



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA  
CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE AZÚCAR, CACAO, CAFÉS,  
INFUSIONES Y ARTÍCULOS DE COMERCIO JUSTO AL HOSPITAL  
UNIVERSITARIO LA PAZ

## 1 OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene como objeto el suministro de azúcar, cacao, cafés, infusiones y artículos de comercio justo 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:

LOTE 1	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
AZÚCAR, CACAO, CAFÉS E INFUSIONES	CAFÉ SUPERIOR MEZCLA MOLIDO (80-70% NATURAL Y 20-30% TORREFACTO APROXIMADAMENTE)	ENVASE DE 1 Kg APROXIMADAMENTE	1.000	KG
	CAFÉ SOLUBLE DESCAFEINADO	SOBRE UNIDOSIS DE 2 g. APROXIMADAMENTE.	76.000	SOBRE
	CAFÉ SOLUBLE	SOBRE UNIDOSIS DE 2 g. APROXIMADAMENTE.	383.000	SOBRE
	MANZANILLA	SOBRE UNIDOSIS DE 2 g. APROXIMADAMENTE. EN CAJA DE 200 UNIDADES APROXIMADAMENTE.	238.500	SOBRE
	POLEO-MENTA	SOBRE UNIDOSIS DE 2 g. APROXIMADAMENTE. EN CAJA DE 200 UNIDADES APROXIMADAMENTE.	2.000	SOBRE
	TÉ NEGRO	SOBRE UNIDOSIS DE 2 g. APROXIMADAMENTE. EN CAJA DE 200 UNIDADES APROXIMADAMENTE.	1.000	SOBRE
	TILO	SOBRE UNIDOSIS DE 2 g. APROXIMADAMENTE. EN CAJA DE 200 UNIDADES APROXIMADAMENTE.	13.000	SOBRE
	CACAO EN POLVO	SOBRE UNIDOSIS DE 10 g A 20 g. APROXIMADAMENTE. EN CAJA DE 50 A 100 SOBRES APROXIMADAMENTE.	500	SOBRE
	AZÚCAR BLANQUILLA	SACO DE 25 Kg APROXIMADAMENTE	300	KG

### LOTE 2:

LOTE 2	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
PRODUCTOS DE COMERCIO JUSTO	CACAO EN POLVO DE COMERCIO JUSTO	SOBRE UNIDOSIS DE 10 A 20 g. APROXIMADAMENTE. EN CAJAS DE 50 A 100 UNIDADES APROXIMADAMENTE.	81.500	SOBRE
	CAFÉ MEZCLA MOLIDO DE COMERCIO JUSTO (80-70% NATURAL Y 20-30% TORREFACTO APROXIMADAMENTE)	ENVASE DE 1 Kg APROXIMADAMENTE	1.000	KG
	TÉ NEGRO DE COMERCIO JUSTO	SOBRE UNIDOSIS DE 2 g. APROXIMADAMENTE. CAJAS DE 50 A 100 SOBRES APROXIMADAMENTE.	9.100	SOBRE

## 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.

### Definiciones y requisitos:

#### LOTE 1

- **Café:** son las semillas sanas y limpias procedentes de las diversas especies del género botánico «Coffea».
- **Café superior mezcla molido:** será de mezcla realizada con café tueste natural 80-70% y tueste torrefacto 20-30% aproximadamente. Será molido y de calidad superior.
- **Café soluble:** es el producto concentrado obtenido por extracción de los granos de café tostados, utilizando solamente agua como medio de extracción. Además de las sustancias insolubles tecnológicamente inevitables y de los aceites insolubles procedentes del café, el extracto de café sólo deberá contener los componentes solubles y aromáticos del café.
- **Café soluble descafeinado:** es el café soluble descrito anteriormente sometido al proceso mediante el cual se elimina la mayor parte de la cafeína al café.
- **Tila, poleo-menta y manzanilla:** son las especies vegetales aromáticas correspondientes utilizadas en la elaboración de infusiones.
- **Té negro:** es el té convenientemente elaborado por fermentación, aunque conservando sus mismos principios activos. Con las características propias de su tipo.
- **Cacao en polvo:** es el producto en polvo elaborado principalmente con azúcar y cacao.
- **Azúcar blanquilla:** Con el nombre específico de azúcar se designa exclusivamente al producto obtenido industrialmente de la remolacha azucarera o de la caña de azúcar. En su variedad blanquilla, la sacarosa estará purificada y cristalizada, de calidad sana, limpia y comercial.

