

Expediente Nº. LICIT/99/017/2022/0130

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del servicio de comedor y cafetería de empleados de la Sede Central de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº 61, sita en la Carretera de Pozuelo 61, 28222 Majadahonda.

ÍNDICE

1. OBJETO	3
2. NORMATIVA DE CARÁCTER TÉCNICO	3
3. ALCANCE DEL SERVICIO	3
3.1 Servicios a prestar	4
3.2 Contenido y composición de los servicios a prestar	6
4. EJECUCIÓN DEL SERVICIO	8
5. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA	12
6. ADSCRIPCIÓN DE MEDIOS HUMANOS	12
7. ADSCRIPCIÓN DE MEDIOS MATERIALES	13
8. SUBROGACIÓN DEL PERSONAL	13
9. NORMAS REFERENTES AL PERSONAL DEL SERVICIO	14
10. ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN	15
11. INSTALACIONES, MOBILIARIO, ENSERES Y MAQUINARIA	15
11.1. Instalaciones	15
11.2. Mobiliario	15
11.3. Enseres y maquinaria	16
11.4. Agua, Gas, Energía eléctrica y limpieza	16
11.5. Basuras	17
12. MANTENIMIENTO	17
13. ANEXOS	17

1. OBJETO

El objeto de la presente licitación es la contratación del servicio de comedor y cafetería de empleados de la Sede Central de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº 61, sita en la Carretera de Pozuelo 61, 28220 Majadahonda.

Los servicios comprendidos en el objeto del presente contrato serán el servicio de comedor, en régimen de autoservicio para los empleados y visitantes autorizados, servicios especiales, el servicio de cafetería y otros suministros de autoconsumo (café, azucarillos, sacarina, leche, infusiones, etc.), todos ellos según las condiciones que se especifican en estos pliegos.

- Servicio especial de cafetería sin camarero.
- Servicio especial de cafetería con camarero.
- Servicio de comedor (comidas).
- Servicio de comedor (desayunos).
- Suministros (café, azucarillos, sacarinas, infusiones, etc.) para Office.

2. NORMATIVA DE CARÁCTER TÉCNICO

La legislación básica aplicable para el desarrollo de esta contratación 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, en particular el Convenio Colectivo aplicable.
- Normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales.
- Normativa laboral vigente y, en particular, el vigente Acuerdo Laboral de ámbito estatal para el Sector de Hostelería en lo referente a subrogación del personal.
- Disposiciones comunitarias y nacionales de directa aplicación.

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 volumen de los diferentes servicios reflejados en este punto son consumos orientativos y se tratan de una estimación, si bien FREMAP se compromete a abonar como mínimo la facturación correspondiente al número estimado de comensales mensuales, que se indica en las tablas **del apartado 3.1 b) servicio de comedor (comidas) del presente pliego**, salvo que en la entidad se aplicaran medidas de prevención que supusieran la reducción del porcentaje de personas que acuden de forma habitual al Centro de trabajo, de acuerdo a las recomendaciones dictadas por las Autoridades sanitarias o laborales y como consecuencia del

aumento de los índices de transmisión del COVID-19 o de los niveles de alerta sanitaria publicados periódicamente, en cuyo caso, se abonarían solo los comensales que efectivamente hubieran disfrutado del servicio.

3.1 Servicios a prestar

a) Servicios especiales

Se consideran Servicios Especiales aquellos destinados a eventos especiales. El servicio será realizado, dependiendo del tipo de servicio solicitado, por personal preparado, con el uniforme adecuado a la ocasión de que se trate y en el lugar de la Sede Social indicado en cada caso, con una duración aproximada de 5 horas por servicio, en la franja horaria de 9:00 a 14:00, que podrá variar levemente.

El número de comensales dependerá de las necesidades de FREMAP y deberá ser avisado previamente con la antelación suficiente para poder dar el servicio. El contenido de dicho servicio está especificado en el punto 3.2 del presente documento.

