

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA EL SUMINISTRO DE ACEITES, PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO RAMON Y CAJAL DE MADRID

1.-OBJETO.

El presente pliego define las características técnicas mínimas para el suministro de aceites vegetales en el Hospital Universitario Ramón y Cajal Madrid.

2.- LOTES Y SUS CARACTERISTICAS

LOTE	DESCRIPCION
UNICO	Aceites Vegetales

3-LOTE UNICO: ACEITES VEGETALES

3.1. ACEITE DE OLIVA

Aceite procedente únicamente de los frutos de olivo (*Olea europea* L.), con exclusión de los aceites obtenidos por disolventes o por procedimientos de re-esterificación y de toda mezcla con aceites de otra naturaleza. Esta denominación no se aplicará en ningún caso al aceite de orujo de aceituna refinado.

Se aplicará a:

3.1.1. ACEITES DE OLIVA VÍRGENES.

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

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA: Es el aceite de oliva virgen con una acidez libre,

ACEITE DE OLIVA VIRGEN: Es el aceite de oliva virgen con una acidez libre, expresada en ácido oleico como máximo de 2 g. por 100 g. y cuyas características son conformes a las establecidas para esta categoría. (De interés a efectos del pliego).

Aceite de oliva obtenido mediante el refinado del aceite de oliva virgen mediante técnicas de refinado, cuya acidez libre, expresada en ácido oleico, no podrá ser superior a 0,3 g por 100 g y cuyas características son conformes a las establecidas para esta categoría.

- **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 0,5° de acidez) y sabor intenso (de hasta 1° de acidez).

Es el obtenido de las semillas oleaginosas expresamente autorizadas y sometidas a refinación completa previa para su utilización como aceite para consumo humano y que se relacionan de acuerdo con la siguiente denominación: **aceite refinado de girasol** (procedente de las semillas de girasol *Helianthus annuus*, L.); cabe destacar 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.

La autenticidad de este documento se puede verificar mediante el siguiente código seguro de verificación:

- Los envases deberán estar provistos de un sistema de apertura que pierda su integridad después de su primer uso.

Para este pliego se ofertaran envases de 5L. para el aceite de oliva y 25L. para el aceite de girasol.

5. ETIQUETADO:

Sin perjuicio de lo establecido en las disposiciones de carácter general aplicables en materia de etiquetado presentación y publicidad de los productos alimenticios así como lo estipulado en las disposiciones sectoriales aplicables a los artículos objeto del pliego (tanto de naturaleza estatal como europea) respecto a la elaboración, circulación y comercio de dichos artículos, en el etiquetado se incluirá, de manera visible, legible e indeleble, y en castellano:

- Denominación de venta del producto conforme a lo estipulado
- La lista de ingredientes precedida del título «ingredientes»
- Fecha de consumo preferente y/o caducidad
- Contenido neto,
- Identificación del lote,
- Identificación de la empresa (fabricante, envasador o vendedor, y su domicilio)
- La acidez libre del aceite, expresada en grados (gramos de ácido oleico por 100 gramos de aceite).

6.-TRANSPORTE

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

Los vehículos cumplirán los requisitos técnicos de **equipamiento** (cierres, superficies, dispositivos de protección, registros de temperatura, etc...), de **uso** (distribución de carga, régimen de incompatibilidades), de **mantenimiento** (limpieza y desinfección), y de **documentación** (tanto del vehículo como de la carga). No sobrepasándose las temperaturas establecidas para cada artículo.

El adjudicatario garantizará que los vehículos utilizados para el transporte de los productos sean los apropiados para su propósito y se mantengan en buenas condiciones de limpieza y desinfección, sin presentar ningún riesgo de alterar el producto.

No se dispondrán alimentos, ni sus embalajes directamente sobre el suelo de los vehículos de transporte y se utilizarán palets de plástico o similar, quedando prohibido el uso de palets de madera o cualquier tipo de separador de madera.

El transporte de productos que requieran vehículos refrigerados deberá contar con indicador de temperatura, de forma que se aseguren el mantenimiento de la temperatura en el interior del vehículo entre 1°C y 4°C bajo carga máxima, cumpliéndose en todo caso la temperatura recomendada por el fabricante. Deben de existir procedimientos que definan la forma de actuar en caso de avería que aseguren la seguridad y calidad del producto.

Las temperaturas serán las que marque en cada caso la legislación vigente para poder garantizar que en ningún momento la cadena de frío quede interrumpida.

7.- ESTIMACION CONSUMOS Y PRECIOS MAXIMOS (VER ANEXO I)

Los licitadores deberán presentar su oferta respetando los precios máximos unitarios que se reflejan en el Anexo I.

Las cantidades estimadas de consumos no suponen un compromiso de consumo por parte del Hospital serán variables y dependerán de la actividad del mismo.

8.- LA FICHA TECNICA DE LOS PRODUCTOS

En relación a cada uno de los productos objeto de este pliego, deberá adjuntarse en el sobre de **“Documentación Técnica”** una **“Ficha Técnica”** en castellano, identificada

THE UNIVERSITY OF CHICAGO LIBRARY

- La autenticidad de este documento se puede verificar mediante el siguiente código seguro de verificación:

En el supuesto que el licitador actúe como almacenista o importador de un artículo ofertado, la ficha técnica será la propia del fabricante, elaborador, transformador o envasador del mismo.

9.- CONDICIONES DE EJECUCION DEL CONTRATO

Los licitadores deberán de tener implantado un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Critico (APPCC), acorde a la normativa legal en materia de higiene alimentaria y cumplir toda la legislación que les sea de aplicación.

