

**Expediente Nº. LICIT/99/115/2022/0069**

**Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del servicio de Restauración Colectiva para el Hospital de FREMAP, sito en Sevilla, Avenida de Jerez s/n 41012 Sevilla, y para el Hospital de FREMAP, sito en Barcelona, c/Madrado 6-8, 08006 Barcelona**

## ÍNDICE

<b>1. OBJETO .....</b>	<b>3</b>
<b>2. NORMATIVA DE CARÁCTER TÉCNICO.....</b>	<b>3</b>
<b>3. ALCANCE DEL SERVICIO.....</b>	<b>4</b>
<b>3.1 Servicio de restauración a pacientes ingresados.....</b>	<b>4</b>
<b>3.2 Servicio de comedor, en régimen de autoservicio – Común para ambos lotes.....</b>	<b>8</b>
<b>3.3 Explotación del Servicio de cafetería – Común para ambos lotes.....</b>	<b>10</b>
<b>3.4 Explotación de máquinas de venta automática – Común para ambos lotes.....</b>	<b>11</b>
<b>3.5 Servicios especiales de restauración – Común para ambos lotes.....</b>	<b>13</b>
<b>3.5.1 Servicios especiales de desayuno/merienda.....</b>	<b>13</b>
<b>3.5.2 Servicios especiales con camarero.....</b>	<b>15</b>
<b>4. EJECUCIÓN DEL SERVICIO – COMÚN PARA AMBOS LOTES .....</b>	<b>17</b>
<b>4.1 Productos y régimen alimentario.....</b>	<b>17</b>
<b>4.2 Medidas de higiene y control de calidad .....</b>	<b>19</b>
<b>4.3 Condiciones de elaboración .....</b>	<b>23</b>
<b>5. OBLIGACIONES DE EMPRESA ADJUCATARIA .....</b>	<b>24</b>
<b>6. SUBROGACIÓN DEL PERSONAL .....</b>	<b>26</b>
<b>7. NORMAS PARA EL PERSONAL ADSCRITO AL CONTRATO .....</b>	<b>28</b>
<b>8. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORABLES .....</b>	<b>29</b>
<b>9. INSTALACIONES, SUMINISTROS Y OTRAS CUESTIONES .....</b>	<b>31</b>
<b>9.1 Instalaciones, mobiliario y enseres.....</b>	<b>31</b>
<b>9.2 Agua, gas, energía eléctrica y limpieza .....</b>	<b>32</b>
<b>10. MANTENIMIENTO .....</b>	<b>32</b>
<b>10.1 Mantenimiento general.....</b>	<b>32</b>
<b>10.2 Mantenimiento preventivo y correctivo.....</b>	<b>33</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>34</b>
<b>11.1 ANEXO I: RELACIÓN DE PRODUCTOS FUERA DE LA PENSIÓN ALIMENTICIA. ....</b>	<b>34</b>
<b>11.2 ANEXO II: RELACIÓN DE PRODUCTOS Y PRECIOS MÁXIMOS DE LOS PRODUCTOS A SUMINISTRAR EN LA CAFETERÍA.....</b>	<b>36</b>
<b>11.3 ANEXO III: PERSONAL A SUBROGAR.....</b>	<b>45</b>
<b>11.4 ANEXO IV: INVENTARIO DEL MOBILIARIO, EQUIPOS Y ENSERES QUE FREMAP PONDRÁ A DISPOSICIÓN DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA LOTE 1.....</b>	<b>46</b>
<b>11.5 ANEXO IV: INVENTARIO DEL MOBILIARIO, EQUIPOS Y ENSERES QUE FREMAP PONDRÁ A DISPOSICIÓN DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA LOTE 2.....</b>	<b>54</b>
<b>11.6 ANEXO V: MANTENIMIENTOS A REALIZAR SOBRE EL INVENTARIO DEL MOBILIARIO, EQUIPOS Y ENSERES QUE FREMAP PONDRÁ A DISPOSICIÓN DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA LOTE 1.....</b>	<b>60</b>
<b>11.7 ANEXO V: MANTENIMIENTOS A REALIZAR SOBRE EL INVENTARIO DEL MOBILIARIO, EQUIPOS Y ENSERES QUE FREMAP PONDRÁ A DISPOSICIÓN DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA LOTE 2.....</b>	<b>63</b>

## 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 según la situación actual de cada uno de los hospitales indicados y su actividad normalizada. Las peticiones se harán 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.

Pueden existir alteraciones y/o limitaciones en el volumen de la prestación como consecuencia de indicaciones del Servicio de Prevención Propio de FREMAP y/o normativa que limite aforos. Por lo tanto, 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 a 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 y cuarto año de la posible prórroga*	Primer año	Segundo año	Tercer y cuarto año de la posible prórroga*
<b>Desayuno</b>	11.650	11.950	12.075	4.500	4.900	4.900
<b>Comida</b>	12.300	12.600	12.750	4.200	4.650	4.650
<b>Merienda</b>	11.400	11.650	11.800	4.500	4.900	4.900
<b>Cena</b>	13.000	13.350	13.550	4.500	4.900	4.900
<b>Barquetas**</b>	380	400	410	250	250	250

\*Los importes señalados en esta columna son importes anuales, es decir, importes por cada uno de los dos años que incluye la prórroga.

\*\*Las barquetas tienen lugar cuando se producen ingresos de pacientes no programados para intervención quirúrgica, urgencias, etc.

#### ❖ 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 brick de agua mineral de 50 cl.
  - Una pieza de bollería (fresca, magdalenas, biscotes, etc.) o un paquete/sobre de galletas
  - Un pan de 80 gr, 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 de 80 gr estuchado.
  - Un postre a elegir entre varias opciones: lácteo, casero o fruta.
  - Una botella o brick 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 de 80 gr 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 80 gr de pan estuchado.
  - Un postre a elegir entre varias opciones: lácteo, casero o fruta
  - Una botella o brick de agua mineral de 50 cl.

- Barqueta:
  - Una botella o brick de agua mineral de 50 cl.
  - Una sopa o crema.
  - Un plato de pescado o carne con guarnición.
  - Un pan estuchado de 80 gr
  - Un postre lácteo o fruta

#### ❖ **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 un brick de agua mineral de 50 cl.
  - Un Yogur o fruta
  - Unas galletas o Biscottes o bollería.
  - Un pan estuchado con aceite o con tomate, con embutido 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.
  - Un brick de agua mineral de 50 cl.
- Merienda:
  - Una bebida caliente con dos sobres de azúcar o sacarina. (café, infusión, leche, cacao, etc.)
  - Un Zumo o un brick de agua mineral de 50 cl.
  - Unas galletas o Biscottes con mantequilla o fruta
  - A escoger entre:
    - Una pieza de bollería
    - 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
- Un brick de agua mineral de 50 cl.

- Barqueta:

Estas barquetas deben incluir platos precocinados, de manera que puedan tener una larga caducidad, siendo su duración entre 2-3 semanas en función del tipo de plato, desde su puesta a disposición de los Hospitales. Como productos se incluyen platos normalmente tratados y cocinados, que se almacenan refrigerados y que requieren solo de un precalentamiento para su consumo. Además, para su mejor conservación suelen ir envasados en bandejas individuales.

Las barquetas deberán incluir lo siguiente:

- Una botella o brick de agua mineral de 50 cl.
- Una sopa o crema.
- Un plato de pescado o carne con guarnición.
- Un pan estuchado de 80 gr
- Un postre lácteo o fruta

❖ **Rotación de los menús – común para ambos lotes**

Los menús rotarán semanalmente (4-5 rotaciones) con ciclos determinados para las estaciones de primavera-verano y para la de otoño-invierno. Cada centro, si así lo decide, podrá modificar la rotación y variar la planificación concreta de los platos o menús comunicándoselo al adjudicatario con antelación suficiente.

❖ **Menús especiales y por prescripción médica – común para ambos lotes.**

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	13:30	16:00
Cena*	20:30	21:30	CERRADO	CERRADO

\*En el caso del lote 1 el horario de cena puede estar sujeto a modificación o incluso supresión, ya que, al ser utilizado casi en exclusiva por los pacientes ingresados en rehabilitación (no en régimen hospitalario), las bandejas de cena pueden subirse y retirarse en las habitaciones por el personal de la adjudicataria.

\*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, de acuerdo a lo que se establezca para cada uno de los Hospitales.

Tabla 4: Volumen del servicio de comedor con cargo a FREMAP (empleados)

	LOTE 1				LOTE 2		
	Primer año	Segundo año	Tercer y cuarto año de la posible prórroga*		Primer año	Segundo año	Tercer y cuarto año de la posible prórroga*
Comidas/cenas**	5.000	5.100	5.175	Comidas/cenas**	4.500	4.500	4.500

\*Los importes señalados en esta columna son importes anuales, es decir, importes por cada uno de los dos años que incluye la prórroga.

\*\*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 Sevilla y Barcelona para los siguientes colectivos:

- Acompañante de paciente hospitalizado, debidamente acreditado
- 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 será el mismo que el ofertado para el personal de FREMAP.

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 pescado a la plancha, con acompañamiento, que se prepararán a demanda del consumidor.
- Una Pieza de pan de 80 gr o bolsa de picos
- Un postre a elegir entre varias opciones: lácteo, casero o fruta.
- Una bebida a elegir entre un brick de 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 vino, refrescos o cerveza. No es preciso proporcionar brick de agua mineral de 50 cl. ya que en el comedor se dispondrá de una fuente de agua.)

#### ❖ Rotación de los menús

Los menús rotarán semanalmente (4-5 rotaciones) con ciclos determinados para las estaciones de primavera-verano y para la de otoño-invierno. Cada centro, si así lo decide, podrá modificar la rotación y variar la planificación concreta de los platos o menús comunicándoselo al adjudicatario con antelación suficiente.

### 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
<b>De Lunes a Viernes (de forma ininterrumpida)</b>	7:30	21:30	7:30	19:00
<b>Sábados, Domingos y festivos</b>				
<b>Mañanas</b>	7:30	12:00	cerrado	cerrado
<b>Tardes</b>	13:30	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
<b>Estimación facturación anual, en euros, impuesto/s indirecto/S incluido/s *</b>	195.133,48€	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 productos y precios diferentes para personal de Fremap-contratas, y personal externo a Fremap. La tarifa para personal de Fremap-contratas será siempre inferior a la aplicada al 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
<b>Estimación facturación anual, en euros, impuesto/s indirecto/S incluido/s *</b>	40.491,79€	1.600.00€

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

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
<b>Máquinas de agua de 1,5 L.</b>	2	3
<b>Refrescos</b>	3	1

<b>Café y bebidas calientes</b>	3	2
<b>Aperitivos y snacks</b>	3	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 bajos 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.

El precio de los productos que ofrezcan las máquinas expendedoras será inferior para el personal de Fremap y de las contratas. Se facilitarán tarjetas recargables para poder ser usadas por el personal de Fremap y de las contratas. Las máquinas permitirán el pago en metálico y con tarjeta bancaria a los usuarios. El precio de las máquinas expendedoras no puede ser inferior a los precios de la cafetería, ni para el personal de FREMAP y de las contratas.

