

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE VÍVERES EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO PRÍNCIPE DE ASTURIAS

1 OBJETO DEL CONTRATO

El presente contrato tiene por objeto el suministro, de víveres a la cocina divididos en **8 lotes** y para un periodo de **12 meses**, de los artículos con las características y por el número de unidades que a continuación se relacionan:

LOTE 1: PAN.

Lote	Nº Orden	Código	Artículo	Cantidad 12 meses	Unid. Medida
1. PAN	1.	008422	Pan normal: Con harina de trigo, embolsado. 60 g de peso.	125.000	Unidad
	2.	008423	Pan sin sal: Con harina de trigo, embolsado. 60 g de peso.	52.000	Unidad
	3.	008424	Pan integral sin sal: Con harina integral de trigo, embolsado. 60 g de peso.	38.000	Unidad
	4.	017074	Pulga sin sal: Con harina de trigo, embolsado. 40 g de peso.	70.000	Unidad
	5.	017075	Micro-pulgas s/s: Con harina de trigo, embolsado. 20 g de peso.	34.500	Unidad

Características:

1.1 **Pan normal:** Pan de harina de trigo, acorde con lo dispuesto en los puntos 3.20.36 y 3.20.38 del vigente Código Alimentario. Con un peso unitario a la recepción de 60 g. Forma redonda con un diámetro máximo de 10 cm. Se presentará en envoltorios de papel o plástico individuales y desechables, sellados térmicamente o por procedimiento análogo que evite la transmisión o adhesión al pan de sustancias químicas procedentes del envoltorio. En el envoltorio será obligatorio reflejar la fecha de fabricación, así como el nombre o razón social de la Empresa.

1.2 **Pan sin sal:** Pan especial de harina de trigo elaborado sin adición de sal a la masa, acorde con lo dispuesto en los puntos 3.20.37f y 3.20.38 del vigente Código Alimentario. Con un peso unitario a la recepción de 60 g. Forma redonda con un diámetro máximo de 10 cm. Se presentará en envoltorios de papel o plástico individuales y desechables, sellados térmicamente o por procedimiento análogo que evite la transmisión o adhesión al pan de sustancias químicas procedentes del envoltorio. En el envoltorio será obligatorio reflejar la fecha de fabricación, así como el nombre o razón social de la Empresa.

1.3 **Pan integral sin sal:** Pan de harina integral de trigo sin adición de sal a la masa, acorde con lo dispuesto en los puntos 3.20.37c y 3.20.38 del vigente Código Alimentario. Con un peso unitario a la recepción de 60 g. Forma redonda con un diámetro máximo de 10 cm. Se presentará en envoltorios de papel o plástico individuales y desechables, sellados térmicamente o por procedimiento análogo que evite la transmisión o adhesión al pan de sustancias químicas procedentes del envoltorio. En el envoltorio será obligatorio reflejar la fecha de fabricación, así como el nombre o razón social de la Empresa.

1.4 **Pulgas sin sal:** Pan especial de harina de trigo elaborado sin adición de sal a la masa, acorde con lo dispuesto en los puntos 3.20.37f y 3.20.38 del vigente Código Alimentario. Con un peso unitario a la recepción de 40 g. Se presentará en envoltorios de papel o plástico individuales y desechables, sellados térmicamente o por procedimiento análogo que evite la transmisión o adhesión al pan de sustancias químicas procedentes del envoltorio. En el envoltorio será obligatorio reflejar la fecha de fabricación, así como el nombre o razón social de la Empresa.

1.5 **Micro-pulgas sin sal:** Pan especial de harina de trigo elaborado sin adición de sal a la masa, acorde con lo dispuesto en los puntos 3.20.37f y 3.20.38 del vigente Código Alimentario. Con un peso unitario a la recepción de 20 g. Se presentará en envoltorios de papel o plástico individuales y desechables, sellados térmicamente o por procedimiento análogo que evite la transmisión o adhesión al pan de sustancias químicas procedentes del envoltorio.

En el envoltorio será obligatorio reflejar la fecha de fabricación, así como el nombre o razón social de la

Empresa.

Las condiciones del establecimiento dedicados a la fabricación de pan deberán cumplir las exigencias marcadas en el Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad del pan.

LOTE 2. AVES, HUEVOS Y OVOPRODUCTOS

Lote	Nº Orden	Código	Artículo	Cantidad 12 meses	Unid. Medida
2.1. AVES	1.	008418	Pollo despojado: Eviscerado. Sin cuello, tarsos ni cañones. Envasado al vacío.	2.900	kg
	2.	010975	Cuarto de pollo: Cuarto trasero. Peso de 250-275 g Sin vísceras.	6.900	kg
	3.	008419	Filete de pechuga de pollo: Fresca. 120-140 g. Envasado al vacío.	1.500	kg
	4.	019647	Ragout de pavo: Contra-muslo de pavo troceado. Envasado al vacío.	1.400	kg
	5.	020142	Filete de pechuga de pavo: Fresca. 120-140 g. Envasado al vacío.	950	kg
2.2. HUEVOS	1.	008421	Huevo: Huevo con cáscara. Frescos, presentados en caja de 30 docenas. Talla M.	2.040	Docena
2.3. OVOPRODUCTOS	1.	015964	Huevo líquido: Pasteurizado. Presentado en brick de 1kg.	3.550	kg
	2.	27579	Yema de huevo: Pasteurizada. Presentado en brick de 1 kg.	204	kg

Características:

Las temperaturas de conservación de los artículos en el momento de la recepción en la cocina del Hospital Universitario Príncipe de Asturias serán las definidas por el fabricante o, en su defecto, por el Manual de APPCC de la cocina del Hospital, que en el caso de los artículos del presente lote son las siguientes:

- Aves frescas: $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- Huevos y ovoproductos: $< 4^{\circ}\text{C}$

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. No se admitirán entregas de artículos con vida útil inferior al 50 % del total de su vida útil.

Principales definiciones:

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

Carne: las partes comestibles de los animales (aves de corral y lagomorfos) que se definen a continuación, incluida la sangre. (Ésta última carente de interés a los efectos del pliego).

2.1 Carne de aves de corral: las partes aptas para el consumo humano (desde el punto de vista higiénico-sanitario al amparo de la legislación vigente aplicable) procedentes de aves domésticas de las especies *Gallus domesticus* y *Meleagris gallopavo dom.*, que no hayan sufrido tratamiento alguno, excepto la aplicación del frío. A efectos del pliego se encuentran incluidas las aves que no se consideran domésticas pero que se crían como animales domésticos. La codorniz es una Galliforme, perteneciente a la familia de las Fasiánidas, siendo la codorniz doméstica o codorniz japonesa (*Coturnix coturnix japonica*) la más común en las explotaciones.

Carne fresca de ave: la carne que no ha sido sometida a procesos de conservación distintos de la refrigeración (a los efectos del pliego), incluida la carne envasada al vacío o envasada en atmósfera controlada

Carne de aves de corral fresca: la carne de aves de corral que se haya mantenido permanentemente a una temperatura comprendida entre 2 °C y + 4 °C, sin que el frío haya provocado rigidez.

Canal: el cuerpo de un animal una vez sacrificado y faenado.

