



## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE PAN EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO LA PAZ



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0908660109310186243819**

## 1. OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene como objeto el suministro de pan 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 describen las cantidades, características y formatos de los artículos que son objeto de suministro en el presente contrato:

LOTE 1	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
PAN	PAN BLANCO CON SAL 35-40G	EMBOLSADO INDIVIDUAL, EN BARRA, UNIDAD DE 35-40 G. APROXIMADAMENTE.	233.000	UNIDAD
	PAN CON SAL CON SALVADO 35-40G	EMBOLSADO INDIVIDUAL, EN BARRA, UNIDAD DE 35-40 G. APROXIMADAMENTE.	92.100	UNIDAD
	PAN BLANCO CON SAL 60-65G	EMBOLSADO INDIVIDUAL, EN BARRA, UNIDAD DE 60-65 G. APROXIMADAMENTE.	693.350	UNIDAD
	PAN BLANCO SIN SAL 60-65G	EMBOLSADO INDIVIDUAL, EN BARRA, UNIDAD DE 60-65 G. APROXIMADAMENTE.	162.500	UNIDAD
	PAN RALLADO	RALLADO FINO. EN BOLSA DE 25 KG APROXIMADAMENTE.	3.250	KG
	PAN BLANCO SIN SAL 35-40G	EMBOLSADO INDIVIDUAL, EN BARRA, UNIDAD DE 35-40 G. APROXIMADAMENTE.	56.350	UNIDAD



### 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. No contendrán ni estarán elaborados con organismos genéticamente modificados (OGM).

#### **Panes:**

- **Pan blanco con sal:** es el pan común resultante de la cocción de una masa obtenida principalmente por la mezcla de harina de trigo y agua, con adición de sal, fermentada con la ayuda de levadura de panificación. Será de producción diaria y para consumo en las veinticuatro horas siguientes a su cocción. Su aspecto, textura, color, olor y sabor serán agradables y característicos del producto. Sin materias ni cuerpos extraños.
- **Pan blanco sin sal:** es el descrito anteriormente como pan blanco sin adición de sal. Será de producción diaria y para consumo en las veinticuatro horas siguientes a su cocción
- **Pan de salvado:** es el pan blanco con sal descrito anteriormente, al que en su elaboración se adiciona salvado de trigo. Será de producción diaria y para consumo en las veinticuatro horas siguientes a su cocción. Su aspecto, textura, color, olor y sabor serán agradables y característicos del producto. Sin materias ni cuerpos extraños.
- **Pan rallado:** producto resultante de la trituración industrial del definido en este pliego como pan blanco. No estará fabricado con restos de pan procedentes de establecimientos de consumo, y se suministrará envasado y etiquetado de acuerdo a la normativa vigente. El rallado será fino.

El límite máximo de contenido en sal de los panes cumplirá en todo momento lo indicado en la normativa correspondiente y sus modificaciones posteriores. En cualquier cambio normativo que se produzca durante la vigencia del contrato se asegurará el suministro conforme a las condiciones y calidades establecidas en el pliego.

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

El licitador debe contar obligatoriamente con departamento de calidad propio.

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 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.
- Se entregará debidamente envasado y etiquetado. Los materiales de envases y embalajes se ajustarán a las normativas reguladoras que les sean de aplicación, debiendo ser aptos para uso alimentario.
- El envase del pan será obligatoriamente individual y preferiblemente mediante bolsa microperforada individual y permitirá que sea perfectamente legible la etiqueta del producto. Las bolsas estarán perfectamente cortadas y separadas unas de otras, evitando en todo momento bolsas individuales unidas entre sí.
- Los 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. La información figurará completa y fácilmente visible en todos los envases, tanto en la bolsa perforada del pan como en el envase del pan rallado.

El etiquetado del producto deberá permitir establecer su trazabilidad en todo momento.



## 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), de mantenimiento (limpieza, desinfección, etc.) y de documentación (tanto del vehículo, como de la carga) que ampare el transporte.

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 con las siguientes condiciones:

- El adjudicatario deberá tener en cuenta la entrega diaria de todos los artículos (a excepción del pan rallado) del pliego (excepto el pan rallado) todos los días del año excepto Navidad y Año Nuevo.
- Se realizarán 2 entregas diarias en las siguientes franjas horarias: primera entrega de 8:00 a 8:30 y segunda entrega de 11:00 a 12:00 horas.
- El pan a entregar en cada franja horaria será el elaborado inmediatamente antes de cada entrega.

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.

## **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:

- En su caso, 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.
- Plan de contingencia ante averías y alteraciones del suministro a las cocinas del Hospital.
- Descripción y documentación fotográfica 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.
  - Fotografías de detalle del artículo ofertado. En el caso del pan rallado, se presentará al menos una fotografía que permita apreciar el envase solicitado en el presente pliego.
- Certificación de que los artículos objeto del contrato no contienen ni han sido elaborados a partir de organismos genéticamente modificados (OGM).
- Compromiso firmado por el licitador de 2 entregas diarias conforme a los horarios indicados en el presente pliego y que el pan a entregar en cada franja horaria será el elaborado inmediatamente antes de cada entrega.
- 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 como muestra 5 unidades de cada artículo contenido en el lote 1, a excepción del pan rallado del que presentará como muestra un kilo del 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 6 de mayo de 2021

EL JEFE DE SERVICIO DE HOSTELERÍA

