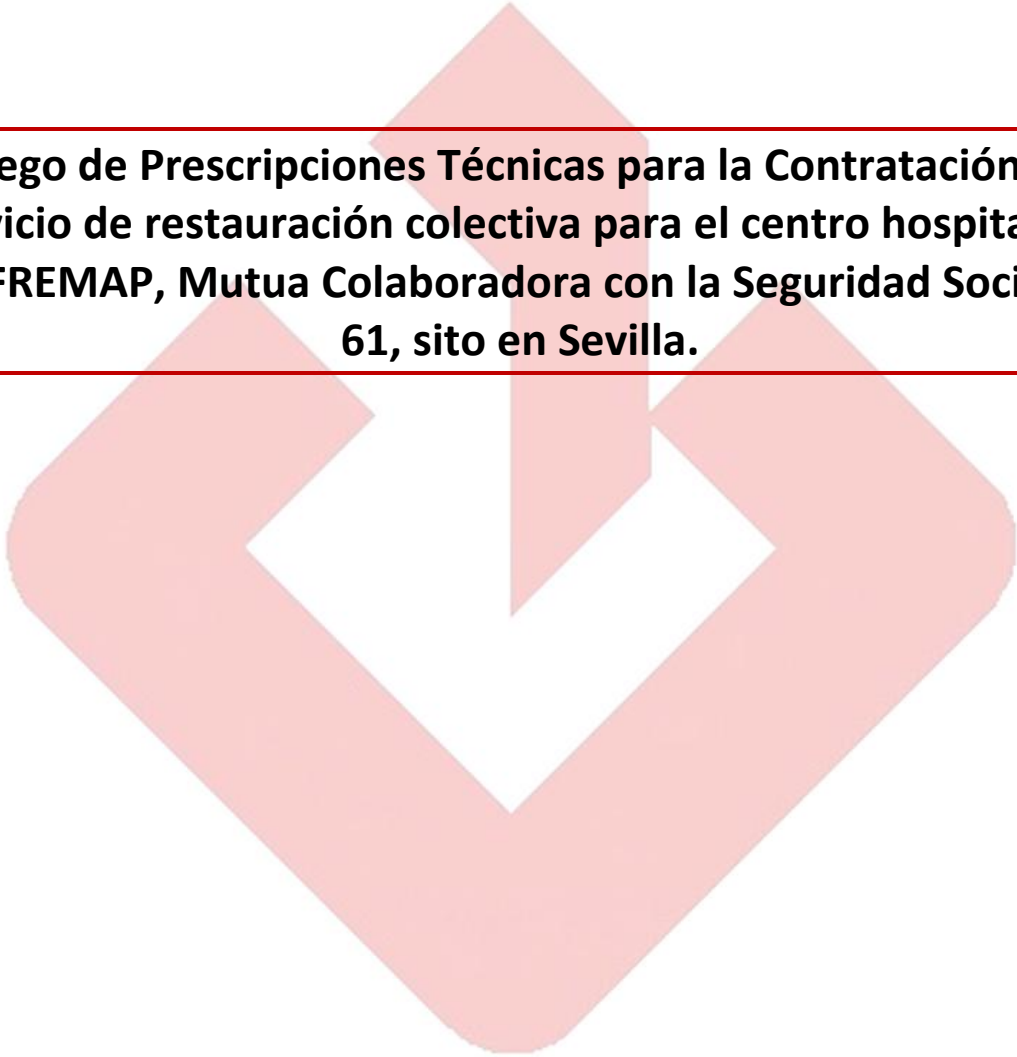


**Expediente Nº. LICIT/99/159/2025/0074**

**Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del servicio de restauración colectiva para el centro hospitalario de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº 61, sito en Sevilla.**



<b>1. OBJETO .....</b>	<b>3</b>
<b>2. NORMATIVA DE CARÁCTER TÉCNICO .....</b>	<b>3</b>
<b>3. ALCANCE DEL SERVICIO .....</b>	<b>3</b>
<b>3.1 Servicio de restauración a pacientes ingresados .....</b>	<b>4</b>
<b>3.2 Servicio de comedor, en régimen de autoservicio .....</b>	<b>6</b>
<b>3.3 Explotación del servicio de cafetería .....</b>	<b>8</b>
<b>3.4 Explotación de máquinas de venta automática.....</b>	<b>9</b>
<b>3.5 Servicios especiales de restauración.....</b>	<b>10</b>
<b>4 EJECUCIÓN DEL SERVICIO .....</b>	<b>13</b>
<b>4.1 Productos y régimen alimentario. ....</b>	<b>13</b>
<b>4.2 Medidas de higiene y control de calidad. ....</b>	<b>15</b>
<b>4.3 Condiciones de elaboración .....</b>	<b>18</b>
<b>5 OBLIGACIONES DE EMPRESA ADJUDICATARIA .....</b>	<b>18</b>
<b>6 SUBROGACIÓN DEL PERSONAL.....</b>	<b>20</b>
<b>7 NORMAS PARA EL PERSONAL ADSCRITO AL CONTRATO .....</b>	<b>21</b>
<b>8 PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.....</b>	<b>22</b>
<b>9 INSTALACIONES, SUMINISTROS Y OTRAS CUESTIONES.....</b>	<b>23</b>
<b>9.1 Instalaciones, mobiliario y enseres.....</b>	<b>23</b>
<b>9.2 Agua, gas, energía eléctrica y limpieza .....</b>	<b>24</b>
<b>10 MANTENIMIENTO .....</b>	<b>24</b>
<b>10.1 Mantenimiento general .....</b>	<b>24</b>
<b>10.2 Mantenimiento preventivo y correctivo .....</b>	<b>25</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>26</b>
<b>Anexo I. Relación de productos fuera de la pensión alimenticia. ....</b>	<b>26</b>
<b>Anexo II. Relación de productos y precios máximos de los productos a suministrar en la cafetería.....</b>	<b>27</b>
<b>Anexo III. Personal a subrogar. ....</b>	<b>32</b>
<b>Anexo IV. Inventario del mobiliario, equipos y enseres que FREMAP pondrá a disposición de la empresa adjudicataria.....</b>	<b>33</b>
<b>Anexo V. Inventario de mobiliario, equipos y enseres que FREMAP pondrá a disposición de la empresa adjudicataria sujetos a mantenimiento. ....</b>	<b>42</b>
<b>Anexo VI. Seguridad de la Información. ....</b>	<b>43</b>

## 1. OBJETO

---

El objeto de la presente licitación es la contratación del servicio de Restauración Colectiva para el Hospital de FREMAP, sito en Sevilla, Avenida de Jerez s/n, 41012, Sevilla.

Los servicios comprendidos en el objeto del contrato son los siguientes, todos ellos según las condiciones que se especifican en estos pliegos:

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

## 2. NORMATIVA DE CARÁCTER TÉCNICO

---

La legislación básica aplicable se expone a continuación:

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

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 número anual orientativo de los diferentes servicios reflejados en este punto son consumos orientativos según la situación actual del Hospital FREMAP de Sevilla y su actividad normalizada. Las peticiones se harán de forma gradual por el Hospital FREMAP de Sevilla, no quedando obligado al consumo de la totalidad de servicios, sino que estos están subordinados a las necesidades del mismo.

Pueden existir alteraciones y/o limitaciones en el volumen de la prestación como consecuencia de indicaciones del Servicio de Prevención Propio de FREMAP y/o normativa que limite aforos, u otras circunstancias. Por lo tanto, una alteración en el volumen de la prestación no dará derecho al adjudicador a interponer una reclamación o a solicitar una indemnización.

### 3.1 Servicio de restauración a pacientes ingresados

#### ➤ Servicio a prestar.

La empresa adjudicataria deberá tener preparados, a la hora señalada para cada uno de los servicios, los diferentes platos y comidas elaboradas, para trasladarlos en sus correspondientes carros con bandejas isotérmicas a la zona de hospitalización, donde el personal de FREMAP los servirá y retirará a los pacientes en las habitaciones.

Tabla 1: Horario de la prestación del servicio a pacientes.

Servicios a pacientes	LOTE 1	
	Hora de inicio	Penalización a partir de la hora
Desayuno	9:00	9:30
Comida	13:30	14:00
Merienda	17:00	17:30
Cena	20:15	20:45

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

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

	LOTE 1		
	Primer año	Segundo año	Tercer y cuarto año de la posible prórroga
Desayuno	8200	8200	8300
Comida	8700	8700	8800
Merienda	8200	8200	8300
Cena	9200	9200	9300
Barquetas**	420	420	450

\*Los importes señalados en esta columna son importes anuales, es decir, importes por cada uno de los dos años que incluye la prórroga.

\*\*Las barquetas tienen lugar cuando se producen ingresos de pacientes no programados para intervención quirúrgica, urgencias, etc.

#### ➤ Contenido y composición

Cada uno de los servicios deberán contener lo especificado a continuación:

- Desayuno:
  - Una bebida caliente con azúcar o sacarina (café, infusión, leche, cacao, etc.).
  - Un zumo o brick de agua mineral de 50 cl.
  - Una pieza de bollería o un paquete/sobre de galletas (a optar por el paciente).

- Un pan de 80 gr, estuchado con aceite y chacina, o mantequilla con mermelada (a optar por el paciente).
  
- Comida:
  - Entrante: ensalada, consomé o gazpacho.
  - Primer y segundo plato con 2 opciones, variado y equilibrado, a elegir en cada uno de ellos.
  - Una pieza de pan de 80 gr estuchado.
  - Un postre a elegir entre varias opciones: lácteo, casero o fruta.
  - Una botella o brick de agua mineral de 50 cl.
  
- Merienda:
  - Una bebida caliente con azúcar o sacarina (café, infusión, leche, cacao, etc.).
  - Un zumo o un a pieza de fruta.
  - Una pieza de bollería o un paquete/sobre de galletas (a optar por el paciente).
  - Un pan estuchado de 80 gr con aceite y chacina, o mantequilla con mermelada (a optar por el paciente).
  
- Cena:
  - Entrante: ensalada, consomé o gazpacho.
  - Primer y segundo plato con 2 opciones, variado y equilibrado, a elegir en cada uno de ellos.
  - Una pieza de pan de 80 gr estuchado.
  - Un postre a elegir entre varias opciones: lácteo, casero o fruta.
  - Una botella o brick de agua mineral de 50 cl.
  
- Barqueta:
  - Una botella o brick de agua mineral de 50 cl.
  - Una sopa o crema.
  - Un plato de pescado o carne con guarnición.
  - Una pieza de pan de 80 gr estuchado.
  - Un postre lácteo o fruta.

Estas barquetas deben contener platos precocinados que garanticen una prolongada vida útil, con una caducidad estimada de entre 2 y 3 semanas, dependiendo del tipo de preparación, a partir de su entrega al hospital. Los productos incluidos son platos previamente elaborados y cocinados, que se conservan en refrigeración y únicamente requieren un proceso de precalentamiento antes de su consumo. Para asegurar su óptima conservación, se presentarán envasados en bandejas individuales.

➤ **Rotación de los menús**

Los menús rotarán semanalmente con ciclos determinados para las estaciones de primavera-verano y para las de otoño-invierno. El hospital, si así lo decide, podrá modificar la rotación y variar la planificación concreta de los platos o menús, comunicándose al adjudicatario con antelación suficiente.

➤ **Menús especiales y por prescripción médica**

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

➤ **Aportes y productos fuera de la pensión alimenticia**

Además, se incluyen los aportes o productos que, fuera de lo que es la pensión alimenticia para enfermos ingresados, haya que suministrar durante su estancia, previa solicitud del personal sanitario de hospitalización.

La relación de productos y sus precios máximos se detallan en el **Anexo I: Relación de productos fuera de la pensión alimenticia**.

**3.2 Servicio de comedor, en régimen de autoservicio**

➤ **Servicio a prestar.**

La empresa adjudicataria se compromete a tener preparados, a la hora señalada en el presente apartado, las diferentes comidas elaboradas expuestas en los mostradores, al objeto de que el propio personal, pacientes y visitantes puedan elegir el menú.

Tabla 3: Horario servicio de comedor.

LOTE 1		
Servicio de comedor	Hora de inicio	Hora fin
Comida	13:30	16:30
Cena*	20:30	21:30

\*El horario de cena puede estar sujeto a modificación o incluso supresión, ya que, al ser utilizado casi en exclusiva por los pacientes ingresados en rehabilitación (no en régimen hospitalario), las bandejas de cena pueden subirse y retirarse en las habitaciones por el personal de la adjudicataria.

En todo caso, el comensal que tenga derecho a recibir el servicio con cargo a FREMAP deberá acreditarlo al personal de la empresa adjudicataria en el momento de recibir la prestación, de acuerdo a lo que se establezca al efecto.

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

	LOTE 1		
	Primer año	Segundo año	Tercer y cuarto año de la posible prórroga*
Comidas/cenas**	7350	7400	7500

\*Los importes señalados en esta columna son importes anuales, es decir, importes por cada uno de los dos años que incluye la prórroga.

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

➤ **Servicios adicionales de comedor**

FREMAP permitirá al adjudicatario, como servicio adicional, la posibilidad de ofrecer el servicio de comedor en régimen de autoservicio para los siguientes colectivos:

- Acompañante de paciente hospitalizado, debidamente acreditado.
- Profesionales que, por razón de su actividad (ej. mantenimiento, contratas, personal sanitario concertado, etc.), sin pertenecer a FREMAP se encuentren en el Hospital.
- Empleados de FREMAP que deseen consumir el menú de forma particular –sin cargo a FREMAP–.

El precio de venta para estos usuarios será el mismo que el ofertado para el personal de FREMAP.

En caso necesario, se establecerán turnos a efectos de organizar la ocupación del comedor.

➤ **Contenido y composición**

- Comida y cena:

- Siempre habrá gazpacho o consomé (en función de la época del año) y bufet de ensaladas con un mínimo de 8 ingredientes (zanahoria, tomate, lechuga, atún, cebolla, huevo duro, remolacha y maíz) a escoger por el usuario, más dos salsas.
- Primer plato: dos opciones como mínimo (variado y equilibrado).
- Segundo plato: dos opciones como mínimo (variado y equilibrado), con dos opciones de guarnición a escoger. Se podrá sustituir por carne o pescado a la plancha con guarnición, platos que se prepararán a demanda del consumidor.
- Una pieza de pan de 80 gr o bolsa de picos.
- Un postre a elegir entre varias opciones: lácteo, casero o fruta.
- Una bebida a elegir entre un brick de agua (50 cl), refrescos o cerveza sin alcohol.

➤ **Rotación de los menús**

Los menús rotarán semanalmente con ciclos determinados para las estaciones de primavera-verano y para la de otoño-invierno. Cada centro, si así lo decide, podrá modificar la rotación y variar la

planificación concreta de los platos o menús comunicándoselo al adjudicatario con antelación suficiente.

### 3.3 Explotación del servicio de cafetería

#### ➤ Servicio a prestar.

La empresa adjudicataria deberá prestar el servicio de cafetería. En el **Anexo II. Relación de productos y precios máximos de los productos a suministrar en la cafetería** del presente documento, se detallan los productos y precios máximos de los productos a suministrar en la cafetería.

El servicio de cafetería no está incluido en el presupuesto de licitación, cobrándose de forma independiente por la empresa adjudicataria a cada usuario en el momento del servicio conforme a las dos tarifas definidas: una para el personal de FREMAP y asimilados, es decir, profesionales que por razón de su actividad están relacionados con FREMAP (ej. Contratas de mantenimiento, limpieza, personal sanitario concertado, etc.), así como acompañantes de pacientes hospitalizados debidamente acreditados y otra para el resto de usuarios. El detalle de los precios se refleja en el Anexo II del presente documento.

Tabla 5: Horario servicio del servicio de cafetería.

