

EXPEDIENTE:2024-0-016 (A/SUM-008406/2024)

Este documento se ha obtenido directamente del original que contenía la firma auténtica y, para evitar el acceso a datos personales protegidos, se ha ocultado el código que permitiría acceder al original.



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO PARA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA ADULTOS DE TEXTURA MODIFICADA LISTOS PARA EL CONSUMO PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO INFANTA LEONOR

## **PRIMERA.-DEFINICIÓN DEL OBJETO**

El presente pliego contiene las prescripciones técnicas que, de acuerdo con el artículo 124 y siguientes de la Ley 9/2017 de 8 de noviembre de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al Ordenamiento Jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2017/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, han de regir la contratación y ejecución del contrato administrativo cuyo objeto es la adquisición de Alimentos de textura modificada listos para el consumo, para el Hospital Universitario Infanta Leonor (HUIL).

**División en Lotes:** No.

**Número y denominación de los Lotes:** Uno y único.

<b>LOTE</b>	<b>Nº ORDEN</b>	<b>NEXUS</b>	<b>DESCRIPCION</b>
ÚNICO	1.1	1201604	PURE TERNERA+CALABACIN+PATATA 2400 GR
	1.2	1201606	PURE POLLO+ARROZ+ZANAHORIA 2400 GR
	1.3	1201608	PURE MERLUZA+CALABACIN+PUERRO 2400 GR
	1.4	1201820	PURE PAVO+ZANAHORIA+PATATA 2400 GR
	1.5	1201605	PURE POLLO+JUDIAS VERDES+ZANAHORIA 2400 GR
	1.6	1201607	PURE MERLUZA+ZANAHORIA+JUDIAS VERDE 2400 GR
	1.7	1201609	PURE HUEVO+ZANAHORIA+PUERRO 2400

## **SEGUNDA. - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS COMUNES PARA TODOS LOS NÚMEROS DE ORDEN:**

Alimentos de textura modificada listos para el consumo que no requieren manipulación, destinado a adultos con problemas de masticación o deglución, a base de verduras, carnes y pescados con las siguientes características:

- Sin azúcares añadidos.
- Sin gluten y sin lactosa.
- Sin conservantes ni colorantes.
- Sin ácidos grasos trans.
- De textura suave y homogénea.
- Acreditación de Nivel 3 de la IDDSI (International Dysphagia Direct Standardisation Initiative)
- Aporte de proteínas: Mínimo 6,5 gr por cada 100 gramos de producto.
- No contener organismos modificados genéticamente ni elaborado a partir de los mismos ni haber sufrido contaminación accidental.
- No irradiado ni tratado con óxido de etileno.
- De diferentes sabores:
  - Orden 1.1: Puré de ternera+calabacin+patata 2400gr (1201604)
  - Orden 1.2: Puré de pollo+arroz+zanahoria 2400gr (1201606)
  - Orden 1.3: Puré de merluza+calabacin+puerro2400gr (1201608)
  - Orden 1.4: Puré de pavo+zanahoria+patata 2400gr (1201820)
  - Orden 1.5: Puré pollo+judias verdes+zanahoria 2400gr (1201605)
  - Orden 1.6: Puré merluza+zanahoria+judias verdes 2400gr (1201607).
  - Orden 1.7: Puré huevo+zanahoria+puerro 2400gr (1201609).

### **TERCERA. -OTROS REQUISITOS DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO:**

#### **➤ ETIQUETADO.-**

El etiquetado deberá ser conforme a la normativa comunitaria y nacional vigente relativa al etiquetado general de los productos alimenticios y deberá contener como mínimo:

- Denominación del producto
- Lista de ingredientes
- Ingrediente o sustancia que cause alergias o intolerancias
- Contenido neto
- Fecha de caducidad.

- Lote.
- Información nutricional.

➤ **ENVASE Y EMBALAJE.-**

- Envasado en atmósfera protectora, manteniendo la integridad del producto de tal forma que no pueda modificarse su contenido sin abrir o modificar el envase.
- El embalaje deberá proteger durante el transporte, la integridad de los envases que contienen el producto.
- Los formatos establecidos en el presente pliego se corresponden con los suministrados al Hospital por los proveedores actuales teniendo, a efectos de este expediente, un carácter informativo, admitiéndose por tanto, otros formatos siempre que no difieran de los formatos habituales del mercado.

➤ **CADUCIDAD.-**

Los productos se entregarán con al menos la mitad del periodo total de vida útil, teniendo en cuenta el marcado de las fechas de caducidad y la fecha de envío del pedido.

➤ **OTROS REQUISITOS.-**

- Los licitadores deberán de tener implantado y vigente un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), acorde a la normativa legal vigente en materia de higiene alimentaria y cumplir toda la legislación vigente que les sea de aplicación.
- Cualquier incidencia de los productos objeto del contrato que pueda afectar a la calidad, seguridad alimentaria o a la salud de los consumidores deberá ser comunicada de forma inmediata por el adjudicatario al Hospital.

La actividad de elaboración, almacenamiento, envasado, etiquetado y transporte de los productos objeto de este expediente deberán cumplir con la normativa vigente que les sea aplicable, siendo por cuenta del adjudicatario cualquier gasto que se derive de su aplicación.

Fdo.: M<sup>a</sup> del Carmen Pantoja Zarza.

CONFORME:  
EL ADJUDICATARIO  
FECHA Y FIRMA

**ANEXO I.-** DESGLOSE DE LA LICITACIÓN

Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (barqueta de 2,4 Kg)	IMPORTE UNITARIO S/IVA	BI	IMPORTE IVA 10%	IMPORTE TOTAL
1.1	1201604	PURE TERNERA+CALABACIN+PATATA 2400 GR	160	11,85	1.896,00	189,60	2.085,60
1.2	1201606	PURE POLLO+ARROZ+ZANAHORIA 2400 GR	140	11,85	1.659,00	165,90	1.824,90
1.3	1201608	PURE MERLUZA+CALABACIN+PUERRO 2400 GR	152	11,85	1.801,20	180,12	1.981,32
1.4	1201820	PURE PAVO+ZANAHORIA+PATATA 2400 GR	160	11,85	1.896,00	189,60	2.085,60
1.5	1201605	PURE POLLO+JUDIAS VERDES+ZANAHORIA 2400 GR	100	11,85	1.185,00	118,50	1.303,50
1.6	1201607	PURE MERLUZA+ZANAHORIA+JUDIAS VERDE 2400 GR	100	11,85	1.185,00	118,50	1.303,50
1.7	1201609	PURE HUEVO+ZANAHORIA+PUERRO 2400	244	11,85	2.891,40	289,14	3.180,54
<b>TOTAL</b>					<b>12.513,60</b>	<b>1.251,36</b>	<b>13.764,96</b>

\* Cantidades e importes unitarios expresados en Barquetas de 2,4Kg.