

Expediente N°. LICIT/99/159/2023/0271

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del servicio de Restauración Colectiva para el Hospital de Barcelona de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social N° 61 sito en C/ Madrazo 6-8, 08006, Barcelona.

ÍNDICE

1. OBJETO	3
2. NORMATIVA DE CARÁCTER TÉCNICO	3
3. ALCANCE DEL SERVICIO	3
3.1 SERVICIO DE RESTAURACIÓN A PACIENTES INGRESADOS	4
3.2 SERVICIO DE COMEDOR EN RÉGIMEN DE AUTOSERVICIO	6
3.3 EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA.....	8
3.4 EXPLOTACIÓN DE MAQUINAS DE VENTA AUTOMÁTICA.....	9
3.5 SERVICIOS ESPECIALES DE RESTAURACIÓN	10
3.6 SERVICIOS CON CANON MÍNIMO	12
4. EJECUCIÓN DEL SERVICIO	12
4.1 PRODUCTOS Y RÉGIMEN ALIMENTARIO.....	12
4.2 MEDIDAS DE HIGIENE Y CONTROL DE CALIDAD	14
4.4 CONDICIONES DE ELABORACIÓN	18
5. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA.....	19
6. SUBROGACIÓN DE PERSONAL.....	20
7. NORMAS PARA EL PERSONAL ADSCRITO AL CONTRATO.....	21
8. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	22
9. INSTALACIONES, SUMINISTROS Y OTRAS CUESTIONES	23
9.1 INSTALACIONES.....	24
9.2 MOBILIARIO	24
9.3 ENSERES.....	24
9.4 AGUA, GAS, ENERGÍA ELÉCTRICA Y LIMPIEZA	24
10. MANTENIMIENTO.....	25
10.1 MANTENIMIENTO GENERAL.....	25
10.2 MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO	25
11. ANEXOS.....	27
ANEXO I: RELACIÓN DE PRODUCTOS FUERA DE LA PENSIÓN ALIMENTICIA	27
ANEXO II: RELACIÓN DE PRODUCTOS Y PRECIOS MÁXIMOS DE LOS PRODUCTOS A SUMINISTRAR EN LA CAFETERÍA	28
ANEXO III: PERSONAL A SUBROGAR.....	31
ANEXO IV: INVENTARIO DEL MOBILIARIO, EQUIPOS Y ENSERES QUE FREMAP PONDRÁ A DISPOSICIÓN DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA.....	32
ANEXO V: MANTENIMIENTOS SOBRE EL MOBILIARIO, EQUIPOS Y ENSERES QUE FREMAP PONDRÁ A DISPOSICIÓN DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA	37

1. OBJETO

El objeto del presente pliego es definir el alcance y condiciones técnicas que regirán la contratación del servicio de Restauración Colectiva para el Hospital de Barcelona de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social Nº 61 sito en C/ Madrazo 6-8, 08006, Barcelona.

Los servicios comprendidos en el objeto del contrato 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 en esta licitación 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 para la prevención de riesgos laborales.
- Normativa laboral vigente y, en particular, los vigentes Acuerdos Laborales, para el Sector de Hostelería, 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.
- Las restantes disposiciones comunitarias, nacionales o autonómicas que sean 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 objeto de contratación tendrá el siguiente alcance:

- **Servicio de restauración a pacientes ingresados.**
- **Servicio de comedor, en régimen de autoservicio.**
- **La explotación del servicio de cafetería.**
- **La explotación de máquinas de venta automática.**
- **Servicios especiales de restauración.**

El número anual orientativo de los diferentes servicios reflejados en este punto son consumos orientativos según la situación actual del hospital y su actividad normalizada. Las peticiones se harán de forma gradual por el Hospital de FREMAP, 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

3.1.1 ALCANCE DEL SERVICIO

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	HORA DE INICIO	PENALIZACIÓN A PARTIR DE LA HORA
DESAYUNO	8:00	8:20
COMIDA	13:00	13:20
MERIENDA	17:00	17:20
CENA	20:00	20:20

El incumplimiento de estos horarios podrá suponer la imposición de las faltas y/o penalidades previstas en la carpeta comprimida de Anexos, en el Anexo III Penalidades y resolución del contrato.

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

La empresa adjudicataria se comprometerá a prestar el servicio de restauración de barquetas y de pensiones completas a los pacientes ingresados en el hospital de Barcelona de FREMAP. Las barquetas tienen lugar cuando se producen ingresos de pacientes no programados para intervención quirúrgica, urgencias, etc. Del mismo modo, se entenderá por pensión completa la prestación del servicio de desayuno, comida, merienda y cena a los pacientes ingresados.

Tabla 2: Volumen de la prestación del servicio a pacientes ingresados

SERVICIOS A PACIENTES	Nº DE SERVICIOS ANUALES ESTIMADOS
DESAYUNO	5.800
COMIDA	6.000
MERIENDA	5.640
CENA	5.640
BARQUETAS*	240

3.1.2 CONTENIDO Y COMPOSICIÓN

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.
 - A escoger entre:
 - Un bocadillo grande.
 - Tostadas con aceite o con tomate, fiambre o membrillo.
 - Bollería artesanal.
- 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.
 - A escoger entre:
 - Un bocadillo grande.
 - Tostadas con aceite o con tomate, fiambre o membrillo.
 - Bollería artesanal.
- 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 50cl.
- Barquetas

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 del hospital. 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 50cl.
- Una sopa o crema.

