



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

EXPEDIENTE: A4AS-I-052-2019

1.- OBJETO:

En el presente pliego se definen las características que deben regir la contratación del SUMINISTRO DE PANADERÍA Y HARINAS para el Servicio de Hostelería del Hospital Universitario Central de Asturias, Hospital Monte Naranco y Centros de Salud mental del Área Sanitaria IV, que permita cubrir las necesidades asistenciales derivadas de la elaboración de las pensiones alimenticias de los pacientes, tanto ordinaria como de dietas especiales, excluidas la nutrición enteral y parenteral.

2.- PRESUPUESTO DE LICITACIÓN Y PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

El plazo de ejecución del contrato es de 12 meses a partir de la fecha de la firma del mismo.
Se admite una prórroga de hasta 12 meses.

Importe máximo de licitación del contrato inicial es de: 109.145,40 € (IVA incluido)

IVA (4%): 4.197,90 €

Lote	DENOMINACIÓN	UDS. ESTIM.	P. UNIT.	Tot. s/IVA	% IVA	IVA	TOTAL
01	HARINA, kg	2.200	0,55	1.210,00	4	48,400	1.258,40
02	PAN CON SAL, ración de 60 g	530.300	0,103	54.620,90	4	2.184,84	56.805,74
03	PAN SIN SAL, ración de 60 g	124.600	0,103	12.833,80	4	513,35	13.347,15
04	PAN INTEGRAL SIN SAL, ración de 50 g	200.475	0,103	20.648,92	10	2.064,89	22.713,82
05	PAN INTEGRAL CON SAL, ración de 50 g	119.125	0,103	12.269,88	10	1.226,99	13.496,86
06	PAN SIN GLUTEN, ración de 66 g	5.800	0,580	3.364,00	4	134,56	3.498,56
				104.947,50		6.173,03	111.120,53

3.- PRESCRIPCIONES TÉCNICAS:

A continuación se definen las obligaciones mínimas que deben asumir las empresas que resulten adjudicatarias para la adecuada prestación del referido suministro.

3.1 Características Generales.

La empresa adjudicataria deberá adecuarse en la prestación del suministro a las especificaciones técnicas, calidades y prestaciones de productos alimenticios establecidos por



el Hospital Universitario Central de Asturias (en lo sucesivo HUCA) y deberán quedar sujetos a lo especificado en la normativa legal vigente y en particular a lo dispuesto en el Código Alimentario Español.

La selección de los víveres se realizará mediante la presentación de muestras que serán idénticas, tanto en sus cualidades organolépticas como de etiquetado y envasado, a los productos a suministrar en caso de resultar adjudicatarios del contrato de suministros. Además de lo anterior presentarán la ficha técnica del producto ofertado en la cual se incluirán, como mínimo, las características técnicas del producto, ingredientes, alérgenos, composición nutricional y forma de envasado, para proceder a su valoración y aprobación por las personas designadas por la Dirección del HUCA. La no presentación de la ficha técnica en los términos referidos supondrá la exclusión del presente concurso.

En el caso de que el producto no pueda ser suministrado por una causa justificada, podrá ser sustituido por otro de iguales o superiores características, para lo cual deberá constar informe técnico favorable de la persona designada por la Dirección del HUCA.

Se deberán respetar las cantidades y los lugares de entrega de los productos a suministrar en base a la programación de pedidos, en conformidad con el diseño de dietas y/o menús realizada por el HUCA en cada momento.

También habrá de ajustarse a la programación establecida para la recepción de mercancía, evitando la quiebra de los horarios de preparación establecidos en la cocina del HUCA. La entrega de los alimentos vinculados al presente contrato se realizará, como norma general, en la Cocina del Hospital Universitario Central de Asturias, si bien podrán determinarse otros puntos de entrega dentro del Área Sanitaria IV en función de las necesidades específicas de carácter productivo y/o asistencial, de acuerdo con las frecuencias y horarios que se relacionan a continuación:

- LOTE 1: Una vez al mes.
- LOTES 2, 3, 4 y 5: Tres veces al día de lunes a domingo, en los siguientes horarios:
 - Entrega 1: 06:30 horas.
 - Entrega 2: 11:00 horas.
 - Entrega 3: 18:00 horas.
- LOTE 6: Una vez cada dos meses.

