

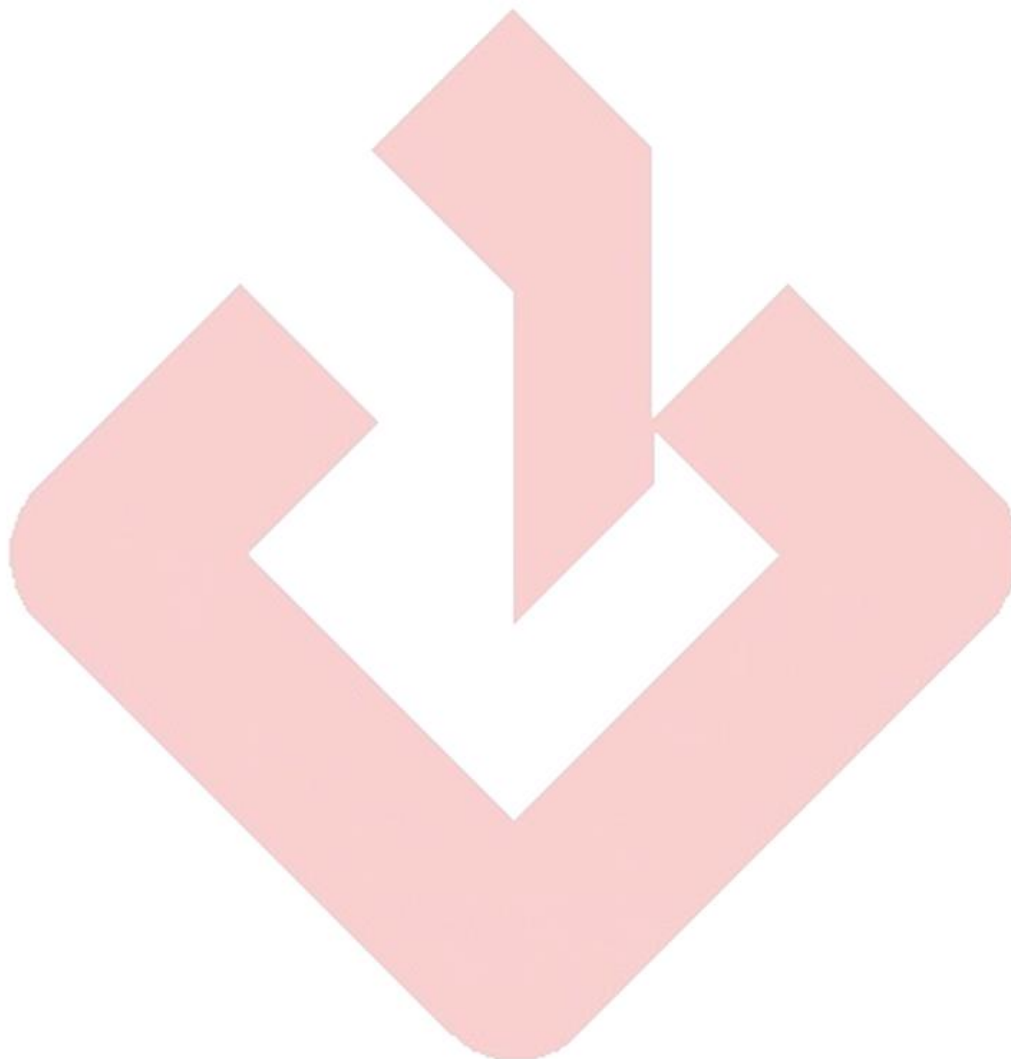
Expediente Nº. LICIT/99/114/2023/0277

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del suministro de alimentos para los hospitales de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº61, sitios en Majadahonda (Madrid), en Zaragoza (Aragón) y en Vigo (Pontevedra).

ÍNDICE

1. OBJETO	4
2. NORMATIVA DE CARÁCTER TÉCNICO	4
3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS A SUMINISTRAR	5
3.1 Lote 1: Suministro de pescados, mariscos y crustáceos frescos y congelados, productos ahumados y salados para el Hospital en Majadahonda de FREMAP.	6
3.1.1 Especificaciones generales.	6
3.1.2 Especificaciones según tipo de producto.	7
3.1.3 Conservación, almacenamiento y transporte.	7
3.2 LOTE 2: Suministro de aves, caza, casquería y huevos para el Hospital en Majadahonda de FREMAP.	7
3.2.1 Especificaciones generales.	7
3.2.2. Especificaciones según tipo de producto.	8
3.2.3. Conservación, almacenamiento y transporte.	8
3.3 LOTE 3: Suministro de carnes, embutidos y fiambres para el Hospital en Majadahonda de FREMAP	8
3.3.1 Especificaciones generales.	9
3.3.2. Especificaciones según tipo de producto.	9
3.4 LOTE 4: Suministro de ultramarinos, aceites, bebidas, vinos, legumbres, productos preparados y ultracongelados para el Hospital en Majadahonda de FREMAP.	10
3.5 LOTE 5: Suministro de carnes, aves, embutidos y fiambres para el Hospital en Vigo de FREMAP.	11
3.6 LOTE 6: Suministro de embutidos, fiambres, bebidas, cafés, lácteos y utensilios de plástico para el Hospital de Zaragoza de FREMAP	11
3.6.1 Embutidos y fiambres	11
3.6.2 Bebidas no alcohólicas y zumos	11
3.6.3. Café	11
3.6.4 Lácteos	11
3.6.5. Utensilios de plástico	12
4. CONDICIONES DEL SUMINISTRO	12
4.1. Petición del suministro.	12
4.2 Tiempos de respuesta.	13
4.3 Entrega.	13
4.3.1 Hospital de Majadahonda.....	14
4.3.2 Hospital de Zaragoza	14
4.3.3 Hospital de Vigo	15
4.4 Transporte.	15
4.5 Garantías en el suministro y de los productos.	16
4.6 Consumo preferente o caducidad de los productos.	16

4.7 Devolución de alimentos.....	16
4.8 Control y seguimiento.....	17
4.8.1 Responsable del contrato	17
4.8.2 Actuaciones.....	17
5. MUESTRAS.....	17
6. CESIÓN DE MAQUINARIA	19
7. PREVENCIÓN EN RIESGOS LABORALES.....	20



1. OBJETO

El objeto de este expediente es la Contratación del suministro de alimentos para el Hospital de FREMAP sito en Majadahonda (Madrid), para el Hospital de FREMAP, sito en Zaragoza (Aragón) y para el Hospital de FREMAP sito en Vigo (Pontevedra).

A continuación, se indican las direcciones de los dos Hospitales mencionados anteriormente.