- Un plato de pescado o carne con guarnición
- Un pan estuchado de 80gr.
- Un postre lácteo o fruta.

3.1.3 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. El hospital, si así lo decide, podrá modificar la rotación y variar la concreta de los platos o menús comunicándose al adjudicatario con antelación suficiente.

3.1.4 MENÚS ESPECIALES Y POR PRESCRIPCIÓN MÉDICA

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

Si se considera necesario, FREMAP podrá añadir otras dietas especiales a lo largo de la duración del contrato.

3.1.5 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

3.2.1 ALCANCE DEL SERVICIO

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 del servicio de comedor

SERVICIO DE COMEDOR	HORA DE INICIO	HORA FIN
COMIDA	13:30	16:00
CENAS*	CERRADO	CERRADO

*No se prestará servicio de comedor en la hora de cenas, sirviéndose únicamente las cenas para 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.

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

TIPO DE SERVICIO	Nº SERVICIOS ANUALES ESTIMADOS
COMIDA*	4.320
CENAS PARA EL PERSONAL DE GUARDIA	1.200

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

3.2.2 SERVICIOS ADICIONALES DE COMEDOR

FREMAP permitirá al adjudicatario, como servicio adicional, la posibilidad de ofrecer el servicio de comedor en régimen de autoservicio durante las comidas 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. Del mismo modo, en caso necesario, se establecerán turnos a efectos de organizar la ocupación del comedor.

3.2.3 CONTENIDO Y COMPOSICIÓN

- Primer plato:
 - o Dos opciones como mínimo (variado y equilibrado) o bien un plato de ensalada mixta o gazpacho o sopa o crema.
- Segundo plato:
 - o 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.
- 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 una botella de agua mineral de 50cl, ya que en el comedor se dispondrá de una fuente de agua.

3.2.4 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. El hospital, si así lo decide, podrá modificar la rotación y variar la concreta de los platos o menús comunicándoselo al adjudicatario con antelación suficiente.

3.3 EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA

3.3.1 ALCANCE DEL SERVICIO

La empresa adjudicataria se compromete a realizar la explotación del servicio de cafetería en el hospital de Barcelona de FREMAP. En el Anexo II Relación de productos y precios máximos de los productos a suministrar en la cafetería del presente pliego 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 los usuarios (el detalle de los precios se refleja en el Anexo II del presente pliego).

Tabla 5: Horario del servicio de cafetería

SERVICIO DE CAFETERÍA	HORA DE INICIO	HORA FIN
DE LUNES A VIERNES (De forma ininterrumpida)	7:30	19:00

* 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 si se considera necesario.

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 de facturación estimada suponga ningún compromiso ni obligación para FREMAP. Del mismo modo, estos datos no podrán utilizarse para eventuales reclamaciones por parte del adjudicatario en el caso de que variasen durante la vigencia del contrato.

Tabla 6: Facturación estimada por la explotación del servicio de cafetería

FACTURACIÓN ANUAL ESTIMADA	EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA
IMPORTE ANUAL, IMPUESTO/S INDIRECTO/S NO INCLUIDO/S	25.200€

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

3.3.2 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.

Se fijarán precios diferentes para personal de FREMAP-contratas, y personal externo a FREMAP que deberán ser en todo caso inferiores sobre el precio de venta al público como queda reflejado en el Anexo

II. Si se considera necesario, FREMAP podrá modificar los precios avisando previamente a la empresa adjudicataria.

3.4 EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS DE VENTA AUTOMÁTICA

3.4.1 ALCANCE DEL SERVICIO

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.

Tabla 6: Facturación estimada por la explotación de máquinas de venta automática

FACTURACIÓN ANUAL ESTIMADA	EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE MÁQUINAS DE VENTA AUTOMÁTICAS
IMPORTE ANUAL, IMPUESTO/S INDIRECTO/S NO INCLUIDO/S	3.800€

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

3.4.2 CONTENIDO Y COMPOSICIÓN

La empresa adjudicataria se encargará de que los alimentos líquidos y sólidos que se expendan se encuentren 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, la reparación y limpieza de las máquinas para mantenerlas en un estado apropiado de pulcritud y su 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 para la colocación de las máquinas, de la toma de corriente eléctrica y de la toma de agua y saneamiento, cuando estas sean posibles. El consumo eléctrico y de agua serán por cuenta de FREMAP.

Tabla 7: Dotación mínima y tipología de máquinas de venta automática a instalar

TIPO DE MAQUINA	DOTACIÓN MÍNIMA
MÁQUINAS DE AGUA DE 1,5L	2
REFRESCOS	1
CAFÉ Y BEBIDAS CALIENTES	2
APERITIVOS Y SNACKS	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 de productos saludables:

- En las máquinas expendedoras de refrescos se deberán ofertar zumos, refrescos o bebidas bajas en azúcares, o sin azúcares añadidos, exentas de contenidos de grasas saturadas. Del mismo modo, podrán ofertarse productos libres de gluten o probióticos.
- En las 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.

