

Expediente N.º. LICT/99/114/2021/0064

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del suministro de productos alimenticios para el Hospital de Vigo de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº 61.

1. OBJETO	3
2. NORMATIVA DE CARÁCTER TÉCNICO.....	3
3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL/OS PRODUCTO/S A SUMINISTRAR.....	3
3.1. Características técnicas y del suministro relativas al Lote 1: Suministro de pescado, mariscos y crustáceos.....	4
3.1.1. Especificaciones generales:.....	4
3.1.2. Especificaciones según tipo de producto:	5
3.1.3. Conservación, almacenamiento y transporte:	5
3.2. Características técnicas y del suministro relativas al Lote 2: Suministro de coloniales, aceites, bebidas, legumbres, conservas, patés, pasta, arroz, preparados y congelados.	5
3.2.1. Conservación, almacenamiento envasado y etiquetado	6
3.2.2. Especificaciones según tipo de producto:	6
4. CONDICIONES DEL SUMINISTRO	7
4.1 Petición del suministro, tiempos de respuesta y entrega.....	7
4.1.1 Tiempo de respuesta.....	8
4.1.2 Entrega.....	8
4.1.3 Transporte	9
4.2.4 Recepción.....	10
4.2 Consumo preferente o caducidad de los productos.....	10
4.3 Devolución de alimentos	10
4.4 Gestión de incidencias	11
4.5 Garantías en el suministro y de los productos.....	11
4.6 Control y seguimiento.....	11
4.6.1 Responsable del contrato	11
4.6.2 Actuaciones	12
4.6.3 Informes de gestión	12
4. MUESTRAS.....	12
5. ANEXO	13

1. OBJETO

Contratación del suministro de productos alimenticios para el Hospital de Vigo de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº 61.

El hospital se encuentra localizado en:

- Hospital Vigo: Calle Feliciano Rolán, nº 12, 36203 Vigo, Pontevedra.

Este expediente se compone de 2 lotes independientes, siendo:

- **Lote 1:** Suministro de pescado, mariscos y crustáceos para el hospital de FREMAP sito en Vigo (Pontevedra).
- **Lote 2:** Suministro de Ultramarinos/Coloniales, aceites, bebidas, legumbres, productos preparados y ultracongelados para el hospital de FREMAP sito en Vigo (Pontevedra).

2. NORMATIVA DE CARÁCTER TÉCNICO

Los licitadores de todos los lotes deberán cumplir con la normativa y legislación vigente de aplicación al lote al que presentan propuesta, en lo relativo a lo que se establezca en cuanto a las condiciones técnico-sanitarias, de conservación, caducidad, almacenamiento, etiquetado, transporte, envasado, distribución o cualquier otra de carácter técnico, tanto de carácter técnico-sanitarias como de calidad de comercialización.

Todos los productos objeto del suministro se ajustarán a lo prescrito en el Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre (BOE 248, de 17 de octubre), por el que se aprueba el Código Alimentario Español (en adelante, C.A.E) y en el Reglamento n178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea Autoridad Alimentaria Europea y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Además de lo anterior deberán de cumplir con el RD 1353 de 27 de abril referente a la Conservación de Alimentos.

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 adjunto al expediente de cada lote**, 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 referido en cada lote, no quedando obligada a adquirir la totalidad de los productos indicados, sino que están subordinados a las necesidades de cada Hospital. Una alteración en el volumen de adquisición no dará derecho al adjudicador a interponer una reclamación o solicitar una indemnización.

En cada uno de los lotes, dentro del presupuesto duración inicial se incluye una bolsa económica de un 20% sobre el subtotal obtenido de multiplicar el precio ofertado por el consumo anual estimado. La finalidad de esta bolsa económica es abarcar posibles necesidades puntuales que pueden incluir productos temporales.

Respecto a la categoría que rige en este pliego para cada uno de los productos ha de entenderse como mínima y de obligado cumplimiento. Estas condiciones han de mantenerse durante toda la vigencia del contrato, pudiendo ser mejorada por los licitadores, pero en ningún caso podrán presentar productos con una categoría inferior a la reflejada.

