

A/SUM-047026/2021

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA EL SUMINISTRO DE CONSERVAS, SEMICONSERVAS, MERMELADAS, ZUMOS, MIEL, PASTAS, HARINAS, CAFÉS, AZÚCARES, EDULCORANTES, CACAOS, CHOCOLATES E INFUSIONES PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO JOSE GERMAIN DE LEGANÉS.

INDICE:

1.-OBJETO DEL CONTRATO	2
2.- LOTES Y SUS CARACTERISTICAS.....	3
2.1 LOTE 1: CONSERVAS, SEMICONSERVAS, MERMELADAS, ZUMOS Y MIEL ..	3
2.2 LOTE Nº 2: PASTAS Y HARINAS.....	7
2.3 LOTE Nº 3: CAFÉS, AZÚCARES, EDULCORANTES, CACAOS, CHOCOLATES E INFUSIONES.....	9
3.- ESTIMACION CONSUMOS (VER ANEXO I)	10
4.- LA FICHA TECNICA DE LOS PRODUCTOS	10
5.- CONDICIONES DE EJECUCION DEL CONTRATO.....	11
6.-NORMATIVA	13
6.-ANEXO I	14

1.-OBJETO DEL CONTRATO

El contrato tiene por objeto el suministro de conservas, semiconservas, mermeladas, zumos, miel, pastas, harinas, cafés, azúcares, edulcorantes, cacao, chocolates e infusiones para atender las necesidades de los pacientes en el Hospital Universitario José Germain de Leganés. Para su adjudicación se ha dividido en 3 lotes.

El presente pliego tiene como objeto la determinación de las especificaciones técnicas y condiciones de entrega de los productos de cada lote.

Todos los artículos se ofertarán amparados bajo una marca comercial o, excepcionalmente ante su carencia, por el propio fabricante. En ningún caso dicho dato podrá ser sustituido por un distribuidor o importador.

Los artículos serán entregados con una caducidad de al menos dos tercios de su vida útil.

Los productos se presentarán en envases adecuados, ajustándose a lo establecido en la normativa vigente en cada momento.

ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS:

La información del etiquetado de los productos cumplirá la normativa vigente en cada momento y contendrá:

- Denominación del producto: Será la denominación prevista para cada producto en las disposiciones que le sean de aplicación.
- Categoría comercial (si procede).
- Lista de ingredientes: irá precedida de la leyenda "ingredientes", o de una mención apropiada que incluya tal palabra, que estará constituida por la mención de todos los ingredientes en orden decreciente de sus pesos y ajustándose a lo especificado en la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios.

No precisarán lista de ingredientes, los productos constituidos por un solo ingrediente, siempre que la denominación de venta sea idéntica al nombre del ingrediente o siempre que la denominación de venta permita determinar la naturaleza del ingrediente sin riesgo de (si procede).

- Contenido neto.
- Fecha de caducidad o consumo preferente.
- Fecha de envasado
- Instrucciones para la conservación del producto.
- Modo de empleo (en su caso)
- Composición nutricional



- Identificación de la empresa: El nombre o la razón social, o la denominación del fabricante, envasador o vendedor, y en todo caso, su domicilio.
- Lote de envasado.

2.- LOTES Y SUS CARACTERISTICAS

LOTES	DESCRIPCIÓN
Lote nº 1	CONSERVAS, SEMICONSERVAS, MERMELADAS, ZUMOS Y MIEL
Lote nº 2	PASTAS Y HARINAS
Lote nº 3	CAFÉS, AZÚCARES, EDULCORANTES, CACAOS, CHOCOLATES E INFUSIONES

En Anexo I se especifican los distintos productos incluidos en cada lote y los consumos anuales estimados.

En aquellos productos en los que se admite que el producto ofertado tenga un peso o un volumen aproximado al indicado, la empresa adjudicataria se comprometerá a mantener durante toda la duración del contrato, y su posible prórroga, el formato que comunique que va a utilizar, salvo que el órgano de contratación autorice expresamente su sustitución. Por ejemplo, si en el pliego se indica que se admite una presentación de aproximadamente 3 Kg, y la empresa adjudicataria comunica que servirá una presentación de 3,100 kg, la deberá mantener durante todo el contrato y su posible prórroga.

