



# PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

## “SERVICIO DE ANALÍTICAS EN LA COCINA DEL ACC BARCELONA”

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS (PPT) "SERVICIO DE ANALÍTICAS EN LA COCINA DEL ACC BARCELONA"

### Índice

1. NECESIDAD DEL SERVICIO.....	3
2. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO .....	3
3. DESARROLLO DE LA EJECUCIÓN .....	6
4. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO .....	7
5. RESPONSABILIDADES .....	8
6. INTERPRETACIÓN DEL EXPEDIENTE.....	9
7. PLAZO DE EJECUCIÓN .....	10
8. LUGAR DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO .....	10
9. DIRECCIÓN DEL SERVICIO .....	10
10. CLÁUSULA DE MEDIOS HUMANOS.....	11
11. CLÁUSULA DE HUELGA.....	13
12. CLÁUSULA DE ALTAS SEGURIDAD SOCIAL.....	14
13. CLÁUSULA MEDIOAMBIENTAL .....	14
14. REQUISITOS DE SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN .....	15

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS (PPT) "SERVICIO DE ANALÍTICAS EN LA COCINA DEL ACC BARCELONA"

### 1. Necesidad del Servicio

Dentro de las medidas de control del Expediente de cafetería-comedor del ACC Barcelona, se encuentra la realización de análisis bioquímicos periódicos de diversos puntos de control en la cocina del ACC. Además, la realización de estos análisis está reflejada en el expediente del Servicio de Cafetería comedor del ACC Barcelona.

Resulta imprescindible realizar análisis paralelos ya que constituyen una fuente de información alternativa y totalmente independiente de la empresa adjudicataria y en consecuencia la mejor medida de la calidad higiénica del servicio que nos presta la empresa adjudicataria en la cocina comedor del ACC Barcelona.

### 2. Descripción del Servicio

#### Descripción del servicio

Toma de muestras y analíticas de platos preparados, alimentos elaborados, no elaborados, superficies y ambiente en las instalaciones de cocina del ACC de Barcelona.

#### *Análisis microbiológico plato preparado (elaborados y no elaborados):*

- Recuento de bacterias aerobias
- Recuento de coliformes
- Recuento de E.coli
- Investigación Salmonella
- Recuento de S.aureus coagulasa positivos
- Investigación Listeria monocytogenes

#### *Análisis microbiológico de superficies:*

- Recuento de bacterias aerobias
- Recuento de enterobacterias

#### *Análisis microbiológico de ambiente:*

##### Interior

- Recuento de bacterias aerobias
- Recuento de hongos y levaduras

#### *Análisis manipulador:*

Dirección Regional Navegación Aérea- Región Este / División de Personas y Administración / Departamento Asuntos Generales.

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS (PPT) "SERVICIO DE ANALÍTICAS EN LA COCINA DEL ACC BARCELONA"

- Investigación S.aureus
- Recuento de E. coli

Los puntos de inspección arriba reseñados no son limitativos ni excluyentes. Si la empresa ANALITICAS A REALIZAR MENSUALMENTE:

n° muestras	Descripción	Periodicidad
3	Análisis microbiológico plato preparado (elaborados y no elaborados)	Mensual
6	Control microbiológico de superficies	Mensual
1	Control microbiológico de ambiente aire interior (zona cocina)	Mensual
1	Control manipulador	Mensual

Muestra	meses / N° de muestras											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
platos con tratamiento térmico	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
plato sin tratamiento térmico	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
superficies	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
manipulador	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
ambiente	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Análisis de agua básico	A PETICIÓN											

Durante el periodo de vigencia del contrato se dispondrá de un servicio de atención inmediata para la atención de denuncias por parte de usuarios o la empresa operadora del servicio de restauración del ACC, para lo que quedarán incluidas al menos 4 muestras.