Durante la duración del contrato, dado el volumen y variedad de los productos incluidos en la licitación, FREMAP podrá solicitar el cambio de algunos productos, este cambio deberá realizarse de forma objetivada, motivado por la no aceptación de estos productos por parte de los beneficiarios de los mismos. El adjudicatario, por su parte, podrá solicitar el cambio de algunos productos, este cambio para hacerse efectivo deberá ser aceptado previamente por FREMAP, pudiendo realizar un periodo de prueba para comprobar la aceptación del producto por parte de los usuarios. Estos productos no podrán variar su precio, pues deberán mantener las condiciones de calidad indicadas en el presente pliego.

3.1. Características técnicas y del suministro relativas al Lote 1: Suministro de pescado, mariscos y crustáceos.

La denominación genérica de pescado comprende a los animales invertebrados comestibles, marinos o de agua dulce frescos o conservados por distintos procedimientos autorizados. Así mismo se entenderá como marisco a los animales invertebrados, marinos o continentales, frescos o conservados por distintos procedimientos autorizados. El suministro se atenderá estrictamente a la normativa Técnico-Sanitaria en vigor para la obtención, fabricación, elaboración, conservación, policía, vigilancia, transporte, circulación, comercio y venta de cada artículo o grupo de artículos.

Los pescados, mariscos y crustáceos se baremarán según los criterios de evaluación establecidos en el Anexo III del RD 121/2004 de 23 de enero, sobre la normalización y tipificación de los productos de pesca, de la acuicultura y del marisqueo vivos, frescos, refrigerados o cocidos.

3.1.1. Especificaciones generales:

La **calidad mínima exigida**, para cada uno de los productos recogidos en el presente apartado, es la Categoría de frescura A, excepto para los productos ahumados y salados, cuya calidad mínima exigida, es la Categoría Primera.

Los **pescados se entregarán** de forma habitual (tanto los frescos como congelados), limpios, sin vísceras, y en piezas, previa indicación y según las necesidades que precisen. Se podrán entregar de acuerdo a los siguientes criterios:

- **Filetes:** Masas musculares de los peces, de dimensiones irregulares y formas típicas, que se separan del cuerpo mediante cortes paralelos (en ningún caso diagonales) a la espina dorsal.

- **Lomos:** Masas musculares desespinaadas de la porción dorsal de los peces.

- **Rodajas:** Piezas comerciales obtenidas por cortes planos de diferentes espesores, perpendiculares o transversales a la columna vertebral. Siempre irán provistos de la correspondiente sección de la espina dorsal.

3.1.2. Especificaciones según tipo de producto:

En lo relativo al **pescado fresco**, deberá entregarse de acuerdo al grado de frescura optimo (entre 0-7°C), limpio y sin aditivos ni conservantes añadidos.

En lo relativo a los **productos congelados** incluidos en estos lotes, deberán presentar la textura y olor característica, sin escarcha -temperatura máxima -18°C (± 3 °C)- y libres de cuerpos extraños. El contenido de cada envase debe ser homogéneo y no se admitirán productos cuya fecha de envasado sea superior a 12 meses contados desde el momento del suministro.

En lo relativo a los **productos ahumados y salados** deberán suministrarse entre -1 y 2°C.

3.1.3. Conservación, almacenamiento y transporte:

Deberan realizarse en condiciones que excluyan variaciones bruscas de temperatura así como la contaminación de los productos.

Envases, embalajes y empaquetado del producto: Los materiales que se empleen para envasar deberán almacenarse en condiciones higiénicas y no deberán transmitir al producto sustancias extrañas /o desagradables, y deberán proporcionar al producto, una protección adecuada contra la contaminación, y se ajustarán a la normativa vigente en relación a los materiales en contacto con los alimentos.

Etiquetado: todos los productos deberán ir etiquetados. Las etiquetas deberán aparecer en los envases, ser resistentes al agua y a la humedad y presentar una clara identificación de la trazabilidad, además de tener una impresión clara y visible que permita la adecuada identificación del contenido. Deberá expresarse en castellano, indicando al menos la denominación del producto, fechas de envasado y caducidad o consumo preferente, según corresponda.

