Expediente Nº. LICT/99/159/2025/0155

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del servicio de Restauración Colectiva para el Hospital de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social Nº 61, sito en C/ Madrazo 6-8, 08006, Barcelona.

ÍNDICE

1. OBJETO 3
2. NORMATIVA DE CARÁCTER TÉCNICO 3
3. ALCANCE DEL SERVICIO 3
3.1 Servicio de restauración a pacientes ingresados. 4
3.2 Servicio de comedor en régimen de autoservicio 7
3.3 Explotación del servicio de cafetería 8
3.4 Explotación de máquinas de venta automáticas 9
3.5 Servicios especiales de restauración 11
3.6 Servicios con canon mínimo 12
4. EJECUCIÓN DEL SERVICIO 13
4.1 Productos y régimen alimentario 13
4.2 Medidas de higiene y control de calidad 15
4.3 Condiciones de elaboración 19
5. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA 19
6. SUBROGACIÓN DE PERSONAL 21
7. NORMAS PARA EL PERSONAL ADSCRITO AL CONTRATO 21
8. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES 22
9. INSTALACIONES, SUMINISTROS Y OTRAS CUESTIONES 24
9.1 Instalaciones. 24
9.2 Mobiliario. 24
9.3 Enseres. 24
9.4 Agua, gas, energía eléctrica y limpieza. 25
10. MANTENIMIENTO 25
10.1 Mantenimiento general. 25
10.2 Mantenimiento preventivo y correctivo. 25
11. ANEXOS 27
12. SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN 34

1. OBJETO

El objeto de la presente licitación es la contratación del servicio de Restauración Colectiva para el Hospital de Barcelona de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social Nº 61 sito en C/ Madrazo.

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 Cataluña 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 Barcelona y su actividad normalizada. Las peticiones se harán de forma gradual por el Hospital FREMAP de Barcelona, 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.

Para todos los servicios, se fija la obligación para el adjudicatario de disponer un teléfono inalámbrico que comunique con el personal de cafetería.

Para los casos de ingresos posteriores a la comunicación inicial realizada respecto a las comidas o cena, se deberá asumir dicho servicio por la cocina, adaptándose a las necesidades e intolerancias del paciente ingresado.

Adicionalmente, se permitirán anulaciones en todos los servicios hasta 2 horas antes de las horas de inicio establecidas en la Tabla 1 que se menciona a continuación.

3.1 Servicio de restauración a pacientes ingresados.

3.1.1 Alcance del servicio

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.

	LOTE 1	
Servicios a pacientes	**Hora de inicio**	**Penalización a partir de la hora**
Desayuno	8:00	8:20
Comida	13:00	13:20
Merienda	17:00	17:20
Cena	20:00	20:20

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.

El incumplimiento de estos horarios podrá suponer la imposición de las faltas y/o penalidades previstas en en el Pliego de Cláusulas Administrativas.

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

SERVICIOS A PACIENTES	Nº DE SERVICIOS ANUALES ESTIMADOS
DESAYUNO	3.400
COMIDA	3.600
MERIENDA	3.300
CENA	3.500
BARQUETAS*	200
CMAH	200
PICNIC	10

*La empresa adjudicataria se comprometerá a prestar el servicio de restauración de barquetas y de pensiones completas a los pacientes ingresados en el hospital de Barcelona de FREMAP. Las barquetas tienen lugar cuando se producen ingresos de pacientes no programados para intervención quirúrgica, urgencias, etc. Del mismo modo, se entenderá por pensión completa la prestación del servicio de desayuno, comida, merienda y cena a los pacientes ingresados.

3.1.2 Contenido y composición

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

- Desayuno:
    - Una bebida caliente con dos sobres de azúcar o sacarina (café, infusión, leche, cacao, etc.).
    - Un zumo natural.
    - Un yogur natural o fruta.
    - Brick de agua mineral de 50 cl.
    - A escoger entre:
        - Un bocadillo grande, con opción integral.
        - Tostadas -con opción integral- con aceite o con tomate, fiambre o membrillo.
- Comida:
    - Ensalada, consomé o gazpacho de entrante.
    - Primer y segundo plato con 2 opciones, variado y equilibrado a elegir en cada uno de ellos.
    - Una pieza de pan estuchado, con opción integral.
    - Un postre a elegir entre varias opciones: lácteo, casero o fruta.
    - Un brick de agua mineral de 50 cl.

- CMAH:*
    - Una bebida caliente con dos sobres de azúcar o sacarina (café, infusión, leche, cacao, etc.).
    - Un zumo natural.
    - Un bocadillo grande, con opción integral.
    - Un yogur natural.

  *Cirugía Mayor Ambulatoria Hospitalaria: Destinado a pacientes que ingresan en planta tras intervención quirúrgica, pero no pernoctan.

- Picnic:**
    - Un tetrabrick de zumo con bajo contenido en azúcar-.
    - Dos aguas minerales de 50 cl.
    - Dos bocadillos grandes y variados, con opción integral.
    - Dos piezas de fruta.
    - Servilletas.

  **Picnic: Destinado a pacientes que deban ser trasladados en ambulancias a domicilio lejano.

- Merienda:
    - Una bebida caliente con dos sobres de azúcar o sacarina (café, infusión, leche, cacao, etc.).
    - Un zumo natural.
    - Un yogur natural o fruta.
    - Brick de agua mineral de 50 cl.
    - A escoger entre:
        - Un bocadillo grande, con opción integral.
        - Tostadas -con opción integral- con aceite o con tomate, fiambre o membrillo.
- 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 estuchado.
    - Un postre a elegir entre varias opciones: lácteo, casero o fruta.
    - Un brick de agua mineral de 50cl.

- Barquetas:
    - Deberá haber mínimo dos barquetas diarias.
    - Una botella o brick de agua mineral de 50cl.
    - Una sopa o crema.
    - Un plato de pescado o de carne, a elegir, con guarnición.
    - Biscottes.
    - Un postre lácteo o fruta.

3.1.3 Rotación de los menús

Los menús rotarán semanalmente (4-5 rotaciones) 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 los platos o menús, previa comunicación al adjudicatario con la debida antelación.

3.1.4 Menus 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.

Si se considera necesario, FREMAP podrá añadir otras dietas especiales a lo largo de la duración del contrato.

