

Expediente Nº. LICT/99/024/2024/0057

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del servicio de muestreo microbiológico para las zonas de cocina del Hospital de FREMAP sito en Vigo (Pontevedra) y sito en Majadahonda (Madrid) para FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº 61.

ÍNDICE

1. OBJETO	3
2. ÁMBITO DE APLICACIÓN	3
3. NORMATIVA DE CARÁCTER TÉCNICO	3
4. ALCANCE DEL SERVICIO	4
5. ACTUACIONES DEL ADJUDICATARIO	5
5.1 VERIFICACIÓN PERIODICA	5
5.1.1 Análisis de alimentos.....	5
5.1.2 Análisis de ambientes.....	6
5.1.3 Análisis de superficies	6
5.1.4 Resultados de la verificación.....	6
5.2 AUDITORIA HIGIENICO SANITARIA.....	7
5.3 FORMACION	7
5.4 REVISIÓN, ACTUALIZACIÓN Y MODIFICACIÓN DEL PLAN APPCC	8
5.5 ANÁLISIS DE CONTROL DEL AGUA.....	8
5.6 RECOGIDA DE MUESTRAS.....	9
5.7 APOYO EN INSPECCIONES.....	9
6. MEDIOS HUMANOS Y ORGANIZACIÓN DEL PERSONAL.....	9
7. RELACIONES Y OBLIGACIONES DE CARÁCTER LABORAL.....	10
8. MEDIOS MATERIALES	10
9. ÓRGANO DE CONTROL	11
10. CONTROL DE CALIDAD.....	11
11. OBLIGACIONES AMBIENTALES	11
12. RECLAMACIONES – ACUERDOS DE NIVEL DE SERVICIO	12
13. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.....	12

1. OBJETO

El objeto de este expediente es la contratación del Contratación del servicio de muestreo microbiológico para las zonas de cocina de los hospitales de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº61, sitios en Vigo (Pontevedra) y Majadahonda (Madrid).

Los trabajos objeto de la presente licitación deberán llevarse a cabo en las condiciones descritas y requerimientos funcionales detallados en el presente Pliego y en el Pliego de Cláusulas Administrativas que rigen esta contratación.

El conjunto de actividades objeto de esta licitación pública van encaminadas a asegurar la correcta realización de las actividades para el muestreo microbiológico de los hospitales de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº 61, sitios en Vigo y Majadahonda.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El ámbito de aplicación de esta licitación se divide de la siguiente forma:

Lote 1:

Hospital de FREMAP de Vigo.

Lote 2:

Hospital de FREMAP de Majadahonda

3. NORMATIVA DE CARÁCTER TÉCNICO

Normativa estatal:

- **Reglamento (CE) nº 852/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- **Reglamento (CE) nº 1019/2008** de la Comisión, de 17 de octubre de 2008, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- **Reglamento (UE) 2021/382** de la Comisión de 3 de marzo de 2021 por el que se modifican los anexos del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, en lo que respecta a la gestión de los alérgenos alimentarios, la redistribución de alimentos y la cultura de seguridad alimentaria.
- **Real Decreto 1021/2022**, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.
- **Reglamento (CE) nº 2073/2005** de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- **Reglamento (CE) nº 1441/2007** de la Comisión, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

- **Reglamento (CE) nº 178/2002** del Parlamento de Europeo y del Consejo para los alimentos de origen animal, relativo a los requisitos en materia trazabilidad establecidos.
- **REGLAMENTO (UE) No 1169/2011** del Parlamento Europeo y Del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Normativa aplicable a nivel autonómico

Lote 1:

- CONSELLERÍA DE SANIDAD DECRETO 186/2003, de 6 de marzo, por el que se fija el procedimiento, los requisitos y las condiciones de autorización de los centros hospitalarios de la Comunidad Autónoma de Galicia
- CONSELLERÍA DE SANIDAD DECRETO 204/2012, de 4 de octubre, por el que se crea el Registro Gallego Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios.

Lote 2:

- Decreto 150/2001, de 6 de septiembre, por el que se regulan la autorización y registro de los laboratorios de la Comunidad de Madrid que realicen controles analíticos de productos alimenticios.

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.

