



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA  
CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE CONSERVAS, PURÉS  
DESHIDRATADOS, ESPECIAS, CONDIMENTOS, SALSAS Y VARIOS  
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: **1036927129198117057384**

## **1. OBJETO DEL CONTRATO**

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene como objeto el suministro de conservas, purés deshidratados, especias, condimentos, salsas y varios 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	ARTÍCULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
<b>CONSERVAS Y PURÉS DESHIDRATADOS</b>	ACEITUNAS NEGRAS SIN HUESO	ENVASE DE 5 A 8 KG APROXIMADAMENTE	350	KG
	ACEITUNAS SEVILLANAS	ENVASE DE 3 A 5 KG APROXIMADAMENTE	1.100	KG
	ATÚN EN ACEITE DE GIRASOL	ENVASE DE 1 KG APROXIMADAMENTE	1.200	KG
	BROTES DE SOJA VERDE	ENVASE DE 3 KG APROXIMADAMENTE	1.550	KG
	ESPARRAGOS BLANCOS, CATEGORÍA PRIMERA, CALIBRE GRUESO (11-14 MM)	LATA DE 1 KG APROXIMADAMENTE	550	KG
	MAIZ DULCE	LATA DE 3 KG APROXIMADAMENTE	1.650	KG
	MELOCOTON EN ALMIBAR. CATEGORÍA PRIMERA	ENVASE DE 3 KG APROXIMADAMENTE	13.000	KG
	MERMELADA EN TARRINA UNIDOSIS	EN TARRINA UNIDOSIS DE 15 A 20 G APROXIMADAMENTE	325.000	TARRINA UNIDOSIS
	PERA SIN AZUCAR	ENVASE DE 3 KG APROXIMADAMENTE	13.000	KG
	PIMIENTO ROJO MORRON ENTERO. CATEGORÍA SEGUNDA	LATA DE 3 KG APROXIMADAMENTE	3.600	KG
	PURE DE PATATAS	ENVASE DE 25 KG APROXIMADAMENTE	1.650	KG
	TOMATE NATURAL ENTERO PELADO. CATEGORÍA PRIMERA	ENVASE DE 3 KG APROXIMADAMENTE	24.500	KG
	TOMATE NATURAL EN TARRINA UNIDOSIS	EN TARRINA UNIDOSIS DE 15G APROXIMADAMENTE	87.000	TARRINA UNIDOSIS
	ZANAHORIA RALLADA.	ENVASE DE 3 KG APROXIMADAMENTE	1.600	KG



LOTE 2	ARTÍCULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
<b>ESPECIAS, CONDIMENTOS, SALSAS Y VARIOS</b>	AJO	DESHIDRATADO Y LAMINADO EN ESCAMAS, BOLSA DE 1 Kg APROXIMADAMENTE	550	KG
	AZUCAR EN SOBRE	SOBRE MONODOSIS 7 g. APROXIMADAMENTE	888.500	UNIDAD
	KETCHUP EN SOBRE	SOBRE MONODOSIS DE 12 g. APROXIMADAMENTE	65.000	UNIDAD
	CÚRCUMA	MOLIDA, EN ENVASE DE 1 Kg APROXIMADAMENTE	45	KG
	MAYONESA	ENVASE DE 4 LITROS APROXIMADAMENTE	780	LITRO
	MAYONESA EN SOBRE	SOBRE MONODOSIS DE 12 ml APROXIMADAMENTE	19.500	UNIDAD
	MOSTAZA EN SOBRE	SOBRE MONODOSIS DE 5 g APROXIMADAMENTE	9.800	UNIDAD
	OREGANO	EN HOJA, EN ENVASE DE 1 Kg APROXIMADAMENTE	25	KG
	PEREJIL	EN HOJA, EN ENVASE DE 1 Kg APROXIMADAMENTE	30	KG
	PIMENTON DULCE	ENVASE 1 Kg APROXIMADAMENTE	50	KG
	SAL FINA	ENVASE DE 1 Kg APROXIMADAMENTE	2.200	KG
	SAL FINA EN SOBRE	SOBRE MONODOSIS DE 1 g. APROXIMADAMENTE	314.200	UNIDAD
	SALSA DE SOJA	ENVASE DE 1 LITRO APROXIMADAMENTE	470	LITRO
	TOMILLO	EN HOJA, EN ENVASE DE 350 g APROXIMADAMENTE	20	KG
	VINAGRE DE VINO	ENVASE DE 5 LITROS APROXIMADAMENTE	1.750	LITRO
	VINAGRE DE VINO MONODOSIS	SOBRE MONODOSIS BLANDO Y FLEXIBLE DE 10 ML APROXIMADAMENTE	6.500	UNIDAD
	ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA MONODOSIS	SOBRE MONODOSIS BLANDO Y FLEXIBLE DE 10 ML APROXIMADAMENTE	9.750	UNIDAD
	QUESO EN PORCIONES	CAJA DE 16 PORCIONES	750	CAJA
	DULCE DE MEMBRILLO EN PORCIONES	CAJA DE 8 PORCIONES	1.100	CAJA
	MARGARINA VEGETAL	ENVASE DE 1 KG APROXIMADAMENTE	650	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.



