

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE PAN FRESCO DEL DÍA Y PAN ESPECIAL EMPAQUETADO, CON DESTINO AL HOSPITAL FEBLES CAMPOS, HOSPITAL DE NUESTRA SEÑORA DE LOS DOLORES, HOSPITAL DE LA SANTÍSIMA TRINIDAD, RESIDENCIA DE MAYORES DE OFRA, CAMP REINA SOFIA, HOGAR SAGRADA FAMILIA Y CENTRO MATERNAL NUESTRA SEÑORA DE LA PAZ, TODOS ELLOS DEPENDIENTES DEL INSTITUTO INSULAR DE ATENCIÓN SOCIAL Y SOCIO SANITARIA (IASS), MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO Y VARIOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

1.- ANTECEDENTES

El volumen y cuantía global de consumo de pan adquirido en anteriores ejercicios por la extintas, Unidad Sociosanitaria y Unidad de Discapacidad, en la actualidad, Unidad de Atención a la Dependencia del IASS integrada, por el Hospital Febles Campos, Hospital de Nuestra Señora de los Dolores, Hospital de la Santísima Trinidad, Residencia de Mayores de Ofra y Camp Reina Sofía, obliga a la canalización de dicho suministro mediante los procedimientos de contratación previstos en el Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, aprobado por Real Decreto Legislativo 3/2011 de 14 de Noviembre.

2.- OBJETO DEL PLIEGO CONTRATO

El presente pliego tiene por objeto establecer las prescripciones técnicas que han de regir la contratación del suministro de pan, con cuyo abastecimiento es necesario contar en los servicios de cocina de los distintos Hospitales y Centros, para su dispensación en las dietas diarias de pacientes ingresados en los mismos, así como de los menores de los Centros y, a cuyo cumplimiento está obligada la empresa que resulte adjudicataria.

3.- CONDICIONES TÉCNICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

3.1.- Todos los productos objeto del suministro mencionado en el punto anterior, se ajustarán a lo prescrito en el Código Alimentario Español (C.A.E.) y la normativa que lo desarrolla.

3.2.- Para garantizar la calidad ambiental y social de los productos, queda prohibido el uso de organismos o que contengan ingredientes modificados genéticamente en su elaboración. Se verificará el cumplimiento de esta obligación con la inspección de las etiquetas.

3.3.- El adjudicatario deberá cumplir lo establecido en la legislación vigente en lo referente a instalaciones, elaboración, almacenamiento, distribución personal, así como a etiquetados, envasados y rotulación de sus productos y normas generales y particulares, de cada uno de ellos, establecidas en las distintas disposiciones legales y de rango inferior (C.A.E., etc.).

3.4.- El suministro estará en función de las necesidades de los Hospitales y Centros, por lo que su adquisición se efectuará de forma gradual, sin que, en ningún caso, exista vinculación alguna con el contratista respecto al gasto máximo señalado en

este pliego. El número de unidades y, por tanto, la cuantía total de la licitación y adjudicación son ambos estimados, y el precio unitario.

3.5.- El horario de entrega de los productos objeto de la presente licitación, se establecerá por los responsables designados de los distintos Centros y Hospitales, de lunes a domingo incluyendo festivos, comprometiéndose el adjudicatario a entregar diariamente, libre de todo gasto de entrega, los artículos que le sean solicitados en las localizaciones establecidas a tal efecto, acompañados del correspondiente albarán de entrega.

En caso que el contratista adjudicatario no procediese a la entrega del producto en el plazo ofertado, será de aplicación las penalidades previstas en el pliego de cláusulas administrativas particulares, pudiendo ser rechazado el pedido entregado tardíamente.

3.6.- Los medios de transporte a utilizar deberán ser adecuados para garantizar la higiene, presentación y características morfológicas de los productos suministrados, no pudiendo ser éstos de categoría inferior a los señalados en los correspondientes Pliegos o a los que, en su caso, se hubiesen ofertado y admitido. No obstante lo anterior y, en caso de fuerza mayor, y por el tiempo que dure ésta, el adjudicatario podrá formular al Centro una propuesta razonada de sustitución de algún producto que deberá ser previamente aprobada por la persona responsable del Centro.

3.7.- Los pedidos de productos podrán cursarse por escrito, por fax o por medios informáticos, a elección de los responsables de los distintos Hospitales y Centros y a los efectos de dejar constancia de su tramitación.

