

**Expediente N°. LICIT/99/114/2021/0104**

**Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del suministro de pan, bollería, pastelería y churrería para el Hospital de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social N° 61, sito en Ctra. de Pozuelo n°61, 28222 Majadahonda**

## ÍNDICE

<b>1. OBJETO .....</b>	<b>3</b>
<b>2. NORMATIVA DE CARÁCTER TÉCNICO.....</b>	<b>3</b>
<b>3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS A SUMINISTRAR.....</b>	<b>4</b>
<b>3.1 SUMINISTRO DE PAN, BOLLERÍA, PASTERERÍA Y CHURRERÍA. ....</b>	<b>4</b>
3.1.1 Suministro de pan .....	5
3.1.2 Suministro de bollería y churrería.....	6
3.1.3 Suministro de pastelería/repostería .....	6
3.1.4 Suministro de otros productos .....	6
<b>4. CONDICIONES DEL SUMINISTRO .....</b>	<b>6</b>
<b>4.1 PETICIÓN DEL SUMINISTRO Y TIEMPOS DE RESPUESTA.....</b>	<b>6</b>
4.1.1 Petición del suministro: .....	6
4.1.2 Tiempos de respuesta .....	7
<b>4.2 Entrega.....</b>	<b>8</b>
4.2.1 Lugar y horario.....	8
4.2.2. Transporte.....	9
4.2.3. Recepción.....	9
4.2.4. Consumo preferente o caducidad de los productos. ....	10
<b>4.3 Devolución de alimentos .....</b>	<b>11</b>
<b>4.4 Gestión del suministro.....</b>	<b>11</b>
4.4.1 Información/informes de Gestión.....	11
4.4.2 Gestión de incidencias .....	12
4.4.3 Garantías en el suministro de los productos.....	13
<b>4.5 Control y seguimiento.....</b>	<b>13</b>
4.5.1 Responsable del contrato .....	13
4.5.2 Actuaciones .....	13
<b>5. CESIÓN DE MAQUINARIA.....</b>	<b>13</b>
<b>6. MUESTRAS.....</b>	<b>14</b>
<b>7. ANEXO I .....</b>	<b>15</b>
<b>7.1 Calidades y características de los productos del suministro.....</b>	<b>15</b>
7.1.1 Suministro del Pan .....	15
7.1.2 Suministro de Bollería.....	17
7.1.3 Suministro de Pastelería/repostería .....	23
7.1.4 Suministro de otros productos .....	24

## 1. OBJETO

---

El objeto de este expediente es la contratación del suministro de pan, bollería, pastelería y churrería para el Hospital de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social Nº61, sito en Ctra. de Pozuelo nº61, 28222 Majadahonda.

## 2. NORMATIVA DE CARÁCTER TÉCNICO

---

Además de la normativa general de aplicación, la ejecución de los contratos objeto de la presente licitación se encuentran sujetos al cumplimiento de la normativa y legislación vigente alimentaria, microbiológica, de transporte, de etiquetado, de envasado, de almacenamiento, de distribución o cualquier otra de carácter técnico.

Todos los productos objeto de la presente licitación se ajustarán a lo preceptuado en el Decreto 2484/1967 de 21 de septiembre, por el que se aprueba el Código Alimentario Español (en adelante, C.A.E.), y por lo dispuesto en el Decreto 2519/1974, de 9 de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del C.A.E., y sus correspondientes Reglamentaciones Técnico Sanitarias, así como por las Normas de calidad respectivas, y por las posteriores actualizaciones del mismo. Debiendo cumplir además los requisitos especificados en la reglamentación Técnico-Sanitario y Normas Específicas propias de cada producto establecidas por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Habrán de cumplir lo establecido en el Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Además de lo anterior, deberán de cumplir con el RD 1353/83 de 27 de abril, referente a la Conservación de Alimentos.

Además de lo anterior, el adjudicatario debe estar inscrito en el Registro Sanitario Industrial, salvo que no por el tipo de empresa no tenga la obligación de ello.

La amplia variedad y naturaleza de los productos del pliego, las diversas prácticas llevadas a cabo para su obtención, conservación, presentación y entrega, así como la participación del personal, máquinas, utensilios y demás elementos que entran en contacto con los productos, conlleva el que las empresas dedicadas a la elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución de dichos productos, deberán ajustarse, en todo momento, a lo expuesto en las normas correspondientes que les sean de aplicación (tanto técnico-sanitarias como de calidad y de comercialización).

Esta clasificación normativa no tiene carácter restrictivo, debiendo observarse en la ejecución de los trabajos cualquier otro tipo de reglamento, norma o instrucción oficial (de carácter estatal, autonómico o municipal) que, aunque no se mencione explícitamente en este documento, pueda afectar al objeto del contrato, así como las posibles modificaciones legales que puedan afectar a las normas de aplicación.

### **3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS A SUMINISTRAR**

---

Los diferentes productos alimenticios a suministrar, recogidos en el anexo de calidades y cantidades de los productos, tendrán que cumplir lo establecido a continuación, cumpliendo con denominaciones, materias primas, factores esenciales de calidad y características de los productos, envasado y etiquetado, conservantes (siempre y cuando proceda), normas de higiene y microbiológicas, condiciones de almacenaje y transporte.

Los consumos expuestos en la presente licitación son orientativos. Su adquisición se realizará de forma gradual por el Hospital de FREMAP, no quedando obligada a adquirir la totalidad de los productos indicados, sino que están subordinados a las necesidades del Hospital. Una alteración en el volumen de adquisición no dará derecho al adjudicador a interponer una reclamación o solicitar una indemnización.

Ante la necesidad de incluir nuevos productos, estos deben cumplir las condiciones de suministro recogidas en el presente Pliego. El adjudicatario deberá fijar unas condiciones económicas óptimas para estos productos. Sin perjuicio de ello, FREMAP podrá solicitar ofertas a otros proveedores, pudiendo elegir libremente la que mejor se adapte a sus necesidades. En caso de que la oferta aceptada sea la del proveedor adjudicatario del contrato, el gasto generado por la adquisición de estos nuevos productos sumado al generado por los productos incluidos en el presente pliego no podrá superar el importe total del contrato.

Respecto a la categoría que rige en este pliego para cada uno de los productos ha de entenderse como mínima y de obligado cumplimiento. Pudiendo ser ésta mejorada por los licitadores, pero en ningún caso podrán presentar productos con una categoría inferior a la reflejada.

Durante la duración del contrato, dado el volumen y variedad de los productos incluidos en la licitación, FREMAP podrá solicitar el cambio de algunos productos. Éste cambio deberá realizarse de forma objetivada, motivado por la no aceptación de estos productos por parte de los beneficiarios de los mismos. El adjudicatario, por su parte, podrá solicitar el cambio de algunos productos, este cambio para hacerse efectivo deberá ser aceptado previamente por FREMAP, pudiendo realizar un periodo de prueba para comprobar la aceptación del producto por parte de los usuarios. Estos productos no podrán variar su precio, pues deberán mantener las condiciones de calidad indicadas en el presente pliego.

#### **3.1 SUMINISTRO DE PAN, BOLLERÍA, PASTELERÍA Y CHURRERÍA.**

Estos productos deberán cumplir con la Reglamentación Técnico-Sanitaria y Normas Específicas propias de cada uno.

FREMAP no aceptará productos finales sometidos a congelación, salvo en aquellos supuestos en que se comercialicen identificados bajo esta modalidad de venta.

En los procesos de elaboración se deben cumplir las normas microbiológicas que les sean de aplicación, así como respetar las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte y entrega, en función de la

naturaleza de los ingredientes. En todo caso, aquellos productos que requieran de aditivos para su elaboración deben cumplir con la normativa vigente.

## **Invasado y etiquetado**

En el suministro de pan, las piezas de pan de 80gr se entregarán debidamente envasadas y etiquetadas, salvo que se requieran sin envasar. El resto podrán ofertarse envasado o sin envasar. Los materiales de envases y embalajes se ajustarán a las normativas reguladoras que les sean de aplicación, debiendo ser aptos para el uso alimentario.

