



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN
DEL SUMINISTRO DE BEBIDAS, CONSERVAS, PURÉS, ARROCES,
LEGUMBRES, PRODUCTOS SIN GLUTEN Y VARIOS EN EL
HOSPITAL UNIVERSITARIO LA PAZ.



1. OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene como objeto el suministro de bebidas, conservas, purés, arroces, legumbres, productos sin gluten y varios 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 CARACTERÍSTICAS DE LOS ARTÍCULOS INCLUIDOS EN EL CONTRATO

A continuación se indican los artículos, formatos y cantidades que son objeto de suministro en el presente contrato:

LOTE 1 – BEBIDAS

LOTE 1	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
BEBIDAS	REFRESCO COLA LATA 33 CL.	LATA 33 CL	2.200	LATA
	REFRESCO LIMON LATA 33 CL.	LATA 33 CL	550	LATA
	REFRESCO NARANJA LATA 33 CL.	LATA 33 CL	550	LATA
	VINO BLANCO 1 LITRO	BRICK 1 LITRO	3.800	LITRO
	ZUMO DE MELOCOTÓN 1 LITRO	BRICK 1 LITRO	13.000	LITRO
	ZUMO DE NARANJA 1 LITRO	BRICK 1 LITRO	27.100	LITRO
	ZUMO DE PIÑA 1 LITRO	BRICK 1 LITRO	27.100	LITRO
	ZUMO DE MANZANA, NARANJA, PIÑA Y MELOCOTÓN 200 ML.	BRICK INDIVIDUAL 200 ML	10.900	BRICK

LOTE 2 – CONSERVAS Y PURÉS DESHIDRATADOS

LOTE 2	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
CONSERVAS Y PURÉS DESHIDRATADOS	ACEITUNAS NEGRAS	ENVASE DE 5 A 8 KG APROXIMADAMENTE	350	KG
	ACEITUNAS SEVILLANAS	ENVASE DE 3 A 5 KG APROXIMADAMENTE	1.100	KG
	ATÚN EN ACEITE DE GIRASOL	ENVASE DE 1 KG APROXIMADAMENTE	1.200	KG
	BROTES DE SOJA VERDE	ENVASE DE 3 KG APROXIMADAMENTE	1.550	KG
	ESPARRAGOS BLANCOS, CATEGORÍA PRIMERA, CALIBRE GRUESO (11-14 MM)	LATA DE 1 KG APROXIMADAMENTE	550	KG
	MAIZ DULCE	LATA DE 3 KG APROXIMADAMENTE	1.650	KG
	MELOCOTON EN ALMIBAR. CATEGORÍA PRIMERA	ENVASE DE 3 KG APROXIMADAMENTE	8.150	KG
	MERMELADA EN TARRINA UNIDOSIS	EN TARRINA UNIDOSIS DE 15 A 20 G APROXIMADAMENTE	325.000	TARRINA UNIDOSIS
	PERA SIN AZUCAR	ENVASE DE 3 KG APROXIMADAMENTE	7.600	KG
	PIMIENTO ROJO MORRON ENTERO. CATEGORÍA SEGUNDA	LATA DE 3 KG APROXIMADAMENTE	3.600	KG
	PURE DE PATATAS	ENVASE DE 25 KG APROXIMADAMENTE	1.650	KG
	TOMATE NATURAL ENTERO PELADO. CATEGORÍA PRIMERA	ENVASE DE 3 KG APROXIMADAMENTE	24.500	KG
	TOMATE NATURAL EN TARRINA UNIDOSIS	EN TARRINA UNIDOSIS DE 15G APROXIMADAMENTE	27.100	TARRINA UNIDOSIS
	ZANAHORIA RALLADA.	ENVASE DE 3 KG APROXIMADAMENTE	1.600	KG

LOTE 3 – ARROCES Y LEGUMBRES:

LOTE 3	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
ARROCES Y LEGUMBRES	ARROZ BLANCO REDONDO EXTRA.	PAQUETE DE 1 KG APROXIMADAMENTE	450	KG
	ARROZ VAPORIZADO LARGO PRIMERA.	PAQUETE DE 1 KG APROXIMADAMENTE	6.000	KG
	GARBANZO LECHOSO EXTRA	PAQUETE DE 1 KG APROXIMADAMENTE	2.400	KG
	JUDIA BLANCA EXTRA	PAQUETE DE 1 KG APROXIMADAMENTE	2.200	KG
	LENTEJA VERDINA EXTRA	PAQUETE DE 1 KG APROXIMADAMENTE	2.000	KG

LOTE 4 – PRODUCTOS SIN GLUTEN:

LOTE 4	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
PRODUCTOS SIN GLUTEN	PAN DE MOLDE	BOLSA DE 300 G Y 12 REBANADAS APROXIMADAMENTE.	2.000	BOLSA
	GALLETAS MARÍA	PAQUETE DE 380G APROXIMADAMENTE	3.300	PAQUETE
	ESPAGUETIS	PAQUETE DE 500 G APROXIMADAMENTE	25	PAQUETE
	MACARRONES	PAQUETE DE 500 G APROXIMADAMENTE	100	PAQUETE
	FIDEO CABELLO DE ÁNGEL	PAQUETE DE 250 G APROXIMADAMENTE	125	PAQUETE



LOTE 5 – VARIOS:

LOTE 5	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
VARIOS	QUESO EN PORCIONES	CAJA DE 8 PORCIONES	750	CAJA
	DULCE DE MEMBRILLO EN PORCIONES	CAJA DE 8 PORCIONES	1.100	CAJA
	MARGARINA VEGETAL	ENVASE DE 1 KG APROXIMADAMENTE	650	KG

DEFINICIONES Y REQUISITOS

La totalidad de los artículos contemplados en el presente pliego cumplirán en todo momento la legislación vigente aplicable en cada momento. Estarán libres de OGM y no habrán sido sometidos a irradiación.

Es obligatoria la presentación por parte del licitador de la totalidad de las fichas técnicas de todos los artículos de cada lote al que oferte.

LOTE 1 – BEBIDAS:

- **Refrescos de cola, limón y naranja:** bebida refrescante sin alcohol, con gas, azucarada, envasada en lata de 33 cl de capacidad y de los sabores indicados. No contendrá edulcorantes artificiales.
- **Vino blanco:** producto obtenido por fermentación de uva fresca, estrujada o no, o de mosto de uva. Sin sedimentos ni materia en suspensión visible, color amarillo pálido, envasado en brick de 1 litro y destinado a elaboraciones culinarias.
- **Zumos:** zumo 100% de fruta, sin fermentar, comercialmente estéril, envasado en brick, de conservación sin refrigerar antes de su apertura. Sin azúcar o edulcorantes añadidos. Libres de alérgenos.

Los zumos de melocotón o piña podrán ser exclusivamente de esa fruta o podrán contener también zumo de una o dos frutas más, siempre que forme parte de la denominación del zumo en el envase la palabra “melocotón” o “piña”. Envases y capacidades según formatos indicados.

LOTE 2 – CONSERVAS Y PURÉS DESHIDRATADOS

CONSERVAS:

Son alimentos elaborados a base de productos de origen vegetal (las frutas, los cereales, las hortalizas, las legumbres, los tubérculos y los hongos comestibles, enteros o partidos) con o sin adición de otras sustancias alimenticias y alimentarias permitidas, sometidos a



tratamientos autorizados que garanticen su conservación y contenidos en envases apropiados.

Factores generales de calidad de las conservas:

