



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EN EL CONTRATO DE SUMINISTRO DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LA COCINA GENERAL DEL HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO GREGORIO MARAÑÓN.

EXPEDIENTE: A/SUM-044124/2022



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.

Para poder atender estas necesidades y dado que los procedimientos de contratación actuales se encuentran próximos a su vencimiento, resulta necesario contratar la adquisición de estos productos perecederos que integran los menús que servimos.

Las cantidades y características previstas para 1 año son las que se describen a continuación.

2.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

2.1.- LOTE 1: FRUTAS FRESCAS.

Descripción:

LOTE 1: FRUTAS FRESCAS					
ARTÍCULO		CARACTERÍSTICAS	UNIDAD DE MEDIDA GR (MIN-MAX)	CANT. ESTIMADA	UNIDAD
1	KIWI	Categoría extra o 1ª	80-110 gr	5.747	Kg
2	LIMÓN	Categoría extra o 1ª	130-150 gr	567	Kg
3	CIRUELAS ROJAS FRESCAS	Categoría extra o 1ª	40-60 GR	4.679	Kg
4	MANDARINAS FRESCAS*	Categoría extra o 1ª	90-105 GR	6.679	Kg
5	MANZANAS FRESCAS**	Categoría extra o 1ª	160-190 gr	21.619	Kg
6	MELOCOTON FRESCO	Categoría extra o 1ª	160-190 gr	6.271	Kg
7	PARAGUAYA	Categoría 1ª	160-190 gr	4.821	Kg
8	NARANJAS MESA FRESCAS	Categoría extra o 1ª	160-190 gr	24.405	Kg
9	PERA AGUA***	Categoría extra o 1ª	160-190 gr	16.420	Kg
10	UVAS ENVASE INDIVIDUAL	Categoría extra o 1ª	Bolsa 12 uvas	1.102	Un.
11	PLÁTANO DE CANARIAS	Categoría extra o 1ª	142-182 gr	10.252	Kg

* LA MANDARINA SERÁ SUSTITUIDA POR CLEMENTINA A CRITERIO DEL HOSPITAL SEGÚN PEDIDO Y AL MISMO PRECIO.

**LA MANZANA SERÁ DE LA VARIEDAD GOLDEN, ROYAL GALA, STARKING O FUJI A CRITERIO DEL HOSPITAL, SEGÚN PEDIDO, Y AL MISMO PRECIO.

*** LA PERA SERÁ DE LA VARIEDAD PERA DE AGUA, PERA ERCOLINA O DE CONFERENCIA A CRITERIO DEL HOSPITAL, SEGÚN PEDIDO, Y AL MISMO PRECIO.

2.1.1. Las características mínimas de calidad de las frutas frescas son las siguientes:

- Maduración: se podrán consumir dentro de las 24-48 horas siguientes a la recepción, en su punto justo de maduración y sin posibilidad de deterioro en los tres días siguientes a su recepción. Estarán enteras, sanas, consistentes y con el aspecto característico del tipo y variedad.
- Limpieza: no presentarán restos de productos químicos utilizados para su mantenimiento, no presentarán parásitos ni ningún tipo de suciedad, haciendo extensible la limpieza a los envases que los contengan.



- Desgarros: las piezas de frutas serán enteras, sin partes grabadas.
- Estado bacteriológico: No presentará ninguna pieza signos de levaduras o mohos.
- El transporte se efectuará en vehículos habilitados para el transporte de alimentos.
- Deben estar exentos de: humedad exterior anormal, olores y/o sabores internos o externos extraños, magulladuras, picaduras, germinación, daños causados por las condiciones meteorológicas, fuertes deformaciones, parásitos, tierra, hojas, etc.
- Será obligatorio que la presentación se realice en envases normalizados con arreglo a la legislación vigente y con la etiqueta en la que al menos consten los siguientes datos:
 - Denominación del producto- Lote Variedad.
 - Categoría comercial.
 - Calibre.
 - Identificación de empresa.
 - Nº de registro sanitario.
 - Origen del producto.
 - Fecha de envasado.
 - Contenido neto.
- Envasado y presentación: los productos deben ser presentados en envases limpios, de material adecuado para la buena conservación y transporte del producto, de fácil apilado.

