



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA
CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE PURÉS DESHIDRATADOS Y
PURÉS DE FRUTAS AL HOSPITAL UNIVERSITARIO LA PAZ.

1. OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene como objeto el suministro de purés deshidratados y purés de frutas 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

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

LOTE 1 – PURÉS DESHIDRATADOS.

LOTE 1	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
PURÉS DESHIDRATADOS	PURÉS INSTANTÁNEOS DESHIDRATADOS HIPERPROTEICOS CON PROTEÍNA VEGETAL O ANIMAL	BOLSA DE 800 g A 1 Kg APROXIMADAMENTE	3.300	Kg

LOTE 2 – PURÉS DE FRUTAS

LOTE 2	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
PURÉS DE FRUTAS	PURÉS DE FRUTAS	TARRINA UNIDOSIS DE 100 g APROXIMADAMENTE	98.000	TARRINA

DEFINICIONES Y REQUISITOS

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

Purés instantáneos deshidratados hiperproteicos con proteína vegetal o animal.

Puré de textura modificada, triturado, deshidratado, de preparación instantánea, textura suave y homogénea. Alimento rico en proteínas y bajo en sal. Indicado para personas con problemas de masticación o deglución. Al tratarse de un producto de uso hospitalario, es importante que el aporte proteico sea adecuado, por lo que contendrá por cada 100 gramos de producto: una cantidad mínima de 20 g de proteínas, una proporción entre mínimo 1 g y máximo de 1,8 g de sal, así como la presencia de fibra mínima del 2%. Las grasas utilizadas deben de ser de buena calidad. No contendrá aceite de palma.

Se ofrecerá una variedad adecuada para favorecer que su ingesta sea adecuada y no contribuir a la aparición de DRE (desnutrición relacionada con la enfermedad) o perpetuar la misma. El licitador presentará como mínimo de forma obligatoria dos variedades de puré deshidratado para cada uno de los siguientes ingredientes (salvo los marcados con * en el que se presentará como mínimo una única variedad). El puré incluirá en su composición el ingrediente indicado. No podrá ofertarse el mismo puré deshidratado en ingredientes distintos.

Los ingredientes son los siguientes:

- Aves
- Carnes
- Pescado
- Verduras (*)
- Huevo (*)

El hospital podrá realizar pedidos a su conveniencia entre todos los purés ofertados por el licitador. 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.

Este lote incluye la cesión de uso durante la vigencia del contrato de 3 máquinas dispensadoras de preparados de purés deshidratados instantáneos. Dos de ellas irán destinadas a las cocinas del hospital, una en cada cocina. La tercera quedará según criterio del hospital a disposición en nuestras instalaciones o en las del adjudicatario, y se utilizará como máquina de sustitución ante averías de cualquiera de las instaladas. La máquina de sustitución estará instalada y lista para su uso en el plazo de 24 horas desde que se produzca la avería que requiera la sustitución de la máquina en uso hasta ese momento. El hospital podrá solicitar su retirada en cualquier momento. Las máquinas deberán ajustarse a los requerimientos de espacio de las cocinas.

Características generales de las máquinas

Las máquinas prepararán y dispensarán al menos y al instante preparados de purés deshidratados.

Las máquinas permitirán obtener preparados con una composición conocida y estable, y permitirá diferentes tipos de texturas a elección del hospital, que resultarán homogéneas, sin grumos y que facilitarán la deglución.

Las máquinas a ofertar cumplirán con la legislación de aplicación. Deberá facilitarse la documentación relativa a la misma. Deberán estar diseñadas, construidas y conservadas de forma que se prevenga el riesgo de contaminación de los productos a suministrar, en especial los riesgos microbiológicos vinculados a la manipulación. Serán de fácil limpieza.

A requerimiento del hospital, el adjudicatario deberá facilitar cualquier tipo de documentación e información relacionada con las máquinas. Ésto incluye, entre otros, los manuales de uso en castellano, homologaciones, planificación de mantenimiento, operaciones de mantenimiento realizadas, identificación de la empresa mantenedora y habilitaciones para realizar los trabajos, y cualquier otra documentación relacionada.

El licitador deberá facilitar una persona de contacto, un número de teléfono y un correo electrónico para todo lo relacionado con las máquinas. Esta persona atenderá todo lo relacionado con ellas de la forma más ágil posible.

Queda incluida la formación y asistencia técnica que resulte necesaria para la utilización de las máquinas por parte del personal de cocina.

Instalación, mantenimiento, inspección y control de las máquinas instaladas.

El plazo máximo de suministro, instalación y puesta en funcionamiento de las máquinas será de 15 días desde la petición del hospital, una vez formalizado el contrato.