4. ALCANCE DEL SERVICIO

El servicio que se llevará alcanzará las siguientes actuaciones:

- Recogida de muestras y análisis:
 - De alimentos
 - De ambientes
 - De superficies
 - De control del agua
- Información de resultados
- Auditorias Higiénico Sanitaria

El adjudicatario para poder realizar las actuaciones definidas deberá de estar acreditados por ENAC conforme a la norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2017.

Deberán tener acreditación para la determinación de muestras de alimentos, en muestras de agua en consumo y en muestras de agua microbiológico y cuyo alcance de cada acreditación deberá incluir el alcance Categoría 0 (Ensayos en laboratorio permanente).

FREMAP validará previa adjudicación el cumplimiento de dicho requisito, requiriendo copia de cada acreditación donde se verifique lo indicado.

5. ACTUACIONES DEL ADJUDICATARIO

5.1 VERIFICACIÓN PERIODICA

La verificación deberá de realizarse por parte del adjudicatario de acuerdo a lo siguiente:

- **Visitas** de verificación del correcto funcionamiento de la cocina del lote que corresponda, tanto en el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, como en lo referente a la manipulación de alimentos y a la verificación de la correcta implantación del APPCC - Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, en adelante-.
- **Análisis de alimentos** viendo el cumplimiento de los productos con la normativa vigente así como con otros parámetros recomendados por el laboratorio.
- **Auditoria higiénico-sanitaria y formación continuada.** En cada visita se llevará a cabo formación in situ con el personal manipulador en las prácticas higiénico sanitarias observadas durante la realiza de la auditoria higiénico sanitaria.
- **Recogida y Análisis de alimentos** viendo el cumplimiento de los productos con la normativa vigente así como con otros parámetros recomendados por el laboratorio.
- Se analizarán también **superficies y ambiente.**

La verificación se hará:

- Lote 1: Hospital de Vigo – periodicidad trimestral
- Lote 2: Hospital de Majadahonda - periodicidad mensual

En el caso del **lote 1**, la semana siguiente a la firma del contrato se enviará un planning detallado de todos los muestreos del año restante. En la primera semana del año se enviará la planificación del año curso por parte del adjudicatario, en los formatos que se les solicite, con la validación de dichas fechas por parte del responsable de FREMAP.

5.1.1 Análisis de alimentos

El análisis de alimentos ha de realizarse de acuerdo a la siguiente tabla:

1-Análisis de Alimentos			
DETERMINACIONES MICROBIOLÓGICAS	MÉTODO	TIEMPO MÁXIMO DE OBTENCIÓN DE RESULTADOS	Nº DE MUESTRAS
1. Recuento de colonias <i>Aerobias mesófilas</i>	Según alcance de la acreditación por ENAC	7-8 DÍAS	Lote 1: H. Vigo: 2 muestras/trimestre
2. Investigación o recuento de <i>Enterobacterias lactosa (+)</i>			
3. Investigación o recuento de <i>Staphylococcus aureus</i>			
4. Investigación o recuento de <i>Escherichia coli</i>			Lote 2: H. Majadahonda
5. Detección de <i>Salmonella</i>			6 muestras/mes

6. Detección o recuento de <i>Listeria monocytógenes</i>		
---	--	--

5.1.2 Análisis de ambientes

El análisis de ambiente ha de realizarse de acuerdo a la siguiente tabla:

2- Análisis de Ambientes			
DETERMINACIONES	MÉTODO	TIEMPO MÁXIMO DE OBTENCIÓN DE RESULTADOS	Nº DE MUESTRAS
1. Recuento de Aerobios mesófilos	propio de la empresa, de acuerdo al alcance	3 DÍAS	<p>Lote 1: H. Vigo:</p> <p>1 muestra/trimestre</p> <hr/> <p>Lote 2: H. Majadahonda:</p> <p>4 muestras/mes</p>

5.1.3 Análisis de superficies

El análisis de superficies ha de realizarse de acuerdo a la siguiente tabla:

3- Análisis de Superficies			
DETERMINACIONES	MÉTODO	TIEMPO MÁXIMO DE OBTENCIÓN DE RESULTADOS	Nº DE MUESTRAS
<p>a. Recuento de Aerobios mesófilos</p> <p>b. Detección de <i>Listeria monocytógenes</i></p>	Procedimiento propio de la empresa, de acuerdo al alcance de acreditación	3 DÍAS	<p>Lote 1: H. Vigo:</p> <p>a. 4 muestras/trimestre</p> <p>b. 1 muestra/trimestre</p> <hr/> <p>Lote.2 H. Majadahonda:</p> <p>a. 8 muestras/mes</p> <p>b. 2 muestras/mes</p>

5.1.4 Resultados de la verificación

- Informes

Una vez finalizados los análisis, se emitirán los informes en formato electrónico que se enviará inmediatamente en formato PDF por correo electrónico.

