



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

PESCADOS FRESCOS Y CONGELADOS, ALIMENTOS PRECOCINADOS
CONGELADOS Y PLATOS PREPARADOS PARA EL HOSPITAL
GENERAL UNIVERSITARIO "GREGORIO MARAÑÓN".

EXPEDIENTE: A/SUM-021442/2021.

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 Pescados frescos y congelados y Platos Precocinados, cocinados congelados y platos preparados, 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.

Se estructura en 4 lotes que han sido agrupados en artículos homogéneos: Pescado fresco, Pescados congelados y Alimentos Precocinados y cocinados.
Las cantidades y características previstas para 1 año son las que se describen a continuación.

2.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

2.1 - LOTE 1: PESCADO FRESCO.

Se incluyen en este lote además de los pescados frescos los moluscos y crustáceos que se consumen habitualmente en el hospital. Podrán ser animales enteros eviscerados y descabezados, fileteados, etc.

Pescados Frescos:

El suministro del mismo será en función de la estación y las existencias en el mercado, de acuerdo con lo solicitado.

Deberá cumplir los requisitos establecidos en la normativa vigente.

Los pescados serán de Clase Extra y deberán ir acompañados de las guías y certificados sanitarios correspondientes.



No podrán haber sido sometidos desde su captura a ningún proceso de conservación. Deberá ajustarse a la normativa vigente en relación a las normas sanitarias aplicables a la comercialización de los productos pesqueros .

LOTE 1: PESCADOS FRESCOS		
Posición	ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL (KG)
1	RODABALLO	400
2	SALMON FILETES/LOMOS	6.500
3	MERLUZA FRESCA	30
4	CORVINA	300

2.1.1. Las características mínimas de calidad del pescado son las siguientes:

- Los ojos en el pescado fresco están abultados, y la pupila es negra y brillante.
- La piel debe tener un color vivo.
- Las agallas deben tener un color rojo o rosa intenso, y un aspecto limpio y brillantes.
- Si el pescado tiene escamas, éstas deben estar adheridas a su cuerpo.
- Envasado y presentación: los productos deben ser presentados en envases limpios, de material adecuado para la buena conservación y transporte del producto, de fácil apilado.

2.1.2 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 los artículos previamente envasados.

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 del género. No podrán transmitir sustancias nocivas para la salud humana. Serán de una solidez suficiente para garantizar una protección eficaz 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.

2.1.3 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.
- 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.
- Indicación del método de refrigeración, con carácter facultativo, en su caso.



2.2 - LOTE 2: PESCADOS CONGELADOS.

2.2.1 Descripción.

Se incluyen en este lote además de los pescados congelados los moluscos y crustáceos congelados que se consumen habitualmente en el hospital. Podrán ser animales enteros eviscerados y descabezados , fileteados, etc.

Deberán cumplir con los requisitos establecidos en la normativa vigente, ajustándose a la Norma General de Etiquetado, Publicidad y Presentación de los Productos Alimenticios Envasados, debiendo constar la denominación de "Congelado en Alta Mar", así como la temperatura de conservación(-18º).

Las piezas serán enteras sin cabezas y sin vísceras, en filetes o en rodajas según necesidades del hospital.

LOTE 2 : PESCADOS CONGELADOS.		
Posición	ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL (KG)
1	BACALAO	25.000
2	CALAMAR	5.250
3	GAMBA GRANDE PELADA	850
4	GAMBA MEDIANA PELADA	3.600
5	LANGOSTINO COCIDO CONGELADO	25
6	MEJILLON SIN CONCHA	1.650
7	MERLUZA LOMOS	25000
8	PERCA	4500
10	PREPARADO FUMET	10.800
11	RAPE COLAS	130

2.2.2 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 los productos previamente envasados.

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 del pescado. No podrán transmitir al mismo sustancias nocivas para la salud humana. Serán de una solidez suficiente para garantizar una protección eficaz de los productos 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.

2.2.3 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.
- 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 y de su forma de presentación.

2.3 - LOTE 3 Y 4: ALIMENTOS PRECOCINADOS Y COCINADOS, CONGELADOS.

2.3.1 Descripción:

Se incluyen en este apartado todos los alimentos que han sufrido algún tratamiento en su preparación y están destinados al consumo directo tras la descongelación o no, o bien que necesiten algún tratamiento culinario previo al consumo.

Todos estos artículos estarán sometidos a la legislación vigente así como a las normas higiénico-sanitarias en lo que se refiere a la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

LOTE 3 : ALIMENTOS PRECOCINADOS CONGELADOS.		
Posición	ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL UNIDAD
1	CALAMARES REBOZADOS (KG)	2.400
2	CROQUETAS CASERAS DE JAMON (kg)	2.400
3	EMPANADILLAS DE ATUN DE 32/35 Gr (Unidad)	81.250
4	PIZZA JAMON Y QUESO 350 GR (Unidad)	800



LOTE 4 : PLATOS COCINADOS.		
Posición	ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL
1	SALMOREJO (monodosis de 330 ml)	3.000
2	GAZPACHO (Monodosis de 330 ml)	3.000

2.3.2 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).
- **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 los productos previamente envasados.

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 los artículos. No podrán transmitir al producto sustancias nocivas para la salud humana. Serán de una solidez suficiente para garantizar una protección eficaz de los productos durante el transporte y las manipulaciones.



2.3.3 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
- 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 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 y de su forma de presentación.

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 el punto 2 de 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:

- Descripción general de la prestación del contrato.
- Medios materiales y humanos
- Plan de contingencia ante imprevistos en la disponibilidad del suministro y transporte.
- Formación específica del personal relacionada con el desempeño del contrato.
- Acta de Inspección o documento acreditativo de tener implantado y vigente el sistema de APPCC (Análisis de peligros y Puntos de Control Crítico).
- Registro sanitario (RGSEAA) que permita la comercialización de todos los productos que forman los lotes.
- Fichas técnicas de todos los artículos del lote.
- Registro sanitario (RGSEAA) que permita la comercialización de todos los productos que forman el lote.



- Certificados de inspección ATP para vehículos frigoríficos que se destinen a la realización del contrato.

5. MUESTRAS.

Se deberá aportar un mínimo de dos muestras por cada número de partida ofertada. 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 2021.

El Subdirector de Gestión y Servicios Generales

Fdo: Javier Alvarez Pastor



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0944402644078797408203**