Se ha realizado la siguiente estimación de las comidas para los servicios especiales a realizar anualmente:

- **Servicio especial de cafetería sin camarero:** se estiman un total de 84 comidas, para la duración de los 12 meses.
- **Servicio especial de cafetería con camarero:** se estiman un total de 480 comidas y un total de 48 servicios de camarero para la duración de los 12 meses.

En agosto de 2023 Y de 2024 (prórroga prevista) no se prestará ningún servicio especial de cafetería.

b) Servicio de comedor (comidas)

La empresa adjudicataria se compromete a tener preparados a la hora convenida los diferentes platos elaborados, expuestos en un mostrador, al objeto de que los usuarios puedan elegir el menú y coger el plato seleccionado. El personal que presta el servicio deberá reponer los diferentes platos de manera continuada con el objetivo de que el tiempo en la cola sea el mínimo imprescindible y evitar la aglomeración de comensales.

Se tendrá en cuenta el siguiente **horario de entrada de comensales:** De lunes a viernes de 13.15 a 15.30 horas, salvo los días festivos.

La dispensación de menús dentro de la franja horaria de servicio será continua, debiéndose tener en cuenta las medidas preventivas de ventilación, desinfección, limpieza y seguridad que establezca el Servicio de Prevención y Promoción de la Salud de FREMAP.

La capacidad actual del comedor teniendo en cuenta la distancia de seguridad, está en torno a 35 plazas y el tiempo estimado para las comidas es de 30-40 minutos.

El número estimado de comensales durante la duración inicial de 12 meses queda desglosado de la siguiente forma:

COMENSALES ESTIMADOS EN DURACIÓN INICIAL DE 12 MESES	
ENERO DE 2023*	1.733
FEBRERO DE 2023	2.200
MARZO DE 2023	2.530
ABRIL DE 2023	1.782
MAYO DE 2023	1.760
JUNIO DE 2023	2.420
JULIO DE 2023	1.733
AGOSTO DE 2023	(NO SE PRESTARÁ EL SERVICIO)
SEPTIEMBRE DE 2023	2.079
OCTUBRE DE 2023	2.310
NOVIEMBRE DE 2023	2.200
DICIEMBRE DE 2023	1.403
TOTAL COMENSALES ESTIMADOS EN LA DURACIÓN INICIAL DE 12 MESES	22.150

*En caso que el inicio del contrato no se produzca el día 01/01/2023, se calculará el número de comensales estimado para el mes de enero de forma proporcional, teniendo en cuenta la fecha de inicio del contrato.

NOTA: Los comensales mensuales estimados de la posible prórroga de 1 año de duración en el 2024 son los mismos que los de la tabla anterior.

NOTA: Si el inicio del contrato sufriera un retraso que implicara que la duración del mismo llegue a ocupar los primeros meses de 2025, se tendrán en cuenta los mismos comensales que los referenciados en la tabla anterior.

El número estimado de comensales mensuales de las dos tablas anteriores, será considerado como un “número suelo”. Esto significa que, si en algún mes durante la duración inicial del contrato o en su eventual prórroga, no se alcanzase el número estimado de comensales mensuales, FREMAP abonará la diferencia de facturación en ese mes hasta alcanzar dicho “número suelo” (ejemplo: si en marzo del 2023 el número de comensales ha sido de 2.500 comensales, FREMAP abonará en todo caso la facturación correspondiente al número suelo de ese mes: 2.530). Por tanto, FREMAP garantiza una facturación mínima mensual para el adjudicatario en el servicio de comedor (comidas) - que será el resultado de multiplicar el precio ofertado en su correspondiente oferta económica por el número de comensales estimados indicado en las tablas-.

Por otro lado, en el caso de que el número de comensales en un mes supere el “número suelo”, FREMAP abonará la facturación que realmente se produzca (ejemplo: si en marzo 2023 acuden 2.540 comensales, FREMAP abonará la facturación correspondiente a esos 2.540 comensales).

