



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE TEXTURA MODIFICADA Y DIETAS ESPECIALES EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO LA PAZ.



1. OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene como objeto el suministro de productos de textura modificada y de dietas especiales 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 CARACTERÍSTICAS DE LOS ARTÍCULOS INCLUIDOS EN EL CONTRATO

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

LOTE 1 – PURÉS INSTANTÁNEOS DESHIDRATADOS CON PROTEÍNA VEGETAL O ANIMAL.

LOTE 1	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
PURÉS DESHIDRATADOS	PURÉ INSTANTANEO DESHIDRATADO HIPERPROTEICO CON PROTEINA VEGETAL O ANIMAL	BOLSA DE 800 G A 1 KG APROXIMADAMENTE	3.300	KG

LOTE 2 – PURÉS DE FRUTAS

LOTE 2	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
PURÉS DE FRUTAS	PURÉS DE FRUTAS	TARRINA UNIDOSIS DE 100 G APROXIMADAMENTE	98.000	TARRINA



LOTE 3 – AGUA GELIFICADA

LOTE 3	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
AGUA GELIFICADA	AGUA GELIFICADA SIN AZÚCAR	TARRINA UNIDOSIS DE 125 G APROXIMADAMENTE	37.008	TARRINA

DEFINICIONES Y REQUISITOS

La totalidad de los artículos contemplados en el presente pliego cumplirán en todo momento la legislación vigente en cada momento. Estarán libres de OGM y no habrán sido sometidos a irradiación.

Es obligatoria la presentación por parte del licitador de la totalidad de las fichas técnicas de los artículos de cada lote al que oferte.

Purés instantáneos deshidratados hiperproteicos con proteína vegetal o animal.

Puré de textura modificada, triturado, deshidratado, de preparación instantánea, textura suave y homogénea. Alimento rico en proteínas y bajo en sal. Indicado para personas con problemas de masticación o deglución. Al tratarse de un producto de uso hospitalario, es importante que el aporte proteico sea adecuado, conteniendo por cada 100 gramos de producto: una cantidad mínima de 20 g de proteínas, una proporción entre mínimo 1 g y máximo de 1,8 g de sal, así como la presencia de fibra mínima del 2%. Las grasas utilizadas deben de ser de buena calidad. No contendrá aceite de palma.

Así mismo, se ofrecerá una variedad adecuada para favorecer que su ingesta sea adecuada y no contribuir a la aparición de DRE (desnutrición relacionada con la enfermedad) o perpetuar la misma. El licitador presentará como mínimo de forma obligatoria dos variedades deshidratado para cada uno de los siguientes ingredientes (salvo los marcados con * en el que se presentará como mínimo una única variedad). Dicho puré incluirá en su composición el ingrediente indicado. No podrá ofertarse el mismo puré deshidratado en variedades distintas. Los ingredientes son los siguientes:

- Aves
- Carnes
- Pescado
- Verduras (*)
- Huevo (*)



El hospital podrá realizar pedidos a su conveniencia entre todos los purés ofertados por el licitador en la memoria técnica. En caso de que se produzca la discontinuidad de un artículo, el adjudicatario está obligado a la presentación de artículos equivalentes de forma que no se reduzcan las variedades ofertadas. Cualquier cambio deberá contar obligatoriamente de forma previa con la aceptación del hospital.

Este lote incluye la cesión de uso durante la vigencia del contrato de 3 máquinas dispensadoras de preparados de purés deshidratados instantáneos. Dos de ellas se instalarán en las cocinas del hospital, una en cada cocina. La tercera quedará según criterio del hospital a disposición en nuestras instalaciones o en las del adjudicatario, y se utilizará como máquina de sustitución ante averías de cualquiera de las instaladas. La máquina de sustitución estará instalada y lista para su uso en el plazo de 24 horas desde que se produzca la avería que requiera la sustitución de la máquina en uso hasta ese momento. El hospital podrá solicitar su retirada en cualquier momento. Las máquinas deberán ajustarse a los requerimientos de espacio de las cocinas.

Características generales de las máquinas

Las máquinas prepararán y dispensarán al menos y al instante preparados de purés deshidratados.

Las máquinas permitirán obtener preparados con una composición conocida y estable, y permitirá diferentes tipos de texturas a elección del hospital, que resultarán homogéneas, sin grumos y que facilitarán la deglución.

Las máquinas a ofertar cumplirán con la legislación de aplicación. Deberá facilitarse la documentación relativa a la misma. Deberán estar diseñadas, construidas y conservadas de forma que se prevenga el riesgo de contaminación de los productos a suministrar, en especial los riesgos microbiológicos vinculados a la manipulación. Serán de fácil limpieza.

A requerimiento del hospital, el adjudicatario deberá facilitar cualquier tipo de documentación e información relacionada con las máquinas. Ésto incluye, entre otros, los manuales de uso en castellano, homologaciones, planificación de mantenimiento, operaciones de mantenimiento realizadas, identificación de la empresa mantenedora y habilitaciones para realizar los trabajos, y cualquier otra documentación relacionada.

El licitador deberá facilitar una persona de contacto, un número de teléfono y un correo electrónico para todo lo relacionado con las máquinas. Esta persona atenderá todo lo relacionado con ellas de la forma más ágil posible.



Queda incluida la formación y asistencia técnica que resulte necesaria para la utilización de las máquinas por parte del personal de cocina.

Instalación, mantenimiento, inspección y control de las máquinas instaladas.

El plazo máximo de suministro, instalación y puesta en funcionamiento de las máquinas será de 15 días desde la petición del hospital una vez formalizado el contrato.

Durante la vigencia del contrato, serán responsabilidad del contratista todos los gastos necesarios para el almacenamiento, traslado, instalación, mantenimiento, averías, y retirada de los equipos, así como el material y servicios derivados que para ello se precisen.

Durante el plazo de vigencia del contrato, el contratista garantizará el correcto funcionamiento de las máquinas instaladas, llevando a cabo el mantenimiento preventivo y correctivo, así como cualquier operación o trabajo necesarios para su correcto estado de uso. El adjudicatario está obligado a la entrega mensual de la documentación correspondiente que justifique la realización de los trabajos de mantenimiento.

LOTE 2: PURÉS DE FRUTAS SIN AZUCARES AÑADIDOS

Purés de frutas con ingredientes naturales, con al menos una contenido de puré de fruta del 95%. Sin azúcares añadidos, únicamente los naturalmente presentes. Sin gluten, sin lactosa, sin almidón añadido y de granulometría fina.

El licitador ofertará obligatoriamente un puré de frutas como mínimo (salvo el marcado con * que es opcional) de cada uno de los sabores siguientes y lo incluirá en la memoria técnica en el apartado correspondiente:

- manzana
- manzana y albaricoque o manzana y melocotón
- macedonia
- manzana y plátano
- pera
- otros (*)

A efectos de valoración de las muestras, se tendrá en cuenta la presentación por el licitador de variedades adicionales a las obligatorias.

El hospital podrá realizar pedidos a su conveniencia entre todos los purés ofertados por el licitador en la memoria técnica. En caso de que se produzca la discontinuidad de un artículo, el adjudicatario está obligado a la presentación de artículos equivalentes de forma que no



se reduzcan las variedades ofertadas. Cualquier cambio deberá contar obligatoriamente de forma previa con la aceptación del hospital. Siempre existirá como mínimo un puré de cada sabor indicado como obligatorio en el presente pliego.

LOTE 3 - AGUAS GELIFICADAS.

Agua gelificada: bebida saborizada con textura adaptada para facilitar la hidratación en casos de alteraciones de la deglución o disfagia. Producto alimenticio compuesto por hidratos de carbono en cantidad inferior a 1 g. por cada 100 gr. de producto, sin azúcar y con colorantes naturales. Bajo contenido en sal. Se debe poder incorporar en el plan de menú de dietas hiposódicas.

El licitador presentará oferta obligatoriamente de un mínimo de 4 sabores distintos. A efectos de valoración de las muestras, se tendrá en cuenta la presentación por el licitador de sabores adicionales al mínimo obligatorio.