LOTE 1		
Servicio de cafetería	Hora de inicio	Hora fin
De Lunes a Viernes (de forma ininterrumpida)	7:30	21:30
<b>Sábados, Domingos y festivos</b>		
Mañanas	7:30	12:00
Tardes	13:30	20:00

El horario podrá estar sujeto a variación en función de la época del año (verano, navidades), periodos festivos (como Semana Santa), ante disminuciones de demanda asistencial, etc., siempre previo acuerdo y autorización expresa de FREMAP.

La facturación orientativa del servicio se ha estimado en base al historial de los últimos años, sin que en ningún caso la cantidad indicada en la tabla 6 suponga ningún compromiso ni obligación para FREMAP, no pudiendo utilizarse para eventuales reclamaciones por parte del adjudicatario en el caso en que variaran durante la vigencia del contrato. Este servicio es independiente, ya que FREMAP no percibirá compensación económica de ningún tipo por la explotación del servicio de cafetería.

Tabla 6: Facturación estimada del servicio de cafetería.

LOTE 1	
Estimación facturación anual, en euros, impuesto/s indirecto/s incluido/s *	145.000 €

**\*En ningún caso las cantidades indicadas suponen ningún compromiso ni obligación para FREMAP. El dato anterior ha sido proporcionado en base a los datos facilitados por el actual contratista a fecha de enero de 2026.**

➤ **Contenido y composición.**

La empresa adjudicataria podrá vender directamente a los comensales que lo soliciten cualesquiera de los productos alimenticios que se sirvan, acorde a los precios máximos indicados en el Anexo II del presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

Los artículos y precios incluidos en dicho Anexo podrán ser objeto de modificaciones posteriores, siempre por mutuo acuerdo entre las partes, fijándose productos y precios diferentes para personal de FREMAP-contratas, y personal externo a FREMAP. La tarifa para personal de FREMAP-contratas será siempre inferior a la aplicada al personal externo a FREMAP.

### 3.4 Explotación de máquinas de venta automática

➤ **Servicio a prestar.**

La empresa adjudicataria se encargará de la instalación, puesta en marcha, mantenimiento, reposición de artículos y funcionamiento efectivo (incluidas licencias y/o autorizaciones administrativas que sean precisas) de las máquinas de venta automática, tanto de bebidas –frías y calientes- como de snacks y otros productos.

A la finalización del contrato deberá encargarse de la desinstalación de las máquinas.

Tabla 7: Facturación estimada por la explotación de máquinas de venta automática.

	<b>LOTE 1</b>
<b>Estimación facturación anual, en euros, impuesto/s indirecto/s incluido/s *</b>	4.958,67 €

**\*En ningún caso las cantidades indicadas suponen ningún compromiso ni obligación para FREMAP. El dato anterior ha sido proporcionado en base a los datos facilitados por el actual contratista a fecha de enero de 2026.**

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

➤ **Contenido y composición.**

La empresa adjudicataria se encargará de que los alimentos líquidos y sólidos que se expendan se deberán encontrar en todo momento en buen estado sanitario. Los alimentos sólidos estarán debidamente envasados y etiquetados, de conformidad con la normativa específica vigente, indicándose en su envoltorio la composición de los mismos.

El adjudicatario deberá hacerse cargo de la reposición periódica de los productos que se expendan, así como del mantenimiento, reparación y limpieza de las máquinas para mantenerlas en un estado apropiado de pulcritud y cuidado. **En caso de falta de abastecimiento o avería, se establece un tiempo de respuesta no superior de 24 horas.**

Cada máquina deberá llevar indicación del nombre y teléfono del servicio donde el usuario podrá dirigir las quejas y reclamaciones que estime oportunas.

FREMAP pondrá a disposición del adjudicatario el espacio para la colocación de las máquinas y toma de corriente eléctrica, así como toma de agua y saneamiento cuando estas sean posibles. El consumo eléctrico y de agua serán por cuenta de FREMAP. FREMAP autorizará dicha instalación.

➤ **Dotación.**

La dotación mínima de máquinas a instalar, así como su tipología, se detallan en la tabla 8.

Tabla 8: Dotación mínima y tipología de máquinas de venta automática a instalar.

	LOTE 1
Máquinas de agua de 1,5 L.	1
Refrescos y agua 0,5 L	3
Café y bebidas calientes	2
Aperitivos y snacks	2

El número, tipo y ubicación inicial de las máquinas podrá ser modificado posteriormente por mutuo acuerdo entre el adjudicatario y el Hospital de Fremap, en función del rendimiento de las mismas y/o del servicio a prestar a los usuarios. Estas modificaciones deberán constar por escrito.

Las máquinas de venta automática deberán reservar una línea para exposición y venta para productos saludables.

- En **máquinas expendedoras de refrescos** se deberán ofertar zumos, refrescos o bebidas bajos en azúcares, o sin azúcares añadidos, exentos de contenidos de grasas saturadas e incluso productos libres de gluten o probióticos.
- En **máquinas expendedoras de aperitivos y snacks** la línea saludable deberá ofertar productos con fibras, frutos secos, fruta envasada, productos bajos en calorías, de bajo contenido en grasas saturadas, bajos en azúcares, de bajo contenido en sal, etc.

No se permitirá la instalación de máquinas adicionales sin la autorización previa y por escrito de FREMAP.

El precio de los productos que ofrezcan las máquinas expendedoras será inferior para el personal de FREMAP y de las contratatas. Se facilitarán tarjetas recargables para poder ser usadas por el personal de FREMAP y de las contratatas. Las máquinas permitirán el pago en metálico y con tarjeta bancaria a los usuarios. El precio de las máquinas expendedoras no puede ser inferior a los precios de la cafetería, ni para el personal de FREMAP y de las contratatas.

### 3.5 Servicios especiales de restauración

#### 3.5.1 Servicios especiales de desayuno/merienda

➤ **Servicio a prestar.**

Se integran en este apartado los servicios de desayuno/merienda al personal de quirófano en el bloque quirúrgico y al personal de guardia en la zona de urgencias o comedor.

Para el personal de quirófano y/o personal de guardia, se solicitará al adjudicatario el pedido de desayunos y meriendas por correo electrónico informando de la planificación prevista de personal. El personal del Adjudicatario subirá dichas dotaciones de desayunos y meriendas a la zona indicada. El

personal de guardia del Hospital de Sevilla, los sábados, domingos y festivos desayunarán o merendarán preferentemente en la cafetería.

Además, se incluyen los desayunos realizados en el área del comedor, o en otras zonas designadas a tal efecto para el personal en formación, jornadas de trabajo, reuniones...

En este caso, la petición se hará con la antelación suficiente a la fecha, indicándose el número estimado de servicios, hora y lugar.

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

- Zonas sanitarias al bloque quirúrgico o zona de urgencias/guardia, a primera hora de la mañana, antes del inicio de la actividad quirúrgica.
- Zonas institucionales con la antelación adecuada para ser dispensado en la hora prevista en la petición.

**Tabla 9:** Número de servicios estimados de servicios especiales de desayuno/merienda.

	LOTE 1		
	Primer año	Segundo año	Tercer y cuarto año de la posible prórroga*
<b>Desayuno/merienda en zona sanitaria y otras zonas administrativas</b>	6000	6100	6200

\*Los importes señalados en esta columna son importes anuales, es decir, importes por cada uno de los dos años que incluye la prórroga.

- **Contenido y composición del desayuno y merienda para personal de quirófano y/o personal de guardia.**
  - Pan estuchado con fiambre y aceite, o mantequilla y mermelada.
  - Bebida caliente.
  - Bollería/fruta (se subirán una cantidad variada de ambos productos los días laborables, adecuada al número de personas que haya en la zona quirúrgica ese día, o bien en la zona administrativa/institucional para el caso de cursos, formación, etc.)

### 3.5.2 Servicios especiales con camarero

- **Servicio de desayuno especial con camarero o servicio de buffet asistido.**

Se incluyen servicios de desayuno que pudiesen requerir servicio complementario de camarero en sala.

**Tabla 10:** Número de servicios estimados de servicios especiales de desayuno con camarero.

LOTE 1		
Primer año	Segundo año	Tercer y cuarto año de la posible prórroga*

<b>Desayuno con camarero zona instucional</b>	100	100	100
-----------------------------------------------	-----	-----	-----

\*Los importes señalados en esta columna son importes anuales, es decir, importes por cada uno de los dos años que incluye la prórroga.

- Contenido y composición:

- Leche, café o infusiones.
- Zumo natural.
- Agua.
- A escoger entre:
  - Pan tostado con jamón york, pavo, queso fresco, chorizo, salchichón y jamón serrano con o sin tomate.
- Mini bollería.
- Fruta de temporada presentada en forma de brocheta.
- Lácteos.

➤ **Servicio de comida con camarero.**

Se incluyen servicios de comida, en el área del comedor institucional, en zona separada del comedor principal o en otra zona designada a tal efecto, que requieran servicio complementario de camarero en sala.

La petición se hará con la antelación suficiente a la fecha, indicándose el número estimado de servicios, hora y lugar.

Tabla 11: Número de servicios estimados de servicios especiales de comida con camarero.

<b>LOTE 1</b>			
	<b>Primer año</b>	<b>Segundo año</b>	<b>Tercer y cuarto año de la posible prórroga*</b>
<b>Servicio de comida con camarero</b>	30	30	30

\*Los importes señalados en esta columna son importes anuales, es decir, importes por cada uno de los dos años que incluye la prórroga.

➤ **Contenido y composición.**

Menú formado por:

- 3 entrantes variados (fríos y calientes) tales como: surtido de embutidos, tortilla de patata, etc.

- 1 plato principal.
- Fruta de temporada y lácteos.
- Bebida (agua, refrescos, cerveza sin alcohol, cerveza normal, vino, etc.,)
- Pan.
- Café o infusión.

Este menú se podrá modificar a petición de FREMAP, siempre adecuándolo a la oferta presentada por el adjudicatario, y según las necesidades de FREMAP.

## 4 EJECUCIÓN DEL SERVICIO

---

El adjudicatario deberá cumplir las condiciones que garanticen la calidad de los productos a suministrar. Desde la forma de presentación, la uniformidad en la elaboración, variedad y rotación de menús, y las garantías higiénico sanitarias reglamentarias.

### 4.1 Productos y régimen alimentario.

Todos los productos deberán ser adquiridos exclusivamente por el licitador, debiendo cumplir lo establecido en la normativa legal vigente y, en particular, el Código Alimentario Español.

#### ➤ Calidad de los productos:

Todos los productos a suministrar deberán ser, en todo caso, de primera calidad y primeras marcas.

- Verduras y hortalizas: frescas de temporada y congeladas.
- Carnes: frescas y congeladas, procedentes de cerdo (lomo o solomillo), de ternera (redondo, lomo, tapa, babilla y aguja), de pollo o de pavo.
- Pescados: frescos y congelados.
- Frutas: frescas y con calibres adecuados a la categoría (primera o extra).

#### ➤ Régimen alimenticio:

- Primeros platos:
  - Comida (dieta basal): se deberá incluir, como mínimo: sopas, purés, ensaladas, arroz, pasta, legumbres, huevos, verduras y patatas. Deben alternarse de forma que en la misma semana no se sirvan más de dos veces y, en este caso, preparadas de diferente manera.
  - Cena (dieta basal): igual que en el caso del primer plato de las comidas pero excluyendo legumbres.
  - Peso aproximado de producto de 140 gr, con margen de +/- 10%.
- Segundos platos:
  - Comida y cena (dieta basal): incluirán como mínimo huevos, carne y/o pescado.
  - Peso aproximado de producto de 140gr, con margen de +/- 10%.
  - Deberán incluir guarnición.

- Postres (dieta basal):
    - o Pueden incluir una pieza de fruta del tiempo, postres elaborados como flan, natillas, helado, pudding, pastelería, mousse, macedonia de frutas y fruta en almíbar en conserva (2 piezas), etc.
    - o Diariamente, al menos uno de los postres deberá ser fruta del tiempo.
  
  - Carnes: Es obligatorio incluir al menos una vez a la semana platos de cada tipo de carne. No se deberá incluir más de dos veces a la semana el mismo tipo de carne y en ese caso, preparada de diferente manera.
  
  - Pescados: Deberá servirse al menos cuatro veces a la semana, y en dos ocasiones, al menos, será fresco (salmón, merluza, bacalao, atún, boquerones, acedias, caballa, lubina, fileteado de pescado blanco, etc.).
  - Huevos: No deben incluirse huevos más de cuatro veces a la semana y deben estar preparados de diferente manera.
  - Se incluirá el menú opcional en la dieta basal o "0". Se deberán combinar los diferentes platos de forma que pueda escoger entre carne, huevo y pescado como segundo y entre platos diferentes como primeros.
  - Deberá existir a disposición del personal que así lo desee, a diario pollo, ternera y pescado a la plancha como segundo plato a elegir.
  - Incorporación de otros menús adaptados a pacientes con peculiaridades en su tratamiento o por motivos de creencias religiosas y/o costumbres alimenticias que deben estar a disposición del Hospital y que deberá asumir la empresa adjudicataria.
  - Para las festividades de 24 de diciembre, Navidad, 31 de diciembre, 1 y 6 de enero, se deberá presentar para su aprobación previa un menú especial destinado a los pacientes que puedan estar ingresados y su acompañante, y el personal que esté trabajando en el Centro. Existirá la posibilidad de extender el menú especial a los familiares del personal que este trabajando en el centro y el de las contratadas que igualmente esté de guardia o prestando servicio.
  - Este menú, cuyo precio será igual al normal, incluirá comidas y cenas que no se ofertan el resto del año. Durante las fiestas navideñas, deberá ofrecerse, igualmente, postres o dulces típicos navideños y otros productos regionales característicos de esos días.
- **Formas de preparación/presentación:**
- Todos los productos cocinados en el Hospital lo serán con cantidades mínimas de sal, excepto las dietas sin sal, las cuales solamente llevarán la sal propia de cada alimento.
  - Los aceites a emplear serán de girasol (a utilizar en freidoras) y de oliva (0,4º). Los aceites de freidora deberán cambiarse frecuentemente y nunca ser vertidos a la red de saneamiento, debiendo ser retirados para su reciclaje y acreditando periódicamente dicha segregación.
  - Las comidas de la dieta triturada deben prepararse, en todas las ocasiones, inmediatamente antes de ser consumidas. No se permite conservarlas.

- El pan, las galletas, la bollería y cualquier producto que se adquiera elaborado para consumir directamente, deberá presentarse en envoltorio individual en el que constará la fecha de caducidad.
- Las bandejas isotérmicas de comida deberán presentarse con cubertería completa y servilleta, por cuenta del adjudicatario, preferentemente estuchado con envoltorio hermético y precintado.
- La cubertería no será desechable excepto en los casos que determinen los servicios médicos. Se garantizará y asegurará, igualmente, la adecuada temperatura de las comidas en el momento que estas son servidas.

#### 4.2 Medidas de higiene y control de calidad.

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

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

##### ➤ Controles

Mensualmente se realizará, por una empresa/laboratorio acreditado por ENAC (ajeno a la organización del adjudicatario, y por cuenta de éste), un **análisis bacteriológico de dos alimentos, dos superficies de la cocina y toma de muestra en manos de un manipulador de alimentos de la cocina**. En los informes se incluirán los límites de referencia en base a la legislación aplicable.

