

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EN EL CONTRATO DE SUMINISTRO DE VÍVERES NO PERECEDEROS CON DESTINO AL HOSPITAL UNIVERSITARIO PRÍNCIPE DE ASTURIAS A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO CON PLURALIDAD DE CRITERIOS**1 OBJETO DEL CONTRATO**

El presente contrato tiene por objeto el **Suministro de víveres no perecederos**. Se divide en **5 lotes** y para un periodo de **12 meses**, con posibilidad de prórroga, con una duración máxima del contrato, incluidas las prórrogas de 30 meses, según los artículos con las características y por el número de unidades que a continuación se relacionan:

LOTE 1: ACEITES.

Lote	Orden	Código	Descripción	Unid.	Unid. Medida
1	1.	8478	Aceite de girasol: Completamente refinado. Acidez máxima de 0,2º. Envasado en garrafas de 5 litros.	250	Litro
1	2.	8225	Aceite de oliva: Aceite de oliva virgen refinado. Sabor intenso o suave. Envasado en garrafas de 5 litros.	7.500	Litro
1	3.	21547	Aceite de oliva virgen extra en monodosis: AOVE envasado en unifil de 10 ml.	44.000	Unidad

ACEITES**Aceite de girasol**

Obtenido de las semillas oleaginosas expresamente autorizadas y sometidas a refinación completa previa para su utilización como aceites para consumo humano y que se relacionan de acuerdo con las siguientes denominaciones:

Aceite refinado de girasol (procedente de las semillas de girasol *Helianthus annuus*, L.); cabe destacar el que posee alto contenido en ácido oleico. 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 les sea de aplicación.

ACEITE DE OLIVA

Aceite procedente únicamente de los frutos de olivo (*Olea europea* L.)

ACEITES DE OLIVA VÍRGENES. DEFINICIÓN

Aceites obtenidos 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 hayan tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado. Con exclusión de los aceites obtenidos mediante disolvente, coadyuvante de acción química o bioquímica, o por procedimiento de re-esterificación y de cualquier mezcla con otros aceites de otra naturaleza. Dentro de ellos a efectos del pliego, cabe destacar:

Aceite de oliva

Que contenga exclusivamente aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes.

Aceite de oliva constituido por una mezcla de aceite de oliva refinado y de aceites de oliva vírgenes distintos del aceite lampante, cuya acidez libre, expresada en ácido oleico, no podrá ser superior a 1 g por 100 g y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría. Dentro del mismo se establecen dos tipos: sabor suave (de hasta 0,5º de acidez) y sabor intenso (de hasta 1º de acidez). (De interés ambos a efectos del pliego).

Aceite de oliva virgen extra (en monodosis)

Es el aceite de oliva virgen con una acidez libre, expresada en ácido oleico como máximo de 0,8 g por 100 g y cuyas características son conformes a las establecidas para esta categoría. (De interés a efectos del pliego).

Aceite de oliva virgen extra presentado con el formato de 10 ml en monodosis de un solo uso.

LOTE 2. CAFÉS, INFUSIONES, CACAO, AZÚCARES Y EDULCORANTES Y AGUA.

