

Expediente N°. LICT/99/017/2021/0093

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

ÍNDICE

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

1. OBJETO

El objeto de la presente licitación es la contratación del servicio de comedor y cafetería de empleados de la Sede Central de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº 61, sita en la Carretera de Pozuelo 61, 28222 Majadahonda.

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

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

2. NORMATIVA DE CARÁCTER TÉCNICO

La legislación básica aplicable para el desarrollo de esta contratación se expone a continuación:

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

Esta clasificación normativa no tiene carácter restrictivo, debiendo observarse en la ejecución de los trabajos cualquier otro tipo de reglamento, norma o instrucción oficial (de carácter estatal, autonómico o municipal) que, aunque no se mencione explícitamente en este documento, pueda afectar al objeto del contrato, así como las posibles modificaciones legales que puedan afectar a las normas de aplicación.

3. ALCANCE DEL SERVICIO

El volumen de los diferentes servicios reflejados en este punto son consumos orientativos. Su petición se hará de forma gradual por FREMAP, no quedando obligado al consumo de la totalidad de servicios, sino que están subordinados a las necesidades del mismo y a la situación derivada por el COVID19. En concreto, y como consecuencia de la situación provocada por el COVID 19, es posible que se produzcan variaciones significativas de los consumos, así como en el supuesto en el que se establezcan nuevas medidas por parte de FREMAP en materia de prevención de riesgos laborales o en el supuesto de nuevas medidas tomadas por parte del Gobierno de España, debiendo ser conscientes de que deberán mantener la oferta presentada con esta nueva realidad. Una alteración en el volumen de la prestación no dará derecho al adjudicatario a interponer una reclamación o solicitar una indemnización.

3.1 Servicios a prestar

a) Servicios especiales

Se consideran Servicios Especiales aquellos destinados a eventos especiales. El servicio será realizado, dependiendo del tipo de servicio solicitado, por personal preparado, con el uniforme adecuado a la ocasión de que se trate y en el lugar de la Sede Social indicado en cada caso.

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

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

- Servicio especial de cafetería sin camarero: se estiman un total de 240 comidas.
- Servicio especial de cafetería con camarero: se estiman un total de 360 comidas y un total de 24 servicios de camarero.

b) Servicio de comedor (comidas)

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

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

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

El **número estimado de comidas diarias** será de 136 (2.720 comensales/mes aproximadamente). La capacidad máxima del comedor es de unas 90 plazas y el tiempo estimado para las comidas es de 30-40 minutos.

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.

c) Servicio de comedor (desayunos)

La empresa adjudicataria deberá poner a disposición de los usuarios un servicio de desayuno, de conformidad con lo establecido en el punto 3.2 y teniendo en cuenta la entrada de comensales

entre las 8.30 y las 11.00 horas. El personal que presta el servicio deberá entregar el tipo de desayuno solicitado al final de la línea de self service, en el momento del pago.

El **número estimado de desayunos diarios** será de 136 (2.720 comensales/mes aproximadamente). La capacidad máxima del comedor es de unas 90 plazas y el tiempo estimado para los desayunos es de 20 minutos.

d) Otros suministros: Adicionalmente y a parte del servicio de restauración se prevé el suministro periódico, en función de la necesidad, de los siguientes productos en las cantidades en el anexo 1:

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

3.2 Contenido y composición de los servicios a prestar

a) Servicio especial de cafetería sin camarero:

El citado servicio especial incluirá:

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

b) Servicio especial de cafetería con camarero:

El citado servicio incluirá:

- Tabla de embutidos ibéricos
- Tortilla de patata
- Minibollería variada
- Minisaladitos variados
- Fruta cortada
- Agua
- Leche, café, zumo natural e infusiones
- Lácteos

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

c) Servicio de comedor (comida):

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

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

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

El licitado también deberá poner a disposición de los usuarios de FREMAP una opción de “menú wellnes” que deberá reunir las características de calidad, variedad y frecuencia especificadas den el punto 4.1.a.

