



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA  
CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE LACTEOS, DERIVADOS  
LACTEOS Y VARIOS EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO LA PAZ

## 1. OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene como objeto el suministro de lácteos, derivados lácteos y varios a las dos cocinas del Hospital del Universitario La Paz.

El 11 de agosto de 2020 entró en vigor la Orden de 27 de julio de 2020, de la Consejería de Hacienda y Función Pública, por la que se determinan los suministros y servicios de gestión centralizada y los procedimientos para su contratación (BOCM de 10 de agosto de 2020). Dicha Orden establece que han dejado de centralizarse en la Consejería de Hacienda y Función Pública la contratación de los suministros de alimentación, estableciendo un régimen transitorio para la tramitación de los correspondientes expedientes de contratación.

El Hospital Universitario La Paz desde instalaciones propias y con personal propio atiende las necesidades alimentarias de alrededor de 1.000 pacientes diarios los 365 días del año. Para poder atender estas necesidades resulta necesario contratar la adquisición de estos productos que integran los menús que servimos.

## 2. CANTIDADES Y CARACTERISTICAS DE LOS ARTICULOS INCLUIDOS EN EL CONTRATO

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

LOTE 1	ARTICULO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
LECHE, NATA Y MANTEQUILLA	LECHE DESNATADA	78.050	LITRO
	LECHE ENTERA	38.000	LITRO
	LECHE PASTEURIZADA	94.300	LITRO
	LECHE S/LACTOSA	5.450	LITRO
	NATA LIQUIDA CULINARIA	350	LITRO
	MANTEQUILLA	3.300	KG

LOTE 2	ARTICULO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
PRODUCTOS LÁCTEOS Y VARIOS	ARROZ CON LECHE 130 gramos	9.800	UNIDAD
	BOMBONES CAJA 5 UNIDADES	550	CAJA
	CHOCOLATINAS 20 gramos	6.000	UNIDAD
	FLAN DE VAINILLA SIN HUEVO 100 gr.	58.550	UNIDAD
	NATILLAS DE CHOCOLATE (SIN HUEVO) 125 gr.	16.300	UNIDAD
	NATILLAS DE VAINILLA (SIN HUEVO) 125 gr.	65.000	UNIDAD
	CREMA AL CACAO CON AVELLANAS 20 gramos.	4.350	UNIDAD
	PETIT SUISSE 55 gramos	3.250	UNIDAD
	PROBIÓTICO 100 gramos	39.000	UNIDAD
	YOGURT DESNATADO 125 gramos	108.350	UNIDAD
	YOGURT NATURAL 125 gramos	108.350	UNIDAD
	YOGURT SABORES 125 gramos	70.450	UNIDAD

#### LOTE 1 – LECHE, NATA Y MANTEQUILLA

- **Leche entera:** leche tratada térmicamente, que por su contenido en materia grasa responda a una de las siguientes fórmulas:
  - leche entera normalizada: es aquella cuyo contenido en materia grasa alcance como mínimo un 3,50 % (m/m)
  - leche entera no normalizada; leche cuyo contenido en materia grasa no ha sido alterado desde la fase de ordeño, ni por adición o supresión de materias grasa de la leche ni por mezcla con leche cuyo contenido natural en materia grasa haya sido alterado. Sin embargo el contenido en materia grasa no podrá ser inferior a 3,50 % (m/m).
- **Leche desnatada:** leche tratada térmicamente cuyo contenido en materia grasa no sea superior a un 0,50 % (m/m) como máximo.
- **Leche con un menor contenido en lactosa** mediante su conversión en glucosa o lactosa.
- La **leche tratada térmicamente** deberá cumplir las especificaciones siguientes:

- Pasteurización: Se llevará a cabo mediante un tratamiento que incluye:

- una temperatura elevada durante un breve periodo de tiempo (al menos 72 °C durante 15 segundos),
- una temperatura baja durante un largo periodo de tiempo (al menos 63°C durante 30 minutos) o
- cualquier otra combinación de condiciones de tiempo y temperatura con la que se obtenga un efecto equivalente.