Cada comensal deberá acreditar al personal de la empresa adjudicataria su derecho a recibir la prestación del servicio mediante la utilización de la tarjeta de fichar del empleado. En caso de invitación a personal externo, se deberá solicitar un ticket en la Subdirección General de Recursos Humanos para presentar en el momento de la consumición, o firmar las hojas habilitadas por FREMAP en los casos de olvido o extravío de la tarjeta.

c) Servicio de comedor (desayunos)

La empresa adjudicataria deberá poner a disposición de los usuarios un servicio de desayuno, de conformidad con lo establecido en el punto 3.2 y teniendo en cuenta la entrada de comensales entre las 8.30 y las 11.00 horas. El personal que presta el servicio deberá entregar el tipo de desayuno solicitado al final de la línea de self service, en el momento del pago.

El **número estimado de desayunos diarios** será de 90 (1.845 comensales/mes aproximadamente, en los meses normales. En los meses con periodos vacacionales (julio, diciembre, enero...), se podrá ver reducido en la misma proporción que en el servicio de comida). La capacidad actual del comedor teniendo en cuenta la distancia de seguridad, está en torno a 35 y el tiempo estimado para los desayunos es de 20 minutos.

En agosto de 2023 y de 2024 (prórroga prevista) no se prestará ningún servicio comedor (desayunos).

d) Otros suministros: Adicionalmente y a parte del servicio de restauración se prevé el suministro periódico, en función de la necesidad, de los siguientes productos en las cantidades en el **anexo I**:

- Azucarillos.
- Otros edulcorantes.
- Pastas variadas.
- Infusiones.
- Leche.
- Refrescos.
- Cápsulas para la cafetera del Office.

3.2 Contenido y composición de los servicios a prestar

a) Servicio especial de cafetería sin camarero:

El citado servicio especial incluirá:

- Leche, café, zumo natural e infusiones.
- Pastas y/o mini-bollería.

b) Servicio especial de cafetería con camarero:

El citado servicio incluirá:

- Tabla de embutidos ibéricos.

- Tortilla de patata.
- Mini bollería variada.
- Mini saladitos variados.
- Fruta cortada.
- Agua.
- Leche, café, zumo natural e infusiones.
- Lácteos.

El servicio será realizado por personal preparado y con el uniforme adecuado a la ocasión de que se trate.

c) Servicio de comedor (comida):

Durante el servicio de comedor debe quedar garantizado en todo momento la adecuación de dicho servicio a las medidas de ventilación, desinfección, limpieza y seguridad establecidas por FREMAP.

El servicio constará, de un MENÚ de 3 platos (primero + segundo + postre + bebida + pan):

- PRIMER PLATO: A elegir entre 3 opciones; una de las opciones será siempre una ensalada de elaboración previa.
- SEGUNDO PLATO: A elegir entre 3 opciones; una de las opciones será siempre un filete de ternera o de pollo o el pescado del día hechos a la plancha.
- POSTRE: A elegir entre un postre de elaboración casera, una pieza de fruta, fruta cortada o lácteos.

El adjudicatario también deberá poner a disposición de los usuarios de FREMAP una opción de “menú wellnes” que deberá reunir las características de calidad, variedad y frecuencia especificadas den el punto 4. a) Se estima que se soliciten aproximadamente 50 “menú wellnes” al mes.

d) Servicio de comedor (desayuno)

Los usuarios podrán elegir entre cuatro tipos de diferentes desayunos. De los siguientes, el a, b y c se consideran “desayunos completos”:

- a. Desayuno salado. - Estará compuesto por:
 - i. Bebida (café o leche con cacao o refresco o infusión)
 - ii. Bocado frío, pincho de tortilla de patata o similar
 - iii. Complemento (lácteos, fruta cortada o zumo)
- b. Desayuno dulce. - Estará compuesto por:
 - i. Bebida (café o leche con cacao o refresco o infusión)
 - ii. Bollería o churros/porras o similar
 - iii. Complemento (lácteos, fruta cortada o zumo)
- c. Desayuno saludable. - Estará compuesto por:
 - i. Bebida (café o leche con cacao o refresco o infusión)

- ii. Cereales o barrita de pan integral con aceite y tomate o plato elaborado Wellness
- iii. Complemento (lácteos, fruta cortada o zumo)

d. Desayuno “solo bebida”- Estará compuesto por:

- i. Bebida (café o leche con cacao o refresco o infusión)

En cuanto al desayuno salado todos los días debe poderse optar entre dos bocadillos diferentes y al menos 1 vez a la semana deberá poderse optar por tortilla de patata.

El precio para los “desayunos completos” (a. Desayuno salado, b. Desayuno dulce, c. Desayuno saludable) será el mismo, y **se establece en 1,70 €, (impuesto/s indirecto/s incluido/s).**

El precio para el desayuno “solo bebida” **se establece en 0,50 € (impuesto/s indirecto/s incluido/s).**

Se valorará que la empresa adjudicataria ponga a disposición de los usuarios del servicio de desayuno sistemas de pago sin contacto que sean ágiles y funcionales para los usuarios.

4. EJECUCIÓN DEL SERVICIO

Son exigibles al adjudicatario que resulte de la presente licitación, un mínimo de condiciones que aseguren no solo la cantidad de alimentos a servir sino la calidad de los mismos. Además de la presentación, uniformidad en la elaboración, el aporte calórico necesario, la variedad de los artículos y menús, y las garantías higiénico sanitarias reglamentarias.

El adjudicatario informará en la última semana de cada mes de los menús del mes siguiente. Para el caso del primer mes de contrato la información se informará con 10 días naturales de antelación al inicio del servicio.

El adjudicatario expondrá diariamente el menú en un lugar visible para que los comensales estén informados y puedan conocer entre qué platos optan cada día. La exposición debe hacerse con la suficiente antelación y además deberán indicarse los valores nutricionales y calóricos correspondientes a cada opción del menú. Se valorará que esa exposición se haga a través de medios digitales.

Para todo ello, se relacionan a continuación las especificaciones técnicas que deberá cumplir el adjudicatario:

a) **Régimen alimenticio:**

- Los primeros platos deben incluir como mínimo: sopas, cremas/purés, guisos, 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.
- En los meses de invierno uno de los 3 platos debe ser cocido completo un día a la semana.

- Las ensaladas deben incluirse diariamente como 1 de los tres primeros platos a elegir, debiendo existir una rotación diaria del tipo de ensalada.
- Los segundos platos deben incluir, como mínimo: huevos, carne (cerdo, ternera, cordero, pollo, pavo y conejo) y pescado.
- La carne debe servirse de cerdo, de ternera (tapa, babilla y aguja), de pollo, de pavo, de cordero o de conejo. No se deberá incluir más de dos veces a la semana el mismo tipo de carne y en ese caso, preparada de diferente manera.
- No deben incluirse huevos más de dos veces a la semana y deben estar preparados de diferente manera.
- Es obligatorio incluir al menos una vez a la semana platos de cada tipo de carne.
- Todos los días de la semana deberá servirse pescado (gallo, trucha, salmón, merluza, bacalao, emperador/pez espada, lenguado, bonito, mero, lubina, boquerones, atún, fileteado de pescado blanco, calamar, caballa, rape, chipirón, pescadilla, dorada, chicharro, etc.) siempre de la máxima calidad exigida.
- Todos los segundos platos deben incluir guarnición (patatas de diferentes tipos de corte, arroz, pasta, verduras cocidas, rebozadas, etc.).
- Tanto los primeros como los segundos platos deberán tener un peso aproximado de (+/- 10%) de producto a consumir de 140 gramos.
- Los postres pueden incluir: una pieza de fruta del tiempo con la calidad exigida en este pliego, postres elaborados como flan, natillas, helado, pudding, pastelería, mousse, macedonia de frutas y fruta en almíbar (2 piezas), etc. Diariamente, al menos uno de los postres deberá ser fruta del tiempo. La manipulación de los postres corresponderá en todo caso al personal de servicio.
- Todos los productos cocinados 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.
- Se evitarán elaboraciones con exceso de grasa e hidratos de carbono.
- Los aceites a emplear en las freidoras serán de oliva, oliva virgen o girasol. Los aceites de freidora deberán cambiarse cada tres usos, debiéndose filtrar entre cada uso.
- Los aceites a emplear en los guisos y cocina en general deberán ser de oliva virgen.
- Los aliños para las ensaladas deberán presentarse en formato de unidosis. En esos casos el aceite debe ser de oliva virgen extra.
- El menú wellness, deberá ofertarse diariamente junto con las opciones descritas en el apartado 3.2.c. El menú wellness ofertado deberá ser diferente cada día de la semana para que los

