

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA EL SUMINISTRO DE AVES, HUEVOS Y OVOPRODUCTOS, PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO RAMON Y CAJAL DE MADRID

INDICE:

- 1.- OBJETO DEL CONTRATO**
- 2.- LOTE UNICO Y SUS CARACTERISTICAS**
- 3.- LA FICHA TECNICA DE LOS PRODUCTOS**
- 4.- CONDICIONES DE EJECUCION DEL CONTRATO**
- 5.- NORMATIVA**
- 6.- MEMORIA DE TRABAJO**
- 7.- ESTIMACION DE CONSUMOS Y PRECIOS MAXIMOS**

1.-OBJETO DEL CONTRATO

El contrato tiene por objeto el suministro de **Aves, Huevos y Ovoproductos** 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 del lote.

2.- LOTES

Lote Único AVES, HUEVOS Y OVOPRODUCTOS

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 envasadas 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 contará 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.

3.-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, despiece, 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.

4.- 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** (cierres, 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 garantizará 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.

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.

5.-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.

6.-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.

