



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA
CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS
CONGELADOS AL HOSPITAL UNIVERSITARIO LA PAZ

1. OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene como objeto el suministro de productos congelados 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: ALIMENTOS PRECOCINADOS CONGELADOS, PREPARADOS CONGELADOS Y HELADOS.

LOTE 1	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
ALIMENTOS PRECOCINADOS CONGELADOS, PREPARADOS CONGELADOS Y HELADOS	CALAMARES REBOZADOS	UNIDADES DE 10 - 30g APROX.	2.400	KG
	CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN	-	2.400	KG
	EMPANADILLAS DE ATÚN	-	81.250	UD
	ENSALADA ARROZ 5 DELICIAS	-	2.200	KG
	ENSALADA DE PASTA	-	700	KG
	ENSALADILLA RUSA	-	2.500	KG
	TIRAS DE SOLOMILLO DE POLLO EMPANADAS	EN TIRAS	350	KG
	HELADO DE AGUA SABOR NARANJA Y LIMÓN	FORMATO INDIVIDUAL	10.850	UD
	VARITAS DE MERLUZA	UNIDAD 30g APROX.	450	KG

LOTE 2: VERDURAS, HORTALIZAS Y HONGOS CONGELADOS

LOTE 2	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
VERDURAS, HORTALIZAS Y HONGOS CONGELADOS	ALCACHOFAS	TROCEADA	3.500	KG
	BROCOLI	TROCEADO	13.000	KG
	CEBOLLA	BROUNOISE	27.100	KG
	CHAMPIÑÓN	LAMINADO	6.500	KG
	COLIFLOR	TROCEADA	3.000	KG
	GUISANTES	-	1.100	KG
	JUDIA VERDE PLANA	CORTADA	13.550	KG
	MENESTRA DE VERDURAS IMPERIAL CON JUDÍA PLANA	-	14.100	KG
	PIMIENTOS VERDES	EN DADOS 10X10 APROX.	4.700	KG
	PUERROS	RODAJAS	16.250	KG
	VERDURAS CON QUINOA	-	7.050	KG
	ZANAHORIA	EN DADOS	21.900	KG

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.

LOTE 1: 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.

Figura incluido en el presente lote el helado, definido de forma genérica como preparaciones alimenticias que han sido llevadas al estado sólido, semisólido o pastoso, por una congelación simultánea o posterior a la mezcla de las materias primas utilizadas y que han de mantener el grado de plasticidad y congelación suficiente, hasta el momento de su puesta a disposición para el consumo. A efectos del presente pliego, el helado será de agua de sabores naranja y limón, deberá contener como mínimo un 10% de zumo de naranja o limón, y no contendrán leche.

La ensalada de arroz de 5 delicias tendrá obligatoriamente entre sus ingredientes gamba pelada.

Las tiras de solomillo de pollo empanadas contendrán al menos un 55% de solomillo de pollo.

LOTE 2: 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.

La menestra de verduras imperial tendrá obligatoriamente entre sus ingredientes la judía plana.

El puerro se presentará cortado en rodajas sin el tallo ni el extremo de la raíz, predominando el color blanco.

La ensalada de quinoa será una mezcla de quinoa cocida en un porcentaje superior al 45% e incluirá al menos zanahoria, pimiento, cebolla y uvas pasas.

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

El licitador 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 General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) en la clave que les sea de aplicación para la ejecución del contrato. 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 RGSEAA.

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 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.

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. El transporte de productos que requieran frío para su conservación debe realizarse en vehículos refrigerados con indicador de temperatura, de forma que se asegure con en todo momento el mantenimiento de la temperatura y cumpliéndose en todo caso la temperatura de mantenimiento en frío indicada por el fabricante para los productos objeto del contrato. Los vehículos utilizados para el transporte de artículos refrigerados y/o congelados deberán contar obligatoriamente con ATP vigente.

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 (equipos de frío, cierres, 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. 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 defectos ni deficiencias, y sin ningún coste para el Hospital.

En caso de cualquier incumplimiento por el adjudicatario de los plazos de entrega o sustitución de cualquier artículo, sus formatos, sus calidades o sus características establecidas 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 (marcas comerciales, formatos, calidades, características, pesos, dimensiones, porcentaje de glaseado, etc.) sin la autorización expresa del Hospital Universitario La Paz.

Las temperaturas de conservación de los artículos en el momento de la recepción en las cocinas del Hospital Universitario La Paz 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 congelados es la siguiente:

- **Productos congelados (lotes 1 y 2): $\leq -18^{\circ}\text{C}$**

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.

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.**
- **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.

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 su disponibilidad de espacio, así como por la naturaleza y el carácter perecedero de las muestras, 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 los licitadores 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 solicitadas 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:

- **LOTE 1:** El formato comercial de venta ofertado. En el caso de formatos ofertados inferiores a 1 Kg, se entregará el número necesario de éstos hasta alcanzar un peso mínimo de 1 kg. En el caso del helado de agua, se entregarán 5 unidades sabor naranja y 5 unidades sabor limón.
- **LOTE 2:** El formato comercial de venta ofertado. En el caso de formatos ofertados inferiores a 1 Kg., se entregará el número necesario de éstos hasta alcanzar un peso mínimo de 1 Kg.

Las muestras vendrán identificadas de forma que pueda verificarse claramente la correspondencia entre el producto y su ficha técnica

El adjudicatario está obligado a mantener en los suministros las marcas comerciales, características, formatos, porcentaje de glaseado 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, formatos, calidades, características, pesos, porcentajes de glaseado, 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 5 de diciembre de 2024

El jefe de servicio de Hostelería.