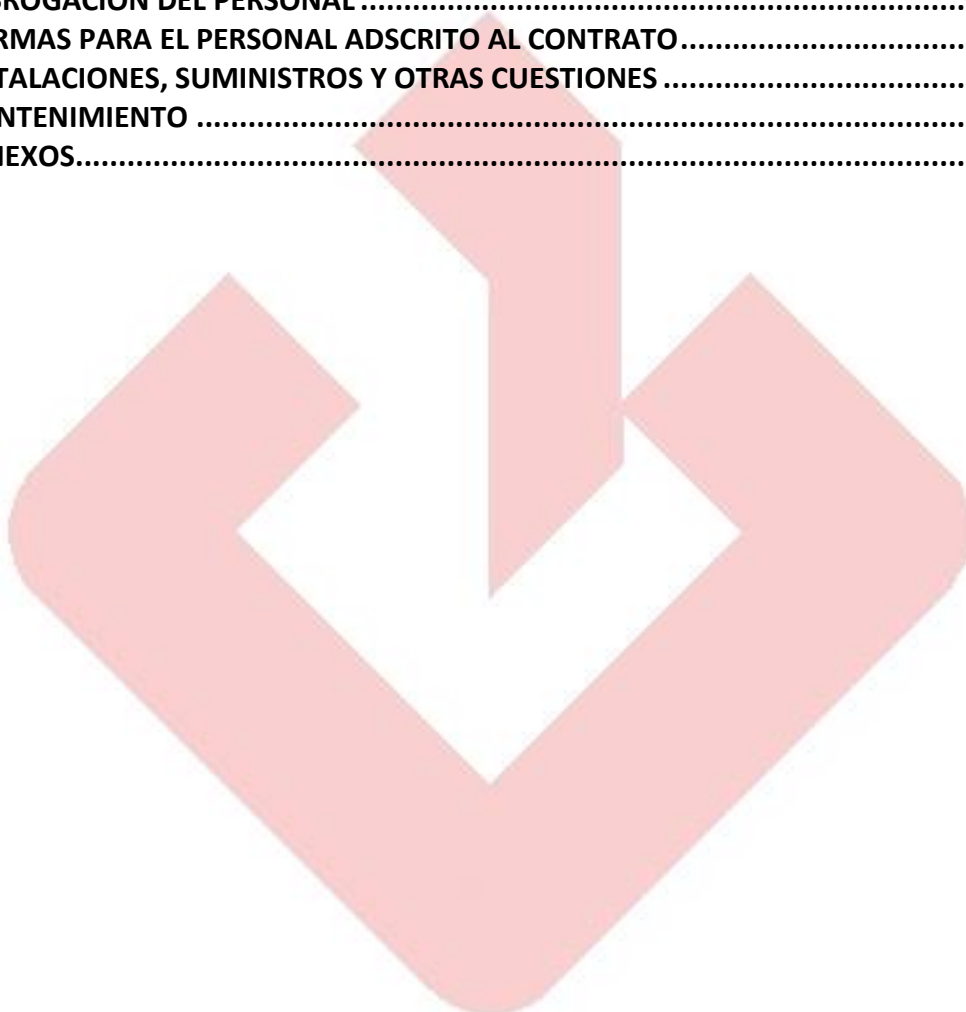


Expediente Nº. LICT/99/114/2019/0032

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Servicio de Restauración Colectiva para el Hospital de Sevilla y para el Hospital de Barcelona, de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº61.

ÍNDICE

1. OBJETO	3
2. NORMATIVA DE CARÁCTER TÉCNICO	3
3. ALCANCE DEL SERVICIO	4
4. EJECUCIÓN DEL SERVICIO – COMÚN PARA AMBOS LOTES.....	15
5. OBLIGACIONES DE EMPRESA ADJUCATARIA	22
6. SUBROGACIÓN DEL PERSONAL	24
7. NORMAS PARA EL PERSONAL ADSCRITO AL CONTRATO.....	26
8. INSTALACIONES, SUMINISTROS Y OTRAS CUESTIONES	28
9. MANTENIMIENTO	29
10. ANEXOS.....	30



1. OBJETO

El objeto de la presente licitación es la contratación del servicio de Restauración Colectiva para los hospitales de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº61 siguientes:

- Lote 1: Hospital de Sevilla, sito en Avenida de Jerez s/n, 41012 Sevilla
- Lote 2: Hospital de Barcelona, sito en c/Madrado 6-8, 08006 Barcelona.

Los servicios comprendidos en el objeto de ambos lotes son los siguientes:

- El servicio de restauración a pacientes ingresados
- El servicio de comedor en régimen de autoservicio
- La explotación del Servicio de Cafetería
- La explotación de máquinas de venta automática
- Servicios especiales de restauración

Todos ellos según las condiciones que se especifican en estos pliegos.

2. NORMATIVA DE CARÁCTER TÉCNICO

La legislación básica aplicable para ambos lotes se expone a continuación:

- Normativa vigente aplicable a la seguridad e higiene de los alimentos en todo lo relacionado con la manipulación, elaboración, distribución, comercio de comidas preparadas o cualquier otro aspecto relacionado.
- Normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales.
- Normativa laboral vigente y, en particular, los vigentes Acuerdos Laborales, para el Sector de Hostelería, en el ámbito de la Provincia de Sevilla y en el ámbito de Cataluña o, en su defecto, el Acuerdo Laboral de ámbito Estatal para el Sector de Hostelería en lo referente a subrogación del personal.
- Disposiciones comunitarias de directa aplicación.
- Disposiciones nacionales.

Esta clasificación normativa no tiene carácter restrictivo, debiendo observarse en la ejecución de los trabajos cualquier otro tipo de reglamento, norma o instrucción oficial (de carácter estatal, autonómico o

municipal) que, aunque no se mencione explícitamente en este documento, pueda afectar al objeto del contrato, así como las posibles modificaciones legales que puedan afectar a las normas de aplicación.

3. ALCANCE DEL SERVICIO

El **número anual orientativo de los diferentes servicios** reflejados en este punto son consumos orientativos. Su petición se hará de forma gradual por el Hospital de FREMAP de cada lote, no quedando obligado al consumo de la totalidad de servicios, sino que están subordinados a las necesidades del mismo. Una alteración en el volumen de la prestación no dará derecho al adjudicador a interponer una reclamación o solicitar una indemnización.

3.1 Servicio de restauración a pacientes ingresados

❖ Servicio a prestar

La empresa adjudicataria deberá tener preparados, a la hora señalada para cada uno de los servicios, los diferentes platos y comidas elaboradas, para trasladarlos en sus correspondientes carros con bandejas isotérmicas la zona de hospitalización, donde el personal de FREMAP los servirá y retirará a los pacientes en las habitaciones.

Tabla 1: Horario de la prestación del servicio a pacientes

Servicios a pacientes	LOTE 1		LOTE 2	
	Hora de inicio	Penalización a partir de la hora	Hora de inicio	Penalización a partir de la hora
Desayuno	9:00	9:30	8:00	8:20
Comida	13:30	14:00	13:00	13:20
Merienda	17:00	17:30	17:00	17:20
Cena	20:15	20:45	20:00	20:20

La hora de inicio indicada en la tabla 1, podrá ser objeto de modificación por las necesidades de FREMAP en cada uno de los lotes, previa comunicación a la entidad adjudicataria.

Tabla 2: Volumen de la prestación del servicio a pacientes

	LOTE 1			LOTE 2		
	Primer año	Segundo año	Tercer año - Año de la posible prórroga	Primer año	Segundo año	Tercer año - Año de la posible prórroga
Desayuno	11.900	11.950	12.000	5.400	5.670	5.954
Comida	13.070	13.110	13.150	5.900	6.195	6.505

Merienda	12.300	12.350	12.400	5.500	5.775	6.064
Cena	13.300	13.350	13.400	5.500	5.775	6.064
Barquetas	130	140	150	100	105	110

*Las barquetas tienen lugar cuando se producen ingresos inesperados. Estas se asimilan a las cenas, teniendo el mismo coste que las mismas.

❖ Contenido y composición Lote 1

Cada uno de los servicios deberán contener lo especificado a continuación:

- Desayuno:
 - Una bebida caliente con azúcar o sacarina.(café, infusión, leche, cacao, etc.)
 - Un zumo o una botella de agua mineral de 50 cl.
 - Una pieza de bollería (fresca, magdalenas, biscotes, etc.) o un paquete/sobre de galletas
 - Un pan estuchado con aceite y chacina, o mantequilla con mermelada (a optar por el paciente)

- Comida:
 - Ensalada, consomé o gazpacho de entrante.
 - Primer y segundo plato con 2 opciones, variado y equilibrado a elegir en cada uno de ellos.
 - Una pieza de pan estuchado.
 - Un postre a elegir entre varias opciones: lácteo, casero o fruta.
 - Una botella de agua mineral de 50 cl.

- Merienda:
 - Una bebida caliente con azúcar o sacarina. (café, infusión, leche, cacao, etc.)
 - Un Zumo o una pieza de fruta.
 - Una pieza de bollería (fresca, magdalenas, biscotes, etc.) o un paquete/sobre de galletas
 - Un pan estuchado con aceite y chacina, o mantequilla con mermelada (a optar por el paciente)

- Cena:
 - Ensalada, consomé o gazpacho de entrante.
 - Primer y segundo plato con 2 opciones, variado y equilibrado a elegir en cada uno de ellos.
 - Una pieza de pan estuchado.
 - Un postre a elegir entre varias opciones: lácteo, casero o fruta
 - Una botella de agua mineral de 50 cl.

❖ Contenido y composición Lote 2

Cada uno de los servicios deberán contener lo especificado a continuación:

- Desayuno:
 - Una bebida caliente con dos sobres de azúcar o sacarina.(café, infusión, leche, cacao, etc.)
 - Un zumo o una botella de agua mineral de 50 cl.
 - Un Yogur.
 - Unas galletas o Biscottes con mantequilla y mermelada.
 - A escoger entre:
 - Una pieza de bollería (fresca, magdalenas, biscotes, etc.) o cereales.
 - Un pan estuchado con aceite o con tomate, con fiambre o membrillo

- Comida:
 - Ensalada, consomé o gazpacho de entrante.
 - Primer y segundo plato con 2 opciones, variado y equilibrado a elegir en cada uno de ellos.
 - Una pieza de pan estuchado.
 - Un postre a elegir entre varias opciones: lácteo, casero o fruta.
 - Una botella de agua mineral de 50 cl.

- Merienda:
 - Una bebida caliente con azúcar o sacarina. (café, infusión, leche, cacao, etc.)
 - Un Zumo o un Yogur o una botella de agua mineral de 50 cl.
 - Unas galletas o Biscottes con mantequilla y mermelada.
 - A escoger entre:
 - Una pieza de bollería (fresca, magdalenas, biscotes, etc.) o cereales.
 - Un pan estuchado con aceite o con tomate, con fiambre o membrillo.

- Cena:
 - Ensalada, consomé o gazpacho de entrante.
 - Primer y segundo plato con 2 opciones, variado y equilibrado a elegir en cada uno de ellos.
 - Una pieza de pan estuchado.
 - Un postre a elegir entre varias opciones: lácteo, casero o fruta
 - Una botella de agua mineral de 50 cl.

❖ Rotación de los menús

La rotación de los menús deberá ser inferior 4 semanas, variándose en función de la época estacional y con la previa aprobación de FREMAP. Será objeto de la valoración la rotación de los menús.

❖ Menús especiales y por prescripción médica

Además de lo anterior, a petición del servicio médico de FREMAP se deberán preparar menús de dieta para aquellos pacientes que se considere necesario. Algunos de los menús que se podrán solicitar son: Dieta sin sal, líquida, blanda, de protección gástrica, diabetes, modificadas en residuos, fácil masticación, hiperproteica, rica en fibra, hipocalórica, hipercolesterolemia, astringente, de no carne y vegetariana, entre otras. FREMAP podrá añadir otras dietas especiales a lo largo de la duración del contrato.