- Hospital de Majadahonda: Ctra. De Pozuelo, nº61, 28222 Majadahonda (Madrid).
- Hospital de Zaragoza: Avenida Pablo Ruiz Picasso, N.º 4, 50018 Zaragoza (Zaragoza).
- Hospital Vigo: Calle Feliciano Rolán, N.º 12, 36203 Vigo (Pontevedra).

Este expediente se compone de 6 lotes independientes, siendo:

- Lote 1: Contratación del suministro de pescados, mariscos y crustáceos frescos y congelados, productos ahumados y salados para el Hospital en Majadahonda de FREMAP.
- Lote 2: Contratación del suministro de aves, caza, casquería y huevos para el Hospital en Majadahonda de FREMAP.
- Lote 3: Contratación del suministro de carnes, embutidos y fiambres para el Hospital en Majadahonda de FREMAP.
- Lote 4: Contratación del suministro de ultramarinos, aceites, bebidas, vinos, legumbres, productos preparados y ultracongelados para el Hospital en Majadahonda de FREMAP.
- Lote 5: Contratación del suministro de carnes, aves, embutidos y fiambres para el Hospital en Vigo de FREMAP.
- Lote 6: Contratación del suministro de embutidos, fiambres, bebidas, cafés, lácteos y utensilios de plástico para el Hospital de Zaragoza de FREMAP.

2. NORMATIVA DE CARÁCTER TÉCNICO

Los licitadores deberán cumplir con la normativa y legislación vigente en lo relativo a lo que se establezca en cuanto a las condiciones técnico-sanitarias, de conservación, caducidad, almacenamiento, etiquetado, transporte, envasado, distribución o cualquier otra de carácter técnico, tanto de carácter técnico-sanitarias como de calidad de comercialización.

Todos los productos objeto del suministro se ajustarán a lo prescrito en el Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre (BOE 248, de 17 de octubre), por el que se aprueba el Código Alimentario Español (en adelante, C.A.E) y en el Reglamento nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Alimentaria Europea y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Además de lo anterior deberán de cumplir con el RD 1353 de 27 de abril referente a la Conservación de Alimentos.

Lo mencionado anteriormente 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. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS A SUMINISTRAR

Los diferentes productos alimenticios para suministrar, recogidos en el ANEXO I – OFERTA ECONÓMICA del lote correspondiente, ubicado en la carpeta comprimida de Anexos, tendrán que cumplir lo establecido a continuación, cumpliendo con denominaciones, materias primas, factores esenciales de calidad y características de los productos, envasado y etiquetado, conservantes (siempre y cuando proceda), normas de higiene y microbiológicas, condiciones de almacenaje y transporte. Será rechazada la oferta cuya documentación no acredite los requisitos definidos en las correspondientes prescripciones técnicas.

Los consumos expuestos en la presente licitación son orientativos. Su adquisición se realizará de forma gradual por el Hospital de FREMAP, no quedando obligada a adquirir la totalidad de los productos indicados, sino que están subordinados a las necesidades del Hospital. Una alteración en el volumen de adquisición no dará derecho al adjudicador a interponer una reclamación o solicitar una indemnización.

Respecto a la categoría que rige en este pliego para cada uno de los productos (para los que se indique en el ANEXO – MUESTRAS Y PRESCRIPCIONES TÉCNICAS del lote correspondiente, ubicado en la carpeta comprimida de Anexos, ha de entenderse como mínima y de obligado cumplimiento, pudiendo ser esta mejorada por los licitadores, pero en ningún caso podrán presentar productos con una categoría inferior a la reflejada.

El adjudicatario deberá cumplir estrictamente lo establecido en la vigente legislación referida a instalaciones, elaboración, almacenamiento, transporte frigorífico autorizado, distribución personal, así como etiquetados, envasados y rotulación de sus productos y normas generales y particulares de cada uno de ellos. Sin perjuicio de ello cada producto deberá contener la siguiente información: lote de fabricación, fecha de caducidad y cualquier otra información procedente.

Todos los productos han de entregarse en el Hospital de FREMAP correspondiente, debidamente envasados, no pudiéndose entregar productos sueltos, sin etiquetar, envasar y/o embalar.

Si por causas no imputables a la empresa adjudicataria, ésta no pudiera garantizar el suministro de alguno de los productos, de manera excepcional, deberá comunicarlo con un tiempo superior a 12 horas antes del suministro a FREMAP, proponiendo una alternativa que deberá ser autorizada por escrito por la Mutua. En el suministro de artículos propuestos como alternativa se observarán todas las condiciones recogidas en este Pliego.

Las características técnicas de los productos se definen en los ficheros de prescripciones técnicas dentro de la carpeta comprimida de Anexos a fin de que los licitadores puedan configurar correctamente las ofertas, teniendo constancia de las calidades establecidas y requeridas por FREMAP. El adjudicatario se compromete a que los productos entregados presenten las mismas características que las entregadas en las fichas técnicas. Estas fichas técnicas deben presentar obligatoriamente una fotografía del producto.

Del mismo modo, el adjudicatario se compromete a mantener las marcas propuestas en la oferta económica durante toda la duración del contrato. En caso de producirse cualquier modificación, se

tendrán que entregar productos de una marca de igual o mayor calidad a la ofertada, previo aviso a FREMAP.

3.1 Lote 1: Suministro de pescados, mariscos y crustáceos frescos y congelados, productos ahumados y salados para el Hospital en Majadahonda de FREMAP.

Los diferentes artículos para suministrar se ajustarán en cuanto a calidades y características sanitarias especificadas en este pliego.

La denominación genérica de pescado comprende a los animales invertebrados comestibles, marinos o de agua dulce frescos o conservados por distintos procedimientos autorizados. Así mismo se entenderá como marisco a los animales invertebrados, marinos o continentales, frescos o conservados por distintos procedimientos autorizados. El suministro se atenderá estrictamente a la normativa Técnico-Sanitaria en vigor para la obtención, fabricación, elaboración, conservación, policía, vigilancia, transporte, circulación, comercio y venta de cada artículo o grupo de artículos.

Los pescados, mariscos y crustáceos se baremarán según los criterios de evaluación establecidos en el Real Decreto 418/2015, de 29 de mayo, por el se regula la primera venta de los productos pesqueros.

La calidad mínima exigida para cada uno de los productos es la de Categoría Primera. La calidad de los productos se mantendrá durante toda la vigencia del contrato.

Los productos requeridos, junto con sus prescripciones técnicas quedan recogidas en el Anexo, ubicado en la carpeta comprimida de Anexos. Se realiza de esta forma para poder configurar correctamente las ofertas por los licitadores, asegurando de esta manera que tienen constancia de las calidades establecidas por FREMAP.

En caso de que exista un retraso en la entrega de los productos alimenticios, se entreguen productos en mal estado o con distinta calidad de los ofertados, FREMAP penalizará de acuerdo con el Anexo III – Penalidades y resolución del contrato, ubicado en la carpeta comprimida de Anexos.