- Si las circunstancias lo aconsejen, se podrán solicitar analíticas adicionales que pueden incluir todos o algunos de los análisis mensuales. Se facturarán aparte y su valor será el mismo que para los realizados mensualmente.
- El informe de las determinaciones analíticas será entregado al Responsable en un plazo máximo de 5 días laborables en el caso de superficies y manipuladores y de 7 a 9 días laborables para el resto de los casos.
- En situación de urgencia o de alteración de los parámetros a controlar, la emisión de informe deberá ser inmediata a la obtención de los resultados analíticos.
- La emisión de informe de los resultados analíticos obtenidos en cada una de las muestras, se realizará preferiblemente en formato PDF.
- Si fuera necesario, el adjudicatario prestará asesoramiento y apoyo técnico al Responsable designado por Enaire en cuanto a la cumplimentación de datos de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición ó la autoridad competente.
- En caso de incumplimientos de los parámetros en los controles habituales, se deberá programar la realización de nuevos controles analítico para verificar la solución de la alteración encontrada.
- Junto a la entrega de resultados, se adjuntará un informe donde se reflejen:
  - Método de análisis o ensayo

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS (PPT) "SERVICIO DE ANALÍTICAS EN LA COCINA DEL ACC BARCELONA"

- Método y puntos de muestreo (si aplica).
- Equipos de medida utilizados
- Resultados
- Cumplimiento de límites legales (si aplica).
- Interpretación de los resultados.
- Observaciones.
- Aspectos a destacar y medidas correctoras.

### Otros Análisis

Se podrá solicitar análisis de agua básico:

- Análisis microbiológico:
  - Recuento de coliformes totales
  - Recuento de E.coli
- Análisis físico-químico:
  - *Amonio*
  - *pH*
  - *Conductividad*

Se facturarán aparte y su valor será el que se presente en la oferta económica.

### Recogida de muestras

Las analíticas deberán hacerse de forma totalmente aleatorias de forma que no sea previsible ni la fecha ni la hora en que va a presentarse la persona que tome las muestras, pudiendo hacerse incluso más de una analítica en un mismo mes. En consecuencia, el número de analíticas anuales podrá ser superior a 12, pero con un máximo de 16.

### Normativas

La toma de muestras se realizará en base a lo dispuesto en:

- Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS (PPT) "SERVICIO DE ANALÍTICAS EN LA COCINA DEL ACC BARCELONA"

- Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.
- Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.
- Reglamento (CE) 2073/2005, modificado por Reglamento 1441/2007, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

### Otras obligaciones del Adjudicatario

Corresponderá al adjudicatario la obtención de la información, permisos y licencias oficiales o particulares que se requieran para la ejecución de los trabajos encomendados. Asimismo, el pago de los cánones, compensaciones y demás indemnizaciones a que haya lugar para la realización del contrato y el de la publicación de la información que origine, tanto pública como privada.

Quedan incluidas dentro de las prestaciones del adjudicatario todo el material y recipientes necesarios para la toma de muestras, así como el transporte o desplazamiento tanto de las muestras como del personal técnico cualificado para la recogida de las mismas de forma que estas permanezcan inalterables y condiciones adecuadas.

### 3. Desarrollo de la ejecución

El adjudicatario del expediente deberá disponer del personal técnico cualificado, con la experiencia apropiada en los trabajos a realizar, y de una persona que actúe como coordinador entre la empresa adjudicataria y el responsable del servicio de Enaire. La empresa adjudicataria facilitará la relación del personal y vehículos que vayan a realizar estas labores a efectos de control de accesos.

El personal que llevará a cabo los trabajos deberá estar cualificado para trabajar en este tipo de servicio, actuando en todo momento con las medidas y elementos de seguridad que se requieren.

El personal de la empresa adjudicataria pasará los controles de presencia que se determinen y en todo momento deberá cumplir con las normas de los lugares de trabajo.

Enaire se reserva el derecho de rechazar al personal puesto a disposición por el adjudicatario para realizar las funciones requeridas en este documento si juzgara que dicho personal no cuenta con la cualificación requerida.

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS (PPT) "SERVICIO DE ANALÍTICAS EN LA COCINA DEL ACC BARCELONA"

Los desplazamientos a la instalación del personal de la empresa, se efectuarán en vehículos de su propiedad debidamente asegurados para poder acceder a los recintos de Enaire.