Del mismo modo, la empresa adjudicataria facilitará tarjetas recargables al personal de FREMAP y de las contratas.

Los precios ofertados en las máquinas expendedoras no podrán ser inferiores a los precios de la cafetería (ver Anexo II del preste pliego) y las máquinas deberán permitir el pago en metálico y con tarjeta bancaria a los usuarios.

3.5 SERVICIOS ESPECIALES DE RESTAURACIÓN

3.5.1 SERVICIOS ESPECIALES DE DESAYUNO/MERIENDA

Se integran en 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 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 de la empresa adjudicataria subirá dichas dotaciones de desayunos y meriendas a la zona indicada.

Además, se incluyen los desayunos realizados en el área del comedor del hospital, o en otras zonas designadas a tal efecto para el personal en formación, jornadas de trabajo, reuniones, etc. En este caso la petición se hará con la antelación suficiente a la fecha, indicándose el número estimado de servicios, hora y lugar.

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

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

Tabla 8: Número de servicios especiales de desayuno/merienda estimados

TIPO DE SERVICIO	Nº DE SERVICIOS ANUALES ESTIMADOS
DESAYUNO/MERIENDA PERSONAL QUIRÓFANO	6.240
DESAYUNO GUARDIA	360

- Contenido y composición del desayuno/merienda personal de quirófono 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:
 - Una pieza de bollería (fresca, magdalenas, biscotes, etc.) o cereales.
 - Yogur.
 - Fruta del tiempo.

3.5.2 SERVICIOS ESPECIALES CON CAMARERO O SERVICIO DE BUFFET ASISTIDO

Este servicio incluye 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 9: Número de servicios especiales de comida con camarero estimados

TIPO DE SERVICIO	N.º SERVICIOS ANUALES ESTIMADOS
SERVICIO DE COMIDA CON CAMARERO – OPCIÓN A	40
SERVICIO DE COMIDA CON CAMARERO – OPCIÓN B	20

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

- Opción A, formada por:
 - o Tres entrantes variados (fríos y calientes) tales como: surtido de embutidos, tortilla de patata, etc.
 - o Un plato principal.
 - o Fruta del tiempo y lácteos.
 - o Bebida (agua, refrescos, cerveza sin alcohol, cerveza normal, vino, etc.).
 - o Pan.
 - o Café o infusión
- Opción B, formada por:
 - o Dos Entrantes variados (fríos y calientes) tales como: surtido de embutidos, tortilla de patata, etc.
 - o Dos platos principales.

- Fruta del tiempo y lácteos.
- Bebida (agua, refrescos, cerveza sin alcohol, cerveza normal, vino, etc.).
- Pan.
- Café o infusión.

3.6 SERVICIOS CON CANON MÍNIMO

En el caso de las pensiones completas a los pacientes del hospital, de las comidas de personal y del servicio especial de desayuno/merienda, FREMAP ha establecido un “número suelo” de 14 pensiones, 11 comidas y 14 servicios especiales respectivamente.

Esto significa que, si en algún mes durante la duración inicial del contrato o en su eventual prórroga, no se alcanzase el número estimado mensual, FREMAP abonará la diferencia de facturación en ese mes hasta alcanzar dicho “número suelo”. Por ejemplo, si en marzo de 2025 el número de pensiones ha sido de 13, FREMAP abonará en todo caso la facturación correspondiente al número suelo de ese mes, 14 pensiones.

Por tanto, FREMAP garantiza una facturación mínima mensual para el adjudicatario en el servicio de restauración para pacientes, en el servicio de comidas de personal y en el servicio especial de desayuno/merienda.

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 de 2025 se realizan 16 pensiones completas a los pacientes del hospital, FREMAP abonará la facturación correspondiente a esas 16 pensiones).

4. EJECUCIÓN DEL SERVICIO

El adjudicatario deberá cumplir todas condiciones que garanticen la calidad de los productos a suministrar como, por ejemplo, la forma de presentación, la uniformidad en la elaboración, variedad y rotación de menús, y las garantías higiénico sanitarias legales y 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 que se suministren deberán ser de primera calidad y de 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:**
 - o Comida (dieta basal): incluir como mínimo: sopas, purés, ensaladas, arroz, pasta, legumbres, huevos, verduras y patatas. Las comidas deberán alternarse para que no se repitan más de dos veces en la misma semana. En caso de que en una semana se sirva dos veces la misma comida, deberán prepararse de manera diferente, por ejemplo, un día se sirve pasta con tomate y atún y otro día de la misma semana ensalada de pasta.
 - o Cena (dieta basal): igual que en el caso del primer plato de las comidas, pero excluyendo legumbres.
- **Segundos platos:**
 - o Comida y cena (dieta basal): incluirán como mínimo huevos, carne y/o pescado.
 - o Peso aproximado de producto de 140gr, con margen de +/- 10%.
 - o Deberán incluir guarnición.
- **Postres (dieta basal):**
 - o 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.
 - o 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. El tipo de carne deberá alternarse para que no se repitan más de dos veces en la misma semana. En caso de que en una semana se sirva dos veces el mismo tipo de carne, deberán prepararse de manera diferente.
- **Pescados:** Deberá servirse al menos cuatro veces a la semana y, en dos ocasiones, al menos, será fresco (salmón, merluza, bacalao, atún, boquerones, acedias, caballa, lubina, fileteado de pescado blanco, etc.).
- **Huevos:** No deben incluirse huevos más de cuatro veces a la semana y deben estar preparados de diferente manera.

