



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE ESPECIAS, CONDIMENTOS Y SALSAS EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO LA PAZ.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **090805354796293550888**

1. OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene como objeto el suministro de especias, condimentos y salsas 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
ESPECIAS, CONDIMENTOS Y SALSAS	AJO	DESHIDRATADO Y LAMINADO EN ESCAMAS, BOLSA DE 1 Kg APROXIMADAMENTE	550	KG
	AZUCAR EN SOBRE	SOBRE MONODOSIS 7 g. APROXIMADAMENTE	888.500	UNIDAD
	KETCHUP EN SOBRE	SOBRE MONODOSIS DE 12 g. APROXIMADAMENTE	43.350	UNIDAD
	CÚRCUMA	MOLIDA, EN ENVASE DE 1 Kg APROXIMADAMENTE	25	KG
	MAYONESA	ENVASE DE 4 LITROS APROXIMADAMENTE	780	LITRO
	MAYONESA EN SOBRE	SOBRE MONODOSIS DE 12 ml APROXIMADAMENTE	19.500	UNIDAD
	MOSTAZA EN SOBRE	SOBRE MONODOSIS DE 5 g APROXIMADAMENTE	4.900	UNIDAD
	OREGANO	EN HOJA, EN ENVASE DE 1 Kg APROXIMADAMENTE	15	KG
	PEREJIL	EN HOJA, EN ENVASE DE 1 Kg APROXIMADAMENTE	30	KG
	PIMENTON DULCE	ENVASE 1 Kg APROXIMADAMENTE	50	KG
	SAL FINA	ENVASE DE 1 Kg APROXIMADAMENTE	2.200	KG
	SAL FINA EN SOBRE	SOBRE MONODOSIS DE 1 g. APROXIMADAMENTE	314.200	UNIDAD
	SALSA DE SOJA	ENVASE DE 1 LITRO APROXIMADAMENTE	470	LITRO
	TOMILLO	EN HOJA, EN ENVASE DE 350 g APROXIMADAMENTE	5	KG
	VINAGRE DE VINO	ENVASE DE 5 LITROS APROXIMADAMENTE	1.750	LITRO
	VINAGRE DE VINO MONODOSIS	SOBRE MONODOSIS BLANDO Y FLEXIBLE DE 10 ML APROXIMADAMENTE	6.500	UNIDAD
	ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA MONODOSIS	SOBRE MONODOSIS BLANDO Y FLEXIBLE DE 10 ML APROXIMADAMENTE	9.750	UNIDAD

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.

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

SALSAS

- **Salsa:** es la composición o mezcla de varias sustancias comestibles utilizable para acompañar la comida o los preparados alimenticios. Entre los distintos tipos de salsas están:
 - ketchup, catsup o catchup,
 - mayonesa o mahonesa,
 - salsa de soja,
 - mostaza
- **Ketchup:** es la salsa de tomate sazonada básicamente con sal, vinagre, azúcares, especias y otros ingredientes autorizados. El sabor, olor, aspecto y textura serán los característicos de esta salsa.
- **Mayonesa:** emulsión espesa formada básicamente por aceite vegetal alimenticio, huevos o yemas de huevo, y vinagre o zumo de limón. A efectos del presente pliego, la mayonesa será de aceite de girasol.
- **Salsa de soja:** a efectos del presente pliego, la salsa de soja será del tipo elaborado con agua, soja, trigo y sal, mediante un proceso de elaboración natural por fermentación y pasteurizado.
- **Mostaza:** salsa preparada a partir de semillas de mostaza, vinagre, especias y otros ingredientes autorizados.

ESPECIAS Y CONDIMENTOS

Las especias y condimentos del presente pliego tendrán control avalado de materias extrañas y estudio de residuos de plaguicidas según normativa vigente.

Definiciones y requisitos de especias, condimentos y otros:



- **Ajo:** bulbos sanos y limpios del *Allium Sativum*, deshidratados y laminados en escamas.
- **Pimentón:** producto seco obtenido de la molienda de los frutos maduros, sanos y limpios del pimiento *Capsicum Annum* o parte de los mismos. Se podrán distinguir los tipos: dulce, agri dulce y picante.
- **Orégano:** hojas y sumidades floridas, sanas, limpias y desecadas del *Origanum Vulgare*.
- **Perejil:** plantas sanas y limpias, frescas, desecadas y deshidratadas *Petroselinum Sativum*.
- **Cúrcuma:** rizoma sano y desecado.
- **Tomillo:** planta y sumidades floridas, sanas, limpias y secas del *Thymus Vulgaris*.
- **Sal fina o de mesa:** producto constituido fundamentalmente por cloruro sódico en condiciones que le hacen apto para usos alimenticios. Será de granulometría fina.
- **Vinagre de vino:** es el producto obtenido exclusivamente por fermentación acética del vino.
- **Aceite de oliva virgen extra:** obtenido de la aceituna únicamente mediante procedimientos mecánicos o por otros medios físicos en condiciones, especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del aceite y que no haya tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado.

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

El licitador debe contar obligatoriamente con departamento de calidad propio y contar con 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 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 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 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 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.

Los envases monodosis del vinagre de vino y el aceite de oliva virgen extra serán obligatoriamente en bolsa de plástico blando y flexible, no aceptándose otro tipo de presentación.

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. 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, ATP) 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:



- 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 y documentación fotográfica de las instalaciones del licitador desde las que prestará el servicio del contrato (interior y exterior)
- 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 la licitación firmada por representante autorizado del licitador. Dicha documentación contendrá:
 - Ficha técnica del artículo. Sólo podrá presentarse una única ficha técnica por artículo, que corresponderá a la ofertada.
 - 1 fotografía de detalle del artículo ofertado de tamaño mínimo 10x15 cm aproximadamente.
- Certificación de que los artículos objeto del contrato 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.

11. PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

A efectos de valoración de la oferta, el licitador está obligado a la presentación de muestras de la totalidad de artículos del lote 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 un único envase de cada artículo, a excepción de los envases monodosis de los que se presentarán 10 unidades 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, 25 de octubre de 2021

EL JEFE DE SERVICIO DE HOSTELERÍA