#### LOTE 2

**Artículos de comercio justo:** dichos artículos deberán contar obligatoriamente con sello o certificación de comercio justo reconocida (Fairtrade o equivalente) que acredite que se trata de un artículo de comercio justo. El licitador entregará obligatoriamente la documentación que lo justifique. Sin alérgenos. Son artículos de comercio justo todos los incluidos en el lote 2.

- **Cacao en polvo de comercio justo:** es el producto en polvo elaborado principalmente con azúcar y cacao. Con contenido mínimo de cacao del 20%.
  - **Café mezcla molido de comercio justo:** café mezcla realizado con café de tueste natural (70-80%) y café torrefacto (30-20%) aproximadamente. Será molido.
-

- **Té negro de comercio justo:** es el té convenientemente elaborado por fermentación, aunque conservando sus mismos principios activos. Con las características propias de su tipo.

### **3. CONDICIONES EMPRESARIALES, TÉCNICO SANITARIAS Y DE COMERCIALIZACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS, ACTIVIDADES Y PRODUCTOS**

El licitador del lote 1 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. El sistema de gestión de calidad certificado será del propio licitador y 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. Esto incluye, entre otros, según le corresponda en función de su actividad, la documentación del 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 cumplir toda la legislación que les sea de aplicación y en caso de estar obligados por la normativa legal aplicable en materia de higiene alimentaria, dispondrán de un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

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.

El personal del servicio de Hostelería del Hospital Universitario La Paz podrá realizar auditorías in situ de las instalaciones del adjudicatario en lo relacionado con la prestación del presente contrato.

#### **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 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. 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.

---



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. 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, las marcas ofertadas, 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 en ningún caso** ninguna característica de los artículos ofertados (marca comercial, calidades, características, pesos, dimensiones, etc.) 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. FICHAS TÉCNICAS DE LOS ARTÍCULOS**

El adjudicatario **está obligado** a mantener permanentemente actualizadas las fichas técnicas de todos los artículos adjudicados durante la vigencia del contrato de forma que el Hospital disponga en todo momento de la última actualización.

---

## 10. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA Y PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

### Documentación técnica

Los licitadores deberán presentar obligatoriamente como documentación técnica en el sobre de oferta correspondiente:

- **Todas 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.
- **Certificación vigente de su sistema de gestión de calidad ISO 9001 o equivalente (sólo para los licitadores que oferten al lote 1).**
- **La inscripción en Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA)** en la clave que les sea de aplicación para la ejecución del contrato.
- **Documentación justificativa por organismo reconocido de cada artículo que oferte de ser artículo de comercio justo (sólo para los licitadores que oferten al lote 2).**

### Muestras

El licitador está obligado también a la presentación de muestras de la totalidad de artículos del lote al que presente oferta para su valoración. El servicio de Hostelería, por limitaciones de espacio, establecerá un horario en un único día para su entrega. No se devolverán las muestras entregadas.

Una vez finalizado el periodo de presentación de ofertas se publicará en el Portal de la Contratación Pública de la Comunidad de Madrid el lugar, día y horario en el que deben entregar las muestras, siendo causa de exclusión la falta de cumplimiento de esta obligación. Dicha publicación se realizará con una antelación mínima de una semana al día de la entrega.

Será también causa de exclusión:

- no cumplir lo indicado en este Pliego de Prescripciones Técnicas para los artículos,
- no presentar las muestras de todos 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:

- **lotes 1: se presentará como muestra un único envase de cada artículo en el formato ofertado, a excepción de los sobres unidos de los que se presentarán 5 sobres por artículo.**
  - **lote 2: se presentará como muestra un único envase de cada artículo en el**
-



**formato ofertado, a excepción de los sobres unidos de los que se presentarán 5 sobres por artículo.**

Las muestras vendrán identificadas de forma que pueda verificarse claramente la correspondencia entre el producto y su ficha técnica. No se devolverán las muestras presentadas.

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 (marcas comerciales, calidades, características, pesos, envases, etc.) de ninguno de los productos adjudicados durante la duración del contrato sin autorización previa expresa.

## **11. DURACION DEL CONTRATO**

El Adjudicatario deberá tener en cuenta en su oferta lo indicado en cláusula 1.16 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares referente a la duración del contrato y las condiciones de obligatoriedad de las prórrogas.

Madrid, a 7 de octubre de 2024

El jefe de servicio de Hostelería.

---