

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS DESHIDRATADOS Y PURÉS DE FRUTA, PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO RAMON Y CAJAL DE MADRID

EXPEDIENTE 2023000081

1.- OBJETO

El presente pliego define las características técnicas mínimas para el suministro de Productos deshidratados y Purés de fruta en el Hospital Universitario Ramón y Cajal Madrid.

2.- LOTES Y SUS CARACTERISTICAS

LOTES	DESCRIPCION
LOTE 1	PURES DESHIDRATADOS
LOTE 2	CEREALES DESHIDRATADOS
LOTE 3	PURE DE FRUTA

Para esta licitación se clasifican los productos dietéticos necesarios para el Hospital Universitario Ramón y Cajal de Madrid:

- **Purés deshidratados:** a base de huevo, a base de ave (incluyendo pollo y pavo), a base de carne (incluyendo bovino y porcino), a base de pescado y a base de legumbres.
- **Cereales deshidratados:** Cereales, Cereales lacteados, Cereales multifrutas, Cereales con cacao y Cereales sin gluten.
- **Purés de fruta:** a base de fruta 100%.

En primer lugar, dentro de cada categoría hemos detallado los **ingredientes**, en algunos casos se reseña el porcentaje minino que deberían de contener para considerarlos “aptos” en esta licitación, incluido un resumen de la composición tipo de ingredientes que debería contener el alimento.

Para finalizar se presenta una **tabla de alérgenos**, con la composición que cada categoría puede contener, además de sus trazas. Siempre tendremos en cuenta, las características organolépticas y la palatabilidad de los productos.

Las empresas dedicadas a la 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.

Los artículos contemplados en el pliego cumplirán los criterios microbiológicos de calidad y físicos-químicos pertinentes, que se establecen en la legislación vigente (criterios de seguridad alimentaria y de higiene de los procesos, normas generales para el muestreo en los locales que lo producen y los criterios de análisis). Serán suministrados, al menos, con la mitad de su vida útil.

2.1.- DIETAS DESHIDRATADAS

Ingredientes para cada clase de producto:

-A base de HUEVO: Huevos (mínimo 25%), verduras o legumbres, aceite vegetal (oliva o girasol) proteína vegetal, minerales, vitaminas y antioxidantes.

-A base de AVE: Carne de pollo o pavo (mínimo 20%), aceite vegetal (oliva o girasol), verduras o legumbres, vitaminas y minerales.

-A base de CARNE: Carne de bovino o porcino (mínimo 20%), verduras o legumbres, aceite vegetal (oliva o girasol), minerales y vitaminas.

-A base de PESCADO: Pescado (mínimo 15%), verduras o legumbres, aceite vegetal (oliva o girasol), minerales y vitaminas.

-A base de LEGUMBRES: Legumbre (mínimo 20%), aceite vegetal (oliva o girasol), vegetales, minerales y vitaminas.

ALÉRGENOS TOLERABLES:

-A base de HUEVO: SOJA, LACTEOS y HUEVO.

-A base de AVE: SOJA, LACTEOS y HUEVO.

-A base de CARNE: SOJA y LACTEOS.

-A base de PESCADO: SOJA, PESCADOS, CRUSTACEOS y LACTEOS.

-A base de LEGUMBRES: SOJA y LACTEOS.

2.2.- CEREALES DESHIDRATADOS

Ingredientes: cereales (minimo 50%, compuestos de harinas de arroz, trigo, maíz, etc), leche desnatada (aprox. 40 %), maltrodextrina de maíz, proteína de la leche, edulcorante. Opcionales en función del sabor: miel, cacao, lecitina de girasol, almidón, lecitina de soja y aromas.

Las denominaciones de los artículos ofertados, de interés a efecto del presente pliego, se corresponderán con las características físico-químicas y organolépticas precisadas en la legislación que les sea de aplicación.

