



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EN EL
CONTRATO DE SUMINISTRO DE:

PRODUCTOS CÁRNICOS, AVES FRESCAS Y CONGELADAS,
OVOPRODUCTOS, FIAMBRES Y EMBUTIDOS, PARA EL HOSPITAL
GENERAL UNIVERSITARIO "GREGORIO MARAÑÓN".

EXPEDIENTE: A/SUM-21439/2021.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0927109123875392348962**

1.-OBJETO DEL CONTRATO.

El Hospital General Universitario "Gregorio Marañón" desde sus instalaciones y con personal propio atiende las necesidades alimentarias de alrededor de 1.000 pacientes diarios los 365 días del año.

El servicio de Hostelería es de gestión propia y en el mismo se elaboran los menús diarios para los pacientes ingresados en las distintas áreas de hospitalización, así como para el Hospital Materno-infantil (HMI) y el Instituto Provincial de Rehabilitación (IPR). Con el presente procedimiento, se pretenden adquirir diferentes productos alimenticios cárnicos (carne de ternera, carne de cerdo, carne de pollo y pavo y preparados cárnicos a base de carne de ternera y cerdo, tanto fresco como congelado, así como aves, ovoproductos, fiambres, embutidos y jamones), necesarios para la elaboración diaria de los menús.

Los pedidos se realizarán de acuerdo con las necesidades y en función de las cartas de menús que suelen ser de rotación periódica y por supuesto, en relación con los niveles de ocupación diaria.

Existen menús de invierno y menús de verano que implican distintos aprovisionamientos de materias primas según la temporada.

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 presente expediente de Licitación se estructura en 4 lotes que han sido agrupados en artículos homogéneos: carne de ternera y de cerdo fresca y congelada y preparados cárnicos y productos cárnicos congelados, carne de pollo y de pavo fresca y congelada, huevos y ovoproductos, y fiambres, embutidos y jamones.

Las cantidades y características previstas para 1 año son las que se describen a continuación.



2.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

2.1 - LOTE 1: CARNE DE TERNERA Y DE CERDO FRESCA Y CONGELADA PREPARADOS CÁRNICOS Y PRODUCTOS CÁRNICOS CONGELADOS.

2.1.1 Descripción:

LOTE 1: CARNES.		
Posición	ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL (KG)
1	ALBONDIGAS DE TERNERA Y DE POLLO	4.500
2	HAMBURGUESAS DE TERNERA Y DE POLLO	2.500
3	HUESOS	7.000
4	RABO BUEY	75
5	SALCHICHAS DE CERDO	850
6	TERNERA CADERA	350
7	TERNERA PICADA	750
8	TERNERA CONTRA	10500
9	TERNERA FALDA	5.500
10	TERNERA MORCILLO	7.000
11	TERNERA SOLOMILLO	400
12	CINTA DE LOMO	6.500
13	CODILLO	3.000

2.1.2 ESPECIFICACIONES PARA CARNE DE TERNERA Y CERDO.

La totalidad de los artículos contemplados en el presente lote cumplirán en todo momento la legislación vigente aplicable en cada momento. Procederán de canales provenientes de animales sacrificados en los mataderos autorizados, habiendo sido sometidos a los correspondientes controles sanitarios y con las correspondientes marcas sanitarias y de identificación, todo ello conforme a la legislación vigente.

Las carnes adquiridas deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a los establecidos por el Código Alimentario y en especial a las Reglamentaciones técnico-sanitarias que les sean de aplicación. Deberán ir acompañada de las guías y certificados sanitarios correspondientes.

CARNE DE TERNERA:

Sabor y olor: natural, propio de la carne fresca.

Color: rojo oscuro, sin manchas extrañas.

Consistencia: firme, ligeramente húmeda y con las vetas blancas propias de cada pieza.

Presentación: en piezas, fileteada, troceada o picada según demanda. Envasada al vacío en plástico alimentario.

CARNE DE CERDO:

Sabor y olor: natural, propio de la carne fresca.

Color: rosáceo, sin manchas extrañas.

Consistencia: firme y compacta.

Presentación: en piezas, fileteada, troceada o picada según demanda. Envasada al vacío en plástico alimentario.

CODILLO DE JAMÓN:

Sabor y olor: típico y característico del producto curado.

Color: típico y característico del producto curado

Consistencia: firme y compacta.

Presentación: envasado al vacío, entero.

