

EXPEDIENTE: 2025-0-027 (A/SUM-024192/2025)



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO PARA LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS FRESCOS, PRODUCTOS CONGELADOS Y PRECOCINADOS, PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO INFANTA LEONOR (3 LOTES).

PRIMERA. -DEFINICIÓN DEL OBJETO

El presente pliego contiene las prescripciones técnicas que, de acuerdo con el artículo 124 y siguientes de la Ley 9/2017 de 8 de noviembre de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al Ordenamiento Jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2017/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, han de regir la contratación y ejecución del contrato administrativo cuyo objeto es la “Adquisición de productos pesqueros frescos, productos congelados y precocinados para el Hospital Universitario Infanta Leonor”, para la elaboración diaria de los menús de los pacientes, por el Servicio de Cocina del Hospital Virgen de la Torre.

División en Lotes: SÍ

Número y denominación de los Lotes: 3 lotes.

LOTE 1: PRODUCTOS PESQUEROS FRESCOS		
Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN
1.1	1200600	SALMON FILETE FRESCO
1.2	1200875	DORADA FILETE FRESCO
1.3	1201715	PESCADO DE ROCA (MORRALLA)
LOTE 2: VEGETALES CONGELADOS Y PRECOCINADOS		
Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN
2.1	1200880	ALCACHOFA CORTADA CONGELADA
2.2	1200194	ENSALADILLA RUSA CONGELADA
2.3	1200931	ESPINACAS CONGELADAS
2.4	1200086	GUISANTE COMUN CONGELADO
2.5	1200481	JUDIA VERDE PLANA CONGELADA
2.6	1200631	ZANAHORIA BABY CONGELADA
2.7	1201761	MASA DE HOJALDRE
2.8	1200249	SALTEADO VERDURAS CONGELADO
2.9	1200774	ENSALADA ARROZ 5 DELICIAS CONGELADO
LOTE 3: PESCADOS Y MARISCOS CONGELADOS		
Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN
3.1	1200034	BACALAO FILETE CONGELADO
3.2	1200775	MERO FILETE CONGELADO
3.3	1200403	CAZON TACOS CONGELADO
3.4	1201296	ATUN TACOS CONGELADOS

3.5	1202370	LANGOSTINO CRUDO CONGELADO
3.6	1202380	GAMBA ARROCERA PELADA CONGELADA
3.7	1200459	MEJILLON LIMPIO CONGELADO
3.8	1200410	ANILLA CALAMAR CONGELADA
3.9	1200496	LENGUADO LIMANDA FILETE CONGELADO
3.10	1200468	MERLUZA LOMOS CONGELADOS
3.11	1202560	CABRACHO FILETES CONGELADOS

SEGUNDA. -CONDICIONES GENERALES PARA TODOS LOS LOTES

Las empresas adjudicatarias presentarán una ficha técnica donde se recojan las calidades y características del producto, debiendo ser éstos como mínimo de primera calidad, cumpliendo la normativa legal vigente y conforme al Código Alimentario Español.

Las empresas licitadoras dispondrán de las pertinentes autorizaciones administrativas para el ejercicio de la actividad que lleven a cabo a efectos del pliego y de los artículos ofertados y, deberán tener implementado un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), acorde a la normativa legal en materia de higiene alimentaria y cumplir con toda la legislación que le sea de aplicación.

Las empresas adjudicatarias deberán cumplir exhaustivamente el calendario de programación establecido en los pedidos para el aprovisionamiento tanto de productos frescos como envasados.

En el supuesto de que un producto no pueda ser suministrado por causa debidamente justificada, deberá ser sustituido por otro de iguales características o superiores, para lo cual deberá contar con el Vº Bº del Responsable de Cocina.

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, el adjudicatario sustituirá a la mayor brevedad posible, siempre en el mismo día y en el horario de entrega acordado, dichos productos por otros que cumplan el pedido realizado, sus características y la calidad adjudicada sin ningún coste para el Hospital.

El adjudicatario estará obligado a poner en conocimiento de forma inmediata al Hospital 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.