En la ejecución del expediente se debe de cumplir las siguientes consideraciones respecto al personal de la empresa adjudicataria:

- Ocupará un espacio diferenciado de trabajo respecto de los empleados de ENAIRe.
- Portará distintivos que les diferencie claramente del personal de ENAIRe
- No recibirá formación de ENAIRe, salvo la que resulte obligatoria, en su caso, en materia de prevención de riesgos laborales.
- Realizará las tareas objeto del encargo, sin que en su realización concurren o roten con empleados de ENAIRe.
- Recibirá instrucciones de su responsable directo, que a su vez se comunicará exclusivamente con el Director del Expediente.
- No se les fijará ni se les contralará por parte de ENAIRe, el horario de entrada y salida, ni se les autorizarán ni fijarán vacaciones o permisos, ni en general, medidas de vigilancia y control de la actividad de estos trabajadores, que impliquen el ejercicio del poder de dirección sobre ellos.
- Se levantarán actas de las reuniones que se mantengan entre el Director del expediente y el Coordinador de la empresa adjudicataria que contengan las instrucciones necesarias para el seguimiento del expediente y la realización de las tareas del mismo.

### 4. Obligaciones del adjudicatario

El adjudicatario se compromete a realizar la actividad objeto de este Pliego con sus propios medios. La facultad de control y dirección de trabajo y de los trabajadores corresponde a la empresa adjudicataria, por disponer la misma de una titularidad independiente a la de Enaire, así como de organizarse de forma autónoma.

No obstante, dado que las instalaciones son bienes de dominio público, el adjudicatario se compromete a adoptar todas aquellas medidas que considere necesarias para que la imagen de Enaire no resulte dañada, por lo que su personal deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Realizar su actividad laboral con diligencia y corrección, cumpliendo los plazos establecidos.
- Utilizar la ropa de trabajo y uniformidad que estén obligados a usar reglamentariamente, en perfecto estado de presentación.

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS (PPT) "SERVICIO DE ANALÍTICAS EN LA COCINA DEL ACC BARCELONA"

- En el supuesto de que se produzcan quejas motivadas contra trabajadores, por falta de capacidad o incorrecto comportamiento, el responsable del servicio dará traslado de éstas al adjudicatario, el cual estará obligado a la sustitución de dicho personal.

### Respecto al personal, el adjudicatario está obligado expresamente a:

- Realizar su actividad con una plantilla de trabajadores adecuada, para el cumplimiento óptimo y con calidad de los trabajos a realizar. Enaire será en todo caso ajena a las relaciones laborales que pudieran derivarse. El adjudicatario acepta expresamente que vendrán a su cuenta y cargo.
- Aceptar todas las responsabilidades que se deriven de las relaciones que se puedan establecer con terceras personas, durante la vigencia de la adjudicación, para desarrollar el objeto de la misma, por lo que Enaire no se subrogará en dichas relaciones.
- Remitir al responsable del suministro, a los efectos de control de seguridad, la relación nominal del personal que vaya a prestar sus servicios en la adjudicación, y horario de trabajo de los mismos. Cualquier variación de los datos contenidos en la citada relación nominal deberá comunicarse con carácter inmediato al responsable del suministro.
- El personal del adjudicatario quedará sometido a las normas de seguridad establecidas y que sean de aplicación en la instalación.
- Cumplimiento de toda la normativa aplicable a los trabajadores en materia de trabajo, empleo, seguridad e higiene en el trabajo y seguridad social.

El personal al servicio del adjudicatario, adscrito a la actividad de este Pliego, una vez finalizada ésta o, si la misma se resolviera antes de finalizar la vigencia pactada, seguirá perteneciendo a la plantilla del Adjudicatario, siendo Enaire totalmente ajena a las relaciones laborales entre el adjudicatario y sus empleados, así como a las responsabilidades que de tales relaciones pudieran derivarse, por no darse el supuesto de subrogación empresarial.

## 5. Responsabilidades

El adjudicatario se hará responsable de los errores que pudieran cometerse en los trabajos realizados por su personal y de su comportamiento, así como de aquellas actuaciones que pudieran inducir a Enaire a error.

El adjudicatario deberá señalar explícitamente que conoce en detalle el objeto del presente expediente y las funciones que ha de cumplir, de acuerdo con lo descrito, no pudiendo alegar posteriormente falta o defecto de información en lo referente al mismo. Por consiguiente, aceptará la aportación a su cargo exclusivo, sin variación en el plazo establecido, de las



## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS (PPT) "SERVICIO DE ANALÍTICAS EN LA COCINA DEL ACC BARCELONA"

actuaciones adicionales que, no habiendo sido consideradas en su oferta, resulten luego necesarios para la completa realización del expediente.