3.1.1 Especificaciones generales.

La calidad mínima exigida, para cada uno de los productos recogidos en el presente apartado, es la Categoría de frescura A, excepto para los productos ahumados y salados, cuya calidad mínima exigida, es la Categoría Primera.

Los pescados se entregarán de forma habitual (tanto los frescos como congelados), limpios, sin vísceras, y en piezas, previa indicación y según las necesidades que precisen. Se podrán entregar de acuerdo con los siguientes criterios:

- **Filetes:** Masas musculares de los peces, de dimensiones irregulares y formas típicas, que se separan del cuerpo mediante cortes paralelos (en ningún caso diagonales) a la espina dorsal.
- **Lomos:** Masas musculares desespinaadas de la porción dorsal de los peces.
- **Rodajas:** Piezas comerciales obtenidas por cortes planos de diferentes espesores, perpendiculares o transversales a la columna vertebral. Siempre irán provistos de la correspondiente sección de la espina dorsal.

3.1.2 Especificaciones según tipo de producto.

En lo relativo al pescado fresco, deberá entregarse de acuerdo con el grado de frescura óptimo (entre 0-7°C), limpio y sin aditivos ni conservantes añadidos.

En lo relativo a los productos congelados incluidos en estos lotes, deberán presentar la textura y olor característica, sin escarcha -temperatura máxima -18°C (± 3 °C) y libres de cuerpos extraños. El contenido de cada envase debe ser homogéneo y no se admitirán productos cuya fecha de envasado sea superior a 12 meses contados desde el momento del suministro.

En lo relativo a los productos ahumados y salados deberán suministrarse entre -1 y 2°C.

3.1.3 Conservación, almacenamiento y transporte.

Deberán realizarse en condiciones que excluyan variaciones bruscas de temperatura, así como la contaminación de los productos.

Envases, embalajes y empaquetado del producto: Los materiales que se empleen para envasar deberán almacenarse en condiciones higiénicas y no deberán transmitir al producto sustancias extrañas /o desagradables, y deberán proporcionar al producto, una protección adecuada contra la contaminación, y se ajustarán a la normativa vigente con relación a los materiales en contacto con los alimentos.

Etiquetado: todos los productos deberán ir etiquetados. Las etiquetas deberán aparecer en los envases, ser resistentes al agua y a la humedad y presentar una clara identificación de la trazabilidad, además de tener una impresión clara y visible que permita la adecuada identificación del contenido. Deberá expresarse en castellano, indicando al menos la denominación del producto, fechas de envasado y caducidad o consumo preferente, según corresponda.

Transporte: Se suministrarán en vehículos refrigerados o congeladores según corresponda y de acuerdo con la normativa vigente en cada momento de la licitación.

3.2 LOTE 2: Suministro de aves, caza, casquería y huevos para el Hospital en Majadahonda de FREMAP.

La denominación genérica de aves, caza, huevos y casquería comprende la parte comestible de los animales de corral, caza de pelo y pluma y mamíferos domésticos, sacrificados en condiciones higiénicas en Mataderos Oficiales (homologados por la C.E.E.). Se admitirán los géneros que cumplan lo especificado en las Normas de Calidad correspondientes para la categorización de cada una de las especies.

En caso de que exista un retraso en la entrega de los productos alimenticios, se entreguen productos en mal estado o con distinta calidad de los ofertados, FREMAP penalizará de acuerdo con el Anexo III – Penalidades y resolución del contrato, ubicado en la carpeta comprimida de Anexos.

3.2.1 Especificaciones generales.

Todos los géneros tendrán la frescura, textura y color característicos de la categoría indicada, rigiendo para este lote las siguientes categorías mínimas exigidas:

- **Aves:** Categoría A.
- **Caza:** Categoría primera, extra y A, según se indique en el anexo correspondiente.
- **Casquería:** Categoría primera, clase U y extra, según se indique en el anexo correspondiente.
- **Huevos:** Huevos frescos, de Categoría A, clasificados como clase L o grandes (de 63gr a 73gr) y tiempo máximo de puesta será 7 días.

Los **productos se entregarán** de forma limpia, exenta de materias extrañas y en las mejores condiciones higiénicas, desplumadas, sin huesos rotos y con una consistencia firme.

Algunos de los productos se requerirán en canal, entendiéndose por tal, el cuerpo entero de un ave, desangrada, desplumada y eviscerada (sin intestinos, buche, corazón, hígado y pulmones), de acuerdo con la petición.

Además, los productos podrán solicitarse deshuesados o sin deshuesar, sin trocear o por partes.

3.2.2. Especificaciones según tipo de producto.

En lo relativo a las aves, caza y casquería deberán suministrarse entre 0°C y 4°C.

Por su parte, los huevos, no deberán ser presentados con defectos o fisuras, ni sometidos a ningún tratamiento de conservación ni refrigeración en locales o plantas en los que la temperatura se mantenga artificialmente a menos de 5°C. No obstante, no se considerarán refrigerados los huevos que se hayan mantenido a una temperatura inferior a 5°C en el curso de un trayecto de duración no superior a 24 horas.

3.2.3. Conservación, almacenamiento y transporte.

Deberán realizarse en condiciones que excluyan variaciones bruscas de temperatura, así como la contaminación de los productos.

Envases, embalajes y empaquetado del producto: Los materiales que se empleen para envasar deberán almacenarse en condiciones higiénicas y no deberán transmitir al producto sustancias extrañas /o desagradables, y deberán proporcionar al producto, una protección adecuada contra la contaminación, y se ajustarán a la normativa vigente con relación a los materiales en contacto con los alimentos. En todo caso, los envases serán los de origen, es decir, los procedentes del matadero.

Además, los huevos, deberán ir envasados en cajas de cartón para embalar con una capacidad máxima de 30 docenas, las cajas para evitar el desperfecto de los huevos deberán tener una cámara de aire.

Etiquetado: todos los productos deberán ir etiquetados. Las etiquetas deberán aparecer en los envases, ser resistentes al agua y a la humedad y presentar una clara identificación de la trazabilidad, además de tener una impresión clara y visible que permita la adecuada identificación del contenido. Deberá expresarse en castellano, indicando al menos la denominación del producto, fechas de envasado y caducidad o consumo preferente, según corresponda.

Transporte: Se suministrarán en vehículos isotérmicos o refrigerados según corresponda y de acuerdo con la normativa vigente en cada momento de la licitación, manteniéndose la temperatura de 0 a 4°C.

3.3 LOTE 3: Suministro de carnes, embutidos y fiambres para el Hospital en Majadahonda de FREMAP.

Los productos procederán de animales sanos sacrificados en mataderos autorizados y controlados por la Autoridad Sanitaria competente, ajustándose a las condiciones legales de inspección veterinaria.