El resto de los productos, bollería, pastelería y churrería, se solicitarán de acuerdo a las necesidades y naturaleza del producto. Los productos que se requieran envasados, se hará con o sin cierre hermético. En aquellos casos que los productos no se presenten de forma individual, deberán entregarse en envases colectivos, que permitan la agrupación de las unidades de producto de idéntica naturaleza, permitiendo que los productos puedan ser separados y extraídos sin afectar a las características del contenido.

Los envases, con independencia de su forma, naturaleza o capacidad, deberán cumplir lo siguiente:

- Mantener la integridad del producto, evitando la desecación del mismo.
- Evitar la contaminación del producto, evitando cualquier riesgo para la salud.
- No absorberán de los alimentos sustancias que afecten a la presentación del producto.

La información que ha de constar en el etiquetado, como mínimo es la siguiente:

- Denominación del producto.
- Lista de ingredientes, siempre que proceda.
- Contenido neto: expresado en gramos o kilos.
  - o Cuando un envase esté constituido por dos o más envases individuales que contengan la misma cantidad del mismo producto, se indicará la cantidad neta, indicando la cantidad neta contenida en cada envase individual y el número total de envases.
  - o La indicación de la cantidad neta no será obligatoria para los productos envasados cuya cantidad neta sea inferior a 5 gr.
- Instrucciones para la conservación.
- Identificación de la empresa.
- Identificación del lote de fabricación.
- Fecha de caducidad o consumo preferente. Esto no será preciso en el caso en que el consumo se realice normalmente en el plazo de 24 horas desde su fabricación.

En los embalajes, se indicará como mínimo, la denominación del producto o marca; el número y contenido neto de los envases; nombre o razón social de la empresa; instrucciones para la conservación.

### **3.1.1 Suministro de pan**

El pan resulta de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo y agua potable, con o sin adición de sal, fermentado por especies de microorganismos propios de la fermentación panaria.

Además del pan común, se requieren panes especiales, por su composición o formato. Los panes especiales son aquellos a los que se le incorporan determinados aditivos y/o ingredientes que eleven el valor nutritivo, tanto a la masa panaria como a la harina, aquellos que se elaboren con ausencia de algún ingrediente propio del pan.

Los panes requeridos, junto con sus prescripciones técnicas quedan recogidos en el Anexo I, en su apartado correspondiente, 7.1.1. Suministro de Pan

### **3.1.2 Suministro de bollería y churrería**

Los productos de bollería son los elaborados a partir de masa de harina comestible fermentada, cocida o frita, a la que se han añadido o no otros alimentos, complementos panarios y/o aditivos autorizados. Estos pueden ser con o sin relleno.

Dentro de la bollería podemos distinguir entre bollería diaria o bollería industrial. La bollería industrial requiere estar envasada para conservarse en el tiempo, mientras que la diaria no requiere estar envasada.

Aquí se incluyen los churros y porras, siendo estos productos obtenidos a partir de una masa de agua, harina de trigo y sal.

De acuerdo a lo anterior, los productos requeridos, junto con sus prescripciones técnicas quedan recogidos en el Anexo I, en su apartado correspondiente, 7.1.2 Suministro de Bollería.

### **3.1.3 Suministro de pastelería/repostería**

Estos productos, se elaboran fundamentalmente por harinas, féculas, azúcares, grasas comestibles y otros productos alimenticios y alimentarios, así como sustancias complementarias, fermentados o no, de diversa forma, tamaño y composición. Estos productos pueden ser dulces o salados.

De acuerdo a lo anterior, los productos requeridos, junto con sus prescripciones técnicas quedan recogidos en el Anexo I, en su apartado correspondiente, 7.1.3. Suministro de Pastelería/repostería.

### **3.1.4 Suministro de otros productos**

Además de los productos mencionados, se requiere el suministro de otros productos, tanto elaborados como ingredientes.

Estos productos, junto con sus prescripciones técnicas quedan recogidos en el Anexo I, en su apartado correspondiente, 7.1.4. Suministro de otros productos.

Lo referido al transporte de pan, bollería, pastelería y churrería quedará contemplado en el apartado correspondiente al transporte, especificando las condiciones que ha de cumplir el mismo.

## **4 CONDICIONES DEL SUMINISTRO**

---

La entrega de los suministros se hará en función de las necesidades de FREMAP, por lo que su adquisición se efectuará de forma gradual de acuerdo a lo establecido en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

### **4.1 PETICIÓN DEL SUMINISTRO Y TIEMPOS DE RESPUESTA**

#### **4.1.1 Petición del suministro:**

El responsable de cocina del hospital o las personas designadas por él, cuyos datos serán comunicados al adjudicatario en el momento de formalización del contrato, realizarán los pedidos a través de los siguientes cauces de comunicación:

- Con carácter general: Se realizarán por correo electrónico a la dirección establecida al efecto por el adjudicatario, y que se comunicará a FREMAP en el momento de presentación de la oferta, confirmándose la misma una vez adjudicada la licitación.
- Excepcionalmente: FREMAP podrá cursar los pedidos vía telefónica, al número que se indicará en el momento de presentación de la oferta, debiendo ser atendidos de manera inmediata. No obstante, FREMAP enviará posteriormente por correo electrónico una confirmación del pedido realizado. Dado el carácter excepcional, el suministro no podrá verse suspendido en espera del documento escrito.

Cualquier cambio o incidencia que se produzca por parte del adjudicatario en el suministro deberá ser comunicada a FREMAP de forma inmediata. En el mismo instante, el adjudicatario deberá ofrecer una solución alternativa inmediata que garantice el suministro. En todo caso, la solución alternativa no puede suponer un menoscabo de ningún tipo en el suministro para FREMAP.

El adjudicatario acusará recibo del pedido realizado por FREMAP, a través de correo electrónico, con carácter inmediato, evitándose, de este modo, posibles retrasos o incidencias como consecuencia de fallos en la comunicación, con la consiguiente demora en el suministro del producto.

Únicamente estará facultado para hacer pedidos excepcionales el personal de FREMAP autorizado para ello, siendo:

- El responsable de cocina del Hospital
- El personal de cocina que asume la gestión administrativa

La identificación del personal autorizado será comunicada al adjudicatario en el momento de la firma del contrato.

#### **4.1.2 Tiempos de respuesta**

A efectos del cómputo del plazo, se entiende que el pedido ha sido suministrado de forma efectiva cuando dentro del margen de tiempo señalado a continuación, el adjudicatario ha realizado la entrega efectiva de todos los productos del pedido.

- **Pedidos ordinarios:**

Se consideran pedidos ordinarios aquellos en los que se solicite la entrega de 24 a 72 horas. La frecuencia de solicitud de pedidos ordinarios, por parte de FREMAP, será de forma habitual y de modo orientativo **semanalmente, pudiendo ser modificado el día anterior a la entrega**. De acuerdo a las necesidades del Hospital de FREMAP, se podrán realizar pedidos puntuales.

La frecuencia de entrega del suministro será en los plazos que se indique en el momento de realización del pedido, de acuerdo a las necesidades del hospital. La frecuencia habitual será de **dos veces al día, en diferentes horarios**, debiendo realizarse la primera entrega antes de las 8:00 horas (Hora de apertura de la cafetería al público) y la segunda entrega entre las 09:00 horas y las 10:00 horas. Señalar que actualmente, como consecuencia de la situación COVID 19, sólo se está realizando una única entrega a las 08:00 horas.

**Nota:** A lo largo de la duración del contrato es posible que se efectúen cambios con respecto a la frecuencia de entrega del suministro, debido a la previsión de obras en la cocina del Hospital de FREMAP. Este hecho será comunicado con la suficiente antelación a la empresa adjudicataria.

- **Pedidos Urgentes-Extraordinarios:**

En el supuesto de pedidos urgentes o extraordinarios, el suministro se realizará entre las 4 y las 24 horas siguientes a la notificación del pedido (el carácter de urgencia y su premura, será determinado por FREMAP y así se hará constar expresamente en la petición realizada bajo esta condición).

Los pedidos urgentes o especiales representan frente a la actividad objeto de esta contratación, un porcentaje aproximado del 5%.

## **4.2 Entrega**

Los alimentos serán entregados según las características específicas, teniendo en cuenta su forma de envasado y etiquetado con la descripción de cada producto de acuerdo a lo indicado en el presente pliego.

