

**EXPEDIENTE: 2022400028**

## OBJETO DEL CONTRATO

El presente contrato tiene por objeto el suministro de CAFÉ Y LECHE ULTRA CONGELADOS necesario para la elaboración de cafés y leche para desayunos y meriendas de los pacientes, en las máquinas de dispensación automáticas CAFITESSE, en el Servicio de HOSTELERÍA,

LOTE	Nº ORDEN	ARTÍCULO
1		<b>CAFÉ Y LECHE ULTRA CONGELADOS PARA MAQUINA CAFITESSE</b>
	1	EXTRACTO DE CAFÉ
	2	EXTRACTO DE CAFÉ DESCAFEINADO
	3	EXTRACTO DE LECHE ESTERILIZADA PARCIALMENTE DESNATADA

Características técnicas de los productos específicos para las máquinas de café:

### 1. Extracto de café

Extracto de café líquido ultra congelado (materia seca de café mínimo 27,5 %)

Libre de alérgenos.

Envase adaptado para maquina Cafitesse. Fondo x Frente x Alto (95x125x232) en mm.

### 2. Extracto café descafeinado

Extracto de café descafeinado líquido ultra congelado (materia seca de café mínimo 27,5 %)

Libre de alérgenos.

Envase adaptado para maquina Cafitesse. Fondo x Frente x Alto (95x125x232) en mm.

### 3. Leche esterilizada parcialmente desnatada

Leche condensada parcialmente desnatada ultra congelada (materia láctea seca sin grasa 25,2%)

Alérgenos leche y derivados (lactosa)

Envase adaptado para maquina Cafitesse. Fondo x Frente x Alto (95x125x232) en mm.

## ENVASADO Y ETIQUETADO

Los materiales de envases y embalajes se ajustaran a las normativas reguladoras que le sean de aplicación, debiendo ser aptos para regeneración y uso alimentario.

El etiquetado deberá cumplir la normativa general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, y constara obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

- Denominación del producto.
- Lista de ingredientes (COMPOSICION CUANTITATIVA)
- Alérgenos alimentarios
- Composición nutricional.
- Contenido neto.
- Instrucciones de conservación
- Fecha de consumo preferente
- Número de lote
- Razón social y/o registro sanitario

## TRANSPORTE

Los artículos contemplados en el pliego, deberán entregarse en el almacén de la cocina del Hospital Universitario Ramón y Cajal en horario de 8:00 a 13:00, 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 de transporte.

La temperatura de los productos congelados deberá ser estable y mantenerse en todas las partes del producto a -18°C o menos, salvo fluctuaciones en su descarga de +3°C durante el tiempo que dure esta.

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 sobre pasándose 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.

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

## REQUISITOS GENERALES A CUMPLIR PARA LAS EMPRESAS

- **Calidad:** los licitadores deberán tener en vigor Certificación ISO 9001:2015.
- **Seguridad:** las empresas no comercializarán alimentos que no sean seguros.
- **Responsabilidad:** las empresas asumirán la responsabilidad de que los alimentos que produzcan, transporten, almacenen o vendan sean seguros.
- **Trazabilidad:** las empresas deben ser capaces de identificar rápidamente a sus proveedores o clientes.
- **Transparencia:** las empresas informarán inmediatamente a las autoridades competentes si tienen razones para pensar que los alimentos que están bajo su responsabilidad no son seguros.
- **Emergencia:** las empresas retirarán inmediatamente del mercado un alimento si tienen razones para creer que no son seguros.
- **Prevención:** cada empresa debe conocer los riesgos que pueden aparecer en su proceso de elaboración y los someterá a control.
- **Cooperación:** las empresas cooperarán con las autoridades competentes en las acciones emprendidas para reducir los riesgos.

## 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.

Además, la empresa adjudicataria deberá estar certificada según la norma ISO 9001:2015 o equivalente.

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 Ramón y Cajal.