Se deberán combinar los diferentes platos de forma que pueda escogerse entre carne, huevo y pescado como segundo y entre platos diferentes como primeros. La empresa adjudicataria se compromete a su vez a ofrecer diariamente la opción de pollo, ternera y pescado a la plancha como segundo plato opcional.

Del mismo modo, se propondrán menús regionales e internacionales trimestrales en el comedor, que se comunicarán a FREMAP con la antelación suficiente para notificarlo.

Por otra parte, la empresa adjudicataria se compromete a ofrecer otros menús adaptados a pacientes con peculiaridades en su tratamiento o por motivos de creencias religiosas y/o costumbres alimenticias.

Para los días de Nochebuena, Navidad, Sant Esteve, Nochevieja, Año Nuevo y el día de los Reyes Magos, se deberá presentar para su aprobación previa un menú especial destinado a los pacientes que puedan estar ingresados y a su acompañante, y al personal que esté trabajando en el Centro. Existirá la posibilidad de extender el menú especial a los familiares del personal que estén trabajando en el centro y el de las contratadas que se encuentren 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 se prepararán con las 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. Estos deberán ser retirados para su reciclaje y se deberá acreditar periódicamente dicha segregación.
- Las comidas de la dieta triturada deben prepararse, en todas las ocasiones, inmediatamente antes de ser consumidas. No se permite su conservación.
- El pan, las galletas, la bollería y cualquier producto que se adquiera elaborado para consumir directamente, deberá presentarse en el envoltorio individual en el que constará la fecha de caducidad.
- Las bandejas isotérmicas de comida deberán presentarse con cubertería completa y servilleta, por cuenta del adjudicatario, todo estuchado con envoltorio hermético y precintado, figurando el anagrama/logo corporativo de FREMAP.
- La cubertería no será desechable excepto en los casos que determinen los servicios médicos. Se garantizará y asegurará, igualmente, la adecuada temperatura de las comidas en el momento que estas son servidas.

4.2 MEDIDAS DE HIGIENE Y CONTROL DE CALIDAD

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

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

Controles

- Mensualmente se realizará, por una empresa ajena a la organización del adjudicatario, y por cuenta de éste, un análisis bacteriológico de dos alimentos y dos superficies de la cocina.

- Análisis bacteriológico de alimentos: Se deberán efectuar como mínimo las siguientes determinaciones:
 - Microorganismos aerobios mesófilos.
 - Enterobacterias.
 - Escherichia coli.
 - Salmonella/sigella.
 - Staphylococcus aureus.

Los resultados de este análisis se emitirán al responsable designado por la Dirección del Centro, respetando en todo momento la debida confidencialidad. Del mismo modo, 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 los análisis por una empresa ajena y acreditada para dichos controles.

- Análisis en superficies: Se hará un recuento de aerobios. Si este análisis detectara alguna incidencia que impidiera confeccionar las dietas en los locales de cocina, la empresa dispondrá las medidas para la inmediata corrección y para la continuidad del servicio, que en modo alguno podría interrumpirse.
- Se deberá llevar un registro específico de los controles 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 asumirá 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 vean afectados 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 como mínimo lo siguiente:

- Equipos, instalaciones, aparatos y utensilios de cocina instalados en cocina y cafetería incluyendo sillas y mesas.
- Lavado completo de vajillas, bandejas, carros de distribución, cubos de basura, etc.
- Limpieza de las instalaciones de cocina (suelos, ventanas, puertas, paredes, 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; y los platos, se repasarán 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.

No se deberá 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 manipularán 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. 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 se les autorice 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.
- Se deberá garantizar las condiciones ambientales de las cámaras frigoríficas y de los aparatos de control correspondientes durante todo el ciclo de los alimentos.
- 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 realizará 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 del almacenamiento de los alimentos preparados.

En lo relativo a la gestión de residuos:

- La empresa adjudicataria será 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 se situará en una zona apartada 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 la 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 deba 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 la salud de los manipuladores y de su formación en higiene alimentaria específica a su actividad profesional.

4.4 CONDICIONES DE ELABORACIÓN

- Las operaciones de elaboración se llevarán a cabo en condiciones higiénicas, separadas del bloque de cocina, y garantizando 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.
- Los productos almacenados que vayan a consumirse en caliente dispondrán 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 se realizarán con huevo fresco, sino 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 los menús.
- Solo podrán acceder a los locales de cocina 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:

- 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 el hospital, la rotulación de las cartas de productos, listas de precios y menús deberán cumplir la normativa vigente en materia de comunicaciones. La rotulación deberá hacerse en castellano y 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 cualquier otro que se necesite emplear en casos excepcionales.
 - o La organización y asignación de trabajadores en 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.
- Se deberá aportar en la fecha acordada por FREMAP al inicio del contrato, la siguiente información relativa a los productos que se servirán en el comedor:
 - 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.
- Si se considera necesario, FREMAP podrá hacer encuestas de satisfacción.