Las carnes y productos cárnicos deberán de ser manipulados en establecimientos autorizados y controlados de acuerdo con lo establecido según el RD 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan

actividades excluidas de su ámbito de aplicación. En aquellos casos en que se trate de industrias cárnicas, estas deberán atender además a lo establecido en el RD 1086/2020.

Salvo que se indique en algún producto, no se aceptarán productos que hayan sufrido un proceso de congelación o ultracongelación, aceptándose únicamente las sometidas a las manipulaciones propias, previas a su distribución y conservación a temperatura no inferior a 0°C.

3.3.1 Especificaciones generales.

Todos los géneros tendrán la frescura, textura y color característicos de la categoría indicada, rigiendo para este lote las siguientes **categorías mínimas exigidas**:

Las **carnes frescas de la familia bovina** serán de procedencia nacional y categoría comercial primera, extra, de Indicación Geográfica Protegida (IGP) o Suprema, según se indique en los anexos correspondientes.

Las **carnes de la familia porcina** procederán de animales sacrificados y faenados de forma higiénica, sometidos a los controles correspondientes. Las carnes frescas de la familia porcina serán de procedencia nacional y categoría comercial primera, además algunos productos deberán de ser de calidad extra según se indique en las prescripciones técnicas de cada producto.

Las **carnes frescas de la familia ovina** serán de procedencia nacional, clasificados de tipo lechal, categoría extra o primera, según se indique en las prescripciones técnicas de cada producto. Procedentes de animales de una edad inferior a 30 días y con un peso entre los 5 y 8 kg.

Los embutidos y fiambres, como mínimo serán artículos de categoría primera, salvo que se indique lo contrario en las especificaciones de cada producto.

3.3.2. Especificaciones según tipo de producto.

- **Carnes procedentes de familia bovina**, los productos serán desollados, eviscerados, limpios, libres de grasa, etc., y la forma de presentación se hará en función de las necesidades del Hospital de FREMAP, requiriéndose morcillo con o sin hueso, a demanda, lomo, aguja y costillas. Estos productos se presentarán con un pH entre 5,2 y 6, y una temperatura de entre 0°C y 5°C (+/- 2°C)
- **Carnes procedentes de la familia porcina**, los productos que serán requeridas serán chuletero, solomillo, cinta de lomo fresca y adobada y jamón fresco deshuesado. Estos productos se presentarán con un pH entre 5,2 y 6, y una temperatura de entre 0°C y 5°C (+/- 2°C)
- **Carnes procedentes de familia ovina**, los productos serán requeridos de acuerdo con las necesidades del Hospital de FREMAP, pudiendo ser troceadas, siempre que el troceado se realice de forma que la pieza se mantenga completa, sin llegar a separarse en trozos. Las piezas por lo general serán, pierna, paletilla, chuletero. Estos productos se presentarán con un pH entre 5,2 y 6, y una temperatura de entre 0°C y 5°C (+/- 2°C).
- **Embutidos y fiambres**, los productos podrán ser solicitados enteros, lonchados, troceados, etc.

3.3.3. Conservación, almacenamiento y transporte.

Envases, embalajes y empaquetado del producto: Los productos requeridos, salvo otra indicación en las prescripciones técnicas individuales, irán envasados al vacío, con materiales plásticos autorizados, fabricados de compuestos macromoleculares.

Etiquetado: todos los productos deberán ir etiquetados. Las etiquetas deberán aparecer en los envases, ser resistentes al agua y a la humedad y presentar una clara identificación de la trazabilidad, además de tener una impresión clara y visible que permita la adecuada identificación del contenido. Deberá expresarse en castellano, indicándolo reflejado en la normativa según el producto de que se trate.

Transporte: en vehículos isotérmicos o refrigerados (-18°C) según proceda. En el caso del transporte de carnes frescas, embutidos y fiambres, los productos deberán ir acompañados de un documento comercial que establezca si se trata de la primera etapa de comercialización o de posteriores (identificando el nº comercial en el que conste el nº del autorizador del establecimiento expedidor).

3.4 LOTE 4: Suministro de ultramarinos, aceites, bebidas, vinos, legumbres, productos preparados y ultracongelados para el Hospital en Majadahonda de FREMAP.

La amplia variedad de productos contemplados en este lote se deberá de ajustar en cuanto a calidades y características a lo establecido en el presente pliego, respetando lo señalado en las normativas pertinentes, tales como lo establecido en el Código Alimentario Español (C.A.E.) y disposiciones complementarias entre otras.

La calidad mínima de los productos serán de categoría extra o primera categoría, según se indique en cada uno de los productos incluidos en el pliego.

3.4.1 Especificaciones generales.

Los ingredientes empleados en la elaboración de los productos deberán cumplir las especificaciones de cada producto, en particular y cuando sea de interés se especificará la región de procedencia o denominación de origen, además deben de indicar la lista de ingredientes utilizados en la elaboración y la composición cuantitativa de los mismos.

3.4.2. Conservación, almacenamiento y transporte.

Envases, embalajes y empaquetado del producto: En el envase deberán identificarse y especificarse claramente aquellos alérgenos que pueda contener el producto envasado, de acuerdo con lo establecido en el Reglamento de la UE sobre información alimentaria al consumidor.

Etiquetado: todos los productos deberán ir etiquetados. Las etiquetas deberán aparecer en los envases, ser resistentes al agua y a la humedad y presentar una clara identificación de la trazabilidad, además de tener una impresión clara y visible que permita la adecuada identificación del contenido. en los productos se indicará como mínimo: Denominación, ingredientes (alergénicos o no), fecha de caducidad o consumo preferente, país de origen o lugar de procedencia, peso neto y bruto, modo de conservación (si procede), información de carácter nutricional (valor energético, fibra, azúcares...) y fecha de envasado.

Transporte: Deberá realizarse en las condiciones y con los vehículos adecuados, de forma que se mantengan las características propias de cada producto y la temperatura adecuada. La temperatura que deben de mantener es de 4°C (con una variación de $\pm 2^\circ\text{C}$ para semiconservas). En el caso de los productos ultracongelados se han de transportar en el mínimo tiempo, con un aislamiento adecuado de la temperatura y humedad ambientales. Además, no ha de coexistir en el transporte con otro tipo de mercancías que puedan alterar las condiciones de los productos. Al tratarse de productos congelados deberán ir en un vehículo refrigerado (-18°C) exclusivo para este tipo de artículos, de forma que el transporte de víveres se realice en perfectas condiciones higiénicas.

3.5 LOTE 5: Suministro de carnes, aves, embutidos y fiambres para el Hospital en Vigo de FREMAP.

En este lote rige lo indicado en el apartado 3.3 con respecto a las carnes, embutidos y fiambres, y en el punto 3.2 con respecto a las aves.