Lote	Orden	Código	Descripción	Unid.	Unid. Medida
2	1.	8322	Café descafeinado soluble en sobre: Extracto de café, soluble en agua y un máximo de 0,3 % de cafeína. Envasado en sobre de 2 g de peso.	27.500	Sobre
2	2.	8214	Manzanilla: Infusión en bolsa para uso individual. 1,2 gramos de producto	38.000	Sobre
2	3.	8289	Poleo: Infusión en bolsa para uso individual. 1,2 gramos de producto	4.980	Sobre
2	4.	8294	Té: Verde o negro. Infusión en bolsa para uso individual. 1,2 gramos de producto	1.800	Sobre
2	5	8326	Tila: Flores de tilo: Infusión den bolsa para uso individual 1,2 gramos de producto	9.500	Sobre
2	6.	8274	Preparado alimenticio de cacao: Preparado soluble a base de cacao. Producto sin gluten. Presentado en sobre de 14 g.	36.000	Sobre
2	7.	8211	Azúcar en sobres: Azúcar “blanquilla”. En sobre de 7 g. Granulado	1800	Kg
2	8	8272	Azúcar: Azúcar blanco. Envasada en paquete de 1 kg. Granulado	250	kg
2	9	19661	Edulcorante dietético: Compuesto de agua, edulcorante, fructosa, acidulante, conservante. Presentado en envase de 200 ml aproximadamente.	200	Unidad
2	10	8240	Agua mineral 1,5 litros: Sin gas, envasada en botellas desechables de 1,5 litros. Precintado y con etiquetado indicativo del contenido mineral del residuo seco.	50400	Botella
2	11	9372	Agua mineral 0,5 litros: Sin gas, envasada en botellas desechables de 0,5 litros. Precintado y con etiquetado indicativo del contenido mineral del residuo seco.	18630	Botella

CAFES, INFUSIONES Y CACAO

Definiciones

Especies vegetales para infusiones de uso en alimentación: son aquellas especies vegetales o sus partes que, debido a su aroma y sabor, características de las especies a que pertenecen, se utilizan en alimentación por su acción fisiológica u organoléptica.

Infusión: es el producto líquido obtenido por la acción del agua, a temperatura de ebullición, sobre la especie vegetal, con el objeto de extraer las sustancias solubles de la misma.

Extracto soluble: es el producto soluble en agua, obtenido por parcial o total evaporación de la infusión de la especie vegetal correspondiente.

Café descafeinado soluble: Extracto de café, soluble en agua y conteniendo un máximo de 0'3 % de cafeína. Envasado en sobres individuales de 2 gr de peso.

Manzanilla: Flores del género *Matricaria* Chamomilla, preparadas para infusión, en bolsas de uso individual.

Poleo: Hojas del género *Mentha pulegium*, preparadas para infusión, en bolsas de uso individual.

Té: Hojas jóvenes de té y las yemas (género *Thea*) verde o negro, preparadas para infusión, en bolsas de uso individual.

Tila: Flor y bráctea de *Tilia argentea* y *officinalis* preparadas para infusión, en bolsas de uso individual.

Preparado alimenticio de cacao: Preparado soluble a base de cacao, en sobres de dosificación para consumo individual. Conforme a lo establecido en el Código alimentario en su apartado relativo a los “preparados para desayunos” (3.26.23 y siguientes). Sobres de 14 g. Producto sin gluten

AZÚCARES Y EDULCORANTES

Azúcar

Con el nombre específico de azúcar (sacarosa) se designa exclusivamente el producto obtenido industrialmente de la remolacha azucarera (*Beta vulgaris*, L. var. *Rapa*), o de la caña de azúcar (*Saccharum officinarum*, L.) y de otras plantas sacarinas, en suficiente estado de pureza para la alimentación humana.

Azúcar granulado: Es el azúcar que, respondiendo a las características del azúcar moreno de caña, blanco o refinado, se presenta en forma de prismas cuadrangulares. Si se presenta empaquetado se denomina “azúcar estuchado”.

Azúcar o azúcar blanco. Es el proveniente de los primeros productos de extracción, de color blanco o ligeramente amarillento, soluble totalmente en agua. Es la sacarosa purificada y cristalizada de calidad san, limpia y comercial

Azúcar blanco refinado o azúcar extra blanco. 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.

Edulcorantes artificiales

Son aquellos aditivos autorizados para dar sabor dulce a los productos alimenticios, y/o que son utilizados como “edulcorantes de mesa” o “edulcorantes de venta directa al consumidor final” A los efectos de este Pliego podrán comercializarse únicamente los edulcorantes contemplados en la lista positiva de aditivos edulcorantes autorizados por s

uso en la elaboración de productos alimenticios. Además, los edulcorantes deberán ajustarse a las normas de identidad y pureza aprobadas para ello.