3.1.5 Aportes y productos fuera de la pensión alimenticia

Además, se incluyen dentro del presente contrato 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

3.2.1 Alcance del servicio

La empresa adjudicataria se compromete a tener preparados, a la hora señalada en el presente apartado, los diferentes platos elaborados expuestos en los mostradores, con el fin de que el propio personal de FREMAP, pacientes y visitantes puedan elegir el menú.

Tabla 3: Horario del servicio de comedor

SERVICIO DE COMEDOR	HORA DE INCIO	HORA FIN
COMIDA	13:30	16:00
CENAS*	CERRADO	CERRADO

*No se prestará servicio de comedor en la hora de cenas, sirviéndose únicamente las cenas para personal de guardia, debiendo estar la cena lista entre las 20:30 y las 21:00.

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.

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

TIPO DE SERVICIO	Nº SERVICIOS ANUALES ESTIMADOS
COMIDA*	5.000
CENAS PARA EL PERSONAL DE GUARDIA	1.000

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

3.2.2 Servicios adicionales de comedor

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

- Acompañante de paciente hospitalizado, debidamente acreditado.

- Profesionales que por razón de su actividad (personal de mantenimiento, contratas, personal sanitario concertado, etc.) sin pertenecer a FREMAP, se encuentren en el hospital.

- Empleados de FREMAP que deseen consumo rel menú de forma particular -sin cargo a FREMAP-.

El precio de venta será el mismo que el ofertado para el personal de FREMAP. Del mismo modo, en caso necesario, se establecerán turnos a efectos de organizar la ocupación del comedor.

3.2.3 Contenido y composición

- Primer plato:
    - Dos opciones como mínimo (variadas y equilibradas) o bien un plato a elegir entre ensalada mixta, gazpacho, sopa o crema.
- Segundo plato:
    - Dos opciones como mínimo (variadas y equilibradas) con dos opciones de acompañamiento a escoger entre carne, pollo o pescado a la plancha, con acompañamiento a escoger, que se prepararán a demanda del consumidor.
- Pieza de pan.
- Un postre a elegir entre varias opciones: lácteo, casero o fruta.
- Una bebida a elegir entre agua, vino, refrescos o cerveza.

3.2.4 Rotación de los menús

Los menús rotarán semanalmente (4-5 rotaciones) 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 los platos o menús, previa comunicación al adjudicatario con la debida antelación.

3.3 Explotación del servicio de cafetería

3.3.1 Alcance del servicio

La empresa adjudicataria se compromete a realizar la explotación del servicio de cafetería en el Hospital de Barcelona de FREMAP. En el Anexo II. Relación de productos y precios máximos de los productos a suministrar en la cafetería, ubicado en el presente pliego, se detallan los productos y precios máximos de los productos a suministrar en la cafetería del hospital.

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 tarifas definidas, tanto para el personal de FREMAP como para el resto de los usuarios -ver Anexo II del presente documento-.

Tabla 5: Horario del servicio de cafetería*****

SERVICIO DE CAFETERÍA	HORA DE INCIO	HORA FIN
DE LUNES A VIERNES (De forma ininterrumpida)	7:30	19:00

* El horario podrá estar sujeto a variación en función de la época del año y/o periodos festivos, siempre previo acuerdo y autorización expresa de FREMAP.

Excepcionalmente y previa comunicación al adjudicatario con antelación suficiente, por escrito o correo electrónico, FREMAP podrá modificar estos horarios en caso de considerarlo necesario.

La facturación orientativa del servicio se ha estimado con base en el historial de los últimos años, sin que en ningún caso la cantidad indicada en la tabla de facturación estimada suponga ningún compromiso ni obligación para FREMAP. Del mismo modo, estos datos no podrán utilizarse para eventuales reclamaciones por parte del adjudicatario en el caso de que variasen durante la vigencia del contrato.

Tabla 6: Facturación estimada por la explotación del servicio de cafetería

FACTURACIÓN ANUAL ESTIMADA*	EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA
IMPORTE ANUAL, IMPUESTO/S INDIRECTO/S NO INCLUIDO/S	22.786,31 €

*En ningún caso, las cantidades indicadas supondrán ningún compromiso ni obligación para FREMAP.

3.3.2 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 incluidos en dicho Anexo podrán ser objeto de modificaciones posteriores, no siendo exclusivos, siempre por mutuo acuerdo entre las partes.

Se fijarán precios diferentes para personal de FREMAP-contratas, y personal externo a FREMAP que deberán ser en todo caso inferiores sobre el precio de venta al público como queda reflejado en el Anexo II. Si se considera necesario, FREMAP podrá modificar los precios avisando previamente a la empresa adjudicataria.

3.4 Explotación de máquinas de venta automáticas

3.4.1 Alcance del servicio

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.

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

FACTURACIÓN ANUAL ESTIMADA	EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE MÁQUINAS DE VENTA AUTOMÁTICAS
IMPORTE ANUAL, IMPUESTO/S INDIRECTO/S NO INCLUIDO/S	7.798,15€

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

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

3.4.2 Contenido y composición

La empresa adjudicataria se encargará de que los alimentos líquidos y sólidos que se expendan se encuentren 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, la 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, de la toma de corriente eléctrica y de la toma de agua y saneamiento, cuando estas sean posibles. El consumo eléctrico y de agua serán por cuenta de FREMAP.

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

TIPO DE MAQUINA	DOTACIÓN MÍNIMA
MÁQUINAS DE AGUA DE 1,5L	1
REFRESCOS	1
CAFÉ Y BEBIDAS CALIENTES	1
APERITIVOS Y SNACKS	1

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 de productos saludables:

- En las máquinas expendedoras de refrescos se deberán ofertar zumos, refrescos o bebidas bajas en azucares, o sin azucares añadidos, exentas de contenidos de grasas saturadas. Del mismo modo, podrán ofertarse productos libres de gluten o probióticos.

- En las 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 azucares, de bajo contenido en sal, etc.

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

Del mismo modo, la empresa adjudicataria facilitará tarjetas recargables al personal de FREMAP y de las contratas.

Los precios ofertados en las máquinas expendedoras no podrán ser inferiores a los precios de la cafetería (ver Anexo II del presente pliego) y las máquinas deberán permitir el pago en metálico y con tarjeta bancaria a los usuarios.

