



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EN EL
CONTRATO DE SUMINISTRO DE:

QUESO, POSTRES Y BEBIDAS VEGETALES, EXTRACTO DE CAFÉ
LÍQUIDO ULTRACONGELADO Y LECHE CONGELADA PARA EL
HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO GREGORIO MARAÑÓN



La autenticidad de este documento se puede comprobar en
<https://gestiona.comunidad.madrid/csv>
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1277740515548505275881**

1.-OBJETO DEL CONTRATO

El Hospital General Universitario Gregorio Marañón desde sus instalaciones y con personal propio atiende las necesidades alimentarias de alrededor de 1.000 pacientes diarios los 365 días del año.

El servicio de Hostelería es de gestión propia y en el mismo se elaboran los menús diarios para los pacientes ingresados en las distintas áreas de hospitalización, así como para el Hospital Materno-Infantil (HMI) y el Instituto Provincial de Rehabilitación (IPR).

Con el presente procedimiento, se pretenden adquirir QUESO, POSTRES Y BEBIDAS VEGETALES, EXTRACTO DE CAFÉ LÍQUIDO ULTRACONGELADO Y LECHE CONGELADA para la elaboración diaria de los menús.

Los pedidos se realizarán de acuerdo con las necesidades y en función de las cartas de menús que suelen ser de rotación periódica y por supuesto, en relación con los niveles de ocupación diaria.

El 11 de agosto de 2020 entró en vigor la Orden de 27 de julio de 2020, de la Consejería de Hacienda y Función Pública, por la que se determinan los suministros y servicios de gestión centralizada y los procedimientos para su contratación (BOCM de 10 de agosto de 2020). Dicha Orden establece que han dejado de centralizarse en la Consejería de Hacienda y Función Pública la contratación de los suministros de alimentación, estableciendo un régimen transitorio para la tramitación de los correspondientes expedientes de contratación.

En la referenciada Orden, ha dejado de centralizarse en la Consejería de Hacienda y Función Pública la contratación de los suministros de alimentación, consumibles de informática, menaje, productos de limpieza y aseo, vestuario sanitario y artículos textiles, que estaban declarados de gestión centralizada por la Orden que ha sido derogada, circunstancia que obliga a los centros a licitar dichos artículos.



Dada la extinción de la actual Junta Central de Compras es necesario proceder a la tramitación de un nuevo procedimiento para la compra de estos productos, procurando las mejores condiciones de calidad y la máxima garantía de servicio y eficiencia en la gestión.

División en Lotes: LOTE ÚNICO

Justificación Lote Único. El contrato se estructurará en UN LOTE en referencia a lo que regula la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público en su artículo 99.3.b), al entender que la contratación objeto de este contrato no es objeto de división en lotes por el hecho de que, la adjudicación a una pluralidad de empresas diferentes, dificulta la correcta ejecución del mismo desde el punto de vista técnico, por lo que es necesaria la adjudicación a un solo proveedor.

Número y denominación de los lotes:

- LOTE 1: QUESO, POSTRES Y BEBIDAS VEGETALES, EXTRACTO DE CAFÉ LÍQUIDO ULTRACONGELADO Y LECHE CONGELADA

CÓDIGO CPV: 15800000-6 Productos Alimenticios diversos

Número máximo de lotes a que los empresarios podrán licitar: La oferta debe realizarse para el lote completo.

El número de unidades que se indica para cada artículo es orientativo y a los efectos de valorar la oferta por parte de los licitadores, si bien su consumo quedará subordinado a las necesidades reales del Centro.

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.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en
<https://gestiona.comunidad.madrid/csv>
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1277740515548505275881**

2.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 - LOTE 1: QUESO, POSTRES Y BEBIDAS VEGETALES, EXTRACTO DE CAFÉ LÍQUIDO ULTRACONGELADO Y LECHE CONGELADA.