Las determinaciones mínimas a efectuar en alimentos son:

- Microorganismos aerobios mesófilos, enterobacterias, Escherichia coli, Salmonella/sigella, Staphylococcus aureus, listeria, cuyos resultados se emitirán al responsable designado por la Dirección del Centro. También se llevarán a cabo las medidas preventivas en vigor, publicadas por las Autoridades sanitarias competentes, para la prevención de la Listeria.
- En superficies se hará un **recuento de aerobios** y enterobacterias. Si ese análisis detectara alguna incidencia que impidiera confeccionar las dietas en los locales de cocina, la empresa dispondrá las medidas para inmediata corrección y para la continuidad del servicio, que en modo alguno podría interrumpirse. Se deberá llevar un registro específico de este control y entregarlo mensualmente al Responsable designado por FREMAP.
- Las inspecciones de los servicios de Sanidad deberán quedar registradas en el correspondiente libro que será puesto a disposición del responsable designado por FREMAP el mismo día de la inspección. En un plazo no superior a 48 horas deberán ser corregidas por el adjudicatario las deficiencias detectadas.
- Independientemente de estas especificaciones, el adjudicatario asume todas y cada una de las leyes, decretos, resoluciones, disposiciones y normas dictadas por los Organismos oficiales competentes en la materia.
- Cualquier normativa que entre en vigor durante la vigencia del contrato será igualmente asumida por el adjudicatario en su pleno cumplimiento como en el coste económico que pueda suponer.

En caso de que el personal o los pacientes del Centro se vea afectado como consecuencia de una contaminación alimentaria achacable a la empresa adjudicataria, ésta tendrá la responsabilidad total y asumirá las consecuencias legales que correspondan.

#### ➤ Limpieza de locales, instalaciones y utensilios

La empresa adjudicataria asumirá la responsabilidad de la limpieza de los locales, equipos e instalaciones asociadas, debiendo mantenerlos en perfectas condiciones.

Las funciones de lavado y limpieza por cuenta del adjudicatario abarcará lo siguiente:

- Equipos, instalaciones, aparatos y utensilios de cocina instalados en cocina y cafetería.
- Lavado completo de vajillas, bandejas, carros de distribución, cubos de basura, etc.
- Limpieza de las instalaciones de cocina (suelos, ventanas, puertas, paredes, etc.) así como también el comedor-cafetería y comedor privado.

Con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación de los alimentos, la empresa adjudicataria limpiará todo el material y los utensilios tantas veces como sea necesario y los desinfectará siempre que las circunstancias así lo exijan.

- Todos los carros deben ser lavados y desinfectados con la periodicidad necesaria, particularmente se desinfectarán las ruedas y estas deberán sustituirse por el adjudicatario, por otras nuevas, cuando sea necesario para asegurar la higienización de estos elementos.
- Las bandejas deben ser lavadas en túnel a alta temperatura. Los cubiertos primero se enjuagarán con agua y lejía diluida, manteniéndolos en esa concentración al menos quince minutos; los platos, primero repasar con agua a presión. Tanto unos como otros se lavarán posteriormente en túnel a alta temperatura.

Los equipos y utensilios utilizados en las zonas de manipulación de alimentos estarán fabricados siguiendo la normativa vigente o, a falta de normativa, se emplearán materiales no absorbentes, resistentes a la corrosión y capaces de soportar repetidamente operaciones, **estando prohibidos los utensilios de madera**. Además se dispondrá de vasos, platos, cubiertos y bandejas desechables para el servicio de pacientes con riesgo.

Dado que los equipos y utensilios pueden constituir una posible fuente de contaminación cruzada, en la medida de lo posible se emplearán utensilios diferentes y separados, para los alimentos crudos y cocinados.

Semanalmente, por parte del adjudicatario se procederá a las limpiezas generales de paredes, techos, puertas, cristales, el alicatado completo y mobiliario en general, lámparas y tubos fluorescentes, así como, rejillas de aire acondicionado, campanas y filtros extractores.

No se deberán realizar la limpieza y lavado de suelos en seco y en ningún caso durante la preparación de alimentos. Además, los productos de limpieza deben estar en un sitio independiente, en recipientes cerrados y solo se manipularán por el personal responsable de estas actividades.

#### ➤ Seguridad e higiene de los alimentos

El adjudicatario asumirá la responsabilidad directa de garantizar que los productos sean de las calidades establecidas.

En lo relativo al transporte:

- La descarga de los artículos que reciba el adjudicatario con destino a la prestación del servicio se realizará en las zonas habilitadas al efecto, quedando expresamente prohibida la coincidencia de

esta actividad con la retirada de residuos, así como su realización por accesos distintos de los autorizados.

- El transporte de los carros de comida a las unidades de hospitalización lo efectuará el personal del adjudicatario, al igual que la recogida de dichos carros en esas unidades, debiendo transportarse de forma adecuada, manteniendo en todo caso la cadena de temperatura.
- Los vehículos utilizados para el transporte de provisiones perecederas deberán acreditar la documentación legal que les autoriza para este tipo de actividad.
- Todas las mercancías que se suministren se entregarán bien envasadas y protegidas, con indicación de la fecha de envasado y su caducidad.
- Las carnes y pescados frescos acreditarán, mediante las correspondientes guías, su idoneidad para el consumo.
- Deberá llevarse un registro de entrada y salida de productos perecederos, así como el número de registro sanitario.

En lo relativo a la conservación de alimentos:

- En el momento de recepción de mercancías, el adjudicatario deberá garantizar las condiciones sanitarias de las materias primas.
- Las condiciones ambientales de las cámaras frigoríficas y de los aparatos de control correspondientes.
- Se deberán conservar en locales independientes, aquellos alimentos que requieran refrigeración y los que no requieren frío.
- Los envases utilizados deberán ser de material autorizado.
- La descongelación de las comidas congeladas se realizará por introducción de la misma una vez extraída de la cámara en hornos convencionales de vapor, de microondas o de convección, cuando vayan destinadas a su consumo inmediato.
- Se debe realizar un exhaustivo control de almacenamiento de los alimentos preparados.

En lo relativo a la gestión de residuos:

- La empresa adjudicataria es la responsable del cumplimiento de las obligaciones en materia de recogida y tratamiento de residuos según su naturaleza y clasificación legal, de acuerdo con la legislación vigente, así como de las posibles sanciones derivadas del incumplimiento de la normativa aplicable.
- Para la recogida de los residuos de aceites será necesario adjuntar el justificante de recogida (albarán rosa) y entregarlo al responsable designado por FREMAP.
- El local de recepción de contenedores donde se realicen los depósitos de residuos, evitará toda conexión entre las zonas sucias y las limpias.
- Habrá una persona responsable de sacar los distintos residuos segregados al lugar previamente determinado para su retirada por los Servicios Municipales.
- La retirada de residuos se hará diariamente. En ningún caso se mantendrán en los locales de cocina, sino que se deberán transportar de forma inmediata a los lugares establecidos y que estarán dotados del número de cubos y/o contenedores necesarios. La persona que se encargue de esa tarea usará guantes.

### ➤ **Requisitos del personal**

Se adoptarán medidas para impedir la contaminación de los alimentos por contacto directo o indirecto con el personal o con materias primas en una etapa previa de la transformación. Entre ellas se incluirán forzosamente las siguientes medidas:

- El personal irá vestido de forma adecuada a los trabajos y a las manipulaciones que debe siempre realizar garantizando la limpieza personal y de la ropa y utensilios empleados.

- No se podrán depositar efectos personales, ni ropa en las zonas de manipulación de alimentos.
- Durante el proceso de manipulación de alimentos los cabellos tienen que estar totalmente cubiertos.
- El personal de cocina no deberá trabajar con anillos, pulseras, pendientes, etc., evitando hacerlo, en su caso, con las uñas pintadas.
- Durante el emplatado y manipulación de alimentos, es obligatorio el uso de mascarilla y guantes.

La empresa adjudicataria será la responsable del control de salud de los manipuladores y su formación en higiene alimentaria específica a su actividad profesional.

#### **4.3 Condiciones de elaboración**

- Las operaciones de elaboración se llevarán a cabo en condiciones higiénicas, separadas del bloque de cocina, y que los humos y vapores generados puedan extraerse de manera eficaz.
- Las salas de manipulación y envasado de productos no superarán temperaturas de 18°C controlando la climatización si la elaboración de algún plato lo requiere.
- Que los productos almacenados que van a consumirse en caliente dispongan de instalaciones que originen temperaturas iguales o superiores a 65°C.
- Que los tiempos y temperatura de cocinado de los alimentos sean los adecuados, exigiendo que la temperatura mínima sea de 65°C en la preparación de la carne.
- Todos los productos que se consuman crudos (ensaladas, frutas, etc.), deberán ser lavados en abundante agua convenientemente clorada.
- Las salsas de mayonesa y similares que se preparen en la cocina no serán hechas con huevo fresco, en todo caso con huevo liofilizado o leche. Estas salsas se consumirán en su totalidad, quedando prohibida su conservación.
- Deberá efectuarse un control diario de los residuos de las bandejas con la finalidad de detectar los platos menos apreciados y sustituirlos por otros en posteriores menús.
- 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 EMPRESA ADJUDICATARIA**

---

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

- El adjudicatario estará obligado a tener expuesto, a la vista de los usuarios, los productos de cafetería, así como los precios de dichos productos, del mismo modo existirá un listado de precios fijos para el personal de FREMAP y sus contratados, y otro para personal externo, usuarios, etc. Las máquinas registradoras y software de gestión serán por cuenta del adjudicatario.
- El adjudicatario tendrá en la cafetería el preceptivo libro de hojas de reclamaciones a disposición del público, cuya existencia se anunciará en lugar perfectamente visible según normativa vigente.
- Los productos de cafetería servidos en horario de desayuno serán cobrados directamente por la empresa adjudicataria.
- La cocina, así como la cafetería y el comedor de empleados y el de servicios especiales, deberán ser atendidos por personal suficiente, siendo especialmente cuidadosos con la calidad del servicio y la atención al usuario. En el punto 6 del presente pliego se detallan los puestos necesarios para la correcta prestación del servicio.

- El adjudicatario deberá poner a disposición de FREMAP al personal necesario para atender con la calidad y agilidad necesarias la cocina, limpieza de las instalaciones, servicio de cafetería, autoservicio, comedor de servicios especiales y aquel otro que se necesite emplear en casos excepcionales.
- La organización y asignación de trabajadores a la cocina, cafetería y comedor deberá asegurar la agilidad del servicio en aquellos tramos horarios de mayor afluencia de empleados, ya que éstos disponen de un tiempo limitado para hacer uso de los espacios, especialmente en los desayunos y meriendas.
- 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.
  - Se facilitará una relación de las fichas técnicas de todos los productos, lista que deberá mantenerse actualizada en todo momento.
- FREMAP se reserva el derecho a realizar encuestas de satisfacción a los usuarios de los servicios prestados por el adjudicatario, con el fin de tener conocimientos acerca de la calidad del servicio recibido.
- La adjudicataria deberá realizar un control de mermas a partir de las bandejas retiradas de los pacientes ingresados, para así detectar el grado de satisfacción y aquellas comidas de menor aceptación, a fin de implantar medidas correctoras que mejoren la calidad, la variedad y satisfacción ofrecida.

## 6 SUBROGACIÓN DEL PERSONAL

El adjudicatario deberá hacerse cargo del personal procedente de otra contrata, cuando así lo exijan las normas, convenios o acuerdos en vigor. La subrogación del personal se hará conforme al vigente Acuerdo Laboral del Sector de Hostelería aplicable a los empleados incluidos en el contrato vigente al tiempo de formalizar el nuevo contrato que se derive de la presente licitación.

La relación del personal a subrogar se detalla en el **Anexo III, personal a subrogar**.

El personal necesario para la prestación el servicio se detalla a continuación. Estos mínimos podrán estar sujetos a adecuación, siempre con el acuerdo previo y autorización de FREMAP, en función de circunstancias imprevistas/sobrevenidas o por las épocas del año (verano, navidades, Semana Santa, etc.) en que puede variar sensiblemente la actividad.

Tabla 12: Personal necesario para cubrir el servicio en circunstancias normales de actividad asistencial.

PERSONAL NECESARIO SERVICIO A PACIENTES, COMEDOR, COCINA Y CAFETERÍA		
DÍA DE LA SEMANA	HOSPITAL DE SEVILLA	
	TURNO HORARIO	CATEGORÍA PROFESIONAL/FUNCIÓN
LUNES A VIERNES	MAÑANA y TARDE	JEFE DE COCINA (*)
		DIETISTA/NUTRICIONISTA (**)
		ENCARGADO (**)
	MAÑANA	COCINERO/A
		AYUDANTE DE COCINA/ COCINERO/A
		CAMARERO/A
		CAMARERO/A
		CAMARERO/A
		CAMARERO/A
	TARDE	COCINERO/A
		CAMARERO/A
		CAMARERO/A
		PERSONAL DE LIMPIEZA
SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS	MAÑANA	COCINERO/A
		CAMARERO/A
		CAMARERO/A
		PERSONAL DE LIMPIEZA
	TARDE	COCINERO/A
		CAMARERO/A
		CAMARERO/A

(\*)Horario partido mañana y tarde.

(\*\*) No es necesaria la presencia física continuada en el hospital, pero sí la disponibilidad para atender/resolver cualquier necesidad o incidencia que se presente.

La formación y experiencia que requieren cada uno de los puestos necesarios es la siguiente:

- **Jefes de cocina:**

- Estar en posesión de la capacitación y titulación necesaria propias del puesto, que le acreditarán para:
  - Organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento, realización y conservación de elaboraciones culinarias, prestando asistencia técnica y operativa.
  - Organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento, realización y conservación de productos de pastelería, repostería y panadería, prestando asistencia técnica y operativa.
  - Organizar y supervisar los procesos de aprovisionamiento de bebidas y realización del servicio de alimentos y bebidas prestando asistencia técnica y asesoramiento.
  - Planificar producción y / o servicio de alimentos y bebida, además de controlar la explotación.
  - Diseñar ofertas gastronómicas.

En el caso de no disponer de titulación oficial, FREMAP valorará que demuestre la suficiente experiencia en el sector objeto del servicio del contrato.

- **Dietista-nutricionista:**

- Estar en posesión del título de Diplomado y Diplomada en Nutrición Humana y Dietética, con al menos 1 año de experiencia en el sector hospitalario.

- **Cocineros, ayudantes de cocina, camareros, auxiliares de cafetería y personal de limpieza:**

- Tener al menos tres años de experiencia en el sector del cual es el objeto del presente contrato. No obstante, FREMAP valorará otros candidatos/as que no cumplan este requisito.

## **7 NORMAS PARA EL PERSONAL ADSCRITO AL CONTRATO**

---

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. Previa adjudicación, el adjudicatario entregará a FREMAP una relación del personal asignado a los servicios, con sus datos personales, categoría, antigüedad y horario.

El personal que preste el servicio deberá estar identificado convenientemente.

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.

En caso de ausencias previstas por enfermedad, sanciones de la empresa, baja del personal, vacaciones reglamentarias y otras causas análogas, las plazas deberán ser cubiertas a costa del adjudicatario, de forma que se mantenga permanentemente el servicio ofertado. En situaciones específicas (ausencia del trabajador por enfermedad o accidente sobrevenido o causas análogas que impliquen la falta al trabajo que no afecte a la prestación del servicio), circunstancias imprevistas/sobrevenidas o épocas determinadas (verano, navidad, Semana Santa, etc.) se podrán adecuar los recursos de personal siempre previo acuerdo y autorización de FREMAP. A tal efecto, diariamente se llevará por parte de la adjudicataria un registro obligatorio de control de presencia. FREMAP tendrá acceso a este registro de control de presencia. Cualquier ausencia prevista y su correspondiente sustitución deberá ser notificada con, al menos, 24 h. de antelación, informando de los datos del personal sustituto y facilitando la documentación administrativa y de Prevención de RR.LL. precisa. El incumplimiento de estas obligaciones podrá suponer la apertura del régimen de penalidades previsto en el Pliego de Cláusulas Administrativas.

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.