3.5 Servicios especiales de restauración

3.5.1 Servicios especiales de desayuno/merienda

Se integran en este apartado los servicios de desayuno/merienda al personal de quirófano en el bloque quirúrgico.

El personal de quirófano y/o personal de guardia solicitarán al adjudicatario el pedido de desayunos y meriendas por correo electrónico a primera hora de la mañana. Para facturar las peticiones que se realicen del servicio, el propio correo electrónico de solicitud servirá de albarán.

El personal de la empresa adjudicataria subirá dichas dotaciones de desayunos y meriendas a la zona indicada.

Además, se incluyen los desayunos realizados en el área del comedor del hospital, o en otras zonas designadas a tal efecto para el personal en formación, jornadas de trabajo, reuniones, etc. 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, en el plazo máximo de 1 hora desde la recepción del pedido.

- Zonas institucionales con la antelación adecuada para ser dispensado en la hora prevista en la petición.

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

TIPO DE SERVICIO	Nº DE SERVICIOS ANUALES ESTIMADOS
DESAYUNO/MERIENDA PERSONAL QUIRÓFANO	2.800

- Contenido y composición del desayuno/merienda personal de quirófano:
    - Una bebida caliente con dos sobres de azúcar o sacarina (café, infusión, leche, cacao, etc.).
    - Un zumo.
    - Bocadillos variados de tamaño medio.
    - A escoger entre:
        - Biscotes o cereales.
        - Yogur natural.
        - Fruta del tiempo.

3.5.2 Servicios especiales con camarero o servicio de buffet asistido

Este servicio incluye 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 10: Número de servicios especiales de comida con camarero estimados

TIPO DE SERVICIO	N.º SERVICIOS ANUALES ESTIMADOS
SERVICIO DE COMIDA CON CAMARERO – OPCIÓN A	20
SERVICIO DE COMIDA CON CAMARERO – OPCIÓN B	20

En este caso se incluyen dos opciones a elegir por FREMAP:

- Opción A, formada por:
  - Tres entrantes variados (fríos y calientes) tales como: surtido de embutidos, tortilla de patata, etc.
  - Un plato principal.
  - Fruta del tiempo y lácteos.
  - Bebida (agua, refrescos, cerveza sin alcohol, cerveza normal, vino, etc.).
  - Pan.
  - Café o infusión.

- Opción B, formada por:
  - Dos entrantes variados (fríos y calientes) tales como: surtido de embutidos, tortilla de patata, etc.
  - Dos platos principales.
  - Fruta del tiempo y lácteos.
  - Bebida (agua, refrescos, cerveza sin alcohol, cerveza normal, vino, etc.).
  - Pan.
  - Café o infusión.

Al efecto de lo anterior y con el fin de disponer de todo el material necesario, se hace indicación de la obligación por parte de la empresa adjudicataria en cuanto a la disponibilidad del siguiente material en las instalaciones de FREMAP:

- Manteles de algodón, tamaño mínimo de 3,3m x 1,2m.
- Hules adaptables, tamaño mínimo de 3,3m x 1,2m.
- Manteles en rollos, de color negro.

En caso de que FREMAP modifique el mobiliario disponible, el adjudicatario deberá adaptar los consumibles anteriormente mencionados a las necesidades existentes y al mobiliario disponible en cada momento.

3.6 Servicios con canon mínimo

Durante la duración de este contrato y su posible prórroga, FREMAP garantizará a la empresa adjudicataria un canon mínimo mensual. Esto significa que, durante la duración inicial del contrato o en su eventual prórroga, FREMAP abonará el importe de los servicios prestados de restauración colectiva del hospital más la cantidad estimada para cubrir como mínimo los posibles gastos fijos de personal independientemente del número de servicios prestados, garantizando de esta manera una facturación mínima mensual para el adjudicatario.

4. EJECUCIÓN DEL SERVICIO

El adjudicatario deberá cumplir todas las condiciones que garanticen la calidad de los productos a suministrar como, por ejemplo, la forma de presentación, la uniformidad en la elaboración, variedad y rotación de menús, y las garantías higiénico-sanitarias legales y 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 (Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre).

Calidad de los productos

Todos los productos que se suministren deberán ser de primera calidad y de primeras marcas.

- Verduras y hortalizas: frescas de temporada y congeladas.
- Carnes: frescas, procedentes de cerdo (lomo o solomillo), de ternera (redondo, lomo, tapa, babilla y aguja), de pollo, de pavo o de cordero (chuleta, pierna, jaretes -nunca de corderos de más de 10 kg).
- Pescados: frescos y congelados.
- Frutas: frescas y con calibres adecuados y acordes a la categoría (primera o extra).

Régimen alimenticio

- **Primeros platos:**
    - Comida (dieta basal): deberá incluir, como mínimo, sopas, purés, ensaladas, arroz, pasta, legumbres, huevos, verduras y patatas. Las comidas deberán alternarse para que no se repitan más de dos veces en la misma semana. En caso de que en una semana se sirva dos veces la misma comida, deberán prepararse de manera diferente; por ejemplo, un día se sirve pasta con tomate y atún y otro día de la misma semana ensalada de pasta.
    - Cena (dieta basal): igual que en el caso del primer plato de las comidas, pero excluyendo legumbres.
    - Peso aproximado de producto de 140gr, 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):**

    - 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.

    - Diariamente al menos uno de los postres deberá ser frutal del tiempo.

- **Carnes:** Es obligatorio incluir al menos una vez a la semana platos de cada tipo de carne. El tipo de carne deberá alternarse para que no se repitan más de dos veces en la misma semana. En caso de que en una semana se sirva dos veces el mismo tipo de carne, deberán prepararse de manera diferente.

- **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 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 Sant Esteve, 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 contratas 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 se prepararán con las cantidades mínimas de sal (máximo dos gramos por ración). Excepto las dietas sin sal que solo 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. Estos deberán ser retirados para su reciclaje y se deberá acreditar periódicamente dicha segregación, según la regulación vigente en cada momento.

- Las comidas de la dieta triturada deben prepararse, en todas las ocasiones, inmediatamente antes de ser consumidas. No se permite su conservación.

- Las galletas, la bollería y cualquier producto que se adquiera elaborado para consumir directamente, deberá presentarse en el 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, todo 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 sean 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, proporcionando un alto nivel de garantías sobre la seguridad de los alimentos: prerrequisitos de higiene (limpieza, mantenimiento de instalaciones, formación, buenas prácticas de higiene, agua, etc.).

