



Servicio Canario de la Salud
GERENCIA DE SERVICIOS
SANITARIOS
ÁREA DE SALUD DE LANZAROTE



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL EXPEDIENTE ADMINISTRATIVO PARA LLEVAR A CABO LA LICITACIÓN DERIVADA DEL SISTEMA DINÁMICO DE ADQUISICIÓN DEL SUMINISTRO DE VÍVERES DESTINADO A CENTROS DEL SERVICIO CANARIO DE LA SALUD EXP. N° 23/22/SD/DG/A/03, PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES, CON DESTINO A LA GERENCIA DE SERVICIOS SANITARIOS DEL ÁREA DE SALUD DE LANZAROTE (EXPEDIENTE: 52/S/24/SD/GE/C2-3/006).

OBJETO

El objeto de este expediente es la contratación del suministro sucesivo de productos alimenticios para la cocina del Hospital Insular de Lanzarote, tanto en sus servicios de hospitalización como en la Residencia de Mayores anexa.

CATEGORÍAS Y CANTIDADES

El presente procedimiento contempla la existencia de 9 categorías, cada uno con los productos a continuación relacionados de acuerdo con el catálogo de artículos del Anexo II recogido en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que rige la contratación de suministros de víveres destinado a centro del Servicio Canario de la Salud, mediante establecimiento de un Sistema dinámico de Adquisición (EXP.23/22/SD/DG/A/03).

El cálculo de las cantidades de los artículos relacionados son estimativas. Se contempla la posibilidad de que, sin alteración del valor de adjudicación, varíe el número de unidades de algunos productos demandados en perjuicio de las cantidades de otro, e inclusive la petición de aquellos que no estando incluidos en en la relación siguiente, se ajusten a las necesidades del Hospital Insular de Lanzarote.

CATEGORÍA 2: PESCADO PREPARADO Y EN CONSERVA

CATEGORÍA	CÓDIGO	ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD ESTIMADA ANUAL
2	Z02971	Cherne entero sin cabeza	Cherne entero, con piel, sin cabeza y sin vísceras. Las piezas no tendrán quemaduras de congelación, hematomas, lesiones, parásitos ni hongos. Desde su congelación hasta su recepción en el centro, no deberán haber transcurrido más de 9 meses. Las características organolépticas (sabor, olor, textura, color) serán las propias del producto.	Kg.	960
2	Z01988	Corvina sin cabeza	Corvina entera, con piel, sin cabeza y sin vísceras. Las piezas no tendrán quemaduras de congelación, hematomas, lesiones, parásitos ni hongos. Desde su congelación hasta su recepción en el centro, no deberán haber transcurrido más de 9 meses. Las características organolépticas (sabor, olor, textura, color) serán las propias del producto.	Kg.	960
2	Z23022	Salmón sin cabeza	Salmón entero, con piel, sin cabeza y sin vísceras. Las piezas no tendrán quemaduras de congelación, hematomas, lesiones, parásitos ni	Kg.	40

Carretera Arrecife - Tinajo, Km 1.300
35500 ARRECIFE DE LANZAROTE
Tfno. 928 595 020 Fax 928 595 070

Página 1 de 7
SDA. 006/24



Este documento ha sido firmado electrónicamente por:

PABLO EGUIA DEL RIO - GERENTE DE SERVICIOS SANITARIOS

Fecha: 06/12/2023 - 15:53:21

En la dirección https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/verifica_documento?codigo_nde=puede+ser+comprobada+la+autenticidad+de+esta+copia,+mediante+el+número+de+documento+electrónico+siguiente:

0oJRAkd7TPf2Tr4K1_sfKR9gp6sU4CXZ2



El presente documento ha sido descargado el 07/12/2023 - 08:19:25



Servicio Canario de la Salud
GERENCIA DE SERVICIOS SANITARIOS
ÁREA DE SALUD DE LANZAROTE



			hongos. Desde su congelación hasta su recepción en el centro, no deberán haber transcurrido más de 9 meses. Las características organolépticas (sabor, olor, textura, color) serán las propias del producto.		
2	Z06763	Fogonero en filetes	Filetes de pescado. Las piezas no tendrán quemaduras de congelación, hematomas, lesiones, parásitos ni hongos. Desde su congelación hasta su recepción en el centro, no deberán haber transcurrido más de 9 meses. Las características organolépticas (sabor, olor, textura, color) serán las propias del producto.	Kg.	1.560
2	Z00225	Mejillones	Molusco bivalvo congelado.	Kg.	60
2	Z53376	Langostinos Nº 3	Crustáceo congelado.	Kg.	5
2	Z90054	Atún en aceite vegetal	Conserva de atún en aceite de girasol en lata. Se admitirán los formatos de 1 a 3 kg	Kg.	144

CATEGORÍA 3: HUEVOS FRESCOS

CATEGORÍA	CÓDIGO	ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD ESTIMADA ANUAL
3	Z00202	Huevos	Huevo fresco de gallina, sin aditivos, con un peso entre 60/65 gr. Con fecha de caducidad bien visible en cada unidad.	Unidad	30000

FORMA DE ENTREGA

Desde la firma del contrato, previo pedido cursado desde el Hospital Insular de Lanzarote, el proveedor entregará los productos conforme a las entregas parciales pactadas según las necesidades de los almacenes o cocina de dicho Hospital.

Una vez cursado el pedido, las entregas de mercancías se harán en un **plazo máximo de 96 horas para los pedidos ordinarios y un plazo máximo de 48 horas para los pedidos urgentes** en horario de 07:00 a 09:00 horas.

CARACTERÍSTICAS DEL SUMINISTRO

El proveedor entregará la mercancía en el almacén del Hospital Insular, colocando la mercancía en el lugar y forma que por parte del centro se disponga; para la entrega, el adjudicatario utilizará sus carros y medios propios, sin que se produzca arrastre del producto. Los embalajes no presentarán humedades ni síntomas de rotura de la cadena de frío.

Carretera Arrecife - Tinajo, Km 1.300
35500 ARRECIFE DE LANZAROTE
Tfno. 928 595 020 Fax 928 595 070

Página 2 de 7
SDA. 006/24



Este documento ha sido firmado electrónicamente por:

PABLO EGUIA DEL RIO - GERENTE DE SERVICIOS SANITARIOS

Fecha: 06/12/2023 - 15:53:21

En la dirección https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/verifica_doc?codigo_ndc=
puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de
documento electrónico siguiente:

0oJRAkd7TPf2Tr4K1_sfKR9gp6sU4CXZ2



El presente documento ha sido descargado el 07/12/2023 - 08:19:25



Servicio Canario de la Salud
GERENCIA DE SERVICIOS SANITARIOS
ÁREA DE SALUD DE LANZAROTE



Cuando los productos suministrados no se hallen en condiciones de ser aceptados, se hará constar así a la empresa adjudicataria para que introduzca medidas correctoras y proceda a un nuevo suministro de conformidad con el pedido.

Todos los productos deberán ser aptos para el consumo humano y deberán cumplir con la normativa vigente en la materia, en especial las Reglamentaciones técnico-sanitarias que le sean de aplicación.

El suministro, si las características de conservación del producto lo requiere, se realizará en vehículos que garanticen la no ruptura de la cadena de frío. Las temperaturas de entrega no superarán nunca las establecidas por la legislación de cada producto.

Tanto el envasado como el etiquetado y transporte de los productos cumplirán con la normativa vigente en materia de higiene y limpieza, así como las recomendaciones del proveedor; pudiendo ser comprobados en cualquier momento por los responsables de la recepción de la mercancía y suponiendo su incumplimiento falta grave en el suministro. El transporte del suministro de productos congelados se realizará en vehículos congeladores, rigurosamente limpios y respetando al máximo la normativa técnico-sanitaria y los vehículos contarán con la autorización para transporte de alimentos perecederos.

Los materiales que se empleen para envasar 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 alimentos.

Los productos deberán venir etiquetados conforme a la normativa vigente. En el embalaje se hará constar la procedencia, peso, fecha de envasado, número de lote, fecha de consumo preferente, etc.

