

Este documento se ha obtenido directamente del original que contenía todas las firmas auténticas y se han ocultado los datos personales protegidos y los códigos que permitirían acceder al original.



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

SUMINISTRO DE PRODUCTOS CONGELADOS PARA EL HOSPITAL DR. R. LAFORA

1 OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene como objeto el suministro de productos congelados para la cocina del Hospital Dr. R. Lafora.

El 11 de agosto de 2020 entró en vigor la Orden de 27 de julio de 2020, de la Consejería de Hacienda y Función Pública, por la que se determinan los suministros y servicios de gestión centralizada y los procedimientos para su contratación (BOCM de 10 de agosto de 2020). Dicha Orden establece que han dejado de centralizarse en la Consejería de Hacienda y Función Pública la contratación de los suministros de alimentación, estableciendo un régimen transitorio para la tramitación de los correspondientes expedientes de contratación.

El Hospital Dr. R. Lafora, desde instalaciones propias y con personal propio, atiende las necesidades alimentarias de alrededor de 400 pacientes diarios (incluidos los del Hospital de Cantoblanco) 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 CARACTERISTICAS DE LOS ARTICULOS INCLUIDOS EN EL CONTRATO

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

Lote 1:

LOTE 1	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
PESCADOS Y MOLUSCOS CONGELADOS	ALMEJA CONGELADA	CARNE DE ALMEJA	200	KG
	CAELLA EN DADO	DADOS DE 3 X 3 CM. APROX	4.900	KG
	FILETES DE BACALAO	PIEZAS DE 1000/2000 GR APROX.	7.000	KG
	GAMBA PELADA	150/180 UD POR KG	300	KG
	LOMOS DE ATUN SIN ESPINA	TAMAÑO 4 K APROX	2.000	KG
	MEJILLON CARNE COCIDO	TAMAÑO M: 140-180 PIEZAS/KG	150	KG
	MERLUZA FILETE SIN PIEL Y SIN ESPINAS	PORCIONES DE 160-180 GR APROX	7.000	KG
	RESTOS PESCADO FUMET		400	KG
	TUBO DE POTA IBICEX ENTERO	400/500 GR UNIDAD	1.500	KG

Lote 2:

LOTE 2	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
ALIMENTOS PRECOCINADOS CONGELADOS, PREPARADOS CONGELADOS Y HELADOS	ALBÓNDIGAS DE PESCADO	20/30 GR POR UNIDAD	1.200	KG
	ALBONDIGAS DE TERNERA	20/30 GR POR UNIDAD	2.000	KG
	AROS DE CEBOLLA	20/30 GR POR UNIDAD	200	KG
	BUÑUELOS DE BACALAO	30 GR APROX	200	KG
	CANELONES DE ATUN	40 GR APROX POR UNIDAD	600	KG
	CHURROS	40 GR APROX	15	KG
	CROQUETAS CASERAS VARIADAS	30/40 GR POR UNIDAD	200	KG
	EMPANADILLAS DE ATÚN	30/40 GR POR UNIDAD	200	KG
	HAMBURGUESA KALE Y QUINOA	80/100 GR APROX	250	KG
	NUGGETS DE POLLO	30/40 GR POR UNIDAD	200	KG
	PIZZA RECTANGULAR	500 GR APROX POR UNIDAD	50	KG
	SAN JACOBO	100 GR UNIDAD	600	KG
	TARTA SIN AZUCAR	PLACA PRECORTADA 28 RAC.	200	UD
	TORTILLA DE PATATA	800 GR	50	UD
	VARITAS DE MERLUZA	30 GR APROX POR UNIDAD	45	KG
	VASITOS HELADO VARIADOS	125 ML	2.000	UN

Lote 3:

LOTE 3	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
VERDURAS, HORTALIZAS Y HONGOS CONGELADOS	ACELGA HOJA	TROCEADO	4.000	KG
	ACELGA PENCA	TROCEADO	1.500	KG
	BROCOLI	TROCEADO	2.400	KG
	CEBOLLA	BROUNOISE (10 X 10)	15.000	KG
	COLIFLOR	TROCEADA	3.000	KG
	ENSALADILLA RUSA	DADOS DE 10X10 mm APROX	800	KG
	ESPINACAS CONGELADAS	TROCEADA	800	KG
	GUISANTES	BOLSA 2,5 KG	800	KG
	JUDIA VERDE REDONDA	CORTADA	5.000	KG
	MENESTRA VERDURA	TROCEADA	5.500	KG
	PIMIENTOS ROJOS	DADOS DE 10X10 mm APROX	2.500	KG
	PIMIENTOS VERDES	DADOS DE 10X10 mm APROX	2.000	KG
	ZANAHORIA BABY	BABY	300	KG
	ZANAHORIA DADO	DADOS DE 10X10 mm	120	KG

3. DEFINICIONES Y REQUISITOS

Lote 1. Pescados y moluscos congelados

Este lote incluye los pescados y los mariscos indicados en el lote. Los formatos (pesos, tamaños, etc.) y condiciones de suministro (sin piel, con piel, etc.) de los productos corresponderán con los indicados en la tabla. Todos los artículos serán productos congelados.

Lote 2. 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.

Lote 3. 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.

4. CONDICIONES EMPRESARIALES, TECNICO SANITARIAS Y DE COMERCIALIZACION DE LOS ESTABLECIMIENTOS, ACTIVIDADES Y PRODUCTOS

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

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 Dr. R. Lafora, 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 Dr. R. Lafora 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 Dr. R. Lafora 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.

5. 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.

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.

6. 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.

7. 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 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 de los productos objeto del contrato.

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.

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 Dr. R. Lafora.

8. CONDICIONES DE ENTREGA

Los licitadores deberán presentar ficha técnica de los productos ofertados en que se acredite el cumplimiento de las características solicitadas. Entregando una única ficha técnica por artículo, que corresponderá al ofertado y que deberá contener, entre otras cosas: la información nutricional (listado de ingredientes, valoración nutricional, alérgenos), y las condiciones de almacenamiento y conservación.

La entrega de los artículos se realizará en la cocina del Hospital Dr. R. Lafora y en horario de 8:00 a 13:00 horas (L-X-V). 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 cualquier caso, 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 la cocina del Hospital Dr. R. Lafora 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 de contacto para tener asegurado el suministro o resolver cualquier duda, así como un interlocutor con el Hospital Dr. R. Lafora. Deberá contar obligatoriamente con los medios técnicos adecuados para la recepción de pedidos.

El adjudicatario entregará los bienes objeto del presente contrato en 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. 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.

El adjudicatario no podrá modificar las características de ninguno de los productos adjudicados sin autorización expresa del Hospital Dr. R. Lafora.

Las temperaturas de conservación de los artículos en el momento de la recepción en las cocinas del Hospital Dr. R. Lafora 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 productos congelados es la siguiente:

- Congelados $\leq -18^{\circ}\text{C}$

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

9. CALIDAD Y PRESENTACION DE LOS PRODUCTOS

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

Madrid, a fecha de firma de huella

Firmado digitalmente por: HÍPOLA GÓMEZ BÁRBARA
Fecha: 2023.08.24 13:16

Fdo.: Bárbara Hípola Gómez
Jefe de Sección Cocina