

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR EN EL CONTRATO DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS CONGELADOS PARA EL HOSPITAL VIRGEN DE LA POVEDA.

EXPEDIENTE Nº A/SUM-044471/2024

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene como objeto fijar las condiciones técnicas en las que ha de ejecutarse el contrato perteneciente al expediente A/SUM-044471/2024, “Suministro de productos congelados para el Hospital Virgen de la Poveda”.

El Hospital realiza una gestión propia del Servicio de Cocina, el cual elabora menús diarios de desayuno, comida y cena para alrededor de 280 pacientes los 365 días del año.

Para el funcionamiento diario del hospital y correcta prestación del servicio indicado anteriormente, es necesaria la adquisición de los víveres y materias primas necesarios para la elaboración de los menús.

2. CANTIDADES Y CARACTERÍSTICAS DE LOS ARTICULOS INCLUIDOS EN EL CONTRATO

A continuación, se describen las cantidades y características de los artículos que son objeto de suministro en el presente contrato.

El número de unidades licitadas no constituyen un compromiso de compra por parte del Hospital Virgen de la Poveda, siendo éstas cantidades estimadas y representando únicamente una referencia orientativa para el licitador de cara a facilitar la preparación de su oferta. Las entregas estarán subordinadas a las necesidades reales del Hospital Virgen de la Poveda.



Nº	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
1	ALBONDIGAS DE MERLUZA Y POTA	CAJA DE 4 KILOS	200	KG
2	ATUN EN TACOS	CAJA DE 7 KILOS	100	KG
3	FILETE DE BACALAO	CAJA 11 KG CALIBRE 500-1000	44	KG
4	CANELONES DE ATUN	CAJA 4 KILOS 40 GR APROX POR UNIDAD	200	KG
5	FILETES DE PERCA 500-100	CAJA 6 KILOS PIEZA 500-1000 (SIN GLASEO)	400	KG
6	FILETE DE PANGA	ULTRA CONGELADO 180-220 GR GLASEO MAXIMO 20%	400	KG
7	GAMBA PELADA	CAJA DE 5 KILOS CALIBRE 30-50 UNIDAD/KILO	140	KG
8	GULAS	FORMATO 200 GRAMOS	10	KG
9	LANGOSTINOS COCIDOS	CAJA 2 KILOS 40/50 PIEZAS POR KL	20	KG
10	CENTRO DE MERLUZA CON PIEL	CAJA DE 5 KILOS CALIBRE 160-200 (SIN GLASEO)	3.200	KG
11	FILETES DE MERLUZA SIN PIEL	FILETES DE 170/180 GR APRX (SIN GLASEO)	800	KG
12	PALITOS DE MERLUZA CONGELADAS	28/30 GR APRX	40	KG
13	PALITOS DE SURIMY	PAQUETE 1 KL	24	KG
14	MEJILLON PELADO MEDIANO	CAJA DE 4 KILOS 200-300 PIEZAS/KILO MAXIMO 12% GLASEO	140	KG
15	EMPANADILLAS DE ATUN	30/35 GR APRX CAJA DE 3 KILOS	260	KG
16	BERENJENA EN DADOS	CAJA 10 KILOS BOLSA 2,5 KILOS SIN ALERGENOS	100	KG
17	BROCOLI	CAJA 10 KILOS BOLSA 2,5 KILOS SIN ALERGENOS	300	KG
18	CALABACIN EN DADOS	CAJA 10 KILOS BOLSA 2,5 KILOS SIN ALERGENOS	300	KG
19	CALABAZA EN DADOS	CAJA 10 KILOS BOLSAS 2,5 KILOS SIN ALERGENOS	300	KG
20	COLIFLOR	CAJA 10 KILOS BOLSAS 2,5 KILOS SIN ALERGENOS	800	KG



21	PUERRO BRUNOISE	CAJA 10 KILOS BOLSA 2,5 KILOS SIN ALERGENOS	500	KG
22	ZANAHORIA BABY	CAJA 10 KILOS BOLSA 2,5 KILOS SIN ALERGENOS	500	KG
23	TARTA HELADA PRECORTADA SIN AZUCAR CHOCOLATE	PESO APROX 1,800 KG 28 RACIONES SIN AZUCAR	20	UN
24	TARTA HELADA PRECORTADA SIN AZUCAR QUESO	PESO APROX 1,800 KG 28 RACIONES SIN AZUCAR	20	UN
25	ALBONDIGAS DE POLLO	CAJA 6 KILOS	300	KG
26	ALBONDIGAS DE TERNERA	CAJA 6 KILOS	300	KG

3. DEFINICIONES Y REQUISITOS

Los formatos (pesos, tamaños, glaseado, etc.) y condiciones de suministro (sin piel, con piel, etc.) de los productos corresponderán con los indicados en la tabla. Todos los artículos serán productos congelados.

