

Expediente N.º: A/SUM-012664/2026

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS QUE HA DE REGIR EL CONTRATO DE SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS (3 LOTES), PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO JOSE GERMAIN DE LEGANÉS, A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO MEDIANTE CRITERIO ÚNICO.

ÍNDICE:

1.	Objeto del contrato.....	2
2.	Lotes y sus características.....	2
2.1.	Lote nº 1: Productos Congelados	2
2.2.	Lote nº 2: Pescados Frescos	4
2.3.	Lote nº 3: Panes	8
3.	Estimación consumos	9
3.1.	Estimación consumos Lote 1. Productos Congelados	9
3.2.	Estimación consumos Lote 2. Pescados Frescos	10
3.3.	Estimación consumos Lote 3. Panes.....	10
4.	Ficha técnica de los productos.....	11
5.	Condiciones de ejecución del contrato.....	12
6.	Obligaciones esenciales del adjudicatario	13

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS QUE HA DE REGIR EL CONTRATO DE SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS (3 LOTES), PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO JOSE GERMAIN DE LEGANÉS, A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO MEDIANTE CRITERIO ÚNICO.

1. Objeto del contrato

El contrato tiene por objeto el suministro de productos alimenticios perecederos (3 lotes: Productos Congelados, Pescados Frescos, y Panes) para atender las necesidades de los pacientes en el Hospital Universitario José Germain de Leganés.

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

Se regulan los requisitos y características que han de reunir el Productos Congelados, Pescados Frescos y Panes, objeto de la licitación destinado a satisfacer las necesidades alimentarias de los pacientes en régimen de hospitalización a los que, desde instalaciones y personal propio atiende el Hospital Universitario José Germain.

Las cantidades previstas se han calculado para 7 meses y las características de los artículos son las que se describen a continuación.

2. Lotes y sus características

Lotes	Descripción
1	Productos Congelados
2	Pescados Frescos
3	Panes

En el **anexo I** se especifican los distintos productos incluidos en cada lote y los consumos anuales estimados.

2.1. Lote nº 1: Productos Congelados

El objeto de este lote es la definición y enumeración de los productos congelados, así como, los requisitos legales de carácter técnico que, según la legislación vigente para estos productos, deberán cumplir tanto los productos, como las empresas que se seleccionen para el suministrar en el Hospital Universitario José Germain de Leganés.

Son aquellos que han sido sometidos a un proceso adecuado de congelación denominado “congelación rápida” o “ultracongelación”, que la temperatura de los productos en todas partes, tras la estabilización térmica, se mantenga sin interrupción a temperaturas iguales o inferiores a -18°C.

Verduras y hortalizas congeladas:

Serán de calidad extra o primera según las normas de comercialización de cada una de las variedades y especies, y habrán sido recolectadas y ultracongeladas en el momento óptimo de madurez.

Podrán ir envasadas de forma individual o mezclada, en caso de mezcla de distintas especies de verduras deberá indicarse en el etiquetado la proporción de cada una de ellas presente en el envase.

Precocinados Congelados

Se incluyen en este apartado todos los alimentos que han sufrido algún tratamiento en su preparación y están destinados al consumo directo tras descongelación o bien que necesiten algún tratamiento culinario previo al consumo.

Todos estos productos se ajustarán a lo establecido en la legislación vigente por la que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

Helados y tartas

Se incluyen en este apartado los helados y tartas heladas, todos estos productos se ajustarán a lo establecido en la normativa técnico-sanitaria vigente.

Los helados se servirán en tarrinas individuales.

Las tartas se servirán en planchas cortadas por raciones.

Pescados Congelados

Se incluyen en este apartado los pescados, moluscos y crustáceos que se consumen en el Hospital Universitario José Germain. Todos los productos de este se servirán desescamados, desespinaados, sin concha y limpios a excepción de la cabeza de rape y camarones (que se utilizará para realizar el fumet para las elaboraciones de los platos).

En relación a cada uno de estos productos, la ficha que se adjunte deberá incluir la siguiente información:

- Identificación del producto y características técnicas del mismo, peso neto en su caso.
- Forma de presentación.
- Características y/o descripción del envase
- Sistema de congelación empleado
- Porcentaje de hielo presente en los productos glaseados (max.5%)
- Modelo de la etiqueta de cada producto.