## **8 PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES**

---

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

- **Declaración de modalidad PRL (\*)**
- **Declaración PRL-trabajadores (\*)**
- **CAE Ficha Coordinación (\*): Informe, firmado por técnico competente, que contenga exclusivamente los riesgos específicos que su actividad pueda generar en nuestras instalaciones, tanto a sus trabajadores como a los de FREMAP, así como las medidas preventivas y de protección que establecerán para su control. El contenido debe ser el incluido en el documento Ficha CAE, pudiéndose utilizar este u otro similar.**
- **Recibí de las Normas de prevención para empresas externas que realizan trabajos en instalaciones de FREMAP. (\*)**

**(\*) Documentación disponible en el perfil de contratante de la Mutua (<https://contrataciondelestado.es/wps/portal/perfilContratante>): Nombre O. Contratación: FREMAP – BUSCAR - Director Gerente de FREMAP – Documentos - Otros documentos**

Antes del comienzo de la actividad, la empresa adjudicataria debe haber impartido la formación/información específica del puesto de trabajo en prevención de riesgos laborales a todos sus trabajadores según los artículos 18 y 19 de la Ley 31/1995, así como cualquier formación específica que requieran en función de las tareas que vayan a realizar. Así mismo debe asegurarse que todos son aptos para la realización de su trabajo según los protocolos médicos indicados por su servicio de Vigilancia de la Salud, debiendo indicar a FREMAP si alguno de ellos presenta alguna limitación y si en su caso necesita una adaptación de puesto.

Antes del comienzo de la actividad, la empresa adjudicataria facilitará a sus trabajadores la totalidad de EPIs derivada de su evaluación de riesgos, estando los mismos obligados a su uso correcto en todas aquellas operaciones donde exista riesgos de accidentes que puedan prevenir con su utilización. El encargado será el responsable de vigilar por la utilización de los mismos de manera correcta.

La empresa adjudicataria debe transmitir a todos los trabajadores que realicen trabajos en nuestras instalaciones el contenido del documento *Normas de prevención para empresas externas que realizan trabajos en instalaciones de FREMAP*. Este documento será de obligado cumplimiento durante toda la vigencia del contrato, así como cualquier actualización que pueda producirse de la misma.

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

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

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

La empresa adjudicataria está obligada a comunicar a FREMAP cualquier accidente o incidente sufrido por alguno de sus trabajadores en las instalaciones de FREMAP, así como de los posibles daños a la propiedad causados. Esta comunicación deberá efectuarse en un plazo máximo de 48 horas, excepto en los casos de especial gravedad que se hará de inmediato. Si FREMAP lo considera oportuno efectuará un informe complementario.

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

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

## **9 INSTALACIONES, SUMINISTROS Y OTRAS CUESTIONES**

---

### **9.1 Instalaciones, mobiliario y enseres**

La renovación y/o sustitución de equipos, mobiliario, instalaciones y aparataje en general, consecuencia de averías sin posibilidad de reparación debidamente justificadas técnicamente, o por obsolescencia, deterioro u otras causas, serán por cuenta de FREMAP.

#### ➤ Instalaciones

FREMAP pone a disposición del adjudicatario los locales destinados a cafetería, comedor, autoservicio, cocina y locales auxiliares (almacenes, etc.). FREMAP podrá modificar, añadir y retirar cuantas instalaciones, elementos y objetos decorativos considere oportuno, comunicándoselo previamente a la

empresa adjudicataria, que siempre podrá realizar las propuestas que crea necesarias para mejorar en estas materias el servicio contratado.

Por otra parte, FREMAP se compromete a realizar cuantas modificaciones sean necesarias para adecuar las instalaciones, material y mobiliario a las normas de seguridad e higiene en el trabajo, de conformidad con el Plan de Prevención de Riesgos Laborales y otras normativas legales en higiene y seguridad alimentaria (RD. 3484/2000).

Si por necesidades de la Mutua se realizaran obras en el hospital que impliquen una minoración del servicio o, incluso, el cierre o suspensión del mismo por el tiempo estrictamente necesario, el adjudicatario estará obligado a soportarlo sin que corresponda indemnización de ningún tipo.

#### ➤ Mobiliario

FREMAP pondrá a disposición del adjudicatario el mobiliario que se reseña en el Inventario. El adjudicatario podrá completar el inventario hasta donde considere oportuno para la correcta prestación del servicio, así como optimizar o mejorar el servicio. Cualquier variación que quiera realizar en estos elementos deberá ser notificada previamente a FREMAP.

#### ➤ Enseres (vajilla, menaje, etc.)

Serán dotados por el adjudicatario en cantidad y calidad adecuadas, y se renovarán periódicamente cuando el desgaste y/o uso así lo requieran.

FREMAP podrá requerir la renovación de enseres, la cual deberá solicitarse mediante correo electrónico en el que se detallen los enseres a renovar y se adjunten fotos del desgaste o deterioro de los mismos, disponiendo el proveedor del plazo máximo de 1 mes para llevar a cabo la renovación de dichos enseres.

## **9.2 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.

La empresa adjudicataria, presentará a FREMAP un plan de limpieza y desinfección de los locales e instalaciones que deberá ser aprobado por FREMAP y podrá revisarse su cumplimiento periódicamente.

# **10 MANTENIMIENTO**

---

## **10.1 Mantenimiento general**

El mantenimiento general de las instalaciones será por cuenta de FREMAP, salvo reparaciones o arreglo de desperfectos que excedan del deterioro normal derivado de un uso correcto de las mismas o que sean

causa de negligencia o mal uso por parte del adjudicatario, en cuyo caso el coste de las reparaciones, arreglos o sustituciones será abonado por el adjudicatario.

Durante el primer mes de contrato, el adjudicatario, a través de una empresa instaladora acreditada con el correspondiente Certificado de Inscripción, realizará un informe sobre el estado actual de los equipos, maquinaria, cámaras de conservación, etc., en propiedad de FREMAP y puestos a disposición del adjudicatario.

## 10.2 Mantenimiento preventivo y correctivo

El mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos y cámaras de conservación 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, de acuerdo a lo siguiente:

### ➤ Mantenimiento preventivo

FREMAP proporcionará acceso a la aplicación informática para la gestión de mantenimiento de los equipos adscritos al contrato que dispone. A título informativo, actualmente se utiliza PRISMA 4.

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

- Certificado de empresa instaladora, mantenedora o reparadora de aparatos fijos de aire acondicionado, refrigeración y bomba de calor, así como manipuladora de gases fluorados.
- Inscripción en el registro industrial de instalaciones frigoríficas.
- Inscripción en el registro industrial de instaladores de gas.

### ➤ Mantenimiento correctivo

Serán por cuenta del adjudicatario todas las reparaciones y averías de los equipos adscritos al servicio, incluyendo piezas. A título informativo, actualmente se utiliza PRISMA 4.

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

Cualquier avería que surja deberá ser comunicada a FREMAP, con carácter previo a su reparación, debiendo entregar posteriormente la nota o albarán de reparación efectuada en la instalación y/o equipo.

En el caso de que el equipo esté en periodo de garantía, también serán a cargo del adjudicatario las reparaciones o la sustitución del equipo, y el arreglo de desperfectos que excedan del deterioro normal derivado de un uso correcto de las mismas o que sean causa de negligencia o mal uso o debidas a no llevar un mantenimiento adecuado del equipo por parte del adjudicatario.

El incumplimiento de estas obligaciones podrá conllevar la aplicación del régimen de penalidades establecido al efecto en el Anexo III – Penalidades y resolución, ubicado en la carpeta comprimida de Anexos.

En el **Anexo IV** del presente documento se incluye el Inventario del Mobiliario y equipos que FREMAP pondrá a disposición de la empresa adjudicataria. FREMAP se compromete a mantener actualizado este anexo. Adicionalmente, en el **Anexo V** del presente documento, se incluye inventario de mobiliario, equipos y enseres que FREMAP pondrá a disposición de la empresa adjudicataria, sujetos a mantenimiento.

## ANEXOS

### Anexo I. Relación de productos fuera de la pensión alimenticia.

Nota: las referencias a marcas se deben entender como "tipo" o "equivalente a".

PRODUCTO	PRECIO (IVA no incluido)
Descafeinado Caja 600 s	37,20 €
Agua 1,5 PET	0,50 €
Agua 0,50 PET	0,30 €
Agua 0,50 BRICK	0,61 €
Agua 0,33 PET	0,24 €
Agua 0,33 BRICK	0,46 €
Leche 1 l.	1,20 €
Zumo 1 l.	1,32 €
Cucharillas u.	0,02 €
Vasos u.	0,04 €
Servilletas 100 u.	1,36 €
Azúcar 1 Caja (1.000 u.)	33,71 €
Yogures u.	0,24 €
Pajitas u.	0,10 €
Tila caja 100 u	17,69 €
Menta Poleo caja 100 u	17,69 €
Manzanilla caja 100 u	17,69 €
Té caja 100 u	17,69 €
Sacarina caja 150 u	7,28 €
Fruta Natural pieza	0,31 €
Cacao sobre 18 gr	0,25 €

Durante la ejecución del contrato, FREMAP demandará los productos relacionados en este anexo cuando así lo precise. Los importes, impuesto/s indirecto/s no incluido/s a destinar para la adquisición de estos productos son:

	LOTE 1 **		
	Primer año	Segundo año	Tercer y cuarto año de la posible prórroga*
<b>Adquisición productos fuera de la pensión alimenticia</b>	8.000 €	8.000 €	8.000 €

\*Los importes señalados en esta columna son importes anuales, es decir, importes por cada uno de los dos años que incluye la prórroga.

**Nota:** Al importe de la oferta económica, se le suman estos importes, siendo la suma de los diferentes servicios y de la bolsa, el importe de adjudicación.

Se hace necesaria la confección de la presente bolsa ante necesidades imprevisibles de consumo de los artículos enumerados anteriormente, los cuales, dado su consumo no previsible, se pedirán según necesidades de cada momento del contrato.

## Anexo II. Relación de productos y precios máximos de los productos a suministrar en la cafetería.

El precio de los productos que ofrezca la cafetería será inferior para el personal de Fremap y de las contrataciones que el precio de venta al público, a excepción de algunos productos en los que el precio podrá ser el mismo, tal y como figuran en las siguientes Tablas.

Nota: las referencias a marcas se deben entender como tipo o equivalente a.

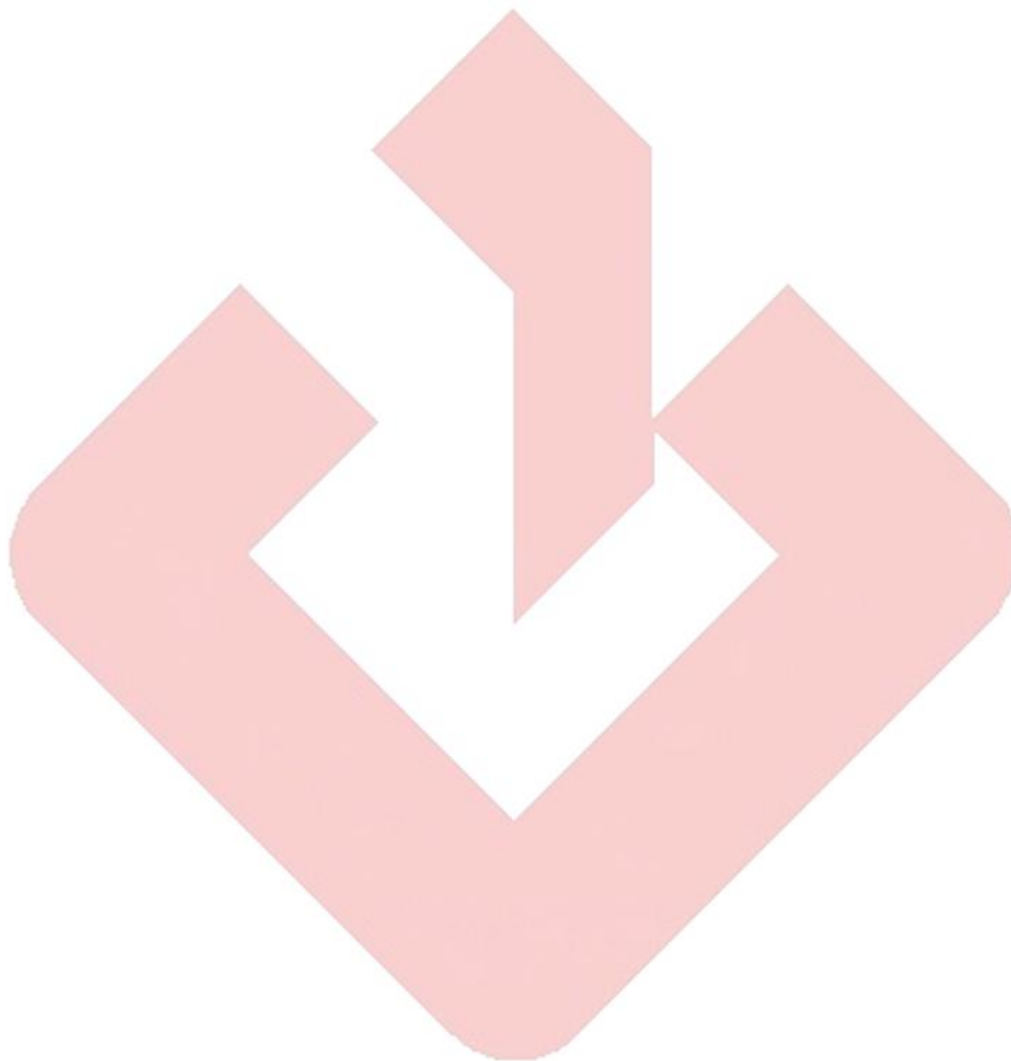
HOSPITAL SEVILLA			
CATEGORÍA	PRODUCTO	PRECIO VENTA AL PÚBLICO (por unidad)	PRECIO EMPLEADOS Y ASIMILADOS (por unidad)
REPOSTERIA	CHURRO UNIDAD	0,45€	0,25 €
REPOSTERIA	CROISSANT CHOCOLATE	1,60€	1,10€
REPOSTERIA	CROISSANT MIXTO	2,40€	2,05€
REPOSTERIA	DONUT AZÚCAR	1,80€	1,20€
REPOSTERIA	DONUT CHOCOLATE	1,80€	1,20€
REPOSTERIA	ENSAIMADA	1,50€	0,90€
REPOSTERIA	MAGDALENAS CUADRADAS	1,60€	0,70€
REPOSTERIA	MUFFIN FRUTOS ROJOS 120 GRS.	2,20€	1,70€
REPOSTERIA	MUFFIN SABOR CACAO-NARANJA 120G	2,20€	1,70€
REPOSTERIA	PALMERA CHOCOLATE	2,00€	1,80€
REPOSTERIA	CROISSANT ARTESANO	1,80€	1,20€
REPOSTERIA	PALMERA HUEVO	2,00€	1,80€
REPOSTERIA	CROISSANT CON YORK	2,40€	1,55€
REPOSTERIA	BIZCOCHO DE LA ABUELA	2,40€	1,70€
REPOSTERIA	TARTA DE CHOCOLATE	2,50€	1,90€
REPOSTERIA	TARTA MANZANA (PORCIÓN)	3,00€	2,50€
REPOSTERIA	CAÑA CREMA 105 GR	1,80€	1,20€
REPOSTERIA	TARTA DE SANTIAGO	2,90€	2,15€
REPOSTERIA	TARTA DE QUESO	2,90€	2,15€
REPOSTERIA	CAÑA CABELLO 105 GRS	1,80€	1,20€
REPOSTERIA	TARTA CARROTCAKE	3,00€	2,40€
REPOSTERIA	TOSTADA MANTEQUILLA Y MERMELADA	1,90€	1,40€
REPOSTERIA	1/2 TOSTADA MANTEQUILLA (TIPO PAN)	1,80€	0,80 €
REPOSTERIA	1/2 TOSTADA YORK	1,90€	1,40€
REPOSTERIA	1/2 TOSTADA JAMÓN SERRANO	2,10€	1,60€
REPOSTERIA	TOSTADA YORK	1,90€	1,60€
REPOSTERIA	TOSTADA JAMÓN SERRANO	2,60€	2,10€

