

Expediente Nº. LICIT/99/114/2019/0153

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del suministro de embutidos y fiambres para el hospital de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº 61, sito en Carretera de Pozuelo nº61, Majadahonda, Madrid.

Indice

1. OBJETO	3
2. NORMATIVA DE CARÁCTER TÉCNICO	3
3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL/OS PRODUCTO/S A SUMINISTRAR	3
4. CONDICIONES DEL SUMINISTRO	3
4.1 Envasado y etiquetado	3
4.2 Petición del suministro, tiempos de respuesta y entrega.....	4
4.2.1 Tiempo de respuesta	4
4.2.2 Entrega.....	4
4.2.3 Transporte.....	5
4.2.4 Recepción	5
4.3 Consumo preferente o caducidad de los productos.....	5
4.4 Devolución de alimentos	6
4.5 Gestión de incidencias.....	6
4.6 Control y seguimiento	6
4.6.1 Responsable del contrato.....	6
4.6.2 Actuaciones	6
5. MUESTRAS.....	7
6. ANEXOS	8

1. OBJETO

El objeto de este expediente es la contratación del suministro de embutidos y fiambres para el Hospital de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social Nº 61, sito en Ctra. De Pozuelo, nº61, 28222 Majadahonda, Madrid.

2. NORMATIVA DE CARÁCTER TÉCNICO

Los productos que se van a adquirir en la presente licitación deberán cumplir lo establecido en la normativa y legislación vigente alimentaria, microbiológica, de transporte, de etiquetado, de envasado, de almacenamiento, de distribución o cualquier otra de carácter técnico.

Lo anterior no tiene carácter restrictivo, debiendo observarse en la ejecución de los trabajos cualquier otro tipo de reglamento, norma o instrucción oficial (de carácter estatal, autonómico o municipal) que, aunque no se mencione explícitamente en este documento, pueda afectar al objeto del contrato, así como las posibles modificaciones legales que puedan afectar a las normas de aplicación.

3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL/OS PRODUCTO/S A SUMINISTRAR

Los diferentes productos alimenticios a suministrar, recogidos en el anexo, tendrán que cumplir lo establecido a continuación, cumpliendo con denominaciones, materias primas, factores esenciales de calidad y características de los productos, envasado y etiquetado, conservantes (siempre y cuando proceda), normas de higiene y microbiológicas, condiciones de almacenaje y transporte. Será rechazada la oferta cuya documentación no acredite los requisitos definidos en las correspondientes prescripciones técnicas.

Los consumos expuestos en la presente licitación son orientativos. Su adquisición se realizará de forma gradual por el Hospital de FREMAP, no quedando obligada a adquirir la totalidad de los productos indicados, sino que están subordinados a las necesidades del Hospital. Una alteración en el volumen de adquisición no dará derecho al adjudicador a interponer una reclamación o solicitar una indemnización.

Respecto a la categoría que rige en este pliego para cada uno de los productos ha de entenderse como mínima y de obligado cumplimiento.

4. CONDICIONES DEL SUMINISTRO

4.1 Envasado y etiquetado

Todos los productos han de entregarse en el Hospital de FREMAP debidamente envasados, no pudiéndose entregar productos sueltos, sin etiquetar, envasar y/o embalar.

Los envases deberán cumplir lo establecido en la normativa reguladora, garantizando la integridad de los productos que contienen, sin que pueda modificarse el contenido. También deberán de proteger al producto de cualquier fuente de contaminación. Estos envases, no podrán ser reutilizados.

Los envases deberán ir perfectamente etiquetados de acuerdo a la normativa vigente en cada momento del contrato.

4.2 Petición del suministro, tiempos de respuesta y entrega.

FREMAP realizará la petición del suministro vía correo electrónico o vía telefónica. Únicamente estará facultado para hacer pedidos excepcionales el personal de FREMAP autorizado para ello, siendo:

- El responsable de cocina del Hospital
- El personal de cocina que asume la gestión administrativa

El adjudicatario acusará recibo del pedido realizado por FREMAP, a través de correo electrónico, con carácter inmediato, evitándose, de este modo, posibles retrasos o incidencias como consecuencia de fallos en la comunicación, con la consiguiente demora en el suministro del producto.

4.2.1 Tiempo de respuesta

Se entiende que el pedido ha sido suministrado de forma efectiva cuando el adjudicatario ha realizado la entrega efectiva del producto.

- Pedidos Ordinarios: cuando se solicite la entrega de 24 a 72 horas. La frecuencia de petición será semanal de forma habitual, pudiéndose realizar pedidos puntuales según las necesidades.

La frecuencia de entre del suministro se indicará en los pedidos, siendo lo habitual entregar dos o tres veces por semana.

- Pedidos urgentes-extraordinarios: el suministro se realizará entre las 4 y las 24 horas siguientes a la notificación del pedido (el carácter de urgencia y su premura, será determinado por FREMAP y así se hará constar expresamente en la petición realizada bajo esta condición).