❖ Aportes y productos fuera de la pensión alimenticia

Además se incluyen los aportes o productos que, fuera de lo que es la pensión alimenticia para enfermos ingresados, haya que suministrar durante su estancia, previa solicitud del personal sanitario de hospitalización.

La relación de productos y sus precios máximos se detallan en el **Anexo I: Relación de productos fuera de la pensión alimenticia**.

3.2 Servicio de comedor, en régimen de autoservicio – Común para ambos lotes

❖ Servicio a prestar

La empresa adjudicataria se compromete a tener preparados, a la hora señalada en el presente apartado, los diferentes platos elaborados expuestos en los mostradores, al objeto de que el propio personal, pacientes y visitantes puedan elegir el menú.

Tabla 3: Horario servicio de comedor

Servicio de comedor	LOTE 1		LOTE 2	
	Hora de inicio	Hora fin	Hora de inicio	Hora fin
Comida	13:30	16:30	13:15	16:00
Cena	20:30	21:30	CERRADO	CERRADO

*En el caso del lote 2 no se prestará servicio de comedor en la hora de las cenas, sirviéndose únicamente las cenas para el personal de guardia, debiendo estar la cena entre las 20.30 y las 21.00.

En todo caso, el comensal que tenga derecho a recibir el servicio con cargo a FREMAP, deberá acreditarlo al personal de la empresa adjudicataria en el momento de recibir la prestación (mediante fichaje, o en su defecto, mediante firma/ticket invitación).

Tabla 4: Volumen del servicio de comedor

	LOTE 1				LOTE 2		
	Primer año	Segundo año	Tercer año - Año de la posible prórroga		Primer año	Segundo año	Tercer año - Año de la posible prórroga
Comidas/cenas	5.350	5.450	5.500	Comidas/cenas personal	5.700	5.700	5.700

*Esta previsión no incluye las comidas de acompañantes a pacientes, ni visitas, ni comidas particulares o de terceros.

❖ **Servicios adicionales de comedor**

FREMAP permitirá al adjudicatario, como servicio adicional, la posibilidad de ofrecer el servicio de comedor en régimen de autoservicio (comida y cena en caso del Lote 1 y comidas en el caso del Lote 2), en los Centros Hospitalarios de Barcelona y Sevilla para los siguientes colectivos:

- Acompañantes de pacientes hospitalizados
- Profesionales que por razón de su actividad (ej. mantenimiento, contratas, personal sanitario concertado, etc.) sin pertenecer a FREMAP se encuentren en el Hospital.
- Empleados de FREMAP que deseen consumir el menú de forma particular –sin cargo a FREMAP-

El precio de venta para los empleados –sin cargo a FREMAP- y profesionales que presten servicio en el hospital será el mismo que el ofertado para el personal de FREMAP y habrá posibilidad de elegir medio menú.

En caso necesario, se establecerán turnos a efectos de organizar la ocupación del comedor.

❖ **Contenido y composición LOTE 1**

Comida y cena:

- Siempre habrá gazpacho o consomé (en función de la época del año) y bufet de ensaladas con un mínimo de 8 ingredientes (zanahoria, tomate, lechuga, atún, cebolla, huevo duro, remolacha, maíz) a escoger por el usuario y dos salsas.
- Primer Plato:
 - Dos opciones como mínimo (variado y equilibrado)
- Segundo Plato
 - Dos opciones como mínimo (variado y equilibrado) con dos opciones de acompañamiento de guarnición a escoger. Se podrá sustituir por carne o pollo o pescado a la plancha, con acompañamiento, que se prepararán a demanda del consumidor.
- Una Pieza de pan o bolsa de picos
- Un postre a elegir entre varias opciones: lácteo, casero o fruta.
- Una bebida a elegir entre agua (50 cl.), refrescos o cerveza sin alcohol.

❖ **Contenido y composición LOTE 2**

Comida y cena:

- Primer Plato:

- Dos opciones como mínimo (variado y equilibrado) o bien plato de ensalada mixta o gazpacho o Sopa o Crema.
- Segundo Plato
 - Dos opciones como mínimo (variado y equilibrado) con dos opciones de acompañamiento a escoger o bien carne o pollo o pescado a la plancha, con acompañamiento escoger, que se prepararán a demanda del consumidor.
- Una Pieza de pan
- Un postre a elegir entre varias opciones: lácteo, casero o fruta.
- Una bebida a elegir entre agua (50 cl.), vino, refrescos o cerveza

❖ **Rotación de los menús**

La rotación de los menús deberá ser inferior 4 semanas, variándose en función de la época estacional y con la previa aprobación de FREMAP.

3.3 Explotación del Servicio de cafetería – Común para ambos lotes

❖ **Servicio a prestar**

La empresa adjudicataria deberá prestar el servicio de cafetería. En el **Anexo II**, se detallan los productos y precios máximos de los productos a suministrar en la cafetería.

El servicio de cafetería no está incluido en el presupuesto de licitación, cobrándose de forma independiente por la empresa adjudicataria a cada usuario en el momento del servicio, conforme a las tarifas definidas, tanto para el personal de FREMAP como para el resto de usuarios (el detalle de los precios se refleja en el Anexo II).

Tabla 5: Horario servicio del servicio de cafetería

Servicio de cafetería	LOTE 1		LOTE 2	
	Hora de inicio	Hora fin	Hora de inicio	Hora fin
De Lunes a Viernes (de forma ininterrumpida)	7:30	21:30	7:30	19:00
Sábados, Domingos y festivos				
Mañanas	7:30	12:00	cerrado	cerrado
Tardes	17:30	20:30	cerrado	cerrado

* El horario podrá estar sujeto a variación en función de la época del año (verano) y/o periodos festivos (Semana Santa, etc.) siempre previo acuerdo y autorización expresa de FREMAP.

Excepcionalmente y previa comunicación al adjudicatario con antelación suficiente, por escrito o correo electrónico, FREMAP podrá modificar estos horarios.

La facturación orientativa del servicio se ha estimado en base al historial de los últimos años, sin que en ningún caso la cantidad indicada en la tabla 6 suponga ningún compromiso ni obligación para FREMAP ni podrán utilizarse para eventuales reclamaciones por parte del adjudicatario en el caso en que variaran durante la vigencia del contrato. Este servicio es independiente, ya que FREMAP no percibirá compensación económica de ningún tipo por la explotación del servicio de cafetería.

Tabla 6: Facturación estimada del servicio de cafetería.

	LOTE 1	LOTE 2
Estimación facturación anual, en euros, impuesto/s indirecto/S incluido/s	173.800,00 €	28.000,00 €

*En ningún caso las cantidades indicadas suponen ningún compromiso ni obligación para FREMAP.

❖ **Contenido y composición**

La empresa adjudicataria podrá vender directamente a los comensales que lo soliciten cualesquiera de los productos alimenticios que se sirvan, acorde a los precios máximos indicados en el Anexo II del presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

Los artículos incluidos en dicho Anexo podrán ser objeto de modificaciones posteriores, no siendo exclusivos, siempre por mutuo acuerdo entre las partes –Fijándose producto y precios para empleados y personal externo-. La tarifa para PERSONAL DE FREMAP será siempre inferior a la aplicada para el PERSONAL EXTERNO A FREMAP.

3.4 Explotación de máquinas de venta automática – Común para ambos lotes

❖ **Servicio a prestar**

La empresa adjudicataria se encargará de la instalación, puesta en marcha, mantenimiento, reposición de artículos y funcionamiento efectivo (incluidas licencias y/o autorizaciones administrativas que sean precisas) de las máquinas de venta automática, tanto de bebidas –frías y calientes- como de snacks y otros productos.

A la finalización del contrato deberá encargarse de la desinstalación de las máquinas.

Tabla 7: Facturación estimada por la explotación de máquinas de venta automática.

	LOTE 1	LOTE 2
Estimación facturación anual, en euros, impuesto/s indirecto/S incluido/s, o número de productos dispensados	43.840 (1)	1.600,00 €

*En ningún caso las cantidades indicadas suponen ningún compromiso ni obligación para FREMAP.

(1) 21.163 bebidas calientes y 22.667 resto de productos

Este servicio es independiente, ya que FREMAP no percibirá compensación económica de ningún tipo por la explotación de máquinas de venta automática.

❖ Contenido y composición

Le empresa adjudicataria se encargará de que los alimentos líquidos y sólidos que se expendan se deberán encontrar en todo momento en buen estado sanitario. Los alimentos sólidos estarán debidamente envasados y etiquetados, de conformidad con la normativa específica vigente, indicándose en su envoltorio la composición de los mismos.

El adjudicatario deberá hacerse cargo de la reposición periódica de los productos que se expendan así como del mantenimiento, reparación y limpieza de las máquinas para mantenerlas en un estado apropiado de pulcritud y cuidado. **En caso de falta de abastecimiento o avería se establece un tiempo de respuesta no superior de 24 horas**

Cada máquina deberá llevar indicación del nombre, y teléfono del servicio donde el usuario podrá dirigir las quejas y reclamaciones que estime oportunas.

FREMAP pondrá a disposición del adjudicatario el espacio en cada uno de los hospitales para la colocación de las máquinas, toma de corriente eléctrica y toma de agua y saneamiento cuando estas sean posibles. El consumo eléctrico y de agua serán por cuenta de FREMAP. FREMAP autorizará dicha instalación.

❖ Dotación

La dotación mínima de máquinas a instalar, así como su tipología se detallan en la tabla 8.

Tabla 8: Dotación mínima y tipología de máquinas de venta automática a instalar

	LOTE 1	LOTE 2
Máquinas de agua	3	3
Refrescos	4	1
Café y bebidas	4	2
Aperitivos y snacks	2	1

El número, tipo y ubicación inicial de las máquinas podrá ser modificado posteriormente por mutuo acuerdo entre el adjudicatario y el Hospital de Fremap en función del rendimiento de las mismas y/o del servicio a prestar a los usuarios. Estas modificaciones deberán constar por escrito.

Las máquinas de venta automática, deberán reservar una línea para exposición y venta para productos saludables.

- En **máquinas expendedoras de refrescos** se deberán ofertar zumos, refrescos o bebidas bajas en azúcares, o sin azúcares añadidos, exentos de contenidos de grasas saturadas e incluso productos libres de gluten o pro bióticos.
- En **máquinas expendedoras de aperitivos y snacks** la línea saludable deberá ofertar productos con fibras, frutos secos, fruta envasada, productos bajos en calorías, de bajo contenido en grasas saturadas, bajos en azúcares, de bajo contenido en sal, etc.

No se permitirá la instalación de máquinas adicionales sin la autorización previa y por escrito de FREMAP.

3.5 Servicios especiales de restauración – Común para ambos lotes

3.5.1 Servicios especiales de desayuno/merienda

❖ Servicio a prestar

Se integran este apartado los servicios de desayuno/merienda al personal de quirófano en el bloque quirúrgico y al personal de guardia en la zona de urgencias o comedor.

El personal de quirófano solicitarán al adjudicatario el pedido de desayuno de forma telefónica o por correo electrónico en horario de 7:45 a 9:00. El personal de guardia de Sábados, Domingos y Festivos, se les facilitará el desayuno en la propia cafetería.

Además, se incluyen los desayunos realizados en el área del comedor institucional de ambos hospitales, o en otras zonas designadas a tal efecto para el personal en formación, jornadas de trabajo, reuniones...

En este caso, la petición se hará con la antelación suficiente a la fecha, indicándose el número estimado de servicios, hora y lugar.

El pedido será suministrado por la empresa adjudicataria en el área solicitada:

- Zonas sanitarias al bloque quirúrgico o zona de urgencias/guardia, en el plazo máximo de 1 hora desde la recepción del pedido.
- Zonas institucionales con la antelación adecuada para ser dispensado en la hora prevista en la petición.