Envasado: Los alimentos ultracongelados deberán ser envasados por el fabricante o envasador en envases adecuados con las siguientes características:

- Protegerán al producto que contienen contra cualquier fuente de contaminación externa, microbiana o de cualquier tipo, y, además, lo protegerán contra la desecación.
- Mantendrán la integridad del producto, de forma que no pueda modificarse sin abrir o manipular el envase.

Suministro de Productos Congelados, Pescados frescos y Panes para el Hospital Universitario José Germain, a adjudicar por procedimiento abierto simplificado A/SUM-012664/2026

- No cederá al producto sustancias que puedan dar lugar a una contaminación organoléptica del mismo durante su empleo, o algún riesgo para la salud.
- Los envases se ajustarán, en todo momento, a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones de los materiales en contacto con los alimentos.

Etiquetado: Todos los artículos se suministrarán etiquetados en castellano, y cumpliendo las siguientes indicaciones:

La denominación de venta deberá ser completada con las menciones “ultracongelado” o “congelado rápidamente”.

Para los pescados congelados deberán llevar en el envase y en el embalaje correspondiente, las siguientes especificaciones:

- Denominación comercial y científica de la especie
- Método de producción:
 - Pesca extractiva o pescado
 - Pesca en aguas dulces
 - Criado en acuicultura o marisqueo
 - Zona de captura o de cría conforme a la legislación.
 - Forma de presentación comercial: entero, filetes, etc.
 - Denominación: producto congelado
 - Fecha de congelación.
 - Porcentaje de glaseado y que este no sea superior al 5%.

Lista de ingredientes:

- La fecha de duración mínima deberá ir acompañada de la indicación del periodo durante el cual el destinatario podrá almacenar los productos y la indicación de la temperatura de conservación y/o del equipo de conservación exigido.
- Una mención que permita identificar el lote.
- La leyenda “no congelar de nuevo tras la descongelación”.
- El nombre o la razón social o la denominación del fabricante o envasador, y su domicilio.
- El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para el uso adecuado del producto.
- Estas menciones deberán figurar en el embalaje, el recipiente, el envase o en una etiqueta unida a estos.

2.2. Lote nº 2: Pescados Frescos:

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 José Germain.

Los productos pesqueros se presentarán eviscerados, descabezados y totalmente desespinados y desescamados, troceados en filetes, lomos o supremas, según necesidades y a petición del hospital, con el peso demandado por ración según se solicite. Deberá estar previamente congelado al menos 72 horas como marca la normativa vigente y servido, descongelado y apto para su consumo inmediato conservado en contacto indirecto en hielo picado.

El precio se aplicará directamente al peso de la ración de pescado una vez limpio totalmente de (cabeza, cola, aleta, vísceras y escamas) ESTO QUIERE DECIR QUE EL PESO QUE VIENE EN EL ALBARAN TIENE QUE CORRESPONDER AL TOTAL DEL PESO DEL PRODUCTO NO DESCONTÁNDOSE NINGUN TIPO DE MERMA

Características: Los productos de la pesca vendrán definidos por las características organolépticas e higiénico-sanitarias que le son propias y se corresponderán con la categoría EXTRA, y presentarán las características siguientes:

- **Piel:** limpia, brillante, suave al tacto, húmeda, con sus pigmentaciones muy intensas.
- **Mucosidad cutánea:** acuosa y transparente.
- **Ojos:** limpios, húmedos, brillantes, globo ocular convexo, cornea transparente y pupila negra y brillante
- **Olor:** fresco a mar y alga marina.
- **Branquias:** color rojo brillante, laminillas perfectamente separadas, largas y uniformemente alineadas.
- **Carne:** será firme y elástica, fuertemente adherida a las espinas, al presionarla no se deben marcar las impresiones
- **La sangre:** será de rojo brillante y solo se presentará a lo largo de la espina dorsal.
- **Peritoneo** (en el eviscerado): liso, brillante y difícil de separar de la carne.

Especies: 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.

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.

Pez espada

- El cuerpo del pez espada es azul o negro a excepción de la parte del vientre que es plateada.
- Posee un cuerpo de gran tamaño, alargado y algo comprimido en los lados. Además, tiene unas aletas espinosas. Tiene una talla mínima de 120.
- La aleta dorsal es de gran tamaño y no poseen aletas pélvicas.
- Tiene una longitud que puede llegar a superar los 4 metros y más de 500 kg de peso, aunque lo normal son ejemplares de 2 a 3 metros y 120 kg.

