



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EN EL CONTRATO:
SUMINISTRO DE ALIMENTOS PERECEDEROS PARA LA COCINA DEL HOSPITAL GENERAL
UNIVERSITARIO GREGORIO MARAÑÓN

EXPEDIENTE: A/SUM-044733/2022

1.-OBJETO DEL CONTRATO

El Hospital General Universitario Gregorio Marañón desde sus instalaciones y con personal propio atiende las necesidades alimentarias de alrededor de 1.000 pacientes diarios los 365 días del año.

El servicio de Hostelería es de gestión propia y en el mismo se elaboran los menús diarios para los pacientes ingresados en las distintas áreas de hospitalización del IPMQ, así como para el Hospital Materno-infantil (HMI), El hospital de Oncología y el Instituto Provincial de Rehabilitación (IPR). Con el presente procedimiento, se pretenden adquirir diferentes productos alimenticios perecederos, necesarios para la elaboración diaria de los menús. Los pedidos se realizarán de acuerdo con las necesidades y en función de las cartas de menús que suelen ser de rotación periódica y por supuesto, en relación con los niveles de ocupación diaria. Existen menús de invierno y menús de verano que implican distintos aprovisionamientos de materias primas según la temporada.

El presente expediente de licitación se estructura en 7 lotes que han sido agrupados en artículos homogéneos: Leches y bebidas vegetales, carne de pollo y de pavo fresca y congelada, huevos y ovoproductos, fiambres, embutidos y jamones, carnes, lácteos y queso.

Las cantidades y características previstas para 1 año son las que se describen a continuación.

2.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1.- LOTE 1: LECHE Y BEBIDAS VEGETALES

2.1.1.- Descripción

LOTE 1: LECHE Y BEBIDAS VEGETALES		
Posición	ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL (L)
1	LECHE ENTERA 1L	26.659
2	LECHE DESNATADA 1L	161.504
3	LECHE SIN LACTOSA 1L	24.176
4	BEBIDA DE SOJA 1L	1.100
5	BEBIDA DE ALMENDRA 1L	50
6	BEBIDA DE AVENA 1L	50

2.1.2.- ESPECIFICACIONES PARA LAS LECHE Y BEBIDAS VEGETALES

- **Leche entera:** leche tratada térmicamente, que por su contenido en materia grasa responda a una de las siguientes fórmulas:
 - leche entera normalizada: es aquella cuyo contenido en materia grasa alcance como mínimo un 3,50 % (m/m)
 - 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.

DIMENSIONES DEL ENVASE: El Hospital dispone en sus unidades de Hospitalización y otras áreas, de un Sistema de caliente brik con unas dimensiones de 95 cm*65 cm*188.6 cm: El envase tetrabrik de leche ofertado por el licitador, deberá adecuarse a las dimensiones del sistema de caliente brik.

• Bebidas vegetales

Las bebidas vegetales son un producto derivado de alimentos como cereales, frutos secos, legumbres y semillas.

En Todos los números de Orden del Lote 1, el envase será del tipo TETRABRIK. Los tetrabriks tendrán apertura con tapón a rosca o similar, no aceptándose el Sistema de Rasga.

2.2.- LOTE 2: AVES DE CORRAL FRESCAS Y CONGELADAS

2.2.1.- Descripción

LOTE 2 : AVES		
Posición	ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL (KG)
1	PAVO MAGRO	5.876
2	PAVO FILETES	70
3	POLLO ALITAS	1.300
4	POLLO CARCASA	6.543
5	POLLO FILETE CONTRAMUSLO	6.770
6	POLLO CUARTO TRASERO	60.772
7	POLLO ENTERO	5.467
8	POLLO JAMONCITOS	15.935
10	SALCHICHAS PAVO	688
11	FILETES PECHUGA POLLO	48
12	CHULETAS DE PAVO CONGELADO	50
13	ROTI DE PAVO CONGELADO	1.987
14	GALLINA	1.330



2.2.2.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE AVES DE CORRAL FRESCAS Y CONGELADAS

Las carnes de ave adquiridas 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.

Todos los géneros serán de producción diaria. Frescura, textura y color característicos y libres de exceso de plumas. Se suministrarán en vehículos frigoríficos, rigurosamente limpios y respetando al máximo la normativa higiénico-sanitaria vigente, en lo que se refiere al transporte de aves y caza. 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.

Todas las aves que se suministren serán de categoría **PRIMERA**.

Deberá cumplir la normativa vigente que establece las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas de aves de corral vigentes en cada momento.

CARNES DE AVE

- Sabor y olor: natural, propio de la especie.
- Color: rosa claro, sin manchas extrañas, sin golpes, ni magulladuras.
- Consistencia: firme y elástica al tacto si procede.
- Presentación: en piezas, fileteada, troceada o picada según demanda. Envasada en plástico alimentario.