2.1.1 Descripción:

LOTE 1: QUESO, POSTRES Y BEBIDAS VEGETALES, EXTRACTO DE CAFÉ LÍQUIDO ULTRACONGELADO Y LECHE CONGELADA		
Posición	ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL
1	QUESO POLVO Kg	200
2	QUESO FUNDIDO LONCHEADO BARRA Kg	2.700
3	QUESO LONCHAS S/LACTOSA 140 gr	294
4	MOZZARELA FRESCA EN BOTE KG	500
5	QUESO PARA UNTAR CUBO 2 Kg	15
6	MANTEQUILLA MONODOSIS 10 gr aprox	215.000
7	MARGARINA VEGETAL BLOQUE 1 Kg	170
8	NATA LÍQUIDA SIN LACTOSA 500 ml	60
9	NATA LÍQUIDA BRIK 1 L	60
10	FLAN VAINILLA SIN HUEVO 100 gr aprox.	53.000
11	POSTRE SOJA 125 gr	1.000
12	NATILLAS VAINILLA TARRINA 125 gr	70.000
13	POSTRE MOUSSE CHOCOLATE	1.300
14	POSTRE MOUSSE SABORES	2.500
15	ARROZ CON LECHE 115-125 gr aprox	27.000
16	BEBIDA DE SOJA 1L	1.788
17	BEBIDA DE ALMENDRA 1L	2
18	BEBIDA DE AVENA 1L	20
19	EXTRACTO DE CAFÉ LÍQUIDO DESCAFEINADO ULTRACONGEL. ENV.2 LTS	300
20	LECHE ESTERIL.CONGELADA PARCIALMEN. DESNATADA ENV.2 LTRS.	300



La autenticidad de este documento se puede comprobar en
<https://gestiona.comunidad.madrid/csv>
 mediante el siguiente código seguro de verificación: **1277740515548505275881**

Se entiende por:

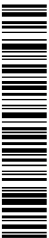
- **Queso:** el producto fresco o madurado, sólido o semisólido, obtenido de la leche, de la leche total o parcialmente desnatada, de la nata, del suero de mantequilla o de una mezcla de algunos o de todos estos productos, coagulados total o parcialmente por la acción del cuajo u otros coagulantes apropiados, antes del desuerado o después de la eliminación parcial de la parte acuosa, con o sin hidrólisis previa de la lactosa, siempre que la relación entre la caseína y las proteínas séricas sea igual o superior a la de la leche.

- Queso madurado: es el que, tras el proceso de fabricación, requiere mantenerse durante cierto tiempo a una temperatura y en condiciones tales que se produzcan los cambios físicos y químicos característicos del mismo.
- Queso fundido: el producto obtenido por molturación, mezcla, fusión y emulsión, de una o más variedades de queso con o sin adición de leche, productos lácteos y otros productos alimenticios.

De acuerdo con su contenido en grasa, expresado en porcentaje masa/masa sobre el extracto seco total, los quesos se podrán denominar:

- Extragrasso: el que contenga un mínimo de 60 por ciento.
- Grasso: el que contenga un mínimo de 45 y menos de 60 por ciento.
- Semigrasso: el que contenga un mínimo de 25 y menos de 45 por ciento.
- Semidesnatado: el que contenga un mínimo de 10 y menos de 25 por ciento.
- Desnatado: el que contenga menos de 10 por ciento.

- **Productos lácteos.** Son productos derivados exclusivamente de la leche, quedando entendido que podrán añadirse sustancias necesarias para su fabricación, siempre que dichas sustancias no se utilicen con objeto de reemplazar, enteramente o en parte cualquiera de los constituyentes de la leche. Los productos lácteos agrupan los productos que a continuación se relacionan:



- **Nata:** Se define la nata como el producto lácteo rico en materia grasa separado de la leche que toma la forma de una emulsión del tipo grasa en agua. La nata líquida tendrá una consistencia más o menos viscosa y contendrá entre 30% y un 50% de su peso en grasa. La nata se elaborará con leche procedente de animales que no padezcan procesos infecciosos peligrosos para la salud pública y, forzosamente, habrá de ser sometida a un tratamiento que asegure la destrucción de los gérmenes patógenos:

- **Nata pasterizada:** es aquella sometida a un tratamiento térmico en condiciones tales de temperatura y tiempo que aseguren la total destrucción de los gérmenes patógenos y la casi totalidad de la flora banal sin modificación sensible de su naturaleza fisicoquímica y cualidades nutritivas.
- **Nata UHT:** es aquella sometida, en circulación continua, a tratamiento térmico que asegure la destrucción de los gérmenes y la inactivación de sus formas de resistencia, siendo posteriormente envasada en condiciones asépticas. (132°C-- 2 segundos).