Tabla 9: Número de servicios estimados de servicios especiales de desayuno/merienda

	LOTE 1			LOTE 2		
	Primer año	Segundo año	Tercer año - Año de la posible prórroga	Primer año	Segundo año	Tercer año - Año de la posible prórroga
Desayuno/merienda zona sanitaria y desayunos zona institucional	2.940	3.005	3.060	7.700	7.700	7.700

Además, FREMAP requerirá para desayunos/meriendas del personal de quirófanos determinados alimentos para su stock y consumo, esto se solicitará en el caso del lote 1. Se detalla en el **Anexo I** la relación de productos y precios máximos a suministrar.

- ❖ **LOTE 1: Contenido y Composición del desayuno que se servirá a los médicos de quirófano en dicha área.**
 - Una bebida caliente con azúcar o sacarina.(café, infusión, leche, cacao, etc.) o zumo
 - Un pan estuchado con aceite y chacina, o mantequilla con mermelada (a optar)
- ❖ **LOTE 2: Contenido y Composición del desayuno/merienda personal de quirófano y/o personal de guardia y merienda para el personal de quirófano.**
 - Una bebida caliente con dos sobres de azúcar o sacarina.(café, infusión, leche, cacao, etc.)
 - Un zumo.
 - Un pan estuchado con aceite o con tomate, con fiambre o membrillo,
 - A escoger entre:
 - Una pieza de bollería (fresca, magdalenas, biscotes, etc.) o cereales.
 - Yogur
 - Fruta del tiempo.

3.5.2 Servicios especiales con camarero

❖ Servicio de desayuno con camarero

Se incluyen servicios de desayuno que pudiesen requerir servicio complementario de camarero en sala.

La petición se hará con la antelación suficiente a la fecha, indicándose el número estimado de servicios, hora y lugar.

Tabla 10: Número de servicios estimados de servicios especiales de desayuno con camarero

	LOTE 1		
	Primer año	Segundo año	Tercer año - Año de la posible prórroga
Desayuno con servicio de camarero - Zona institucional	20	20	20

❖ Contenido y Composición

- Leche, café o infusiones.
- Zumo natural.
- Agua.
- A escoger entre:
 - Pan Tostadas con jamón york, pavo, queso fresco, chorizo, salchichón y jamón serrano con o sin tomate.
- Mini bollería.
- Fruta del tiempo presentada en forma de brocheta
- Lácteos.

❖ Servicio de comida con camarero

Para ambos lotes, se incluyen servicios de comida, en el área del comedor institucional, en zona separada del comedor principal o en otra zona designada a tal efecto, que requieran servicio complementario de camarero en sala.

La petición se hará con la antelación suficiente a la fecha, indicándose el número estimado de servicios, hora y lugar.

Tabla 11: Número de servicios estimados de servicios especiales de comida con camarero

	LOTE 1			LOTE 2		
	Primer año	Segundo año	Tercer año - Año de la posible prórroga	Primer año	Segundo año	Tercer año - Año de la posible prórroga
Servicio de comida con camarero - Opción A	60	70	80	80	80	80

Servicio de comida con camarero - Opción B	10	15	20	20	20	20
---	----	----	----	----	----	----

❖ Contenido y Composición

En este caso se incluyen dos opciones a elegir por FREMAP:

- Opción A, formado por:
 - 3 entrantes variados (fríos y calientes) tales como: surtido de embutidos, tortilla de patata, etc.
 - 1 Plato principal.
 - Fruta del tiempo y lácteos.
 - Bebida (agua, refrescos, cerveza sin alcohol, cerveza normal, vino, etc.).
 - Pan.
 - Café o infusión

- Opción B, formado por:
 - 2 Entrantes variados (fríos y calientes) tales como: surtido de embutidos, tortilla de patata, etc.
 - 2 Platos principales.
 - Fruta del tiempo y lácteos.
 - Bebida (agua, refrescos, cerveza sin alcohol, cerveza normal, vino, etc.).
 - Pan.
 - Café o infusión

4. EJECUCIÓN DEL SERVICIO – COMÚN PARA AMBOS LOTES

El adjudicatario deberá cumplir las condiciones que garanticen la calidad de los productos a suministrar. Desde la forma de presentación, la uniformidad en la elaboración, variedad y rotación de menús, y las garantías higiénico sanitarias reglamentarias.

4.1 Productos y régimen alimentario

Todos los productos deberán ser adquiridos exclusivamente por el licitador, debiendo cumplir lo establecido en la normativa legal vigente y, en particular, el Código Alimentario Español.

❖ Calidad de los productos:

Todos los productos a suministrar, deberán ser en todo caso, como mínimo de **primera calidad** y primeras marcas.

- **Verduras y hortalizas:** frescas de temporada y congeladas.
- **Carnes:** frescas, procedentes de cerdo (lomo o solomillo), de ternera (redondo, lomo, tapa, babilla y aguja), de pollo, de pavo o de cordero (chuleta, pierna, jarretes – nunca de corderos de más de 10 kg)
- **Pescados:** frescos y congelados
- **Frutas:** frescas y con calibres adecuados a la categoría (primera o extra)
- ❖ **Régimen alimenticio:**
- **Primeros platos:**
 - **Comida (dieta basal):** incluir como mínimo: sopas, purés, ensaladas, arroz, pasta, legumbres, huevos, verduras y patatas. Deben alternarse de forma que en la misma semana no se den más de dos veces y en este caso, preparadas de diferente manera.
 - **Cena (dieta basal):** igual que en el caso del primer plato de las comidas, pero excluyendo legumbres.
 - Peso aproximado de producto de 140gr, con margen de +/- 10%.
- **Segundo platos:**
 - **Comida y cena (dieta basal):** incluirán como mínimo huevos, carne y/o pescado.
 - Peso aproximado de producto de 140gr, con margen de +/- 10%.
 - Deberán incluir guarnición.
- **Postres (dieta basal):**
 - Pueden incluir, una pieza de fruta del tiempo, postres elaborados como flan, natillas, helado, pudding, pastelería, mousse, macedonia de frutas y fruta en almíbar en conserva (2 piezas) etc.
 - Diariamente, al menos uno de los postres deberá ser frutal del tiempo.
- **Carnes:** Es obligatorio incluir al menos una vez a la semana platos de cada tipo de carne. No se deberá incluir más de dos veces a la semana el mismo tipo de carne y en ese caso, preparada de diferente manera.

- **Pescados:** Deberá servirse al menos cuatro veces a la semana, y en dos ocasiones, al menos, será fresco (salmón, merluza, bacalao, atún, boquerones, acedias, caballa, lubina, fileteado de pescado blanco, etc.).
 - **Huevos:** No deben incluirse huevos más de cuatro veces a la semana y deben estar preparados de diferente manera.
 - Se incluirá el menú opcional en la dieta basal o "0". Se deberán combinar los diferentes platos de forma que pueda escoger entre carne, huevo y pescado como segundo y entre platos diferentes como primeros.
 - Deberá existir a disposición del personal que así lo desee, a diario, filetes de pollo/ternera a la plancha como segundo plato a elegir.
 - Proposición de menús Regionales e Internacionales mensual en el comedor, **que se comunicaran a FREMAP con la antelación suficiente para notificarlo.**
 - Incorporación de otros menús adaptados a pacientes con peculiaridades en su tratamiento o por motivos de creencias religiosas y/o costumbres alimenticias que deben estar a disposición del Hospital y que deberá asumir la empresa adjudicataria.
 - Para las festividades de 24 de diciembre, Navidad, Sant Esteve (Lote 2), 31 de diciembre, uno y seis de enero, se deberá presentar para su aprobación previa un menú especial destinado a los pacientes que puedan estar ingresados y su acompañante, el personal que esté trabajando en el Centro y su familiar, y el de las contratadas que igualmente esté de guardia o prestando servicio. Este menú, cuyo precio será igual al normal, incluirá comidas y cenas que no se ofertan el resto del año. Durante las fiestas navideñas, deberá ofrecerse, igualmente, postres o dulces típicos navideños y otros productos regionales característicos de esos días.
- ❖ **Formas de preparación/presentación:**
- Todos los productos cocinados en el Hospital lo serán con cantidades mínimas de sal (máximo dos gramos por ración). Excepto las dietas sin sal que solo llevarán la sal propia de cada alimento.
 - Los aceites a emplear serán de girasol (a utilizar en freidoras) y de oliva (0,4º). Los aceites de freidora deberán cambiarse frecuentemente y nunca ser vertidos a la red de saneamiento, debiendo ser retirados para su reciclaje y acreditando periódicamente dicha segregación.
 - Las comidas de la dieta triturada deben prepararse, en todas las ocasiones, inmediatamente antes de ser consumidas. No se permite conservarlas.
 - El pan, las galletas, la bollería y cualquier producto que se adquiera elaborado para consumir directamente, deberá presentarse en envoltorio individual en el que constará la fecha de caducidad.

- Las bandejas isotérmicas de comida deberán presentarse con cubertería completa y servilleta, por cuenta del adjudicatario, todo estuchado con envoltorio hermético y precintado figurando el anagrama/logo corporativo de FREMAP.
- La cubertería no será desechable excepto en los casos que determinen los servicios médicos. Se garantizará y asegurará, igualmente, la adecuada temperatura de las comidas en el momento que estas son servidas.

4.2 Medidas de higiene y control de calidad

La empresa adjudicataria será responsable tanto de las condiciones higiénicas y sanitarias de los artículos y productos que estén a la venta, como de los que sean aplicados en la preparación de los alimentos.

El adjudicatario deberá tener un Sistema o Plan de Autocontrol de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) implantado, por medio del cual se establecen los procedimientos de trabajo y buenas prácticas de higiene que consiguen mejorar las condiciones higiénico-sanitarias de los alimentos servidos proporcionen un alto nivel de garantías sobre la seguridad de los alimentos: prerequisites de higiene (limpieza, mantenimiento de instalaciones, formación, buenas prácticas de higiene, agua, etc.).

❖ Controles

- Mensualmente se realizará, por una empresa ajena a la organización del adjudicatario, y por cuenta de éste, un **análisis bacteriológico de dos alimentos y dos superficies de la cocina**. La determinaciones mínimas a efectuar en alimentos son: microorganismos aerobios mesófilos, enterobacterias, Escherichia coli, Salmonella/sigella, Staphylococcus aureus, cuyos resultados se emitirán al responsable designado por la Dirección del Centro, respetando en todo momento la debida confidencialidad.
- En superficies se hará un **recuento de aerobios**. Si ese análisis detectara alguna incidencia que impidiera confeccionar las dietas en los locales de cocina, la empresa dispondrá las medidas para inmediata corrección y para la continuidad del servicio, que en modo alguno podría interrumpirse.
- Se deberá llevar un registro específico de este control y entregarlo mensualmente al Responsable designado por FREMAP.
- Las inspecciones de los servicios de Sanidad deberán quedar registradas en el correspondiente libro que será puesto a disposición del responsable designado por FREMAP el mismo día de la inspección. En un plazo no superior a 48 horas deberán ser corregidas por el adjudicatario las deficiencias detectadas.
- Independientemente de estas especificaciones, el adjudicatario asume todas y cada una de las leyes, decretos, resoluciones, disposiciones y normas editadas por los Organismos oficiales competentes en la materia.

- Cualquier normativa que entre en vigor durante la vigencia del contrato, será asumida por el adjudicatario, tanto en su cumplimiento como en el coste económico que pueda suponer.

En caso de que el personal o los pacientes del Centro se vea afectado como consecuencia de una contaminación alimentaria responsabilidad de la empresa adjudicataria, ésta tendrá la responsabilidad total y asumirá las consecuencias legales que correspondan.

❖ Limpieza de locales, instalaciones y utensilios

La empresa adjudicataria asumirá la responsabilidad de la limpieza de los locales, equipos e instalaciones asociadas, debiendo mantenerlos en perfectas condiciones.