### **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 y/o personal de guardia de los Lotes 1 y 2 solicitarán al adjudicatario el pedido de desayunos y meriendas por correo electrónico a primera hora de la mañana. Para facturar las peticiones que se realicen del servicio, el propio correo electrónico de solicitud servirá de albarán. El personal del Adjudicatario subirá dichas dotaciones de desayunos y meriendas a la zona indicada. El personal de guardia del Hospital de Sevilla (Lote 1) los sábados, domingos y festivos desayunarán o merendarán preferentemente en la Cafetería.

Además, se incluyen los desayunos realizados en el área del comedor 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 solicita da:

- 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 y cuarto año de la posible prórroga*	Primer año	Segundo año	Tercer y cuarto año de la posible prórroga*
<b>Desayuno/merienda zona sanitaria y desayunos zona institucional</b>	5.900	6.000	6.100	5.500	5.500	5.500

\*Los importes señalados en esta columna son importes anuales, es decir, importes por cada uno de los dos años que incluye la prórroga.

- ❖ **LOTE 1: Contenido y Composición del desayuno y merienda para personal de quirófano de (Sevilla) y/o personal de guardia.**
  - Pan estuchado con fiambre y aceite, o mantequilla y mermelada
  - Bebida caliente
  - Bollería/fruta (se subirán una cantidad variada de ambos productos los días laborables, adecuada al número de personas que haya en la zona quirúrgica ese día, o bien en la zona administrativa/institucional para el caso de cursos, formación, etc.)
- ❖ **LOTE 2: contenido y composición del desayuno/merienda personal de quirófano y desayuno personal de guardia.**

- o Una bebida caliente con dos sobres de azúcar o sacarina.(café, infusión, leche, cacao, etc.)
- o Un zumo.
- o Un pan estuchado con aceite o con tomate, con fiambre o membrillo.
- o A escoger entre:
  - o Una pieza de bollería (fresca, magdalenas, biscotes, etc.) o cereales.
  - o Yogur
  - o Fruta del tiempo.

### 3.5.2 Servicios especiales con camarero

#### ❖ Servicio de desayuno especial con camarero o servicio de buffet asistido

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		
	Primera año	Segundo año	Tercer y cuarto año de la posible prórroga*
<b>Desayuno con servicio de camarero - Zona institucional</b>	70	75	82,5

\*Los importes señalados en esta columna son importes anuales, es decir, importes por cada uno de los dos años que incluye la prórroga.

- o **Contenido y Composición**
  - Leche, café o infusiones.
  - Zumo natural.
  - Agua.
  - A escoger entre:
    - o Pan Tostadas con jamón york, pavo, queso fresco, chorizo, salchichón y jamón serrano con o sin tomate.
  - Mmini 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 y cuarto año de la posible prórroga*	Primer año	Segundo año	Tercer y cuarto año de la posible prórroga*
<b>Servicio de comida con camarero - Opción A</b>	50	50	50	40	40	40
<b>Servicio de comida con camarero - Opción B</b>	30	30	30	20	20	20

\*Los importes señalados en esta columna son importes anuales, es decir, importes por cada uno de los dos años que incluye la prórroga.

#### ❖ **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, se rá 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 pollo, ternera y pescado a la plancha como segundo plato a elegir.
- Proposición de menús Regionales e Internacionales trimestrales 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, y el personal que esté trabajando en el Centro. Existirá la posibilidad de extender el menú especial a los familiares del personal que este trabajando en el centro 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: prerrequisitos 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. También se llevarán a cabo las medidas preventivas en vigor, publicadas por las Autoridades sanitarias competentes, para la prevención de la Listeria, llevándose a cabo igualmente análisis por una empresa ajena y acreditada para dichos controles.

- 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 achacable a 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, comedor privado, y terraza para el Lote 2 (suelos, techos, paredes, mesas, sillas, cristales, ventanas, barandillas, 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, cubiertos y bandejas 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. Para el Lote 2 la entrega de las mercancías deberá efectuarse entre las 8:00 y las 13:00 horas.

- 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.

- Para la recogida de los residuos de aceites será necesario adjuntar el justificante de recogida (albarán rosa) y entregarlo al responsable designado por FREMAP.
- 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 hacer encuestas de satisfacción.
- La adjudicataria deberá realizar un control de mermas a partir de las bandejas retiradas de los pacientes ingresados, para así detectar el grado de satisfacción y aquellas comidas de menor aceptación, a fin de implantar medidas correctoras que mejoren la calidad, la variedad y satisfacción ofrecida.
- Para la correcta gestión y comunicación de las peticiones de comidas y distintos tipos de dietas de los pacientes ingresados, la empresa adjudicataria deberá instalar y poner a disposición de FREMAP un sistema o aplicación informática -aportando también los dispositivos (hardware) que sean necesarios para dicha comunicación si fuesen necesarios- 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, siempre con el acuerdo previo y autorización de FREMAP, en función de circunstancias imprevistas/sobrevenidas o por las épocas del año (verano, navidades, Semana Santa, etc.) en que puede variar sensiblemente la actividad.

Tabla 12: Personal necesario para cubrir el servicio Lote 1 en circunstancias normales de actividad asistencial:

PERSONAL NECESARIO SERVICIO A PACIENTES, COMEDOR, COCINA Y CAFETERÍA		
DÍA DE LA SEMANA	HOSPITAL DE SEVILLA	
	TURNO HORARIO	CATEGORÍA PROFESIONAL/FUNCIÓN
LUNES A VIERNES	MAÑANA/ TARDE	JEFE DE COCINA
		DIETISTA/NUTRICIONISTA (*)
		ENCARGADO (*)
	MAÑANA	COCINERO/A
		AYUDANTE DE COCINA/ COCINERO/A
		CAMARERO/A
		CAMARERO/A
		CAMARERO/A
		CAMARERO/A
		CAMARERO/A
	TARDE	COCINERO/A
		AYUDANTE DE COCINA/ COCINERO/A
		CAMARERO/A
		CAMARERO/A
SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS	MAÑANA	COCINERO/A
		CAMARERO/A

	TARDE	CAMARERO/A
		COCINERO/A
		CAMARERO/A
		CAMARERO/A

(\*) No es necesaria la presencia física continuada en el hospital, pero sí la disponibilidad para atender/resolver cualquier necesidad que se presente para los almuerzos y/o cenas de los pacientes ingresados.

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

PERSONAL NECESARIO SERVICIO A PACIENTES, COMEDOR, COCINA Y CAFETERÍA		
DÍA DE LA SEMANA	HOSPITAL DE BARCELONA	
	TURNO HORARIO	CATEGORÍA PROFESIONAL/FUNCIÓN
LUNES A VIERNES	MAÑANA	COCINERO/A
		AUXILIAR SERVICIO DE LIMPIEZA
		CAMARERO/A
	TARDE	COCINERO/A
		AUXILIAR SERVICIO DE LIMPIEZA
SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS	MAÑANA	COCINERO/A
		AUXILIAR SERVICIO DE LIMPIEZA
	TARDE	COCINERO/A
		AUXILIAR SERVICIO DE LIMPIEZA

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

- **Jefe de cocina:**

- 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:**

- 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

## **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), circunstancias imprevistas/sobrevenidas 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 se llevará por parte de la adjudicataria 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. FREMAP tendrá acceso a este registro de control de presencia. 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 facilitando la documentación administrativa y de Prevención de RR.LL. precisa. 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.

## 8. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORABLES

---

En cumplimiento de lo establecido en el artículo 24 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y R. D. 171/2004 sobre coordinación de la actividad preventiva, la empresa contratada debe entregar para la firma del contrato la siguiente documentación:

- ✓ **Declaración de modalidad PRL (\*)**
- ✓ **Declaración PRL-trabajadores (\*)**
- ✓ **CAE Ficha Coordinación (\*)**: Informe, firmado por técnico competente, que contenga exclusivamente los riesgos específicos que su actividad pueda generar en nuestras instalaciones, tanto a sus trabajadores como a los de FREMAP, así como las medidas preventivas y de protección que establecerán para su control. El contenido debe ser el incluido en el documento **Ficha CAE**, pudiéndose utilizar este u otro similar.
- ✓ Recibí de las **Normas de prevención para empresas externas que realizan trabajos en instalaciones de FREMAP. (\*)**

**(\*) Documentación disponible en el perfil de contratante de la Mutua (<https://contrataciondelestado.es/wps/portal/perfilContratante>): Nombre O. Contratación: FREMAP – BUSCAR - Director Gerente de FREMAP – Documentos - Otros documentos**

Antes del comienzo de la actividad, la empresa adjudicataria debe haber impartido la formación/información específica del puesto de trabajo en prevención de riesgos laborales a todos sus trabajadores según los artículos 18 y 19 de la Ley 31/1995, así como cualquier formación específica que requieran en función de las tareas que vayan a realizar. Asimismo debe asegurarse que todos son aptos para la realización de su trabajo según los protocolos médicos indicados por su servicio de Vigilancia de la Salud, debiendo indicar a FREMAP si alguno de ellos presenta alguna limitación y si en su caso necesita una adaptación de puesto.

Antes del comienzo de la actividad, la empresa adjudicataria facilitará a sus trabajadores la totalidad de EPIs derivada de su evaluación de riesgos, estando los mismos obligados a su uso correcto en todas aquellas operaciones donde exista riesgos de accidentes que puedan prevenir con su utilización. El encargado será el responsable de vigilar por la utilización de los mismos de manera correcta.

La empresa adjudicataria debe transmitir a todos los trabajadores que realicen trabajos en nuestras instalaciones el contenido del documento **Normas de prevención para empresas externas que realizan trabajos en instalaciones de FREMAP**, documento que será de obligado cumplimiento durante toda la vigencia del contrato, así como cualquier actualización que pueda producirse de la misma.

Cualquier equipo de trabajo que la empresa adjudicataria necesite utilizar en las instalaciones de FREMAP dispondrá de la declaración de conformidad y marcado CE o se ajustará a los requisitos del Anexo 1 del RD 1215/1997, de 18 de julio, sobre condiciones mínimas de seguridad y salud para la utilización por los trabajadores de los equipos de trabajo, siendo obligación de la adjudicataria revisarlos periódicamente de manera que durante la vigencia del contrato los mismos cumplan con la legislación vigente.

Cualquier producto químico que se utilice en las instalaciones de FREMAP deben cumplir la correspondiente normativa y se proporcionará copia de las FDS para su revisión por parte del Servicio de Prevención y Promoción de la Salud de FREMAP cuando se solicite.

La empresa adjudicataria determinará los medios de coordinación que sean necesarios en función de las características del trabajo a realizar, ya sean designando recursos preventivos o personas encargadas de la coordinación de actividades empresariales.

La empresa adjudicataria está obligada a comunicar a FREMAP cualquier accidente o incidente sufrido por alguno de sus trabajadores en las instalaciones de FREMAP, así como de los posibles daños a la propiedad causados. Esta comunicación deberá efectuarse en un plazo máximo de 48 horas, excepto en los casos de especial gravedad que se hará de inmediato. Si FREMAP lo considera oportuno efectuará un informe complementario.

Si la empresa adjudicataria **subcontrata** alguna de las actividades contenidas en este contrato le será de aplicación todo lo dicho anteriormente y deberá incluir la correspondiente información, tanto de la empresa subcontratada como de sus trabajadores en los cuatro documentos entregados para la firma de contrato.

