



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE AGUA MINERAL NATURAL, BEBIDAS Y REFRESCOS, PRODUCTOS SIN GLUTEN Y PRODUCTOS CON ACEITE DE OLIVA AL HOSPITAL UNIVERSITARIO LA PAZ

1. OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene como objeto el suministro de agua mineral natural, bebidas y refrescos, productos sin gluten y productos con aceite de oliva a las dos cocinas del Hospital del Universitario La Paz.

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

El licitador ofertará obligatoriamente a la totalidad de artículos que forman el lote al que presente oferta.

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

LOTE 1 – AGUA MINERAL NATURAL

LOTE 1	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
AGUA MINERAL NATURAL	AGUA MINERAL NATURAL SIN GAS 1,5 LITROS	BOTELLA PET 1,5 LITROS	97.500	BOTELLA
	AGUA MINERAL NATURAL SIN GAS 0,33 LITROS	BOTELLA PET 0,33 LITROS	1.650.000	BOTELLA

LOTE 2 – BEBIDAS Y REFRESCOS

LOTE 2	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
BEBIDAS Y REFRESCOS	REFRESCO COLA LATA 33 CL.	LATA 33 CL.	4.250	LATA
	REFRESCO LIMON LATA 33 CL.	LATA 33 CL.	550	LATA
	REFRESCO NARANJA LATA 33 CL.	LATA 33 CL.	550	LATA
	VINO BLANCO	BRIK 1 LITRO	3.800	LITRO
	ZUMO DE MELOCOTÓN	BRIK 1 LITRO	13.000	LITRO
	ZUMO DE NARANJA	BRIK 1 LITRO	27.100	LITRO
	ZUMO DE PIÑA	BRIK 1 LITRO	27.100	LITRO
	ZUMO DE MANZANA, NARANJA, PIÑA Y MELOCOTÓN	BRIK 200 ML	10.900	BRICK

LOTE 3 – PRODUCTOS SIN GLUTEN

LOTE 3	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
PRODUCTOS SIN GLUTEN	PAN DE MOLDE	BOLSA DE 300 G Y 12 REBANADAS APROXIMADAMENTE.	2.200	BOLSA
	GALLETAS MARÍA	PAQUETE DE 380G APROXIMADAMENTE	3.300	PAQUETE
	ESPAGUETIS	PAQUETE DE 500 G APROXIMADAMENTE	25	PAQUETE
	MACARRONES	PAQUETE DE 500 G APROXIMADAMENTE	100	PAQUETE
	FIDEO CABELLO DE ÁNGEL	PAQUETE DE 250 G APROXIMADAMENTE	125	PAQUETE

LOTE 4 - PRODUCTOS CON ACEITE DE OLIVA

LOTE 4	ARTÍCULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
PRODUCTOS CON ACEITE DE OLIVA	GAZPACHO	ENVASE 1 LITRO APROXIMADAMENTE	2500	LITRO
	SALMOREJO	ENVASE 1 LITRO APROXIMADAMENTE	3600	LITRO

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.

LOTE 1 – AGUA MINERAL NATURAL

Agua mineral natural: agua mineral natural sin gas, que cumple las características establecidas y los requisitos de reconocimiento y autorización para este tipo de aguas. Envasado en botella de plástico tipo PET de 0,33 o 1,5 litros conforme a lo solicitado. Agua de origen España. En el caso de la botella de plástico tipo PET de 0,33 litros, la altura de la botella será inferior a 14 cm y el ancho inferior a 9 cm.

LOTE 2 – BEBIDAS Y REFRESCOS

- **Refrescos de cola, limón y naranja:** bebida refrescante sin alcohol, con gas, y azúcar, envasada en lata de 33 cl de capacidad y de los sabores indicados. No contendrá edulcorantes artificiales. Serán de primeras marcas comerciales.

- **Vino blanco:** producto obtenido por fermentación de uva fresca, estrujada o no, o de mosto de uva. Sin sedimentos ni materia en suspensión visible, color amarillo pálido, envasado en brick de 1 litro y destinado a elaboraciones culinarias.
- **Zumos:** zumo 100% de fruta, sin fermentar, comercialmente estéril, envasado en brick, de conservación sin refrigerar antes de su apertura. Sin azúcar o edulcorantes añadidos. Libres de alérgenos.