La empresa adjudicataria se compromete a entregar como tarde en 15 días los resultados.

Si se detectase la presencia de algún microorganismo patógeno en alguna de las muestras y sin esperar a la salida definitiva del informe analítico, desde el departamento de Asesoría Alimentaria, se dará aviso telefónico a la persona responsable de FREMAP del lote afectado, asesorando en las medidas correctoras que son necesarias implantar de forma inmediata para evitar peligros.

- **Disponibilidad online de los resultados finales**

Para el **lote 1**: El adjudicatario debe poner al servicio de FREMAP un **acceso a un portal web del licitador (multiusuario)**, además deberá tener contratado el servicio de **Office 365 para la utilización del sistema One Drive**, que permita acceder directamente a sus informes de análisis archivados en formato PDF y que FREMAP podrá utilizar para acreditar a Organismos Oficiales (como puede ser Sanidad) la evolución de los resultados de los análisis y el cumplimiento de la normativa. En caso de que el adjudicatario no ponga a disposición de FREMAP lo señalado anteriormente, se procederá a la aplicación de una penalidad de conformidad a lo establecido en la carpeta comprimida de Anexos, "ANEXO DE PENALIDADES Y RESOLUCIÓN DEL CONTRATO."

Para el **lote 2**: El adjudicatario debe poner al servicio de FREMAP un acceso online, bien mediante **un acceso acceso directo a su servidor informático vía extranet o cualquier otro medio que**, permita acceder directamente a sus informes de análisis archivados en formato PDF y que FREMAP podrá utilizar para acreditar a Organismos Oficiales (como puede ser Sanidad) la evolución de los resultados de los análisis y el cumplimiento de la normativa.

5.2 AUDITORIA HIGIENICO SANITARIA

Se realizará una auditoria higiénico-sanitaria que incluya la verificación in situ de las siguientes áreas: **Personal manipulador, orden y limpieza general, correcto almacenamiento y buenas prácticas de higiene y manipulación de los alimentos, correcta implantación y seguimiento del Sistema Appcc.**

Dicha auditoria se realizará conforme a lo siguiente:

- **Lote 1:** Hospital de Vigo – periodicidad trimestral
- **Lote 2:** Hospital de Majadahonda – periodicidad mensual

Las visitas de verificación incluyen la **formación continuada** del personal manipulador para la **correcta implantación del sistema de autocontrol** así como en temas de higiene y manipulación, incluida la gestión de menús especiales.

Se supervisará y se hará un seguimiento y asesoramiento para la correcta implantación del Plan APPCC (Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control), así como ayuda técnica para auditorias.

De encontrarse alguna deficiencia, se pondrá inmediatamente en conocimiento del personal manipulador junto a la medida correctora para que se subsane lo antes posible. Los resultados de la auditoria se enviarán vía mail en un plazo máximo de dos días a la persona/personas encargada de la empresa.

5.3 FORMACION

Para el **lote 1**, una o dos veces al año y bajo petición, la empresa adjudicataria dedicará 5 horas presenciales repartidas de la forma que mejor convenga, para tratar cambios en los procedimientos, de normativa,

recordatorio de las correctas prácticas de higiene y manipulación, asesoramiento o temas relacionados con la implantación del APPCC.

Para el **lote 2**, se estima preciso la formación para tratar cambios en los procedimientos, de normativa, recordatorio de las correctas prácticas de higiene y manipulación, asesoramiento, temas relacionados con la implantación del APPCC.

El importe que se reservará mediante una bolsa económica para esta formación será el señalado en OFERTA ECONÓMICA LOTE 2.

Las formaciones que se realizan no podrán superar individual o conjuntamente el presupuesto máximo establecido por FREMAP y previsto en la bolsa económica, debiendo el licitador realizar una propuesta de cada formación que FREMAP solicite.

