



Hospital General Universitario  
Gregorio Marañón



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EN EL  
CONTRATO DE SUMINISTRO DE: LÁCTEOS Y POSTRES LÁCTEOS,  
BEBIDAS Y POSTRES VEGETALES, QUESOS PARA EL HOSPITAL  
GENERAL UNIVERSITARIO "GREGORIO MARAÑÓN".

EXPEDIENTE: A/SUM-022557-2021



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1055302101550495114297**

## 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 lácteos y postres lácteos, bebidas y postres vegetales, queso necesario 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 3 lotes que han sido agrupados en artículos homogéneos: leches y bebidas vegetales, productos lácteos y postres vegetales y quesos.

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

## 2.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

### 2.1 - LOTE 1: LECHE Y BEBIDAS VEGETALES.

#### 2.1.1 Descripción:

LOTE 1: LECHE Y BEBIDAS VEGETALES.		
Posición	ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL (KG)
1	LECHE ENTERA 1L	23.000
2	LECHE DESNATADA 1L	150.000
3	LECHE SIN LACTOSA 1L	17.500
4	BEBIDA DE SOJA 1L	1.100
5	BEBIDA DE ALMENDRA 1L	50
6	BEBIDA DE AVENA 1L	50



- **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:

- 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.

El HGUGM dispone de un sistema de Calientabricks distribuidos por todas las unidades y controles del Centro: La dotación se compone aproximadamente de 100 unidades . Las dimensiones son 7(base )\*10,5(alto )\* 11 cm(profundo) . El tamaño del envase de Brik requerido deberá ser compatible con el sistema de calienta bricks descrito.

- **Bebidas vegetales**

Las bebidas vegetales son un producto derivado de alimentos como cereales, frutos secos, legumbres y semillas.

Los tetra bricks tendrán apertura con tapón.

## 2.2 - LOTE 2: PRODUCTOS LÁCTEOS, POSTRES VEGETALES Y CHOCOLATE.



## 2.2.1: Descripción:

LOTE 2 : PRODUCTOS LÁCTEOS , POSTRES VEGETALES Y CHOCOLATE.		
Posición	ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL (UNIDAD)
1	MANTEQUILLA MONODOSIS 10 gr aprox	190.000
2	MARGARINA VEGETAL BLOQUE 1 Kg	250
3	NATA LÍQUIDA SIN LACTOSA 500 ml	100
4	YOGUR DESNADATO NATURAL 125 g	175.000
5	YOGUR NATURAL 125 g	12.500
6	YOGUR SABORES 125 g	225.000
7	YOGUR SIN LACTOSA 125 g	2.500
8	ARROZ CON LECHE 115-125 g aprox	40.000
9	FLAN VAINILLA SIN HUEVO 100 g aprox	35.000
10	POSTRE SOJA 125 g	2.500
11	CHOCOLATE A LA TAZA 1 L	200
12	CHOCOLATINAS 20 gr	2.000

- **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.

- **Arroz con leche.** Se define como el postre lácteo con sabor característico, elaborado a base de leche, arroz y otros ingredientes autorizados.
- **Flan de vainilla.** Postre lácteo compuesto por leche entera o parcialmente desnatada, azúcares, leche en polvo, a efectos del pliego sin huevo, almidones, estabilizantes y aroma de vainilla.
- **Yogur.** Es el producto de leche coagulada obtenido por la fermentación láctica mediante la acción de "lactobacillus bulgáricus" y "streptococcus thermophillus" 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 %.
  - Yogur sin lactosa: son aquellos que acrediten ausencia de lactosa siguiendo las analíticas más sensibles al estado actual de la ciencia. Es decir, inferior al 0,01% de lactosa.
- **Chocolate a la taza.** Es el producto obtenido a partir de productos de cacao, azúcares y harina o almidón de trigo, de arroz o de maíz, que contenga, al menos, un 35 por ciento de materia seca total de cacao, del que, al menos, un 18 por ciento será manteca de cacao, y, al menos, un 14 por ciento será materia seca y desgrasada de cacao, y, como máximo, un 8 por ciento de harina o almidón.
- **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.

## 2.3 - LOTE 3: QUESO.

### 2.3.1. Descripción:



LOTE 3: QUESO.		
Posición	ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL UNIDAD
1	QUESO POLVO kg.	250
2	QUESO FUNDIDO LONCHEADO BARRA KG.	3.700
3	QUESO LONCHAS S/LACTOSA 140 g.	400
4	QUESO PARA UNTAR CUBO 2 kg.	50

Se entiende por:

- **Queso:** el producto fresco o madurado, sólido o semisólido, obtenido de la leche, de la leche total o parcialmente desnatada, de la nata, del suero de mantequilla o de una mezcla de algunos o de todos estos productos, coagulados total o parcialmente por la acción del cuajo u otros coagulantes apropiados, antes del desuerado o después de la eliminación parcial de la parte acuosa, con o sin hidrólisis previa de la lactosa, siempre que la relación entre la caseína y las proteínas séricas sea igual o superior a la de la leche.
- **Queso fresco:** es el que está dispuesto para el consumo al finalizar el proceso de fabricación.
- **Queso blanco pasterizado:** es aquel queso fresco en el que el coágulo obtenido se somete a un proceso de pasterización, quedando dispuesto para el consumo al finalizar su proceso de fabricación.
- **Queso madurado:** es el que, tras el proceso de fabricación, requiere mantenerse durante cierto tiempo a una temperatura y en condiciones tales que se produzcan los cambios físicos y químicos característicos del mismo.
- **Queso fundido:** el producto obtenido por molturación, mezcla, fusión y emulsión, de una o más variedades de queso con o sin adición de leche, productos lácteos y otros productos alimenticios.

De acuerdo con su contenido en grasa, expresado en porcentaje masa/masa sobre el extracto seco total, los quesos se podrán denominar:

- **Extragraso:** el que contenga un mínimo de 60 por ciento.
- **Graso:** el que contenga un mínimo de 45 y menos de 60 por ciento.
- **Semigraso:** el que contenga un mínimo de 25 y menos de 45 por ciento.
- **Semidesnatado:** el que contenga un mínimo de 10 y menos de 25 por ciento.
- **Desnatado:** el que contenga menos de 10 por ciento.

### 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 3 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.

Madrid, 10 de mayo de 2021.

Fdo: Javier Alvarez Pastor  
Subdirector de Gestión y Servicios Generales