3.6 LOTE 6: Suministro de embutidos, fiambres, bebidas, cafés, lácteos y utensilios de plástico para el Hospital de Zaragoza de FREMAP.

La amplia variedad de productos contemplados se deberá de ajustar en cuanto a calidades y características a lo establecido en el presente pliego, respetando lo señalado en las normativas pertinentes, tales como lo establecido en el Código Alimentario Español (C.A.E.) y disposiciones complementarias entre otras.

La calidad mínima de los productos serán de categoría extra o primera categoría, según se indique en cada uno de los productos incluidos en el pliego.

Los productos requeridos en este sentido, junto con sus prescripciones técnicas quedan recogidos en el ANEXO – PRESCRIPCIONES TÉCNICAS de la carpeta comprimida de Anexos.

3.6.1 Embutidos y fiambres

Los productos objeto de contratación cumplirán las especificaciones propias de cada producto en particular. Cada producto deberá estar perfectamente envasado y empaquetado en las condiciones higiénicas establecidas en la normativa vigente, así como, etiquetadas para una clara identificación de la trazabilidad, fechas de envasado y caducidad o consumo preferente.

3.6.2 Bebidas no alcohólicas y zumos

Los ingredientes empleados en su elaboración cumplirán las especificaciones propias de cada producto en particular. Cada producto deberá llevar el correspondiente etiquetado, indicando entre otros los ingredientes que lo componen su información nutricional, siempre que proceda.

3.6.3. Café

El café requerido será de tipo soluble aglomerado y su textura facilitará la disolución del producto tanto en agua como en leche. Deberá suministrarse en sobres de 2 gramos por unidad y tendrán un color, olor y un sabor adecuado a sus características, teniendo en cuenta la intensidad, acidez y densidad.

3.6.4 Lácteos

La leche y crema suministradas deberán cumplir con lo establecido en la normativa vigente y, por tanto, haber sido sometidas a los tratamientos necesarios para su comercialización y consumo. En este sentido, la leche requerida será la sometida a un tratamiento a temperatura ultra alta (UHT). De acuerdo con lo anterior, los productos requeridos en este sentido, junto con sus prescripciones técnicas quedan recogidos en el ANEXO – MUESTRAS Y PRESCRIPCIONES TÉCNICAS de la carpeta comprimida de Anexos.

En cuanto al suministro de quesos, se trata de productos frescos o madurados, obtenidos de la leche, de la leche total o parcialmente desnatada, de la nata, del suero de la mantequilla o de una mezcla de los anteriores. Estos han de estar coagulados total o parcialmente por la acción de cuajo u otros coagulantes apropiados. La relación entre la caseína y las proteínas séricas debe ser igual o superior a la de la leche. De acuerdo con lo anterior, los productos requeridos en este sentido, junto con sus prescripciones técnicas

quedan recogidos en el ANEXO – MUESTRAS Y PRESCRIPCIONES TÉCNICAS de la carpeta comprimida de Anexos.

Lo referido al transporte de la leche, derivados lácteos y quesos quedará contemplado en el apartado correspondiente al transporte, especificando las condiciones que ha de cumplir el mismo.

Los yogures requeridos en esta licitación son los obtenidos a partir de leche pasteurizada, concentrada pasteurizada, leche parcial o totalmente desnatada pasteurizada, semidesnatada, suero en polvo u otros productos procedentes del fraccionamiento de la leche. Los derivados lácteos requeridos en esta licitación junto con sus prescripciones técnicas quedan recogidos en el ANEXO – PRESCRIPCIONES TÉCNICAS LOTE 6 dentro de la carpeta comprimida de Anexos.

3.6.5. Utensilios de plástico

Los productos objeto de contratación cumplirán las especificaciones propias de cada producto en particular. Cada producto deberá estar perfectamente envasado y empaquetado en las condiciones higiénicas establecidas en la normativa vigente. En cuanto al etiquetado se indicará como mínimo: Denominación, material, número de unidades y el país de origen o lugar de procedencia.

4. CONDICIONES DEL SUMINISTRO

La entrega de los suministros se hará en función de las necesidades de FREMAP, por lo que su adquisición se efectuará de forma gradual de acuerdo con lo establecido en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

4.1. Petición del suministro.

FREMAP realizará la petición del suministro vía correo electrónico o vía telefónica (de manera excepcional y enviando FREMAP, posteriormente, *un correo electrónico con la confirmación del pedido realizado*), en el que se recogerá toda la información necesaria para el correcto suministro de los productos requeridos.

Los productos se solicitarán siempre en cantidades enteras, de esta manera, los pedidos podrán modificarse o anularse si no se hubieran puesto en transporte. Únicamente estará facultado para hacer pedidos excepcionales la persona de FREMAP autorizados para ello, siendo:

- El responsable de cocina del Hospital o personas designadas por este.
- El personal de cocina que asume la gestión administrativa.

La identificación del personal autorizado será comunicada al adjudicatario en el momento de la firma del contrato.

El adjudicatario acusará recibo del pedido realizado por FREMAP, a través de correo electrónico o aplicación/plataforma, con carácter inmediato, evitándose, de este modo, posibles retrasos o incidencias como consecuencia de fallos en la comunicación, con la consiguiente demora en el suministro del producto.

A efectos del cómputo del plazo, se entiende que el pedido ha sido suministrado de forma efectiva cuando, dentro del margen de tiempo señalado a continuación, el adjudicatario ha realizado la entrega efectiva del producto.

Cualquier cambio o incidencia que se produzca por parte del adjudicatario en el suministro deberá ser comunicada a FREMAP de forma inmediata.

En el mismo instante, el adjudicatario deberá ofrecer una solución alternativa inmediata que garantice el suministro. En todo caso, la solución alternativa no puede suponer un menoscabo de ningún tipo en el suministro para FREMAP.

En caso de que FREMAP lo requiera en alguno de los Hospitales que forman parte del contrato, el adjudicatario deberá enviar un archivo en formato “.xlsx, .xlsm, .xlsb, xltx” al responsable designado por cada uno de los Hospitales en los que se detalle los productos, cantidades, precios unitarios y totales de los productos solicitados en el último pedido.

4.2 Tiempos de respuesta.

Se entiende que el pedido ha sido suministrado de forma efectiva cuando el adjudicatario ha realizado la entrega efectiva del producto.

- **Pedidos Ordinarios:** La frecuencia de petición de pedidos ordinarios será de forma orientativa una vez a la semana. De acuerdo con las necesidades, se podrán hacer pedidos adicionales. El adjudicatario deberá entregar el pedido en un tiempo máximo de 48 horas.