La nata pasterizada, esterilizada y UHT, podrá ser envasada bajo presión de gases inertes para su venta en recipientes estancos.

- **Mantequilla.** Es el producto graso obtenido exclusivamente de leche o nata de vaca higienizadas. También podrá ser obtenida del suero higienizado que no contenga ninguna otra grasa más que la de leche de vaca, debiendo presentar una consistencia sólida y homogénea, color amarillo más o menos intenso y un sabor y olor característicos.
- **Arroz con leche.** Se define como el postre lácteo con sabor característico, elaborado a base de leche, arroz y otros ingredientes autorizados.
- **Flan de vainilla.** Postre lácteo compuesto por leche entera o parcialmente desnatada, azúcares, leche en polvo, a efectos del pliego sin huevo, almidones, estabilizantes y aroma de vainilla.



- **Bebidas vegetales**

Las bebidas vegetales son un producto derivado de alimentos como cereales, frutos secos, legumbres y semillas.

- **Café concentrado descafeinado Ultracongelado**

Extracto de café descafeinado líquido ultra congelado (materia seca de café mínimo 27,5 %)

Libre de alérgenos.

Envase adaptado: Fondo x Frente x Alto (95x125x232) en mm.

- **Leche esterilizada condensada congelada**

Leche condensada parcialmente desnatada ultra congelada (materia láctea seca sin grasa 25,2%)

Alérgenos leche y derivados (lactosa)

Envase adaptado: Fondo x Frente x Alto (95x125x232) en mm.

3. 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 debe realizarse en vehículos refrigerados con indicador de temperatura, de forma que se asegure con carácter general el mantenimiento de la temperatura y cumpliéndose en todo caso la temperatura de mantenimiento en frío indicada por el fabricante de los productos objeto del contrato.

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.

Deben existir procedimientos que definan la forma de actuar en caso de avería y alteraciones del servicio, de forma que se asegure la calidad y seguridad del producto, y el cumplimiento de las entregas establecidas por el Hospital General Universitario Gregorio Marañón.

4. CONDICIONES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO PARA TODOS LOS LOTES

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 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.

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 General Universitario Gregorio Marañón.

Las entregas del material adjudicado se realizarán según las necesidades existentes en cada momento en el Hospital General Universitario Gregorio Marañón, 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.

El adjudicatario entregará los bienes objeto del presente contrato en el almacén de la cocina central del Hospital General Universitario Gregorio Marañón, 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.

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 General Universitario Gregorio Marañón 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.

El transporte se efectuará en vehículos habilitados para el transporte de alimentos. El adjudicatario está obligado a cumplir las condiciones de transporte que les sean de aplicación. No se dispondrán alimentos ni sus embalajes directamente sobre el suelo de los vehículos de transporte y utilizará palés de plástico o similar, quedando prohibido expresamente el uso de palés de madera o cualquier tipo de separador de madera.

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 "Gregorio Marañón", 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 "Gregorio Marañón" revisará el conjunto de la adjudicación, para su posible resolución.

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.

El Hospital General Universitario Gregorio Marañón queda habilitado para realizar auditorías de las instalaciones del adjudicatario con el objeto de auditar sus instalaciones y procedimientos de trabajo. En caso de que se detecten anomalías en sus instalaciones o procedimientos, el adjudicatario se obliga a subsanarlas de forma inmediata.

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

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 General Universitario Gregorio Marañón, 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 General Universitario Gregorio Marañón 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 General Universitario Gregorio Marañón 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.

6. 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
- El producto deberá suministrarse en su envase y embalaje originales, y viniendo claramente identificada su marca.

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.

7. 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.

8. CONDICIONES DE ENTREGA

La entrega de los artículos se realizará en la cocina del Hospital General Universitario Gregorio Marañón 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 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 un correo electrónico específicos como forma de contacto o para resolver cualquier duda, así como un interlocutor con el Hospital General Universitario Gregorio Marañón.

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 Gregorio Marañón 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, etc.) sin la autorización expresa del Hospital Universitario Gregorio Marañón.



Las temperaturas de conservación de los artículos en el momento de la recepción en las cocinas del Hospital serán las definidas por el fabricante o, en su defecto, por el Manual de APPCC de la cocina del Hospital.

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.

9. DURACION DEL CONTRATO

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

10. MEMORIA TÉCNICA

El licitador presentará una memoria técnica para el Lote completo al que presente oferta en la que describirá la prestación del contrato en los siguientes puntos:

Para todos los lotes:

- Descripción general de la prestación del contrato.
- Medios materiales y humanos
- Plan de contingencia ante imprevistos en la disponibilidad del suministro y transporte.
- Formación específica del personal relacionada con el desempeño del contrato.
- Acta de Inspección o documento acreditativo de tener implantado y vigente el sistema de APPCC (Análisis de peligros y Puntos de Control Crítico).



- Certificación de sistemas de Gestión de calidad vigentes (ISO 9001 o equivalentes) por organismos acreditados de los que disponga el licitador.
- La inscripción en Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) de las instalaciones desde las que se prestará el suministro en la clave que les sea de aplicación para la ejecución del contrato.
- Los licitadores deberán presentar ficha técnica de los productos ofertados en que se acredite el cumplimiento de las características solicitadas (una única ficha técnica por artículo, que corresponderá a la ofertada).

En relación a cada uno de los artículos contemplados en el pliego, se adjuntará la documentación técnica, fichas técnicas, aportadas en el mismo orden en el que se cumplimentan las ofertas, en las que consten, al menos, la siguiente información:

- Identificación del artículo, incluyendo su denominación y categoría comercial (en su caso).
- Identificación de la empresa elaboradora, origen, 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, etc.,) y los controles aplicados.

- Características microbiológicas, físico - químicas, organolépticas y nutricionales
- Lista de ingredientes, en su caso.
- Presentación del producto, incluido el envase y embalaje: naturaleza, forma de



presentación, peso, volumen, etc.

- Modo de empleo, en su caso.
- Características nutricionales (valores medios por cada 100 g), por ejemplo, en relación con su valor energético.

Las descripciones de los artículos dadas en las ofertas serán consecuentes con los datos contenidos en la pertinente documentación técnica.

Todos los artículos ofertados se ofertarán amparados bajo una marca comercial o en su defecto, excepcionalmente ante su carencia, por el propio fabricante (cuando así se requiera a la hora de cumplimentar los modelos de proposición económica para cada lote). En ningún caso dicho dato podrá ser sustituido por un distribuidor o importador.

11. MUESTRAS: NO

Si fuera necesario, se deberá aportar un mínimo de dos muestras por cada número de partida ofertada.

En caso de ser necesario se solicitará al proveedor más muestras para su correcta evaluación que serán entregadas en tres días hábiles tras su solicitud por el Centro. Todas las muestras deberán ir identificadas con el nº de expediente al que pertenecen así como con el nº de lote y partida al que correspondan. 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 marcas comerciales, características, formatos, pesos 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 lugar de entrega será el Almacén de la Cocina Central del Hospital General Universitario Gregorio Marañón.



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.

12.- CONDICIÓN ESPECIAL DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO (ART. 202 LCSP):

En cumplimiento de lo regulado en el art. 202.2 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, el adjudicatario deberá adoptar medidas concretas para favorecer la formación de los trabajadores en el lugar de trabajo que mejoren la cualificación de los recursos humanos vinculados al objeto del contrato en cualquiera de sus fases de ejecución (fabricación, distribución, comercialización etc..), favoreciendo con ello sus derechos laborales y la calidad de la ejecución del objeto del contrato. Para ello el adjudicatario, antes de formalizar el contrato, deberá presentar compromiso de adopción de estas medidas durante la ejecución del contrato.

Deberá cumplir con al menos una de las siguientes condiciones sociales:

Consideraciones Sociales:

1. Acreditar mediante declaración responsable medidas concretas que favorezcan la conciliación de la vida personal y laboral de las personas trabajadoras adscritas a la ejecución del contrato, tales como flexibilidad de horarios laborales de entrada y salida en el trabajo.
2. Implantación de medidas con objeto de eliminar las desigualdades entre mujeres y hombres en el mercado laboral.
3. Igualdad salarial entre géneros, de trabajadores que realizan la misma función.

Consideraciones Medioambientales:

Dentro de las actividades del Hospital Universitario Gregorio Marañón, ocupa un lugar destacado la protección del Medio Ambiente. Por este motivo, es fundamental que las



empresas que nos ofrecen sus productos y/o servicios, adquieran el compromiso de prevenir y reducir los impactos ambientales con una actitud responsable frente al Medio Ambiente.

El adjudicatario deberá acreditar mediante declaración responsable que la empresa tiene adoptadas al menos una de las siguientes medidas medioambientales:

- La retirada y reciclado o reutilización de todo el embalaje que se genere en desempeño de las tareas derivadas del servicio.
- Reducción del volumen de residuos depositados en vertederos.
- El uso de envases reutilizables, especificando dichas medidas.

Tal y como se regula en el apartado séptimo 3. a) del Acuerdo de 3 de mayo de 2018, del Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid, por el que se establece la reserva de contratos públicos a favor de ciertas entidades de la economía social y se impulsa la utilización de cláusulas sociales y medioambientales en la contratación pública de la Comunidad de Madrid, las condiciones especiales de ejecución de carácter medioambiental, social y de innovación, se consideran condiciones esenciales de ejecución y su incumplimiento constituirá causa de resolución del contrato.

13.- DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD DOCUMENTOS Y DATOS DE LOS LICITADORES DE CARÁCTER CONFIDENCIAL

De conformidad con lo establecido en el artículo 133 de la LCSP, las empresas licitadoras tendrán que indicar motivadamente, de forma expresa y precisa, mediante memoria o informe técnico razonado, suscritos ambos por técnico competente, qué información o documentos presentados referidos a secretos técnicos o comerciales y aspectos confidenciales de las ofertas, conforme los criterios establecidos por el Tribunal de Justicia de la Unión Europea sobre el alcance de confidencialidad del “know-how” o secretos empresariales cuya difusión a terceros pueda ser contraria a



sus intereses comerciales legítimos, perjudicar la leal competencia entre las empresas del sector o bien estén comprendidas en las prohibiciones establecidas en la Ley de Protección de Datos de Carácter Personal, conforme a su parecer, son constitutivos de ser considerados confidenciales, y en el caso, de estar sometida la información al régimen de Propiedad Intelectual o de Propiedad industrial, además, deberán aportarse las referencias acreditativas de su inscripción y reconocimiento en los correspondientes registros.

Por ello, no serán admisibles declaraciones genéricas de confidencialidad, ni que declaren confidencialidad la totalidad de la oferta técnica y/o información que aparezca publicada en cualquier medio.

Además de la justificación anteriormente referida, la documentación que sea declarada confidencial deberá presentarse en **DOCUMENTO SEPARADO** indicándose claramente en el propio documento el carácter confidencial del mismo. En el caso de que la información confidencial se presente junto con otra información que no sea confidencial en un mismo documento, se publicará el documento en su integridad. Igualmente deberá indicarse en la plataforma electrónica el carácter confidencial del documento.

De no aportarse la declaración de confidencialidad, así como la información declarada confidencial, en los términos y en la forma arriba descritos, se considerará que ningún documento o dato posee el carácter confidencial, procediéndose a la publicación de la totalidad de la documentación aportada.

En Madrid, a 29 de Mayo de 2025

Firmado digitalmente por: CERRILLO MARTIN ANA ISABEL
Fecha: 2025.06.03 13:21

Fdo.: Ana Cerrillo Martín

Subdirectora de Gestión y SSGG



La autenticidad de este documento se puede comprobar en
<https://gestiona.comunidad.madrid/csv>
mediante el siguiente código seguro de verificación: 1277740515548505275881