2.2.- LOTE 2: FRUTA CUARTA GAMA

Descripción:

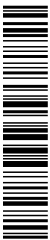
LOTE 2 : FRUTA 4ª GAMA			
	ARTÍCULO	CARACTERISTICAS/UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ESTIMADA
1	MACEDONIA CORTADA MONODOSIS (TARRINA 125 G)	Categoría 1ª-Tarrina unidosis 125 Gr.	24.800
2	MELÓN CORTADO-MONODOSIS (TARRINA 125 G)	Categoría 1ª-Tarrina unidosis 125 Gr.	28.667
3	PIÑA MONODOSIS CORTADA HIGIENIZADA (ENVASE 125 GR)	Categoría 1ª-Tarrina unidosis 125 Gr.	14.000
4	SANDIA CORTADA MONODOSIS (TARRINA 125 G)	Categoría 1ª-Tarrina unidosis 125 Gr.	8.667

2.2.1. Concepto de Cuarta Gama:

Se entiende por Cuarta Gama: frutas frescas sin tratamiento térmico, preparados, lavados y envasados, que han podido ser objeto de troceado, corte o cualquier otra operación relativa a la integridad del producto (cualquier procedimiento físico que entrañe una modificación de las características fisiológicas y microbiológicas del producto), listos para consumir o cocinar, destinados al consumo humano.

Siendo:

- Preparación: aquella parte del proceso de transformación de las materias primas, que consiste en la eliminación por métodos manuales o mecánicos de todas las partes desechables, dañadas o no comestibles en general.
- Lavado: es aquella parte del proceso de transformación de las materias primas que consiste en la eliminación mediante la utilización del agua, de la suciedad, restos de tierra, contaminantes físicos y reducción de carga microbiana, de forma que el producto resultante sea totalmente seguro desde el punto de vista higiénico.



2.2.2. Transporte y productos:

- **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 refrigerados con indicador de temperatura, de forma que se asegure 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 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.

- **Productos:** El adjudicatario en todo momento deberá cumplir la legislación vigente que les sea de aplicación en relación a los productos del presente contrato y poner a disposición de la administración todos los controles, estudios y documentación que así lo justifique.

Los productos no presentarán restos de productos químicos utilizados para su mantenimiento, no presentarán parásitos ni ningún tipo de suciedad, haciendo extensible la limpieza a los envases que los contengan. En todo momento deberán presentar un aspecto sano, consistente y con el aspecto característico del tipo y variedad.

Los productos y los envases deberán estar exentos de: humedad exterior anormal, olores y/o sabores internos o externos extraños, magulladuras, picaduras, germinación, daños causados por las condiciones meteorológicas, fuertes deformaciones, parásitos, tierra, hojas, etc. y deben de contar con una caducidad adecuada.

Los productos deben ser presentados en envases limpios, de material adecuado para la buena conservación y transporte del producto. En todo momento el adjudicatario garantizará la integridad del envase con el fin de garantizar la vida útil y la seguridad de estos productos.

Será obligatorio que la presentación se realice en envases normalizados con arreglo a la legislación vigente, indicando claramente la fecha de caducidad del producto, así como todo lo necesario para garantizar la seguridad y trazabilidad del producto

2.3.- LOTE 3: COMPOTA DE FRUTAS

Descripción:

LOTE 3 : COMPOTA DE FRUTAS		
ARTÍCULO	CARACTERÍSTICAS/UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ESTIMADA
1	COMPOTA DE FRUTAS (Tarrina 100 Gr Aprox) Elaborada con productos naturales (100% fruta). Sin extractos añadidos , textura homogenea , Apto para diabeticos. Envase individual 100Gr Aprox . Sin Lactosa. Distintos Sabores .	307.728

2.4.- LOTE 4: VERDURAS FRESCAS

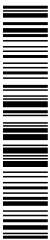
Descripción:



LOTE 4 : VERDURAS FRESCAS				
ARTÍCULO		CARACTERÍSTICAS	CANT. ANUAL ESTIMADA	UNIDAD
1	ALBAHACA	Categoría 1ª	7	Kg
2	APIO	Categoría 1ª	379	Kg
3	CALABACIN	Categoría 1ª	1.829	Kg
4	CHAMPIÑÓN	Categoría 1ª	100	Kg
5	LOMBARDA	Categoría 1ª	100	Kg
6	NABO	Categoría 1ª	15	Kg
7	PEPINO	Categoría 1ª	1.556	Kg
8	PIMIENTO AMARILLO	Categoría 1ª	333	Kg
9	PIMIENTO ROJO	Categoría 1ª	4.000	Kg
10	PIMIENTO VERDE ITALIANO	Categoría 1ª	6.679	Kg
11	PIMIENTO VERDE LAMUYO	Categoría 1ª	369	Kg
12	PUERRO	Categoría 1ª	11.147	Kg
13	TOMATE CHERRY	Categoría extra o 1ª	4.653	Kg
14	TOMATE ENSALADA	Categoría extra o 1ª	1.035	Kg
15	TOMATE RAMA	Categoría extra o 1ª	4.136	Kg

2.4.1. Las características mínimas de calidad de las verduras frescas son las siguientes:

- **Maduración:** se podrán consumir dentro de las 24-48 horas siguientes a la recepción, en su punto justo de maduración y sin posibilidad de deterioro en los tres días siguientes a su recepción. Estarán enteras, sanas, consistentes y con el aspecto característico del tipo y variedad.
- **Limpieza:** no presentarán restos de productos químicos utilizados para su mantenimiento, no presentarán parásitos ni ningún tipo de suciedad, haciendo extensible la limpieza a los envases que los contengan.
- **Desgarros:** las piezas de frutas serán enteras, sin partes grabadas.
- **Estado bacteriológico:** No presentará ninguna pieza signos de levaduras o mohos.
- **El transporte se efectuará en vehículos habilitados para el transporte de alimentos.**
- **Deben estar exentos de:** humedad exterior anormal, olores y/o sabores internos o externos extraños, magulladuras, picaduras, germinación, daños causados por las condiciones meteorológicas, fuertes deformaciones, parásitos, tierra, hojas, etc.
- **Será obligatorio que la presentación se realice en envases normalizados con arreglo a la legislación vigente y con la etiqueta en la que al menos consten los siguientes datos:**
 - Denominación del producto- Lote Variedad
 - Categoría comercial
 - Calibre
 - Identificación de empresa
 - Nº de registro sanitario
 - Origen del producto
 - Fecha de envasado
 - Contenido neto
- **Envasado y presentación:** los productos deben ser presentados en envases limpios, de material adecuado para la buena conservación y transporte del producto, de fácil apilado.



2.5.- LOTE 5: VERDURAS DE CUARTA GAMA

Descripción:

LOTE 5 : VERDURA 4ª GAMA			
ARTÍCULO	CARACTERÍSTICAS/UNIDAD DE MEDIDA	CANT. ANUAL ESTIMADA	
1	ACELGA CORTADA/HIGIENIZADA	Categoría 1ª. Bolsa 2 kg	369
2	AJO PELADO	Categoría 1ª. Bolsa 1 kg	1.376
3	CALABAZA PELADA	Categoría 1ª. Bolsa 5 kg	100
4	CEBOLLA PELADA	Categoría 1ª. Bolsa 5 kg	20.840
5	LECHUGA ICEBERG CORTADA/HIGIENIZADA	Categoría 1ª- Bolsa 1 kg	4.547
6	PATATA ENTERA PELADA	Categoría 1ª. Bolsa 5 kg	31.944
7	ZANAHORIA PELADA	Categoría 1ª. Bolsa 5 kg	14.400

2.5.1. Concepto de Cuarta Gama:

Se entiende por Cuarta Gama: productos vegetales, frutas y hortalizas frescos sin tratamiento térmico, preparados, lavados y envasados, que han podido ser objeto de troceado, corte o cualquier otra operación relativa a la integridad del producto (cualquier procedimiento físico que entrañe una modificación de las características fisiológicas y microbiológicas del producto), listos para consumir o cocinar, destinados al consumo humano.

Siendo:

- **Preparación:** aquella parte del proceso de transformación de las materias primas, que consiste en la eliminación por métodos manuales o mecánicos de todas las partes desechables, dañadas o no comestibles en general.
- **Lavado:** es aquella parte del proceso de transformación de las materias primas que consiste en la eliminación mediante la utilización del agua, de la suciedad, restos de tierra, contaminantes físicos y reducción de carga microbiana, de forma que el producto resultante sea totalmente seguro desde el punto de vista higiénico.