Controles

- Mensualmente se realizará, por una empresa ajena a la organización del adjudicatario, y por cuenta de éste, un análisis bacteriológico de dos alimentos y dos superficies de la cocina.

    - Análisis bacteriológico de alimentos: Se deberán efectuar, como mínimo, las siguientes determinaciones:

        - Microorganismos aerobios mesófilos.
        - Enterobacterias.
        - Escherichia coli.
        - Salmonella/sigella.
        - Staphylococcus aureus.

      Los resultados de este análisis se emitirán al responsable designado por la Dirección del Centro, respetando en todo momento la debida confidencialidad. Del mismo modo, se llevarán a cabo las medidas preventivas en vigor, publicadas por las autoridades sanitarias competentes, para la prevención de la listeria, llevándose a cabo igualmente los análisis por una empresa ajena y acreditada para dichos controles.

    - Análisis en superficies: Se hará un recuento de aerobios. Si este análisis detectara alguna incidencia que impidiera confeccionar las dietas en los locales de cocina, la empresa

dispondrá de las medidas para la inmediata corrección y para la continuidad del servicio, el cual de ningún modo podría interrumpirse.

- Se deberá llevar un registro específico de los controles y entregarlo mensualmente al responsable designado por FREMAP.

- Las inspecciones de los servicios de Sanidad deberán quedar registradas en el correspondiente libro, que será puesto a disposición del responsable designado por FREMAP el mismo día de la inspección. En un plazo no superior a 48 horas deberán ser corregidas por el adjudicatario las deficiencias detectadas.

- Independientemente de estas especificaciones, el adjudicatario asumirá 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 asumida por el adjudicatario, tanto en su cumplimiento como en el coste económico que pueda suponer.

En caso de que el personal o los pacientes del Centro se vean afectados 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 abarcarán como mínimo lo siguiente:

- Equipos, instalaciones, aparatos y utensilios de cocina instalados en cocina y cafetería incluyendo sillas y mesas.

- Lavado completo de vajillas, bandejas, carros de distribución, cubos de basura, etc.

- Limpieza de las instalaciones de cocina (suelos, ventanas, puertas, paredes, etc.).

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; y los platos, se repasarán 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 deberá 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 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. La entrega de las mercancías deberá efectuarse entre las 8:00 y las 13:00 horas.

- 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 disponer y acreditar cuando, cuando le sea requerida, la documentación legal que se les autorice 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 mantenerse un registro de entrada y salida de los productos perecederos, incluyendo su correspondiente 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.

- Se deberán garantizar las condiciones ambientales de las cámaras frigoríficas y de los aparatos de control correspondientes durante todo el ciclo de los alimentos.

- 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 según la legislación correspondiente.

- 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 del almacenamiento de los alimentos preparados.

En lo relativo a la gestión de residuos:

- La empresa adjudicataria será 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 se situará en una zona apartada evitando 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/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 la etapa previa de la transformación. Entre ellas, se incluirán forzosamente las siguientes:

- El personal irá vestido de forma adecuada a los trabajos y a las manipulaciones que deba 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 la salud de los manipuladores y de 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 garantizando que los humos y vapores generados puedan extraerse de manera eficaz.

- Las salas de manipulación y envasado de productos no superarán temperaturas de 18ºC, controlando la climatización si la elaboración de algún plato lo requiere.

- Los productos almacenados que vayan a consumirse en caliente dispondrán de instalaciones que originen temperaturas iguales o superiores a 65ºC.

- Los tiempos y temperatura de cocinado de los alimentos deberán adecuarse según cada producto, exigiendo que la temperatura mínima sea de 65ºC 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 se realizarán con huevo fresco, sino 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 los menús.

- Solo podrán acceder a los locales de cocina 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 por parte del responsable de FREMAP.

5. OBLIGACIONES DE LA 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 contratas, y otro para personal externo, usuarios, etc. Las máquinas registradoras y software de gestión serán por cuenta del adjudicatario.

    - Con objeto de respetar los derechos lingüísticos de los usuarios en el hospital, la rotulación de las cartas de productos, listas de precios y menús deberán cumplir la normativa vigente en materia de comunicaciones. La rotulación deberá hacerse en castellano y en catalán.

    - 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 prestación del servicio.

  - 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 cualquier otro que se necesite emplear en casos excepcionales.

  - La organización y asignación de trabajadores en 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.

- El adjudicatario deberá aportar en la fecha acordada por FREMAP al inicio del contrato, la siguiente información relativa a los productos que se servirán en el comedor:

  - 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, la cual se mantendrá actualizada en todo momento.

- Si se considera necesario, FREMAP podrá hacer encuestas de satisfacción.

- La empresa adjudicataria deberá realizar un control de mermas a partir de las bandejas retiradas de los pacientes ingresados, para poder 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.

Finalmente, la empresa adjudicataria pondrá a disposición de FREMAP una persona que actúe como interlocutor del adjudicatario con FREMAP para la gestión del contrato (responsable del contrato). Sus funciones se detallan a continuación:

- Será responsable de la labor de coordinación entre FREMAP y la empresa adjudicataria para evitar discordancias y cumplir de manera eficiente el contrato.

- Será responsable del correcto seguimiento del contrato en todas sus etapas.

- Será responsable de la resolución en primera instancia de cualquier tipo de incidencia y/o petición que surja a lo largo del contrato.

La empresa adjudicataria se compromete a mantener al interlocutor durante todas las fases del contrato, debiendo comunicar a FREMAP cualquier modificación respecto a este a la mayor brevedad posible.

6. SUBROGACIÓN DE 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 de este mismo pliego.

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 11: Personal necesario para cubrir el servicio objeto de contrato

PERSONAL NECESARIO SERVICIO A PACIENTES, COMEDOR, COCINA Y CAFETERÍA		
DÍA DE LA SEMANA	HOSPITAL DE BARCELONA	
	TURNO HORARIO	CATEGORÍA PROFESIONAL/FUNCIÓN
LUNES A VIERNES	MAÑANA	COCINERO/A
		AUXILIAR SERVICIO DE LIMPIEZA
		CAMARERO/A
	TARDE	COCINERO/A
		AUXILIAR SERVICIO DE LIMPIEZA
SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS	MAÑANA	COCINERO/A
		AUXILIAR SERVICIO DE LIMPIEZA
	TARDE	COCINERO/A
		AUXILIAR SERVICIO DE LIMPIEZA

*** Cocineros, ayudantes de cocina, camareros y auxiliares de cafetería**: deberán tener al menos tres años de experiencia en el sector objeto del contrato.