La persona, o personas, dentro del Servicio de Hostelería, en quien se deleguen las tareas de control e inspección cotidianas para el funcionamiento de la entrega y gestión de los alimentos, comprobarán en cada entrega que los distintos lotes reúnen las características del producto

El adjudicatario garantizará un nivel cualitativo tanto en la selección de víveres y productos complementarios, como en su manipulación, características organolépticas de nutrición y temperatura. Dichas tareas se efectuarán, no solo de acuerdo con las indicaciones establecidas por el ordenamiento jurídico vigente, en especial el Código Alimentario Español y normativa complementaria, sino también con las instrucciones concretas de la Dirección del HUCA



Independientemente de los controles internos realizados por la Empresa adjudicataria, el HUCA podrá requerir en todo momento las determinaciones analíticas y las auditorias llevadas a cabo por la adjudicataria, incluidos sus proveedores, las realizadas por las Administraciones públicas con el fin de verificar si los controles oficiales relativos al cumplimiento de la legislación referida a las distintas fases de la cadena alimentaria se aplican de forma efectiva y si son los adecuados para alcanzar los objetivos de dicha legislación, o las efectuadas por entidades de certificación y/o acreditación respecto de estándares internacionales de gestión de la calidad, de gestión de la inocuidad de los alimentos o de gestión ambiental.

La empresa adjudicataria, en todo momento, deberá adecuarse en la prestación de sus servicios a las especificaciones técnicas, higiénico-sanitarias y de calidad, presentaciones, formatos de productos, envasados al vacío, porciones, gramajes, programación de menús y tipo de dietas establecidas por el HUCA.

Cualquier cambio en los productos suministrados sujetos al presente concurso, deberá contar con la aprobación escrita previa del Jefe del Servicio de Hostelería, o del Jefe de Sección de Alimentación en defecto del anterior. El adjudicatario deberá notificar por escrito la intención de realizar un cambio de producto y/o marca, así como cualquier modificación en alguno de ellos, poniendo además a disposición del HUCA, una muestra del producto y/o marca a cambiar y/o modificar en idénticas condiciones organolépticas como de etiquetado y envasado, respecto de los que pudieran, en su caso, ser suministrados.

El HUCA, a través del Jefe del Servicio de Hostelería o del Jefe de Sección de Alimentación en defecto del anterior, se reserva el derecho a la sustitución de cualquier producto por su falta de adaptación a las especificaciones iniciales, mediante otro, que en función de criterios similares de calidad, cantidad, Registro General Sanitario y precio, considere más conveniente sin que ello suponga un derecho del adjudicatario para el incremento del precio ofertado.

El adjudicatario asume la responsabilidad directa de garantizar, en el caso de productos que puedan ser clasificados en varios grupos comerciales de calidad, que estos solo sean de las calidades “extra” o “primera” y, en su defecto, por la calidad establecida por el HUCA. Todos los productos deberán constar y disponer de la correspondiente inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

Todo lo relacionado con el suministro de los víveres objeto de las presentes prescripciones, así como el apoyo técnico solicitado estará sujeto al ordenamiento jurídico vigente, al Código Alimentario Español, al Reglamento técnico-sanitario, a normas de calidad para cada grupo alimentario y a su normativa complementaria. Si el producto no es originario de la UE, el adjudicatario deberá justificar documentalmente su homologación por la UE.

3.2 Transporte

Deberá garantizarse que los vehículos reúnan las adecuadas condiciones para realizar el transporte, debiendo ajustarse a lo establecido en la normativa vigente en esta materia, debiendo ser frigorizados para los alimentos congelados y refrigerados, cubiertos o cerrados



para el resto de productos. En todo caso, los transportes deberán ajustarse a las disposiciones generales y/o sectoriales aplicables en conformidad con el alimento transportado, así como cualquier otra que establezca el HUCA, estando en todo caso en condiciones óptimas de higiene y salubridad

3.3 Envasado

El adjudicatario deberá indicar con todo detalle las características del tipo de envases en los que se transportan los productos, utilizándose como norma general envases limpios e higienizados, y que en todo caso deben ser de material autorizado para uso alimentario y que cumplan con las especificaciones normativas que procedan sobre los materiales y objetos autorizados destinados a entrar en contacto con alimentos. Preferentemente, los anteriores, deberán abstenerse de utilizar materiales plásticos, y en caso de su utilización, deben responder a las características de biodegradabilidad y/o compostabilidad. En cualquier caso, el adjudicatario adaptará su envasado a lo que la legislación vigente disponga en cada momento en cuanto a las características y condiciones de los mismos.

En todos los productos el envase deberá especificar, como mínimo, la denominación del producto, el nombre y la dirección de la empresa adjudicataria, los ingredientes (con los alérgenos destacados en tipografía distinta), así como la información nutricional.

3.4 Control e inspección.

La Dirección del HUCA informará al adjudicatario de la persona, o personas, dentro del Servicio de Hostelería, en quien delegue las tareas de control e inspección cotidianas para el funcionamiento de la entrega y gestión de los alimentos.

