

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

EXP-2024000087

INDICE

- 1.- OBJETO DEL CONTRATO
- 2.- LOTE UNICO Y SUS CARACTERISTICAS
- 3.- LA FICHA TECNICA DE LOS PRODUCTOS
- 4.- CONDICIONES DE EJECUCION DEL CONTRATO
- 5.- NORMATIVA
- 6.- MEMORIA DE TRABAJO

1.-OBJETO DEL CONTRATO

El contrato tiene por objeto el suministro de Pescado Fresco para atender las necesidades de los pacientes en el Hospital Universitario Ramón y Cajal de Madrid.

El presente pliego tiene como objeto la determinación de las especificaciones técnicas y condiciones de entrega de los productos alimenticios de cada lote.

2.- LOTES Y SUS CARACTERISTICAS

LOTES	DESCRIPCIÓN
Lote Único	Pescado Fresco

Lote Único PESCADO FRESCO

El presente pliego tiene por objeto definir y establecer las prescripciones técnicas de los productos pesqueros frescos incluidos en el mismo con el fin de abastecer al Hospital Universitario Ramón y Cajal Madrid.

Los productos pesqueros que se licitarán en este concurso serán:

- 1º LOMOS DE MERLUZA DE 180-220 gr
- 2º LOMOS DE BACALAO DE 180-220 gr
- 3º LOMOS DE SALMÓN DE 180-220 gr
- 4º LOMOS DE SALMON AHUMADO DE 800-1200 gr

Características de las Especies en licitación:

Distinguiremos tres especies con las siguientes características:

Bacalao

- Aletas dorsales casi iguales muy juntas.
- La mandíbula superior se proyecta por encima de la inferior. Tiene una barbilla en el mentón bien desarrollada. El diámetro ocular es más corto que la longitud del hocico. Línea lateral pálida. El color varía considerablemente.
- Ano a la altura del borde posterior de la primera aleta caudal.
- Sin radios espinosos en las aletas.
- De rojizo verdoso a gris pálido.

Merluza

- 2 aletas dorsales, la primera de ellas muy corta.
- Aleta anal larga sin unirse a la caudal.
- Sin radios espinosos en las aletas.
- Sin barbas en mandíbulas
- Mucosa bucal negra.
- Cuerpo largo, esbelto y comprimido lateralmente.
- Lado superior de la cabeza plana, con una cresta sobresaliente en forma de "V".
- Boca grande.
- El maxilar va hasta la vertical del centro del ojo.
- La mandíbula inferior es ligeramente más grande que la superior, llenas de dientes.
- No tiene barbilla en el mentón.
- El color es gris metálico en la espalda, más claro sobre los lados y blanco plateado sobre el vientre.

Salmón

El color es plateado, de verde azulado a parduzco, con moteado naranja y rojo en la época de reproducción sexual. Caracterizado por tener un cuerpo alargado, cubierto por pequeñas escamas cicloideas (redondeadas y con bordes lisos) El cuerpo está sembrado de manchas oscuras en forma de "X" en una buena parte, por encima de la línea lateral. Dispone de una aleta adiposa (carnosa) entre la aleta dorsal y la cola.

Forma de Presentación:

Solo se licita en este concurso el suministro de la presentación en **LOMOS**. Definiendo **LOMOS** como las masas musculares de la porción dorsal de los peces.

Etiquetado

La información del etiquetado de los productos entregados (entendiéndose por etiquetado, indistintamente, las menciones e indicaciones que figuren en cualquier envase, etiqueta que los acompañe), permitirá que los productos estén correctamente identificados y deberán cumplir la normativa vigente establecida, respecto, entre otras materias, a la frescura, el calibrado, la denominación, el origen, la presentación y el etiquetado (en sí mismo previsto).

- La identificación de los productos pesqueros a través del etiquetado, estará sujeta a los siguientes principios generales:
- Debe incorporar o permitir de forma cierta y objetiva una información eficaz, veraz y suficiente sobre su origen y sus características esenciales.
- No dejarán lugar a dudas respecto a la naturaleza del producto, debiendo constar en cualquier caso la especie.
- No inducirán a error o engaño por medio de inscripciones, signos, anagramas, dibujos o formas de presentación que puedan inducir a confusión con otros productos.
- No se omitirán o falsearán datos de modo que con ello pueda propiciarse una imagen falsa del producto.
- Declararán la calidad del producto o de sus elementos principales en base a normas específicas de calidad.

Sin perjuicio de lo anterior, todos los pescados de este pliego se suministrarán etiquetados obligatoriamente, al menos, con los siguientes datos:

- Zona de captura o de cría.
- País de origen.
- Calibre.
- Grado de frescura.
- Categoría.
- Denominación comercial y científica.
- Peso neto.
- Método de producción.
- Modo de presentación o tratamiento.
- Expedidor: nombre, apellidos y dirección.
- Fecha de clasificación y fecha de expedición.

Envasado

Los productos, serán entregados envasados. Por envasado y envase se entiende la operación destinada a proteger a los productos objeto de tratamiento en el pliego, antes de ser comercializados a los centros, acondicionándolos en una primera envoltura o recipiente, en contacto con el producto, de forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o modificar el envase.

