



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR EN LA CONTRATACIÓN DEL PROCEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO CUYO OBJETO ES EL SUMINISTRO DE AGUAS GELIFICADAS, PAPILLAS Y PURÉS PARA LA ALIMENTACIÓN DE PACIENTES CON DISFAGIA DEL HOSPITAL ROYO VILLANOVA DEL SECTOR SANITARIO ZARAGOZA I (EXPTE. SAS_Z1_2024_30)

INDICE:

- 1. OBJETO DEL CONTRATO**
- 2. CARACTERÍSTICAS DE LOS ARTÍCULOS OBJETO DEL CONTRATO. CONDICIONES GENERALES. DEFINICIONES Y REQUISITOS.**
- 3. DOCUMENTACIÓN A APORTAR PARA CONCURSAR. MEMORIA TÉCNICA Y OTROS.**
- 4. CONDICIONES EMPRESARIALES, TÉCNICO SANITARIAS Y DE COMERCIALIZACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS, ACTIVIDADES Y PRODUCTOS.**
- 5. SUMINISTRO DE LOS PRODUCTOS.**
- 6. ALMACENAJE Y TRANSPORTE.**

1. OBJETO DEL CONTRATO

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto definir el alcance y condiciones que habrán de regir la contratación del suministro de aguas gelificadas, papillas y purés para la alimentación de pacientes con disfagia con destino al Servicio de Cocina del Hospital Royo Villanova, del Sector Sanitario Zaragoza I, de acuerdo con las características que se indican en el Anexo I - Oferta Técnica, en el que se detallan los productos, prescripciones técnicas y el consumo estimado para un periodo de un año, prorrogable por 6 meses. Se recuerda que las cantidades son meramente orientativas y podrán variar, pero siempre respetando los precios de cada unidad.

El conjunto de productos licitados se distribuye en cuatro lotes. Los conjuntos de productos licitados se valorarán y adjudicarán por lote, debiendo licitarse a la totalidad de las partidas que integran el lote, y se podrá licitar a uno o varios lotes.



LOTES	DESCRIPCIÓN
1	AGUAS GELIFICADAS
2	PAPILLAS DE CEREALES
3	PURÉS CON PROTEINAS

El Hospital Royo Villanova, desde sus instalaciones propias y con personal propio, atiende las necesidades alimentarias de alrededor de 260 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 se dispensan.

2. CARACTERÍSTICAS DE LOS ARTÍCULOS OBJETO DEL CONTRATO. CONDICIONES GENERALES. DEFINICIONES Y REQUISITOS.

2.1 RELACION DE ARTÍCULOS OBJETO DEL CONTRATO.

Lote	Artículos	Material	Descripción	Tipo unidad	Consumo estimado UMB 12 meses
1	1	31279	AGUA GELIFICADA SIN AZÚCAR SABOR FRAMBUESA, FRESA O SIMILAR. Envase individual, 100 grs. aprox.	Unidad	6.900
1	2	24393	AGUA GELIFICADA SIN AZUCAR LIMÓN. Envase individual, 125 grs. aprox.	Unidad	10.740
1	3	993	AGUA GELIFICADA SIN AZÚCAR NARANJA. Envase individual, 125 grs. aproximadamente.	Unidad	3.840
2	4	29296	PAPILLA CEREALES MULTIFRUTAS ADULTOS. Envase de 600 grs aproximadamente.	KG	169
2	5	30982	PAPILLA CEREALES Y CACAO ADULTOS. Envase de 600 grs aprox.	KG	205
2	6	29295	PAPILLA CREMA DE ARROZ ADULTOS. Envase de 600 grs aprox.	KG	54
3	7	29299	PURÉ JAMON YORK. Deshidratado, de reconstrucción instantánea, textura modificada para adultos.	KG	510
3	8	44895	PURÉ PAVO CON CHAMPINONES ADULTOS. Deshidratado, de reconstitución instantánea, textura modificada para adultos. Envase de 800 grs. aprox.	KG	163
3	9	44898	PURE PESCADO. Deshidratado de reconstitución instantánea, de textura modificada para adultos. Envase de 800 grs. aprox.	KG	628