- **Frecuencia de entrega** del suministro será en los plazos que se indique en el momento de realización del pedido, de acuerdo con las necesidades del Hospital del lote que aplique. La frecuencia habitual será de una vez a la semana. A lo largo de la duración del contrato en caso de que se efectúen cambios con respecto a la frecuencia de la entrega del suministro, FREMAP lo comunicará con la suficiente antelación a la empresa adjudicataria.

- **Pedidos urgentes-extraordinarios:** el suministro deberá realizarse en un plazo de 4 horas (240 minutos) desde la notificación del pedido (el carácter de urgencia y su premura, será determinado por FREMAP y así se hará constar expresamente en la petición realizada bajo esta condición). En caso de que la empresa adjudicataria ofertase una reducción del plazo de entrega de pedidos urgentes y/o extraordinarios, se atenderá a este plazo y no a las 4 horas (240 minutos) que se indican.

A modo informativo los pedidos urgentes y/o extraordinarios en el hospital de Majadahonda representan frente a la actividad objeto de esta contratación, un porcentaje aproximado del 15%. En el caso de los hospitales de Zaragoza y Vigo el porcentaje de pedidos urgentes y/o extraordinarios es de un 10%.

4.3 Entrega.

Los alimentos serán entregados según las características específicas, teniendo en cuenta su forma de envasado y etiquetado con la descripción de cada producto de acuerdo con lo indicado en el presente pliego.

En caso de que exista un retraso en la entrega de los productos alimenticios, se entreguen productos en mal estado o con distinta calidad de los ofertados, FREMAP penalizará de acuerdo con el Anexo III – Penalidades y resolución del contrato, ubicado en la carpeta comprimida de Anexos.

La entrega se efectuará conforme a las siguientes características:

4.3.1 Hospital de Majadahonda

Para los lotes, 1-4 incluidos, la recepción de suministros se realizará en el **Hospital en Majadahonda de FREMAP**, sito en Ctra. de Pozuelo, nº61, 28222 Majadahonda, Madrid, en la zona de recepción de alimentos de cocina, situado en la planta baja del Hospital, donde en presencia del personal de la empresa adjudicataria, se someterán a pesaje y/o control de los productos entregados.

A lo largo de la duración del contrato es posible que se efectúen cambios con respecto a la zona de recepción, pudiendo ser trasladada temporalmente a otro lugar. Este hecho será comunicado con la suficiente antelación a la empresa adjudicataria.

Una vez realizada la recepción por el personal asignado y en presencia del mismo, el adjudicatario se compromete a colocar los artículos en el orden establecido en nuestros almacenes atendiendo instrucciones de la persona responsable, sin que ello implique un sobrecoste para FREMAP.

El horario de recepción del suministro será:

- Pedidos ordinarios: de lunes a viernes de 8:00 a 10:00 horas, ajustándose en todo caso, a las necesidades del hospital.
- Pedidos urgentes: de lunes a sábado, de 8:00 a 17:00 horas. El carácter de urgencia se señalará de forma expresa en el pedido realizado por FREMAP. La entrega de los pedidos urgentes, en horario no habitual (incluso sábados, o en día laborable fuera del rango horario de 8:00 a 10:00 horas), no supondrá un coste adicional para FREMAP.

El responsable de cocina del hospital coordinará, dentro del margen de horas señalado anteriormente, el momento más idóneo de entrega de los productos para minimizar, en la medida de lo posible, los inconvenientes que para la actividad normal del centro pueden suponer las tareas de suministro. En todo caso, en la petición de suministro realizada por FREMAP se especificará el día y el horario idóneo de recepción.

4.3.2 Hospital de Zaragoza

Para el lote 6, la recepción de suministros se realizará en el **Hospital en Zaragoza de FREMAP**, sito en Avenida Pablo Ruiz Picasso, nº 4, 50018 Zaragoza, en la zona de recepción de alimentos de cocina, situado en la planta baja del Hospital.

A lo largo de la duración del contrato es posible que se efectúen cambios con respecto a la zona de recepción, pudiendo ser trasladada temporalmente a otro lugar. Este hecho será comunicado con la suficiente antelación a la empresa adjudicataria.

Una vez realizada la recepción por el personal asignado y en presencia de este, el adjudicatario se compromete a colocar los artículos en el orden establecido en nuestros almacenes atendiendo instrucciones de la persona responsable, sin que ello implique un sobrecoste para FREMAP.

El horario de recepción del suministro será:

- Pedidos ordinarios: de lunes a viernes de 8:00 a 10:00 horas, ajustándose en todo caso, a las necesidades del Hospital.

- **Pedidos urgentes:** de lunes a sábado, de 8:00 a 12:00 horas. El carácter de urgencia se señalará de forma expresa en el pedido realizado por FREMAP. La entrega de los pedidos urgentes, en horario no habitual (incluso sábados, o en día laborable fuera del rango horario de 8:00 a 10:00 horas), no supondrá un coste adicional para FREMAP.

4.3.3 Hospital de Vigo

Para el lote 5, la recepción de suministros se realizará en el **Hospital en Vigo de FREMAP**, sito en Calle Feliciano Rolán, 12 36203 Vigo, en la zona de recepción de alimentos de cocina, situado en la entreplanta del Edificio B del Hospital, donde en presencia del personal de la empresa adjudicataria, se someterán a pesaje y/o control de los productos entregados.

En caso de que se produzca una modificación en las zonas de recepción, FREMAP lo comunicará con la debida antelación.

Una vez realizada la recepción por el personal asignado y en presencia de este, el adjudicatario se compromete a colocar los artículos en el orden establecido en nuestros almacenes atendiendo instrucciones de la persona responsable, sin que ello implique un sobrecoste para FREMAP.

El horario de recepción del suministro será:

- **Pedidos ordinarios:** de lunes a viernes de 8:00 a 10:00 horas, ajustándose en todo caso, a las necesidades del Hospital.
- **Pedidos urgentes:** de lunes a sábado, de 8.00 a 11.00 horas.

El carácter de urgencia se señalará de forma expresa en el pedido realizado por FREMAP. La entrega de los pedidos urgentes, en horario no habitual (incluso sábados, o en día laborable fuera del rango horario de 8:00 a 10:00 horas), no supondrá un coste adicional para FREMAP.

4.4 Transporte.

El transporte de los alimentos hasta su destino será a cargo y riesgo de la empresa adjudicataria garantizando el embalaje y el transporte, debiendo realizarse según las exigencias establecidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre condiciones generales de transporte terrestre de alimentos y productos alimentarios a temperatura regulada, aprobada por Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, así como, en la normativa establecida en el Real Decreto 1202/2005, de 10 de octubre, sobre el transporte de mercancías perecederas y los vehículos especiales utilizados en estos transportes.

