

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA EL SUMINISTRO DE
PRODUCTOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, PARA EL HOSPITAL
UNIVERSITARIO RAMON Y CAJAL DE MADRID**

INDICE:

1.-OBJETO DEL CONTRATO	2
2.- LOTES Y SUS CARACTERISTICAS	2
2.1 LOTE N° 1: FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS Y PRODUCTOS CUARTA GAMA.....	2
2.2 LOTE 2.-CARNES FRESCAS.....	4
2.3 LOTE N° 3: AVES, HUEVOS Y OVOPRODUCTOS	7
2.4 LOTE N° 4: FIAMBRES, EMBUTIDOS Y JAMONES	11
2.5 LOTE N° 5: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	16
2.6 LOTE N°6: PRODUCTOS CONGELADOS.....	19
2.7 LOTE N° 7: PESCADOS FRESCOS	21
2.8 LOTE N° 8: PAN Y BOLLERIA CONGELADOS	24
4.- ESTIMACION CONSUMOS Y PRECIOS MAXIMOS (VER ANEXO I)	25
5.- LA FICHA TECNICA DE LOS PRODUCTOS.....	25
7.- CONDICIONES DE EJECUCION DEL CONTRATO	26
8.-NORMATIVA.....	29
9.-MEMORIA DE TRABAJO	29



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO RAMON Y CAJAL DE MADRID

1.-OBJETO DEL CONTRATO

El contrato tiene por objeto el suministro de productos alimenticios perecederos para atender las necesidades de los pacientes en el Hospital Universitario Ramón y Cajal de Madrid.

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

2.- LOTES Y SUS CARACTERISTICAS

LOTES	DESCRIPCIÓN
Lote nº 1	Frutas, Verduras Frescas y Productos Cuarta Gama
Lote nº 2	Carnes
Lote nº 3	Aves, Huevos y Ovoproduitos
Lote nº 4	Fiambres, Embutidos y Jamones
Lote nº 5	Leche y Productos Lácteos
Lote nº 6	Productos Congelados
Lote nº 7	Pescado Fresco
Lote nº 8	Pan y Bollería Congelados

2.1 LOTE Nº 1: FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS Y PRODUCTOS CUARTA GAMA

Las características de calidad de las frutas y verduras frescas serán:

- **Maduración:** se podrán consumir en su punto justo de maduración dentro de las 24 horas siguientes a su recepción, sin posibilidad de deterioro en los 3 días siguientes a dicha recepción, estarán enteras, sanas, consistentes y con el aspecto característico de su tipo y variedad.
- **Limpieza:** no presentaran restos de productos químicos utilizados para su mantenimiento, ni parásitos, ni ningún tipo de suciedad, siendo estos parámetros extensibles a los envases que los contengan.
- **Estado bacteriológico:** no presentaran signos de levaduras o mohos.
- **Deberán estar exentos de:** humedad exterior anormal, olores y/o sabores internos o externos extraños, magulladuras, golpes, picaduras, germinación, deformaciones, etc...
- **Sera obligatorio** que la presentación de los productos se realice en envases limpios de material normalizado con arreglo a la legislación vigente, adecuados



para la buena conservación, transporte y de fácil estiba, y correctamente etiquetados con los siguientes datos:

- Denominación comercial
 - Categoría comercial
 - Calibre
 - N° de registro sanitario
 - Identificación de la empresa
 - Origen del producto
 - Fecha envasado
 - Fecha de caducidad
 - Contenido neto
- Todos los productos serán obligatoriamente de categoría primera o extra.
 - El calibre de piezas individuales de fruta será el n° 20, para Naranjas, Manzanas, Peras y demás frutas de consumo individual.
 - El adjudicatario suministrará, sin coste y a demanda del Hospital, las necesidades de cebollino, eneldo, hierbabuena, perejil, laurel, tomillo y similares.(cantidades aprox.- 50 kg)

Calibres y estacionalidad:

PRODUCTO	CATEGORIA/ CALIDAD	CALIBRE/MEDIDA	PERIODO DE SUMINISTRO
ALBARICOQUE FRESCO	primera	Más de 50 mm	MAYO-AGOSTO
CAQUI	primera	70 mm-75 mm	OCTUBRE-DICIEMBRE
CEREZA FRESCA	primera	Más de 17 mm	MAYO-JULIO
CIRUELAS	primera	Más de 40 mm	JUNIO-AGOSTO
MANDARINA	primera	C2/ más de 58 mm	OCTUBRE - MAYO
FRESON	primera	Más de 25 mm	FEBRERO-MAYO
KIWI	Primera	C25/115 grs-125 grs	TODO ELAÑO
LIMON	Primera	C5/ más de 53 mm	TODO ELAÑO
MANZANA GOLDEN	Primera	C20 / 80 mm - 90 mm	TODO ELAÑO
MANZANA STARKING	primera	C20 / 80 mm - 90 mm	TODO EL AÑO
MELOCOTON	primera	CA/67mm-73 mm	JUNIO-SEPTIEMBRE
MELON	Primera	aprox. 2 kg	MAYO-OCTUBRE
NARANJAS	Primera	C.A/11 mm -88 mm	TODO ELAÑO
NECTARINA	Primera	CA/67 mm-73 mm	MAYO-SEPTIEMBRE
PARAGUAYA	Primera	CA/ más de 67 mm	MAYO-SEPTIEMBRE
PERA CONFERENCIA	primera	C20 / 55 mm - 60 mm	TODO EL AÑO
PERA DE AGUA	primera	C20 / 55 mm - 60 mm	JUNIO-OCTUBRE
PIÑA NATURAL	primera	CC/ más de 1900 grs	TODO ELAÑO
PLATANO DE CANARIAS	primera	140 X 27 mm	TODO ELAÑO
SANDIA	primera	3Kg-4kg	JUNIO-SEPTIEMBRE
UVAS	primera		SEPTIEMBRE- DICIEMBRE



Las Características de productos Cuarta gama:

Se entiende por cuarta gama: productos vegetales, frutas, verduras y hortalizas sin tratamiento térmico, preparados, lavados, higienizados y envasados, que han podido ser objeto de troceados, corte o cualquier otra operación relativa a la integridad del producto (cualquier procedimiento físico que entrañe una modificación de las características fisiológicas y microbiológicas del producto), listos para consumir o cocinar, destinados para el consumo humano.

Siendo:

Preparación: aquella parte del proceso de transformación de las materias primas que consiste en la eliminación por métodos manuales o mecánicos de todas las partes desechables, dañadas o no comestibles en general.

Lavado: parte del proceso de transformación de las materias primas que consiste, mediante la utilización de agua, de suciedad, restos de tierra, contaminantes físicos y reducción de carga microbiana; de forma que el producto resultante sea totalmente seguro desde el punto de vista higiénico.

Productos:

- El adjudicatario deberá cumplir la legislación vigente que sea de aplicación en relación a los productos del presente contrato y poner a disposición de la administración todos los controles, fichas técnicas, estudios y documentación que así lo justifique.
- Los productos no presentaran restos de productos químicos utilizados para su mantenimiento, ni parásitos, ni ningún tipo de suciedad, haciendo extensible esto a los envases que los contengan. En todo momento deberán presentar un aspecto sano, consistente y con el aspecto característico de su tipo y variedad.
- Los productos y envases deberán estar exentos de: humedad exterior anormal, olores y/o sabores internos o externos extraños, magulladuras, golpes, picaduras, germinación, deformaciones, etc...
- Los productos se presentarán en envases limpios, de material adecuado con arreglo a la legislación vigente; el adjudicatario garantizara la integridad del envase indicando claramente la caducidad del producto, así como lo necesario con el fin de garantizar la seguridad y la vida útil del producto.

2.2 LOTE 2.-CARNES FRESCAS

Las carnes frescas objeto de este pliego, deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a lo establecidos por el Código Alimentario y en especial a las Reglamentaciones técnico-sanitarias que les sean de aplicación. Deberán ir acompañada de las guías y certificados sanitarios correspondientes.

Los artículos contemplados en el presente pliego procederán de canales provenientes de animales sacrificados en mataderos autorizados, habiendo sido sometidos a los



correspondientes controles sanitarios y que lleven las correspondientes marcas sanitarias e identificación conforme a la legislación vigente.

Etiquetado

Todos los artículos se suministrarán etiquetados, en concordancia con la legislación aplicable, la información será fácilmente comprensible e ira inscrita en un lugar destacado y de forma que sea fácilmente visible, claramente legible e indeleble. Estas indicaciones no deberán ser disimuladas, tapadas o separadas de ninguna forma por otras indicaciones e imágenes.

La información del etiquetado, entendiéndose por etiquetado, indistintamente, las menciones e indicaciones que figuren en cualquier envase o etiqueta que acompañe a los artículos contara, con independencia de la especie de procedencia, y en función de su propia naturaleza:

- Denominación del producto.
- Categoría comercial, en su caso.
- Lista de ingredientes (para productos cárnicos y preparados).
- Fecha de caducidad (en aquellos productos microbiológicamente perecederos, y que por ello pueden suponer un riesgo para la salud) o la fecha de consumo preferente.
- Condiciones de conservación.
- Identificación del lote
- Peso neto
- Identificación de la empresa (denominación del fabricante, envasador, sala de despiece, según sea el caso) y domicilio.
- Marcado sanitario, de acuerdo con la legislación.

Conforme al mercado comunitario, para la carne picada, la etiqueta incluirá la indicación “porcentaje de grasa inferior a...”; la relación colágeno/proteína de la carne inferior a...”

Para la carne se incluirá el número o código de referencia que garantice la relación entre la carne y el animal o animales de los cuales proceda, la identificación del lugar de nacimiento, engorde y sacrificio; identificación numérica de la autorización del matadero y la sala de despiece.

Embalaje

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

- Mantendrán la integridad del producto que contienen, de tal forma que no pueda modificarse el contenido, sin abrir o modificar el envase.
- Protegerán al producto que contienen contra cualquier contaminación
- No cederán al producto, sustancias que puedan dar lugar a una contaminación organoléptica del mismo durante su empleo, o algún riesgo para la salud.
- Los envases no podrán ser reutilizados nuevamente para el envasado.
- Los envases deberán ser transparente e incoloros.



