

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA EL SUMINISTRO DE LECHE, PRODUCTOS LACTEOS Y QUESOS, PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO RAMON Y CAJAL DE MADRID

INDICE:

- 1.- OBJETO DEL CONTRATO**
- 2.- LOTE UNICO Y SUS CARACTERISTICAS**
- 3.- LA FICHA TECNICA DE LOS PRODUCTOS**
- 4.- CONDICIONES DE EJECUCION DEL CONTRATO**
- 5.- NORMATIVA**
- 6.- MEMORIA DE TRABAJO**
- 7.- ESTIMACION DE CONSUMOS Y PRECIOS MAXIMOS**

1.-OBJETO DEL CONTRATO

El contrato tiene por objeto el suministro de **Leche, Productos Lácteos y Quesos** para atender las necesidades de los pacientes en el Hospital Universitario Ramón y Cajal de Madrid.

El presente pliego tiene como objeto la determinación de las especificaciones técnicas y condiciones de entrega de los productos del lote.

2.- LOTES

Lote Único LECHE, PRODUCTOS LACTEOS Y QUESOS

LECHE, PRODUCTOS LACTEOS Y QUESOS

El objeto del pliego es la definición y enumeración de la leche y los productos lácteos, así como los requisitos legales de carácter técnico que deberán cumplir tanto los productos como las empresas que se seleccionen como proveedores para el Hospital Universitario Ramón y Cajal.

5.1. LECHE UHT

Leche entera: Leche tratada térmicamente cuyo contenido en materia grasa alcance como mínimo un 3,50% (m/m).

Leche semidesnatada: leche tratada térmicamente cuyo contenido en materia grasa se halla entre 1,5% (m/m) y un 1,80 (m/m).

Leche desnatada: leche tratada térmicamente cuyo contenido en materia grasa no sea superior a un 0,50% (m/m).

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.
- Que sea suficiente para garantizar la estabilidad microbiológica de los productos tras un periodo de incubación de 15 días a 30°C en recipiente cerrado o de 7 días a 55°C en un recipiente cerrado o tras cualquier método que demuestre que se ha aplicado el tratamiento térmico adecuado.

5.2. PRODUCTOS LACTEOS Y QUESOS

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 el objeto de reemplazar, enteramente o en parte cualquiera de los constituyentes de la leche.

Para este procedimiento se agrupan en:

- Nata: es 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 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. La nata líquida tendrá una consistencia más o menos viscosa y contendrá entre un 30% y un 50% de su peso en grasa. Para este pliego distinguiremos dos tipos de tratamientos:
 - Nata pasteurizada: es la 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 la sometida, en circulación continuas, 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 y UHT, podrán ser envasadas 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.

- Cuajada: es el producto semisólido obtenido de la leche entera, semidesnatada o desnatada, sometida al tratamiento térmico adecuado, coagulada por la acción del cuajo u otras enzimas coagulantes autorizadas, sin adicción de fermentos lácticos y sin proceso de desuerado. La conservación del producto se realizará en todo momento a una temperatura no superior a 8°C.
- Natillas: postre lácteo compuesto por leche, azúcar, huevo (potestativo), grasas, almidones, aromas, espesantes y colorantes autorizados. Podrá llevar chocolate o cacao en su fórmula, denominándose entonces crema o cremoso de chocolate. Habrá sido sometido a un tratamiento térmico que asegure su estabilidad.
- Flan: postre lácteo compuesto por leche entera o parcialmente desnatada, azúcares, leche en polvo, huevo (potestativo), almidones y estabilizantes. La conservación del producto se realizará en todo momento a una temperatura no superior a 8°C.
- Arroz con leche: es el postre lácteo con sabor característico elaborado a base de leche, arroz y otros ingredientes autorizados. La conservación del producto se realizará en todo momento a una temperatura no superior a 8°C.
- 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, 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.

Según su contenido en grasa láctea, se clasifican:

- Extragrasso mínimo 60%
- Grasso mínimo 45% y menos del 60%
- Semigrasso mínimo 25% y menos del 45%
- Semidesnatado mínimo 10% y menos del 25%
- Desnatado máximo 10%

Atendiendo a su maduración:

- Queso fresco: es el que está dispuesto para el consumo al finalizar el proceso de fabricación. Aquí se incluye los conocidos como queso fresco tipo “petit” de consistencia cremosa y que se define como el producto semisólido obtenido de la separación del suero después de la coagulación de la leche pasteurizada con adicción de fermentos lácticos, nata, etc...

- Queso blanco pasteurizado. Es aquel queso fresco en el que el coágulo obtenido se somete a un proceso de pasteurización quedando dispuesto para el consumo al finalizar su proceso de fabricación.
- Queso madurado: el que tras el proceso de fabricación, requiere mantenerse cierto tiempo a una temperatura y en condiciones tales que se produzcan los cambios físicos necesarios y característicos del mismo. La palabra madurado podrá sustituirse por los calificativos siguientes según el grado de maduración alcanzado por el producto a la salida de la fábrica:
 - Tierno
 - Semicurado
 - Curado
 - Viejo
- Queso madurado con mohos: es aquel en el que la maduración se produce principalmente como consecuencia del desarrollo de mohos en su interior, en la superficie o en ambas partes.

5.3. YOGURES

Es el producto de leche coagulada obtenido por la fermentación láctica mediante la acción de “lactobacillus bulgaricus” y “streptococcus thermophilus” 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 de polvo entera, semidesnatada o desnatada, suero en polvo, proteínas de leche y/u otros productos procedentes del fraccionamiento de la leche.

La conservación del yogur se realizara a temperaturas comprendidas entre 1°C y 8°C. a los efectos de este pliego deberán ser entregados dentro de los **10 días** siguientes a partir de su fabricación. Según los productos añadidos, antes o después de la fermentación o la aplicación del tratamiento térmico después de la fermentación, se clasifican:

- Yogur natural: es el yogur que hemos definido en el párrafo anterior.
- Yogur azucarado: es el yogur natural al que se le han añadido azúcar o azúcares comestibles.
- Yogur edulcorado: es el yogur natural al que se le han añadido edulcorantes autorizados.
- Yogur con fruta, zumos y/u otros productos naturales: es el yogur al que se le han añadido frutas, zumos y/u otros productos naturales y en el que la cantidad mínima de yogur en el producto terminado será del 70%.

- Yogur aromatizado: 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%.

3.- LA FICHA TECNICA DE LOS PRODUCTOS

En relación a cada uno de los productos objeto de este pliego, deberá adjuntarse en el sobre de **“Documentación Técnica”** una **“Ficha Técnica”** en castellano, identificada con el código del artículo ofertado, aportada en el mismo orden en el que se cumplimenta la oferta, en la que conste:

- La identificación del producto y las características técnicas y comerciales del mismo (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas). Los sistemas de producción (agricultura ecológica). Potestativamente podrá incluirse características nutricionales (valores medios por cada 100 gr, en relación con su valor energético, respecto a la cantidad de hidratos de carbono, de grasas, etc.).
- Origen (intracomunitario, nacional). La empresa elaboradora y/o envasadora y/o importadora con su domicilio y nº de registro sanitario en su caso (por ejemplo en los preparados cárnicos...) o de la sala de despiece (por ejemplo en las carnes). El organismo de control autorizado, certificador en el supuesto de la agricultura ecológica. Cuando los artículos se comercialicen bajo una marca, el nombre de la misma.
- Características principales relativas a su elaboración, envasado, almacenamiento, transporte (manipulaciones, temperaturas, condiciones...) y los controles aplicados.
- Ingredientes, si procede en función del tipo de artículo.
- Forma de presentación: respecto al envasado, las características y/o descripción del envase. Respecto al contenido el peso neto, nº de unidades de los envases y/o embalajes según la naturaleza del artículo y forma de envasado (p. ejemplo al vacío, en atmósfera protectora, etc.)
- Registro sanitario que ampare su origen, elaboración, despiece, según el caso.
- Períodos de las fechas de caducidad o de consumo preferente según la naturaleza del artículo.