- Tratamiento a temperatura ultra alta (UHT): Se realiza mediante un tratamiento:

- en el que se aporte un flujo de calor continuo a alta temperatura durante un breve periodo de tiempo (no menos de 135 °C durante un periodo de tiempo adecuado) con el fin de que no queden microorganismos o esporas viables que puedan proliferar en el producto tratado cuando sea mantenido en un recipiente aséptico cerrado a temperatura ambiente, y
- que sea suficiente para garantizar la estabilidad microbiológica de los productos tras un período de incubación de 15 días a 30 °C en un recipiente cerrado o de 7 días a 55°C en un recipiente cerrado o tras cualquier otro método que demuestre que se ha aplicado el tratamiento térmico apropiado.

• **Productos lácteos.** Son productos derivados exclusivamente de la leche, quedando entendido que podrán añadirse sustancias necesarias para su fabricación, siempre que dichas sustancias no se utilicen con objeto de reemplazar, enteramente o en parte cualquiera de los constituyentes de la leche. Los productos lácteos agrupan los productos que a continuación se relacionan:

- **Nata:** se define la nata como el producto lácteo rico en materia grasa separado de la leche que toma la forma de una emulsión del tipo grasa en agua. La nata líquida tendrá una consistencia más o menos viscosa y contendrá entre 30% y un 50% de su peso en grasa. La nata se elabora con leche procedente de animales que no padezcan procesos infecciosos peligrosos para la salud pública y, forzosamente, habrá de ser sometida a un

---

tratamiento que asegure la destrucción de los gérmenes patógenos:

- **Nata pasterizada:** es aquella sometida a un tratamiento térmico en condiciones tales de temperatura y tiempo que aseguren la total destrucción de los gérmenes patógenos y la casi totalidad de la flora banal sin modificación sensible de su naturaleza fisicoquímica y cualidades nutritivas.
- **Nata UHT:** es aquella sometida, en circulación continua, a tratamiento térmico que asegure la destrucción de los gérmenes y la inactivación de sus formas de resistencia, siendo posteriormente envasada en condiciones asépticas. (132°C-- 2 segundos).

La nata pasterizada, esterilizada y UHT, podrá ser envasada bajo presión de gases inertes para su venta en recipientes estancos.

- **Mantequilla.** Es el producto graso obtenido exclusivamente de leche o nata de vaca higienizadas. También podrá ser obtenida del suero higienizado que no contenga ninguna otra grasa más que la de leche de vaca, debiendo presentar una consistencia sólida y homogénea, color amarillo más o menos intenso y un sabor y olor característicos.

## **LOTE 2: PRODUCTOS LÁCTEOS Y VARIOS.**

**Productos lácteos:** Son productos derivados exclusivamente de la leche, quedando entendido que podrán añadirse sustancias necesarias para su fabricación, siempre que dichas sustancias no se utilicen con objeto de reemplazar, enteramente o en parte cualquiera de los constituyentes de la leche.

Los productos lácteos agrupan los productos que a continuación se relacionan:

- **Natillas de vainilla y chocolate.** Es un postre lácteo compuesto por leche, azúcar, a efectos del presente pliego sin huevo, grasas, almidones, aromas, espesantes y colorantes autorizados. Podrá llevar chocolate o cacao en su fórmula, denominándose entonces crema o cremoso de chocolate. Habrá sido sometido a un tratamiento térmico que asegure su estabilidad.
  - **Flan de vainilla.** Postre lácteo compuesto por leche entera o parcialmente desnatada, azúcares, leche en polvo, a efectos de pliego del pliego sin huevo,
-

almidones, estabilizantes y aroma de vainilla.

