

EXPEDIENTE 2026-0-012 (A/SUM-054127/2025)

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 LA “ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA ADULTOS DE TEXTURA MODIFICADA LISTOS PARA EL CONSUMO PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO INFANTA LEONOR”.

PRIMERA. -DEFINICIÓN DEL OBJETO

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 para adultos de textura modificada listos para el consumo para el Hospital Universitario Infanta Leonor, para la elaboración diaria de los menús de los pacientes, por el Servicio de Cocina del Hospital Virgen de la Torre.

División en Lotes: No

Número y denominación de los Lotes: Uno y único

LOTE	Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN
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 VERDES 2400 GR
	1.7	1201609	PURE HUEVO+ZANAHORIA+PUERRO 2400 GR

SEGUNDA. -PRESCRIPCIONES TÉCNICAS COMUNES PARA TODOS LOS NÚMEROS DE ORDEN:

Los productos del presente contrato deben cumplir las siguientes características técnicas mínimas:

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+calabacín+patata 2400gr (1201604)
 - Orden 1.2: Puré de pollo+arroz+zanahoria 2400gr (1201606)
 - Orden 1.3: Puré de merluza+calabacín+puerros 2400gr (1201608)
 - Orden 1.4: Puré de pavo+zanahoria+patata 2400gr (1201820)
 - Orden 1.5: Puré de pollo+judías verdes+zanahoria 2400gr (1201605)
 - Orden 1.6: Puré de merluza+zanahoria+judías verdes 2400gr (1201607).
 - Orden 1.7: Puré de huevo+zanahoria+puerros 2400gr (1201609).

TERCERA. – OTROS REQUISITOS DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO:

- Características de las materias primas objeto del concurso

Todos los productos ofertados por las empresas adjudicatarias deberán ajustarse a las especificaciones técnicas establecidas en la presente memoria y a las especificaciones higiénico-sanitarias y de calidad previstas en la normativa legal vigente que le sea de aplicación y, en particular a lo dispuesto en el Código Alimentario Español y a su normativa complementaria.

Si el producto no es originario de la Unión Europea, el adjudicatario deberá justificar documentalmente su homologación por la Unión Europea.

Todos los productos ofertados deberán cumplir la normativa española y comunitaria vigente, tanto en la composición como en el etiquetado, las temperaturas de elaboración, envasado, almacenamiento y distribución, tanto de los locales y vehículos como de los propios artículos contemplado en el pliego., etc. En todos los productos, los envases y embalajes deberán especificar nombre del producto, lista de ingredientes y aditivos si los contiene, peso, identificación de la empresa, lote de fabricación, fecha y duración, marca e instrucciones de empleo si precisa. El etiquetado del producto deberá permitir establecer su trazabilidad en todo momento.

Las empresas dedicadas a la elaboración de productos amparados por denominaciones específicas o por instalaciones geográficas protegidas, deberán estar inscritas en sus

correspondientes registros y dichos artículos estarán a lo dispuesto en sus disposiciones específicas reguladoras.

El personal de las empresas adjudicatarias tendrá la formación necesaria para garantizar la correcta manipulación y transporte de los víveres, incluyendo la tarjeta de manipulador de alimentos en vigor.

➤ **- 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.

➤ **-TRANSPORTE.-**

Las condiciones de transporte y distribución del producto por parte del proveedor adjudicatario, cumplirán en todo momento las disposiciones que en esta materia sean exigibles por la normativa vigente. El adjudicatario es el responsable de que el vehículo de transporte utilizado para la entrega de mercancía cumpla con la normativa vigente en materia de transporte de víveres, que ofrezca las condiciones de temperaturas adecuadas indicadas por el fabricante de los productos objeto del contrato, así como la separación de los productos si esto fuera necesario. El reparto deberá realizarse en vehículos limpios y cerrados, conservando unas buenas condiciones, sin presentar ningún riesgo de alterar el producto y estando protegidos de toda contaminación exterior. La empresa adjudicataria será la encargada de colocar la mercancía en los lugares indicados por el centro.