comensales que lo consuman obtengan la misma calidad, variedad y frecuencia que el resto de comensales.

- Aparte del menú diario establecido y del menú wellness, la empresa adjudicataria deberá asumir, otros menús, solicitados con suficiente antelación, los cuales deben estar a disposición de los empleados por razones de salud, en concreto. El número estimado de este tipo de menús es inferior al 5% de comensales.
 - o Menú para celíacos.
 - o Dieta blanda rica en fibra.
 - o Dieta baja en grasas.
 - o Dieta baja en sal.
 - o Dieta hiperproteica.
 - o Dieta hipocalórica.
- Durante las fiestas navideñas deberán ofrecerse raciones individuales de turrón y otros productos característicos de esos días, además de un menú de Navidad específico que será establecido junto al interlocutor del Centro. Tanto los turrones y demás productos característicos, como el menú de Navidad específico, se servirán 1 sólo día a definir por FREMAP.
- Las bandejas de comida deberán facilitarse con cubertería completa (cuchara si es necesaria, tenedor, cuchillo y cucharilla postre). La cubertería no será desechable y se entregará embolsada, preferiblemente en papel.
- Las ensaladas, las sopas, cremas y purés deben prepararse, en todas las ocasiones, inmediatamente antes de ser consumidas. No se permite conservarlas.
- La rotación de los menús debe ser, como mínimo, cada 6 semanas.

b) Medidas de higiene y control de calidad

- La empresa licitadora deberá presentar los procedimientos de trabajo asociados a las medidas de higiene y control de calidad en relación con:
 - o Lavado de bandejas y cubiertos.
 - o Indumentaria y uniformidad del personal.
 - o Control de calidad y seguridad alimentaria.
- Los vehículos utilizados para el transporte de provisiones perecederas deberán acreditar la documentación legal que les autoriza para este tipo de actividad.
- Habrá una persona responsable de sacar la basura al lugar previamente determinado para su retirada por los Servicios Municipales.

- Con el objetivo de cumplir el nivel de calidad, la recepción de las materias primas e ingredientes y productos procesados, el responsable de la recepción de la materia prima deberá tener capacitación en higiene y manipulación de los alimentos.
- Además, deberá contar con el manual de calidad de productos alimenticios con el fin de poder realizar la evaluación sensorial y física mediante métodos rápidos que le permitan decidir la aceptación o rechazo de los alimentos.
- Se deberá cumplir lo dispuesto en la ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo.
- La retirada de residuos se hará en el momento en que estos se produzcan. En ningún caso se mantendrán en los locales de cocina, sino que se deberán transportar de forma inmediata a los lugares establecidos.