FREMAP podrá requerir en cualquier momento la documentación que estime oportuna para comprobación de contenido de la documentación entregada para la firma del contrato, así como cualquier documentación adicional que el Servicio De Prevención Y Promoción de la Salud de FREMAP considere necesaria para la seguridad tanto de los trabajadores de la contrata como de los trabajadores de FREMAP. La empresa adjudicataria está obligada a comunicar cualquier cambio que se produzca en las condiciones de trabajo con tiempo suficiente y siempre antes de la realización de los mismos.

Además de lo dicho en anterior apartado, para empresas que tengan trabajadores en FREMAP, se debe incluir:

- En el lugar destinado para almacenamiento de los productos utilizados para la limpieza se debe colocar una copia actualizada de las FDS (fichas de datos de seguridad), de forma que en caso de necesitarla esté siempre a mano tanto de los trabajadores de la contrata como de FREMAP.
- Donde dice fichas técnicas se debe añadir FDS.
- En medios materiales añadir: en la realización de trabajos en altura se determinará los medios a utilizar en la realización de la correspondiente coordinación de actividades con el Servicio de Prevención y Promoción de la Salud de FREMAP.
- En desinfectantes, detergentes y otros productos de limpieza, donde habla del etiquetado: las etiquetas deben incluir la información que establece la correspondiente normativa y estar siempre correctamente adheridas y legibles.

## 9. INSTALACIONES, SUMINISTROS Y OTRAS CUESTIONES

---

### 9.1 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.

#### ❖ 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.

Cuando se requiera una renovación de enseres, ésta deberá solicitarse mediante correo electrónico en el que se detallen los enseres a renovar y se adjunten las fotos del desgaste o deterioro de los mismos. Disponiendo de máximo 1 mes desde la solicitud para que la adjudicataria pueda llevar a cabo la renovación de los enseres.

La vajilla llevará el logotipo de Fremap serigrafiado.

### 9.2 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.

## 10. MANTENIMIENTO

---

### 10.1 Mantenimiento general.

El mantenimiento general 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.

Durante el primer mes de contrato el adjudicatario, a través de una empresa instaladora acreditada con el correspondiente Certificado de Inscripción, realizará un informe sobre el estado actual de los equipos,

maquinaria, cámaras de conservación, etc., propiedad de Fremap y puestos a disposición del adjudicatario.

## 10.2 Mantenimiento preventivo y correctivo

El mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos y cámaras de conservación 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 que dispone. A título informativo, actualmente se utiliza PRISMA 4 en ambos Hospitales.

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

- ✓ Certificado de empresa instaladora, mantenedora o reparadora de aparatos fijos de aire acondicionado, refrigeración y bomba de calor, así como manipuladora de gases fluorados.
- ✓ Inscripción en el registro industrial de instalaciones frigoríficas.
- ✓ Inscripción en el registro industrial de instaladores de gas.

### ❖ Mantenimiento correctivo:

Serán por cuenta del adjudicatario todas las reparaciones y averías de los equipos adscritos al servicio, incluyendo piezas. A título informativo, actualmente se utiliza PRISMA 4 en ambos Hospitales.

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, debiendo entregar 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 equipos (incluyendo los sujetos a mantenimiento) que FREMAP pondrá a disposición de la empresa adjudicataria. FREMAP se compromete a mantener actualizado este anexo.

## ANEXOS

### 11.1 ANEXO I: RELACIÓN DE PRODUCTOS FUERA DE LA PENSIÓN ALIMENTICIA.

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

#### Lote 1: Hospital de Sevilla

PRODUCTOS FUERA DE LA PENSIÓN ALIMENTICIA	
Producto	Precio (Iva No Incluido)
Descafeinado Caja 600 s	31
Agua 1,5 PET	0,42
Agua 0,50 PET	0,25
Agua 0,50 BRICK	0,51
Agua 0,33 PET	0,2
Agua 0,33 BRICK	0,38
Leche 1 l.	1
Zumo 1 l.	1,1
Cucharillas ud.	0,02
Vasos ud.	0,03
Servilletas 100 u	1,13
Azúcar 1 Caja (1000 u.)	28,09
Yogures ud.	0,2
Pajitas ud.	0,08
Tila caja 100 u.	14,74
Menta Poleo caja 100 u.	14,74
Manzanilla caja 100 u.	14,74
Té caja 100 u.	14,74
Sacarina caja 150 u.	6,07
Fruta Natural pieza	0,26
Cacao sobre 18 gr.	0,21

## Lote 2: Hospital de Barcelona

PRODUCTOS FUERA DE LA PENSIÓN ALIMENTICIA	
Producto	Precio (IVA No Incluido)
Agua 0,5 l	0,246
Galletas paquete (4 uds)	0,062
Garrafa de agua 18,9l	8,012
Leche individual 0,20 cl	0,493
zumos 0,20 brick	0,606
Cañas 0,25 cl	0,083
Agua de 1,5 l	0,411
Descafeinado en sobres ud.	0,062
Vasos desechables ud.	0,022
Yogurt ud.	0,177
Fruta Natural pieza	0,26
Tostadas (2 uds)	0,086

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 y cuarto año de la posible prórroga*	Primer año	Segundo año	Tercer y cuarto año de la posible prórroga*
<b>Adquisición productos fuera de la pensión alimenticia</b>	8.800€	8.800 €	8.800€	2.000 €	2.000 €	2.000 €

\*Los importes señalados en esta columna son importes anuales, es decir, importes por cada uno de los dos años que incluye la prórroga.

\*\*Señalar que en la oferta económica del lote 1, el importe de 8.800€ se divide en 5.800 € en el apartado de servicio de pacientes y 3.000 € en el apartado 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

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

El precio de los productos que ofrezca la cafetería será inferior para el personal de Fremap y de las contratas que el precio de venta al público, a excepción de algunos productos en los que el precio podrá ser el mismo, tal y como figuran en las siguientes Tablas.

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

### Lote 1: Hospital de Sevilla

HOSPITAL DE SEVILLA			
CATEGORÍA	PRODUCTO	PRECIO VENTA AL PÚBLICO por unidad	PRECIO VENTA EMPLEADOS Y ASIMILADOS por unidad
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	1,15 €	0,70 €
REPOSTERIA	MAGDALENAS CUADRADAS	1,10 €	0,55 €
REPOSTERIA	MUFFIN FRUTOS ROJOS 120 GRS.	1,90 €	1,35 €
REPOSTERIA	MUFFIN SABOR CACAO-NARANJA 120G	1,90 €	1,35 €
REPOSTERIA	PALMERA CHOCOLATE	1,50 €	1,50 €
REPOSTERIA	CROISSANT ARTESANO	1,15 €	0,75 €
REPOSTERIA	PALMERA HUEVO	1,50 €	1,50 €
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 PATÉ (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 PATÉ (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)	1,70 €	1,10 €
REPOSTERIA	TOSTADA ACEITE (TIPO PAN)	1,40 €	0,95 €
REPOSTERIA	TOSTADA ACEITE Y TOMATE (TIPO PAN)	1,60 €	0,95 €
REPOSTERIA	1/2 TOSTADA C/ MANTEQUILLA Y MERMELEDA (TIPO PAN)	1,30 €	0,55 €
REPOSTERIA	1/2 TOSTADA C/ ACEITE Y TOMATE (TIPO PAN)	1,30 €	0,75 €
REPOSTERIA	TOSTADA CON MANTEQUILLA (TIPO PAN)	1,40 €	0,95 €
BOCATERIA	BAGUETTE SERRANO CON TOMATE	2,40 €	1,70 €
BOCATERIA	BOCADILLO ATÚN	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	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	2,50 €	1,65 €
BOCATERIA	BOCADILLO QUESO	2,20 €	1,50 €
BOCATERIA	SERRANITO DE POLLO	3,50 €	2,50 €
BOCATERIA	SERRANITO DE LOMO	3,50 €	2,50 €
BOCATERIA	BOCADILLO TORTILLA FRANCESA CON EXTRA	2,50 €	2,00 €
BOCATERIA	PINCHO TORTILLA	1,60 €	0,80 €
BOCATERIA	PULGA LOMO	1,80 €	0,80 €
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	2,00 €	1,00 €
BOCATERIA	PULGA BACON	1,40 €	0,70 €
BOCATERIA	PULGA BACON Y QUESO	1,80 €	0,90 €
BOCATERIA	PULGA JAMON DULCE	1,40 €	0,70 €
BOCATERIA	PULGA DE QUESO BARRA	1,40 €	0,70 €
BOCATERIA	PULGA LOMO, QUESO, TOMATE	2,10 €	1,10 €
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	1,80 €	1,10 €
BEBIDAS FRIAS.	CERVEZA SIN ALCOHOL 33CL	1,60 €	0,80 €
BEBIDAS FRIAS.	REFRESCO COLA LATA	1,20 €	0,60 €
BEBIDAS FRIAS.	REFRESCO COLA LIGHT LATA	1,20 €	0,60 €
BEBIDAS FRIAS.	REFRESCO COLA ZERO LATA	1,20 €	0,60 €
BEBIDAS FRIAS.	REFRESCO LIMÓN LATA	1,20 €	0,60 €
BEBIDAS FRIAS.	REFRESCO 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	2,20 €	1,10 €
BEBIDAS FRIAS.	ZUMO DE NARANJA NATURAL PEQUEÑO	1,50 €	0,80 €
BEBIDAS FRIAS.	TE FRIO 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 55G	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 €
BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ AMERICANO MEDIANO	1,10 €	0,70 €
BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ BOMBÓN	1,50 €	0,90 €
BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ CAPUCCINO GRANDE	1,70 €	1,60 €
BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ CON LECHE MEDIANO	1,25 €	0,70 €
BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ CORTADO	1,10 €	0,55 €
BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ DESCAFEINADO MAQUINA C/LECHE	1,25 €	0,50 €
BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ SOLO	1,10 €	0,50 €
BEBIDAS CALIENTES	DESCAFEINADO (SOBRE)	1,10 €	0,50 €
BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ SOLO DESCAFEINADO	1,10 €	0,50 €
BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ CORTADO DESCAFEINADO	1,10 €	0,50 €
BEBIDAS CALIENTES	DESCAFEINADO CON LECHE	1,25 €	0,60 €
BEBIDAS CALIENTES	CHOCOLATE CALIENTE	1,70 €	1,00 €
BEBIDAS CALIENTES	COLACAO	1,30 €	0,70 €
BEBIDAS CALIENTES	VASO DE LECHE	0,90 €	0,50 €
BEBIDAS CALIENTES	MANZANILLA	0,90 €	0,50 €
BEBIDAS CALIENTES	MENTA POLEO	0,90 €	0,50 €
BEBIDAS CALIENTES	TE	0,90 €	0,50 €
BEBIDAS CALIENTES	TILA	0,90 €	0,50 €
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	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	FLAMENQUIN CASERO	3,60 €	2,60 €
PLATOS	RACION PATATAS BRAVAS	3,60 €	2,60 €
PLATOS	TAPAS FRIAS	1,50 €	1,00 €
PLATOS	TAPAS CALIENTES	1,80 €	1,20 €
MENÚ	1º PLATO DEL DÍA	5,90 €	5,50 €
MENÚ	2º PLATO DEL DÍA	6,90 €	6,40 €
MENÚ	MENU DEL DIA	10,50 €	9,25 €
MENÚ	SUPLEMENTO BEBIDA	1,20 €	0,51 €
MENÚ	SUPLEMENTO POSTRE	0,50 €	0,76 €
MENÚ	ENSALADA BUFFET	4,75 €	2,90 €
MENÚ	MEDIO MENU	8,50 €	7,95 €
POSTRE	YOGUR	1,00 €	0,50 €
POSTRE	FLAN DE VAINILLA 100 GR	1,25 €	0,85 €
POSTRE	GELATINA SABORES 100 GRS	1,25 €	0,85 €
POSTRE	PIEZA FRUTA DE TEMPORADA	1,00 €	0,50 €
ENSALADAS	ENSALADA MIXTA	2,80 €	1,80 €
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