2.1.3 TRANSPORTE, ENVASES Y EMBALAJE:

- Transporte: El adjudicatario en todo momento debe asegurarse de que los vehículos utilizados para el transporte de productos terminados 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 con indicador de temperatura, de forma que se asegure el mantenimiento de la temperatura en el interior del vehículo, cumpliéndose en todo caso la temperatura de mantenimiento en frío indicada por el fabricante de los productos objeto del contrato.

Deben existir procedimientos que definan la forma de actuar en caso de avería, de forma que se asegure la calidad y seguridad del producto.

- Envases y embalaje:

Los envases y embalajes, con independencia de su forma, naturaleza y capacidad, se ajustarán a las siguientes definiciones:

- Envasado y envase: la operación destinada a proteger los artículos mediante el empleo de una primera envoltura (o un primer recipiente) que entre en contacto directo con ellos (y que se denominará envase). Podrá utilizarse como mejor envasado, el sistema de envasado al vacío, envasado en atmósfera protectora, etc. al objeto de alargar la vida útil del artículo.
- Embalaje: la operación que consiste en colocar en un recipiente los artículos envasados previamente, así como el segundo recipiente (o envase) en el cual se colocan las carnes previamente envasadas.



Los envases y embalajes deberán satisfacer todas las normas de higiene y se adaptarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales que entren en contacto con los alimentos.

Su naturaleza (composición, diseño, espesor, peso, etc.), se ajustarán a las necesidades específicas de cada tipo de artículo contenido en el pliego.

No podrán alterar los caracteres organolépticos de la carne. No podrán transmitir a la carne sustancias nocivas para la salud humana. Serán de una solidez suficiente para garantizar una protección eficaz de las carnes durante el transporte y las manipulaciones.

Los envases y embalajes no deberán ser reutilizados, salvo si son de materiales resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y siempre que previamente hayan sido limpiados y desinfectados.

2.1.4 ETIQUETADO:

Información del etiquetado, entendiéndose por etiquetado, indistintamente, las menciones e indicaciones que figuren en cualquier envase o etiqueta que acompañe a los artículos constará (en función de la especie de procedencia, y en función de su propia naturaleza), con carácter general de:

- Denominación del producto.
- Categoría comercial, en su caso.
- Lista de ingredientes si procede reglamentariamente en función de su propia naturaleza (por ejemplo, para los productos cárnicos y los preparados conforme se encuentra establecido).
- Fecha de caducidad (en aquellos productos microbiológicamente perecederos, y que por ello puedan suponer un riesgo para la salud).
- Condiciones de conservación.
- Identificación del lote.
- Peso neto.
- Identificación de la empresa (denominación del fabricante, envasador, matadero y/o sala de despiece, según el caso) y domicilio y marca, en su caso. En función del artículo y de la naturaleza de la actividad de la empresa licitadora.
- Marcado sanitario, en su caso. Conforme a las disposiciones vigentes aplicables al respecto. El material utilizado para el marcado reunirá todas las exigencias de higiene; la información que incluya dicho marcado será perfectamente legible, indeleble y con caracteres fácilmente identificables. Comprenderá los datos, la forma de expresión de los caracteres, el modo de colocación, las características de los materiales empleados, etc. establecidos en función de la naturaleza de los artículos (canales, partes de canales, despojos) y de su forma de presentación (canales no envasados individualmente, embalajes grandes, etc.).
- Indicación del método de refrigeración, con carácter facultativo, en su caso.
- Indicación del modo de crianza, con carácter facultativo, en su caso.

Para la carne picada y los preparados de carne obtenidos a partir de carne picada, la etiqueta incluirá la indicación “porcentaje de grasa inferior a....”; la indicación “relación colágeno/proteína de carne inferior a...”

2.2 - LOTE 2: AVES DE CORRAL FRESCAS Y CONGELADAS.

2.2.1 Descripción:

LOTE 2 : AVES.		
Posición	ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL (KG)
1	PAVO MAGRO	6.000
2	PAVO FILETES	700
3	POLLO ALITAS	1.500
4	POLLO CARCASA	5.000
5	POLLO FILETE CONTRAMUSLO	6.500
6	POLLO CUARTO TRASERO	40.000
7	POLLO ENTERO	5400
8	POLLO JAMONCITOS	14000
10	SALCHICHAS PAVO	1.200
11	FILETES PECHUGA POLLO	1.000
12	CHULETAS DE PAVO CONGELADO	500
13	ROTI DE PAVO CONGELADO	500
14	GALLINA	100

2.2.2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE AVES DE CORRAL FRESCAS Y CONGELADAS.