3	10	44899	PURÉ POLLO CON ARROZ. DESHIDRATADO. Reconstitución instantánea, textura modificada para adultos. Envase de 800 grs. aprox.	KG	326
3	11	44901	PURÉ TERNERA JARDINERA. Reconstitución instantánea, textura modificada para adultos. Envase de 800 grs. aprox.	KG	273
3	12	30975	PURÉ DE GARBANZOS, Reconstitución instantánea, textura modificada para adultos.	KG	163

2.2 CONDICIONES GENERALES.

Todos los productos suministrados por la empresa adjudicataria estarán sujetos al cumplimiento de lo especificado en la normativa Técnico-sanitaria, en el Código Alimentario Español (CAE) y normativa que lo desarrolla, así como demás normativa específica del ámbito alimentario, tanto de carácter general como sectorial, y aplicable al suministro o específicamente respecto a cada producto. En concreto, el adjudicatario es responsable del cumplimiento de la normativa vigente en materia de producción, almacenamiento, distribución personal, así como, de los envasados, etiquetados, rotulación, comercialización, presentación y publicidad de los productos, transporte e higiene, y demás normas que sean aplicables en la ejecución del presente contrato.

La prestación del suministro se efectuará con arreglo a los requerimientos y condiciones que se establecen en este pliego, en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares(PCAP) y toda la normativa legal de aplicación relativa a esta contratación de los que se derivarán los derechos y las obligaciones de las partes contratantes.

2.3 DEFINICIONES Y REQUISITOS.

-AGUAS GELIFICADAS: Las aguas gelificadas son bebidas saborizadas con textura de gel, lista para su consumo, elaboradas con una mezcla de agentes espesantes, principalmente gomas. Entre sus propiedades destaca su estabilidad y textura constante en diferentes rangos de temperatura, lo que las hace idóneas para la hidratación de los pacientes con disfagia.

-PAPILLAS DE CEREALES: Producto deshidratado de reconstitución instantánea, compuesto de cereales, que posee un alto valor nutricional adaptada a las necesidades y requerimientos de adultos y personas mayores. Está elaborada a partir de cereales (trigo, arroz, cebada, centeno, maíz, avena...) combinados en algunas opciones con fruta o cacao. Reconstituido posee una textura suave y homogénea que facilita la deglución en aquellas personas con problemas de disfagia y/o masticación.

-PURÉS CON PROTEINA: Producto deshidratado de reconstitución instantánea, elaborado teniendo como base verduras, hortalizas y legumbres con grasas saludables y proteínas provenientes de carnes o pescado, que adquiere al reconstituirlo una textura blanda, suave y homogénea. Es rico en proteínas, vitaminas y minerales, destinado a la nutrición completa y equilibrada de las personas adultas con dificultades de deglución.



Especificaciones técnicas de los productos objeto del contrato, detalladas en el Anexo I.

-EQUIPAMIENTO EN CESIÓN DE USO: MÁQUINA DE DISPENSACIÓN AUTOMÁTICA PARA LA ELABORACION DE PAPILLAS Y PURÉS (criterio valorable)

Para los lotes 2 y 3 se valorará como criterio objetivo de adjudicación, el poner a disposición de la cocina del Hospital desde el inicio del contrato, una máquina de dispensación automática para la elaboración y dispensación de papillas y purés deshidratados de reconstitución instantánea, en cesión de uso y sin ningún coste adicional.

Esta máquina debe facilitar el trabajo en el Servicio de cocina y garantizar la seguridad microbiológica de los alimentos, la composición nutricional adecuada y la temperatura y textura correcta del producto elaborado.

Así mismo, la máquina dispensadora deberá cumplir la normativa vigente de cualquier tipo para estos dispensadores de productos de textura modificada.

El adjudicatario que aporte la máquina, se encargará de su instalación, mantenimiento y reparación a lo largo del periodo del contrato y en el momento de la entrega del equipamiento adjuntará manual de instrucciones y operaciones, e informará al personal de cocina para su correcto manejo.