Se ha de tener en cuenta además por el adjudicatario de cada lote, lo indicado en materia de transporte en cada uno de los lotes.

Podrán transportarse simultáneamente diferentes alimentos o productos alimentarios con la condición de que las temperaturas exigidas de transporte de cada uno, fijadas en las Reglamentaciones específicas correspondientes, sean compatibles entre sí y que ninguna de estas mercancías pueda ser causa de alteración o de modificación de las otras, especialmente por olores, polvo, contaminaciones y partículas orgánicas o minerales.

El adjudicatario deberá asumir la responsabilidad en caso de accidente, así como cualquier otro siniestro (grave o leve) que afecte a terceros o a FREMAP, como consecuencia de las acciones de transporte y entrega del producto. En el supuesto de existir, en el transporte o en la entrega, cualquiera de las

incidencias señaladas con anterioridad, el adjudicatario lo pondrá en conocimiento de FREMAP de forma inmediata.

Los gastos ocasionados por el transporte y las actuaciones necesarias para realizar la entrega serán por cuenta del adjudicatario.

4.5 Garantías en el suministro y de los productos.

El adjudicatario deberá garantizar el suministro de todos los productos, con absoluta continuidad, durante la duración del contrato, incluidos los periodos vacacionales y situaciones excepcionales.

Durante la duración del contrato, las cantidades requeridas por parte de FREMAP no estarán sujetas a un mínimo por pedido.

FREMAP realizará los controles de calidad que considere oportunos con el fin de garantizar la calidad de los productos. La falta de calidad puede llevar consigo una imposición de penalidades o resolución del contrato, según se indica en la presente licitación.

El transporte deberá cumplir con todos los requisitos legales fijados para el transporte de alimentos, manteniendo la integridad de los productos.

En el caso de que la empresa adjudicataria tuviera subcontratado, parcial o totalmente el transporte de los productos alimenticios deberá garantizar que la misma se adecua a las condiciones de transporte descritas en el pliego.

4.6 Consumo preferente o caducidad de los productos.

Todos los productos irán acompañados de la fecha de consumo preferente, y en su caso, de la fecha de caducidad. En caso de incumplirse esto, será responsabilidad de la empresa adjudicataria la recogida y sustitución de los mismos.

Estas fechas, de ser preciso, irán acompañadas de la referencia de condiciones de conservación para garantizar la duración de los productos en condiciones óptimas.

Además de lo anterior, los productos deberán entregarse como mínimo con la mitad de la vida útil figurada en el etiquetado.

4.7 Devolución de alimentos.

En aquellos casos en que el peso, cantidad o calidad de algún producto sea inferior al ofertado por el licitador, la empresa adjudicataria tendrá la obligación de sustituir o suministrar la parte restante en el plazo que garantice a FREMAP la prestación de su servicio, independientemente de que se trate de un pedido ordinario o extraordinario.

La empresa adjudicataria tiene la obligación de retirar dichos productos inmediatamente y sustituirlos por aquellos que le sean nuevamente solicitados, en el plazo y condiciones de entrega que sean requeridos para garantizar la prestación del servicio por parte de FREMAP. En caso de que esta sustitución de productos o suministro del resto no se efectúe en el plazo establecido por la Entidad, FREMAP penalizará de acuerdo con el Anexo III – Penalidades y resolución del contrato, ubicado en la carpeta comprimida de Anexos.

En el momento de la recepción y según las características establecidas en los pliegos de acuerdo con categoría, calidad y forma de presentación, el responsable por parte de FREMAP podrá realizar inspecciones de muestreo. Ante estas inspecciones, se podrá rechazar la mercancía por no adaptarse a la categoría o forma de presentación citada, por no reunir las condiciones sanitarias y de higiene alimenticias pertinentes, por no cumplirse las condiciones de transporte establecidas o por no coincidir con los productos presentados en la oferta.

4.8 Control y seguimiento.

4.8.1 Responsable del contrato

Durante la duración del contrato, FREMAP designará a una persona como responsable del contrato, la cual tendrá como responsabilidad la labor de coordinar y realizar un seguimiento periódico del suministro objeto de esta licitación, así como de encargarse de que se cumple lo establecido en los pliegos.

El adjudicatario por su parte deberá designar a una persona encargada de la gestión integral del contrato que garantice la correcta gestión del suministro sin suponer un coste adicional a FREMAP.

Ambas designaciones, con los datos pertinentes, así como identificación, número de teléfono y dirección de correo electrónico de contacto, se comunicarán en el momento de la firma del contrato y, de haber algún cambio posterior, la comunicación se hará con una semana de antelación, garantizando así que el suministro no se vea perjudicado.

4.8.2 Actuaciones

FREMAP, a lo largo del periodo de vigencia del contrato, podrá establecer aquellos controles que estime oportunos. Con independencia de los controles que se realizarán en la entrega diaria de los alimentos, basándose en evidencias claras de rechazo (olor, rotura de embalaje, etc.), FREMAP podrá realizar:

- Control de temperaturas.
- Medición microbiológica, dos veces al mes, por laboratorio especializado.

Si a raíz de estos controles, se detectan anomalías, FREMAP levantará un acta de disconformidad, que será notificada al adjudicatario, el cual deberá subsanar las deficiencias con la mayor inmediatez y, en todo caso, en un plazo máximo de tres días, remitiendo a FREMAP un informe pormenorizado de las causas que han motivado las desviaciones, medios puestos en práctica para corregirla y, finalmente, tiempo de resolución.

Del mismo modo, con el fin de garantizar el correcto cumplimiento del contrato FREMAP concertará reuniones periódicas con los responsables de la empresa adjudicataria.

5. MUESTRAS

Para verificar las condiciones de calidad y equivalencia de los productos ofertados, FREMAP requiere la presentación de muestras para su valoración, tanto de productos como de presentación de los mismos (etiquetas y envases). Estas muestras no supondrán ningún coste para FREMAP, estando libres de cualquier cargo. Cada muestra deberá presentarse de acuerdo con las condiciones de suministro indicadas en los pliegos.

Las muestras se presentarán embaladas y etiquetadas según las características mencionadas previamente y agrupadas en cajas, debiendo incluirse en cada caja dos muestras de cada uno de los productos requeridos en el formato que se indique.

En el ANEXO – MUESTRAS Y PRESCRIPCIONES TÉCNICAS de cada lote, ubicado en la carpeta comprimida de Anexos, se indican todos los productos que se requiere muestra y los requisitos mínimos que deben presentar. Los productos señalados para la presentación de muestras deberán presentarse de acuerdo con lo establecido en las condiciones de suministro indicadas en los pliegos. La caja o su correspondiente embalaje deberá entregarse cerrada, incorporando en sitio visible una etiqueta identificativa reflejando la referencia e identificación de los productos.