El importe de esta bolsa no formará parte de la facturación del contrato, pues esta facturación será la relativa a las actuaciones derivadas del servicio de muestreo microbiológico. FREMAP podrá reservar el gasto de esta bolsa pudiendo esta no gastarse en su totalidad durante la ejecución del contrato.

5.4 REVISIÓN, ACTUALIZACIÓN Y MODIFICACIÓN DEL PLAN APPCC

El adjudicatario revisará y actualizará el documento en cualquier momento que se precise, durante la duración del contrato, siempre que sea necesario. Ya sea por actualización de normativa como consecuencia de las auditorias realizadas o por cualquier sugerencia durante la Inspección de Salud Pública.

5.5 ANÁLISIS DE CONTROL DEL AGUA

El adjudicatario deberá realizar un análisis de control del agua de la cocina sita en cada uno de los lotes del expediente y que incluyen las siguientes determinaciones:

Se controlarán, al menos, los siguientes parámetros señalados en el Anexo II del RD 3/2023:

DETERMINACIÓN EN AGUA EN COCINA	Frecuencia
<p>1. Parámetros básicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Color - Conductividad - Ph - Recuento de Escherichia coli - Recuento de microorganismos aerobios a 22°C - Turbidez - Plomo <p>Parámetros según materiales de las tuberías de suministro de agua:</p> <p>Si lleva PVC o materiales similares:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bisfenol A - Cloruro de vinilo 	<p>a) LOTE 1: H. VIGO Semestral</p> <p>b) LOTE 2: H. MAJADAHONDA Anual</p>

- | | |
|--|--|
| <p>a) Si se trata mediante cloración: cloro residual libre in situ
b) Si se trata mediante cloraminación: Cloro combinado residual, nitritos y amonio. Ver materiales de conducción.</p> | |
|--|--|

5.6 RECOGIDA DE MUESTRAS

El precio incluirá la recogida y traslado de muestras en las condiciones adecuadas de frío por el personal técnico del laboratorio adjudicatario de cada lote.

El tiempo estimado por visita es de mínimo 1 hora.

La empresa adjudicataria deberá entregar a FREMAP un dossier con los métodos que empleará en la recogida de muestras.

5.7 APOYO EN INSPECCIONES

Ante cualquier visita de inspección o auditoría, si FREMAP considera necesario y lo solicita, el adjudicatario acudirá como apoyo junto a la directora o jefe de cocina y colaborará en la contestación del acta que expide la inspección.

6. MEDIOS HUMANOS Y ORGANIZACIÓN DEL PERSONAL

A efectos de llevar a buen término la ejecución del servicio, la empresa adjudicataria contará con los medios humanos suficientes, siendo obligatorio que junto al personal que materialmente lleve a cabo la realización de las tareas correspondientes a muestreo, ponga a disposición del contrato un responsable de servicio que será el interlocutor válido ante FREMAP y representará a la empresa adjudicataria en todos los asuntos relacionados con el objeto del contrato.

Para el lote 1, la empresa adjudicataria deberá poner a disposición al menos un personal especializado en la materia para realizar las tareas que deriven del contrato.

Asimismo, deberá haber al menos, un segundo responsable para el caso de que no se encuentre disponible el responsable principal. En todo caso, uno de los responsables deberá estar disponible de lunes a viernes de 08:00 a 18:00 horas, el cual proporcionará un teléfono directo y una dirección de correo.

Para el lote 2, el responsable deberá tener experiencia demostrable de al menos 5 años en servicios de laboratorio.

Las funciones principales del responsable serán facilitar y emitir, todo tipo de información y documentación que FREMAP le solicite, manteniendo una reunión semestral con el responsable de FREMAP en relación con el cumplimiento del contrato, que se deberá materializar en un acta en la que recogerán los asuntos tratados y el grado de cumplimiento del contrato y compromisos adquiridos. Estará localizado permanentemente para la resolución de posibles incidencias.

7. RELACIONES Y OBLIGACIONES DE CARÁCTER LABORAL

El pago de las retribuciones del personal propio que emplee para la realización del objeto de esta licitación será única y exclusivamente a cuenta del adjudicatario.