AGUA

Aguas minerales naturales

Aquellas bacteriológicamente sanas que tengan su origen en un estrato o yacimiento subterráneo y que broten en manantial natural o perforado.

Deberán cumplir las especificaciones microbiológicas, parasitológicas, químicas y de pureza previstas en el RD 1074/2002 de 18 de octubre que regula el proceso de elaboración, circulación y comercio de bebidas envasadas.

ENVASADO Y ETIQUETADO

Para su envasado deberá estar provisto de un dispositivo de cierre para evitar toda posibilidad de falsificación, sin posibilidad de rellenado posterior a su uso, que se entiende que es único.

Vendrán etiquetados con la fecha y lugar de embotellado, origen natural de dicho producto y la composición de su análisis químico.

LOTE 3. PASTAS ALIMENTICIAS, LEGUMBRES, ARROZ, PURÉ DE PATATA, ALMÍBARES Y ESPECIAS

Lote	Orden	Código	Descripción	Unid.	Unid. Medida
3	1.	19663	Tornillos: Elaborados con harina de trigo exclusivamente. Con forma que da el nombre. Embolsados en paquetes de 5 kg.	350	kg
3	2.	8297	Macarrones: Elaborados con harina de trigo exclusivamente. Con forma que da el nombre. Embolsados en paquetes de 5 kg.	400	kg
3	3.	8293	Espaguetis: Elaborados con harina de trigo exclusivamente. Con forma que da el nombre. Embolsados en paquetes de 5 kg.	300	kg
3	4.	8276	Fideos: Elaborados con harina de trigo exclusivamente. Con forma que da el nombre. Embolsados en paquetes de 5 kg.	375	kg
3	5.	8292	Sopa de lluvia: Elaborada con harina de trigo exclusivamente. Con forma que da el nombre. Embolsada en paquetes de 5 kg.	500	kg
3	6.	8330	Sopa tiburón: Elaborada con harina de trigo exclusivamente. Con forma que da el nombre. Embolsada en paquetes de 5 kg.	320	kg
3	7.	25760	Fideuá: Elaborada con harina de trigo exclusivamente. Con forma que da el nombre. Embolsada en paquetes de 5 kg.	350	kg
3	8.	8271	Arroz: Fruto pulido sin cáscara. Presentado en envases de 1kg.	900	kg
3	9.	27295	Arroz vaporizado Arroz sometido a remojo de 60º con cáscara y sometido a presión de vapor. Presentado en envases de 1 kg.	960	kg
3	10.	8277	Garbanzos: Categoría Extra o I. Embolsados en paquetes de 1 kg.	950	kg
3	11.	8278	Judías blancas: Tipo riñón. Categoría Extra o I. Embolsadas en paquetes de 1 kg.	900	kg

3	12.	8279	Judías pintas: Categoría Extra o I. Embolsadas en paquetes de 1 kg.	400	kg
3	13.	8295	Lentejas: Tipo pardina. Categoría Extra o I Embolsadas en paquetes de 1 kg.	450	kg
3	14.	8290	Puré de patata: copos de patata. No deberá llevar ningún componente lácteo ni trazas en su composición. Embolsado en paquetes de 5-10 kg	1.400	kg
3	15.	8273	Canela: Especia presentada en varas secas y presentadas en bolsas de 1 kg.	8	Kg
3	16.	8324	Orégano: Especie desecada en origen y presentado en bolsas de 1 kg aproximadamente.	18	Kg
3	17.	11003	Perejil deshidratado: Especia desecada en origen y presentada en envases de 1 kg aproximadamente.	10	Kg
3	18	20792	Romero: Especie desecada en origen y presentado en envases de 1 kg aproximadamente	4	kg
3	19.	31336	Cúrcuma: Presentada molida y envases de 1 kg aproximadamente.	8	Kg
3	20.	8235	Melocotón en almíbar: Pelado, cortado en mitades, envasado en latas de 3 kg.	804	Lata
3	21.	8236	Peras en almíbar: Pelada y cortada en mitades, envasada en latas de 3 kg.	300	Lata
3	22.	8238	Piña en su jugo: Presentado en rodajas y envasada en latas de 3 kg.	300	Lata