REPOSTERIA	1/2 TOSTADA QUESO LONCHA	1,80€	1,20€
REPOSTERIA	TOSTADA QUESO MANCHEGO	2,50€	2,05€
REPOSTERIA	1/2 TOSTADA JAMÓN SERRANO Y QUESO	2,80€	2,25€
REPOSTERIA	1/2 TOSTADA PATÉ (TIPO PAN)	1,80€	1,20€
REPOSTERIA	1/2 TOSTADA CHORIZO (TIPO PAN)	1,80€	1,20€
REPOSTERIA	1/2 TOSTADA SALCHICHON (TIPO PAN)	1,80€	1,20€
REPOSTERIA	1/2 TOSTADA PAVO (TIPO PAN)	1,90€	1,30€
REPOSTERIA	1/2 TOSTADA ACEITE (TIPO PAN)	1,50€	0,80 €
REPOSTERIA	TOSTADA PATÉ (TIPO PAN)	2,10€	1,70€
REPOSTERIA	TOSTADA CHORIZO (TIPO PAN)	2,10€	1,70€
REPOSTERIA	TOSTADA SALCHICHON (TIPO PAN)	2,10€	1,70€
REPOSTERIA	TOSTADA PAVO (TIPO PAN)	2,00€	1,75€
REPOSTERIA	TOSTADA QUESO (TIPO PAN)	2,10€	1,50 €
REPOSTERIA	TOSTADA ACEITE (TIPO PAN)	1,70€	1,20€
REPOSTERIA	TOSTADA ACEITE Y TOMATE (TIPO PAN)	1,90€	1,20€
REPOSTERIA	1/2 TOSTADA C/ MANTEQUILLA Y MERMELADA (TIPO PAN)	1,60€	0,80 €
REPOSTERIA	1/2 TOSTADA C/ ACEITE Y TOMATE (TIPO PAN)	1,60€	1,00 €
REPOSTERIA	TOSTADA CON MANTEQUILLA (TIPO PAN)	1,70€	1,20€
BOCATERIA	BAGUETTE SERRANO CON TOMATE	3,30€	2,60€
BOCATERIA	BOCADILLO ATUN	2,70€	1,85€
BOCATERIA	BOCADILLO BACON CON QUESO	3,80€	2,20€
BOCATERIA	BOCADILLO CHORIZO	2,80€	1,90 €
BOCATERIA	BOCADILLO LOMO CON QUESO	3,80€	2,85€
BOCATERIA	BOCADILLO VEGETAL CON ATÚN	4,20€	2,95€
BOCATERIA	BOCADILLO YORK	2,80€	1,90€
BOCATERIA	BOCADILLO TORTILLA	4,00€	1,80 €
BOCATERIA	BOCADILLO YORK/QUESO	3,60€	2,30 €
BOCATERIA	BOCADILLO BACON	2,90€	2,10€
BOCATERIA	BOCADILLO TORTILLA FRANCESA	3,30€	2,65€
BOCATERIA	BOCADILLO LOMO	3,00€	2,40€
BOCATERIA	BOCADILLO QUESO	3,00€	1,90 €
BOCATERIA	SERRANITO DE POLLO	4,30€	3,20 €
BOCATERIA	SERRANITO DE LOMO	4,30€	3,20 €
BOCATERIA	BOCADILLO TORTILLA FRANCESA CON EXTRA	3,65€	2,90€
BOCATERIA	PINCHO TORTILLA	2,00€	1,20€
BOCATERIA	PULGA LOMO	2,20€	1,20€
BOCATERIA	PULGA DE CHORIZO	1,80€	0,80 €
BOCATERIA	PULGA DE JAMÓN	2,20€	1,00 €
BOCATERIA	PULGA DE JAMÓN YORK Y QUESO	2,45€	1,45€
BOCATERIA	PULGA DE ATÚN	1,80€	1,00 €
BOCATERIA	PULGA LOMO Y QUESO	2,55€	1,50 €
BOCATERIA	PULGA BACON	1,80€	1,00 €
BOCATERIA	PULGA BACON Y QUESO	2,20€	1,20 €
BOCATERIA	PULGA JAMON DULCE	1,70€	1,00 €
BOCATERIA	PULGA DE QUESO BARRA	1,70€	1,00 €

BOCATERIA	PULGA LOMO, QUESO, TOMATE	2,40€	1,50 €
BEBIDAS FRIAS.	AGUA 33CL	0,95€	0,60€
BEBIDAS FRIAS.	AGUA 50CL	1,20€	0,75€
BEBIDAS FRIAS.	AGUA CON GAS 25CL	1,50€	0,75€
BEBIDAS FRIAS.	AGUA PLASTICO PET 1,5 LT	2,00€	1,00€
BEBIDAS FRIAS.	BATIDO CHOCOLATE	1,20€	1,20€
BEBIDAS FRIAS.	CERVEZA SIN ALCOHOL 33CL	1,80€	0,90€
BEBIDAS FRIAS.	REFRESCO COLA LATA	1,60€	0,80 €
BEBIDAS FRIAS.	REFRESCO COLA LIGHT LATA	1,60€	0,80 €
BEBIDAS FRIAS.	REFRESCO COLA ZERO LATA	1,60€	0,80 €
BEBIDAS FRIAS.	REFRESCO LIMÓN LATA	1,60€	0,80 €
BEBIDAS FRIAS.	REFRESCO NARANJA LATA	1,60€	0,80 €
BEBIDAS FRIAS.	TONICA LATA 33CL	1,50 €	0,80 €
BEBIDAS FRIAS.	ZUMO VIDA MELOCOTON VIDRIO 200 CL NO RELLENABLE	1,70 €	0,95 €
BEBIDAS FRIAS.	ZUMO VIDA NARANJA VIDRIO 200 CL NO RELLENABLE	1,70 €	1,10 €
BEBIDAS FRIAS.	ZUMO VIDA PIÑA VIDRIO 200 CL NO RELLENABLE	1,70 €	0,95 €
BEBIDAS FRIAS.	BIOFRUTAS MEDITERRANEO	1,70 €	0,85 €
BEBIDAS FRIAS.	ZUMO DE NARANJA NATURAL	2,85 €	1,50 €
BEBIDAS FRIAS.	ZUMO DE NARANJA NATURAL PEQUEÑO	2,10 €	1,00 €
BEBIDAS FRIAS.	TE FRIO LATA	1,50 €	0,75 €
COMPLEMENTOS Y EXTRAS	ACEITE SOBRE 10 CC	0,25 €	0,25 €
COMPLEMENTOS Y EXTRAS	KETCHUP SOBRE 12 GR	0,25€	0,15€
COMPLEMENTOS Y EXTRAS	MAHONESA SOBRE	0,25€	0,15€
COMPLEMENTOS Y EXTRAS	MERMELADA DE MELOCOTON 20 GRS	0,25€	0,15€
COMPLEMENTOS Y EXTRAS	MIEL MONODOSIS	0,35€	0,20€
COMPLEMENTOS Y EXTRAS	PANECILLO 55G	0,60€	0,50€
COMPLEMENTOS Y EXTRAS	SUPLEMENTO TOMATE	0,20€	0,15€
COMPLEMENTOS Y EXTRAS	SUPLEMENTO HIELO	0,20€	0,15€
COMPLEMENTOS Y EXTRAS	SUPLEMENTO VASO	0,20€	0,15€
COMPLEMENTOS Y EXTRAS	EXTRA LECHE	0,15€	0,10€
COMPLEMENTOS Y EXTRAS	SUPLEMENTO EMBUTIDO	1,00€	0,40 €
COMPLEMENTOS Y EXTRAS	MANTEQUILLA MICRO 10 GRS	0,25€	0,20€
BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ AMERICANO MEDIANO	1,35€	1,10€
BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ BOMBÓN	1,80€	1,10€
BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ CAPUCCINO GRANDE	2,00€	1,90€
BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ CON LECHE MEDIANO	1,60€	1,00 €
BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ CORTADO	1,50€	0,80 €
BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ DESCAFEINADO MAQUINA C/LECHE	1,50€	0,80 €

BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ SOLO	1,40€	0,80 €
BEBIDAS CALIENTES	DESCAFEINADO (SOBRE)	1,30€	0,80 €
BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ SOLO DESCAFEINADO	1,30€	0,80 €
BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ CORTADO DESCAFEINADO	1,30€	0,80 €
BEBIDAS CALIENTES	DESCAFEINADO CON LECHE	1,50€	0,80 €
BEBIDAS CALIENTES	CHOCOLATE CALIENTE	2,00€	1,50€
BEBIDAS CALIENTES	LECHE CON COLACAO	1,60€	1,00€
BEBIDAS CALIENTES	VASO DE LECHE	1,10€	0,70€
BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ CON LECHE VEGETAL	2,00 €	1,00 €
BEBIDAS CALIENTES	CAFÉ CON LECHE SIN LACTOSA	1,60 €	0,80 €
BEBIDAS CALIENTES	VASO DE LECHE SIN LACTOSA	1,50 €	0,70 €
BEBIDAS CALIENTES	MANZANILLA	1,10€	0,70€
BEBIDAS CALIENTES	MENTA POLEO	1,10€	0,70€
BEBIDAS CALIENTES	INFUSIONES	1,10€	0,70€
IMPULSO	CHICLES	1,60€	0,80€
IMPULSO	CARAMELOS	1,60€	1,05€
IMPULSO	CHEETOS PANDILLA 31G.C	1,80€	1,20€
IMPULSO	DORITOS TEX MEX 32 G	1,80€	1,20€
IMPULSO	PATATAS FRITAS PAQUETE	1,80€	1,20€
IMPULSO	CACAHUETES	1,50€	1,00€
IMPULSO	ALMENDRAS	1,50€	1,00€
PLATOS	LONCHAS PAVO	1,50€	0,75€
PLATOS	TORTILLA CON ENSALADA	4,20€	3,60€
PLATOS	FILETE PECHUGA DE POLLO	3,20 €	2,50€
PLATOS	GAZPACHO	2,70€	1,90€
PLATOS	PLATO COMBINADO	5,85€	4,90€
PLATOS	CROQUETAS	4,40€	3,20€
PLATOS	RACIÓN JAMÓN SERRANO	2,95€	2,20€
PLATOS	GUARNICION	3,00€	1,85€
PLATOS	EMPANADILLA	1,30€	1,00€
PLATOS	FLAMENQUIN CASERO	4,40€	3,20€
PLATOS	RACION PATATAS BRAVAS	4,40€	3,20€
PLATOS	TAPAS FRIAS	2,50€	1,30 €
PLATOS	TAPAS CALIENTES	2,50€	1,60 €
MENÚ	1º PLATO DEL DÍA	7,10€	6,00€
MENÚ	2º PLATO DEL DÍA	8,10€	7,00€
MENÚ	MENU DEL DIA	13,10€	10,50€
MENÚ	SUPLEMENTO BEBIDA	1,50€	0,85€
MENÚ	SUPLEMENTO POSTRE	0,80€	0,70€
MENÚ	ENSALADA BUFFET	5,50€	3,60€
MENÚ	MEDIO MENU	10,20€	9,55€
POSTRE	YOGUR	1,10€	0,70€
POSTRE	FLAN DE VAINILLA 100 GR	1,50 €	1,00€
POSTRE	GELATINA SABORES 100 GRS	1,50€	1,00€
POSTRE	PIEZA FRUTA DE TEMPORADA	1,20€	0,80 €
ENSALADAS	ENSALADA MIXTA	3,40€	2,20€

COMIDA RAPIDA	RACIÓN PATATAS FRITAS	1,20€	1,00€
SANDWICHES	SANDWICH MIXTO	2,30€	1,80€
SANDWICHES	SANDWICH VEGETAL	2,30€	1,80€
SANDWICHES	SANDWICH SOBRASADA Y QUESO	2,30€	1,80€



**Anexo III. Personal a subrogar.**

TRABAJADOR	FECHA ANTIGÜEDAD	CATEGORÍA PROFESIONAL	TIPO DE CONTRATO (Nº)	HORAS POR SEMANA	TIENE RECONOCIDO ALGÚN TIPO DE MINUSVALÍA (SÍ/NO)	OBSERVACIONES
1	27/11/1999	CAMARERO/A	100	35	NO	
2	26/09/2004	COCINERO/A	100	30	NO	
3	20/11/1992	CAMARERO/A	100	40	NO	
4	24/07/2007	COCINERO/A	100	40	NO	
5	03/05/1994	CAMARERO/A	100	40	NO	
6	28/10/2024	CAMARERO/A	410	40	NO	
7	18/12/2023	JEFE/A DE COCINA	189	40	NO	PLUS RESPONSABILIDAD
8	15/07/2024	CAMARERO/A	100	40	NO	
9	16/07/2024	AYUDANTE/A DE COCINA	410	40	NO	
10	05/04/1992	CAMARERO/A	100	40	NO	
11	09/09/2004	COCINERO/A	200	20	NO	
12	24/10/1999	CAMARERO/A	100	40	NO	
13	19/12/1996	CAMARERO/A	100	40	NO	
14	19/11/2006	CAMARERO/A	189	30	NO	
15	01/10/2006	CAMARERO/A	189	35	NO	
16	12/12/2022	DIETISTA	100	40	NO	

**Anexo IV. Inventario del mobiliario, equipos y enseres que FREMAP pondrá a disposición de la empresa adjudicataria.**

**Nota:** Los elementos aquí indicados son los que FREMAP pone a disposición del adjudicatario para la prestación del servicio, sin que este listado sea excluyente y no variable durante la prestación del servicio, pudiendo ser objeto de renovación/modificación a lo largo de la duración del contrato.