Las funciones de lavado y limpieza por cuenta del adjudicatario abarcarán entre otros, lo siguiente:

- Equipos, instalaciones, aparatos y utensilios de cocina instalados en cocina y cafetería.
- Lavado completo de vajillas, bandejas, carros de distribución, cubos de basura, etc.
- Limpieza de las instalaciones de cocina (suelos, ventanas, puertas, paredes, etc.) así como también el comedor-cafetería, comoedor privado, y terraza para el Lote 2 (suelos, techos, paredes, mesas, sillas, cristales, ventanas, etc)

Con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación de los alimentos, la empresa adjudicataria limpiará todo el material y los utensilios tantas veces como sea necesario y los desinfectará siempre que las circunstancias así lo exijan.

- Todos los carros deben ser lavados y desinfectados con la periodicidad necesaria, particularmente se desinfectarán las ruedas y estas deberán sustituirse por el adjudicatario, por otras nuevas, cuando sea necesario para asegurar la higienización de estos elementos.
- Las bandejas deben ser lavadas en túnel a alta temperatura. Los cubiertos primero se enjuagarán con agua y lejía diluida, manteniéndolos en esa concentración al menos quince minutos; los platos, primero repasar con agua a presión. Tanto unos como otros se lavarán posteriormente en túnel a alta temperatura.

Los equipos y utensilios utilizados en las zonas de manipulación de alimentos estarán fabricados siguiendo la normativa vigente o, a falta de normativa, se emplearán materiales no absorbentes, resistentes a la corrosión y capaces de soportar repetidamente operaciones, **estando prohibidos los utensilios de madera**. Además se dispondrá de vasos, platos y cubiertos desechables para el servicio de pacientes con riesgo.

Dado que los equipos y utensilios pueden constituir una posible fuente de contaminación cruzada, en la medida de lo posible, se emplearán utensilios diferentes y separados, para los alimentos crudos y cocinados.

Semanalmente, por parte del adjudicatario se procederá a las limpiezas generales de paredes, techos, puertas, cristales, el alicatado completo y mobiliario en general, lámparas y tubos fluorescentes, así como, rejillas de aire acondicionado, campanas y filtros extractores. También se procederá al acristalado semestral de los suelos de cafetería/comedor y pasillos de acceso (Sevilla)

No se deberán realizar la limpieza y lavado de suelos en seco y en ningún caso durante la preparación de alimentos. Además, los productos de limpieza deben estar en un sitio independiente, en recipientes cerrados y solo se manipulen por el personal responsable de estas actividades.

❖ Seguridad e higiene de alimentos

El adjudicatario asumirá la responsabilidad directa de garantizar que los productos sean de las calidades establecidas.

En lo relativo al transporte:

- La descarga de los artículos que reciba el adjudicatario con destino a la prestación del servicio se realizará en las zonas habilitadas al efecto, quedando expresamente prohibida la coincidencia de esta actividad con la retirada de residuos, así como, su realización por accesos distintos de los autorizados.
- El transporte de los carros de comida a las unidades de hospitalización lo efectuará el personal del adjudicatario, al igual que la recogida de dichos carros en esas Unidades. Debiendo transportarse de forma adecuada, manteniendo en todo caso la cadena de temperatura.
- Los vehículos utilizados para el transporte de provisiones perecederas deberán acreditar la documentación legal que les autoriza para este tipo de actividad.
- Todas las mercancías que se suministren se entregarán bien envasadas y protegidas, con indicación de la fecha de envasado y su caducidad.
- Las carnes y pescados frescos acreditarán, mediante las correspondientes guías, su idoneidad para el consumo.
- Deberá llevarse un registro de entrada y salida de productos perecederos, así como en número de registro sanitario.

En lo relativo a la conservación de alimentos:

- En el momento de recepción de mercancías, el adjudicatario deberá garantizar las condiciones sanitarias de las materias primas.
- Las condiciones ambientales de las cámaras frigoríficas y de los aparatos de control correspondientes.

- Se deberán conservar en locales independientes, aquellos alimentos que requieran refrigeración y los que no requieren frío.
- Los envases utilizados deberán ser de material autorizado.
- La descongelación de las comidas congeladas se realice por introducción de la misma una vez extraída de la cámara en hornos convencionales de vapor, de microondas o de convección, cuando vayan destinadas a su consumo inmediato.
- Se debe realizar un exhaustivo control de almacenamiento de los alimentos preparados.

En lo relativo a la gestión de residuos:

- La empresa adjudicataria es la responsable del cumplimiento de las obligaciones en materia de recogida y tratamiento de residuos según su naturaleza y clasificación legal, de acuerdo con la legislación vigente, así como de las posibles sanciones derivadas del incumplimiento de la normativa aplicable.
- El local de recepción de contenedores donde se realicen los depósitos de residuos, evitando toda conexión entre las zonas sucias y las limpias.
- Habrá una persona responsable de sacar los distintos residuos segregados al lugar previamente determinado para su retirada por los Servicios Municipales.
- La retirada de residuos se hará diariamente. En ningún caso se mantendrán en los locales de cocina sino que se deberán transportar de forma inmediata a los lugares establecidos y que estarán dotados del número de cubos – contenedores necesarios. La persona que se encargue de esa tarea usará guantes.

❖ **Requisitos del personal**

Se adoptarán medidas para impedir la contaminación de los alimentos por contacto directo o indirecto con el personal o con materias primas en una etapa previa de la transformación. Entre ellas se incluirán forzosamente las siguientes:

- El personal irá vestido de forma adecuada a los trabajos y a las manipulaciones que debe siempre realizar garantizando la limpieza personal y de la ropa y utensilios empleados.
- No se podrán depositar efectos personales, ni ropa en las zonas de manipulación de alimentos.
- Durante el proceso de manipulación de alimentos los cabellos tienen que estar totalmente cubiertos.

- El personal de cocina no deberá trabajar con anillos, pulseras, pendientes, etc., evitando hacerlo, en su caso, con las uñas pintadas.
- Durante el emplatado y manipulación de alimentos, es obligatorio el uso de mascarilla y guantes.

La empresa adjudicataria será la responsable del control de salud de los manipuladores y su formación en higiene alimentaria específica a su actividad profesional.

4.3 Condiciones de elaboración

- Las operaciones de elaboración se llevarán a cabo en condiciones higiénicas, separadas del bloque de cocina, y que los humos y vapores generados puedan extraerse de manera eficaz.
- Las salas de manipulación y envasado de productos no superarán temperaturas de 18°C controlando la climatización si la elaboración de algún plato lo requiere.
- Que los productos almacenados que va a consumirse en caliente dispongan de instalaciones que originen temperaturas iguales o superiores a 65°C.
- Que los tiempos y temperatura de cocinado de los alimentos sean los adecuados, exigiendo que la temperatura mínima sea de 65°C en la preparación de la carne.
- Todos los productos que se consuman crudos (ensaladas, frutas, etc.), deberán ser lavados en abundante agua convenientemente clorada.
- Las salsas de mayonesa y similares que se preparen en la cocina no serán hechas con huevo fresco, en todo caso con huevo liofilizado o leche. Estas salsas se consumirán en su totalidad, quedando prohibida su conservación.
- Deberá efectuarse un control diario de los residuos de las bandejas con la finalidad de detectar los platos menos apreciados y sustituirlos por otros en posteriores menús.
- A los locales de cocina únicamente podrá acceder el personal que allí trabaje, el responsable designado por el Centro, el personal de mantenimiento si ha sido requerido y los miembros de la Dirección. Cualquier otra persona deberá ser expresamente autorizada.

5. OBLIGACIONES DE EMPRESA ADJUCATARIA

Serán obligaciones de la empresa adjudicataria, entre otras, las siguientes:

- El adjudicatario estará obligado a tener expuesto, a la vista de los usuarios, los productos de cafetería, así como los precios de dichos productos, del mismo modo existirá un listado de precios fijos para el personal de FREMAP y sus contratadas, y otro para personal externo, usuarios, etc. Las máquinas registradoras y software de gestión serán por cuenta del adjudicatario.
 - o Con objeto de respetar los derechos lingüísticos de los usuarios en los Hospitales, la rotulación de la cartas de productos, listas de precios y menús deberán cumplir la normativa vigente en materia de comunicaciones. Para el Lote 2 del Hospital de Barcelona, además de castellano, deberán rotularse en catalán.
 - o El adjudicatario tendrá en la cafetería el preceptivo libro de hojas de reclamaciones a disposición del público, cuya existencia se anunciará en lugar perfectamente visible según normativa vigente.
- Los productos de cafetería servidos en horario de desayuno serán cobrados directamente por la empresa adjudicataria.
- La cocina, así como la cafetería y el comedor de empleados y el de servicios especiales, deberán ser atendidos por personal suficiente, siendo especialmente cuidadosos con la calidad del servicio y la atención al usuario. En el punto 6 del presente pliego se detallan los puestos necesarios para la prestación del servicio.
 - o Deberá poner a disposición de FREMAP al personal necesario para atender con la calidad y agilidad necesarias la cocina, limpieza de las instalaciones, servicio de cafetería, autoservicio, comedor de servicios especiales y aquel otro que se necesite emplear en casos excepcionales.
 - o La organización y asignación de trabajadores a la cocina, cafetería y comedor deberá asegurar la agilidad del servicio en aquellos tramos horarios de mayor afluencia de empleados, ya que éstos disponen de un tiempo limitado para hacer uso de los espacios, especialmente en los desayunos y meriendas
- Sobre los productos que se servirán en el comedor se deberá aportar:
 - o En el caso de productos fabricados por el adjudicatario, se deberá aportar certificado del Ministerio de Sanidad y Consumo, del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio, u organismos sanitarios competentes.
 - o En el caso de productos no fabricados por el adjudicatario, se aportará certificado aportado por el proveedor correspondiente.
 - o De todos los productos se facilitará una relación de las fichas técnicas de cada uno de ellos. Dicha lista se mantendrá actualizada en todo momento.
- FREMAP podrá realizar encuestas de satisfacción.

- LOTE 1: El adjudicatario deberá facilitar, para las bandejas que se entregan diariamente a los pacientes y/o usuarios , unas papeletas de valoración con el objeto de recabar su opinión - respetando el anonimato- respecto a la calidad, cantidad, temperatura, presentación de las comidas y cenas servidas.
- Para la correcta gestión y comunicación de las peticiones de comidas y dietas de los pacientes ingresados, la empresa adjudicataria deberá poner a disposición de FREMAP un sistema o aplicación informática -aportando también los dispositivos (hardware) que sean necesarios para dicha comunicación- que facilite igualmente la explotación de la información para la facturación de dichos servicios. FREMAP decidirá acerca de la idoneidad e implantación de dicho sistema.

6. SUBROGACIÓN DEL PERSONAL

El adjudicatario deberá hacerse cargo del personal procedente de otra contrata, cuando así lo exijan las normas, convenios o acuerdos en vigor. La subrogación del personal se hará conforme al vigente Acuerdo Laboral del Sector de Hostelería aplicable a los empleados incluidos en el contrato vigente al tiempo de formalizar el nuevo contrato que se derive de la presente licitación.

La relación del personal a subrogar se detalla en el **Anexo III, personal a subrogar**.

El personal necesario para la prestación el servicio se detalla a continuación. Estos mínimos podrán estar sujetos a adecuación en función de determinadas situaciones o épocas del año (verano, navidades, Semana Santa, etc.) siempre con el acuerdo previo y autorización de FREMAP

Tabla 12: Personal necesario para cubrir el servicio Lote 1.

