



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EN EL
CONTRATO DE SUMINISTRO DE:

ALIMENTOS DE TEXTURA MODIFICADA PARA EL HOSPITAL
GENERAL UNIVERSITARIO GREGORIO MARAÑÓN

EXPEDIENTE: A/SUM-023615/2021



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **127766760912934602628**

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El Hospital General Universitario Gregorio Marañón desde sus instalaciones y con personal propio atiende las necesidades alimentarias de alrededor de 1.000 pacientes diarios los 365 días del año.

El servicio de Hostelería es de gestión propia y en el mismo se elaboran los menús diarios para los pacientes ingresados en las distintas áreas de hospitalización, así como para el Hospital Materno-infantil (HMI) y el Instituto Provincial de Rehabilitación (IPR).

Con el presente procedimiento, se pretenden adquirir diferentes alimentos de textura modificada necesarios para la elaboración diaria de los menús.

Los pedidos se realizarán de acuerdo con las necesidades y en función de las cartas de menús que suelen ser de rotación periódica y por supuesto, en relación con los niveles de ocupación diaria.

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 presente expediente de Licitación se estructura en 6 lotes que han sido agrupados en artículos homogéneos: cremas de verduras, triturados proteicos, compota de frutas, papilla de cereales, agua gelificada y espesante.

Las cantidades y características previstas para 1 año son las que se describen a continuación.

2.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 - LOTE 1: CREMAS DE VERDURAS

2.1 Descripción



LOTE 1 : CREMAS DE VERDURAS		
	ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL BARQUETAS *
1	CREMA DE CALABAZA	5.250
2	CREMA DE CHAMPIÑONES	3.750
3	CREMA DE ESPÁRRAGOS	2.750
4	CREMA DE HORTALIZAS	1.250
5	CREMA DE PUERROS	2.000
6	CREMA DE ZANAHORIA	6.250

Cantidad Anual Barquetas = 2,5KG /Unidad

ARTÍCULO		CARACTERÍSTICAS / UNIDAD DE MEDIDA GR (MIN-MAX)
LOTE 1: CREMAS DE VERDURAS		
1	CREMA DE CALABAZA	5ª gama, calentar la barqueta y producto listo para tomar De fácil digestión. Elaborada con productos naturales Textura homogénea. Contenido calórico por ración (250gr): mínimo 140 kcal Bajo en sodio, sin lactosa. Apto para celíacos.
2	CREMA DE CHAMPIÑONES	5ª gama, calentar la barqueta y producto listo para tomar De fácil digestión. Elaborada con productos naturales Textura homogénea. Contenido calórico por ración (250gr): mínimo 140 kcal Bajo en sodio, sin lactosa. Apto para celíacos.
3	CREMA DE ESPÁRRAGOS	5ª gama, calentar la barqueta y producto listo para tomar De fácil digestión.



		<p>Elaborada con productos naturales</p> <p>Textura homogénea.</p> <p>Contenido calórico por ración (250gr): mínimo 140 kcal</p> <p>Bajo en sodio, sin lactosa.</p> <p>Apto para celíacos.</p>
4	CREMA DE HORTALIZAS	<p>5ª gama, calentar la barqueta y producto listo para tomar</p> <p>De fácil digestión.</p> <p>Elaborada con productos naturales</p> <p>Textura homogénea.</p> <p>Contenido calórico por ración (250gr): mínimo 140 kcal</p> <p>Bajo en sodio, sin lactosa.</p> <p>Apto para celíacos.</p>
5	CREMA DE PUERROS	<p>5ª gama, calentar la barqueta y producto listo para tomar</p> <p>De fácil digestión.</p> <p>Elaborada con productos naturales</p> <p>Textura homogénea.</p> <p>Contenido calórico por ración (250gr): mínimo 140 kcal</p> <p>Bajo en sodio, sin lactosa.</p> <p>Apto para celíacos.</p>
6	CREMA DE ZANAHORIA	<p>5ª gama, calentar la barqueta y producto listo para tomar</p> <p>De fácil digestión.</p> <p>Elaborada con productos naturales</p> <p>Textura homogénea.</p> <p>Contenido calórico por ración (250gr): mínimo 140 kcal</p> <p>Bajo en sodio, sin lactosa.</p> <p>Apto para celíacos.</p>