La entrega se efectuará conforme a las siguientes características:

### **4.2.1 Lugar y horario**

La recepción de suministros se realizará en el **Hospital de FREMAP de Majadahonda**, sito en Ctra. de Pozuelo, nº61, 28222 Majadahonda, Madrid, en la zona de recepción de alimentos de cocina, situado en la planta baja del hospital, donde en presencia del personal de la empresa adjudicataria, se someterán a pesaje y/o control de los productos entregados.

**Nota:** A lo largo de la duración del contrato es posible que se efectúen cambios con respecto a la zona de recepción, pudiendo ser trasladada temporalmente a otro lugar. Este hecho será comunicado con la suficiente antelación a la empresa adjudicataria.

Una vez realizada la recepción por el personal asignado y en presencia del mismo, el adjudicatario se compromete a colocar los artículos en el orden establecido en nuestros almacenes atendiendo instrucciones de la persona responsable, sin que ello implique un sobrecoste para FREMAP.

El **horario de recepción** del suministro será:

- **Pedidos ordinarios:** de lunes a viernes de 7:00 a 10:00 horas, ajustándose en todo caso, a las necesidades del hospital.
- **Pedidos urgentes:** de lunes a sábado, de 7:00 a 17:00 horas. El carácter de urgencia se señalará de forma expresa en el pedido realizado por FREMAP. La entrega de los pedidos urgentes, en horario no habitual (incluso sábados, o en día laborable fuera del rango horario de 7:00 a 10:00 horas), no supondrá un coste adicional para FREMAP.

El responsable de cocina del hospital, coordinará, dentro del margen de horas señalado anteriormente, el momento más idóneo de entrega de los productos para minimizar, en la medida de lo posible, los inconvenientes que para la actividad normal del centro pueden suponer las tareas de suministro. En todo caso, en la petición de suministro realizada por FREMAP se especificará el día y el horario idóneo de recepción.

#### **4.2.2. Transporte**

La entrega de los productos se hará de acuerdo a lo establecido por la normativa existente en materia de Transporte Terrestre de Alimentos y Productos Alimenticios a Temperatura Regulada. El adjudicatario tendrá que suministrar los alimentos en transportes diferenciados, si así se requiere, de acuerdo a los diferentes grupos de productos señalados en el presente pliego. Los vehículos han de estar identificados con una placa ATP y una etiqueta indicativa, tanto de las características del vehículo como de la fecha de autorización de dicho vehículo.

El transporte de los alimentos hasta su destino será a cargo y riesgo de la empresa adjudicataria, garantizando el embalaje y el transporte.

El adjudicatario deberá asumir la responsabilidad en caso de accidente, así como cualquier otro siniestro (grave o leve) que afecte a terceros o a FREMAP, como consecuencia de las acciones de transporte y entrega del producto. En el supuesto de existir, en el transporte o en la entrega, cualquiera de las incidencias señaladas con anterioridad, el adjudicatario lo pondrá en conocimiento de FREMAP de forma inmediata.

El transporte podrá realizarlo mediante una empresa de transporte legalmente autorizada o a través de una flota de vehículos propios que permita cumplir con las condiciones anteriormente descritas. Se admite que exista una combinación de ambos. El adjudicatario deberá proporcionar a FREMAP la lista de vehículos autorizados, así como sus matrículas, para realizar un control de los mismos y de las entregas. Además, el adjudicatario presentará toda la información de gestión comprometida en su oferta.

Los productos de panadería/bollería sin envasar serán colocados, obligatoriamente en cestas u otros recipientes, de forma que no sobresalgan por encima de estos y que queden protegidos de la contaminación.

El diseño de las cestas o recipientes será tal que no permita la introducción de unas en otras. Estas deberán estar en perfecto estado de limpieza, por dentro y por fuera. Además, no deberán entrar en contacto con el suelo.

Para el transporte de estos productos, sólo se podrán utilizar vehículos cerrados de tracción mecánica, cuya apertura no deberá realizarse más que en el momento de entrega. Obligatoriamente, la parte interior del vehículo donde se transporten los productos, no tendrá ninguna parte formada por telas o lonas.

Los vehículos que se destinen al transporte de los productos deberán mantener un estado de limpieza perfecto. Estos podrán simultanear el transporte de pan y panes especiales sin envasar, con los artículos de bollería y similares.

Para aquellos productos que requieran frío para su conservación, se deberá garantizar que el transporte no rompa la cadena del frío, debiendo cumplir lo establecido en la normativa vigente en esta materia.

#### **4.2.3. Recepción**

Un representante autorizado de FREMAP, junto con el representante de la empresa adjudicataria, revisará los productos suministrados en el momento de la recepción, comprobando si coincide el pedido con lo entregado, comprobándose en cada caso:

- Productos.
- Peso y unidades.
- Condiciones de transporte y etiquetado.
- Condiciones sanitarias.
- Calidad.
- Muestras para posible análisis posterior, en caso de necesidad.

Se deberá cumplimentar la ficha de control de recepción de productos que proporciona FREMAP, la cual deberá ser firmada por el proveedor en el momento de entrega del suministro. Esta ficha incluirá como mínimo:

- Día y hora de entrega.
- Producto.
- Cantidad.
- Persona de recepción, firma y sello.
- Observaciones.

Cada entrega de alimentos irá acompañada de su albarán, en el que se especificará como mínimo lo siguiente:

- Número de albarán y pedido.
- Productos a suministrar y referencia del producto.
- Cantidad de los productos a suministrar.
- Fecha del pedido.
- Fecha de entrega del pedido.
- Espacio para incidencias.

El albarán de entrega será verificado por el responsable asignado por FREMAP, el cual comprobará que los datos reflejados en el documento son ciertos, comprobando que coinciden con lo solicitado y con la ficha de control de recepción, siempre que proceda. En caso de conformidad, la persona responsable lo firmará y sellará, indicando además, el nombre del responsable de la recepción y la fecha de la misma. En caso de disconformidad, se dejará constancia expresa de la misma en el espacio establecido al efecto en el propio albarán y lo notificará al adjudicatario. El trabajador por parte del adjudicatario que realice la entrega, firmará asimismo dicho albarán, dando conformidad a su contenido.

#### **4.2.4. Consumo preferente o caducidad de los productos.**

Todos los productos irán acompañados de la fecha de consumo preferente, y en su caso, de la fecha de caducidad. En caso de incumplirse esto, será responsabilidad de la empresa adjudicataria la recogida y sustitución de los mismos.

En los productos cuya duración sea inferior a 3 meses bastará indicar el día y el mes, mientras que en aquellos casos que la duración sea superior a 3 meses, pero sin sobrepasar 18 meses, bastará indicar el mes y el año. En aquellos productos en que la duración sea superior a 18 meses bastará indicar el año.

Los productos que sean microbiológicamente perecederos y por ello pueda suponer un riesgo inmediato para la salud, deberá constar la fecha de caducidad, indicando día, mes y año.

Estas fechas, de ser preciso, irán acompañadas de la referencia de condiciones de conservación para garantizar la duración de los productos en condiciones óptimas.

A excepción del pan rallado, productos semielaborados y bollería industrial, el resto de productos incluidos en esta licitación no deberán indicar su fecha de caducidad o consumo preferente, pues se trata de productos que se consumen normalmente en el plazo de 24 horas después de su fabricación.

### **4.3 Devolución de alimentos**

En aquellos casos en que el peso, cantidad o calidad de algún producto sea inferior a lo indicado en el presente expediente y el pedido pertinente, la empresa adjudicataria tendrá la obligación de sustituir o suministrar la parte restante en el plazo que garantice a FREMAP la prestación de su servicio, independientemente de que se trate de un pedido ordinario o extraordinario.

La empresa adjudicataria tiene la obligación de retirar dichos productos inmediatamente y sustituirlos por aquellos que le sean nuevamente solicitados, en el plazo y condiciones de entrega que sean requeridos para garantizar la prestación del servicio por parte de FREMAP.

En el momento de la recepción y según las características establecidas en los pliegos de acuerdo a categoría, calidad y forma de presentación, el responsable por parte de FREMAP podrá realizar inspecciones de muestreo. Ante estas inspecciones, se podrá rechazar la mercancía por no adaptarse a la categoría o forma de presentación citada, por no reunir las condiciones sanitarias y de higiene alimenticias pertinentes, por no cumplirse las condiciones de transporte establecidas o por no coincidir con los productos presentados en la oferta. Las características de cada grupo de alimentos y su desglose se especifican en cada uno de los lotes referidos.

