



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE HARINAS Y DERIVADOS EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO LA PAZ.



1. OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene como objeto el suministro de harinas y derivados a las dos cocinas del Hospital del Universitario La Paz.

El 11 de agosto de 2020 entró en vigor la Orden de 27 de julio de 2020 de la Consejería de Hacienda y Función Pública por la que se determinan los suministros y servicios de gestión centralizada y los procedimientos para su contratación (BOCM de 10 de agosto de 2020). Dicha Orden establece que han dejado de centralizarse en la Consejería de Hacienda y Función Pública la contratación de los suministros de alimentación, estableciendo un régimen transitorio para la tramitación de los correspondientes expedientes de contratación.

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

A continuación se indican los artículos, formatos y cantidades que son objeto de suministro en el presente contrato:

LOTE 1	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
HARINAS Y DERIVADOS	BIZCOCHOS DE ANIS	EN BOLSA DE 2 UNIDADES, DE 40 G/BOLSA APROXIMADAMENTE	1.850	BOLSA DE 2 UNIDADES
	CROISSANT	EMBOLSADOS INDIVIDUALMENTE, DE 55 G/UNIDAD APROXIMADAMENTE	2.400	UNIDAD
	ESPAGUETIS CALIDAD SUPERIOR.	BOLSA DE 5 KG APROXIMADAMENTE	1.000	KG
	HARINA DE ALMIDÓN DE MAIZ	BOLSA DE 2,5 KG APROXIMADAMENTE	1.475	KG
	FIDEOS FIDEUA CALIDAD SUPERIOR	BOLSAS DE 5 KG APROXIMADAMENTE	2.200	KG
	FIDEOS FINOS CALIDAD SUPERIOR	BOLSAS DE 5 KG APROXIMADAMENTE	2.950	KG
	GALLETAS MARIA	PAQUETE DE 4 GALLETAS. PAQUETE DE 20G APROXIMADAMENTE	726.000	PAQUETE DE 4 GALLETAS
	HARINA DE TRIGO	SACO DE 25 KG APROXIMADAMENTE	4.600	KG
	PAN DE MOLDE	BOLSA DE 800 G Y 24 REBANADAS APROXIMADAMENTE	3.900	BOLSA
	MACARRONES CALIDAD SUPERIOR	BOLSA DE 5 KG APROXIMADAMENTE	2.200	KG



3. 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.

- **Espaguettis, macarrones, fideos fideuá y fideos finos:** serán pastas alimenticias de calidad superior a base de sémola de trigo duro y con formas características de su tipo.
- **Bizcocho:** masa azucarada que contiene, entre otros, harina de trigo y huevo. Es un bizcocho duro, con forma ovalada, sabor a anís y color dorado, tipo soletilla. Peso aproximado de 20 gramos/unidad y presentado en bolsa de 2 unidades (40 g/bolsa aproximadamente).
- **Croissant:** artículo de bollería elaborado con la forma típica de media luna característica de este artículo, de textura esponjosa y color dorado. Peso aproximado de 55 gramos/unidad y embolsado individual.
- **Harina de almidón de maíz:** harina fina compuesta por almidón de maíz. Sin alérgenos ni contaminación cruzada.
- **Galletas María:** de aspecto íntegro, homogénea y con la impresión correcta. Aromáticas, crujientes, sabor agradable, de color dorado. Elaboradas, entre otros, con harina de trigo, azúcar y aceite de girasol. No estarán elaborados con aceite de palma. Presentación en paquetes de 4 unidades, de 5 g de peso aproximado por galleta y 20 g de peso aproximado por paquete.
- **Harina de trigo:** producto finamente triturado obtenido de la molturación del grano de trigo. Sin rancidez, moho, acidez, amargor o dulzor.
- **Pan de molde:** con corteza firme pero tierna, de color dorado y miga blanca que para su cocción se ha introducido en molde. De sabor característico y aroma suave. Fabricado principalmente con harina de trigo.

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 certificación vigente del sistema de gestión de calidad ISO 9001 o equivalente.



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 a sus 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 Sanitario de 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 en conocimiento del Hospital Universitario La Paz de forma inmediata 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.