- **Defectos:**
 - Defecto tolerable: todo aquel que no afecte gravemente al aspecto o comestibilidad del producto, admitiéndose en las proporciones que fijan los límites y tolerancias establecidos en las normas de calidad específicas. Su determinación se hará, de no existir indicación en contra, en porcentaje de unidades de masa que contengan dicho defecto en relación con el peso escurrido, o al contenido neto en caso de no existir líquido de gobierno.
 - Defecto excluyente: El que afecta gravemente al producto haciéndolo impropio para el consumo (para dichos defectos no habrá tolerancia).
- **Caracteres organolépticos:** Serán los típicos, entendiéndose como tal, el color, el olor o sabor característicos de la elaboración, teniendo en cuenta el proceso al que ha sido sometida la materia prima.
 - Caracteres aceptables: Cuando el color, el olor o el sabor presentan diferencias de escasa importancia respecto al típico y son debidas a defectos de la materia prima empleada o del proceso de fabricación.
 - Caracteres anormales o extraños: Cuando el color, el olor o sabor presentan diferencias respecto a lo que es típico lo suficientemente llamativas como para considerar que sus características no se corresponden con las propias de la elaboración o incluso que pueden llegar a resultar desagradables (siendo, por tanto, defectos excluyentes).
- **Superficie:** son defectos superficiales los localizados sobre la piel o la superficie del producto vegetal, afectando a la buena presentación del producto. Pueden consistir en manchas o lesiones, defectos de pelado o lavado, restos de ataques de parásitos animales o vegetales, etc.
- **Textura:** Se considera defecto de textura la carencia de las condiciones normales de comestibilidad que puede manifestarse en el producto, como consecuencia de no haberse recolectado en el momento oportuno, no haber sido sometido a preparación adecuada o proceder de variedades impropias para la conserva. La estimación de este parámetro podrá hacerse organolépticamente, teniendo también en cuenta los factores fisiológicos que permiten juzgar su grado de desarrollo.



- **Integridad:** Las partes vegetales conservarán su integridad y mantendrán su forma y cierta consistencia en el producto terminado. Dicha circunstancia será aplicada tanto a la fruta u hortaliza entera, como a las divisiones de éstas en partes regulares, cuando ésta sea la forma de su presentación. Serán consideradas defectuosas las piezas malformadas, aplastadas, deformadas, con defectos de cortado o deshuesado, rotas, etc.
- **Homogeneidad:** El contenido del envase presentará un aspecto homogéneo en cuanto a la coloración, el grado de desarrollo, el tamaño, la consistencia y cualquier otro atributo que se utilice en la categorización del producto. Para los diversos productos elaborados no se permitirá la mezcla de distintas variedades de un mismo componente dentro de un mismo envase. En los envases que tengan parte del producto visible, éste deberá ser representativo del conjunto (conforme a la elaboración de que se trate).
- **Integridad del envase:** además de mantener las características del producto contenido, deberán presentar sus características inalteradas proporcionando a los alimentos la estabilizada biológica final por la cual se conservan sus características organolépticas, color, textura y sabor. Se entenderán como defectuosos los envases con golpes, abolladuras, óxido, hinchazón o deformaciones y, en general, con cualquier defecto que afecte o pueda afectar a su integridad y/o al producto que contienen.

En el caso de los defectos que sobrepasen los límites y tolerancias permitidos, los defectos excluyentes, caracteres organolépticos anormales, defectos superficiales, defectos de textura, de integridad y de homogeneidad, envases defectuosos o cualquier otro defecto identificado, el producto podrá ser rechazado por el hospital en cualquier momento (recepción, almacenamiento posterior o apertura para uso), estando el adjudicatario obligado a su sustitución sin coste para el hospital y cumpliendo las condiciones indicadas en el presente pliego.

Artículos incluidos en el lote:

- **Aceituna negra:** aceituna de mesa sin hueso, color característico de su tipo. En conserva.
- **Aceituna sevillana:** aceituna manzanilla lisa cocida con hueso, de mesa. En conserva.
- **Brotes de soja verde:** producto obtenido de brotes germinados de judía mungo (*Vigna radiata*), también llamada soja verde, utilizando agua como líquido de gobierno y como



ingredientes principales, entre otros, brotes de judía mungo, agua, vinagre, azúcar y sal. En conserva.