2.2.3.- TRANSPORTE, ENVASES Y EMBALAJE

- Transporte: El adjudicatario en todo momento debe asegurarse de que los vehículos utilizados para el transporte de productos terminados sean apropiados para su propósito y se mantengan en buenas condiciones, sin presentar ningún riesgo de alterar el producto y estando protegidos de toda contaminación exterior. En todo momento dichos transportes deberán de cumplir la legislación vigente que les sea de aplicación.

El transporte debe realizarse en vehículos con indicador de temperatura, de forma que se asegure el mantenimiento de la temperatura en el interior del vehículo, cumpliéndose en todo caso la temperatura de mantenimiento en frío indicada por el fabricante de los productos objeto del contrato.

Deben existir procedimientos que definan la forma de actuar en caso de avería, de forma que se asegure la calidad y seguridad del producto.

- Envases y embalaje:

Los envases y embalajes, con independencia de su forma, naturaleza y capacidad, se ajustarán a las siguientes definiciones:

- Envasado y envase: la operación destinada a proteger los artículos mediante el empleo de una primera envoltura (o un primer recipiente) que entre en contacto directo con ellos (y que se denominará envase). Podrá utilizarse como mejor envasado, el sistema de envasado al vacío, envasado en atmósfera protectora, etc. al objeto de alargar la vida útil del artículo.



- Embalaje: la operación que consiste en colocar en un recipiente los artículos envasados previamente, así como el segundo recipiente (o envase) en el cual se colocan las carnes previamente envasadas.

Los envases y embalajes deberán satisfacer 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.

Su naturaleza (composición, diseño, espesor, peso, etc.), se ajustarán a las necesidades específicas de cada tipo de artículo contenido en el pliego.

No podrán alterar los caracteres organolépticos 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.

Los envases y embalajes no deberán ser reutilizados, salvo si son de materiales resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y siempre que previamente hayan sido limpiados y desinfectados.

2.2.4.- ETIQUETADO

Información del etiquetado, entendiéndose por etiquetado, indistintamente, las menciones e indicaciones que figuren en cualquier envase o etiqueta que acompañe a los artículos constará (en función de la especie de procedencia, y en función de su propia naturaleza), con carácter general de:

- 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 la carne picada y los preparados de carne obtenidos a partir de carne picada, la etiqueta incluirá la indicación “porcentaje de grasa inferior a....”; la indicación “relación colágeno/proteína de carne inferior a...”



2.3.- LOTE 3: OVOPRODUCTOS

2.3.1.- Descripción

LOTE 3 : OVOPRODUCTOS		
Posición	ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL (LITRO)
1	HUEVO CLARA LIQUIDA PASTEURIZADA	900
2	HUEVO COCIDO CUBO 90 UNIDADES	510
3	HUEVO LIQUIDO PASTEURIZADO CUBO 5L	25.131

2.3.2.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS OVOPRODUCTOS

Los ovoproductos cumplirán, entre otros, los siguientes requisitos:

Habrán sido obtenidos a partir de huevos de gallina, pata, oca, pava, pintada o codorniz (excluyéndose las mezclas de diferentes especies).

Indicarán el porcentaje de huevo, cuando estén parcialmente completados con otros productos alimenticios y con aditivos autorizados.

Sólo se utilizarán huevos no incubados que sean aptos para el consumo humano. La cáscara deberá estar completamente desarrollada y no presentará defectos. No obstante, podrán utilizarse huevos con fisuras, siempre que sean entregados directamente por el centro de embalaje o la explotación de producción a un establecimiento autorizado para su procesamiento.

- Los huevos que no sean de gallina, de pava ni de pintada se manipularán y transformarán separadamente.
-

La composición y las características físico- químicas de los ovoproductos son distintas, según sea su forma física. Dentro de cada modalidad, también dependerán de las técnicas de elaboración empleadas o de los aditivos incorporados para preservar sus propiedades funcionales.

2.3.3.- ETIQUETADO DE LOS OVOPRODUCTOS

El etiquetado de los ovoproductos constará de las siguientes indicaciones:

- La denominación de venta del producto.
- La lista de ingredientes, en función de su composición
- La cantidad neta en unidad de peso o volumen en función de su propia naturaleza.
- La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad (en función de su carácter perecedero).
- Las condiciones especiales de conservación y de uso.
- El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio.
- Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
- El número de lote.
- La indicación del origen.



