



## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE FIAMBRES Y EMBUTIDOS EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO LA PAZ



## 1. OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene como objeto el suministro de fiambres y embutidos 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

El licitador ofertará obligatoriamente a la totalidad de artículos que forman el lote y presentará todas las fichas técnicas de los artículos del lote.

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

LOTE 1	ARTÍCULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
FIAMBRES Y EMBUTIDOS	PREPARADO BACON SIN PIEL	PIEZA	900	KG
	CHORIZO CATEGORÍA EXTRA	BARRA CALIBRE 80mm	100	KG
	CENTRO DE JAMON SERRANO	PIEZA	3.350	KG
	JAMON COCIDO EXTRA	PIEZA	3.600	KG
	JAMON COCIDO EXTRA REDUCIDO EN SAL, SIN GLUTEN Y SIN LACTOSA	PIEZA	6.500	KG
	PECHUGA DE PAVO COCIDO SIN GLUTEN, SIN LACTOSA Y SIN ALÉRGENOS	PIEZA	5.900	KG
	SALCHICHON EXTRA	PIEZA	80	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. Estarán libres de OGM y no habrán sido sometidos a irradiación.

### LOTE 1: FIAMBRES Y EMBUTIDOS

#### Productos derivados cárnicos tratados por calor

Se entiende por derivados cárnicos tratados por el calor aquellos que son elaborados con carne, a la que se le puede añadir sangre, grasa o menudencias, que se han



sometido en su fabricación a un tratamiento térmico suficiente para alcanzar, en su parte interna, una coagulación parcial o total de sus proteínas. Adicionalmente pueden ser sometidos a tratamientos de ahumado y maduración.

Podrán pertenecer a este grupo aquellos productos elaborados mediante nuevas técnicas de tratamiento, surgidas de la innovación tecnológica, que ofrezcan efectos científicamente demostrados equivalentes, al menos, a los tratamientos tradicionales de esterilización y pasterización, sin perjuicio de la normativa vigente.

#### Derivados cárnicos pasteurizados

Integran este grupo los derivados cárnicos sometidos a tratamiento térmico de pasteurización, bien mediante cocción u otro tratamiento térmico equivalente, que requieren refrigeración para su conservación.

Los derivados cárnicos pasteurizados en piezas son productos constituidos a partir de piezas de carne identificables anatómicamente o sus trozos, en los que sean reconocibles los paquetes musculares, correspondientes al despiece normal de carnicería, que son sometidos a una salmuerización y posteriormente a un masajeado o reposo, seguido, opcionalmente, de un moldeado para darle la forma adecuada y un tratamiento térmico o equivalente.

Pertenecen a este grupo:

- **el jamón cocido extra,**
- **el jamón cocido extra reducido en sal, sin gluten y sin lactosa**
- **la pechuga de pavo cocido sin gluten, sin lactosa y sin alérgenos.**

A efectos del presente pliego el porcentaje de pavo en el artículo “pechuga de pavo cocido sin gluten, sin lactosa y sin alérgenos” será **como mínimo del 60%.**

#### Derivados cárnicos con tratamiento térmico incompleto.

Integran este grupo los derivados cárnicos sometidos a tratamiento térmico suficiente para alcanzar, en su parte interna, una coagulación parcial de las proteínas, sin que se consiga un efecto de pasteurización. Requieren refrigeración para su conservación y generalmente tratamiento culinario previo para su consumo.

Los derivados cárnicos con tratamiento térmico incompleto en piezas son los productos constituidos a partir de piezas de carne o piezas esencialmente grasas identificables anatómicamente o sus trozos en los que sean reconocibles los paquetes musculares, correspondientes al despiece normal de carnicería.

Pertenece a este grupo el **preparado de bacon sin piel.**

#### Derivados cárnicos no tratados por el calor

Se entiende por derivados cárnicos no tratados por el calor aquellos que son



elaborados con carnes o carnes y grasa, así como otros productos alimenticios, en cuya fabricación no han sufrido ningún tratamiento o bien, han sido sometidos a un proceso de curado-maduración, acompañado o no de fermentación, de oreo, de marinado-adobado u otro proceso tecnológico no térmico, suficiente para conferirles las características organolépticas propias.

