



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE CARNES FRESCAS EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO LA PAZ



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0908881345343567706607**

1. OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene como objeto el suministro de carnes frescas a las dos cocinas del Hospital del Universitario La Paz.

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 las cantidades y características de los artículos que son objeto de suministro en el presente contrato. El licitador ofertará obligatoriamente a la totalidad de artículos que forman el lote:

LOTE 1	ARTÍCULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
CARNES FRESCAS	AÑOJO EN DADOS	EN DADOS	10.850	KG
	CINTA DE LOMO FRESCA	FILETE DE 60-65g APROXIMADAMENTE	3.900	KG
	HUESOS CODILLO JAMÓN SERRANO	-	3.900	KG
	FILETES DE AÑOJO (1ª BABILLA)	FILETE DE 125-150g APROXIMADAMENTE	3.450	KG
	HUESOS FRESCOS DE AÑOJO (CAÑA Y RÓTULA)	-	8.950	KG
	MAGRO DE CERDO	EN DADOS	1.650	KG
	FILETES DE MAZA TRASERA DESHUESADA DE CERDO	FILETE DE 125-150g APROXIMADAMENTE	1.800	KG
	MORCILLO	TROCEADO	850	KG
	CALLOS	LIMPIO Y TROCEADO	85	KG
	MORROS	LIMPIO Y TROCEADO	30	KG
	SOLOMILLO DE TERNERA	FILETE DE 125-150g APROXIMADAMENTE	150	KG
	FILETE DE LOMO BAJO ENTRECOT DE TERNERA	FILETE DE 125-150g APROXIMADAMENTE	280	KG
	HAMBURGUESA DE TERNERA 100%	UNIDAD DE 70-80g o 140-150g	13.000	KG
	ESCALOPINES DE TERNERA	PORCIONES DE 75g APROXIMADAMENTE	20	KG
	SOLOMILLO DE CERDO	EN MEDALLONES	55	KG

DEFINICIONES Y REQUISITOS

La totalidad de los artículos contemplados en el presente pliego cumplirán en todo momento la legislación vigente aplicable en cada momento. Procederán de canales provenientes de animales sacrificados en los mataderos autorizados, habiendo sido sometidos a los correspondientes controles sanitarios y con las correspondientes marcas sanitarias y de identificación, todo ello, conforme a la legislación vigente.



Definiciones y requisitos:

- **Carne:** las partes comestibles (desde el punto de vista higiénico-sanitario al amparo de la legislación vigente aplicable) de animales ungulados domésticos de las especies bovina, porcina y ovina, incluida la sangre, contempladas en el presente pliego. Compuesta fundamentalmente de tejido muscular y en menor proporción por cantidades variables de tejido conectivo de todos los tipos (tejido adiposo, óseo, cartilaginoso y conjuntivo propiamente dicho), así como de una pequeña proporción de tejido epitelial en determinados casos. Desde el punto de vista físico-químico, su composición es compleja y variable, en función de las distintas especies animales y de las diversas partes integrantes de su anatomía; con carácter general se compone de agua, proteínas, lípidos, glúcidos, minerales y vitaminas. Entre los principales factores de los que depende la calidad de la carne, cabe mencionar: la especie, la raza, la edad, el sexo, la alimentación, el género de vida (condiciones fisiológicas y patológicas previas al sacrificio) y las condiciones de sacrificio y posterior tratamiento de la canal (despiece, conservación, transporte, etc...).
- **Carnes frescas:** 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 han sido sometidas a procesos de congelación o ultracongelación.
- **Piezas comerciales:** las porciones de carne claramente delimitadas, fácilmente separables de una canal y/o de sus unidades comerciales en función de la anatomía de la especie de procedencia. Se servirán limpias. Para ello se habrán eliminado las porciones de grasa de cobertura, los tendones y las fascias aponeuróticas no útiles para la alimentación y las esquirlas de hueso, así como los restos extraños de origen diverso (pelos, cerdas, etc.). Cuando las piezas sean objeto de fileteado, los filetes garantizarán la integridad anatómica de la pieza de la cual procedan (siendo representativos de la misma) y presentándose en lotes homogéneos, según las peticiones expresas realizadas por el Hospital Universitario La Paz respecto al peso de cada filete (con variaciones de hasta +/- 15 gr. en cada una de las unidades). Si no se manifiesta nada expresamente por parte del Hospital serán de aproximadamente 125-150 g/unidad o ración. Asimismo, cuando las piezas (en función de su naturaleza) sean objeto de presentación en chuletas también garantizarán la integridad anatómica de la pieza de la cual proceden (siendo representativos de la misma) y presentándose en lotes homogéneos.
- **Despojos comestibles:** las carnes frescas que no sean de la canal, incluidas las vísceras y la sangre (ésta última no será objeto de tratamiento en el pliego). Por vísceras se entenderán los órganos de las cavidades torácica, abdominal y pélvica así como la tráquea y el esófago. A efectos del pliego se contemplará dentro de este apartado el estómago policavitario de los bovinos que constituyen los denominados tradicionalmente "callos".