La descarga de la mercancía se hará en perfectas condiciones de limpieza e higiene y en ningún momento entrarán en contacto con el suelo. El repartidor o transportista deberá estar adecuadamente vestido (ropa de uso exclusivo de trabajo, siempre que vaya a entrar en contacto directo con el producto fresco), mantendrá suficiente grado de limpieza e higiene y en ningún caso fumará, comerá o mascarará chicle durante la descarga y entrega de la mercancía.

Carretera Arrecife - Tinajo, Km 1.300
35500 ARRECIFE DE LANZAROTE
Tfno. 928 595 020 Fax 928 595 070

Página 3 de 7
SDA. 006/24



Este documento ha sido firmado electrónicamente por:

PABLO EGUIA DEL RIO - GERENTE DE SERVICIOS SANITARIOS

Fecha: 06/12/2023 - 15:53:21

En la dirección https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/verifica_doc?codigo_nde=
puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de
documento electrónico siguiente:

0oJRAkd7TPf2Tr4K1_sfKR9gp6sU4CXZ2



El presente documento ha sido descargado el 07/12/2023 - 08:19:25



Servicio Canario de la Salud
GERENCIA DE SERVICIOS SANITARIOS
ÁREA DE SALUD DE LANZAROTE



En el caso de que el adjudicatario no entregase los productos en el punto y horario establecidos, o comunique interrupción del suministro, la Gerencia, se reserva el derecho de adquirir en el mercado los productos requeridos, haciéndose cargo la empresa adjudicataria de la factura del nuevo proveedor y facturando al adjudicatario el precio ofertado en el presente procedimiento.

CADUCIDAD Y COMPROBACIÓN

El personal del servicio de cocina procederá a la comprobación de la mercancía que deberá ajustarse a la cantidad, calidad y características solicitadas, rechazando el producto que no se ajuste a lo acordado y que el adjudicatario deberá reintegrar en un plazo máximo de 24 horas. Junto con la mercancía, se entregará albarán por duplicado, indicando para cada producto la fecha de entrega, fecha de congelación (si es el caso), clase de producto, cantidad servida y lote al que corresponde.

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

El adjudicatario adoptará cuantas medidas de seguridad e higiene en el trabajo fueran de pertinente obligación o necesarias en orden a la prevención de los riesgos laborales. Así mismo cumplirá y hará cumplir a su personal las obligaciones en materia de prevención de riesgos laborales establecida por la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales y en particular las obligaciones sobre coordinación de actividades empresariales previstas en el artículo 24 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales y R.D. 171/2004, de 30 de enero, que lo desarrolla. Así mismo, en caso de verse afectada, cumplirá las disposiciones de seguridad y salud en las obras de construcción prescritas por el R.D. 1627/1997.

El adjudicatario deberá igualmente cumplir las prescripciones dispuestas en el R.D. 664/1997, de 12 de mayo, sobre protección de los trabajadores sobre los riesgos relacionados con la exposición a agentes biológicos durante el trabajo, el R.D. 665/1997, de 12 de mayo, sobre protección de los trabajadores contra riesgos relacionados con exposición a agentes cancerígenos y el R.D. 487/1997, de 14 de abril, sobre manipulación manual de cargas que entrañe riesgos, en particular dorso-lumbares, así como cualquier otra que le resulte de aplicación.

El adjudicatario nombrará a un responsable de la actividad preventiva cuyos datos se incluirán en la ficha de coordinación de actividades empresariales. Esta persona será el interlocutor con la gerencia en materia

Carretera Arrecife - Tinajo, Km 1.300
35500 ARRECIFE DE LANZAROTE
Tfno. 928 595 020 Fax 928 595 070

Página 4 de 7
SDA. 006/24



Este documento ha sido firmado electrónicamente por:

PABLO EGUIA DEL RIO - GERENTE DE SERVICIOS SANITARIOS

Fecha: 06/12/2023 - 15:53:21

En la dirección https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/verifica_doc?codigo_nde=
puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de
documento electrónico siguiente:

0oJRAkd7TPf2Tr4K1_sfKR9gp6sU4CXZ2



El presente documento ha sido descargado el 07/12/2023 - 08:19:25



Servicio Canario de la Salud
GERENCIA DE SERVICIOS SANITARIOS
ÁREA DE SALUD DE LANZAROTE



preventiva y se encargará de favorecer el cumplimiento de los objetivos previstos en el artículo 3 del R.D. 171/2004, de 30 de enero y servir de cauce para el intercambio de las informaciones que en virtud de lo establecido en dicho Real Decreto deben intercambiarse las empresas concurrentes en el centro de trabajo.