### **4.4 Gestión del suministro**

#### **4.4.1 Información/informes de Gestión**

El adjudicatario deberá proporcionar a FREMAP la información para el correcto seguimiento y evaluación del cumplimiento del suministro prestado facilitando:

- Fichas de producción o fichas técnicas de los productos objeto de esta licitación, las fichas deberán entregarse durante los 10 primeros días de contrato.
- Informe en formato Excel que permita el control de los pedidos, cantidades y coste. Este informe se presentará mensualmente, haciendo un resumen anual. Contendrá la siguiente información, pudiendo requerirse en un determinado momento información adicional:
  - Fecha de pedido.
  - Día y hora de entrega.
  - Número de albarán y pedido.
  - Productos.
  - Cantidad de los productos suministrados.
  - Precio unitario (Impuesto/s indirecto/s no incluido/s).
  - Importe pedido (Impuesto/s indirecto/s no incluido/s).
  - Importe pedido (impuesto/s indirecto/s incluido/s).

- Informe adicional donde se indiquen las devoluciones de productos efectuadas por FREMAP al no cumplirse las condiciones detalladas en el presente pliego. También han de indicarse aquellas devoluciones motivadas por errores en la realización de pedidos por parte del personal de FREMAP.
- Relación de vehículos, y sus matrículas, autorizados para realizar las entregas, además de aquella información que se le requiera en relación al correcto seguimiento del transporte y de la calidad del suministro prestado.
- Organización interna del adjudicatario, pudiendo ser la misma persona:
  - Persona/s de contacto de recepción de pedidos.
  - Persona/s de contacto para comunicación de incidencias en las entregas y comunicación de devoluciones.

Esta/s persona/s estará/n disponible/s vía correo electrónico y telefónico de 8:00 a 18:00 horas.

- Canales de contacto/comunicación:
  - Correo Electrónico: el adjudicatario pondrá a disposición de FREMAP una o varias direcciones de correo electrónico, disponibles de 8:00 a 18:00 horas, de lunes a viernes, para la recepción de pedidos, incidencias y otras cuestiones surgidas durante la ejecución del contrato, con una respuesta inferior a 4 horas.
  - Teléfono de atención al cliente: el adjudicatario pondrá a disposición de FREMAP uno o varios teléfonos fijos y/o móviles de atención al cliente, disponibles de 8:00 a 18:00 horas, de lunes a viernes, con una resolución de la incidencia inferior a 4 horas.

#### 4.4.2 Gestión de incidencias

El adjudicatario deberá resolver cualquier tipo de incidencia presentada por FREMAP en relación a las condiciones del suministro fijadas. Para esto, el adjudicatario debe definir y llevar a cabo un proceso de gestión de las incidencias presentadas, actualizando en todo momento el estado de las mismas.

FREMAP establece un **plazo máximo** para la resolución de incidencias, estableciendo lo siguiente:

- Cuando se trate de aspectos del suministro, se fija un tiempo máximo de resolución de 2 horas.
- Cuando se trate de aspectos administrativos, se fija un máximo de 2 días laborables. Se entiende como día laborable de lunes a viernes, excluyendo festivos locales y nacionales.

Producida la incidencia, FREMAP presentará la misma, a través de correo electrónico al responsable del contrato de la empresa adjudicataria. Con anterioridad al vencimiento de los plazos fijados anteriormente, el responsable del contrato por parte del adjudicatario deberá dar respuesta e informar a FREMAP del estado de la incidencia surgida. En la respuesta deberá especificar las acciones y medios puestos en marcha para la solución de la incidencia.

Será imprescindible el acuse de recibo de cada incidencia presentada y el aviso de cierre de la misma, una vez efectuada su resolución. Se entenderá que la incidencia ha sido solucionada cuando exista conformidad expresa de FREMAP, sobre el restablecimiento del suministro en condiciones normales.

#### 4.4.3 Garantías en el suministro de los productos

El adjudicatario deberá garantizar el suministro de todos los productos, con absoluta continuidad, durante la duración del contrato, incluidos los periodos vacacionales y situaciones excepcionales.

Durante la duración del contrato, las cantidades requeridas por parte de FREMAP no estarán sujetas a un mínimo por pedido.

FREMAP realizará los controles de calidad que considere oportunos con el fin de garantizar la calidad de los productos. La falta de calidad puede llevar consigo una imposición de penalidades o resolución del contrato, según se indica en la presente licitación.

El transporte deberá cumplir con todos los requisitos legales fijados para el transporte de alimentos, manteniendo la integridad de los productos.

En el caso de que la empresa adjudicataria tuviera subcontratado, parcial o totalmente el transporte de los productos alimenticios, deberá garantizar que la misma se adecua a las condiciones de transporte descritas en el pliego.

#### 4.5 Control y seguimiento

##### 4.5.1 Responsable del contrato

Durante la duración del contrato, FREMAP designará a una persona como responsable del contrato, el cual tendrá como responsabilidad la labor de coordinar y realizar un seguimiento periódico del suministro objeto de esta licitación, así como de encargarse de que se cumpla lo establecido en los pliegos.

El adjudicatario por su parte deberá designar a una persona que garantice la correcta gestión del suministro sin suponer un coste adicional a FREMAP.

Ambas designaciones, con los datos pertinentes, así como identificación, número de teléfono y dirección de correo electrónico de contacto, se comunicarán en el momento de la firma del contrato y, de haber algún cambio posterior, la comunicación se hará con una semana de antelación, garantizando así que el suministro no se vea perjudicado.

##### 4.5.2 Actuaciones

FREMAP, a lo largo del periodo de vigencia del contrato, podrá establecer aquellos controles que estime oportunos. Con independencia de los controles que se realizarán en la entrega diaria de los alimentos, basándose en evidencias claras de rechazo (olor, rotura de embalaje, etc.), FREMAP podrá realizar:

- Control de temperaturas.
- Medición microbiológica, dos veces al mes, por laboratorio especializado.

Si a raíz de estos controles, se detectan anomalías, FREMAP levantará un acta de disconformidad, que será notificada al adjudicatario, el cual deberá subsanar las deficiencias con la mayor inmediatez y, en todo caso, en un plazo máximo de tres días, remitiendo a FREMAP un informe pormenorizado de las causas que han motivado las desviaciones, medios puestos en práctica para corregirla y, finalmente, tiempo de resolución.

## 5. CESIÓN DE MAQUINARIA

---

La adjudicación implicará la cesión por parte del adjudicatario al Hospital de FREMAP Majadahonda de **un tostador profesional de pan**, cuyo fin está directamente relacionado con el suministro de los productos. Esta cesión no ocasionará ningún coste adicional a FREMAP.

El proveedor, como responsable del elemento cedido, asumirá el coste del mantenimiento, de reparaciones y en su caso, cubrirá la sustitución del mismo si es necesario.

El elemento cedido deberá cumplir con las normas de homologación establecidas en la normativa vigente. Será requerido que sea de primera mano.

Siendo las características mínimas del tostador profesional de pan las siguientes:

- Dos niveles, cocina inmediata sin humos ni olores, con selección independiente de cada sistema de tubos de cuarzo, versátil: tostador, parrilla, etc., y de limpieza fácil. Profundidad interior de 27 cm. Construidos íntegramente en acero inoxidable. Resistencias blindadas de acero inoxidable y con funcionamiento independiente para mayor ahorro energético. Interruptores luminosos de funcionamiento uno por cada resistencia. Parrillas extraíbles de 37x26 cm, con asas telescópicas. Rejillas para protección usuario desmontables para su limpieza. Sin temporizador. Potencia: 3450W. Medidas: 510x280x325 mm.

## 6. MUESTRAS

---

Para verificar las condiciones de calidad y equivalencia de los productos ofertados, FREMAP requiere la presentación de muestras para su valoración, tanto de productos como de presentación de los mismos (etiquetas y envases). Estas muestras no supondrán ningún coste para FREMAP, estando libres de cualquier cargo. Cada muestra deberá presentarse de acuerdo a las condiciones de suministro indicadas en los pliegos.