SERVICIO A PACIENTES, COMEDOR, COCINA Y CAFETERÍA		
DIA SEMANA	TURNO/HORARIO	CATEGORÍA PROFESIONAL/FUNCIÓN
LUNES A VIERNES	MAÑANA/TARDE	JEFE DE COCINA
		DIETISTA/NUTRICIONISTA
	MAÑANA	COCINERO/A
		AYUDANTE DE COCINA/COCINERO/A
		CAMARERO/A
		CAMARERO/A
		CAMARERO/A
		CAMARERO/A
	TARDE	COCINERO/A
		AYUDANTE DE COCINA/COCINERO/A
		CAMARERO/A

SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS	MAÑANA	CAMARERO/A
		CAMARERO/A
		COCINERO/A
	TARDE	CAMARERO/A
		CAMARERO/A
		CAMARERO/A

El personal podrá estar sujeto a adecuación en función de determinadas situaciones o épocas del año (verano, navidades, Semana Santa, etc.) siempre con el acuerdo previo y autorización de FREMAP

Tabla 13: Personal necesario para cubrir el servicio Lote 2.

SERVICIO A PACIENTES, COMEDOR, COCINA Y CAFETERÍA			
DIA SEMANA	TURNO/HORARIO	CATEGORÍA PROFESIONAL/FUNCIÓN	HORAS
LUNES A VIERNES	MAÑANA	COCINERO/A	40 horas
		AYUDANTE DE COCINA	40 horas
		AUXILIAR SERVICIO DE LIMPIEZA	40 horas
	TARDE	CAMARERO	40 horas
		COCINERO/A	40 horas
		AUXILIAR SERVICIO DE LIMPIEZA	40 horas
FINES DE SEMANA Y FESTIVOS	MAÑANA	CAMARERO/A	20 horas
		COCINERO/A	
	TARDE	AUXILIAR SERVICIO DE LIMPIEZA	
		AUXILIAR SERVICIO DE LIMPIEZA	

Además de lo anterior, se precisa de un nutricionista al servicio de FREMAP, sin necesidad de tener presencia en el hospital pero disponible para la realización de consultas.

El personal estar sujeto a adecuación en función de determinadas situaciones o épocas del año (verano, navidades, Semana Santa, etc.) siempre con el acuerdo previo y autorización de FREMAP

La formación y experiencia que requieren cada uno de los puestos necesarios es la siguiente:

- **Jefe de cocina:**
 - o Estar en posesión del Título Académico de Técnico Superior en Restauración, que le acreditará para:

- Organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento, realización y conservación de elaboraciones culinarias, prestando asistencia técnica y operativa.
- Organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento, realización y conservación de productos de pastelería, repostería y panadería, prestando asistencia técnica y operativa.
- Organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento de bebidas y realización del servicio de alimentos y bebidas prestando asistencia técnica y asesoramiento.
- Planificar producción y / o servicio de alimentos y bebida, además de controlar la explotación.
- Diseñar ofertas gastronómicas

En el caso de no tener la titulación requerida, FREMAP valorará que demuestre la suficiente experiencia en el Sector del cual es objeto el contrato.

- **Dietista-nutricionista:**
 - estar en posesión del título de Diplomado y Diplomada en Nutrición Humana y Dietética, con al menos 1 año de experiencia en el sector hospitalario.
- **Cocineros, ayudantes de Cocina, camareros y auxiliares de cafetería/servicio de limpieza:**
 - Tener al menos tres años de experiencia en el Sector del cual es objeto el contrato. FREMAP valorará otros candidatos/as que no cumplan este requisito.
- **Jefe de centro Lote 2:** FREMAP, a propuesta la empresa adjudicataria, de las personas incluidas designará a la persona que actuará como Jefe/a del Centro.

7. NORMAS PARA EL PERSONAL ADSCRITO AL CONTRATO

- La empresa adjudicataria deberá asegurarse de que el personal a su cargo y los suministradores de alimentos y materiales respeten las normas generales de régimen interno, y las relativas a los controles de entrada y de circulación en el interior del edificio en que se encuentra alojado el servicio que se contrata. En este sentido, se facilitará a FREMAP la lista de proveedores que suministran productos al adjudicatario en el Centro, así como su actualización permanente.

- La prestación de servicios en las instalaciones de FREMAP por parte del personal laboral de la empresa adjudicataria o de los suministradores de alimentos o materiales, no les otorgará ningún derecho a integrarse laboralmente en FREMAP. Previa adjudicación, el adjudicatario entregará a FREMAP una relación del personal asignado a los servicios, con sus datos personales, categoría, antigüedad y horario.
- El personal que preste el servicio deberá ir provisto permanentemente de una placa de identificación colocada en un lugar visible (especificando nombre y apellidos, empresa a la que pertenece y una fotografía).
- El personal que preste servicios en la cafetería y comedor deberá estar provisto de carnet de manipulador de alimentos, que deberá de ser renovado periódicamente de acuerdo con la normativa Vigente.
- En caso de ausencias previstas por enfermedad, sanciones de la empresa, baja del personal, vacaciones reglamentarias y otras causas análogas, las plazas deberán ser cubiertas a costa del adjudicatario, de forma que se mantenga permanentemente el servicio ofertado. En situaciones específicas (ausencia del trabajador por enfermedad o accidente sobrevenido o causas análogas que impliquen la falta al trabajo que no afecte a la prestación del servicio) o épocas determinadas (verano, navidad, Semana Santa, etc.) se podrá adecuar los recursos de personal siempre previo acuerdo y autorización de FREMAP. A tal efecto, diariamente FREMAP podrá implantar un registro de control de presencia, en el que cada trabajador deberá firmar la hora de llegada/inicio de jornada, así como su finalización e interrupciones en la misma. Cualquier ausencia prevista y su correspondiente sustitución deberá ser notificada con, al menos, 24 h. de antelación informando de los datos del personal sustituto y acreditando documentalmente el alta como trabajador en la Seguridad Social. El no cumplimiento de estas obligaciones podrá suponer la apertura del régimen de penalidades previsto en el Pliego de Cláusulas Administrativas.
- Los daños que el personal de la empresa adjudicataria ocasione en el mobiliario e instalaciones del Centro, ya sea por dolo o negligencia, serán indemnizados por el contratista, siempre a juicio del Director del Centro o persona por él designada, que podrá solicitar del adjudicatario el importe correspondiente además de ser penalizados en la facturación del mes en curso. También será responsable el adjudicatario de las sustracciones de cualquier material, valores y efecto, que quede probado ha sido efectuado por su propio personal.
- La falta de pago de los salarios a los trabajadores y de las cuotas de la Seguridad Social, serán causas de resolución del contrato.
- El adjudicatario deberá comunicar a FREMAP, con la antelación suficiente, cualquier cambio en el personal que preste sus servicios, comunicando el nombre de los mismos, copia del documento de alta y afiliación y modelos de cotización debidamente regularizados.

8. INSTALACIONES, SUMINISTROS Y OTRAS CUESTIONES

8.1 Instalaciones, mobiliario y enseres

La renovación y/o sustitución de equipos, mobiliario, instalaciones y aparataje en general, consecuencia de averías sin posibilidad de reparación debidamente justificadas técnicamente, o por obsolescencia, deterioro u otras causas, serán por cuenta de FREMAP.

❖ Instalaciones

FREMAP pone a disposición del adjudicatario los locales destinados a cafetería, comedor, autoservicio, cocina y locales auxiliares (almacenes, etc.). FREMAP podrá modificar, añadir y retirar cuantas instalaciones, elementos y objetos decorativos considere oportuno, comunicándose previamente a la empresa adjudicataria, que siempre podrá realizar las propuestas que crea necesarias para mejorar en estas materias el servicio contratado.

Por otra parte, FREMAP se compromete a realizar cuantas modificaciones sean necesarias para adecuar las instalaciones, material y mobiliario a las normas de seguridad e higiene en el trabajo, de conformidad con el Plan de Prevención de Riesgos Laborales y otras normativas legales en higiene y seguridad alimentaria. (RD. 3484/2000).

Si por necesidades de la Mutua se realizaran obras en la cafetería, comedor, cocinas, etc. o reparaciones que impliquen una minoración del servicio o, incluso, el cierre de la misma por tiempo estrictamente necesario, el adjudicatario estará obligado a soportarlo sin que corresponda indemnización de ningún tipo.

En relación a lo anterior, en el caso del lote 1, FREMAP tiene prevista una reforma en el Hospital de Sevilla. Dicha reforma afectará a la prestación normal del servicio. FREMAP comunicará a la adjudicataria con la suficiente antelación del inicio de la reforma y condiciones de la misma.

❖ Mobiliario

FREMAP pondrá a disposición del adjudicatario el mobiliario que se reseña en el Inventario. El adjudicatario podrá completar el inventario hasta donde considere oportuno para la correcta prestación del servicio, así como optimizar o mejorar el servicio. Cualquier variación que quiera realizar en estos elementos deberá ser notificada previamente a FREMAP.

❖ Enseres

Serán dotados por el adjudicatario en cantidad y calidad adecuadas y se renovarán periódicamente cuando el desgaste y/o uso así lo requieran. Se acompañará inventario en el momento de presentar la oferta y a la formalización del contrato.

La vajilla llevará el logotipo de Fremap serigrafiado.

8.2 Agua, gas, energía eléctrica y limpieza

El agua, el gas y la energía eléctrica serán facilitados por FREMAP. La limpieza general de los locales, mobiliario y enseres corresponderá al adjudicatario. La limpieza y desinfección de los locales de cocina, cafetería, almacenes y cámaras, así como de las áreas comunes que se manchen como consecuencia de tareas de aprovisionamiento, evacuación de basuras, etc., será a cargo de la empresa adjudicataria, la cual deberá tener siempre las instalaciones en perfectas condiciones higiénicas y de limpieza.

Se extremará la limpieza y desinfección en todos sus aspectos, tanto en el lavado de la vajilla como en los suelos y paredes y en el tratamiento de los residuos alimenticios asegurándose de que los productos químicos utilizados cumplan con la normativa vigente y en especial con la legislación sobre biodegradabilidad y con el reglamento técnico sanitario. Especial atención se dedicará a la eliminación de grasas, olores, agentes patógenos e impregnaciones.

La empresa adjudicataria, presentará a FREMAP un plan de limpieza y desinfección de los locales e instalaciones que deberá ser aprobado por FREMAP y podrá revisarse su cumplimiento periódicamente.

9. MANTENIMIENTO

9.1 Mantenimiento integral

El mantenimiento integral de las instalaciones será por cuenta de FREMAP, salvo reparaciones o arreglo de desperfectos que excedan del deterioro normal derivado de un uso correcto de las mismas o que sean causa de negligencia o mal uso por parte del adjudicatario, en cuyo caso el coste de las reparaciones, arreglos o sustituciones será abonado por el adjudicatario.

9.2 Mantenimiento preventivo y correctivo

El mantenimiento preventivo y correctivo del resto de equipos y que FREMAP pone a disposición del adjudicatario, dada la importancia para FREMAP de que los mismos se encuentren en perfecto estado de funcionamiento puesto que forman parte del activo de la entidad, serán por cuenta del adjudicatario, de acuerdo a lo siguiente:

- ❖ Mantenimiento preventivo:

FREMAP proporcionará acceso a la aplicación informática para la gestión de mantenimiento de los equipos adscritos al contrato (PRISMA 3) y se le facilitará el Plan de mantenimiento y las operaciones que tiene que realizar el adjudicatario en los equipos, debiendo proceder a registrar las actuaciones que evidencien el cumplimiento del plan facilitado.

La empresa de mantenimiento, en función del tipo de operaciones a realizar, deberá estar en posesión de las siguientes inscripciones en registros industriales:

- R.I. de instalaciones eléctricas de Baja Tensión
- R.I. de instalaciones de Climatización e Instalaciones Térmicas y Certificado de Empresa mantenedora de Instalaciones Térmicas de Edificios
- R.I. de Instalación y Conservación de Instalaciones Industriales
- R.I. de Instalaciones Frigoríficas
- R.I. de Instaladores y Mantenedores de Gas

❖ **Mantenimiento correctivo:**

Serán por cuenta del adjudicatario todas las reparaciones y averías de los equipos adscritos al servicio, incluyendo piezas, debiendo utilizar la herramienta informática PRISMA 3 para el registro de todas las operaciones realizadas.