Las entregas del material adjudicado se realizarán según las necesidades existentes en cada momento en el Hospital Universitario Ramón y Cajal, con el fin de mantener un flujo de actividad, por lo que serán fijadas una vez formalizado el contrato, pudiendo ser alteradas si el funcionamiento normal de la actividad hospitalaria así lo exigiese. Deberá existir obligatoriamente la posibilidad de entrega diaria (salvo festivos) para adaptarse a las necesidades del hospital.

El adjudicatario entregará los bienes objeto del presente contrato en el almacén de la cocina 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.

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 Ramón y Cajal no se encuentre en condiciones de ser recepcionada, será devuelta sin coste de ningún tipo para el hospital y sustituida en el mismo día.

Las cantidades indicadas de artículos 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.

El transporte se efectuará en vehículos habilitados para el transporte de alimentos. El adjudicatario está obligado a cumplir las condiciones de transporte que les sean de aplicación. No se dispondrán alimentos ni sus embalajes directamente sobre el suelo de los vehículos de transporte y utilizará palés de plástico o similar, quedando prohibido expresamente el uso de palés de madera o cualquier tipo de separador de madera.

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 firmas 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, y dentro del mismo día, dichos productos por otros de las mismas características y calidad adjudicada.

Cuando en la recepción de la mercancía, se observen incidencias sobre las prescripciones técnicas y que superen el 5% o más de la recepción, el Hospital Universitario Ramón y Cajal, procederá a retener la entrega y no abonar la misma, siendo obligatorio por parte del adjudicatario reponer antes de las ocho horas del día siguiente, (incluidos sábados, domingos y festivos) la entrega sin incidencias.

Igualmente, al observar incidencias en más de tres ocasiones, el Hospital Universitario Ramón y Cajal revisará el conjunto de la adjudicación, para su posible rescisión.


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.

	<b>Hospital Universitario Ramón y Cajal</b> SERVICIO DE SUMINISTROS <b>SUMC</b>	ESPECIFICACIONES ECONOMICAS	<b>ANEXO 24</b>
---	---	-----------------------------	-----------------

El Hospital General Universitario Ramón y Cajal queda habilitado para realizar auditorías de las instalaciones del adjudicatario con el objeto de auditar sus instalaciones y procedimientos de trabajo. En caso de que se detecten anomalías en sus instalaciones o procedimientos, el adjudicatario se obliga a subsanarlas de forma inmediata.

Firmado por JAVIER HERNANDEZ ELIA  
 - 50430609G el día 30/03/2022 con  
 un certificado emitido por AC  
 CAMERFIRMA FOR NATURAL PERSONS -  
 2016

 <b>Hospital Universitario Ramón y Cajal</b> SERVICIO DE SUMINISTROS <b>SUMC</b>	<b>ANEXO AL PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	<b>ANEXO 25</b>
---	---	-----------------

**P.A. 2022400028**

LOTE	N.O.	ARTICULO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD ESTIMADA (12 meses)	PRECIO UNIDAD MEDIDA (IVA no incluido)	BASE IMPONIBLE	TIPO IVA	TOTAL IVA	IMPORTE TOTAL ESTIMADO (IVA incluido)
1	1	EXTRACTO DE CAFÉ	PACK 2 BOX	100	38,180	3.818,00	10	381,80	4.199,80
1	2	EXTRACTO DE CAFÉ DESCAFEINADO	PACK 2 BOX	600	38,181	22.908,60	10	2.290,86	25.199,46
1	3	EXTRACTO DE LECHE ESTERILIZADA PARCIALMENTE DESNATADA	PACK 2 BOX	4.000	11,818	47.272,00	10	4.727,20	51.999,20

<b>IMPORTE TOTAL:</b>	<b>73.998,60</b>		<b>7.399,86</b>	<b>81.398,46</b>
-----------------------	------------------	--	-----------------	------------------