Las muestras se presentarán embaladas y agrupadas en cajas, según proceda.

**En el anexo de calidades y características de los productos, se indican cuáles son los productos de los que se requiere muestra (color verde y referencia en rojo).** Deberá presentarse **una unidad** de los productos señalados para la presentación de muestras, **deberán presentarse de acuerdo a lo establecido en las condiciones de suministro indicadas en los pliegos.** La caja o su correspondiente embalaje deberá entregarse cerrada, incorporando en sitio visible una etiqueta identificativa reflejando la referencia e identificación de los productos.

***Las muestras deberán presentarse con el etiquetado reglamentario de forma que exista trazabilidad entre las muestras presentadas y los productos que vaya a suministrar el adjudicatario.***

Las muestras deberán depositarse en el lugar y durante el horario indicado al efecto por FREMAP, quedando a disposición de FREMAP para realizar las pruebas de calidad pertinentes. **La recepción de las muestras se realizará en la SEDE SOCIAL FREMAP, sita en Ctra. de Pozuelo, nº61, 28222 Majadahonda, Madrid.**

***NOTA IMPORTANTE: En ningún caso deben presentar las muestras junto con la oferta. FREMAP requerirá a los licitadores, a través de la dirección de correo electrónico facilitada como contacto, para que se presenten las muestras en los términos indicados en los documentos de la presente licitación. La entrega de la muestra deberá realizarse en la fecha y horario fijada por FREMAP, avisándose al licitador previamente.***

**En el caso de la no presentación de muestras, presentación de forma inadecuada o presentación fuera del plazo indicado, será motivo de exclusión del proceso de valoración de ofertas.**

## 7. ANEXO I

### 7.1 Calidades y características de los productos del suministro

**Nota:** La categoría presentada ha de ser como mínimo primera, pudiendo ser esta mejorada por los licitadores. El resto de parámetros referencian la calidad requerida, sin que sean requisitos excluyentes.

El pan, biscotes, galletas, y bollería industrial debe ir envasado individualmente, al igual que el pan sin gluten bollo y molde.

#### 7.1.1 Suministro del Pan

PANADERIA				
Nº	PRODUCTO	DIMEN. / HOMOG.	REFERENCIAS NUTRICIONALES	FORMATO MÁXIMO DE PRESENTACIÓN
1	BARRITAS O BAGUETTES ENVASADAS 60 GR	10 CM.	GRASA TOTAL: 1,7 G. GRASAS SATURADAS: 0,25 G. / HIDRATOS DE CARBONO: 41,3 G. AZÚCARES: 4,6 G./ PROTEÍNA: 8 G. / SAL: 0,8 G.	Barrita o Baguette individual 60 gr
<b>SE REQUIERE MUESTRA</b>				
2	BARRITAS O BAGUETTES ENVASADAS 80 GR INTEGRAL	11-12 CM.	GRASA TOTAL: 1,3 G. GRASAS SATURADAS: 0,12 G. / HIDRATOS DE CARBONO: 39,2 G. AZÚCARES: 2,7 G. / PROTEÍNA: 8,1 G. / SAL: 0,9 G.	Barrita o Baguette individual 80 gr
<b>SE REQUIERE MUESTRA</b>				
3	BARRITAS O BAGUETTES SIN ENVASAR 80 GR	15 CM.	GRASA TOTAL: 1,7 G. GRASAS SATURADAS: 0,25 G. / HIDRATOS DE CARBONO: 41,3 G. AZÚCARES: 4,6 G./ PROTEÍNA: 8 G. / SAL: 0,8 G.	Barrita o Baguette individual 80 gr
4	BARRITAS O BAGUETTES ENVASADAS 80 GR	15 CM.	GRASA TOTAL: 1,7 G. GRASAS SATURADAS: 0,25 G. / HIDRATOS DE CARBONO: 41,3 G. AZÚCARES: 4,6 G./ PROTEÍNA: 8 G. / SAL: 0,8 G.	Barrita o Baguette individual 80 gr
5	BISCOTES SIN SAL Y SIN AZUCAR		GRASA TOTAL: 4,8 G. GRASAS SATURADAS: 0,6 G. / HIDRATOS DE CARBONO: 64 G. AZÚCARES: 3,7 G./ PROTEÍNA: 14 G. / SAL: 0,03 G./FIBRA: 8,8 G	Los biscotes deberán presentarse envasados en <b>paquetes de 2 unidades (8-10 gr por paquete)</b> . Las cajas no podrán superar los 4 kg de peso.
6	CHAPIS CENTENO 80 GR	15 CM.	GRASA TOTAL: 1,8 G. GRASAS SATURADAS: 0,15 G. / HIDRATOS DE CARBONO: 47,1 G. AZÚCARES: 5,7 G. / PROTEÍNA: 8,8 G. / SAL: 0,9 G.	Chapis individual 80 gr.

7	PAN DE MOLDE FINO 11*11 SANDWICH - HOSTELERÍA		GRASA TOTAL: 3.1 G. GRASAS SATURADAS: 0,6 G. / HIDRATOS DE CARBONO: 49 G. AÚCARES: 5,9 G. / PROTEÍNA: 9,1 G. / SAL: 1,4 G.	
<b>SE REQUIERE MUESTRA</b>				
8	PAN DE MOLDE GRUESO 11*11 HOSTELERÍA		GRASA TOTAL: 3.1 G. GRASAS SATURADAS: 0,6 G. / HIDRATOS DE CARBONO: 49 G. AÚCARES: 5,9 G. / PROTEÍNA: 9,1 G. / SAL: 1,5 G.	Los paquetes de pan de molde grueso se presentarán como máximo en paquetes de 1kg.
9	PAN DE MOLDE SIN CORTEZA	160x100x100 MM.	GRASA TOTAL: 3.1 G. GRASAS SATURADAS: 0,6 G. / HIDRATOS DE CARBONO: 49 G. AÚCARES: 5,9 G. / PROTEÍNA: 9,1 G. / SAL: 1,5 G.	Los paquetes de pan de molde sin corteza se presentarán como máximo en paquetes de 800gr.
<b>SE REQUIERE MUESTRA</b>				
10	PAN DE MOLDE SIN GLUTEN	205x120x65 MM.	GRASA TOTAL: 3.5 G. GRASAS SATURADAS: 0,5 G. / HIDRATOS DE CARBONO: 43 G. AZÚCARES: 3 G. / PROTEÍNA: 3,5 G. / SAL: 1,3 G.	Los paquetes de pan de molde sin gluten se presentarán como máximo en paquetes de 500gr.
11	PAN DE MOLDE INTEGRAL	540x250x35 MM.	GRASA TOTAL: 3.1 G. GRASAS SATURADAS: 0,8 G. / HIDRATOS DE CARBONO: 39,1 G. AZÚCARES: 3 G. / PROTEÍNA: 9,1 G. / SAL: 1,5 G.	Los paquetes de pan de molde integral se presentarán como máximo en paquetes de 800gr. Caja moldes integrales 8 paq.
<b>SE REQUIERE MUESTRA</b>				
12	PULGA LEÑA MINI 20G CONGELADA	6 CM.	GRASA TOTAL: 1,7 G. GRASAS SATURADAS: 0,25 G. / HIDRATOS DE CARBONO: 41,3 G. AZÚCARES: 4,6 G. / PROTEÍNA: 8 G. / SAL: 0,8 G.	Pulga individual 20gr. Se presentarán como máximo en paquetes de 200 unidades.
13	PAN DE MOLDE SIN GLUTEN ENVASADO INDIVIDUALMENTE	540x250x35 MM.	GRASA TOTAL: 3.5 G. GRASAS SATURADAS: 0,5 G. / HIDRATOS DE CARBONO: 43 G. AZÚCARES: 3 G. / PROTEÍNA: 3,5 G. / SAL: 1,3 G.	Caja máximo 40 uds paquetes de 2 rebanadas
14	PANECILLO SIN GLUTEN	160x100x100 MM.	GRASA TOTAL: 3.1 G. GRASAS SATURADAS: 0,6 G. / HIDRATOS DE CARBONO: 49 G. AÚCARES: 5,9 G. / PROTEÍNA: 9,1 G. / SAL: 1,5 G.	Los paquetes de pan de molde sin corteza se presentarán como máximo en paquetes de 800gr.

- CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS DE REFERENCIA QUE SE DEBEN CUMPLIR EN ENVASADOS Y TOSTADOS: Humedad, proteínas, grasa, sodio y relación ácidos grasos saturados/insaturados.

### 7.1.2 Suministro de Bollería

BOLLERÍA DIARIA				
Nº	PRODUCTO	DIMEN. / HOMOG.	REFERENCIAS NUTRICIONALES	FORMATO MÁXIMO DE PRESENTACIÓN
1	Bayonesas / mini bayonesa*	125 g. / 35 g.*	Pieza de bollería hojaldrada con cabello de ángel. GRASA TOTAL: 31,7 g. GRASAS SATURADAS: 18,9 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 44,5 g. AZÚCARES: 17,5 / PROTEÍNA: 5,8 g. / SAL: 0,6 g.	Bayonesa individual 125gr
2	Caracolas / Mini caracola*	65 g. / 35 g.*	Pieza de bollería hojaldrada con frutas. GRASA TOTAL: 15,1 g. GRASAS SATURADAS: 6,8 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 39,7 g. AZÚCARES: 11,8 g. / PROTEÍNA: 5,9 g. / SAL: 0,6 g.	Caracola individual 65gr
3	Churros	20 g.	GRASA TOTAL: 20,3 g. GRASAS SATURADAS: 2,6 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 40,7 g. / PROTEÍNA: 4,6 g. / SAL: 2 g.	Churro individual 20gr
4	Croissant /Mini croissant*	120 gr / 35 g.*	Croissant: de 10-12 cm de largura y 3-4 cm de anchura. GRASA TOTAL: 19,2 g. GRASAS SATURADAS: 9,1 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 45,9 g. AZÚCARES: 14,2 g. / PROTEÍNA: 6,8 g. / SAL: 0,9 g.	Croissant individual 120gr
5	Ensamadas / Mini ensaimada*	110 g. / 35 g.*	Pieza de bollería hojaldrada. GRASA TOTAL: 20,8 g. GRASAS SATURADAS: 13,3 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 45,9 g. AZÚCARES: 12 g. / PROTEÍNA: 6,8 g. / SAL: 0,9 g.	Ensamada individual 110 gr
6	Mini bollería variada: especificar **	Debe cumplir lo indicado en el cada producto de bollería al que hace referencia. Cada unidad de mini bollería variada individual debe pesar 35 gr.		
7	Napolitanas de chocolate / Mini napolitana chocolate*	100 g. / 35 g.*	Pieza de bollería hojaldrada, rellena de chocolate. GRASA TOTAL: 19,2 g. GRASAS SATURADAS: 9,4 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 42,0 g. AZÚCARES: 14,6 g. / PROTEÍNA: 5,2 g. / SAL: 0,6 g.	Napolitana de chocolate individual 100gr

8	Napolitanas de crema / Mini napolitana crema*	100 gr / 35 g.*	Pieza de bollería hojaldrada, rellena de crema. GRASA TOTAL: 17,3 g. GRASAS SATURADAS: 9,1 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 43,8 g. AZÚCARES: 15,3 g / PROTEÍNA: 5,2 g. / SAL: 0,8 g.	Napolitana de crema individual 100 gr
9	Palmeras blancas	200 g.	Pieza de hojaldre, bañada en chocolate blanco. GRASA TOTAL: 33 g. GRASAS SATURADAS: 17,1 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 45,8 g. AZÚCARES: 15,4 g. / PROTEÍNA: 6,5 g. / SAL: 0,9 g.	Palmera blanca individual 200gr
<b>SE REQUIERE MUESTRA</b>				
10	Palmeras fondant / Mini palmeras fondant*	200 g. / 35 g.*	Pieza de hojaldre, bañada en chocolate fondant. GRASA TOTAL: 35,1 g. GRASAS SATURADAS: 19,2 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 51,2 g. AZÚCARES: 19,4 g./ PROTEÍNA: 6,5 g. / SAL: 0,8 g.	Palmera fondant individual 200 gr
11	Palmeras glaseadas / Mini palmeras glaseadas*	220 g. / 35 g.*	Pieza de hojaldre, glaseada. GRASA TOTAL: 26 g. GRASAS SATURADAS: 14,1 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 49,7 g. AZÚCARES: 21,3 g. / PROTEÍNA: 6,5 g. / SAL: 0,8 g.	Palmera glaseada individual 220gr
12	Pepitos de chocolate	150 g.	Pieza de bollería frita en aceite, rellena de chocolate. GRASA TOTAL: 26,3 g. GRASAS SATURADAS: 15,5 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 40,1 g. AZÚCARES: 15,3 g. / PROTEÍNA: 5,1 g. / SAL: 0,8 g.	Pepito individual de chocolate 150gr
13	Pepitos azúcar	150 g.	Pieza de bollería frita en aceite, rellena de crema. GRASA TOTAL: 18,2 g. GRASAS SATURADAS: 8,6 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 40,5 g. AZÚCARES: 16,2 g. / PROTEÍNA: 5 g. / SAL: 0,8 g.	Pepito individual de azúcar 150 gr
14	Porras	60 g.	GRASA TOTAL: 21,2 g. GRASAS SATURADAS: 2,9 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 40,3 g. / PROTEÍNA: 4,6 g. / SAL: 2 g.	Porra individual 60gr
<b>SE REQUIERE MUESTRA</b>				
15	Roscos de chocolate fondant / Mini roscos fondant*	100 g. / 35 g.*	Pieza de bollería frita en aceite, cubierta de chocolate. GRASA TOTAL: 24,1 g. GRASAS SATURADAS: 14,7 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 41,3 g. / PROTEÍNA: 4,9 g. AZÚCARES: 14,7 g. / SAL: 0,6 g.	Rosco individual de chocolate fondant 100gr

		<b>SE REQUIERE MUESTRA</b>		
16	<b>Roscos glaseados / Mini roscos glaseados*</b>	100 g. / 35 g.*	Pieza de bollería frita en aceite, glaseada. GRASA TOTAL: 22,4 g. GRASAS SATURADAS: 6,8 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 42 g. AZÚCARES: 16,1 g. / PROTEÍNA: 4,9 g. / SAL: 0,6 g.	<b>Roscos glaseados individual 100gr</b>
17	<b>Torteles</b>	100 g.	GRASA TOTAL: 17,3 g. GRASAS SATURADAS: 9,1 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 51,3 g. AZÚCARES: 19,6 g. / PROTEÍNA: 5,5 g. / SAL: 0,6 g.	<b>Tortele individual 100gr</b>
18	<b>Berlina Crema</b>	100 g.	GRASA TOTAL: 19,5 g. GRASAS SATURADAS: 10,4 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 40,4 g. AZÚCARES: 16,7 g. / PROTEÍNA: 5,5 g. / SAL: 0,6 g.	<b>Berlina individual 100gr</b>
19	<b>Berlina Chocolate</b>	110 g.	GRASA TOTAL: 22,6 g. GRASAS SATURADAS: 11,5 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 34,7 g. AZÚCARES: 13,2 g. / PROTEÍNA: 5,9 g. / SAL: 0,6 g.	<b>Berlina individual 110gr</b>
20	<b>Croissant Multicereales</b>	85 g.	GRASA TOTAL: 19,6 g. GRASAS SATURADAS: 11,5 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 31,8 g. AZÚCARES: 3,3 g. / PROTEÍNA: 6,8 g. / SAL: 1 g.	<b>Croissant individual 85gr</b>
21	<b>Mini Croissant Relleno de Bacon-Huevo</b>	75 g.	GRASA TOTAL: 13,2 g. GRASAS SATURADAS: 6,3 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 26,8 g. AZÚCARES: 4,9 g. / PROTEÍNA: 10,3 g. / SAL: 0,8 g.	<b>Bandeja Mini Croissant 12 Uds.</b>
21	<b>Mini Croissant Relleno de Jamón serrano y salmorejo</b>	40 g.	GRASA TOTAL: 16,3 g. GRASAS SATURADAS: 4,2 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 30,2 g. AZÚCARES: 6,4 g. / PROTEÍNA: 9,5 g. / SAL: 1,2 g.	<b>Bandeja Mini Croissant 12 Uds.</b>
21	<b>Mini Croissant Relleno de sobrasada y miel</b>	30gr.	GRASA TOTAL: 16,5 g. GRASAS SATURADAS: 7,8 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 31,2 g. AZÚCARES: 5,9 g. / PROTEÍNA: 11,3 g. / SAL: 0,8 g.	<b>Bandeja Mini Croissant 12 Uds.</b>
22	<b>Pulgas y brioches rellenos de ensaladilla y piquillo</b>	80-85 g.	GRASA TOTAL: 15,7 g. GRASAS SATURADAS: 6,9 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 21,8 g. AZÚCARES: 6,1 g. / PROTEÍNA: 6,2 g. / SAL: 0,9 g.	<b>Bandeja 13 Uds.</b>
22	<b>Pulgas y brioches rellenos de jamón ibérico y salmorejo</b>	80 g.	GRASA TOTAL: 13,1 g. GRASAS SATURADAS: 4,5 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 21,7 g. AZÚCARES: 6,2 g. / PROTEÍNA: 5,9 g. / SAL: 1,4 g.	<b>Bandeja 13 Uds.</b>