Canal de aves de corral: el cuerpo entero de un ave de corral de las especies ya definidas, una vez sangrada, desplumada y eviscerada; sin embargo, la extracción de los riñones es facultativa. No obstante, a efectos del pliego, serán entregadas limpias.

Piezas y/o cortes de las canales de corral:

- a. Medio: media canal cortada longitudinalmente del esternón a la columna vertebral.
- b. Cuarto: trasero o delantero cortado transversalmente un medio.
- c. Muslo-contramuslo.
- d. Contramuslo.
- e. Muslo: comercialmente se denominan "jamoncito"
- f. Ala.
- g. Pechuga: masa muscular extraída de la canal deshuesada.
- h. Filete de contramuslo: contramuslo entero y deshuesado.
- i. Los filetes se presentarán sin piel.

2.1.1 **Pollos despojados:** *Gallus gallus* o *Gallus domesticus*. Las aves serán frescas y se presentarán sacrificadas y evisceradas, sin cuello, ni tarsos y libres de cañones. El peso unitario del ave así dispuesta deberá estar comprendido entre los 1.200 y 1.300 gramos. Acorde a lo dispuesto en los apartados 3.11.02, 3.11.06 y 3.11.08 del vigente Código Alimentario.

2.1.2 **Cuartos de pollo:** Cuartos traseros de la especie referenciada en el apartado anterior, comprendiendo muslo y contramuslo y sin tarsos. El peso unitario deberá oscilar entre los 250 y 275 gramos. *Mutatis mutandi* le serán de aplicación las especificaciones del artículo anterior.

2.1.3 **Filetes de pechuga:** Filetes de pechuga de la especie a que se refieren los apartados anteriores. Frescas, con un peso unitario entre 120 y 140 gramos y envasadas al vacío. Acorde a lo dispuesto en los apartados 3.11.02, 3.11.06 y 3.11.08 del vigente Código Alimentario. Y los que resulten de aplicación en relación con las carnes en general de conformidad con el punto 3.11.04.

2.1.4 **Ragout de pavo:** Contra-muslo de pavo troceado. Se presentará fresco y envasado al vacío con fecha de caducidad desde el matadero de 15 días mínimo para su consumo.

2.1.5 **Filete de pavo:** Filete de pechuga de la especie. Frescas, con un peso unitario entre 120 y 140 gr. y envasadas al vacío.

2.2 HUEVOS Y 2.3. OVOPRODUCTOS

Principales definiciones:

A los efectos de este pliego se entiende por:

Huevo: los huevos con cáscara (con exclusión de los cascados, incubados o cocidos) de aves de cría aptos para el consumo humano directo o para la preparación de ovoproductos. Para el consumo directo, en estado fresco; no deben ser lavados ni limpiados por otros procedimientos antes o después de la clasificación; no deben someterse a ningún tratamiento de conservación ni refrigeración en locales o plantas en que la temperatura se mantenga artificialmente por debajo de 5° C.

Ovoproductos: los productos transformados resultantes de la transformación de huevos, de diversos

componentes o mezclas de huevos, o de la transformación subsiguiente de tales productos transformados; podrán estar completados parcialmente por otros productos alimenticios (p. ej. azúcares), aditivos (p. ej. correctores de la acidez, conservantes, etc.), colorantes y aromas; podrán hallarse en estado líquido, concentrado, desecado, cristalizado, o coagulado. A efectos del pliego cabe destacar:

- Huevo entero líquido pasteurizado: obtenido del huevo sin cáscara y sometido a pasteurización.
- Yema líquida pasteurizada: obtenida del huevo sin cáscara, al que se le ha retirado la clara y sometido a pasteurización.

2.2.1 Huevos

Los embalajes (incluidos los elementos interiores), 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 (por ejemplo, que afecten a su sabor).

Los grandes embalajes (incluidos los elementos interiores, utilizados para el transporte y expedición de huevos únicamente podrán reutilizarse cuando estén en perfecto estado y cumplan los requisitos técnicos e higiénicos (mencionados en el apartado anterior). Los grades embalajes reutilizados no presentarán ninguna marca anterior que pueda inducir a error. Los pequeños embalajes no podrán reutilizarse. Únicamente podrán reutilizarse los embalajes grandes (más de 36 huevos), eliminando las indicaciones referentes a contenidos anteriores. Los embalajes pequeños (menos de 36 huevos) no podrán ser reutilizados.

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

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

2.3. Ovoproductos

El envasado de los ovoproductos (entendiendo por envasado, la colocación de los ovoproductos en cualquier tipo de envase) se efectuará en condiciones de higiene satisfactorias, con el fin de garantizar que los ovoproductos no se encuentran contaminados. Los envases no alterarán las propiedades organolépticas de los ovoproductos; no transmitirán a los ovoproductos sustancias nocivas para la salud; serán suficientemente resistentes para proteger a los ovoproductos de forma eficaz; deberán estar limpios antes de su utilización; cuando se trate de envases reutilizables, se limpiarán, desinfectarán y aclararán antes de volver a ser utilizados.

LOTE 3. CARNES

Lote	Nº Orden	Código	Artículo	Cantidad 12 meses	Unid. Medida
3.1. VACUNO	1.	008374	Contra de añojo: Pieza de añojo entera. Envasada al vacío.	2.800	kg
	2.	008385	Carne para ragout: Carne troceada de añojo para guisar. Envasada al vacío.	1.500	kg
	3.	008386	Filete de añojo: De tapa, babilla o lomo. De 125 a 150 g. Envasados al vacío. El filete de lomo será presentado de hasta 180 g.	1.800	kg
	4.	009032	Morcillo: Pieza entera de morcillo de añojo de los cuartos traseros. Envasado al vacío.	250	kg
	5.	008371	Carne picada de ternera: Carne de aguja o similar sin aliñar. Sin mezcla de otro tipo de carne. Envasada al vacío.	300	kg
	6.	008383	Huesos frescos: De vaca o añojo.	1.200	kg
	7.	008903	Entrecote: de vaca fileteado en raciones de 150-180 gr. Envasado vacío.	100	kg
3.2 PORCINO	1.	008613	Chuleta de Sajonia ahumada: De 140-160 g. Con palo y presentada ahumada.	1.000	kg
	2.	008387	Cinta de lomo fresca: Filete de lomo de cerdo fresco. De 60-70 g. Envasada al vacío.	900	kg
	3.	010971	Cinta de lomo adobada: Filete de lomo de cerdo adobado. De 60-70 g. Envasada al vacío.	500	kg
	4.	008377	Codillos: De jamón serrano. Cortados y envasados al vacío.	1.000	kg
	5.	008375	Tocino fresco: De cerdo.	600	kg
	6.	008376	Tocino salado: De cerdo.	700	kg
	7.	019649	Costillas de cerdo: Presentada adobada y troceada.	240	kg
	8.	008370	Chuleta de cerdo fresca: De centro "de palo". De 140-160 g de peso.	950	kg
	9.	008373	Magro de cerdo	300	kg
3.3. OVINO	1.	008901	Paletilla cordero: Pascual, troceado en 2 mitades de 175-200gr. Por ración	130	kg

Características:

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 ultra-congelación.

- **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

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 Príncipe de Asturias 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. Así mismo, 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.