- Características de las materias primas objeto del concurso

Todos los productos ofertados por las empresas adjudicatarias deberán ajustarse a las especificaciones técnicas establecidas en la presente memoria y a las especificaciones higiénico-sanitarias y de calidad previstas en la normativa legal vigente que le sea de aplicación y, en particular a lo dispuesto en el Código Alimentario Español y a su normativa complementaria.

Si el producto no es originario de la Unión Europea, el adjudicatario deberá justificar documentalmente su homologación por la Unión Europea.

Todos los productos ofertados deberán cumplir la normativa española y comunitaria vigente, tanto en la composición como en el etiquetado, las temperaturas de elaboración, envasado, almacenamiento y distribución, tanto de los locales y vehículos como de los propios artículos contemplado en el pliego., etc. En todos los productos, los envases y embalajes deberán especificar nombre del producto, lista de ingredientes y aditivos si los contiene, peso, identificación de la empresa, lote de fabricación, fecha y duración, marca e instrucciones de empleo si precisa. El etiquetado del producto deberá permitir establecer su trazabilidad en todo momento.

Las empresas dedicadas a la elaboración de productos amparados por denominaciones específicas o por instalaciones geográficas protegidas, deberán estar inscritas en sus correspondientes registros y dichos artículos estarán a lo dispuesto en sus disposiciones específicas reguladoras.

El personal de las empresas adjudicatarias tendrá la formación necesaria para garantizar la correcta manipulación y transporte de los víveres, incluyendo la tarjeta de manipulador de alimentos en vigor.

-Transporte

Las condiciones de transporte y distribución del producto por parte del proveedor adjudicatario, cumplirán en todo momento las disposiciones que en esta materia sean exigibles por la normativa vigente. El adjudicatario es el responsable de que el vehículo de transporte utilizado para la entrega de mercancía cumpla con la normativa vigente en materia de transporte de víveres, que ofrezca las condiciones de temperaturas adecuadas indicadas por el fabricante de los productos objeto del contrato, así como la separación de los productos si esto fuera necesario. El reparto deberá realizarse en vehículos limpios y cerrados, conservando unas buenas condiciones, sin presentar ningún riesgo de alterar el producto y estando protegidos de toda contaminación exterior. La empresa adjudicataria será la encargada de colocar la mercancía en los lugares indicados por el centro.

TERCERA. - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Los productos descritos deben cumplir las siguientes características técnicas mínimas:

LOTE 1.- PRODUCTOS PESQUEROS FRESCOS

A efectos del Código Alimentario, Capítulo XII Sección 1ª, se comprende en la denominación genérica de pescados a los animales vertebrados comestibles, marinos o de agua dulce (peces, mamíferos, cetáceos y anfibios) frescos o conservados por distintos procedimientos autorizados.

Características Generales:

Pescados frescos son aquellos que no han sufrido, desde su captura, ninguna operación dirigida a su conservación, excepto la adición de hielo troceado puro o mezclado con sal o que hayan sido conservados a bordo de los pesqueros con agua de mar o salmuera refrigerada.

Los pescados serán de clase A, por lo que cumplirán las características organolépticas de dicha clase en cuanto a aspecto externo, ojos, branquias, consistencia, cavidad abdominal (Art. 23 R.D. 1521/1984) y deberán ir acompañados de las guías y certificados sanitarios correspondientes.

Todos los pescados se entregarán limpios, sin espinas, sin vísceras y fileteados según las necesidades.

Características del producto:

- Piel con pigmentación tornasolada, colores vivos y brillantes con irisaciones sin decoloración.
- Mucosidad cutánea: acuosa transparente.
- Consistencia de la carne muy firme, rígida y elástica.
- Ojo: convexo, pupila negra y brillante.
- Branquias: color rojo vivo a púrpura uniforme, sin mucosidad.
- Olor: fresco a algas marinas, picante a yodo.
- Ausencia de materias extrañas.
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

LOTE 2: VEGETALES CONGELADOS Y PRECOCINADOS

Características generales:

Se entiende por alimentos ultra-congelados aquellos productos que: - hayan sido sometidos a procesos de congelación rápida; - La temperatura en todas sus partes se mantenga a una misma temperatura en congelación de -18° C.; El almacenamiento, transporte y distribución serán los adecuados para poder tratar estos alimentos ultra-congelados; - Los registros para controlar esos alimentos, tanto en su almacenamiento como en el transporte estarán de acuerdo a lo establecido en el Reglamento (CE) 37/2005, de 12 de enero.

