



**EXPEDIENTE:** 2021000051

## OBJETO DEL CONTRATO

El presente contrato tiene por objeto el suministro de PAN Y BOLLERÍA CONGELADOS para el Servicio de HOSTELERÍA, para cubrir las necesidades del Hospital

LOTE	Nº ORDEN	ARTÍCULO
1		<b>PAN Y BOLLERIA CONGELADOS</b>
	1	- BOLLERÍA CONGELADA
	2	- PAN 35/40 GR. CONGELADO CON SAL ENVASADO
	3	- PAN 35/40 GR. CONGELADO SIN SAL ENVASADO
	4	- PAN INTEGRAL 35/40 GR. CONG. CON SAL ENVASADO
	5	- PAN SIN GLUTEN CONGELADO ENVASADO
	6	- PANES ESPECIALES CONGELADOS ENVASADOS

A efectos de esta licitación definiremos el PAN como:

El producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo y agua potable, con o sin adicción de sal comestible, fermentada por especies de microorganismos propios de la fermentación del pan. Cocido o cuya cocción ha sido interrumpida antes de su finalización, siendo sometido a un proceso de congelación.

### 1.1 PAN CONGELADO

En esta licitación distinguiremos 3 tipos diferentes de pan:

\* **Pan común**, con o sin sal en barrita envasada de 40gr a 50gr.

\* **Pan integral**, con o sin sal, elaborado con harina integral, en barrita envasada de 40gr. a 50gr.

\* **Pan sin gluten**, con o sin sal, elaborado con harina sin gluten, como puede ser harina de maíz, de arroz, etc...especialmente elaborado de acuerdo a la normativa vigente para satisfacer las necesidades nutricionales de las personas con intolerancia al gluten. En barrita individual envasada.

### 1.2 BOLLERIA CONGELADA

Son aquellos preparados alimenticios elaborados básicamente con masas de harina fermentada o no, rellena o no, con ingredientes como harinas, aceites o grasa, sal, azúcares, agua, con o sin levadura, a los que se le han añadido o no, otros alimentos o aditivos.

Se ofertarán en este lote los productos de bollería, repostería y pastelería precocidos, es decir, su cocción ha sido interrumpida antes de llegar a su finalización, siendo sometidos a un proceso de congelación y que para su consumo precisan de un tratamiento térmico posterior

(descongelación, cocción, etc...).

Todos ellos de acuerdo con la legislación vigente para este tipo de productos.

## ENVASADO Y ETIQUETADO

Los materiales de envases y embalajes se ajustarán a las normativas reguladoras que le sean de aplicación, debiendo ser aptos para regeneración y uso alimentario.

El etiquetado deberá cumplir la normativa general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, y constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

- Denominación del producto.
- Lista de ingredientes (COMPOSICION CUANTITATIVA)
- Alérgenos alimentarios
- Composición nutricional.
- Contenido neto.
- Instrucciones de conservación
- Fecha de consumo preferente
- Número de lote
- Razón social y/o registro sanitario

## TRANSPORTE

Los artículos contemplados en el pliego, deberán entregarse en el almacén de la cocina del Hospital Universitario Ramón y Cajal en horario de 8:00 a 13:00, 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 de transporte.

La temperatura de los productos congelados deberá ser estable y mantenerse en todas las partes del producto a -18°C o menos, salvo fluctuaciones en su descarga de +3°C durante el tiempo que dure esta.

Los vehículos cumplirán los requisitos técnicos de **equipamiento** (cierre, superficies, dispositivos de protección, registros de temperatura, etc...), de **uso** (distribución de carga, régimen de incompatibilidades), de **mantenimiento** (limpieza y desinfección), y de **documentación** (tanto del vehículo como de la carga). No sobre pasándose las temperaturas establecidas para cada artículo.

El adjudicatario garantizará que los vehículos utilizados para el transporte de los productos sean los apropiados para su propósito y se mantengan en buenas condiciones de limpieza y desinfección, sin presentar ningún riesgo de alterar el producto.

En todo momento los vehículos utilizados para el transporte deberán cumplir la legislación vigente que les sea de aplicación.

## REQUISITOS GENERALES A CUMPLIR PARA LAS EMPRESAS

- **Calidad:** los licitadores deberán tener en vigor Certificación ISO 9001:2015.
- **Seguridad:** las empresas no comercializarán alimentos que no sean seguros.
- **Responsabilidad:** las empresas asumirán la responsabilidad de que los alimentos que produzcan, transporten, almacenen o vendan sean seguros.
- **Trazabilidad:** las empresas deben ser capaces de identificar rápidamente a sus proveedores o clientes.
- **Transparencia:** las empresas informarán inmediatamente a las autoridades competentes si tienen razones para pensar que los alimentos que están bajo su responsabilidad no son seguros.
- **Emergencia:** las empresas retirarán inmediatamente del mercado un alimento si tienen razones para creer que no son seguros.
- **Prevención:** cada empresa debe conocer los riesgos que pueden aparecer en su proceso de elaboración y los someterá a control.



- **Cooperación:** las empresas cooperarán con las autoridades competentes en las acciones emprendidas para reducir los riesgos.

#### **CONDICIONES DE EJECUCION DEL CONTRATO**

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.

