



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE CARNE DE AVES, HUEVOS Y OVOPRODUCTOS AL HOSPITAL UNIVERSITARIO LA PAZ



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **12028712684635083052**

1. OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene como objeto el suministro de carne fresca de aves, huevos y ovoproductos a las dos cocinas del Hospital del Universitario La Paz.

El 11 de agosto de 2020 entró en vigor la Orden de 27 de julio de 2020, de la Consejería de Hacienda y Función Pública, por la que se determinan los suministros y servicios de gestión centralizada y los procedimientos para su contratación (BOCM de 10 de agosto de 2020). Dicha Orden establece que han dejado de centralizarse en la Consejería de Hacienda y Función Pública la contratación de los suministros de alimentación, estableciendo un régimen transitorio para la tramitación de los correspondientes expedientes de contratación.

El Hospital Universitario La Paz, desde instalaciones propias y con personal propio, atiende las necesidades alimentarias de alrededor de 1.000 pacientes diarios los 365 días del año. Para poder atender estas necesidades resulta necesario contratar la adquisición de estos productos que integran los menús que servimos.

2. CANTIDADES Y CARACTERÍSTICAS DE LOS ARTÍCULOS INCLUIDOS EN EL CONTRATO

A continuación se describen los artículos, formatos y cantidades de los artículos que son objeto de suministro en el presente contrato:

LOTE 1	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
CARNE DE AVES, HUEVOS Y OVOPRODUCTOS	CUARTO TRASERO DE POLLO FRESCO, CON PIEL, CATEGORÍA A	PIEZAS DE 300-350 G. APROXIMADAMENTE	46.600	KG
	FILETES DE PECHUGA DE POLLO FRESCO - CATEGORÍA A	PIEZAS DE 100-150 G. APROXIMADAMENTE	9.750	KG
	GALLINA FRESCA ENTERA LIMPIA, EVISCERADA, SIN CABEZA Y SIN PATAS - CATEGORÍA A	PIEZA	5.450	KG
	HUEVO ENTERO LÍQUIDO PASTEURIZADO	ENVASE DE 5 LITROS APROXIMADAMENTE	27.100	LITRO
	HUEVOS - CATEGORÍA A	TAMAÑO L	8.150	DOCENA
	PECHUGA DE PAVO FRESCA - CATEGORÍA A	TROCEADA EN DADOS	8.150	KG

3. DEFINICIONES Y REQUISITOS

La totalidad de los artículos contemplados en el presente pliego cumplirán en todo momento la legislación vigente aplicable en cada momento.

No contendrán organismos genéticamente modificados (OGM).

Las carnes procederán de animales de origen nacional y sacrificados en mataderos nacionales autorizados, y habrán sido sometidos a los correspondientes controles sanitarios conforme a la legislación vigente.

Definiciones y requisitos:

A efectos de proceder a la valoración de los artículos contemplados en el presente pliego, se entiende por:

CARNE DE AVE

Tipos:

- **Carnes frescas de pollo, gallina y pavo:** las carnes que no han sufrido ningún tratamiento de conservación más que el frío en refrigeración (incluidas las envasadas al vacío o en atmósfera controlada) con el fin de asegurar su conservación. No habrán sido sometidas a procesos de congelación o ultracongelación.

Cortes de las carnes:

- **Cuarto trasero de pollo:** despiece de pollo blanco que comprende las extremidades posteriores, separadas del resto de la canal a nivel de la columna distal, seccionadas longitudinalmente a nivel del raquis, sin garras (seccionadas a la altura de los tarsos) y con piel. Tendrá un peso aproximado de entre 300 y 350 gramos.
- **Filete de pechuga de pollo:** pechuga entera o partida y deshuesada, es decir, sin esternón ni costillas. El número de cortes será el necesario para que los filetes tengan un peso aproximado de entre 100 y 150 gramos.
- **Pechuga de pavo troceada:** podrá incluir únicamente el músculo pectoral profundo y se presentará cortado en dados.



Categoría de las carnes:

Todas las carnes en cualquier formato de presentación:

- estarán clasificadas como categoría A,
- estarán exentas de golpes y hematomas,
- estarán limpias, libres de cuerpos extraños y sin coloraciones anormales;
- con sabor y color característicos de la carne fresca de su especie, firme y compacta al tacto, sin materias extrañas visibles, suciedad ni sangre;
- sin olores extraños,
- no tendrá huesos rotos que sobresalgan,
- tendrán una buena conformación y la carne será turgente,
- La pechuga estará bien desarrollada, ancha, larga y carnosa, y los muslos carnosos.