En el anexo I se especifica el formato de presentación admitido para cada producto. No serán aceptadas las ofertas que no se ajusten al peso y volumen indicado para cada uno de los productos.

2.1 LOTE Nº 1: CONSERVAS, SEMICONSERVAS, MERMELADAS, ZUMOS Y MIEL

Las conservas son alimentos elaborados a base de productos de origen vegetal, con o sin adición de otras sustancias alimenticias y alimentarias permitidas, sometidos a tratamientos autorizados que garanticen su conservación y contenidos en envases apropiados.

Los tratamientos técnicos autorizados pueden ser:

- a) Térmico, por el que se garantice una esterilización industrial o técnica, definida en el artículo 2.05.09 del Código Alimentario Español, con envasado en recipientes herméticos.
- b) Congelación, por el que se garantice la estabilidad del producto hasta la venta al público, sometiendo a los alimentos a temperaturas inferiores a su punto de congelación. Durante el período de conservación la temperatura se mantendrá uniforme, de acuerdo



con las exigencias de cada producto.

c) Deshidratación, por el que se garantice la eliminación de la humedad necesaria hasta conseguir una estabilidad del producto.

d) Encurtido, por el que se garantice la estabilidad del producto hasta la venta al público, al someter los alimentos frescos, tratados con salmuera o que han sufrido una fermentación láctica, a la acción del vinagre, o ácido acético de origen vínico, con o sin adición de sal, azúcares u otros condimentos.

Las semiconservas son alimentos elaborados a base de productos de origen vegetal, con o sin adición de otras sustancias alimenticias o alimentarias permitidas, estabilizados para un tiempo limitado por un tratamiento apropiado y mantenidos en recipientes adecuados

Factores generales de calidad de las conservas y semiconservas:

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



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

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 estabilidad 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.

Las denominaciones de los artículos ofertados, de interés a efectos del presente pliego, se corresponderán con las características físico-químicas y organolépticas precisadas en la legislación que les sea de aplicación. **A efectos de este pliego interesan:**

- Aceituna negra laminada: Aceituna de mesa sin hueso, color característico de su tipo. Lata de 2,5 kg aproximadamente
- Alcaparras en conserva. Fruto de capparispinosa. Tarro de 720 gr aproximadamente
- Atún en aceite vegetal: En trozos, en aceite de girasol. No se admitirá la mezcla con ninguna otra especie en un mismo envase. Lata 1 kg aproximadamente
- Atún en escabeche: En trozos, en escabeche. No se admitirá la mezcla con ninguna otra especie en un mismo envase. Lata 1,8 kg aproximadamente.
- Brotes soja: 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. Bote 0,5 kg aproximadamente
- Dulce membrillo porciones: Es un dulce preparado a partir de la fruta del membrillo. Compuesto de su carne y azúcar. Para esta licitación se pedirá el membrillo en porciones. Caja de 8 porciones aproximadamente
- Espárrago blanco: 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). Lata de 1 kg aproximadamente.
- Macedonia de frutas: Es la mezcla de diferentes frutas en almíbar. Lata de 3 kg