Las muestras deberán presentarse con el etiquetado reglamentario y con las fichas técnicas individuales que deberán incluir fotografía del producto presentado de forma que exista trazabilidad entre las muestras presentadas y los productos que vaya a suministrar el adjudicatario.

Las muestras deberán depositarse en el lugar y durante el horario indicado al efecto por FREMAP, quedando a disposición de FREMAP para realizar las pruebas de calidad pertinentes. La recepción de las muestras para los lotes 1, 2, 3 y 4, se realizarán en el Hospital de Majadahonda:

- Hospital de FREMAP de Majadahonda, sito en Ctra. de Pozuelo, nº61, 28222 Majadahonda, Madrid, en la zona de recepción de alimentos de cocina, situado en la planta baja del Hospital.

La recepción de las muestras para el lote 5 se realizará en el Hospital de Vigo:

- Hospital de FREMAP de Vigo, sito en Calle Feliciano Rolán, nº 12, 36203 Vigo (Pontevedra) en la zona de recepción de alimentos de cocina, situado en la entreplanta del Edificio B del Hospital.

NOTA IMPORTANTE: En ningún caso se deben presentar las muestras junto con la oferta. FREMAP requerirá a los licitadores, a través de la dirección de correo electrónico facilitada como contacto, para que se presenten las muestras en los términos indicados en los documentos de la presente licitación. La entrega de la muestra deberá realizarse en la fecha y horario fijada por FREMAP, avisándose al licitador previamente.

En el caso de la no presentación de muestras, presentación de forma inadecuada o presentación fuera del plazo indicado, será motivo de exclusión del proceso de valoración de ofertas.

Del mismo modo, será excluido del procedimiento de adjudicación el licitador cuyas muestras no cumplan las características mínimas exigidas en el presente Pliego. La descripción, composición y características técnicas establecidas son características mínimas que se deberán cumplir, aceptándose productos cuyas características sean superiores.

Si alguna de las características determina una marca o modelo exclusivo, éstas serán tomadas únicamente como guía u orientación para la presentación de las ofertas, sin que el hecho de no ajustarse exactamente sea causa de exclusión previa.

Finalmente, se podrá excluir al licitador si al entregar las muestras no presenta las fichas técnicas con la respectiva fotografía del producto o si el licitador presenta muestras que no correspondan con las fichas técnicas.

6. CESIÓN DE MAQUINARIA

La adjudicación de algunos lotes implicará la cesión por parte del adjudicatario al hospital en Majadahonda de FREMAP, de una serie de elementos, cuyo fin está directamente relacionado con el suministro de los productos. Esta no ocasionará ningún coste adicional a FREMAP.

El proveedor, como responsable de los elementos cedidos asumirá el coste del mantenimiento, de reparaciones y en su caso, cubrirá la sustitución de aquellos elementos que durante la duración del contrato tengan que ser sustituidas.

Cada uno de los elementos cedidos deberá cumplir con las normas de homologación establecidas en la normativa vigente. Será requerido que sean de primera mano.

En caso de que FREMAP lo requiera se solicitarán nuevos equipos en función de la necesidad del servicio.

El lote que requiere de cesión de elementos es:

- **Lote 4: Suministro de ultramarinos, aceites, bebidas, vinos, legumbres, productos preparados y ultracongelados para el Hospital en Majadahonda de FREMAP.**

Los elementos que se requieren para este lote son:

- **2 máquinas de café.**

Características mínimas: Máquinas de cuatro grupos, elementos metálicos fabricados en acero inoxidable de la mejor calidad, botonera táctil desde donde realizar la programación de la máquina (uno y dos cafés cortos y largos), dos salidas de vapor que permitan calentar líquidos en su propio recipiente, salida de agua caliente para infusiones, y capaz de suministrar café expreso a la crema de forma continua e ininterrumpida.

- **2 molinillos de café.**

Características mínimas: capacidad entre 1,5 y 2 kilos, con dispositivo de regulación de molienda micrométrica continua, dosificación precisa de 5,5 a 9 gr., motor automático o con temporizador.

- **Dispensador de café molido para café descafeinado.**

Características mínimas: fabricado en aluminio con prensa cafés integrado; capacidad: entre 1 y 1.5 kilos; dosificación precisa de entre 5, 5 a 9 gr; No posee motor, ni temporizador, ni dispositivo regulador de molienda.

- **Expositores refrigerados.**

Características mínimas: Mantenimiento del frío tras la apertura de puertas, y capacidad suficiente de almacenaje para los sándwiches y las baguettes suministradas. De acuerdo con el espacio disponible de las instalaciones de FREMAP, se requieren dos unidades con las siguientes medidas aproximadas:

- o Armario expositor refrigerado (sobre-suelo): 192 Cm. Alto / 66 Cm. Ancho / 61 Cm Fondo
- o Armario expositor refrigerado (sobre-mesa): 90 Cm. Alto / 50 Cm. Ancho / 50 Cm. Fondo o

- **2 arcones congeladores horizontales con dos tapas correderas**

Características mínimas: dimensiones aproximadas de altura 82 cm, largo 104 cm y 65 cm de fondo; tapas correderas transparentes o no; Interior de la cuba en chapa galvanizada y plastificada blanca que impide la oxidación y optimiza el aislamiento del frío; Espesor del aislamiento de 72,5 mm; Las puertas correderas se deslizan sobre un marco de plástico inyectado; Equipo de clase climática 7 y clasificación de temperatura L1; Gama de temperatura -18/-25°C.

- **Armario refrigerador expositor para las bebidas**

Características mínimas: dimensiones aproximadas de altura 184 cm, ancho 57,5 cm y 55.5 cm de fondo, con puerta transparente. o Tostador salamandra para baguettes y pizzas Características mínimas: profundidad interior de 27 cm. Construidos íntegramente en acero inoxidable. Resistencias blindadas de acero inoxidable y con funcionamiento independiente para mayor ahorro energético. Interruptores luminosos uno por cada resistencia. Parrillas extraíbles de 37x26 cm, con asas telescópicas. Rejillas para protección usuario desmontables para su limpieza. Con temporización. Potencia: 3450W y medidas: 510x280x325h mm.

7. PREVENCIÓN EN RIESGOS LABORALES

En cumplimiento de lo establecido en el artículo 24 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y R. D. 171/2004 sobre coordinación de la actividad preventiva, la empresa contratada debe entregar para la firma del contrato la siguiente documentación:

✓ **Declaración de modalidad PRL (*)**

(*) 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

Si la empresa adjudicataria **subcontrata** alguna de las actividades contenidas en este contrato le será de aplicación todo lo dicho anteriormente y deberá incluir la correspondiente información, tanto de la empresa subcontratada como de sus trabajadores en los cuatro documentos entregados para la firma de contrato.