Transporte: Se suministrarán en vehículos refrigerados o congeladores según corresponda y de acuerdo a la normativa vigente en cada momento de la licitación.

3.2. Características técnicas y del suministro relativas al Lote 2: Suministro de coloniales, aceites, bebidas, legumbres, conservas, patés, pasta, arroz, preparados y congelados.

La amplia variedad de productos contemplados en este lote se deberá de ajustar en cuanto a calidades y características a lo establecido en el presente pliego, respetando lo señalado en las normativas pertinentes, tales como lo establecido en el Código Alimentario Español (C.A.E.) y disposiciones complementarias entre otras.

La calidad mínima de los productos serán de categoría extra o primera categoría, según se indique en cada

uno de los productos incluidos en el pliego.

Los productos requeridos en este sentido, junto con sus prescripciones técnicas quedan recogidos en el Anexo Lote 2, en su apartado correspondiente.

3.2.1. Conservación, almacenamiento envasado y etiquetado

En el envase deberán identificarse y especificarse claramente aquellos alérgenos que pueda contener el producto envasado, de acuerdo a lo establecido en el Reglamento de la UE sobre información alimentaria al consumidor.

En cuanto al etiquetado, en los productos se indicará como mínimo: Denominación, ingredientes (alergénicos o no), fecha de caducidad o consumo preferente, país de origen o lugar de procedencia, peso neto y bruto, modo de conservación (si procede), información de carácter nutricional (valor energético, fibra, azúcares...) y fecha de envasado.

3.2.2. Especificaciones según tipo de producto:

- **Coloniales**

Los ingredientes empleados en la elaboración de los productos deberán cumplir las especificaciones de cada producto, en particular y cuando sea de interés se especificará la región de procedencia o denominación de origen. Se han de indicar la lista de ingredientes utilizados en la elaboración y la composición cuantitativa, indicando al menos humedad, proteínas totales de origen animal, grasa, hidratos de carbono, azúcares, porcentajes de ácidos grasos.

- **Conservas**

Los productos de este grupo cumplirán la Reglamentación Técnico-Sanitaria y normas específicas propias de cada uno. Los productos serán de calidad extra o primera categoría, según se indique en cada uno de los productos incluidos en el pliego.

- **Patés**

Los ingredientes empleados en la elaboración de estos productos deberán cumplir las especificaciones de cada producto, en particular y cuando sea de interés se especificará la región de procedencia o denominación de origen. Se han de indicar la lista de ingredientes utilizados en la elaboración y la composición cuantitativa, indicando al menos humedad, proteínas totales de origen animal, grasa, hidratos de carbono, azúcares, porcentajes de ácidos grasos.

- **Pastas y arroces**

Los ingredientes empleados en la elaboración de estos productos deberán cumplir las especificaciones de cada producto, en particular y cuando sea de interés se especificará la región de procedencia o denominación de origen. Se han de indicar la lista de ingredientes utilizados en la elaboración y la composición cuantitativa, indicando al menos humedad, proteínas totales de origen animal, grasa, hidratos de carbono, azúcares, porcentajes de ácidos grasos.

- **Aceites**

Los aceites son productos grasos de origen vegetal, líquidos a la temperatura de 200°C. En cuanto a sus variedades y clasificación se estará a lo dispuesto en el C.A.E, admitiéndose los aceites combustibles, que cumplan con la legislación vigente.

- **Bebidas no alcohólica y zumos**

Los ingredientes empleados en su elaboración cumplirán las especificaciones propias de cada producto en particular. Cada producto deberá llevar el correspondiente etiquetado, indicando entre otros los ingredientes que lo componen su información nutricional, siempre que proceda.

- **Bebidas alcohólicas y vinagres**

Se administran todas aquellas que cumplan con las Reglamentaciones técnico sanitarias y Normas y Reglamentos de Calidad correspondientes.