Las carnes de ave adquiridas deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a los establecidos por el Código Alimentario y en especial a las Reglamentaciones técnico-sanitarias que les sean de aplicación. Deberán ir acompañada de las guías y certificados sanitarios correspondientes.

Todas las aves procederán de mataderos legalmente autorizados para este tipo de sacrificio, para lo cual estarán provistas del correspondiente marchamo o etiqueta de garantía sanitaria.

Todos los géneros serán de producción diaria. Frescura, textura y color característicos y libres de exceso de plumas. Se suministrarán en vehículos frigoríficos, rigurosamente limpios y respetando al máximo la normativa higiénico-sanitaria vigente, en lo que se refiere al transporte de aves y caza. Las temperaturas serán las que marque en cada caso la legislación vigente para poder garantizar que en ningún momento la cadena de frío quede interrumpida.

Todas las aves que se suministren serán de categoría **PRIMERA**.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0927109123875392348962**

Deberá cumplir la normativa vigente que establece las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas de aves de corral vigentes en cada momento.

CARNES DE AVE:

- Sabor y olor: natural, propio de la especie.
- Color: rosa claro, sin manchas extrañas, sin golpes, ni magulladuras.
- Consistencia: firme y elástica al tacto si procede.
- Presentación: en piezas, fileteada, troceada o picada según demanda. Envasada en plástico alimentario.

2.2.3 TRANSPORTE, ENVASES Y EMBALAJE:

- Transporte: El adjudicatario en todo momento debe asegurarse de que los vehículos utilizados para el transporte de productos terminados 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 con indicador de temperatura, de forma que se asegure el mantenimiento de la temperatura en el interior del vehículo, cumpliéndose en todo caso la temperatura de mantenimiento en frío indicada por el fabricante de los productos objeto del contrato.

Deben existir procedimientos que definan la forma de actuar en caso de avería, de forma que se asegure la calidad y seguridad del producto.

- Envases y embalaje:

Los envases y embalajes, con independencia de su forma, naturaleza y capacidad, se ajustarán a las siguientes definiciones:

- Envasado y envase: la operación destinada a proteger los artículos mediante el empleo de una primera envoltura (o un primer recipiente) que entre en contacto directo con ellos (y que se denominará envase). Podrá utilizarse como mejor envasado, el sistema de envasado al vacío, envasado en atmósfera protectora, etc. al objeto de alargar la vida útil del artículo.
- Embalaje: la operación que consiste en colocar en un recipiente los artículos envasados previamente, así como el segundo recipiente (o envase) en el cual se colocan las carnes previamente envasadas.

Los envases y embalajes deberán satisfacer todas las normas de higiene y se adaptarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales que entren en contacto con los alimentos.

Su naturaleza (composición, diseño, espesor, peso, etc.), se ajustarán a las necesidades específicas de cada tipo de artículo contenido en el pliego.

No podrán alterar los caracteres organolépticos de la carne. No podrán transmitir a la carne sustancias nocivas para la salud humana. Serán de una solidez suficiente para garantizar una protección eficaz de las carnes durante el transporte y las manipulaciones.



Los envases y embalajes no deberán ser reutilizados, salvo si son de materiales resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y siempre que previamente hayan sido limpiados y desinfectados.

2.2.4 ETIQUETADO:

Información del etiquetado, entendiéndose por etiquetado, indistintamente, las menciones e indicaciones que figuren en cualquier envase o etiqueta que acompañe a los artículos constará (en función de la especie de procedencia, y en función de su propia naturaleza), con carácter general de:

- Denominación del producto.
- Categoría comercial, en su caso.
- Lista de ingredientes si procede reglamentariamente en función de su propia naturaleza (por ejemplo, para los productos cárnicos y los preparados conforme se encuentra establecido).
- Fecha de caducidad (en aquellos productos microbiológicamente perecederos, y que por ello puedan suponer un riesgo para la salud).
- Condiciones de conservación.
- Identificación del lote.
- Peso neto.
- Identificación de la empresa (denominación del fabricante, envasador, matadero y/o sala de despiece, según el caso) y domicilio y marca, en su caso. En función del artículo y de la naturaleza de la actividad de la empresa licitadora.
- Marcado sanitario, en su caso. Conforme a las disposiciones vigentes aplicables al respecto. El material utilizado para el marcado reunirá todas las exigencias de higiene; la información que incluya dicho marcado será perfectamente legible, indeleble y con caracteres fácilmente identificables. Comprenderá los datos, la forma de expresión de los caracteres, el modo de colocación, las características de los materiales empleados, etc. establecidos en función de la naturaleza de los artículos (canales, partes de canales, despojos) y de su forma de presentación (canales no envasados individualmente, embalajes grandes, etc.).
- Indicación del método de refrigeración, con carácter facultativo, en su caso (por ejemplo, para las aves de corral).
- Indicación del modo de crianza, con carácter facultativo, en su caso (por ejemplo, para las aves de corral).
- Para la carne picada y los preparados de carne obtenidos a partir de carne picada, la etiqueta incluirá la indicación “porcentaje de grasa inferior a....”; la indicación “relación colágeno/proteína de carne inferior a...”.



2.3 - LOTE 3: OVOPRODUCTOS.

2.3.1 Descripción:

LOTE 3 : OVOPRODUCTOS.		
Posición	ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL (LITRO)
1	HUEVO CLARA.	900
2	HUEVO COCIDO CUBO.	500
3	HUEVO LIQUIDO.	21.000

2.3.2 CLASIFICACIÓN DE LOS OVOPRODUCTOS:

Dado que la gama de ovoproductos es muy amplia, se pueden clasificar por distintos criterios: por sus componentes (huevo entero, yema, clara y mezclas diversas de ambas); por su forma física y tratamiento (líquidos, sólidos / refrigerados, congelados / concentrados, deshidratados / pasteurizados, liofilizados); por su modo de empleo; por la duración de su vida comercial (corta / pasteurizados, intermedia / concentrado, larga / desecados y congelados).

2.3.3 CARACTERÍSTICAS DE LOS OVOPRODUCTOS:

Los ovoproductos cumplirán, entre otros, los siguientes requisitos:

Habrán sido obtenidos a partir de huevos de gallina, pata, oca, pava, pintada o codorniz (excluyéndose las mezclas de diferentes especies).

Indicarán el porcentaje de huevo, cuando estén parcialmente completados con otros productos alimenticios y con aditivos autorizados.

Sólo se utilizarán huevos no incubados que sean aptos para el consumo humano. La cáscara deberá estar completamente desarrollada y no presentará defectos. No obstante, podrán utilizarse huevos con fisuras, siempre que sean entregados directamente por el centro de embalaje o la explotación de producción a un establecimiento autorizado para su procesamiento.

- Los huevos que no sean de gallina, de pava ni de pintada se manipularán y transformarán separadamente.

La composición y las características físico- químicas de los ovoproductos son distintas, según sea su forma física. Dentro de cada modalidad, también dependerán de las técnicas de elaboración empleadas o de los aditivos incorporados para preservar sus propiedades funcionales.

2.3.4 ETIQUETADO DE LOS OVOPRODUCTOS:

El etiquetado de los ovoproductos constará de las siguientes indicaciones:

- La denominación de venta del producto.
- La lista de ingredientes, en función de su composición
- La cantidad neta en unidad de peso o volumen en función de su propia naturaleza.
- La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad (en función de su carácter



perecedero).

- Las condiciones especiales de conservación y de uso.
- El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
- Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
- El lote.
- La indicación del origen.

2.4 - LOTE 4: FIAMBRES, EMBUTIDOS Y JAMONES.

2.4.1 Descripción:

LOTE 4: FIAMBRES, EMBUTIDOS y JAMONES.		
Posición	ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL
1	CHORIZO CULAR LONCHEADO ENVASE KG.	1.000
2	FIAMBRE PRCHUGA PAVO LONCHEADO ENVASE KG.	3.750
3	FIAMBRE PECHUGA PAVO SIN SAL. LONCHEADO MONODOSIS 100/125 gr.	15.500
4	JAMON CENTRO DESHUESADO.	400
5	JAMON COCIDO EXTRA LONCHEADO MONODOSIS.	5.000
6	JAMON CURADO LONCHAS 110 gr.	16.000
7	JAMON YORK S/S 130 GR.	2500
8	SALCHICHON LONCHEADO ENVASE KG.	750

2.4.2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE FIAMBRES, EMBUTIDOS Y JAMONES:

CHORIZO CULAR LONCHEADO ENVASE KG.

Derivado cárnico curado maduro.

Categoría extra

Sabor y olor: típico y característico del producto curado.