- **Arroz con leche.** Se define como el postre lácteo con sabor característico, elaborado a base de leche, arroz y otros ingredientes autorizados.
  - **Yogur.** Es el producto de leche coagulada obtenido por la fermentación láctica mediante la acción de "lactobacillus bulgáricus" y "streptococcus thermophilus" a partir de leche pasteurizada, leche concentrada pasteurizada, leche parcial o totalmente desnatada pasteurizada, leche concentrada pasteurizada total o parcialmente desnatada, con o sin adición de nata pasteurizada, leche en polvo entera, semidesnatada o desnatada, suero en polvo, proteínas de leche y / u otros productos procedentes del fraccionamiento de la leche. Según los productos añadidos, antes o después de la fermentación o la aplicación del tratamiento térmico después de la fermentación, los yogures pueden clasificarse:
    - Yogur natural: es el yogur definido anteriormente.
    - Yogur aromatizado (sabores): es el yogur natural al que se le han añadido agentes aromáticos autorizados en el que la cantidad mínima de yogur en el producto terminado será del 80 %.
  - **Productos lácteos con bifidobacterias (probiótico).** Son productos consistentes en leches fermentadas por la acción de los fermentos lácticos y las bifidobacterias.
  - **Crema al cacao con avellanas unidosis.** Es el producto obtenido de crema al cacao desgrasado en polvo y avellanas. Contenido mínimo a efectos del pliego de un 8,5% de cacao desgrasado en polvo y 4% de avellanas.
  - **Caja de bombones de chocolate.** A efectos del presente pliego, es una caja de bombones de chocolate de 4 a 5 piezas con azúcar, cacao, manteca de cacao, grasa vegetal y leche en polvo.
  - **Chocolatinas.** A efectos del presente pliego, son piezas de chocolate con leche extrafino con un peso aproximado de 20 gramos y un mínimo de cacao del 30% envueltas individualmente.
  - **Petit suisse.** Son productos consistentes en leche desnatada pasteurizada, nata,
-



azúcar, pulpa de frutas, sólidos lácteos, fermentos láctivos, aroma, conservador y colorante natural.

### **3. CONDICIONES EMPRESARIALES, TECNICO SANITARIAS Y DE COMERCIALIZACION DE LOS ESTABLECIMIENTOS, ACTIVIDADES Y PRODUCTOS**

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

El adjudicatario deberá cumplir en todo momento la legislación vigente que le sea de aplicación. El adjudicatario está obligado a facilitar en cualquier momento, a petición del Hospital Universitario La Paz, la justificación documental de ese cumplimiento. Ésto incluye, entre otros, según le corresponda en función de su actividad, la documentación de proceso de producción / elaboración, envasado, almacenamiento, distribución y entrega, así como lo aplicable a sus locales, instalaciones, vehículos y artículos contemplados en el presente pliego. Prestará especial atención al cumplimiento de lo estipulado, según le corresponda en función de su actividad, a las temperaturas de elaboración, envasado, almacenamiento y distribución, tanto de los locales y vehículos como de los propios artículos contemplados en el pliego.

Las empresas licitadoras dispondrán de las pertinentes autorizaciones administrativas para el ejercicio de la actividad que lleven a cabo a efectos del pliego y los artículos ofertados. Deberán estar inscritas en el Registro Sanitario de Alimentos correspondiente. El adjudicatario está obligado a comunicar al Hospital Universitario La Paz de forma inmediata durante la vigencia del contrato cualquier modificación relacionada con las actividades amparadas por el Registro Sanitario de Alimentos.

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

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

Las empresas dedicadas a la elaboración de productos amparados por denominaciones

---

específicas o por indicaciones geográficas protegidas deberán estar inscritas en sus correspondientes registros y dichos artículos estarán a lo dispuesto en sus disposiciones específicas reguladoras

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

#### **4. ENVASADO Y EMBALAJE**

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

- Mantendrán la integridad producto que contienen, de tal forma que no pueda modificarse el contenido, sin abrir o modificar el envase.
- Protegerán el producto que contienen contra cualquier fuente de contaminación (bien sea orgánica o inorgánica).
- No cederán al producto sustancias que puedan dar lugar a una contaminación organoléptica del mismo o algún riesgo para la salud.
- Los embalajes serán de una solidez suficiente para garantizar una protección eficaz durante el transporte y las manipulaciones.
- Los envases no podrán ser reutilizados nuevamente para el envasado.

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

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

---



## **5. ETIQUETADO**

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

La información será fácilmente comprensible e irá inscrita en un lugar destacado y de forma que sea fácilmente visible, claramente legible e indeleble. Estas indicaciones no deberán ser disimuladas, tapadas o separadas de ninguna forma por otras indicaciones o imágenes.

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

## **6. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE**

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

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

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

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

---

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

## **7. CONDICIONES DE ENTREGA**

La entrega de los artículos se realizará en las 2 cocinas del Hospital Universitario La Paz y en horario de 8:00 a 13:00 horas. El adjudicatario deberá tener en cuenta la posibilidad de entrega diaria de lunes a viernes no festivos, así como, por necesidades del hospital, la entrega en fines de semana y festivos, y también fuera del horario previsto. En cualquiera de los casos, el precio ofertado del artículo incluirá el transporte en cualquiera de las situaciones indicadas.

