



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA
CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE LEGUMBRES, ARROCES,
CEREALES UNIDOS PARA NIÑOS, ESPECIAS, SALSAS Y VARIOS
AL HOSPITAL UNIVERSITARIO LA PAZ**



1 OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene como objeto el suministro de legumbres, arroces, cereales unidos para niños, especias, salsas y varios en 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 – LEGUMBRES Y ARROCES

LOTE 1	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
LEGUMBRES Y ARROZ	ARROZ VAPORIZADO LARGO PRIMERA.	PAQUETE DE 1 KG APROXIMADAMENTE	6.500	KG
	GARBANZO LECHOSO EXTRA	PAQUETE DE 1 KG APROXIMADAMENTE	3.250	KG
	JUDIA BLANCA EXTRA	PAQUETE DE 1 KG APROXIMADAMENTE	2.750	KG
	LENTEJA VERDINA O PARDINA EXTRA	PAQUETE DE 1 KG APROXIMADAMENTE	1.650	KG

LOTE 2 - CEREALES UNIDOS PARA NIÑOS

LOTE 2	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
CEREALES UNIDOS PARA NIÑOS	CEREALES MONODOSIS PARA NIÑOS DOS VARIEDADES (ARROZ TOSTADO CON CACAO Y COPOS DE MAÍZ TOSTADO)	PAQUETE INDIVIDUAL DE 24 A 35 G APROXIMADAMENTE.	8.300	PAQUETE INDIVIDUAL



LOTE 3 – ESPECIAS, SALSAS Y VARIOS

LOTE 3	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
ESPECIAS, CONDIMENTOS, SALSAS Y VARIOS	AJO	DESHIDRATADO Y LAMINADO EN ESCAMAS, BOLSA DE 1 KG APROXIMADAMENTE	550	KG
	AZUCAR EN SOBRE	SOBRE MONODOSIS DE 7 G. APROXIMADAMENTE EN CAJA DE 1000 SOBRES	889	CAJA 1000 SOBRES
	KETCHUP EN SOBRE	SOBRE MONODOSIS DE 12 G. APROXIMADAMENTE	43.350	SOBRE
	CURCUMA	MOLIDA, EN ENVASE DE 1 KG. APROXIMADAMENTE	35	KG
	MAYONESA DE ACEITE DE GIRASOL	ENVASE DE 3,5 KG APROXIMADAMENTE	780	KG
	MAYONESA DE ACEITE DE GIRASOL EN SOBRE	SOBRE MONODOSIS DE 12 G. APROXIMADAMENTE	19.500	SOBRE
	MOSTAZA EN SOBRE	SOBRE MONODOSIS DE 5 G. APROXIMADAMENTE	6.500	SOBRE
	OREGANO	EN HOJA, EN ENVASE DE 1 KG APROXIMADAMENTE	15	KG
	PEREJIL	EN HOJA, EN ENVASE DE 1 KG APROXIMADAMENTE	30	KG
	ALBAHACA	EN HOJA, EN ENVASE DE 300 G. A 1 KG. APROXIMADAMENTE	20	KG
	PIMENTON DULCE	ENVASE DE 1 KG APROXIMADAMENTE	50	KG
	SAL FINA	ENVASE DE 1 KG APROXIMADAMENTE	2.200	KG
	SAL FINA EN SOBRE	SOBRE MONODOSIS DE 1 G. APROXIMADAMENTE EN CAJA DE 1000 SOBRES	314	CAJA 1000 SOBRES
	SALSA DE SOJA	ENVASE DE 1 LITRO APROXIMADAMENTE	470	LITRO
	TOMILLO	EN HOJA, EN ENVASE DE 300 G. A 1 KG. APROXIMADAMENTE	15	KG
	VINAGRE DE VINO	ENVASE DE 5 LITROS APROXIMADAMENTE	1.750	LITRO
	VINAGRE DE VINO MONODOSIS	SOBRE MONODOSIS BLANDO Y FLEXIBLE DE 10 ML APROXIMADAMENTE	6.500	SOBRE
	ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA MONODOSIS	SOBRE MONODOSIS BLANDO Y FLEXIBLE DE 10 ML APROXIMADAMENTE	9.750	SOBRE
	QUESO EN PORCIONES	CAJA DE 24 PORCIONES	750	CAJA
	DULCE DE MEMBRILLO EN PORCIONES	CAJA DE 8 PORCIONES	1.100	CAJA
MARGARINA VEGETAL	ENVASE DE 1 KG APROXIMADAMENTE	650	KG	



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0982447368180161408803**

DEFINICIONES Y REQUISITOS

La totalidad de los artículos contemplados en el presente pliego cumplirán en todo momento la legislación vigente aplicable en cada momento. Todos los artículos de todos los lotes estarán libres de OGM (organismos modificados genéticamente) y no habrán sido sometidos a irradiación.

LOTE 1 – ARROCES Y LEGUMBRES

Artículos incluidos en el lote:

- **Arroz vaporizado largo primera:** arroz vaporizado de grano largo, color amarillo uniforme. Categoría primera.
- **Garbanzo lechoso extra:** garbanzo (*Cicer arietinum*) lechoso, granos enteros y limpios. Categoría extra.
- **Judía blanca extra:** semillas comestibles de *Phaseolus vulgaris* (de la familia Fabaceae), granos enteros y limpios. Categoría extra.
- **Lenteja verdina o pardina extra:** lenteja de variedad verdina o pardina. Categoría extra.