El adjudicatario estará obligado a facilitar a estas personas cuanta documentación le requieran en el ejercicio de sus funciones y relación con el objeto y alcance del presente contrato. Se garantizará por parte del adjudicatario que la/s persona/s delegada/s tenga el acceso a todas las dependencias, equipos y productos que deseen examinar, en aras de un mejor cumplimiento de las instrucciones que se le sean indicadas.

El material se entenderá recepcionado y conforme mediante las firmas conjuntas sobre el albarán, del personal responsable designado por el HUCA y del adjudicatario.

Cuando el material sea rechazado por el personal designado por el HUCA, se hará entrega al adjudicatario de una nota de rechazo firmada, incluyéndose en la misma las causas del anterior.

El adjudicatario deberá comunicar a las responsables de la Sección de Alimentación las posibles incidencias en el suministro en cuanto a calidad y servicio.

La Sección de Alimentación del HUCA podrá comprobar en todo momento que se cumple la legislación técnico – sanitaria aplicable a los productos licitados, así como aquellos protocolos internos del HUCA diseñados en relación con la recepción de mercancías, almacenaje,



limpieza, desinfección, los relativos al cumplimiento de su sistema de autoprotección (APPCC) o los relacionados con cualquier otro que pudiera ser implementado.

Los adjudicatarios deberán disponer de los Registros Sanitarios obligatorios, de un plan de APPCC, así como de cualquier otro requisito establecido por la legislación vigente de carácter general y/o sectorial que les sea de aplicación.

3.5 Condiciones Técnico – Sanitarias.

Tanto la legislación europea como la española en materia de alimentos, tienen como objeto la protección del consumidor al controlar los alimentos para evitar riesgos sanitarios, fraudes, adulteraciones, garantizando con ello que sean inocuos, genuinos, nutritivos, y apetecibles. Al regular al mismo tiempo el comercio de los alimentos, protege el valor comercial de los alimentos mediante su correcta identificación, a la vez que se procura evitar posibles actividades fraudulentas en relación con los productos alimenticios.

Las condiciones exigidas a cada producto estarán basadas en la legislación alimentaria vigente de carácter general, así como en aquella de carácter sectorial que sea de aplicación a los alimentos comprendidos en el presente expediente de licitación y que, en todo caso, deberán tener en cuenta las calidades organolépticas y comerciales establecidas, el transporte adecuado, el uso de envases y/o embalajes pertinentes, así como el etiquetado correcto, siendo el conjunto de las anteriores exigencias de aplicación y obligado cumplimiento para la adjudicación y recepción de los productos. En el caso de no existir normativa sectorial que recoja cualesquier otra especificidad requerida, se seguirán las recomendaciones establecidas en el Codex Alimentario.

En cualquier caso, todos los productos cumplirán lo establecido en la normativa vigente sobre el etiquetado, presentación y publicidad en los productos alimenticios, así como las disposiciones relativas al sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos que les sean de aplicación.

Los licitadores que presenten proposiciones en el presente expediente deberán estar en posesión de la autorización sanitaria correspondiente para la comercialización de los productos a los que licite.

Los licitadores deberán cumplir las condiciones que les sean de aplicación en la normativa jurídica vigente, así como cualesquier otra relacionada con protocolos o sistemas de gestión diseñados por la Sección de Alimentación del HUCA.

4 Especificaciones técnicas de los lotes.

LOTE I: HARINA KILOGRAMO

Harina obtenida de la molturación del grano de trigo *Triticum aestivum* o la mezcla de éste con el *Triticum durum* desf., en la proporción de un máximo del 20 por ciento de este último, lista



para su venta al consumidor final o destinada para ser utilizada en la elaboración de otros productos alimenticios.

Sus características organolépticas deben responder, como mínimo a las siguientes: Pulverulento, suave al tacto, de color blanco ligeramente amarillento, sin resabios de rancidez, ni presencia de olores anormales, moho, acidez, amargor o dulzor.

Su porcentaje de humedad será $\leq$ al 15 por ciento y su contenido en cenizas sobre sustancia seca será de entre 0,50 y 0,80 por ciento. La calidad panadera de la harina de trigo deberá cumplir, como mínimo, con los siguientes requisitos:

- a) % de proteína sobre sustancia seca $\geq 12,5$
- b) W Fuerza ($x \times 10^{-4}$ j) ≥ 250

LOTE 2: PAN CON SAL RACIÓN DE 60 GRAMOS

Producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo y de agua potable, con adición de sal comestible, fermentada por especies de microorganismos propios de la fermentación panaria.

Sus características organolépticas deben ser agradables y responderán a las características del producto con una corteza crujiente y miga blanca. El peso de la pieza será de 60 gramos (+/- 5 gramos). Los aditivos deberán responder a las normas de identificación, calidad y pureza prescritas por el Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social.

Cada ración se proporcionará en envase individual, perfectamente cerrada para evitar el contacto con productos o instalaciones que puedan alterar sus características. Las cestas o recipientes en donde se transporten las raciones será tal que no permita la introducción de unas en otras, estando aquellas en perfecto estado de limpieza, por dentro y por fuera. En cualquier caso, el transporte se hará en condiciones tales que garantice la recepción correcta del producto.

LOTE 3: PAN SIN SAL RACIÓN DE 60 GRAMOS

Producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo y de agua potable, sin adición de sal comestible, fermentada por especies de microorganismos propios de la fermentación panaria.

Sus características organolépticas deben ser agradables y responderán a las características del producto con una corteza crujiente y miga blanca. El peso de la pieza será de 60 gramos (+/- 5 gramos). Los aditivos deberán responder a las normas de identificación, calidad y pureza prescritas por el Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social.

Cada ración se proporcionará en envase individual, perfectamente cerrada para evitar el contacto con productos o instalaciones que puedan alterar sus características. Las cestas o



recipientes en donde se transporten las raciones serán tal que no permita la introducción de unas en otras, estando aquellas en perfecto estado de limpieza, por dentro y por fuera. En cualquier caso, el transporte se hará en condiciones tales que garantice la recepción correcta del producto.

LOTE 4: PAN INTEGRAL SIN SAL RACIÓN DE 50 GRAMOS

Producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo integral y de agua potable, sin la adicción de sal comestible, fermentada por especies de microorganismos propios de la fermentación panaria.

Sus características organolépticas deben ser agradables y responderán a las características del producto con una corteza crujiente y miga oscura. El peso de la pieza será de 50 gramos (+/- 5 gramos). Los aditivos deberán responder a las normas de identificación, calidad y pureza prescritas por el Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social.

Cada ración se proporcionará en envase individual, perfectamente cerrada para evitar el contacto con productos o instalaciones que puedan alterar sus características. Las cestas o recipientes en donde se transporten las raciones será tal que no permita la introducción de unas en otras, estando aquellas en perfecto estado de limpieza, por dentro y por fuera. En cualquier caso, el transporte se hará en condiciones tales que garantice la recepción correcta del producto.

LOTE 5: PAN INTEGRAL CON SAL RACIÓN DE 50 GRAMOS

Producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo integral y de agua potable, con la adicción de sal comestible, fermentada por especies de microorganismos propios de la fermentación panaria.

Sus características organolépticas deben ser agradables y responderán a las características del producto con una corteza crujiente y miga oscura. El peso de la pieza será de 50 gramos (+/- 5 gramos). Los aditivos deberán responder a las normas de identificación, calidad y pureza prescritas por el Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social.

Cada ración se proporcionará en envase individual, perfectamente cerrada para evitar el contacto con productos o instalaciones que puedan alterar sus características. Las cestas o recipientes en donde se transporten las raciones será tal que no permita la introducción de unas en otras, estando aquellas en perfecto estado de limpieza, por dentro y por fuera. En cualquier caso, el transporte se hará en condiciones tales que garantice la recepción correcta del producto.



LOTE 6: PAN SIN GLUTEN RACIÓN DE 66 GRAMOS

Producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina sin gluten y de agua potable, con la adición de sal comestible, fermentada por especies de microorganismos propios de la fermentación panaria.

Sus características organolépticas deben ser agradables y responderán a las características del producto con una corteza crujiente y miga blanca. El peso de la pieza será de 66 gramos (+/- 5 gramos). Los aditivos deberán responder a las normas de identificación, calidad y pureza prescritas por el Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social.

Cada ración individual deberá servirse precocida y congelada envuelta en una bolsa horneable, preferentemente de papel, o en todo caso, conforme a lo que la legislación vigente disponga, perfectamente cerrada para evitar el contacto con productos o instalaciones que puedan alterar sus características. El transporte se realizará en conformidad con las disposiciones sobre el transporte de mercancías perecederas y los vehículos especiales utilizados en estas establecidas para el transporte de alimentos congelados, tanto en lo relativo a su temperatura, sus condiciones higiénicas, así como cualquier otra que se establezca. En cualquier caso, el transporte se hará en condiciones tales que garantice la recepción correcta del producto.

Oviedo, a lunes, 25 de febrero de 2019

Fdo.: DAVID MARTÍNEZ LAGAREJOS
JEFE DE SECCIÓN DE HOSTELERÍA