2.2 - LOTE 2: TRITURADOS PROTEICOS

LOTE 2: TRITURADOS PROTEICOS		
	ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL BARQUETAS *
1	TRITURADO JAMÓN	1500
2	TRITURADO DE MERLUZA	2300
3	TRITURADO DE PAVO	1750
4	TRITURADO DE POLLO	2300
5	TRITURADO DE TERNERA	2300

*Cantidad Anual Barquetas = 2,5KG /Unidad

ARTÍCULO		CARACTERÍSTICAS
LOTE 2 TRITURADOS PROTEICOS		
1	TRITURADO JAMÓN	<p>5ª gama y producto listo para para calentar la barqueta y consumir</p> <p>De fácil digestión.</p> <p>Elaborado con productos naturales</p> <p>Textura homogénea.</p> <p>Bajo en sodio. Sin lactosa.</p> <p>Apto para celíacos</p> <p>valor nutricional por ración (250 gr): contenido energético mínimo 250 kcal. Proteínas mínimo 15 gramos por ración. Grasas inferior a 15 gramos por ración, siendo saturadas inferior a 2.5 gramos por ración. Azúcares inferior a 5 gramos por ración</p>
2	TRITURADO DE MERLUZA	<p>5ª gama y producto listo para para calentar la barqueta y consumir</p> <p>De fácil digestión.</p> <p>Elaborado con productos naturales</p> <p>Textura homogénea.</p> <p>Bajo en sodio. Sin lactosa.</p> <p>Apto para celíacos</p> <p>valor nutricional por ración (250 gr): contenido energético mínimo 200 kcal. Proteínas mínimo 15 gramos por ración. Grasas inferior a 15 gramos por ración, siendo saturadas inferior a 2.5 gramos por ración. Azúcares</p>



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **127766760912934602628**

		inferior a 5 gramos por ración
3	TRITURADO DE PAVO	<p>5ª gama y producto listo para para calentar la barqueta y consumir</p> <p>De fácil digestión.</p> <p>Elaborado con productos naturales</p> <p>Textura homogénea.</p> <p>Bajo en sodio. Sin lactosa.</p> <p>Apto para celíacos</p> <p>valor nutricional por ración (250 gr): contenido energético mínimo 250 kcal.</p> <p>Proteínas mínimo 15 gramos por ración. Grasas inferior a 15 gramos por ración, siendo saturadas inferior a 2.5 gramos por ración. Azúcares inferior a 5 gramos por ración Proteína de alto valor biológico.</p>
4	TRITURADO DE POLLO	<p>5ª gama y producto listo para para calentar la barqueta y consumir</p> <p>De fácil digestión.</p> <p>Elaborado con productos naturales</p> <p>Textura homogénea.</p> <p>Bajo en sodio. Sin lactosa.</p> <p>Apto para celíacos</p> <p>valor nutricional por ración (250 gr): contenido energético mínimo 250 kcal.</p> <p>Proteínas mínimo 15 gramos por ración. Grasas inferior a 15 gramos por ración, siendo saturadas inferior a 2.5 gramos por ración. Azúcares inferior a 5 gramos por ración</p>
5	TRITURADO DE TERNERA	<p>5ª gama y producto listo para para calentar la barqueta y consumir</p> <p>De fácil digestión.</p> <p>Elaborado con productos naturales</p> <p>Textura homogénea.</p> <p>Bajo en sodio. Sin lactosa.</p> <p>Apto para celíacos</p> <p>valor nutricional por ración (250 gr): contenido energético mínimo 250 kcal.</p> <p>Proteínas mínimo 15 gramos por ración. Grasas inferior a 15 gramos por ración, siendo saturadas inferior a 2.5 gramos por ración. Azúcares inferior a 5 gramos por ración</p>