22	Pulgas y brioches rellenos vegetal	40 g.	GRASA TOTAL: 10,1 g. GRASAS SATURADAS: 7,2 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 24,3 g. AZÚCARES: 6,5 g. / PROTEÍNA: 5,2 g. / SAL: 0,8 g.	Bandeja 13 Uds.
23	Sandwich envasado relleno de atún y pimiento	80 g.	GRASA TOTAL: 12,2 g. GRASAS SATURADAS: 5,9 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 26,3 g. AZÚCARES: 4,4 g. / PROTEÍNA: 9,3 g. / SAL: 0,8 g.	Bandeja 15 Uds.
23	Sandwich envasado relleno de bacon-Huevo	80 g.	GRASA TOTAL: 13,2 g. GRASAS SATURADAS: 6,3 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 26,8 g. AZÚCARES: 4,9 g. / PROTEÍNA: 10,3 g. / SAL: 0,8 g.	Bandeja 15 Uds.
23	Sandwich envasado relleno de ensaladilla	80 g.	GRASA TOTAL: 12,7 g. GRASAS SATURADAS: 6,1 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 29,5 g. AZÚCARES: 7,2 g. / PROTEÍNA: 8,2 g. / SAL: 0,9 g.	Bandeja 15 Uds.
23	Sandwich envasado relleno de piquillo y champiñón	80 g.	GRASA TOTAL: 13,1 g. GRASAS SATURADAS: 6,4 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 27,7 g. AZÚCARES: 4,9 g. / PROTEÍNA: 10,2 g. / SAL: 0,9 g.	Bandeja 15 Uds.
23	Sandwich envasado relleno de pollo al curry	80 g.	GRASA TOTAL: 10,4 g. GRASAS SATURADAS: 3,9 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 23,2 g. AZÚCARES: 4,3 g. / PROTEÍNA: 9,5 g. / SAL: 1,2 g.	Bandeja 15 Uds.
23	Sandwich envasado relleno de sobrasada y miel	75 g.	GRASA TOTAL: 16,5 g. GRASAS SATURADAS: 7,8 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 31,2 g. AZÚCARES: 5,9 g. / PROTEÍNA: 11,3 g. / SAL: 0,8 g.	Bandeja 15 Uds.
24	Canapés surtidos – Tartaleta de cangrejo	20 gr/unidad.	GRASA TOTAL: 19,6 g. GRASAS SATURADAS: 4,8 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 31,2 g. AZÚCARES: 6,4 g. / PROTEÍNA: 7,5 g. / SAL: 1,0 g.	Bandeja 32 Uds
24	Canapés surtidos – Tartaleta de ensaladilla	20 gr/unidad.	GRASA TOTAL: 19,8 g. GRASAS SATURADAS: 4,9 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 31,5 g. AZÚCARES: 6,6 g. / PROTEÍNA: 7,1 g. / SAL: 1,1 g.	Bandeja 32 Uds
24	Canapés surtidos – Tartaleta de foie y frambuesa	20 gr/unidad.	GRASA TOTAL: 23,3 g. GRASAS SATURADAS: 9,1 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 24,5 g. AZÚCARES: 4,6 g. / PROTEÍNA: 10,1 g. / SAL: 1,4 g.	Bandeja 32 Uds
24	Canapés surtidos – Tartaleta de pisto y bacalao	20 gr/unidad.	GRASA TOTAL: 16,1 g. GRASAS SATURADAS: 4,1 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 20,6 g. AZÚCARES: 5,2 g. / PROTEÍNA: 7,6 g. / SAL: 1,0 g.	Bandeja 32 Uds

24	Canapés surtidos – Tartaleta de queso azul	20 gr/unidad.	GRASA TOTAL: 18,7 g. GRASAS SATURADAS: 5,6 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 21,2 g. AZÚCARES: 4,3 g. / PROTEÍNA: 11,2 g. / SAL: 1,2 g.	Bandeja 32 Uds
<b>BOLLERÍA INDUSTRIAL</b>				
25	Bizcocho de soletilla	envases 2 unidades, 25 gr.	GRASA TOTAL: 2,8 g. GRASAS SATURADAS: 0,9 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 57 g. AZÚCARES: 23,1 g. / PROTEÍNA: 6,6 g. / SAL: 1,1 g.	Paquete 2 unidades (25gr). Como máximo cajas de 3kg
<b>SE REQUIERE MUESTRA</b>				
26	Bizcocho envasado	envases 3 unidades, 25 gr.	GRASA TOTAL: 3,5 g. GRASAS SATURADAS: 0,8 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 53,2 g. AZÚCARES: 22,4 g. / PROTEÍNA: 6,1 g. / SAL: 1,0 g.	Paquetes de 3 unidades (25gr) - Como máximo cajas de 4 kg
27	Bollos/panecillos de leche	30gr/unidad	GRASA TOTAL: 11,7 g. GRASAS SATURADAS: 5,4 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 49,5 g. AZÚCARES: 12.3 g. / PROTEÍNA: 8,5 g. / SAL: 1,0 g.	Envase individual (30gr). Como máximo cajas de 200gr.
28	Galleta integral sin gluten	Paquetes de 20gr (4-5 galletas).	GRASA TOTAL: 12,1 g. GRASAS SATURADAS: 6,4 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 57 g. AZÚCARES: 6,6 g. / PROTEÍNA: 6,8 g. / SAL: 0,3 g.	Como máximo cajas de 4 kg.
29	Galleta ligera sin azúcar	Paquetes de 20gr (4-5 galletas).	GRASA TOTAL: 12,4 g. GRASAS SATURADAS: 3,9 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 43,1 g. AZÚCARES: 2,1 g. / PROTEÍNA: 9 g. / SAL: 0,8 g.	Como máximo cajas de 5 kilos.
30	Galletas tipo chiquilín o equivalente	Paquetes 4-5 unidades	GRASA TOTAL: 16,5 g. GRASAS SATURADAS: 7,3 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 72 g. AZÚCARES: 8,6 g. / PROTEÍNA: 7 g. / SAL: 0,3 g.	Como máximo cajas de 875 gr.
<b>SE REQUIERE MUESTRA</b>				
31	Galletas tipo maría	paquetes de 20 gr (5 galletas/paqu ete aprox)	GRASA TOTAL: 20,1 g. GRASAS SATURADAS: 7,8 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 72 g. AZÚCARES: 10,2 g. / PROTEÍNA: 7,6 g. / SAL: 1,0 g.	Como máximo cajas de 4 kg.
<b>SE REQUIERE MUESTRA</b>				
32	Magdalena sin gluten	Envase individual 55- 65gr	GRASA TOTAL: 23,3 g. GRASAS SATURADAS: 4,4 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 58 g. AZÚCARES: 26,2 g. / PROTEÍNA: 2,7 g. / SAL: 0,2 g.	Envase individual 55-65gr. Como máximo cajas de 2kg.