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

La empresa adjudicataria tendrá un número de teléfono y correo electrónico específico de contacto para tener asegurado el suministro o resolver cualquier duda, así como un interlocutor con el Hospital Universitario La Paz. Deberá contar obligatoriamente con sistema de recepción de faxes para la recepción de pedidos.

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

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

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

---

Las temperaturas de conservación de los artículos en el momento de la recepción en las cocinas del Hospital Universitario La Paz serán las definidas por el fabricante o, en su defecto, por el Manual de APPCC de las cocinas del Hospital, que en el caso de leche y derivados es actualmente de entre 0 y 6º

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

## **8. PRESENTACION DE LOS PRODUCTOS**

Todos los artículos descritos en el presente pliego deberán suministrarse según las necesidades del Hospital Universitario La Paz con las presentaciones solicitadas, estando todo ello incluido en el precio del producto. Dichas características podrán modificarse por necesidades del Hospital Universitario La Paz y estarán incluidas en el precio ofertado.

## **9. MEMORIA TECNICA**

A efectos de valoración de la oferta, los licitadores deberán presentar una memoria técnica relacionada con la prestación del presente contrato que incluirá los siguientes puntos:

- Certificación de sistemas gestión de calidad vigentes (ISO 9001 o equivalentes) por organismos acreditados de los que disponga del licitador.
  - Certificado firmado por el licitador indicando que cuenta con departamento propio de calidad, número de personas con dedicación exclusiva en ese departamento y su formación.
  - Plan de contingencia ante averías y alteraciones del suministro a las cocinas del Hospital.
  - Descripción y documentación fotográfica de las instalaciones del licitador desde las que prestará el servicio del contrato (10 fotos, de ellas 3 del exterior y 7 del interior en tamaño mínimo de 10x15 cm).
  - Listado de flota de vehículos a disposición del contrato y ATP vigente de cada uno de ellos.
  - Listado de personal que llevará a cabo el reparto en las instalaciones del hospital.
-

- Compromiso firmado por el licitador de mantenimiento durante todo el contrato de sistema de fax para la recepción de pedidos y adaptación a cualquier cambio en el sistema de envío de pedidos por parte del hospital.
- Compromiso firmado por el licitador de mantenimiento de las calidades y características presentadas en las muestras de la licitación durante todo el contrato.
- Documentación individualizada de la totalidad de artículos incluidos en la licitación firmadas por representante autorizado del licitador. Dicha documentación contendrá:
  - Ficha técnica del artículo. Sólo podrá presentarse una única ficha técnica por artículo, que corresponderá a la ofertada.
  - Dos fotografías de detalle del artículo ofertado de tamaño mínimo 10x15 cm
  - Certificación de que los artículos objeto del contrato no han sido objeto de radiación ionizante
- En su caso, certificado del fabricante de los artículos de contar con proveedores de proximidad.

## **10. PRESENTACION DE MUESTRAS**

A efectos de valoración de la oferta, el licitador está obligado a la presentación de muestras para su valoración.

El Servicio de Hostelería se pondrá en contacto con los licitadores para indicarles el lugar, día y hora en el que deben entregarlas, siendo causa de exclusión la falta de cumplimiento de esta obligación. Será también causa de exclusión la falta de correspondencia entre las muestras y las fichas individuales de los artículos presentadas en la Memoria Técnica. Se presentará como muestra:

- Lote 1: una unidad de cada artículo excepto de la mantequilla, que se presentarán 10 unidades.
- Lote 2: dos packs básicos de venta de unidades de cada artículo.

El adjudicatario está obligado a mantener en los suministros las características y calidades presentadas en las muestras durante la vigencia del contrato y sus posibles prórrogas, así

---

como su correspondencia con las fichas entregadas indicadas en el apartado anterior.

El adjudicatario no podrá modificar las características de ninguno de los productos adjudicados sin autorización expresa.

Madrid, 9 de marzo de 2021

EL SUBDIRECTOR DE GESTION Y SSGG

---