

**Expediente Nº. LICT/99/159/2023/0021**

**Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del suministro de alimentos para los Hospitales de Vigo y Majadahonda de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº61.**

## ÍNDICE

<b>1.</b>	<b>OBJETO.....</b>	<b>3</b>
<b>2.</b>	<b>NORMATIVA DE CARÁCTER TÉCNICO.....</b>	<b>3</b>
<b>3.</b>	<b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS A SUMINISTRAR .....</b>	<b>4</b>
3.1	Lote 1: Suministro de frutas, verduras, hortalizas y tubérculos para el Hospital en Vigo de FREMAP... 4	4
3.2	Lote 2: Suministro de leche, quesos, yogures y otros productos lácteos para el Hospital en Vigo de FREMAP .....	5
3.2.1	Suministro de leche. ....	6
3.2.2	Suministro de quesos. ....	6
3.2.3	Suministro de helados. ....	6
3.2.4	Suministro de derivados lácteos. ....	7
3.3	Lote 3: Suministro de pan, bollería y pastelería, para el Hospital en Vigo de FREMAP. ....	7
3.4	Lote 4: Suministro de leche, quesos, yogures y otros productos lácteos para el Hospital en Majadahonda de FREMAP .....	8
3.4.1	Suministro de leche. ....	9
3.4.2	Suministro de quesos. ....	9
3.4.3	Suministro de helados. ....	9
3.4.4	Suministro de derivados lácteos. ....	10
3.5	Lote 5: Suministro de pescado, mariscos y crustáceos para el Hospital en Vigo de FREMAP .....	10
3.5.1	Especificaciones generales:.....	10
3.5.2	Especificaciones según tipo de producto. ....	10
3.5.3	Conservación, almacenamiento y transporte. ....	11
3.6	Lote 6: Suministro de coloniales, aceites, bebidas, legumbres, productos preparados y otros productos para el Hospital en Vigo de FREMAP. ....	11
<b>4</b>	<b>CONDICIONES DEL SUMINISTRO .....</b>	<b>13</b>
4.1.	Petición del suministro. ....	13
4.2.	Tiempos de respuesta.....	13
4.3.	Entrega .....	14
4.3.1.	Lugar y horario. ....	14
4.3.2.	Transporte.....	15
4.3.3.	Recepción.....	19
4.3.4.	Consumo preferente o caducidad de los productos.....	20
4.4.	Devolución de alimentos. ....	21
4.5.	Gestión del suministro.....	21
4.5.1.	Información/informes de Gestión. ....	21
4.5.2.	Gestión de incidencias.....	22
4.6.	Garantías en el suministro y de los productos. ....	22
4.7.	Control y seguimiento. ....	23
4.7.1.	Responsable del contrato.....	23
4.7.2.	Actuaciones.....	23
<b>5.</b>	<b>MUESTRAS .....</b>	<b>23</b>
<b>6.</b>	<b>PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.....</b>	<b>24</b>

## 1. OBJETO

---

El objeto de este expediente es la Contratación del suministro de alimentos para los Hospitales de Vigo y Majadahonda de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº61.

A continuación, se indican las direcciones de los dos Hospitales mencionados anteriormente.

- Hospital Vigo: Calle Feliciano Rolán, nº 12, 36203 Vigo (Pontevedra).
- Hospital de Majadahonda: Ctra. De Pozuelo, nº61, 28222 Majadahonda (Madrid).

Este expediente se compone de 6 lotes independientes, siendo:

- **Lote 1:** Contratación del suministro de frutas, verduras, hortalizas y tubérculos para el Hospital en Vigo de FREMAP.
- **Lote 2:** Contratación del suministro de leche, quesos, yogures y otros productos lácteos para el Hospital en Vigo de FREMAP.
- **Lote 3:** Contratación del suministro de pan, bollería y pastelería, para el Hospital en Vigo de FREMAP.
- **Lote 4:** Contratación del suministro de leche, quesos, yogures y otros productos lácteos para el Hospital en Majadahonda de FREMAP.
- **Lote 5:** Contratación del suministro de pescado, mariscos y crustáceos para el Hospital en Vigo de FREMAP.
- **Lote 6:** Contratación del suministro de coloniales, aceites, bebidas, legumbres, productos preparados y otros productos para el Hospital en Vigo de FREMAP.

## 2. NORMATIVA DE CARÁCTER TÉCNICO

---

Los licitadores deberán cumplir con la normativa y legislación vigente 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 la 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 DE LOS PRODUCTOS A SUMINISTRAR**

---

Los diferentes productos alimenticios para suministrar, recogidos en el ANEXO II – OFERTA ECONÓMICA del lote correspondiente, 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 (para los que se indique en el ANEXO II – OFERTA ECONÓMICA del lote correspondiente) ha de entenderse como mínima y de obligado cumplimiento, pudiendo ser esta mejorada por los licitadores, pero en ningún caso podrán presentar productos con una categoría inferior a la reflejada.