33	Magdalena envasada	Envase individual 50-60gr	GRASA TOTAL: 18 g. GRASAS SATURADAS: 1,9 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 54,2 g. AZÚCARES: 24,8 g. / PROTEÍNA: 5,4 g. / SAL: 1,0 g	Envase individual de 50-60gr. Como máximo cajas de 2g.
34	Sobao ensado	Envase individual 40gr	GRASA TOTAL: 26 g. GRASAS SATURADAS: 10,4 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 49,3 g. AZÚCARES: 21,6 g. / PROTEÍNA: 6,0 g. / SAL: 0,7 g.	Envase individual 40gr. Como máximo cajas de 2kg.
35	Bizcocho sin gluten limón	Envase individual con pegatina "Gluten free", 60 g.	GRASA TOTAL: 16,9 g. GRASAS SATURADAS: 1,7 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 58,9 g. AZÚCARES: 33,4 g. / PROTEÍNA: 2,3 g. / SAL: 1,1 g.  - Elaborado con ingredientes naturalmente libres de gluten (harina de arroz) - Relleno de limón (17% en la receta) - El producto descongelado se puede conservar hasta 3 meses en su envase original cerrado.	Bandeja 16 Uds
35	Bizcocho sin gluten chocolate	Envase individual con pegatina "Gluten free", 60 g.	GRASA TOTAL: 24,0 g. GRASAS SATURADAS: 5,5 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 51,2 g. AZÚCARES: 32,6 g. / PROTEÍNA: 4,8 g. / SAL: 0,49 g.  - Elaborado con ingredientes naturalmente libres de gluten (harina de arroz) - Masa chocolate con leche (8% en la receta) y trozos de chocolate (8% en la receta) - El producto descongelado se puede conservar hasta 3 meses en su envase original cerrado.	Bandeja 16 Uds

\*\*Mini bollería variada: mini bayonesa; minicaracola; mini croissant; mini ensaimada; mini napolitana chocolate; mininapolitana de crema; minipalmera fondant; minipalmera glaseada; minirosos fondant; minirosos glaseados; minisuizos.

### 7.1.3 Suministro de Pastelería/repostería

PASTELERÍA				
Nº	PRODUCTO	PESO/DIMENSIÓN	REFERENCIAS NUTRICIONALES	FORMATO
1	Biscocho casero limón	1.000 Gr,12 – 16 raciones	GRASA TOTAL: 20,4 g. GRASAS SATURADAS: 8,3 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 43,5 g. AZÚCARES: 18,6 g. / PROTEÍNA: 5,7 g. / SAL: 0,6 g.	Biscocho 1kg (12-16 raciones)
2	Biscocho casero manzana	1.000 Gr,12 – 16 raciones	GRASA TOTAL: 22,3 g. GRASAS SATURADAS: 8,6 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 46,3 g. AZÚCARES: 19,4 g. / PROTEÍNA: 5,4 g. / SAL: 0,6 g.	Biscocho 1kg (12-16 raciones)
3	Pasteles	Surtido al peso	SURTIDO	Bandeja surtida según se solicite
4	Roscón reyes nata	1.000 g.+ nata 45cm x 30 cm	GRASA TOTAL: 16,5 g. GRASAS SATURADAS: 8,5 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 52,8 g. AZÚCARES: 19,3 g. / PROTEÍNA: 5,5 g. / SAL: 0,8 g.	roscón individual 1kg
5	Roscón reyes	1.000 g. 45cm x 30 cm	GRASA TOTAL: 11,2 g. GRASAS SATURADAS: 4,6 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 43,5 g. AZÚCARES: 17,1 g. / PROTEÍNA: 5,7 g. / SAL: 0,6 g.	roscón individual 1kg
6	Roscón reyes especial celiacos	1.000 g. 45cm x 30 cm	GRASA TOTAL: 11,2 g. GRASAS SATURADAS: 4,6 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 43,5 g. AZÚCARES: 17,1 g. / PROTEÍNA: 5,7 g. / SAL: 0,6 g.	roscón individual 1kg
<b>SE REQUIERE MUESTRA</b>				
7	Tarta de hojaldre	1.500 g. 40cm x 30 cm	GRASA TOTAL: 24,9 g. GRASAS SATURADAS: 9,3 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 35,4 g. AZÚCARES: 15,2 g. / PROTEÍNA: 5,0 g. / SAL: 0,6 g.	tarta hojaldre individual 1,5 kg
8	Tarta de manzana, frutas	850 g.	GRASA TOTAL: 17,4 g. GRASAS SATURADAS: 6,3 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 40,6 g. AZÚCARES: 16,8 g./ PROTEÍNA: 5,5 g. / SAL: 0,8 g.	tarta individual 850gr
9	Tartas de San Marcos, Selva Negra	1.500 g. 40cm x 30 cm	GRASA TOTAL: 16,8 g. GRASAS SATURADAS: 7,8 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 42,4 g. AZÚCARES: 18,5 g. / PROTEÍNA: 5,2 g. / SAL: 0,6 g.	tarta individual 1,5 kg
<b>SE REQUIERE MUESTRA</b>				
10	Torrijas	150 g. UNIDAD	GRASA TOTAL: 24,1 g. GRASAS SATURADAS: 6,3 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 53,7 g. AZÚCARES: 21,7 g. / PROTEÍNA: 5,5 g. / SAL: 0,6 g.	Torrija individual 150gr

11	Vol-au-vent medianos 40gr. (75 mm diámetro)	40 gr (75mm diámetro)	GRASA TOTAL: 39 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 42,5 g. / PROTEÍNA: 6,6 g.	Vol-au-vent individual 40gr
12	Vol-au-vent pequeños 20gr. (34 mm diámetro)	20 gr (34mm diámetro)	GRASA TOTAL: 34 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 51,5 g. / PROTEÍNA: 7,6 g.	Vol-au-vent individual 20gr

#### 7.1.4 Suministro de otros productos

OTROS PRODUCTOS				
Nº	PRODUCTO	PESO/DIMENSIÓN	REFERENCIAS NUTRICIONALES	FORMATO
1	Harina fuerte	<b>SE REQUIERE MUESTRA</b>		
		25 kg.	NO APLICA	Como máximo sacos de 25kg
2	Empanada de bonito	Empanada de bonito 2,000 kg, Aproximadamente 30 x 40 cm	GRASA TOTAL: 11.1 g. GRASAS SATURADAS: 3,2 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 37 g. AZÚCARES: 3,9 g. / PROTEÍNA: 7,4 g. / SAL: 1,8 g.	Como máximo empanada individual de 2kg
3	Empanada de carne	Empanada de carne aprox 2,000 kg Aproximadamente 30 x 40 cm	GRASA TOTAL: 13,5 g. GRASAS SATURADAS: 3,7 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 534,7 g. AZÚCARES: 3,6 g. / PROTEÍNA: 6.6 g. / SAL: 1,8 g.	Como máximo empanada individual de 2kg
4	Harina de maíz	25 kg.	NO APLICA	Como máximo sacos de 25kg
5	Harina floja saco	25 kg.	REFERENCIAS NUTRICIONALES	Como máximo sacos de 25kg
6	Levadura paquete	500 g.	NO APLICA	Como máximo paquetes de 500gr
7	Masa de hojaldre	1.000 g.	GRASA TOTAL: 23 g. GRASAS SATURADAS: 12,3 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 41,5 g. AZÚCARES: 17,8 g. / PROTEÍNA: 6,1 g. / SAL: 0,8 g.	Como máximo paquete de 1kg
8	Masa quebrada	1.000 g.	GRASA TOTAL: 23 g. GRASAS SATURADAS: 12,3 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 41,5 g. AZÚCARES: 17,8 g. / PROTEÍNA: 6,1 g. / SAL: 0,8 g.	Como máximo paquete de 1kg
9	Pan rallado	15 kg.	GRASA TOTAL: 1,7 g. GRASAS SATURADAS: 0,25 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 41,3 g. AZÚCARES: 6,4 g. / PROTEÍNA: 8 g. / SAL: 0,8 g.	Como máximo sacos de 5kg

10	Patatas fritas bolsa grande	GRASA TOTAL: 36 g. GRASAS SATURADAS: 3,5 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 54,6 g. AZÚCARES: 0 g. / PROTEÍNA: 5,8 g. / SAL: 1,8 g.	Como máximo bolsas de 500gr.
----	-----------------------------	--	------------------------------