HOSPITAL DE BARCELONA			
CATEGORÍA	PRODUCTO	PRECIO VENTA AL PÚBLICO por unidad	PRECIO VENTA EMPLEADOS Y ASIMILADOS por unidad
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	1,15 €	0,70 €
REPOSTERIA	MAGDALENAS CUADRADAS	1,10 €	0,55 €
REPOSTERIA	PALMERA CHOCOLATE	1,50 €	1,50 €
REPOSTERIA	CROISSANT ARTESANO	1,15 €	0,75 €

REPOSTERIA	PALMERA HUEVO	1,50 €	1,50 €
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 PATÉ (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 PATÉ (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)	1,70 €	1,10 €
REPOSTERIA	TOSTADA ACEITE (TIPO PAN)	1,40 €	0,95 €
REPOSTERIA	TOSTADA ACEITE Y TOMATE (TIPO PAN)	1,60 €	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)	1,30 €	0,75 €
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	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	2,50 €	1,65 €
BOCATERIA	BOCADILLO QUESO	2,20 €	1,50 €
BOCATERIA	SERRANITO DE POLLO	3,50 €	2,50 €
BOCATERIA	SERRANITO DE LOMO	3,50 €	2,50 €
BOCATERIA	BOCADILLO TORTILLA FRANCESA CON EXTRA	2,50 €	2,00 €
BOCATERIA	PINCHO TORTILLA	1,60 €	0,80 €
BOCATERIA	PULGA LOMO	1,80 €	0,80 €
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	2,00 €	1,00 €
BOCATERIA	PULGA BACON	1,40 €	0,70 €
BOCATERIA	PULGA BACON Y QUESO	1,80 €	0,90 €
BOCATERIA	PULGA JAMON DULCE	1,40 €	0,70 €
BOCATERIA	PULGA DE QUESO BARRA	1,40 €	0,70 €
BOCATERIA	PULGA LOMO, QUESO, TOMATE	2,10 €	1,10 €
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	1,80 €	1,10 €
BEBIDAS FRIAS.	CERVEZA SIN ALCOHOL 33CL	1,60 €	0,80 €
BEBIDAS FRIAS.	REFRESCO COLA LATA	1,20 €	0,60 €
BEBIDAS FRIAS.	REFRESCO COLA LIGHT LATA	1,20 €	0,60 €
BEBIDAS FRIAS.	REFRESCO COLA ZERO LATA	1,20 €	0,60 €
BEBIDAS FRIAS.	REFRESCO LIMÓN LATA	1,20 €	0,60 €
BEBIDAS FRIAS.	REFRESCO 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	2,20 €	1,10 €
BEBIDAS FRIAS.	ZUMO DE NARANJA NATURAL PEQUEÑO	1,50 €	0,80 €
BEBIDAS FRIAS.	TE FRIO 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 55G	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	1,10 €	0,70 €
BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ BOMBÓN	1,50 €	0,90 €
BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ CAPUCCINO GRANDE	1,70 €	1,60 €
BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ CON LECHE MEDIANO	1,25 €	0,70 €
BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ CORTADO	1,10 €	0,55 €
BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ DESCAFEINADO MAQUINA C/LECHE	1,25 €	0,50 €
BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ SOLO	1,10 €	0,50 €
BEBIDAS CALIENTES	DESCAFEINADO (SOBRE)	1,10 €	0,50 €
BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ SOLO DESCAFEINADO	1,10 €	0,50 €
BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ CORTADO DESCAFEINADO	1,10 €	0,50 €
BEBIDAS CALIENTES	DESCAFEINADO CON LECHE	1,25 €	0,60 €
BEBIDAS CALIENTES	COLACAO	1,30 €	0,70 €
BEBIDAS CALIENTES	VASO DE LECHE	0,90 €	0,50 €
BEBIDAS CALIENTES	MANZANILLA	0,90 €	0,50 €
BEBIDAS CALIENTES	MENTA POLEO	0,90 €	0,50 €
BEBIDAS CALIENTES	TE	0,90 €	0,50 €

BEBIDAS CALIENTES	TILA	0,90 €	0,50 €
IMPULSO	CARAMELOS	1,20 €	0,80 €
IMPULSO	PATATAS FRITAS LAYS SAL 44 G	1,20 €	0,80 €
PLATOS	LONCHAS PAVO	1,20 €	0,60 €
PLATOS	TORTILLA CON ENSALADA	3,50 €	3,00 €
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	FLAMENQUIN CASERO	3,60 €	2,60 €
MENÚ	1º PLATO DEL DÍA	5,90 €	5,50 €
MENÚ	2º PLATO DEL DÍA	6,90 €	6,40 €
MENÚ	MENU DEL DIA	10,50 €	9,25 €
MENÚ	SUPLEMENTO BEBIDA	1,20 €	0,51 €
MENÚ	SUPLEMENTO POSTRE	0,50 €	0,76 €
MENÚ	ENSALADA BUFFET	4,75 €	2,90 €
MENÚ	MEDIO MENU	8,50 €	7,95 €
POSTRE	YOGUR	1,00 €	0,50 €
POSTRE	FLAN DE VAINILLA 100 GR	1,25 €	0,85 €
POSTRE	GELATINA SABORES 100 GRS	1,25 €	0,85 €
POSTRE	PIEZA FRUTA DE TEMPORADA	1,00 €	0,50 €
ENSALADAS	ENSALADA MIXTA	2,80 €	1,80 €
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 €

### 11.3 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	CAMARERO/A	100	27/11/1999	35	
2	CAMARERO/A	100	20/11/1992	40	
3	CAMARERO/A	100	05/05/1998	40	
4	CAMARERO/A	100	23/08/2001	40	
5	CAMARERO/A	100	21/12/1995	40	
6	CAMARERO/A	100	24/10/1999	25	
7	CAMARERO/A	100	19/12/1996	40	
8	CAMARERO/A	100	07/01/2004	40	
9	CAMARERO/A	200	29/11/2006	30	
10	CAMARERO/A	200	01/10/2006	30	
11	COCINERO/A	100	26/09/2004	30	REDUCCIÓN HORAS HASTA EL 30/09/2022 LUEGO SERÁN 40H
12	COCINERO/A	100	24/07/2007	40	
13	DIETISTA	189	01/03/2016	40	
14	AYUDANTE/A COCINA	100	25/09/2007	40	
15	COCINERO/A	502	01/12/2021	30	SUSTITUYE AL EMPLEADO 12
16	ENCARGADO/A	100	05/11/2015	40	PLUS 400€ MENSUALES
17	COCINERO/A	200	09/09/2004	20	
18	COCINERO/A	100	15/08/2002	40	
19	JEFE/A COCINA	410	13/12/2021	40	PLUS 250€ MENSUALES

### PERSONAL A SUBROGAR LOTE 2- BARCELONA

EMPLEADO	CATEGORÍA PROFESIONAL	CONTRATO	FECHA DE ANTIGÜEDAD	Nº HORAS/ SEMANALES	OBSERVACIONES
1	CAMARERO/A	100	07/06/2014	40	
2	COCINERO/A	R189	18/03/2015	40	
3	COCINERO/A	R189	02/05/2016	40	
4	AUX. SERV. LIM	R189	29/11/2019	40	
5	AUX. SERV. LIM	R189	01/09/2016	40	

#### 11.4 ANEXO IV: INVENTARIO DEL MOBILIARIO, EQUIPOS Y ENSERES QUE FREMAP PONDRÁ A DISPOSICIÓN DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA LOTE 1.

**Nota:** Los elementos aquí indicados 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.

#### INVENTARIO DE MOBILIARIO, EQUIPOS E INSTALACIONES - LOTE 1 SEVILLA

Etiqueta /Código de Barras Fremap	Descripción	Ubicación
309228	LAVAVAJILLAS	CAFETERIA
296969	MESA FUSION RECTA	CAFETERIA
296968	MESA FUSION RECTA	CAFETERIA
296967	MESA FUSION RECTA	CAFETERIA
296966	MESA FUSION RECTA	CAFETERIA
296965	MESA FUSION RECTA	CAFETERIA
296964	MESA FUSION RECTA	CAFETERIA
304456	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304455	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304453	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304452	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304451	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304450	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304449	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304448	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304447	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304446	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA

304445	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304444	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304443	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304442	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304441	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304440	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304439	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304438	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304437	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304436	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304435	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304434	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304433	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304432	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
295999	ARMARIO Y VITRINA EXPOSITOR REFRIGERADOR	CAFETERIA
295997	BAÑO MARÍA + MESA CALIENTE AUTOSERVICIO	CAFETERIA
295996	BAÑO MARÍA + MESA CALIENTE AUTOSERVICIO	CAFETERIA
303981	TOSTADOR DE PAN	CAFETERIA
296944	TOSTADOR DE PAN	CAFETERIA
198584	CONJUNTO ARMARIOS Y MUEBLES	CAFETERIA
198583	CONJUNTO ARMARIOS Y MUEBLES	CAFETERIA
198557	MÁQUINA CUBOS DE HIELO	CAFETERIA
303960	TERMO DE LECHE ELECTRICO	CAFETERIA
198577	VITRINA SOBREMOSTRADOR	CAFETERIA
198867	MESA CENTRAL INOX. 1500X800X870 C/ESTANT	CAFETERIA
156402	MESA BALDA CAJON ACERO INOXIDABLE	CAFETERIA
317598	MESA BALDA ACERO INOXIDABLE	CAFETERIA
317603	MESA BALDA ACERO INOXIDABLE	CAFETERIA
317605	MESA BALDA ACERO INOXIDABLE	CAFETERIA
156403	MESA BALDA ACERO INOXIDABLE	CAFETERIA
317597	MESA BALDA FREGADERO ACERO INOXIDABLE	CAFETERIA
156354	MESA BALDA FREGADERO ACERO INOXIDABLE	CAFETERIA
126304	MESA AUXILIAR BALDA METAL	CAFETERIA
303958	MESA CAJON BALDA ACERO INOXIDABLE	CAFETERIA
317600	MESA CAJON BALDA ACERO INOXIDABLE	CAFETERIA
317601	MESA CAJON BALDA FREGADERO ACERO INOXIDA	CAFETERIA
317599	MESA CAJON BALDA , PUERTA BATIENTE	CAFETERIA
126312	MESA BALDA ALUMINIO	CAFETERIA
126314	MESA BALDA ALUMINIO	CAFETERIA
126313	MESA BALDA ALUMINIO	CAFETERIA
126315	MESA BALDA ALUMINIO	CAFETERIA
317604	BOTELLERO/CÁMARA FRÍO 3P INFERIORES ABATIBLES	CAFETERIA
317602	MESA ACERO INOXIDABLE TRIANGULAR	CAFETERIA
156373	SILLA 4 PATAS RESPALDO BAJO METAL PLASTI	CAFETERIA

