



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA
CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS
CONGELADOS EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO LA PAZ

1. OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene como objeto el suministro de productos congelados a las dos cocinas del Hospital del Universitario La Paz.

El 11 de agosto de 2020 entró en vigor la Orden de 27 de julio de 2020, de la Consejería de Hacienda y Función Pública, por la que se determinan los suministros y servicios de gestión centralizada y los procedimientos para su contratación (BOCM de 10 de agosto de 2020). Dicha Orden establece que han dejado de centralizarse en la Consejería de Hacienda y Función Pública la contratación de los suministros de alimentación, estableciendo un régimen transitorio para la tramitación de los correspondientes expedientes de contratación.

El Hospital Universitario La Paz desde instalaciones propias y con personal propio atiende las necesidades alimentarias de alrededor de 1.000 pacientes diarios los 365 días del año. Para poder atender estas necesidades resulta necesario contratar la adquisición de estos productos que integran los menús que servimos.

2. CANTIDADES Y CARACTERISTICAS DE LOS ARTICULOS INCLUIDOS EN EL CONTRATO

A continuación se describen las cantidades y características de los artículos que son objeto de suministro en el presente contrato:

Lote 1:

LOTE	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL	UNIDAD
PESCADOS Y MOLUSCOS CONGELADOS	ANILLAS DE POTA O CALAMAR	-	10850	KG
	LOMOS DE BACALAO	PORCIONES DE 200 - 400g APROX	7600	KG
	CAZÓN EN RODAJAS	PORCIONES DE 140 -180g APROX.	1850	KG
	MEDALLÓN DE MERLUZA PRENSADO	PORCIÓN DE 100g APROX.	5450	KG
	FILETES DE MERLUZA SIN PIEL Y SIN ESPINAS	PORCIONES DE 60-200g APROX.	8700	KG
	FILETES DE SARDINA	UNIDAD DE 30-79g APROX.	3250	KG
	LOMOS DE MERLUZA	PORCIONES DE 70 A 150 g	13000	KG
	MEJILLON CARNE COCIDO	TAMAÑO M: 140-180 PIEZAS/kg	2750	KG
	FILETES DE MERLUZA CON PIEL	PORCIONES DE 60-200g APROX.	4550	KG
	TINTA DE CALAMAR	BOLSAS DE 4g APROX.	10850	UD
	LOMOS DE ATÚN SIN PIEL	TAMAÑO 4 kg APROX.	1850	KG

Lote 2:

LOTE	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL	UNIDAD
ALIMENTOS PRECOCINADOS CONGELADOS, PREPARADOS CONGELADOS Y HELADOS	CALAMARES REBOZADOS	UNIDADES DE 10 - 30g APROX.	2400	KG
	CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN	-	2400	KG
	EMPANADILLAS DE ATÚN	-	81250	UD
	ENSALADA ARROZ 5 DELICIAS	-	2200	KG
	ENSALADA DE PASTA	-	650	KG
	ENSALADILLA RUSA	-	2500	KG
	NUGGETS DE POLLO	UNIDADES DE 20-25 g. APROX	350	KG
	HELADO DE AGUA SABOR NARANJA Y LIMÓN	FORMATO INDIVIDUAL	10850	UD
	VARITAS DE MERLUZA	UNIDAD 30g APROX.	450	KG

Lote 3:

LOTE	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL	UNIDAD
VERDURAS, HORTALIZAS Y HONGOS CONGELADOS	ALCACHOFAS	TROCEADA	3500	KG
	BROCOLI	TROCEADO	9350	KG
	CEBOLLA	BROUNOISE	27100	KG
	CHAMPIÑÓN	LAMINADO	5750	KG
	COLIFLOR	TROCEADA	2400	KG
	GUISANTES	-	1100	KG
	JUDIA VERDE ANCHA	CORTADA	13550	KG
	MENESTRA DE VERDURAS IMPERIAL CON JUDÍA PLANA	-	14100	KG
	PIMIENTOS VERDES	EN DADOS 10X10 APROX.	4700	KG
	PUERROS	RODAJAS	16250	KG
	VERDURAS CON QUINOA	-	7050	KG
	ZANAHORIA	EN DADOS	21900	KG

3. DEFINICIONES Y REQUISITOS

Lote 1. Pescados y moluscos congelados

Este lote incluye los pescados y los moluscos indicados en el lote. Los formatos (pesos, tamaños, etc.) y condiciones de suministro (sin piel, con piel, etc) de los productos corresponderán con los indicados en la tabla. Todos los artículos, incluida la tinta de calamar, serán productos congelados.

