



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS CONGELADOS EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO LA PAZ



1 OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene como objeto el suministro de productos congelados 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

El licitador ofertará obligatoriamente a la totalidad de artículos que forman el lote.

A continuación se describen las cantidades y características de los artículos que son objeto de suministro en el presente contrato:

LOTE 1: ALIMENTOS PRECOCINADOS CONGELADOS, PREPARADOS CONGELADOS Y HELADOS.

LOTE 1	ARTÍCULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
ALIMENTOS PRECOCINADOS CONGELADOS, PREPARADOS CONGELADOS Y HELADOS	CALAMARES REBOZADOS	UNIDADES DE 10 - 30g APROX.	2.400	KG
	CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN	-	2.400	KG
	EMPANADILLAS DE ATÚN	-	81.250	UD
	ENSALADA ARROZ 5 DELICIAS	-	2.200	KG
	ENSALADA DE PASTA	-	700	KG
	ENSALADILLA RUSA	-	2.500	KG
	NUGGETS DE POLLO	UNIDADES DE 20-25 g. APROX	350	KG
	HELADO DE AGUA SABOR NARANJA Y LIMÓN	FORMATO INDIVIDUAL	10.850	UD
	VARITAS DE MERLUZA	UNIDAD 30g APROX.	450	KG

LOTE 2: VERDURAS, HORTALIZAS Y HONGOS CONGELADOS

LOTE 2	ARTÍCULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
VERDURAS, HORTALIZAS Y HONGOS CONGELADOS	ALCACHOFAS	TROCEADA	3.500	KG
	BROCOLI	TROCEADO	13.000	KG
	CEBOLLA	BROUNOISE	27.100	KG
	CHAMPIÑÓN	LAMINADO	6.500	KG
	COLIFLOR	TROCEADA	3.000	KG
	GUISANTES	-	1.100	KG
	JUDIA VERDE PLANA	CORTADA	13.550	KG
	MENESTRA DE VERDURAS IMPERIAL CON JUDÍA PLANA	-	14.100	KG
	PIMIENTOS VERDES	EN DADOS 10X10 APROX.	4.700	KG
	PUERROS	RODAJAS	16.250	KG
	VERDURAS CON QUINOA	-	7.050	KG
	ZANAHORIA	EN DADOS	21.900	KG



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.

LOTE 1: alimentos precocinados congelados, preparados congelados y helados

Se incluyen en este lote alimentos que han sufrido algún tratamiento en su preparación y, según casos, permitirá su consumo bien de forma directa tras la descongelación o bien tras un tratamiento culinario previo al consumo. Todos los artículos serán congelados y en los formatos indicados en la tabla.

Figura incluido en el presente lote el helado, definido de forma genérica como preparaciones alimenticias que han sido llevadas al estado sólido, semisólido o pastoso, por una congelación simultánea o posterior a la mezcla de las materias primas utilizadas y que han de mantener el grado de plasticidad y congelación suficiente, hasta el momento de su puesta a disposición para el consumo. A efectos del presente pliego, el helado será de agua de sabores naranja y limón, deberá contener como mínimo un 10% de zumo de naranja o limón, y no contendrán leche.

La ensalada de arroz de 5 delicias tendrá obligatoriamente entre sus ingredientes fiambre de magro de cerdo y gamba pelada.

LOTE 2: verduras, hortalizas y hongos congelados

Todos los artículos serán congelados. En aquellos clasificados por categoría, ésta será de la calidad superior existente (extra o primera) según las normas de comercialización de cada uno de ellos. Todos los artículos serán congelados y en los formatos indicados en la tabla.

La menestra de verduras tendrá obligatoriamente entre sus ingredientes espárrago y la judía será plana.

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 de su 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. Su sistema de gestión de calidad estará relacionado con el objeto 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 de forma inmediata en conocimiento 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.

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.

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 que requieran frío para su conservación debe realizarse en vehículos refrigerados con indicador de temperatura, de forma que se asegure con en todo momento 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 artículos refrigerados 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. Las entregas se realizarán, por ello, conforme a los pedidos realizados en cada momento por el hospital en función de su actividad.

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 sus características establecidos en el presente pliego de prescripciones técnicas, 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, que en el caso de quesos es la siguiente:

Productos congelados (lotes 1 y 2): $\leq -18^{\circ}\text{C}$

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.

Los albaranes de entrega del adjudicatario en las cocinas del hospital indicarán obligatoriamente los lotes que figuran en los envases de los productos entregados. Deberán coincidir, por ello, los números de lote de los artículos entregados y los indicados en los albaranes.

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

Documentación técnica

Los licitadores deberán presentar obligatoriamente como documentación técnica en el sobre de oferta correspondiente las fichas técnicas de los artículos ofertados. Sólo podrán presentar una única ficha técnica para cada uno de los artículos que forman el lote. Es obligatoria la presentación de las fichas técnicas de todos los artículos que forman el lote.

Muestras

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 entregar las muestras, siendo causa de exclusión la falta de cumplimiento de esta obligación.

Será también causa de exclusión:

- no cumplir lo indicado en PPT para los artículos.
- no presentar ninguna de las muestras de los artículos que forman el lote.
- la falta de correspondencia entre las muestras y las fichas técnicas presentadas de los artículos.

Se presentarán como muestras:



- **LOTE 1:** El formato comercial de venta ofertado. En el caso de formatos ofertados inferiores a 1 Kg, se entregará el número necesario de éstos hasta alcanzar un peso mínimo de 1 kg. En el caso del helado de agua, se entregarán 5 unidades sabor naranja y 5 unidades sabor limón.
- **LOTE 2:** El formato comercial de venta ofertado. En el caso de formatos ofertados inferiores a 1 Kg., se entregará el número necesario de éstos hasta alcanzar un peso mínimo de 1 Kg.

En cualquier caso, las muestras vendrán identificadas de forma que pueda verificarse claramente la correspondencia entre el producto y su ficha técnica.

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 10 de agosto de 2022

El jefe de servicio de Hostelería.

