Hospital General Universitario Gregorio Marañón



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

AVES FRESCAS Y CONGELADAS Y OVOPRODUCTOS, 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: 12594378811666925229883

Firmado por: SISTEMA DE FIRMA COMUNIDAD DE MADRID

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 diferentes productos alimenticios (carne de pollo y pavo, tanto fresco como congelado, así como ovoproductos), necesarios 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.

Existen menús de invierno y menús de verano que implican distintos aprovisionamientos de materias primas según la temporada.

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. Dicha norma excluyó de la contratación centralizada, entre otros, los suministros de alimentación, consumibles informáticos, menaje, productos de limpieza y aseo, vestuario sanitario y artículos textiles, correspondiendo desde entonces a cada centro gestor la tramitación de los procedimientos necesarios para su adquisición.

En consecuencia, y con el fin de garantizar la continuidad del suministro y la adecuada

La autenticidad de este documento se puede comprobar en https://gestiona.comunidad.madrid/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 12594378811666925229883

cobertura de las necesidades del centro, resulta necesaria la tramitación del presente procedimiento de contratación, asegurando el cumplimiento de los principios de eficiencia, concurrencia y buena gestión de los fondos públicos.

El presente expediente de contratación se estructura en dos lotes, agrupados por categorías homogéneas de productos, con el fin de favorecer una gestión más eficiente del suministro y facilitar

la concurrencia de los operadores económicos. Los lotes comprenden, respectivamente, la carne fresca y congelada de pollo y pavo y los ovoproductos.

Las cantidades estimadas y las características técnicas de los productos objeto de contratación, previstas para un período de un año, se detallan a continuación.

2.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

2.1- LOTE 1: AVES DE CORRAL FRESCAS Y CONGELADAS.

2.1.1Descripción:

LOTE 1 : AVES.		
Posición	**ARTÍCULO**	**CANTIDAD ANUAL (KG)**
1	CHULETAS PAVO CONGELADAS	500
2	GALLINA EN CANAL FRESCA	2.880
3	PAVO MAGRO	8.952
4	PAVO PECHUGA FILETE FRESCO	2.304
5	POLLO ALITAS	1.324
6	POLLO CARCASA	6.523

La autenticidad de este documento se puede comprobar en https://gestiona.comunidad.madrid/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 12594378811666925229883

7	POLLO CONTRAMUSLO FILETE FRESCO	5.617
8	POLLO CUARTO TRASERO CON HUESO	50.320
9	POLLO ENTERO CANAL	3.077
10	POLLO JAMONCITOS	14.395
11	POLLO PECHUGA ENTERA SIN HUESO	57
12	POLLO PECHUGA FILETE FRESCO	79
13	ROTI PAVO CONGELADO	1.520
14	SALCHICHA POLLO/PAVO FRESCA	6

2.1.2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE AVES DE CORRAL FRESCAS Y CONGELADAS.

Las carnes de ave adquiridas deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a los establecidos por el Código Alimentario y en especial a las Reglamentaciones técnico-sanitarias que les sean de aplicación. Deberán ir acompañada de las guías y certificados sanitarios correspondientes.

Todas las aves procederán de mataderos legalmente autorizados para este tipo de sacrificio, para lo cual estarán provistas del correspondiente marchamo o etiqueta de garantía sanitaria.

Todos los géneros serán de producción diaria. Frescura, textura y color característicos y libres de exceso de plumas. Se suministrarán en vehículos frigoríficos, rigurosamente limpios y respetando al máximo la normativa higiénico-sanitaria vigente, en lo que se refiere al transporte de aves y caza. 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.

Todas las aves que se suministren serán de categoría **PRIMERA**.

Deberá cumplir la normativa vigente que establece las condiciones sanitarias de

La autenticidad de este documento se puede comprobar en https://gestiona.comunidad.madrid/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 12594378811666925229883

producción y comercialización de carnes frescas de aves de corral vigentes en cada momento.

CARNES DE AVE:

- Sabor y olor: natural, propio de la especie.
- Color: rosa claro, sin manchas extrañas, sin golpes, ni magulladuras.
- Consistencia: firme y elástica al tacto si procede.
- Presentación: en piezas, fileteada, troceada o picada según demanda. Envasada en plástico alimentario.

2.1.3 TRANSPORTE, ENVASES Y EMBALAJE:

- Transporte: El adjudicatario en todo momento debe asegurarse de que los vehículos utilizados para el transporte de productos terminados 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 con indicador de temperatura, de forma que se asegure el mantenimiento de la temperatura en el interior del vehículo, cumpliéndose en todo caso la temperatura de mantenimiento en frío indicada por el fabricante de los productos objeto del contrato.

Deben existir procedimientos que definan la forma de actuar en caso de avería, de forma que se asegure la calidad y seguridad del producto.