156363	SILLA 4 PATAS RESPALDO BAJO METAL PLASTI	CAFETERIA
156365	SILLA 4 PATAS RESPALDO BAJO METAL PLASTI	CAFETERIA
156368	SILLA 4 PATAS RESPALDO BAJO METAL PLASTI	CAFETERIA
156362	SILLA 4 PATAS RESPALDO BAJO METAL PLASTI	CAFETERIA
156360	SILLA 4 PATAS RESPALDO BAJO METAL PLASTI	CAFETERIA
296989	MESA FUSION BAHIA	COMEDOR
296988	MESA FUSION BAHIA	COMEDOR
296987	MESA FUSION BAHIA	COMEDOR
296986	MESA FUSION BAHIA	COMEDOR
296984	MESA FUSION BAHIA	COMEDOR
296983	MESA FUSION BAHIA	COMEDOR
296982	MESA FUSION BAHIA	COMEDOR
296981	MESA FUSION BAHIA	COMEDOR
296980	MESA FUSION BAHIA	COMEDOR
296979	MESA FUSION BAHIA	COMEDOR
296978	MESA FUSION BAHIA	COMEDOR
296977	MESA FUSION BAHIA	COMEDOR
296976	MESA FUSION BAHIA	COMEDOR
296975	MESA FUSION BAHIA	COMEDOR
296974	MESA FUSION BAHIA	COMEDOR
296973	MESA FUSION BAHIA	COMEDOR
296972	MESA FUSION BAHIA	COMEDOR
296971	MESA FUSION BAHIA	COMEDOR
296970	MESA FUSION BAHIA	COMEDOR
273116	RELOJ DE FICHAR SOFTMACHINE	COMEDOR
126278	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126277	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126276	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126275	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126200	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126189	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126279	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126209	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126208	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126207	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126206	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126205	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126204	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126214	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126210	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126294	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126286	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126285	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126284	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR

126283	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126224	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126220	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126226	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126243	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126188	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126238	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126237	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126236	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126180	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126196	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126202	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126192	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126191	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126190	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126241	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126186	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126199	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126242	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126240	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126239	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126235	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126234	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126233	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126232	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126231	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126230	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126229	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126271	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126177	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126158	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126302	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126152	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126153	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126164	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126155	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126183	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126157	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126167	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126159	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126160	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126162	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126154	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126165	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR

126168	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126179	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126174	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126171	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126172	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126173	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126170	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126169	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126176	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126182	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126178	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126175	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126163	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126272	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126181	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126257	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126156	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126255	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126161	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126254	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126253	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126300	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126251	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126301	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126249	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126248	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126247	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126246	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126211	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126203	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126201	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126270	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126299	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126212	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126297	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126296	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126295	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126293	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126291	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126185	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126289	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126273	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126287	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126292	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR

126282	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126298	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126195	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126218	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126222	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126221	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126215	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126216	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126217	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126187	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126228	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126223	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126274	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126198	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126197	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126256	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126269	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126267	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126260	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126245	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126250	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126184	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126261	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126262	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126263	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126264	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126265	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126266	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126166	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126268	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126259	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126244	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126258	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126252	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126219	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126194	SILLA 4 PATAS R/BAJO METAL SKY	COMEDOR
126280	SILLA 4 PATAS R/BAJO METAL SKY	COMEDOR
253520	MODULO APARADOR KRONOS 40970	COMEDOR PRIVADO
253518	MODULO APARADOR KRONOS 40934	COMEDOR PRIVADO
253517	MODULO APARADOR KRONOS 40934	COMEDOR PRIVADO
253497	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253496	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253516	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253515	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO

253514	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253513	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253512	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253511	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253510	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253509	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253508	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253507	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253506	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253505	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253504	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253503	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253502	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253501	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253500	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253499	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253498	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253495	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253494	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253493	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253492	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253491	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253490	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253489	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253523	MESA RIGA 1400X800 CROMO	COMEDOR PRIVADO
253522	MESA RIGA 1400X800 CROMO	COMEDOR PRIVADO
253521	MESA RIGA 1200X800 CROMO	COMEDOR PRIVADO
156154	MESA METAL PLASTICO	COMEDOR PRIVADO
320932	CORTADORA DE HORTALIZAS	COCINA
320945	LAVAMANOS DE PEDAL	COCINA
320943	LAVAMANOS DE PEDAL	COCINA
319412	ROBOT COCINA	COCINA
319382	CORTADORA DE FIAMBRES SAMMIC GL-300	COCINA
309236	CARRO COCINA ACERO INOX. BANDEJAS	COCINA
309235	CARRO COCINA ACERO INOX. BANDEJAS	COCINA
309234	CARRO COCINA ACERO INOX. BANDEJAS	COCINA
309233	CARRO COCINA ACERO INOX. BANDEJAS	COCINA
309230	FREIDORA ELECTRICA ARILEX	COCINA
309229	PLANCHA AL CROMO DURO ECOEM-75CD	COCINA
307003	MÁQUINA LAVAPEROLAS	COCINA
302729	FRIGORÍFICO	COCINA
296985	MESA FUSION BAHIA	COCINA
295995	CARRO DE SERVICIO EDESA CSR-853	COCINA
295998	CARRO DE SEVICIO EDESA CE953	COCINA

295992	MESA CALIENTE CENTRAL 2 PUERTAS	COCINA
295991	MESA FRIA 3 PUERTAS INFERIORES PARA BANDEJAS	COCINA
295990	FREGADERO CON GRIFO DUCHA	COCINA
317589	CAMPANA EXTRACTORA FLORES VALLES	COCINA
317588	BLOQUE COCINA CON 8 ELEMENTOS: HORNO PAELLERO GAS. COCINA 6 QUEMADORES GAS. MARMITA GAS. SARTÉN BASCULANTE GAS. BAÑO MARÍA ELÉCTRICO. FRY-TOP GAS. COCINA DOS QUEMADORES GAS. FREIDORA ELÉCTRICA	COCINA
241981	RACK MOVIL PLATOS 201 *	COCINA
241981	HORNO CONVENCIÓN MUEBLE ALTO SCC 201	COCINA
198408	CONGELADOR	COCINA
198407	CONGELADOR	COCINA
198854	ARMARIO ROPERO 8 PUERTAS	COCINA
198851	ARMARIO ROPERO 8 PUERTAS	COCINA
198866	MESA CENTRAL INOX. 1500X800X870 C/ESTANT	COCINA
233779	MESA ESCRITORIO	COCINA
198864	MESA MURAL INOX. 1500X600X870 C/PILETA	COCINA
173372	MAMPARA	COCINA
187670	silla piel negra brazos y ruedas	COCINA
233862	armario puertas batientes	COCINA
126917	FRIGORIFICO	COCINA
303953	BAÑO MARÍA 3 SENOS	COCINA
156272	MESA BALDA ACERO INOXIDABLE	COCINA
156230	ARMARIO BAJO FREGADERO ACERO INOXIDABLE,	COCINA
156269	MESA CAJON BALDA FREGADERO PLASTICO ACER	COCINA
156270	MESA CAJON BALDA FREGADERO PLASTICO ACER	COCINA
156264	MESA CAJON BALDA FREGADERO ACERO INOXIDA	COCINA
156263	MESA CAJON BALDA FREGADERO ACERO INOXIDA	COCINA
156249	MESA BALDA ACERO INOXIDABLE, CON ENCHUFE	COCINA
156241	MESA BALDA ACERO INOXIDABLE 2.30 X 0.60	COCINA
126319	MESA BALDA ALUMINIO	COCINA
156259	MESA BALDA ACERO INOXIDABLE 2.00 X 0.70	COCINA
234458	BATIDORA SAMMIC	COCINA
156327	ARMARIO BAJO BALDA PUERTA BATIENTE FORMI	COCINA
156301	BUCK CORTO RUEDAS CAJON GAVETA METAL FOR	COCINA
236574	banco madera	VESTUARIO COCINA
334518	CARRO TRANSPORTE DE 24 BANDEJAS ABIERTAS	COMEDOR
334517	CARRO TRANSPORTE DE 24 BANDEJAS ABIERTAS	COMEDOR
330643	BOTELLERO/CÁMARA FRÍO 4P SUPERIORES CORRED.	COCINA
330654	MESA BALDA ACERO INOXIDABLE PUERTA CORR	COCINA
330651	MESA BALDA ACERO INOXIDABLE 2.00 X 0.60	COCINA
330653	MESA BALDA ACERO INOXIDABLE 2 X 0.70 X 0	COCINA
333069	CARRO METAL RUEDAS	COCINA
330649	MESA BALDA ACERO INOXIDABLE 2.40 X 0.70	COCINA
330652	MESA PARA BANDEJAS	COCINA

330655	MESA CAJON FREGADERO PLASTICO ACERO INOX	COCINA
330650	MESA ACERO INOXIDABLE	COCINA
334514	CARRO COCINA ACERO INOX. 24 BANDEJAS	COCINA
333138	MESA MURAL INOX. 1500X600X870 C/PILETA	COCINA
334516	CARRO TRANSPORTE DE 24 BANDEJAS ABIERTAS	COCINA
334515	CARRO TRANSPORTE DE 24 BANDEJAS ABIERTAS	COCINA
318426	SILLON ERGOTANGO R/A/G/C/B	COCINA
330619	LAVAMANOS DE PEDAL	COCINA
333068	ABATIDOR MIXTO DE TEMPERATURA MOD ABT71L	COCINA
333066	CARRO CALIENTE MOD ACR-B F0400003	COCINA
333067	ENVASADORA AL VACIO	COCINA
333072	MESA DE SALIDA	COCINA
333071	MESA DE ENTRADA CON SENO	COCINA
333065	LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE	COCINA
334477	CARRO CALIENTE (PARA CALENTAR PLATOS)	COCINA
335168	BAÑO MARIA	COCINA
335170	CARRO BANDEJERO 2 CUERPOS (CON RUEDAS)	COCINA
335169	CARRO BANDEJERO 2 CUERPOS (CON RUEDAS)	COCINA
198850	ARMARIO ROPERO 8 PUERTAS	VESTUARIO COCINA
S/E	CÁMARA DE FRUTAS Y VERDURAS Nº1	COCINA
S/E	CÁMARA DE CONGELACIÓN Nº3	COCINA
S/E	CÁMARA DE CARNES Nº4	COCINA
S/E	CÁMARA DE RESIDUOS Nº5	COCINA
S/E	CÁMARA DE LÁCTEOS Y PREPARADOS Nº2	COCINA
S/E	CUARTO FRÍO Nº1 DESPIECE DE CARNE ( CON MESA FRÍO BAJO MOSTRADOR)	COCINA
S/E	CUARTO FRÍO Nº2 DESPIECE DE PESCADO	COCINA
S/E	CUARTO FRÍO Nº3 ALEDAÑO/COMUNICADO CON BLOQUE COCINA. PRODUCTOS PREPARADOS	COCINA
333068	ABATIDOR MIXTO DE TEMPERATURA	COCINA

\*FORMA PARTE DEL HORNO CONVENCION MUEBLE ALTO SCC 201

## 11.5 ANEXO IV: INVENTARIO DEL MOBILIARIO, EQUIPOS Y ENSERES QUE FREMAP PONDRÁ A DISPOSICIÓN DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA LOTE 2.