2.3.- PURÉS DE FRUTA

Puré de fruta 100% con ingredientes naturales, sin azúcares añadidos (salvo los naturalmente presentes), sin gluten, sin lactosa, sin almidón añadido y de granulometría fina.

3.-ENVASADO

Los envases 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 al producto que contienen contra cualquier fuente de contaminación (bien sea orgánica e inorgánica). No accederán al producto, sustancias que puedan dar lugar a una contaminación organoléptica del mismo durante su empleo, o algún riesgo para la salud.

- Los embalajes tendrán la solidez suficiente que garantice una protección eficaz de los productos.

- Los envases y embalajes que vayan a contener los productos, se ajustarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales aptos para entrar en contacto con los alimentos, así como lo regulado respecto a las gamas de cantidades y capacidades nominales de los productos y el control del contenido efectivo de los mismos. En todos los casos los envases se encontrarán en perfectas condiciones, no aceptándose para su suministro ningún defecto como abolladuras, abombamientos, oxidaciones, etc.

4.- ETIQUETADO

Sin perjuicio de lo establecido en las disposiciones de carácter general aplicables en materia de etiquetado presentación y publicidad de los productos alimenticios, -así como lo estipulado en las disposiciones sectoriales aplicables a los artículos objeto del pliego (tanto de naturaleza estatal como europea)-, con respecto a la elaboración, circulación y comercio de dichos artículos, en el etiquetado, de manera visible, legible e indeleble y en castellano se incluirá:

- Denominación de venta del producto conforme a lo estipulado
- La lista de ingredientes precedida del título «ingredientes»
- Fecha de consumo preferente y/o caducidad
- Contenido neto,
- Identificación del lote,
- Identificación de la empresa (fabricante, envasador o vendedor, y su domicilio)

5.-TRANSPORTE

En todo momento los vehículos utilizados para el transporte deberán cumplir la legislación vigente que les sea de aplicación.

Los vehículos cumplirán los requisitos técnicos de **equipamiento** (cierres, superficies, dispositivos de protección, registros de temperatura, etc...), de **uso** (distribución de carga, régimen de incompatibilidades), de **mantenimiento** (limpieza y desinfección), y de **documentación** (tanto del vehículo como de la carga), no sobrepasándose las temperaturas establecidas para cada artículo.

El adjudicatario garantizará que los vehículos utilizados para el transporte de los productos sean los apropiados para su propósito y se mantengan en buenas condiciones de limpieza y desinfección, sin presentar ningún riesgo de alterar el producto.

No se dispondrán alimentos, ni sus embalajes, directamente sobre el suelo de los vehículos de transporte y se utilizarán palets de plástico o similar. Queda prohibido el uso de palets de madera o cualquier tipo de separador de madera.

El transporte de productos que requieran vehículos refrigerados deberá contar con indicador de temperatura, de forma que se aseguren el mantenimiento de la temperatura en el interior del vehículo entre 1°C y 4°C bajo carga máxima, cumpliéndose en todo caso la temperatura recomendada por el fabricante. Deben de existir procedimientos que definan la forma de actuar en caso de avería que aseguren la seguridad y calidad del producto.

Las temperaturas serán las que marque en cada caso la legislación vigente para poder garantizar que en ningún momento la cadena de frío quede interrumpida.

6.- ESTIMACION CONSUMOS Y PRECIOS MAXIMOS (VER ANEXO I)

Los licitadores deberán presentar su oferta respetando los precios máximos unitarios que se reflejan en el Anexo I.

Las cantidades estimadas de consumos no suponen un compromiso de consumo por parte del Hospital serán variables y dependerán de la actividad del mismo.