PASTAS ALIMENTICIAS, LEGUMBRES Y ARROZ

ENVASADO Y ETIQUETADO

Los embalajes cumplirán las siguientes características:

- Mantendrán la integridad del producto.
- Protegerán el producto contra cualquier fuente de contaminación.
- No cederán al producto sustancias que puedan contaminar y modificar las cualidades organolépticas de dicho producto.
- Serán de una rigidez suficiente para protegerlo.

Los envases se presentarán al consumidor con un formato de no más de 5 kilos y presentará su composición y recomendación de tiempo de cocción.

Legumbres secas son las semillas secas y separadas de la vaina, procedente de las plantas de la familia de las leguminosas, enteras o mondadas. Todas presentarán un grado de humedad no superior al 17%.

- Las categorías se clasifican en Extra y categoría I.
- Las tolerancias vendrán marcadas por la presentación del grano y su calibre, sin exceder en su conjunto del 6% en la categoría Extra y un 12% en la categoría I.
- Las empresas desarrollarán sistemas permanentes de autocontrol y todo lo relativo a Seguridad Alimentaria.

ENVASADO ETIQUETADO Y ROTULACIÓN

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y contener nada más que granos de la misma calidad, prohibiéndose la mezcla en un mismo envase de distintas calidades comerciales. Los envases expondrán el número de lote en la fabricación, fechas de caducidad y categoría del producto, junto a las recomendaciones de conservación.

Arroz Son los granos maduros procedentes de distintas variedades, pero en el caso del arroz blanco con un color uniforme. Su calibrado va desde el arroz de grano largo, arroz de grano corto o redondo y el arroz bomba. Las distintas categorías de arroz van desde la Extra y Categoría I, las tolerancias admitidas en el tipo de grano deben estar en 1/3 superior al grano normal en ambas categorías.

ENVASADO ETIQUETADO Y ROTULACIÓN

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y contener nada más que granos de la misma calidad, prohibiéndose la mezcla en un mismo envase de distintas calidades comerciales. Los envases expondrán el número de lote en la fabricación, fechas de caducidad y categoría del producto, junto a las recomendaciones de conservación.

LOTE 4. NÉCTAR DE FRUTAS EN BRICK

Lote	Orden	Código	Descripción	Unid.	Unid. Medida
4	1.	8243	Néctar de melocotón: Néctar de melocotón. Reconstituido a partir de concentrado de fruta. Con edulcorante y envasado en brick de 1 litro.	8.405	Litro
4	2.	8267	Néctar de naranja: Néctar de naranja. Reconstituido a partir de concentrado de fruta. Con edulcorante y envasado en brick de 1 litro.	8.004	Litro
4	3.	22036	Néctar de manzana: Néctar de manzana. Reconstituido a partir de concentrado de fruta. Con edulcorante y envasado en brick de 1 litro.	7.200	Litro
4	4.	8269	Néctar de piña: Néctar de piña. Reconstituido a partir de concentrado de fruta. Con edulcorante y envasado en brick de 1 litro.	7.200	Litro

NÉCTAR DE FRUTAS

Néctar de frutas

El producto susceptible de fermentación, pero no fermentado que se haya obtenido por adición de agua con o sin adición de azúcares y/o de miel a los productos definidos anteriormente, y/o al puré de frutas concentrado, y/o a una mezcla de estos productos, y sea conforme al Real Decreto 781/2013, de 11 de octubre; sin perjuicio de lo dispuesto en el Reglamento (CE) Nº 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006 (LCEur 2006, 3649y LCEur 2007, 43), relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos, en el caso de la fabricación de néctares de frutas sin azúcares añadidos o con valor energético reducido, los azúcares se podrán sustituir total o parcialmente por edulcorantes, de conformidad con el Reglamento (CE) Nº 1333/2008, de 16 de diciembre. Se podrán reincorporar al néctar de frutas el aroma, la pulpa y las células obtenidos por los medios físicos apropiados que procedan de la misma especie de fruta.