- **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.
- Entrecote:** es un corte de carne de la región dorsal, que contiene un músculo o más bien un conjunto de músculos del llamado Erector spinae, el cual recorre la espina dorsal de los mamíferos.
- Carne picada:** A efectos del pliego, las carnes picadas se elaborarán a partir de carnes frescas (refrigeradas) procedente de 100% de vacuno 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 (no 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).

- Para su fabricación no se utilizará carne congelada o ultra-congelada previamente.

Otros productos de origen animal:

- **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.
- **Magro de cerdo:** producto obtenido de trozos de carne magra del cerdo. De aspecto externo compacto y con color sonrosado fundamentalmente
- **Tocino:** Producto proveniente del tejido subcutáneo graso y graso entreverado en el despiece de la canal de cerdo. Se podrá presentar fresco o salado.

Carne ovina:

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:

- **Recental:** corderos de menos de 4 meses, destetados, y que pasan a comer piensos naturales. Suelen ser razas autóctonas y de peso inferior a 14 Kg, de carne rosada, muy tierna y con el justo nivel de grasa.

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

- **Paletilla:** integrada por las masas musculares del miembro anterior de la canal de tipo recental.

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, los preparados de carne, y los productos cárnicos se realizará con la menor antelación posible a su entrega.

LOTE 4. LECHE Y POSTRES LÁCTEOS

Lote	Nº Orden	Código	Artículo	Cantidad 12 meses	Unid. Media
4.1. LECHE	1.	008047	Leche entera: Natural de vaca, esterilizada mediante sistema UHT. En brick de 1 litro.	7000	Litro
	2.	008048	Leche desnatada: De vaca desnatada, esterilizada mediante sistema UHT. En brick de 1 litro.	19000	Litro
	3.	032051	Leche sin lactosa desnatada: Desnatada sin lactosa. En brick de 1 litro.	1000	Litro
	4.	024442	Bebida de soja: Bebida de soja presentada en brick de 1 litro. Enriquecida en Calcio y vitaminas B2 y B12.	156	Litro
4.2. POSTRES LACTEOS	1.	008445	Arroz con leche: Presentado en envase individual desechable. 130 grm de producto.	4120	Unidad
	2.	008443	Flan de vainilla: Postre lácteo sin huevo y derivados. 100 grm de producto presentado en envase individual desechable.	20760	Unidad
	3.	008444	Natillas: Postre lácteo sin huevo ni derivados. Presentado en envase individual de 130 g.	22472	Unidad
	4.	008446	Yogur natural: Envasado individual desechable de 120 g de producto. PH inferior a 4,6.	10080	Unidad
	5.	008447	Yogur desnatado natural: Envasado individual desechable e 120 g de producto. PH inferior a 4,6.	10560	Unidad
	6.	008448	Yogur de sabor: Producto aromatizado. Envasado individual desechable de 120 g de producto. PH inferior a 4,6.	46320	Unidad
	7.	010954	Yogur desnatado de sabor: Producto aromatizado desnatado. Envasado individual desechable de 120 g. PH inferior a 4,6.	71640	Unidad
	8.	020807	Bebida de bifidus desnatado natural: Producto de leche desnatada rehidratada, edulcorantes y fermentos lactobacillus casei. Aproximadamente 100 g	402	Unidad

Características:

Leche entera: leche tratada térmicamente, que por su contenido en materia grasa responda a la siguiente fórmula:

- Leche entera no normalizada: leche cuyo contenido en materia grasa no ha sido alterado desde la fase de ordeño, ni por adición o supresión de materias grasa de la leche ni por mezcla con leche cuyo contenido natural en materia grasa haya sido alterado. Sin embargo, el contenido en materia grasa no podrá ser inferior a 3,50 % (m/m).

Leche desnatada: leche tratada térmicamente cuyo contenido en materia grasa no sea superior a un 0,50 % (m/m) como máximo. Leche con un menor contenido en lactosa mediante su conversión en glucosa o lactosa.

La leche tratada térmicamente deberá cumplir las especificaciones siguientes:

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

- Productos lácteos. 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 objeto de reemplazar, enteramente o en parte cualquiera de los constituyentes de la leche.

El adjudicatario no podrá modificar las características de ninguno de los productos adjudicados sin autorización expresa del Hospital Universitario Príncipe de Asturias.

Las temperaturas de conservación de los artículos en el momento de la recepción en las cocinas del Hospital Universitario Príncipe de Asturias 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 leche y derivados es actualmente de entre 0 y 4º.

4.1 LECHE

4.1.1 **Leche entera:** Leche natural de vaca, esterilizada mediante sistema UHT, con 3'20 % de peso mínimo de materia grasa, acorde en el momento de la entrega a las características que se indican en los puntos 3.15.05.2 y 3.15.5a del vigente Código Alimentario. El envasado será conforme a lo dispuesto en el punto 3.15.06.5 del mismo Código, en recipiente rectangular de cartón, tipo Tetrabrick® o Tetrapack® de 1 litro de capacidad. La fecha de caducidad en el momento de la recepción deberá distar al menos 45 días.

4.1.2 **Leche desnatada:** Leche especial de vaca, desnatada y esterilizada mediante sistema UHT, con menos del 1 % de peso de materia grasa, acorde en el momento de la entrega a las características que se indican en los puntos 3.15.05.4b del vigente Código Alimentario. El envasado será conforme a lo dispuesto en el punto 3.15.06.5 del mismo Código, en recipiente rectangular de cartón, tipo Tetrabrick® o Tetrapack® de 1 litro de capacidad. La fecha de caducidad en el momento de la recepción deberá distar al menos 45 días.

4.1.3 **Leche sin lactosa desnatada:** Leche desnatada sin lactosa. Presentada en envase brick de 1 litro. La fecha de caducidad a la recepción deberá ser da al menos 45 días. El envase de este producto garantizará su calidad y las cualidades organolépticas en todo momento.

4.1.4 **Bebida de soja:** Bebida de soja presentada en brick de 1 litro. Enriquecida en calcio y vitaminas B2 y B12. El envase de este producto garantizará su calidad y las cualidades organolépticas en todo momento.

4.2 POSTRES LÁCTEOS

Productos lácteos. 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 objeto de reemplazar, enteramente o en parte cualquiera de los constituyentes de la leche.

4.2.1 **Arroz con leche:** Postre lácteo presentado en envase individual desechable, con al menos 130 g de producto por envase. La fecha de caducidad del producto en el momento de la recepción deberá distar al menos 14 días. Los endulzantes utilizados en su elaboración se especificarán documentalmente a la presentación de la oferta, con expresión de la cantidad por unidad de producto final.

4.2.2 **Flan de vainilla:** Postre lácteo elaborado sin huevo o derivados en forma alguna. Envasado individual desechable con al menos 100 g de producto por envase. La fecha de caducidad del producto en el momento de la recepción deberá distar al menos 14 días. Los endulzantes utilizados en su elaboración se especificarán documentalmente a la presentación de la oferta, con expresión de la cantidad por unidad de producto final.

4.2.3 **Natillas:** Postre lácteo elaborado sin huevo o derivados en forma alguna. Envasado individual desechable con al menos 130 g de producto por envase. La fecha de caducidad del producto en el momento de la recepción deberá distar al menos 14 días. Los endulzantes utilizados en su elaboración se especificarán documentalmente a la presentación de la oferta, con expresión de la cantidad por unidad de producto final.