La empresa mantenedora deberá disponer de la inscripción en el Registro Industrial pertinente, en función del tipo de reparación a realizar.

Cualquier avería que surja deberá ser comunicada a FREMAP, con carácter previo a su reparación, a través de la aplicación informática citada y entregando posteriormente la nota o albarán de reparación efectuada en la instalación y/o equipo.

En el caso de que el equipo esté en periodo de garantía, también serán a cargo del adjudicatario las reparaciones o la sustitución del equipo, y el arreglo de desperfectos que excedan del deterioro normal derivado de un uso correcto de las mismas o que sean causa de negligencia o mal uso o debidas a no llevar un mantenimiento adecuado del equipo por parte del adjudicatario.

El incumplimiento de estas obligaciones podrá conllevar la aplicación del régimen de penalidades.

En el **Anexo IV** del presente Pliego se incluye el Inventario del Mobiliario y Enseres que FREMAP pondrá a disposición de la empresa adjudicataria. En el mismo y, a efectos de garantía de los equipos, se indica la fecha de alta en inventario de cada equipo. FREMAP se compromete a mantener actualizado este anexo.

10. ANEXOS

ANEXO I: RELACIÓN DE PRODUCTOS FUERA DE LA PENSIÓN ALIMENTICIA

Nota: las referencias a marcas se deben entender como tipo o equivalente a.

PRODUCTOS FUERA DE LA PENSIÓN ALIMENTICIA	
Producto	Precio (iva no incluido)
AGUA 0,33 L	0,25 €
AGUA 1,5 L	0,42 €
AZÚCAR (1000 unidades)	28,09 €
AZÚCAR UNIDAD	0,03 €
BATIDOS 200ml	0,79 €
ZUMO TIPO BIOFRUTAS 333ml	1,13 €
BOLLERIA UNIDAD 100gr	0,56 €
CACAO CAJA 900GR	3,65 €
CACAO SOBRES 18gr	0,21 €
CAFÉ CAJA 600 sb	6,77 €
CAFÉ DESCAFEINADO CAJA 600 sb	7,65 €
CAFÉ DESCAFEINADO SOBRE 18gr	0,06 €
CARAMELOS Unidad	0,08 €
CUCHARILLAS	0,02 €
FRUTA NATURAL - pieza-	0,26 €
GALLETAS (paquetes de 4-5 galletas)	0,06 €
LECHE 1 L	1,00 €
LECHE INDIVIDUAL 200ml	0,50 €
MANZANILLA CAJA 100 unidades	14,74 €
MENTA POLEO 100 unidades	14,74 €
PAJITAS	0,08 €
PATATAS FRITAS – 100gr	0,73 €
REFRESCOS 330ml	0,56 €
SACARINA CAJA 150 unidades	6,07 €
SERVILLETAS – 100 unidades	1,13 €
TE CAJA 100 unidades	14,74 €
TILA CAJA 100 unidades	14,74 €
TOSTADAS	0,08 €
VASO PLÁSTICO	0,02 €
YOGURES	0,18 €
ZUMO BRICK INDIVIDUAL 200ml	0,61 €
ZUMO DE FRUTAS brick 1 litro	0,84 €
ZUMO NATURAL 1.5L	0,72 €

Durante la ejecución del contrato, FREMAP demandará los productos relacionados en este anexo cuando así lo precise. Los importes, impuesto/s indirecto/s no incluido/s a destinar para la adquisición de estos productos son:

	LOTE 1			LOTE 2		
	Primer año	Segundo año	Tercer año - Año de la posible prórroga	Primer año	Segundo año	Tercer año - Año de la posible prórroga
Adquisición productos fuera de la pensión alimenticia	8.800 €	8.800 €	8.800 €	2.000 €	2.000 €	2.000 €

*Lote 1: 5.800 € del servicio a pacientes y 3.000 € de servicio especial de desayuno.

Nota: Al importe de la oferta económica de cada lote, se le suman estos importes, siendo la suma de los diferentes servicios y de la bolsa, el importe de adjudicación

ANEXO II: RELACIÓN DE PRODUCTOS Y PRECIOS MÁXIMOS DE LOS PRODUCTOS A SUMINISTRAR EN LA CAFETERÍA.

Nota: las referencias a marcas se deben entender como tipo o equivalente a.

LOTE 1 - HOSPITAL DE SEVILLA			
CATEGORIA	PRODUCTO	P.VENT A PÚBLICO (PVP)	P. VENTA EMPLEADO (PVE)
REPOSTERIA	CHURRO UNIDAD	0,40 €	0,20 €
REPOSTERIA	CROISSANT CHOCOLATE	1,30 €	0,90 €
REPOSTERIA	CROISSANT MIXTO	2,10 €	1,80 €
REPOSTERIA	DONUT AZÚCAR	1,10 €	0,70 €
REPOSTERIA	DONUT CHOCOLATE	1,10 €	0,70 €
REPOSTERIA	ENSAIMADA 80 GRS.	0,90 €	0,45 €
REPOSTERIA	MAGDALENAS CUADRADAS	1,10 €	0,55 €
REPOSTERIA	MUFFIN FRUTOS ROJOS 120 GRS.	1,95 €	1,60 €
REPOSTERIA	MUFFIN SABOR CACAO-NARANJA 120G	1,95 €	1,60 €
REPOSTERIA	PALMERA CHOCOLATE	1,50 €	1,50 €
REPOSTERIA	SCHNECKEN EXPRESS	1,10 €	0,80 €
REPOSTERIA	CROISSANT ARTESANO	1,15 €	0,75 €
REPOSTERIA	PALMERA HUEVO	1,50 €	1,50 €
REPOSTERIA	CROISSANT EXP MULTICEREALES 85 GRS	1,50 €	1,05 €
REPOSTERIA	PALMIER 105 GRS	1,70 €	1,20 €
REPOSTERIA	CROISSANT CON YORK	2,00 €	1,30 €
REPOSTERIA	BIZCOCHO DE LA ABUELA	1,75 €	1,20 €
REPOSTERIA	TARTA DE CHOCOLATE	1,50 €	1,40 €
REPOSTERIA	TARTA MANZANA (PORCIÓN)	1,50 €	1,40 €
REPOSTERIA	CAÑA CREMA 105 GR	1,20 €	0,80 €

REPOSTERIA	TARTA DE SANTIAGO	2,00 €	1,40 €
REPOSTERIA	TARTA DE QUESO	2,00 €	1,80 €
REPOSTERIA	CAÑA CABELLO 105 GRS	1,20 €	0,85 €
REPOSTERIA	TARTA CARROTCAKE	2,00 €	1,80 €
REPOSTERIA	TOSTADA MANTEQUILLA Y MERMELADA	1,40 €	0,95 €
REPOSTERIA	1/2 TOSTADA MANTEQUILLA (TIPO PAN)	1,10 €	0,55 €
REPOSTERIA	1/2 TOSTADA YORK	1,40 €	0,95 €
REPOSTERIA	1/2 TOSTADA JAMÓN SERRANO	1,60 €	1,15 €
REPOSTERIA	TOSTADA YORK	1,70 €	1,35 €
REPOSTERIA	TOSTADA JAMON SERRANO	1,90 €	1,55 €
REPOSTERIA	TOSTADA QUESO MANCHEGO	1,90 €	1,55 €
REPOSTERIA	1/2 TOSTADA JAMÓN SERRANO Y QUESO	2,00 €	1,40 €
REPOSTERIA	1/2 TOSTADA IBERITOS (TIPO PAN)	1,40 €	0,95 €
REPOSTERIA	1/2 TOSTADA CHORIZO (TIPO PAN)	1,40 €	0,95 €
REPOSTERIA	1/2 TOSTADA SALCHICHON (TIPO PAN)	1,40 €	0,95 €
REPOSTERIA	1/2 TOSTADA PAVO (TIPO PAN)	1,40 €	0,95 €
REPOSTERIA	1/2 TOSTADA ACEITE (TIPO PAN)	1,10 €	0,55 €
REPOSTERIA	TOSTADA IBERITOS (TIPO PAN)	1,70 €	1,35 €
REPOSTERIA	TOSTADA CHORIZO (TIPO PAN)	1,70 €	1,35 €
REPOSTERIA	TOSTADA SALCHICHON (TIPO PAN)	1,70 €	1,35 €
REPOSTERIA	TOSTADA PAVO (TIPO PAN)	1,70 €	1,35 €
REPOSTERIA	TOSTADA QUESO (TIPO PAN)	1,40 €	0,95 €
REPOSTERIA	TOSTADA ACEITE (TIPO PAN)	1,40 €	0,95 €
REPOSTERIA	TOSTADA ACEITE Y TOMATE (TIPO PAN)	1,60 €	0,95 €
REPOSTERIA	1/2 TOSTADA QUESO MANCHEGO (TIPO PAN)	1,40 €	0,95 €
REPOSTERIA	1/2 TOSTADA C/ MANTEQUILLA Y MERMELADA (TIPO PAN)	1,30 €	0,55 €
REPOSTERIA	1/2 TOSTADA C/ ACEITE Y TOMATE (TIPO PAN)	1,60 €	0,95 €
REPOSTERIA	TOSTADA CON MANTEQUILLA (TIPO PAN)	1,40 €	0,95 €
BOCATERIA	BAGUETTE SERRANO CON TOMATE	2,40 €	1,70 €
BOCATERIA	BOCADILLO ATUN	2,20 €	1,50 €
BOCATERIA	BOCADILLO BACON CON QUESO	2,90 €	2,20 €
BOCATERIA	BOCADILLO CHORIZO	2,20 €	1,50 €
BOCATERIA	BOCADILLO LOMO CON QUESO	2,90 €	2,20 €
BOCATERIA	BOCADILLO VEGETAL CON ATÚN	3,50 €	2,45 €
BOCATERIA	BOCADILLO YORK	2,20 €	1,50 €
BOCATERIA	BOCADILLO TORTILLA	2,20 €	1,40 €
BOCATERIA	1/2 BOCADILLO FRÍO ATÚN	2,00 €	1,40 €
BOCATERIA	1/2 BOCADILLO FRÍO JAMÓN SERRA	2,20 €	1,55 €
BOCATERIA	BOCADILLO YORK/QUESO	2,50 €	1,80 €
BOCATERIA	BOCADILLO BACON	2,20 €	1,50 €
BOCATERIA	BOCADILLO TORTILLA FRANCESA	2,20 €	1,50 €
BOCATERIA	BOCADILLO LOMO	2,20 €	1,50 €
BOCATERIA	BOCADILLO QUESO	2,20 €	1,50 €