INVENTARIO DE MOBILIARIO Y EQUIPOS		
Etiqueta	Descripción	Descripción
339394	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339395	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339396	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339397	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339398	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339399	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339400	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339401	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339402	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339403	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339404	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339405	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339406	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339407	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339408	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339409	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339410	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339411	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339412	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339413	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339414	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339415	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339416	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339417	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339418	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339419	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339420	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339421	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339422	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339423	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339424	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339425	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339426	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339427	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339428	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339429	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339430	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339431	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR

339432	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339433	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339434	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339435	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339436	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339437	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339438	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339439	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339440	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339441	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339442	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339443	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339444	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339445	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339446	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339447	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339448	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339449	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339450	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339451	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339452	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339453	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339454	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339455	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339456	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339457	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339458	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339459	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339460	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339461	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339462	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339463	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339464	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339465	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339466	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339467	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339468	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339469	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339470	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339471	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339472	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339473	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339474	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339475	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339476	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339477	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR

339478	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339479	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339480	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339481	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339482	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339483	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339484	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339485	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339486	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339487	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339488	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339489	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339490	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339491	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339492	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339493	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339494	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339495	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339496	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339497	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339498	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339499	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339500	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339501	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339502	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339503	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339504	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339505	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339506	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339507	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339508	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339509	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339510	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339511	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339512	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339513	SILLA MADERA COMEDOR	COMEDOR
339368	CARRO BANDEJERO 2 CUERPOS (CON RUEDAS)	COMEDOR
339367	CARRO BANDEJERO 2 CUERPOS (CON RUEDAS)	COMEDOR
329922	SISTEMA DE CONTROL PRESENCIA	COMEDOR
296989	MESA FUSION BAHIA	COMEDOR
296988	MESA FUSION BAHIA	COMEDOR
296987	MESA FUSION BAHIA	COMEDOR
296986	MESA FUSION BAHIA	COMEDOR
296984	MESA FUSION BAHIA	COMEDOR
296983	MESA FUSION BAHIA	COMEDOR
296982	MESA FUSION BAHIA	COMEDOR

296981	MESA FUSION BAHIA	COMEDOR
296980	MESA FUSION BAHIA	COMEDOR
296979	MESA FUSION BAHIA	COMEDOR
296978	MESA FUSION BAHIA	COMEDOR
296977	MESA FUSION BAHIA	COMEDOR
296976	MESA FUSION BAHIA	COMEDOR
296975	MESA FUSION BAHIA	COMEDOR
296974	MESA FUSION BAHIA	COMEDOR
296973	MESA FUSION BAHIA	COMEDOR
296972	MESA FUSION BAHIA	COMEDOR
296971	MESA FUSION BAHIA	COMEDOR
296970	MESA FUSION BAHIA	COMEDOR
334518	CARRO TRANSPORTE DE 24 BANDEJAS ABIERTAS	COMEDOR
334517	CARRO TRANSPORTE DE 24 BANDEJAS ABIERTAS	COMEDOR
126198	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126197	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126256	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126269	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126267	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126260	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126245	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126250	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126184	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126261	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126262	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126263	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126264	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126265	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126266	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126166	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126268	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126259	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126244	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126258	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126252	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126219	SILLA COMEDOR 4 PATAS RESPALDO BAJO META	COMEDOR
126194	SILLA 4 PATAS R/BAJO METAL SKY	COMEDOR
126280	SILLA 4 PATAS R/BAJO METAL SKY	COMEDOR
336270	TABURETE	CAFETERIA
336271	TABURETE	CAFETERIA
336272	TABURETE	CAFETERIA
336273	TABURETE	CAFETERIA
336274	TABURETE	CAFETERIA
336275	TABURETE	CAFETERIA
309228	LAVAVAJILLAS FAGOR CO-500	CAFETERIA
296969	MESA FUSION RECTA	CAFETERIA

296968	MESA FUSION RECTA	CAFETERIA
296967	MESA FUSION RECTA	CAFETERIA
296966	MESA FUSION RECTA	CAFETERIA
296965	MESA FUSION RECTA	CAFETERIA
296964	MESA FUSION RECTA	CAFETERIA
304456	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304455	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304453	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304452	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304451	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304450	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304449	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304448	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304447	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304446	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304445	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304444	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304443	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304442	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304441	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304440	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304439	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304438	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304437	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304436	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304435	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304434	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304433	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
304432	SILLA COMEDOR MADERA	CAFETERIA
295999	VITRINA ERATOS SVCR-160	CAFETERIA
295997	BAÑO MARIA ERATOS SBMR-160	CAFETERIA
295996	BAÑO MARIA ERATOS SBMR-160	CAFETERIA
303981	TOSTADOR DE PAN	CAFETERIA
296944	TOSTADOR DE PAN	CAFETERIA
198584	CONJUNTO ARMARIOS Y MUEBLES	CAFETERIA
198583	CONJUNTO ARMARIOS Y MUEBLES	CAFETERIA
198557	CONGELADOR-FABRICADOR CUBITOS HIELO	CAFETERIA
303960	TERMO DE LECHE ELECTRICO	CAFETERIA
198867	MESA CENTRAL INOX. 1500X800X870 C/ESTANT	CAFETERIA
156402	MESA BALDA CAJON ACERO INOXIDABLE	CAFETERIA
317598	MESA BALDA ACERO INOXIDABLE	CAFETERIA
317603	MESA BALDA ACERO INOXIDABLE	CAFETERIA
317605	MESA BALDA ACERO INOXIDABLE	CAFETERIA
156403	MESA BALDA ACERO INOXIDABLE	CAFETERIA
317597	MESA BALDA FREGADERO ACERO INOXIDABLE	CAFETERIA
156354	MESA BALDA FREGADERO ACERO INOXIDABLE	CAFETERIA

126304	MESA AUXILIAR BALDA METAL	CAFETERIA
303958	MESA CAJON BALDA ACERO INOXIDABLE	CAFETERIA
317600	MESA CAJON BALDA ACERO INOXIDABLE	CAFETERIA
317601	MESA CAJON BALDA FREGADERO ACERO INOXIDA	CAFETERIA
317599	MESA CAJON BALDA , PUERTA BATIENTE	CAFETERIA
126312	MESA BALDA ALUMINIO	CAFETERIA
126314	MESA BALDA ALUMINIO	CAFETERIA
126313	MESA BALDA ALUMINIO	CAFETERIA
126315	MESA BALDA ALUMINIO	CAFETERIA
317604	EXPOSITOR	CAFETERIA
317602	MESA ACERO INOXIDABLE TRIANGULAR	CAFETERIA
156373	SILLA 4 PATAS RESPALDO BAJO METAL PLASTI	CAFETERIA
156363	SILLA 4 PATAS RESPALDO BAJO METAL PLASTI	CAFETERIA
156365	SILLA 4 PATAS RESPALDO BAJO METAL PLASTI	CAFETERIA
156368	SILLA 4 PATAS RESPALDO BAJO METAL PLASTI	CAFETERIA
156362	SILLA 4 PATAS RESPALDO BAJO METAL PLASTI	CAFETERIA
156360	SILLA 4 PATAS RESPALDO BAJO METAL PLASTI	CAFETERIA
359180	HORNO RATIONAL ICOMBI CLASSIC	COCINA
335168	BAÑO MARIA	COCINA
334477	CARRO DISPENSADOR DE PLATOS	COCINA
333068	ABATIDOR MIXTO DE TEMPERATURA MOD ABT71L	COCINA
333066	CARRO CALIENTE MOD ACR-B F0400003	COCINA
333067	ENVASADORA AL VACIO MOD SE-420	COCINA
333072	MESA DE SALIDA	COCINA
333071	MESA DE ENTRADA CON SENO	COCINA
333065	LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE MOD. ISYTECH 31-11.2	COCINA
320932	CORTADORA DE HORTALIZAS	COCINA
320945	LAVAMANOS DE PEDAL	COCINA
330619	LAVAMANOS DE PEDAL	COCINA
320943	LAVAMANOS DE PEDAL	COCINA
319382	CORTADORA DE FIAMBRES SAMMIC GL-300	COCINA
318426	SILLON ERGOTANGO R/A/G/C/B	COCINA
309236	CARRO COCINA ACERO INOX. BANDEJAS	COCINA
309235	CARRO COCINA ACERO INOX. BANDEJAS	COCINA
309234	CARRO COCINA ACERO INOX. BANDEJAS	COCINA
309233	CARRO COCINA ACERO INOX. BANDEJAS	COCINA
309230	FREIDORA ELECTRICA ARILEX	COCINA
309229	PLANCHA AL CROMO DURO ECOEM-75CD	COCINA
339366	LAVAUTENSILIOS Y LAVAPEROLAS INFRICO	COCINA
302729	FRIGORIFICO	COCINA
296985	MESA FUSION BAHIA	COCINA
295995	CARRO DE SERVICIO EDESA CSR-853	COCINA
295998	CARRO DE SEVICIO EDESA CE953	COCINA
334516	CARRO TRANSPORTE DE 24 BANDEJAS ABIERTAS	COCINA
334515	CARRO TRANSPORTE DE 24 BANDEJAS ABIERTAS	COCINA
295992	MESA CALIENTE	COCINA

295991	MESA FRIA	COCINA
295990	FREGADERO CON GRIFO DUCHA	COCINA
317589	CAMPANA EXTRACTORA FLORES VALLES	COCINA
317588	BLOQUE COCINA HOSPITAL	COCINA
198408	CONGELADOR	COCINA
198407	CONGELADOR	COCINA
198866	MESA CENTRAL INOX. 1500X800X870 C/ESTANT	COCINA
233779	MESA ESCRITORIO	COCINA
198864	MESA MURAL INOX. 1500X600X870 C/PILETA	COCINA
333138	MESA MURAL INOX. 1500X600X870 C/PILETA	COCINA
334514	CARRO COCINA ACERO INOX. 24 BANDEJAS	COCINA
173372	MAMPARA	COCINA
187670	silla piel negra brazos y ruedas	COCINA
233862	armario puertas batietes	COCINA
126917	FRIGORIFICO	COCINA
303953	BAÑO	COCINA
156272	MESA BALDA ACERO INOXIDABLE	COCINA
156230	ARMARIO BAJO FREGADERO ACERO INOXIDABLE,	COCINA
156269	MESA CAJON BALDA FREGADERO PLASTICO ACER	COCINA
156270	MESA CAJON BALDA FREGADERO PLASTICO ACER	COCINA
156264	MESA CAJON BALDA FREGADERO ACERO INOXIDA	COCINA
156263	MESA CAJON BALDA FREGADERO ACERO INOXIDA	COCINA
330651	MESA BALDA ACERO INOXIDABLE 2.00 X 0.60	COCINA
330653	MESA BALDA ACERO INOXIDABLE 2 X 0.70 X 0	COCINA
333069	CARRO METAL RUEDAS	COCINA
156249	MESA BALDA ACERO INOXIDABLE, CON ENCHUFE	COCINA
330649	MESA BALDA ACERO INOXIDABLE 2.40 X 0.70	COCINA
156241	MESA BALDA ACERO INOXIDABLE 2.30 X 0.60	COCINA
126319	MESA BALDA ALUMINIO	COCINA
330654	MESA BALDA ACERO INOXIDABLE PUERTA CORR	COCINA
156259	MESA BALDA ACERO INOXIDABLE 2.00 X 0.70	COCINA
234458	BATIDORA SAMMIC	COCINA
330655	MESA CAJON FREGADERO PLASTICO ACERO INOX	COCINA
330650	MESA ACERO INOXIDABLE	COCINA
330652	MESA PARA BANDEJAS	COCINA
156327	ARMARIO BAJO BALDA PUERTA BATIENTE FORMI	COCINA
156301	BUCK CORTO RUEDAS CAJON GAVETA METAL FOR	COCINA
330643	Camara refrigeradora de tres puertas	COCINA
303982	TOSTADOR DE PAN	COMEDOR PRIVADO
253520	MODULO APARADOR KRONOS 40970	COMEDOR PRIVADO
253518	MODULO APARADOR KRONOS 40934	COMEDOR PRIVADO
253517	MODULO APARADOR KRONOS 40934	COMEDOR PRIVADO
253497	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR

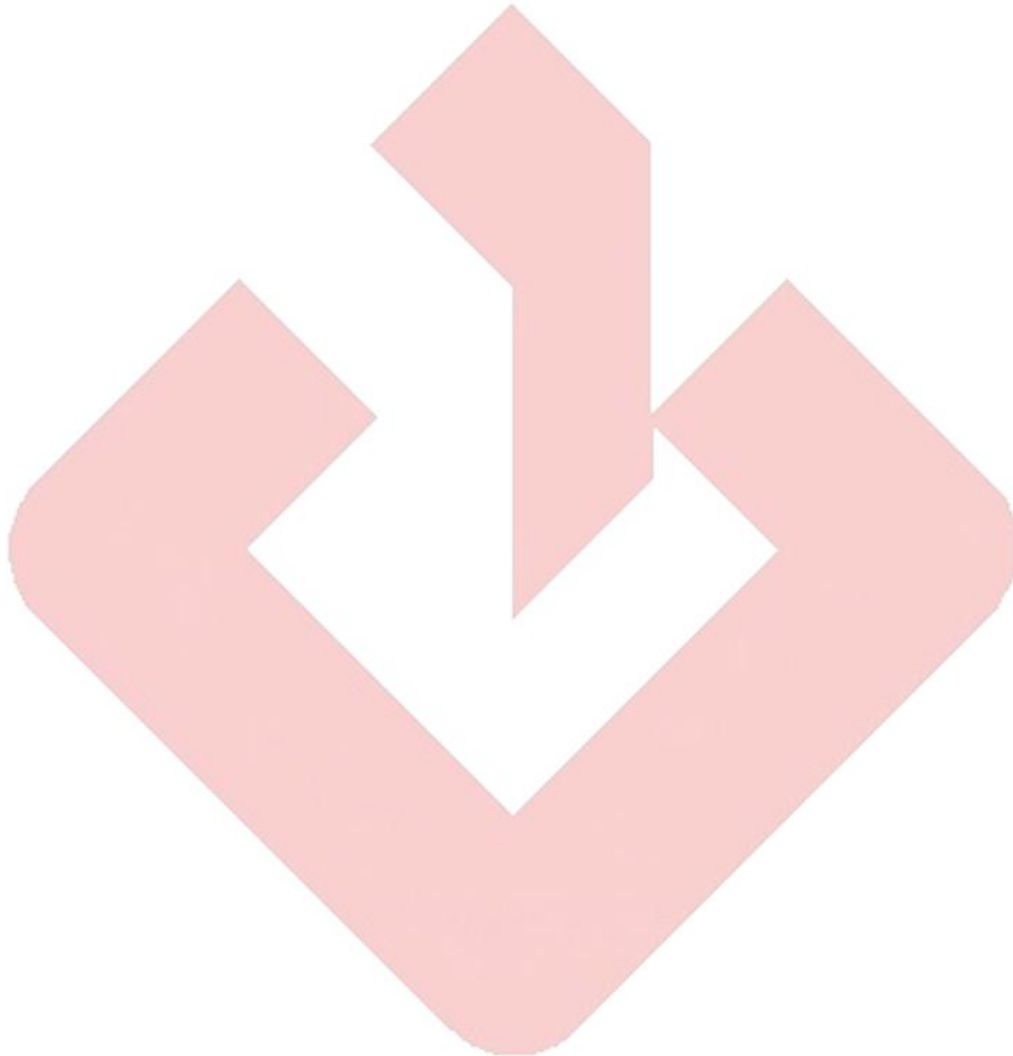
		PRIVADO
253496	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253516	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253515	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253514	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253513	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253512	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253511	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253510	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253509	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253508	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253507	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253506	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253505	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253504	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253503	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253502	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253501	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253500	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253499	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253498	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253495	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253494	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253493	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253492	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253491	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR

		PRIVADO
253490	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253489	SILLON MOD. LUZ C/B	COMEDOR PRIVADO
253523	MESA RIGA 1400X800 CROMO	COMEDOR PRIVADO
253522	MESA RIGA 1400X800 CROMO	COMEDOR PRIVADO
253521	MESA RIGA 1200X800 CROMO	COMEDOR PRIVADO
156154	MESA METAL PLASTICO	COMEDOR PRIVADO
198854	ARMARIO ROPERO 8 PUERTAS	VESTUARIO COCINA
198851	ARMARIO ROPERO 8 PUERTAS	VESTUARIO COCINA
198850	ARMARIO ROPERO 8 PUERTAS	VESTUARIO COCINA
236574	banco madera	VESTUARIO COCINA



**Anexo V. Inventario de mobiliario, equipos y enseres que FREMAP pondrá a disposición de la empresa adjudicataria sujetos a mantenimiento.**

Se incluye documento con relación de equipos e instalaciones sujetos a mantenimiento correctivo y/o preventivo. Dicho documento se encuentra dentro de la carpeta comprimida de Anexos, bajo la denominación “**Anexo V – Relación de equipos e instalaciones sujetos a mantenimiento correctivo y/o preventivo**”.



## **Anexo VI. Seguridad de la Información.**

El Sistema de Gestión de Seguridad de la Información de FREMAP está basado en marcos normativos de referencia reconocidos tanto a nivel nacional como internacional. En particular, está alineado con la norma ISO/IEC 27001, en la que FREMAP está certificada desde 2018, y con el Esquema Nacional de Seguridad (ENS), para el que mantiene la certificación en categoría ALTA desde 2025.

**[REQ-1]:** El adjudicatario estará obligado a cumplir con los requisitos de seguridad de la información y continuidad derivados de la Política de Seguridad de FREMAP.