4.2.4 Yogur natural: Envasado individual desechable conteniendo al menos 120 g de producto. Conforme a la normativa vigente su pH será inferior a 4'6 y su contenido en grasa será como mínimo del 2 %. Sin adición de azúcares o edulcorantes. La fecha de caducidad en el momento de la recepción deberá distar al menos 14 días.

4.2.5 Yogur desnatado natural: Envasado individual desechable conteniendo al menos 120 g de producto. Conforme a la normativa vigente su pH será inferior a 4'6 y su contenido en grasa no podrá ser superior al 0'5 %. Sin adición de azúcares o edulcorantes. La fecha de caducidad en el momento de la recepción deberá distar al menos 14 días.

4.2.6 Yogur de sabor: Yogur aromatizado. Envasado individual desechable conteniendo al menos 120 g de producto. Conforme a la normativa vigente su pH será inferior a 4'6 y su contenido en grasa será como mínimo del 2 %. La cantidad mínima de yogur en el producto terminado será del 80 %. La adición de gelatinas y/o almidones se indicará documentalmente en sus proporciones en el producto final, al presentar la oferta. La fecha de caducidad en el momento de la recepción deberá distar al menos 14 días.

4.2.7 Yogur desnatado de sabor: Yogur aromatizado desnatado. Envasado individual desechable conteniendo al menos 120 g de producto. Conforme a la normativa vigente su pH será inferior a 4'6 y su contenido en grasa no podrá ser superior al 0'5 %. La cantidad mínima de yogur en el producto terminado será del 80 %. La adición de gelatinas y/o almidones se indicará documentalmente en sus proporciones en el producto final, al presentar la oferta. La fecha de caducidad en el momento de la recepción deberá distar al menos 14 días.

4.2.8 Bebida de bifidus desnatado natural: Producto de leche desnatada rehidratada, edulcorantes y fermentos lactobacillus casei.

LOTE 5 PRODUCTOS NO PERECEDEROS I

5.1. ACEITES	1.	008478	Aceite de girasol: Completamente refinado. Acidez máxima de 0,2%. Envasado en garrafas de 5 litros.	250	Litro
	2.	008225	Aceite de oliva: Aceite de oliva virgen refinado. Sabor intenso o suave. Envasado en garrafas de 5 litros.	7.500	Litro
	3.	021547	Aceite de oliva virgen extra en monodosis: AOVE envasado en unifil de 10 ml.	44.000	Unidad
5.2. AZÚARES Y EDULCORANTES	1.	008211	Azúcar en sobres: Azúcar "blanquilla". En sobre de 7-8 g. Granulado	1.800	kg
	2.	008272	Azúcar: Azúcar blanco. Envasado en paquete de 1 kg. Granulado	250	kg
	3.	019661	Edulcorante dietético: Compuesto de agua, edulcorante, fructosa, acidulante, conservante. Presentado en envase de 200 ml aproximadamente.	200	Unidad
5.3. CAFÉS, INFUSIONES Y CACAO	1.	008322	Café descafeinado soluble en sobre: Extracto de café, soluble en agua y un máximo de 0,3 % de cafeína. Envasado en sobre de 2 g de peso.	27.500	Sobre
	2.	008214	Manzanilla: Infusión en bolsa para uso individual. 1,2 gramos de producto	38.000	Sobre
	3.	008289	Poleo: Infusión en bolsa para uso individual. 1,2 gramos de producto	4.980	Sobre
	4.	008294	Té: Verde o negro. Infusión en bolsa para uso individual. 1,2 gramos de producto	1.800	Sobre
	5.	008326	Tila: Flores de tilo: Infusión den bolsa para uso individual. 1,2 gramos de producto	9.500	Sobre
	6.	008274	Preparado alimenticio de cacao: Preparado soluble a base de cacao. Producto sin gluten. Presentado en sobre de 14 g.	36.000	Sobre
5.4. CONSERVAS VEGETALES, FRUTAS, ATÚN Y ESPECIAS	1.	008232	Champiñón laminado: Conserva de champiñón cortado en láminas y envasado en latas de 3 kg	1.620	Lata
	2.	008237	Pimiento morrón en tiras: Fruto cortado en tiras y envasado en latas de 3 kg	912	Lata
	3.	008239	Tomate natural: Fruto en conserva y envasado en latas de hasta 3 kg	1.440	Lata
	4.	010986	Zanahoria en dados: Dados de zanahoria y envasada en latas de 3 kg	708	Lata
	5.	0037392	Zanahoria rallada: Zanahoria rallada y envasada en latas de 3 kg	198	Lata
	6.	008227	Aceitunas negras. Deshuesada y envasada en latas de 3 kg	20	Lata
	7.	008235	Melocotón en almíbar: Pelado y cortado en mitades, envasado en latas de 3 kg	804	Lata
	8.	008236	Peras en almíbar: Pelado y cortado en mitades, envasado en latas de 3 kg	300	Lata
	9.	008238	Piña en su jugo. Presentado en rodajas y envasado en latas de 3 kg	300	Lata
	10.	008230	Atún en aceite: En trozos y no migas. Conservado en aceite vegetal y envasado en latas de 1 kg	400	Lata
	11.	008273	Canela: Especia presentada en varas secas y presentadas en bolsas de 1 kg.	8	kg
	12.	008324	Orégano: Especie desecada en origen y presentado en bolsas de 1 kg aproximadamente.	18	kg
	13.	011003	Perejil deshidratado: Especia desecada en origen y presentada en envases de 1 kg aproximadamente.	10	kg
	14.	020792	Romero: Especie desecada en origen y presentado en envases de 1 kg aproximadamente.	4	kg
	15.	031336	Cúrcuma: Presentada molida y envases de 1 kg aproximadamente.	8	kg

5.5. PASTA ALIMENTICIAS, LEGUMBRES Y ARROZ, PURÉ DE PATATA	1.	019663	Tornillos: Elaborados con harina de trigo exclusivamente. Con forma que da el nombre. Embolsados en paquetes de 5 kg.	350	kg
	2.	008297	Macarrones: Elaborados con harina de trigo exclusivamente. Con forma que da el nombre. Embolsados en paquetes de 5 kg.	400	kg
	3.	008293	Espaguetis: Elaborados con harina de trigo exclusivamente. Con forma que da el nombre. Embolsados en paquetes de 5 kg.	300	kg
	4.	008276	Fideos: Elaborados con harina de trigo exclusivamente. Con forma que da el nombre. Embolsados en paquetes de 5 kg.	375	kg
	5.	008292	Sopa de lluvia: Elaborada con harina de trigo exclusivamente. Con forma que da el nombre. Embolsada en paquetes de 5 kg.	500	kg
	6.	008330	Sopa tiburón: Elaborada con harina de trigo exclusivamente. Con forma que da el nombre. Embolsada en paquetes de 5 kg.	320	kg
	7.	025760	Fideuá: Elaborada con harina de trigo exclusivamente. Con forma que da el nombre. Embolsada en paquetes de 5 kg.	350	kg
	8.	008271	Arroz: Fruto pulido sin cáscara. Presentado en envases de 1kg.	900	kg
	9.	027295	Arroz vaporizado Arroz sometido a remojo de 60º con cáscara y sometido a presión de vapor. Presentado en envases de 1 kg.	960	kg
	10.	008277	Garbanzos: Categoría Extra o I. Embolsados en paquetes de 1 kg.	950	kg
	11.	008278	Judías blancas: Tipo riñón. Categoría Extra o I. Embolsadas en paquetes de 1 kg.	900	kg
	12.	008279	Judías pintas: Categoría Extra o I. Embolsadas en paquetes de 1 kg.	400	kg
	13.	008295	Lentejas: Tipo pardina. Categoría Extra o I Embolsadas en paquetes de 1 kg.	450	kg
	14.	008290	Puré de patata: copos de patata. No deberá llevar ningún componente lácteo ni trazas en su composición. Embolsado en paquetes de 5-10 kg.	1.400	kg
5.6. NECTAR DE FRUTAS Y AGUA NATURAL	1.	008243	Néctar de melocotón: Néctar de melocotón. Reconstituido a partir de concentrado de fruta. Con edulcorante y envasado en brick de 1 litro.	8.405	Litro
	2.	008267	Néctar de naranja: Néctar de naranja. Reconstituido a partir de concentrado de fruta. Con edulcorante y envasado en brick de 1 litro.	8.004	Litro
	3.	022036	Néctar de manzana: Néctar de manzana. Reconstituido a partir de concentrado de fruta. Con edulcorante y envasado en brick de 1 litro.	7.200	Litro
	4.	008269	Néctar de piña: Néctar de piña. Reconstituido a partir de concentrado de fruta. Con edulcorante y envasado en brick de 1 litro.	7.200	Litro
	5.	008240	Agua mineral 1,5 litros: Sin gas, envasada en botellas desechables de 1,5 litros. Precintado y con etiquetado indicativo del contenido mineral del residuo seco.	50.400	Botella
	6.	009372	Agua mineral 0,5 litros: Sin gas, envasada en botellas desechables de 1,5 litros. Precintado y con etiquetado indicativo del contenido mineral del residuo seco.	18.360	Botella

5.1 ACEITES

5.1.1. Aceite de girasol

Obtenido de las semillas oleaginosas expresamente autorizadas y sometidas a refinación completa previa para su utilización como aceites para consumo humano y que se relacionan de acuerdo con las siguientes denominaciones:

Aceite refinado de girasol (procedente de las semillas de girasol *Helianthus annuus*, L.); cabe destacar el que posee alto contenido en ácido oleico

Las denominaciones de los artículos ofertados, de interés a efecto del presente pliego, se corresponderán con las características físico-químicas y organolépticas precisadas en la legislación que les sea de aplicación.

ACEITE DE OLIVA

Aceite procedente únicamente de los frutos de olivo (*Olea europea* L.)

ACEITES DE OLIVA VÍRGENES. DEFINICIÓN

Aceites obtenidos del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos en condiciones, especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del aceite, que no hayan tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado. Con exclusión de los aceites obtenidos mediante disolvente, coadyuvante de acción química o bioquímica, o por procedimiento de re-esterificación y de cualquier mezcla con otros aceites de otra naturaleza. Dentro de ellos a efectos del pliego, cabe destacar:

5.1.2. Aceite de oliva

Que contenga exclusivamente aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes.

Aceite de oliva constituido por una mezcla de aceite de oliva refinado y de aceites de oliva vírgenes distintos del aceite lampante, cuya acidez libre, expresada en ácido oleico, no podrá ser superior a 1 g por 100 g y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría. Dentro del mismo se establecen dos tipos: sabor suave (de hasta 0,5° de acidez) y sabor intenso (de hasta 1° de acidez). (De interés ambos a efectos del pliego).

5.1.3. Aceite de oliva virgen extra (en monodosis)

Es el aceite de oliva virgen con una acidez libre, expresada en ácido oleico como máximo de 0,8 g por 100 g y cuyas características son conformes a las establecidas para esta categoría. (De interés a efectos del pliego).

5.2 AZÚCARES Y EDULCORANTES

Azúcar

Con el nombre específico de azúcar (sacarosa) se designa exclusivamente el producto obtenido industrialmente de la remolacha azucarera (*Beta vulgaris*, L. var. Rapa), o de la caña de azúcar (*Saccharum officinarum*, L.) y de otras plantas sacarinas, en suficiente estado de pureza para la alimentación humana.

Azúcar granulado: Es el azúcar que respondiendo a las características del azúcar moreno de caña, blanco o refinado, se presenta en forma de prismas cuadrangulares. Si se presenta empaquetado se denomina "azúcar estuchado".

Azúcar o azúcar blanco. Es el proveniente de los primeros productos de extracción, de color blanco o ligeramente amarillento, soluble totalmente en agua. Es la sacarosa purificada y cristalizada de calidad san, limpia y comercial

Azúcar blanco refinado o azúcar extra blanco. Es el obtenido a partir de un azúcar crudo por refinación

técnica, de color blanco brillante, completamente soluble en agua dando una solución límpida y de reacción neutra.

Edulcorantes artificiales

Son aquellos aditivos autorizados para dar sabor dulce a los productos alimenticios, y/o que son utilizados como “edulcorantes de mesa” o “edulcorantes de venta directa al consumidor final”. A los efectos de este Pliego podrán comercializarse únicamente los edulcorantes contemplados en la lista positiva de aditivos edulcorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios. Además los edulcorantes deberán ajustarse a las normas de identidad y pureza aprobadas para ello.

5.3 CAFES, INFUSIONES Y CACAO

Especies vegetales para infusiones de uso en alimentación: son aquellas especies vegetales o sus partes que debido a su aroma y sabor, características de las especies a que pertenecen, se utilizan en alimentación por su acción fisiológica u organoléptica.

Infusión: es el producto líquido obtenido por la acción del agua, a temperatura de ebullición, sobre la especie vegetal, con el objeto de extraer las sustancias solubles de la misma.

Extracto soluble: es el producto soluble en agua, obtenido por parcial o total evaporación de la infusión de la especie vegetal correspondiente.

Café descafeinado soluble: Extracto de café, soluble en agua y conteniendo un máximo de 0'3 % de cafeína. Envasado en sobres individuales de 2 gr de peso.

Manzanilla: Flores del género *Matricaria Chamomilla*, preparadas para infusión, en bolsas de uso individual.

Poleo: Hojas del género *Mentha pulegium*, preparadas para infusión, en bolsas de uso individual.

Té: Hojas jóvenes de té y las yemas (género *Thea*) verde o negro, preparadas para infusión, en bolsas de uso individual.

Tila: Flor y bráctea de *Tilia argentea* y *officinalis* preparadas para infusión, en bolsas de uso individual.

Preparado alimenticio de cacao: Preparado soluble a base de cacao, en sobres de dosificación para consumo individual. Conforme a lo establecido en el Código alimentario en su apartado relativo a los “preparados para desayunos” (3.26.23 y siguientes). Sobres de 14 g. Producto sin gluten

5.4 CONSERVAS VEGETALES Y FRUTAS, ATÚN Y ESPECIAS

Conservas Son alimentos elaborados a base de productos de origen vegetal (las frutas, los cereales, las hortalizas, las legumbres, los tubérculos y los hongos comestibles, enteros o partidos) con o sin adición de otras sustancias alimenticias y alimentarias permitidas, sometidos a tratamientos autorizados que garantizan su conservación y contenidos en envases apropiados.