BOCATERIA	SERRANITO DE POLLO	3,10 €	2,40 €
BOCATERIA	SERRANITO DE LOMO	3,10 €	2,40 €
BOCATERIA	BOCADILLO TORTILLA FRANCESA CON EXTRA	2,50 €	2,00 €
BOCATERIA	PINCHO TORTILLA	1,60 €	0,80 €
BOCATERIA	PULGA LOMO	1,40 €	0,70 €
BOCATERIA	PULGA DE CHORIZO	1,20 €	0,60 €
BOCATERIA	PULGA DE JAMÓN	1,60 €	0,80 €
BOCATERIA	PULGA DE JAMÓN YORK Y QUESO	2,00 €	1,20 €
BOCATERIA	PULGA DE ATÚN	1,40 €	0,70 €
BOCATERIA	PULGA LOMO Y QUESO	1,80 €	0,90 €
BOCATERIA	PULGA BACON	1,40 €	0,70 €
BOCATERIA	PULGA BACON Y QUESO	1,80 €	0,90 €
BOCATERIA	PULGA DE FUET	1,40 €	0,70 €
BOCATERIA	PULGA JAMON DULCE	1,40 €	0,70 €
BOCATERIA	PULGA DE QUESO BARRA	1,40 €	0,70 €
BOCATERIA	PULGA LOMO, QUESO, TOMATE	2,00 €	1,00 €
BOCATERIA	MONTADO PAN CENTENO	1,60 €	0,80 €
BEBIDAS FRIAS.	AGUA 33CL	1,00 €	0,50 €
BEBIDAS FRIAS.	AGUA 50CL	1,10 €	0,60 €
BEBIDAS FRIAS.	AGUA CON GAS 25CL	1,10 €	0,55 €
BEBIDAS FRIAS.	AGUA PLASTICO PET 1,5 LT	1,60 €	0,80 €
BEBIDAS FRIAS.	BATIDO CHOCOLATE	1,40 €	0,70 €
BEBIDAS FRIAS.	AMSTEL AGUILA LATA 1/3 L NR	1,60 €	0,80 €
BEBIDAS FRIAS.	CERVEZA SIN ALCOHOL 33CL	1,60 €	0,80 €
BEBIDAS FRIAS.	CERVEZA SIN ALCOHOL BARRIL	1,60 €	0,80 €
BEBIDAS FRIAS.	TINTO DE VERANO BOTELLA 275CC	1,90 €	1,70 €
BEBIDAS FRIAS.	COCA COLA LATA	1,20 €	0,60 €
BEBIDAS FRIAS.	COCA COLA LIGHT LATA	1,20 €	0,60 €
BEBIDAS FRIAS.	COCA COLA ZERO LATA	1,20 €	0,60 €
BEBIDAS FRIAS.	FANTA LIMÓN LATA	1,20 €	0,60 €
BEBIDAS FRIAS.	FANTA NARANJA LATA	1,20 €	0,60 €
BEBIDAS FRIAS.	TONICA LATA 33CL	1,20 €	0,60 €
BEBIDAS FRIAS.	ZUMO VIDA MELOCOTON VIDRIO 200 CL NO RELLENABLE	1,40 €	0,70 €
BEBIDAS FRIAS.	ZUMO VIDA NARANJA VIDRIO 200 CL NO RELLENABLE	1,40 €	0,70 €
BEBIDAS FRIAS.	ZUMO VIDA PIÑA VIDRIO 200 CL NO RELLENABLE	1,40 €	0,70 €
BEBIDAS FRIAS.	BIOFRUTAS MEDITERRANEO	1,40 €	0,70 €
BEBIDAS FRIAS.	ZUMO DE NARANJA NATURAL	2,00 €	1,00 €
BEBIDAS FRIAS.	ZUMO DE NARANJA NATURAL PEQUEÑO	1,40 €	0,70 €
BEBIDAS FRIAS.	NESTEA LATA	1,20 €	0,60 €
COMPLEMENTOS Y EXTRAS	ACEITE SOBRE 10 CC	0,20 €	0,20 €
COMPLEMENTOS Y EXTRAS	KETCHUP SOBRE 12 GR	0,20 €	0,20 €

COMPLEMENTOS Y EXTRAS	MAHONESA SOBRE	0,20 €	0,20 €
COMPLEMENTOS Y EXTRAS	MERMELADA DE MELOCOTON 20 GRS	0,20 €	0,20 €
COMPLEMENTOS Y EXTRAS	MIEL MONODOSIS	0,30 €	0,30 €
COMPLEMENTOS Y EXTRAS	PANECILLO 45G	0,40 €	0,30 €
COMPLEMENTOS Y EXTRAS	SUPLEMENTO TOMATE	0,15 €	0,15 €
COMPLEMENTOS Y EXTRAS	SUPLEMENTO HIELO	0,15 €	0,10 €
COMPLEMENTOS Y EXTRAS	SUPLEMENTO VASO	0,15 €	0,10 €
COMPLEMENTOS Y EXTRAS	EXTRA LECHE	0,10 €	0,10 €
COMPLEMENTOS Y EXTRAS	SUPLEMENTO EMBUTIDO	1,20 €	0,30 €
COMPLEMENTOS Y EXTRAS	MANTEQUILLA MICRO 10 GRS	0,20 €	0,20 €
COMPLEMENTOS Y EXTRAS	SUPLEMENTO MOLLETE GRANDE	0,20 €	0,00 €
BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ AMERICANO MEDIANO	1,20 €	0,70 €
BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ BOMBÓN	1,20 €	0,70 €
BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ CAPUCCINO GRANDE	1,70 €	1,60 €
BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ CON LECHE PEQUEÑO	0,90 €	0,45 €
BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ CON LECHE GRANDE	1,50 €	1,00 €
BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ CON LECHE MEDIANO	1,20 €	0,60 €
BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ CORTADO	0,90 €	0,45 €
BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ DESCAFEINADO MAQUINA C/LECHE	0,90 €	0,45 €
BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ SOLO	0,90 €	0,45 €
BEBIDAS CALIENTES	DESCAFEINADO (SOBRE)	0,90 €	0,45 €
BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ SOLO DESCAFEINADO	0,90 €	0,45 €
BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ CORTADO DESCAFEINADO	0,90 €	0,45 €
BEBIDAS CALIENTES	DESCAFEINADO GRANDE CON LECHE	1,50 €	1,00 €
BEBIDAS CALIENTES	DESCAFEINADO MEDIANO CON LECHE	1,20 €	0,60 €
BEBIDAS CALIENTES	CHOCOLATE CALIENTE GRANDE	1,70 €	1,00 €
BEBIDAS CALIENTES	COLACAO	1,20 €	0,60 €
BEBIDAS CALIENTES	VASO DE LECHE	0,80 €	0,40 €
BEBIDAS CALIENTES	VASO DE LECHE GRANDE	1,20 €	0,60 €
BEBIDAS CALIENTES	COLA CAO GRANDE	1,80 €	0,90 €
BEBIDAS CALIENTES	MANZANILLA PEQUEÑO	0,80 €	0,40 €
BEBIDAS CALIENTES	MANZANILLA GRANDE	1,10 €	0,70 €
BEBIDAS CALIENTES	MENTA POLEO PEQUEÑO	0,80 €	0,40 €
BEBIDAS CALIENTES	MENTA POLEO GRANDE	1,10 €	0,70 €
BEBIDAS CALIENTES	TE PEQUEÑO	0,80 €	0,40 €

BEBIDAS CALIENTES	TE GRANDE	1,10 €	0,70 €
BEBIDAS CALIENTES	TILA PEQUEÑO	0,80 €	0,40 €
BEBIDAS CALIENTES	TILA GRANDE	1,10 €	0,70 €
IMPULSO	CHICLES	1,20 €	0,60 €
IMPULSO	CARAMELOS	1,20 €	0,80 €
IMPULSO	CHEETOS PANDILLA 31G.C	1,20 €	0,80 €
IMPULSO	DORITOS TEX MEX 32 G	1,20 €	0,80 €
IMPULSO	PATATAS FRITAS LAYS SAL 44 G	1,20 €	0,80 €
IMPULSO	CACAHUETES	1,20 €	0,80 €
IMPULSO	ALMENDRAS	1,20 €	0,80 €
PLATOS	LONCHAS PAVO	1,20 €	0,60 €
PLATOS	TORTILLA CON ENSALADA	3,50 €	3,00 €
PLATOS	2º PLATO DEL DÍA	5,80 €	3,50 €
PLATOS	FILETE PECHUGA DE POLLO	2,65 €	1,65 €
PLATOS	GAZPACHO	2,20 €	1,25 €
PLATOS	PLATO COMBINADO	4,50 €	3,50 €
PLATOS	CROQUETAS	3,60 €	2,60 €
PLATOS	RACIÓN JAMÓN SERRANO	2,15 €	1,15 €
PLATOS	GUARNICION	2,50 €	1,53 €
PLATOS	EMPANADILLA	1,00 €	0,50 €
PLATOS	ENSALADILLA RUSA	2,80 €	1,80 €
PLATOS	FLAMENQUIN CASERO	3,60 €	2,60 €
PLATOS	RACION PATATAS BRAVAS	3,60 €	2,60 €
PLATOS	CROQUETA UNIDAD	0,50 €	0,25 €
PLATOS	TAPAS CALIENTES/FRIAS	1,40 €	1,00 €
MENÚ	1º PLATO DEL DÍA	5,80 €	3,60 €
MENÚ	2º PLATO DEL DÍA	6,80 €	3,60 €
MENÚ	MENU DEL DIA	10,40 €	9,00€
MENÚ	SUPLEMENTO BEBIDA	1,20 €	0,51 €
MENÚ	SUPLEMENTO POSTRE	0,50 €	0,76 €
MENÚ	ENSALADA BUFFET	4,75 €	2,90 €
MENÚ	MEDIO MENU	8,30 €	4,5 €
POSTRE	YOGUR CON FRESA	1,00 €	0,50 €
POSTRE	YOGUR FRESA	1,00 €	0,50 €
POSTRE	YOGUR DESNAT SABOR FRESA	1,00 €	0,50 €
POSTRE	YOGUR DESNAT NATURAL 125G	1,00 €	0,50 €
POSTRE	YOGUR GRIEGO AZUCARADO	1,25 €	0,85 €
POSTRE	YOGUR NATURAL	1,00 €	0,50 €
POSTRE	YOGUR NATURAL AZUCARADO	1,00 €	0,50 €
POSTRE	YOGUR LIMON	1,00 €	0,50 €
POSTRE	YOGUR MACEDONIA	1,00 €	0,50 €
POSTRE	YOGUR PLATANO	1,00 €	0,50 €
POSTRE	YOGUR MACEDONIA	1,00 €	0,50 €
POSTRE	FLAN DE VAINILLA 100 GR	1,25 €	0,85 €

POSTRE	GELATINA SABORES 100 GRS	1,25 €	0,85 €
POSTRE	NATILLAS DE CHOCOLATE	1,00 €	0,50 €
POSTRE	NATILLAS DE VAINILLA 125 GR.	1,00 €	0,50 €
POSTRE	KIWI 1ª	1,00 €	0,50 €
POSTRE	MANDARINA	1,00 €	0,50 €
POSTRE	MANZANA GOLDEN	1,00 €	0,50 €
POSTRE	MELON	1,00 €	0,50 €
POSTRE	NARANJA MESA 1ª	1,00 €	0,50 €
POSTRE	PIÑA	1,00 €	0,50 €
POSTRE	PLATANO	1,00 €	0,50 €
POSTRE	PERA	1,00 €	0,50 €
POSTRE	VASO FRUTA 100 GR.C/TEN.	2,50 €	2,40 €
ENSALADAS	ENSALADA MIXTA	2,80 €	1,80 €
ENSALADAS	ENSALADA DE TOMATE	2,10 €	1,10 €
COMIDA RAPIDA	RACIÓN PATATAS FRITAS	1,00 €	0,50 €
SANDWICHES	SANDWICH MIXTO	1,90 €	1,20 €
SANDWICHES	SANDWICH VEGETAL	1,90 €	1,20 €
SANDWICHES	SANDWICH SOBRASADA Y QUESO	1,90 €	1,20 €

LOTE 2 - HOSPITAL DE BARCELONA		
PRODUCTO	P. VENTA EMPLEADO (PVE)	P.VENTA PÚBLICO (PVP)
1/2 BOCADILLO FRIO ATUN	1,46 €	2,20 €
1/2 BOCADILLO FRIO JAMON SERRA	1,61 €	2,20 €
1/2 TOSTADA	0,99 €	1,60 €
1/2 TOSTADA C/ JAMÓN Y QUESO	1,46 €	2,20 €
1/2 TOSTADA C/ MANTEQUILLA Y MERMELADA	0,99 €	1,60 €
1/2 TOSTADA JAMÓN SERRANO	1,20 €	1,90 €
1/2 TOSTADA JAMÓN SERRANO Y QUESO	1,46 €	2,20 €
1/2 TOSTADA QUESO MANCHEGO	1,21 €	1,80 €
1/2 TOSTADA TOMATE	0,99 €	1,60 €
1/2 TOSTADA YORK	0,99 €	1,60 €
ACEITE SOBRE 10 CC	0,21 €	0,25 €
ACTIMEL	0,89 €	1,40 €
AGUA 33CL	0,53 €	1,10 €
AGUA 50CL	0,63 €	1,20 €
AGUA CON GAS 25CL	0,58 €	1,20 €
AGUA PLASTICO PET 1,5 LT	0,83 €	1,75 €
AMSTEL AGUILA LATA 1/3 L NR	0,83 €	1,80 €
BAGUETTE SERRANO CON TOMATE	1,77 €	3,15 €
BATIDO CHOCOLATE	1,15 €	2,00 €
BIKINI	1,15 €	2,40 €
BOCADILLO ATUN	1,56 €	2,65 €

