

Este documento se ha obtenido directamente del original que contenía la firma auténtica y, para evitar el acceso a datos personales protegidos, se ha ocultado el código que permitiría acceder al original.

EXPEDIENTE 2026-0-006 (A/SUM-049396/2025)



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO PARA LA
“ADQUISICIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS CONGELADOS PARA EL
HOSPITAL UNIVERSITARIO INFANTA LEONOR”

PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA “ADQUISICIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS CONGELADOS, PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO INFANTA LEONOR”

PRIMERA. -DEFINICIÓN DEL OBJETO

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 pescados y mariscos congelados 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: No

Número y denominación de los Lotes: Uno y único

LOTE	Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCION
UNICO	1.1	1200034	BACALAO FILETE CONGELADO
	1.2	1200775	MERO FILETE CONGELADO
	1.3	1200403	CAZON TACOS CONGELADO
	1.4	1201296	ATUN TACOS CONGELADOS
	1.5	1202370	LANGOSTINO CRUDO CONGELADO
	1.6	1202380	GAMBA ARROCERA PELADA CONGELADA
	1.7	1200459	MEJILLON LIMPIO CONGELADO
	1.8	1200410	ANILLA CALAMAR CONGELADA
	1.9	1200496	LENGUADO LIMANDA FILETE CONGELADO
	1.10	1200468	MERLUZA LOMOS CONGELADOS
	1.11	1202560	CABRACHO FILETES CONGELADOS
	1.12	1202806	LUBINA LOMOS CONGELADO
	1.13	1200289	SALMON LOMO CONGELADO

SEGUNDA. -CONDICIONES GENERALES

- Obligaciones generales

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 de las prescripciones técnicas 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 de las presentes prescripciones técnicas 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 las prescripciones técnicas., 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 ÚNICO: 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: 2025.11.28 10:21

Fdo.: M^a del Carmen Pantoja Zarza

ANEXO 1 .- DESGLOSE DE LA LICITACIÓN

LOTE	Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCION	CANTIDAD	UD DE MEDIDA	IMPORTE UNITARIO S/IVA	BI	IMPORTE IVA (10%)	IMPORTE TOTAL
UNICO	1.1	1200034	BACALAO FILETE CONGELADO	605	KG	10,1789	6.158,23	615,82	6.774,05
	1.2	1200775	MERO FILETE CONGELADO	95	KG	10,1789	967,00	96,70	1.063,70
	1.3	1200403	CAZON TACOS CONGELADO	10	KG	4,6035	46,04	4,60	50,64
	1.4	1201296	ATUN TACOS CONGELADOS	110	KG	8,1329	894,62	89,46	984,08
	1.5	1202370	LANGOSTINO CRUDO CONGELADO	280	KG	7,1099	1.990,77	199,08	2.189,85
	1.6	1202380	GAMBA ARROCERA PELADA CONGELADA	60	KG	10,1789	610,73	61,07	671,80
	1.7	1200459	MEJILLON LIMPIO CONGELADO	125	KG	6,0869	760,86	76,09	836,95
	1.8	1200410	ANILLA CALAMAR CONGELADA	250	KG	5,0639	1.265,98	126,60	1.392,58
	1.9	1200496	LENGUADO LIMANDA FILETE CONGELADO	665	KG	5,6265	3.741,62	374,16	4.115,78
	1.10	1200468	MERLUZA LOMOS CONGELADOS	840	KG	10,1789	8.550,28	855,03	9.405,31
	1.11	1202560	CABRACHO FILETES CONGELADOS	315	KG	10,1789	3.206,35	320,64	3.526,99
	1.12	1202806	LUBINA LOMOS CONGELADO	565	KG	10,1789	5.751,08	575,11	6.326,19
	1.13	1200289	SALMON LOMO CONGELADO	360	KG	9,1559	3.296,12	329,61	3.625,73
TOTAL LOTE 1							37.239,68	3.723,97	40.963,65