3.8.- Además de las inspecciones y análisis correspondientes, para comprobar que los productos cumplen las condiciones fijadas en el presente Pliego, se establecerá un sistema de control de calidad para garantizar la perfecta prestación del servicio.

3.9.- Cuando el personal designado a los efectos del punto anterior, detecte anomalías en el suministro, éstas deberán ser subsanadas inmediatamente por el adjudicatario, al objeto de no obstaculizar el normal funcionamiento del Centro.

3.10.- El precio de la presente contratación respecto a las prestaciones relativas al suministro de los productos previstos en cada uno de los lotes, podrá revisarse de acuerdo con el índice que se prevea en el pliego de cláusulas administrativas particulares.

4.-NORMATIVA APLICABLE

La amplia normativa aplicable al ejercicio de la actividad de producción, almacenamiento, envasado, etiquetado y transporte de los productos objeto del pliego (tanto desde el punto de vista higiénico-sanitario, como desde el punto de vista de la calidad comercial), tanto en el contexto de nuestro Estado como en el seno de la Unión Europea se hace referencia a la legislación de carácter básico aplicable sin perjuicio de las modificaciones hayan sufrido:

-Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español.

Etiquetado:

-RD 1334/1999 de 31 de julio (BOE de 24 de agosto), por el que se aprueba la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, modificado por los RD 238/2000 de 18 de febrero (BOE de 19 de febrero), RD 1324/2002 de 13 de diciembre (BOE de 21 de diciembre), RD 2220/2004 de 26 de noviembre (BOE 27 de de noviembre), RD 1164/2005 de 30 de septiembre (BOE de 1 de octubre), RD 36/2008 de 18 de enero (BOE del 26 de enero) por los que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

-RD 890/2011, de 24 de junio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio.

Almacenamiento:

-RD 706/86, de 7 de marzo (BOE 90 de 15 de abril), por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria sobre condiciones generales de almacenamiento (no frigorífico) de alimentos y productos Alimentarios.

Envasado:

-RD 723/1988, de 24 de junio (BOE de 8 de julio), por el que se aprueba la norma general para el control del contenido efectivo de los productos alimenticios envasados, y su posterior corrección de errores en BOE de 10 de agosto de 1988.

Seguridad e higiene:

-RD 1338/2011, de 3 de octubre, por el que se establecen distintas medidas singulares de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

-RD 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

-RD 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.

-Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

-RD 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

-RD 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.

Específica:

-RD 1137/1984, de 28 de Marzo de 1984, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la fabricación, circulación y comercio del Pan y Panes Especiales, modificado por Real Decreto 2627/1985, de 4 de diciembre modificado por Real Decreto 285/1999, de 22 de febrero, modificado por Real Decreto 1202/2002, de 20 de noviembre, modificado por Real Decreto 1975/2004, de 1 de octubre .

-Reglamento (CE) núm. 41/2009 de la Comisión, de 20 de enero de 2009, sobre la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten.

- Reglamento (UE) nº 828/2014 de la Comisión, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.

Todo ello sin perjuicio, del cumplimiento de lo establecido en la normativa vigente correspondiente a los productos alimentarios, su procesamiento, almacenaje y transporte.

5.-DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS OBJETO DEL CONTRATO DE SUMINISTRO

El objeto del contrato, a saber, suministro de pan tanto del día, como envasado, se dividirá en 2 lotes de las siguientes características:

LOTE 1 PAN FRESCO DEL DÍA	
PAN BLANCO DE 65GRS	Harina de trigo, levaduras, agua, sal y aditivos

