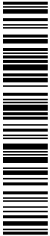




PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE AZÚCAR, CACAO, CAFÉS, INFUSIONES Y ARTÍCULOS DE COMERCIO JUSTO EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO LA PAZ.



## 1. OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene como objeto el suministro de azúcar, cacao, cafés, infusiones y artículos de comercio justo 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	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
AZÚCAR, CACAO, CAFÉS E INFUSIONES	CAFÉ SUPERIOR MEZCLA MOLIDO (80-70% NATURAL Y 20-30% TORREFACTO APROXIMADAMENTE)	ENVASE DE 1KG APROXIMADAMENTE	1.100	KG
	CAFÉ SOLUBLE DESCAFEINADO	SOBRE UNIDOSIS DE 2 G. APROXIMADAMENTE.	76.000	SOBRE
	CAFÉ SOLUBLE	SOBRE UNIDOSIS DE 2 G. APROXIMADAMENTE.	383.000	SOBRE
	MANZANILLA	SOBRE UNIDOSIS DE 2 G. APROXIMADAMENTE. EN CAJA DE 200 SOBRES APROXIMADAMENTE.	238.500	SOBRE
	POLEO-MENTA	SOBRE UNIDOSIS DE 2 G. APROXIMADAMENTE. EN CAJA DE 200 SOBRES APROXIMADAMENTE.	1.300	SOBRE
	TE NEGRO	SOBRE UNIDOSIS DE 2 G. APROXIMADAMENTE. EN CAJA DE 200 SOBRES APROXIMADAMENTE.	9.100	SOBRE
	TILA.	SOBRE UNIDOSIS DE 2 G. APROXIMADAMENTE. EN CAJA DE 200 SOBRES APROXIMADAMENTE.	13.000	SOBRE
	CACAO EN POLVO	SOBRE UNIDOSIS DE 10 A 20 G. APROXIMADAMENTE. EN CAJA DE 50 A 100 SOBRES APROXIMADAMENTE.	81.250	SOBRE
	AZÚCAR BLANQUILLA	SACO DE 25 KG APROXIMADAMENTE	300	KG



LOTE 2	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
PRODUCTOS DE COMERCIO JUSTO	CACAO EN POLVO DE COMERCIO JUSTO	SOBRE UNIDOSIS DE 10 A 20 G. APROXIMADAMENTE. EN CAJAS DE 50 A 100 UNIDADES APROXIMADAMENTE.	81.500	SOBRE
	CAFÉ MEZCLA MOLIDO DE COMERCIO JUSTO (80-70% NATURAL Y 20-30% TORREFACTO APROXIMADAMENTE)	ENVASE DE 1 KG APROXIMADAMENTE	325	KG
	TE NEGRO DE COMERCIO JUSTO	SOBRE UNIDOSIS DE 2 G. APROXIMADAMENTE. CAJAS DE 50 A 100 SOBRES APROXIMADAMENTE.	9.100	SOBRE

### 3. 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.

#### Definiciones y requisitos:

#### LOTE 1

- **Café:** son las semillas sanas y limpias procedentes de las diversas especies del género botánico «Coffea».
- **Café superior mezcla molido:** será de mezcla realizada con café tueste natural 80-70% y tueste torrefacto 20-30% aproximadamente. Será molido y de calidad superior.
- **Café soluble:** es el producto concentrado obtenido por extracción de los granos de café tostados, utilizando solamente agua como medio de extracción. Además de las sustancias insolubles tecnológicamente inevitables y de los aceites insolubles procedentes del café, el extracto de café sólo deberá contener los componentes solubles y aromáticos del café.
- **Café soluble descafeinado:** es el café soluble descrito anteriormente sometido al proceso mediante el cual se elimina la mayor parte de la cafeína al café.
- **Tila, poleo-menta y manzanilla:** son las especies vegetales aromáticas correspondientes utilizadas en la elaboración de infusiones.
- **Té negro:** es el té convenientemente elaborado por fermentación, aunque conservando sus mismos principios activos. Con las características propias de su tipo.
- **Cacao en polvo:** es el producto en polvo elaborado principalmente con azúcar y cacao.
- **Azúcar blanquilla:** Con el nombre específico de azúcar se designa exclusivamente al producto obtenido industrialmente de la remolacha azucarera o de la caña de azúcar.



En su variedad blanquilla, la sacarosa estará purificada y cristalizada, de calidad sana, limpia y comercial.

## LOTE 2

**Artículos de comercio justo:** dichos artículos deberán contar obligatoriamente con sello o certificación de comercio justo reconocida (Fairtrade o equivalente) que acredite que se trata de un artículo de comercio justo. El licitador entregará obligatoriamente la documentación que lo justifique. Sin alérgenos. Son artículos de comercio justo todos los incluidos en el lote 2.

- **Cacao en polvo de comercio justo:** es el producto en polvo elaborado principalmente con azúcar y cacao. Con contenido mínimo de cacao del 20%.
- **Café mezcla molido de comercio justo:** café mezcla realizado con café de tueste natural (70-80%) y café torrefacto (30-20%) aproximadamente. Será molido.
- **Té negro de comercio justo:** es el té convenientemente elaborado por fermentación, aunque conservando sus mismos principios activos. Con las características propias de su tipo.

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

El licitador del lote 1 debe contar obligatoriamente con departamento de calidad propio y certificación vigente del sistema de gestión de calidad ISO 9001 o equivalente, y debe entregar obligatoriamente la documentación que lo justifique indicada en la memoria técnica. Lo solicitado en este párrafo es opcional y a valorar para los licitadores del lote 2.

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

Las empresas licitadoras dispondrán de las pertinentes autorizaciones administrativas para el ejercicio de la actividad que lleven a cabo a efectos del pliego y los artículos ofertados. Deberán estar inscritas en el Registro Sanitario de Alimentos correspondiente. El



adjudicatario está obligado a comunicar al Hospital Universitario La Paz de forma inmediata durante la vigencia del contrato cualquier modificación relacionada con las actividades amparadas por el Registro Sanitario de Alimentos.

Los licitadores deberán cumplir toda la legislación que les sea de aplicación y en caso de estar obligados por la normativa legal aplicable en materia de higiene alimentaria, dispondrán de un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

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.

## **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 los artículos 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.

## **6. ETIQUETADO**

Todos los productos se suministrarán etiquetados. El etiquetado de los productos se registrará 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. 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, 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.

## **8. CONDICIONES DE ENTREGA**

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

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

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

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



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

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

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

## **9. 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.

## **10. MEMORIA TÉCNICA**

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:

- Plan de contingencia ante averías y alteraciones del suministro a las cocinas del Hospital.
- Descripción (con indicación del emplazamiento desde el que se presta el servicio) y documentación fotográfica de las instalaciones del licitador desde las que prestará el servicio del contrato (mínimo 3 fotos).
- 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 incluidos en el lote o lotes al que presenten oferta los licitadores. Dicha documentación contendrá:
  - Ficha técnica del artículo. Sólo podrá presentarse una única ficha técnica por artículo, que corresponderá a la ofertada.
  - Una fotografía de detalle del artículo ofertado de tamaño aproximado 10x15 cm.
- Certificación de que los artículos objeto del contrato no contienen OGM y que no han sido objeto de irradiación.

Además, para el caso del lote 1 (opcional en el caso del lote 2):

- certificación de sistemas gestión de calidad vigentes (ISO 9001 o equivalente) 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 de ese departamento y su formación.

Además, para el caso del lote 2:

- documentación justificativa por organismo reconocido de cada artículo que oferte de ser artículo de comercio justo.

## **11. PRESENTACIÓN DE MUESTRAS**

A efectos de valoración de la oferta, el licitador está obligado a la presentación de muestras para su valoración. El servicio de Hostelería se pondrá en contacto con los licitadores para indicarles el lugar, día y hora en el que deben entregarlas, siendo causa de exclusión la falta de cumplimiento de esta obligación. Será también causa de exclusión la falta de correspondencia entre las muestras y las fichas individuales de los artículos presentadas en la Memoria Técnica, así como no presentar la totalidad de las fichas de los artículos solicitados en el pliego de prescripciones técnicas



**Se presentará como muestra un único envase de cada artículo en el formato ofertado, a excepción de los sobres unidos de los que se presentarán 5 sobres por artículo.**

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 7 de julio de 2021

EL JEFE DE SERVICIO DE HOSTELERÍA