LOTE 5. CONSERVAS VEGETALES Y DE FRUTAS Y ATÚN EN ACEITE

Lote	Orden	Código	Descripción	Unid.	Unid. Medida
5	1.	8232	Champiñón laminado: Conserva de champiñón cortado en láminas y envasado en latas de 3 kg	1.620	Lata
5	2.	8237	Pimiento morrón en tiras: Fruto cortado en tiras y envasado en latas de 3 kg	912	Lata
5	3.	8239	Tomate natural: Fruto en conserva y envasado en latas de hasta 3 kg	1440	Lata
5	4.	10986	Zanahoria en dados: Dados de zanahoria y envasada en latas de 3 kg	708	Lata
5	5	37392	Zanahoria rallada: Zanahoria rallada y envasada en latas de 3 kg	198	lata
5	6.	8227	Aceitunas negras. Deshuesada y envasada en latas de 3 kg	20	Lata
5	7.	8230	Atún en aceite: En trozos y no migas. Conservado en aceite vegetal y envasado en latas de 1 kg	400	Lata

CONSERVAS VEGETALES Y DE FRUTAS Y ATÚN EN ACEITE

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.

Frutas en almíbar Son las elaboraciones obtenidas esterilizando los frutos con adición de almíbar como líquido de gobierno. Podrán presentarse como frutos enteros, en mitades o en trozos regulares. En ningún caso se emplearán edulcorantes artificiales. La graduación final del producto será, como mínimo de 14ºBrix.

FACTORES GENERALES DE CALIDAD DE LAS CONSERVAS

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). **Defectos superficiales** Son 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.

Textura típica: cuando presenta la característica del producto elaborado.

Textura aceptable: cuando sin ser típica, conserva las condiciones suficientes para su comestibilidad normal.

Textura anormal: cuando la textura sea tan deficiente que hace desagradable su comestibilidad, siendo considerado defecto excluyente.

CATEGORÍAS COMERCIALES DE LAS CONSERVAS

Para distinguir las distintas calidades dentro de un mismo tipo de elaboración, se establecen categorías comerciales. Para ello, habrá de emplearse necesariamente uno de los términos que en este apartado se relacionan para las mismas y que dentro de cada categoría se consideran sinónimos, sin abreviaturas. Los productos con norma específica se ampararán exclusivamente en las establecidas en las mismas. En las elaboraciones que no estén específicamente normalizadas no se hará mención de la categoría comercial. Las categorías comerciales a efectos del pliego son:

Extra: son aquellos en los cuales los ingredientes han sido sometidos a una esmerada selección y a un esmerado proceso de elaboración dando por resultado un producto de calidad superior. La tolerancia en producto que no corresponda a esta categoría, y sí a la siguiente, será del 5% en masa.

Primera: son aquellos en los cuales los ingredientes han sido sometidos a una buena selección y a un cuidadoso proceso de elaboración, dando como resultado un producto de buena calidad. La tolerancia en producto que no corresponda a esta categoría y sí a la inmediata inferior será del 10% en masa.

6 CARACTERÍSTICAS GENERALES A TODOS LOS LOTES

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 Príncipe de Asturias, la justificación documental de ese cumplimiento. Esto 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 Príncipe de Asturias 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 al Hospital Universitario Príncipe de Asturias 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.

6.1 ENVASADO Y EMBALAJE

Los envases y embalajes, con independencia de su forma, naturaleza y capacidad, y entendiéndose por "envasado y envase", la introducción de los artículos objeto del contrato en un envase o recipiente en contacto directo con el mismo, así como el propio envase o recipiente y por "embalaje" la colocación de los productos envasados objeto del contrato en un segundo recipiente, así como el propio recipiente, 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.

