

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR EN EL CONTRATO DEL SUMINISTRO DE AGUA EMBOTELLADA PARA EL HOSPITAL VIRGEN DE LA POVEDA.

EXPEDIENTE Nº A/SUM-019143/2026

1. CONTEXTO

El Hospital Asociado Universitario Virgen de la Poveda es un hospital público de atención intermedia perteneciente al Servicio Madrileño de Salud. Atiende a pacientes de toda la Comunidad de Madrid, procedente de los hospitales de pacientes agudos, que son canalizados a través de la Unidad de Coordinación de Media Estancia (UCME). Fundamentalmente, se atiende a pacientes que presentan necesidades de rehabilitación, cuidados continuados y cuidados paliativos.

2. OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene como objeto el suministro de agua mineral natural embotellada a las cocinas del Hospital Virgen de la Poveda.

El Servicio de Cocina del Hospital Virgen de la Poveda cuenta con instalaciones propias y personal propio. Atiende las necesidades alimentarias de una media de 180 pacientes durante los 365 días del año, por lo que resulta esencial la contratación de los suministros objeto del presente 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:

Artículo	Formato	Nº de unidades licitadas	Unidad
Agua mineral natural sin gas 1,5L	Botella 1,5 litros	2.000	Botella
Agua mineral natural sin gas 0,33L	Botella 0,33 litros	60.000	Botella

El periodo de duración del contrato será de 6 meses, desde el 1 de julio hasta el 31 de diciembre de 2026, con una posible prórroga de 6 meses.



4. DEFINICIONES Y REQUISITOS

La totalidad de los artículos contemplados en el presente pliego cumplirán en todo momento la legislación vigente aplicable en cada momento.

Es obligatoria la presentación por parte del licitador de la totalidad de las fichas técnicas de los artículos del lote.

Características técnicas:

AGUA MINERAL NATURAL SIN GAS PET 1.500 ML.

1. Definición: Agua Mineral Natural (de origen subterráneo, bacteriológicamente sana y con composición mineral constante).

2. Higiene y Seguridad: Tapón con anillo de seguridad intacto. Envase libre de Bisfenol A (BPA).

3. Envasado: Capacidad 1.5000 ml netos. Botella de PET (Polietileno Tereftalato) transparente. Debe ser ligero pero suficientemente rígido para no deformarse bruscamente al agarrarlo. Tapón de tipo rosca con precintó de seguridad. El diámetro de la botella debe permitir un agarre firme con una mano (ergonómica).

4. Vida útil: Se suministraran con al menos el 50% de su vida útil.. **5. Criterios de rechazo:** Perdida de hermeticidad, presencia de sedimentos o partículas, tapón sin precinto de seguridad, botellas excesivamente deformadas.

AGUA MINERAL NATURAL SIN GAS PET 330 ML.

1. Definición: Agua Mineral Natural (de origen subterráneo, bacteriológicamente sana y con composición mineral constante).

2. Higiene y Seguridad: Tapón con anillo de seguridad intacto. Envase libre de Bisfenol A (BPA).

3. Envasado: Capacidad 330 ml netos. Botella de PET (Polietileno Tereftalato) transparente. Debe ser ligero, pero suficientemente rígido para no deformarse bruscamente al agarrarlo. Tapón de tipo rosca con precintó de seguridad. El diámetro de la botella debe permitir un agarre firme con una mano (ergonómica).

4. Vida útil: Se suministrarán con al menos el 50% de su vida útil. Criterios de rechazo: Perdida de hermeticidad, presencia de sedimentos o partículas, tapón sin precinto de seguridad, botellas excesivamente deformadas.



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. Así mismo, deberán estar inscritas en el Registro Sanitario de Alimentos correspondiente, lo cual acreditarán mediante la presentación de la documentación que así lo acredite. 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 Critico (APPCC), acorde a la normativa legal en materia de higiene alimentaria lo cual acreditarán mediante la presentación de la documentación que así lo acredite. Además, deberán 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.

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 Virgen de la Poveda.

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.

11. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A PRESENTAR

.- Documentación que acredite la inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), en la clave que les sea de aplicación para la ejecución del contrato.



- Ficha técnica de los productos ofertados.
- Acreditación de la implantación de un sistema de análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), acorde a la normativa legal en materia de higiene alimentaria.

El Director-Gerente

Firmado digitalmente por: LENDINEZ MESA ALEJANDRO
Fecha: 2026.05.26 13:08



La autenticidad de este documento se puede comprobar en
<https://gestiona.comunidad.madrid/csv>
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0945558964177501778250**