aproximadamente

- Maíz dulce en grano: Granos de maíz dulce con agua, azúcar y sal. Lata de 1,8 kg aproximadamente.
- Melocotón en almíbar. Mitades de melocotón en almíbar. Categoría primera. Lata de 3 kg aproximadamente.
- Mermelada frutas con azúcar 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 de 25 gr aproximadamente.
- Miel bote: La miel es la sustancia natural dulce producida por la abeja Apis mellifera a partir del néctar de plantas o de secreciones de partes vivas de plantas o de excreciones de insectos chupadores presentes en las partes vivas de plantas, que las abejas recolectan, transforman combinándolas con sustancias específicas propias, depositan, deshidratan, almacenan y dejan en colmenas para que madure. Bote de 1 kg aproximadamente.
- Pepinillos en vinagre: Pepino encurtido. Bote de 2,5 kg aproximadamente.
- Pimiento morrón entero extra: 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. Lata de 2,5 kg aproximadamente.
- Pimiento piquillo entero: Variedad de pimiento producido en Lodosa (Navarra) con forma triangular no muy grandes, alrededor de 7 cm de largo, no demasiado carnoso, piel dura y color rojo encendido. Lata de 3 kg aproximadamente.
- Piña en su jugo: Rodajas de piña conservadas en su propio jugo. Lata de 3 kg aproximadamente.
- Postre gelificado sin azúcar: Gelatina neutra de sabores sin azúcar. Se entiende por gelatina comestible el producto obtenido por hidrólisis parcial del colágeno que proviene de la piel, tejidos conjuntivos y huesos de los animales de abasto. Tarrina de 100 gr aproximadamente.
- Puré de manzana sin azúcar. Tarrina de 100 gr aproximadamente. Al menos tendrá un 99% de manzana
- Remolacha rallada: Conserva obtenida de la remolacha, conservada en agua, azúcar y vinagre para esta licitación se pide rallada y categoría primera. Tarro de 1 kg aproximadamente



- Tofu fresco: Alimento elaborado con soja triturada, agua y coagulante, prensado, pudiendo variar los formatos y presentación. Envase de 295 gr aproximadamente
- Tomate natural entero pelado: Conserva de tomate natural entero pelado, categoría primera. Lata de 5 kg aproximadamente.

2.2. LOTE Nº 2: PASTAS Y HARINAS

2.2.1. PASTAS

Bajo esta denominación se designan los productos obtenidos por desecación de una masa no fermentada elaborada por sémolas, semolinas o harinas procedentes de trigo duro, trigo semiduro o blando o sus mezclas y agua potable. A efectos de esta licitación solo se suministrarán pastas alimenticias simples de **calidad superior**, entendiendo por estas las elaboradas exclusivamente con sémolas o semolinas de trigo duro (*Triticum durum*).

Las pastas sin gluten. Pasta apta para las personas que padecen la enfermedad celíaca. Dicha enfermedad es una intolerancia permanente al gluten, proteína que se encuentra en el trigo, la cebada, el centeno, la avena y el triticale. Los productos de estas características ofertados a este lote, serán valorados de acuerdo con los criterios establecidos por asociaciones y/o organismos oficiales relacionados con el control y seguimiento de este tipo de alimentos.

Las denominaciones de los artículos ofertados, de interés a efecto del presente pliego, se corresponderán con las características físico-químicas y organolépticas precisadas en la legislación que le sea de aplicación. **A efectos de este pliego interesan los siguientes formatos comerciales en diferentes calibres o tamaños de pasta:**

- Pasta lasaña. Paquete de 4 kg aproximadamente.
- Pasta caracolas sin gluten. Paquete de 500 gr aproximadamente.
- Pasta de espirales. Bolsa de 5 kg aproximadamente.
- Pasta de espirales sin gluten. Paquete de 500 gr aproximadamente.
- Pasta lazos con vegetales. Bolsa de 5 kg aproximadamente.
- Pasta fideo grueso fideuá. Bolsa de 5 kg aproximadamente.
- Pasta fideo fino. Bolsa de 5 kg aproximadamente.
- Pasta fideo fino sin gluten. Paquete de 500 gr aproximadamente.
- Pasta macarrones sin gluten. Paquete de 500 gr aproximadamente.
- Pasta macarrones/pluma. Bolsa de 5 kg aproximadamente.
- Pasta sopa estrellas. Bolsa de 5 kg aproximadamente.
- Pasta sopa lluvia. Bolsa de 5 kg aproximadamente.
- Pasta tiburones. Bolsa de 5 kg aproximadamente.

ENVASADO

Los envases y embalajes, así como el propio recipiente, cumplirán las siguientes características y la normativa vigente:

- Mantendrán la integridad producto que contienen, de tal forma que no pueda



modificarse el contenido, sin abrir o modificar el envase.