El Hospital podrá solicitar envases de cantidades comerciales determinadas de artículo sin coste añadido. Los envases y embalajes que vayan a contener los productos se ajustarán a las disposiciones vigentes.

Así mismo 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.

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. No se admitirán entregas de artículos con vida útil inferior al 50 % del total de su vida útil.

6.2 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.

6.3 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.

Los vehículos tendrán la **certificación ATP**: Inspección Técnica de vehículos frigoríficos.

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, 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.

Deben existir procedimientos que definan la forma de actuar en caso de avería y alteraciones del servicio, de forma que se asegure la calidad y seguridad del producto, y el cumplimiento de las entregas establecidas por el Hospital Universitario Príncipe de Asturias.

6.4 CONDICIONES DE ENTREGA

La entrega de los artículos se realizará en la cocina del Hospital Universitario Príncipe de Asturias y en horario de 8:00 a 13:00 horas. El adjudicatario deberá tener en cuenta la posibilidad de entrega diaria de lunes a domingo no festivos.

Las entregas de los artículos se realizarán conforme a las necesidades existentes en cada momento en la cocina del Hospital Universitario Príncipe de Asturias 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.

Las temperaturas de conservación de los artículos en el momento de la recepción en la cocina del Hospital Universitario Príncipe de Asturias serán las definidas por el Manual de APPCC de las cocinas del Hospital, según los productos objeto del pliego y lo especificado en los lotes correspondientes.

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 Príncipe de Asturias. Deberá contar obligatoriamente con sistema de recepción de faxes para la recepción de pedidos.

El adjudicatario entregará los bienes objeto del presente contrato en las cocinas del Hospital en el plazo máximo de 1 día contado a partir de la fecha de notificación de la solicitud de entrega.

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.

El adjudicatario no podrá modificar las características de ninguno de los productos adjudicados sin autorización expresa del Hospital Universitario Príncipe de Asturias.

6.5 PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

No es necesario la presentación de muestras.

No obstante, en determinados casos que el propio Hospital estime oportuno para la correcta valoración de las ofertas, podrán solicitarse muestras de algún producto y el licitador se compromete a suministrarlas sin coste alguno para el Hospital.

6.6 CALIDAD Y PRESENTACION DE LOS PRODUCTOS

Todos los artículos descritos en el presente pliego se suministrarán conforme a lo indicado en el presente pliego. Puntualmente podrán solicitarse otros formatos de entrega por necesidades del hospital, estando todo ello incluido en el precio del producto.

El adjudicatario está obligado a mantener las características y calidades presentadas en los productos de su oferta durante la vigencia del contrato y sus posibles prórrogas.

El adjudicatario no podrá modificar las características de ninguno de los productos ofertados sin autorización expresa del Hospital Universitario Príncipe de Asturias.

El licitador deberá contar obligatoriamente con departamento de calidad propio y certificación vigente del sistema de gestión de calidad ISO 9001 o equivalente.

7 MEMORIA TÉCNICA

A efectos de valoración de la oferta, los licitadores deberán presentar una memoria técnica relacionada con la prestación del presente contrato que incluirá los siguientes puntos:

- Detalle de las características de los productos ofertados, (ficha técnica del artículo). Sólo podrá presentarse una única ficha técnica por artículo, que corresponderá a la ofertada.
- Certificación de sistemas gestión de calidad vigentes (ISO 9001 o equivalentes) por organismos acreditados de los que disponga del licitador.
- Certificación de cumplimiento APPC.
- Plan de contingencia ante averías y alteraciones del suministro a la cocina del Hospital.
- Características de los vehículos de transportes.

8 PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

La empresa adjudicataria del contrato cumplirá en todo momento con la legislación medioambiental vigente relacionada con la prestación de sus servicios, no pudiendo eximirse de hacerlo por desconocimiento de la misma.