Frutas en almíbar Son las elaboraciones obtenidas esterilizando los frutos con adición de almíbar como líquido de gobierno. Podrán presentarse como frutos enteros, en mitades o en trozos regulares. En ningún caso se emplearán edulcorantes artificiales. La graduación final del producto será, como mínimo de 14°Brix.

FACTORES GENERALES DE CALIDAD DE LAS CONSERVAS

Defecto tolerable Todo aquel que no afecte gravemente al aspecto o comestibilidad del producto, admitiéndose en las proporciones que fijan los límites y tolerancias establecidos en las normas de calidad

específicas. Su determinación se hará, de no existir indicación en contra, en porcentaje de unidades de masa que contengan dicho defecto en relación con el peso escurrido, o al contenido neto en caso de no existir líquido de gobierno. **Defecto excluyente** El que afecta gravemente al producto haciéndolo impropio para el consumo (para dichos defectos no habrá tolerancia). **Caracteres organolépticos** Serán los típicos, entendiéndose como tal, el color, el olor o sabor característicos de la elaboración, teniendo en cuenta el proceso al que ha sido sometida la materia prima. **Caracteres aceptables** Cuando el color, el olor o el sabor presentan diferencias de escasa importancia respecto al típico y son debidas a defectos de la materia prima empleada o del proceso de fabricación. **Caracteres anormales o extraños** Cuando el color, el olor o sabor presentan diferencias respecto a lo que es típico lo suficientemente llamativas, como para considerar que sus características no se corresponden con las propias de la elaboración o incluso que pueden llegar a resultar desagradables (siendo por tanto defectos excluyentes). **Defectos superficiales** Son los localizados sobre la piel o la superficie del producto vegetal, afectando a la buena presentación del producto. Pueden consistir en manchas o lesiones, defectos de pelado o lavado, restos de ataques de parásitos animales o vegetales, etc. **Textura** Se considera defecto de textura la carencia de las condiciones normales de comestibilidad que puede manifestarse en el producto, como consecuencia de no haberse recolectado en el momento oportuno, no haber sido sometido a preparación adecuada o proceder de variedades impropias para la conserva. La estimación de este parámetro podrá hacerse organolépticamente, teniendo también en cuenta los factores fisiológicos que permiten juzgar su grado de desarrollo.

Textura típica: cuando presenta la característica del producto elaborado.

Textura aceptable: cuando sin ser típica, conserva las condiciones suficientes para su comestibilidad normal.

Textura anormal: cuando la textura sea tan deficiente que hace desagradable su comestibilidad, siendo considerado defecto excluyente.

CATEGORÍAS COMERCIALES DE LAS CONSERVAS

Para distinguir las distintas calidades dentro de un mismo tipo de elaboración, se establecen categorías comerciales. Para ello, habrá de emplearse necesariamente uno de los términos que en este apartado se relacionan para las mismas y que dentro de cada categoría se consideran sinónimos, sin abreviaturas. Los productos con norma específica se ampararán exclusivamente en las establecidas en las mismas. En las elaboraciones que no estén específicamente normalizadas no se hará mención de la categoría comercial. Las categorías comerciales a efectos del pliego son:

Extra: son aquellos en los cuales los ingredientes han sido sometidos a una esmerada selección y a un esmerado proceso de elaboración dando por resultado un producto de calidad superior. La tolerancia en producto que no corresponda a esta categoría, y sí a la siguiente, será del 5% en masa.

Primera: son aquellos en los cuales los ingredientes han sido sometidos a una buena selección y a un cuidadoso proceso de elaboración, dando como resultado un producto de buena calidad. La tolerancia en producto que no corresponda a esta categoría y sí a la inmediata inferior será del 10% en masa.

5.5 PASTAS ALIMENTICIAS, LEGUMBRES Y ARROZ

ENVASADO Y ETIQUETADO

Los embalajes cumplirán las siguientes características:

- Mantendrán la integridad del producto.
- Protegerán el producto contra cualquier fuente de contaminación.
- No cederán al producto sustancias que puedan contaminar y modificar las cualidades organolépticas de dicho producto.
- Serán de una rigidez suficiente para protegerlo.

Los envases se presentarán al consumidor con un formato de no más de 5 kilos y presentará su composición y recomendación de tiempo de cocción.

Legumbres secas son las semillas secas y separadas de la vaina, procedente de las plantas de la familia de las leguminosas, enteras o mondadas. Todas presentarán un grado de humedad no superior al 17%.

- Las categorías se clasifican en Extra y categoría I.
- Las tolerancias vendrán marcadas por la presentación del grano y su calibre, sin exceder en su conjunto del 6% en la categoría Extra y un 12% en la categoría I.

- Las empresas desarrollarán sistemas permanentes de autocontrol y todo lo relativo a Seguridad Alimentaria.

ENVASADO ETIQUETADO Y ROTULACIÓN

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y contener nada más que granos de la misma calidad, prohibiéndose la mezcla en un mismo envase de distintas calidades comerciales.

Los envases expondrán el número de lote en la fabricación, fechas de caducidad y categoría del producto, junto a las recomendaciones de conservación.

Arroz Son los granos maduros procedentes de distintas variedades, pero en el caso del arroz blanco con un color uniforme.

Su calibrado va desde el arroz de grano largo, arroz de grano corto o redondo y el arroz bomba.

Las distintas categorías de arroz van desde la Extra y Categoría I, las tolerancias admitidas en el tipo de grano deben estar en 1/3 superior al grano normal en ambas categorías.

ENVASADO ETIQUETADO Y ROTULACIÓN

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y contener nada más que granos de la misma calidad, prohibiéndose la mezcla en un mismo envase de distintas calidades comerciales.

Los envases expondrán el número de lote en la fabricación, fechas de caducidad y categoría del producto, junto a las recomendaciones de conservación.

5.6 NÉCTAR DE FRUTAS Y AGUA MINERAL

Néctar de frutas

El producto susceptible de fermentación, pero no fermentado que se haya obtenido por adición de agua con o sin adición de azúcares y/o de miel a los productos definidos anteriormente, y/o al puré de frutas concentrado, y/o a una mezcla de estos productos, y sea conforme al Real Decreto 781/2013, de 11 de octubre; sin perjuicio de lo dispuesto en el Reglamento (CE) N° 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006 (LCEur 2006, 3649y LCEur 2007, 43), relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos, en el caso de la fabricación de néctares de frutas sin azúcares añadidos o con valor energético reducido, los azúcares se podrán sustituir total o parcialmente por edulcorantes, de conformidad con el Reglamento (CE) N° 1333/2008, de 16 de diciembre. Se podrán reincorporar al néctar de frutas el aroma, la pulpa y las células obtenidos por los medios físicos apropiados que procedan de la misma especie de fruta.

Aguas minerales naturales

Aquellas bacteriológicamente sanas que tengan su origen en un estrato o yacimiento subterráneo y que broten en manantial natural o perforado.

