



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA
CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE DERIVADOS LÁCTEOS Y
VARIOS PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO LA PAZ

1. OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene como objeto el suministro de derivados lácteos y varios 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

El licitador ofertará obligatoriamente a la totalidad de artículos que forman el lote.

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

LOTE 1: DERIVADOS LÁCTEOS Y VARIOS

LOTE 1	ARTÍCULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
DERIVADOS LÁCTEOS Y VARIOS	ARROZ CON LECHE	ENVASE INDIVIDUAL 110-130 g. APROXIMADAMENTE	9.800	UNIDAD
	BOMBONES CAJA 4 - 5 UNIDADES	CAJA DE 4 - 5 BOMBONES	550	CAJA
	CHOCOLATINAS	ENVASE INDIVIDUAL 20 g. APROXIMADAMENTE	6.000	UNIDAD
	FLAN DE VAINILLA (SIN HUEVO)	ENVASE INDIVIDUAL 100 g. APROXIMADAMENTE	58.550	UNIDAD
	NATILLAS DE CHOCOLATE (SIN HUEVO)	ENVASE INDIVIDUAL 125 g. APROXIMADAMENTE	16.300	UNIDAD
	NATILLAS DE VAINILLA (SIN HUEVO)	ENVASE INDIVIDUAL 125 g. APROXIMADAMENTE	65.000	UNIDAD
	CREMA AL CACAO CON AVELLANAS	ENVASE INDIVIDUAL 15 g. APROXIMADAMENTE	4.350	UNIDAD
	QUESO FRESCO OMEGA 3	TARRINA INDIVIDUAL DE 60 A 65 g. APROXIMADAMENTE	9.000	UNIDAD
	PROBIÓTICO BEBIBLE	ENVASE INDIVIDUAL 100 ml. APROXIMADAMENTE	39.000	UNIDAD
	YOGUR DESNATADO NATURAL	ENVASE INDIVIDUAL 125 g. APROXIMADAMENTE	108.350	UNIDAD
	YOGUR NATURAL SIN AZÚCAR	ENVASE INDIVIDUAL 125 g. APROXIMADAMENTE	108.350	UNIDAD
	YOGUR SABORES	ENVASE INDIVIDUAL 125 g. APROXIMADAMENTE	74.000	UNIDAD

DEFINICIONES Y REQUISITOS

La totalidad de los artículos contemplados en el presente pliego cumplirán en todo momento la legislación vigente aplicable en cada momento. Estarán libres de OGM y no habrán sido sometidos a irradiación.

Productos lácteos: Son productos 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 productos lácteos agrupan los productos que a continuación se relacionan:

- **Arroz con leche.** Se define como el postre lácteo con sabor característico, elaborado a base de leche, arroz y otros ingredientes autorizados.
- **Caja de bombones de chocolate.** A efectos del presente pliego, es una caja de bombones de chocolate de 4 a 5 piezas con azúcar, cacao, manteca de cacao, grasa vegetal y leche en polvo.
- **Chocolatinas.** A efectos del presente pliego, son piezas de chocolate con leche extrafino y un mínimo de cacao del 30%, envueltas individualmente.
- **Flan de vainilla (sin huevo).** Postre lácteo compuesto por leche entera o parcialmente desnatada, azúcares, leche en polvo, a efectos del presente pliego sin huevo, almidones, estabilizantes, aroma de vainilla y otros ingredientes autorizados.
- **Natillas de vainilla y chocolate (sin huevo).** Es un postre lácteo compuesto, entre otros, por leche, azúcar, a efectos del presente pliego sin huevo, grasas, almidones, aromas, espesantes, colorantes y otros ingredientes autorizados. Habrá sido sometido a un tratamiento térmico que asegure su estabilidad.
- **Crema al cacao con avellanas en envase individual.** Es el producto obtenido de crema al cacao desgrasado en polvo y avellanas. Contenido mínimo a efectos del pliego de un 7% de cacao desgrasado en polvo y 3% de avellanas.
- **Probiótico bebible.** Producto láctico con fermentos lácticos naturales beneficiosos para el organismo, siendo los más utilizados el Lactobacillus y las Bifidobacterias. A efectos del presente pliego se presentará en formato individual bebible. Será un producto probiótico.
- **Yogur.** Es el producto de leche coagulada obtenido por la fermentación láctica