LOTE 2 – CEREALES UNIDOSIS PARA NIÑOS

Los productos incluidos en este lote deben garantizar las necesidades nutricionales y satisfacer las necesidades específicas para niños como complemento de su dieta y/o para su progresiva adaptación a los alimentos normales.

Se fabricarán con ingredientes perfectamente adecuados a los requisitos estipulados y relativos a proteínas, nutrientes, hidratos de carbono, lípidos, minerales, calcio y vitaminas, preparados básicamente a partir de uno o varios cereales previamente triturados.

Se presentarán como productos listos para el consumo en paquetes individuales de 24 a 35 gramos aproximadamente, y serán de dos variedades distintas: arroz tostado con cacao y copos de maíz tostado. El hospital indicará en sus pedidos la cantidad a suministrar de cada uno de ellos.



LOTE 3 – ESPECIAS, SALSAS Y VARIOS

SALSAS

- **Salsa:** es la composición o mezcla de varias sustancias comestibles utilizable para acompañar la comida o los preparados alimenticios. Entre los distintos tipos de salsas están:
 - ketchup, catsup o catchup,
 - mayonesa o mahonesa,
 - salsa de soja,
 - mostaza

- **Ketchup:** es la salsa de tomate sazonada básicamente con sal, vinagre, azúcares, especias y otros ingredientes autorizados. El sabor, olor, aspecto y textura serán los característicos de esta salsa.
- **Mayonesa:** emulsión espesa formada básicamente por aceite vegetal alimenticio, huevos o yemas de huevo, y vinagre o zumo de limón. A efectos del presente pliego, la mayonesa será de aceite de girasol.
- **Salsa de soja:** a efectos del presente pliego, la salsa de soja será del tipo elaborado con agua, soja, trigo y sal, mediante un proceso de elaboración natural por fermentación y pasteurizado.
- **Mostaza:** salsa preparada a partir de semillas de mostaza, vinagre, especias y otros ingredientes autorizados.

ESPECIAS Y CONDIMENTOS

Las especias y condimentos del presente pliego tendrán control avalado de materias extrañas y estudio de residuos de plaguicidas según normativa vigente. Estarán libres de alérgenos, tanto presentes en ingredientes como por contaminación cruzada o trazas. Estarán 100% compuestas por los ingredientes especificados sin incluir ningún sazoador.

Definiciones y requisitos de especias, condimentos y otros:

- **Ajo:** bulbos sanos y limpios del *Allium Sativum*, deshidratados y laminados en escamas.
- **Albahaca:** hierba aromática cuyas hojas y sumidades deben ser floridas, sanas, limpias y desecadas de *Ocimum balisicum*.
- **Pimentón:** producto seco obtenido de la molienda de los frutos maduros, sanos y limpios del pimiento *Capsicum Annum* o parte de los mismos. Se podrán distinguir los tipos: dulce, agri dulce y picante.
- **Orégano:** hojas y sumidades floridas, sanas, limpias y desecadas del *Origanum Vulgare*.



- **Perejil:** plantas sanas y limpias, frescas, desecadas y deshidratadas Petroselinum Sativum.
- **Cúrcuma:** rizoma sano y desecado.
- **Tomillo:** planta y sumidades floridas, sanas, limpias y secas del Thymus Vulgaris.
- **Sal fina o de mesa:** producto constituido fundamentalmente por cloruro sódico en condiciones que le hacen apto para usos alimenticios. Será de granulometría fina.
- **Vinagre de vino:** es el producto obtenido exclusivamente por fermentación acética del vino.
- **Aceite de oliva virgen extra:** obtenido de la aceituna únicamente mediante procedimientos mecánicos o por otros medios físicos en condiciones, especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del aceite y que no haya tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado.

VARIOS

Definiciones y requisitos de los productos varios incluidos en el lote:

- **Queso en porciones:** queso fundido en porciones individuales triangulares, en envase de 24 porciones individuales.
- **Dulce de membrillo en porciones:** dulce de membrillo en porciones individuales triangulares, en envase de 8 porciones.
- **Margarina vegetal:** margarina con componentes grasos mezcla de aceites y grasas comestibles 100% de origen vegetal.

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:

- 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 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.

Los envases monodosis del vinagre de vino y el aceite de oliva virgen extra serán obligatoriamente en bolsita de plástico blanda y flexible, no aceptándose otro tipo de presentación.

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 deben 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 suministrarse 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 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 indicará el lugar, día y horario en el que deben entregar las muestras, siendo causa de exclusión la falta de cumplimiento de esta obligación. Dicha comunicación se realizará con una antelación mínima de una semana al de la entrega. Sólo existirá un único día y horario de presentación de muestras.

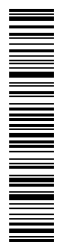
Será también causa de exclusión:

- 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.

Para cada lote al que presente oferta el licitador, está obligado a presentar como muestra 1 envase de todos los artículos que forman el lote, a excepción de los sobres monodosis de los que se presentarán 5 unidades. Las muestras presentadas corresponderán con los artículos ofertados y sus fichas técnicas. 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 características de ninguno de los productos adjudicados durante la duración del contrato sin autorización previa expresa.

Madrid, a 21 de Febrero de 2024

El jefe del servicio de Hostelería.