Estado y Forma de Presentación:

Productos frescos: Los productos pesqueros enteros o preparados, incluidos los productos envasados al vacío o en atmósfera modificada, que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento destinado a garantizar su conservación distinta de la refrigeración (entendiéndose por refrigeración el procedimiento consistente en bajar la temperatura de los productos pesqueros hasta aproximarla a la de fusión del hielo). Todos los artículos del pliego cumplirán esta característica.

Productos preparados: Los productos pesqueros que hayan sido sometidos a una modificación de su integridad anatómica como consecuencia del eviscerado, el descabezado, la extracción de espinas, el corte en rodajas y el fileteado; y se clasificarán: Colas: En el caso de los peces, son los productos obtenidos por cortes perpendiculares a la columna vertebral en la porción caudo-distal del cuerpo. Irán siempre con la sección correspondiente de espina dorsal. En el caso de los crustáceos es el abdomen, obtenido por separación del cefalotórax del animal entero.

Filetes: Son las masas musculares de los peces, de dimensiones irregulares y formas típicas, que se separan del cuerpo mediante cortes paralelos a la espina dorsal.

Lomos: Son las masas musculares de la porción dorsal de los peces.

Rodajas: Son los productos obtenidos por cortes planos de diferentes espesores, perpendiculares o transversales a la columna vertebral; irán siempre provistos de la correspondiente sección de la espina dorsal

Supremas: Corte obtenido del lomo de pescado, su forma es rectangular y se obtiene generalmente de pescados grandes, como, por ejemplo, salmón o merluza.

No se podrán entregar a los centros productos pesqueros descongelados a efectos de su venta como frescos o descongelados, aunque se cite esta circunstancia.

Los artículos incluidos en el pliego como presentaciones específicas, procederán de las especies que son objeto de tratamiento en el pliego.

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.
- Expendedor: 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.

2.3. Lote nº 3: Panes

A efectos de esta licitación definiremos el PAN como: El producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo y agua potable, con o sin adicción de sal comestible, fermentada por especies de microorganismos propios de la fermentación del pan.

Para esta licitación, la empresa adjudicataria deberá hacer el reparto a las distintas Unidades que componen el Hospital en dos turnos claramente diferenciados: uno desayuno y comida y otro merienda y cena. Los horarios de reparto serán 8:15 de la mañana para el desayuno y comida y 12:00 de la mañana para la merienda y cena.

Tipos de Pan:

- Pan común, con o sin sal en barrita o alcachofa envasada de 60 gr.
- Pan integral, con o sin sal, elaborado con **harina 100% integral**, en barrita envasada o alcachofa de 60 gr.
- Pan sin gluten, con o sin sal, elaborado con harina sin gluten, como puede ser harina de maíz, de arroz, etc...especialmente elaborado de acuerdo a la normativa vigente para satisfacer las necesidades nutricionales de las personas con intolerancia al gluten. Se servirá en el formato que el hospital decida, pudiéndose ser barrita individual o pan de molde sin gluten apto para el consumo inmediato.
- Pan de molde sándwich familiar
- Barra de pan normal con sal 100% integral de unos 230 gr aproximadamente.
- Pan rallado, que se servirá en el formato que pida el hospital.

Envasado y Etiquetado: Los materiales de envases y embalajes se ajustarán a las normativas reguladoras que le sean de aplicación, debiendo ser aptos para regeneración y uso alimentario.

El etiquetado deberá cumplir la normativa general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, y constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

Suministro de Productos Congelados, Pescados frescos y Panes para el Hospital Universitario José Germain, a adjudicar por procedimiento abierto simplificado A/SUM-012664/2026

- Denominación del producto.
- Lista de ingredientes (Composición Cuantitativa)
- Alérgenos alimentarios
- Composición nutricional.
- Contenido neto.
- Instrucciones de conservación
- Fecha de consumo preferente
- Número de lote
- Razón social y/o registro sanitario

3. Estimación consumos

Las cantidades estimadas de consumos no suponen un compromiso de consumo por parte del Hospital serán variables y dependerán de la actividad del mismo.