Color: anaranjado y grasa repartida de color blanquecino.

Consistencia: firme y compacta.

Presentación: loncheado en paquetes de KG.

FIAMBRE DE PECHUGA DE PAVO CON SAL Y SIN SAL:

Categoría extra

Sabor y olor: natural, típico del producto, sin olores ni sabores extraños.

Color: sonrosado.

Consistencia: firme y compacta.

Presentación: en piezas y loncheado en paquetes de KG. y de 100 -125grs



JAMÓN YORK COCIDO CON SAL Y SIN SAL:

Categoría extra
Sabor y olor: natural, típico del producto, sin olores ni sabores extraños.
Color: sonrosado.
Consistencia: firme y compacta.
Presentación: loncheado en paquetes de KG. y de 100 -130 grs aprox .

JAMON CURADO LONCHAS 110 gr.

Categoría extra
Sabor y olor: típico y característico del producto curado .
Color: típico y característico del producto curado
Consistencia: firme y compacta.
Presentación: loncheado en paquetes de 110 GRS aprox.

SALCHICHON LONCHEADO ENVASE KG.

Derivado cárnico curado maduro.
Categoría extra.
Sabor y olor: típico y característico del producto curado.
Color: rosado y grasa repartida de color blanquecino.
Consistencia: firme y compacta.
Presentación: loncheado en paquetes de KG.

2.4.3 TRANSPORTE Y PRODUCTO:

- **Transporte:** El adjudicatario en todo momento debe asegurarse de que los vehículos utilizados para el transporte de productos terminados 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 con indicador de temperatura, de forma que se asegure el mantenimiento de la temperatura en el interior del vehículo, cumpliéndose en todo caso la temperatura de mantenimiento en frío indicada por el fabricante de los productos objeto del contrato.

Deben existir procedimientos que definan la forma de actuar en caso de avería, de forma que se asegure la calidad y seguridad del producto.

- **Productos:** El adjudicatario en todo momento deberá cumplir la legislación vigente que les sea de aplicación en relación a los productos del presente contrato y poner a disposición de la administración todos los controles, estudios y documentación que así lo justifique.
Los productos no presentarán restos de productos químicos utilizados para su mantenimiento, no presentarán parásitos ni ningún tipo de suciedad, haciendo extensible la limpieza a los envases que los contengan. En todo momento deberán presentar un aspecto sano, consistente y con el aspecto característico del tipo y variedad.



Los productos y los envases deberán estar exentos de: humedad exterior anormal, olores y/o sabores internos o externos extraños, fuertes deformaciones, etc. y deben de contar con una caducidad adecuada.

Los productos deben ser presentados en envases limpios, de material adecuado para la buena conservación y transporte del producto. En todo momento el adjudicatario garantizará la integridad del envase con el fin de garantizar la vida útil y la seguridad de estos productos.

Será obligatorio que la presentación se realice en envases normalizados con arreglo a la legislación vigente, indicando claramente la fecha de caducidad del producto, así como todo lo necesario para garantizar la seguridad y trazabilidad del producto.

3. – CONDICIONES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO PARA TODOS LOS LOTES.

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.

Además, la empresa adjudicataria deberá estar certificada según la norma ISO 9001:2015 o equivalente.

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 General Universitario Gregorio Marañón.

Las entregas del material adjudicado se realizarán según las necesidades existentes en cada momento en el Hospital General Universitario Gregorio Marañón, con el fin de mantener un flujo de actividad, por lo que serán fijadas una vez formalizado el contrato, pudiendo ser alteradas si el funcionamiento normal de la actividad hospitalaria así lo exigiese. Deberá existir obligatoriamente la posibilidad de entrega diaria (salvo festivos) para adaptarse a las necesidades del hospital.

El adjudicatario entregará los bienes objeto del presente contrato en el almacén de la cocina central del Hospital General Universitario Gregorio Marañón, 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.

Las entregas no llevarán asociados gastos de transporte alguno ni exigencia de pedido mínimo de entrega. La mercancía que a juicio del personal encargado de su recepción por parte del Hospital General Universitario Gregorio Marañón no se encuentre en condiciones de ser recepcionada, será devuelta sin coste de ningún tipo para el hospital y sustituida en el mismo día.

Las cantidades indicadas de artículos en cada uno de los lotes para el cálculo del precio del contrato son cantidades de consumo previstas conforme a consumos históricos. Se facturará únicamente lo realmente suministrado.