Los zumos de melocotón o piña podrán ser exclusivamente de esa fruta o podrán contener también zumo de una o dos frutas más, siempre que forme parte de la denominación del zumo en el envase la palabra “melocotón” o “piña”. Envases y capacidades según formatos indicados en la tabla.

LOTE 3 – PRODUCTOS SIN GLUTEN

Requisitos generales de los productos sin gluten:

La naturaleza o la composición de los productos debe ser tal que los mismos sean apropiados para el objetivo nutricional especial al que están destinados. Estos productos deberán ajustarse igualmente a las disposiciones obligatorias aplicables a los productos alimenticios de uso común, salvo en los que respecta a las modificaciones que se hayan hecho a estos para adecuarlos a las exigencias previstas (sin gluten).

Composición y etiquetado de los productos sin gluten.

Los productos alimenticios para personas que presentan intolerancia al gluten consistentes en, o que contengan uno o más ingredientes procedentes del trigo, el centeno, la cebada, la avena o sus variedades híbridas que hayan sido procesados de forma especial para reducir el gluten, no contendrán un nivel de gluten que supere los 100 mg/kg de alimento. El etiquetado de estos llevará la mención "muy bajo en gluten".

Si el contenido de gluten no sobrepasa los 20 mg/kg en total, podrán llevar el término "sin gluten". A efectos de este pliego, todos los artículos incluidos en este lote tendrán la calificación “sin gluten”.

Dada la importancia del seguimiento por parte de las personas que padecen la enfermedad celíaca de una dieta exenta en gluten, la totalidad de productos sin gluten ofertados por los licitadores en este lote deberán contar obligatoriamente con la certificación espiga barrada (ELS), certificación que garantiza un contenido en

gluten inferior a 20 ppm (mg/kg) en el producto final y cuyo logotipo se reproduce a continuación:



Artículos incluidos en el lote:

- **Pan de molde:** será un pan de molde cortado en rebanadas sin gluten, sin trigo y sin lactosa.
- **Galletas María:** serán galletas sin gluten, sin huevo, sin frutos secos, sin lactosa y con aceite de girasol alto oleico.
- **Pasta sin gluten (espaguetis, macarrones y fideos cabello de ángel):** será pasta sin gluten, sin trigo y sin lactosa.

LOTE 4 – PRODUCTOS CON ACEITE DE OLIVA (REFRIGERADOS)

Gazpacho: Bebida típica de Andalucía 100% natural elaborada principalmente a partir de tomate fresco, agua, hortalizas frescas, aceite, vinagre, ajo y sal. A efectos del presente pliego, el gazpacho será fresco y sin pasteurizar o ligeramente pasteurizado, el contenido de hortalizas será aproximadamente de un mínimo de un 80%, el aceite será aceite de oliva virgen extra y será un artículo que requiera obligatoriamente frío para su conservación.

Salmorejo: Crema fría típica de Córdoba 100% natural elaborada principalmente a partir de tomate fresco, hortalizas frescas, aceite, pan, vinagre, ajo y sal. A efectos del presente pliego, el salmorejo será fresco y sin pasteurizar o ligeramente pasteurizado, el aceite será aceite de oliva virgen extra y será un artículo que requiera obligatoriamente frío para su conservación.

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 de su sistema de gestión de calidad ISO 9001 o equivalente y, en caso de ser adjudicatario, está obligado a mantener ambos durante la vigencia del contrato. Su sistema de gestión de calidad estará relacionado con el objeto del contrato.

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 al funcionamiento de su actividad, 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 General Sanitario de Empresas Alimentarias y 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 de forma inmediata en conocimiento del Hospital Universitario La Paz 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, cumplirán las siguientes características:

- 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.
- Los envases y embalajes que vayan a contener los productos se ajustarán a las disposiciones vigentes. En el caso de 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 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 y 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.

Los vehículos utilizados para el transporte de todos los artículos deberán contar obligatoriamente con **ATP vigente**.