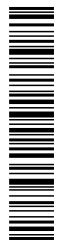
## **LOTE 1: CONSERVAS Y PURÉS DESHIDRATADOS**

### CONSERVAS:

Son alimentos elaborados a base de productos de origen vegetal (las frutas, los cereales, las hortalizas, las legumbres, los tubérculos y los hongos comestibles, enteros o partidos) con o sin adición de otras sustancias alimenticias y alimentarias permitidas, sometidos a tratamientos autorizados que garanticen su conservación y contenidos en envases apropiados.

### **Factores generales de calidad de las conservas:**

- **Defectos:**
  - Defecto tolerable: todo aquel que no afecte gravemente al aspecto o comestibilidad del producto, admitiéndose en las proporciones que fijan los límites y tolerancias establecidos en las normas de calidad específicas. Su determinación se hará, de no existir indicación en contra, en porcentaje de unidades de masa que contengan dicho defecto en relación con el peso escurrido, o al contenido neto en caso de no existir líquido de gobierno.
  - Defecto excluyente: El que afecta gravemente al producto haciéndolo impropio para el consumo (para dichos defectos no habrá tolerancia).
- **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 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.

#### **Artículos incluidos en el lote:**

- **Aceituna negra:** aceituna de mesa sin hueso, color característico de su tipo. En conserva.
- **Aceituna sevillana:** aceituna manzanilla lisa cocida con hueso, de mesa. En conserva.
- **Brotes de soja verde:** 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. En conserva.

- **Espárragos blancos:** 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). En conserva.
- **Maíz dulce:** granos de maíz dulce con agua, azúcar y sal. En conserva.
- **Melocotón en almíbar:** mitades de melocotón en almíbar. Categoría primera. En conserva
- **Mermelada en tarrina 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.
- **Pera sin azúcar:** compuesto principalmente por peras en mitades en su adecuado estado de madurez, peladas, partidas en mitades, descorazonadas, seleccionadas, sin azúcar añadido, y agua. En conserva.
- **Pimiento morrón entero:** 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. Categoría segunda. En conserva.
- **Tomate natural entero:** conserva de tomate natural entero pelado, categoría primera.
- **Tomate natural en tarrina unidosis:** tomate natural para untar en formato de tarrina unidosis.
- **Zanahoria rallada:** conserva de zanahoria, presentación rallada.
- **Atún en aceite:** fragmentos de carne que conserven la estructura muscular inicial y de tamaño heterogéneo (migas), en aceite de girasol. No se admitirá la mezcla de especies de pescado diferentes en un mismo envase. En conserva.