- Con el fin de mejorar la vida útil de los artículos y sus condiciones de conservación, los artículos deberán ir envasados al vacío o en Atmosfera Protectora.
- Los envases y embalajes que vayan a contener los productos del presente pliego, se ajustarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales que puedan entrar en contacto con los alimentos.

Características:

Las características de los productos cárnicos se ajustarán a lo siguiente:

Carne de bovino

Para este pliego la carne que se licita será de añojo:

- Añojo es el animal macho o hembra mayor de 14 meses y hasta 24 meses de edad. Con carácter general, la carne de añojo es:
- De color brillante y va del rojo claro al rojo púrpura.
- La grasa es de color blanco cremoso de consistencia firme al tacto, ligeramente húmeda y de textura fina.
- Presentación: en piezas, fileteada, troceada o picada según demanda. Envasada al vacío en plástico alimentario.

Carne de cerdo

- Las canales se clasifican en función del contenido estimado de carne magra. A efectos de este pliego son de interés las canales tipo “U”. ▪ Sabor y olor: natural, propio de la carne fresca.
- Color: rosáceo, sin manchas extrañas.
- Consistencia: firme y compacta.
- Presentación: en piezas, fileteada, troceada o picada según demanda. Envasada al vacío o en plástico alimentario.

Carne de Cordero

- Las canales y despiece se clasifican en la categoría de canales de ovino de menos de 12 meses. A efectos del pliego se valorarán:
- La conformación: que viene reflejada por una letra: E (excelente) todos los perfiles de convexos a superconvexos y desarrollo muscular excepcional. U (muy buena) perfiles convexos en su conjunto, y un fuerte desarrollo muscular.
- El estado de engrasamiento: la importancia de la grasa exterior reflejado por un número: 1 No graso (cobertura de grasa inexistente o muy débil), 2 Poco cubierto (ligera cobertura de grasa, músculos casi siempre aparentes)

No obstante, cuando se trate de corderos con peso en canal inferior a 13 Kg., se podrá utilizar los siguientes criterios para su clasificación:

- Peso en canal
- Color de la carne



- Estado de engrasamiento
- El despiece de las canales de ovino:
- Pierna: integrada por las masas musculares del miembro posterior de la canal - Paletilla: integrada por las masas musculares del miembro anterior de la canal.
- Chuletero: pieza obtenida de la canal tras la separación de la pierna, la paletilla, la práctica totalidad de la falda y el pescuezo. Comprende las chuletas de aguja, de lomo y riñonada.
- Pecho y Falda: por debajo del chuletero, recorre toda la canal entre los dos miembros.

2.3 LOTE N° 3: AVES, HUEVOS Y OVOPRODUCTOS

Las carnes de ave ofertadas deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a los establecidos por el Código Alimentario y en especial a las Reglamentaciones técnico-sanitarias que les sean de aplicación. Deberán ir acompañada de las guías y certificados sanitarios correspondientes.

Todas las aves procederán de mataderos legalmente autorizados para este tipo de sacrificio, para lo cual estarán provistas del correspondiente marchamo o etiqueta de garantía sanitaria. Se suministrarán en cajas de polipropileno limpias o de cualquier otro material autorizado en el Capítulo IV del Código Alimentario, Capítulo XI "Ave y Caza". Cada embalaje deberá estar tapizado interiormente con una película o film alimentario impermeable, suficientemente amplio para ser doblado sobre los envases después de llenos, cubriendo la mercancía, con el fin de aislar de posibles gérmenes, bacterias, etc., que puedan existir en el exterior.

Todos los géneros serán de producción diaria. Frescura, textura y color característicos.

Todas las aves que se suministren serán de categoría I.

Deberá cumplir la normativa que establece las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas de aves de corral, vigentes en cada momento.

Características de las aves

A efectos de este pliego, solo se ofertarán y servirán canales y cortes de aves de la categoría "A". Se clasificarán:

- **Gallinas y Pollos:** desplumados, eviscerados y sin cabeza, patas, corazón, hígado ni molleja, llamados conforme a las disposiciones vigentes "al 65%"
- **Pavos:** igual que los pollos con denominación "al 73%".

Para ello cumplirán los siguientes requisitos mínimos: estar intactas, limpias, sin materias extrañas, sin suciedad ni sangre visible, no tener huesos rotos que sobresalgan y estar libres de contusiones.



Tendrán:

- Sabor y olor: natural, propio de la especie.
- Color: Rosa claro, sin manchas extrañas, sin golpes, ni magulladuras.
- Consistencia: firme y elástica al tacto.
- Presentación: en piezas, fileteada, troceada. Envasada en plástico alimentario.

Características de los huevos

A efectos de este pliego, solo se ofertarán y servirán huevos de categoría “A”, con las siguientes características mínimas:

- Cáscara y cutícula normales, limpias e intactas.
- Cámara de aire de una altura no superior a 6mm.
- Clara transparente, sin manchas, consistencia gelatinosa y exenta de materias extrañas.
- Yema solo visible al trasluz como una sombra, sin contorno claramente discernible, que no se separe del centro y exenta de cualquier tipo de materias extrañas.
- Germen de desarrollo imperceptible

Los huevos frescos con cascara en estado fresco no deberán ser lavados, ni limpiados por otros procedimientos antes o después de su clasificación, no deben someterse a ningún tratamiento de conservación, ni refrigeración en locales o plantas en las que la temperatura se mantenga por debajo de 5°, en función del su peso se clasifican:

- XL- Muy grandes, de 73gr. O más.
- L- Grandes, de 63 a 73gr (este último peso excluido).
- M- Medianos de 53 a 63 gr (este último peso excluido).

Para esta licitación se exigirán huevos categoría L

Características de los ovoproductos

A efectos de este pliego los ovoproductos cumplirán los siguientes requisitos:

- Habrán sido obtenidos a partir de huevos de gallina.
- Solo se utilizaran huevos no incubados que sean aptos para el consumo humano.

Etiquetado:

Para las AVES

Todos los artículos se suministrarán etiquetados y marcados (en el supuesto de los huevos) en castellano, la información del etiquetado, con carácter general será:

- Denominación del producto.
- Categoría comercial, en su caso.



- Lista de ingredientes si procede reglamentariamente en función de su propia naturaleza (por ejemplo, para los productos cárnicos y los preparados conforme se encuentra establecido).
- Fecha de caducidad (en aquellos productos microbiológicamente perecederos, y que por ello puedan suponer un riesgo para la salud).
- Condiciones de conservación.
- Identificación del lote.
- Peso neto.
- Identificación de la empresa (denominación del fabricante, envasador, matadero y/o sala de despiece, según el caso) y domicilio y marca, en su caso. En función del artículo y de la naturaleza de la actividad de la empresa licitadora.
- Marcado sanitario, en su caso. Conforme a las disposiciones vigentes aplicables al respecto. El material utilizado para el marcado reunirá todas las exigencias de higiene; la información que incluya dicho marcado será perfectamente legible, indeleble y con caracteres fácilmente identificables. Comprenderá los datos, la forma de expresión de los caracteres, el modo de colocación, las características de los materiales empleados, etc. establecidos en función de la naturaleza de los artículos (canales, partes de canales, despojos) y de su forma de presentación (canales no envasados individualmente, embalajes grandes, etc.).
- Indicación del método de refrigeración, con carácter facultativo, en su caso (por ejemplo, para las aves de corral).
- Indicación del modo de crianza, con carácter facultativo, en su caso (por ejemplo, para las aves de corral).

Para los Huevos

- El nombre o la razón social y la dirección de la empresa que haya embalado o haya mandado embalar los huevos, pudiéndose indicar también la marca.
- El número distintivo del centro de clasificación.
- La categoría de calidad y la clase en razón del peso.
- La fecha de consumo preferente. Los dos primeros dígitos corresponden al día y los dos siguientes al mes.
- Indicaciones relativas al almacenamiento o conservación.
- Indicaciones relativas a la forma de cría.
- El número de huevos embalados.
- En huevos importados de países terceros, el país de origen. ▪ Indicación de la conservación de los huevos.

Los huevos irán provistos, en su cascara, de la siguiente información (estampada con sustancias ajustadas a las disposiciones en vigor sobre materias colorantes que pueden emplearse en los alimentos destinados al consumo humano):

La indicación relativa a la forma de cría de las gallinas ponedoras (primer dígito):

- 0, para la producción ecológica
- 1, para la producción campera
- 2, para la producción en suelo
- 3, para la producción en jaulas



El país de origen de la producción. (Dos dígitos siguientes) son las letras identificativas del país de la unión europea donde se han producido los huevos.

La identificación de la granja de producción. (Resto de dígitos) este está formado por 2 dígitos que se corresponden al código de la provincia; 3 dígitos corresponden al municipio donde está ubicado el establecimiento, y el resto de dígitos identifican la explotación dentro del municipio.

Para los ovoproductos

- El etiquetado de los ovoproductos contara de las siguientes indicaciones:
- Denominación de venta del producto
- Lista de ingredientes, en función de su composición
- Cantidad neta en unidad de peso o volumen en función de su propia naturaleza
- Fecha de duración mínima o fecha de caducidad
- Condiciones de conservación y uso
- Modo de empleo
- Identificación de la empresa: nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasado o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
- El lote
- La indicación del origen

Envasado y Embalaje:

Para las Aves:

Los envases y embalajes deberán cumplir con todas las normas de higiene y se adaptarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales que entren en contacto con los alimentos.

Los envases y embalajes no podrán alterar las características organolépticas de la carne, no podrán transmitir a la carne sustancias nocivas para la salud humana. Serán de una solidez suficiente para garantizar una protección eficaz de las carnes durante el transporte y las manipulaciones, no podrán ser reutilizados, salvo si son de materiales resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y siempre que previamente hayan sido limpiados y desinfectados.

El envasado deberá realizarse tan pronto como sea posible después de su preparación, y del tal forma que se satisfagan las normas de higiene. Los envases deberán ser transparentes e incoloros, en caso de ser de color, estarán diseñados de tal forma que los productos queden parcialmente visibles, no pudiendo ser reutilizados nuevamente para el envasado.

Los envases y embalajes solamente podrán contener carnes (canales, despieces, cortes...) pertenecientes a la misma especie animal y, siendo de la misma especie, se presentarán los distintos artículos solicitados envasados por separado.



Para los Huevos:

Los embalajes serán resistentes a los golpes, estarán secos, en buen estado de mantenimiento y limpieza, fabricados con materiales adecuados para que los huevos estén protegidos de olores extraños y de posibles alteraciones de calidad.