Los pedidos urgentes o especiales representan frente a la actividad objeto de esta contratación, un porcentaje aproximado del 5%.

4.2.2 Entrega

La entrega se efectuará conforme a las siguientes características:

- Lugar y horario

La recepción de suministros se realizará en el **Hospital de FREMAP de Majadahonda**, sito en Ctra. de Pozuelo, nº61, 28222 Majadahonda, Madrid, en la zona de recepción de alimentos de cocina, situado en la planta baja del hospital, donde en presencia del personal de la empresa adjudicataria, se someterán a pesaje y/o control de los productos entregados.

Una vez realizada la recepción por el personal asignado y en presencia del mismo, el adjudicatario se compromete a colocar los artículos en el orden establecido en nuestros almacenes atendiendo instrucciones de la persona responsable, sin que ello implique un sobrecoste para FREMAP.

El horario de recepción del suministro será:

- Pedidos ordinarios: de lunes a viernes de 8:00 a 10:00 horas, ajustándose en todo caso, a las necesidades del hospital.

- **Pedidos urgentes:** de lunes a sábado, de 8:00 a 17:00 horas. El carácter de urgencia se señalará de forma expresa en el pedido realizado por FREMAP. La entrega de los pedidos urgentes, en horario no habitual (incluso sábados, o en día laborable fuera del rango horario de 8:00 a 10:00 horas), no supondrá un coste adicional para FREMAP.

4.2.3 Transporte

El transporte de los alimentos hasta su destino será a cargo y riesgo de la empresa adjudicataria, garantizando el embalaje y el transporte, debiendo realizarse de acuerdo a lo establecido en materia de Transporte Terrestre de Alimentos y Productos Alimenticios a temperatura regulada.

El adjudicatario deberá asumir la responsabilidad en caso de accidente, así como cualquier otro siniestro (grave o leve) que afecte a terceros o a FREMAP, como consecuencia de las acciones de transporte y entrega del producto. En el supuesto de existir, en el transporte o en la entrega, cualquiera de las incidencias señaladas con anterioridad, el adjudicatario lo pondrá en conocimiento de FREMAP de forma inmediata.

4.2.4 Recepción

A la recepción del pedido se comprobará si el pedido coincide con lo entregado, comprobándose en todo caso:

- Productos.
- Peso y unidades.
- Condiciones de transporte y etiquetado.
- Condiciones sanitarias.
- Calidad.
- Muestras para posible análisis posterior, en caso de necesidad.

Cada entrega de alimentos irá acompañada de su albarán, que será verificado por el responsable designado por FREMAP. En caso de conformidad, la persona responsable lo firmará y sellará, indicando la fecha de recepción. En caso de disconformidad, se dejará constancia expresa de la misma en el espacio establecido al efecto en el propio albarán y lo notificará al adjudicatario.

4.3 Consumo preferente o caducidad de los productos

Todos los productos irán acompañados de la fecha de consumo preferente, y en su caso, de la fecha de caducidad. En caso de incumplirse esto, será responsabilidad de la empresa adjudicataria la recogida y sustitución de los mismos.

En los productos cuya duración sea inferior a 3 meses bastará indicar el día y el mes, mientras que en aquellos casos que la duración sea superior a 3 meses, pero sin sobrepasar 18 meses, bastará indicar el mes y el año. En aquellos productos en que la duración sea superior a 18 meses bastará indicar el año.

Los productos que sean microbiológicamente perecederos y por ello pueda suponer un riesgo inmediato para la salud, deberá constar la fecha de caducidad, indicando día, mes y año.

Estas fechas, de ser preciso, irán acompañadas de la referencia de condiciones de conservación para garantizar la duración de los productos en condiciones óptimas.

Los productos deben de entregarse con una caducidad mínima de entre 3-6 meses figurada en el etiquetado.

4.4 Devolución de alimentos

En aquellos casos en que el peso, cantidad o calidad de algún producto sea inferior al reflejado en el presente expediente y el pedido pertinente, la empresa adjudicataria tendrá la obligación de sustituir o suministrar la parte restante en el plazo que garantice a FREMAP la prestación de su servicio, independientemente de que se trate de un pedido ordinario o extraordinario.

La empresa adjudicataria tiene la obligación de retirar dichos productos inmediatamente y sustituirlos por aquellos que le sean nuevamente solicitados, en el plazo y condiciones de entrega que sean requeridos para garantizar la prestación del servicio por parte de FREMAP.

En el momento de la recepción y según las características establecidas en los pliegos de acuerdo a categoría, calidad y forma de presentación, el responsable por parte de FREMAP podrá realizar inspecciones de muestreo. Ante estas inspecciones, se podrá rechazar la mercancía por no adaptarse a la categoría o forma de presentación citada, por no reunir las condiciones sanitarias y de higiene alimenticias pertinentes, por no cumplirse las condiciones de transporte establecidas o por no coincidir con los productos presentados en la oferta.

