

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA EL SUMINISTRO DE PAN
Y BOLLERÍA CONGELADA, PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO RAMON
Y CAJAL DE MADRID**

EXP- 2025000067

INDICE

- 1.- OBJETO DEL CONTRATO**
- 2.- LOTES Y SUS CARACTERISTICAS**
- 3.- ENVASADO Y ETIQUETADO**
- 4.- TRANSPORTE**
- 5.- REQUISITOS GENERALES**
- 6.- FICHA TECNICA DE LOS PRODUCTOS**
- 7.- CONDICIONES DE EJECUCION DEL CONTRATO**
- 8.- NORMATIVA**
- 9.- MEMORIA DE TRABAJO**

1.-OBJETO DEL CONTRATO

El contrato tiene por objeto el suministro de Pan y Bollería congelada para atender las necesidades de los pacientes en el Hospital Universitario Ramón y Cajal de Madrid.

El presente pliego tiene como objeto la determinación de las especificaciones técnicas y condiciones de entrega de los productos alimenticios de cada lote.

2.- LOTE Y SUS CARACTERISTICAS

Se licita un único lote.

Numero de orden	DESCRIPCIÓN
1	Pan 200/250 gr. Barra Castellana CONGELADA CON SAL
2	Pan 35/40 gr. CONGELADO CON SAL Y ENVASADO
3	Pan 35/40 gr. CONGELADO SIN SAL Y ENVASADO
4	Pan Integral 100% 50 gr. CONGELADO Y ENVASADO
5	Pan Sin gluten 60/70 gr. CONGELADO Y ENVASADO
6	Bollería Congelada

Lote ÚNICO

A efectos de esta licitación definiremos 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.

En esta licitación distinguiremos 3 tipos diferentes de pan:

* **Pan común**, con o sin sal en barrita envasada de 35 gr a 40gr.y en barra castellana de 200 gr. a 250 gr.

* **Pan integral**, con o sin sal, elaborado con harina integral, en barrita envasada de 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 envasado de 60 gr. a 70 gr.

* **Bollería 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...).

Los productos se licitarán en 3 formatos diferentes:

- Berlinas congeladas de 90 gr. a 100 gr.
- Croissant congelado de 60 gr. a 80 gr.
- Tulipas congeladas de 60 gr. a 80 gr.

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

3.- 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

4.- 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.

No se dispondrán alimentos, ni sus embalajes directamente sobre el suelo de los vehículos de transporte y se utilizarán palets de plástico o similar, quedando prohibido el uso de palets de madera o cualquier tipo de separador de madera.

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

5.- REQUISITOS GENERALES

- **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.

6.- LA FICHA TECNICA DE LOS PRODUCTOS

En relación a cada uno de los productos objeto de este pliego, deberá adjuntarse en el sobre de **“Documentación Técnica” (sobre nº 2)** una **“Ficha Técnica”** en castellano, identificada con el código del artículo ofertado, aportada en el mismo orden en el que se cumplimenta la oferta, en la que conste:

- La identificación del producto y las características técnicas y comerciales del mismo (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas). Los sistemas de producción (agricultura ecológica). Potestativamente podrá incluirse características nutricionales (valores medios por cada 100 gr, en relación con su valor energético, respecto a la cantidad de hidratos de carbono, de grasas, etc.).
- Origen (intracomunitario, nacional). La empresa elaboradora y/o envasadora y/o importadora con su domicilio y nº de registro sanitario en su caso (por ejemplo, en los preparados cárnicos...) o de la sala de despiece (por ejemplo, en las carnes). El organismo de control autorizado, certificador en el supuesto de la agricultura ecológica. Cuando los artículos se comercialicen bajo una marca, el nombre de la misma.
- Características principales relativas a su elaboración, envasado, almacenamiento, transporte (manipulaciones, temperaturas, condiciones...) y los controles aplicados.
- Ingredientes, si procede en función del tipo de artículo.
- Forma de presentación: respecto al envasado, las características y/o descripción del envase. Respecto al contenido el peso neto, nº de unidades de los envases y/o embalajes según la naturaleza del artículo y forma de envasado (p. ejemplo al vacío, en atmósfera protectora, etc.)
- Registro sanitario que ampare su origen, elaboración, despiezado, según el caso.
- Períodos de las fechas de caducidad o de consumo preferente según la naturaleza del artículo.

Potestativamente podrá incluirse características nutricionales (valores medios por cada 100 g), por ejemplo, en relación con su valor energético.

Las ofertas de los productos previamente envasados a voluntad del fabricante, elaborador, transformador o envasador se realizarán conforme a las gamas de

valores de las cantidades nominales indicando dichas cantidades en la oferta siempre que la propia naturaleza del artículo lo permita.

En el supuesto que el licitador actúe como almacenista o importador de un artículo ofertado, la ficha técnica será la propia del fabricante, elaborador, transformador o envasador del mismo.

No se admitirá ninguna oferta que no aporte la ficha técnica del producto ofertado.

7.- CONDICIONES DE EJECUCION DEL CONTRATO

Los licitadores deberán de tener implantado un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Critico (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**.

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.

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 congelados
- Cualquier otro relacionado con la seguridad alimentaria de los productos suministrados.

8.-NORMATIVA

El adjudicatario deberá cumplir toda la normativa aplicable al ejercicio de la actividad de producción, envasado, etiquetado, almacenamiento, transporte y suministro de productos objeto de este pliego tanto desde el punto de vista higiénico-sanitario como desde el punto de vista de calidad comercial.

El adjudicatario asumirá la responsabilidad en caso de incumplimiento de la normativa objeto de contrato.

9.- MEMORIA DE TRABAJO

Forma y contenido de presentación de la documentación: Los licitadores deberán presentar la siguiente documentación **Sobre nº 2**, en el orden establecido a continuación:

- ✓ **Doc.1. Certificación de Calidad ISO 9001:2015.** Emitido por entidad acreditada ENAC, o equivalente, en vigor. **Alcance del certificado:** Actividades de prestación de servicios análogos a lo requeridos en el presente procedimiento
- ✓ **Doc.2. Declaración Responsable de disponer de un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)**
- ✓ **Doc.3.** Aspectos de Gestión de la Empresa: Recursos Humanos, Recursos materiales, Instalaciones...
- ✓ **Doc.4.** Aspectos relacionados con la Calidad: Ficha Técnica del Producto
- ✓ **Doc.5.** Aspectos relacionados con la gestión y entrega del suministro
- ✓ **Doc.6.** Sistemas de Trazabilidad del Producto
- ✓ **Doc.7.** Plan de Contingencia que garantice la entrega de los productos ante situaciones especiales.

Firmado digitalmente por: CUERVA GARCIA CASTILLO MANUEL
Fecha: 2025.04.25 07:42

El Subdirector de Gestión y Servicios Generales