El transporte se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío capaces de permitir la no ruptura de la cadena de frío. La temperatura mínima del producto será de -18° C. Se ajustarán a la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados, los pesos especificados son con los productos descongelados.

Características del producto:

Productos obtenidos a partir de frutos tiernos, limpios, sanos cortados en trozos y ultra congelados.

LOTE 3: PESCADOS Y MARISCOS CONGELADOS

Características generales:

Se entiende por alimentos ultra-congelados aquellos productos que: - hayan sido sometidos a procesos de congelación rápida; - La temperatura en todas sus partes se mantenga a una misma temperatura en congelación de -18° C.; El almacenamiento, transporte y distribución serán los adecuados para poder tratar estos alimentos ultra-congelados; - Los registros para controlar esos alimentos, tanto en su almacenamiento como en el transporte estarán de acuerdo a lo establecido en el Reglamento (CE) 37/2005, de 12 de enero.

El transporte se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío capaces de permitir la no ruptura de la cadena de frío. La temperatura mínima del producto será de -18° C. Se ajustarán a la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

Características del producto:

- Olor: algas marinas
- Carne: firme y elástica, superficie lisa.
- Piel: pigmento vivo y tornasolado, u opalescente, sin decoloración.
- Ausencia de materias extrañas.
- De primera congelación, sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, sí como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.
- Con no más del 5% de glaseado en pescados y de un 7% en crustáceos.

CUARTA. - PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Dentro de las actividades de este centro sanitario, ocupa un lugar destacado la protección del Medio Ambiente. Por este motivo, es fundamental que las empresas que ofrezcan sus productos y/o servicios adquieran el compromiso de prevenir y reducir los impactos ambientales con una actitud responsable frente al Medio Ambiente.

Conforme al artículo 12 de la ley 1/2024, de 17 de abril, de Economía Circular de la Comunidad de Madrid, el adjudicatario adquirirá los siguientes compromisos ambientales:

a) Normativa interna medioambiental.

- No se puede realizar cualquier tipo de vertido de productos peligrosos.
- Obligación de cumplir con los requisitos legales aplicables en el desarrollo de la actividad.
- Obligación de informar de todos los incidentes con repercusión ambiental que tengan lugar en el desarrollo de la actividad.
- Evitar las emisiones al aire, suelo y agua.
- Reducción de ruidos y olores.
- Realizar un uso controlado de la energía y optimizar el consumo de recursos naturales.
- Minimizar y gestionar adecuadamente los residuos manteniendo un cuidado ambiental durante el manejo, transporte, preparación, utilización y eliminación final de los mismos fundamentalmente cuando se trate de residuos peligrosos.
- Reducir en lo posible y de forma continua los impactos ambientales importantes que genere su actividad haciendo uso de unas buenas prácticas ambientales.

b) Condiciones particulares sobre residuos

- Los residuos serán segregados en origen, los contenedores que los contienen estarán perfectamente identificados y etiquetados.
- Los residuos urbanos (papel, cartón, orgánicos, etc.) serán gestionados en los contenedores municipales o a través de gestores autorizados.
- Promover el uso racional de los recursos naturales (agua, energía, etc.) y la minimización, reutilización y reciclado de los residuos.
- No utilizar, en la medida de lo posible, productos de limpieza que estén considerados como peligrosos.
- En caso de utilizar productos peligrosos de limpieza, no realizar vertidos de los mismos a la red de saneamiento que no esté autorizado en las especificaciones del producto.

c) Buenas prácticas ambientales

- Retirada y adecuada gestión de los residuos generados en el desarrollo de la actividad, prestando especial atención a los residuos peligrosos que pudieran generarse.
- No malgastar el agua.
- Apagar las luces de aquellas instalaciones que no van a ser utilizadas.