- Protegerán al producto que contienen contra cualquier fuente de contaminación (bien sea orgánica e inorgánica).
- No cederán al producto, sustancias que puedan dar lugar a una contaminación organoléptica del mismo durante su empleo, o algún riesgo para la salud.
- Los envases y embalajes que vayan a contener los productos, se ajustarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales que puedan entrar en contacto con los alimentos.

2.2.2. HARINAS.

La harina es el producto obtenido de la molturación del grano del cereal y constituido fundamentalmente por el endospermo, con una granulometría tal que el 90% de sus partículas pase a través de un tamiz de 180 micras de luz de malla, a excepción de la harina de trigo morena, en que pasa el 80 por ciento de las partículas

Las denominaciones de los artículos ofertados, de interés a efecto del presente pliego, se corresponderán con las características físico-químicas y organolépticas precisadas en la legislación que le sea de aplicación. **A efectos de este pliego interesan las siguientes:**

- Harina de trigo: es la harina obtenida de la molturación del grano de trigo *Triticum aestivum* o la mezcla de éste con el *Triticum durum* desf., en la proporción de un máximo del 20 por ciento de éste último, lista para su venta al consumidor final o destinada para ser utilizada en la elaboración de otros productos alimenticios. Paquete de 1 Kg aproximadamente.
- Harina de Maíz: Es la harina obtenida de la molienda de los granos maduros del maíz "*Zea mays*". Paquete de 2 Kg aproximadamente

ENVASADO

Los envases y embalajes, así como el propio recipiente, cumplirán las siguientes características y la normativa vigente:

- Mantendrán la integridad producto que contienen, de tal forma que no pueda modificarse el contenido, sin abrir o modificar el envase.
- Protegerán al producto que contienen contra cualquier fuente de contaminación (bien sea orgánica e inorgánica).
- No cederán al producto, sustancias que puedan dar lugar a una contaminación organoléptica del mismo durante su empleo, o algún riesgo para la salud.
- Los envases y embalajes que vayan a contener los productos, se ajustarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales que puedan entrar en contacto con los alimentos.



2.3. LOTE N° 3: CAFÉS, AZÚCARES, EDULCORANTES, CACAOS, CHOCOLATES E INFUSIONES

Las denominaciones de los artículos licitados en este lote, de interés a efecto del presente pliego, se corresponderán con las características físico-químicas y organolépticas precisadas en la legislación que le sea de aplicación. **A efectos de este pliego interesan las siguientes:**

- Azúcar blanquilla. Es el obtenido a partir de un azúcar crudo por refinación técnica, de color blanco brillante, completamente soluble en agua dando una solución límpida y de reacción neutra. Paquete de 1 Kg aproximadamente.
- Azúcar blanquilla sobre 7-8gr. Es el obtenido a partir de un azúcar crudo por refinación técnica, de color blanco brillante, completamente soluble en agua dando una solución límpida y de reacción neutra. Sobre de 7-8 gr aproximadamente.
- Café descafeinado mezcla molido. Semillas sanas y limpias procedentes de las diversas especies del género botánico «Coffea». Tendrá un contenido de cafeína anhidra inferior o igual en peso al 0,3 % de la materia seca procedente del café, el etiquetado incluirá la mención «descafeinado». Paquete de 1 Kg aproximadamente.
- Café mezcla molido: Es aquel que en un mismo paquete lleva café de tueste natural y café torrefacto. Paquete de 1 Kg aproximadamente.
- Café soluble descafeinado sobre 2gr. Semillas sanas y limpias procedentes de las diversas especies del género botánico «Coffea». El contenido de materia seca procedente del café deberá ser igual o superior al 95%. Tendrá un contenido de cafeína anhidra inferior o igual en peso al 0,3 % de la materia seca procedente del café, el etiquetado incluirá la mención «descafeinado» Sobre de 2 gr aproximadamente.
- Café soluble natural sobre 2gr. Semillas sanas y limpias procedentes de las diversas especies del género botánico «Coffea». El contenido de materia seca procedente del café deberá ser igual o superior al 95%. Sobre de 7-8 gr aproximadamente.
- Chocolate a la taza en polvo sin azúcar: Cacao en polvo edulcorado. Paquete de 1 Kg aproximadamente.
- Edulcorante artificial granulado sobre 1gr Son aquellos aditivos autorizados para dar sabor dulce podrán comercializarse únicamente los edulcorantes contemplados en la lista positiva de aditivos edulcorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios. Además, los edulcorantes deberán ajustarse a las normas de identidad y pureza aprobadas para ello. Sobre de 1 gr aproximadamente.
- Edulcorante dietético líquido 250 ml: Sustancia líquida, natural o artificial que endulza, que sirve para dotar de sabor dulce a un alimento. Bote de 250 ml aproximadamente.



- Preparado de cacao azucarado 425g. Preparado de cacao de disolución instantánea. Para esta licitación tendrá al menos 9 gr por 100 ml y un máximo de 10 gr de azúcar por 100 ml. Bote de 425 gr aproximadamente
- Preparado de cacao azucarado sobre 15gr. Preparado de cacao de disolución instantánea, en sobre individual. Sobre de 15 gr aproximadamente.
- Infusión manzanilla sobres. *Matricaria chamomilla*, planta y flor. Sobre de 2 gr aproximadamente.
- Infusión té sobres. son las hojas jóvenes y las yemas, sanas y limpias, de las distintas especies *Thea*", en buen estado de conservación, convenientemente preparadas para el consumo humano, y poseyendo el aroma y gusto característicos de su variedad y zona de producción. Sobre de 2 gr aproximadamente.
- Infusión tila sobres: *Tilia argenteum* y *officinale*, flor y bráctea. Sobre de 2 gr aproximadamente.

3.- ESTIMACION CONSUMOS (VER ANEXO I)

Las cantidades estimadas de consumo se han calculado en base a los datos históricos, y no suponen un compromiso de consumo futuro por parte del Hospital, el cual dependerá de la actividad del mismo.

4.- LA FICHA TECNICA DE LOS PRODUCTOS

En relación a cada uno de los productos objeto de este pliego, deberá adjuntarse en el sobre una “**Ficha Técnica**” en castellano, **identificada con el número de partida del artículo ofertado indicado en el lote**. Las fichas **irán en el mismo orden recogido en el pliego y se acompañarán de un índice numerado**. Con independencia de que algunos productos deban tener alguna información añadida por sus propias características y normativa, las fichas deberán contener al menos la siguiente información:

- La identificación del producto y las características técnicas y comerciales del mismo (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas). Los sistemas de producción (agricultura ecológica, ...). En los productos que proceda, características nutricionales (valores medios por cada 100 gr, en relación con su valor energético, respecto a la cantidad de hidratos de carbono, de grasas, etc.).
- Origen (intracomunitario, nacional). La empresa elaboradora y/o envasadora y/o importadora con su domicilio y nº de registro sanitario en su caso. El organismo de control autorizado, certificador en el supuesto de la agricultura ecológica. Cuando los artículos se comercialicen bajo una marca, el nombre de la misma.
- Características principales relativas a su elaboración, envasado, almacenamiento, transporte (manipulaciones, temperaturas, condiciones...) y los controles aplicados.
- Ingredientes, si procede en función del tipo de artículo.



- Forma de presentación: respecto al envasado, las características y/o descripción del envase. Respecto al envasado, las características y/o descripción del envase. Respecto al contenido, el peso neto, nº de unidades de los envases y/o embalajes según la naturaleza del artículo y forma de envasado (p. ejemplo al vacío, en atmósfera protectora, etc.). **La forma de presentación deberá ajustarse a lo indicado en el Anexo I. Para aquellos productos en los que en el pliego se admite un peso o volumen aproximado, se deberá indicar qué presentación se oferta, al objeto de garantizar que se aproxima al valor indicado.**
- Registro sanitario que ampare su origen, elaboración, despiece, según el caso.
- Períodos de las fechas de caducidad o de consumo preferente según la naturaleza del artículo.

En el supuesto que el licitador actúe como almacenista o importador de un artículo ofertado, la ficha técnica será la propia del fabricante, elaborador, transformador o envasador del mismo.

5.- CONDICIONES DE EJECUCION DEL CONTRATO

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. Se deberá aportar en el sobre.

Además, la empresa adjudicataria deberá estar certificada según la norma ISO 9001:2015 o equivalente y deberá aportar justificante de la existencia de un seguro de responsabilidad civil por riesgos profesionales por importe igual o superior al importe del valor estimado del lote adjudicado, debiendo estar vigente durante el plazo de duración del mismo contrato.

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 José Germain.

Condiciones de Entrega del suministro:

Horario de entrega: Los artículos contemplados en el presente pliego deberán entregarse en el almacén – Pabellón Multiusos del Hospital Universitario José Germain DE LUNES A VIERNES EN DIAS LABORABLES en horario de 10:00 a 13:00 h

El adjudicatario entregará los bienes objeto del presente contrato en el almacén del Hospital en el plazo máximo de tres días, contados a partir de la fecha de notificación de la solicitud de entrega, salvo que se tratara de pedidos realizados con motivo de eventualidades o urgencias, cuyo plazo máximo de entrega será de 12 horas.

Las entregas se realizarán según las necesidades existentes en cada momento en el Hospital Universitario José Germain. Deberá existir obligatoriamente la posibilidad de entrega diaria (salvo festivos) para adaptarse a las necesidades del hospital.

Las entregas no llevarán asociados gastos de transporte alguno ni exigencia de pedido mínimo de entrega. La mercancía que a juicio del personal encargado de su recepción por



parte del Hospital Universitario José Germain no se encuentre en condiciones de ser recepcionada, será devuelta sin coste de ningún tipo para el hospital y sustituida de forma inmediata.

Las cantidades estimadas en cada uno de los lotes para el cálculo del precio del contrato son cantidades de consumo previstas conforme a consumos históricos. Se facturará únicamente lo realmente suministrado.

Los embalajes o paquetes de productos deberán cumplir las características que se detallan en este Pliego de Prescripciones Técnicas, así como la normativa vigente.

Las empresas adjudicatarias se comprometerán, cuando proceda, a respetar los posibles cambios que la evolución tecnológica así aconseje.

En caso de detectarse defectos en los productos suministrados, el adjudicatario sustituirá, a la mayor brevedad posible, dichos productos por otros de las mismas características y calidad adjudicada.

El adjudicatario está obligado a tener en todo momento a disposición del hospital toda la documentación relacionada con:

- Registros sanitarios
- Acreditaciones
- Ausencia de OGMS en los artículos suministrados
- Características de los alimentos (si corresponde)
- Vehículos de transporte y autorizaciones
- Condiciones de manipulación y transporte de los alimentos
- Condiciones de transporte de productos refrigerados
- Cualquier otro relacionado con la seguridad alimentaria de los productos suministrados.

Condiciones para el Transporte:

En todo momento los vehículos utilizados para el transporte deberán cumplir la legislación vigente que les sea de aplicación.

Los vehículos cumplirán los requisitos técnicos de **equipamiento** (cierre, superficies, dispositivos de protección, registros de temperatura, etc...), de **uso** (distribución de carga, régimen de incompatibilidades), de **mantenimiento** (limpieza y desinfección), y de **documentación** (tanto del vehículo como de la carga). No sobrepasándose las temperaturas establecidas para cada artículo.

El adjudicatario garantizará que los vehículos utilizados para el transporte de los productos sean los apropiados para su propósito y se mantengan en buenas condiciones de limpieza y desinfección, sin presentar ningún riesgo de alterar el producto.

No se dispondrán alimentos, ni sus embalajes directamente sobre el suelo de los vehículos de transporte y se utilizarán palets de plástico o similar, quedando prohibido el uso de palets de madera o cualquier tipo de separador de madera.

