



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS:

**SUMINISTRO DE PRODUCTOS LACTEOS Y DERIVADOS
LACTEOS PARA EL HOSPITAL VIRGEN DE LA POVEDA**

1. OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene por objeto el suministro de lácteos, derivados lácteos y varios para la cocina del Hospital virgen de la Poveda.

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 virgen de la Poveda desde instalaciones propias y con personal propio, atiende las necesidades alimentarias de alrededor de 200 pacientes diarios 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: LECHE, NATA Y MANTEQUILLA

LOTE 1	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
LECHE, NATA Y MANTEQUILLA	LECHE DE SOJA	MEDIDAS: 16,5 X 9,5 X 6,5	144	LITRO
	LECHE ENTERA	MEDIDAS: 16,5 X 9,5 X 6,5	100	LITRO
	LECHE SEMIDESNATADA	MEDIDAS: 16,5 X 9,5 X 6,5	36.000	LITRO
	LECHE DESNATADA	MEDIDAS: 16,5X9,5 X 6,5	100	LITRO
	LECHE SIN LACTOSA SEMIDESNATADA	MEDIDAS: 16,5 X 9,5 X 6,5	1.000	LITRO
	MANTEQUILLA PORCIONES	15 GR	500	UD
	NATA LIQUIDA MONTAR	MEDIDAS: 16,5X9,5	100	LITRO

LOTE 2: PRODUCTOS Y DERIVADOS LACTEOS

LOTE 2	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
PRODUCTOS Y DERIVADOS LACTEOS	VASOS DE HELADOS CON AZUCAR	48g	1.700	UD
	VASOS DE HELADOS SIN AZUCAR	48g	850	UD
	FLAN VAINILLA SIN AZUCAR	100g	3.800	UD
	QUESO EDAM EN BARRA		100	KG
	QUESO FRESCO BURGOS		1.000	KG
	YOGUR DE SOJA	125g	1.900	UD
	YOGUR NATURAL DESNATADO	125g	2.400	UD
	YOGUR DE SABORES FRUTAS VARIADAS	125g	36.000	UD

3. DEFINICIONES Y REQUISITOS

El material a suministrar reunirá las condiciones exigidas por la legislación vigente y por el código Alimentario Español (C.A.E) siendo su cumplimiento a cargo del adjudicatario del producto, que deberá responder en caso de incumplimiento.

Específicamente, el adjudicatario deberá cumplir lo establecido en la legislación vigente en lo referente a instalaciones, elaboración, almacenamiento, distribución del personal, así como a etiquetados, envasados, y rotulación de sus productos y normas generales y particulares de cada uno de ellos, establecidas en las distintas disposiciones legales.

LOTE 1 – LECHE, NATA Y MANTEQUILLA:

- **Leche natural:** en nuestro CAE la leche natural se define como “el producto integro, no alterado ni adulterado y sin calostros, del ordeño higiénico, regular, completo e interrumpido de vacas sanas y bien alimentadas.
- **Caracteres organolépticos;**
 - **Físico – químicas:**
 - Densidad a 15° --- 1,027 -1,040.
 - pH --- 6,5 – 6,7.
 - Calor específico --- 0,93
 - Punto de congelación --- -0,55°C
 - °Dornic --- 16-18 (dg de ácido láctico/litro)
 - **Composición promedia;** cada litro de leche aporta un promedio de 700 kcal. Componentes principales; glúcidos (lactosa...) 5%, materia grasa supone 3,4-5,1 %, proteínas (caseínas y proteínas del suero), vitaminas A, D, E y K, minerales (calcio y fosfatos).
 - Tipos de leche según el contenido nutricional:
- ☐ **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 semidesnatada:** 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.** Los derivados lácteos son una gran gama de productos que se obtienen al someter a la leche a determinados procedimientos tecnológicos. 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 grupos que distingue nuestro Cae son los siguientes y ambos se obtiene por separación de la materia grasa:

- **Nata:** se define como el producto lácteo rico en materia grasa separado de la leche mediante técnica de separadores centrífugos, 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.

Las principales **características físico – químicas** de las natas destinadas al consumo directo son estas;

- Contenido mínimo de materia grasa de un 18% en peso. Las propiedades de la materia grasa corresponderán a las de la leche de origen.
- Ausencia de aspecto grumoso, filamentosos o coposo.
- Acidez máxima, expresada en ácido láctico, de 0,65g/100ml.

La nata se elaborará 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 pasteurizada:** 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 pasteurizada, 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 tras aplicar un procedimiento mecánico. 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. La humedad máxima será del 16% en peso, con las características propias de la leche o nata de procedencia.

LOTE 2: PRODUCTOS LÁCTEOS Y VARIOS.

Postres lácteos: Son productos derivados exclusivamente de la leche, son formas cremosas o gelificadas de leche no ácida. Los productos lácteos agrupan los productos que a continuación se relacionan:

□ **Yogur.** Según el CAE es el producto de leche coagulada obtenido por la fermentación láctica mediante la acción de "lactobacilos vulgarices" y "estreptococos termopilas" 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:

1. Yogur natural. Es el definido en el apartado 1 del artículo 2.
2. Yogur natural azucarado. Es el yogur natural al que se han añadido azúcar o azúcares comestibles.
3. Yogur edulcorado. Es el yogur natural al que se han añadido edulcorantes autorizados.
4. Yogur con fruta, zumos y/u otros alimentos. Es el yogur natural al que se han añadido frutas, zumos y/u otros alimentos.
5. Yogur aromatizado. Es el yogur natural al que se han añadido aromas y otros ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes autorizados en el que la cantidad mínima de yogur en el producto terminado será del 80 %.
6. Yogur pasteurizado después de la fermentación.

Factores esenciales de composición y calidad:

1. Todos los yogures deberán tener un pH igual o inferior a 4,6.
2. El contenido mínimo de materia grasa de los yogures, en su parte láctea, será de 2 por 100 m/m, salvo para los yogures «semidesnatados», en los que será inferior a 2 y superior a 0,5 por 100 m/m, y para los yogures «desnatados», en los que será igual o inferior a 0,5 por 100 m/m.
3. Todos los yogures tendrán, en su parte láctea, un contenido mínimo de extracto seco magro de 8,5 por 100 m/m.
4. Contenido en yogur:
 - a) Para los yogures con frutas, zumos y/u otros alimentos, la cantidad mínima de yogur en el producto terminado será del 70 por 100 m/m.
 - b) Para los yogures aromatizados, la cantidad mínima de yogur en el producto terminado será del 80 por 100 m/m.

- **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.
- **Helados.** Según el CAE los helados resultan de batir y congelar una mezcla, debidamente homogeneizada y pasteurizada de leche, derivados de leche y otros productos alimenticios. Son preparados alimenticios con base de lácteos que han sido llevados al estado sólido, semi sólido o pastoso por una congelación simultáneo posterior a la mezcla de las materias primas utilizadas en su

elaboración y que deben mantener un grado de plasticidad y congelación hasta el momento de su consumo.

- ☐ **Helados de leche.** Esta denominación está reservada para un producto que, conforme a la definición general, contiene una masa como mínimo de un 2,5 % de materia grasa exclusivamente de origen lácteo como mínimo un 6 % de extracto seco magro lácteo.
- ☐ **Queso.** Se entiende por queso el producto fresco o madurado, sólido o semisólido, obtenido de la leche total o parcialmente desnatada, de la nata, del suero de la mantequilla o de una mezcla de algunos o de todos estos productos, coagulado 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 previas de la lactosa, siempre que la relación entre la caseína y las proteínas séricas sea igual o superior a la de la leche.

- ☐ **Productos lácteos con bífido bacterias (prebiótico).** Son productos consistentes en leches fermentadas por la acción de los fermentos lácticos y las bífido bacterias.

4. 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 virgen de la Poveda, la justificación documental de ese cumplimiento. Esto 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 virgen de la Poveda 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 virgen de la Poveda 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.

5. 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.

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.

6. 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.

7. 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 Virgen de la Poveda

8. CONDICIONES DE ENTREGA

Los licitadores deberán presentar ficha técnica de los productos ofertados en que se acredite el cumplimiento de las características solicitadas (una única ficha técnica por artículo, que corresponderá a la ofertada)

La entrega de los artículos se realizará en la cocina del Hospital Virgen de la Poveda 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 la cocina del Hospital Virgen de la Poveda 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 Virgen de la Poveda. Deberá contar obligatoriamente con sistema de recepción de faxes para la recepción de pedidos.

El adjudicatario entregará los bienes objeto del presente contrato en la cocina 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 Virgen de la Poveda.

Las temperaturas de conservación de los artículos en el momento de la recepción en las cocinas del Hospital 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.

9. CALIDAD Y PRESENTACION DE LOS PRODUCTOS

Todos los artículos descritos en el presente pliego se suministrarán en piezas enteras. Puntualmente podrán solicitarse otros formatos de entrega por necesidades del hospital, estando todo ello incluido en el precio del producto.

EL DIRECTOR-GERENTE