- La empresa adjudicataria deberá realizar un control de mermas a partir de las bandejas retiradas de los pacientes ingresados, para poder 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 son precisos- 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.

Finalmente, la empresa adjudicataria pondrá a disposición de FREMAP una persona que actúe como interlocutor del adjudicatario con FREMAP para la gestión del contrato. Sus funciones se detallan a continuación:

- Será responsable de la labor de coordinación entre FREMAP y la empresa adjudicataria para evitar discordancias y cumplir de manera eficiente el contrato.
- Será responsable del correcto seguimiento del contrato en todas sus etapas.
- Será responsable de la resolución en primera instancia de cualquier tipo de incidencia y/o petición que surja a lo largo del contrato.

La empresa adjudicataria se compromete a mantener al interlocutor durante todas las fases del contrato, debiendo comunicar a FREMAP cualquier modificación respecto a este.

6. SUBROGACIÓN DE 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 de este mismo pliego.

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 10: Personal necesario para cubrir el servicio objeto de contrato

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
SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS	MAÑANA	COCINERO/A
		AUXILIAR SERVICIO DE LIMPIEZA
	TARDE	COCINERO/A
		AUXILIAR SERVICIO DE LIMPIEZA

- **Cocineros, ayudantes de Cocina, camareros y auxiliares de cafetería:** Deberán tener al menos tres años de experiencia en el sector objeto el contrato.

7. NORMAS PARA EL PERSONAL ADSCRITO AL CONTRATO

La empresa adjudicataria deberá asegurarse de que el personal a su cargo y los proveedores 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 suministrarán los 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. Antes de la adjudicación del contrato, el licitador 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 del 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 el personal siempre con 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 horas de antelación informando de los datos del personal sustituto y facilitando la documentación administrativa y de Prevención de RR.LL. precisa.

El incumplimiento de estas obligaciones podrá suponer la imposición de las faltas y/o penalidades previstas en la carpeta comprimida de Anexos, en el Anexo III Penalidades y resolución del contrato.

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 hospital o de la persona designada para ello. 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 LABORALES

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. Así mismo 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*. Este documento 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 deberá 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 la comprobación del 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.

9. INSTALACIONES, SUMINISTROS Y OTRAS CUESTIONES

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.

9.1 INSTALACIONES

FREMAP pondrá a disposición del adjudicatario los locales destinados a cafetería, comedor, autoservicio, cocina y locales auxiliares (almacenes, etc.). A su vez, FREMAP podrá modificar, añadir y retirar cuantas instalaciones, elementos y objetos decorativos considere oportuno, comunicándosele 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. 1021/2022).

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.

9.2 MOBILIARIO

FREMAP pondrá a disposición del adjudicatario el mobiliario que se reseña en el Anexo IV: Inventario del mobiliario, equipos y enseres que FREMAP pondrá a disposición de la empresa adjudicataria. 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 propuesta por el adjudicatario en estos elementos deberá ser notificada previamente a FREMAP y será a cargo de la empresa adjudicataria salvo que se acuerde lo contrario.

9.3 ENSERES

El listado de enseres se encuentra detallado en el Anexo IV: Inventario del mobiliario, equipos y enseres que FREMAP pondrá a disposición de la empresa adjudicataria. Estos 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. La empresa adjudicataria dispondrá de máximo un mes desde la solicitud para llevar a cabo la renovación de los enseres. La vajilla llevará el logotipo de FREMAP serigrafiado.

9.4 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 y enseres corresponderá al adjudicatario. La limpieza y desinfección de los locales de cocina, 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 de los elementos incluidos en el Anexo IV 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 que debe realizarse sobre el mobiliario, equipos y enseres que FREMAP pondrá a disposición de la empresa adjudicataria se encuentra recogido en el Anexo V del presente pliego y serán por cuenta del adjudicatario de acuerdo con 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 el hospital.

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:

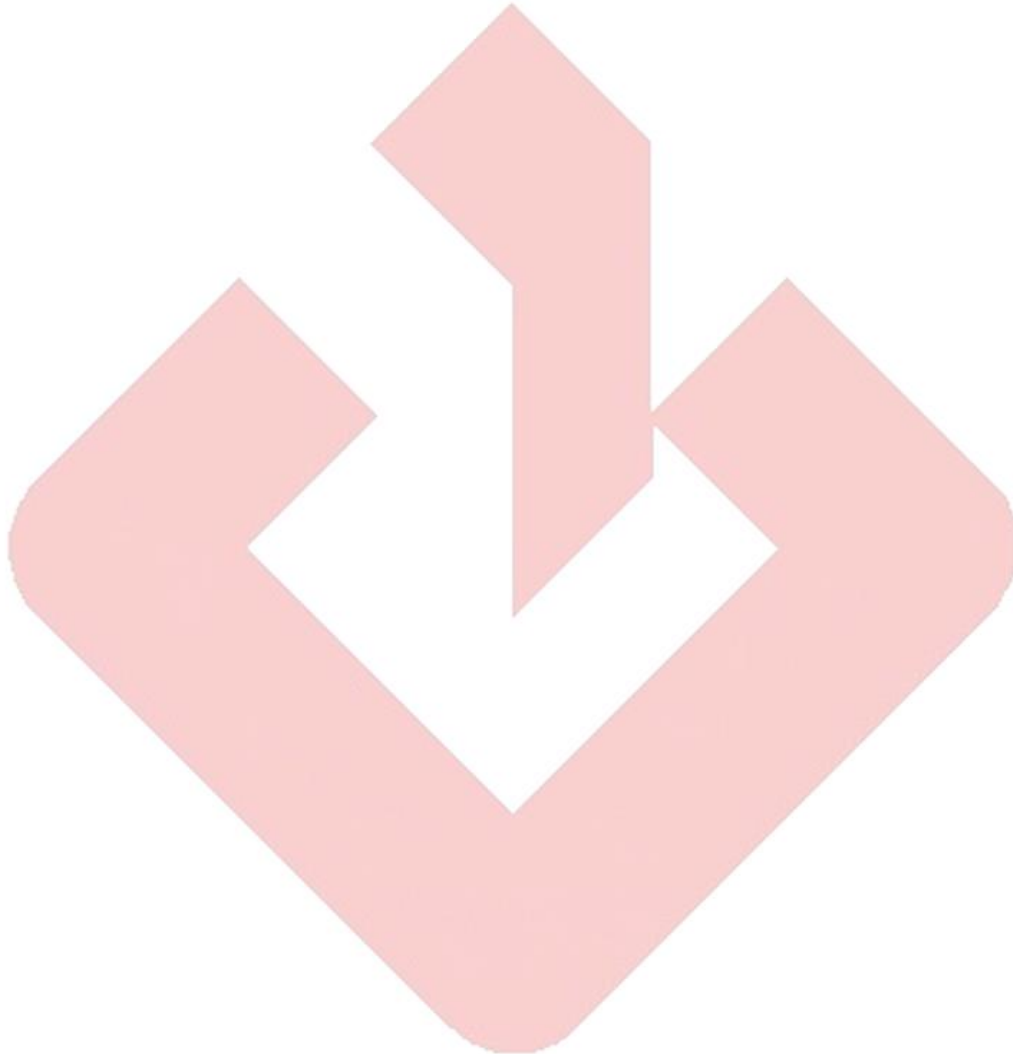
Serán por cuenta del adjudicatario todas las reparaciones y averías de los equipos adscritos al servicio, incluyendo las piezas.

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.

FREMAP se compromete a mantener actualizados los Anexos IV y V del presente pliego.



11. ANEXOS

ANEXO I: RELACIÓN DE PRODUCTOS FUERA DE LA PENSIÓN ALIMENTICIA

PRODUCTOS FUERA DE LA PENSIÓN ALIMENTICIA	
PRODUCTO	PRECIO SIN IVA
Agua 0,5l	0,39 €
Galletas paquete (4 uds)	0,12 €
Garrafa de agua 18,9l	6,75 €
Leche individual 0,20cl	0,87 €
Zumo 0,20 cl brick	0,60 €
Agua de 1,5l	0,57 €
Mermelada de melocotón	0,21 €
Manzanilla	0,14 €
Tila	0,12 €
Descafeinado en sobres	0,11 €
Tostadas (2 uds)	0,11 €

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:

TIPO DE SERVICIO	VALOR ESTIMADO ANUAL SIN IMPUESTO/S INDIRECTO/S
ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS FUERA DE LA PENSIÓN ALIMENTICIA	2.040,00€

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 como se muestra en la tabla a continuación. Estos precios se podrán modificar cuando se requiera por FREMAP, previo aviso a la empresa adjudicataria.

ARTÍCULOS CAFETERÍA	PRECIO DE VENTA AL PERSONAL POR UNIDAD	PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO POR UNIDAD
Croissant artesano	0,80 €	1,00€
Croissant de chocolate	1,20 €	1,45€
Donut azúcar	0,75 €	0,90€
Donut chocolate	0,85 €	1,00€
Ensamada	0,90 €	1,10€
Magdalenas cuadradas	0,70 €	0,85€
Palmera chocolate	1,15 €	1,40€
Palmera huevo	1,60 €	1,95€
caña crema 105 gr	1,05 €	1,25€
Caña cabello 105gr.	1,20 €	1,45€
Baguette serrana con tomate	3,35 €	4,00€
Bocadillo atún	3,40 €	4,00€
Bocadillo Bacon con queso	3,00 €	3,60€
Bocadillo chorizo	2,45 €	2,95€
Bocadillo lomo con queso	3,20 €	3,85€
Bocadillo vegetal con atún	3,40 €	4,10€
Bocadillo york	2,25 €	2,70€
Bocadillo Tortilla	2,00 €	2,40€
Bocadillo york/queso	2,80 €	3,35€
Bocadillo Bacon	2,50 €	3,00€
Bocadillo tortilla francesa	2,00 €	2,40€
Bocadillo lomo	2,70 €	3,25€
Bocadillo queso	2,40 €	2,90€
Bocadillo tortilla francesa con extra	2,60 €	3,15€
Pincho tortilla	2,50 €	3,00€
Pulga de lomo	1,35 €	1,65€
Pulga de chorizo	1,25 €	1,50€
Pulga de jamón	1,70 €	2,05€
Pulga de jamón york y queso	1,40 €	1,70€
Pulga de atún	1,70 €	2,05€
Pulga de lomo y queso	1,60 €	1,95€
Pulga de Bacon	1,25 €	1,50€