HUEVOS Y OVOPRODUCTOS

- **Huevo:** los huevos con cáscara —sin romper, incubar o cocer— de gallinas de la especie *Gallus gallus* y aptos para el consumo humano. A efectos del pliego, el huevo será de categoría A y talla L:
 - cáscara y cutícula de forma normal, limpias e intactas,
 - yema visible al trasluz solo como una sombra, sin contorno claramente discernible, que se mueva solo levemente al girar el huevo y al volver a colocarlo en una posición central;
 - clara transparente y translúcida,
 - germen de desarrollo imperceptible,
 - sin materia extrañas,
 - sin olores extraños,
 - no podrán lavarse o limpiarse antes ni después de su clasificación;
 - no deberán someterse a ningún tratamiento de conservación ni refrigerados en locales o plantas donde la temperatura se mantenga artificialmente a menos de 5 °C;
 - talla L (grande): con peso ≥ 63 gramos y < 73 gramos.
- **Huevo entero líquido pasteurizado:** ovoproducto obtenido del huevo de gallina sin cascara, constituido por clara y yema de huevo, estado líquido y sometido a



pasteurización. Contendrá los conservantes alimenticios necesarios para evitar cambios en las características organolépticas del producto cocinado con él (color, etc).

4. CONDICIONES EMPRESARIALES, TÉCNICO SANITARIAS Y DE COMERCIALIZACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS, ACTIVIDADES Y PRODUCTOS

El licitador deberá contar obligatoriamente con departamento de calidad propio y/o certificación vigente del sistema de gestión de calidad ISO 9001 o equivalente.

El adjudicatario deberá cumplir en todo momento la legislación vigente que le sea de aplicación. El adjudicatario está obligado a facilitar en cualquier momento, a petición del Hospital Universitario La Paz, la justificación documental de ese cumplimiento. Ésto incluye, entre otros, según le corresponda en función de su actividad, la documentación del proceso de producción / elaboración, envasado, almacenamiento, distribución y entrega, así como lo aplicable a sus locales, instalaciones, vehículos y artículos contemplados en el presente pliego. Prestará especial atención al cumplimiento de lo estipulado, según le corresponda en función de su actividad, a las temperaturas de elaboración, envasado, almacenamiento y distribución, tanto de los locales y vehículos como de los propios artículos contemplados en el pliego.

Las empresas licitadoras dispondrán de las pertinentes autorizaciones administrativas para el ejercicio de la actividad que lleven a cabo a efectos del pliego y los artículos ofertados. Deberán estar inscritas en el Registro Sanitario de Alimentos correspondiente. El adjudicatario está obligado a comunicar al Hospital Universitario La Paz de forma inmediata durante la vigencia del contrato cualquier modificación relacionada con las actividades amparadas por el Registro Sanitario de Alimentos.

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

El adjudicatario está obligado a poner de forma inmediata en conocimiento del Hospital Universitario La Paz la existencia de cualquier incidencia que pueda afectar a la calidad o seguridad alimentaria de los artículos objeto del presente pliego y, con carácter general, de la existencia de cualquier riesgo para la salud de los consumidores.

Las empresas dedicadas a la fabricación o transformación, elaboración, envasado,



almacenamiento y distribución de los artículos contemplados en el pliego dispondrán de la documentación necesaria que acredite el origen de las materias primas, productos intermedios y productos finales, en función de la naturaleza del producto y su participación en el suministro al Hospital.

El personal del Servicio de Hostelería del Hospital Universitario La Paz podrá realizar auditorías in situ de las instalaciones del adjudicatario en lo relacionado con la prestación del presente contrato.

5. EMBALAJE

Los envases y embalajes, con independencia de su forma, naturaleza y capacidad, y entendiéndose por "envasado y envase", la introducción de los artículos objeto del contrato en un envase o recipiente en contacto directo con el mismo, así como el propio envase o recipiente y por "embalaje" la colocación de los productos envasados objeto del contrato en un segundo recipiente, así como el propio recipiente, 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 el producto que contienen contra cualquier fuente de contaminación (bien sea orgánica o inorgánica).
- No cederán al producto sustancias que puedan dar lugar a una contaminación organoléptica del mismo o algún riesgo para la salud.
- Los embalajes serán de una solidez suficiente para garantizar una protección eficaz durante el transporte y las manipulaciones.
- Los envases no podrán ser reutilizados nuevamente para el envasado.