3. DOCUMENTACIÓN A APORTAR PARA CONCURSAR. MEMORIA TÉCNICA Y OTROS.

Documentación a incluir en el sobre único (AC):

- Certificado del registro sanitario obtenido por el licitador.
- Declaración del licitador indicativa del sistema de limpieza y desinfección del vehículo de transporte a utilizar en el suministro (productos utilizados y frecuencia de utilización).
- Declaración de compromiso de poder suministrar diariamente los productos a los que concursa. En ella, debe ser explícita la manifestación que puede proveer todos los días que se le requiera (LUNES A SABADO, - los seis días -).
- Declaración firmada por la empresa con su Compromiso de Cumplimiento del Servicio y Entregas en los plazos (en 24-48 horas desde la realización del pedido) y términos establecidos.
- Declaración de tener implantado un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).
- **Muestra física**

Se debe presentar una muestra física de todos los alimentos/productos ofertados con sus fichas técnicas de acuerdo con el Anexo II.



- El licitador que este prestando el suministro y se presente a esta licitación con los mismos artículos, no será obligatorio que presente muestras, salvo que haya alguna modificación en los artículos a suministrar.

Los artículos suministrados durante el periodo previo, tendrán la consideración de muestras; por lo tanto, el compromiso de mantenimiento de calidades y características de los artículos, se referirá a los suministrados previamente.

- **Muy importante:** Estarán debidamente identificadas mediante etiquetas, en las que constará la posición y material del artículo, referencia ofertada del licitador, así como el número de Expediente y nombre de la Empresa ofertante. Toda aquella muestra que no cumpla estas especificaciones NO será evaluada.

- Si no se reciben las muestras solicitadas durante el plazo de presentación de las ofertas, NO se valorará al licitador, siendo causa de exclusión la falta de cumplimiento de esta obligación. Será también causa de exclusión la falta de correspondencia entre las muestras y las fichas individuales de los artículos presentadas con la Memoria Técnica.

-Contactar con el Jefe de Sección de Cocina: **976466910 ext. 517218**, para la entrega de muestras en el propio Servicio de Cocina del Hospital, **durante el plazo de presentación de las proposiciones**; la cantidad de muestras necesarias se concretará con dicho servicio.

Las muestras serán enviadas con un albarán a coste cero en el que se detallarán todos los datos anteriormente indicados.

- **Memoria técnica**

Con la oferta, los licitadores deberán presentar una memoria técnica relacionada con la prestación del presente contrato que incluirá los siguientes puntos:

- Certificado firmado por el licitador indicando que cuenta con departamento propio de calidad, número de personas con dedicación exclusiva en ese departamento y su formación.

- Plan de contingencia ante averías y alteraciones del suministro a la cocina del Hospital.

- Listado de flota de vehículos a disposición del contrato.

- Listado de personal que llevará a cabo el reparto en las instalaciones del hospital.

- Compromiso firmado por el licitador de mantenimiento durante todo el contrato de sistema telefónico y de correo para la recepción de pedidos y adaptación a cualquier cambio en el sistema de envío de pedidos por parte del hospital.



- Compromiso firmado por el licitador de mantenimiento de las calidades y características presentadas en las muestras de la licitación durante todo el contrato.
- Documentación individualizada de la totalidad de artículos incluidos en el lote correspondiente, en caso de licitación por lotes, firmada por representante autorizado del licitador. Dicha documentación contendrá:
 - Ficha técnica del artículo. Sólo podrá presentarse una única ficha técnica por artículo, que corresponderá a la ofertada. Los datos a incluir son los establecidos en Anexo II.

-Declaración de variedad comercial, categoría y envasado.

El adjudicatario está obligado a mantener en los suministros las características y calidades presentadas en las muestras durante la vigencia del contrato y sus posibles prórrogas, así como su correspondencia con las fichas entregadas indicadas en la memoria técnica, y las características técnicas descritas en el apartado 2 de este Pliego de Prescripciones Técnicas.