7. NORMAS PARA EL PERSONAL ADSCRITO AL CONTRATO

La empresa adjudicataria deberá asegurarse de que el personal a su cargo y los proveedores de alimentos y materiales respeten las normas generales de régimen interno, así como 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. En este sentido, se facilitará a FREMAP la lista de proveedores que suministrarán los productos al adjudicatario en el Centro, garantizando en todo momento su permanente actualización.

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. Antes de la adjudicación del contrato, el licitador 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 ir provisto permanentemente de una placa de identificación colocada en un lugar visible (especificando nombre y apellidos, empresa a la que pertenece y una fotografía).

El personal que preste servicios en la cafetería y comedor deberá estar provisto del 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, pero que no afecte a la prestación del servicio), circunstancias imprevistas/sobrevenidas o épocas determinadas (verano, navidad, Semana Santa, etc.) se podrá adecuar el personal siempre con previo acuerdo y autorización expresa de FREMAP.

A tal efecto, diariamente se llevará por parte de la adjudicataria un registro de control de presencia, bajo las condiciones legalmente vigentes al efecto. FREMAP tendrá acceso a este registro de control de presencia. Cualquier ausencia prevista y su correspondiente sustitución deberá ser notificada con, al menos, 24 horas de antelación informando de los datos del personal sustituto y facilitando la documentación administrativa y de prevención que RR.LL. precisa.

FREMAP podrá solicitar a la empresa que resulte adjudicataria, mediante propuesta debidamente razonada, la sustitución del personal adscrito al servicio que, por acción u omisión, incumpla las obligaciones que tiene encomendadas o incurra en infracciones graves o muy graves de las tipificadas en la normativa legal aplicable al efecto. De producirse tal circunstancia, la empresa que resulte adjudicataria tendrá la obligación de proceder a dicha sustitución en plazo no superior a 7 días naturales desde la fecha de comunicación de la propuesta por parte de FREMAP

El incumplimiento de estas obligaciones podrá suponer la imposición de las faltas y/o penalidades previstas en la carpeta comprimida de Anexos, en el Anexo III Penalidades y resolución del contrato.

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 hospital o de la persona designada para ello. También será responsable el adjudicatario de las sustracciones de cualquier material, valores y efecto, que quede probado ha sido efectuado por su propio personal.

La falta de pago de los salarios a los trabajadores y de las cuotas de la Seguridad Social, serán causas de resolución del contrato.

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, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, 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 existan 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 trasmitir 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 durante 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 sea 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

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.

9.1 Instalaciones.

FREMAP pondrá a disposición del adjudicatario los locales destinados a cafetería, comedor, autoservicio, cocina y locales auxiliares (almacenes, etc.). A su vez, 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. 1021/2022).

Si por necesidades de la Mutua se realizaran obras en la cafetería, comedor, cocinas, etc., o reparaciones que impliquen una minoración del servicio o, incluso, el cierre de la misma por tiempo estrictamente necesario, el adjudicatario estará obligado a soportarlo sin que corresponda indemnización de ningún tipo.

9.2 Mobiliario.

FREMAP pondrá a disposición del adjudicatario el mobiliario que se reseña en el Anexo IV: Inventario del mobiliario, equipos y enseres que FREMAP pondrá a disposición de la empresa adjudicataria, ubicado en el presente documento. 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 propuesta por el adjudicatario en estos elementos deberá ser notificada previamente a FREMAP y será a cargo de la empresa adjudicataria, salvo que se acuerde lo contrario.

9.3 Enseres.

El listado de enseres se encuentra detallado en el Anexo IV: Inventario del mobiliario, equipos y enseres que FREMAP pondrá a disposición de la empresa adjudicataria, ubicado en el presente documento. Estos serán dotados por el adjudicatario en cantidad y calidad adecuadas y se renovarán periódicamente cuando el desgaste y/o uso así lo requieran.

Cuando se requiera una renovación o reposición de enseres, ésta deberá solicitarse mediante correo electrónico en el que se detallen los enseres a renovar o reponer y se adjunten las fotos del desgaste o

deterioro de los mismos. La empresa adjudicataria dispondrá de máximo un mes desde la solicitud para llevar a cabo la renovación de los enseres. La vajilla llevará el logotipo de FREMAP serigrafiado.

9.4 Agua, gas, energía eléctrica y limpieza.

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

La limpieza general de los locales, mobiliario y enseres corresponderá al adjudicatario. La limpieza y desinfección de los locales de cocina, 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

Al inicio del contrato, el adjudicatario deberá remitir al responsable del contrato de FREMAP el plan de mantenimiento previsto del equipamiento de la cafetería, comedor y cocina, con vigencia para toda la duración del contrato, así como sus posibles prórrogas.

Se deberán coordinar con el Jefe de Mantenimiento todas las actuaciones de mantenimiento a realizar en el Hospital. En el caso de los mantenimientos preventivos, esta coordinación será de al menos una semana de antelación.

Una vez realizada cualquier actuación de mantenimiento, tanto preventivo como correctivo, se deberá remitir al Jefe de Mantenimiento y al responsable del contrato un informe indicando los trabajos realizados.

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 de los elementos incluidos en el Anexo IV 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., propiedad de FREMAP y puestos a disposición del adjudicatario.

10.2 Mantenimiento preventivo y correctivo.

El mantenimiento preventivo y correctivo que debe realizarse sobre el mobiliario, equipos y enseres que FREMAP pondrá a disposición de la empresa adjudicataria se encuentra recogido en el Anexo V del presente pliego y serán por cuenta del adjudicatario de acuerdo con 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 en el hospital.

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 las piezas.

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.

FREMAP se compromete a mantener actualizados los Anexos IV y V del presente pliego.

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.