d) Servicio de comedor (desayuno):

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

- a. Desayuno salado.- Estará compuesto por:
 - i. Bebida (café o leche con cacao o refresco o infusión)
 - ii. Bocado frío, pincho de tortilla de patata o similar
 - iii. Complemento (Lácteos, fruta cortada o zumo)
- b. Desayuno dulce.- Estará compuesto por:
 - i. Bebida (café o leche con cacao o refresco o infusión)
 - ii. Bollería o churros/porras o similar
 - iii. Complemento (Lácteos, fruta cortada o zumo)
- c. Desayuno saludable.- Estará compuesto por:
 - i. Bebida (café o leche con cacao o refresco o infusión)
 - ii. Cereales o barrita de pan integral con aceite y tomate
 - iii. Complemento (Lácteos, fruta cortada o zumo)
- d. Desayuno “solo bebida”.- Estará compuesto por:
 - i. Bebida (café o leche con cacao o refresco o infusión)

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

El precio para los desayunos completos (a.Desayuno salado, b.Desayuno dulce, c.Desayuno saludable) será el mismo, y será valorado mediante criterio de valoración.

Asimismo, también se valorará el precio para el Desayuno solo bebida y se valorará que la empresa adjudicataria ponga a disposición de los usuarios del servicio de desayuno sistemas de pago sin contacto que sean ágiles y funcionales para los usuarios.

4. EJECUCIÓN DEL SERVICIO

4.1 Especificaciones técnicas

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

El adjudicatario informará en la última semana de cada mes de los menús del mes siguiente. Para el caso del primer mes de contrato la información se incluirá en la oferta de servicios correspondientes a este pliego.

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

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

a) Régimen alimenticio:

- Los primeros platos deben incluir como mínimo: sopas, cremas/purés, guisos, ensaladas, arroz, pasta, legumbres, huevos, verduras y patatas. Deben alternarse de forma que en la misma semana no se den más de dos veces y en este caso, preparadas de diferente manera.
- En los meses de verano debe ofrecerse adicionalmente a los 3 primeros platos establecidos gazpacho o similar de forma diaria.
- En los meses de invierno uno de los 3 platos debe ser cocido completo un día a la semana.
- Las ensaladas deben incluirse diariamente como 1 de los tres primeros platos a elegir, debiendo existir una rotación diaria del tipo de ensalada.
- Los segundos platos deben incluir, como mínimo: huevos, carne (cerdo, ternera, cordero, pollo, pavo y conejo) y pescado.
- La carne debe servirse de cerdo, de ternera (tapa, babilla y aguja), de pollo, de pavo, de cordero o de conejo. No se deberá incluir más de dos veces a la semana el mismo tipo de carne y en ese caso, preparada de diferente manera.
- No deben incluirse huevos más de dos veces a la semana y deben estar preparados de diferente manera.
- Es obligatorio incluir al menos una vez a la semana platos de cada tipo de carne.