En todo momento dichos transportes deben cumplir la legislación vigente que les sea de



aplicación. El transporte de productos que requieran frío para su conservación debe realizarse en vehículos refrigerados con indicador de temperatura, de forma que se asegure en todo momento el mantenimiento de la temperatura y que se cumple en todo momento la temperatura de mantenimiento en frío indicada por el fabricante para los productos refrigerados 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. No podrán utilizarse vehículos que no estén perfectamente limpios y desinfectados.

Deben existir procedimientos que definan la forma de actuar en caso de avería y alteraciones del servicio del adjudicatario al hospital, 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. 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. Las entregas se realizarán, por ello, conforme a los pedidos realizados en cada momento por el Hospital en función de su actividad.

La empresa adjudicataria tendrá un número de teléfono y un correo electrónico específico como forma de contacto o para resolver cualquier duda, así como un interlocutor con el Hospital Universitario La Paz.



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. 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.

En caso de cualquier incumplimiento por el adjudicatario de los plazos de entrega o sustitución de cualquier artículo, las marcas ofertadas, sus calidades o sus características establecidos en el presente pliego de prescripciones técnicas, el Hospital Universitario La Paz queda habilitado para realizar la compra de estos artículos a otro proveedor seleccionado por el propio Hospital, siendo por cuenta del adjudicatario todos los gastos que por ello se ocasionen.

El Adjudicatario **no podrá modificar en ningún caso** ninguna característica de los artículos ofertados en ninguno de los lotes (marcas comerciales, calidades, características, pesos, envases, etc.) sin la autorización previa y expresa del Hospital Universitario La Paz.

Respecto al lote 4, las temperaturas de conservación de los artículos en el momento de la recepción en las cocinas del Hospital Universitario la Paz serán las definidas por el fabricante o, en su defecto, por el manual del APPCC de las cocinas del Hospital Universitario la Paz, que en el caso de los artículos incluidos en el lote 4 será la siguiente:

Gazpacho y salmorejo: **≤4°C**

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.

Los albaranes de entrega del adjudicatario en las cocinas del hospital indicarán **obligatoriamente** los lotes que figuran en los envases de los productos entregados. Deberán coincidir, por ello, los números de lote de los artículos entregados y los indicados en los albaranes.



8. PRESENTACIÓN DE LOS PRODUCTOS

Todos los artículos descritos en el presente pliego deberán suministrarse según las necesidades del Hospital Universitario La Paz con las presentaciones solicitadas, estando todo ello incluido en el precio del producto.

9. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA Y PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

Documentación técnica

Los licitadores deberán presentar obligatoriamente como documentación técnica en el sobre de oferta correspondiente todas las fichas técnicas de los artículos ofertados. Sólo podrán presentar una única ficha técnica para cada uno de los artículos que forman el lote. Es obligatoria la presentación de las fichas técnicas de todos los artículos que forman el lote.

Muestras

El licitador está obligado también a la presentación de muestras para su valoración. El servicio de Hostelería, por disponibilidades de espacio y por la naturaleza, caducidades y el carácter perecedero de algunas de las muestras incluidas en el procedimiento, establecerá un horario en un único día para la su entrega.

Una vez finalizado el periodo de presentación de ofertas, se publicará en el Portal de la Contratación Pública de la Comunidad de Madrid el lugar, día y horario en el que deben entregar las muestras, siendo causa de exclusión la falta de cumplimiento de esta obligación. Dicha publicación se realizará con una antelación mínima de una semana al de la entrega.

Será también causa de exclusión:

- no cumplir lo indicado en este Pliego de Prescripciones Técnicas para los artículos,
- no presentar las muestras solicitadas de los artículos,
- la falta de correspondencia entre las muestras y las fichas técnicas presentadas de los artículos.

Se presentará como muestra un único envase de cada uno de los artículos que integran el lote al que oferte el licitador.

Las muestras vendrán identificadas de forma que pueda verificarse claramente la correspondencia entre el producto y su ficha técnica



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 técnicas entregadas.

El adjudicatario no podrá modificar las características (marcas comerciales, calidades, características, pesos, envases, etc.) de ninguno de los productos adjudicados durante la duración del contrato sin autorización previa expresa.

Madrid, a 4 de abril de 2024

Firmado digitalmente por: RODRIGUEZ DURAN MARIO
Fecha: 2024 04 08 14:20

El jefe del servicio de Hostelería.