3.1. Estimación consumos Lote 1. Productos Congelados

Nº Orden	ID	Denom. Artículo	Cantidad estimada en Kg	Precio por Kg	Coste Total, sin IVA (€)
1	1200403	cazón en tacos adobado sin espina	310	10,07	3.121,70
2	1201901	colas langostino pelado crudas cong	90	18,55	1.669,50
3	1200468	lomo merluza ración congelado	700	11,88	8.316,00
4	1201903	palitos cangrejo (surimi) congelado	95	4,29	407,55
5	1200621	rape cb congelada	320	5,50	1.760,00
6	1201418	sepia entera congelada	145	8,99	1.303,55
7	1200253	preparado paella congelado 1kg	625	10,35	6.468,75
8	1200299	albóndigas ternera/cerdo congeladas	250	10,45	2.612,50
9	1201124	hamburguesa ternera congelada	420	10,89	4.573,80
10	1201625	croquetas caseras jamón congeladas	198	5,15	1.019,70
11	1201626	empanadillas atún/bonito congeladas	160	4,49	718,40
12	1200196	helado sabores s/azúcar tarrina	2100	1,32	2.772,00
13	1200921	tarta sin azúcar	11	18,70	205,70
14	1201892	rosada bocaditos congelados	195	8,58	1.673,10
15	1201893	huevos villaroy	125	8,47	1.058,75
16	1201894	pechuga pollo villaroy	170	10,19	1.732,30
17	1201628	roti pavo congelado	530	7,98	4.229,40
18	1201635	brócoli congelado	650	2,04	1.326,00
19	1201270	champiñón laminado congelado	830	2,20	1.826,00
20	1201637	coliflor congelada	820	2,42	1.984,40
21	1201295	espárragos vd congelados	500	9,68	4.840,00
22	1201639	espinacas congeladas	550	2,17	1.193,50
23	1201640	guisante fino congelado	430	1,71	735,30
24	1201641	judía verde redonda congelada	1520	1,87	2.842,40

Suministro de Productos Congelados, Pescados frescos y Panes para el Hospital Universitario José Germain, a adjudicar por procedimiento abierto simplificado A/SUM-012664/2026

Nº Orden	ID	Denom. Artículo	Cantidad estimada en Kg	Precio por Kg	Coste Total, sin IVA (€)
25	1200625	menestra verdura congelada	940	2,48	2.331,20
26	1201902	salteado de verduras congeladas	410	3,59	1.471,90
27	1202285	Nuggets de pollo	125	5,89	736,25
28	1201610	albóndigas de pescado	340	6,82	2.318,80
29	1201612	hamburguesas veganas	21	10,89	228,69
30	1202331	Nuggets pollo veganos	35	7,95	278,25
31	1200969	pizza congelada	7	3,76	26,32
32	1201890	flamenquines congelados	5	8,29	41,45
33	1201904	patata prefrita parisina	50	5,29	264,50
34	1201765	pimiento relleno bacalao congelado	52	12,65	657,80
IMPORTE TOTAL SIN IVA					66.745,46

3.2. Estimación consumos Lote 2. Pescados Frescos

Nº Orden	ID	Denom. Artículo	Cantidad estimada en Kg	Precio por Kg	Coste Total, sin IVA (€)
1	1200419	bacalao filete fresco	1330	12,45	16.558,50
2	1200416	emperador filete fresco	560	16,95	9.492,00
3	1200498	salmón lomo fresco	89	19,38	1.724,82
4	1200288	salmón ahumado fileteado	35	21,99	769,65
5	1201895	atún lomo sin espina y sin piel	92	10,95	1.006,94
6	1201901	colas langostino pelado crudas	98	13,09	1.282,82
IMPORTE TOTAL SIN IVA					30.835,19

3.3. Estimación consumos Lote 3. Panes

Nº Orden	ID	Denom. Artículo	Cantidad estimada en Kg	Precio por Kg	Coste Total, sin IVA (€)
1	1201896	pan alcachofa 60 gr c/sal	57.900	0,20	11.580,00
2	1201897	pan alcachofa 60 gr s/sal	16.550	0,20	3.310,00
3	1201898	pan alcachofa integral 60 gr	16.700	0,21	3.507,00
4	1201899	barra pan 230 gr	854	0,35	298,90
5	1201891	barra pan 6 cereales 240 gr	442	0,95	419,90
6	1200338	pan de molde 800 gramos	285	1,45	413,25
7	1200874	pan de molde sin gluten 400 gramos	92	4,45	409,40
8	1201907	pan rallado	52	1,25	65,00
IMPORTE TOTAL SIN IVA					20.003,45

Suministro de Productos Congelados, Pescados frescos y Panes para el Hospital Universitario José Germain, a adjudicar por procedimiento abierto simplificado A/SUM-012664/2026

4. Ficha técnica de los productos

En relación a cada uno de los productos objeto de este pliego, deberá adjuntarse en el sobre indicado en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, una “Ficha Técnica” en castellano, identificada con el código del artículo ofertado y fotografía en color de cada producto. Las fichas irán por lotes y en el mismo orden recogido en el pliego y se acompañarán de un índice numerado. Con independencia de que algunos productos tengan que tener alguna información añadida por sus propias características y normativa, las fichas deben contener al menos la siguiente información:

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 número 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, número 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.