Deberán cumplir las especificaciones microbiológicas, parasitológicas, químicas y de pureza previstas en el RD 1074/2002 de 18 de octubre que regula el proceso de elaboración, circulación y comercio de bebidas envasadas.

ENVASADO Y ETIQUETADO

Para su envasado deberá estar provisto de un dispositivo de cierre para evitar toda posibilidad de falsificación, sin posibilidad de rellenado posterior a su uso, que se entiende que es único.

Vendrán etiquetados con la fecha y lugar de embotellado, origen natural de dicho producto y la composición de su análisis químico.

LOTE 6. PRODUCTOS NO PERECEDEROS II

Lote	Nº Orden	Código	Artículo	Cantidad 12 meses	Unid. Medida
6. NO PERECEDEROS	1.	008212	Galletas: Tipo "tostada" o "maría" envasada en paquetes individuales de 4 unidades y con un peso aproximado de 24 g por paquete. Sin grasas saturadas ni ácidos grasos transgénicos ni aceite de palma.	280.000	Paquete
	2.	008234	Harina: De trigo. Envasado en sacos de no más de 25 kg. Blanca y molida. Se podrá presentar también en paquetes de 1 kg.	1.000	kg
	3.	008332	Membrillo en porciones: Dulce de membrillo. Envasado en porciones de 20-25 g. Producto sin gluten. Categoría primera	2.232	Porción
	4.	008215	Mermelada en porciones: Contenido en fruta 45% porción. Envasado de 20-25 g porción. Compuesto de agua, glucosa, fructosa y pulpa de distintas frutas.	70.000	Porción
	5.	008321	Miel en porciones: Porciones de 20-25 g. De flores o miel de néctar. Producto sin gluten	2000	Porción
	6.	008213	Mantequilla (de leche de vaca) en porciones: Sin sal. De un peso porción de 12 a 15 g. Materia grasa superior a 80% en peso.	1.100	Kg
	7.	008427	Pan rallado: Presentado en sacos de 5 kg. Producto resultante de la molienda de pan natural (de harina de trigo) y nunca de sobras de pan.	270	Kg
	8.	008425	Pan de molde (de harina de trigo): Cortado en rebanadas de 20 g (+/- 5%). Presentado en paquetes de 0,5 a 1 kg de peso.	1400	kg
	9.	008286	Pimentón dulce: De molienda de pimiento, tipo dulce. Envasado en botes de 750gr a 1 kg. Producto sin gluten. Origen nacional.	32	kg
	10.	008291	Sal: Sal comestible común o sal de mesa. Presentada en grano fino y en sacos de hasta 20 kg o en paquetes individuales de 1 kg.	1.100	kg
	11.	011223	Migas de bacalao: Presentadas como migas en salazón y en envase de poliéspan o similar de 5 kg de peso.	120	kg
	12.	027266	Bebida tipo coca-cola: Bebida refrescante con azúcar de sabor tradicional. En envase de 33 cl. Agua carbonatada. Con cafeína	180	Lata
	13.	035787	Caramelo con palo: Producto presentado con palo, de diferentes sabores y con azúcar. Presentado en envases de 100 unidades.	2000	Unidad
	14.	008979	Mahonesa: Tipo casero, presentada en bote de 400-500 g. Etiquetado específico que indique fecha de consumo preferente. Apta para conservación en	30	Kg
	15.	008320	Harina de maíz: Presentado en envases de hasta 2500 g. Apta para el cocinado a personas con intolerancia al gluten. Para uso en elaboraciones	75	kg
	16.	027658	Gelatina neutra: Presentada en polvo y deshidratada. Envasada en bolsa de 600 g. No conferirá ni sabor ni olor. Especial para la elaboración de postres. En su composición no	15	Kg
	17.	008327	Vinagre: De vino blanco. Acidez aproximada de 6º. Dióxido de azufre como antioxidante en su composición. Envasado en garrafas de 5 litros.	460	Litro
	18.	008242	Vino blanco: De pasto o de mezcla. Envasado en brick de 1 litro. Vino apto para el uso en las elaboraciones culinarias según Ley 24/2003 de 10 de julio.	3.000	Litro
	19.	008241	Vino tinto: De pasto o de mezcla. Envasado en brick de 1 litro. Vino apto para el uso en las elaboraciones culinarias según Ley 24/2003 de 10 de julio.	1020	Litro

LOTE 7. PRODUCTOS SIN GLUTEN

Lote	Nº Orden	Código	Artículo	Cantidad 12 meses	Unid. Medida
7. PRODUCTOS SIN GLUTEN	1.	022664	Pan sin gluten: Pan tostado sin gluten en rebanadas (8 unidades por paquete aproximadamente hasta 500), libre de lactosa y aceite de palma.	160	Paquete
	2.	022665	Galletas sin gluten: Galleta tipo "maría" sin gluten. Libre de lactosa y estuchadas en envases de hasta 500 g.	80	kg
	3.	022666	Fideos sin gluten: Pasta tipo fideo sin gluten. Presentada en envases 500 g.	12	Estuche
	4.	022667	Macarrones sin gluten: Pasta tipo macarrón sin gluten. Presentada en envases 500 g.	12	Estuche

Son los productos alimenticios destinados a una alimentación especial, que han sido específicamente elaborados, preparados y/o procesados para satisfacer las necesidades nutricionales de las personas con intolerancias al gluten (que padecen enfermedad celíaca). Esta enfermedad presenta una intolerancia permanente al gluten, proteína que se encuentra en el trigo, la avena, cebada, centeno y el triticale.

LOTE 8. PRODUCTOS INDUSTRIALES DE TEXTURA MODIFICADA

Lote	Nº Orden	Código	Artículo	Cantidad 12 meses	Unid. Medida
8. PRODUCTOS INDUSTRIALES DE TEXTURA MODIFICADA	1.	011575	Agua gelificada sin azúcar: Alimento de textura modificada y presentada en distintos sabores en envases de 125 g. Con textura tipo PUDIN. Edulcorada y sin adicción de ningún tipo de azúcar. Producto sin lactosa ni trazas.	36.000	Unidad
	2.	011576	Agua gelificada: Alimento de textura modificada y presentada en distintos sabores en envases de 125 g. Con textura tipo PUDIN. Producto sin lactosa ni trazas.	36.000	Unidad
	3.	021064	Puré de frutas: Alimento de textura modificada, sin azúcares añadidos y presentado en distintos sabores en envases de 100 g. Rico en fibra y cuya composición se obtiene del 100% de fruta.	34.560	Unidad
	4.	009005	Papilla de cereales: Formulado con ingredientes naturales, de textura suave y homogénea. Sin lactosa, ni azúcar añadido. En formato 1 kg aprox.	270	kg
	5.	034192	Papilla de cereales con frutas: Formulado con ingredientes naturales, de textura suave y homogénea. Sin lactosa, ni azúcar añadido. Incorporación de fruta natural que aumente la cantidad de fibra alimentaria hasta un mínimo de 3,2 g cada 100 g de producto. En formato 1 kg aprox.	238	kg
	6.	009007	Papilla de arroz: Formulado con ingredientes naturales, de textura suave y homogénea. Sin lactosa, ni azúcar añadido. Apto para el consumo en la dieta astringente. El porcentaje de fibra no superará en ningún caso 0.15 g por cada 100 g. En formato 1 kg aprox.	36	kg

2 CARACTERÍSTICAS GENERAL A TODOS LOS LOTES

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 Príncipe de Asturias, la justificación documental de ese cumplimiento. Esto 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 Príncipe de Asturias 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 al Hospital Universitario Príncipe de Asturias 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.

