



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN  
DEL SUMINISTRO DE LECHE, DERIVADOS LÁCTEOS Y QUESOS AL  
HOSPITAL UNIVERSITARIO LA PAZ

## 1. OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene como objeto el suministro leche, derivados lácteos y quesos 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 y presentará todas las fichas técnicas de los artículos del lote.

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

### LOTE 1: LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS

LOTE 1	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS	LECHE DESNATADA UHT	BRIK 1 LITRO	78.050	LITRO
	LECHE ENTERA UHT	BRIK 1 LITRO	38.000	LITRO
	LECHE ENTERA PASTEURIZADA	BOLSA DE 1 A 10 LITROS	94.300	LITRO
	LECHE SEMIDENATADA SIN LACTOSA UHT	BRIK 1 LITRO	8.700	LITRO
	NATA UHT LÍQUIDA PARA COCINAR (15 a 20% DE GRASA)	BRIK 1 LITRO	550	LITRO
	MANTEQUILLA	TARRINA 10 GRAMOS APROXIMADAMENTE	3.300	KG

## LOTE 2: QUESOS.

LOTE 2	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
QUESOS	QUESO PASTEURIZADO SEMICURADO DE LECHE DE VACA (80-85% APROXIMADAMENTE) Y OVEJA (20-15% APROXIMADAMENTE)	PIEZA ENTERA DE 3 Kg APROXIMADAMENTE	3.250	KG
	QUESO PASTEURIZADO TIERNO REDUCIDO EN SAL	EN BARRA, PIEZA ENTERA DE 3 Kg APROXIMADAMENTE	2.200	KG
	QUESO RALLADO	RALLADO FINO, EN ENVASE DE 1Kg APROXIMADAMENTE	400	KG

## 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: LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS

### Definiciones y requisitos:

#### Leche:

- **Leche entera:** leche tratada térmicamente, que por su contenido en materia grasa responda a una de las siguientes fórmulas: leche entera normalizada: es aquella cuyo contenido en materia grasa alcance como mínimo un 3,50 % (m/m) leche entera no normalizada; leche cuyo contenido en materia grasa no ha sido alterado desde la fase de ordeño, ni por adición o supresión de materias grasa de la leche ni por mezcla con leche cuyo contenido natural en materia grasa haya sido alterado. Sin embargo el contenido en materia grasa no podrá ser inferior a 3,50 % (m/m).
- **Leche desnatada:** leche tratada térmicamente cuyo contenido en materia grasa no sea superior a un 0,50 % (m/m) como máximo.
- **Leche con un menor contenido en lactosa** mediante su conversión en glucosa o equivalente.
- La **leche tratada térmicamente** deberá cumplir las especificaciones siguientes:
  - Pasteurización: Se llevará a cabo mediante un tratamiento que incluye:
    - una temperatura elevada durante un breve periodo de tiempo (al menos 72°C durante 15 segundos),

- una temperatura baja durante un largo periodo de tiempo (al menos 63°C durante 30 minutos) o cualquier otra combinación de condiciones de tiempo y temperatura con la que se obtenga un efecto equivalente.
- 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, y
  - que sea suficiente para garantizar la estabilidad microbiológica de los productos tras un período de incubación de 15 días a 30°C en un recipiente cerrado o de 7 días a 55°C en un recipiente cerrado o tras cualquier otro método que demuestre que se ha aplicado el tratamiento térmico apropiado.

A efectos del presente pliego, la leche será UHT salvo la indicada como pasteurizada.

**Productos lácteos:** 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 objeto de reemplazar, enteramente o en parte cualquiera de los constituyentes de la leche. Los productos lácteos agrupan los productos que a continuación se relacionan:

- **Nata:** se define la nata como 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 elaborará 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.
  - **Nata pasteurizada:** es aquella 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 aquella sometida, en circulación continua, 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).

A efectos del presente pliego, la nata líquida para cocinar será UHT, tendrá una consistencia más o menos espesa y **contendrá entre un 15% y un 20% de su peso en grasa.**

- **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.

## **LOTE 2: QUESOS**

### **Definiciones y requisitos:**

- **Queso:** se entiende por queso el producto fresco o madurado, solido o semisólido, obtenido de la leche, 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.
- **Queso madurado:** el que tras el proceso de fabricación, requiere mantenerse durante cierto tiempo a una temperatura y en condiciones tales que se produzcan los cambios físicos y/o químicos 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 y viejo.
- **Queso reducido en sal:** aquel en el que la reducción del contenido en sal es, como mínimo, del 25% en comparación con un producto similar sin reducción del contenido en sal.

### **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. Esto 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 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 General Sanitario de Empresas Alimentarias y 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:

- Mantendrán la integridad producto que contienen, de tal forma que no puedan 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.
- Los envases permitirán ver su contenido.
- En aquellos artículos en los que no se solicite ya como requerimiento a cumplir, éstos podrán ir envasados al vacío, en atmósfera protectora o mediante cualquier procedimiento autorizado al respecto con el fin de mejorar su vida útil y sus condiciones de conservación.
- 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 deberán de 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, temperaturas de transporte o recepción en las cocinas, 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 (marca comercial, calidades, características, pesos, dimensiones, etc.) sin la autorización expresa del Hospital Universitario La Paz.

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 de APPCC de las cocinas del Hospital Universitario La Paz, que en el caso de los artículos incluidos en los lotes serán las siguientes:

- **Lote 1: Leche y derivados (excepto leche UHT): entre 0°C y 6°C.**
- **Lote 2: Quesos: ≤8°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. FICHAS TÉCNICAS DE LOS ARTÍCULOS

El adjudicatario **está obligado** a mantener permanentemente actualizadas las fichas técnicas de todos los artículos adjudicados durante la vigencia del contrato y facilitárselas al Hospital de forma que este último disponga en todo momento de la última actualización.

## 10. 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.
- **certificación vigente de su sistema de gestión de calidad ISO 9001 o equivalente.**

### Muestras

El licitador está obligado también a la presentación de muestras de la totalidad de artículos del lote al que presente oferta para su valoración. El Servicio de Hostelería, por la naturaleza, caducidades y el carácter perecedero de las muestras, establecerá un horario en un único día para su entrega. No se devolverán las muestras entregadas.

Una vez finalizado el periodo de presentación de ofertas se publicará en el Portal de Contratación 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 día 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 de todos los artículos que forman el lote,
  - la falta de correspondencia entre las muestras y las fichas técnicas presentadas de los artículos.
-

**Se presentará como muestra:**

- **Lote 1: un envase de cada artículo incluido en el lote excepto de la mantequilla en formato individual de la que se presentarán 5 unidades.**
- **Lote 2: se presentará como muestra un envase / pieza de cada artículo que forma el lote.**

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 22 de agosto de 2024

El jefe de servicio de Hostelería.