Deberá reparar o reponer a su costa los sistemas o materiales defectuosos que suministre o hayan sido dañados en su instalación, por otros nuevos de fábrica en perfecto estado. Pondrá especial cuidado para evitar desperfectos en los equipos y materiales de Enaire, debiendo iniciar la reparación o sustitución inmediata de los que dañe sin cargo alguno para Enaire.

Enaire podrá llevar a cabo las reparaciones que fuesen necesarias, con cargo a la empresa adjudicataria en caso de incumplimiento de lo anteriormente expuesto o en caso de urgencia.

### 6. Interpretación del expediente

En caso de que exista cualquier duda o contradicción en algún punto del expediente, la interpretación final corresponderá al responsable del mismo o persona en quien éste delegue.

El adjudicatario deberá poner de manifiesto todas las dudas, errores y omisiones que advierta en el expediente a la mayor brevedad posible, y siempre, antes del inicio de la ejecución del contrato.

La empresa adjudicataria nunca tomará la decisión de emprender cualquier acción o tarea que no haya sido comunicada previamente al responsable del suministro y haber recibido su autorización.

Se expresa, de forma manifiesta, que en todas y cada una de las unidades que componen el presente expediente, se consideran incluidos todos los materiales, tiempos y operaciones auxiliares necesarios para su correcta ejecución, aún no estando reflejados explícitamente en la correspondiente descomposición del precio unitario que se trate. El adjudicatario deberá ejecutar toda unidad como si hubiera sido completa y correctamente especificada.

Las emisiones o descripciones erróneas de los detalles del expediente que sean manifiestamente indispensables para llevar a cabo el espíritu o intención que por uso o costumbre deba ser realizado, no sólo no exime al adjudicatario de la obligación de ejecutarlos, sino que por el contrario le obliga a hacerlo como si hubieran estado completa y correctamente especificados. En cualquier caso, el adjudicatario no tomará a su favor ningún error u omisión que pudiera existir en el proyecto.

Debido a que en las actividades e interconexiones descritas en este expediente estarán involucradas instalaciones o equipos que se encuentran prestando servicio, los trabajos habrán de efectuarse siempre de acuerdo con el responsable del suministro, en la forma y horario (incluso nocturno) que lo permita este servicio, a fin de que las posibles interrupciones o perturbaciones causadas sean mínimas y, en cualquier caso, nunca con consecuencias graves para la operativa de Navegación Aérea (Enaire). Si el adjudicatario estima necesaria la colaboración, en estos trabajos, del personal de Enaire o cualquier otra ayuda a prestar por Enaire, deberá dar a conocer esta circunstancia con la antelación suficiente al responsable del servicio.

A estos efectos, el adjudicatario aceptará que Enaire certifique únicamente aquellos trabajos o productos que, incluidos en la oferta, hayan sido efectivamente realizados y que la totalidad de trabajos que ofrece realizar son los adecuados y suficientes para el fin perseguido.

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS (PPT) "SERVICIO DE ANALÍTICAS EN LA COCINA DEL ACC BARCELONA"

### 7. Plazo de Ejecución

El plazo de ejecución del servicio es de **UN AÑO (1 AÑO)**, a partir de la fecha que figure en el contrato o en su defecto la de firma del Acta de Inicio del Servicio.

### 8. Lugar de la prestación del Servicio

#### Centro de Control Aéreo de Gavà.

Camí Antic de València-Camí Ral, s/n, B-210, Km.2'6 Gavà 08850 Barcelona.

El personal de la empresa adjudicataria:

- Ocupará un espacio diferenciado de trabajo respecto de los empleados de ENAIRe.
- Portará símbolos distintivos que les diferencie claramente del personal de ENAIRe.
- No recibirá formación de ENAIRe, salvo la que resulte obligatoria, en su caso, en materia de prevención de riesgos laborales.
- Realizará las tareas objeto del servicio sin que en su realización concurren o roten con empleados de ENAIRe.
- Únicamente recibirá instrucciones de su responsable directo, que a su vez se comunicará exclusivamente con el Director del Expediente.
- No se les fijará ni se les controlará por parte de ENAIRe, el horario de entrada y salida, ni se les autorizarán ni fijarán las vacaciones o permisos, ni en general, medidas de vigilancia y control de la actividad de estos trabajadores, que impliquen el ejercicio del poder de dirección sobre ellos.