**[REQ-2]:** En el caso de que el adjudicatario proporcione o tenga acceso a información, sistemas o servicios de FREMAP, éste se compromete a implementar cuantas medidas sean necesarias para cumplir con las normas y directrices indicadas, así como con la Política de Seguridad de FREMAP. En los siguientes apartados y sin perjuicio de otros requisitos detallados en el pliego, se describen algunas de las medidas de aplicación extraídas de la política vigente.

**[REQ-3]:** El adjudicatario se compromete, en caso de ser requerido, a proporcionar información de alto nivel sobre la Arquitectura de Seguridad de sus sistemas, permitiendo a FREMAP valorar la protección y seguridad de la información de los activos y/o servicios subcontratados.

**[REQ-4]:** El adjudicatario se compromete a seguir un proceso formal para planificar y adquirir nuevos componentes de forma coherente con la seguridad y el análisis de riesgos, asegurando que las adquisiciones cumplan con las necesidades técnicas manteniendo la integridad y continuidad de los servicios. Igualmente realizará un estudio de las capacidades antes de prestar servicios a FREMAP, incluyendo requisitos técnicos, materiales, personal e instalaciones. Estas capacidades deben mantenerse durante su ciclo de vida.

**[REQ-5]:** El adjudicatario deberá proporcionar, si FREMAP lo solicita, un listado de productos y servicios utilizados, verificando que estén certificados según los estándares de seguridad aplicables, así como implementar medidas rigurosas para asegurar la identificación y el acceso seguro a la información, a los sistemas y a los servicios de FREMAP.

A continuación, se relacionan algunas de las medidas y controles extraídos de la Política de Seguridad de FREMAP, siendo de cumplimiento obligatorio y objeto de seguimiento periódico.

### **A. Confidencialidad de datos y propiedad intelectual**

**[REQ-6]:** Todos los profesionales adscritos al contrato, incluyendo los que se incorporen al comienzo y todos los que se puedan incorporar durante toda la vida del mismo, deberán adquirir un inequívoco compromiso de confidencialidad mediante la firma del anexo que, en cumplimiento de la normativa de aplicación vigente, garantiza la confidencialidad de los datos y describe las medidas técnicas y organizativas que deben seguirse durante toda la prestación a este respecto.

**[REQ-7]:** La propiedad intelectual de todos los productos y/o entregables generados a partir del desarrollo de los servicios profesionales prestados durante la vida del contrato, corresponde a FREMAP.

**[REQ-8]:** La empresa adjudicataria deberá asegurar que toda la información, productos y/o entregables se entregan a FREMAP a la finalización del contrato, no pudiendo almacenarse ni utilizarse para fines diferentes al objeto del mismo, salvo autorización expresa.

### **B. Incidentes de seguridad**

**[REQ-9]:** El adjudicatario se compromete a establecer un proceso integral, documentado y detallado para la gestión de incidentes de seguridad que abarque desde la detección del incidente hasta su resolución, notificando a FREMAP de inmediato ante cualquier brecha de seguridad. Igualmente, el adjudicatario mantendrá un registro de los incidentes clasificados según su criticidad y establecerá tiempos de resolución según esta clasificación.

**[REQ-10]:** El adjudicatario deberá implementar soluciones de ventanilla única para la notificación de incidentes al CCN-CERT. El proceso integral de gestión de incidentes debe incluir la implantación de medidas urgentes según el tipo de incidente, asignación de recursos para investigación y resolución, obligación de informar a los responsables de FREMAP y tomar medidas preventivas para evitar la repetición de incidentes.

**[REQ-11]:** El adjudicatario deberá implementar mecanismos de reconfiguración dinámica para detener, desviar o limitar ataques y acotar los daños. Además, el adjudicatario deberá ajustar estos procedimientos en función de los anuncios recibidos del CCN-CERT sobre ciber-amenazas sofisticadas y campañas de ataques.

**[REQ-12]:** El adjudicatario deberá implementar herramientas automáticas para analizar la actividad del sistema y la información de auditoría, detectando posibles compromisos de seguridad. Además, establecerá un sistema automático de recolección de registros, correlación de eventos y respuesta automática ante incidentes, en línea con las necesidades de FREMAP.

**[REQ-13]:** En relación a la integridad de la información, cualquier violación de la seguridad que ocasione la destrucción, pérdida o alteración accidental o ilícita de datos transmitidos, conservados o tratados de otra forma, deberá ser comunicada a FREMAP de forma inmediata para que pueda ser notificada a la autoridad de control sin dilación.

**[REQ-14]:** En relación a la confidencialidad de la información, cualquier violación de la seguridad, sustracción o la comunicación o acceso no autorizados a dichos datos, deberá ser comunicada a FREMAP de forma inmediata para que pueda ser notificada a la autoridad de control sin dilación.

**[REQ-15]:** En relación a la disponibilidad de la información, cualquier incidente que impacte y/o afecte al servicio de forma grave, deberá ser comunicado a FREMAP de forma inmediata.

**[REQ-16]:** No se permitirá la extracción de ninguna información, vía telemática o vía soporte extraíble, sin el correspondiente conocimiento y autorización por parte de FREMAP. Así mismo, se prohíbe expresamente la utilización de cualquier utilidad/herramienta sin el correspondiente conocimiento y autorización por parte de FREMAP.

### **C. Ligada al personal**

**[REQ-17]:** El personal que actúe bajo la responsabilidad del adjudicatario, de manera directa o indirecta, firmará un acuerdo de confidencialidad antes de su interacción con recursos e infraestructuras de FREMAP y antes de su acceso a aquellas infraestructuras del adjudicatario que soporten los servicios a entregar a FREMAP dentro del alcance de la presente licitación.

**[REQ-18]:** El personal que actúe bajo la responsabilidad del adjudicatario, de manera directa o indirecta, será informado de las políticas y procedimientos, incluyendo requisitos de seguridad y uso correcto de los recursos, antes de interactuar con recursos e infraestructuras de FREMAP y antes del acceso a aquellas infraestructuras del adjudicatario que soporten los servicios a entregar a FREMAP dentro del alcance de la presente licitación. El citado personal recibirá actualizaciones regulares sobre estas políticas y procedimientos.

**[REQ-19]:** FREMAP podrá evaluar periódicamente los conocimientos del personal adscrito en materia de seguridad de la información, incluyendo contenidos específicos con relación a las políticas que se definan desde FREMAP en cada momento. El adjudicatario deberá realizar formación continua de su personal a efectos de que se superen dichas evaluaciones.

### **D. Control de accesos**

**[REQ-20]:** El adjudicatario se compromete a implementar mecanismos de control de acceso para proteger los recursos del sistema y la información, permitiendo el acceso solo a usuarios identificados y autorizados.

**[REQ-21]:** El sistema de control de acceso estará organizado para requerir la concurrencia de dos o más personas en tareas críticas. Asimismo, deberá garantizar que las funciones de desarrollo y operación, autorización y control del uso, configuración y mantenimiento del sistema, auditoría o supervisión, no recaigan en la misma persona.

**[REQ-22]:** El adjudicatario se compromete a implementar políticas y mecanismos que garanticen la adecuada gestión de los derechos de acceso de manera que los accesos estén deshabilitados por defecto y los usuarios para el acceso sean creados por perfiles específicos y con competencia para ello. Estos perfiles se les aplicará el principio de mínimo privilegio y serán revisados periódicamente.

**[REQ-23]:** El adjudicatario deberá restringir y controlar el uso y asignación de privilegios para el acceso y ejecución de actividades de gestión en los equipos del adjudicatario relacionados con los servicios que entregue a FREMAP. La asignación de privilegios se controlará mediante un proceso formal siguiendo el principio de “necesidad de uso”. Para ello, el adjudicatario utilizará un sistema AAA (Authentication, Authorization and Accounting). El acceso remoto a consolas y terminales de los equipos del adjudicatario se realizará utilizando protocolos que aseguren la confidencialidad de las comunicaciones como ssh o similar y se utilizará el sistema AAA referido para asegurar el cumplimiento de los privilegios asignados a cada administrador o grupo de administradores antes, durante y después de la ejecución de actividades de gestión en los equipos relacionados con los servicios que se entreguen a FREMAP. Cada administrador deberá disponer de un identificador único y contraseña. Las consolas y terminales de gestión deberán mostrar un mensaje que adviertan de la restricción de acceso, no ofrecer mensajes de ayuda y limitar el número de fallos de conexión. El acceso a consolas y terminales de gestión se deberá desactivar tras un periodo de inactividad de 5 minutos, cancelándose cualquier conexión que estuviera activa.

**[REQ-24]:** De cara a garantizar la exactitud de los registros de auditoría, todos los equipos con servicios que se entreguen a FREMAP deberán tener sincronizados sus relojes haciendo uso de un servicio tipo NTP o similar.

Los administradores de equipos relacionados con servicios que se entreguen a FREMAP deberán seguir buenas prácticas de seguridad para la selección y uso de contraseñas, manteniendo la confidencialidad de las mismas y cumpliendo características mínimas para su composición. Las contraseñas tendrán un plazo de validez que obligue a su cambio periódico. A su vez, los administradores no deberán guardarlas en lugares inseguros (papel, escritorio, etc.), divulgarlas, compartirlas y en ningún caso se incluirán en ningún procedimiento o proceso automático que por ejemplo las almacene en una macro o fichero legible.

**[REQ-25]:** El adjudicatario deberá comunicar a FREMAP las necesidades de acceso a puertos de diagnóstico, puertos de gestión fuera de banda, puertos de gestión en banda o cualquier otro puerto de gestión sobre equipos del adjudicatario desplegados en FREMAP con objeto de inventariarlos y protegerlos adecuadamente, evitando así los accesos no autorizados que pudieran producirse desde los mismos a otros elementos de la infraestructura TI o a sistemas de información de FREMAP. No estará permitido el acceso local o remoto por parte del adjudicatario a ningún sistema de información o elemento de la infraestructura de TI propiedad de FREMAP, salvo autorización expresa (como, por ejemplo, para el acceso de personal del adjudicatario al sistema de gestión de incidencias de FREMAP).

**[REQ-26]:** Todos los equipos que se desplieguen en dependencias de FREMAP soportarán la división de las redes en dominios lógicos, o redes virtuales, con objeto de poder fortalecer la seguridad ante riesgos de accesos no autorizados a los sistemas de información, especialmente a aquellos que albergan información crítica o sensible.

**[REQ-27]:** El personal que actúe bajo la responsabilidad del adjudicatario, de manera directa o indirecta, accederá a zonas “seguras” o “sensibles” como los CPDs durante el tiempo mínimo imprescindible para la realización de los trabajos que sean necesarios siempre con autorización previa y con control del acceso por parte de FREMAP. Dicho personal portará su identificación de manera visible.

**[REQ-28]:** En el caso de sedes remotas de trabajo, la empresa adjudicataria deberá contar con las medidas de seguridad adecuadas para proteger los activos de información de FREMAP que se encuentren en dichas ubicaciones.

#### **E. Acceso remoto**

**[REQ-29]:** El adjudicatario utilizará sistemas de identificación que cumplan con las normativas aplicables, como sistemas de clave concertada, asignando identificadores únicos a cada usuario, asegurando que sus privilegios y permisos estén claramente definidos. Igualmente, debe gestionar adecuadamente las cuentas de usuario, incluyendo la desactivación de cuentas cuando un usuario deja de cumplir funciones y se evitará el uso de cuentas genéricas.

**[REQ-30]:** El adjudicatario se compromete a implementar los siguientes requisitos para la autenticación de usuarios externos previamente aprobados por FREMAP:

- Los usuarios deberán identificarse de manera fidedigna antes de proporcionársele las credenciales de autenticación y deberán conocer y aceptar las obligaciones relacionadas con el manejo de estas. Las credenciales serán activadas cuando estén bajo control efectivo del usuario y serán inhabilitadas en caso de pérdida, compromiso o pérdida de relación con los sistemas de FREMAP, quién deberá ser notificado.
- La información presentada para la autenticación debe ser mínima, evitando revelar detalles sobre el sistema. No se informará del motivo del rechazo si la autenticación falla y el número de intentos estará limitado según las directrices de FREMAP. El acceso será bloqueado tras superar este límite. El adjudicatario registrará los accesos exitosos y fallidos, informando al usuario del último acceso efectuado con su identidad. El sistema deberá informar al usuario de sus derechos y obligaciones inmediatamente después de obtener el acceso.

**[REQ-31]:** El adjudicatario se compromete a implementar sistemas de autenticación para garantizar la identificación adecuada y segura de los usuarios propios o contratados que puedan tener acceso a la información de FREMAP cumpliendo con sus directrices, el ENS y las guías CCN-STIC.

**[REQ-32]:** El adjudicatario se compromete a mantener una gestión rigurosa y segura de todos los activos utilizados en la prestación de servicios a FREMAP, a través de un registro detallado de todos los activos que deben ser actualizados regularmente. Igualmente, deberá implementar un procedimiento para clasificar y categorizar los activos según los riesgos, que debe ser revisado y actualizado periódicamente.

**[REQ-33]:** El adjudicatario se compromete a garantizar la seguridad de los equipos utilizados en los servicios a FREMAP mediante la configuración segura de los equipos, asegurando la seguridad por defecto y la mínima funcionalidad, además de la instalación y configuración de elementos de protección contra virus y ataques de terceros. Esta configuración debe ser gestionada y actualizada regularmente por personal autorizado, actualizando los sistemas siguiendo las recomendaciones de los fabricantes y verificando regularmente la integridad del firmware. Igualmente, se gestionarán copias de seguridad de estas configuraciones.

**[REQ-34]:** El adjudicatario coordinará con FREMAP los cambios que afecten a los activos del servicio prestado, siguiendo un procedimiento para la planificación e implementación de estos cambios.

**[REQ-35]:** Para todos aquellos accesos remotos a recursos desplegados en FREMAP, se establecen las siguientes limitaciones y responsabilidades específicas que tanto el adjudicatario como quien actúe en su nombre, si fuera el caso, deberá cumplir:

- Condiciones técnicas:
  - Los accesos remotos se producirán desde equipos con plataforma corporativa FREMAP, haciendo uso de los sistemas de conexión segura VPN que se indiquen en cada momento de la vida del contrato, salvo autorización expresa.

- Recursos de FREMAP accesibles:
  - Solamente se proporcionará acceso remoto a los elementos e información estrictamente necesarios para el cumplimiento del objeto contractual.
  - La conexión se realizará única y exclusivamente por protocolos previamente consensuados con FREMAP.
- Potestad de control:
  - El personal autorizado de FREMAP, teniendo como finalidad la protección, optimización y mejora de los servicios, monitorizará el tráfico cursado en este tipo de conexiones para la detección de actuaciones anómalas.
- Deberes y obligaciones para la empresa adjudicataria:
  - Solamente deberá tener acceso a los recursos desplegados en FREMAP el personal adscrito y estrictamente necesario de la empresa adjudicataria y únicamente para los fines previamente autorizados por FREMAP.
  - Los usuarios del acceso remoto deberán hacer un uso adecuado de la conexión, utilizándola eficientemente con el fin de evitar en la medida de lo posible la congestión de la misma, la interrupción de los servicios de red o del equipamiento de la infraestructura conectada.
  - Se deberá acceder desde redes privadas protegidas que garanticen unas condiciones de seguridad adecuadas.
  - En el caso de sedes remotas de trabajo, todos los equipos de red del adjudicatario dispondrán de medidas para reducir los riesgos derivados del acceso no autorizado y para protegerlos contra pérdidas o daños y falta de disponibilidad. Se protegerá el acceso a la consola de todos los equipos y se realizarán backups de sus ficheros de manera que se puedan recuperar tras un desastre o ante un fallo de los soportes que albergan dichos ficheros.
  - Se deberá hacer un uso adecuado de las conexiones y cumplir la normativa y política vigente en FREMAP.