El adjudicatario deberá cumplir estrictamente lo establecido en la vigente legislación referida a instalaciones, elaboración, almacenamiento, transporte frigorífico autorizado, distribución personal, así como etiquetados, envasados y rotulación de sus productos y normas generales y particulares de cada uno de ellos. Sin perjuicio de ello cada producto deberá contener la siguiente información: lote de fabricación, fecha de caducidad y cualquier otra información procedente.

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

Si por causas no imputables a la empresa adjudicataria, ésta no pudiera garantizar el suministro de alguno de los productos, de manera excepcional, deberá comunicarlo con un tiempo superior a 24 horas antes del suministro a FREMAP, proponiendo una alternativa que deberá ser autorizada por escrito por la Mutua. En el suministro de artículos propuestos como alternativa se observarán todas las condiciones recogidas en este Pliego.

En todos los lotes, en el anexo de la oferta económica, todas las referencias a una marca o modelo se entenderán como tipo o equivalente a.

NOTA: Las características técnicas de los productos se definen en los ficheros de Oferta Económica de la carpeta ANEXOS a fin de que los licitadores puedan configurar correctamente las ofertas, teniendo constancia de las calidades establecidas y requeridas por FREMAP.

#### **3.1 Lote 1: Suministro de frutas, verduras, hortalizas y tubérculos para el Hospital de FREMAP en Vigo.**

Los diferentes artículos para suministrar se ajustarán en cuanto a calidades y características sanitarias especificadas en este pliego.

Según el Código Alimentario Español (C.A.E.), la denominación de fruta se entiende como el fruto, la infrutescencia, la semilla o las partes carnosas de órganos florales, que hayan alcanzado un grado adecuado de madurez y que sean propias para el consumo humano. Las hortalizas son las plantas herbáceas hortícolas que se pueden utilizar como alimento, ya sea crudo o cocinado. Se admitirán todas las clases y variedades que cumplan lo especificado en las Normas de Calidad correspondientes para la categorización de cada una de las hortalizas y verduras de acuerdo a la época del año.

Las frutas frescas se presentarán para el consumo, enteras, sanas y limpias, exentas de toda humedad, externa anormal y carecerán de olor o sabor extraños. Deberán presentar aspecto desarrollo normales, según variedad, estación y zona de producción. Las frutas y hortalizas frescas objeto del suministro del presente contrato deben ser aptas para el consumo humano inmediato y, por tanto, no habrán sufrido tratamiento alguno que afecte a su estado natural.

Las frutas y hortalizas deben haber sido recogidas a mano o con aparato recolector adecuado, y en el momento de la recolección deben tener la madurez comercial adecuada para que se presenten al consumo humano en condiciones normales. No deberán tener residuos de pesticidas superiores a los tolerados en el RD 280/94, de 18 de febrero, por el que establecen los límites máximos de residuos de plaguicidas y su control en determinados productos de origen vegetal; tampoco serán tratadas con productos que no estén autorizados en el mismo.

El suministro de frutas y hortalizas se entregará en el embalaje que reglamentariamente corresponda de acuerdo con las distintas calidades. La fruta estará en correcto estado de madurez para poder consumirse dentro de las 48 horas posteriores a su recepción, se exigirá siempre calidad extra o primera. Se exigirá la fruta propia de su temporada.

Las verduras se suministrarán sin síntomas de marchitez, ni adición de agua, en su punto de madurez, limpias, exentas de materias extrañas microorganismos e insectos.

La calidad mínima exigida para cada uno de los productos es la de Categoría Primera. La calidad de los productos se mantendrá durante toda la vigencia del contrato.

Los productos requeridos, junto con sus prescripciones técnicas quedan recogidas en el Anexo II. Se realiza de esta forma para poder configurar correctamente las ofertas por los licitadores, asegurando de esta manera que tienen constancia de las calidades establecidas por FREMAP.

### **3.2 Lote 2: Suministro de leche, quesos, yogures y otros productos lácteos para el Hospital de FREMAP en Vigo.**

Los productos para suministrar serán de primera marca comercial de la empresa fabricante y deberán cumplir con los requisitos establecidos en la legislación técnico-sanitaria correspondiente y Normas Específicas propias para cada producto.

#### **Envasado y etiquetado.**

En estos productos, es importante que el cierre de los envases se efectúe inmediatamente después del llenado en el lugar en el que se produzca el tratamiento térmico de los productos. Estos envases han de tener un sistema de cierre en el cual sea fácil comprobar su apertura.

Dada la variedad de productos, se especifica en cada producto cómo han de ir envasados.