mediante la acción de "lactobacillus bulgáricus" y "streptococcus thermophilus" a partir de leche pasteurizada, leche concentrada pasteurizada, leche parcial o totalmente desnatada pasteurizada, leche concentrada pasteurizada total o parcialmente desnatada, con o sin adición de nata pasteurizada, leche en polvo entera, semidesnatada o desnatada, suero en polvo, proteínas de leche y / u otros productos procedentes del fraccionamiento de la leche. Según los productos añadidos, antes o después de la fermentación o la aplicación del tratamiento térmico después de la fermentación, los yogures pueden clasificarse:

- Yogur natural sin azúcar: es un yogur sin azúcar añadido.
 - Yogur desnatado natural.
 - Yogur aromatizado (sabores): es el yogur natural al que se le han añadido agentes aromáticos autorizados en el que la cantidad mínima de yogur en el producto terminado será del 80 %.
- **Queso fresco Omega 3:** queso fresco de leche pasteurizada de vaca con Omega 3 en tarrina de unos 60 a 65 gramos aproximadamente.

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. Su sistema de gestión de calidad 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. Ésto 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 al funcionamiento de su actividad, 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 correspondiente. 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 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 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.
- Los envases permitirán ver su contenido.
- En aquellos artículos en los que no se solicite ya como requerimiento a cumplir, éstos podrán ir envasados al vacío, en atmósfera protectora o mediante cualquier procedimiento autorizado al respecto con el fin de mejorar su vida útil y sus condiciones de conservación.
- Los envases y embalajes que vayan a contener los productos se ajustarán a las disposiciones vigentes. En el caso de 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 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 y 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.

Los vehículos utilizados para el transporte de todos los artículos deberán contar obligatoriamente con ATP vigente.

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 en todo momento el mantenimiento de la temperatura y que se cumple en todo momento la temperatura de mantenimiento en frío indicada por el fabricante para los productos refrigerados 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. 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 específico 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. 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 marcas, características, pesos y la calidad adjudicadas sin ningún coste para el Hospital.

El Adjudicatario no podrá modificar en ningún caso ninguna característica de los artículos ofertados en ninguno de los lotes (marcas comerciales, calidades, características, pesos, etc.) sin la autorización previa y expresa del Hospital Universitario La Paz.

En caso de cualquier incumplimiento por el adjudicatario de los plazos de entrega o sustitución de cualquier artículo, las marcas ofertadas, sus calidades o sus características establecidos 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.

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 vigente en cada momento, que en el caso de los artículos incluidos en este lote es actualmente:

- **Derivados lácteos: refrigerado a ≤ 6 grados.**

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 en el sobre de oferta correspondiente todas las fichas técnicas de los artículos ofertados. Sólo podrán presentar una única ficha técnica para cada uno de los artículos que forman el lote. Es obligatoria la presentación de las fichas técnicas de todos los artículos que forman el lote.

Muestras

El licitador está obligado también a la presentación de muestras de los artículos ofertados para su valoración. El servicio de Hostelería establecerá un horario en un único día para la su entrega.

Una vez finalizado el periodo de presentación de ofertas, se publicará en el Portal de Contratación de la Comunidad de Madrid el lugar, día y horario en el que 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 de la entrega de muestras. Sólo existirá un único día y horario de presentación de muestras.

Será también causa de exclusión:

- no cumplir lo indicado en este Pliego de Prescripciones Técnicas para los artículos,
- no presentar las muestras solicitadas de los artículos,
- la falta de correspondencia entre las muestras y las fichas técnicas presentadas de los artículos.

Se presentarán como muestra dos packs básicos de venta de unidades de cada uno de los artículos que forman el lote. No se llevará a cabo la devolución de las muestras a los licitadores.

Las muestras vendrán identificadas de forma que pueda verificarse claramente la correspondencia entre el producto y su ficha técnica.

El adjudicatario está obligado a mantener en los suministros las marcas comerciales, características 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 marcas, características y calidades de ninguno de los productos adjudicados sin autorización expresa.

Madrid, a 29 de febrero de 2024

Firmado digitalmente por: RODRIGUEZ DURAN MARIO
Fecha: 2024 03 08 10:23

El jefe del servicio de Hostelería.