- **Legumbres**

Las legumbres requeridas serán de categoría extra, con grado de cocura garantizada y homogénea. Deberán estar enteras, sanas y exentas de moho. Deberán cumplir con los requisitos especificados en las Normas de calidad para legumbres envasadas y otras normas de carácter específico.

- **Productos preparados y congelados**

Los ingredientes empleados en la elaboración de estos productos deberán cumplir las especificaciones de cada producto, en particular y cuando sea de interés se especificará la región de procedencia o denominación de origen. Se han de indicar la lista de ingredientes utilizados en la elaboración y la composición cuantitativa, indicando al menos humedad, proteínas totales de origen animal, grasa, hidratos de carbono, azúcares, porcentajes de ácidos grasos.

NOTA: Los formatos de los productos que se indican en el presupuesto son orientativos y podrán ser ligeramente modificados en la oferta por parte del proveedor con aceptación posterior de FREMAP.

4. CONDICIONES DEL SUMINISTRO

La entrega de los suministros de ambos lotes se hará en función de las necesidades de FREMAP, por lo que su adquisición se efectuará de forma gradual de acuerdo a lo establecido en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

4.1 Petición del suministro, tiempos de respuesta y entrega.

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

- El responsable de cocina del Hospital o personas designadas por este.
- 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.

Cualquier cambio o incidencia que se produzca por parte del adjudicatario en el suministro deberá ser comunicada a FREMAP de forma inmediata. En el mismo instante, el adjudicatario deberá ofrecer una

solución alternativa inmediata que garantice el suministro. En todo caso, la solución alternativa no puede suponer un menoscabo de ningún tipo en el suministro para FREMAP.

4.1.1 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 de pedidos ordinarios será de forma orindtativa de la siguiente manera:

Lote	Frecuencia
LOTE 1	semanalmente
LOTE 2	Dos veces a la semana

*De acuerdo a las necesidades, se podrán hacer pedidos puntuales

La frecuencia de entrega del suministro será en los plazos que se indique en el momento de realización del pedido, de acuerdo a las necesidades del hospital del lote que aplique. La frecuencia habitual será la siguiente:

LOTE 1	Dos o tres veces por semana
LOTE 2	Dos veces a la seman

*A lo largo de la duración del contrato en caso de que se efectúen cambios con respecto a la frecuencia de la entrega del suministro, FREMAP lo comunicará con la suficiente antelación a la empresa adjudicataria.

- 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%.

4.1.2 Entrega

Los alimentos serán entregados según las características específicas, teniendo en cuenta su forma de envasado y etiquetado con la descripción de cada producto de acuerdo a lo indicado en el presente pliego.

- Lugar y horario

La recepción de suministros se realizará en:

- En el en el **Hospital de FREMAP de Vigo**, sito en Calle Feliciano Rolán, 12 36203 Vigo, en la zona de recepción de alimentos de cocina, situado en la entreplanta del Edificio B del Hospital, donde en presencia del personal de la empresa adjudicataria, se somearán a pesaje y/o control de los productos entregados.

En caso de que se produzca una modificación en las zonas de recepción, FREMAP lo comunicará con la debida antelación.

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:**
 - o de lunes a sábado, de 8.00 a 11.00 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.

El responsable de cocina del hospital, coordinará, dentro del margen de horas señalado anteriormente, el momento más idóneo de entrega de los productos para minimizar, en la medida de lo posible, los inconvenientes que para la actividad normal del centro pueden suponer las tareas de suministro. En todo caso, en la petición de suministro realizada por FREMAP se especificará el día y el horario idóneo de recepción.

4.1.3 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 según las exigencias establecidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre condiciones generales de transporte terrestre de alimentos y productos alimentarios a temperatura regulada, aprobada por Real Decreto 2483/1986, de 14 de noviembre (B.O.E. número 91, de 5 de diciembre), así como en la normativa establecida en el Real Decreto 1202/2005, de 10 de octubre (B.O.E. número 52, de 21 de octubre), sobre el transporte de mercancías perecederas y los vehículos especiales utilizados en estos transportes.

Se ha de tener en cuenta además por el adjudicatario de cada lote, lo indicado en materia de transporte en cada uno de los lotes.