Con el fin de mejorar la vida útil de los artículos y sus condiciones de conservación, los artículos podrán ir envasados al vacío o en atmósfera protectora, o mediante cualquier procedimiento autorizado al respecto (circunstancia que deberá quedar reflejada en la descripción del artículo).

El Hospital podrá solicitar envases de cantidades determinadas de artículo sin coste añadido.

La preparación de las presentaciones a partir de las piezas cárnicas se realizará con la menor antelación posible a su entrega.



Los envases y embalajes que vayan a contener los productos se ajustarán a las disposiciones vigentes.

6. ETIQUETADO

Todos los productos se suministrarán etiquetados. El etiquetado de los productos se registrará por lo dispuesto en las disposiciones comunitarias y nacionales relativas al etiquetado general de los productos alimenticios.

La información será fácilmente comprensible e irá inscrita en un lugar destacado y de forma que sea fácilmente visible, claramente legible e indeleble. Estas indicaciones no deberán ser disimuladas, tapadas o separadas de ninguna forma por otras indicaciones o imágenes.

El etiquetado del producto deberá permitir establecer su trazabilidad en todo momento e incluirá la información establecida por la normativa española o comunitaria aplicable.

7. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

El adjudicatario en todo momento debe asegurarse de que los vehículos utilizados para el transporte de productos sean apropiados para su propósito y se mantengan en buenas condiciones, sin presentar ningún riesgo de alterar el producto y estando protegidos de toda contaminación exterior. Los vehículos deberán contar con ATP vigente.

En todo momento dichos transportes deberán cumplir la legislación vigente que les sea de aplicación. El transporte debe realizarse en vehículos refrigerados con indicador de temperatura, de forma que se asegure con carácter general el mantenimiento de la temperatura y cumpliéndose en todo caso la temperatura de mantenimiento en frío indicada por el fabricante de los productos objeto del contrato.

Los artículos contemplados en el pliego, deberán entregarse de tal modo que durante el transporte permanezcan protegidos de los agentes que puedan contaminarlos o alterarlos, habida cuenta de la duración y de las condiciones del transporte, así como del medio de transporte utilizado y las condiciones climáticas.

Los vehículos cumplirán los requisitos técnicos de equipamiento (cierre, superficies, dispositivos de protección, de registro de temperatura, etc.), de uso (distribución de la carga, régimen de incompatibilidades), de mantenimiento (limpieza, desinfección, etc.) y de documentación (tanto del vehículo como de la carga) que ampare el transporte. No se sobrepasarán las temperaturas establecidas de los productos a transportar.



Deben existir procedimientos que definan la forma de actuar en caso de avería y alteraciones del servicio, de forma que se asegure la calidad y seguridad del producto, y el cumplimiento de las entregas establecidas por el Hospital Universitario La Paz.

8. CONDICIONES DE ENTREGA

La entrega de los artículos se realizará en las 2 cocinas del Hospital Universitario La Paz y en horario de 8:00 a 13:00 horas. El adjudicatario deberá tener en cuenta la posibilidad de entrega diaria de lunes a viernes no festivos, así como, por necesidades del hospital, la entrega en fines de semana y festivos, y también fuera del horario previsto. En cualquiera de los casos, el precio ofertado del artículo incluirá el transporte en cualquiera de las situaciones indicadas.

Las entregas de los artículos se realizarán conforme a las necesidades existentes en cada momento en las cocinas del Hospital Universitario La Paz con el fin de mantener el funcionamiento adecuado de su actividad, por lo que serán fijadas una vez firmado el contrato, pudiendo ser modificadas por el hospital si el funcionamiento de la actividad lo requiere.

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 La Paz. Deberá contar obligatoriamente con sistema de recepción de faxes para la recepción de pedidos.

El adjudicatario entregará los bienes objeto del presente contrato en las cocinas del Hospital en el plazo máximo de dos días contados a partir de la fecha de notificación de la solicitud de entrega. En demandas urgentes el plazo no será superior a 24 horas. En cualquiera de los casos, el precio ofertado del artículo incluirá el transporte en cualquiera de las situaciones indicadas. Las entregas no tendrán exigencia de pedido mínimo.

En caso de que el personal del Hospital detecte cualquier tipo de defecto o deficiencia en los pedidos (artículos, envases, embalajes), sus condiciones de entrega o transporte, etc. el adjudicatario sustituirá a la mayor brevedad posible, siempre en el mismo día y en el horario de entrega de las cocinas, dichos productos por otros que cumplan el pedido realizado, sus características y la calidad adjudicadas sin ningún coste para el Hospital.