El transporte de productos que requieran vehículos refrigerados, deberán contar con



indicador de temperatura, de forma que se aseguren el mantenimiento de la temperatura en el interior del vehículo entre 1°C y 4°C bajo carga máxima, cumpliéndose en todo caso la temperatura recomendada por el fabricante. Deben de existir procedimientos que definan la forma de actuar en caso de avería que aseguren la seguridad y calidad del producto.

Las temperaturas serán las que marque en cada caso la legislación vigente para poder garantizar que en ningún momento la cadena de frío quede interrumpida.

6.-NORMATIVA

El adjudicatario deberá cumplir toda la normativa aplicable al ejercicio de la actividad de producción, envasado, etiquetado, almacenamiento, transporte y suministro de productos objeto de este pliego tanto desde el punto de vista higiénico-sanitario como desde el punto de vista de calidad comercial.

El adjudicatario asumirá la responsabilidad en caso de incumplimiento de la normativa objeto de contrato.

Leganés, a 29 de noviembre de 2021

Firmado digitalmente por: CARRASCOSA BERNALDEZ JOSE MANUEL

EL DIRECTOR GERENTE



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

ANEXO I

LOTE 1	PARTIDA	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
CONSERVAS, SEMICONSERVAS, MERMELADAS, ZUMOS, MIEL	1	ACEITUNA NEGRA LAMINADA	LATA 2,5 KG APROXIMADAMENTE	385	KG
	2	ALCAPARRAS EN CONSERVA, ENVASE 720GR	TARRO 720 GR APROXIMADAMENTE	7	UN
	3	ATUN EN ACEITE VEGETAL	LATA 1 KG APROXIMADAMENTE	535	KG
	4	ATUN EN ESCABECHE	LATA 1,8 KG APROXIMADAMENTE	100	KG
	5	BROTOS SOJA CONSERVA	BOTE 0,5 KG APROXIMADAMENTE	75	UN
	6	DULCE MEMBRILLO PORCIONES (caja 8 porciones)	CAJA 8 PORCIONES APROXIMADAMENTE	359	UN
	7	ESPARRAGO BLANCO	LATA 1 KG APROXIMADAMENTE	24	KG
	8	MACEDONIA DE FRUTAS	LATA 3 KG APROXIMADAMENTE	642	KG
	9	MAIZ DULCE EN GRANO	LATA 1,8 KG APROXIMADAMENTE	289	KG
	10	MELOCOTON EN ALMIBAR	LATA 3 KG APROXIMADAMENTE	1.123	KG
	11	MERMELADA FRUTAS C/AZUCAR 25GR	MONODOSIS 25 GR APROXIMADAMENTE	10.914	UN
	12	MIEL BOTE	BOTE 1 KG APROXIMADAMENTE	4	KG
	13	PEPINILLOS EN VINAGRE BOTE	BOTE 2,5 KG APROXIMADAMENTE	267	KG
	14	PIMIENTO MORRON ENTERO EXTRA	LATA 2,5 KG APROXIMADAMENTE	963	KG
	15	PIMIENTO PIQUILLO ENTERO	LATA 3 KG APROXIMADAMENTE	321	KG
	16	PIÑA EN SU JUGO	LATA 3 KG APROXIMADAMENTE	856	KG
	17	POSTRE GELIFICADO S/AZUCAR	TARRINA 100 GR APROXIMADAMENTE	3.210	UN
	18	PURE MANZANA SIN AZUCAR TARRINA 100GR	TARRINA 100 GR APROXIMADAMENTE	1.656	UN
	19	REMOLACHA RALLADA TARRO	TARRO 1 KG APROXIMADAMENTE	64	KG
	20	TOFU FRESCO 295GR	ENVASE 295 GR APROXIMADAMENTE	171	UN
	21	TOMATE NATURAL ENTERO PELADO	LATA 5 KG APROXIMADAMENTE	3.477	KG
LOTE 2	PARTIDA	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
PASTAS Y HARINAS	1	HARINA DE MAIZ PAQUETE	PAQUETE 2KG APROXIMADAMENTE	140	UN
	2	HARINA TRIGO	PAQUETE DE 1 KG APROXIMADAMENTE	345	KG
	3	PASTA LASAÑA	PAQUETE DE 4 KG APROXIMADAMENTE	147	KG
	4	PASTA CARACOLAS SIN GLUTEN 500 GR	PAQUETE 500 GR APROXIMADAMENTE	23	UN
	5	PASTA ESPIRALES	BOLSA 5 KG APROXIMADAMENTE	287	KG
	6	PASTA ESPIRALES SIN GLUTEN 500GR	PAQUETE 500 GR APROXIMADAMENTE	23	UN
	7	PASTA LAZOS CON VEGETALES	BOLSA 5 KG APROXIMADAMENTE	69	KG
	8	PASTA FIDEO GRUESO FIDEUA	BOLSA 5 KG APROXIMADAMENTE	287	KG
	9	PASTA FIDEOS FINOS BOLSA	BOLSA 5 KG APROXIMADAMENTE	172	KG
	10	PASTA FIDEOS SIN GLUTEN 500GR	PAQUETE 500 GR APROXIMADAMENTE	34	UN
	11	PASTA MACARRONES SIN GLUTEN 500GR	PAQUETE 500 GR APROXIMADAMENTE	34	UN
	12	PASTA MACARRONES/PLUMA	BOLSA 5 KG APROXIMADAMENTE	287	KG
	13	PASTA SOPA ESTRELLAS	BOLSA 5 KG APROXIMADAMENTE	86	KG
	14	PASTA SOPA LLUVIA	BOLSA 5 KG APROXIMADAMENTE	86	KG
	15	PASTA TIBURONES	BOLSA 5 KG APROXIMADAMENTE	287	KG