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

Condiciones de Entrega del suministro:

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

El adjudicatario entregará los bienes objeto del presente contrato en el almacén de la cocina del Hospital, en el plazo máximo de dos días contados a partir de la fecha de notificación de la solicitud de entrega. En demandas urgentes el plazo no será superior a 24 horas.

La empresa adjudicataria tendrá un número de teléfono y correo electrónico específico de contacto para tener asegurado el suministro o resolver cualquier duda, así como un interlocutor con el Hospital Universitario Ramón y Cajal.

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

Las entregas no llevarán asociados gastos de transporte alguno ni exigencia de pedido mínimo de entrega. La mercancía que a juicio del personal encargado de su recepción por parte del Hospital Universitario Ramón y Cajal no se encuentre en condiciones de ser recepcionada, será devuelta sin coste de ningún tipo para el hospital y sustituida en el mismo día.

Las cantidades indicadas de artículos en cada uno de los lotes para el cálculo del precio del contrato son cantidades de consumo previstas conforme a consumos históricos. Se facturará únicamente lo realmente suministrado.

Los embalajes o paquetes de productos deberán cumplir las características que se detallan en este Pliego de Prescripciones Técnicas así como la normativa vigente.

Las firmas adjudicatarias se comprometerán, cuando proceda, a respetar los posibles cambios que la evolución tecnológica así aconseje.

En caso de detectarse defectos en los productos suministrados, el adjudicatario sustituirá a la mayor brevedad posible, y dentro del mismo día, dichos productos por otros de las mismas características y calidad adjudicada.

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

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

El adjudicatario está obligado a tener en todo momento a disposición del hospital toda la documentación relacionada con:

- Registros sanitarios
- Acreditaciones
- Ausencia de OGMS en los artículos suministrados
- Características de los alimentos (si corresponde)
- Vehículos de transporte y autorizaciones
- Condiciones de manipulación y transporte de los alimentos

- ### Condiciones para el Transporte:

Los vehículos cumplirán los requisitos técnicos de **equipamiento** (cierres, superficies, dispositivos de protección, registros de temperatura, etc...), de **uso** (distribución de carga, régimen de incompatibilidades), de **mantenimiento** (limpieza y desinfección), y de **documentación** (tanto del vehículo como de la carga). No sobrepasándose las temperaturas establecidas para cada artículo.

El adjudicatario garantizara que los vehículos utilizados para el transporte de los productos sean los apropiados para su propósito y se mantengan en buenas condiciones de limpieza y desinfección, sin presentar ningún riesgo de alterar el producto.

No se dispondrán alimentos, ni sus embalajes directamente sobre el suelo de los vehículos de transporte y se utilizarán palets de plástico o similar, quedando prohibido el uso de palets de madera o cualquier tipo de separador de madera.

El transporte de productos que requieran vehículos refrigerados deberán contar con indicador de temperatura, de forma que se aseguren el mantenimiento de la temperatura en el interior del vehículo entre 1°C y 4°C bajo carga máxima, cumpliéndose en todo caso la temperatura recomendada por el fabricante. Deben de existir procedimientos que definan la forma de actuar en caso de avería que aseguren la seguridad y calidad del producto.

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

Las temperaturas serán las que marque en cada caso la legislación vigente para poder garantizar que en ningún momento la cadena de frío quede interrumpida.

10.-NORMATIVA

El adjudicatario deberá cumplir toda la normativa aplicable al ejercicio de la actividad de producción, envasado, etiquetado, almacenamiento, transporte y suministro de productos objeto de este pliego tanto desde el punto de vista higiénico-sanitario como desde el punto de vista de calidad comercial.

El adjudicatario asumirá la responsabilidad en caso de incumplimiento de la normativa objeto de contrato.

11.-MEMORIA DE TRABAJO

Forma y contenido de presentación de la documentación: Los licitadores deberán presentar la siguiente documentación en el orden establecido a continuación:

- ✓ **Doc.1.** Aspectos de Gestión de la Empresa: Recursos Humanos, Recursos materiales, Instalaciones...
- ✓ **Doc.2.** Aspectos relacionados con la Calidad: Ficha Técnica del Producto
- ✓ **Doc.3.** Aspectos relacionados con la gestión y entrega del suministro
- ✓ **Doc.4.** Sistemas de Trazabilidad del Producto
- ✓ **Doc.5** Plan de Contingencia que garantice la entrega de los productos ante situaciones especiales

ANEXO I

PRECIOS MÁXIMOS				
LOTE	Descripción	Cantidad estimada anual/Litros	Precio Unitario/Litro (base imponible)	Total precio*cantidad
UNICO	ACEITE GIRASOL	15.000	1,50 €	22.500,00 €
UNICO	ACEITE DE OLIVA	11.000	6,50 €	71.500,00 €
				94.000,00 €
Nota: el envase se presentará en formato de 5 litros para el aceite de oliva.- y para el aceite girasol en garrafa de 25 litros				

PRECIOS MÁXIMOS				
LOTE	Descripción	Cantidad estimada anual/Litros	Precio Unitario/Litro (base imponible)	Total precio*cantidad
UNICO	ACEITE GIRASOL	15.000	1,50 €	22.500,00 €
UNICO	ACEITE DE OLIVA	11.000	6,50 €	71.500,00 €
				94.000,00 €

Nota: el envase se presentará en formato de 5 litros para el aceite de oliva.- y para el aceite girasol en garrafa de 25 litros

Fdo: El Subdirector de Gestión y Servicios Generales

Firmado digitalmente por: CUERVA GARCIA CASTILLO MANUEL
Fecha: 2023.10.16 16:35