2.3 - LOTE 3: COMPOTA DE FRUTAS

ARTÍCULO		CANTIDAD ANUAL
1	COMPOTA DE FRUTA (unidad Tarrina)	50000

ARTÍCULO		CARACTERÍSTICAS/UNIDAD DE MEDIDA
LOTE 3 COMPOTA DE FRUTAS, CEREALES		
1	COMPOTA DE FRUTAS	<p>Elaborada con productos naturales (100% fruta). Sin azúcares añadidos Textura homogénea. Apto para diabéticos. Envase individual (100 gr). Apto para celíacos. Sin lactosa. Distintos sabores</p>

2.4 - LOTE 4: PAPILLA DE CEREALES

ARTÍCULO		CANTIDAD ANUAL
1	PAPILLA CEREALES (estuche 500GR)	300
2	PAPILLA ARROZ (estuche 600GR)	300

ARTÍCULO		CARACTERÍSTICAS/UNIDAD DE MEDIDA
LOTE 4: PAPILLA DE CEREALES		
1	PAPILLA CEREALES INSTANTANEAS	<p>Alimento en polvo elaborado a base de cereales Enriquecida en proteínas adaptada para adultos Rica en vitaminas B12, Calcio y Fosforo Textura suave y homogénea que facilita para la deglución Con edulcorante</p>
2	PAPILLA CEREALES INSTANTANEAS DE ARROZ	<p>Alimento en polvo elaborado a base de cereales Enriquecida en proteínas adaptada para adultos Rica en vitaminas D y Calcio Textura suave y homogénea que facilita para la deglución Con edulcorante</p>



2.5 - LOTE 5: AGUA GELIFICADA

ARTÍCULO		CANTIDAD ANUAL
1	AGUA GELIFICADA (Unidad Tarrina)	80.000

ARTÍCULO		CARACTERÍSTICAS/UNIDAD DE MEDIDA
LOTE 5: AGUA GELIFICADA		
1	AGUA GELIFICADA	Bebida saborizada con textura gel para facilitar la hidratación en pacientes con problemas de deglución. hidratos de carbono contenido inferior a 1 gr por 100 gramos de producto, de los cuales azúcares inferior o igual a 0.6 gr/100 gramos de producto. Envase individual de 100-125 gr.

2.6 - LOTE 6: ESPESANTE

ARTÍCULO		CANTIDAD ANUAL
1	ESPESANTE (UNIDAD = Sobre 1,2 GR)	20.000

ARTÍCULO		CARACTERÍSTICAS/UNIDAD DE MEDIDA
LOTE 6: ESPESANTE		
1	ESPESANTE	Sobres monodosis Composición: espesante a base de gomas (goma xantana, goma guar). Sabor neutro.

3.- 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 deberán ser transparentes e incoloros; no obstante, si el envase reúne las características de protección del embalaje, podrá no ser transparente e incoloro y no ser indispensable el embalado.

Con el fin de mejorar la vida útil de los artículos y sus condiciones de conservación, los artículos podrán ir envasados al vacío o en atmósfera protectora, o mediante cualquier procedimiento autorizado al respecto. (Circunstancia que deberá quedar reflejada en la descripción del artículo). El Hospital podrá solicitar envases de cantidades comerciales determinadas de artículo sin coste añadido.

Los envases y embalajes que vayan a contener los productos se ajustarán a las disposiciones vigentes.

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.

4.- 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.

5.- 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.

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 General Universitario Gregorio Marañón.

6. – CONDICIONES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO PARA TODOS LOS LOTES

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.

Además, la empresa adjudicataria deberá estar certificada según la norma ISO 9001:2015 o equivalente.

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 General Universitario Gregorio Marañón.



Las entregas del material adjudicado se realizarán según las necesidades existentes en cada momento en el Hospital General Universitario Gregorio Marañón, con el fin de mantener un flujo de actividad, por lo que serán fijadas una vez formalizado el contrato, pudiendo ser alteradas si el funcionamiento normal de la actividad hospitalaria así lo exigiese. Deberá existir obligatoriamente la posibilidad de entrega diaria (salvo festivos) para adaptarse a las necesidades del hospital.

El adjudicatario entregará los bienes objeto del presente contrato en el almacén de la cocina central del Hospital General Universitario Gregorio Marañón, 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.