Además, la empresa adjudicataria deberá estar certificada según la norma ISO 9001:2015 o equivalente.

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 Ramón y Cajal.

Las entregas del material adjudicado se realizarán según las necesidades existentes en cada momento en el Hospital Universitario Ramón y Cajal, con el fin de mantener un flujo de actividad, por lo que serán fijadas una vez formalizado el contrato, pudiendo ser alteradas si el funcionamiento normal de la actividad hospitalaria así lo exigiese. Deberá existir obligatoriamente la posibilidad de entrega diaria (salvo festivos) para adaptarse a las necesidades del hospital.

El adjudicatario entregará los bienes objeto del presente contrato en el almacén de la cocina 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.

Las entregas no llevarán asociados gastos de transporte alguno ni exigencia de pedido mínimo de entrega. La mercancía que a juicio del personal encargado de su recepción por parte del Hospital Universitario Ramón y Cajal no se encuentre en condiciones de ser recepcionada, será devuelta sin coste de ningún tipo para el hospital y sustituida en el mismo día.

Las cantidades indicadas de artículos en cada uno de los lotes para el cálculo del precio del contrato son cantidades de consumo previstas conforme a consumos históricos. Se facturará únicamente lo realmente suministrado.


El transporte se efectuará en vehículos habilitados para el transporte de alimentos. El adjudicatario está obligado a cumplir las condiciones de transporte que les sean de aplicación. No se dispondrán alimentos ni sus embalajes directamente sobre el suelo de los vehículos de transporte y utilizará palés de plástico o similar, quedando prohibido expresamente el uso de palés de madera o cualquier tipo de separador de madera.

Los embalajes o paquetes de productos deberán cumplir las características que se detallan en este Pliego de Prescripciones Técnicas así como la normativa vigente.

Las firmas adjudicatarias se comprometerán, cuando proceda, a respetar los posibles cambios que la evolución tecnológica así aconseje.

En caso de detectarse defectos en los productos suministrados, el adjudicatario sustituirá a la mayor brevedad posible, y dentro del mismo día, dichos productos por otros de las mismas características y calidad adjudicada.

Cuando en la recepción de la mercancía, se observen incidencias sobre las prescripciones técnicas y que superen el 5% o más de la recepción, el Hospital Universitario Ramón y Cajal, procederá a retener la entrega y no abonar la misma, siendo obligatorio por parte del adjudicatario reponer antes de las ocho horas del día siguiente, (incluidos sábados, domingos y festivos) la entrega sin incidencias.

 <b>Hospital Universitario Ramón y Cajal</b> SERVICIO DE SUMINISTROS <b>SUMC</b>	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	<b>ANEXO 24</b>
---	----------------------------------	-----------------

Igualmente, al observar incidencias en más de tres ocasiones, el Hospital Universitario Ramón y Cajal revisará el conjunto de la adjudicación, para su posible rescisión.

El adjudicatario está obligado a tener en todo momento a disposición del hospital toda la documentación relacionada con:

- registros sanitarios
- acreditaciones
- ausencia de OGMS en los artículos suministrados
- características de los alimentos (si corresponde)
- vehículos de transporte y autorizaciones
- condiciones de manipulación y transporte de los alimentos
- condiciones de transporte de productos refrigerados
- cualquier otro relacionado con la seguridad alimentaria de los productos suministrados.

El Hospital General Universitario Ramón y Cajal queda habilitado para realizar auditorías de las instalaciones del adjudicatario con el objeto de auditar sus instalaciones y procedimientos de trabajo. En caso de que se detecten anomalías en sus instalaciones o procedimientos, el adjudicatario se obliga a subsanarlas de forma inmediata.

Firmado por JAVIER HERNANDEZ ELIA -  
el día 24/09/2021 con un  
certificado emitido por AC CAMERFIRMA  
FOR NATURAL PERSONS - 2016

P.A. 2021000051

LOTE	Nº ORDEN	ARTICULO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD ESTIMADA (12 meses)	PRECIO UNIDAD MEDIDA (IVA no incluido)	PRECIO UNIDAD (C/IVA)	BASE IMPONIBLE	TIPO IVA	TOTAL IVA	IMPORTE TOTAL ESTIMADO (IVA incluido)
1		PAN Y BOLLERÍA CONGELADOS								
	1	BOLLERÍA CONGELADA	KG	2.000	0,4545	0,5000	909,00	10,00	90,90	999,90
	2	PAN 35/40 GR. CONGELADO CON SAL ENVASADO	KG	350.000	0,0962	0,1000	33.670,00	4,00	1.346,80	35.016,80
	3	PAN 35/40 GR. CONGELADO SIN SAL ENVASADO	KG	225.000	0,0962	0,1000	21.645,00	4,00	865,80	22.510,80
	4	PAN INTEGRAL 35/40 GR. CONG. CON SAL ENVASADO	KG	2.000	0,0962	0,1000	192,40	4,00	7,70	200,10
	5	PAN SIN GLUTEN CONGELADO ENVASADO	KG	700	0,6260	0,6510	438,20	4,00	17,53	455,73
	6	PANES ESPECIALES CONGELADOS ENVASADOS	KG	3.000	0,1916	0,2108	574,80	10,00	57,48	632,28
TOTAL LOTE 1:						57.429,40		2.297,18	59.726,58	

