



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

SUMINISTRO DE BOLLERÍA, CONSERVAS Y ZUMOS PARA EL HOSPITAL DR. R. LAFORA

A/SUM-032241/2021



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: 1277741081794881804481

1. OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene como objeto el suministro de bollería, conservas y zumos para la cocina del Hospital Dr. R. Lafora.

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 Dr. R. Lafora, desde instalaciones propias y con personal propio, atiende las necesidades alimentarias de alrededor de 375 pacientes diarios (incluidos los del Hospital de Cantoblanco) 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 1	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
BOLLERIA	CROISSANT	GRANDE / INDIVIDUAL ESTUCHADO POR UD	9.400	UD
	GALLETA TIPO MARIA CON AZUCAR	PAQUETE 4 UD.	193.000	UD
	GALLETA TIPO MARIA SIN AZUCAR	PAQUETE 4 UD.	84.000	UD
	GALLETAS SIN GLUTEN	PAQUETE 4 UD.	500	UD
	MAGDALENA SIN GLUTEN	SIN CHOCOLATE ESTUCHADA POR UD	80	UD
	MAGDALENAS SIN AZUCAR	ESTUCHADA POR UD	8.400	UD
	MAGDALENAS CON AZUCAR	ESTUCHADA POR UD	11.000	UD
	PAN DE MOLDE	800 GR	630	UD
	PAN DE MOLDE SIN GLUTEN	300 GR	85	UD
	PAN HAMBURGUESA 4 UDS	300 GR	325	UD
	PAN RALLADO	FORMATO 1 KG	60	KG
	PAN TOSTADO SIN SAL	INDIVIDUAL	22.000	UD
	PATATAS FRITAS	BOLSA 500 GR	135	KG
	ROSCON DE REYES	SIN AZUCAR - INDIVIDUAL - 125 GR estuchado	350	UD



Lote 2:

LOTE 2	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
CONSERVAS	ACEITUNA VERDE SIN HUESO	PESO NETO 4100 GR ESCURRIDO 1900 GR	200	KG
	ATUN EN ACEITE VEGETAL	BOLSA AL VACÍO PESO NETO 1 KG	375	KG
	CHAMPIÑON LAMINADO	PESO NETO 2500 GR, ESCURRIDO 1000	150	KG
	ESPARRAGOS ENTEROS BLANCOS	17 / 24 U.	240	KG
	ESPARRAGOS TALLOS	PESO NETO 2500 GR, ESCURRIDO 1500 GR	650	KG
	GARBANZOS COCIDOS	PESO NETO 2500 GR, ESCURRIDO 1600 GR	225	KG
	GUISANTE VERDE	PESO NETO 2500 GR, ESCURRIDO 1330 GR	650	KG
	JUDIA BLANCA COCIDA	PESO NETO 2500 GR, ESCURRIDO 1600 GR	225	KG
	JUDIA VERDE COCIDA	PESO NETO 2500 GR, ESCURRIDO 1500 GR	75	KG
	PIMIENTO MORRON ENTERO	PESO NETO 2500 GR, ESCURRIDO 1550	565	KG
	PIMIENTO PIQUILLO ENTERO	PESO NETO 1750 GR, ESCURRIDO 11500	50	KG
	TOFU TABLETA AL VACÍO	300 GR	30	KG
	TOMATE FRITO	PESO NETO 2500 GR,	250	KG
	TOMATE ENTERO	PESO NETO 2500 GR, ESCURRIDO 1007	1.900	KG
	TOMATE TRITURADO	PESO NETO 4000	2.800	KG
	LENTEJAS COCIDAS	PESO NETO 2500 GR, ESCURRIDO 1600 GR	225	KG
	ZANAHORIA RALLADA	PESO NETO 2500 GR, ESCURRIDO 1550	340	KG
	MACEDONIA DE FRUTAS	PESO NETO 2500 GR, ESCURRIDO 1500 GR	85	KG
	MAIZ DULCE EN GRANO	PESO NETO 2600 GR, ESCURRIDO 1550 GR	120	KG
	MELOCOTON EN ALMIBAR	PESO NETO 2650 GR, ESCURRIDO 1500 GR	1.200	KG
	PERA EN ALMIBAR	PESO NETO 2650 GR, ESCURRIDO 1500 GR	1.100	KG
	PIÑA EN SU JUGO	(NO ALMIBAR) PESO NETO 3050 GR. ESC 1790 GR	1.400	KG
	DULCE MEMBRILLO SIN AZUCAR	PORCIONES	1.200	UD
	GELATINA SIN AZUCAR	125 GR - VARIOS SABORES	30.200	UD
	MERMELADA FRUTAS CON AZUCAR		50.000	UD
	MERMELADA FRUTAS SIN AZUCAR		26.000	UD
	PEPINILLOS EN VINAGRE	PESO NETO 3600 GR PESO ESCURRIDO 2100 GR	20	KG
	PREPARADO CACAO AZUCARADO		33	KG
	PREPARADO CACAO AZUCARADO SOBRE INDIVIDUAL		73.000	UD
	EDULCORANTE LÍQUIDO		12	LT
	CHOCOLATE A LA TAZA BRICK		300	LT
	AZÚCAR GLASS	FORMATO 1 KG	50	KG
	AZÚCAR SOBRE 7 GR.		200.000	UDS
	EDULCORANTE GRANULADO SOBRE		156.000	UDS
	COMPOTA	MANZANA / MANZANA+PERA	65.000	UD
	PAPILLA CEREALES MULTIFRUTAS	ENVASE DE 340 GR.	160	KG