El etiquetado deberá cumplir lo establecido en la normativa vigente, incluyendo al menos lo siguiente:

- Denominación de venta del producto.
- Lista de ingredientes.
- Ingredientes o sustancias que se utilicen en su fabricación o elaboración que causen alergias o intolerancias.
- Contenido neto: sólidos y líquidos.
- Fecha de duración mínima.
- Condiciones de conservación.
- Modo de empleo (si procede).
- Identificación de la empresa.

En el caso de los quesos, especificar como mínimo, lo siguiente:

- Nombre del producto.
- Marca comercial.
- Registro sanitario.
- Leches empleadas en su elaboración.
- Caducidad.
- Contenido neto en materia grasa.

### **3.2.1 Suministro de leche.**

La leche suministrada deberá cumplir con lo establecido en la normativa vigente, y por tanto, haber sido sometida a los tratamientos necesarios para su comercialización y consumo. En este sentido, la leche requerida será la sometida a un tratamiento a temperatura ultra alta (UHT).

De acuerdo a lo anterior, los productos requeridos en este sentido, junto con sus prescripciones técnicas quedan recogidos en el ANEXO II – OFERTA ECONÓMICA del Pliego de Cláusulas Administrativas.

### **3.2.2 Suministro de quesos.**

Se trata de productos frescos o madurados, obtenidos de la leche, de la leche total o parcialmente desnatada, de la nata, del suero de la mantequilla o de una mezcla de los anteriores. Estos han de estar coagulados total o parcialmente por la acción de cuajo u otros coagulantes apropiados. La relación entre la caseína y las proteínas séricas debe ser igual o superior a la de la leche.

De acuerdo a lo anterior, los productos requeridos en este sentido, junto con sus prescripciones técnicas quedan recogidos en el ANEXO II – OFERTA ECONÓMICA del Pliego de Cláusulas Administrativas.

Lo referido al transporte de la leche, derivados lácteos y quesos quedará contemplado en el apartado correspondiente al transporte, especificando las condiciones que ha de cumplir el mismo.

### **3.2.3 Suministro de helados.**

Los helados requeridos, serán únicamente hechos de leche, crema de leche o natillas combinadas con saborizantes, edulcorantes o azúcar. Pueden llevar yemas de huevo, frutas, chocolate y sustancias estabilizantes autorizadas.

De acuerdo a lo anterior, los productos requeridos en este sentido, junto con sus prescripciones técnicas quedan recogidos en el ANEXO II – OFERTA ECONÓMICA del Pliego de Cláusulas Administrativas.

Lo referido al transporte de helados quedará contemplado en el apartado correspondiente al transporte, especificando las condiciones que ha de cumplir el mismo.

### **3.2.4 Suministro de derivados lácteos.**

Los yogures requeridos en esta licitación son los obtenidos a partir de leche pasteurizada, concentrada pasteurizada, leche parcial o totalmente desnatada pasteurizada, semidesnatada, suero en polvo u otros productos procedentes del fraccionamiento de la leche.

Los derivados lácteos requeridos en esta licitación junto con sus prescripciones técnicas quedan recogidos en el ANEXO II – OFERTA ECONÓMICA del Pliego de Cláusulas Administrativas.

### **3.3 Lote 3: Suministro de pan, bollería y pastelería, para el Hospital de FREMAP en Vigo.**

Estos productos deberán cumplir con la Reglamentación Técnico-Sanitaria y Normas Específicas propias de cada uno.

FREMAP no aceptará productos finales sometidos a congelación, salvo en aquellos supuestos en que se comercialicen identificados bajo esta modalidad de venta.

En los procesos de elaboración se deben cumplir las normas microbiológicas que les sean de aplicación, así como respetar las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte y entrega, en función de la naturaleza de los ingredientes. En todo caso, aquellos productos que requieran de aditivos para su elaboración deben cumplir con la normativa vigente.

#### Envasado y etiquetado

En el suministro de pan, las piezas de pan de 60 gr. se entregarán debidamente envasadas y etiquetadas, salvo que se requieran sin envasar. El resto podrán ofertarse envasado o sin envasar. Los materiales de envases y embalajes se ajustarán a las normativas reguladoras que les sean de aplicación, debiendo ser aptos para el uso alimentario.

El resto de los productos, bollería y pastelería, se solicitarán de acuerdo a las necesidades y naturaleza del producto. Los productos que se requieran envasados se harán con o sin cierre hermético. En aquellos casos que los productos no se presenten de forma individual, deberán entregarse en envase colectivos, que permitan la agrupación de las unidades de producto de idéntica naturaleza, permitiendo que los productos puedan ser separados y extraídos sin afectar a las características del contenido.

Los envases, con independencia de su forma, naturaleza o capacidad, deberán cumplir lo siguiente:

- Mantener la integridad del producto, evitando la desecación de este.
- Evitar la contaminación del producto evitando cualquier riesgo para la salud
- No absorberán de los alimentos sustancias que afecten a la presentación del producto.

