

# **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR EN EL CONTRATO DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS LACTEOS, DERIVADOS LACTEOS Y PRODUCTOS ESPECIALES DE SOJA PARA EL HOSPITAL VIRGEN DE LA POVEDA.**

## **EXPEDIENTE Nº A/SUM-015621/2025**

### **1.- CONTEXTO**

El Hospital Virgen de la Poveda es un hospital público, dedicado a la atención médica de pacientes de media y larga estancia hospitalaria y tratamientos ambulatorios, con una cobertura universal en el ámbito de la Comunidad de Madrid, y especialmente de las Áreas Sanitarias 8, 9 y 10. Se encuentra situado a 4 kms de Villa del Prado, localidad a la que pertenece y a unos 70kms de Madrid.

### **2.- OBJETO DEL CONTRATO**

El presente pliego tiene por objeto establecer las prescripciones técnicas que regirán la realización del suministro de frutas y verduras frescas para el Hospital Virgen de la Poveda, definiendo así sus cualidades.

El contrato tendrá una duración de doce meses, y se prevé que comience el día 1 de junio de 2024 y finalice el día 31 de mayo de 2025. No se prevé la prórroga del contrato.

### **3.- CANTIDADES Y CARACTERÍSTICAS DE LOS ARTICULOS INCLUIDOS EN EL CONTRATO**

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



ARTICULO		FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD DE MEDIDA	CARACTERISTIAS ESPECIALES
1	Bebida de soja	Brik de 1litro Pack de 6 litros	100	Litro	Soja como único alérgeno
2	Leche semidesnatada	Brik de 1litro Pack de 6 litros	35.000	Litro	
3	Leche sin lactosa semidesnatada	Brik de 1litro Pack de 6 litros	2500	Litro	
4	Margarina bloque 1kg	Bloque 1kg	100	kilogramos	
5	Margarina en porciones	Pastilla de 10gr	12.000	Unidades	Unidad= Pastilla
6	Tarrina de helado sin azúcar	70 ml	3.000	Unidades	0% azúcares añadidos
7	Queso Edam en barra	Barra 2kg	150	KG	Elaborado con leche de vaca pasteurizada
8	Queso blanco pasteurizado	Tarrina 1 kg	500	KG	Elaborado con leche de vaca pasteurizada semidesnatada
9	Yogurt desnatado de sabores frutas variadas	4 X 120 gr Unidad = 120 gr	25000	Unidades	0% M.G. 0% azúcares añadidos
10	Yogurt desnatado natural	4 X 120 gr Unidad = 120 gr	3.000	Unidades	0% M.G. 0% azúcares añadidos
11	Yogurt de soja tarrina	4 X 120 gramos Unidad = 120 gr	1.500	Unidades	Soja como único alérgeno

## 4.- DEFINICIONES Y REQUISITOS

### 4.1.- Leche, nata y margarina vegetal.

Los formatos (pesos, tamaños, etc.) y condiciones de suministro de los productos (características especiales) corresponderán con los indicados en la tabla.

Además de la normativa de carácter transversal que afecta a todos los alimentos, los productos lácteos deberán cumplir, específicamente, las condiciones establecidas en la legislación vigente en cuanto a los requisitos de temperatura, de tratamiento térmico, materia prima empleada para su elaboración, de envasado y embalaje, de etiquetado y de marcado de identificación.



#### **4.2.- Derivados lácteos.**

Se incluyen en este lote alimentos 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 formatos (pesos, tamaños, etc.) y condiciones de suministro de los productos (características especiales) corresponderán con los indicados en la tabla.

Además de la normativa de carácter transversal que afecta a todos los alimentos, los derivados lácteos deberán cumplir, específicamente, las condiciones establecidas en la legislación vigente en cuanto a los requisitos de temperatura, de tratamiento térmico, materia prima empleada para su elaboración, de envasado y embalaje, de etiquetado y de marcado de identificación.

#### **5.- CONDICIONES EMPRESARIALES, TECNICO SANITARIAS Y DE COMERCIALIZACION DE LOS ESTABLECIMIENTOS, ACTIVIDADES Y PRODUCTOS.**

El licitador deberá contar obligatoriamente con departamento de calidad propio y certificación vigente del sistema de gestión de calidad ISO 9001 o equivalente.

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 virgen de la Poveda, 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 Sanitario de Alimentos correspondiente. El adjudicatario está obligado a comunicar al Hospital virgen de la Poveda 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 en conocimiento de forma inmediata al Hospital virgen de la Poveda 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.

## **6.- ENVASADO Y EMBALAJE**

Los envases y embalajes, con independencia de su forma, naturaleza y capacidad, y entendiéndose por "envasado y envase", la introducción de los artículos objeto del contrato en un envase o recipiente en contacto directo con el mismo, así como el propio envase o recipiente y por "embalaje" la colocación de los productos envasados objeto



del contrato en un segundo recipiente, así como el propio recipiente, 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 Hospital podrá solicitar envases de cantidades comerciales determinadas de artículo sin coste añadido. Los envases y embalajes que vayan a contener los productos se ajustarán a las disposiciones vigentes.

Así mismo, en 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.

## **7.- 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 o comunitaria aplicable.



## 8.- 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 debe realizarse en vehículos refrigerados con indicador de temperatura, de forma que se asegure con carácter general el mantenimiento de la temperatura y cumpliéndose en todo caso la temperatura de mantenimiento en frío indicada por el fabricante de los productos 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.

Deben existir procedimientos que definan la forma de actuar en caso de avería y alteraciones del servicio, de forma que se asegure la calidad y seguridad del producto, y el cumplimiento de las entregas establecidas por el Hospital Virgen de la Poveda.

## 9.- CONDICIONES DE ENTREGA

Los licitadores deberán presentar ficha técnica de los productos ofertados en que se acredite el cumplimiento de las características solicitadas (una única ficha técnica por artículo, que corresponderá a la ofertada).



La entrega de los artículos se realizará en la cocina del Hospital Virgen de la Poveda 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. En cualquiera de los casos, 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 la cocina del Hospital Virgen de la Poveda con el fin de mantener el funcionamiento adecuado de su actividad, por lo que serán fijadas una vez firmado el contrato, pudiendo ser modificadas por el hospital si el funcionamiento de la actividad lo requiere.

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 Virgen de la Poveda. Deberá contar obligatoriamente con sistema de recepción correo electrónico para la recepción de pedidos.

El adjudicatario entregará los bienes objeto del presente contrato en 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. 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 ningún coste para el Hospital.

El adjudicatario no podrá modificar las características de ninguno de los productos adjudicados sin autorización expresa del Hospital Virgen de la Poveda.



Las temperaturas de conservación de los artículos en el momento de la recepción en las cocinas del Hospital Virgen de la Poveda serán las definidas por el fabricante o, en su defecto, por el Manual de APPCC de las cocinas del Hospital, que en el caso de leche y derivados es actualmente de entre 0 y 6°.

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. No se admitirán entregas de artículos con vida útil inferior al 50 % del total de su vida útil.

## 10.- CALIDAD Y PRESENTACION DE LOS PRODUCTOS

Todos los artículos descritos en el presente pliego se suministrarán en piezas enteras. Puntualmente podrán solicitarse otros formatos de entrega por necesidades del hospital, estando todo ello incluido en el precio del producto.

El Jefe de Sección de Cocina