Las entregas no llevarán asociados gastos de transporte alguno ni exigencia de pedido mínimo de entrega. La mercancía que a juicio del personal encargado de su recepción por parte del Hospital General Universitario Gregorio Marañón no se encuentre en condiciones de ser recepcionada, será devuelta sin coste de ningún tipo para el hospital y sustituida en el mismo día.

Las cantidades indicadas de artículos en cada uno de los lotes para el cálculo del precio del contrato son cantidades de consumo previstas conforme a consumos históricos. Se facturará únicamente lo realmente suministrado.

El transporte se efectuará en vehículos habilitados para el transporte de alimentos. El adjudicatario está obligado a cumplir las condiciones de transporte que les sean de aplicación. No se dispondrán alimentos ni sus embalajes directamente sobre el suelo de los vehículos de transporte y utilizará palés de plástico o similar, quedando prohibido expresamente el uso de palés de madera o cualquier tipo de separador de madera.

Los embalajes o paquetes de productos deberán cumplir las características que se detallan en el punto 2 de este Pliego de Prescripciones Técnicas así como la normativa vigente.

Las firmas adjudicatarias se comprometerán, cuando proceda, a respetar los posibles cambios que la evolución tecnológica así aconseje.

En caso de detectarse defectos en los productos suministrados, el adjudicatario sustituirá a la mayor brevedad posible, y dentro del mismo día, dichos productos por otros de las mismas características y calidad adjudicada.

Cuando en la recepción de la mercancía, se observen incidencias sobre las prescripciones técnicas y que superen el 5% o más de la recepción, el Hospital Universitario "Gregorio Marañón", procederá a retener la entrega y no abonar la misma, siendo obligatorio por parte del adjudicatario reponer antes de las ocho horas del día siguiente, (incluidos sábados, domingos y festivos) la entrega sin incidencias.

Igualmente, al observar incidencias en más de tres ocasiones, el Hospital Universitario "Gregorio Marañón" revisará el conjunto de la adjudicación, para su posible rescisión.



El adjudicatario está obligado a tener en todo momento a disposición del hospital toda la documentación relacionada con:

- registros sanitarios
- acreditaciones
- ausencia de OGMS en los artículos suministrados
- características de los alimentos (si corresponde)
- vehículos de transporte y autorizaciones
- condiciones de manipulación y transporte de los alimentos
- condiciones de transporte de productos refrigerados
- cualquier otro relacionado con la seguridad alimentaria de los productos suministrados.

El Hospital General Universitario Gregorio Marañón queda habilitado para realizar auditorías de las instalaciones del adjudicatario con el objeto de auditar sus instalaciones y procedimientos de trabajo. En caso de que se detecten anomalías en sus instalaciones o procedimientos, el adjudicatario se obliga a subsanarlas de forma inmediata.

7. MEMORIA TÉCNICA

El licitador presentará una memoria técnica para cada lote al que presente oferta en la que describirá la prestación del contrato en los siguientes puntos:

Para todos los lotes:

- Descripción general de la prestación del contrato.
- Medios materiales y humanos
- Plan de contingencia ante imprevistos en la disponibilidad del suministro y transporte.
- Formación específica del personal relacionada con el desempeño del contrato.
- Acta de Inspección o documento acreditativo de tener implantado y vigente el sistema de APPCC (Análisis de peligros y Puntos de Control Crítico).
- Registro sanitario (RGSEAA) que permita la comercialización de todos los productos que forman los lotes. Fichas técnicas de todos los artículos del lote.
- Certificados de inspección ATP para vehículos frigoríficos que se destinen a la realización del contrato.
- Fichas técnicas de todos los artículos del lote



8. MUESTRAS

Se deberá aportar un mínimo de dos muestras por cada número de partida ofertada. En caso de ser necesario se solicitará al proveedor más muestras para su correcta evaluación que serán entregadas en tres días hábiles tras su solicitud por el Centro. Todas las muestras deberán ir identificadas con el nº de expediente al que pertenecen así como con el nº de lote y partida al que correspondan. El lugar de entrega será el Almacén de la Cocina Central del Hospital General Universitario Gregorio Marañón.

Madrid, 3 de Junio 2021
El Subdirector de Gestión
Y Servicios Generales

Javier Alvarez Pastor