2.5.2. Transporte y productos:

- **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 refrigerados con indicador de temperatura, de forma que se asegure 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 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.

- **Productos:** El adjudicatario en todo momento deberá cumplir la legislación vigente que les sea de aplicación en relación a los productos del presente contrato y poner a disposición de la administración todos los controles, estudios y documentación que así lo justifique.



Los productos no presentarán restos de productos químicos utilizados para su mantenimiento, no presentarán parásitos ni ningún tipo de suciedad, haciendo extensible la limpieza a los envases que los contengan. En todo momento deberán presentar un aspecto sano, consistente y con el aspecto característico del tipo y variedad.

Los productos y los envases deberán estar exentos de: humedad exterior anormal, olores y/o sabores internos o externos extraños, magulladuras, picaduras, germinación, daños causados por las condiciones meteorológicas, fuertes deformaciones, parásitos, tierra, hojas, etc. y deben de contar con una caducidad adecuada.

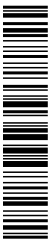
Los productos deben ser presentados en envases limpios, de material adecuado para la buena conservación y transporte del producto. En todo momento el adjudicatario garantizará la integridad del envase con el fin de garantizar la vida útil y la seguridad de estos productos.

Será obligatorio que la presentación se realice en envases normalizados con arreglo a la legislación vigente, indicando claramente la fecha de caducidad del producto, así como todo lo necesario para garantizar la seguridad y trazabilidad del producto

2.6 - LOTE 6: VERDURAS CONGELADAS

Descripción:

LOTE 6: VERDURA CONGELADA			
	ARTÍCULO	CARACTERISTICAS/UNIDAD DE MEDIDA	CANT. ANUAL ESTIMADA
1	ACELGA TROCEADA	Bolsa de plástico de 1 kg	50
2	ALCACHOFAS (CUARTOS)	Bolsa de plástico de 1 kg	4.509
3	CALABACÍN DADOS	Bolsa de plástico de 2,5 kg y en cajas de 10 kg	50
4	CALABAZA DADOS	Bolsa de plástico de 2,5 kg y en cajas de 10 kg	3.831
5	CEBOLLA CORTADA	Bolsa de plástico de 2,5 kg y en cajas de 10 kg	240
6	COLIFLOR	Bolsa de plástico de 1 kg	3.977
7	ENSALADA DE ARROZ	Bolsa de plástico de 2,5 kg y en cajas de 10 kg	50
8	ENSALADA DE PASTA	Bolsa de plástico de 1 kg	50
9	ENSALADILLA RUSA	Bolsa de plástico de 2,5 kg y en cajas de 10 kg	4.298
10	ESPÁRRAGOS TRIGUEROS	Bolsa de plástico de 2,5 kg y en cajas de 10 kg	333
11	ESPINAJAS HOJAS	Bolsa de plástico de 2 kg y en cajas de 10 kg	5.381
12	GUISANTES	Bolsa de plástico de 2,5 kg y en cajas de 10 kg	5.466
13	JUDÍAS VERDES PLANA	Bolsa de plástico de 2,5 kg y en cajas de 10 kg	19.743
14	MACEDONIA DE VERDURA	Bolsa de plástico de 2,5 kg y en cajas de 10 kg	6.974
15	MENESTRA VERDURA IMPERIAL	Bolsa de plástico de 2,5 kg y en cajas de 10 kg	10.620
16	PIMIENTO ROJO TROCEADO	Bolsa de plástico de 2,5 kg y en cajas de 10 kg	133
17	PIMIENTO VERDE TROCEADO	Bolsa de plástico de 2,5 kg y en cajas de 10 kg	160
18	PISTO	Bolsa de plástico de 2,5 kg y en cajas de 10 kg	5.965
19	PUERRO TROCEADO	Bolsa de plástico de 2,5 kg y en cajas de 10 kg	135
20	SALTEADO VERDURA	Bolsa de plástico de 2,5 kg y en cajas de 10 kg	6.404
21	ZANAHORIA BABY	Bolsa de plástico de 1 kg y en cajas de 10 kg	73
22	ZANAHORIA DADOS	Bolsa de plástico de 2,5 kg y en cajas de 10 kg	167
23	ZANAHORIA VICHY	Bolsa de plástico de 2,5 kg y en cajas de 10 kg	93



2.6.1. Transporte y productos:

- **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 congeladores con indicador de temperatura, de forma que se asegure el mantenimiento de la temperatura en el interior del vehículo <-18°C carga máxima, 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.