BOCADILLO BACON	1,56 €	2,90 €
BOCADILLO BACON CON QUESO	2,29 €	3,10 €
BOCADILLO CHORIZO	1,56 €	2,65 €
BOCADILLO FUET	1,56 €	2,85 €
BOCADILLO LOMO	1,56 €	3,45 €
BOCADILLO LOMO CON QUESO	2,29 €	3,85 €
BOCADILLO QUESO	1,56 €	2,65 €
BOCADILLO TORTILLA	1,46 €	3,10 €
BOCADILLO TORTILLA FRANCESA	1,56 €	2,90 €
BOCADILLO VEGETAL CON ATUN	2,55 €	3,75 €
BOCADILLO YORK	1,56 €	2,65 €
BOCADILLO YORK/QUESO	1,88 €	2,85 €
BOLSAS SNACKS 30-35gr (cheetos, doritos...)	0,83 €	1,10 €
CAFÉ AMERICANO MEDIANO	0,73 €	1,25 €
CAFÉ BOMBÓN	0,73 €	1,40 €
CAFÉ CAPUCCINO GRANDE	1,67 €	1,85 €
CAFÉ CAPUCCINO MEDIANO	1,35 €	1,55 €
CAFÉ CAPUCCINO PEQUEÑO	1,04 €	1,40 €
CAFÉ CON LECHE GRANDE	1,04 €	1,60 €
CAFÉ CON LECHE MEDIANO	0,63 €	1,45 €
CAFÉ CON LECHE PEQUEÑO	0,48 €	1,35 €
CAFÉ CORTADO	0,48 €	1,25 €
CAFÉ CORTADO DESCAFEINADO	0,48 €	1,25 €
CAFÉ DESCAFEINADO MAQUINA C/LECHE	0,48 €	1,25 €
CAFÉ SOLO	0,48 €	1,25 €
CAFÉ SOLO DESCAFEINADO	0,48 €	1,25 €
CAÑA CABELLO 105 GRS	0,83 €	1,35 €
CAÑA CREMA 105 GR	0,83 €	1,35 €
CERVEZA SIN ALCOHOL 33CL	0,83 €	1,80 €
CHOCOLATE CALIENTE GRANDE	1,35 €	2,20 €
CHOCOLATE CALIENTE MEDIANO	1,04 €	1,80 €
CHOCOLATE CALIENTE PEQUEÑO	0,73 €	1,60 €
CHURRO UNIDAD	0,21 €	0,35 €
COLA CAO GRANDE	0,94 €	2,10 €
COLACAO	0,63 €	1,40 €
CRIN ROJA MACABEO BLANCO 18,7 CL	1,35 €	1,90 €
CRIN ROJA TEMPRANILLO TINTO	1,35 €	1,90 €
CROISSANT ARTESANO	0,78 €	1,25 €
CROISSANT CHOCOLATE	0,94 €	1,50 €
CROISSANT CON YORK	1,09 €	1,75 €
CROISSANT EXP MULTICEREALES 85 GRS	1,09 €	1,75 €
CROISSANT MIXTO	1,88 €	2,50 €
CROQUE MONSIEUR TOSTADO 180G	1,98 €	3,25 €

CROQUETA UNIDAD	0,26 €	0,60 €
CRUZCAMPO 1/3 LATA SHANDY	0,94 €	1,80 €
DESCAFEINADO (SOBRE)	0,48 €	1,25 €
DESCAFEINADO GRANDE CON LECHE	1,04 €	1,65 €
DESCAFEINADO MEDIANO CON LECHE	0,63 €	1,55 €
DONUT AZÚCAR	0,73 €	1,25 €
DONUT CHOCOLATE	0,73 €	1,25 €
EMPANADILLA	0,53 €	1,20 €
ENSAIMADA 80 GRS.	0,48 €	1,50 €
ENSALADA BUFFET	3,02 €	5,10 €
ENSALADA DE TOMATE	1,15 €	3,00 €
ENSALADA MIXTA	1,88 €	3,00 €
ENSALADILLA RUSA	1,88 €	3,00 €
EXTRA AGUA 1,5L	0,16 €	0,60 €
EXTRA LECHE	0,11 €	0,15 €
FLAN DE VAINILLA 100 GR	0,89 €	1,40 €
GELATINA SABORES 100 GRS	0,89 €	1,40 €
GRANIZADO	1,46 €	2,40 €
GUARNICION	1,59 €	2,70 €
HEINEKEN LATA	1,04 €	2,10 €
INFUSIÓN GRANDE (manzanilla, menta poleo, tila...)	0,73 €	1,50 €
INFUSIONES ESP TE VERDE GRANDE	1,35 €	1,75 €
INFUSIONES ESP TE VERDE PEQUEÑO	0,73 €	1,20 €
KETCHUP SOBRE 12 GR	0,21 €	0,25 €
LIPTON LATA	0,67 €	1,70 €
MAGDALENAS CUADRADAS	0,58 €	1,25 €
MAHONESA SOBRE	0,21 €	0,25 €
MANTEQUILLA MICRO 10 GRS	0,21 €	0,25 €
MANZANILLA PEQUEÑO (manzanilla, menta poleo, tila...)	0,43 €	1,20 €
MENU DEL DIA	9,63 €	11,00 €
MERMELADA DE MELOCOTON 20 GRS	0,21 €	0,25 €
MIEL MONODOSIS	0,31 €	0,35 €
MOSTAZA SOBRE	0,21 €	0,25 €
MUFFIN FRUTOS ROJOS 120 GRS.	1,41 €	2,10 €
MUFFIN SABOR CACAO-NARANJA 120G	1,41 €	2,10 €
NATILLAS DE CHOCOLATE	0,53 €	1,40 €
NATILLAS DE VAINILLA 125 GR.	0,53 €	1,40 €
PALITOS ACEITE	1,26 €	1,50 €
PALITOS INTEGRALES	1,26 €	1,50 €
PALMIER 105 GRS	1,26 €	1,50 €
PIEZA DE FRUTA	0,53 €	1,15 €
PINCHO TORTILLA	1,56 €	3,10 €
PLATO COMBINADO	3,65 €	4,90 €

PLATO JAMÓN SERRANO	1,21 €	3,30 €
POSTRE CASSOLANS	0,99 €	1,60 €
PULGA BACON	0,73 €	2,10 €
PULGA DE ATÚN	0,73 €	2,10 €
PULGA DE CHORIZO	0,63 €	2,10 €
PULGA DE FUET	0,73 €	2,10 €
PULGA DE JAMÓN	0,83 €	2,10 €
PULGA DE JAMÓN YORK Y QUESO	1,26 €	2,20 €
PULGA DE QUESO BARRA	0,73 €	2,10 €
PULGA JAMON DULCE	0,73 €	2,10 €
PULGA LOMO	0,73 €	2,10 €
RACIÓN PATATAS FRITAS	0,53 €	1,20 €
RACIÓN TARTA (santiago, manzana...)	1,46 €	2,25 €
REFRESCO	0,67 €	1,65 €
SANDWICH VEGETAL	1,25 €	1,80 €
SUPLEMENTO BEBIDA	0,60 €	1,40 €
SUPLEMENTO EMBUTIDO	0,31 €	0,60 €
SUPLEMENTO HIELO	0,10 €	0,20 €
SUPLEMENTO POSTRE	0,60 €	0,90 €
SUPLEMENTO TOMATE	0,20 €	0,20 €
SUPLEMENTO VASO	0,10 €	0,20 €
TE GRANDE	0,73 €	1,80 €
TE PEQUEÑO	0,43 €	1,20 €
TE ROJO GRANDE	1,35 €	2,10 €
TE ROJO MEDIANO	1,04 €	1,90 €
TE ROJO PEQUEÑO	0,73 €	1,75 €
TE VERDE MEDIANO	1,04 €	1,90 €
TOSTADA SOLA	0,58 €	1,25 €
VASO DE LECHE	0,43 €	1,05 €
VASO DE LECHE GRANDE	0,63 €	1,40 €
VASO FRUTA 100 GR.C/TEN.	2,50 €	2,70 €
YOGUR GRIEGO	0,94 €	1,40 €
YOGURES VARIADOS	0,53 €	1,15 €
ZUMO DE NARANJA NATURAL	1,04 €	2,65 €
ZUMO DE NARANJA NATURAL PEQUEÑO	0,73 €	1,90 €
ZUMO SABORES VIDRIO 200 CL NO RELLENABLE	0,75 €	1,60 €

ANEXO III: PERSONAL A SUBROGAR

La relación de personal actual sujeta a subrogación es la siguiente:

PERSONAL A SUBROGAR LOTE 1 - SEVILLA					
Empleado	Categoría profesional	Contrato	Fecha antigüedad	nº horas/semanales	Observaciones
1 (1*)	JEFE DE COCINA	410	18/10/2018	40	(1*)Sustituye al empleado 4
2	COCINERA	200	09/09/2004	20	
3	LIMPIADORA	100	24/07/2007	40	
4 (1*)	JEFE DE COCINA	100	06/11/2017	40	
5 (2*)	COCINERO	100	15/08/2002	40	
6	COCINERA	100	26/09/2004	40	
7	DIETISTA	189	01/03/2016	40	
8	LIMPIADORA	100	25/09/2007	40	
9 (2*)	COCINERO	410	23/08/2018	40	(2*) Sustituye al empleado 5
10	ENCARGADO DE CAFETERÍA	100	05/11/2015	40	
11 (3*)	CAMARERO	402	07/08/2018	40	(3*) Sustituye al empleado 15
12	CAMARERA	200	29/11/2006	30	
13	CAMARERA	200	01/10/2006	30	
14	CAMARERA	100	24/10/1999	25	
15 (3*)	CAMARERA	100	23/08/2001	40	
16	CAMARERA	100	21/12/1995	40	
17	CAMARERA	100	05/05/1998	40	
18	CAMARERA	100	27/11/1999	35	
19	CAMARERA	100	19/12/1996	40	
20	CAMARERO	100	07/01/2004	40	
21	CAMARERO	100	20/11/1992	40	

PERSONAL A SUBROGAR LOTE 2 - BARCELONA					
Empleado	Categoría profesional	Contrato	Fecha antigüedad	nº horas/semanales	Observaciones
1	CAMARERO/A N.II	100	07/06/2014	40	
2	COCINERO/A N.III	R189	18/03/2015	40	
3	COCINERO/A N.III	R189	02/05/2016	40	
4	AUX. SERV. LIMP (N.IV)	R189	29/11/2019	40	

5	AUX. SERV. LIMP (N.IV)	R189	01/09/2016	40	
6	CAMARERO/A N.III	200	04/04/2019	40	
7	JEFE/A DE CENTRO	200	14/11/2016	20	

ANEXO IV: INVENTARIO DEL MOBILIARIO Y ENSERES QUE FREMAP PONDRÁ A DISPOSICIÓN DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA.

Nota: Los elementos indicados en los ficheros son los que FREMAP pone a disposición del adjudicatario para la prestación del servicio, sin que este listado sea excluyente y no variable durante la prestación del servicio, pudiendo ser objeto de renovación/modificación a lo largo de la duración del contrato.

Se ponen a disposición los ficheros :

- Anexo Inventario Lote 1
- Anexo Inventario Lote 2