c) Consideraciones especiales sobre alimentos

- La empresa adjudicataria debe cumplir la normativa aplicable a la preparación y conservación de los productos.
- La categoría de todas las frutas y verduras debe ser categoría extra, presentando el calibre y la calidad adecuados a esta categoría.
- Todas las mercancías que se suministren se entregarán bien envasadas y protegidas, con indicación de la fecha de envasado y su caducidad.
- Estos productos deberán llevar inexcusablemente el número de registro sanitario.
- 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.
- 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.
- Se deberá llevar un registro específico de este control y entregarlo mensualmente al Responsable designado por la Dirección del Centro.
- Las inspecciones de los servicios de Sanidad deberán quedar registradas en el correspondiente libro que será puesto a disposición del responsable designado por la Dirección del Centro 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 pudiera ser publicada durante la vigencia del contrato, será asumida por el adjudicatario, tanto en su cumplimiento como en el coste económico que pueda suponer.
- 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 LA EMPRESA ADJUDICATARIA

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

- 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.
- El adjudicatario deberá contar con el personal preciso para atender la cocina, limpieza del comedor y cafetería, cobro de los precios de cafetería y atención de servicios especiales, además de cualquier otro personal que se necesite emplear en casos excepcionales.
- Los menús deben ser supervisados por el departamento de Nutrición de la empresa adjudicataria.
- 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.
- Serán por cuenta del adjudicatario todos los gastos relacionados con la instalación y el mantenimiento de los medios tecnológicos, tanto de hardware como de software, necesarios para cumplir con el servicio en los términos definidos tanto en este pliego como en la oferta asociada al mismo. La conexión a internet móvil será a cargo del adjudicatario sin que, en ningún caso, FREMAP proporcione elemento alguno para el citado acceso a internet.

6. ADSCRIPCIÓN DE MEDIOS HUMANOS

Los medios humanos necesarios para la prestación del servicio son los siguientes:

- 1 Jefe/a de cocina
- 2 Asistentes de Sala.
- 1 Encargado/a de Sala.

Asimismo, se tendrá en cuenta lo indicado en el apartado 8 SUBROGACIÓN DEL PERSONAL del presente pliego.

Se podrá variar la necesidad de estos medios humanos en función del número de servicios prestado de conformidad con lo señalado en el apartado "3. Alcance del servicio". En concreto, en el supuesto que, en cualquier momento, en el *servicio de comedor (comidas)* FREMAP estime que el número de comensales diarios va a ser de 132 o superior y con una antelación previa de al menos 7 días, podrá exigir al adjudicatario la necesidad de incorporar a 1 cocinero/a media jornada para garantizar la calidad del servicio.

Si el número de comensales se reduce considerablemente, de acuerdo a las recomendaciones dictadas por las Autoridades sanitarias o laborales y como consecuencia del aumento de los índices de transmisión del COVID-19 o de los niveles de alerta sanitaria publicados periódicamente, se podrá reducir el número de medios humanos puestos a disposición del contrato, que en todo caso responderán a la situación excepcional referenciada.

7. ADSCRIPCIÓN DE MEDIOS MATERIALES

Los medios materiales necesarios para la prestación del servicio, que aportará el adjudicatario, objeto de la presente licitación son:

- Máquina tostar pan.
- Máquina refrigeradora de bebidas.
- Máquina de zumo de naranja industrial.
- Cafetera industrial.
- Arcón – congelador.

Además, se tendrá en cuenta lo indicado en el apartado 11 INSTALACIONES, MOBILIARIO, ENSERES Y MAQUINARIA del presente pliego, así como otros medios materiales que sean necesarios previo acuerdo con FREMAP.