PAN INTEGRAL DE 65GRS	Harina integral de trigo, levaduras, agua, sal y aditivos
PAN BLANCO CON LECHE 65GRS	Harina de trigo, levaduras, leche, sal y aditivos
PAN INTEGRAL CON LECHE 65GRS	Harina integral de trigo, levaduras, leche, sal y aditivos
<ul style="list-style-type: none"> • Tanto pan común, como pan especial cuyas definiciones están establecidas en los artículos 3 y 4 respectivamente, del Real Decreto 1137/1984, de 28 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Fabricación, Circulación y Comercio del Pan y Panes Especiales. • No debe ser congelado ni ultracongelados, elaborado y horneado en el día, deberá tener presencia, sabor y aroma característicos. • Textura: <ul style="list-style-type: none"> a. La corteza no deberá resultar excesivamente dura debiendo quebrarse y crujir ligeramente al hacer presión sobre la pieza. b. La miga será suave al tacto y tendrá una textura de alvéolos finos y gruesos de paredes delgadas, distribuidas regularmente. • La grasa comestible se añade después del pre-amasado, teniendo en cuenta que el producto debe ser sin lactosa ni derivados. • División: El producto es dividido en porciones por la divisora, según necesidades y pesos de los distintos productos. • Reposo: El producto queda reposando hasta adquirir la consistencia necesaria para la fase de moldeado. El pan se reposa 5 minutos. • Formado/moldeado: En esta fase se le da la forma deseada. • Fermentación: Se realiza en fermentadoras donde se controla la humedad y la temperatura, programándose las condiciones óptimas para cada producto. El pan se deja fermentar durante aproximadamente 20 minutos. • Horneado: este pan se hornea diariamente aproximadamente a 200° C (entre 20-25 minutos). • Envasado: se envasa después de que se enfríe de forma natural, en material micro-perforado transpirable y estos a su vez en un saco de papel debidamente sellado. • Los coadyuvantes y aditivos cumplirán lo dispuesto en la vigente Reglamentación Técnico Sanitaria del pan y panes especiales, según el Real Decreto nº 1137 de 1984 y modificaciones posteriores. 	

LOTE 2 PAN ESPECIAL ENVASADO	
PAN DE MOLDE GRANDE 800 GRS. APROX.	Harina de trigo, levaduras, agua, sal y aditivos, introducido en molde para su cocción. Envasado en paquetes
PAN DE MOLDE PEQUEÑO 400 GRS. APROX.	
PAN DE HAMBURGUESA	Harina de trigo, levaduras, leche, sal y aditivos. Envasado según normativa.
PAN DE PERRITO	
<ul style="list-style-type: none"> • Pan especial establecido en el artículo 4 del Real Decreto 1137/1984, de 28 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Fabricación, Circulación y Comercio del Pan y Panes Especiales. 	

- Deberá tener presencia, sabor y aroma característicos, con una ligera corteza blanda.
- Reposo: El producto queda reposando hasta adquirir la consistencia necesaria para la fase de moldeado.
El pan se reposa 5 minutos.
- Formado/moldeado: En esta fase se le da la forma deseada.
- Fermentación: Se realiza en fermentadoras donde se controla la humedad y la temperatura, programándose las condiciones óptimas para cada producto.
El pan se deja fermentar durante aproximadamente 20 minutos.
- Horneado: este pan se hornea aproximadamente a 200° C (entre 20-25 minutos).
- Los coadyuvantes y aditivos cumplirán lo dispuesto en la vigente Reglamentación Técnico Sanitaria del pan y panes especiales, según el Real Decreto nº 1137 de 1984 y modificaciones posteriores.

A efectos de valorar la calidad de los productos, los licitadores deberán de presentar muestras de los mismos, el día que se les soliciten en las dependencias del Hospital Febles Campos. Deberán estar perfectamente identificadas, en cuanto al fabricante, número de lote y denominación del artículo, y coincidir con la descripción ofertada por la empresa aspirante.

Así mismo, el adjudicatario deberá depositar de manera periódica en cada lugar de entrega, las muestras de los productos que se le soliciten, para poder efectuar un seguimiento de la calidad del suministro, a lo largo del periodo de ejecución del contrato.

6.- CRITERIOS PARA SU ADJUDICACIÓN Y SU PONDERACIÓN

6.1.- Son criterios que han de servir de base para la adjudicación del contrato los siguientes, por orden decreciente de importancia y con arreglo a la siguiente valoración:

CRITERIOS	PONDERACIÓN	
VALORACIÓN ECONÓMICA Menor precio unitario	50%	50 puntos
CALIDAD DEL PRODUCTO Características organolépticas y valor nutricional Aspectos ambientales y de ética social	40%	40 puntos
MEJORAS	10%	10 puntos
TOTAL	100%	100 puntos

6.2.- Valoración económica: Máximo 50 puntos.

Precio: Se otorgará la máxima puntuación al licitador que oferte el precio medio por kilogramo más bajo.

El resto de ofertas se ordenarán de manera decreciente, de acuerdo a lo dispuesto en las cláusulas administrativas particulares del acuerdo marco.

6.3.- Valoración calidad: Máximo 40 puntos.

En este criterio se valorarán las características o propiedades inherentes al producto alimenticio, como el sabor, olor, color, tacto, apariencia; y cualquier otro aspecto de tipo ambiental y de ética social, que sirva para valorarlo en su calidad.

