



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS CONCURSO DE PRODUCTOS PARA PACIENTES ADULTOS CON DISFAGIA

1-OBJETO DEL CONTRATO.

El objeto del presente contrato tiene como finalidad la adquisición de los productos para pacientes adultos con disfagia para el servicio de alimentación del Complejo Asistencial de Segovia.

2-PEDIDOS.

Los pedidos se efectuarán telefónicamente o por correo electrónico.

La recepción de los pedidos se efectuará siempre por la mañana hasta las 14,00 horas.

Los productos deben de cumplir las siguientes garantías en cuanto a calidad:

- a) Se podrán consumir dentro de las 48 horas siguientes a la recepción en su justo punto óptimo y sin posibilidad de deterioro en los tres días siguientes a su recepción.
- b) No presentarán restos de productos químicos utilizados para su mantenimiento ni ningún tipo de suciedad incluidos los envases que los contengan.
- c) Todos los productos alimenticios deberán cumplir con la normativa vigente e esta materia, y en especial, las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias que le sean de aplicación.

3-RESPONSABILIDADES.

Todo proveedor que acepte las especificaciones, es responsable del suministro correcto conforme a lo que este documento contiene, por lo que asumirá cualquier devolución originada por el incumplimiento de cualquiera de los requisitos de calidad especificados.

Los responsables de recepcionar la mercancía deberán de inspeccionar ésta, el vehículo y el transportista de acuerdo los requisitos marcados en el procedimiento, así como detectar una no conformidad cuando se incumpla cualquiera de los parámetros inspeccionados.

4-PRESENTACIÓN ARTÍCULOS Y LOTES.

La presentación que se muestra en las características técnicas es orientativa, pudiendo adjudicarse un tipo de envase distinto siempre que sea más adecuado a las necesidades del centro.



Es obligatorio presentar la ficha técnica individual del producto, especificando necesariamente la presencia o no de alérgenos, según normativa vigente. La no presentación de la misma será causa de la no valoración del mismo.

Se debe de especificar claramente la cantidad de producto y de agua necesarios para cada ración.

Deberá especificar el contenido nutricional por ración.

5-MÁQUINA PARA ELABORACIÓN.

Será obligación del adjudicatario la puesta a disposición en condiciones de uso durante toda la vigencia del contrato de un sistema para la elaboración automática y dispensación de los productos de textura modificada. Será en número suficiente para cubrir las necesidades del centro. Se estará obligado a suministrar la máquina aunque no sea adjudicatario único, una máquina por adjudicatario.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

GRUPO 1. PURÉS

PRODUCTOS.

Purés de reconstitución instantánea de textura modificada para adultos. Con distintos ingredientes según el preparado que se solicite discrecionalmente por el centro. Puede llevar jamón, pollo, pavo, ternera, huevo, merluza, etc y distintos tipos de verduras. Bajo contenido en sal y enriquecido con vitaminas y minerales. Debe de disolverse con facilidad. La presentación será en polvo para ser reconstituido con la máquina. La cantidad de producto necesaria para elaborar una dieta de entre 250 y 300 cc. será de 50 gr. aprox.

PRESENTACIÓN.

Irán en envases impermeables y serán resistentes a su acción disolvente. Serán recipientes secos, suficientemente llenos y cerrados que protejan al contenido de la luz solar y temperaturas extremas. Perfectamente etiquetados y sujetos a la legislación vigente.

GRUPO 2. CEREALES

PRODUCTOS.

Cremas de reconstitución instantánea de textura modificada para adultos. Con distintos ingredientes según el preparado que se solicite. Pueden ser de cereales con miel, sin azúcar, con cacao, multifrutas o arroz. Debe disolverse con facilidad. La presentación será en polvo para ser reconstituido con la máquina. Todos serán con leche excepto la crema de arroz. La cantidad de producto necesaria para elaborar una dieta de entre 220 y 230 cc. será de 30-50 gr. aprox.



PRESENTACIÓN

Irán en envases impermeables y serán resistentes a su acción disolvente. Serán recipientes secos, suficientemente llenos y cerrados que protejan al contenido de la luz solar y temperaturas extremas. Perfectamente etiquetados y sujetos a la legislación vigente.

GRUPO 3. COMPOTAS

PRODUCTOS.

Compotas de reconstitución instantánea de textura modificada para adultos. Con distintos ingredientes según el preparado que se solicite. Pueden ser distintos tipos de frutas. La cantidad de producto necesaria para elaborar una dieta de 175 cc. será de 35 gr. aprox.

PRESENTACIÓN

Irán en envases impermeables y serán resistentes a su acción disolvente. Serán recipientes secos, suficientemente llenos y cerrados que protejan al contenido de la luz solar y temperaturas extremas. Perfectamente etiquetados y sujetos a la legislación vigente.

En Segovia, a 23 de febrero de 2017.

EL JEFE DE SECCIÓN DE SERVICIOS GENERALES

Fdo.: Antonio Velasco Lázaro.