El transporte se efectuará en vehículos habilitados para el transporte de alimentos. El adjudicatario está obligado a cumplir las condiciones de transporte que les sean de aplicación. No se dispondrán alimentos ni sus embalajes directamente sobre el suelo de



los vehículos de transporte y utilizará palés de plástico o similar, quedando prohibido expresamente el uso de palés de madera o cualquier tipo de separador de madera.

Los embalajes o paquetes de productos deberán cumplir las características que se detallan en este Pliego de Prescripciones Técnicas, así como la normativa vigente.

Las firmas adjudicatarias se comprometerán, cuando proceda, a respetar los posibles cambios que la evolución tecnológica así aconseje.

En caso de detectarse defectos en los productos suministrados, el adjudicatario sustituirá a la mayor brevedad posible, y dentro del mismo día, dichos productos por otros de las mismas características y calidad adjudicada.

Cuando en la recepción de la mercancía, se observen incidencias sobre las prescripciones técnicas y que superen el 5% o más de la recepción, el Hospital Universitario "Gregorio Marañón", procederá a retener la entrega y no abonar la misma, siendo obligatorio por parte del adjudicatario reponer antes de las ocho horas del día siguiente, (incluidos sábados, domingos y festivos) la entrega sin incidencias.

Igualmente, al observar incidencias en más de tres ocasiones, el Hospital Universitario "Gregorio Marañón" revisará el conjunto de la adjudicación, para su posible rescisión.

El adjudicatario está obligado a tener en todo momento a disposición del hospital toda la documentación relacionada con:

- registros sanitarios
- acreditaciones
- ausencia de OGMS en los artículos suministrados
- características de los alimentos (si corresponde)
- vehículos de transporte y autorizaciones
- condiciones de manipulación y transporte de los alimentos
- condiciones de transporte de productos refrigerados
- cualquier otro relacionado con la seguridad alimentaria de los productos suministrados.

El Hospital General Universitario Gregorio Marañón queda habilitado para realizar auditorías de las instalaciones del adjudicatario con el objeto de auditar sus instalaciones y procedimientos de trabajo. En caso de que se detecten anomalías en sus instalaciones o procedimientos, el adjudicatario se obliga a subsanarlas de forma inmediata.

4. MEMORIA TÉCNICA.

El licitador presentará una memoria técnica para cada lote al que presente oferta en la que describirá la prestación del contrato en los siguientes puntos:

Para todos los lotes:

- Certificación de sistemas de Gestión de calidad vigentes (ISO 9001 o equivalentes) por organismos acreditados de los que disponga el 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 al Almacén de Viveres del Hospital.
- Descripción y documentación fotográfica de las instalaciones del licitador desde la que prestara el servicio del contrato (10 fotos, de ellas 3 del exterior y 7 del interior en tamaño mínimo de 10*15 cm).
- Listado de flota de vehículos a disposición del contrato y ATP vigente para cada uno de ellos.
- Listado de personal que llevara a cabo el reparto en las instalaciones del Hospital.
- Compromiso Firmado por el licitador de mantenimiento durante todo el contrato de un sistema ofimático de recepción de pedidos y adaptación a cualquier otro cambio en el sistema de envío ofimático de pedidos por parte del Hospital.
- Documentación individualizada de la totalidad de artículos incluidos en la licitación, firmadas por representante autorizado del licitador. Dicha documentación contendrá;
 - Ficha técnica del artículo. Solo podrá presentarse una única ficha técnica por artículo, que corresponderá a la ofertada.
- En su caso, certificado del licitador de contar con proveedores de proximidad.
- Registro sanitario (RGSEAA) que permita la comercialización de todos los productos que forman los lotes.
- Acta de inspección o documento acreditativo de tener implantado y vigente el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico).

5. MUESTRAS.

Se deberá aportar un mínimo de dos muestras que el Hospital solicite para hacer la valoración. En caso de ser necesario se solicitará al proveedor más muestras para su correcta evaluación que serán entregadas en tres días hábiles tras su solicitud por el Centro. Todas las muestras deberán ir identificadas con el nº de expediente al que pertenecen, así como con el nº de lote y partida al que correspondan. El lugar de entrega será el Almacén de la Cocina Central del Hospital General Universitario Gregorio Marañón.

Madrid, 7 de mayo de 2021

El Subdirector de Gestión y Servicios Generales

Fdo: Javier Alvarez Pastor