



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 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

El licitador ofertará obligatoriamente a la totalidad de artículos que forman el lote.

A continuación se describen las cantidades y características de los artículos que son objeto de suministro en el presente contrato:

LOTE 1	ARTÍCULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
HARINAS Y DERIVADOS	BIZCOCHOS DE ANIS	EN BOLSA DE 2 A 4 UNIDADES, DE 40 G/BOLSA APROXIMADAMENTE	1.850	BOLSA DE 2 A 4 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 SIN AZÚCARES	PAQUETE DE 4 GALLETAS. PAQUETE DE 20 A 25 G APROXIMADAMENTE	787.000	PAQUETE DE 4 GALLETAS
	HARINA DE TRIGO	SACO DE 25 KG APROXIMADAMENTE	4.600	KG
	PAN DE MOLDE	BOLSA DE 800g A 1KG Y de 24 REBANADAS APROXIMADAMENTE	5.500	BOLSA
	MACARRONES CALIDAD SUPERIOR	BOLSA DE 5 KG APROXIMADAMENTE	2.200	KG

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.



LOTE 1: HARINA Y DERIVADOS

- **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 de anís:** 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. Tendrá un peso aproximado de 20 gramos/unidad y presentado en bolsa de 2 unidades (40 g/bolsa aproximadamente). Podrán presentarse también bolsas de 3 o 4 unidades pero deberá mantenerse el peso de 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 sin azúcares:** de aspecto íntegro, homogénea y con la impresión correcta. Aromáticas, crujientes y sabor agradable. Deberán estar elaboradas obligatoriamente con harina de trigo y aceite de girasol alto oleico. No contendrán aceite de palma. En la composición nutricional la proporción de azúcar será inferior a 0,5g / 100g. La presentación será en paquetes 4 unidades, de 5-6 g de peso aproximado por galleta y 20-25 g de peso aproximado por paquete.
- **Harina de trigo:** producto finalmente 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. La bolsa será de un peso aproximado de 800 g a 1 kg y contendrá 24 rebanadas aproximadamente

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

El licitador debe contar obligatoriamente con departamento de calidad propio y certificación vigente de su sistema de gestión de calidad ISO 9001 o equivalente y, en caso de ser adjudicatario, está obligado a mantener ambos durante la vigencia del contrato. Su sistema de gestión de calidad estará relacionado con el objeto del contrato.



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 de forma inmediata en conocimiento del Hospital Universitario La Paz 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.

4. ENVASADO Y EMBALAJE

Los envases y embalajes, con independencia de su forma, naturaleza y capacidad, 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.

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

Asimismo, los productos amparados por denominaciones específicas o por indicaciones geográficas protegidas deberán cumplir lo preceptuado respecto al envasado en sus disposiciones reguladoras, tanto en aspectos relacionados con la naturaleza de los envases como con el formato.

5. ETIQUETADO

Todos los productos se suministrarán etiquetados. El etiquetado de los productos se registrará por lo dispuesto en las disposiciones comunitarias y nacionales relativas al etiquetado general de los productos alimenticios.

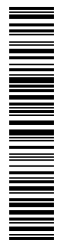
La información será fácilmente comprensible e irá inscrita en un lugar destacado y de forma que sea fácilmente visible, claramente legible e indeleble. Estas indicaciones no deberán ser disimuladas, tapadas o separadas de ninguna forma por otras indicaciones o imágenes.

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

6. 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. El transporte de productos que requieran frío para su conservación debe realizarse en vehículos refrigerados con indicador de temperatura, de forma que se asegure con en todo momento el mantenimiento de la temperatura y cumpliéndose en todo caso la



temperatura de mantenimiento en frío indicada por el fabricante para los productos refrigerados objeto del contrato. Los vehículos utilizados para el transporte de artículos refrigerados deberán contar obligatoriamente con ATP vigente.

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 ampare el transporte. No se sobrepasarán las temperaturas establecidas para los productos a transportar. No podrán utilizarse vehículos que no estén perfectamente limpios y desinfectados.

Deben existir procedimientos que definan la forma de actuar en caso de avería y alteraciones del servicio del adjudicatario al hospital, de forma que se asegure la calidad y seguridad del producto, y el cumplimiento de las entregas establecidas por el Hospital Universitario La Paz.

7. 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. 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. Las entregas se realizarán, por ello, conforme a los pedidos realizados en cada momento por el hospital en función de su actividad.

La empresa adjudicataria tendrá un número de teléfono y correo electrónico específico como forma de contacto o para resolver cualquier duda, así como un interlocutor con el Hospital Universitario La Paz. Deberá contar obligatoriamente durante la vigencia del contrato con sistema de faxes para la recepción de pedidos, que se realizarán, salvo indicación en contra por parte del hospital, por este medio.

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.

En caso de cualquier incumplimiento por el adjudicatario de los plazos de entrega o sustitución de cualquier artículo, sus calidades o sus características establecidos en el presente pliego de prescripciones técnicas, el Hospital Universitario La Paz queda habilitado para realizar la compra de estos artículos a otro proveedor seleccionado por el propio Hospital, siendo por cuenta del adjudicatario todos los gastos que por ello se ocasionen.

El adjudicatario no podrá modificar las calidades o características de ninguno de los productos adjudicados sin la 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.

Los albaranes de entrega del adjudicatario en las cocinas del hospital indicarán obligatoriamente los lotes que figuran en los envases de los productos entregados. Deberán coincidir, por ello, los números de lote de los artículos entregados y los indicados en los albaranes.

8. PRESENTACIÓN DE LOS PRODUCTOS

Todos los artículos descritos en el presente pliego deberán suministrarse según las necesidades del Hospital Universitario La Paz con las presentaciones solicitadas, estando todo ello incluido en el precio del producto.

9. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA Y PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

Documentación técnica

Los licitadores deberán presentar obligatoriamente como documentación técnica en el sobre de oferta correspondiente las fichas técnicas de los artículos ofertados. Sólo podrán presentar una única ficha técnica para cada uno de los artículos que forman el lote. Es obligatoria la presentación de las fichas técnicas de todos los artículos que forman el lote.



Muestras

El licitador está obligado también a la presentación de muestras de la totalidad de artículos del lote para su valoración.

El Servicio de Hostelería, una vez finalizado el periodo de presentación de ofertas, se pondrá en contacto con los licitadores para indicarles el lugar, día y hora en el que deben entregar las muestras, siendo causa de exclusión la falta de cumplimiento de esta obligación.

Será también causa de exclusión:

- no cumplir lo indicado en PPT para los artículos.
- no presentar ninguna de las muestras de los artículos que forman el lote.
- la falta de correspondencia entre las muestras y las fichas técnicas presentadas de los artículos

Se presentarán como muestras:

- **Bizcocho de anís: 5 bolsas de 2 a 4 unidades.**
- **Croissant: 5 bolsas individuales.**
- **Espaguetis 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 sin azúcar: 1 caja del formato comercial ofertado.**
- **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.**

En cualquier caso, las muestras vendrán identificadas de forma que pueda verificarse claramente la correspondencia entre el producto y su ficha técnica.

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 técnicas entregadas.

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

Madrid, a 3 de octubre de 2022

El jefe de servicio de Hostelería.