El adjudicatario queda obligado a que todo el personal propio que emplee para la ejecución de los trabajos contratados, esté afiliado y de alta en la Seguridad Social, obligándose asimismo a cumplir con dicho personal toda la legislación laboral vigente.

Todos los gastos de carácter social, y los relativos a tributos del referido personal, serán por cuenta del adjudicatario.

En el supuesto de huelga laboral, el adjudicatario vendrá obligado a requerimiento de la persona designada por FREMAP como responsable del contrato, y en el plazo y forma que la autoridad gubernativa determine, a designar las personas que han de cumplir los servicios mínimos dictados, deduciéndose del importe del contrato el coste económico de la huelga.

En ningún caso FREMAP resultará responsable de las obligaciones del adjudicatario con sus trabajadores, aun cuando los despidos y medidas disciplinarias que adopte sean consecuencia directa o indirecta del cumplimiento o interpretación del presente contrato.

A la extinción del contrato, no podrá producirse en ningún caso la consolidación de las personas que hayan realizado los trabajos objeto del mismo como personal de FREMAP.

En definitiva, del adjudicatario es de quien depende única y exclusivamente todo el personal, tendrá todos los derechos y deberes sobre dicho personal con arreglo a la legislación vigente y aquella que en lo sucesivo pueda promulgarse.

8. MEDIOS MATERIALES

La empresa adjudicataria dispondrá de un local definido y provisto de teléfono y dirección de correo electrónico.

Serán por cuenta del adjudicatario las herramientas y utillaje necesario para llevar a cabo las actividades objeto del presente pliego, dotándose al personal, de aquellas herramientas, que en función de su especialidad sean necesarias para una perfecta ejecución de los trabajos. La presentación de los citados medios de trabajo podrá ser exigida en cualquier momento por el responsable del contrato de FREMAP durante el periodo de vigencia del contrato.

Para el **lote 2**:

El laboratorio deberá tener al menos 5 años de experiencia realizando servicios de laboratorio o análogos.

En el caso de que el laboratorio esté la Comunidad de Madrid, el laboratorio debe estar inscrito en el Registro de laboratorios que realizan controles analíticos de productos alimenticios en la Comunidad de Madrid (REGISLABO).

9. ÓRGANO DE CONTROL

FREMAP designará para cada lote a una persona con carácter de responsable del contrato de muestreo microbiológico, el cual tendrá como atribuciones la labor de coordinación y seguimiento del trabajo a efectuar, así como el cumplimiento de los Pliegos de la presente licitación.

10. CONTROL DE CALIDAD

FREMAP, a lo largo del periodo de vigencia del contrato, podrá establecer aquellos controles que estime oportunos para la verificación de la calidad y grado de cumplimiento del contrato en aquellas situaciones en las que se adviertan malas prácticas en la ejecución del contrato, cuestión esta que será determinada por FREMAP, los cuales podrán ser realizados por entidades independientes, siendo por cuenta del adjudicatario los gastos de realización de los mismos. En todo caso, el máximo de pruebas, por ejercicio, no será superior a dos.

Si a raíz de estos controles, se confirman deficiencias, sean de carácter cuantitativo o cualitativo, FREMAP levantará un acta de disconformidad, registrándola conforme establece el Sistema de Calidad de FREMAP, que será notificada al adjudicatario, el cual deberá subsanar las citadas deficiencias con la mayor inmediatez, (no pudiendo superar las 72 horas), emitiendo a FREMAP un informe pormenorizado de las causas que las han motivado, medios puestos en práctica para corregirlas y, finalmente, tiempo de resolución. Si la resolución aportada para la disconformidad no fuera suficiente, se comunicará al adjudicatario, que en un plazo inferior a una semana, comunicará un plan de acción para corregir la situación y asegurar que no vuelva a producirse, que se confirmará por parte de FREMAP o el centro afectado, realizando una verificación de la implantación en un tiempo acordado por ambas partes e incluido en la planificación. FREMAP se reserva la opción de proceder al inicio de una acción correctiva del Sistema de Calidad de FREMAP, en la que involucrará a personal de los hospitales para acometer acciones o seguimiento de estas, de la que se informará al adjudicatario de lo que se precisa de su parte.