El adjudicatario no podrá modificar las características de ninguno de los productos



adjudicados sin autorización expresa del Hospital Universitario la Paz.

Las temperaturas de conservación de los artículos en el momento de la recepción en las cocinas del Hospital Universitario La Paz serán las definidas por el fabricante o, en su defecto, por el Manual de APPCC de las cocinas del Hospital, que en el caso de estos artículos del presente pliego son las siguientes:

- Pollo - pavo: $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- Ovoproducto (huevo entero líquido pasteurizado): $\leq 4^{\circ}\text{C}$

Las caducidades de los productos suministrados presentarán el mayor margen posible dentro de su vida útil y en relación directa con sus características y envasado.

9. CALIDAD Y PRESENTACIÓN DE LOS PRODUCTOS

Todos los artículos descritos en el presente pliego se suministrarán según necesidades del Hospital, estando todo ello incluido en el precio del producto.

El adjudicatario está obligado a mantener las características y calidades presentadas en los productos de su oferta durante la vigencia del contrato y sus posibles prórrogas.

El adjudicatario no podrá modificar las características de ninguno de los productos ofertados sin autorización expresa del Hospital Universitario la Paz.

10. MEMORIA TÉCNICA

A efectos de valoración de la oferta, los licitadores deberán presentar una memoria técnica relacionada con la prestación del presente contrato que incluirá los siguientes puntos:

- Certificación de sistemas gestión de calidad vigentes (ISO 9001 o equivalentes) por organismos acreditados de los que disponga el licitador.
- Certificado firmado por el licitador indicando que cuenta con departamento propio de calidad, número de personas con dedicación exclusiva en ese departamento y su formación.
- Plan de contingencia ante averías y alteraciones del suministro a las cocinas del Hospital.
- Descripción y documentación fotográfica de las instalaciones del licitador desde las que prestará el servicio del contrato (10 fotos, de ellas 3 del exterior y 7 del interior en tamaño



mínimo de 10x15 cm).

- Listado de flota de vehículos a disposición del contrato y ATP vigente de cada uno de ellos.
- Listado de personal que llevará a cabo el reparto en las instalaciones del hospital.
- Compromiso firmado por el licitador de mantenimiento durante todo el contrato de sistema de fax para la recepción de pedidos y adaptación a cualquier cambio en el sistema de envío de pedidos por parte del hospital.
- Compromiso firmado por el licitador de mantenimiento de las calidades y características presentadas en las muestras de la licitación durante todo el contrato.
- Documentación individualizada de la totalidad de artículos incluidos en la licitación firmada por representante autorizado del licitador. Dicha documentación contendrá:
 - Ficha técnica del artículo. Sólo podrá presentarse una única ficha técnica por artículo, que corresponderá a la ofertada.
 - Dos fotografías de detalle del artículo ofertado de tamaño mínimo 10x15 cm.
- Certificación de que los artículos objeto del contrato no contienen OGM.
- En su caso, certificado del fabricante de los artículos de contar con proveedores de proximidad.

11. PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

A efectos de valoración de la oferta, el licitador está obligado a la presentación de muestras para su valoración. El Servicio de Hostelería se pondrá en contacto con los licitadores para indicarles el lugar, día y hora en el que deben entregarlas, siendo causa de exclusión la falta de cumplimiento de esta obligación. Será también causa de exclusión la falta de correspondencia entre las muestras y las fichas individuales de los artículos presentadas en la Memoria Técnica.

Se presentarán como muestras:

- Cuarto trasero de pollo fresco: 4 unidades.
- Filete de pechuga de pollo fresco: 4 unidades.



- Gallina fresca entera: 1 pieza
- Pechuga de pavo fresca troceada: 500 g. aproximadamente
- Huevos: una docena
- Huevo entero líquido pasteurizado: el formato de venta comercial propuesto.

El adjudicatario está obligado a mantener en los suministros las características y calidades presentadas en las muestras durante la vigencia del contrato y sus posibles prórrogas, así como su correspondencia con las fichas entregadas indicadas en el apartado anterior.

El adjudicatario no podrá modificar las características de ninguno de los productos ofertados sin autorización.

Madrid, 5 de mayo de 2021

EL JEFE DE SERVICIO DE HOSTELERÍA