Lote 2. Alimentos precocinados congelados, preparados congelados y helados

Se incluyen en este lote alimentos que han sufrido algún tratamiento en su preparación y, según casos, permitirá su consumo bien de forma directa tras la descongelación o bien

tras un tratamiento culinario previo al consumo. Todos los artículos serán congelados y en los formatos indicados en la tabla.

Figura incluido en el presente lote el helado, definido de forma genérica como preparaciones alimenticias que han sido llevadas al estado sólido, semisólido o pastoso, por una congelación simultanea o posterior a la mezcla de las materias primas utilizadas y que han de mantener el grado de plasticidad y congelación suficiente, hasta el momento de su puesta a disposición para el consumo. A efectos del presente pliego, el helado de agua de sabor naranja o limón deberá contener como mínimo un 12 % de extracto seco total y un 10% de zumo de naranja o limón, y no contendrán leche.

La ensalada de arroz de 5 delicias tendrá obligatoriamente entre sus ingredientes fiambre de magro de cerdo y gamba pelada.

Lote 3. Verduras, hortalizas y hongos congelados

Todos los artículos serán congelados. En aquellos clasificados por categoría, ésta será de la calidad superior existente (extra o primera) según las normas de comercialización de cada uno de ellos. Todos los artículos serán congelados y en los formatos indicados en la tabla.

La menestra de verduras tendrá obligatoriamente entre sus ingredientes espárrago y la judía será plana.

4. CONDICIONES EMPRESARIALES, TECNICO SANITARIAS Y DE COMERCIALIZACION DE LOS ESTABLECIMIENTOS, ACTIVIDADES Y PRODUCTOS

El licitador deberá contar obligatoriamente con departamento de calidad propio y certificación vigente del sistema de gestión de calidad ISO 9001 o equivalente.

El adjudicatario deberá cumplir en todo momento la legislación vigente que le sea de aplicación. El adjudicatario está obligado a facilitar en cualquier momento, a petición del Hospital Universitario La Paz, la justificación documental de ese cumplimiento. Ésto incluye, entre otros, según le corresponda en función de su actividad, la documentación de proceso de producción / elaboración, envasado, almacenamiento, distribución y entrega, así como lo aplicable a sus locales, instalaciones, vehículos y artículos contemplados en el presente pliego. Prestará especial atención al cumplimiento de lo estipulado, según le corresponda en función de su actividad, a las temperaturas de

elaboración, envasado, almacenamiento y distribución, tanto de los locales y vehículos como de los propios artículos contemplados en el pliego.

Las empresas licitadoras dispondrán de las pertinentes autorizaciones administrativas para el ejercicio de la actividad que lleven a cabo a efectos del pliego y los artículos ofertados. Deberán estar inscritas en el Registro Sanitario de Alimentos correspondiente. El adjudicatario está obligado a comunicar al Hospital Universitario La Paz de forma inmediata durante la vigencia del contrato cualquier modificación relacionada con las actividades amparadas por el Registro Sanitario de Alimentos.

Los licitadores deberán de tener implantado un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), acorde a la normativa legal en materia de higiene alimentaria y cumplir toda la legislación que les sea de aplicación.

El adjudicatario está obligado a poner en conocimiento de forma inmediata al Hospital Universitario La Paz la existencia de cualquier incidencia que pueda afectar a la calidad o seguridad alimentaria de los artículos objeto del presente pliego y, con carácter general, de la existencia de cualquier riesgo para la salud de los consumidores

Las empresas dedicadas a la elaboración de productos amparados por denominaciones específicas o por indicaciones geográficas protegidas deberán estar inscritas en sus correspondientes registros y dichos artículos estarán a lo dispuesto en sus disposiciones específicas reguladoras

Las empresas dedicadas a la fabricación o transformación, elaboración, envasado, almacenamiento y distribución de los artículos contemplados en el pliego dispondrán de la documentación necesaria que acredite el origen de las materias primas, productos intermedios y productos finales, en función de la naturaleza del producto y su participación en el suministro al Hospital.

5. ENVASADO Y EMBALAJE

Los envases y embalajes, con independencia de su forma, naturaleza y capacidad, y entendiéndose por "envasado y envase", la introducción de los artículos objeto del contrato en un envase o recipiente en contacto directo con el mismo, así como el propio envase o recipiente y por "embalaje" la colocación de los productos envasados objeto del contrato en un segundo recipiente, así como el propio recipiente, cumplirán las siguientes

características:

- Mantendrán la integridad producto que contienen, de tal forma que no pueda modificarse el contenido, sin abrir o modificar el envase.
- Protegerán el producto que contienen contra cualquier fuente de contaminación (bien sea orgánica o inorgánica).
- No cederán al producto sustancias que puedan dar lugar a una contaminación organoléptica del mismo o algún riesgo para la salud.
- Los embalajes serán de una solidez suficiente para garantizar una protección eficaz durante el transporte y las manipulaciones.
- Los envases no podrán ser reutilizados nuevamente para el envasado.