Los derivados cárnicos no tratados por calor curado-madurados son productos sometidos a un proceso de salazón y de curado-maduración, suficiente para conferirles las características organolépticas propias y de estabilidad a temperatura ambiente. Pueden someterse opcionalmente a ahumado.

Los derivados cárnicos curado-madurados en piezas son los productos constituidos por piezas de carne identificables anatómicamente. Pertenecen a este grupo el **centro de jamón serrano**: es el producto elaborado con la extremidad posterior y anterior del cerdo, respectivamente, que se han sometido, con carácter general, a un proceso de salazón, acompañado eventualmente de adición de especias, condimentos y aditivos, lavado, reposo o postsalado y maduración y secado durante el tiempo suficiente para conferirle las características organolépticas propias.

Los derivados cárnico-madurados de carnes troceadas o picadas están constituidos por trozos de carne o carne y grasa no identificables anatómicamente que, con carácter general y no limitativo, se han sometido a un proceso de picado más o menos intenso, mezclados con especias, ingredientes, condimentos y aditivos, embutidos o no en tripas naturales o envolturas artificiales, y sometidos a un proceso de salazón seguido de curado-maduración, acompañado o no de fermentación, suficiente para conferirles las características organolépticas propias y su estabilidad a temperatura ambiente. Las carnes podrán ser todas del mismo tipo o ser una mezcla de carnes de distinta procedencia, naturaleza, parte anatómica y especie animal. Pertenecen a este grupo:

- **Chorizo**: embutidos elaborados con carnes y grasa, generalmente de cerdo, aunque también pueden ser elaborados con carnes y grasa de otros animales, con un grado de picado grueso o fino, sometidos a un proceso de salazón. Se les añade pimentón como ingrediente caracterizante, aunque se les puede añadir otras especias, condimentos, ingredientes y aditivos. Son amasados y embutidos, en tripas naturales o envolturas artificiales, y sometidos a un proceso de curado-madurado, acompañado o no de fermentación, y opcionalmente ahumados, lo que les proporciona un aroma y sabor típicos. Se caracterizan generalmente por su coloración roja y aroma y sabor característicos.
- **Salchichón**: embutidos elaborados con carnes y grasa, generalmente de cerdo, aunque también pueden ser elaborados con carnes y grasa de otros animales, con un grado de picado, grueso o fino, sometidos a un proceso de salazón. Se les añade pimienta como ingrediente caracterizante, aunque se les puede añadir otras especias,



condimentos, ingredientes y aditivos. Son amasados y embutidos en tripas naturales o envolturas artificiales y sometidos a un proceso de curado-madurado, acompañado o no de fermentación, y opcionalmente ahumados, lo que les proporciona un aroma y sabor típicos.

### **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. Su sistema de gestión de calidad estará relacionado con el objeto 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:

- Mantendrán la integridad 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.

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

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 de productos que requieran frío para su conservación debe realizarse en vehículos refrigerados con indicador de temperatura, de forma que se asegure con en todo momento el mantenimiento de la temperatura y cumpliéndose en todo caso la temperatura de mantenimiento en frío indicada por el fabricante para los productos refrigerados objeto del contrato. Los vehículos utilizados para el transporte de los artículos refrigerados 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. Las entregas se realizarán, por ello, conforme a los pedidos realizados en cada momento por el hospital en función de su actividad.

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 sus características establecidos en el presente pliego de prescripciones técnicas, 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 fiambres y embutidos es la siguiente:

**Fiambres y embutidos:  $\leq 4^{\circ}\text{C}$**

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.





Los albaranes de entrega del adjudicatario en las cocinas del hospital indicarán obligatoriamente los lotes que figuran en los envases de los productos entregados. Deberán coincidir, por ello, los números de lote de los artículos entregados y los indicados en los albaranes.

## **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**

### **Documentación técnica**

Los licitadores deberán presentar obligatoriamente como documentación técnica en el sobre de oferta correspondiente las fichas técnicas de los artículos ofertados. Sólo podrán presentar una única ficha técnica para cada uno de los artículos que forman el lote. Es obligatoria la presentación de las fichas técnicas de todos los artículos que forman el lote.

### **Muestras**

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 cumplir lo indicado en este pliego para los artículos,
- 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 una pieza de cada artículo que forma el lote.**

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 8 de julio de 2022

El jefe de servicio de Hostelería.