- **Espárragos blancos:** producto obtenido a partir de turiones tiernos y frescos del Asparagus Officinalis L., envasado con líquido de gobierno apropiado. Categoría I, calibre Grueso (11-14 mm). En conserva.
- **Maíz dulce:** granos de maíz dulce con agua, azúcar y sal. En conserva.
- **Melocotón en almíbar:** mitades de melocotón en almíbar. Categoría primera. En conserva
- **Mermelada en tarrina unidosis:** Concentrado de pulpa de frutas obtenido a mediante cocción. Sabor azucarado y textura gelificada. Es el producto preparado por cocción de frutas enteras, troceadas, trituradas, tamizadas o no, a las que se han incorporado azúcares hasta conseguir un producto semilíquido o espeso. La cantidad de fruta utilizada para la fabricación de 1.000g de producto acabado no será inferior a 300g. Sin trozos apreciables de fruta. En tarrina unidosis.
- **Pera sin azúcar:** compuesto principalmente por peras en mitades en su adecuado estado de madurez, peladas, partidas en mitades, descorazonadas, seleccionadas, sin azúcar añadido, y agua. En conserva.
- **Pimiento rojo morrón entero:** será pimiento rojo morrón entero, obtenido a partir de frutos de Capsicum Annum L., pelados y desprovistos de corazón, cáliz y pedúnculo. Los pimientos "enteros" son aquellos que conservan su forma original, permitiéndose un ligero recorte en los extremos y la existencia de frutos abiertos. Compuesto principalmente por pimiento, agua y sal. Categoría segunda. En conserva.
- **Tomate natural entero pelado:** conserva de tomate natural entero pelado, categoría primera.
- **Tomate natural en tarrina unidosis:** tomate natural para untar en formato de tarrina unidosis.
- **Zanahoria rallada:** conserva de zanahoria, presentación rallada.
- **Atún en aceite:** fragmentos de carne que conserven la estructura muscular inicial y de tamaño heterogéneo (migas), en aceite de girasol. No se admitirá la mezcla de especies de pescado diferentes en un mismo envase. En conserva.

PURÉS DESHIDRATADOS:

Artículos incluidos en el lote:



- **Puré de patatas:** es el producto en copos para la elaboración de puré, obtenido a partir de la patata seleccionada, cortada, pelada y deshidratada, que se reconstituye con agua o con leche y con calentamiento previo, de acuerdo con las instrucciones de uso o utilización.

LOTE 3 – ARROCES Y LEGUMBRES

Artículos incluidos en el lote:

- **Arroz blanco redondo extra:** arroz de grano redondo cuyos granos maduros están desprovistos totalmente de las cutículas de pericarpio y que presenta un color blanco siempre uniforme. Categoría extra. Origen España.
- **Arroz vaporizado largo primera:** arroz vaporizado de grano largo, color amarillo uniforme. Categoría primera. Origen España.
- **Garbanzo lechoso extra:** garbanzo (*Cicer arietinum*) lechoso, granos enteros y limpios. Categoría extra.
- **Judía blanca extra:** semillas comestibles de *Phaseolus vulgaris* (de la familia Fabaceae), granos enteros y limpios. Categoría extra.
- **Lenteja verdina extra:** lenteja de variedad verdina. Categoría extra.

LOTE 4 – PRODUCTOS SIN GLUTEN

Requisitos generales de los productos sin gluten:

La naturaleza o la composición de los productos debe ser tal que los mismos sean apropiados para el objetivo nutricional especial al que están destinados. Estos productos deberán ajustarse igualmente a las disposiciones obligatorias aplicables a los productos alimenticios de uso común, salvo en los que respecta a las modificaciones que se hayan hecho a estos para adecuarlos a las exigencias previstas.

Composición y etiquetado de los productos sin gluten.

Los productos alimenticios para personas que presentan intolerancia al gluten consistentes en, o que contengan uno o más ingredientes procedentes del trigo, el centeno, la cebada, la avena o sus variedades híbridas que hayan sido procesados de forma especial para reducir el gluten, no contendrán un nivel de gluten que supere los 100 mg/kg de alimento.



El etiquetado de estos llevará la mención "muy bajo en gluten". Si el contenido de gluten no sobrepasa los 20 mg/kg en total, podrán llevar el término "sin gluten". A efectos de este pliego, todos los artículos incluidos en este lote tendrán la calificación "sin gluten".