Los grandes embalajes de huevos (categoría A), en función del peso, tendrán el siguiente peso mínimo:

- XL- Muy grandes 7,3 kg/100 huevos
- L- Grandes 6,4 kg/100 huevos
- M- Medianos 5,4 kg/ 100 huevos

Para los Ovoproductos:

El envasado de los Ovoproductos se efectuara en condiciones de higiene satisfactorias, con el fin de garantizar que los ovoproductos no se encuentren contaminados, los envases no alterarán las propiedades organolépticas, no transmitirán sustancias nocivas para la salud y serán lo suficiente mente resistentes para poder proteger a los Ovoproductos de forma eficaz.

2.4 LOTE N° 4: FIAMBRES, EMBUTIDOS Y JAMONES

Productos Cárnicos tratados por Calor

- Productos preparados esencialmente con carnes y/o despojos comestibles de una o varias de las especies animales de abasto, aves y caza autorizadas con incorporación de condimentos, especias y aditivos autorizados, que se han sometido en su fabricación a la acción del calor, alcanzando en su punto crítico, una temperatura suficiente para lograr la coagulación total o parcial de sus proteínas cárnicas y, opcionalmente, a un proceso de ahumado y/o maduración. En función de la carne y productos de origen animal utilizados, así como de su procedimiento de elaboración se clasifican en diferentes grupos:
- Productos preparados con piezas de carne identificadas correspondientes al despiece normal de carnicería jamón, contra, babilla, etc.). La denominación para estos productos será el nombre de la pieza seguida de la palabra "cocido", y en caso necesario se pondrá el nombre de la especie a que corresponda la pieza. En el supuesto de que se les adicionen féculas o proteínas extrañas, la denominación será "fiambre de...".
- Productos preparados con trozos de carne no identificados. La denominación de los productos de este grupo será "magro de cerdo" o "carne de vacuno". Cuando a estos productos se les adicionen féculas o proteínas extrañas, la denominación será "fiambre de...".



- Productos preparados a base de carne (de cerdo, de ave, de mezcla de distintas especies) y grasa, picados, embutidos (en tripa natural o artificial), y con o sin ahumado; con un calibre máximo de 45 mm de diámetro y pudiendo ser quitada la tripa después de la cocción. La denominación de estos productos será "salchicha cocida", pudiendo llevar a continuación, y como complemento a la denominación, el tipo de salchicha que se trate (tipo "Frankfurt", tipo "Viena"...). Además en su composición se podrán utilizar como ingredientes el queso, el jamón, etc. A este grupo también pertenecen las butifarras blancas. Cuando se haga referencia a una especie, por ejemplo "ave" solo formará parte en su composición dicha especie animal

Jamón cocido y Fiambre de Jamón

El producto se preparará con las piezas de carne identificable, correspondiente al despiece total o parcial de los miembros posteriores de cerdos aptos para el consumo, separados de la semi-canal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera, excluyéndose la carne triturada o picada. Desprovisto de huesos, cartílagos, tendones y ligamentos sueltos.

El tratamiento térmico deberá ser suficiente para lograr la coagulación de las proteínas cárnicas, y su envasado asegurará que el producto se mantenga inalterado en condiciones normales de almacenamiento y conservación.

Durante el proceso de fabricación, podrá someterse a la acción de salmueras, ahumarse, hornearse, tratarse con especias, recubrirlo con gelificantes o envasarlo con líquidos de gobierno, etc.

Caracteres organolépticos. Su consistencia será firme y compacta al tacto; la forma será la característica de la pieza cárnica, total o parcial, o del envoltorio que los contenga; su masa y dimensiones serán variables.

Aspecto externo. La superficie exterior debe ser consistente, lisa, regular, sin grietas ni hundimientos ostensibles, pudiendo ir recubierta por una capa de gelificantes u otras materias primas autorizadas.

Aspecto del corte. El producto debe ser susceptible de cortarse en lonchas y que éstas presenten color sonrosado fundamentalmente, solidez y ligazón suficientes. Debe carecer de grasa añadida y gelificantes ostensibles en su interior. Su olor y sabor dependerá de los condimentos y especias utilizadas.

Materias primas esenciales. Piezas de carne correspondientes al despiece total o parcial de los miembros posteriores del ganado porcino, separados como máximo del resto del costado de la semi-canal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas.

Materias primas complementarias o facultativas. Sal, gelatina, especias, aderezos, condimentos y demás ingredientes permitidos, sustancias aromáticas, azúcares y miel, (en proporción máxima conjunta, igual o inferior a los tantos por ciento, expresados



analíticamente en glucosa según las categorías comerciales) y agua. En el caso de fiambre de jamón cabe destacar la fécula.

La categorización comercial de los productos responderá a los siguientes parámetros analíticos:

- Jamón cocido. Categoría extra.'*Jamón cocido extra". ▪ Relación humedad/proteína: 4,13.
- Azúcares totales expresados en glucosa: máximo 1,5 por 100.
- Proteínas añadidas: ausencia.
- Agar-agar, alginatos y carragenatos: máximo 0,2 por 100.
- Reacción almidón: negativa.
- Fosfatos totales: máximo 7.500 ppm.
- Jamón cocido. Categoría primera. "Jamón cocido I".
- Relación humedad/proteína; 4,68.
- Azúcares totales expresados en glucosa: máximo 2 por 100.
- Proteínas añadidas: ausencia.
- Agar-agar, alginatos y carragenatos: máximo 0,5 por 100.
- Reacción almidón: negativa.
- Fosfatos totales: máximo 7.500 ppm.

Paleta Cocida

El producto preparado con las piezas de carne identificable, correspondiente al despiece total o parcial de los miembros delanteros de cerdos aptos para el consumo, excluyéndose la carne triturada o picada.

El tratamiento térmico deberá ser suficiente para lograr la coagulación de las proteínas cárnicas y su envasado asegurará que el producto se mantenga inalterado en condiciones normales de almacenamiento y conservación.

Durante el proceso de fabricación podrá someterse a la acción de salmueras, ahumarse, tratarse con especias, recubrirlo con gelificantes o envasarlo con líquidos de gobierno, etc. Durante el proceso de fabricación podrá someterse a la acción de salmueras, ahumarse, tratarse con especias, recubrirlo con gelificantes o envasarlo con líquidos de gobierno, etc.

- Paleta cocida. Categoría extra."Paleta Cocida extra'*. ▪ Relación humedad/proteína: 4,35.
- Azúcares totales expresados en glucosa: máximo 1,5 por 100.
- Proteínas añadidas: ausencia.
- Agar-agar, alginatos y carragenatos: máximo 0,2 por 100.
- Reacción almidón: negativa.
- Fosfatos totales: máximo 7.500 ppm.
- Paleta cocida. Categoría primera. "Paleta cocida i".
- Relación humedad/proteína: 5,00,
- Azúcares totales expresados en glucosa: máximo 2 por 100.
- Proteínas añadidas: ausencia.
- Agar-agar, alginatos y carragenatos: máximo 0,51 por 100



- Reacción almidón: negativa.
- Fosfatos totales: máximo 7.500 ppm.

Magro de Cerdo Cocido

- El producto se preparará con trozos de carne magra de cerdo, procedentes de animales domésticos de la especie porcina, desprovista de cartílagos y prácticamente de tendones y ligamentos, salmuerizada, opcionalmente ahumada, sometida a maduración, envasada y tratada térmicamente para lograr la coagulación de las proteínas cárnicas de forma que se asegure que el producto mantendrá sus características en condiciones adecuadas durante los procesos de almacenamiento y comercialización
- La categorización comercial de los productos responderá a los siguientes parámetros analíticos:
- "Magro de cerdo cocido extra".
- Relación humedad/proteína: 4,35 (en productos elaborados con cerdo ibérico 4,15).
- Azúcares totales expresados en glucosa: máximo 1,5 por 100.
- Proteínas añadidas: ausencia.
- Agar-agar, alginatos y carragenatos: máximo 0,2 por 100
- Reacción almidón: negativa.
- Fosfatos totales: 7.500 ppm.
- Grasa máxima: 14 por 100. Si está elaborado con cerdo ibérico, 15,5 por 100.
- Hidroxiprolina: máximo, 0,45 por 100 en el caso de no separar la gelatina, y 0,25 por 100 en el caso de efectuar el análisis habiendo separado la gelatina

Productos Cárnicos Salazonados

Jamón. Producto elaborado con la extremidad posterior o pernil procedente de cerdos adultos, sometido al correspondiente proceso de salazón, secado y maduración. De ellos se ofertarán a efectos del pliego los centros y se extraerán los huesos de codillo

Paleta. Producto elaborado con la extremidad anterior procedente de cerdos adultos, sometido al correspondiente proceso de salazón, secado y maduración. De ellos se ofertarán a efectos del pliego los centros y se extraerán los huesos de codillo.

Productos Cárnicos Embutidos Crudos Curados

A título de orientación y sin carácter limitativo, dada su amplitud, se definen como los productos cárnicos obtenidos de un proceso de elaboración en el cual participan las siguientes fases; selección, troceado y picado de las carnes, del tocino y de la grasa de cerdo; incorporación de condimentos, especias y aditivos autorizados; mezclado y amasado; premaduración de la pasta o masa; embutido de la pasta; atado, grapado y



pinchado; maduración y desecación (curado) y ahumado, en su caso. Dentro de este pliego definiremos:

Chorizo. Producto obtenido de la mezcla de carnes picadas o troceadas de cerdo o de cerdo y vacuno y tocino y/o grasa de cerdo, adicionada de sal, pimentón (dulce y/o picante) y otras especias, condimentos y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripas naturales o artificiales, en su caso, que ha sufrido un proceso de maduración-desecación, con o sin ahumado, que se caracteriza por su coloración roja (con excepción de los denominados chorizos blancos) y por su olor y sabor característicos.

Con carácter general, los chorizos tendrán una consistencia firme y compacta al tacto; serán de forma cilíndrica, más o menos regular, pudiendo tener diversas presentaciones (vela, sarta, ristra, etc.), de longitudes variable, generalmente de aspecto rugoso en el exterior y bien adherida a la masa.