4.5 Gestión de incidencias

El adjudicatario deberá resolver cualquier tipo de incidencia presentada por FREMAP en relación a las condiciones del suministro fijadas. Para esto, el adjudicatario debe definir y llevar a cabo un proceso de gestión de las incidencias presentadas, actualizando en todo momento el estado de las mismas.

FREMAP establece un plazo máximo para la resolución de incidencias, estableciendo lo siguiente:

- Cuando se trate de aspectos del suministro, se fija un tiempo máximo de resolución de 2 horas.
- Cuando se trate de aspectos administrativos, se fija un máximo de 2 días laborables. Se entiende como día laborable de Lunes a Viernes, excluyendo festivos locales y nacionales.

4.6 Control y seguimiento

4.6.1 Responsable del contrato

Durante la duración del contrato, FREMAP designará a una persona como responsable del contrato, el cual tendrá como responsabilidad la labor de coordinar y realizar un seguimiento periódico del suministro objeto de esta licitación, así como de encargarse de que se cumple lo establecido en los pliegos.

El adjudicatario por su parte deberá designar a una persona que garantice la correcta gestión del suministro sin suponer un coste adicional a FREMAP.

4.6.2 Actuaciones

FREMAP, a lo largo del periodo de vigencia del contrato, podrá establecer aquellos controles que estime oportunos. Con independencia de los controles que se realizarán en la entrega diaria de los alimentos, basándose en evidencias claras de rechazo (olor, rotura de embalaje, etc.), FREMAP podrá realizar:

- Control de temperaturas.
- Medición microbiológica, dos veces al mes, por laboratorio especializado.

Si a raíz de estos controles, se detectan anomalías, FREMAP levantará un acta de disconformidad, que será notificada al adjudicatario, el cual deberá subsanar las deficiencias con la mayor inmediatez y, en todo caso, en un plazo máximo de tres días, remitiendo a FREMAP un informe pormenorizado de las causas que han motivado las desviaciones, medios puestos en práctica para corregirla y, finalmente, tiempo de resolución.

5. MUESTRAS

Para verificar las condiciones de calidad y equivalencia de los productos ofertados, FREMAP requiere la presentación de muestras para su valoración. Estas muestras no supondrán ningún coste para FREMAP, estando libres de cualquier cargo. Cada muestra deberá presentarse de acuerdo a las condiciones de suministro indicadas en los pliegos.

Las muestras se presentarán embaladas en una caja, debiendo incluirse en la misma una muestra de cada uno de los productos requeridos en el formato que se indique, de acuerdo a las condiciones de suministro indicadas en los pliegos. La caja o su correspondiente embalaje deberá entregarse cerrada, incorporando en cada muestra en un sitio visible una etiqueta identificativa reflejando la referencia e identificación de los productos.

Las muestras deberán presentarse con el etiquetado reglamentario de forma que exista trazabilidad entre las muestras presentadas y los productos que vaya a suministrar el adjudicatario.

Las muestras deberán depositarse en el lugar y durante el horario indicado al efecto por FREMAP, quedando a disposición de FREMAP para realizar las pruebas de calidad pertinentes. La recepción de las muestras se realizará en el Hospital de FREMAP de Majadahonda, sito en Ctra. de Pozuelo, nº61, 28222 Majadahonda, Madrid, en la zona de recepción de alimentos de cocina, situado en la planta baja del hospital

NOTA IMPORTANTE: En ningún caso deben presentar las muestras junto con la oferta. FREMAP requerirá a los licitadores, a través de la dirección de correo electrónico facilitada como contacto, para que se presenten las muestras en los términos indicados en los documentos de la presente licitación. La entrega de la muestra deberá realizarse en la fecha y horario fijada por FREMAP, avisándose al licitador previamente.

En el caso de la no presentación de muestras, presentación de forma inadecuada o presentación fuera del plazo indicado, será motivo de exclusión del proceso de valoración de ofertas.

6. ANEXO

Referencia	Producto	Características	Formato de presentación
1	BEICON COCIDO Y AHUMADO NATURAL EXTRA	Sin gluten	Peso neto: pieza de 4.300 g aprox.
2	CABEZA DE JABALI IBÉRICA CON PISTACHOS	Especie: cerdo ibérico; Ingredientes: carne de cabeza (58% o más) y lenguas (29% o más) de cerdo ibérico.	Peso neto: 5.220 g aprox/2 piezas
3	CHORIZO IBERICO EXTRA	Ingredientes: carne de cerdo ibérico Elaboración: embutidas en tripa natural "cular" de cerdo.	En unidades al vacío. Peso neto: 1kg aprox
4	MORTADELA BIG BOLOGNA EXTRA	Tipo mortadela Big Bologna Estilo italiano	Peso neto:550 g aprox/pieza
5	PAVO NATURAL EXTRA	Ingredientes: Pechuga de pavo (65% o más), Tipo Pechuga de pavo natural (MÍNIMA en grasa)	Peso neto: 460g aprox/pieza