11.ANEXOS

ANEXO I: RELACIÓN DE PRODUCTOS FUERA DE LA PENSIÓN ALIMENTICIA

PRODUCTOS FUERA DE LA PENSIÓN ALIMENTICIA	
PRODUCTO	PRECIO SIN IVA
Agua 0,5l	0,48 €
Galletas paquete (4 uds)	0,15 €
Garrafa de agua 18,9l	8,27 €
Leche individual 0,20cl	1,07 €
Zumo 0,20 cl brick	0,74 €
Agua de 1,5l	0,70 €
Mermelada de melocotón	0,26 €
Manzanilla	0,17 €
Tila	0,15 €
Descafeinado en sobres	0,13 €
Tostadas (2 uds)	0,13 €

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:

TIPO DE SERVICIO	VALOR ESTIMADO ANUAL SIN IMPUESTO/S INDIRECTO/S
ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS FUERA DE LA PENSIÓN ALIMENTICIA	2.500,00€

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 contratas como se muestra en la tabla a continuación. Estos precios se podrán modificar cuando se requiera por FREMAP, previo aviso a la empresa adjudicataria.

ARTÍCULOS CAFETERÍA	PRECIO DE VENTA AL PERSONAL POR UNIDAD	PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO POR UNIDAD
Croissant artesano	0,95 €	1,20 €
Croissant de chocolate	1,40 €	1,70 €
Donut azúcar	0,90 €	1,05 €
Donut chocolate	1,00 €	1,20 €
Ensaimada	1,05 €	1,30 €
Magdalenas cuadradas	0,85 €	1,00 €
Palmera chocolate	1,35 €	1,65 €
Palmera huevo	1,90 €	2,30 €
caña crema 105 gr	1,25 €	1,50 €
Caña cabello 105gr.	1,40 €	1,70 €
Baguette serrana con tomate	4,00 €	4,80 €
Bocadillo atún	4,10 €	4,80 €
Bocadillo Bacon con queso	3,60 €	4,30 €
Bocadillo chorizo	2,95 €	3,50 €
Bocadillo lomo con queso	3,85 €	4,60 €
Bocadillo vegetal con atún	4,10 €	4,90 €
Bocadillo york	2,70 €	3,20 €
Bocadillo Tortilla	2,40 €	2,85 €
Bocadillo york/queso	3,35 €	4,00 €
Bocadillo Bacon	3,00 €	3,60 €
Bocadillo tortilla francesa	2,40 €	2,85 €
Bocadillo lomo	3,25 €	3,90 €
Bocadillo queso	2,85 €	3,45 €
Bocadillo tortilla francesa con extra	3,10 €	3,75 €
Pincho tortilla	3,00 €	3,60 €
Pulga de lomo	1,60 €	1,95 €
Pulga de chorizo	1,50 €	1,80 €
Pulga de jamón	2,00 €	2,45 €
Pulga de jamón york y queso	1,65 €	2,00 €
Pulga de atún	2,00 €	2,45 €
Pulga de lomo y queso	1,90 €	2,30 €
Pulga de Bacon	1,50 €	1,80 €
Pulga de Bacon y queso	1,80 €	2,15 €
Pulga jamón dulce	1,35 €	1,65 €

Pulga de queso de barra	1,40 €	1,70 €
Pulga lomo, queso, tomate	1,90 €	2,30 €
Agua 33cl	0,65 €	0,75 €
Agua 50cl	0,90 €	1,05 €
Agua con gas	1,40 €	1,70 €
Agua font vella pet 1,5L.	1,20 €	1,40 €
Batido chocolate	1,65 €	2,00 €
Cerveza sin alcohol	1,40 €	1,70 €
Refresco cola lata	1,30 €	1,60 €
Refresco cola light lata	1,30 €	1,60 €
Refresco cola Zero lata	1,30 €	1,60 €
Refresco limón lata	1,30 €	1,60 €
Refresco naranja lata	1,30 €	1,60 €
Tónica lata 33cl.	1,30 €	1,60 €
Zumo vida melocotón vidrio 20cl no rellenable	1,30 €	1,60 €
Zumo vida naranja vidrio 20cl no rellenable	1,30 €	1,60 €
Zumo vida piña vidrio 20cl no rellenable	1,30 €	1,60 €
Zumo de naranja natural	4,20 €	5,00 €
Zumo de naranja natural pequeño	3,00 €	3,60 €
Té frio lata	1,85 €	2,25 €
Aceite sobre 10cl	0,50 €	0,65 €
Kétchup sobre 12gr.	0,35 €	0,40 €
Mahonesa sobre	0,35 €	0,40 €
Mermelada de melocotón 20gr	0,35 €	0,40 €
Miel monodosis	0,60 €	0,70 €
Panecillo 55gr.	0,40 €	0,50 €
Suplemento tomate	0,35 €	0,40 €
Suplemento hielo	0,20 €	0,25 €
Suplemento vaso	0,20 €	0,25 €
Suplemento leche	0,40 €	0,45 €
Suplemento embutido	0,60 €	0,70 €
Mantequilla micro 10 gr.	0,30 €	0,35 €
Café americano mediano	1,05 €	1,30 €
Café con leche mediano	1,20 €	1,40 €
Café cortado	0,95 €	1,20 €
Café descafeinado maquina c/leche	1,20 €	1,40 €
Café solo	0,80 €	1,00 €
Descafeinado (sobre)	0,80 €	1,00 €
Café solo descafeinado	0,95 €	1,20 €
Café cortado descafeinado	0,95 €	1,20 €
Descafeinado con leche	1,20 €	1,40 €
Cola cao	1,50 €	1,80 €
Vaso de leche	0,95 €	1,20 €

Manzanilla	0,80 €	1,00 €
Menta poleo	0,80 €	1,00 €
Té	0,80 €	1,00 €
Tila	0,80 €	1,00 €

Nota: Para la definición de los artículos de cafetería anteriores, puede darse el caso que se haya empleado de manera excepcional la referencia a una marca o producto concreto, no obstante, dicha mención es puramente orientativa, sin que excluya o impida la utilización de otros productos de similares propiedades. De este modo, la existencia de otros mecanismos para permitir el acceso a la licitación de cualquier interesado, impiden que dicha actuación acarree la medida extrema de la anulación del Pliego de Prescripciones Técnicas.