El corte se presentará homogéneo, liso y bien ligado, sin coloraciones anormales y con una diferenciación neta entre los fragmentos de carne y el tocino o grasa. Presentará el olor y sabor característicos que le proporcionan, fundamentalmente, las especias y condimentos, junto al proceso de curado. Cuando el producto tenga un calibre Igual o superior a 40 mm sólo podrá denominarse chorizo; cuando sea menor de 40 mm, y mayor o igual a 22 mm, se podrá llamar indistintamente, chorizo o longaniza, y si es menor de 22 mm, se denominará obligatoriamente longaniza.

Los ingredientes que caracterizan el producto denominado chorizo son carne de cerdo, de vacuno en su caso, tocino y grasa de cerdo. En su elaboración son también ingredientes importantes los condimentos, entre los que destacan, fundamentalmente, la sal, especias (pimentón dulce y/o picante, ajo, pimienta blanca o negra, orégano, nuez moscada, etcétera), proteínas distintas de las de la carne (excluidas las texturizadas), la leche en polvo y los hidratos de carbono.

Salchichón. Producto obtenido por la mezcla de carnes picadas de cerdo, vacuno, o de cerdo y vacuno y tocino y/o grasa de cerdo, adicionada de sal, especias y aditivos, amasada y embutida en tripas naturales o artificiales, en su caso, que ha sufrido un proceso de maduración-desecación que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.

Con carácter general, los salchichones tendrán una consistencia firme y compacta al tacto, serán de forma cilíndrica, más o menos regular, pudiendo tener diversas presentaciones (vela, etc.), de longitudes variables, generalmente de aspecto rugoso en el exterior y bien adherida la tripa a la masa.

Etiquetado y Marcado

La información del etiquetado de los productos entregados constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

- Denominación del producto.
- Listas de ingredientes.
- Contenido neto
- Fecha de caducidad
-



- Instrucciones de conservación
- Modo de empleo
- Identificación de la empresa
- Lugar de origen o procedencia
- Lote de fabricación
- Registros sanitarios (según legislación)

2.5 LOTE Nº 5: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS

El objeto del pliego es la definición y enumeración de la leche y los productos lácteos, así como los requisitos legales de carácter técnico que deberán cumplir tanto los productos como las empresas que se seleccionen como proveedores para el Hospital Universitario Ramón y Cajal.

Leche UHT

Leche entera: Leche tratada térmicamente cuyo contenido en materia grasa alcance como mínimo un 3,50% (m/m).

Leche semidesnatada: leche tratada térmicamente cuyo contenido en materia grasa se halla entre 1,5% (m/m) y un 1,80 (m/m).

Leche desnatada: leche tratada térmicamente cuyo contenido en materia grasa no sea superior a un 0,50% (m/m).

Tratamiento a temperatura ultra alta (UHT): Se realiza mediante un tratamiento:

En el que se aporte un flujo de calor continuo a alta temperatura durante un breve periodo de tiempo (no menos de 135°C durante un periodo de tiempo adecuado) con el fin de que no queden microorganismos o esporas viables que puedan proliferar en el producto tratado cuando sea mantenido en un recipiente aséptico cerrado a temperatura ambiente.

Que sea suficiente para garantizar la estabilidad microbiológica de los productos tras un periodo de incubación de 15 días a 30°C en recipiente cerrado o de 7 días a 55°C en un recipiente cerrado o tras cualquier método que demuestre que se ha aplicado el tratamiento térmico adecuado.

Productos Lácteos y Quesos

Son productos derivados exclusivamente de la leche, quedando entendido que podrán añadirse sustancias necesarias para su fabricación, siempre que dichas sustancias no se utilicen con el objeto de reemplazar, enteramente o en parte cualquiera de los constituyentes de la leche.

Para este procedimiento se agrupan en:

Nata: es el producto lácteo rico en materia grasa separado de la leche que toma la forma de una emulsión del tipo grasa en agua. La nata se elabora con leche procedente de animales que no padezcan procesos infecciosos peligrosos para la salud pública y,



forzosamente, habrá de ser sometida a un tratamiento que asegure la destrucción de los gérmenes patógenos. La nata líquida tendrá una consistencia más o menos viscosa y contendrá entre un 30% y un 50% de su peso en grasa. Para este pliego distinguiremos dos tipos de tratamientos:

Nata pasterizada: es la sometida a un tratamiento térmico en condiciones tales de temperatura y tiempo que aseguren la total destrucción de los gérmenes patógenos y la casi totalidad de la flora banal sin modificación sensible de su naturaleza fisicoquímica y cualidades nutritivas.

Nata UHT: es la sometida, en circulación continuas, a tratamiento térmico que asegure la destrucción de los gérmenes y la inactivación de sus formas de resistencia, siendo posteriormente envasada en condiciones asépticas (132°C—2 segundos).

La nata pasterizada y UHT, podrán ser envasadas bajo presión de gases inertes para su venta en recipientes estancos.

Mantequilla: es el producto graso obtenido exclusivamente de leche o nata de vaca higienizadas. También podrá ser obtenida del suero higienizado que no contenga ninguna otra grasa más que la de leche de vaca, debiendo presentar una consistencia sólida y homogénea, color amarillo más o menos intenso, y un sabor y olor característicos.

Cuajada: es el producto semisólido obtenido de la leche entera, semidesnatada o desnatada, sometida al tratamiento térmico adecuado, coagulada por la acción del cuajo u otras enzimas coagulantes autorizadas, sin adicción de fermentos lácticos y sin proceso de desuerado. La conservación del producto se realizara en todo momento a una temperatura no superior a 8°C.

Natillas: postre lácteo compuesto por leche, azúcar, huevo (potestativo), grasas, almidones, aromas, espesantes y colorantes autorizados. Podrá llevar chocolate o cacao en su fórmula, denominándose entonces crema o cremoso de chocolate. Habrá sido sometido a un tratamiento térmico que asegure su estabilidad.

Flan: postre lácteo compuesto por leche entera o parcialmente desnatada, azúcares, leche en polvo, huevo (potestativo), almidones y estabilizantes. La conservación del producto se realizara en todo momento a una temperatura no superior a 8°C.

Arroz con leche: es el postre lácteo con sabor característico elaborado a base de leche, arroz y otros ingredientes autorizados. La conservación del producto se realizara en todo momento a una temperatura no superior a 8°C.

Queso: se entiende por queso el producto fresco o madurado, sólido o semisólido, obtenido de la leche total o parcialmente desnatada, de la nata, del suero de la mantequilla o de una mezcla de algunos o de todos estos productos, coagulados total o parcialmente por la acción del cuajo u otros coagulantes apropiados, antes del desuerado o después de la eliminación parcial de la parte acuosa, con o sin hidrólisis previa de la lactosa, siempre que la relación entre la caseína y las proteínas séricas sea igual o superior a la de la leche.

Según su contenido en grasa láctea, se clasifican:

- Extragrasso mínimo 60%



- Graso mínimo 45% y menos del 60%
- Semigraso mínimo 25% y menos del 45%
- Semidesnatado mínimo 10% y menos del 25%
- Desnatado máximo 10%

Atendiendo a su maduración:

Queso fresco: es el que está dispuesto para el consumo al finalizar el proceso de fabricación. Aquí se incluye los conocidos como queso fresco tipo “petit” de consistencia cremosa y que se define como el producto semisólido obtenido de la separación del suero después de la coagulación de la leche pasteurizada con adición de fermentos lácticos, nata, etc...

Queso blanco pasteurizado. Es aquel queso fresco en el que el coágulo obtenido se somete a un proceso de pasteurización quedando dispuesto para el consumo al finalizar su proceso de fabricación.

Queso madurado: el que tras el proceso de fabricación, requiere mantenerse cierto tiempo a una temperatura y en condiciones tales que se produzcan los cambios físicos necesarios y característicos del mismo. La palabra madurado podrá sustituirse por los calificativos siguientes según el grado de maduración alcanzado por el producto a la salida de la fábrica:

- Tierno
- Semicurado
- Curado
- Viejo
- Queso madurado con mohos: es aquel en el que la maduración se produce principalmente como consecuencia del desarrollo de mohos en su interior, en la superficie o en ambas partes.

Yogures

Es el producto de leche coagulada obtenido por la fermentación láctica mediante la acción de “lactobacillus bulgaricus” y “streptococcus thermophilus” a partir de leche pasteurizada, leche concentrada pasteurizada, leche parcial o totalmente desnatada pasteurizada, leche concentrada pasteurizada total o parcialmente desnatada, con o sin adición de nata pasteurizada, leche de polvo entera, semidesnatada o desnatada, suero en polvo, proteínas de leche y/u otros productos procedentes del fraccionamiento de la leche.

La conservación del yogur se realizara a temperaturas comprendidas entre 1°C y 8°C. a los efectos de este pliego deberán ser entregados dentro de los 10 días siguientes a partir de su fabricación. Según los productos añadidos, antes o después de la fermentación o la aplicación del tratamiento térmico después de la fermentación, se clasifican:

Yogur natural: es el yogur que hemos definido en el párrafo anterior.



- Yogur azucarado: es el yogur natural al que se le han añadido azúcar o azúcares comestibles.
- Yogur edulcorado: es el yogur natural al que se le han añadido edulcorantes autorizados.
- Yogur con fruta, zumos y/u otros productos naturales: es el yogur al que se le han añadido frutas, zumos y/u otros productos naturales y en el que la cantidad mínima de yogur en el producto terminado será del 70%.
- Yogur aromatizado: es el yogur natural al que se le han añadido agentes aromáticos autorizados, en el que la cantidad mínima de yogur en el producto terminado será del 80%

2.6 LOTE N°6: PRODUCTOS CONGELADOS

El objeto de este lote es la definición y enumeración de los productos congelados así como, los requisitos legales de carácter técnico que, según la legislación vigente para estos productos, deberán cumplir tanto los productos, como las empresas que se seleccionen para el suministrar en el Hospital Universitario Ramón y Cajal de Madrid.

Son aquellos que han sido sometidos a un proceso adecuado de congelación denominado “congelación rápida” o “ultracongelación”, que la temperatura de los productos en todas partes, tras la estabilización térmica, se mantenga sin interrupción a temperaturas iguales o inferiores a -18°C.

Verduras y hortalizas congeladas:

Serán de calidad extra o primera según las normas de comercialización de cada una de las variedades y especies, y habrán sido recolectadas y ultracongeladas en el momento óptimo de madurez.