La información que ha de constar en el etiquetado, como mínimo es la siguiente:

- Denominación del producto.
- Lista de ingredientes, siempre que proceda.

- Contenido neto: expresado en gramos o kilos.
  - Cuando un envase esté constituido por dos o más envases individuales que contengan la misma cantidad del mismo producto, se indicará la cantidad neta, indicando la cantidad neta contenida en cada envase individual el número total de envases.
  - La indicación de la cantidad neta no será obligatoria para los productos envasados cuya cantidad neta sea inferior a 5 gr.
  
- Instrucciones para la conservación.
- Identificación de la empresa.
- Identificación del lote de fabricación.
- Fecha de caducidad o consumo preferente. Esto no será preciso en el caso en que el consumo se realice normalmente en el plazo de 24 horas desde su fabricación.

Los embalajes, se indicará como mínimo, la denominación del producto o marca; el número y contenido neto de los envases, nombre o razón social de la empresa; instrucciones para la conservación.

### **3.3.1. Suministro de pan.**

El pan resulta de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo y agua potable, con o sin adición de sal, fermentado por especies de microorganismos propios de la fermentación panaria.

Además del pan común, se requieren panes especiales, por su composición y formato. Los panes especiales son aquellos a los que se le incorporan determinados aditivos y/o ingredientes a la masa panaria y a la harina, que elevan el valor nutritivo, y aquellos que se elaboren con ausencia de algún ingrediente propio del pan.

### **3.3.2. Suministro de bollería y pastelería.**

Los productos de bollería son los elaborados a partir de masa de harina comestible fermentada, cocida o frita a la que se han añadido o no otros alimentos, complementos panarios y/o aditivos autorizados. Estos pueden ser con o sin relleno. Dentro de la bollería podemos distinguir entre bollería diaria o bollería industrial. La bollería industrial requiere estar envasada para conservarse en el tiempo, mientras que la diaria no requiere estar envasada.

Los productos de pastelería se elaboran fundamentalmente por harinas, féculas, azúcares, grasas comestibles y otros productos alimenticios y alimentarios, así como sustancias complementarias, fermentados o no, de diversa forma, tamaño y composición. Estos productos pueden ser dulces y salados.

## **3.4 Lote 4: Suministro de leche, quesos, yogures y otros productos lácteos para el Hospital de FREMAP en Majadahonda.**

Los productos para suministrar serán de calidad extra o superior y de marcas comerciales conocidas. Al inicio del contrato y en formato electrónico, se facilitará de cada producto su ficha técnica y fotografía.

Los productos ofertados serán siempre los mismos durante el periodo del contrato. En caso de necesidad puntual de cambio de marca, siempre se hará con productos que tengan la misma composición de los ofertados. De manera previa al cambio se comunicará por escrito el cambio y se hará llegar nueva ficha técnica para la validación y posterior aprobación por parte de FREMAP del cambio.

### **Envasado y etiquetado.**

Dada la variedad de productos, se especifica en cada producto cómo han de ir envasados.

El etiquetado deberá cumplir lo establecido en la normativa vigente, incluyendo al menos lo siguiente:

- Denominación de venta del producto.
- Lista de ingredientes.
- Ingredientes o sustancias que se utilicen en su fabricación o elaboración que causen alergias o intolerancias.
- Contenido neto: sólidos y líquidos.
- Fecha de duración mínima.
- Condiciones de conservación.
- Modo de empleo (si procede).
- Identificación de la empresa.

En el caso de los quesos, especificar como mínimo, lo siguiente:

- Nombre del producto.
- Marca comercial.
- Registro sanitario.
- Leches empleadas en su elaboración.
- Caducidad.
- Contenido neto en materia grasa.

#### **3.4.1 Suministro de leche.**

La leche suministrada deberá cumplir con lo establecido en la normativa vigente, y por tanto, haber sido sometida a los tratamientos necesarios para su comercialización y consumo. En este sentido, la leche requerida será la sometida a un tratamiento a temperatura ultra alta (UHT).

De acuerdo a lo anterior, los productos requeridos en este sentido, junto con sus prescripciones técnicas quedan recogidos en el ANEXO II – OFERTA ECONÓMICA del Pliego de Cláusulas Administrativas.

#### **3.4.2 Suministro de quesos.**

Se trata de productos frescos o madurados, obtenidos de la leche, de la leche total o parcialmente desnatada, de la nata, del suero de la mantequilla o de una mezcla de los anteriores. Estos han de estar coagulados total o parcialmente por la acción de cuajo u otros coagulantes apropiados. La relación entre la caseína y las proteínas séricas debe ser igual o superior a la de la leche.