ANEXO III: PERSONAL A SUBROGAR

La relación de personal actual sujeta a subrogación según la normativa vigente de aplicación, **en el momento de preparación del expediente**, es la siguiente:

PERSONAL PARA SUBROGAR					
TRABAJADOR	**FECHA ANTIGÜEDAD**	**CATEGORÍA PROFESIONAL**	**TIPO DE CONTRATO**	**HORAS/SEMANA**	**OBSERVACIONES**
1	01/06/2026	AYUDANTE/A COCINA	402	40	SUSTITUTO/A DE VACACIONES
2	14/04/2026	AYUDANTE/A COCINA	402	40	
3	02/03/2026	AYUDANTE/A COCINA	402	40	
4	30/06/2026	CAMARERO/A	402	40	SUSTITUTO/A DE VACACIONES
5	29/09/2025	COCINERO/A	189	40	
6	07/06/2004	ENCARGADO/A	100	40	
7	16/06/2023	JEFE/A COCINA	100	40	
8	24/08/1993	CAMARERO/A	100	40	SE ENCUENTRA DE BAJA

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 130 de la Ley de Contratos del Sector Público, a efectos meramente informativos, se facilita a continuación la información del personal actualmente adscrito al servicio, según lo trasladado por **SERUNION, S.A.U.**, actual adjudicatario del servicio, en el momento de preparación del presente expediente.

- Suma de salario bruto total anual del personal adscrito necesario para la prestación del servicio según los horarios y necesidades descritos en el presente documento – 5 trabajadores/as, incluyendo 1 trabajador/a adicional de cara a suplencias/sustituciones: **139.975,42€.*** **

** No incluye costes de absentismo, festividades y cotizaciones a la Seguridad Social.*

*** El cálculo relativo a los costes de personal y el canon establecido se detallan en el Anexo II – Justificación del valor estimado y modificaciones.*

El convenio colectivo aplicable es el **Convenio colectivo para la Industria de Hostelería y Turismo de Cataluña.**

Durante la duración del contrato, el personal subrogado podrá sufrir modificaciónes. FREMAP se compromete a informar a la empresa adjudicataria de estas modificaciones.

Previo aviso a la empresa adjudicataria, FREMAP podrá requerir que durante algunas fechas determinadas se incluya en la plantilla personal no subrogado. Este personal adicional será a cargo de la empresa adjudicataria salvo acuerdo en contrario.

ANEXO IV: INVENTARIO DEL MOBILIARIO, EQUIPOS Y ENSERES QUE FREMAP PONDRÁ A DISPOSICIÓN DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA

Etiqueta	Descripción	Ubicación	Fecha alta
-	5 CESTAS BOLS DE PORCELANA	COCINA	31/12/2005
-	5 CESTAS BOLS DE PORCELANA	COCINA	31/12/2005
-	5 CESTAS BOLS DE PORCELANA	COCINA	31/12/2005
-	5 CESTAS BOLS DE PORCELANA	COCINA	31/12/2005
121927	MESA AUXILIAR METAL	COCINA	06/10/1988
235387	SILLON PIEL G/C/R	COCINA	30/04/1996
258225	CARRO CALIENTE ISOTERMICO CCB 20	COCINA	31/12/2005
258226	CARRO REFORZADO 3 ESTANTES MOD FCER-113	COCINA	31/12/2005
258228	CARRO REFORZADO 3 ESTANTES MOD FCER-113	COCINA	31/12/2005
258254	CUBO BASURA CON RUEDAS	COCINA	30/11/1995
290095	CARRO FRIO DISTRIBUCION COMIDAS CF-20	COCINA	20/12/2013
290096	CARRO FRIO DISTRIBUCION COMIDAS CF-20	COCINA	20/12/2013
290097	CARRO FRIO DISTRIBUCION COMIDAS CF-20	COCINA	20/12/2013
290099	CONTENEDOR SEGREGACION RESIDUOS	COCINA	31/12/2013
290149	PLACA INDUCCION	COCINA	07/10/2014
290234	ARMARIO ALMACENAJE VAJILLA	COCINA	21/04/2005
290237	CONTENEDOR ISOTERMICO EN INOX. 6 LITROS	COCINA	31/12/2005
290238	CONTENEDOR ISOTERMICO EN INOX. 6 LITROS	COCINA	31/12/2005
290239	CONTENEDOR ISOTERMICO EN INOX. 6 LITROS	COCINA	31/12/2005
290269	ARMARIO FRIGORIFICO MOD AGN-702	COCINA	31/12/2005
309815	CARRO DISPENSADOR DE BOLS	COCINA	31/12/2005
309816	CARRO DISPENSADOR DE BOLS	COCINA	31/12/2005
309817	CARRO BAÑO MARIA	COCINA	31/12/2005
309818	CARRO DISPENSADOR DE BOLS	COCINA	31/12/2005
309819	CARRO TRANSPORTE DE 24 BANDEJAS ABIERTAS	COCINA	31/12/2005
309820	CARRO PORTA CESTAS	COCINA	31/12/2005
309821	CARRO DISPENSADOR BANDEJAS	COCINA	31/12/2005
309822	CARRO BAÑO MARIA	COCINA	31/12/2005
309823	CARRO DISPENSADOR DE BOLS	COCINA	31/12/2005
309824	CARRO RECOGIDA BANDEJAS	COCINA	31/12/2005
309825	CARRO RECOGIDA DE BANDEJAS	COCINA	31/12/2005
309826	VITRINA SELF REFRIGERADA	COCINA	31/12/2005
309827	MUEBLE BUFFET	COCINA	31/12/2005
320652	CARRO PARA EMPLATAR	COCINA	31/12/2005
320653	CARRO PARA EMPLATAR	COCINA	31/12/2005
320732	TUNEL DE LAVADO MOD A-1500-T	COCINA	31/12/2005
320735	CARRO DE COMEDOR	COCINA	26/10/1988
320739	ARMARIO INOX. CERRADO	COCINA	31/12/2005

Este listado podrá ser actualizado por FREMAP a lo largo de la duración del contrato, tanto en su duración inicial como en su posible prórroga, en función de los artículos que se incorporen y adscriban a la necesidad del contrato.