Su personal estará debidamente formado en materia de buenas prácticas ambientales, especialmente en lo que a segregación y gestión de residuos se refiere (tanto peligrosos como no peligrosos). La empresa adjudicataria deberá aportar toda la documentación que evidencie el cumplimiento de lo anteriormente especificado.

En consonancia con la política ambiental del HUPA, la empresa adjudicataria incorporará las mejores técnicas disponibles para la prevención de la contaminación y minimizará los impactos que su actividad pueda producir en el entorno, ayudando así a hacer de éste un hospital sostenible ambientalmente. Todo daño causado por un incidente ambiental debido a una mala práctica profesional durante la prestación de sus servicios deberá ser reparado por la empresa adjudicataria.

En el Hospital Universitario Príncipe de Asturias ocupa un lugar destacado la protección del Medio Ambiente, siendo un importante objetivo más allá de la propia actividad. Las empresas que ofrecen productos y/o servicios deben adquirir el compromiso de prevenir y reducir los impactos ambientales con una actitud responsable, por lo que la empresa debe firmar el compromiso medioambiental que se adjunta en el Anexo I a este pliego.

En Alcalá de Henares

Fdo. Antonio Gil Cordero
JEFE DE SECCIÓN DE COCINA

ANEXO I: COMPROMISO AMBIENTAL DE PROVEEDORES Y SUBCONTRATISTAS

Por el presente documento la empresa o entidad _____ para prestar sus servicios en el **Hospital Universitario Príncipe de Asturias**:

- Se compromete al cumplimiento de la legislación ambiental vigente, la Política Ambiental y las normas ambientales a las que el Hospital se adhiera voluntariamente, y los procedimientos e instrucciones de la Unidad de Gestión Ambiental del Hospital.
- Previamente al inicio de sus trabajos aportará a la Unidad de Gestión Ambiental una relación de los materiales y productos que va a utilizar y de los residuos que espera generar. Deberá recabar la autorización escrita de la Unidad de Gestión Ambiental para el inicio de los trabajos.
- Deberá presentar todos los registros necesarios que evidencien que la manipulación, almacenamiento y gestión de los residuos, así como los comportamientos asociados al control del ruido y de los vertidos, es correcta. Deberá recabar, como parte del cierre de los trabajos objeto del presente concurso, la firma de conformidad del Responsable de la Unidad de Gestión Ambiental.

El **Hospital Universitario Príncipe de Asturias** se reserva el derecho a solicitar al contratista evidencia sobre el cumplimiento de todos los requisitos indicados y de la adecuada formación del personal, y a repercutir al contratista el coste de reparación del daño derivado de un incidente ambiental causado por ellos.

Adicionalmente, la empresa o entidad _____ adquiere los siguientes compromisos ambientales:

- Informar de los incidentes con repercusión ambiental que tengan lugar durante su actividad.
- Segregar los residuos en origen y gestionarlos según la normativa en vigor priorizando la reutilización y el reciclado frente a la eliminación. Retirar y gestionar correctamente los residuos generados; en caso de depositarlos en los contenedores del Hospital, se realizará bajo el consentimiento del personal responsable de la contratación.
- Emplear equipos con marcado CE y con el mantenimiento preventivo adecuado, manteniendo las emisiones y ruidos dentro de los límites especificados en las características técnicas y normativa.
- Establecer todas las medidas al alcance para evitar vertidos y derrames. No verter productos químicos a la red de saneamiento y cumplir las especificaciones del fabricante en relación a la dosificación y empleo de los productos. Etiquetar correctamente todos los productos químicos que maneje. Realizar los trasvases necesarios en lugares protegidos y en caso de derrame, recogerlo con absorbentes y depositarlos en contenedores adecuados notificando el incidente.
- Consumir de forma responsable el agua, la energía y los recursos que se requieran para el desarrollo de los trabajos. Apagar los equipos siempre que su funcionamiento no sea necesario.

PROVEEDOR / CONTRATISTA Nombre empresa:

Nombre firmante y firma: