

Expediente Nº. LICT/99/158/2023/0241

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 ESPECIALES	3
3.2 SERVICIO DE COMEDOR (COMIDAS)	4
3.3 SERVICIO DE COMEDOR (DESAYUNOS)	6
3.4 OTROS SUMINISTROS	7
4. EJECUCIÓN DEL SERVICIO	7
4.1 RÉGIMEN ALIMENTICIO:	8
4.2 MEDIDAS DE HIGIENE Y CONTROL DE CALIDAD	10
4.3 CONSIDERACIONES ESPECIALES SOBRE ALIMENTOS	11
5. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA	12
6. ADSCRIPCIÓN DE MEDIOS HUMANOS	12
7. ADSCRIPCIÓN DE MEDIOS MATERIALES	13
8. SUBROGACIÓN DEL PERSONAL	14
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	15
11.4 AGUA, GAS, ENERGÍA ELÉCTRICA Y LIMPIEZA	16
11.5 BASURAS	17
12. MANTENIMIENTO	17
13. ANEXOS	18
ANEXO I: CONSUMOS ANUALES ESTIMADOS	18
ANEXO II: PLANOS DE COCINA Y ALMACÉN	19
ANEXO III: INVENTARIO MOBILIARIO	20
ANEXO IV: INVENTARIO ENSERES	21

1. OBJETO

El objeto de la presente licitación es definir el alcance y condiciones técnicas que regirán 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.

Los servicios comprendidos en el objeto del presente contrato serán el servicio de comedor (desayunos y comidas) en régimen de autoservicio para los empleados y visitantes autorizados, los servicios especiales, el servicio de cafetería con y sin camarero, y el suministro de autoconsumo (café, azucarillos, sacarina, leche, infusiones, etc.).

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 Acuerdo Laboral vigente de ámbito estatal para el Sector de Hostelería en lo referente a subrogación del personal.
- Disposiciones autonómicas, comunitarias o nacionales 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 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.

3.1 SERVICIOS ESPECIALES

Este tipo de servicios están destinados a eventos especiales y/o extraordinarios. El servicio será realizado por personal preparado, con el uniforme adecuado para cada ocasión y en el lugar de la Sede Social indicado en cada caso. Estos servicios tendrán una duración aproximada de 5 horas, en la franja horaria de 9:00 a 14:00, si bien podrá variar si FREMAP lo considera necesario.

El número de comensales dependerá de las necesidades de FREMAP y deberá ser avisado con antelación suficiente para poder prestar el servicio.

Las estimaciones anuales de estos servicios son:

- Servicio especial de cafetería sin camarero: Se estiman un total de 120 comidas anuales.
- Servicio especial de cafetería con camarero: Se estiman un total de 520 comidas anuales.

En agosto de 2025 y en el mes de agosto de las respectivas prórrogas de esta licitación no se prestará ningún servicio especial de cafetería.

El contenido de estos servicios será:

- El servicio especial de cafetería sin camarero incluirá:
 - Leche, café, zumo natural e infusiones.
 - Pastas y/o mini bollería.
- El servicio especial de cafetería con camarero incluirá:
 - Tabla de embutidos ibéricos.
 - Tortilla de patata.
 - Mini bollería variada.
 - Mini saladitos variados.
 - Fruta cortada.
 - Agua.
 - Café, zumo natural e infusiones.
 - Leche y otros lácteos.

FREMAP podrá modificar el contenido de estos servicios, previo aviso a la empresa adjudicataria.

3.2 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 recoger 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. 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.

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 está en torno a 90 plazas y el tiempo estimado para las comidas es de 40 minutos.

A modo informativo se ha realizado una estimación del número de comensales anuales:

MES	N.º ESTIMADO COMENSALES
ENERO	2.130
FEBRERO	2.390
MARZO	1.870
ABRIL	2.245
MAYO	1.480
JUNIO	2.330
JULIO	1.230
AGOSTO	---
SEPTIEMBRE	1.955
OCTUBRE	2.100
NOVIEMBRE	1.930
DICIEMBRE	1.340
TOTAL	21.000

En agosto de 2025 y en el mes de agosto de las respectivas prórrogas de esta licitación no se prestará ningún servicio especial de comedor.

La estimación se ha realizado en base al historial de los últimos años, sin que en ningún caso la cantidad indicada en la tabla 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 varían durante la vigencia del contrato.

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.

El servicio de comedor 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 de 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 Wellness” que deberá reunir las características de calidad, variedad y frecuencia especificadas en el punto 4.1. Se estima que se solicitarán aproximadamente 30 “menú Wellness” al mes.

3.3 SERVICIO DE COMEDOR (DESAYUNOS)

La empresa adjudicataria deberá poner a disposición de los usuarios un servicio de desayuno, teniendo en cuenta la entrada de comensales entre las 8:30 y las 11:00 horas.

El personal 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 120 (2.460 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 está en torno a 90 plazas y el tiempo estimado para los desayunos es de 20 minutos.

En agosto de 2025 y en el mes de agosto de las respectivas prórrogas de esta licitación no se prestará ningún servicio especial de comedor (desayunos).

En cuanto al contenido, los usuarios podrán elegir entre cuatro tipos de diferentes desayunos.

1. Desayuno completo salado. Estará compuesto por:
 - i. Bebida (café o leche con cacao o refresco o infusión).
 - ii. Bocadillo frío, pincho de tortilla de patata o similar.
 - iii. Complemento (lácteos, fruta cortada o zumo).
2. Desayuno completo 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).
3. Desayuno completo 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).
4. 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 se podrá optar entre dos bocadillos diferentes y al menos una vez a la semana se podrá optar por tortilla de patata.

El precio de los desayunos “completos” (salado, dulce y saludable) será el mismo, y el precio por desayuno será de 1,70€ (impuesto/s indirecto/s incluido/s).

El precio del desayuno “solo bebida” será de 0,50€ (impuesto/s indirecto/s incluido/s).

La empresa adjudicataria deberá poner a disposición de los usuarios del servicio de desayuno sistemas de pago sin contacto ágiles y funcionales.

3.4 OTROS SUMINISTROS

Adicionalmente, y a parte del servicio de restauración, se prevé el suministro periódico, en función de la necesidad, de los siguientes productos:

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

Las cantidades estimadas de estos productos se encuentran reflejadas en el Anexo I – Consumos anuales estimados, del presente pliego.

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, la 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 del contrato los menús se informarán con una antelación de 10 días naturales al inicio del servicio.

El adjudicatario expondrá diariamente el menú en un lugar visible y digital para que los comensales estén informados y puedan conocer entre qué platos optan cada día. La exposición debe hacerse con antelación y en ellas deberán indicarse los valores nutricionales y calóricos correspondientes a cada opción del menú.

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

4.1 RÉGIMEN ALIMENTICIO:

- Los primeros platos deben incluir como mínimo: sopas, cremas/purés, guisos, ensaladas, arroz, pasta, legumbres, huevos, verduras y patatas. Deben alternarse de tal forma que en la misma semana no se repitan más de dos veces y en este caso, preparadas de diferente manera.
- En los meses de invierno uno de los tres platos debe ser cocido completo un día a la semana.
- Las ensaladas deben incluirse diariamente como uno 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 al menos una vez a la semana y podrá ser 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, se preparará de diferente manera.
- No deben incluirse huevos más de dos veces a la semana y deben estar preparados de diferente manera.
- 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 que deberán emplearse en las freidoras serán de oliva, oliva virgen o girasol si bien los aceites utilizados en guisos y cocina en general deberán ser de oliva virgen. Los aceites de freidora deberán cambiarse cada tres usos, debiéndose filtrar entre cada uso.
- Los aliños para las ensaladas podrán presentarse en formato de unidosis. En esos casos el aceite deber ser de oliva virgen extra.
- El menú Wellness, deberá ofertarse diariamente junto con el resto de los menús en servicio de comedor. 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 los 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 hipoglucémica.
 - 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 un 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.
- Todos los productos que se suministren deberán ser de primera calidad y de primeras marcas respetando lo señalado en las normativas pertinentes, tales como el Código Alimentario Español (C.A.E.).
 - o Verduras y hortalizas: frescas de temporada y congeladas.
 - o 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).
 - o Pescados: frescos y congelados.
 - o Frutas: frescas y de temporada y con calibres adecuados a la categoría (primera o extra) en el punto de maduración idónea para el consumo.
- Los proveedores escogidos por la empresa adjudicataria deberán estar acreditados y sujetos a la normativa vigente que resulte de aplicación, respondiendo el adjudicatario ante cualquier problema, alteración o inconveniente presentado en los productos suministrados por el proveedor.
- Siempre se adjuntarán las fichas técnicas de productos y materias primas utilizadas. Del mismo modo, el licitador deberá presentar un listado de las marcas y proveedores de alimentos que utilizará durante la prestación del servicio junto con la categoría de calidad de los productos con el fin de asegurar la calidad de los ingredientes.

- En caso de que los proveedores cambien durante la duración del contrato, deberán sustituirse por otros de igual o mayor calidad, nunca inferior.
- El adjudicatario deberá tener un Sistema o Plan de Autocontrol de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) implantado, por medio del cual se establecen los procedimientos de trabajo y buenas prácticas de higiene que consiguen mejorar las condiciones higiénico-sanitarias de los alimentos servidos proporcionen un alto nivel de garantías sobre la seguridad de los alimentos: prerrequisitos de higiene (limpieza, mantenimiento de instalaciones, formación, buenas prácticas de higiene, agua, etc.).
- En todo momento, FREMAP se guarda el derecho a comprobar si la calidad y cantidad de los alimentos servidos es la solicitada en el Pliego reservándose la potestad a exigir la retirada de los productos que no reúnan las debidas condiciones. Con el fin de garantizar la calidad de los alimentos, FREMAP realizará los controles de calidad que considere oportunos.

4.2 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 autorice para realizar 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.
- 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.

4.3 CONSIDERACIONES ESPECIALES SOBRE ALIMENTOS

- La empresa adjudicataria debe cumplir la normativa aplicable a la preparación y conservación de los productos.
- 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.
- Todas las mercancías que se suministren se entregarán correctamente 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 los 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.

- 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 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:

- 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:
 - 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.
 - En el caso de productos no fabricados por el adjudicatario, se aportará certificado aportado por el proveedor correspondiente.
 - 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:

- Un Jefe/a de cocina.
- Un Encargado/a de Sala.

- Tres auxiliares de limpieza.

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

FREMAP podrá variar la necesidad de estos medios humanos en función del número de servicios prestados.

Si el número de comensales se reduce considerablemente, de acuerdo con las recomendaciones dictadas por las Autoridades sanitarias o laborales, se podrá reducir el número de medios humanos puestos a disposición del contrato, que en todo caso responderán a la situación excepcional referenciada.

Finalmente, se deberá poner 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 mantendrá los medios anteriormente indicados durante las fases indicadas de la prestación, debiendo comunicar a FREMAP cualquier modificación respecto a ellos.

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.
- Microondas.

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.

Del mismo modo, la empresa adjudicataria deberá poner a disposición de FREMAP el número de teléfono y correo electrónico del responsable del contrato asignado por el adjudicatario.

La empresa adjudicataria mantendrá los medios anteriormente indicados durante las fases indicadas de la prestación, debiendo comunicar a FREMAP cualquier modificación respecto a ellos.

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	DISCAPACIDAD	TIPO DE CONTRATO	HORAS/SEMANA	PLUSES
FREMAP MAJADAHONDA	1	04/09/2006	ENCARGADO	NO	100	40	140,68 €
FREMAP MAJADAHONDA	2	31/01/2008	AUX.SERV.LIMPIEZA	NO	100	40	-
FREMAP MAJADAHONDA	3	21/11/2022	AUX.SERV.LIMPIEZA	NO	389	40	-
FREMAP MAJADAHONDA	4	04/09/2019	JEFE DE COCINA	NO	100	40	759,98 €
FREMAP MAJADAHONDA	5	01/10/1989	AUX.SERV.LIMPIEZA	NO	100	40	-

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.
6. 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.

7. 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.
8. 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

Con objeto de verificar la calidad del servicio prestado se realizará como mínimo una encuesta de satisfacción anual a los empleados de FREMAP.

Las encuestas se realizarán bien por FREMAP o bien por la empresa adjudicataria e incluirán como mínimo la evaluación de los siguientes parámetros:

- Desglose de alimentos para evaluar (por ejemplo, calidad de la carne, legumbres, verduras, etc.).
- Cantidad del menú ofertado.
- Calidad del menú Wellness.
- Variedad y/o rotación de los menús.
- Temperatura de los platos.
- Trato y atención del personal del servicio.
- Limpieza del servicio, cubertería, platos, etc.

Este listado no es limitativo pudiendo FREMAP incluir en la encuesta cualquier otro parámetro a evaluar que considere necesario.

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 II del presente pliego 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 III 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 IV del presente Pliego se indica el contenido mínimo de enseres y maquinaria que, obligatoriamente, deberán ser dotados por el adjudicatario.

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: CONSUMOS ANUALES ESTIMADOS

PRODUCTOS REQUERIDOS	ESTIMACIÓN ANUAL
AZUCARILLOS	360 unidades
OTROS EDULCORANTES	480 unidades
PASTAS VARIADAS	3 KG
INFUSIONES	360 unidades
REFRESCOS	144 unidades
LECHE	15 litros
CÁPSULAS DE CAFÉ*	2.750 unidades

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

ANEXO III: INVENTARIO MOBILIARIO

Para ver el contenido del Anexo III, por favor, acceda al icono adjunto que detallamos a continuación.



Hacer clic dos veces con el botón izquierdo en el icono rojo para visualizar el Anexo III – Inventario Mobiliario.

Nota informativa: Para realizar una correcta visualización del Anexo III, es necesario descargar el presente documento (Pliego de Prescripciones Técnicas).

ANEXO IV: INVENTARIO ENSERES

Para ver el contenido del Anexo IV, por favor, acceda al icono adjunto que detallamos a continuación.



Hacer clic dos veces con el botón izquierdo en el icono rojo para visualizar el Anexo IV – Inventario enseres.

Nota informativa: Para realizar una correcta visualización del Anexo IV, es necesario descargar el presente documento (Pliego de Prescripciones Técnicas).

*La cantidad de enseres estimada podrá ser superior si el adjudicatario lo considera necesario para prestar correctamente el servicio.