**INVENTARIO DE MOBILIARIO, EQUIPOS E INSTALACIONES  
LOTE 2 -HOSPITAL DE BARCELONA.**

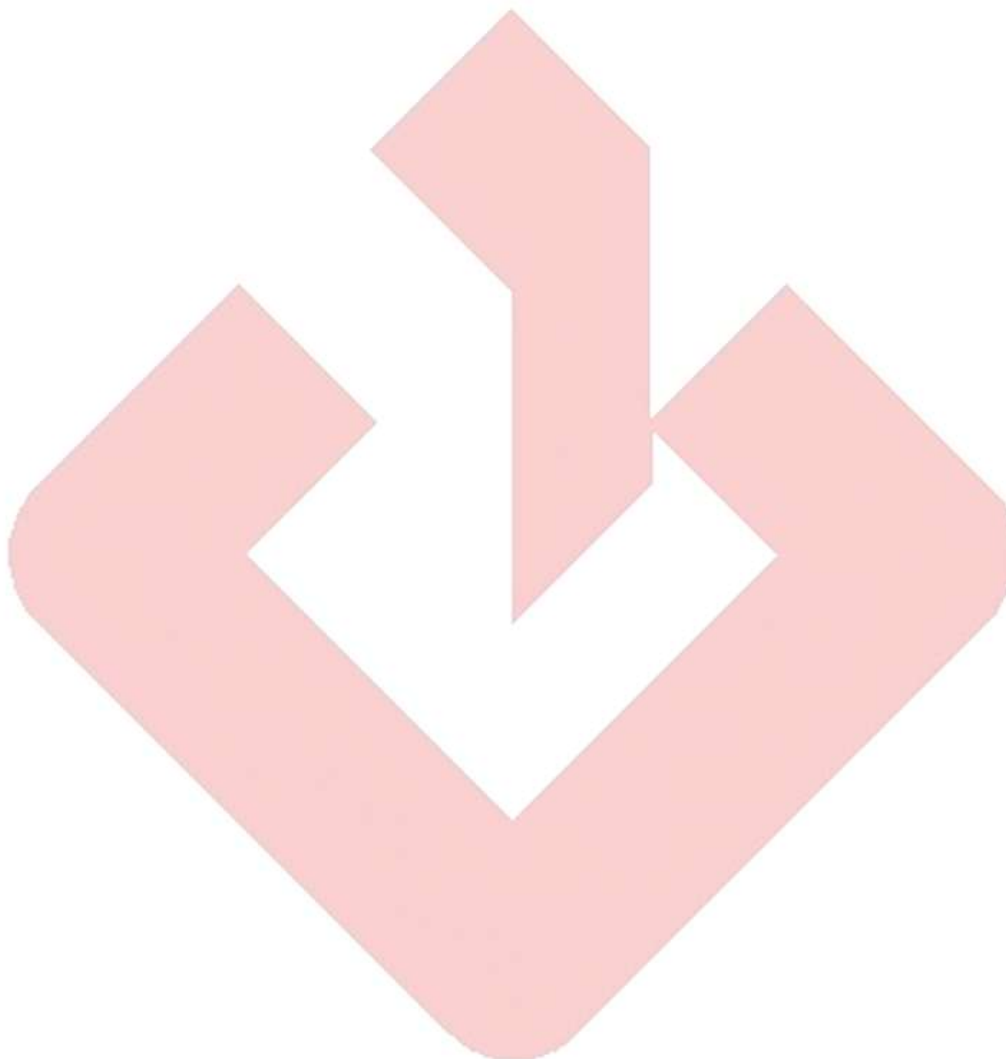
<b>Etiqueta /Código de Barras Fremap</b>	<b>Descripción</b>	<b>Ubicación</b>	<b>Fecha Alta</b>
-	5 CESTAS BOLS DE PORCELANA	COCINA	31/12/2005
-	5 CESTAS BOLS DE PORCELANA	COCINA	31/12/2005
-	5 CESTAS BOLS DE PORCELANA	COCINA	31/12/2005
-	5 CESTAS BOLS DE PORCELANA	COCINA	31/12/2005
276748	ABATIDOR DE TEMPERATURA MOD HCM-101-35	COCINA	31/12/2005
290234	ARMARIO ALMACENAJE VAJILLA	COCINA, PLONGE	21/04/2005
320731	ARMARIO FRIGORIFICO 2 PUERTAS CRISTAL	COCINA, ZONA PREPARACIÓN VEGETALES	31/12/2005
290269	ARMARIO FRIGORIFICO MOD AGN-702	COCINA, ZONA PREPARACIÓN CARNEY PESCADO	31/12/2005
290233	ARMARIO FRIGORIFICO MOD AGN-702	COCINA, ZONA PREPARACIÓN CARNEY PESCADO	31/12/2005
320739	ARMARIO INOX. CERRADO		31/12/2005
290235	BASCULA ELECTRONICA MOD L-456	DELANTE DE LAS CÁMARAS SÓTANO -1	31/12/2005
320730	BATIDORA BM226 III	COCINA, ZONA VEGETALES	07/12/2000
276740	CAFETERA	ALMACÉN Nº4 SOTANO -2	15/09/2011
290232	CAMARA FRIGORIFICA BAJA	COCINA, ZONA DE PREPARACIÓN FRIA	31/12/2005
290230	CAMARA FRIGORIFICA BAJA MOD BMPP-2000II	COCINA, ZONA COCCIÓN DELANTE DE LA FREIDORA	31/12/2005
290209	CAMARA FRIGORIFICA DESMONTABLE P/VARIOS	COCINA, CÁMARA DE PREPARACION FRIA	31/12/2005
290231	CAMARA FRIGORIFICA MOD BMGN-1470II	ZONA PREPARACIÓN CARNE Y PESCADO	31/12/2005
309817	CARRO BAÑO MARIA	ALMACÉN Nº4 SOTANO -2	31/12/2005
309822	CARRO BAÑO MARIA		31/12/2005
258225	CARRO CALIENTE ISOTERMICO CCB 20	MARCA EDESA	31/12/2005
258252	CARRO DE COMEDOR		31/10/1986
121795	CARRO DE COMEDOR		31/12/1995
121777	CARRO DE COMEDOR		31/12/1995
121782	CARRO DE COMEDOR	CARRO ACERO INOX. VIEJOS, SE CAE ETIQUETA	26/10/1988
320735	CARRO DE COMEDOR	CARRO ACERO INOX. ANTIGUO ES EL MÁS ESTRECHO	26/10/1988
309821	CARRO DISPENSADOR BANDEJAS	Nº SERIE 00572183	31/12/2005
309815	CARRO DISPENSADOR DE BOLS	ALMACÉN Nº4 SOTANO -2	31/12/2005
309823	CARRO DISPENSADOR DE BOLS		31/12/2005
309816	CARRO DISPENSADOR DE BOLS	ALMACÉN Nº4 SOTANO -2	31/12/2005

309818	CARRO DISPENSADOR DE BOLS	ALMACÉN Nº4 SOTANO -2	31/12/2005
290097	CARRO FRIO DISTRIBUCION COMIDAS CF-20	CARRO COMIDAS PLANTA	20/12/2013
290096	CARRO FRIO DISTRIBUCION COMIDAS CF-20	CARRO COMIDAS PLANTA	20/12/2013
290095	CARRO FRIO DISTRIBUCION COMIDAS CF-20	ALMACÉN Nº4 SOTANO -2	20/12/2013
320652	CARRO PARA EMPLATAR		31/12/2005
320653	CARRO PARA EMPLATAR		31/12/2005
309820	CARRO PORTA CESTAS	ALMACÉN Nº4 SOTANO -2	31/12/2005
309824	CARRO RECOGIDA BANDEJAS	COMEDOR 6ª PLANTA	31/12/2005
309825	CARRO RECOGIDA DE BANDEJAS	COMEDOR 6ª PLANTA	31/12/2005
258228	CARRO REFORZADO 3 ESTANTES MOD FCER-113		31/12/2005
258226	CARRO REFORZADO 3 ESTANTES MOD FCER-113		31/12/2005
309819	CARRO TRANSPORTE DE 24 BANDEJAS ABIERTAS	ALMACÉN Nº4 SOTANO -2	31/12/2005
290208	COCINA A GAS MOD TP-602		31/12/2005
258288	CONJUNTO CAMARAS FRIGORIFICAS	SOTANO - 1	31/12/2005
290238	CONTENEDOR ISOTERMICO EN INOX. 6 LITROS	ALMACÉN Nº4 SOTANO -2	31/12/2005
290239	CONTENEDOR ISOTERMICO EN INOX. 6 LITROS	ALMACÉN Nº4 SOTANO -3	31/12/2005
290237	CONTENEDOR ISOTERMICO EN INOX. 6 LITROS	ALMACÉN Nº4 SOTANO -4	31/12/2005
290099	CONTENEDOR SEGREGACION RESIDUOS	COCINA	31/12/2013
290098	CONTENEDOR SEGREGACION RESIDUOS	COCINA	31/12/2013
258219	CORTA VEGETALES MOD CA-400		31/12/2005
320737	CORTADORA DE FIAMBRES MOD USA-300-220	PREPARACIÓN CARNES	31/12/2005
258254	CUBO BASURA CON RUEDAS		30/11/1995
258224	ENVASADORA AL VACIO MOD VAC-10T	ZONA PREPARACIÓN CARNES	31/12/2005
-	EQUIPO DE REFRIGERACION DE AIRE		31/12/2005
-	EQUIPO DE REFRIGERACION DE AIRE		31/12/2005
-	EQUIPO DE REFRIGERACION DE AIRE		31/12/2005
274873	ESTERILIZADOR DE CUCHILLOS EC-15	ZONA PREPARACIÓN CARNE	31/12/2005
274472	ESTERILIZADOR DE CUCHILLOS EC-15		31/12/2005
274871	ESTERILIZADOR DE CUCHILLOS EC-15	ZONA VEGETALES	31/12/2005
-	EXTRACCION DE HUMOS MURAL C/EXTRACTOR		31/12/2005
290207	FREIDORA ELECTRICA SERIE 900 MOD FRE-90		31/12/2005
290203	PLANCHA RAPIDA A GAS FRY TOP		29/09/2004