De acuerdo a lo anterior, los productos requeridos en este sentido, junto con sus prescripciones técnicas quedan recogidos en el ANEXO II – OFERTA ECONÓMICA del Pliego de Cláusulas Administrativas.

Lo referido al transporte de la leche, derivados lácteos y quesos quedará contemplado en el apartado correspondiente al transporte, especificando las condiciones que ha de cumplir el mismo.

#### **3.4.3 Suministro de helados.**

Los helados requeridos, serán únicamente hechos de leche, crema de leche o natillas combinadas con saborizantes, edulcorantes o azúcar. Pueden llevar yemas de huevo, frutas, chocolate y sustancias estabilizantes autorizadas.

De acuerdo a lo anterior, los productos requeridos en este sentido, junto con sus prescripciones técnicas quedan recogidos en el ANEXO II – OFERTA ECONÓMICA del Pliego de Cláusulas Administrativas.

Lo referido al transporte de helados quedará contemplado en el apartado correspondiente al transporte, especificando las condiciones que ha de cumplir el mismo.

#### **3.4.4 Suministro de derivados lácteos.**

Los yogures requeridos en esta licitación son los obtenidos a partir de leche pasteurizada, concentrada pasteurizada, leche parcial o totalmente desnatada pasteurizada, semidesnatada, suero en polvo u otros productos procedentes del fraccionamiento de la leche.

Los derivados lácteos requeridos en esta licitación junto con sus prescripciones técnicas quedan recogidos en el ANEXO II – OFERTA ECONÓMICA del Pliego de Cláusulas Administrativas.

### **3.5 Lote 5: Suministro de pescado, mariscos y crustáceos para el Hospital de FREMAP en Vigo**

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.

#### **3.5.1 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.

#### **3.5.2 Especificaciones según tipo de producto.**

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

En lo relativo a los **productos congelados** incluidos en este lote, deberán presentar la textura y olor característica, sin escarcha -temperatura máxima -18°C ( $\pm 3$  °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.

### **3.5.3 Conservación, almacenamiento y transporte.**

Deberán 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.

## **3.6 Lote 6: Suministro de coloniales, aceites, bebidas, legumbres, productos preparados y otros productos para el Hospital de FREMAP en Vigo.**

La amplia variedad de productos contemplados 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 II – OFERTA ECONÓMICA del Pliego de Cláusulas Administrativas.

### **3.6.1 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.

### 3.6.2 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. 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 alcohólicas 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 coadura 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 equivalentes en la oferta por parte del proveedor con aceptación posterior de FREMAP, existiendo por tanto la posibilidad de fraccionar los formatos de distribución contemplados en la oferta del adjudicatario.**

## **4 CONDICIONES DEL SUMINISTRO**

---

La entrega de los suministros 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.**

FREMAP realizará la petición del suministro vía correo electrónico o vía telefónica (de manera excepcional y enviando FREMAP, posteriormente, *un correo electrónico con la confirmación del pedido realizado*), en el que se recogerá toda la información necesaria para el correcto suministro de los productos requeridos. Los productos se solicitarán siempre en cantidades enteras, de esta manera, los pedidos podrán modificarse o anularse si no se hubieran puesto en transporte. 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

La identificación del personal autorizado será comunicada al adjudicatario en el momento de la firma del contrato.

El adjudicatario acusará recibo del pedido realizado por FREMAP, a través de correo electrónico o aplicación/plataforma, 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.

A efectos del cómputo del plazo, se entiende que el pedido ha sido suministrado de forma efectiva cuando, dentro del margen de tiempo señalado a continuación, el adjudicatario ha realizado la entrega efectiva 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.

### **4.2. Tiempos 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:** La frecuencia de petición de pedidos ordinarios será de forma orientativa una vez a la semana. De acuerdo a las necesidades, se podrán hacer pedidos adicionales.
- **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 de una vez a la semana. 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%.

### 4.3. 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. La entrega se efectuará conforme a las siguientes características:

#### 4.3.1. Lugar y horario.

##### Hospital de Vigo:

La recepción de suministros se realizará 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 someterán 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 de este, 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 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.

### **Hospital de Majadahonda:**

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.

A lo largo de la duración del contrato es posible que se efectúen cambios con respecto a la zona de recepción, pudiendo ser trasladada temporalmente a otro lugar. Este hecho será comunicado con la suficiente antelación a la empresa adjudicataria.

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.

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.

#### **4.3.2. Transporte.**

#### **Lote 1: Contratación del suministro de frutas, verduras, hortalizas y tubérculos para el Hospital en Vigo de FREMAP.**

El transporte de los alimentos objeto del presente suministro, será realizado 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 237/2000, de 18 de febrero (B.O.E. número 65, de 16 de marzo de 2000), 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.

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.