Potestativamente podrá incluirse características nutricionales (valores medios por cada 100 g), por ejemplo en relación con su valor energético.

Las ofertas de los productos previamente envasados a voluntad del fabricante, elaborador, transformador o envasador se realizarán conforme a las gamas de valores de las cantidades nominales indicando dichas cantidades en la oferta siempre que la propia naturaleza del artículo lo permita.

En el supuesto que el licitador actúe como almacenista o importador de un artículo ofertado, la ficha técnica será la propia del fabricante, elaborador, transformador o envasador del mismo.

4.- CONDICIONES DE EJECUCION DEL CONTRATO

Los licitadores deberán de tener implantado un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Critico (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.

Condiciones de Entrega del suministro:

Horario de entrega: Los artículos contemplados en el presente pliego, deberán entregarse en el almacén de la cocina del Hospital Universitario Ramón y Cajal en horario de 8:00 a 13:00h

El adjudicatario entregará los bienes objeto del presente contrato en el almacén de 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.

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 Ramón y Cajal.

Las entregas del material adjudicado se realizarán según las necesidades existentes en cada momento en el Hospital Universitario Ramón y Cajal, 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.

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 Universitario Ramón y Cajal 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.

Los embalajes o paquetes de productos deberán cumplir las características que se detallan en 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 Ramón y Cajal, 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 Ramón y Cajal 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.

Condiciones para el Transporte:

En todo momento los vehículos utilizados para el transporte deberán cumplir la legislación vigente que les sea de aplicación.

Los vehículos cumplirán los requisitos técnicos de **equipamiento** (cierre, superficies, dispositivos de protección, registros de temperatura, etc...), de **uso** (distribución de carga, régimen de incompatibilidades), de **mantenimiento** (limpieza y desinfección), y de **documentación** (tanto del vehículo como de la carga). No sobrepasándose las temperaturas establecidas para cada artículo.

El adjudicatario garantizará que los vehículos utilizados para el transporte de los productos sean los apropiados para su propósito y se mantengan en buenas condiciones de limpieza y desinfección, sin presentar ningún riesgo de alterar el producto.

No se dispondrán alimentos, ni sus embalajes directamente sobre el suelo de los vehículos de transporte y se utilizarán palets de plástico o similar, quedando prohibido el uso de palets de madera o cualquier tipo de separador de madera.

El transporte de productos que requieran vehículos refrigerados deberán contar con indicador de temperatura, de forma que se aseguren el mantenimiento de la temperatura en el interior del vehículo entre 1°C y 4°C bajo carga máxima, cumpliéndose en todo caso la temperatura recomendada por el fabricante. Deben de existir procedimientos que definan la forma de actuar en caso de avería que aseguren la seguridad y calidad del producto.

Las temperaturas serán las que marque en cada caso la legislación vigente para poder garantizar que en ningún momento la cadena de frío quede interrumpida.

5.- NORMATIVA

El adjudicatario deberá cumplir toda la normativa aplicable al ejercicio de la actividad de producción, envasado, etiquetado, almacenamiento, transporte y suministro de productos objeto de este pliego tanto desde el punto de vista higiénico-sanitario como desde el punto de vista de calidad comercial.

El adjudicatario asumirá la responsabilidad en caso de incumplimiento de la normativa objeto de contrato.

6.- MEMORIA DE TRABAJO

Forma y contenido de presentación de la documentación: Los licitadores deberán presentar la siguiente documentación en el orden establecido a continuación:

- ✓ **Doc.1. Certificación de Calidad ISO 9001:2015 o equivalente.** Emitido por entidad acreditada ENAC, o equivalente, en vigor. **Alcance del certificado:** Actividades de prestación de servicios análogos a lo requeridos en el presente procedimiento
- ✓ **Doc.2. Declaración Responsable de disponer de un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)**
- ✓ **Doc.3.** Aspectos de Gestión de la Empresa: Recursos Humanos, Recursos materiales, Instalaciones...
- ✓ **Doc.4.** Aspectos relacionados con la Calidad: Ficha Técnica del Producto
- ✓ **Doc.5.** Aspectos relacionados con la gestión y entrega del suministro
- ✓ **Doc.6.** Sistemas de Trazabilidad del Producto
- ✓ **Doc.7.** Plan de Contingencia que garantice la entrega de los productos ante situaciones especiales.