Pulga de Bacon y queso	1,50 €	1,80€
Pulga jamón dulce	1,15 €	1,38€
Pulga de queso de barra	1,20 €	1,45€
Pulga lomo, queso, tomate	1,60 €	1,95€
Agua 33cl	0,55 €	0,65€
Agua 50cl	0,75 €	0,90€
Agua con gas	1,20 €	1,45€
Agua font vella pet 1,5L.	1,00 €	1,20€
Batido chocolate	1,40 €	1,70€
Cerveza sin alcohol	1,20 €	1,45€
Refresco cola lata	1,10 €	1,35€
Refresco cola light lata	1,10 €	1,35€
Refresco cola Zero lata	1,10 €	1,35€
Refresco limón lata	1,10 €	1,35€
Refresco naranja lata	1,10 €	1,35€
Tónica lata 33cl.	1,10 €	1,35€
Zumo vida melocotón vidrio 20cl no rellenable	1,10 €	1,35€
Zumo vida naranja vidrio 20cl no rellenable	1,10 €	1,35€
Zumo vida piña vidrio 20cl no rellenable	1,10 €	1,35€
Zumo de naranja natural	3,50 €	4,20€
Zumo de naranja natural pequeño	2,50 €	3,00€
Té frio lata	1,56 €	1,90€
Aceite sobre 10cl	0,45 €	0,55€
Kétchup sobre 12gr.	0,30 €	0,35€
Mahonesa sobre	0,30 €	0,35€
Mermelada de melocotón 20gr	0,30 €	0,35€
Miel monodosis	0,50 €	0,60€
Panecillo 55gr.	0,35 €	0,45€
Suplemento tomate	0,30 €	0,35€
Suplemento hielo	0,15 €	0,20€
Suplemento vaso	0,15 €	0,20€
Suplemento leche	0,35 €	0,40€
Suplemento embutido	0,50 €	0,60€
Mantequilla micro 10 gr.	0,25 €	0,30€
Café americano mediano	0,90 €	1,10€
Café con leche mediano	1,00 €	1,20€
Café cortado	0,80 €	1,00€
Café descafeinado maquina c/leche	1,00 €	1,20€
Café solo	0,70 €	0,85€

Descafeinado (sobre)	0,70 €	0,85€
Café solo descafeinado	0,80 €	1,00€
Café cortado descafeinado	0,80 €	1,00€
Descafeinado con leche	1,00 €	1,20€
Cola cao	1,25 €	1,50€
Vaso de leche	0,80 €	1,00€
Manzanilla	0,70 €	0,85€
Menta poleo	0,70 €	0,85€
Té	0,70 €	0,85€
Tila	0,70 €	0,85€

Nota: Para la definición de los artículos de cafetería anteriores, puede darse el caso que se haya empleado de manera excepcional la referencia a una marca o producto concreto, no obstante, dicha mención es puramente orientativa, sin que excluya o impida la utilización de otros productos de similares propiedades y, la existencia de otros mecanismos para permitir el acceso a la licitación de cualquier interesado, impiden que dicha actuación acarree la medida extrema de la anulación del Pliego de Prescripciones Técnicas.

ANEXO III: PERSONAL A SUBROGAR

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

PERSONAL PARA SUBROGAR				
EMPLEADO	CATEGORÍA PROFESIONAL	CONTRATO	FECHA DE ANTIGÜEDAD	Nº HORAS SEMANALES
1	CAMARERO/A	100	24/08/1993	40
2	COCINERO/A	189	12/03/2024	40
3	COCINERO/A	100	18/03/2015	40
4	COCINERO/A	510	29/05/2024	30
5	AUX.SERV. LIMPIEZA	100	07/06/2004	40

*Durante la duración del contrato el personal subrogado podrá sufrir modificaciones. FREMAP se compromete a informar a la empresa adjudicataria de estas modificaciones.

**Previo aviso a la empresa adjudicataria, FREMAP podrá requerir que durante algunas fechas determinadas se incluya en la plantilla personal no subrogado. Este personal adicional será a cargo de la empresa adjudicataria salvo acuerdo en contrario.