Los vehículos utilizados en el transporte de los alimentos objeto del presente suministro deberán ser aquéllos que están expresamente autorizados para ello en la normativa regulada en las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones, aprobadas mediante Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero (B.O.E. número 65, de 16 de marzo).

El transporte de los alimentos hasta su destino será a cargo y riesgo de la empresa adjudicataria, garantizando el embalaje y el transporte.

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.

### **Lote 2: Contratación del suministro de leche, quesos, yogures y otros productos lácteos para el Hospital en Vigo de FREMAP.**

La entrega de los productos se hará de acuerdo a lo establecido en el objeto de esta licitación, cumpliendo la normativa existente en materia de Transporte Terrestre de Alimentos y Productos Alimenticios a Temperatura Regulada. Los vehículos han de estar identificados con una placa ATP y una etiqueta indicativa, tanto de las características del vehículo como de la fecha de autorización de dicho vehículo.

El transporte de los alimentos hasta su destino será a cargo y riesgo de la empresa adjudicataria, garantizando el embalaje y el transporte.

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.

El transporte podrá realizarlo mediante una empresa de transporte legalmente autorizada o a través de una flota de vehículos propios que permita cumplir con las condiciones anteriormente descritas. Se admite que exista una combinación de ambos. El adjudicatario deberá proporcionar a FREMAP la lista de vehículos autorizados, así como sus matrículas, para realizar un control de los mismos y de las entregas. Además, el adjudicatario presentará toda la información de gestión comprometida en su oferta.

Los productos contemplados en el pliego no podrán transportarse junto con otros productos que puedan afectar a su salubridad o puedan ser contaminados.

El transporte de lácteos que precisen frío para su conservación se debe ajustar a lo establecido en la Reglamentación Técnico-Sanitaria, manteniendo una temperatura entre 1°C y 6°C.

En el caso de los helados, deberán de transportarse en el mínimo tiempo, con un aislamiento adecuado de la temperatura y humedad ambientales. Además, no ha de coexistir en el transporte con otro tipo de mercancías que puedan alterar las condiciones de los productos.

Al tratarse de productos congelados deberán ir en un vehículo refrigerado (-18°C) exclusivo para este tipo de artículos, de forma que el transporte de víveres se realice en perfectas condiciones higiénicas.

### **Lote 3: Contratación del suministro de pan, bollería y pastelería, para el Hospital en Vigo de FREMAP.**

La entrega de los productos se hará de acuerdo a lo establecido por la normativa existente en materia de Transporte Terrestre de Alimentos y Productos Alimenticios a Temperatura Regulada. El adjudicatario tendrá que suministrar los alimentos en transportes diferenciados, si así se requiere, de acuerdo a los diferentes grupos de productos señalados en el presente pliego. Los vehículos han de estar identificados con una placa ATP y una etiqueta indicativa, tanto de las características del vehículo como de la fecha de autorización de dicho vehículo.

El transporte de los alimentos hasta su destino será a cargo y riesgo de la empresa adjudicataria, garantizando el embalaje y el transporte.

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.

El transporte podrá realizarlo mediante una empresa de transporte legalmente autorizada o a través de una flota de vehículos propios que permita cumplir con las condiciones anteriormente descritas. Se admite que exista una combinación de ambos. El adjudicatario deberá proporcionar a FREMAP la lista de vehículos autorizados, así como sus matrículas, para realizar un control de los mismos y de las entregas. Además, el adjudicatario presentará toda la información de gestión comprometida en su oferta.

Los productos de panadería/bollería sin envasar serán colocados, obligatoriamente en cestas u otros recipientes, de forma que no sobresalgan por encima de estos y que queden protegidos de la contaminación.

El diseño de las cestas o recipientes será tal que no permita la introducción de unas en otras. Estas deberán estar en perfecto estado de limpieza, por dentro y por fuera. Además, no deberán entrar en contacto con el suelo.

Para el transporte de estos productos, sólo se podrán utilizar vehículos cerrados de tracción mecánica, cuya apertura no deberá realizarse más que en el momento de entrega. Obligatoriamente, la parte interior del vehículo donde se transporten los productos no tendrá ninguna parte formada por telas o lonas.

Los vehículos que se destinen al transporte de los productos deberán mantener un estado de limpieza perfecto. Estos podrán simultanear el transporte de pan y panes especiales sin envasar, con los artículos de bollería y similares.

Para aquellos productos que requieran frío para su conservación, se deberá garantizar que el transporte no rompa la cadena del frío, debiendo cumplir lo establecido en la normativa vigente en esta materia.

**Lote 4: Contratación del suministro de leche, quesos, yogures y otros productos lácteos para el Hospital en Majadahonda de FREMAP.**

La entrega de los productos se hará de acuerdo a lo establecido en el objeto de esta licitación, cumpliendo la normativa existente en materia de Transporte Terrestre de Alimentos y Productos Alimenticios a Temperatura Regulada. Los vehículos han de estar identificados con una placa ATP y una etiqueta indicativa, tanto de las características del vehículo como de la fecha de autorización de dicho vehículo.