7.- LA FICHA TECNICA DE LOS PRODUCTOS

En relación a cada uno de los productos objeto de este pliego, deberá adjuntarse en el sobre de **“Documentación Técnica”** una **“Ficha Técnica”** en castellano, identificada con el código del artículo ofertado, aportada en el mismo orden en el que se cumplimenta la oferta, en la que conste:

- La identificación del producto y las características técnicas y comerciales del mismo (organolépticas, fisico-químicas, microbiológicas). Los sistemas de producción (agricultura ecológica). Potestativamente podrá incluirse características nutricionales (valores medios por cada 100 gr, en relación con su valor energético, respecto a la cantidad de hidratos de carbono, de grasas, etc.).
- Origen (intracomunitario, nacional). La empresa elaboradora y/o envasadora y/o importadora con su domicilio y nº de registro sanitario en su caso (por ejemplo en los preparados cárnicos...) o de la sala de despiece (por ejemplo en las carnes). El organismo de control autorizado, certificador en el supuesto de la agricultura ecológica. Cuando los artículos se comercialicen bajo una marca, el nombre de la misma.
- Características principales relativas a su elaboración, envasado, almacenamiento, transporte (manipulaciones, temperaturas, condiciones...) y los controles aplicados.
- Ingredientes, si procede en función del tipo de artículo.
- Forma de presentación: respecto al envasado, las características y/o descripción del envase. Respecto al contenido el peso neto, nº de unidades de los envases y/o embalajes según la naturaleza del artículo y forma de envasado (p. ejemplo al vacío, en atmósfera protectora, etc.)
- Registro sanitario que ampare su origen, elaboración, despiezado, según el caso.
- Períodos de las fechas de caducidad o de consumo preferente según la naturaleza del artículo.

Potestativamente podrá incluirse características nutricionales (valores medios por cada 100 g), por ejemplo en relación con su valor energético.

Las ofertas de los productos previamente envasados a voluntad del fabricante, elaborador, transformador o envasador se realizarán conforme a las gamas de valores de

las cantidades nominales, indicando dichas cantidades en la oferta siempre que la propia naturaleza del artículo lo permita.

En el supuesto que el licitador actúe como almacenista o importador de un artículo ofertado, la ficha técnica será la propia del fabricante, elaborador, transformador o envasador del mismo.

8.- CONDICIONES DE EJECUCION DEL CONTRATO

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 y cumplir toda la legislación que les sea de aplicación.

Además, la empresa adjudicataria deberá estar certificada según la norma ISO 9001:2015.

Condiciones de Entrega del suministro:

Horario de entrega: Los artículos contemplados en el presente pliego, deberán entregarse en el almacén de la cocina del Hospital Universitario Ramón y Cajal en horario de 8:00 a 13:00h

El adjudicatario entregará los bienes objeto del presente contrato en el almacén de 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.

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 Universitario Ramón y Cajal.

Las entregas del material adjudicado se realizarán según las necesidades existentes en cada momento en el Hospital Universitario Ramón y Cajal, con el fin de mantener un flujo de actividad, por lo que serán fijadas una vez formalizado el contrato, pudiendo ser alteradas si el funcionamiento normal de la actividad hospitalaria así lo exigiese. Deberá

existir obligatoriamente la posibilidad de entrega diaria (salvo festivos) para adaptarse a las necesidades del hospital.

Las entregas no llevarán asociados gastos de transporte alguno ni exigencia de pedido mínimo de entrega. La mercancía que a juicio del personal encargado de su recepción por parte del Hospital Universitario Ramón y Cajal no se encuentre en condiciones de ser recepcionada, será devuelta sin coste de ningún tipo para el hospital y sustituida en el mismo día.

Las cantidades indicadas de artículos en cada uno de los lotes para el cálculo del precio del contrato, son cantidades de consumo previstas conforme a consumos históricos. Se facturará únicamente lo realmente suministrado.

Los embalajes o paquetes de productos deberán cumplir las características que se detallan en este Pliego de Prescripciones Técnicas así como la normativa vigente.

Las firmas adjudicatarias se comprometerán, cuando proceda, a respetar los posibles cambios que la evolución tecnológica así aconseje.

En caso de detectarse defectos en los productos suministrados, el adjudicatario sustituirá a la mayor brevedad posible, y dentro del mismo día, dichos productos por otros de las mismas características y calidad adjudicada.

