



## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE ACEITES, VINAGRE Y PRODUCTOS CON ACEITE DE OLIVA EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO LA PAZ



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **092638600036819438400**

## 1 OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene como objeto el suministro de aceites, vinagre y productos con aceite de oliva a las dos cocinas del Hospital del Universitario La Paz.

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 describen las cantidades y características de los artículos que son objeto de suministro en el presente contrato. El licitador ofertará obligatoriamente a la totalidad de artículos que forman el lote:

LOTE 1	ARTÍCULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
ACEITES Y VINAGRE	ACEITE DE GIRASOL	GARRAFA 10 LITROS APROXIMADAMENTE	54.200	LITRO
	ACEITE DE OLIVA 1º INTENSO	GARRAFA 5 LITROS APROXIMADAMENTE	2.500	LITRO
	ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	MONODOSIS, EN ENVASE RÍGIDO DE 10 ML. APROXIMADAMENTE	325.000	UNIDAD
	VINAGRE DE JEREZ	MONODOSIS, EN ENVASE RÍGIDO DE 5 ML. APROXIMADAMENTE	216.700	UNIDAD

LOTE 2	ARTÍCULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
PRODUCTOS CON ACEITE DE OLIVA	GAZPACHO	ENVASE 1 LITRO APROXIMADAMENTE	4.350	LITRO
	SALMOREJO	ENVASE 1 LITRO APROXIMADAMENTE	2.750	LITRO

## 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 por parte del licitador la presentación de las fichas técnicas de todos los artículos de cada lote al que presente oferta

### **Definiciones y requisitos LOTE 1:**

#### **ACEITE**

- **Aceite de oliva virgen extra:** aceite obtenido del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos en condiciones, especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del aceite, que no haya tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado, ni lleve mezcla de ningún aceite o aceites de otra naturaleza u obtenidos de distinta forma. A efectos del presente pliego, la acidez máxima (ácido oleico) será de 0,80 y el color será el característico de este aceite. Será el clasificado como aceite de oliva virgen extra por la normativa vigente.
- **Aceite de oliva:** se considerará aceite de oliva el que contiene exclusivamente aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes. Se excluyen los aceites obtenidos por disolventes o por procedimientos de re-esterificación y de toda mezcla de aceites de otra naturaleza. A efectos del presente pliego, la acidez (ácido oleico) será de 1 grado, clasificación Intenso, y color amarillo claro característico de este aceite.
- **Aceite de girasol:** es el procedente de las semillas de girasol cultivado. El destinado a la alimentación deberá ser sometido a una refinación completa, y reunirá las características alimentarias de su uso. A efectos del presente pliego, la acidez máxima (ácido oleico) será de 0,20 y con color amarillo pálido.

#### **VINAGRE**

- **Vinagre de Jerez:** es el vinagre amparado por la Denominación de Origen Protegida Vinagre de Jerez y sometido a un tiempo de envejecimiento mínimo de seis meses.

### **Definiciones y requisitos LOTE 2:**

#### **PRODUCTOS CON ACEITE DE OLIVA**

- **Gazpacho:** bebida típica de Andalucía 100% natural elaborada principalmente a partir de tomate fresco, agua, hortalizas frescas, aceite, vinagre, ajo y sal. A efectos del presente pliego, el gazpacho será fresco y sin pasteurizar o ligeramente



pasteurizado, el contenido de hortalizas será aproximadamente de un mínimo de un 80%, el aceite será aceite de oliva virgen extra y será un artículo que requiera obligatoriamente frío para su conservación.

- **Salmorejo:** Crema fría típica de Córdoba 100% natural elaborada principalmente a partir de tomate fresco, hortalizas frescas, aceite, pan, vinagre, ajo y sal. A efectos del presente pliego, el salmorejo será fresco y sin pasteurizar o ligeramente pasteurizado, el aceite será aceite de oliva virgen extra y será un artículo que requiera obligatoriamente frío para su conservación.

### **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, en caso de ser adjudicatario, está obligado a mantener ambos durante la vigencia del contrato.

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 de forma inmediata del Hospital



Universitario La Paz 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.

#### **4. ENVASADO Y EMBALAJE**

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

Los envases y embalajes que vayan a contener los productos se ajustarán a las disposiciones vigentes.

Los formatos monodosis de aceite de oliva virgen extra y vinagre de Jerez serán obligatoriamente en envase de plástico rígido.

Asimismo en 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 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.

## 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. El transporte de productos refrigerados debe realizarse en vehículos refrigerados con indicador de temperatura, de forma que se asegure con carácter general el mantenimiento de la temperatura y cumpliéndose en todo caso la temperatura de mantenimiento en frío indicada por el fabricante para los productos refrigerados objeto del contrato. Los vehículos utilizados para el transporte de los artículos del lote 2 deberán contar obligatoriamente con ATP vigente.

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) que ampare el transporte. No se sobrepasarán las temperaturas establecidas para los productos a transportar. No podrán





utilizarse vehículos que no estén perfectamente limpios y desinfectados.

Deben existir procedimientos que definan la forma de actuar en caso de avería y alteraciones del servicio del adjudicatario al hospital, 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.

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 como forma de contacto o para resolver cualquier duda, así como un interlocutor con el Hospital Universitario La Paz. Deberá contar obligatoriamente durante la vigencia del contrato con sistema de faxes para la recepción de pedidos, que se realizarán salvo indicación en contra por parte del hospital, por este medio.

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.

En caso de cualquier incumplimiento por el adjudicatario de los plazos de entrega o sustitución de cualquier artículo, sus calidades o características establecidos en el presente pliego de prescripciones, el Hospital Universitario La Paz queda habilitado para realizar la compra de estos artículos a otro proveedor seleccionado por el propio Hospital, siendo por cuenta del adjudicatario todos los gastos que por ello se ocasionen.

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

Las temperaturas de conservación de los artículos en el momento de la recepción en las cocinas del Hospital Universitario La Paz serán las definidas por el fabricante o, en su defecto, por el Manual de APPCC de las cocinas del Hospital Universitario La Paz, que en el caso de los artículos incluidos en el lote 2 será la siguiente:

**Gazpacho y salmorejo:  $\leq 4^{\circ}\text{C}$**

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. PRESENTACIÓN DE LOS PRODUCTOS**

Todos los artículos descritos en el presente pliego deberán suministrarse según las necesidades del Hospital Universitario La Paz con las presentaciones solicitadas, estando todo ello incluido en el precio del producto.

## **9. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA Y PRESENTACIÓN DE MUESTRAS**

Los licitadores deberán presentar obligatoriamente como documentación técnica las fichas técnicas de todos los artículos que forman el lote al que oferte el licitador. Sólo podrán presentar una única ficha técnica para cada uno de los artículos que forman el lote.

A efectos de valoración de la oferta, el licitador está obligado también a la presentación de muestras de la totalidad de artículos del lote para su valoración.

El Servicio de Hostelería, una vez finalizado el periodo de presentación de ofertas, 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:





- no presentar las fichas técnicas de la totalidad de los artículos que forman el lote,
- no presentar las muestras de la totalidad de los artículos que forman el lote,
- la falta de correspondencia entre las muestras y las fichas técnicas presentadas de los artículos.

Se presentará como muestra un envase de cada artículo incluido en el lote, excepto de los formatos monodosis de los que se presentarán 10 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 técnicas entregadas.

El adjudicatario no podrá modificar las características de ninguno de los productos adjudicados sin autorización expresa.

Madrid, a 27 de junio de 2022

El jefe de servicio de Hostelería.