El adjudicatario deberá realizar una planificación de la acción preventiva, para lo cual realizará una evaluación inicial de los riesgos, para lo que tendrá en cuenta la naturaleza de la actividad, las condiciones de trabajo existentes y los trabajadores que sean especialmente sensibles frente a determinados riesgos. Dicho plan deberá ser aprobado por la gerencia del centro en un plazo de tres meses a contar desde la fecha de incorporación del centro al contrato. Se facilitarán a la gerencia todas las fichas de seguridad de productos utilizados.

El adjudicatario formará e informará a sus trabajadores en los riesgos inherentes a su actividad. Así mismo deberá actualizar la formación e información a sus trabajadores en materia de prevención cuando varíen los riesgos por modificación de procesos, se introduzcan sustancias o preparados químicos o cambie el entorno del lugar de trabajo.

El adjudicatario realizará la correspondiente investigación de todo accidente, con o sin baja, que afecte a su personal, sea cual sea su gravedad, y se lo comunicará a la gerencia a la mayor brevedad. En el caso de accidentes graves o potencialmente graves se comunicará antes de 24 horas.

Las empresas adjudicatarias se someterán al procedimiento de Coordinación de Riesgos Laborales establecido para las relaciones entre el Servicio Canario de la Salud y las empresas concurrentes.

COORDINACIÓN

El Órgano de Contratación será el encargado de velar por el cumplimiento de lo estipulado en el presente Pliego Técnico, y podrá designar entre el personal al servicio de la Administración un Director de los trabajos, quien tendrá la postestad de supervisar y controlar que el adjudicatario cumpla las normas establecidas tanto en el PPT, PCAP o en el contrato que se derive de la adjudicación.

La persona designada para el control y gestión del contrato es **Doña MARÍA NIEVES RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ**, auxiliar administrativa del Hospital Insular, provista de DNI ***0961**, teniendo capacidad para:

Carretera Arrecife - Tinajo, Km 1.300
35500 ARRECIFE DE LANZAROTE
Tfno. 928 595 020 Fax 928 595 070

Página 5 de 7
SDA. 006/24



Este documento ha sido firmado electrónicamente por:

PABLO EGUIA DEL RIO - GERENTE DE SERVICIOS SANITARIOS

Fecha: 06/12/2023 - 15:53:21

En la dirección https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/verifica_doc?codigo_nde=
puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de
documento electrónico siguiente:

0oJRAkd7TPf2Tr4K1_sfKR9gp6sU4CXZ2



El presente documento ha sido descargado el 07/12/2023 - 08:19:25



Servicio Canario de la Salud
GERENCIA DE SERVICIOS SANITARIOS
ÁREA DE SALUD DE LANZAROTE



- Anotar cualquier incidencia en la ficha específica del proveedor, que se notificará al mismo y a la Gerencia, debiendo constar en el expediente del proveedor. En el supuesto de reiteración de incidencias leves o ante una falta grave, se podrá levantar un acta de incidencias que deberá ser firmada por el licitador adjudicatario.
- Establecer las medidas correctoras oportunas y los plazos de corrección.
- Tipificar las faltas.

La empresa o empresas adjudicatarias de los lotes, indicará/n la dirección de su sede, teléfono de contacto y nombre de la persona responsable, con capacidad de decisión suficiente para resolver los problemas que en la prestación del servicio pudieran suscitarse durante las 24 h. del día.