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

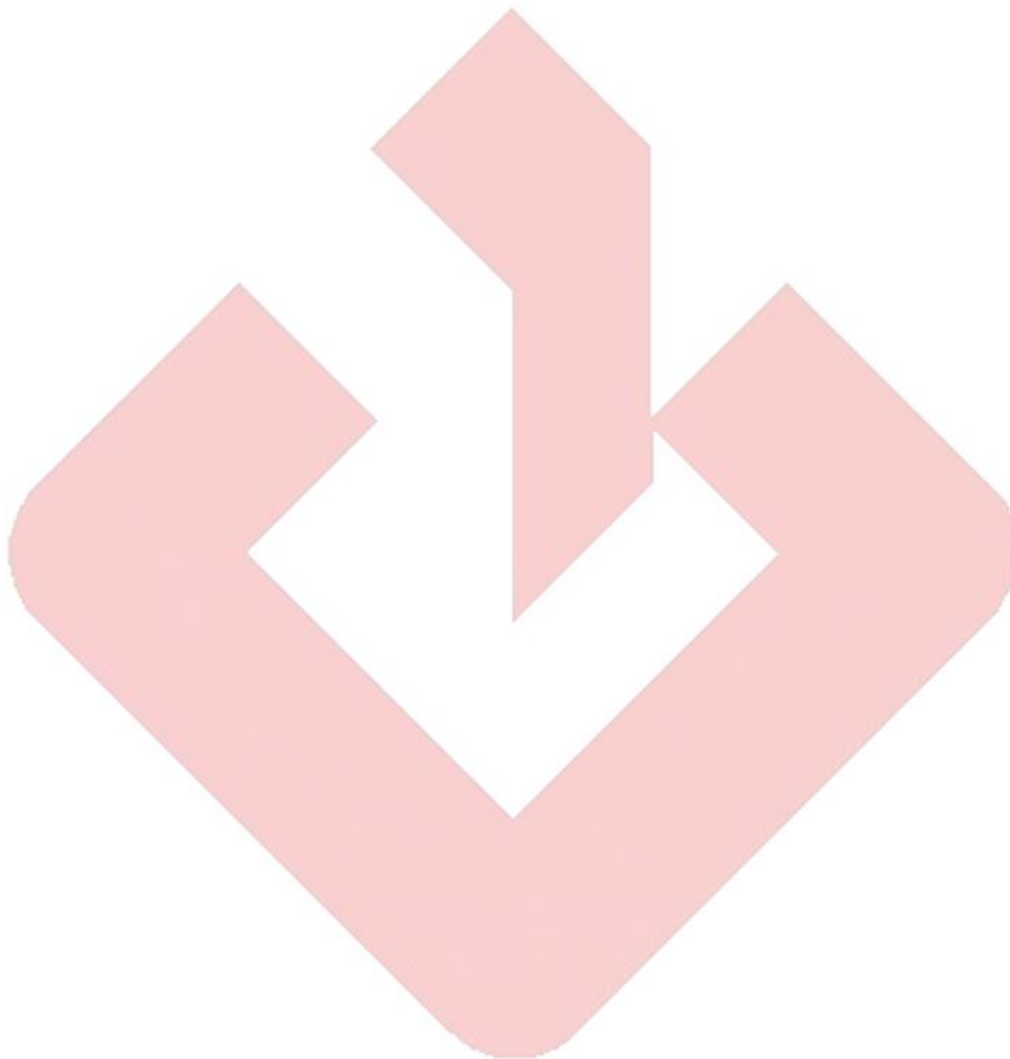
Etiqueta /Código de Barras Fremap	Descripción	Ubicación	Fecha Alta
-	5 CESTAS BOLS DE PORCELANA	COCINA	31/12/2005
-	5 CESTAS BOLS DE PORCELANA	COCINA	31/12/2005
-	5 CESTAS BOLS DE PORCELANA	COCINA	31/12/2005
-	5 CESTAS BOLS DE PORCELANA	COCINA	31/12/2005
276748	ABATIDOR DE TEMPERATURA MOD HCM-101-35	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 CARNE Y PESCADO	31/12/2005
290233	ARMARIO FRIGORIFICO MOD AGN-702	COCINA, ZONA PREPARACIÓN CARNE Y 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
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



ANEXO V: MANTENIMIENTOS SOBRE EL MOBILIARIO, EQUIPOS Y ENSERES QUE FREMAP PONDRÁ A DISPOSICIÓN DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA

Equipos sujetos a mantenimiento correctivo y/o preventivo

Etiqueta /Código de Barras FREMAP	EQUIPO/INSTALACIÓN	OBSERVACIONES	UBICACIÓN	MODIFICACIONES	FECHA ALTA	MANTENIMIENTO CORRECTIVO	MANTENIMIENTO PREVENTIVO
276748	ABATIDOR DE TEMPERATURA MOD HCM-101-35		COCINA	MOD HCM-101-35	-	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
				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	-
			COMEDOR		31/10/1986	X	-

258252	CARRO DE COMEDOR						
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
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	CONVOTHER M 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) COMEDOR (MICROONDAS)		06/10/1988 31/12/1993	X	-
219009	MESA AUXILIAR RUEDAS BALDA METAL					X	-
309827	MUEBLE BUFFET				31/12/2005	X	-

205482	PICADORA DE CARNE		COCINA	ALMACEN -4 30/09/199 SOTA-2 1		X	-
290204	SARTEN BASCULANTE A GAS		COCINA	JEMI SERIE 900 SB-90	31/12/2005	X	ANUAL
309828	TRANSPORTADOR DE CORREAS		COCINA		31/12/2005	X	ANUAL
320732	TUNEL DE LAVADO MOD A-1500-T		COCINA	JEMI	31/12/2005	X	ANUAL
309826	VITRINA SELF REFRIGERADA		COMEDOR		31/12/2005	X	ANUAL