11. OBLIGACIONES AMBIENTALES

El adjudicatario deberá velar por el estricto cumplimiento de la normativa ambiental vigente, así como aquella que se pudiera promulgar durante la duración del contrato, en relación con el objeto de licitación, adoptando para ello las medidas necesarias para su cumplimiento.

En el supuesto de producirse cualquier incidente ambiental por él causado, el adjudicatario responderá frente a las consecuencias que pudieran derivarse del mismo, liberando a FREMAP de cualquier responsabilidad y restaurando el entorno ambiental alterado.

Para evitar cualquier incidencia de origen ambiental, el adjudicatario deberá adoptar las medidas preventivas oportunas que dictan las buenas prácticas de gestión, en especial las referidas a evitar, emisiones contaminantes a la atmósfera, abandono de cualquier tipo de residuo, ruidos, teniéndose éstos también en cuenta a la hora del uso de maquinaria.

Si a pesar de lo señalado en el párrafo anterior tiene lugar, durante la ejecución de los trabajos, cualquier tipo de incidente ambiental, éste se comunicará inmediatamente a FREMAP, que podrá requerir al adjudicatario, incluso por escrito, la información al respecto que considere oportuna

12. RECLAMACIONES – ACUERDOS DE NIVEL DE SERVICIO

El adjudicatario deberá resolver cualquier tipo de reclamación presentada en relación a la calidad del servicio, demoras, facturas emitidas, etc. Estas reclamaciones deberán realizarse por canales unificados e integrados detallados más adelante, por el personal autorizado al efecto por FREMAP.

- **Gestión de Reclamaciones**

El ofertante debe llevar a cabo el proceso de control de gestión de las reclamaciones presentadas, actualizando en todo momento el estado de la reclamación. Será imprescindible el acuse de recibo de cada reclamación presentada y el aviso de cierre, una vez efectuada su resolución.

- - **Tiempo de resolución**

La resolución por parte del adjudicatario a de ajustarse a los siguientes Acuerdos de nivel de servicio (en adelante ANS):

Tiempo de resolución ANS (tiempo entre el reporte de la incidencia y la resolución)	TIEMPO MÁXIMO
Aspectos de mantenimiento – incumplimiento del plazo, daños ocasionados...	3 días laborables
Aspectos administrativos – facturación, albaranes...	7 días laborables

- **Procedimiento de comunicación de reclamaciones**

Una vez producida una incidencia FREMAP presentará al adjudicatario la reclamación por correo electrónico dirigido al gestor de cuenta única asignado a la Mutua.

- Una vez recibida la reclamación, el adjudicatario enviará acuse de recibo a FREMAP.

- Antes del vencimiento del plazo máximo el adjudicatario deberá responder/informar a FREMAP del estado de la reclamación indicando, expresamente, las acciones y medios puestos en marcha para la solución de la incidencia motivo de la reclamación.

Se entenderá que la incidencia motivo de la reclamación ha sido solucionada cuando exista conformidad expresa de FREMAP, sobre el restablecimiento del servicio en las condiciones normales (se incluyen en el servicio tanto los aspectos técnicos del servicio como los administrativos).

13. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

La empresa adjudicataria facilitará a sus trabajadores la totalidad de equipos de protección individuales y colectivos derivados de su evaluación de riesgos, estando los mismos obligados a su uso correcto en todas aquellas operaciones donde existan riesgos de accidentes que puedan prevenir con su utilización.

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**, documento que será de obligado cumplimiento durante toda la vigencia del contrato, así como cualquier actualización que pueda producirse de la misma.

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

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

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

La empresa adjudicataria está obligada a comunicar a FREMAP cualquier accidente o incidente sufrido por alguno de sus trabajadores en las instalaciones de FREMAP, así como de los posibles daños a la propiedad

causados. Esta comunicación deberá efectuarse en un plazo máximo de 48 horas, excepto en los casos de especial gravedad que se hará de inmediato. Si FREMAP lo considera oportuno efectuará un informe complementario.

Si la empresa adjudicataria **subcontrata** alguna de las actividades contenidas en este contrato, de acuerdo a las condiciones establecidas en materia de subcontratación en el Pliego de Clausulas Administrativas, le será de aplicación todo lo dicho anteriormente y deberá incluir la correspondiente información, tanto de la empresa subcontratada como de sus trabajadores en los cuatro documentos entregados para la firma de contrato.

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