Cualquier cambio en los productos suministrados deberá contar con la aprobación por escrito del Servicio de Cocina del Hospital. Para ello, cuando el adjudicatario desee realizar un cambio en el producto o marca, o se produzca cualquier modificación en alguno de ellos, deberá notificarlo por escrito tanto al Servicio de Cocina como al Servicio de Suministros del Hospital Royo Villanova, poniendo a disposición del Sector una muestra representativa y la Ficha técnica de dicho producto. Dicho cambio no supondrá cargo adicional alguno al Hospital.

4. CONDICIONES EMPRESARIALES, TÉCNICO SANITARIAS Y DE COMERCIALIZACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS, ACTIVIDADES Y PRODUCTOS

El licitador deberá contar **obligatoriamente** con departamento de calidad propio y **se valorará** disponer de certificados de calidad alimentaria (Ver ANEXO X del PCAP):

-Sistema de gestión de seguridad alimentaria vigente según la norma **UNE EN ISO 22000**, Protocolo **BRC** (Global Standard for Food Safety), Protocolo **IFS** (International Food Standard), Esquema **FSSC 22000** u otros equivalentes.

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 Sanitario de Alimentos correspondiente. El adjudicatario está obligado a comunicar al Hospital 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 en conocimiento de forma inmediata del Hospital 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 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 Cocina del Hospital podrá realizar auditorias in situ de las instalaciones del adjudicatario en lo relacionado con la prestación del presente contrato.

SUMINISTRO DE LOS PRODUCTOS

Pedido de material

La empresa adjudicataria está obligada durante la vigencia del contrato a suministrar los artículos que le hayan sido adjudicados. El Servicio de Cocina del Hospital Royo Villanova de Zaragoza solicitarán, mediante pedidos, las cantidades que necesiten para su normal funcionamiento.

Las cantidades licitadas son estimativas del consumo del periodo de vigencia del contrato, supeditando su adquisición a las necesidades del servicio, pudiendo ser éstas superiores o inferiores a las cantidades inicialmente adjudicadas, si el funcionamiento de la actividad lo requiere.

El Sector comprobará en el momento de recibir el suministro, si las condiciones lo permiten, o a posteriori: cantidad, calidad, presentación, condiciones higiénicas del transporte, envasado y etiquetado. Se procederá a rechazar aquellos productos que presenten alteración de los caracteres organolépticos de los alimentos, así como el incumplimiento de cualquiera de las condiciones reflejadas en los pliegos que rigen este contrato.

El adjudicatario no podrá modificar las características de ninguno de los productos adjudicados sin autorización expresa del Hospital.

Los productos serán entregados en el Servicio de Cocina (Cocina) del Hospital en la primera mitad de su vida útil, consumo preferente o fecha de caducidad. No se admitirán entregas de artículos con vida útil inferior al 50 % del total de su vida útil.

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.

Presentación del producto.

La presentación de los productos adjudicados deberá ser en envases íntegros con etiqueta visible y adherida al envase (de acuerdo a la legislación vigente) en castellano, debiendo

Servicio de Suministros
Sección de Contratación
C/ Eugenio Lucas 31, 2ª planta
50018-ZARAGOZA
Telef.: 876-767129 / 876-767127
SAS_Z1_2024_PAS30



contener fechas de envasado, caducidad o consumo preferente, número de lote y origen (si procede).

Uso de envases limpios e higienizados que mantengan la integridad del producto y lo protejan de cualquier fuente de contaminación.

La retirada de los envases reutilizables será obligatoria para el adjudicatario, debiendo proceder a su retirada en cada servicio.

Los envases y embalajes que vayan a contener los productos se ajustarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales que puedan entrar en contacto con los alimentos.

El etiquetado del producto deberá permitir establecer su trazabilidad en todo momento e incluirá la información establecida por la normativa española o comunitaria aplicable.

Las cantidades podrán variar, pero siempre respetando los precios de cada unidad.

Plazo y lugar de entrega.