### 9. Dirección del Servicio

Tanto Enaire como la empresa adjudicataria se comprometen a designar representantes.

Durante el desarrollo del servicio, todas las relaciones con Enaire referentes al contrato, se establecerán a través del Director del Expediente o persona en quien delegue.

El Director del Expediente establecerá los criterios y líneas generales para la actuación en relación con el servicio contratado para el cumplimiento de los fines del mismo.

Por otra parte, la empresa adjudicataria deberá nombrar un Coordinador que actuará como interlocutor con el Director del Expediente, cuya función principal será la de responder de la correcta realización del servicio contratado, responsabilizándose del nivel de calidad deseado en los resultados. Dicho Coordinador deberá estar presente en el lugar de prestación del

*Dirección Regional Navegación Aérea- Región Este / División de Personas y Administración / Departamento Asuntos Generales.*

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS (PPT) "SERVICIO DE ANALÍTICAS EN LA COCINA DEL ACC BARCELONA"

servicio, al menos, durante el horario de prestación del mismo, y, en todo caso, permanentemente localizado".

### 10. Cláusula de Medios Humanos

No obstante, el adjudicatario, con el fin de que no quede dañada la imagen de ENAIRe, se compromete a adoptar todas aquellas medidas que considere necesarias para que su personal cumpla con los siguientes requisitos:

1. Desempeñar sus funciones sujeto al cumplimiento de la normativa que regule los recintos aeronáuticos y/o aeroportuarios; resultando el adjudicatario el único y exclusivo responsable por las infracciones en que pueda incurrir dicho personal, siendo ENAIRe ajena a esta responsabilidad. En el supuesto que se produzcan quejas contra trabajadores de la adjudicataria motivadas por falta de capacidad o comportamiento incorrecto, el/la Director/a del Expediente dará traslado de las mismas al adjudicatario, a los efectos oportunos.
2. En particular, en el Centro de trabajo, llevar visible la tarjeta de identificación individual (acreditación) asignada por los servicios de Seguridad, cumpliendo escrupulosamente las autorizaciones y restricciones de la misma.

Respecto al personal, el adjudicatario se obliga expresamente a:

Realizar su actividad con una plantilla de trabajadores adecuada para el rendimiento óptimo y calidad del servicio. Respecto del personal del adjudicatario, adscrito a la actividad objeto de este pliego, una vez finalizada ésta o si la misma se resolviera antes de finalizar la vigencia pactada se estará a lo dispuesto en la legislación vigente y en los propios convenios colectivos que resulten de aplicación en materia de subrogación empresarial.

En ningún caso, el personal de la adjudicataria se incorporará a la plantilla de ENAIRe, ni ésta se subrogará en las relaciones laborales existentes entre el adjudicatario y sus trabajadores; siendo ENAIRe totalmente ajena a 2 las referidas relaciones laborales, así como a las eventuales responsabilidades que de las mismas pudieran derivarse, que el adjudicatario acepta expresamente serán de su cuenta y cargo.

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS (PPT) "SERVICIO DE ANALÍTICAS EN LA COCINA DEL ACC BARCELONA"

Aceptar todas las responsabilidades que se deriven de las relaciones que pueda establecer con terceras personas, durante la vigencia de la asistencia técnica, para desarrollar el objeto de esta, por lo que ENAIRe no se subrogará en dichas relaciones.

Remitir a la autoridad correspondiente de ENAIRe, a los solos efectos de control y seguridad, relación nominal de los medios humanos que la empresa adjudicataria vaya a asignar a la prestación del servicio, con indicación del período de vinculación, así como la documentación que sea exigible; todo ello, a los solos efectos de determinar el período de validez de las tarjetas de seguridad (acreditaciones).

Sin esta remisión, no se entregará la tarjeta de seguridad (acreditación) que, a efectos de seguridad, será exigible portar.

Es responsabilidad de la empresa adjudicataria comunicar, con carácter inmediato, al Director/a del Expediente, cualquier variación de los datos contenidos en la citada relación nominal (nombre, vinculación, horario, etc.) con el objeto de que estén debidamente actualizadas las tarjetas de seguridad (acreditación). ENAIRe, en atención al servicio público que presta, podrá retirar las tarjetas de seguridad (acreditaciones) cuando, por razones debidamente justificadas, peligre la seguridad o pueda quedar dañada la imagen de la Entidad.