Podrán ir envasadas de forma individual o mezclada, en caso de mezcla de distintas especies de verduras deberá indicarse en el etiquetado la proporción de cada una de ellas presente en el envase.

Precocinados Congelados

Se incluyen en este apartado todos los alimentos que han sufrido algún tratamiento en su preparación y están destinados al consumo directo tras descongelación o bien que necesiten algún tratamiento culinario previo al consumo.

Todos estos productos se ajustarán a lo establecido en la legislación vigente por la que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

Helados

Se incluyen en este apartado los helados, postres y tartas heladas, todos estos productos se ajustarán lo establecido en la normativa técnico-sanitaria vigente.

Pescados Congelados

Se incluyen en este apartado los pescados, moluscos y crustáceos que se consumen en el Hospital Universitario Ramón y Cajal. Podrán ser animales enteros, eviscerados y descabezados, fileteados, troceados, etc....



En relación a cada uno de los productos objeto de este pliego, deberá adjuntarse una ficha técnica de cada producto en la que conste:

- Identificación del producto y características técnicas del mismo, peso neto en su caso.
- Forma de presentación.
- Características y/o descripción del envase
- Sistema de congelación empleado
- Porcentaje de hielo presente en los productos glaseados (max.5%)
- Modelo de la etiqueta de cada producto.

Envasado:

Los alimentos ultracongelados deberán ser envasados por el fabricante o envasador en envases adecuados con las siguientes características:

- Protegerán al producto que contienen contra cualquier fuente de contaminación externa, microbiana o de cualquier tipo, y además, lo protegerán contra la desecación.
- Mantendrán la integridad del producto, de forma que no pueda modificarse sin abrir o manipular el envase.
- No cederá al producto sustancias que puedan dar lugar a una contaminación organoléptica del mismo durante su empleo, o algún riesgo para la salud.
- Los envases se ajustaran, en todo momento, a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones de los materiales en contacto con los alimentos.

Etiquetado:

Todos los artículos se suministrarán etiquetados en castellano, y cumpliendo las siguientes indicaciones:

La denominación de venta deberá ser completada con las menciones “ultracongelado” o “congelado rápidamente”.

Lista de ingredientes:

- La fecha de duración mínima deberá ir acompañada de la indicación del periodo durante el cual el destinatario podrá almacenar los productos y la indicación de la temperatura de conservación y/o del equipo de conservación exigido.
- Una mención que permita identificar el lote.
- La leyenda “no congelar de nuevo tras la descongelación”.
- El nombre o la razón social o la denominación del fabricante o envasador, y su domicilio.
- El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para el uso adecuado del producto.
- Estas menciones deberán figurar en el embalaje, el recipiente, el envase o en una etiqueta unida a estos.



- Para los pescados congelados (lote 6.4) deberán llevar en el envase y en el embalaje correspondiente, las siguientes especificaciones:
- Denominación comercial y científica de la especie
- Método de producción:
- Pesca extractiva o pescado
- Pesca en aguas dulces
- Criado en acuicultura o marisqueo
- Zona de captura o de cría conforme a la legislación.
- Forma de presentación comercial: entero, filetes, etc...
- Denominación: producto congelado
- Fecha de congelación.
- Porcentaje de glaseado y que este no sea superior al 5%.

A efectos de poder conocer la trazabilidad del producto, las informaciones exigidas en cuanto a denominación comercial y científica, al método de producción y a la zona de captura podrán facilitarse mediante el etiquetado del envase o en el embalaje del producto.

2.7 LOTE N° 7: PESCADOS FRESCOS

El presente pliego tiene por objeto definir y establecer las prescripciones técnicas de los productos pesqueros frescos incluidos en el mismo con el fin de abastecer al Hospital Universitario Ramón y Cajal Madrid.

Los productos pesqueros se presentarán eviscerados, descabezados y troceados en filetes o lomos, según necesidades y a petición del hospital.

Características:

Los productos de la pesca vendrán definidos por las características organolépticas e higiénico-sanitarias que le son propias y se corresponderán con la categoría EXTRA, y presentarán las características siguientes:

Piel: limpia, brillante, suave al tacto, húmeda, con sus pigmentaciones muy intensas.

Mucosidad cutánea: acuosa y transparente.

Ojos: limpios, húmedos, brillantes, globo ocular convexo, cornea transparente y pupila negra y brillante

Olor: fresco a mar y alga marina.

Branquias: color rojo brillante, laminillas perfectamente separadas, largas y uniforme alineadas.

Carne: será firme y elástica, fuertemente adherida a las espinas, al presionarla no se deben marcar las impresiones

La sangre: será de rojo brillante y solo se presentará a lo largo de la espina dorsal.

Peritoneo (en el eviscerado): liso, brillante y difícil de separar de la carne.

Especies:

Distinguiremos tres especies con las siguientes características:

Bacalao

- Aletas dorsales casi iguales muy juntas.



- La mandíbula superior se proyecta por encima de la inferior. Tiene una barbilla en el mentón bien desarrollada. El diámetro ocular es más corto que la longitud del hocico. Línea lateral pálida. El color varía considerablemente.
- Ano a la altura del borde posterior de la primera aleta caudal.
- Sin radios espinosos en las aletas.
- De rojizo verdoso a gris pálido.

Merluza

- 2 aletas dorsales, la primera de ellas muy corta.
- Aleta anal larga sin unirse a la caudal.
- Sin radios espinosos en las aletas.
- Sin barbas en mandíbulas
- Mucosa bucal negra.
- Cuerpo largo, esbelto y comprimido lateralmente.
- Lado superior de la cabeza plana, con una cresta sobresaliente en forma de "V".
- Soca grande.
- El maxilar va hasta la vertical del centro del ojo.
- La mandíbula inferior es ligeramente más grande que la superior, llenas de dientes.
- No tiene barbilla en el mentón.
- El color es gris metálico en la espalda, más claro sobre los lados y blanco plateado sobre el vientre.

Salmón

El color es plateado, de verde azulado a parduzco, con moteado naranja y rojo en la época de reproducción sexual. Caracterizado por tener un cuerpo alargado, cubierto por pequeñas escamas cicloideas (redondeadas y con bordes lisos) El cuerpo está sembrado de manchas oscuras en forma de "X" en una buena parte, por encima de la línea lateral. Dispone de una aleta adiposa (carnosa) entre la aleta dorsal y la cola.

Estado y Forma de Presentación:

Productos frescos: Los productos pesqueros enteros o preparados, incluidos los productos envasados al vacío o en atmósfera modificada, que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento destinado a garantizar su conservación distinta de la refrigeración (entendiéndose por refrigeración el procedimiento consistente en bajar la temperatura de los productos pesqueros hasta aproximarla a la de fusión del hielo). Todos los artículos del pliego cumplirán esta característica.

Productos preparados: Los productos pesqueros que hayan sido sometidos a una modificación de su integridad anatómica como consecuencia del eviscerado, el descabezado, la extracción de espinas, el corte en rodajas y el fileteado; y se clasificarán:

Colas: En el caso de los peces, son los productos obtenidos por cortes perpendiculares a la columna vertebral en la porción caudo-distal del cuerpo. Irán siempre con la sección correspondiente de espina dorsal. En el caso de los crustáceos es el abdomen, obtenido por separación del cefalotórax del animal entero.

Filetes: Son las masas musculares de los peces, de dimensiones irregulares y formas típicas, que se separan del cuerpo mediante cortes paralelos a la espina dorsal.

Lomos: Son las masas musculares de la porción dorsal de los peces.



Rodajas: Son los productos obtenidos por cortes planos de diferentes espesores, perpendiculares o transversales a la columna vertebral; irán siempre provistos de la correspondiente sección de la espina dorsal

No se podrán entregar a los centros productos pesqueros descongelados a efectos de su venta como frescos o descongelados, aunque se cite esta circunstancia.

Los artículos incluidos en el pliego como presentaciones específicas, procederán de las especies que son objeto de tratamiento en el pliego.

Etiquetado

La información del etiquetado de los productos entregados (entendiéndose por etiquetado, indistintamente, las menciones e indicaciones que figuren en cualquier envase, etiqueta que los acompañe), permitirá que los productos estén correctamente identificados y deberán cumplir la normativa vigente establecida, respecto, entre otras materias, a la frescura, el calibrado, la denominación, el origen, la presentación y el etiquetado (en sí mismo previsto).

- La identificación de los productos pesqueros a través del etiquetado, estará sujeta a los siguientes principios generales:
- Debe incorporar o permitir de forma cierta y objetiva una información eficaz, veraz y suficiente sobre su origen y sus características esenciales.
- No dejarán lugar a dudas respecto a la naturaleza del producto, debiendo constar en cualquier caso la especie.
- No inducirán a error o engaño por medio de inscripciones, signos, anagramas, dibujos o formas de presentación que puedan inducir a confusión con otros productos.
- No se omitirán o falsearán datos de modo que con ello pueda propiciarse una imagen falsa del producto.
- Declararán la calidad del producto o de sus elementos principales en base a normas específicas de calidad.

Sin perjuicio de lo anterior, todos los pescados de este pliego se suministrarán etiquetados obligatoriamente, al menos, con los siguientes datos:

- Zona de captura o de cría.
- País de origen.
- Calibre.
- Grado de frescura.
- Categoría.
- Denominación comercial y científica.
- Peso neto.
- Método de producción.
- Modo de presentación o tratamiento.
- Expedidor: nombre, apellidos y dirección.
- Fecha de clasificación y fecha de expedición.



Envasado

Los productos, serán entregados envasados. Por envasado y envase se entiende la operación destinada a proteger a los productos objeto de tratamiento en el pliego, antes de ser comercializados a los centros, acondicionándolos en una primera envoltura o recipiente, en contacto con el producto, de forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o modificar el envase.

- Los envases, con independencia de su forma, naturaleza y capacidad:
- Mantendrán la integridad del producto que contienen, de tal forma que no pueda modificarse el contenido, sin abrir o modificar el envase.
- Protegerán al producto que contienen contra cualquier fuente de contaminación (bien sea orgánica e inorgánica).
- No cederán al producto sustancias que puedan dar lugar a una contaminación o algún riesgo para la salud.
- Tendrán la resistencia necesaria para garantizar una protección eficaz de los productos pesqueros.
- No absorberán de los alimentos, por contacto, sustancias que afecten a la presentación de los mismos.
- El material de envasado no podrá utilizarse más de una vez, con la excepción de los envases de material impermeable, liso, resistente a la corrosión y fácil de lavar y desinfectar, que podrán utilizarse de nuevo tras su limpieza y desinfección.
- No obstante, el espesor, diseño, y peso de los productos de estas características, destinados a estar en contacto con los alimentos, se ajustarán a las necesidades específicas de cada artículo.
- Los envases que vayan a contener los productos, se ajustarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales en contacto con los alimentos.
- Los productos de este lote (tanto enteros como las presentaciones obtenidas de su preparación), serán entregados en envases de tal modo que todo su contenido sea homogéneo respecto a las especies (categorías, tanto de calibrado como de fresca y zonas de producción). En ningún caso podrán servirse en el mismo envase productos de diferentes especies. Las distintas presentaciones solicitadas se envasarán por separado.

2.8 LOTE N° 8: PAN Y BOLLERIA CONGELADOS

A efectos de esta licitación definiremos el PAN como: El producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo y agua potable, con o sin adición de sal comestible, fermentada por especies de microorganismos propios de la fermentación del pan. Cocido o cuya cocción ha sido interrumpida antes de su finalización, siendo sometido a un proceso de congelación.

Pan Congelado

En esta licitación distinguiremos 3 tipos diferentes de pan:



- **Pan común**, con o sin sal en barrita envasada de 40gr a 50gr.
- **Pan integral**, con o sin sal, elaborado con harina integral, en barrita envasada de 40gr. a 50gr.
- **Pan sin gluten**, con o sin sal, elaborado con harina sin gluten, como puede ser harina de maíz, de arroz, etc...especialmente elaborado de acuerdo a la normativa vigente para satisfacer las necesidades nutricionales de las personas con intolerancia al gluten. En barrita individual envasada.

Bollería congelada

Son aquellos preparados alimenticios elaborados básicamente con masas de harina fermentada o no, rellena o no, con ingredientes como harinas, aceites o grasa, sal, azúcares, agua, con o sin levadura, a los que se le han añadido o no, otros alimentos o aditivos.

Se ofertarán en este lote los productos de bollería, repostería y pastelería precocidos, es decir, su cocción ha sido interrumpida antes de llegar a su finalización, siendo sometidos a un proceso de congelación y que para su consumo precisan de un tratamiento térmico posterior (descongelación, cocción, etc...).

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

Envasado y Etiquetado:

Los materiales de envases y embalajes se ajustarán a las normativas reguladoras que le sean de aplicación, debiendo ser aptos para regeneración y uso alimentario.

El etiquetado deberá cumplir la normativa general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, y constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

- Denominación del producto.
- Lista de ingredientes (Composición Cuantitativa)
- Alérgenos alimentarios
- Composición nutricional.
- Contenido neto.
- Instrucciones de conservación
- Fecha de consumo preferente
- Número de lote
- Razón social y/o registro sanitario

4.- ESTIMACION CONSUMOS Y PRECIOS MAXIMOS (VER ANEXO I)

Los licitadores deberán presentar su oferta respetando los precios máximos unitarios que se reflejan en el Anexo I.

Las cantidades estimadas de consumos no suponen un compromiso de consumo por parte del Hospital serán variables y dependerán de la actividad del mismo.

5.- LA FICHA TECNICA DE LOS PRODUCTOS



En relación a cada uno de los productos objeto de este pliego, deberá adjuntarse en el sobre de **“Documentación Técnica”** una **“Ficha Técnica”** en castellano, identificada con el código del artículo ofertado, aportada en el mismo orden en el que se cumplimenta la oferta, en la que conste:

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

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

Las ofertas de los productos previamente envasados a voluntad del fabricante, elaborador, transformador o envasador se realizarán conforme a las gamas de valores de las cantidades nominales indicando dichas cantidades en la oferta siempre que la propia naturaleza del artículo lo permita.

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

7.- CONDICIONES DE EJECUCION DEL CONTRATO

Los licitadores deberán de tener implantado un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Critico (APPCC), acorde a la normativa legal en materia de higiene alimentaria y cumplir toda la legislación que les sea de aplicación.

Además, la empresa adjudicataria deberá estar certificada según la norma ISO 9001:2015 o equivalente.



Condiciones de Entrega del suministro:

Horario de entrega: Los artículos contemplados en el presente pliego, deberán entregarse en el almacén de la cocina del Hospital Universitario Ramón y Cajal en horario de 8:00 a 13:00h

El adjudicatario entregará los bienes objeto del presente contrato en el almacén de la cocina del Hospital, en el plazo máximo de dos días contados a partir de la fecha de notificación de la solicitud de entrega. En demandas urgentes el plazo no será superior a 24 horas.

La empresa adjudicataria tendrá un número de teléfono y correo electrónico específico de contacto para tener asegurado el suministro o resolver cualquier duda, así como un interlocutor con el Hospital Universitario Ramón y Cajal.

Las entregas del material adjudicado se realizarán según las necesidades existentes en cada momento en el Hospital Universitario Ramón y Cajal, con el fin de mantener un flujo de actividad, por lo que serán fijadas una vez formalizado el contrato, pudiendo ser alteradas si el funcionamiento normal de la actividad hospitalaria así lo exigiese. Deberá existir obligatoriamente la posibilidad de entrega diaria (salvo festivos) para adaptarse a las necesidades del hospital.

Las entregas no llevarán asociados gastos de transporte alguno ni exigencia de pedido mínimo de entrega. La mercancía que a juicio del personal encargado de su recepción por parte del Hospital Universitario Ramón y Cajal no se encuentre en condiciones de ser recepcionada, será devuelta sin coste de ningún tipo para el hospital y sustituida en el mismo día.

Las cantidades indicadas de artículos en cada uno de los lotes para el cálculo del precio del contrato son cantidades de consumo previstas conforme a consumos históricos. Se facturará únicamente lo realmente suministrado.

Los embalajes o paquetes de productos deberán cumplir las características que se detallan en este Pliego de Prescripciones Técnicas así como la normativa vigente.

Las firmas adjudicatarias se comprometerán, cuando proceda, a respetar los posibles cambios que la evolución tecnológica así aconseje.

En caso de detectarse defectos en los productos suministrados, el adjudicatario sustituirá a la mayor brevedad posible, y dentro del mismo día, dichos productos por otros de las mismas características y calidad adjudicada.

Cuando en la recepción de la mercancía, se observen incidencias sobre las prescripciones técnicas y que superen el 5% o más de la recepción, el Hospital Universitario Ramón y Cajal, procederá a retener la entrega y no abonar la misma, siendo obligatorio por parte del adjudicatario reponer antes de las ocho horas del día siguiente, (incluidos sábados, domingos y festivos) la entrega sin incidencias.

Igualmente, al observar incidencias en más de tres ocasiones, el Hospital Universitario Ramón y Cajal revisará el conjunto de la adjudicación, para su posible rescisión.



El adjudicatario está obligado a tener en todo momento a disposición del hospital toda la documentación relacionada con:

- Registros sanitarios
- Acreditaciones
- Ausencia de OGMS en los artículos suministrados
- Características de los alimentos (si corresponde)
- Vehículos de transporte y autorizaciones
- Condiciones de manipulación y transporte de los alimentos
- Condiciones de transporte de productos refrigerados
- Cualquier otro relacionado con la seguridad alimentaria de los productos suministrados.

Condiciones para el Transporte:

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

Los vehículos cumplirán los requisitos técnicos de **equipamiento** (cierre, superficies, dispositivos de protección, registros de temperatura, etc...), de **uso** (distribución de carga, régimen de incompatibilidades), de **mantenimiento** (limpieza y desinfección), y de **documentación** (tanto del vehículo como de la carga). No sobrepasándose las temperaturas establecidas para cada artículo.

El adjudicatario garantizara que los vehículos utilizados para el transporte de los productos sean los apropiados para su propósito y se mantengan en buenas condiciones de limpieza y desinfección, sin presentar ningún riesgo de alterar el producto.

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

El transporte de productos que requieran vehículos refrigerados deberán contar con indicador de temperatura, de forma que se aseguren el mantenimiento de la temperatura en el interior del vehículo entre 1°C y 4°C bajo carga máxima, cumpliéndose en todo caso la temperatura recomendada por el fabricante. Deben de existir procedimientos que definan la forma de actuar en caso de avería que aseguren la seguridad y calidad del producto.

La temperatura de los productos congelados deberá ser estable y mantenerse en todas las partes del producto a -18°C o menos, salvo fluctuaciones en su descarga de +3°C durante el tiempo que dure esta.

Las temperaturas serán las que marque en cada caso la legislación vigente para poder garantizar que en ningún momento la cadena de frío quede interrumpida.



8.-NORMATIVA

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

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

9.-MEMORIA DE TRABAJO

Forma y contenido de presentación de la documentación: Los licitadores deberán presentar la siguiente documentación en el orden establecido a continuación:

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

El Subdirector de Gestión y Servicios Generales



ANEXO I
CONSUMOS ESTIMADOS Y PRECIOS MAXIMOS

LOTE 1
FRUTAS FRESCAS, VERDURAS FRESCAS Y PRODUCTOS CUARTA GAMA

FRUTAS

ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL (KG)	PRECIO KG (SIN IVA)	PRECIO KG (CON IVA)	BASE IMPONIBLE	TIPO DE IVA	IVA	IMPORTE TOTAL
ALBARICOQUE	900	1,9231	2	1.730,79	4%	69,21	1.800,00
BANANA	2000	1,1538	1,2	2.307,60	4%	92,40	2.400,00
CIRUELA	1000	1,9231	2	1.923,10	4%	76,90	2.000,00
FRAMBUESA	30	3,3654	3,5	100,96	4%	4,04	105,00
FRESÓN	900	1,9231	2	1.730,79	4%	69,21	1.800,00
FRESQUILLA	300	1,9231	2	576,93	4%	23,07	600,00
KAKI	2400	1,9231	2	4.615,44	4%	184,56	4.800,00
KIWI	2000	2,4038	2,5	4.807,60	4%	192,40	5.000,00
LIMONES	3000	1,4423	1,5	4.326,90	4%	173,10	4.500,00
MANDARINA/CLEMENTINA	6000	1,4423	1,5	8.653,80	4%	346,20	9.000,00
MANZANA GOLDEN	8000	0,9615	1	7.692,00	4%	308,00	8.000,00
MANZANA STARKING	8000	0,9615	1	7.692,00	4%	308,00	8.000,00
MELOCOTÓN	2000	1,7308	1,8	3.461,60	4%	138,40	3.600,00
MORA	10	3,3654	3,5	33,65	4%	1,35	35,00
NARANJAS NAVEL	15000	1,4423	1,5	21.634,50	4%	865,50	22.500,00
NECTARINA	800	1,9231	2	1.538,48	4%	61,52	1.600,00
NÍSPERO	300	1,9231	2	576,93	4%	23,07	600,00
PARAGUAYA	1500	1,9231	2	2.884,65	4%	115,35	3.000,00
PERA AGUA	2000	1,7308	1,8	3.461,60	4%	138,40	3.600,00
PERA CONFERENCIA	4000	1,4423	1,5	5.769,20	4%	230,80	6.000,00
PERA ERCOLINA	1500	1,4423	1,5	2.163,45	4%	86,55	2.250,00
PIÑA	140	1,9231	2	269,23	4%	10,77	280,00
PLÁTANO CANARIO	1800	1,9231	2	3.461,58	4%	138,42	3.600,00
SANDÍA	300	0,6731	0,7	201,93	4%	8,07	210,00
UVA BLANCA Y NEGRA	900	1,7308	1,8	1.557,72	4%	62,28	1.620,00
				93.172,44		3.727,56	96.900,00

VERDURAS FRESCAS

ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL (KG)	PRECIO KG (SIN IVA)	PRECIO KG (CON IVA)	BASE IMPONIBLE	TIPO DE IVA	IVA	IMPORTE TOTAL
ACELGA	1800	1,2500	1,30	2.250,00	4%	90,00	2.340,00
CALABACÍN	300	1,4423	1,50	432,69	4%	17,31	450,00
CHAMPIÑÓN	100	1,1538	1,20	115,38	4%	4,62	120,00
COLIFLOR	100	0,9615	1,00	96,15	4%	3,85	100,00
LOMBARDA	100	0,9615	1,00	96,15	4%	3,85	100,00
NABO	300	1,4423	1,50	432,69	4%	17,31	450,00
PEPINO	100	1,4423	1,50	144,23	4%	5,77	150,00
PIMIENTO ROJO	500	2,4038	2,50	1.201,90	4%	48,10	1.250,00
PIMIENTO VERDE	1500	1,9231	2,00	2.884,65	4%	115,35	3.000,00
PUERRO	4500	1,5385	1,60	6.923,25	4%	276,75	7.200,00
REPOLLO	1800	0,9615	1,00	1.730,70	4%	69,30	1.800,00
TOMATE CHERRY	1000	1,9231	2,00	1.923,10	4%	76,90	2.000,00
TOMATES	1100	0,9615	1,00	1.057,65	4%	42,35	1.100,00
ZANAHORIAS	1200	0,7692	0,8	923,04	4%	36,96	960,00
				20.211,58		808,42	21.020,00

PRODUCTOS CUARTA GAMA

ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL (KG)	PRECIO KG (SIN IVA)	PRECIO KG (CON IVA)	BASE IMPONIBLE	TIPO DE IVA	IVA	IMPORTE TOTAL
AJOS PELADO Bolsa 1KG.	900	3,3654	3,5	3.028,86	4%	121,14	3.150,00
CANÓNIGO Bolsa 500 GR.	300	1,7308	1,8	519,24	4%	20,76	540,00
CEBOLLA PELADA	18000	1,0577	1,1	19.038,60	4%	761,40	19.800,00
ENSALADA CAMPESTRE B.2KG	3500	2,3077	2,4	8.076,95	4%	323,05	8.400,00
FRUTA ENVASADA B. 100GR.	2000	0,5769	0,6	1.153,80	4%	46,20	1.200,00
PATATA PELADA BOLSA 5KG.	45000	0,7692	0,8	34.614,00	4%	1.386,00	36.000,00
				66.431,45		2.658,55	69.090,00

ANEXO I
CONSUMOS ESTIMADOS Y PRECIOS MAXIMOS

LOTE 2
CARNES FRESCAS

CARNES FRESCAS

ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL (KG)	PRECIO KG (SIN IVA)	PRECIO KG (CON IVA)	BASE IMPONIBLE	TIPO DE IVA	IVA	IMPORTE TOTAL
CARNE DE AÑOJO TROCEADO(RAGOUT)	3000	4,5455	5,00	13.636,50	10%	1.363,50	15.000,00
CARRILLADA DE CERDO	210	3,6364	4,00	763,64	10%	76,36	840,00
CHULETA DE CERDO	1000	3,6364	4,00	3.636,40	10%	363,60	4.000,00
CINTA DE LOMO FRESCA	2600	4,0909	4,50	10.636,34	10%	1.063,66	11.700,00
CONTRAS AÑOJO ENTERAS	3500	5,4545	6,00	19.090,75	10%	1.909,25	21.000,00
CORDERO LECHAL	300	13,6364	15,00	4.090,92	10%	409,08	4.500,00
CORDERO RECENTAL TROCEADO DESHUESADO	150	10,0000	11,00	1.500,00	10%	150,00	1.650,00
FALDA DE AÑOJO	9000	3,6364	4,00	32.727,60	10%	3.272,40	36.000,00
FILETES DE AÑOJO(TAPA, BABILLA Y CADERA)	2500	6,8182	7,50	17.045,50	10%	1.704,50	18.750,00
HUESOS DE VACA	8000	0,4545	0,50	3.636,00	10%	364,00	4.000,00
LOMO AÑOJO FILETEADO(ENTRECOT)	800	9,0909	10,00	7.272,72	10%	727,28	8.000,00
MAGRO DE CERDO TROCEADO	850	2,7273	3,00	2.318,21	10%	231,80	2.550,00
MANITAS DE CERDO	40	3,1818	3,50	127,27	10%	12,73	140,00
MAZA DE CERDO	300	2,7273	3,00	818,19	10%	81,81	900,00
MORCILLO DE AÑOJO	800	5,4545	6,00	4.363,60	10%	436,40	4.800,00
PANCETA	500	2,7273	3,00	1.363,65	10%	136,35	1.500,00
PICADA DE AÑOJO	3000	4,0909	4,50	12.272,70	10%	1.227,30	13.500,00
SOLOMILLO AÑOJO FILETEADO	300	18,1818	20,00	5.454,54	10%	545,46	6.000,00
TOCINO DE CERDO	400	2,0000	2,20	800,00	10%	80,00	880,00
				141.554,53		14.155,47	155.710,00



ANEXO I
CONSUMOS ESTIMADOS Y PRECIOS MAXIMOS

LOTE 3
AVES, HUEVOS Y OVOPRODUCTOS

AVES FRESCAS

ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL (KG)	PRECIO KG (SIN IVA)	PRECIO KG (CON IVA)	BASE IMPONIBLE	TIPO DE IVA	IVA	IMPORTE TOTAL
ALITAS DE POLLO	565	2,3636	2,6000	1.335,43	10%	133,57	1.469,00
CARCASA DE POLLO	11171	1,0865	1,1952	12.137,29	10%	1.214,29	13.351,58
FILETE DE CONTRAMUSLO	2009	4,2019	4,6221	8.441,62	10%	844,18	9.285,80
FILETE DE PECHUGA	3630	4,1811	4,5992	15.177,39	10%	1.517,70	16.695,10
GALLINA DESPOJADA	7904	1,8971	2,0868	14.994,68	10%	1.499,39	16.494,07
MUSLITO DE POLLO	8109	2,4155	2,6570	19.587,29	10%	1.958,32	21.545,61
POLLO DESPOJADO	4625	2,2022	2,4224	10.185,18	10%	1.018,43	11.203,60
ROTI DE PAVO FRESCO	3500	5,5000	6,0500	19.250,00	10%	1.925,00	21.175,00
RAGOUT DE PAVO	500	5,0500	5,5550	2.525,00	10%	252,50	2.777,50
SALCHICHAS FRESCAS DE POLLO	331	5,9073	6,4980	1.955,32	10%	195,53	2.150,85
TRASERO DE POLLO	7992	2,4618	2,7080	19.674,71	10%	1.967,47	21.642,18
				125.263,90		12.526,38	137.790,28

HUEVOS FRESCOS Y OVEOPRODUCTOS

ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL (L/DOC)	PRECIO KG (SIN IVA)	PRECIO KG (CON IVA)	BASE IMPONIBLE	TIPO DE IVA	IVA	IMPORTE TOTAL
CLARA DE HUEVO PASTEURIZADA	165	1,6364	1,8	270,01	10%	26,99	297,00
HUEVO LÍQUIDO ENVASES 5L/10L	13600	2,4493	2,6942	33.310,48	10%	3.330,64	36.641,12
HUEVOS CLASE "L" DOCENA	3600	0,9615	1	3.461,40	4%	138,60	3.600,00
				37.041,89		3.496,23	40.538,12

ANEXO I
CONSUMOS ESTIMADOS Y PRECIOS MAXIMOS

LOTE 4
FIAMBRES, EMBUTIDOS Y JAMONES

FIAMBRES, EMBUTIDOS Y JAMONES

ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL (KG)	PRECIO KG (SIN IVA)	PRECIO KG (CON IVA)	BASE IMPONIBLE	TIPO DE IVA	IVA	IMPORTE TOTAL
CERDO PALETA DE PRIMERA	950	3,5009	3,851	3.325,86	10%	332,60	3.658,45
CHORIZO	58	5,1000	5,61	295,80	10%	29,58	325,38
CHORIZO DE GUISAR	270	4,6455	5,11	1.254,29	10%	125,42	1.379,70
CHORIZO LONCHEADO	58	6,3000	6,93	365,40	10%	36,54	401,94
JAMÓN COCIDO BAJO EN SAL	2094	6,2567	6,8824	13.101,53	10%	1.310,22	14.411,75
JAMÓN COCIDO SIN LACT. Y SIN GLUT.	110	3,5009	3,851	385,10	10%	38,51	423,61
JAMÓN LONCHEADO B/SAL	2094	6,9850	7,6835	14.626,59	10%	1.462,66	16.089,25
JAMÓN SERRANO CENTROS	32	11,4091	12,55	365,09	10%	36,51	401,60
PAVO FIAMBRE DE PECHUGA	3000	5,6000	6,16	16.800,00	10%	1.680,00	18.480,00
SALCHICHAS DE FRANKFURT	58	4,9200	5,412	285,36	10%	28,54	313,90
SALCHICHÓN	100	4,8900	5,379	489,00	10%	48,90	537,90
SALCHICHÓN LONCHEADO	100	6,1500	6,765	615,00	10%	61,50	676,50
				51.909,01		5.190,96	57.099,97