Podrán transportarse simultáneamente diferentes alimentos o productos alimentarios con la condición de que las temperaturas exigidas de transporte de cada uno, fijadas en las Reglamentaciones específicas correspondientes, sean compatibles entre sí y que ninguna de estas mercancías pueda ser causa de alteración o de modificación de las otras, especialmente por olores, polvo, contaminaciones y partículas orgánicas o minerales.

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. Los gastos ocasionados por el transporte y las actuaciones necesarias para realizar la entrega serán por cuenta del adjudicatario.

4.2.4 Recepción

Los procedimientos a seguir en el reconocimiento de los alimentos a su recepción, serán los siguientes:

- Control de peso y unidades, acorde a lo solicitado.
- Control de mermas – Lote 1 (figuran en el anexo del lote de referencia)
- Control de las condiciones de transporte y etiquetado.
- Control de las condiciones sanitarias.
- Control de calidad.
- Toma de muestras para posible análisis posterior, en caso de necesidad.

La frecuencia de este control se efectúa en cada entrega de productos por parte del personal de cocina del Hospital. El incumplimiento de alguna de las condiciones establecidas podrá suponer el rechazo del producto y anotación de la incidencia.

Únicamente estarán autorizados para firmar la conformidad en los albaranes, por parte de FREMAP, el Responsable de cocina o aquellos designados expresamente por éstos.

Cada entrega de alimentos irá acompañada de su albarán, con su etiqueta de registro sanitario correspondiente, en el que se especificará número de albarán, número de pedido, productos que suministra, cantidad de los productos, fecha de pedido, fecha y hora de entrega, espacio suficiente para posibles incidencias, etc.

- Identificación de la empresa elaboradora o productora.
- Identificación de alérgenos.
- Identificación de posibles trazas.

Todos los datos anteriores, junto a la ficha técnica de los productos ofertados se remitirán en el sobre de documentación técnica.

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.

4.2 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.

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

Además de lo anterior, los productos deberán entregarse como mínimo con la mitad de la vida útil figurada en el etiquetado.

4.3 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.

4.4 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.

4.5 Garantías en el suministro y de los productos

El adjudicatario deberá garantizar el suministro de todos los productos, con absoluta continuidad, durante la duración del contrato, incluidos los periodos vacacionales y situaciones excepcionales.

Las cantidades requeridas por parte de FREMAP no estarán sujetas a un mínimo por pedido, debiendo ser atendidos todos los pedidos solicitados, independientemente del volumen de los mismos.

FREMAP realizará los controles de calidad que considere oportunos con el fin de garantizar la calidad de los productos. La falta de calidad puede llevar consigo una imposición de penalidades o resolución del contrato, según se indica en la presente licitación.

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.

4.6.3 Informes de gestión

FREMAP podrá solicitar al adjudicatario un informe con periodicidad mensual o anual, en formato excel para el correcto seguimiento y evaluación del suministro prestado. Dicho informe debe permitir:

- Control de los pedidos, cantidades y coste.
- Detalle de las devoluciones efectuadas
- Otra información que se considere para el correcto seguimiento del contrato.

4. 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 por parte del personal de cocina del Hospital y su responsable. La recepción de las muestras se realizará en el Hospital del lote de referencia:

- Hospital de FREMAP de Vigo, sito en la Calle Feliciano Rolán, nº 12, 36203 Vigo (Pontevedra), en la zona de recepción de alimentos de cocina, situado en la entreplanta del Edificio B del Hospital.

NOTA IMPORTANTE RELATIVA A LA FORMA DE ENTREGA: la entrega de las muestras deberá hacerse en las condiciones higienicosanitarias que se establezcan de acuerdo a la situación sanitaria del país, estableciéndose en el requerimiento las condiciones.

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.

5. ANEXO

Se aportan adjuntos al expedientes los anexos relativos a cada lote, donde se incluye la relación de productos a suministrar, las prescripciones técnicas de los mismos y aquellos productos de los que se requiere muestra. Los anexos se denominan:

- Anexo Lote 1
- Anexo Lote 2