El personal del adjudicatario quedará sometido a las normas que sobre la seguridad, policía y régimen interior rijan en el Centro de trabajo. Cumplimiento de toda la normativa aplicable a los trabajadores en materia de trabajo, empleo, Seguridad Social y prevención de riesgos laborales."

Corresponde exclusivamente a la Empresa Adjudicataria la selección del personal que, reuniendo los requisitos de titulación y experiencia exigidos en los pliegos, formará parte del equipo de trabajo adscrito a la ejecución del contrato, sin perjuicio de la verificación por parte de ENAIRe del cumplimiento de aquellos requisitos. La Empresa Adjudicataria procurará que exista estabilidad en el equipo de trabajo, y que las variaciones en su composición sean puntuales y obedezcan a razones justificadas, en orden a no alterar el buen funcionamiento del servicio informando en todo momento a ENAIRe.

La Empresa Adjudicataria asume la obligación de ejercer de modo real, efectivo y continuo, sobre el personal integrante del equipo de trabajo encargado de la ejecución del contrato, el poder de dirección inherente a todo empresario. En particular, asumirá la negociación y pago de los salarios,

---

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS (PPT) "SERVICIO DE ANALÍTICAS EN LA COCINA DEL ACC BARCELONA"

---

la concesión de permisos, licencias y vacaciones, la sustituciones de los trabajadores en casos de baja o ausencia, las obligaciones legales en materia de Seguridad Social, incluido el abono de cotizaciones y el pago de prestaciones, cuando proceda, las obligaciones legales en materia de prevención de riesgos laborales, el ejercicio de la potestad disciplinaria, así como cuantos derechos y obligaciones se deriven de la relación contractual entre empleado y empleador.

La Empresa Adjudicataria velará especialmente porque los trabajadores adscritos a la ejecución del contrato desarrollen su actividad sin extralimitarse en las funciones desempeñadas respecto de la actividad delimitada en los pliegos como objeto del contrato.

Cuando la ejecución del contrato se lleve a cabo en dependencias de ENAIRe, el personal de la empresa adjudicataria ocupará espacios de trabajo diferenciados del que ocupan los empleados de ENAIRe. Corresponde también a la empresa adjudicataria velar por el cumplimiento de esta obligación.

Si como consecuencia del ejercicio de cualquier acción judicial o actuación administrativa, ENAIRe resultare responsable económica o empresarialmente por virtud de resolución firme de cualquier obligación derivada directa o indirectamente del incumplimiento de la obligación contenida en los párrafos anteriores, el Contratista quedará obligado a reintegrar, en el plazo de treinta (30) días desde el requerimiento que al efecto le haga ENAIRe, el montante dinerario que se derive de la aludida resolución o resoluciones y/o los gastos totales en que hubiere incurrido ENAIRe para su defensa y quedar ajena a las obligaciones de que se trate. ENAIRe podrá, cautelarmente, condicionar el pago de cualquier liquidación pendiente con dicho Contratista a la eliminación previa de tales riesgos, así como a retener la fianza hasta que se haga efectivo su abono pudiendo proceder, en otro caso, a su incautación.

---

### 11. Cláusula de Huelga

---

En el caso de originarse algún conflicto del que pudiera verse afectado este servicio, dicha circunstancia deberá ponerse en conocimiento de la Dirección del Expediente, con una antelación mínima de diez días naturales.

Asimismo, el adjudicatario tendrá la obligación de comunicar a la Dirección del Expediente, con la suficiente y máxima antelación posible, los servicios mínimos acordados, en su caso, por la Autoridad competente, en el supuesto de huelgas o paros que afecten a su personal.

---

*Dirección Regional Navegación Aérea- Región Este / División de Personas y Administración / Departamento Asuntos Generales.*

---

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS (PPT) "SERVICIO DE ANALÍTICAS EN LA COCINA DEL ACC BARCELONA"

---

Durante el desarrollo de la huelga, el adjudicatario estará obligado a informar a la Dirección del Centro de la evolución e incidentes, en los plazos y formas fijados por el Director del expediente.

En las situaciones de huelga que afecten al personal de la empresa adjudicataria, se deberán mantener los servicios necesarios a fin de asegurar la prestación de los mismos, de acuerdo con la legislación vigente.

Durante el periodo de huelga, se suspenderá la contraprestación por parte de Enaire, en tanto el adjudicatario acuerde con ésta los niveles de servicio que se van a prestar y las formas de retribución correspondientes."

---

### 12. Cláusula de Altas Seguridad Social

---

La empresa adjudicataria deberá remitir a ENAIRe antes de inicio del servicio, copia de la documentación relativa a la afiliación a la Seguridad Social de todos los trabajadores que van a ejecutar el contrato, ya sean propios o subcontratados. Esta documentación deberá ser aportada por cada nueva incorporación durante toda la vigencia del contrato y siempre antes de iniciar sus tareas para ENAIRe. El director del Expediente decidirá e informará acerca de la documentación a presentar para evidenciar la afiliación de los trabajadores y determinará la necesidad de hacerlo con cierta periodicidad.

---

### 13. Cláusula Medioambiental

---

El contenido de esta cláusula se encuentra recogido en el Pliego de Cláusulas Particulares. Los compromisos de ENAIRe en materia de medio ambiente están incluidos en la Política de Gestión Integrada, cuya versión en vigor puede consultarse en la web de ENAIRe: [www.enaire.es](http://www.enaire.es)

#### 13.1 OBLIGACIONES AMBIENTALES ESPECÍFICAS DE LA ACTIVIDAD.

Los requisitos ambientales generales de Enaire se incluyen en las Cláusulas de protección al medio ambiente y son de obligado cumplimiento. En este apartado se incluyen las obligaciones ambientales específicas de la actividad objeto de este contrato.

El coste de todas las medidas que la empresa tenga que adoptar a fin de dar cumplimiento a las obligaciones ambientales específicas establecidas en este apartado, será sufragado por la empresa.

---

*Dirección Regional Navegación Aérea- Región Este / División de Personas y Administración / Departamento Asuntos Generales.*



## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS (PPT) "SERVICIO DE ANALÍTICAS EN LA COCINA DEL ACC BARCELONA"

El incumplimiento de cualquiera de las obligaciones ambientales establecidas será considerado como infracción contractual, y llevarán aparejadas la imposición de las correspondientes sanciones en forma de penalizaciones contractuales conforme a lo establecido en las Cláusulas ambientales generales de Enaire.

### 1- AUTORIZACIONES, PERMISOS Y OTROS DOCUMENTOS

- Certificado de Acreditación ENAC/IAF, o del organismo competente para el tipo de análisis o ensayo a realizar (obligatorio).

### 2- REQUISITOS/OBLIGACIONES

Después de cada ensayo o análisis realizado, la empresa emitirá un informe en el que al menos se haga referencia a:

- Método de análisis o ensayo
- Método y puntos de muestreo (si aplica)
- Equipos de medida utilizados
- Resultados
- Cumplimiento de límites legales (si aplica)

Así mismo, proporcionará copia de los certificados de calibración/verificación de todos los equipos de medida utilizados para la realización de los ensayos o análisis.

## 14. Requisitos de seguridad de la información

ENAIRe confirma su firme compromiso con la Seguridad de la Información mediante la implantación de un Sistema de Gestión de Seguridad de la Información (SGSI) que permite contar con unos niveles de seguridad adecuados para proteger la información y garantizar la confidencialidad, integridad, disponibilidad, trazabilidad y autenticidad de la información.

Todo proceso de contratación que contemple la adquisición de nuevos componentes atenderá a las conclusiones del Análisis de Riesgos correspondiente, siendo asimismo acorde a la política, arquitectura, procesos y controles de seguridad desplegados en ENAIRe y certificados conforme al Esquema Nacional de Seguridad (ENS) y a las necesidades técnicas, de formación y financiación oportunas.

En ese sentido, a continuación, se enumeran las condiciones que deberá cumplir el adjudicatario de obras, servicios y suministros externos en materia de Seguridad de la Información y Ciberseguridad. Se considera que los requisitos establecidos suponen un mínimo y serán aplicables a lo largo de la vigencia completa del acuerdo o contrato, pudiendo extenderse más allá de su finalización en aquellos casos en que así se indique expresamente.