El transporte de los alimentos hasta su destino será a cargo y riesgo de la empresa adjudicataria, garantizando el embalaje y el transporte.

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.

El transporte podrá realizarlo mediante una empresa de transporte legalmente autorizada o a través de una flota de vehículos propios que permita cumplir con las condiciones anteriormente descritas. Se admite que exista una combinación de ambos. El adjudicatario deberá proporcionar a FREMAP la lista de vehículos autorizados, así como sus matrículas, para realizar un control de los mismos y de las entregas. Además, el adjudicatario presentará toda la información de gestión comprometida en su oferta.

Los productos contemplados en el pliego no podrán transportarse junto con otros productos que puedan afectar a su salubridad o puedan ser contaminados.

El transporte de lácteos que precisen frío para su conservación se debe ajustar a lo establecido en la Reglamentación Técnico-Sanitaria, manteniendo una temperatura entre 1°C y 6°C.

En el caso de los helados, deberán de transportarse en el mínimo tiempo, con un aislamiento adecuado de la temperatura y humedad ambientales. Además, no ha de coexistir en el transporte con otro tipo de mercancías que puedan alterar las condiciones de los productos.

Al tratarse de productos congelados deberán ir en un vehículo refrigerado (-18°C) exclusivo para este tipo de artículos, de forma que el transporte de víveres se realice en perfectas condiciones higiénicas.

**Lote 5: Contratación del suministro de pescado, mariscos y crustáceos para el Hospital en Vigo de FREMAP.**

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 237/2000, de 18 de febrero (B.O.E. número 65, de 16 de marzo de 2000), 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.

**Lote 6: Contratación del suministro de coloniales, aceites, bebidas, legumbres, productos preparados y otros productos para el Hospital en Vigo de FREMAP.**

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 237/2000, de 18 de febrero (B.O.E. número 65, de 16 de marzo de 2000), 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.

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.

**4.3.3. Recepción.**

Un representante autorizado de FREMAP, junto con el representante de la empresa adjudicataria, revisará los productos suministrados en el momento de la recepción, comprobando si coincide el pedido con lo entregado, comprobándose en cada caso:

- Productos.
- Peso y unidades.
- Condiciones de transporte y etiquetado.
- Condiciones sanitarias.
- Calidad.

- Muestras para posible análisis posterior, en caso de necesidad.

Se deberá cumplimentar la ficha de control de recepción de productos que proporciona FREMAP, la cual deberá ser firmada por el proveedor en el momento de entrega del suministro. Esta ficha incluirá como mínimo:

- Día y hora de entrega.
- Producto.
- Cantidad.
- Persona de recepción, firma y sello.
- Observaciones.

Cada entrega de alimentos irá acompañada de su albarán, en el que se especificará como mínimo lo siguiente:

- Número de albarán y pedido.
- Productos a suministrar y referencia del producto.
- Cantidad de los productos a suministrar.
- Fecha del pedido.
- Fecha de entrega del pedido.
- Espacio para incidencias.

El albarán de entrega será verificado por el responsable asignado por FREMAP, el cual comprobará que los datos reflejados en el documento son ciertos, comprobando que coinciden con lo solicitado y con la ficha de control de recepción, siempre que proceda. En caso de conformidad, la persona responsable lo firmará y sellará, indicando, además, el nombre del responsable de la recepción y la fecha de la misma. 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. El trabajador por parte del adjudicatario que realice la entrega firmará asimismo dicho albarán, dando conformidad a su contenido.

#### **4.3.4. 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 como mínimo con la mitad de vida útil figurada en el etiquetado.

Para el lote 2 y 4, la fecha de caducidad/consumo preferente será de:

- Leche: al menos 3 meses.

- Yogures: 21 días.
- Mantequilla/margarina: mínimo 8 meses.
- Helados: mínimo de 5 meses.
- Queso de burgos pasteurizado: 5 días.
- Resto derivados lácteos: 3 meses para los productos de larga duración, excepto aquellos artículos que tiene fijado 21 días.