Durante la vigencia del contrato, serán responsabilidad del contratista todos los gastos necesarios para el almacenamiento, traslado, instalación, mantenimiento, averías, y retirada de los equipos, así como el material y servicios derivados que para ello se precisen.

Durante el plazo de vigencia del contrato, el contratista garantizará el correcto funcionamiento de las máquinas instaladas, llevando a cabo el mantenimiento preventivo y correctivo, así como cualquier operación o trabajo necesarios para su correcto estado de uso. El adjudicatario está obligado a la entrega mensual de la documentación correspondiente que justifique la realización de los trabajos de mantenimiento.

LOTE 2: PURÉS DE FRUTAS

Son purés de frutas sin azúcares añadidos, con ingredientes naturales, con al menos un contenido de puré de fruta del 95%. Sin azúcares añadidos, únicamente los naturalmente presentes. Sin gluten, sin lactosa, sin almidón añadido y de granulometría fina.

El licitador ofertará obligatoriamente un total de 7 variedades de purés de frutas como mínimo, siendo obligatorios los sabores siguientes:

- manzana
- manzana y albaricoque o manzana y melocotón
- macedonia o puré de al menos 3 frutas
- pera o pera y manzana

Los purés de frutas ofertados no requerirán frío para su conservación.

El hospital podrá realizar pedidos a su conveniencia entre todos los purés de frutas ofertados por el licitador. 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. Siempre existirá un puré de cada sabor indicado como obligatorio en el presente pliego.

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. El sistema de gestión de calidad certificado será del propio licitador y 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 del 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 (RGSEAA) en la clave que les sea de aplicación para la ejecución del contrato. 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 RGSEAA.

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 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 producto deberá suministrarse en su envase y embalaje originales, y viniendo claramente identificada su marca.

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. El transporte de productos que requieran frío para su conservación debe realizarse en vehículos refrigerados con indicador de temperatura, de forma que se asegure con en todo momento el mantenimiento de la temperatura y cumpliéndose en todo caso la temperatura de mantenimiento en frío indicada por el fabricante para los productos objeto del contrato.

Los vehículos utilizados para el transporte de los artículos indicados en el presente pliego deberán contar obligatoriamente con ATP vigente.

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 (equipos de frío, cierres, 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 específicos

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. 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 defectos ni deficiencias, y sin ningún coste para el Hospital.

En caso de cualquier incumplimiento por el adjudicatario de los plazos de entrega o sustitución de cualquier artículo, sus formatos, sus calidades o sus características establecidas 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 (marcas comerciales, formatos, 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.

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 del lote al que presenten oferta en el sobre correspondiente:

- Todas las fichas técnicas de los artículos ofertados. Sólo podrán presentar una única ficha técnica para cada variedad del artículo que forma el lote. Es obligatoria la presentación de las fichas técnicas de todas las variedades del artículo que forman el lote.
- Certificación vigente de su sistema de gestión de calidad ISO 9001 o equivalente.
- La inscripción en Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) de las instalaciones desde las que se prestará el suministro en la clave que les sea de aplicación para la ejecución del contrato.

Además, en el caso del lote 1:

- Información de las 3 máquinas dispensadoras de preparados de purés deshidratados instantáneos: descripción, fotografías, características técnicas, plan de mantenimiento, etc.

Muestras

El licitador está obligado también a la presentación de muestras de la totalidad de las variedades ofertadas al artículo del lote al que presente oferta para su valoración. El servicio de Hostelería, por su disponibilidad de espacio, así como por la naturaleza y el carácter perecedero de las muestras, establecerá un horario en un único día para 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 los licitadores 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 solicitadas de las variedades del artículo que forman el lote,
- la falta de correspondencia entre las muestras y las fichas técnicas presentadas de las variedades solicitadas de los artículos.

En el lote 1 se presentará como muestra una bolsa de cada variedad ofertada.

En el lote 2 se presentarán como muestra 4 tarrinas de cada variedad ofertada.

Las muestras vendrán identificadas de forma que pueda verificarse claramente la correspondencia entre el producto y su ficha técnica. No se devolverán las muestras presentadas.

El adjudicatario está obligado a mantener en los suministros las marcas comerciales, características, formatos, pesos 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, formatos, calidades, características, pesos, envases, etc.) de ninguno de los productos adjudicados durante la duración del contrato sin autorización previa expresa del hospital.

10. DURACION DEL CONTRATO

El Adjudicatario deberá tener en cuenta en su oferta lo indicado en cláusula 1.16 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares referente a la duración del contrato y las condiciones de obligatoriedad de las prórrogas.

Madrid, a 24 de enero de 2025

El jefe de servicio de Hostelería