La autenticidad de este documento se puede comprobar en https://gestiona.comunidad.madrid/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 12594378811666925229883

Envases y embalaje:

Los envases y embalajes, con independencia de su forma, naturaleza y capacidad, se ajustarán a las siguientes definiciones:

- Envasado y envase: la operación destinada a proteger los artículos mediante el empleo de una primera envoltura (o un primer recipiente) que entre en contacto directo con ellos (y que se denominará envase). Podrá utilizarse como mejor envasado, el sistema de envasado al vacío, envasado en atmósfera protectora, etc. al objeto de alargar la vida útil del artículo.

- Embalaje: la operación que consiste en colocar en un recipiente los artículos envasados previamente, así como el segundo recipiente (o envase) en el cual se colocan las carnes previamente envasadas.

Los envases y embalajes deberán satisfacer todas las normas de higiene y se adaptarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales que entren en contacto con los alimentos.

Su naturaleza (composición, diseño, espesor, peso, etc.), se ajustarán a las necesidades específicas de cada tipo de artículo contenido en el pliego.

No podrán alterar los caracteres organolépticos de la carne. No podrán transmitir a la carne sustancias nocivas para la salud humana. Serán de una solidez suficiente para garantizar una protección eficaz de las carnes durante el transporte y las manipulaciones.

Los envases y embalajes no deberán ser reutilizados, salvo si son de materiales resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y siempre que previamente hayan sido limpiados y desinfectados.

La autenticidad de este documento se puede comprobar en https://gestiona.comunidad.madrid/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 12594378811666925229883

2.1.4 ETIQUETADO:

Información del etiquetado, entendiéndose por etiquetado, indistintamente, las menciones e indicaciones que figuren en cualquier envase o etiqueta que acompañe a los artículos constará (en función de la especie de procedencia, y en función de su propia naturaleza), con carácter general de:

- Denominación del producto.
- Categoría comercial, en su caso.
- Lista de ingredientes si procede reglamentariamente en función de su propia naturaleza (por ejemplo,para los productos cárnicos y los preparados conforme se encuentra establecido).
- Fecha de caducidad (en aquellos productos microbiológicamente perecederos, y que por ello puedan suponer un riesgo para la salud).
- Condiciones de conservación.
- Identificación del lote.
- Peso neto.
- Identificación de la empresa (denominación del fabricante, envasador, matadero y/o sala de despiece, según el caso) y domicilio y marca, en su caso. En función del articulo y de la naturaleza de la actividad de la empresa licitadora.
- Marcado sanitario, en su caso. Conforme a las disposiciones vigentes aplicables al respecto. El material utilizado para el marcado reunirá todas las exigencias de higiene; la información que incluya dicho marcado será perfectamente legible, indeleble y con caracteres fácilmente identificables. Comprenderá los datos, la forma de expresión de los caracteres, el modo de colocación, las características de los materiales empleados, etc. establecidos en función de la naturaleza de los artículos (canales, partes de canales, despojos) y de su forma de presentación (canales no envasadas individualmente, embalajes grandes, etc.).
- Indicación del método de refrigeración, con carácter facultativo, en su caso (por ejemplo, para las aves de corral).
- Indicación del modo de crianza, con carácter facultativo, en su caso (por ejemplo,

La autenticidad de este documento se puede comprobar en https://gestiona.comunidad.madrid/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 12594378811666925229883

para las aves de corral).

2.2- LOTE 2: OVOPRODUCTOS.

2.2.1 Descripción:

LOTE 2 : OVOPRODUCTOS.		
Posición	**ARTÍCULO**	**CANTIDAD ANUAL**
1	HUEVO CLARA LÍQUIDA PASTEURIZADA LITRO	1.000
2	HUEVO COCIDO CUBO 70 UNIDADES CUBO	513
3	HUEVO LIQUIDO PASTEURIZADO 1 LTRO (ENVASE 5 LTRS).	21.988
4	HUEVO YEMA LÍQUIDA PASTEURIZADA LITRO	12

2.2.2 CLASIFICACIÓN DE LOS OVOPRODUCTOS:

Dado que la gama de ovoproductos es muy amplia, se pueden clasificar por distintos criterios: por sus componentes (huevo entero, yema, clara y mezclas diversas de ambas); por su forma física y tratamiento (líquidos, sólidos / refrigerados, congelados /concentrados, deshidratados / pasteurizados, liofilizados); por su modo de empleo; por la duración de su vida comercial (corta / pasteurizados, intermedia / concentrado, larga / desecados y congelados).