Cuando en la recepción de la mercancía, se observen incidencias sobre las prescripciones técnicas y que superen el 5% o más de la recepción, el Hospital Universitario Ramón y Cajal, procederá a retener la entrega y no abonar la misma, siendo obligatorio por parte del adjudicatario reponer antes de las ocho horas del día siguiente, (incluidos sábados, domingos y festivos) la entrega sin incidencias.

Igualmente, al observar incidencias en más de tres ocasiones, el Hospital Universitario Ramón y Cajal revisará el conjunto de la adjudicación, para su posible rescisión.

El adjudicatario está obligado a tener en todo momento a disposición del hospital toda la documentación relacionada con:

- Registros sanitarios
- Acreditaciones
- Ausencia de OGMS en los artículos suministrados

- Características de los alimentos (si corresponde)
- Vehículos de transporte y autorizaciones
- Condiciones de manipulación y transporte de los alimentos
- Condiciones de transporte de productos refrigerados
- Cualquier otro relacionado con la seguridad alimentaria de los productos suministrados.

9.- NORMATIVA

El adjudicatario deberá cumplir toda la normativa aplicable al ejercicio de la actividad de producción, envasado, etiquetado, almacenamiento, transporte y suministro de productos objeto de este pliego tanto desde el punto de vista higiénico-sanitario como desde el punto de vista de calidad comercial.

El adjudicatario asumirá la responsabilidad en caso de incumplimiento de la normativa objeto de contrato.

10.- MEMORIA DE TRABAJO

Forma y contenido de presentación de la documentación: Los licitadores deberán presentar la siguiente documentación en el orden establecido a continuación:

- ✓ **Doc.1.** Aspectos de Gestión de la Empresa: Recursos Humanos, Recursos materiales, Instalaciones...
- ✓ **Doc.2.** Aspectos relacionados con la Calidad: Ficha Técnica del Producto
- ✓ **Doc.3.** Aspectos relacionados con la gestión y entrega del suministro
- ✓ **Doc.4.** Sistemas de Trazabilidad del Producto
- ✓ **Doc.5.** Plan de Contingencia que garantice la entrega de los productos ante situaciones especiales

ANEXO 1

LOTE	Cod. Artículo (REFERENCIA)	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio de Referencia (precio unitario base imponible)	Total Precio de Referencia	Comentarios del comprador
1		Purés instantáneos, deshidratados a base de ave	2.000	kg	20,00	40.000,00	Envase de 600 Gr. A 1Kg.
1		Purés instantáneos, deshidratados a base de carne	2.000	kg	20,00	40.000,00	Envase de 600 Gr. A 1Kg.
1		Purés instantáneos, deshidratados a base de huevo	1.000	kg	20,00	20.000,00	Envase de 600 Gr. A 1Kg.
1		Purés instantáneos, deshidratados a base de pescado	2.000	kg	20,00	40.000,00	Envase de 600 Gr. A 1Kg.
1		Purés instantáneos, deshidratados a base de legumbres	500	kg	20,00	10.000,00	Envase de 600 Gr. A 1Kg.
2		Cereales varios sabores	1.000	kg	12,00	12.000,00	Envase de 600 Gr. A 1Kg.
2		Cereales sin gluten varios sabores	500	kg	12,00	6.000,00	Envase de 600 Gr. A 1Kg.
2		Cereales con cacao	1.000	kg	12,00	12.000,00	Envase de 600 Gr. A 1Kg.
2		Cereales multifrutas	2.000	kg	12,00	24.000,00	Envase de 600 Gr. A 1Kg.
3		Purés de frutas (100 gr) varios sabores	140.000	100 Gr	0,30	42.000,00	Presentar al menos 3 sabores
		TOTAL				246.000,00	

Firmado digitalmente por: CUERVA GARCIA CASTILLO MANUEL



Fdo.: El Subdirector de Gestión y Servicios Generales