258222	HORNO A VAPOR DE SOBREMESA FS 1/1 P-15		31/12/2005
320736	HORNO MIXTO ELECTRICO MOD OEB-10.20	ZONA DE COCCIÓN	31/12/2005
-	INSTALACION EQUIPAMIENTO COCINA		31/12/2005
-	INSTALACION MOSTRADOR DISTATHERM		31/12/2005
290206	LAVACACEROLAS GD-600 PLUS		31/12/2005
290205	MARMITA A GAS SERIE 900 MOD MAG-150		31/12/2005
121927	MESA AUXILIAR METAL	COCINA, ZONA DE COCCION (SOP.CAFETERA)	06/10/1988
219009	MESA AUXILIAR RUEDAS BALDA METAL	COMEDOR (MICROONDAS)	31/12/1993
258253	MESA CENTRO REDONDA METAL FORMICA		31/03/1994
121772	MESA COMEDOR METAL FORMICA		31/03/1994
121769	MESA COMEDOR METAL FORMICA		31/03/1994
121773	MESA COMEDOR METAL FORMICA		31/03/1994
303191	MESA FUSION RECTA		31/12/2015
303192	MESA FUSION RECTA		31/12/2015
303193	MESA FUSION RECTA		31/12/2015
302190	MESA FUSION RECTA		23/11/2015
302189	MESA FUSION RECTA		23/11/2015
302188	MESA FUSION RECTA		23/11/2015
302187	MESA FUSION RECTA		23/11/2015
302186	MESA FUSION RECTA		23/11/2015
303189	MESA FUSION RECTA		23/11/2015
303190	MESA FUSION RECTA		23/11/2015
258221	MESA SOPORTE HORNO	MESA HORNO MIXTO ELECTRICO	31/12/2005
309743	MESA TERRAZA BLANCA 80X80	TERRAZA	11/11/2016
309742	MESA TERRAZA BLANCA 80X80	TERRAZA	11/11/2016
309741	MESA TERRAZA BLANCA 80X80	TERRAZA	11/11/2016
309740	MESA TERRAZA BLANCA 80X80	TERRAZA	11/11/2016
309827	MUEBLE BUFFET		31/12/2005
205482	PICADORA DE CARNE	ALMACEN -4 SOTA-2	30/09/1991
290149	PLACA INDUCCION	HAB 402 TERAPIA OCUPACIONAL	07/10/2014
290204	SARTEN BASCULANTE A GAS		31/12/2005
286255	SILLA COMEDOR MADERA	COMEDOR	26/12/2012
286283	SILLA COMEDOR MADERA	COMEDOR	26/12/2012
286282	SILLA COMEDOR MADERA	COMEDOR	26/12/2012
286276	SILLA COMEDOR MADERA	COMEDOR	26/12/2012
286275	SILLA COMEDOR MADERA	COMEDOR	26/12/2012
286273	SILLA COMEDOR MADERA	COMEDOR	26/12/2012

286271	SILLA COMEDOR MADERA	ALMACEN	26/12/2012
286262	SILLA COMEDOR MADERA	COMEDOR	26/12/2012
286307	SILLA COMEDOR MADERA	COMEDOR	26/12/2012
286304	SILLA COMEDOR MADERA	COMEDOR	26/12/2012
286300	SILLA COMEDOR MADERA	COMEDOR	26/12/2012
286297	SILLA COMEDOR MADERA	COMEDOR	26/12/2012
286296	SILLA COMEDOR MADERA	COMEDOR	26/12/2012
286295	SILLA COMEDOR MADERA	COMEDOR	26/12/2012
286294	SILLA COMEDOR MADERA	COMEDOR	26/12/2012
286293	SILLA COMEDOR MADERA	COMEDOR	26/12/2012
286292	SILLA COMEDOR MADERA	COMEDOR	26/12/2012
286291	SILLA COMEDOR MADERA	COMEDOR	26/12/2012
286290	SILLA COMEDOR MADERA	COMEDOR	26/12/2012
286289	SILLA COMEDOR MADERA	COMEDOR	26/12/2012
286287	SILLA COMEDOR MADERA	COMEDOR	26/12/2012
286285	SILLA COMEDOR MADERA	COMEDOR	26/12/2012
286284	SILLA COMEDOR MADERA	COMEDOR	26/12/2012
286281	SILLA COMEDOR MADERA	COMEDOR	26/12/2012
286279	SILLA COMEDOR MADERA	COMEDOR	26/12/2012
286278	SILLA COMEDOR MADERA	COMEDOR	26/12/2012
286277	SILLA COMEDOR MADERA	COMEDOR	26/12/2012
286268	SILLA COMEDOR MADERA	COMEDOR	26/12/2012
286267	SILLA COMEDOR MADERA	COMEDOR	26/12/2012
286266	SILLA COMEDOR MADERA	COMEDOR	26/12/2012
286264	SILLA COMEDOR MADERA	COMEDOR	26/12/2012
286263	SILLA COMEDOR MADERA	COMEDOR	26/12/2012
286261	SILLA COMEDOR MADERA	COMEDOR	26/12/2012
286259	SILLA COMEDOR MADERA	COMEDOR	26/12/2012
286257	SILLA COMEDOR MADERA	COMEDOR	26/12/2012
286256	SILLA COMEDOR MADERA	COMEDOR	26/12/2012
309759	SILLA TERRAZA BLANCA	TERRAZA	11/11/2016
309758	SILLA TERRAZA BLANCA	TERRAZA	11/11/2016
309757	SILLA TERRAZA BLANCA	TERRAZA	11/11/2016
309756	SILLA TERRAZA BLANCA	TERRAZA	11/11/2016
243898	SILLA TERRAZA BLANCA	TERRAZA	11/11/2016
309754	SILLA TERRAZA BLANCA	TERRAZA	11/11/2016
309753	SILLA TERRAZA BLANCA	TERRAZA	11/11/2016
309752	SILLA TERRAZA BLANCA	TERRAZA	11/11/2016
309751	SILLA TERRAZA BLANCA	TERRAZA	11/11/2016
309750	SILLA TERRAZA BLANCA	TERRAZA	11/11/2016
309749	SILLA TERRAZA BLANCA	TERRAZA	11/11/2016
243891	SILLA TERRAZA BLANCA	TERRAZA	11/11/2016
309747	SILLA TERRAZA BLANCA	TERRAZA	11/11/2016
309746	SILLA TERRAZA BLANCA	TERRAZA	11/11/2016

309745	SILLA TERRAZA BLANCA	TERRAZA	11/11/2016
309744	SILLA TERRAZA BLANCA	TERRAZA	11/11/2016
309897	TELEVISION TOSHIBA	COMEDOR	21/11/2016
309292	TELEVISOR SAMSUNG	COMEDOR	04/09/2015
309828	TRANSPORTADOR DE CORREAS	COCINA	31/12/2005
320732	TUNEL DE LAVADO MOD A-1500-T	COCINA	31/12/2005
309826	VITRINA SELF REFRIGERADA	VITRINA COMEDOR	31/12/2005



**11.6 ANEXO V: MANTENIMIENTOS A REALIZAR SOBRE EL INVENTARIO DEL MOBILIARIO, EQUIPOS Y ENSERES QUE FREMAP PONDRÁ A DISPOSICIÓN DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA LOTE 1.**

<b>TIPO EQUIPO</b>	<b>EQUIPO/INSTALACIÓN</b>	<b>OBSERVACIONES</b>	<b>UBICACIÓN</b>	<b>MOD. /OTROS DATOS</b>	<b>Nº ET. INVENTARIO</b>	<b>SUJETO A MNTO</b>
EQ AUXILIARES	BAÑO MARÍA 3 SENOS	PULIDO HOSTELERÍA	COCINA		303953	X
EQ AUXILIARES	BAÑO MARÍA	GASTROSISTEM	COCINA	DISTFORM, MOD. 3 GN 1/1 (F0420202 14D) N/S F21004805001	335168	X
EQ AUXILIARES	MESA CALIENTE CENTRAL 2 PUERTAS	1800X700X850. BALDA INTERM. 2,2 KW	COCINA	MESA CALIENTE ERATOS MCA-70-160C 1600X700X850 (ADOSADA A MESA FRÍA 295991)	295992	X
EQ AUXILIARES	BAÑO MARÍA + MESA CALIENTE AUTOSERVICIO	1600X700X850 CON 4 CUBETAS Y TOLDO CRISTAL	CAFETERÍA/C OMEDOR	ERATOS SBMR-160 SUPR-160 S/N 14021106136	295996	X
EQ AUXILIARES	BAÑO MARÍA + MESA CALIENTE AUTOSERVICIO	1600X700X850 CON 4 CUBETAS Y TOLDO CRISTAL	CAFETERÍA/C OMEDOR	ERATOS SBMR-160 SU-160-WE S/N 14021106136	295997	X
EQ AUXILIARES	CARRO CALIENTE (PARA CALENTAR PLATOS)	MARCA DISTFORM MOD. F0420311	COCINA	MOD F0420311 DE DOS POZOS, CAPACIDAD 130 PLATOS, CON DOS TAPAS DE CAMPANA	334477	X
EQ AUXILIARES	ENVASADORA AL VACÍO	SAMMIC	COCINA	MOD SE-420 N/S 11406381955649	333067	X
EQ DE COCCIÓN	BLOQUE COCINA CON 8 ELEMENTOS: HORNO PAELLERO GAS. COCINA 6 QUEMADORES GAS. MARMITA GAS. SARTÉN BASCULANTE GAS. BAÑO MARÍA	MARCA FLORES VALLÉS	COCINA	COCINA A GAS 6 FUEGOS MARCA FLORES VALLÉS/MRMITA A GAS JEMI/SARTÉN BASCULANTE A GAS FLORES VALLÉS/COCINA A GAS 2 FUEGOS FLORES VALLÉS/FREIDORA	317588	X

	ELÉCTRICO. FRY-TOP GAS. COCINA DOS QUEMADORES GAS. FREIDORA ELÉCTRICA			GAS 2 CUBAS JEMI/BAÑO MARÍA		
EQ DE COCCIÓN	HORNO CONVENCIÓN MUEBLE ALTO	SCC-201E	COCINA	RATIONALSWCC 201 GN 400 E21 3E07112121783	241981	X
EQ DE FRÍO	CÁMARA DE FRUTAS Y VERDURAS Nº1	300X300	COCINA	INSTALACIONES FRIO FRIGICOLL MOD HEA300223 N/S 2016061029	S/E	X
EQ DE FRÍO	CÁMARA DE CONGELACIÓN Nº3	400X300	COCINA	INSTALACIONES FRIO FRIGICOLL MOD SERENJS 600 N/S 2016040523	S/E	X
EQ DE FRÍO	CÁMARA DE CARNES Nº4	300X300	COCINA	INSTALACIONES FRIO FRIGICOLL MOD HEA 300323 N/S 2014121151	S/E	X
EQ DE FRÍO	CÁMARA DE RESIDUOS Nº5	200X200	COCINA	INSTALACIONES FRIO FRIGICOLL MOD HEA250217 N/S 2017014071	S/E	X
EQ DE FRÍO	CÁMARA DE LÁCTEOS Y PREPARADOS Nº2	EN COCINAS	COCINA	INSTALACIONES FRIO FRIGICOLL MOD HEA300223 N/S 2017011006	S/E	X
EQ DE FRÍO	CUARTO FRÍO Nº1 DESPIECE DE CARNE ( CON MESA FRÍO BAJO MOSTRADOR)	EN COCINAS	COCINA	INSTALACIONES FRIO FRIGICOLL MOD HED350222 N/S 2017014071	S/E	X
EQ DE FRÍO	CUARTO FRÍO Nº2 DESPIECE DE PESCADO	EN COCINAS	COCINA	INSTALACIONES FRIO FRIGICOLL MOD HED 350222 N/S 2017014067	S/E	X
EQ DE FRÍO	CUARTO FRÍO Nº3 ALEDAÑO/COMUNICADO CON BLOQUE COCINA. PRODUCTOS PREPARADOS	EN COCINAS	COCINA	INSTALACIONES FRIO FRIGICOLL MOD HED 350222 N/S 2017014070	S/E	X
EQ DE FRÍO	MESA FRÍA 3 PUERTAS INFERIORES PARA BANDEJAS	1800X700X850. 450 l.	COCINA	DOCRILUC BRG- 180 (ADOSADA A MESA CALIENTE 295992)	295991	X
EQ DE FRÍO	FRIGORÍFICO	CÁMARA/MUEBLE PARA PRODUCTOS PREPARADOS- EMPLATADOS 1124X775X2060H. 4 PUERTAS (2+2 EN ALTURA)	COCINA	INFRICO AN 904 T/F N/S 02889001015	302729	X