CAUSAS DE CUMPLIMIENTO DEFECTUOSO O INCUMPLIMIENTO PARCIAL

En el caso de cumplimiento defectuoso o incumplimiento parcial de la ejecución de las prestaciones, la Gerencia de Servicios Sanitarios podrá optar por resolver el contrato, con incautación de la garantía constituida, o bien, imponer una penalización económica proporcional a la gravedad del incumplimiento, y en la cuantía reflejada más adelante.

Las incidencias/incumplimientos se graduarán conforme a los siguientes criterios:

- **Falta leve:** aquella que no obligue a realizar cambios imprevistos o sea corregida con el tiempo suficiente para no influir en el cumplimiento de lo programado.
- **Falta grave:** aquella que obligue a realizar cambios imprevistos (p.e.: producto de calidad o presentación no pactada).
- **Falta muy grave:** falta de entrega del suministro por parte del proveedor o devolución del producto suministrado por incumplimiento de algún requerimiento necesario del mismo.

La comisión por parte del adjudicatario de 3 o más faltas leves o falta grave implicará la apertura de un acta de incidencias.

Cuando se cometa una falta muy grave, se levantará un acta de incidencias que puede suponer, a criterio de la Gerencia, la resolución del contrato de suministro.

Carretera Arrecife - Tinajo, Km 1.300
35500 ARRECIFE DE LANZAROTE
Tfno. 928 595 020 Fax 928 595 070

Página 6 de 7
SDA. 006/24



Este documento ha sido firmado electrónicamente por:

PABLO EGUIA DEL RIO - GERENTE DE SERVICIOS SANITARIOS

Fecha: 06/12/2023 - 15:53:21

En la dirección https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/verifica_doc?codigo_nde=
puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de
documento electrónico siguiente:

0oJRAkd7TPf2Tr4K1_sfKR9gp6sU4CXZ2



El presente documento ha sido descargado el 07/12/2023 - 08:19:25



Servicio Canario de la Salud
GERENCIA DE SERVICIOS SANITARIOS
ÁREA DE SALUD DE LANZAROTE



El incumplimiento por falta leve dará lugar a la amonestación por escrito al adjudicatario, con el consiguiente apercibimiento para su obligación de subsanar dicha falta.

Por cada falta grave se abrirá un acta de incidencias, en la que se dará audiencia al interesado, otorgándole un plazo máximo de 5 días hábiles para que formule las alegaciones que estime oportunas. A la vista de dichas alegaciones, el órgano de contratación podrá aplicar las penalidades previstas a continuación:

- En la primera acta de incidencias: una penalidad consistente en el 1% del precio del contrato (IGIC excluido).
- En la segunda acta de incidencias: penalidad consistente en el 2% del precio del contrato (IGIC excluido).
- La comisión de una falta muy grave dará lugar, a la resolución del contrato.

Las penalidades se impondrán por acuerdo del órgano de contratación, que será inmediatamente ejecutivo, y se harán efectivas mediante deducción de las cantidades que, en concepto de pago parcial o total, deben abonarse al contratista.

PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

Las empresas adjudicatarias deberán presentar un compromiso firmado por su personal adscrito a este servicio en el que se establezca la obligación de guardar sigilo y discreción ante cualquier dato personal que llegue a su conocimiento en razón de la realización de la prestación objeto de contrato.

-----oOo-----

EL GERENTE

Pablo Eguía del Río

Carretera Arrecife - Tinajo, Km 1.300
35500 ARRECIFE DE LANZAROTE
Tfno. 928 595 020 Fax 928 595 070

Página 7 de 7
SDA. 006/24



Este documento ha sido firmado electrónicamente por:

PABLO EGUIA DEL RIO - GERENTE DE SERVICIOS SANITARIOS

Fecha: 06/12/2023 - 15:53:21

En la dirección https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/verifica_documento?codigo_nde=puede_ser_comprobada_la_autenticidad_de_esta_copia_mediante_el_numero_de_documento_electronico_siguiente:

0oJRAkd7TPf2Tr4K1_sfKR9gp6sU4CXZ2



El presente documento ha sido descargado el 07/12/2023 - 08:19:25