- **Otros productos de origen animal:** los huesos, que son porciones de tejido óseo extraídas de la canal y de sus unidades comerciales (mediante el deshuesado).
- **Productos con denominaciones específicas:** en el supuesto que en la comercialización de las carnes se haga referencia a denominaciones de origen o a indicaciones geográficas protegidas, o bajo la denominación y control de la agricultura ecológica, su uso conlleva el cumplimiento de lo estipulado en sus normas reguladoras.

Carne de bovino

Las canales y sus unidades comerciales que servirán de base a la obtención de las piezas cárnicas definidas como artículos en el presente pliego se ajustarán a lo definido al respecto en la legislación vigente aplicable.

Categoría en función de la edad del animal:

- **Añojo:** animal macho o hembra mayor de 14 meses y hasta 24 meses de edad. Con carácter general, la carne es brillante y va del rojo claro al rojo púrpura. La grasa es color blanco cremoso, de consistencia firme al tacto, ligeramente húmeda y textura fina.

Según el despiece de canales (situación en la canal de las piezas cárnicas) a efectos del pliego y conforme a nuestro mercado interior las piezas se clasifican en:

- **Aguja:** entre el lomo y el pescuezo, de forma más o menos rectangular.
- **Babilla:** situada en la parte superior del miembro posterior, empezando en la rótula (cubriéndola prácticamente en su totalidad) y extendiéndose hacia arriba por todo el hueso hasta la cadera (situándose por debajo de ella). Forma redondeada y alargada (ovoidea).
- **Cadera:** situada por encima de los miembros posteriores, detrás del lomo (como continuación del lomo bajo), apoyada en el hueso coxal, de perfil triangular redondeado.
- **Lomo:** situado longitudinalmente a lo largo de la cara superior del raquis, desde la aguja a la cadera. Tiene forma de prisma triangular con tendencia cilíndrica.
- **Morcillo:** situado en la parte distal de la extremidad. De forma cilíndrica- trapezoidal.
- **Solomillo:** se encuentra situado horizontalmente en paralelo, respecto al lomo bajo en la región lumbar por la cara interna. De forma alargada y aplastada.
- **Tapa:** en la parte interna de la pierna, entre el redondo y la babilla. Tiene forma cónica acorazonada, algo aplanada.

Despojos comestibles:

- **Callos:** integrados por la distintas porciones del estómago policavitario de las reses de vacuno (panza, redecilla, librillo y cuajar), sirviéndose limpios, troceados (guardando la correspondiente proporción entre ellas}, y parcialmente cocidos.



- **Morro:** masas carnosas integradas por el hocico y los belfos (labios) extraídos de la cabeza de la res, sirviéndose limpios (desprovistos de pelo), escaldados y troceados.

Otros productos de origen animal:

- **Huesos codillo de jamón serrano:** huesos de codillo de jamón serrano cortados a petición del Hospital.
- **Huesos frescos de añojo (caña y rótula):** huesos frescos extraídos de los miembros anterior y/o posterior (de caña y/o rótula), cortados a petición del Hospital.

Carne porcina:

Las canales y sus unidades comerciales que servirán de base a la obtención de las piezas cárnicas definidas como artículos en el presente pliego se ajustarán a lo definido al respecto en la legislación vigente aplicable.

Definiciones de despiece de canales (situación en la canal de las piezas cárnicas) a efectos del pliego y conforme a nuestro mercado interior:

- **Maza trasera deshuesada:** masas musculares superiores del miembro posterior, una vez separadas de la canal y deshuesadas.
- **Maza delantera deshuesada:** masas musculares superiores del miembro anterior, una vez separadas de la canal y deshuesadas.
- **Cinta de lomo:** pieza situada en la región toracolumbar a lo largo de la columna vertebral a la cual se le ha separado el solomillo y el espinazo. Con forma de prisma triangular y con cierta tendencia cilíndrica.
- **Solomillo:** pieza obtenida del centro del chuletero, de la zona de la riñonada, desprovista de hueso.
- **Carrillada:** masas carnosas de la cabeza que recubren las mandíbulas.

Carne picada

A efectos del pliego, las carnes picadas se elaborarán a partir de carnes frescas (refrigeradas) procedentes de 100% de vacuno sin ningún otro aditivo ni ingrediente añadido y cumpliendo los siguientes requisitos:

- Las materias primas empleadas para preparar carne picada deberán cumplir los requisitos de la carne fresca y proceder de músculos esqueléticos (incluidos los tejidos grasos adheridos). Se deberán controlar las materias primas que entren en el establecimiento para garantizar la conformidad con el nombre del producto que se contempla a continuación en



lo que respecta al producto final. Los criterios de composición controlados basándose en una media diaria serán:

Carne picada pura de bovino: \leq al 20 % (Contenido de grasa) y \leq al 15 % (Relación tejido conjuntivo/proteínas de carne).

