



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE LEGUMBRES, CEREALES Y AGUAS GELIFICADAS PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO LA PAZ



1. OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene como objeto el suministro legumbres, cereales y aguas gelificadas 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 indican los artículos, formatos y cantidades que son objeto de suministro en el presente contrato:

LOTE 1 – LEGUMBRES Y ARROZ.

LOTE 1	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
LEGUMBRES Y ARROZ	ARROZ VAPORIZADO LARGO PRIMERA.	PAQUETE DE 1 KG APROXIMADAMENTE	6.500	KG
	GARBANZO LECHOSO EXTRA	PAQUETE DE 1 KG APROXIMADAMENTE	3.250	KG
	JUDIA BLANCA EXTRA	PAQUETE DE 1 KG APROXIMADAMENTE	2.750	KG
	LENTEJA VERDINA EXTRA	PAQUETE DE 1 KG APROXIMADAMENTE	1.650	KG

LOTE 2 – CEREALES UNIDOSIS PARA NIÑOS

LOTE 2	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
CEREALES UNIDOSIS PARA NIÑOS	CEREALES MONODOSIS PARA NIÑOS DOS VARIEDADES (ARROZ TOSTADO CON CACAO Y COPOS DE MAÍZ TOSTADO)	PAQUETE INDIVIDUAL DE 24 A 35 G APROXIMADAMENTE.	8.300	PAQUETE INDIVIDUAL



LOTE 3 – AGUA GELIFICADA

LOTE 3	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
AGUA GELIFICADA	AGUA GELIFICADA SIN AZÚCAR	TARRINA UNIDOSIS DE 125 G APROXIMADAMENTE	37.000	TARRINA

DEFINICIONES Y REQUISITOS

La totalidad de los artículos contemplados en el presente pliego cumplirán en todo momento la legislación vigente aplicable 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 todos los artículos de cada lote al que oferte.

LOTE 1 – ARROCES Y LEGUMBRES

Artículos incluidos en el lote:

- **Arroz vaporizado largo primera:** arroz vaporizado de grano largo, color amarillo uniforme. Categoría primera.
- **Garbanzo lechoso extra:** garbanzo (*Cicer arietinum*) lechoso, granos enteros y limpios. Categoría extra.
- **Judía blanca extra:** semillas comestibles de *Phaseolus vulgaris* (de la familia Fabaceae), granos enteros y limpios. Categoría extra.
- **Lenteja verdina extra:** lenteja de variedad verdina. Categoría extra.

LOTE 2 – CEREALES UNIDOSIS PARA NIÑOS

Los productos incluidos en este lote deben garantizar las necesidades nutricionales y satisfacer las necesidades específicas para niños como complemento de su dieta y/o para su progresiva adaptación a los alimentos normales.

Se fabricarán con ingredientes perfectamente adecuados a los requisitos estipulados y relativos a proteínas, nutrientes, hidratos de carbono, lípidos, minerales, calcio y vitaminas, preparados básicamente a partir de uno o varios cereales previamente triturados.



Se presentarán como productos listos para el consumo en paquetes individuales de 24 a 35 gramos aproximadamente, y serán de dos variedades distintas: arroz tostado con cacao y copos de maíz tostado. El hospital indicará en sus pedidos la cantidad a suministrar de cada uno de ellos.

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 3 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 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 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 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 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 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.

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 (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 del 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, 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 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, 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, 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 equivalentes) 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 con dedicación exclusiva en ese departamento y su formación.
- Plan de contingencia ante averías y alteraciones del suministro a las cocinas del Hospital.
- Descripción, ubicación y documentación fotográfica de las instalaciones (exterior e interior) del licitador desde las que prestará el servicio del contrato en tamaño mínimo de 10x15 cm.
- Listado de flota de vehículos a disposición del contrato.
- 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 de cada lote al que oferte el 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 ofertados no contienen OGM y que no han sido objeto de irradiación.
- En su caso, certificado del fabricante 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 de cada lote al que oferte 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 presentarán como muestras:

- **En el lote 1: un único paquete de cada uno de los artículos que conforman el lote.**
- **En el lote 2: 2 paquetes individuales de cada una de las dos variedades a ofertar (arroz tostado con cacao y copos de maíz tostado)**
- **En el lote 3: 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 27 de abril de 2022

EL JEFE DE SERVICIO DE HOSTELERÍA