#### PURÉS DESHIDRATADOS:

##### **Artículos incluidos en el lote:**

- **Puré de patatas:** es el producto en copos para la elaboración de puré, obtenido a partir de la patata seleccionada, cortada, pelada y deshidratada, que se reconstituye con agua o con leche y con calentamiento previo, de acuerdo con las instrucciones de uso o utilización.





## **LOTE 2. ESPECIAS, CONDIMENTOS, SALSAS Y VARIOS.**

### **SALSAS:**

**Salsa:** es la composición o mezcla de varias sustancias comestibles utilizable para acompañar la comida o los preparados alimenticios. Entre los distintos tipos de salsas están:

- **Ketchup:** es la salsa de tomate sazonada básicamente con sal, vinagre, azúcares, especias y otros ingredientes autorizados. El sabor, olor, aspecto y textura serán los característicos de esta salsa.
- **Mayonesa:** emulsión espesa formada básicamente por aceite vegetal alimenticio, huevos o yemas de huevo, y vinagre o zumo de limón. A efectos del presente pliego, la mayonesa será de aceite de girasol y no contendrá soja.
- **Salsa de soja:** a efectos del presente pliego, la salsa de soja será del tipo elaborado con agua, soja, trigo y sal, mediante un proceso de elaboración natural por fermentación y pasteurizado.
- **Mostaza:** salsa preparada a partir de semillas de mostaza, vinagre, especias y otros ingredientes autorizados.

### **ESPECIAS Y CONDIMENTOS:**

Las especias y condimentos del presente pliego tendrán control avalado de materias extrañas y estudio de residuos de plaguicidas según normativa vigente.

Definiciones y requisitos de especias, condimentos y otros:

- **Ajo:** bulbos sanos y limpios del *Allium Sativum*, deshidratados y laminados en escamas.
- **Pimentón:** producto seco obtenido de la molienda de los frutos maduros, sanos y limpios del pimiento *Capsicum Annum* o parte de los mismos. Se podrán distinguir los tipos: dulce, agri dulce y picante.
- **Orégano:** hojas y sumidades floridas, sanas, limpias y desecadas del *Origanum Vulgare*.
- **Perejil:** plantas sanas y limpias, frescas, desecadas y deshidratadas *Petroselinum Sativum*.
- **Cúrcuma:** rizoma sano y desecado, molido.
- **Tomillo:** planta y sumidades floridas, sanas, limpias y secas del *Thymus Vulgaris*.
- **Sal fina o de mesa:** producto constituido fundamentalmente por cloruro sódico en condiciones que le hacen apto para usos alimenticios. Será de granulometría fina.





- **Vinagre de vino:** es el producto obtenido exclusivamente por fermentación acética del vino. Los envases monodosis del vinagre de vino serán obligatoriamente en bolsa de plástico blando y flexible, no aceptándose otro tipo de presentación.
- **Aceite de oliva virgen extra:** obtenido de la aceituna únicamente mediante procedimientos mecánicos o por otros medios físicos en condiciones, especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del aceite y que no haya tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado. Los envases monodosis del aceite de oliva virgen extra serán obligatoriamente en bolsa de plástico blando y flexible, no aceptándose otro tipo de presentación.

**VARIOS:**

Definiciones y requisitos de los productos varios incluidos en el lote:

- **Queso en porciones:** queso fundido en porciones individuales triangulares, envase de mínimo 16 porciones individuales.
- **Dulce de membrillo en porciones:** dulce de membrillo en porciones individuales triangulares, envase de mínimo 8 porciones.
- **Margarina vegetal:** margarina con componentes grasos mezcla de aceites y grasas comestibles 100% de origen vegetal.

**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 orgánoléptica 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 regirá 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. 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 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:** Un único envase de cada uno de los artículos que conforman el lote correspondiente, salvo de las tarrinas de mermelada y tomate de las que se presentarán 5 unidades.
- **LOTE 2:** Se presentará como muestra un único envase de cada artículo, a excepción de los envases monodosis de los que se presentarán 10 unidades por artículo.

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 3 de noviembre de 2022

El jefe de servicio de Hostelería.