El adjudicatario entregará los productos objeto del contrato en el Servicio de Cocina del Hospital según demanda, y en concreto en la siguiente dirección:

Hospital Royo Villanova, entrada proveedores de cocina, Avda San Gregorio, 30; 50015 - Zaragoza.

En horario de 8.45 a 10.30 horas de LUNES a SABADO (salvo que en el momento de realizar el pedido se especifiquen otros términos).

En caso de URGENTE NECESIDAD, se observará la posibilidad de recibir la mercancía el fin de semana o festivos.

El plazo máximo de entrega de los suministros será de 24-48 h a contar desde el momento de la petición.

En caso de no poder suministrar los productos pedidos se deberá de comunicar de forma fehaciente al Servicio de Cocina en un plazo máximo de 24 horas a contar desde el momento de la petición.

Se exige a los licitadores una declaración firmada por la empresa con su Compromiso de Cumplimiento del Servicio y Entregas en los plazos y términos establecidos. Y en caso de incumplimiento se aplicará la penalización reflejada en el Anexo de Penalidades del Pliego de Cláusulas Administrativas, regulador de la presente licitación.

El adjudicatario deberá incluir en el albarán de entrega: referencia de producto, lote, fecha de caducidad o consumo preferente, valoración económica (precio bruto de cada producto e IVA aplicado) de todos aquellos productos adjudicados y que suministre al Hospital. El albarán será firmado por la persona encargada de recibir el producto en el almacén, que comprobará que los datos son correctos y la cantidad, calidad, presentación, condiciones higiénicas y de



temperatura del transporte, envasado, etiquetado y cualquier otro aspecto que se considere conveniente a comprobar.

En el caso de que el adjudicatario no entregase los productos en el punto, horario y plazo establecido, el Sector se reserva el derecho de adquirir en el mercado los productos requeridos, haciéndose cargo la empresa adjudicataria de la factura del nuevo proveedor, cargando al Sector de Zaragoza I, como máximo el precio ofertado.

Controles o supervisión del suministro

El control y supervisión de la ejecución del contrato se realizará por la Dirección de Gestión y Servicios Generales, Subdirección de Mantenimiento y Servicios Generales a través del Servicio de Cocina del Hospital Royo Villanova.

La empresa adjudicataria es responsable de la calidad técnica del suministro y su adecuación a las prescripciones del presente pliego y a las directrices e instrucciones que al respecto establezca el Sector de Zaragoza I.

Además de la comprobación que los productos cumplen las condiciones fijadas, mediante las inspecciones y el análisis correspondiente, el Sector I fijará los sistemas de control de calidad y las técnicas de muestreo que considere oportunos para garantizar la perfecta prestación del servicio.

El Servicio de Cocina del Hospital podrá comprobar e inspeccionar en todo momento que se cumple la legislación Técnico-Sanitaria. Podrá efectuar la inspección de los locales de almacenamiento y preparación que posea el proveedor comprobando que se cumplen las condiciones generales de almacenamiento, conservación y preparación que marca la legislación vigente.

Si como resultado de la supervisión y control se advirtiera un incumplimiento de la adjudicataria o una deficiente prestación del suministro, se tramitarán las siguientes actuaciones:

- El Servicio de Cocina llevará a cabo una Comunicación de Irregularidades/Incidencias en la que se consignarán todos los aspectos y circunstancias que motivan la no conformidad y el rechazo del suministro de los artículos, adjuntándose la documentación acreditativa de las incidencias advertidas (informes, fotografías, reclamaciones).
- La adjudicataria dispondrá de un plazo de 15 días, desde la notificación de la Comunicación de Irregularidades, para realizar las alegaciones que estime pertinentes con indicación expresa de las acciones emprendidas para corregir las deficiencias.
- A la vista del escrito de alegaciones o transcurrido dicho plazo sin cumplimentar el trámite conferido, se valorará si el incumplimiento contractual es atribuible a la empresa adjudicataria y si resulta procedente por el órgano de contratación proceder a, la imposición de penalidades previstas en el pliego de cláusulas administrativas particulares, penalización o el resarcimiento de los daños y perjuicios o la resolución del contrato.



Roturas de stock.