Dada la importancia del seguimiento por parte de las personas que padecen la enfermedad celíaca de una dieta exenta en gluten, la totalidad de productos sin gluten ofertados por los licitadores en este lote deberán contar obligatoriamente con la certificación espiga barrada (ELS), certificación que garantiza un contenido en gluten inferior a 20 ppm (mg/kg) en el producto final y cuyo logotipo se reproduce a continuación:



Artículos incluidos en el lote:

- **Pan de molde:** será un pan de molde cortado en rebanadas sin gluten, sin trigo y sin lactosa.
- **Galletas María:** serán galletas sin gluten, sin huevo, sin frutos secos, sin lactosa y con aceite de girasol alto oleico.
- **Pasta sin gluten (espaguetis, macarrones y fideos cabello de ángel):** será pasta sin gluten, sin trigo y sin lactosa.

LOTE 5 – VARIOS

- **Queso en porciones:** queso fundido en porciones individuales triangulares, envase de mínimo 8 porciones individuales.
- **Dulce de membrillo en porciones:** dulce de membrillo en porciones individuales triangulares, envase de mínimo 8 porciones.
- **Margarina vegetal:** margarina con componentes grasos mezcla de aceites y grasas comestibles 100% de origen vegetal.

3. CONDICIONES EMPRESARIALES, TÉCNICO SANITARIAS Y DE COMERCIALIZACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS, ACTIVIDADES Y PRODUCTOS

El licitador debe contar obligatoriamente con departamento de calidad propio y certificación vigente del sistema de gestión de calidad ISO 9001 o equivalente, y entregar



obligatoriamente la documentación solicitada en la memoria técnica a este respecto.

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 deben disponer de las pertinentes autorizaciones administrativas para el ejercicio de la actividad que lleven a cabo a efectos del pliego y los artículos ofertados. Deben 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 deben 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 del Hospital Universitario La Paz de forma inmediata 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.

El personal del servicio de Hostelería del Hospital Universitario La Paz podrá realizar auditorías in situ de las instalaciones del adjudicatario en lo relacionado con la prestación del presente contrato.

4. ENVASADO Y EMBALAJE

Los envases y embalajes, con independencia de su forma, naturaleza y capacidad (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 del 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, 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.

5. 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.

6. 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. 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, etc.) que sean necesarios para el transporte. No se sobrepasarán, cuando corresponda, 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.

7. 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. El estacionamiento del vehículo de transporte del adjudicatario se realizará en el espacio destinado a este fin del muelle de carga y descarga del Hospital Maternal. Las dimensiones del vehículo de transporte deberán permitir su acceso y maniobrabilidad suficientes para no entorpecer el uso del muelle por otro personal o vehículos.

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 caducidades de los productos suministrados presentarán el mayor margen posible dentro de su vida útil y en relación directa con sus características y envasado.



8. CALIDAD Y PRESENTACIÓN DE LOS PRODUCTOS

Todos los artículos descritos en el presente pliego se suministrarán según necesidades del Hospital, estando todo ello incluido en el precio del producto.

El adjudicatario está obligado a mantener las características y calidades presentadas en los productos de su oferta durante la vigencia del contrato y sus posibles prórrogas.

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

9. MEMORIA TÉCNICA

La memoria técnica se presentará en un único documento que integre todos los puntos en el orden indicado.

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 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 a las cocinas del Hospital.
- Descripción, ubicación y documentación fotográfica (exterior e interior) de las instalaciones del licitador desde las que prestará el servicio del contrato en tamaño mínimo de 10x15 cm.
- Listado de flota de vehículos a disposición del contrato.
- 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 de cada lote al que oferte el 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.
- Certificación de que los artículos ofertados no contienen OGM y que no han sido objeto de irradiación.
- En su caso, certificado del fabricante de los artículos de contar con proveedores de proximidad.

10. PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

A efectos de valoración de la oferta, el licitador está obligado a la presentación de muestras de la totalidad de artículos de cada lote al que oferte 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 para cada uno de los cinco lotes un único envase de cada uno de los artículos que conforman el lote correspondiente, salvo de las tarrinas de mermelada y tomate del lote 2 de las que se presentarán 5 unidades.

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 expresa del Hospital Universitario la Paz.

Madrid, a 16 de agosto de 2021

EL JEFE DE SERVICIO DE HOSTELERÍA