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/cs mediante el siguiente código seguro de verificación: 1277741081794881804481

Lote 3:

LOTE 3	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
ZUMOS	ZUMO FRUTAS MANZANA	SIN AZUCAR (NO NECTAR)	8.000	UD
	ZUMO FRUTAS NARANJA	SIN AZUCAR (NO NECTAR)	9.500	UD
	ZUMO FRUTAS PIÑA	SIN AZUCAR (NO NECTAR)	9.300	UD

3. DEFINICIONES Y REQUISITOS

LOTE 1: BOLLERÍA

Los cruasanes, magdalenas, roscones de reyes y en general toda la bollería, incluida la bollería sin gluten, deberán estar envasada por unidades y etiquetadas según normativa vigente.

LOTE 2: CONSERVAS

El consumo estimado de las latas de conservas está calculado en peso neto sin contar el envase por lo que éste deberá ser el dato que registrará la facturación. Se admitirá una variación entre el peso neto y el peso escurrido de $\pm 5\%$.

Las conservas de tomate triturado será en formato de 4000 gr. y tomate frito de 2500 gr.

En estas dos conservas solo se tendrá en cuenta el peso neto sin envase.

LOTE 3: ZUMOS

Los zumos se presentarán en brick de 1 Lt. Los ingredientes serán acordes con la legislación Española y Europea, específicamente a la Directiva UE 2012/12 y al RD 781/2013.

El ingrediente único será zumo de frutas a partir de concentrado.

En ningún caso será el denominado "néctar", ni total ni parcialmente.

Se presentarán en cajas de 6 ó 12 Lt.

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 Dr. R. Lafora, la justificación documental de ese cumplimiento. Esto 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 Dr. R. Lafora 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 Dr. R. Lafora 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 Dr. R. Lafora.

8. CONDICIONES DE ENTREGA

Los licitadores deberán presentar ficha técnica de los productos ofertados en que se acredite el cumplimiento de las características solicitadas (una única ficha técnica por artículo, que corresponderá a la ofertada)

La entrega de los artículos se realizará en la cocina del Hospital Dr. R. Lafora 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 la cocina del Hospital Dr. R. Lafora 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 Dr. R. Lafora. Deberá contar obligatoriamente con sistema de recepción de faxes para la recepción de pedidos.

El adjudicatario entregará los bienes objeto del presente contrato en la cocina 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 cualquier 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 Dr. R. Lafora.

Las temperaturas de conservación de los artículos en el momento de la recepción en las cocinas del Hospital Dr. R. Lafora 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 leche y derivados es actualmente de entre 0 y 6º

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.

Madrid, a fecha de firma de huella

Fdo.: Felix Garcés Blanco
Jefe de Cocina