- Todos los días de la semana deberá servirse pescado (gallos, trucha, salmón, merluza, bacalao fresco, emperador /pez espada, lenguado, bonito, mero, lubina, boquerones, atún, fileteado de pescado blanco, calamar, caballa, rape, chipirón, pescadilla, dorada, chicharro, etc.) siempre de la máxima calidad exigida.
- Todos los segundos platos deben incluir guarnición (patatas de diferentes tipos de corte, arroz, pasta, verduras cocidas, rebozadas, etc.)
- Tanto los primeros como los segundos platos deberán tener un peso aproximado de (+/- 10%) de producto a consumir de 140 gramos.
- Los postres pueden incluir: una pieza de fruta del tiempo con la calidad exigida en este pliego, postres elaborados como flan, natillas, helado, pudding, pastelería, mousse, macedonia de frutas y fruta en almíbar (2 piezas) etc. Diariamente, al menos uno de los postres deberá ser fruta del tiempo. La manipulación de los postres corresponderá en todo caso al personal de servicio.
- Todos los productos cocinados lo serán con cantidades mínimas de sal (máximo dos gramos por ración). Excepto las dietas sin sal que solo llevarán la sal propia de cada alimento.
- Se evitarán elaboraciones con exceso de grasa e hidratos de carbono.
- Los aceites a emplear en las freidoras serán de oliva, oliva virgen o girasol. Los aceites de freidora deberán cambiarse cada tres usos, debiéndose filtrar entre cada uso.
- Los aceites a emplear en los guisos y cocina en general deberán ser de oliva virgen.
- Los aliños para las ensaladas deberán presentarse en formato de unidosis. En esos casos el aceite deber ser de oliva virgen extra.
- El menú wellness, deberá ofertarse diariamente junto con las opciones descritas en el apartado 3.2.c. El menú wellness ofertado deberá ser diferente cada día de la semana para que los comensales que lo consuman obtengan la misma calidad, variedad y frecuencia que el resto de comensales.
- Aparte del menú diario establecido y del menú wellness, la empresa adjudicataria deberá asumir, otros menús, solicitados con suficiente antelación, los cuales deben estar a disposición de los empleados por razones de salud, en concreto. El número estimado de este tipo de menús es inferior al 5% de comensales.
 - Menú para celíacos.
 - Dieta blanda rica en fibra.
 - Dieta baja en grasas.
 - Dieta baja en sal.
 - Dieta hiperproteica.
 - 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, únicamente se servirán 1 sólo día a definir por FREMAP.

- Las bandejas de comida deberán facilitarse con cubertería completa (cuchara si es necesaria, tenedor, cuchillo y cucharilla postre). La cubertería no será desechable y se entregará embolsada, preferiblemente en papel.
- Las ensaladas, las sopas, cremas y purés deben prepararse, en todas las ocasiones, inmediatamente antes de ser consumidas. No se permite conservarlas.
- La empresa adjudicataria propondrá una jornada de menús Regionales e Internacionales mensualmente, que deberán ser confirmados por el Responsable designado por Dirección del Centro.
- La rotación de los menús debe ser, como mínimo, cada 6 semanas.

b) Medidas de higiene y control de calidad

- La empresa licitadora deberá presentar los procedimientos de trabajo asociados a las medidas de higiene y control de calidad en relación con:
 - o Lavado de bandejas y cubiertos
 - o Indumentaria y uniformidad del personal
 - o Control de calidad y seguridad alimentaria
- Los vehículos utilizados para el transporte de provisiones perecederas deberán acreditar la documentación legal que les autoriza para este tipo de actividad.
- Habrá una persona responsable de sacar la basura al lugar previamente determinado para su retirada por los Servicios Municipales.
- Con el objetivo de cumplir el nivel de calidad, la recepción de las materias primas e ingredientes y productos procesados, el responsable de la recepción de la materia prima deberá tener capacitación en higiene y manipulación de los alimentos.
- Además, deberá contar con el manual de calidad de productos alimenticios con el fin de poder realizar la evaluación sensorial y física mediante métodos rápidos que le permitan decidir la aceptación o rechazo de los alimentos.
- Se deberá cumplir lo dispuesto en la ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo.
- La retirada de residuos se hará en el momento en que estos se produzcan. En ningún caso se mantendrán en los locales de cocina sino que se deberán transportar de forma inmediata a los lugares establecidos.

c) Consideraciones especiales sobre alimentos

- La empresa adjudicataria debe cumplir la normativa aplicable a la preparación y conservación de los productos.
- La categoría de todas las frutas y verduras debe ser categoría extra, presentando el calibre y la calidad adecuados a esta categoría.