El adjudicatario se compromete a mantener las existencias suficientes para garantizar una adecuada continuidad del abastecimiento del Hospital Royo Villanova.

En caso de que por parte de la empresa adjudicataria se produjera un desabastecimiento del objeto del contrato, las actuaciones son las siguientes:

- Comunicación del hecho por escrito, al Servicio de Cocina y Servicio de Suministros, con una antelación mínima de 72 horas.
- Propuesta de solución alternativa de producto aceptada por el Servicio, sin variación de precio caso de ser éste superior al adjudicado.
- De no existir alternativa aceptable, el adjudicatario deberá compensar económicamente el gasto generado por la compra a otras empresas de ese producto, siendo por lo tanto a cuenta del contratista todos los gastos que ello ocasione, entendiéndose por gasto la diferencia existente entre el precio adjudicado y el precio del proveedor alternativo. Estos gastos y las penalidades impuestas, se harán efectivas mediante deducción de las cantidades que en concepto de pago total o parcial deban abonarse al contratista.
- Caso de no existir alternativa de suministro en el mercado español, la empresa adjudicataria se encargará de hacer las gestiones pertinentes en otros mercados que pudieran suministrar ese producto siempre en las condiciones pactadas, procediéndose de manera similar a lo detallado en el párrafo anterior.

Asimismo, se estará a lo dispuesto en el anexo del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares correspondiente al apartado de penalidades por incumplimiento defectuoso del contrato.



5. 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 les sea de aplicación en el transporte.

El transporte debe realizarse en vehículos con indicador de temperatura, de forma que se asegure el mantenimiento de la temperatura en el interior del vehículo, cumpliéndose en todo caso la temperatura de mantenimiento en frío indicada por el fabricante de los productos objeto del contrato. 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.

En Zaragoza, fecha de firma electrónica
EL DIRECTOR GERENTE DEL SERVICIO ARAGONÉS DE SALUD
(P.D. Resolución de 24 de agosto de 2022)
EL GERENTE DE SECTOR DE ZARAGOZA I
Fdo: Aída Martínez Margelí.



ANEXO I -CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Lote	Pos.	Material	Descripción larga del material	UMB (UNIDAD MEDIDA BASE)	IVA %	Prescripciones técnicas	Presentación	Consumo Estimado UMB 12 MESES
1	1	31279	AGUA GELIFICADA SIN AZÚCAR SABOR FRAMBUESA, FRESA O SIMILAR. Envase individual.	Unidad	10	Textura de gel, suave y homogénea. Sabor frambuesa, fresa o similar. <i>Color rojo</i> . Lista para su consumo, sin azúcar.	Envase individual, 100 grs. aprox.	6.900
1	2	24393	AGUA GELIFICADA SIN AZUCAR LIMÓN. Envase individual.	Unidad	10	Textura de gel, suave y homogénea. Sabor limón. Lista para su consumo, sin azúcar.	Envase individual, 125 grs. aprox.	10.740
1	3	993	AGUA GELIFICADA SIN AZÚCAR NARANJA. Envase individual.	Unidad	10	Textura de gel, suave y homogénea. Sabor naranja. Lista para su consumo, sin azúcar.	Envase individual, 125 grs. aprox.	3.840
2	4	29296	PAPILLA CEREALES MULTIFRUTAS ADULTOS. Deshidratado de reconstitución instantánea, textura modificada alimentación de adultos.	Kilogramo	10	Deshidratado de reconstitución instantánea, textura modificada alimentación de adultos, enriquecida con vitaminas y minerales.	Multidosis. Envase de 600 grs. aprox.	169
2	5	30982	PAPILLA CEREALES Y CACAO ADULTOS. Deshidratado de reconstitución instantánea, textura modificada alimentación de adultos.	Kilogramo	10	Deshidratado de reconstitución instantánea, textura modificada alimentación de adultos, enriquecido con vitaminas y minerales. Bajo contenido en sal y grasas.	Multidosis. Envase de 600 grs. aprox.	205