CONFORME:
EL ADJUDICATARIO
FECHA Y FIRMA

Madrid a día de la fecha,
POR LA ADMINISTRACIÓN
LA DIRECTORA GERENTE

Firmado digitalmente por: PANTOJA ZARZA MARIA DEL CARMEN
Fecha: 2025.06.18 12:21

Fdo.: M^a Carmen Pantoja Zarza

ANEXO I. DESGLOSE DEL PRESUPUESTO DE LICITACIÓN

LOTE	Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCION	CANTIDAD	Ud. de medida	IMPORTE UNITARIO S/IVA	BI	IMPORTE IVA (10%)	IMPORTE TOTAL
1	1.1	1200600	SALMON FILETE FRESCO	700	KG	15,56	10.892,00	1.089,20	11.981,20
	1.2	1200875	DORADA FILETE FRESCO	80	KG	9,60	768,00	76,80	844,80
	1.3	1201715	PESCADO DE ROCA (MORRALLA)	120	KG	5,12	614,40	61,44	675,84
TOTAL LOTE 1							12.274,40	1.227,44	13.501,84

LOTE	N° ORDEN	NEXUS	DESCRIPCION	CANTIDAD	Ud. de medida	IMPORTE UNITARIO S/IVA	BI	TIPO DE IVA	IMPORTE IVA	IMPORTE TOTAL
2	2.1	1200880	ALCACHOFA CORTADA CONGELADA	160	KG	3,34	534,40	4%	21,38	555,78
	2.2	1200194	ENSALADILLA RUSA CONGELADA	50	KG	0,93	46,50	4%	1,86	48,36
	2.3	1200931	ESPINACAS CONGELADAS	310	KG	1,27	393,70	4%	15,75	409,45
	2.4	1200086	GUISANTE COMUN CONGELADO	350	KG	1,49	521,50	4%	20,86	542,36
	2.5	1200481	JUDIA VERDE PLANA CONGELADA	330	KG	1,29	425,70	4%	17,03	442,73
	2.6	1200631	ZANAHORIA BABY CONGELADA	550	KG	1,35	742,50	4%	29,70	772,20
	2.7	1201761	MASA DE HOJALDRE	90	UD	2,09	188,10	10%	18,81	206,91
	2.8	1200249	SALTEADO VERDURAS CONGELADO	280	KG	1,77	495,60	4%	19,82	515,42
	2.9	1200774	ENSALADA ARROZ 5 DELICIAS CONGELADO	200	KG	2,19	438,00	10%	43,80	481,80
TOTAL LOTE 2							3.786,00		189,01	3.975,01

LOTE	Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCION	CANTIDAD	Ud. de medida	IMPORTE UNITARIO S/IVA	BI	IMPORTE IVA (10%)	IMPORTE TOTAL
3	3.1	1200034	BACALAO FILETE CONGELADO	500	KG	4,75	2.375,00	237,50	2.612,50
	3.2	1200775	MERO FILETE CONGELADO	85	KG	4,84	411,40	41,14	452,54
	3.3	1200403	CAZON TACOS CONGELADO	5	KG	3,03	15,15	1,52	16,67
	3.4	1201296	ATUN TACOS CONGELADOS	60	KG	6,26	375,60	37,56	413,16
	3.5	1202370	LANGOSTINO CRUDO CONGELADO	230	KG	6,08	1.398,40	139,84	1.538,24
	3.6	1202380	GAMBA ARROCERA PELADA CONGELADA	70	KG	4,28	299,60	29,96	329,56
	3.7	1200459	MEJILLON LIMPIO CONGELADO	105	KG	4,71	494,55	49,46	544,01
	3.8	1200410	ANILLA CALAMAR CONGELADA	250	KG	3,61	902,50	90,25	992,75
	3.9	1200496	LENGUADO LIMANDA FILETE CONGELADO	630	KG	5,13	3.231,90	323,19	3.555,09
	3.10	1200468	MERLUZA LOMOS CONGELADOS	638	KG	8,00	5.104,00	510,40	5.614,40
	3.11	1202560	CABRACHO FILETES CONGELADOS	196	KG	7,90	1.548,40	154,84	1.703,24
TOTAL LOTE 3							16.156,50	1.615,66	17.772,16
TOTALES							32.216,90	3.032,11	35.249,01