- Todas las mercancías que se suministren se entregarán bien envasadas y protegidas, con indicación de la fecha de envasado y su caducidad.
- Estos productos deberán llevar inexcusablemente el número de registro sanitario.
- Las carnes y pescados frescos acreditarán, mediante las correspondientes guías, su idoneidad para el consumo.
- Deberá llevarse un registro de entrada y salida de productos perecederos.
- Deberá efectuarse un control diario de los residuos de las bandejas con la finalidad de detectar los platos menos apreciados y sustituirlos por otros en posteriores menús.
- Se deberá llevar un registro específico de este control y entregarlo mensualmente al Responsable designado por la Dirección del Centro.
- Las inspecciones de los servicios de Sanidad deberán quedar registradas en el correspondiente libro que será puesto a disposición del responsable designado por la Dirección del Centro el mismo día de la inspección. En un plazo no superior a 48 horas deberán ser corregidas por el adjudicatario las deficiencias detectadas.
- Independientemente de estas especificaciones, el adjudicatario asume todas y cada una de las leyes, decretos, resoluciones, disposiciones y normas editadas por los Organismos oficiales competentes en la materia.
- Cualquier normativa que pudiera ser publicada durante la vigencia del contrato, será asumida por el adjudicatario, tanto en su cumplimiento como en el coste económico que pueda suponer.
- A los locales de cocina únicamente podrá acceder el personal que allí trabaje, el responsable designado por el Centro, el personal de mantenimiento si ha sido requerido y los miembros de la Dirección. Cualquier otra persona deberá ser expresamente autorizada.

5. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA

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

- La cocina, así como la cafetería y el comedor de empleados y el de servicios especiales, deberán ser atendidos por personal suficiente, siendo especialmente cuidadosos con la calidad del servicio y la atención al usuario.
- El adjudicatario deberá contar con el personal preciso para atender la cocina, limpieza del comedor y cafetería, cobro de los precios de cafetería y atención de servicios especiales, además de cualquier otro personal que se necesite emplear en casos excepcionales.
- Los menús deben ser supervisados por el departamento de Nutrición de la empresa adjudicataria.
- Sobre los productos que se servirán en el comedor se deberá aportar:

- 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.
- Se valorará la puesta a disposición de los usuarios de FREMAP de servicios tecnológicamente avanzados como la monitorización del nivel de ocupación del comedor o del estado de la cola de entrada al mismo.

6. ADSCRIPCION DE MEDIOS HUMANOS

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

- 1 Jefe/a de cocina
- 1 Cocinero/a
- 4 Asistentes de Sala

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

7. ADSCRIPCION DE MEDIOS MATERIALES

Los medios materiales necesarios para la prestación del servicio objeto de la presente licitación son:

- Máquina tostar pan
- Máquina refrigeradora de bebidas
- Máquina de zumo de naranja industrial
- Cafetera industrial
- Minicogelador de helados
- Cortadora de fiambre industrial
- Arcón – congelador
- Enseres varios (para cocina y servicios especiales)/material de cocina

Asimismo, se tendrá en cuenta lo indicado en el apartado 11 INSTALACIONES, MOBILIARIO Y ENSERES del presente pliego.

8. SUBROGACION 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 actual sujeta a subrogación es la siguiente:

TRABAJADOR/A	FECHA DE ANTIGÜEDAD	CATEGORIA PROFESIONAL	TIPO DE CONTRATO	JORNADA (HORAS/SEMANA)	PLUSES Y OTROS CONCEPTOS
1 (*)	04/09/2006	Encargado Edificio/grupo	189	40	342,30 euros/mes
2	01/10/2015	ASL	100	40	312,52 euros/mes
3	31/01/2008	ASL	100	40	201,66 euros/mes
4	11/04/2019	ASL	100	40	S/C
5	10/07/2018	Cocinero	100	40	384,97 euros/mes

(*) Persona en situación de incapacidad temporal

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. El personal que preste el servicio deberá ir provisto permanentemente de una placa de identificación colocada en un lugar visible.
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 además de ser penalizados en la facturación del mes en curso. También será responsable el adjudicatario de las sustracciones de cualquier material, valores y efecto, que quede probado ha sido efectuado por su propio personal, procediéndose del mismo modo que en el apartado anterior.
6. La falta de pago de los salarios a los trabajadores y de las cuotas de la Seguridad Social, serán causas de resolución del contrato. A estos efectos, se podrá exigir al adjudicatario justificante acreditativo del correspondiente pago a la Seguridad Social.
7. El adjudicatario deberá comunicar a FREMAP, con la antelación suficiente, cualquier cambio en el personal que preste sus servicios, comunicando el nombre de los mismos, copia del documento de alta y afiliación y modelos de cotización debidamente regularizados.