8. 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 de personal susceptible de subrogación que se ha empleado en el servicio es la siguiente:

CENTRO	TRABAJADOR	FECHA ANTIGÜEDAD	CATEGORÍA PROFESIONAL	TIPO DE CONTRATO (Nº)	HORAS/SEMANA	PLUS Y OTROS NO RECOGIDOS EN CONVENIO	TIENE RECONOCIDO ALGÚN TIPO DE MINUSVALÍA (SI/NO)
FREMAP MAJADAHONDA	1	04/09/2006	ENCARGADO GRUPO	100	40	140,68.-€	NO
FREMAP MAJADAHONDA	2	31/01/2008	AUX.SERV.LIMPIEZA	100	40	-	NO
FREMAP MAJADAHONDA	3*	04/09/2019	JEFE DE COCINA	100	40	759,98.-€	NO
FREMAP MAJADAHONDA	4	26/09/2005	COCINERO/A	100	40	573,87.-€	NO
FREMAP MAJADAHONDA	5	01/10/2015	AUX.SERV.LIMPIEZA	100	40	-	NO

*El trabajador número 3 está actualmente de baja por maternidad.

9. NORMAS REFERENTES AL PERSONAL DEL SERVICIO

1. 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. 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.

Al inicio del contrato, el adjudicatario entregará a FREMAP una relación del personal asignado a los servicios, con sus datos personales, categoría, antigüedad y horario.

2. El personal a su cargo que se adscriba a los servicios deberá vestir con la uniformidad de uso obligado en esta clase de prestaciones. Esta uniformidad será a cargo del adjudicatario y deberá reponerse cuando presente un aspecto deteriorado.
3. 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.
4. En caso de ausencias por enfermedad, sanciones de la empresa, baja del personal, vacaciones reglamentarias y otras causas análogas, las plazas deberán ser cubiertas inmediatamente a costa del adjudicatario, de forma que se mantenga permanentemente el servicio ofertado.

5. 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.

También será responsable el adjudicatario de las sustracciones de cualquier material, valores y efecto, que quede probado ha sido efectuado por su propio personal, procediéndose del mismo modo que en el apartado anterior.

6. La falta de pago de los salarios a los trabajadores y de las cuotas de la Seguridad Social, serán causas de resolución del contrato. A estos efectos, se podrá exigir al adjudicatario justificante acreditativo del correspondiente pago a la Seguridad Social.
7. El adjudicatario deberá comunicar a FREMAP, con la antelación suficiente, cualquier cambio en el personal que preste sus servicios, comunicando el nombre de los mismos, copia del documento de alta y afiliación y modelos de cotización debidamente regularizados.

10. ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN

FREMAP podrá realizar una encuesta de satisfacción durante la vigencia del presente contrato con objeto de verificar la calidad del servicio prestado y evaluar la opinión de los usuarios.

FREMAP llevará a cabo las encuestas a sus empleados de manera interna, informando posteriormente de los resultados y las observaciones obtenidos al adjudicatario.

11. INSTALACIONES, MOBILIARIO, ENSERES Y MAQUINARIA

11.1. Instalaciones

FREMAP se obliga a poner a disposición del adjudicatario los locales destinados a cafetería, autoservicio y locales auxiliares (almacén y cocina). FREMAP podrá modificar, añadir y retirar cuantas instalaciones, elementos y objetos decorativos considere oportuno, comunicándose previamente a la empresa adjudicataria.

En el **Anexo IV** se incluyen los planos de la cocina y almacenes actuales.

11.2. Mobiliario

FREMAP se obliga a poner a disposición del adjudicatario el mobiliario que se reseña en el Inventario y que se adjunta como **Anexo II** del presente Pliego de Prescripciones Técnicas. El adjudicatario podrá completar el inventario hasta donde considere oportuno para el servicio. El inventario de los bienes formará parte del contrato que se formalice.

11.3. Enseres y maquinaria

Serán dotados por el adjudicatario en cantidad y calidad adecuadas. Se acompañará inventario en el momento de presentar la oferta y a la formalización del contrato.