Se incluyen alimentos que han sufrido algún tratamiento en su preparación y, según casos, permitirá su consumo bien de forma directa tras la descongelación o bien tras un tratamiento culinario previo al consumo.

4. CONDICIONES EMPRESARIALES, TECNICO SANITARIAS Y DE COMERCIALIZACION DE LOS ESTABLECIMIENTOS, ACTIVIDADES Y PRODUCTOS

El licitador deberá contar obligatoriamente con departamento de calidad propio y certificación vigente del sistema de gestión de calidad ISO 9001 o equivalente.

El adjudicatario deberá cumplir en todo momento la legislación vigente que le sea de aplicación.

El adjudicatario está obligado a facilitar en cualquier momento, a petición del Hospital Dr. Virgen de la Poveda, la justificación documental de ese cumplimiento. Esto incluye, entre otros, según le corresponda en función de su actividad, la documentación de proceso de producción / elaboración, envasado, almacenamiento, distribución y entrega, así como lo aplicable a sus locales, instalaciones, vehículos y artículos contemplados en el presente pliego. Prestará especial atención al cumplimiento de lo estipulado, según



le corresponda en función de su actividad, a las temperaturas de elaboración, envasado, almacenamiento y distribución, tanto de los locales y vehículos como de los propios artículos contemplados en el pliego.

Las empresas licitadoras dispondrán de las pertinentes autorizaciones administrativas para el ejercicio de la actividad que lleven a cabo a efectos del pliego y los artículos ofertados.

Deberán estar inscritas en el Registro Sanitario de Alimentos correspondiente.

El adjudicatario está obligado a comunicar al Hospital Virgen de la Poveda de forma inmediata durante la vigencia del contrato cualquier modificación relacionada con las actividades amparadas por el Registro Sanitario de Alimentos.

Los licitadores deberán de tener implantado un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), acorde a la normativa legal en materia de higiene alimentaria y cumplir toda la legislación que les sea de aplicación.

El adjudicatario está obligado a poner en conocimiento de forma inmediata al Hospital Virgen de la Poveda la existencia de cualquier incidencia que pueda afectar a la calidad o seguridad alimentaria de los artículos objeto del presente pliego y, con carácter general, de la existencia de cualquier riesgo para la salud de los consumidores.

Las empresas dedicadas a la elaboración de productos amparados por denominaciones específicas o por indicaciones geográficas protegidas deberán estar inscritas en sus correspondientes registros y dichos artículos estarán a lo dispuesto en sus disposiciones específicas reguladoras.

Las empresas dedicadas a la fabricación o transformación, elaboración, envasado, almacenamiento y distribución de los artículos contemplados en el pliego dispondrán de la documentación necesaria que acredite el origen de las materias primas, productos intermedios y productos finales, en función de la naturaleza del producto y su participación en el suministro al Hospital.

5. ENVASADO Y EMBALAJE



Los envases y embalajes, con independencia de su forma, naturaleza y capacidad, y entendiéndose por "envasado y envase", la introducción de los artículos objeto del contrato en un envase o recipiente en contacto directo con el mismo, así como el propio envase o recipiente y por "embalaje" la colocación de los productos envasados objeto del contrato en un segundo recipiente, así como el propio recipiente, cumplirán las siguientes características:

- * Mantendrán la integridad producto que contienen, de tal forma que no pueda modificarse el contenido, sin abrir o modificar el envase.
- * Protegerán el producto que contienen contra cualquier fuente de contaminación (bien sea orgánica o inorgánica).
- * No cederán al producto sustancias que puedan dar lugar a una contaminación organoléptica del mismo o algún riesgo para la salud.

Los embalajes serán de una solidez suficiente para garantizar una protección eficaz durante el transporte y las manipulaciones.

*Los envases no podrán ser reutilizados nuevamente para el envasado.

El Hospital podrá solicitar envases de cantidades comerciales determinadas de artículo sin coste añadido. Los envases y embalajes que vayan a contener los productos se ajustarán a las disposiciones vigentes.

Asimismo, en los productos amparados por denominaciones específicas o por indicaciones geográficas protegidas deberán cumplir lo preceptuado respecto al envasado en sus disposiciones reguladoras, tanto en aspectos relacionados con la naturaleza de los envases como con el formato.

6. ETIQUETADO

Todos los productos se suministrarán etiquetados. El etiquetado de los productos se regirá por lo dispuesto en las disposiciones comunitarias y nacionales relativas al etiquetado general de los productos alimenticios.