La autenticidad de este documento se puede comprobar en https://gestiona.comunidad.madrid/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 12594378811666925229883

2.2.3 CARACTERÍSTICAS DE LOS OVOPRODUCTOS:

Los ovoproductos cumplirán, entre otros, los siguientes requisitos:

Habrán sido obtenidos a partir de huevos de gallina, pata, oca, pava, pintada o codorniz (excluyéndose las mezclas de diferentes especies).

Indicarán el porcentaje de huevo, cuando estén parcialmente completados con otros productos alimenticios y con aditivos autorizados.

Sólo se utilizarán huevos no incubados que sean aptos para el consumo humano. La cáscara deberá estar completamente desarrollada y no presentará defectos. No obstante, podrán utilizarse huevos con fisuras, siempre que sean entregados directamente por el centro de embalaje o la explotación de producción a un establecimiento autorizado para su procesamiento.

Los huevos que no sean de gallina, de pava ni de pintada se manipularán y transformarán separadamente.

La composición y las características físico- químicas de los ovoproductos son distintas, según sea su forma física. Dentro de cada modalidad, también dependerán de las técnicas de elaboración empleadas o de los aditivos incorporados para preservar sus propiedades funcionales.

2.2.4 ETIQUETADO DE LOS OVOPRODUCTOS:

El etiquetado de los ovoproductos constará de las siguientes indicaciones:

- La denominación de venta del producto.
- La lista de ingredientes, en función de su composición
- La cantidad neta en unidad de peso o volumen en función de su propia naturaleza.
- La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad (en función de su carácter perecedero).
- Las condiciones especiales de conservación y de uso.

La autenticidad de este documento se puede comprobar en https://gestiona.comunidad.madrid/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 12594378811666925229883

- El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
- Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
- El lote.
- La indicación del origen.

3. – 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 Critico (APPCC), acorde a la normativa legal en materia de higiene alimentaria y cumplir toda la legislación que les sea de aplicación.

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

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

La autenticidad de este documento se puede comprobar en https://gestiona.comunidad.madrid/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 12594378811666925229883

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.

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 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 rescisión.

El adjudicatario está obligado a tener en todo momento a disposición del hospital toda la documentación relacionada con:

La autenticidad de este documento se puede comprobar en https://gestiona.comunidad.madrid/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 12594378811666925229883

- 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.

4. MEMORIA TÉCNICA.

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

Para todos los lotes:

- Certificación de sistemas de Gestión de calidad vigentes (ISO 9001 o equivalentes) por organismos acreditados de los que disponga el licitador.
- Certificado firmado por el licitador indicando que cuenta con departamento propio de calidad, número de personas con dedicación exclusiva en ese departamento y su formación.
- Plan de contingencia ante averías y alteraciones del suministro al Almacén de Víveres del Hospital.
- Descripción y documentación fotográfica de las instalaciones del licitador desde la que prestara el servicio del contrato (10 fotos, de ellas 3 del exterior y 7 del interior en tamaño mínimo de 10*15 cm).
- Listado de flota de vehículos a disposición del contrato y ATP vigente para cada uno de ellos.

La autenticidad de este documento se puede comprobar en https://gestiona.comunidad.madrid/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 12594378811666925229883

- Compromiso Firmado por el licitador de mantenimiento durante todo el contrato de un sistema ofimático de recepción de pedidos y adaptación a cualquier otro cambio en el sistema de envío ofimático de pedidos por parte del Hospital.
- Documentación individualizada de la totalidad de artículos incluidos en la licitación, firmadas por representante autorizado del licitador. Dicha documentación contendrá;
- Registro sanitario (RGSEAA) que permita la comercialización de todos los productos que forman los lotes.
- Acta de inspección o documento acreditativo de tener implantado y vigente el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Critico).
- 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). Motivo de exclusión.

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.

La autenticidad de este documento se puede comprobar en https://gestiona.comunidad.madrid/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 12594378811666925229883

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.

5. MUESTRAS: NO

Si el hospital lo considera necesario, se deberá aportar un mínimo de dos muestras para hacer la valoración. 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. El lugar de entrega será el Almacén de la Cocina Central del Hospital General Universitario Gregorio Marañón.

6.- 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:

La autenticidad de este documento se puede comprobar en https://gestiona.comunidad.madrid/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 12594378811666925229883

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, etc.

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.

La autenticidad de este documento se puede comprobar en https://gestiona.comunidad.madrid/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 12594378811666925229883

7.- 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.

La autenticidad de este documento se puede comprobar en https://gestiona.comunidad.madrid/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 12594378811666925229883

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

Madrid, a fecha de firma

Firmado digitalmente por: CERRILLO MARTIN ANA ISABEL
Fecha: 2026.10.09 13:55

Subdirectora de Gestión y Servicios Generales

La autenticidad de este documento se puede comprobar en https://gestiona.comunidad.madrid/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 12594378811666925229883