7.- ESTIMACION DE CONSUMOS Y PRECIOS MAXIMO

ANEXO I							
LECHE, PRODUCTOS LACTEOS Y QUESOS							
LECHE							
ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL (KG)	PRECIO KG (SIN IVA)	PRECIO KG (CON IVA)	BASE IMPONIBLE	TIPO DE IVA	IVA	IMPORTE TOTAL
LECHE UHT ENTERA 1 LITRO	34000	0,800	0,8320	27.200,0000	4%	1.088,0000	28.288,0000
LECHE UHT DESNATADA BRICK 1 L	28000	0,8000	0,8320	22.400,0000	4%	896,0000	23.296,0000
LECHE SIN LACTOSA 1 L	2000	1,0000	1,0400	2.000,0000	4%	80,0000	2.080,0000
LECHE ENTERA MINIBRICK 33 cl	1000	0,5000	0,5200	500,0000	4%	20,0000	520,0000
				52.100,00		2.084,00	54.184,00
PRODUCTOS LACTEOS							
ARROZ CON LECHE	14000	0,3000	0,3300	4.200,0000	10%	420,0000	4.620,0000
CUAJADA	9000	0,5000	0,5500	4.500,0000	10%	450,0000	4.950,0000
FLAN DE VAINILLA	27000	0,2730	0,3003	7.371,0000	10%	737,1000	8.108,1000
MANTEQUILLA 1 KG	30	7,2730	8,0003	218,1900	10%	21,8190	240,0090
MANTEQUILLA PORCIONES (11gr)	180000	0,1360	0,1496	24.480,0000	10%	2.448,0000	26.928,0000
NATA LIQUIDA BRICK 1 L	25	5,4550	6,0000	136,3750	10%	13,6375	150,0125
NATILLAS VAINILLA	50000	0,2730	0,2500	13.650,0000	10%	1.365,0000	15.015,0000
				54.555,57		5.455,56	60.011,12
YOGURES							
ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL (L/DOC)	PRECIO KG (SIN IVA)	PRECIO KG (CON IVA)	BASE IMPONIBLE	TIPO DE IVA	IVA	IMPORTE TOTAL
YOGURT NATURAL	110000	0,2273	0,2500	25.003,0000	10%	2.500,3000	27.503,3000
YOGURT NATURAL DESNATADO	5500	0,2273	0,2500	1.250,1500	10%	125,0150	1.375,1650
YOGURT SABORES	37000	0,2273	0,2500	8.410,1000	10%	841,0100	9.251,1100
YOGURT SABORES DESNATADO	20000	0,2273	0,2500	4.546,0000	10%	454,6000	5.000,6000
				39.209,25		3.920,93	43.130,18
QUESOS							
ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL (L/DOC)	PRECIO KG (SIN IVA)	PRECIO KG (CON IVA)	BASE IMPONIBLE	TIPO DE IVA	IVA	IMPORTE TOTAL
Queso fresco (diferent formatos)	500	9,6154	10,0000	4.807,7000	4%	192,3080	5.000,0080
QUESO RALLADO (GRATINAR)	100	5,7692	6,0000	576,9200	4%	23,0768	599,9968
QUESO PARMESANO (por piezas)	25	23,0769	24,0000	576,9225	4%	23,0769	599,9994
MOZZARELLA FRESCA (Kg)	100	9,6154	10,0000	961,5400	4%	38,4616	1.000,0016
QUESO BARRA (Kg)	2000	7,6923	7,6923	15.384,6000	4%	615,3840	15.999,9840
Queso porciones desnat. (Unid)	35000	0,1923	0,2000	6.730,5000	4%	269,2200	6.999,7200
				29.038,18		1.161,53	30.199,71
			TOTAL	174.903,00		12.622,01	187.525,01

EL JEFE DE SECCION DE HOSTELERIA