ANEXO V: MANTENIMIENTOS SOBRE EL MOBILIARIO, EQUIPOS Y ENSERES QUE FREMAP PONDRÁ A DISPOSICIÓN DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA

Etiqueta	Descripción	Ubicación	Fecha alta
-	INSTALACION EQUIPAMIENTO COCINA	COCINA	31/12/2005
-	INSTALACION MOSTRADOR DISTATHERM	COCINA	31/12/2005
-	EXTRACCION DE HUMOS MURAL C/EXTRACTOR	COCINA	31/12/2005
-	EQUIPO DE REFRIGERACION DE AIRE	COCINA	31/12/2005
-	EQUIPO DE REFRIGERACION DE AIRE	COCINA	31/12/2005
205482	PICADORA DE CARNE	COCINA	30/09/1991
258219	CORTA VEGETALES MOD CA-400	COCINA	31/12/2005
258224	ENVASADORA AL VACIO MOD VAC-10T	COCINA	31/12/2005
274472	ESTERILIZADOR DE CUCHILLOS EC-15	COCINA	31/12/2005
274871	ESTERILIZADOR DE CUCHILLOS EC-15	COCINA	31/12/2005
274873	ESTERILIZADOR DE CUCHILLOS EC-15	COCINA	31/12/2005
276740	CAFETERA	COCINA	15/09/2011
276748	ABATIDOR DE TEMPERATURA MOD HCM-101-35	COCINA	31/12/2005
290203	FRITOP A GAS MODELO FRT-90	COCINA	29/09/2004
290204	SARTEN BASCULANTE A GAS SERIE 900 SB-90	COCINA	31/12/2005
290205	MARMITA A GAS SERIE 900 MOD MAG-150	COCINA	31/12/2005
290207	FREIDORA ELECTRICA SERIE 900 MOD FRE-90	COCINA	31/12/2005
290208	COCINA A GAS MOD TP-602	COCINA	31/12/2005
290209	CAMARA FRIGORIFICA DESMONTABLE P/VARIOS	COCINA	31/12/2005
290230	CAMARA FRIGORIFICA BAJA MOD BMPP-2000II	COCINA	31/12/2005
290231	CAMARA FRIGORIFICA MOD BMGN-1470II	COCINA	31/12/2005
290232	CAMARA FRIGORIFICA BAJA BMGN-1960II	COCINA	31/12/2005
290233	ARMARIO FRIGORIFICO MOD AGN-702	COCINA	31/12/2005
290235	BASCULA ELECTRONICA MOD L-456	COCINA	31/12/2005
309828	TRANSPORTADOR DE CORREAS	COCINA	31/12/2005
320730	BATIDORA BM226 III	COCINA	07/12/2000
320731	ARMARIO FRIGORIFICO 2 PUERTAS CRISTAL	COCINA	31/12/2005
320737	CORTADORA DE FIAMBRES MOD USA-300-220	COCINA	31/12/2005
-	HORNO RETIGO VISION BLUE 611	COCINA	01/04/2026

Este listado podrá ser actualizado por FREMAP a lo largo de la duración del contrato, tanto en su duración inicial como en su posible prórroga, en función de los equipos que se incorporen y adscriban a la necesidad del contrato.

12.SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN

FREMAP dispone de un Sistema de Gestión de la Seguridad de la Información y de Continuidad de negocio alineado con las normas ISO 27001 e ISO 22301, así como con el Esquema Nacional de Seguridad (ENS). FREMAP se encuentra certificada en la norma ISO 27001 desde 2018 y en el ENS, en su categoría ALTA, desde 2025.

En este contexto, FREMAP exige a sus proveedores la adopción de principios comunes alineados con su Política de Seguridad de la Información, su Política de Continuidad de Negocio y debe tenerse en cuenta por los mismos que se trabaja conforme los estándares de la ISO 27001, ISO 22301 y Esquema Nacional de Seguridad.

Adicionalmente a lo indicado en el pliego de cláusulas administrativas respecto a las obligaciones de Protección de Datos, el adjudicatario deberá cumplir con las siguientes medidas de Seguridad de la Información:

- El adjudicatario deberá realizar un tratamiento responsable de toda la información de FREMAP a la que tenga acceso o custodie, estableciendo medidas de seguridad adecuadas para garantizar la disponibilidad, integridad, confidencialidad, autenticidad y trazabilidad de la misma.
- El adjudicatario no compartirá ni difundirá con terceros ninguna información de FREMAP sin autorización expresa.
- El adjudicatario deberá proporcionar al personal a su cargo, antes de acceder a información de FREMAP, procedimientos adecuados para realizar un uso adecuado de la misma. Dichos procedimientos deberán estar alineados con la Política de Seguridad de la Información de FREMAP que se encuentra publicada en el perfil del contratante de FREMAP, situado en la Plataforma de Contratación del Sector Público.
- Los sistemas, equipos y/o soluciones informáticas de las que haga uso el personal a cargo del adjudicatario, estarán debidamente protegidos y securizados con las medidas de seguridad que indica el ENS en función de la información tratada, de manera que se minimicen los riesgos para FREMAP.
- El personal a cargo del adjudicatario sólo podrá acceder a las zonas designadas por FREMAP para la realización de su trabajo, en el caso de ser necesario.
- En el caso de que el adjudicatario hiciera uso de servicios en nube para tratar información de FREMAP, deberán cumplir con estándares de seguridad del ENS o marco equivalente.
- El adjudicatario comunicará de forma inmediata cualquier incidencia en materia de Seguridad de la Información que pueda tener impacto en los activos de información de FREMAP, sin perjuicio de su resolución y colaborará en los análisis forenses que fueran requeridos.
- Una vez finalizado el contrato, el adjudicatario deberá desarrollar las acciones necesarias para la transferencia de la información o la destrucción de la misma, incluyendo el borrado irrecuperable de cualquier información de FREMAP que ya no deba ser conservada.
- El adjudicatario deberá facilitar a FREMAP cualquier información que le sea requerida a efectos de comprobar el cumplimiento de estas medidas.
- FREMAP podrá realizar auditorías o solicitar evidencias de cumplimiento, incluyendo informes de auditoría de terceros.
- En lo relativo a la información de FREMAP tratada por el adjudicatario, cualquier subcontratación requerirá autorización expresa y el adjudicatario garantizará que los subcontratistas cumplen un nivel de seguridad equivalente.

El adjudicatario asumirá daños, costes y perjuicios derivados del incumplimiento de estas medidas que resulte en vulneraciones de seguridad o un uso indebido de la información de FREMAP.