ANEXO I
CONSUMOS ESTIMADOS Y PRECIOS MAXIMOS

LOTE 5
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

LECHE

ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL (UNIDADES)	PRECIO KG (SIN IVA)	PRECIO KG (CON IVA)	BASE IMPONIBLE	TIPO DE IVA	IVA	IMPORTE TOTAL
LECHE UHT ENTERA BRICK 1L.	30000	0,6731	0,7	20.193,00	4%	807,00	21.000,00
LECHE UHT DESNATADA BRICK 1L.	25000	0,6250	0,65	15.625,00	4%	625,00	16.250,00
LECHE SIN LACTOSA	1200	1,2019	1,25	1.442,28	4%	57,72	1.500,00
				37.260,28		1.489,72	38.750,00

DERIVADOS LÁCTEOS

ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL (UNIDADES)	PRECIO KG (SIN IVA)	PRECIO KG (CON IVA)	BASE IMPONIBLE	TIPO DE IVA	IVA	IMPORTE TOTAL
ARROZ CON LECHE	15000	0,2091	0,23	3.136,50	10%	313,50	3.450,00
CUAJADA	9000	0,4545	0,5	4.090,50	10%	409,50	4.500,00
FLAN DE VAINILLA	22000	0,2182	0,24	4.800,40	10%	479,60	5.280,00
MANTEQUILLA 1Kg	30	5,9091	6,5	177,27	10%	17,73	195,00
MANTEQUILLA PORCIONES (11gr)	140000	0,0818	0,09	11.452,00	10%	1.148,00	12.600,00
NATA LIQUIDA BRICK 1L	25	4,0909	4,5	102,27	10%	10,23	112,50
NATILLAS VAINILLA	40000	0,1818	0,2	7.272,00	10%	728,00	8.000,00
				31.030,95		3.106,55	34.137,50

YOGURES

ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL (UNID.)	PRECIO KG (SIN IVA)	PRECIO KG (CON IVA)	BASE IMPONIBLE	TIPO DE IVA	IVA	IMPORTE TOTAL
YOGURT NATURAL	100000	0,1273	0,14	12.730,00	10%	1.270,00	14.000,00
YOGURT NATURAL DESNATADO	5500	0,1273	0,14	700,15	10%	69,85	770,00
YOGURT SABORES	35000	0,1273	0,14	4.455,50	10%	444,50	4.900,00
YOGURT SABORES DESNATADO	16000	0,1273	0,14	2.036,80	10%	203,20	2.240,00
				19.922,45		1.987,55	21.910,00

ANEXO I
CONSUMOS ESTIMADOS Y PRECIOS MAXIMOS

LOTE 6
PRODUCTOS CONGELADOS

VERDURA Y HORTALIZAS

ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL (KGS)	PRECIO KG (SIN IVA)	PRECIO KG (CON IVA)	BASE IMPONIBLE	TIPO DE IVA	IVA	IMPORTE TOTAL
ENSALADA DE ARROZ KG.	150	2,8846	3	433	4%	17,31	450,00
ENSALADA ORIENTAL KG.	200	3,0769	3,2	615	4%	24,62	640,00
ENSALADILLA RUSA KG.	400	0,9615	1	385	4%	15,40	400,00
COLIFLOR KG.	400	0,9615	1	385	4%	15,40	400,00
ESPARRAGO VERDE KG.	100	7,6923	8	769	4%	30,77	800,00
ESPINACAS KG.	1200	0,9615	1	1154	4%	46,20	1.200,00
CALABAZA KG.	1000	1,6346	1,7	1635	4%	65,40	1.700,00
ZANAHORIA DADO KG.	5500	0,9615	1	5288	4%	211,75	5.500,00
ZANAHORI BABY KG.	4500	1,1538	1,2	5192	4%	207,90	5.400,00
MENESTRA IMPERIAL KG.	5500	1,6346	1,7	8990	4%	359,70	9.350,00
JUDIAS VERDES KG.	6000	0,9615	1	5769	4%	231,00	6.000,00
PATATA FRITA KG.	1500	0,9615	1	1442	4%	57,75	1.500,00
PATATA DADO KG.	2000	2,4038	2,5	4808	4%	192,40	5.000,00
PATATA GAJO KG.	2500	2,1154	2,2	5289	4%	211,50	5.500,00
PATATA DÓLAR KG.	1000	2,6923	2,8	2692	4%	107,70	2.800,00
PATATA (otros cortes) KG.	300	1,4423	1,5	433	4%	17,31	450,00
GUISANTES KG.	3200	1,1538	1,2	3692	4%	147,84	3.840,00
CHAMPIÑON LAMINADO KG.	2400	2,4038	2,5	5769	4%	230,88	6.000,00
ALCACHOFA KG.	1200	3,8462	4	4615	4%	184,56	4.800,00
SALTEADO SETAS KG.	1000	3,8462	4	3846	4%	153,80	4.000,00
CALABACIN KG.	100	1,9231	2	192	4%	7,69	200,00
QUINOA C/ VERDURAS	500	4,3269	4,5	2163	4%	86,55	2.250,00
BROCOLI KG.	700	1,7308	1,8	1212	4%	48,44	1.260,00
				66.768,13		2.671,87	69.440,00

PRECOCINADOS

ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL	PRECIO KG (SIN IVA)	PRECIO KG (CON IVA)	BASE IMPONIBLE	TIPO DE IVA	IVA	IMPORTE TOTAL
PIZZA (4rac) unidad	200	2,2727	2,5	454,54	10%	45,46	500,00
VARITAS DE MERLUZA KG	300	5,4545	6	1.636,35	10%	163,65	1.800,00
CROQUETAS (distintos sabores) KG.	6500	2,2727	2,5	14.772,55	10%	1.477,45	16.250,00
EMPANADILLAS CAJA 96 und.	500	10,9091	12	5.454,55	10%	545,45	6.000,00
CHURROS KG.	1700	1,1818	1,3	2.009,06	10%	200,94	2.210,00
SAN JACOBO KG.	1000	3,1818	3,5	3.181,80	10%	318,20	3.500,00
				27.508,85		2.751,15	30.260,00

HELADOS

ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL	PRECIO KG (SIN IVA)	PRECIO KG (CON IVA)	BASE IMPONIBLE	TIPO DE IVA	IVA	IMPORTE TOTAL
HELADO TIPO POLO UND	1600	0,3636	0,4	581,76	10%	58,24	640,00
HELADO TARRINA(dist. sabores) UND.	4500	0,2727	0,3	1.227,15	10%	122,85	1.350,00
				1.808,91		181,09	1.990,00

PESCADOS

ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL (KGS)	PRECIO KG (SIN IVA)	PRECIO KG (CON IVA)	BASE IMPONIBLE	TIPO DE IVA	IVA	IMPORTE TOTAL
BACALADITO FILETE KG.	2500	3,9091	4,3	9.772,75	4%	977,25	10.750,00
PLATÍJA KG.	600	5,0000	5,5	3.000,00	4%	300,00	3.300,00
ATUN FILETE/TACO KG.	500	6,3636	7	3.181,80	4%	318,20	3.500,00
RAPE ENTERO KG.	250	14,5455	16	3.636,38	4%	363,63	4.000,00
MERLUZA (CENTROS) Nº 5 KG.	100	5,4545	6	545,45	4%	54,55	600,00
SALMON (FILETES) KG.	100	6,3636	7	636,36	4%	63,64	700,00
LENGUADO (FILETE) KG.	100	10,9091	12	1.090,91	4%	109,09	1.200,00
GAMBA PELADA	25	13,6364	15	340,91	4%	34,09	375,00
LANGOSTINO COCIDO 30-40 KG.	50	9,0909	10	454,55	4%	45,46	500,00
PREPARADO PAELLA	3500	4,5455	5	15.909,25	4%	1.590,75	17.500,00
CAZON (TACOS) KG.	1500	4,0909	4,5	6.136,35	4%	613,65	6.750,00
				44.704,70		4.470,30	49.175,00

ANEXO I
CONSUMOS ESTIMADOS Y PRECIOS MAXIMOS

LOTE 7
PESCADOS FRESCOS

PESCADOS FRESCOS

ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL (KG)	PRECIO KG (SIN IVA)	PRECIO KG (CON IVA)	BASE IMPONIBLE	TIPO DE IVA	IVA	IMPORTE TOTAL
BACALAO SUPREMAS	2280	10,9500	12,045	24.966,00	10%	2.496,60	27.462,60
MERLUZA	20500	11,2000	12,32	229.600,00	10%	22.960,00	252.560,00
SALMÓN	2210	9,3000	10,23	20.553,00	10%	2.055,30	22.608,30
				275.119,00		27.511,90	302.630,90



ANEXO I
CONSUMOS ESTIMADOS Y PRECIOS MAXIMOS

LOTE 8
PAN Y BOLLERÍA CONGELADOS

PAN Y BOLLERÍA CONGELADOS

ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL (UNID.)	PRECIO KG (SIN IVA)	PRECIO KG (CON IVA)	BASE IMPONIBLE	TIPO DE IVA	IVA	IMPORTE TOTAL
BOLLERÍA CONGELADA	2100	0,3092	0,3401	649,32	10%	64,89	714,21
PAN 35/40 GR. CONGELADO CON SAL ENVASADO	349100	0,0900	0,0936	31.419,00	4%	1.256,76	32.675,76
PAN 35/40 GR. CONGELADO SIN SAL ENVASADO	225800	0,0900	0,0936	20.322,00	4%	812,88	21.134,88
PAN INTEGRAL 35/40 GR. CONG. CON SAL ENVASADO	2000	0,0900	0,0936	180,00	4%	7,20	187,20
PAN SIN GLUTEN CONGELADO ENVASADO	700	0,6260	0,6510	438,20	4%	17,50	455,70
PANES ESPECIALES CONGELADOS ENVASADOS	2900	0,1916	0,2108	555,64	10%	55,68	611,32
				53.564,16		2.214,91	55.779,07