2	6	29295	PAPILLA CREMA DE ARROZ ADULTOS. Deshidratado de reconstitución instantánea, textura modificada alimentación de adultos.	Kilogramo	10	Deshidratado de reconstitución instantánea, sin gluten, textura modificada, alimentación de adultos, enriquecido con vitaminas y minerales. Bajo contenido en sal.	Multidosis. Envase de 600 grs. aprox.	54
3	7	29299	PURÉ JAMON YORK. Deshidratado, de reconstrucción instantánea, textura modificada para adultos.	Kilogramo	10	Deshidratado de reconstitución instantánea, textura modificada para adultos, hiperproteico, con fibra, enriquecido con vitaminas y minerales, sin gluten, bajo en lactosa y en sal. Aporte nutricional por 100 gr de producto: proteínas > 30 gr.	Multidosis. Envase 800 grs. Aprox.	510
3	8	44895	PURÉ PAVO CON CHAMPIÑONES ADULTOS. Deshidratado, de reconstitución instantánea, textura modificada para adultos.	Kilogramo	10	Deshidratado de reconstitución instantánea, textura modificada para adultos, hiperproteico, con fibra, enriquecido con vitaminas y minerales, sin gluten, bajo en lactosa y en sal. Aporte nutricional por 100 gr de producto: proteínas > 30 gr.	Multidosis. Envase 800 grs. Aprox.	163
3	9	44898	PURE PESCADO. Deshidratado de reconstitución instantánea, de textura modificada para adultos.	Kilogramo	10	Deshidratado de reconstitución instantánea, textura modificada para adultos, hiperproteico, con fibra, enriquecido con vitaminas y minerales, sin gluten, bajo en lactosa y en sal. Aporte nutricional por 100 gr de producto: proteínas > 30 gr.	Multidosis. Envase 800 grs.aprox..	628
3	10	44899	PURÉ POLLO CON ARROZ. DESHIDRATADO. Reconstitución instantánea, textura modificada para adultos.	Kilogramo	10	Deshidratado de reconstitución instantánea, textura modificada para adultos, hiperproteico, con fibra, enriquecido con vitaminas y minerales, sin gluten, bajo en lactosa y en sal. Aporte nutricional por 100 gr de producto: proteínas > 30 gr.	Multidosis. Envase de 800 grs. Aprox.	326
3	11	44901	PURÉ TERNERA JARDINERA. Reconstitución instantánea,	Kilogramo	10	Deshidratado de reconstitución instantánea, textura modificada para adultos, hiperproteico, con fibra, enriquecido con	Multidosis. Envase de 800 grs. Aprox.	273



			textura modificada para adultos.			vitaminas y minerales, sin gluten, bajo en lactosa y en sal. Aporte nutricional por 100 gr de producto: proteínas > 30 gr.		
3	12	30975	PURE DE GARBANZOS, Reconstitución instantánea, textura modificada para adultos.	Kilogramo	10	Deshidratado de reconstitución instantánea, textura modificada para adultos, hiperproteico, con fibra, enriquecido con vitaminas y minerales, sin gluten, bajo en lactosa y en sal. Aporte nutricional por 100 gr de producto: proteínas > 30 gr.	Multidosis Envase de 800 grs. Aprox.	163



ANEXO II

Datos mínimos que deberá de contener la ficha técnica de cada producto

- ✦ Código artículo
- ✦ Nombre del producto.
- ✦ Marca.
- ✦ Composición cualitativa y cuantitativa de ingredientes.
- ✦ Presencia de alergenos (de acuerdo con el Reglamento 1169/2011 y Real Decreto 126/2015)
- ✦ Otras características del producto.
 - ✓ Análisis físico-químico.
 - ✓ Análisis microbiológico (para productos listos para el consumo)
 - ✓ Composición/Valoración nutricional.
 - ✓ Características organolépticas.
- ✦ Condiciones de conservación.
- ✦ Período de caducidad (aproximado)
- ✦ Modo de utilización (si procede)
- ✦ Formato/Envase.
- ✦ Características del envase
- ✦ Normativa de aplicación.
- ✦ Certificaciones de calidad.