- Cuando se utilice carne picada para la elaboración de productos y preparados cárnicos no deberán proceder de recortes ni desperdicios (salvo que se trate de cortes de músculos enteros), de carne separada mecánicamente, de carne que contenga fragmentos de hueso o piel ni de carne de la cabeza, salvo los maseteros, la parte no muscular de la línea alba y la región del carpio y el tarso, ni de raspaduras de hueso ni de músculos del diafragma (salvo que se haya extraído la serosa).
- La carne fresca refrigerada para el picado se utilizará en un plazo máximo de seis días posteriores al sacrificio de los animales de que proceda, o en el caso de carne de vacuno deshuesada y envasada al vacío, en un plazo máximo de quince días después del sacrificio de los animales de los que proceda.
- Para su fabricación no se utilizará carne congelada o ultracongelada previamente.
- En el caso de hamburguesas de carne picada indicadas en el pliego, éstas serán 100% carne fresca de vacuno, sin ningún tipo de aditivo ni ingrediente añadido, en piezas comerciales con un gramaje entre 70-80 gramos o bien entre 140-150 gramos aproximadamente. El licitador podrá presentar uno de los dos gramajes o ambos. Serán picadas, formateadas y congeladas posteriormente para su suministro por el adjudicatario al Hospital.

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

El licitador debe contar obligatoriamente con departamento de calidad propio y certificación vigente del sistema de gestión de calidad ISO 9001 o equivalente y, en caso de ser adjudicatario, está obligado a mantener ambos durante la vigencia del contrato.

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 de 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 en conocimiento de forma inmediata 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 elaboración de productos amparados por denominaciones específicas o por indicaciones geográficas protegidas deberán estar inscritas en sus correspondientes registros y dichos artículos estarán a lo dispuesto en sus disposiciones específicas reguladoras

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.

4. ENVASADO Y EMBALAJE

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

- a. Mantendrán la integridad producto que contienen, de tal forma que no puedan modificarse el contenido, sin abrir o modificar el envase.
- b. Protegerán el producto que contienen contra cualquier fuente de contaminación (bien sea orgánica o inorgánica).
- c. No cederán al producto sustancias que puedan dar lugar a una contaminación organoléptica del mismo o algún riesgo para la salud.
- d. Los embalajes serán de una solidez suficiente para garantizar una protección eficaz



durante el transporte y las manipulaciones.

- e. Los envases no podrán ser reutilizados nuevamente para el envasado.

La preparación de las presentaciones a partir de las piezas cárnicas, los preparados de carne, y los productos cárnicos 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 relativas a las condiciones generales de los materiales que puedan entrar en contacto con los alimentos.

Asimismo, los productos amparados por denominaciones específicas o por indicaciones geográficas protegidas deberán cumplir lo preceptuado respecto al envasado en sus disposiciones reguladoras, tanto en aspectos relacionados con la naturaleza de los envases como con el formato.

5. ETIQUETADO

Todos los productos se suministrarán etiquetados. El etiquetado de los productos se regirá 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.

6. 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.

En todo momento dichos transportes deberán de 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 vehículos deberán contar obligatoriamente con ATP vigente.

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 para los productos a transportar. No podrán utilizarse vehículos que no estén perfectamente limpios y desinfectados.

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

7. 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 como forma de contacto o para resolver cualquier duda, así como un interlocutor con el Hospital Universitario La Paz. Deberá contar obligatoriamente durante la vigencia del contrato con sistema de faxes para la recepción de pedidos, que se realizarán salvo indicación en contra por parte del hospital, por este medio.

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.

En caso de cualquier incumplimiento por el adjudicatario de los plazos de entrega o sustitución de cualquier artículo, sus calidades o características establecidos en el presente pliego de prescripciones, el Hospital Universitario La Paz queda habilitado para realizar la compra de estos artículos a otro proveedor seleccionado por el propio Hospital, siendo por cuenta del adjudicatario todos los gastos que por ello se ocasionen.

El adjudicatario no podrá modificar las calidades o características de ninguno de los productos adjudicados sin la 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 los artículos del presente pliego son las siguientes:

- Carnes frescas: $\leq 7^{\circ}\text{C}$
- Hamburguesas congeladas: $\leq -18^{\circ}\text{C}$

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.

8. PRESENTACIÓN DE LOS PRODUCTOS

Todos los artículos descritos en el presente pliego deberán suministrarse según las necesidades del Hospital Universitario La Paz con las presentaciones solicitadas, estando todo ello incluido en el precio del producto.

9. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA Y PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

Los licitadores deberán presentar obligatoriamente como documentación técnica las fichas técnicas de los artículos ofertados por el licitador. Sólo podrán presentar una única ficha técnica para cada uno de los artículos que forman el lote.

A efectos de valoración de la oferta, el licitador está obligado también a la presentación de muestras de la totalidad de artículos del lote para su valoración.

El Servicio de Hostelería, una vez finalizado el periodo de presentación de ofertas, 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:

- no presentar las fichas técnicas de la totalidad de los artículos que forman el lote,
- no presentar las muestras de la totalidad de los artículos que forman el lote,
- la falta de correspondencia entre las muestras y las fichas técnicas presentadas de los artículos.

Se presentará como muestra de cada uno de los artículos el número de piezas necesarias conforme al formato indicado en el pliego hasta alcanzar el peso mínimo de 300 gramos.

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 técnicas entregadas.

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

Madrid, a 24 de junio de 2022

El jefe de servicio de Hostelería.