5. Condiciones de ejecución 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 Universitario José Germain.

El adjudicatario no podrá poner ninguna exigencia en cuanto a solicitudes de pedidos mínimos por parte del Hospital.

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 días de entrega serán de **lunes a viernes** de todo el año, salvo festivos, que en estos casos pasará al día siguiente o anterior. El **horario será de 8:00 horas a 10:30 horas**.

Las solicitudes del material adjudicado se realizarán según las necesidades existentes en cada momento en el Hospital Universitario José Germain y su periodicidad será fijada una vez formalizado el contrato, pudiendo ser alterada 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 productos objeto del presente contrato en el plazo de un día desde la notificación de la solicitud de entrega, salvo que el pedido sea realizado en viernes o víspera de festivo, en cuyo caso el pedido se servirá el primer día laborable siguiente (de lunes a viernes).

En el supuesto de demandas excepcionales y urgentes el adjudicatario entregará los bienes objeto del contrato el mismo día de la petición.

Las entregas de los productos se depositarán en el Almacén de Cocina del Hospital, en el Edificio Multiusos ubicado en la finca Santa Teresa, sita en la calle Aragón s/n.

Las entregas no llevarán asociados gastos de transporte alguno ni exigencia de pedido mínimo de entrega.

Cuando en la recepción de la mercancía, se observen incidencias sobre las prescripciones técnicas y que superen el 2% de la recepción, el Hospital Universitario José Germain, 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 José Germain, revisará el conjunto de la adjudicación, para su posible resolución.

La mercancía que, a juicio del personal encargado de su recepción por parte del Hospital Universitario José Germain, no se encuentre en condiciones de ser recepcionada, será devuelta sin coste de ningún tipo para el hospital y sustituida en el mismo día por otras de las mismas características y calidad adjudicada.

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 (cierre, superficies,

dispositivos de protección, etc.), de uso (distribución de carga, régimen de incompatibilidades), de mantenimiento (limpieza y desinfección), y de documentación (tanto del vehículo como de la carga).

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, deberá 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 de existir procedimientos que definan la forma de actuar en caso de avería que aseguren la seguridad y calidad del producto.

La temperatura de los productos congelados deberá ser estable y mantenerse en todas las partes del producto a -18°C o menos, salvo fluctuaciones en su descarga de +3°C durante el tiempo que dure esta.

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.

6. Obligaciones esenciales del adjudicatario

Cumplimiento de las características técnicas y de calidad exigidas para las frutas y verduras en el punto 2 de este Pliego. 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.

Mantenimiento, durante la vigencia del contrato, del Sistema de Autocontrol y Control de Puntos Críticos (APPCC). El adjudicatario deberá aportar una certificación de tener implantado y estar vigente un sistema de autocontrol y control de puntos críticos (APPCC) según se establece en el Real Decreto 2484/2000, de 29 de noviembre, sobre Normas de Higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

En todos los albaranes se deberá reflejar el número de lote de cada producto para garantizar la trazabilidad de los productos.

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 empresas adjudicatarias se comprometerán, cuando proceda, a respetar los posibles cambios que la evolución tecnológica así aconseje.

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

Suministro de Productos Congelados, Pescados frescos y Panes para el Hospital Universitario José Germain, a adjudicar por procedimiento abierto simplificado A/SUM-012664/2026

- 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.

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

El adjudicatario deberá aportar justificante de la existencia de un seguro de responsabilidad civil por riesgos profesionales por importe igual o superior al importe del valor estimado del lote adjudicado, debiendo estar vigente durante el plazo de duración del contrato.

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.

Leganés, a la fecha de firma

EL DIRECTOR GERENTE

Firmado digitalmente por: CARRASCOSA BERNALDEZ JOSE MANUEL
Fecha: 2026.04.09 10:12