



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

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 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 DE 35-40G	EMBOLSADO INDIVIDUAL, EN BARRA, UNIDAD DE 35-40 G. APROXIMADAMENTE.	233.000	UNIDAD
	PAN BLANCO CON SAL DE 60-65G	EMBOLSADO INDIVIDUAL, EN BARRA, UNIDAD DE 60-65 G. APROXIMADAMENTE.	693.350	UNIDAD
	PAN CON SAL CON SALVADO DE 35-40G	EMBOLSADO INDIVIDUAL, EN BARRA, UNIDAD DE 35-40 G. APROXIMADAMENTE.	92.100	UNIDAD
	PAN BLANCO SIN SAL DE 35-40G	EMBOLSADO INDIVIDUAL, EN BARRA, UNIDAD DE 35-40 G. APROXIMADAMENTE.	56.350	UNIDAD
	PAN BLANCO SIN SAL DE 60-65G	EMBOLSADO INDIVIDUAL, EN BARRA, UNIDAD DE 60-65 G. APROXIMADAMENTE.	162.500	UNIDAD
	PAN RALLADO	RALLADO FINO. EN BOLSA DE 5 KG APROXIMADAMENTE.	3.250	KG

DEFINICIONES Y REQUISITOS

La totalidad de los artículos contemplados en el presente pliego cumplirá en todo momento la legislación vigente aplicable en cada momento. No contendrán ni estarán elaborados con organismos genéticamente modificados (OGM).

El pan suministrado será recién hecho. Se elaborará diariamente de lunes a domingo e inmediatamente antes de ser servido al Hospital, y no procederá de congelado.

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 con 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.

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 sus 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 y 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 al funcionamiento de su actividad, 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 General Sanitario de Empresas Alimentarias y 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.

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.

4. ENVASADO Y EMBALAJE

Los envases y embalajes, con independencia de su forma, naturaleza y capacidad, cumplirán las siguientes características:

- 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 envase del pan será obligatoriamente individual y preferiblemente mediante bolsa microperforada individual sellada, 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 envases permitirán diferenciar entre los distintos tipos de panes

Los envases y embalajes que vayan a contener los productos se ajustarán a las disposiciones vigentes. En el caso de 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 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 e incluirá la información establecida por la normativa española y 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 deben 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. 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 con las siguientes condiciones:

- El adjudicatario deberá tener en cuenta la elaboración y entrega diaria de lunes a domingo de todos los artículos 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.
- 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 un correo electrónico específico como forma de contacto o para resolver cualquier duda, así como un interlocutor con el Hospital Universitario La Paz.

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. 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, las marcas ofertadas, 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 en ningún caso** ninguna característica de los artículos ofertados (marcas comerciales, calidades, características, pesos, etc.) sin la autorización previa y 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 presentarán como documentación técnica en el sobre de oferta correspondiente:

- Todas 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.
- Certificación vigente de su sistema de gestión de calidad ISO 9001 o equivalente.
- 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.
- Inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), en la clave que les sea de aplicación para la ejecución del contrato.

Muestras

El licitador está obligado también a la presentación de muestras para su valoración. El servicio de Hostelería, por disponibilidades de espacio y por la naturaleza, caducidades y el carácter perecedero de algunas de las muestras incluidas en el procedimiento, establecerá un horario en un único día para la su entrega.

Una vez finalizado el periodo de presentación de ofertas, se publicará en el Portal de la Contratación Pública de la Comunidad de Madrid el lugar, día y horario en el que deben entregar las muestras, siendo causa de exclusión la falta de cumplimiento de esta obligación. Dicha publicación se realizará con una antelación mínima de una semana al de la entrega.

Será también causa de exclusión:

- no cumplir lo indicado en este Pliego de Prescripciones Técnicas para los artículos,
- no presentar las muestras solicitadas de los artículos,
- la falta de correspondencia entre las muestras y las fichas técnicas presentadas de los artículos.

Se presentarán como muestras 5 unidades de cada artículo del lote 1, a excepción del pan rallado del que presentará como muestra un único envase del formato ofertado.

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 (marcas comerciales, calidades, características, pesos, envases, etc.) de ninguno de los productos adjudicados durante la duración del contrato sin autorización previa expresa.

Madrid, a 30 de julio de 2026

Firmado digitalmente por: RUIZ GARRIDO MATIAS
Fecha: 2026.07.30 13:15

EL SUBDIRECTOR DE GESTION Y SSGG