#### **F. Registro de entrada y salida de equipamiento**

**[REQ-36]:** El adjudicatario llevará un registro de entrada y salida de todos los activos de Información de FREMAP bajo su custodia debiendo estar físicamente resguardados en zonas de acceso controlado. Cualquier traslado o eliminación de sistemas o Activos de Información requerirá la previa autorización por escrito de FREMAP.

**[REQ-37]:** El adjudicatario se compromete a implementar medidas para acondicionar sus centros y entornos físicos, abordando incidentes naturales y humanos, tanto intencionados como fortuitos. Esto incluirá asegurar condiciones ambientales óptimas como temperatura y humedad para equipos críticos, protección del cableado, y tomas de energía eléctrica para garantizar el suministro y correcto funcionamiento de las luces de emergencia. Se establecerán protocolos específicos contra incendios según la normativa industrial aplicable, incluyendo sistemas de detección, alerta y extinción manual o automática de incendios.

**[REQ-38]:** El adjudicatario dispondrá de medidas y protocolos específicos de protección contra inundaciones como sistemas de detección de humedad y líquidos, preferiblemente instalados en las salas técnicas y en caso de ser necesario, se deben tener instalados sistemas de recogida de aguas con sus respectivos mantenimientos. Así como, deberá establecer un suministro eléctrico de emergencia para las infraestructuras críticas del servicio prestado.

**[REQ-39]:** El adjudicatario se asegurará de que sus empleados cumplan los requisitos profesionales y tengan la documentación necesaria para el desempeño de sus funciones, garantizando que están en concordancia con la gestión de riesgos asociados al servicio proporcionado a FREMAP.

**[REQ-40]:** El adjudicatario implementará medidas para gestionar adecuadamente los recursos humanos implicados en el servicio a FREMAP. Esto incluye establecer un código de conducta que detalle las responsabilidades y obligaciones del personal en materia de seguridad de la información, con medidas disciplinarias claras para incumplimientos. Se exigirá estricta confidencialidad sobre la información de FREMAP, incluso en caso de subcontratación, asegurando el cumplimiento de los estándares de seguridad y normativas. Además, deberá implementar planes de concienciación y formación periódicos sobre seguridad y protección de datos conforme a las directrices del ENS, documentando todas las acciones realizadas.

El adjudicatario deberá establecer medidas y políticas para la protección de la información, tales como:

- Política de puesto de trabajo despejado que recoja las instrucciones necesarias para mantener los puestos de trabajo libres de información de FREMAP que no sea necesaria para el desempeño del servicio. Los lugares y soportes designados para el almacenamiento de la información deberán disponer de medidas de seguridad adecuadas al nivel de clasificación que tenga la información contenida. Al menos debe ser almacenada en lugares cerrados como archivadores o cuartos trancados bajo llave.
- Protección de dispositivos portátiles con directrices específicas para el uso seguro de dispositivos informáticos, canal de comunicación de incidentes, conexión segura a través de VPN y procedimientos de borrado seguro antes de la eliminación de dispositivos. Los discos duros de los dispositivos deben estar sometidos a un proceso de cifrados.

**[REQ-41]:** Los equipos portátiles deben disponer de un sistema de detección de alteración que permita conocer si un equipo ha sido manipulado física o lógicamente. Para ello se instalarán medios físicos como tornillos de seguridad, pegatinas de manipulación, etc. y se usarán herramientas automatizadas que permitan detectar cuando algún componente ha sido extraído o se han realizado modificaciones de software.

En caso de ser necesario en función del riesgo y bajo indicación de FREMAP los dispositivos portátiles solo podrán ser usados en entornos protegidos y bajo control de acceso. Adicionalmente se instalará en los dispositivos portátiles un sistema de borrado remoto que podrá ser activado en caso de pérdida o robo.

#### **G. Operación y registro de actividad**

**[REQ-42]:** El adjudicatario deberá documentar y mantener actualizados los procedimientos de operación relacionados con los servicios que entreguen a FREMAP. Igualmente, el adjudicatario fijará responsabilidades y procedimientos de gestión para asegurar un control satisfactorio de todos los cambios en los equipos relacionados con los servicios que entreguen a FREMAP, conservando un registro de auditoría.

**[REQ-43]:** El personal que actúe bajo la responsabilidad del adjudicatario, de manera directa o indirecta, mantendrá un diario de sus actividades en el que se incluirán los errores de los equipos o infraestructuras que gestionen o administren y las acciones adoptadas para su corrección. Los diarios de operaciones podrán ser comprobados regularmente por FREMAP.

**[REQ-44]:** La documentación sobre las infraestructuras de TI de FREMAP de la que el adjudicatario tenga conocimiento, así como la generada por el propio adjudicatario sobre las infraestructuras que soportan los servicios a entregar a FREMAP, deberán ser protegidos y almacenados con seguridad y control de acceso.

**[REQ-45]:** Los equipos y herramientas informáticas de las que haga uso el personal del adjudicatario, o del personal que intervenga bajo su responsabilidad, estarán debidamente securizados de manera que la utilización de dichos equipos o herramientas en las instalaciones de FREMAP, o sobre los equipos

relacionados con los servicios se entregan a FREMAP, no supongan un riesgo de seguridad para FREMAP. Estos equipos y herramientas informáticas dispondrán de mecanismos de prevención y reacción frente a código dañino con mantenimiento de acuerdo a las recomendaciones del fabricante de las mismas. Se considera código dañino: los virus, los gusanos, los troyanos, los programas espías, conocidos en terminología inglesa como spyware, y en general, todo lo conocido como malware.

**[REQ-46]:** El adjudicatario se compromete a tener un registro de actividad para asegurar la trazabilidad y seguridad de las operaciones, en colaboración con FREMAP y conforme al Esquema Nacional de Seguridad (ENS). Este registro de auditoría deberá incluir el identificador del usuario o entidad, fecha y hora del evento, detalles de la acción realizada y su resultado. Estos registros deberán activarse en todos los servidores utilizados por el adjudicatario.

**[REQ-47]:** En términos de refuerzo y colaboración estrecha con FREMAP, el adjudicatario deberá:

- Realizar una revisión periódica de los registros de actividad para identificar patrones anormales que puedan indicar posibles amenazas.
- Garantizar que el sistema tenga una referencia de tiempo para facilitar las funciones de registro de eventos y auditoría, manteniendo la sincronización con otros dispositivos.
- Documentar los eventos de seguridad que serán auditados y el tiempo de retención de los registros antes de su eliminación, conforme a las políticas de FREMAP.
- Garantizar que el acceso y eliminación de registros de actividad, así como las copias de seguridad, solo podrán ser realizados por personal autorizado para reforzar la confidencialidad e integridad de la información registrada.

**[REQ-48]:** El adjudicatario garantizará la seguridad de las claves criptográficas en todas las fases de su ciclo de vida, desde su generación hasta su destrucción. Para ello las claves se protegerán rigurosamente siguiendo las políticas del Esquema Nacional de Seguridad (ENS). Igualmente, se mantendrá un estricto aislamiento entre los medios de generación y los de explotación, y las claves retiradas se almacenarán separadamente de las operativas.

**[REQ-49]:** Con el fin de garantizar el cumplimiento de las medidas y garantizar la seguridad de las operaciones, el adjudicatario deberá asegurar la utilización exclusiva de algoritmos y parámetros autorizados por el CCN.

**[REQ-50]:** El adjudicatario se compromete a cumplir con los Acuerdos a Nivel de Servicio (SLAs) y servicios mínimos contratados con FREMAP, entendiendo su responsabilidad en caso de incumplimiento. Implementará un sistema rutinario para medir el cumplimiento de las obligaciones del contrato y coordinar la gestión de incidencias, proporcionando un punto de contacto para la comunicación con FREMAP. Además, establecerá mecanismos para neutralizar desviaciones del margen acordado, integrando procedimientos de coordinación para el mantenimiento de sistemas y la gestión de incidentes, con entrega periódica de informes de seguimiento del servicio a FREMAP.

**[REQ-51]:** El adjudicatario deberá implementar medidas para fortalecer la seguridad de la cadena de suministro de aquellos proveedores que le presten servicios. Esto incluye la realización de un análisis exhaustivo del impacto potencial de incidentes en la cadena de suministros, considerando tanto los efectos internos para el adjudicatario como los que supondría para FREMAP. En base a este análisis de riesgos, deberán adoptarse medidas para garantizar la seguridad y confiabilidad de la interconexión de sistemas, ajustándose a las políticas de FREMAP. Esta interconexión siempre deberá realizarse con la autorización previa de FREMAP, quedando prohibido cualquier flujo de información no autorizado. Deberán establecerse enlaces y documentación detallada de las interconexiones, especificando requisitos de seguridad, protección de datos y naturaleza de la información intercambiada.

**[REQ-52]:** El adjudicatario deberá coordinar actividades al interconectar sistemas en diferentes dominios de seguridad, garantizando una adecuada identificación, autenticación y autorización. Debiendo

establecerse mecanismos para asegurar una asignación efectiva de responsabilidades en cada sistema, complementando las medidas de seguridad locales.

**[REQ-53]:** En el caso de que se utilicen servicios en la nube, los sistemas deben cumplir con el Esquema Nacional de Seguridad (ENS) o con los requisitos de las guías CCN-STIC correspondientes a soluciones Cloud específicas. Además, el adjudicatario deberá garantizar que el servicio cloud esté certificado bajo una metodología de certificación reconocida por el Centro Criptológico Nacional.

#### **H. Seguridad de los componentes**

**[REQ-54]:** Todos los componentes que formen parte de la solución deberán cumplir con los requisitos establecidos por el Esquema Nacional de Seguridad (ENS) para sistemas de categoría ALTA, conforme al Real Decreto vigente.

**[REQ-55]:** Todos los componentes que cuenten con capacidades de almacenamiento de información de FREMAP, ya sea temporal o permanente, deberán cumplir con al menos uno de los siguientes criterios:

- Estar incluidos en el Catálogo de Productos y Servicios de Seguridad de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (CCN-STIC 105).
- Estar clasificados conforme a la Guía de Taxonomía de referencia para productos de seguridad (CCN-STIC 140).
- Acreditar el cumplimiento de la norma ISO/IEC 15408 (Common Criteria), la Directiva NIS2, o normativa equivalente reconocida.
- Cumplir un requerimiento expreso detallado en el pliego o un valor diferencial para cubrir necesidades técnicas específicas, debiendo en este caso:
  - Incluir en su oferta una justificación técnica detallada.
  - Proponer medidas de seguridad compensatorias que garanticen un nivel de protección equivalente, conforme a los requisitos del Esquema Nacional de Seguridad (ENS) en su nivel ALTO.

**[REQ-56]:** El adjudicatario se compromete a mantener la vigencia de las certificaciones y/o medidas compensatorias durante toda la duración del contrato, así como a proporcionar a FREMAP información actualizada y una declaración responsable periódica que acredite el cumplimiento de este requisito.

**[REQ-57]:** En caso de no disponer de certificación, el licitador deberá justificar documentalmente la idoneidad del componente para el uso previsto, incluyendo una evaluación de riesgos y medidas compensatorias que garanticen un nivel de seguridad equivalente.

#### **I. Borrado seguro**

**[REQ-58]:** El licitador deberá incluir en su oferta el compromiso de realizar el borrado seguro de los datos almacenados en cualquier equipo que sea retirado o sustituido durante la ejecución del contrato, en cumplimiento con los requisitos del ENS en su nivel ALTO.

**[REQ-59]:** El adjudicatario realizará el borrado seguro con al menos uno de los siguientes métodos:

- Utilizando una herramienta incluida en el Catálogo de Productos y Servicios de Seguridad TIC (CCN-STIC 105) de forma que se acredite el borrado seguro.
- Utilizando una herramienta incluida en la Guía de Taxonomía de Productos de Seguridad TIC (CCN-STIC 140) de forma que se acredite el borrado seguro.
- Acreditando el uso de un método de borrado seguro equivalente que garantice la sobreescritura a bajo nivel de los datos o su encriptación, impidiendo su recuperación por cualquier medio, en cumplimiento con los requisitos del ENS en su nivel ALTO.

**[REQ-60]:** El adjudicatario deberá mantener el cumplimiento normativo de borrado seguro durante toda la vida del contrato, proporcionando registros y certificados de los borrados realizados.

#### **J. Continuidad**

**[REQ-61]:** El adjudicatario deberá disponer de un plan en el que se identifiquen los requisitos de disponibilidad y estrategia para gestionar interrupciones, incluyendo el RTO (Tiempo de Recuperación Objetivo) y RPO (Punto de Recuperación Objetivo) de cada servicio junto con procedimientos de recuperación y estructura organizativa adecuada. Además, se garantizará la evaluación continua del plan para mantener su efectividad.

**[REQ-62]:** El adjudicatario, en situaciones de emergencia, activará un plan de contingencia que incluirá comprobaciones integrales del sistema operativo, firmware y ficheros de configuración para garantizar la integridad del sistema.

**[REQ-63]:** El adjudicatario proporcionará a FREMAP la información necesaria para establecer el plan conforme a los requisitos del ENS y considerando funciones, responsabilidades, actividades, medios alternativos y formación específica para el personal involucrado.

**[REQ-64]:** En el caso de sedes remotas de trabajo, la empresa adjudicataria dispondrá de sistemas y/o redes de comunicaciones con mecanismos de alta disponibilidad para garantizar el servicio prestado.

**[REQ-65]:** FREMAP dispone de un plan de continuidad de negocio que se prueba de manera periódica. El adjudicatario colaborará en la ejecución de las comprobaciones de los planes de contingencia y de continuidad de FREMAP, en lo referido a los servicios dentro del alcance de la presente licitación.

**[REQ-66]:** Para asegurar la continua disponibilidad e integridad de los equipos, se aplicarán las recomendaciones que publiquen los distintos fabricantes. Se realizará mantenimiento preventivo y correctivo sobre los equipos especialmente en el caso de la aparición de alguna vulnerabilidad en los mismos.

**[REQ-67]:** En casos que requieran medios alternativos para garantizar la continuidad del servicio, el adjudicatario podrá recurrir a servicios contratados a terceros, instalaciones alternativas, personal sustituto, equipamiento de respaldo o medios de comunicación alternativos, que estarán sujetos a las mismas garantías de seguridad que los originales.

#### **K. Conformidad**

**[REQ-68]:** El adjudicatario se compromete, en caso de ser requerido por FREMAP, a presentar declaraciones responsables de compromiso de cumplimiento de las medidas de seguridad contenidas en las políticas y normativas de aplicación, tanto a nivel de empresa como del personal adscrito al contrato.

#### **L. Auditoría**

FREMAP realiza procesos de auditoría periódicos a efectos de comprobación de cumplimiento de las medidas de seguridad contenidas en las políticas y normativas de aplicación.

**[REQ-69]:** FREMAP quedará capacitada para la realización de auditorías de seguridad de la información, a fin de velar por las políticas establecidas y las normativas de aplicación, en su caso. El plan de auditoría será acordado entre FREMAP y el adjudicatario.

**[REQ-70]:** FREMAP quedará capacitada para recabar cualquier información relacionada con la seguridad de los sistemas donde resida en reposo o en movimiento información de FREMAP, teniendo el adjudicatario que suministrar esta información de forma concisa y veraz. Esto se aplica tanto al adjudicatario como a cualquier subcontratación de sistemas que por parte de este se realice.

**[REQ-71]:** El adjudicatario asumirá daños, gastos, costes y perjuicios de cualquier naturaleza derivados del incumplimiento por parte de éste o de su personal respecto de las obligaciones de este contrato, incluyendo las exigibles por vulneraciones de seguridad o uso indebido de los sistemas o aplicaciones.