La información será fácilmente comprensible e irá inscrita en un lugar destacado y de forma que sea fácilmente visible, claramente legible e indeleble. Estas indicaciones no



deberán ser disimuladas, tapadas o separadas de ninguna forma por otras indicaciones o imágenes.

El etiquetado del producto deberá permitir establecer su trazabilidad en todo momento e incluirá la información establecida por la normativa española o comunitaria aplicable.

7. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

El adjudicatario en todo momento debe asegurarse de que los vehículos utilizados para el transporte de productos sean apropiados para su propósito y se mantengan en buenas condiciones, sin presentar ningún riesgo de alterar el producto y estando protegidos de toda contaminación exterior.

En todo momento dichos transportes deberán de cumplir la legislación vigente que les sea de aplicación. El transporte debe realizarse en vehículos refrigerados con indicador de temperatura, de forma que se asegure con carácter general el mantenimiento de la temperatura y cumpliéndose en todo caso la temperatura de mantenimiento en frío indicada por el fabricante de los productos objeto del contrato.

Los artículos contemplados en el pliego, deberán entregarse de tal modo que durante el transporte permanezcan protegidos de los agentes que puedan contaminarlos o alterarlos, habida cuenta de la duración y de las condiciones del transporte, así como del medio de transporte utilizado y las condiciones climáticas.

Los vehículos cumplirán los requisitos técnicos de equipamiento (cierre, superficies, dispositivos de protección, de registro de temperatura, etc.), de uso (distribución de la carga, régimen de incompatibilidades), de mantenimiento (limpieza, desinfección, etc.) y de documentación (tanto del vehículo, como de la carga) que ampare el transporte. No se sobrepasarán las temperaturas establecidas para los productos a transportar.

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

8. CONDICIONES DE ENTREGA

Ctra. del Hospital Km.5
28630 – Villa del Prado (Madrid)
☎ 91 8608000 📠 91 8608159
hvirgen.poveda@madrid.org



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)

La entrega de los artículos se realizará en la cocina del Hospital Virgen de la Poveda y en horario de 8:00 a 13:00 horas. El adjudicatario deberá tener en cuenta la posibilidad de entrega de lunes a viernes no festivos, así como, por necesidades del hospital, la entrega en fines de semana y festivos, y también fuera del horario previsto. En cualquiera de los casos, el precio ofertado del artículo incluirá el transporte en cualquiera de las situaciones indicadas.

Las entregas de los artículos se realizarán conforme a las necesidades existentes en cada momento en la cocina del Hospital Virgen de la Poveda con el fin de mantener el funcionamiento adecuado de su actividad, por lo que serán fijadas una vez firmado el contrato, pudiendo ser modificadas por el hospital si el funcionamiento de la actividad lo requiere.

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 virgen de la Poveda Deberá contar obligatoriamente con sistema de recepción de faxes para la recepción de pedidos.

El adjudicatario entregará los bienes objeto del presente contrato en la cocina del Hospital en el plazo máximo de dos días contados a partir de la fecha de notificación de la solicitud de entrega. En demandas urgentes el plazo no será superior a 24 horas. En cualquiera de los casos, el precio ofertado del artículo incluirá el transporte en cualquiera de las situaciones indicadas. Las entregas no tendrán exigencia de pedido mínimo.

En caso de que el personal del Hospital detecte cualquier tipo de defecto o deficiencia en los pedidos (artículos, envases, embalajes), sus condiciones de entrega o transporte, etc. el adjudicatario sustituirá a la mayor brevedad posible, siempre en el mismo día y en el horario de entrega de las cocinas, dichos productos por otros que cumplan el pedido realizado, sus características y la calidad adjudicadas sin ningún coste para el Hospital.



El adjudicatario no podrá modificar las características de ninguno de los productos adjudicados sin autorización expresa del Hospital Virgen de la Poveda.

Las temperaturas de conservación de los artículos en el momento de la recepción en las cocinas del Hospital Virgen de la Poveda serán las definidas por el fabricante o, en su defecto, por el Manual de APPCC de las cocinas del Hospital, que en el caso de productos congelados es la siguiente:

- Congelados $\leq -18^{\circ}\text{C}$

Las caducidades de los productos suministrados presentarán el mayor margen posible dentro de su vida útil y en relación directa con sus características y envasado. No se admitirán entregas de artículos con vida útil inferior al 50 % del total de su vida útil.

9. CALIDAD Y PRESENTACION DE LOS PRODUCTOS

Todos los artículos descritos en el presente pliego se suministrarán en piezas enteras. Puntualmente podrán solicitarse otros formatos de entrega por necesidades del hospital, estando todo ello incluido en el precio del producto.

EL DIRECTOR-GERENTE