El Hospital podrá solicitar envases de cantidades comerciales determinadas de artículo sin coste añadido. Los envases y embalajes que vayan a contener los productos se ajustarán a las disposiciones vigentes.

Asimismo en los productos amparados por denominaciones específicas o por indicaciones geográficas protegidas deberán cumplir lo preceptuado respecto al envasado en sus disposiciones reguladoras, tanto en aspectos relacionados con la naturaleza de los envases como con el formato.

6. ETIQUETADO

Todos los productos se suministrarán etiquetados. El etiquetado de los productos se regirá por lo dispuesto en las disposiciones comunitarias y nacionales relativas al etiquetado general de los productos alimenticios.

La información será fácilmente comprensible e irá inscrita en un lugar destacado y de forma que sea fácilmente visible, claramente legible e indeleble. Estas indicaciones no deberán ser disimuladas, tapadas o separadas de ninguna forma por otras indicaciones o imágenes.

El etiquetado del producto deberá permitir establecer su trazabilidad en todo momento e incluirá la información establecida por la normativa española o comunitaria aplicable.

7. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

El adjudicatario en todo momento debe asegurarse de que los vehículos utilizados para el transporte de productos sean apropiados para su propósito y se mantengan en buenas condiciones, sin presentar ningún riesgo de alterar el producto y estando protegidos de toda contaminación exterior.

En todo momento dichos transportes deberán de cumplir la legislación vigente que les sea de aplicación. El transporte debe realizarse en vehículos refrigerados con indicador de temperatura, de forma que se asegure con carácter general el mantenimiento de la temperatura y cumpliéndose en todo caso la temperatura de mantenimiento en frío indicada por el fabricante de los productos objeto del contrato.

Los artículos contemplados en el pliego, deberán entregarse de tal modo que durante el transporte permanezcan protegidos de los agentes que puedan contaminarlos o alterarlos, habida cuenta de la duración y de las condiciones del transporte, así como del medio de transporte utilizado y las condiciones climáticas.

Los vehículos cumplirán los requisitos técnicos de equipamiento (cierre, superficies, dispositivos de protección, de registro de temperatura, etc.), de uso (distribución de la carga, régimen de incompatibilidades), de mantenimiento (limpieza, desinfección, etc.) y de documentación (tanto del vehículo, como de la carga) que ampare el transporte. No se sobrepasarán las temperaturas establecidas para los productos a transportar.

Deben existir procedimientos que definan la forma de actuar en caso de avería y alteraciones del servicio, de forma que se asegure la calidad y seguridad del producto, y el cumplimiento de las entregas establecidas por el Hospital Universitario La Paz.

8. CONDICIONES DE ENTREGA

La entrega de los artículos se realizará en las 2 cocinas del Hospital Universitario La Paz y en horario de 8:00 a 13:00 horas. El adjudicatario deberá tener en cuenta la posibilidad de entrega diaria de lunes a viernes no festivos, así como, por necesidades del hospital, la entrega en fines de semana y festivos, y también fuera del horario previsto. En cualquiera de los casos, el precio ofertado del artículo incluirá el transporte en cualquiera de las situaciones indicadas.

Las entregas de los artículos se realizarán conforme a las necesidades existentes en cada momento en las cocinas del Hospital Universitario La Paz con el fin de mantener el funcionamiento adecuado de su actividad, por lo que serán fijadas una vez firmado el contrato, pudiendo ser modificadas por el hospital si el funcionamiento de la actividad lo requiere.

La empresa adjudicataria tendrá un número de teléfono y correo electrónico específico de contacto para tener asegurado el suministro o resolver cualquier duda, así como un interlocutor con el Hospital Universitario La Paz. Deberá contar obligatoriamente con sistema de recepción de faxes para la recepción de pedidos.

El adjudicatario entregará los bienes objeto del presente contrato en las cocinas del Hospital en el plazo máximo de dos días contados a partir de la fecha de notificación de la solicitud de entrega. En demandas urgentes el plazo no será superior a 24 horas. En cualquiera de los casos, el precio ofertado del artículo incluirá el transporte en cualquiera de las situaciones indicadas. Las entregas no tendrán exigencia de pedido mínimo.

En caso de que el personal del Hospital detecte cualquier tipo de defecto o deficiencia en los pedidos (artículos, envases, embalajes), sus condiciones de entrega o transporte, etc. el adjudicatario sustituirá a la mayor brevedad posible, siempre en el mismo día y en el horario de entrega de las cocinas, dichos productos por otros que cumplan el pedido realizado, sus características y la calidad adjudicadas sin ningún coste para el Hospital.

El adjudicatario no podrá modificar las características de ninguno de los productos adjudicados sin autorización expresa del Hospital Universitario la Paz.

Las temperaturas de conservación de los artículos en el momento de la recepción en las cocinas del Hospital Universitario La Paz serán las definidas por el fabricante o, en su defecto, por el Manual de APPCC de las cocinas del Hospital, que en el caso de productos congelados es la siguiente:

- Congelados $\leq -18^{\circ}\text{C}$

Las caducidades de los productos suministrados presentarán el mayor margen posible dentro de su vida útil y en relación directa con sus características y envasado. No se admitirán entregas de artículos con vida útil inferior al 50 % del total de su vida útil.

9. CALIDAD Y PRESENTACION DE LOS PRODUCTOS

Todos los artículos descritos en el presente pliego se suministrarán en piezas enteras. Puntualmente podrán solicitarse otros formatos de entrega por necesidades del hospital, estando todo ello incluido en el precio del producto.

10. MEMORIA TECNICA

A efectos de valoración de la oferta, los licitadores deberán presentar una memoria técnica relacionada con la prestación del presente contrato que incluirá los siguientes puntos:

- Certificación de sistemas gestión de calidad vigentes (ISO 9001 o equivalentes) por organismos acreditados de los que disponga del licitador.
 - Certificado firmado por el licitador indicando que cuenta con departamento propio de calidad, número de personas con dedicación exclusiva en ese departamento y su formación.
 - Plan de contingencia ante averías y alteraciones del suministro a las cocinas del Hospital.
 - Descripción y documentación fotográfica de las instalaciones del licitador desde las que prestará el servicio del contrato (10 fotos, de ellas 3 del exterior y 7 del interior en tamaño mínimo de 10x15 cm).
 - Listado de flota de vehículos a disposición del contrato y ATP vigente de cada uno de ellos.
 - Listado de personal que llevará a cabo el reparto en las instalaciones del hospital.
 - Compromiso firmado por el licitador de mantenimiento durante todo el contrato de sistema de fax para la recepción de pedidos y adaptación a cualquier cambio en el sistema de envío de pedidos por parte del hospital.
 - Compromiso firmado por el licitador de mantenimiento de las calidades y características presentadas en las muestras de la licitación durante todo el contrato.
 - Documentación individualizada de la totalidad de artículos incluidos en la licitación firmadas por representante autorizado del licitador. Dicha documentación contendrá:
-

- Ficha técnica del artículo. Sólo podrá presentarse una única ficha técnica por artículo, que corresponderá a la ofertada.
 - Dos fotografías de detalle del artículo ofertado de tamaño mínimo 10x15 cm, que servirán de base para la comprobación del mantenimiento de las características y calidades de los artículos durante la duración del contrato.
 - Certificación de que los artículos objeto del contrato no han sido objeto de radiación ionizante
- En su caso, certificado del fabricante de los artículos de contar con proveedores de proximidad.

11. PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

A efectos de valoración de la oferta, el licitador está obligado a la presentación de muestras para su valoración.

El Servicio de Hostelería se pondrá en contacto con los licitadores para indicarles el lugar, día y hora en el que deben entregarlas, siendo causa de exclusión la falta de cumplimiento de esta obligación. Será también causa de exclusión la falta de correspondencia entre las muestras y las fichas individuales de los artículos presentadas en la Memoria Técnica. Se presentará como muestra:

- LOTE 1: el formato comercial de venta ofertado. En el caso de formatos ofertados inferiores a 1 kg, se entregará el número necesario de éstos hasta alcanzar un peso mínimo de 1 kg. En el caso de la bolsa de tinta de calamar, se entregarán 5 unidades.
 - LOTE 2: el formato comercial de venta ofertado. En el caso de formatos ofertados inferiores a 1 kg, se entregará el número necesario de éstos hasta alcanzar un peso mínimo de 1 kg. En el caso del helado de agua, se entregarán 5 unidades sabor naranja y 5 unidades sabor limón.
 - LOTE 3: el formato comercial de venta ofertado. En el caso de formatos ofertados inferiores a 1 kg, se entregará el número necesario de éstos hasta alcanzar un peso mínimo de 1 kg.
-

El adjudicatario está obligado a mantener en los suministros las características y calidades presentadas en las muestras durante la vigencia del contrato y sus posibles prórrogas, así como su correspondencia con las fichas entregadas indicadas en el apartado anterior.

El adjudicatario no podrá modificar las características de ninguno de los productos ofertados sin autorización.

Madrid, 9 de marzo de 2021

EL SUBDIRECTOR DE GESTION Y SSGG