El hospital podrá realizar pedidos a su conveniencia entre todos los sabores ofertados por el licitador en la memoria técnica. En caso de que se produzca la discontinuidad de un artículo, el adjudicatario está obligado a la presentación de artículos equivalentes de forma que no se reduzcan las variedades ofertadas. Cualquier cambio deberá contar obligatoriamente de forma previa con la aceptación del hospital.

3. CONDICIONES EMPRESARIALES, TÉCNICO SANITARIAS Y DE COMERCIALIZACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS, ACTIVIDADES Y PRODUCTOS

El licitador debe contar obligatoriamente con departamento de calidad propio y certificación vigente del sistema de gestión de calidad ISO 9001 o equivalente, y debe entregar obligatoriamente la documentación solicitada en la memoria técnica a este respecto.

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 cumplir toda la legislación que les sea de aplicación y en caso de estar obligados por la normativa legal aplicable en materia de higiene alimentaria, dispondrán de un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

El adjudicatario está obligado a poner en conocimiento del Hospital Universitario La Paz de forma inmediata 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 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.

El personal del servicio de Hostelería del Hospital Universitario La Paz podrá realizar auditorías in situ de las instalaciones del adjudicatario en lo relacionado con la prestación del presente contrato.

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.

El Hospital podrá solicitar envases de cantidades comerciales determinadas de los artículos sin coste añadido.

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

5. ETIQUETADO

Todos los productos se suministrarán etiquetados. El etiquetado de los productos se registrará 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. 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, 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, etc.) que sean necesarios para el transporte. No se sobrepasarán, cuando corresponda, 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 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 caducidades de los productos suministrados presentarán el mayor margen posible dentro de su vida útil y en relación directa con sus características y envasado.

8. CALIDAD Y PRESENTACIÓN DE LOS PRODUCTOS

Todos los artículos descritos en el presente pliego se suministrarán según necesidades del Hospital, estando todo ello incluido en el precio del producto.

El adjudicatario está obligado a mantener las características y calidades presentadas en los productos de su oferta durante la vigencia del contrato y sus posibles prórrogas.

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

9. MEMORIA TÉCNICA

La memoria técnica se presentará en un único documento que integre todos los puntos en el orden indicado.

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 equivalente) por organismos acreditados de los que disponga el licitador.
- Certificado firmado por el licitador indicando que cuenta con departamento propio de calidad, número de personas de ese departamento y formación del personal principal.
- Plan de contingencia ante averías y alteraciones del suministro a las cocinas del Hospital.
- Descripción, ubicación y documentación fotográfica (exterior e interior) de las instalaciones del licitador desde las que prestará el servicio del contrato en tamaño mínimo aproximado de 10x15 cm.



- Listado de flota de vehículos a disposición del contrato y listado de personal que llevará a cabo el reparto en el hospital o, en caso de uso de plataformas externas de transporte, descripción de la logística de transporte establecida para el suministro del presente contrato.
- 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.
- Listado de artículos ofertados:
 - Lote 1: purés deshidratados ofertados, clasificados conforme a los ingredientes indicados.
 - Lote 2: purés de frutas sin azúcares añadidos ofertados conforme a las variedades indicadas.
 - Lote 3: sabores ofertados de las aguas gelificadas.
- Fichas técnicas de la totalidad de los artículos ofertados.
- Certificación de que los artículos objeto del contrato no contienen OGM y que no han sido objeto de irradiación.

Además, en el caso del lote 1:

- Información de las 3 máquinas dispensadoras de preparados de purés deshidratados instantáneos: descripción, fotografías, características técnicas, plan de mantenimiento, etc.

Además, en el caso de los lotes 1 y 2:

- Cuando corresponda, certificados de los fabricantes de los artículos de contar con proveedores de proximidad.

10. PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

A efectos de valoración de la oferta, el licitador está obligado a la presentación de muestras de la totalidad de artículos del lote 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.

En el lote 1 se presentará como muestra un sobre de cada variedad ofertada.

En los lotes 2 y 3 se presentarán como muestra 4 tarrinas de cada sabor ofertado.

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 ofertados sin autorización expresa del Hospital Universitario La Paz.

Madrid, a 5 de noviembre de 2021

EL JEFE DE SERVICIO DE HOSTELERÍA