LOTE 3	PARTIDA	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
CAFÉS, AZÚCARES, EDULCORANTES, CACAOS, CHOCOLATES E INFUSIONES	1	AZUCAR BLANQUILLA	PAQUETE 1 KG APROXIMADAMENTE	36	KG
	2	AZUCAR BLANQUILLA SOBRE 7-8GR	SOBRE DE 7-8 GR APROXIMADAMENTE	20.900	UN
	3	CAFE DESCAFEINADO MEZCLA MOLIDO	PAQUETE 1 KG APROXIMADAMENTE	10	KG
	4	CAFE MEZCLA MOLIDO	PAQUETE 1 KG APROXIMADAMENTE	5	KG
	5	CAFE SOLUBLE DESCAFEINADO SOBRE 2GR	SOBRE 2 GR APROXIMADAMENTE	1.000	UN
	6	CAFE SOLUBLE NATURAL SOBRE 2GR	SOBRE 2 GR APROXIMADAMENTE	500	UN
	7	CHOCOLATE A LA TAZA EN POLVO S/AZUCAR	PAQUETE DE 1 KG APROXIMADAMENTE	300	KG
	8	EDULCORANTE ARTIFICIAL GRANULADO SOBRE 1G	SOBRE DE 1 GR APROXIMADAMENTE	30.000	UN
	9	EDULCORANTE DIETETICO LIQUIDO 250 ML	BOTE 250 ML APROXIMADAMENTE	270	UN
	10	PREPARADO DE CACAO AZUCARADO 425 GR	BOTE 425 GR APROXIMADAMENTE	60	UN
	11	PREPARADO DE CACAO AZUCARADO SOBRE 15GR	SOBRE 15 GR APROXIMADAMENTE	12.500	UN
	12	INFUSION MANZANILLA SOBRES	SOBRE 2 GR APROXIMADAMENTE	8.000	UN
	13	INFUSION TE SOBRES	SOBRE 2 GR APROXIMADAMENTE	1.200	UN
	14	INFUSION TILA SOBRES	SOBRE 2 GR APROXIMADAMENTE	1.200	UN