	PARÁMETROS A VALORAR	PUNTOS
LOTE 1	<p align="center">Características organolépticas y valor nutricional</p> <ul style="list-style-type: none"> -Color de la miga: blanca y crema o amarilla. - Color de la corteza: dorada uniforme y brillante, exenta de manchas. - Olor agradable característico, exento de rancidez o cualquier otro anormal. - Sabor agradable característico, ni agrio ni amargo. - Aspecto, fresca adecuada al producto - Contenido en sal en torno a 16 grs./Kgr. de harina - Peso neto 	30
LOTE 2	<p align="center">Características organolépticas y valor nutricional</p> <ul style="list-style-type: none"> - Color, sin alteraciones en su uniformidad. - Olor característico a pan. - Sabor agradable característico, ni agrio ni amargo. - Aspecto, fresca adecuada al producto - Bajo nivel de sal. - Contenido en grasas saturadas en torno al 2%. 	30
LOTE 1 Y 2	<p align="center">Aspectos ambientales y de ética social</p> <ul style="list-style-type: none"> -Acreditación documentada de productos suministrados provenientes de organizaciones de comercio justo o del uso de ingredientes de procedencia de agricultura ecológica. 	10

A estos efectos se considerarán de comercio justo aquellos productos conforme a los parámetros de la Resolución del Parlamento Europeo 2005/2245 (INI), y avalados a través de de la marca WFTO (World Fair Trade Organization) que avala a entidades; mediante la garantía del Sello FLO (Fair Labelling Organization/Organización del Sello de Comercio Justo), que certifica productos, o a través de cualquier certificación equivalente.

Los productos ecológicos serán en todo caso los regulados por el Reglamento (CE) 834/2007 del Consejo, de 28 de junio de 2007, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, complementado por el Reglamento (CE)889/2008.

6.4.- Mejoras: Máximo 10 puntos.

Las mejoras deberán presentarse debidamente valoradas a precios de mercado, indicando de forma separada el importe del IGIC. No serán tenidas en cuenta, las que no se presenten cuantificadas, o sean obligaciones impuestas por el pliego.

-En concreto se valorará la entrega periódica de pan rallado apto para el consumo humano, bollería con bajo contenido en sal, azúcar y grasas saturadas o cualquier producto que guarde relación directa con el objeto del contrato.

6.5.- En caso de igualdad en la puntuación obtenida para la adjudicación, serán de aplicación las preferencias para establecer la clasificación final, aquellas proposiciones presentadas por empresas dedicadas a la promoción o la inserción laboral de personas en riesgo de exclusión o con mayor número de trabajadores con discapacidad en plantilla.

7.- LUGAR DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS

El adjudicatario entregará los productos objeto del contrato, en cada uno de los Centros y Hospitales según demanda, y en concreto en las siguientes direcciones:

- **HOSPITAL FEBLES CAMPOS**
C/Domingo J. Manrique, nº 2
38006-S/C de Tenerife
Horario: 6:30 de lunes a domingo, incluidos festivos
- **HOSPITAL NUESTRA SEÑORA DE LOS DOLORES**
Urbanización El Gramal s/n
38108-La Laguna
Horario: 6:15 a 6:45 de lunes a domingo, incluidos festivos
- **HOSPITAL DE LA SANTÍSIMA TRINIDAD**
Camino de Las Gaviotas nº 22
38437- Icod de Los Vinos
Horario: 6:15 a 6:45 de lunes a domingo, incluidos festivos
- **RESIDENCIA DE MAYORES DE OFRA**
C/ Santa María de la Soledad nº 12
38010-S/C de Tenerife
Horario: 6:15 a 6:45 de lunes a domingo, incluidos festivos
- **CAMP REINA SOFÍA**
C/ Güimar, Arafo nº 3. El Chogo
38020-Güimar
Horario: 6:15 a 6:45 de lunes a domingo, incluidos festivos
- **HOGAR SAGRADA FAMILIA**
C/ Diego Almagro, 1
38010, Santa Cruz de Tenerife
Horario: 6:15 a 6:45 de lunes a domingo, incluidos festivos
- **CENTRO MATERNAL NTRA. SRA. DE LA PAZ**
Avda. Los Majuelos, 17
38108- San Cristóbal de La Laguna
Horario: 6:15 a 6:45 de lunes a domingo, incluidos festivos