbar	3 unidades
		Macedonia	150/175 gr.
		Helados	70/80 gr.
GRUPO X	DESAYUNOS	Café en grano	10 gr.
		Zumos	200/250 gr.
GRUPO XI	GUARNICIONES	Verduras	60/80 gr.
		Arroces	40/50 gr.
		Ensaladas	60/80 gr.
		Patatas fritas	200/250 gr.
		Patatas panadera	225/250 gr.
		Patatas cocidas	150/200 gr.
	Puré de patata	100/125 gr.	