Las condiciones del establecimiento dedicados a la fabricación de pan deberán cumplir las exigencias marcadas en el Real Decreto 1137/1984, de 28 de marzo.

2.1 ENVASADO Y 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 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.

El Hospital podrá solicitar envases de cantidades comerciales determinadas de artículo sin coste añadido. Los envases y embalajes que vayan a contener los productos se ajustarán a las disposiciones vigentes.

Así mismo en 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.

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. No se admitirán entregas de artículos con vida útil inferior al 50 % del total de su vida útil.

2.2 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.

2.3 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 tendrán la **certificación ATP**: Inspección Técnica de vehículos frigoríficos.

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, 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.

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 Príncipe de Asturias.

2.4 CONDICIONES DE ENTREGA

La entrega de los artículos se realizará en la cocina del Hospital Universitario Príncipe de Asturias y en horario de 8:00 a 13:00 horas. El adjudicatario deberá tener en cuenta la posibilidad de entrega diaria de lunes a domingo no festivos.

Las entregas de los artículos se realizarán conforme a las necesidades existentes en cada momento en la cocina del Hospital Universitario Príncipe de Asturias 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.

Las temperaturas de conservación de los artículos en el momento de la recepción en la cocina del Hospital Universitario Príncipe de Asturias serán las definidas por el Manual de APPCC de las cocinas del Hospital, según los productos objeto del pliego y lo especificado en los lotes correspondientes.

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 Príncipe de Asturias. 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 1 día contado a partir de la fecha de notificación de la solicitud de entrega.

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 Príncipe de Asturias.

2.5 PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

No es necesario la presentación de muestras.

No obstante, en determinados casos que el propio Hospital estime oportuno para la correcta valoración de las ofertas, podrán solicitarse muestras de algún producto y el licitador se compromete a suministrarlas sin coste alguno para el Hospital.

2.6 CALIDAD Y PRESENTACION DE LOS PRODUCTOS

Todos los artículos descritos en el presente pliego se suministrarán conforme a lo indicado en el presente pliego. Puntualmente podrán solicitarse otros formatos de entrega por 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 Príncipe de Asturias.

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

3 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:

- Detalle de las características de los productos ofertados, (ficha técnica del artículo). Sólo podrá presentarse una única ficha técnica por artículo, que corresponderá a la ofertada.
- Certificación de sistemas gestión de calidad vigentes (ISO 9001 o equivalentes) por organismos acreditados de los que disponga del licitador.
- Certificación de cumplimiento APPC.
- Plan de contingencia ante averías y alteraciones del suministro a la cocina del Hospital.
- Características de los vehículos de transportes.

4 PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

La empresa adjudicataria del contrato cumplirá en todo momento con la legislación medioambiental vigente relacionada con la prestación de sus servicios, no pudiendo eximirse de hacerlo por desconocimiento de la misma.

Su personal estará debidamente formado en materia de buenas prácticas ambientales, especialmente en lo que a segregación y gestión de residuos se refiere (tanto peligrosos como no peligrosos). La empresa adjudicataria deberá aportar toda la documentación que evidencie el cumplimiento de lo anteriormente especificado.

En consonancia con la política ambiental del HUPA, la empresa adjudicataria incorporará las mejores técnicas disponibles para la prevención de la contaminación y minimizará los impactos que su actividad pueda producir en el entorno, ayudando así a hacer de éste un hospital sostenible ambientalmente. Todo daño causado por un incidente ambiental debido a una mala práctica profesional durante la prestación de sus servicios deberá ser reparado por la empresa adjudicataria.

En el Hospital Universitario Príncipe de Asturias ocupa un lugar destacado la protección del Medio Ambiente, siendo un importante objetivo más allá de la propia actividad. Las empresas que ofrecen productos y/o servicios deben adquirir el compromiso de prevenir y reducir los impactos ambientales con una actitud responsable, por lo que la empresa debe firmar el compromiso medioambiental que se adjunta en el Anexo I a este pliego.

Alcalá de Henares, a 21 de noviembre de 2022



*Fdo: Antonio Gil Cordero
Jefe Sección Cocina*

ANEXO I: COMPROMISO AMBIENTAL DE PROVEEDORES Y SUBCONTRATISTAS

Por el presente documento la empresa o entidad _____ para prestar sus servicios en el **Hospital Universitario Príncipe de Asturias**:

- Se compromete al cumplimiento de la legislación ambiental vigente, la Política Ambiental y las normas ambientales a las que el Hospital se adhiera voluntariamente, y los procedimientos e instrucciones de la Unidad de Gestión Ambiental del Hospital.
- Previamente al inicio de sus trabajos aportará a la Unidad de Gestión Ambiental una relación de los materiales y productos que va a utilizar y de los residuos que espera generar. Deberá recabar la autorización escrita de la Unidad de Gestión Ambiental para el inicio de los trabajos.
- Deberá presentar todos los registros necesarios que evidencien que la manipulación, almacenamiento y gestión de los residuos, así como los comportamientos asociados al control del ruido y de los vertidos, es correcta. Deberá recabar, como parte del cierre de los trabajos objeto del presente concurso, la firma de conformidad del Responsable de la Unidad de Gestión Ambiental.

El **Hospital Universitario Príncipe de Asturias** se reserva el derecho a solicitar al contratista evidencia sobre el cumplimiento de todos los requisitos indicados y de la adecuada formación del personal, y a repercutir al contratista el coste de reparación del daño derivado de un incidente ambiental causado por ellos.

Adicionalmente, la empresa o entidad _____ adquiere los siguientes compromisos ambientales:

- Informar de los incidentes con repercusión ambiental que tengan lugar durante su actividad.
- Segregar los residuos en origen y gestionarlos según la normativa en vigor priorizando la reutilización y el reciclado frente a la eliminación. Retirar y gestionar correctamente los residuos generados; en caso de depositarlos en los contenedores del Hospital, se realizará bajo el consentimiento del personal responsable de la contratación.
- Emplear equipos con marcado CE y con el mantenimiento preventivo adecuado, manteniendo las emisiones y ruidos dentro de los límites especificados en las características técnicas y normativa.
- Establecer todas las medidas al alcance para evitar vertidos y derrames. No verter productos químicos a la red de saneamiento y cumplir las especificaciones del fabricante en relación a la dosificación y empleo de los productos. Etiquetar correctamente todos los productos químicos que maneje. Realizar los trasvases necesarios en lugares protegidos y en caso de derrame, recogerlo con absorbentes y depositarlos en contenedores adecuados notificando el incidente.
- Consumir de forma responsable el agua, la energía y los recursos que se requieran para el desarrollo de los trabajos. Apagar los equipos siempre que su funcionamiento no sea necesario.

PROVEEDOR / CONTRATISTA Nombre empresa:
Nombre firmante y firma:

