

SERVICIO DE CONTRATACIÓN

EXPTE.: A/SUM-001186/2021

CERTIFICADO

D. Jaime Ortega Alonso, Secretario de la Mesa de Contratación del Hospital General Universitario Gregorio Marañón.

La Mesa de Contratación del Hospital General Universitario Gregorio Marañón, de conformidad con lo establecido en el artículo 19 del Reglamento General de Contratación Pública de la Comunidad de Madrid (Decreto 49/2003, de 3 de Abril), en su reunión de fecha 24 de febrero de 2022, ha acordado solicitar a los licitadores que se relacionan a continuación para que proceda a la subsanación de los defectos u omisiones observados en la documentación presentada para concurrir al procedimiento abierto con pluralidad de criterios tramitado para la adjudicación del contrato denominado **“SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO PERECEDEROS PARA LA COCINA GENERAL DEL HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO GREGORIO MARAÑÓN”**.

PLICA	LICITADOR	RESULTADO DE LA CALIFICACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN (Con indicación de los defectos u omisiones de la Documentación)
1	MONDAT BAKER SL	<ul style="list-style-type: none"> - Declaración cupo de trabajadores con discapacidad según Anexo VI del PCAP. - Declaración a los lotes que licita. - Certificado <u>actual</u> de inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) <u>emitido oficialmente</u> con las claves para los lotes que licite. - Certificación <u>oficial actual</u> por un <u>Instituto o Servicio Oficial Homologado</u> 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.
3	EURICAR EUROPA, S.L	<ul style="list-style-type: none"> - Certificación <u>oficial actual</u> por un <u>Instituto o Servicio Oficial Homologado</u> 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.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **105559089377251096446**

4	PAN RUSTICO SL	<p>- Certificación <u>oficial actual</u> por un <u>Instituto o Servicio Oficial Homologado</u> de tener implantado un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Critico (APPCC), acorde a la normativa legal en materia de higiene alimentaria y cumplir toda la legislación que les sea de aplicación.</p> <p>- Certificación ISO 9001 o equivalente, <u>emitida oficialmente</u> por un <u>Instituto o Servicio Oficial Homologado</u> de la <u>empresa licitadora</u></p>
5	OLEOSALGADO, S.A	<p>- Certificación ISO 9001 o equivalente, <u>emitida oficialmente</u> por un <u>Instituto o Servicio Oficial Homologado</u> de la empresa licitadora (Oleosalgado SA).</p> <p>- Certificado <u>actual</u> de inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) <u>emitido oficialmente</u> por un <u>Instituto o Servicio Oficial Homologado</u> de la empresa licitadora (Oleosalgado SA).</p> <p>- Certificación <u>oficial actual</u> por un <u>Instituto o Servicio Oficial Homologado</u> de tener implantado un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Critico (APPCC), acorde a la normativa legal en materia de higiene alimentaria y cumplir toda la legislación que les sea de aplicación.</p> <p>- Aclaración sobre la figura de vinculación de las empresas “Grupo Ybarra Alimentación, S.L.” y “Migasa Envasado, S.L.U.” con “Oleosalgado SA” y las razones de dicha vinculación</p>
6	HERMANOS VIDAL, S.L.	<p>- Certificación <u>oficial actual</u> por un <u>Instituto o Servicio Oficial Homologado</u> de tener implantado un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Critico (APPCC), acorde a la normativa legal en materia de higiene alimentaria y cumplir toda la legislación que les sea de aplicación.</p> <p>- Certificado <u>actual</u> de inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) <u>emitido oficialmente</u> por un <u>Instituto o Servicio Oficial Homologado</u> de la empresa licitadora con clave para el lote 4.</p>
7	JOAQUIN AYORA SA	<p>- Aportación del DEUC (Anexo V) del PCAP <u>firmado</u> por su apoderado.</p> <p>- Declaración a los lotes que licita (Se ha presentado Registro Sanitario con clave 40 que autoriza para los lotes 1 y 2. <i>Si licita para otro diferente de estos se necesitaría que se enviase el correspondiente Certificado <u>actual</u> de inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) <u>emitido oficialmente</u> por un <u>Instituto o Servicio Oficial Homologado</u> de la empresa licitadora).</i></p> <p>- Certificación oficial actual por un Instituto o Servicio Oficial Homologado de tener implantado un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Critico (APPCC), acorde a la normativa legal en materia de higiene alimentaria y cumplir toda la legislación que les sea de aplicación.</p>



En consecuencia, se concede a los licitadores **un plazo de subsanación/aclaración improrrogable que finaliza a las 15:00 horas del día 2 de marzo de 2022**, para que pueda subsanar ante la Mesa de Contratación los defectos u omisiones reseñados, mediante la presentación de la documentación requerida electrónicamente a través del registro electrónico de la Comunidad de Madrid (<https://www.comunidad.madrid/servicios/administracion-electronica-punto-acceso-general>), advirtiéndoles que la no subsanación de la documentación solicitada dentro del plazo concedido será causa de inadmisión de la proposición.

Madrid, 25 de febrero de 2022
EL SECRETARIO DE LA MESA DE CONTRATACIÓN

Fdo.: Jaime Ortega Alonso



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **105559089377251096446**