EQ DE FRÍO	ARMARIO Y VITRINA EXPOSITOR REFRIGERADOR	1600X700X1850. 6 BANDEJAS Y CUBA FRÍA	CAFETERÍA/COMEDOR	ERATOS SVCR-160 TECNICONTROL	295999	X
EQ DE FRÍO	MÁQUINA CUBOS DE HIELO		CAFETERÍA/COMEDOR	FLONASA F-6EA N/S QC26	198557	X
EQ DE FRÍO	BOTELLERO/CÁMARA FRÍO 3P INFERIORES ABATIBLES		CAFETERÍA ANTIGUA	DOCRILUC BRG-180 S/N 14001118360	317604	X
EQ DE FRÍO	BOTELLERO/CÁMARA FRÍO 4P SUPERIORES CORRED.	JUNTO A MÁQUINA REGISTRADORA	CAFETERÍA/COMEDOR		330643	X
EQ DE FRÍO	ABATIDOR MIXTO DE TEMPERATURA	INFRICO	COCINA	MOD ABT71L N/S 3000234945	333068	X
EQ DE LAVADO	LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE	CON MODULO DE LAVADO, ACLARADO, RECUPERADOR/CONDENSADOR VAHOS, SECADO, MESAS DE ENTRADA Y DE SALIDA	COCINA	COLGED ISYTECH31. 11.2 N/S 4352530	333065	X
EQ DE LAVADO	MÁQUINA LAVAPEROLAS		COCINA	INFRICO TT929INF2 N/S 4298354	307003	X
EQ DE LAVADO	LAVAVAJILLAS	FAGOR CO-500 CESTA 50X50	CAFETERÍA/COMEDOR	FAGOR CO-500 CESTA 50X50 N/S 8100852406	309228	X

### 11.7 ANEXO V: MANTENIMIENTOS A REALIZAR SOBRE EL INVENTARIO DEL MOBILIARIO, EQUIPOS Y ENSERES QUE FREMAP PONDRÁ A DISPOSICIÓN DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA LOTE 2.

#### Equipos sujetos a mantenimiento correctivo y/o preventivo - LOTE 2

Etiqueta /Código de Barras Fremap	EQUIPO/INSTALACIÓN	OBSERVACION.	UBICACIÓN	MOD./OTROS DATOS	FECHA ALTA	MANTENIMIENTO CORRECTIVO	MANTENIMIENTO PREVENTIVO
276748	ABATIDOR DE TEMPERATURA MOD HCM-101-35		COCINA	MOD HCM-101-35	#¡REF!	X	-
290234	ARMARIO ALMACENAJE VAJILLA		COCINA, PLONGE		21/04/2005	X	-
320731	ARMARIO FRIGORIFICO 2 PUERTAS CRISTAL		COCINA, ZONA PREPARACIÓN VEGETALES		31/12/2005	X	ANUAL
290269	ARMARIO FRIGORIFICO MOD AGN-702		COCINA, ZONA PREPARACIÓN CARNE Y PESCADO	INFRICO AGN-702	31/12/2005	X	ANUAL
290233	ARMARIO FRIGORIFICO MOD AGN-702		COCINA, ZONA PREPARACIÓN CARNE Y PESCADO	INFRICO AGN-702	31/12/2005	X	ANUAL
320739	ARMARIO INOX. CERRADO				31/12/2005	X	-
290235	BASCULA ELECTRONICA MOD L-456		CAMARAS SOTANO 1	MOBBA MOD L-456	31/12/2005	X	-
320730	BATIDORA BM226 III					X	-
276740	CAFETERA					X	-
290232	CAMARA FRIGORIFICA BAJA		COCINA, ZONA DE PREPARACIÓN FRIA	INFRICO SERIE 700 BMGN-1960 II	31/12/2005	X	TRIMESTRAL
290230	CAMARA FRIGORIFICA BAJA MOD BMPP-2000II		COCINA, ZONA COCCIÓN DELANTE DE LA FREIDORA	INFRICO SERIE 600 MOD BMPP-2000 II	31/12/2005	X	TRIMESTRAL
290209	CAMARA FRIGORIFICA DESMONTABLE P/VARIOS		COCINA, CÁMARA DE PREPARACION FRIA		31/12/2005	X	TRIMESTRAL
290231	CAMARA FRIGORIFICA MOD BMGN-1470II		ZONA PREPARACIÓN CARNE Y PESCADO	INFRICO SERIE	31/12/2005	X	TRIMESTRAL

				700 MOD BMGN-1470II	5		
309817	CARRO BAÑO MARIA				31/12/2005	X	ANUAL
309822	CARRO BAÑO MARIA				31/12/2005	X	ANUAL
258225	CARRO CALIENTE ISOTERMICO CCB 20			EDESA CCB 20	31/12/2005	X	-
258252	CARRO DE COMEDOR		COMEDOR		31/10/1986	X	-
121795	CARRO DE COMEDOR		COMEDOR		31/12/1995	X	-
121777	CARRO DE COMEDOR		COMEDOR		31/12/1995	X	-
121782	CARRO DE COMEDOR		COMEDOR		26/10/1988	X	-
320735	CARRO DE COMEDOR		COCINA		26/10/1988	X	-
309821	CARRO DISPENSADOR BANDEJAS		COCINA		31/12/2005	X	-
309815	CARRO DISPENSADOR DE BOLS		ALMACÉN Nº4 SOTANO -2		31/12/2005	X	-
309823	CARRO DISPENSADOR DE BOLS				31/12/2005	X	-
309816	CARRO DISPENSADOR DE BOLS		ALMACÉN Nº4 SOTANO -2		31/12/2005	X	-
309818	CARRO DISPENSADOR DE BOLS		ALMACÉN Nº4 SOTANO -2		31/12/2005	X	-
290097	CARRO FRIO DISTRIBUCION COMIDAS CF-20		CARRO COMIDAS PLANTA	SOCAMEL CF-20	20/12/2013	X	TRIMESTRAL
290096	CARRO FRIO DISTRIBUCION COMIDAS CF-20		CARRO COMIDAS PLANTA	SOCAMEL CF-20	20/12/2013	X	TRIMESTRAL
290095	CARRO FRIO DISTRIBUCION COMIDAS CF-20		ALMACÉN Nº4 SOTANO -2	SOCAMEL CF-20	20/12/2013	X	TRIMESTRAL
320652	CARRO PARA EMPLATAR				31/12/2005	X	-
320653	CARRO PARA EMPLATAR				31/12/2005	X	-
309820	CARRO PORTA CESTAS				31/12/2005	X	-
309824	CARRO RECOGIDA BANDEJAS				31/12/2005	X	-

309825	CARRO RECOGIDA DE BANDEJAS				31/12/2005	X	-
258228	CARRO REFORZADO 3 ESTANTES MOD FCER-113				31/12/2005	X	-
258226	CARRO REFORZADO 3 ESTANTES MOD FCER-113				31/12/2005	X	-
309819	CARRO TRANSPORTE DE 24 BANDEJAS ABIERTAS				31/12/2005	X	-
290208	COCINA A GAS MOD TP-602		COCINA	JEMI MOD TP-602	31/12/2005	X	ANUAL
258288	CONJUNTO CAMARAS FRIGORIFICAS		SOTANO 1, CAMARAS		31/12/2005	X	TRIMESTRAL
258219	CORTA VEGETALES MOD CA-400			SAMMIC MOD CA-400	31/12/2005	X	-
320737	CORTADORA DE FIAMBRES MOD USA-300-220			SAMMIC MOD USA 300-220	31/12/2005	X	-
258224	ENVASADORA AL VACIO MOD VAC-10T		COCINA, ZONA PREPARACIÓN CARNE Y PESCADO	EDESA VAC-10T	31/12/2005	X	SEMESTRAL
274873	ESTERILIZADOR DE CUCHILLOS EC-15		COCINA, ZONA PREPARACIÓN CARNE	EDESA EC-15	31/12/2005	X	-
274472	ESTERILIZADOR DE CUCHILLOS EC-15		COCINA	EDESA EC-15	31/12/2005	X	-
274871	ESTERILIZADOR DE CUCHILLOS EC-15		COCINA, ZONA PREPARACIÓN VEGETALES	EDESA EC-15	31/12/2005	X	-
290207	FREIDORA ELECTRICA SERIE 900 MOD FRE-90		COCINA	JEMI, MOD FRE-90/2	31/12/2005	X	SEMESTRAL
290203	PLANCHA RAPIDA A GAS FRY TOP		COCINA, ZONA COCCIÓN	SUN-ICE, FRY TOP FRT-90	29/09/2004	X	SEMESTRAL
258222	HORNO A VAPOR DE SOBREMESA FS 1/1 P-15	COCEDOR	COCINA	FRANKE, FS 1/1 P-15	31/12/2005	X	ANUAL
320736	HORNO MIXTO ELECTRICO MOD OEB-10.20		COCINA, ZONA COCCIÓN	CONVOTHERM OEB 10.10	31/12/2005	X	-
290206	LAVACACEROLAS GD-600 PLUS		COCINA	GRANULDISK GD 600 PLUS	31/12/2005	X	-
290205	MARMITA A GAS SERIE 900 MOD MAG-150		COCINA	JEMI MOD MAG 150	31/12/2005	X	-
121927	MESA AUXILIAR METAL		COCINA, ZONA DE COCCION (SOP.CAFETERA)		06/10/1988	X	-
219009	MESA AUXILIAR RUEDAS BALDA METAL		COMEDOR (MICROONDAS)		31/12/1993	X	-
309827	MUEBLE BUFFET				31/12/2005	X	-

205482	PICADORA DE CARNE		COCINA	ALMACEN -4 SOTA-2	30/09/199 1	X	-
290204	SARTEN BASCULANTE A GAS		COCINA	JEMI SERIE 900 SB- 90	31/12/200 5	X	ANUAL
309828	TRANSPORTADOR DE CORREAS		COCINA		31/12/200 5	X	ANUAL
320732	TUNEL DE LAVADO MOD A-1500-T		COCINA	JEMI	31/12/200 5	X	ANUAL
309826	VITRINA SELF REFRIGERADA		COMEDOR		31/12/200 5	X	ANUAL