*Dirección Regional Navegación Aérea- Región Este / División de Personas y Administración / Departamento Asuntos Generales.*

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS (PPT) "SERVICIO DE ANALÍTICAS EN LA COCINA DEL ACC BARCELONA"

Los requisitos establecidos en el presente documento serán aplicables o no dependiendo de la naturaleza de los suministros contratados y podrán ser reforzados con medidas de seguridad adicionales establecidas por ENAIRe, acordadas con el adjudicatario y recogidas en otros documentos relacionados con el suministro.

La firma del contrato implica la aceptación expresa del clausulado aplicable.

### A. Requisitos Generales.

A.1. El adjudicatario realizará los trabajos y servicios objeto de la contratación de acuerdo, en todo momento, a la legislación vigente, a la regulación aplicable, a las políticas y normativa de seguridad de ENAIRe y, en cualquier caso, de manera alineada con las buenas prácticas, procedimientos y estándares de referencia a nivel nacional e internacional en materia de Gestión de la Seguridad de la Información.

A.2. ENAIRe, una vez formalizada la adjudicación, pondrá a disposición del adjudicatario (bajo demanda) toda la documentación relativa a políticas, normativa de Seguridad de la Información y procesos que deberá seguir el adjudicatario de acuerdo con el objeto de la contratación.

A.3. El adjudicatario quedará expresamente obligado a mantener absoluta confidencialidad y reserva sobre cualquier dato que pudiera conocer con ocasión del cumplimiento del contrato, especialmente los de carácter personal, que no podrá copiar o utilizar con fin distinto al que figura en este pliego, ni tampoco ceder a otros ni siquiera a efectos de conservación, sin el previo consentimiento por escrito de ENAIRe.

A.4. Se considerará confidencial cualquier información a la que el adjudicatario acceda en virtud de la presente contratación, en especial:

- a. la información y datos propios de ENAIRe que no tengan carácter público.
- b. la información de los usuarios y beneficiarios de los productos y servicios objeto del presente pliego.
- c. la información que con tal carácter se indique.
- d. cualquier otra información a la que acceda durante la ejecución de los trabajos asociados a la presente contratación, incluyendo la documentación.

A.5. La duración de las obligaciones de confidencialidad asociadas a la presente contratación será de 50 años o mientras la información ostente tal carácter, manteniéndose en vigor con posterioridad a la finalización, por cualquier causa, de la relación entre el adjudicatario y ENAIRe.

A.6. El adjudicatario tratará la información proporcionada por ENAIRe o cualquier otra información relativa a ENAIRe a la que, en virtud de los trabajos objeto del presente pliego, tenga acceso con el cuidado debido y, en cualquier caso, de acuerdo con las políticas de clasificación y tratamiento de la información vigentes en ENAIRe.



## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS (PPT) "SERVICIO DE ANALÍTICAS EN LA COCINA DEL ACC BARCELONA"

A.7. El personal del adjudicatario que acceda, de forma fortuita o accidental, a información de ENAIRe que no esté relacionada con el objeto del presente pliego, adquirirá la obligación de guardar estricta confidencialidad sobre la misma e informar puntualmente a ENAIRe del hecho acontecido. El adjudicatario informará fehacientemente a su personal sobre esta obligación.

A.8. El adjudicatario informará al personal del adjudicatario que participe en el suministro contratado, de las obligaciones establecidas en relación con el tratamiento de la información de ENAIRe, la confidencialidad de la información, obligaciones relativas al tratamiento automatizado de datos de carácter personal y normativa de seguridad. El adjudicatario deberá poner todos los medios a su alcance para que su personal cumpla tales obligaciones.

A.9. El adjudicatario, siempre que las condiciones del acuerdo o contrato de suministro lo autoricen, estará obligado a trasladar todas y cada una de las condiciones y requisitos establecidos en este anexo a su cadena de suministros (subcontratistas y colaboradores terceros) que participen en el servicio. El adjudicatario tendrá la obligación de verificar el cumplimiento por parte de dichos colaboradores y subcontratistas de estas condiciones.

Gavà, julio de 2024

Daniel Ceballos Sopena  
Técnico departamento  
ASUNTOS GENERALES R. ESTE

María José Medina García  
Jefa departamento  
ASUNTOS GENERALES R. ESTE