10. ENCUESTAS DE SATISFACCION

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

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

11. INSTALACIONES, MOBILIARIO Y ENSERES

11.1 Instalaciones

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

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

El adjudicatario está obligado al mantenimiento y reparación de las averías que surjan en las instalaciones interiores: cocina, cámaras frigoríficas, mostrador, autoservicio y almacén, reponiendo a su cargo el material igual a los modelos existentes (grifos, enchufes, interruptores, etc.), que se inutilice por el mal uso o negligencia imputable al adjudicatario.

11.2 Mobiliario

FREMAP se obliga a poner a disposición del adjudicatario el mobiliario que se reseña en el Inventario y que se adjunta como **Anexo II** del presente Pliego de Prescripciones Técnicas. El adjudicatario podrá completar

el inventario hasta donde considere oportuno para el servicio. El inventario de los bienes formará parte del contrato que se formalice.

11.3 Enseres

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

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

11.4 Agua, Gas, Energía eléctrica y limpieza.

El agua, el gas y la energía eléctrica serán facilitados por FREMAP.

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

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

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.
- Asistencia técnica y revisiones temporales establecidas por parte de la empresa adjudicataria.

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 siguientes, salvo reparaciones por negligencia o mal uso por parte del adjudicatario, será por cuenta de FREMAP:

- 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.

El resto de equipos que FREMAP pone a disposición del adjudicatario, dada la importancia para FREMAP de que los mismos se encuentren en perfecto estado de funcionamiento, puesto que forman parte del activo de la entidad, serán por cuenta del adjudicatario, con las condiciones descritas a continuación.

El mantenimiento preventivo y correctivo de todos los equipos puestos a disposición del adjudicatario, entre los que se encuentran, con carácter no exhaustivo:

- 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.
- En los servicios contratados, todos los equipos, termos, cafeteras, lavavajillas, tostadoras, aparatos eléctricos, etc.

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

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

- R.I. de instalaciones eléctricas de Baja Tensión.

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

b) Respecto del **mantenimiento correctivo**, serán por cuenta del adjudicatario todas las reparaciones y averías de los equipos adscritos al servicio, incluyendo piezas, debiendo utilizar la herramienta informática PRISMA 3 para el registro de todas las operaciones realizadas.

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

Cualquier avería que surja deberá ser comunicada a FREMAP, con carácter previo a su reparación, adjuntando el presupuesto de la reparación por la empresa mantenedora oficial u homologada.

FREMAP la autorizará, si procede, teniendo en cuenta el alcance de la misma así como el valor, amortización pendiente o antigüedad del equipo.

El incumplimiento de estas obligaciones podrá dar lugar a la resolución del contrato.

En los **ANEXOS II y III** del presente Pliego se incluye el Inventario del Mobiliario y Enseres que estarán adscritos al contrato.

13.ANEXOS

ANEXO I

Producto	Estimación anual
AZUCARILLOS	300 unidades
OTROS EDULCORANTES	400 unidades
PASTAS VARIADAS	2 Kg
INFUSIONES	300 un.
REFRESCOS	120 unidades
LECHE	12 litros
CAPSULAS DE CAFÉ*	2250 unidades

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

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

ANEXO II Mobiliario objeto del contrato.

ANEXO III Enseres minimos durante la ejecucion del contrato.

ANEXO IV Plano de la cocina y almacen.