En el **Anexo III** del presente Pliego se indica el contenido mínimo de enseres y maquinaria que, obligatoriamente, deberán ser dotados por el adjudicatario. Asimismo, a título informativo, se indica que el actual prestador del servicio dispone de estos elementos en las cantidades que se señalan en el mencionado anexo.

11.4. 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, enseres y maquinaria 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.

En cuanto a las operaciones de limpieza y desinfección deberán efectuarse, como mínimo, las que se especifican a continuación:

- Limpieza y desinfección diaria de los locales de la cafetería / comedor.
- Limpieza y desinfección diaria de plancha, hornos, lavavajillas, cámara de mantenimiento, muebles de cocina, menaje, vajilla, cubertería, tablas de corte, microondas, maquinaria de cafetería y todo el mobiliario de cafetería.
- Limpieza y desinfección semanal de mobiliario del almacén, cámara congeladora con retirada de escarcha y campana extractora.
- Las superficies de las campanas de extracción de humos deberán limpiarse diariamente.
- Los filtros se someterán a los lavados en profundidad necesarios para garantizar las óptimas condiciones de seguridad e higiene de la instalación y será fijada por FREMAP al inicio de los servicios y la freidora cada vez que se le cambie el aceite.
- Limpieza y buen uso de la maquinaria, cámara frigorífica, extractores, utensilios de cocina, etc.
- El adjudicatario presentará, antes de la firma del contrato, un plan de limpieza y desinfección de los locales e instalaciones que deberá ser aprobado por FREMAP y podrá revisarse su cumplimiento de la forma que se considere más conveniente.

11.5. Basuras

El adjudicatario será responsable de la evacuación de los productos de desecho, que deberán ser depositados, previa selección para su reciclaje, en los contenedores municipales destinados para ello (residuos domésticos, papel y cartón, etc.) o en el lugar que FREMAP determine.

El transporte lo realizará el adjudicatario en condiciones, frecuencia, etc. adecuado a las normativas vigentes en su momento.

12. MANTENIMIENTO

El mantenimiento integral de las instalaciones, equipos o maquinaria propiedad de FREMAP **será por cuenta de FREMAP, salvo reparaciones por negligencia o mal uso por parte del adjudicatario**, Entre ellos encontramos, con carácter no exhaustivo:

- Cuadros eléctricos.
- Acometidas de gas natural.
- Fontanerías: grifos, muebles fregaderos y todas las instalaciones de agua.
- Mobiliario que no sea con conexión eléctrica (estanterías, mesas, sillas, carros palilleros, etc.).
- Instalaciones de incendios, alumbrado, bases de enchufe, detección de gas, extracción y climatización.
- Trabajos de reparaciones de albañilería y pintura.
- Cámaras frigoríficas.
- Cuartos de frío.
- Cocina modular.
- Tren de lavado.
- Hornos.
- Mesas calientes, refrigeradas, carros calientes, etc., equipos eléctricos de Cocina.
- En los servicios contratados, todos los equipos de mesas refrigeradas, baños maría, aparatos eléctricos, etc.

El mantenimiento integral de las instalaciones, equipos, maquinaria o enseres que aporte el adjudicatario serán por cuenta del adjudicatario.

13. ANEXOS

ANEXO I

Producto	Estimación 12 meses
AZUCARILLOS	360 unidades
OTROS EDULCORANTES	480 unidades
PASTAS VARIADAS	3 Kg
INFUSIONES	360 unidades

REFRESCOS (33 cl)	144 unidades
LECHE	15 litros
CAPSULAS DE CAFÉ*	2.700 unidades

*La modalidad de café se indicará a la hora de realizar el pedido.

La relación de Anexos de este Pliego de Prescripciones Técnicas que a continuación se describen, se encuentran ubicados dentro de la carpeta con nombre ANEXOS.ZIP (subcarpeta Anexos Técnicos):

ANEXO II Mobiliario objeto del contrato.

ANEXO III Enseres y maquinaria mínimos.

ANEXO IV Plano de la cocina y almacén.