5. ENVASADO Y EMBALAJE

Los envases y embalajes, con independencia de su forma, naturaleza y capacidad, y entendiéndose por "envasado y envase", la introducción de los artículos objeto del contrato en un envase o recipiente en contacto directo con el mismo, así como el propio envase o recipiente y por "embalaje" la colocación de los productos envasados objeto del contrato en un segundo recipiente, así como el propio recipiente, 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.

El Hospital podrá solicitar envases y embalajes de cantidades comerciales determinadas de artículo sin coste añadido.

Los envases y embalajes que vayan a contener los productos se ajustarán a las disposiciones vigentes.

6. 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 o comunitaria aplicable.

7. 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, etc.), de uso (distribución de la carga, régimen de incompatibilidades, etc.), de mantenimiento (limpieza, desinfección, etc.) y de documentación (tanto del vehículo, como de la carga) que sean necesarios para el transporte. No se sobrepasarán, cuando corresponda, 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 Universitario La Paz.

8. 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. En cualquiera de los casos, 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, por lo que serán fijadas una vez firmado el contrato,



pudiendo ser modificadas por el hospital si el funcionamiento de la actividad lo requiere.

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 La Paz. Deberá contar obligatoriamente con sistema de recepción de faxes para la recepción de pedidos.

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. En cualquiera de los casos, 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 características y la calidad adjudicadas sin ningún coste para el Hospital.

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

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. No se admitirán entregas de artículos con vida útil inferior al 50 % del total de su vida útil.

9. CALIDAD Y PRESENTACIÓN DE LOS PRODUCTOS

Todos los artículos descritos en el presente pliego se suministrarán según necesidades del Hospital, estando todo ello incluido en el precio del producto.

El adjudicatario está obligado a mantener las características y calidades presentadas en los productos de su oferta durante la vigencia del contrato y sus posibles prórrogas.

El adjudicatario no podrá modificar las características de ninguno de los productos ofertados sin autorización expresa del Hospital Universitario la Paz.



10. MEMORIA TÉCNICA

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

- Certificación de sistemas gestión de calidad vigentes (ISO 9001 o equivalentes) por organismos acreditados de los que disponga el licitador.
- Certificado firmado por el licitador indicando que cuenta con departamento propio de calidad, número de personas con dedicación exclusiva en ese departamento.
- Plan de contingencia ante averías y alteraciones del suministro a las cocinas del Hospital.
- Descripción (con indicación de la ubicación) y documentación fotográfica (interior y exterior) de las instalaciones del licitador desde las que prestará el servicio del contrato
- 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 de fax 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 la licitación 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.
 - Una fotografía de detalle del artículo ofertado de tamaño aproximado 10x15 cm.
- Certificación de que los artículos objeto del contrato no contienen OGM y que no han sido objeto de irradiación.
- En su caso, certificado del fabricante de los artículos de contar con proveedores de proximidad.

11. PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

A efectos de valoración de la oferta, el licitador está obligado a la presentación de muestras para su valoración. El servicio de Hostelería se pondrá en contacto con los licitadores para indicarles el lugar, día y hora en el que deben entregarlas, 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 en la Memoria Técnica,



así como no presentar la totalidad de las fichas de los artículos solicitados en el pliego de prescripciones técnicas.

Se presentarán las siguientes muestras:

- Bizcocho de anís: 5 bolsas de 2 unidades.
- Croissant: 5 bolsas individuales.
- Espaguettis calidad superior: 1 unidad del formato comercial ofertado.
- Harina de almidón de maíz: 1 unidad del formato comercial ofertado.
- Fideos fideuá calidad superior: 1 unidad del formato comercial ofertado.
- Fideos finos calidad superior: 1 unidad del formato comercial ofertado.
- Galletas María: 5 paquetes de 4 galletas.
- Harina de trigo: 1 kg de la harina ofertada.
- Pan de molde: 1 bolsa del formato comercial ofertado.
- Macarrones calidad superior: 1 unidad del formato comercial ofertado.

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 el apartado anterior.

El adjudicatario no podrá modificar las características de ninguno de los productos ofertados sin autorización expresa del Hospital Universitario la Paz.

Madrid, a 14 de mayo de 2021

EL JEFE DE SERVICIO DE HOSTELERÍA