- **Productos:** El adjudicatario en todo momento deberá cumplir la legislación vigente que les sea de aplicación en relación a los productos del presente contrato y poner a disposición de la administración todos los controles, estudios y documentación que así justifique.

Los productos no presentarán restos de productos químicos utilizados para su mantenimiento, no presentarán parásitos ni ningún tipo de suciedad, haciendo extensible la limpieza a los envases que los contengan. En todo momento deberán presentar un aspecto sano, consistente y con el aspecto característico del tipo y variedad.

Los productos y los envases deberán estar exentos de: humedad exterior anormal, olores y/o sabores internos o externos extraños, fuertes deformaciones, etc. y deben de contar con una caducidad adecuada.

Los productos deben ser presentados en envases limpios, de material adecuado para la buena conservación y transporte del producto. En todo momento el adjudicatario garantizará la integridad del envase con el fin de garantizar la vida útil y la seguridad de estos productos.

Será obligatorio que la presentación se realice en envases normalizados con arreglo a la legislación vigente, indicando claramente la fecha de caducidad del producto, así como todo lo necesario para garantizar la seguridad y trazabilidad del producto.

3. – CONDICIONES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO PARA TODOS LOS LOTES.

Dada la Naturaleza de Alimento Perecedero de las Frutas y Verduras, el Hospital mantiene un Control Activo en la recepción de mercancía, verificando la idoneidad de las entregas y, en especial la vigilancia sobre el adecuado punto de maduración y propiedades de la Fruta y Verdura entregada, en relación al momento de su consumo previsto. Cuando en la recepción de la mercancía, se observen incidencias sobre las prescripciones técnicas del producto entregado, se procederá a notificarlo de inmediato al adjudicatario, debiendo este restaurar los productos antes de las ocho horas del día siguiente, debidamente, conforme a las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Especificaciones técnicas y en la oferta técnica; llegado el caso, se Levantará ACTA de INCIDENCIAS, siendo la reiteración de estas (3 o más ACTAS DE INCIDENCIAS), motivo de iniciar las actuaciones que correspondan, al objeto de restaurar el adecuado cumplimiento de las obligaciones del adjudicatario, instando las penalidades que



fuera precisas e incluso instando a la Rescisión del Contrato si la conducta no se revierte por parte del adjudicatario

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.

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 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 el punto 2 de este Pliego de Prescripciones Técnicas, así como la normativa vigente.

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.

4. MEMORIA TÉCNICA Y MUESTRAS.

A efectos de valoración de la oferta, los licitadores deberán presentar una memoria técnica relacionada con la prestación del presente contrato que incluirá los siguientes puntos:

- 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).
- Documentación individualizada de la totalidad de artículos incluidos en la licitación, firmadas por representante autorizado del licitador. Dicha documentación contendrá;
 - Ficha técnica del artículo: Solo podrá presentarse una única ficha técnica por artículo, que corresponderá a la ofertada.
 - Dos fotografías de detalle del artículo ofertado, tamaño mínimo 10x15 cm, que servirán de base para la comprobación del mantenimiento de las características y calidades de los artículos durante la duración del contrato.
 - Certificación de que los artículos ofertados al contrato no han sido objeto de radiación ionizante.
- En su caso, certificado del licitador de contar con proveedores de proximidad.
- 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 Crítico).
- Ensayos microbiológicos que acrediten el cumplimiento de los criterios microbiológicos previstos en la normativa legal en materia de higiene alimentaria de todos los productos que forman el lote.

Serán Requeridos a los Licitadores las muestras de los productos ofertados, en el momento que estas vayan a ser evaluadas por el Comité de valoración técnica designado al objeto de evaluar las Memorias técnicas y productos propuestos.

Madrid, 18 de Noviembre de 2022

El Subdirector de Gestión
y Servicios Generales

Fdo: Javier Alvarez Pastor