#### **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 del suministro.**

##### **4.5.1. Información/informes de Gestión.**

El adjudicatario deberá proporcionar a FREMAP la información para el correcto seguimiento y evaluación del cumplimiento del suministro prestado facilitando:

- Informe en formato Excel que permita el control de los pedidos, cantidades y coste. Este informe se presentará mensualmente, haciendo un resumen anual. Contendrá la siguiente información, pudiendo requerirse en un determinado momento información adicional:
  - o Fecha de pedido.
  - o Día y hora de entrega.
  - o Número de albarán y pedido.
  - o Productos.
  - o Cantidad de los productos suministrados.
  - o Precio unitario (Impuesto/s indirecto/s no incluido/s).
  - o Importe pedido (Impuesto/s indirecto/s no incluido/s).
  - o Importe pedido (impuesto/s indirecto/s incluido/s).
- Informe adicional donde se indiquen las devoluciones de productos efectuadas por FREMAP al no cumplirse las condiciones detalladas en el presente pliego. También han de indicarse aquellas devoluciones motivadas por errores en la realización de pedidos por parte del personal de FREMAP.

- Relación de vehículos, y sus matrículas, autorizados para realizar las entregas, además de aquella información que se le requiera en relación al correcto seguimiento del transporte y de la calidad del suministro prestado.
- Organización interna del adjudicatario, pudiendo ser la misma persona:
  - o Persona/s de contacto de recepción de pedidos.
  - o Persona/s de contacto para comunicación de incidencias en las entregas y comunicación de devoluciones.

Estas personas estarán disponibles vía correo electrónico y telefónico de 8:00 a 18:00 horas.

- Canales de contacto/comunicación:
  - o Correo Electrónico: el adjudicatario pondrá a disposición de FREMAP una o varias direcciones de correo electrónico para la recepción de pedidos, incidencias y otras cuestiones surgidas durante la ejecución del contrato.
  - o Teléfono de atención al cliente: el adjudicatario pondrá a disposición de FREMAP uno o varios teléfonos fijos y/o móviles de atención al cliente, disponibles de 8:00 a 18:00 horas, de lunes a viernes, con una respuesta inferior a 4 horas.

#### **4.5.2. 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.

Producida la incidencia, FREMAP presentará la misma, a través de correo electrónico al responsable del contrato de la empresa adjudicataria. Con anterioridad al vencimiento de los plazos fijados anteriormente, el responsable del contrato por parte del adjudicatario deberá dar respuesta e informar a FREMAP del estado de la incidencia surgida. En la respuesta deberá de especificar las acciones y medios puestos en marcha para la solución de la incidencia.

Será imprescindible el acuse de recibo de cada incidencia presentada y el aviso de cierre de la misma, una vez efectuada su resolución. Se entenderá que la incidencia ha sido solucionada cuando exista conformidad expresa de FREMAP, sobre el restablecimiento del suministro en condiciones normales.

#### **4.6. 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.

Durante la duración del contrato, las cantidades requeridas por parte de FREMAP no estarán sujetas a un mínimo por pedido.

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.

El transporte deberá cumplir con todos los requisitos legales fijados para el transporte de alimentos, manteniendo la integridad de los productos.

En el caso de que la empresa adjudicataria tuviera subcontratado, parcial o totalmente el transporte de los productos alimenticios deberá garantizar que la misma se adecua a las condiciones de transporte descritas en el pliego.

#### **4.7. Control y seguimiento.**

##### **4.7.1. 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.

Ambas designaciones, con los datos pertinentes, así como identificación, número de teléfono y dirección de correo electrónico de contacto, se comunicarán en el momento de la firma del contrato y, de haber algún cambio posterior, la comunicación se hará con una semana de antelación, garantizando así que el suministro no se vea perjudicado.

##### **4.7.2. 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, tanto de productos como de presentación de los mismos (etiquetas y envases). 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 y agrupadas en cajas, debiendo incluirse en cada caja dos muestras de cada uno de los productos requeridos en el formato que se indique.

En el ANEXO I – INSTRUCCIONES CRITERIOS NO CUANTIFICABLES MEDIANTE LA MERA APLICACIÓN DE FÓRMULAS del Pliego de Cláusulas Administrativas, se indica todos los productos que se requiere muestra. Los productos señalados para la presentación de muestras deberán presentarse de acuerdo a lo establecido en las condiciones de suministro indicadas en los pliegos. La caja o su correspondiente embalaje deberá entregarse cerrada, incorporando en 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.

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, para todos los lotes, 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. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

---

En cumplimiento de lo establecido en el artículo 24 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y R. D. 171/2004 sobre coordinación de la actividad preventiva, la empresa contratada debe entregar para la firma del contrato la siguiente documentación:

✓ **Declaración de modalidad PRL (\*)**

**(\*) Documentación disponible en el perfil de contratante de la Mutua (<https://contrataciondelestado.es/wps/portal/perfilContratante>): Nombre O. Contratación: FREMAP – BUSCAR - Director Gerente de FREMAP – Documentos - Otros documentos**

Si la empresa adjudicataria **subcontrata** alguna de las actividades contenidas en este contrato le será de aplicación todo lo dicho anteriormente y deberá incluir la correspondiente información, tanto de la empresa subcontratada como de sus trabajadores en los cuatro documentos entregados para la firma de contrato.