CUARTA. - PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Dentro de las actividades de este centro sanitario, ocupa un lugar destacado la protección del Medio Ambiente. Por este motivo, es fundamental que las empresas que ofrezcan sus productos y/o servicios adquieran el compromiso de prevenir y reducir los impactos ambientales con una actitud responsable frente al Medio Ambiente.

Conforme al artículo 12 de la ley 1/2024, de 17 de abril, de Economía Circular de la Comunidad de Madrid, el adjudicatario adquirirá los siguientes compromisos ambientales:

a) Normativa interna medioambiental.

- No se puede realizar cualquier tipo de vertido de productos peligrosos.
- Obligación de cumplir con los requisitos legales aplicables en el desarrollo de la actividad.
- Obligación de informar de todos los incidentes con repercusión ambiental que tengan lugar en el desarrollo de la actividad.
- Evitar las emisiones al aire, suelo y agua.
- Reducción de ruidos y olores.
- Realizar un uso controlado de la energía y optimizar el consumo de recursos naturales.
- Minimizar y gestionar adecuadamente los residuos manteniendo un cuidado ambiental durante el manejo, transporte, preparación, utilización y eliminación final de los mismos fundamentalmente cuando se trate de residuos peligrosos.

- Reducir en lo posible y de forma continua los impactos ambientales importantes que genere su actividad haciendo uso de unas buenas prácticas ambientales.

b) Condiciones particulares sobre residuos

- Los residuos serán segregados en origen, los contenedores que los contienen estarán perfectamente identificados y etiquetados.
- Los residuos urbanos (papel, cartón, orgánicos, etc.) serán gestionados en los contenedores municipales o a través de gestores autorizados.
- Promover el uso racional de los recursos naturales (agua, energía, etc.) y la minimización, reutilización y reciclado de los residuos.
- No utilizar, en la medida de lo posible, productos de limpieza que estén considerados como peligrosos.
- En caso de utilizar productos peligrosos de limpieza, no realizar vertidos de los mismos a la red de saneamiento que no esté autorizado en las especificaciones del producto.

c) Buenas prácticas ambientales

- Retirada y adecuada gestión de los residuos generados en el desarrollo de la actividad, prestando especial atención a los residuos peligrosos que pudieran generarse.
- No malgastar el agua.
- Apagar las luces de aquellas instalaciones que no van a ser utilizadas.

CONFORME:
EL ADJUDICATARIO
FECHA Y FIRMA

Madrid, a día de la fecha,
POR LA ADMINISTRACIÓN,
LA DIRECTORA GERENTE,

Firmado digitalmente por: PANTOJA ZARZA MARIA DEL CARMEN
Fecha: 2025.12.23 14:41

Fdo.: M^a del Carmen Pantoja Zarza

ANEXO. - DESGLOSE DE LA LICITACIÓN

LOTE	Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD *	IMPORTE UNITARIO S/IVA *	BI	IMPORTE IVA 10%	IMPORTE TOTAL
ÚNICO	1.1	1201604	PURE TERNERA+CALABACIN+PATATA 2400 GR	230	12,28	2.824,40	282,44	3.106,84
	1.2	1201606	PURE POLLO+ARROZ+ZANAHORIA 2400 GR	145	11,64	1.687,80	168,78	1.856,58
	1.3	1201608	PURE MERLUZA+CALABACIN+PUERRO 2400 GR	165	13,69	2.258,85	225,89	2.484,74
	1.4	1201820	PURE PAVO+ZANAHORIA+PATATA 2400 GR	125	11,48	1.435,00	143,50	1.578,50
	1.5	1201605	PURE POLLO+JUDIAS VERDES+ZANAHORIA 2400 GR	150	11,19	1.678,50	167,85	1.846,35
	1.6	1201607	PURE MERLUZA+ZANAHORIA+JUDIAS VERDE 2400 GR	210	12,14	2.549,40	254,94	2.804,34
	1.7	1201609	PURE HUEVO+ZANAHORIA+PUERRO 2400 GR	200	12,18	2.436,00	243,60	2.679,60
TOTAL						14.869,95	1.487,00	16.356,95

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