- Los envases, con independencia de su forma, naturaleza y capacidad:
- Mantendrán la integridad del producto que contienen, de tal forma que no pueda modificarse el contenido, sin abrir o modificar el envase.
- Protegerán al producto que contienen contra cualquier fuente de contaminación (bien sea orgánica e inorgánica).
- No cederán al producto sustancias que puedan dar lugar a una contaminación o algún riesgo para la salud.
- Tendrán la resistencia necesaria para garantizar una protección eficaz de los productos pesqueros.
- No absorberán de los alimentos, por contacto, sustancias que afecten a la presentación de los mismos.
- El material de envasado no podrá utilizarse más de una vez, con la excepción de los envases de material impermeable, liso, resistente a la corrosión y fácil de lavar y desinfectar, que podrán utilizarse de nuevo tras su limpieza y desinfección.
- No obstante, el espesor, diseño, y peso de los productos de estas características, destinados a estar en contacto con los alimentos, se ajustarán a las necesidades específicas de cada artículo.
- Los envases que vayan a contener los productos, se ajustarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales en contacto con los alimentos.
- Los productos de este lote (tanto enteros como las presentaciones obtenidas de su preparación), serán entregados en envases de tal modo que todo su contenido sea homogéneo respecto a las especies (categorías, tanto de calibrado como de frescura y zonas de producción). En ningún caso podrán servirse en el mismo envase productos de diferentes especies. Las distintas presentaciones solicitadas se envasarán por separado.

3.- 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” (sobre nº 2)** una **“Ficha Técnica”** en castellano, identificada con el código del artículo ofertado, aportada en el mismo orden en el que se cumplimenta la oferta, en la que conste:

- La identificación del producto y las características técnicas y comerciales del mismo (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas). Los sistemas de producción (agricultura ecológica). Potestativamente podrá

incluirse características nutricionales (valores medios por cada 100 gr, en relación con su valor energético, respecto a la cantidad de hidratos de carbono, de grasas, etc.).

- Origen (intracomunitario, nacional). La empresa elaboradora y/o envasadora y/o importadora con su domicilio y n° de registro sanitario en su caso (por ejemplo, en los preparados cárnicos...) o de la sala de despiece (por ejemplo, en las carnes). El organismo de control autorizado, certificador en el supuesto de la agricultura ecológica. Cuando los artículos se comercialicen bajo una marca, el nombre de la misma.
- Características principales relativas a su elaboración, envasado, almacenamiento, transporte (manipulaciones, temperaturas, condiciones...) y los controles aplicados.
- Ingredientes, si procede en función del tipo de artículo.
- Forma de presentación: respecto al envasado, las características y/o descripción del envase. Respecto al contenido el peso neto, n° de unidades de los envases y/o embalajes según la naturaleza del artículo y forma de envasado (p. ejemplo al vacío, en atmósfera protectora, etc.)
- Registro sanitario que ampare su origen, elaboración, despiece, según el caso.
- Períodos de las fechas de caducidad o de consumo preferente según la naturaleza del artículo.

Potestativamente podrá incluirse características nutricionales (valores medios por cada 100 g), por ejemplo, en relación con su valor energético.

Las ofertas de los productos previamente envasados a voluntad del fabricante, elaborador, transformador o envasador se realizarán conforme a las gamas de valores de las cantidades nominales indicando dichas cantidades en la oferta siempre que la propia naturaleza del artículo lo permita.

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.

No se admitirá ninguna oferta que no aporte la ficha técnica del producto ofertado.

4.- CONDICIONES DE EJECUCION DEL CONTRATO

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.

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

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 de transporte de productos refrigerados
- Cualquier otro relacionado con la seguridad alimentaria de los productos suministrados.

Condiciones para el 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 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 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.

5.-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.

6.- MEMORIA DE TRABAJO

Forma y contenido de presentación de la documentación: Los licitadores deberán presentar la siguiente documentación **Sobre nº 2**, en el orden establecido a continuación:

- ✓ **Doc.1. Certificación de Calidad ISO 9001:2015 o equivalente.** Emitido por entidad acreditada ENAC, o equivalente, en vigor. **Alcance del certificado:** Actividades de prestación de servicios análogos a lo requeridos en el presente procedimiento
- ✓ **Doc.2. Declaración Responsable de disponer de un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)**
- ✓ **Doc.3.** Aspectos de Gestión de la Empresa: Recursos Humanos, Recursos materiales, Instalaciones...
- ✓ **Doc.4.** Aspectos relacionados con la Calidad: Ficha Técnica del Producto
- ✓ **Doc.5.** Aspectos relacionados con la gestión y entrega del suministro
- ✓ **Doc.6.** Sistemas de Trazabilidad del Producto
- ✓ **Doc.7.** Plan de Contingencia que garantice la entrega de los productos ante situaciones especiales.

Firmado digitalmente por: CUERVA GARCIA CASTILLO MANUEL
Fecha: 2024.11.08 11:33

El Subdirector de Gestión y Servicios Generales

Lista de precios de la oferta							
LOTE	Cod. Artículo (REFERENCIA)	Descripción	Cantidad	Unidad (PESO NETO)	Precio de Referencia (precio unitario base imponible)	Total Precio de Referencia	Comentarios del comprador
UNICO		LOMOS DE MERLUZA de 180-220 Gr.	25.000	KG.	14.000	350.000	
UNICO		LOMOS DE BACALAO de 180-220 Gr	5.000	KG.	12.000	60.000	
UNICO		LOMOS DE SALMON de 180-220 Gr.	3.000	KG.	12.000	36.000	
UNICO		SALMON AHUMADO EN LOMOS	50	KG.	40.000	2.000	
TOTAL						448.000	