2.4.- LOTE 4: FIAMBRES, EMBUTIDOS Y JAMONES

2.4.1.- Descripción

LOTE 4 : FIAMBRES ,EMBUTIDOS y JAMONES.		
Posición	ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL
1	CHORIZO CULAR LONCHEADO ENVASE KG.	597
2	FIAMBRE PRCHUGA PAVO LONCHEADO ENVASE KG.	3.139
3	FIAMBRE PECHUGA PAVO SIN SAL. LONCHEADO MONODOSIS 100/125 gr.	7.143
4	JAMON CENTRO DESHUESADO. Envase kg	699
5	JAMON COCIDO EXTRA LONCHEADO MONODOSIS.	2.926
6	JAMON CURADO LONCHAS 110 gr.	18.463
7	JAMON YORK S/S 130 GR.	1.490
8	SALCHICHON LONCHEADO ENVASE KG.	646

2.4.2.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE FIAMBRES, EMBUTIDOS Y JAMONES

- CHORIZO CULAR LONCHEADO ENVASE KG

Derivado cárnico curado maduro.

Categoría extra

Sabor y olor: típico y característico del producto curado.

Color: anaranjado y grasa repartida de color blanquecino.

Consistencia: firme y compacta.

Presentación: loncheado en paquetes de KG.

- FIAMBRE DE PECHUGA DE PAVO CON SAL Y SIN SAL

Categoría extra

Sabor y olor: natural, típico del producto, sin olores ni sabores extraños.

Color: sonrosado.

Consistencia: firme y compacta.

Presentación: en piezas y loncheado en paquetes de KG. y de 100 -125grs

- JAMÓN YORK COCIDO CON SAL Y SIN SAL

Categoría extra

Sabor y olor: natural, típico del producto, sin olores ni sabores extraños.

Color: sonrosado.

Consistencia: firme y compacta.

Presentación: loncheado en paquetes de KG. y de 100 -130 grs aprox.

- JAMON CURADO LONCHAS 110 gr

Categoría extra

Sabor y olor: típico y característico del producto curado .

Color: típico y característico del producto curado



Consistencia: firme y compacta.

Presentación: loncheado en paquetes de 110 GRS aprox.

- SALCHICHON LONCHEADO ENVASE KG

Derivado cárnico curado maduro.

Categoría extra

Sabor y olor: típico y característico del producto curado .

Color: rosado y grasa repartida de color blanquecino.

Consistencia: firme y compacta.

Presentación: loncheado en paquetes de KG.

2.4.3.- TRANSPORTE Y PRODUCTO

- **Transporte:** El adjudicatario en todo momento debe asegurarse de que los vehículos utilizados para el transporte de productos terminados sean apropiados para su propósito y se mantengan en buenas condiciones, sin presentar ningún riesgo de alterar el producto y estando protegidos de toda contaminación exterior. En todo momento dichos transportes deberán de cumplir la legislación vigente que les sea de aplicación.

El transporte debe realizarse en vehículos con indicador de temperatura, de forma que se asegure el mantenimiento de la temperatura en el interior del vehículo, cumpliéndose en todo caso la temperatura de mantenimiento en frío indicada por el fabricante de los productos objeto del contrato.

Deben existir procedimientos que definan la forma de actuar en caso de avería, de forma que se asegure la calidad y seguridad del producto.

- **Productos:** El adjudicatario en todo momento deberá cumplir la legislación vigente que les sea de aplicación en relación a los productos del presente contrato y poner a disposición de la administración todos los controles, estudios y documentación que así lo justifique.
Los productos no presentarán restos de productos químicos utilizados para su mantenimiento, no presentarán parásitos ni ningún tipo de suciedad, haciendo extensible la limpieza a los envases que los contengan. En todo momento deberán presentar un aspecto sano, consistente y con el aspecto característico del tipo y variedad.

Los productos y los envases deberán estar exentos de: humedad exterior anormal, olores y/o sabores internos o externos extraños, fuertes deformaciones, etc y deben de contar con una caducidad adecuada.

Los productos deben ser presentados en envases limpios, de material adecuado para la buena conservación y transporte del producto. En todo momento el adjudicatario garantizará la integridad del envase con el fin de garantizar la vida útil y la seguridad de estos productos.

Será obligatorio que la presentación se realice en envases Normalizados con arreglo a la legislación vigente, indicando claramente la fecha de caducidad del producto, así como todo lo necesario para garantizar la seguridad y trazabilidad del producto.



2.5.- LOTE 5: CARNE DE TERNERA Y DE CERDO FRESCA Y CONGELADA PREPARADOS CÁRNICOS Y PRODUCTOS CÁRNICOS CONGELADOS

2.5.1.- Descripción

LOTE 5 : CARNES		
Posición	ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL (KG)
1	ALBONDIGAS TERNERA Y POLLO	4.910
2	HAMBURGUESAS TERNERA Y POLLO	4.972
3	HUESO VACUNO FRESCO	8.475
4	RABO BUEY	124
5	SALCHICHAS BLANCAS FRESCAS	742
6	TERNERA CADERA FRESCA	230
7	TERNERA CARNE PICADA FRESCA	664
8	TERNERA CONTRA FRESCA	11.520
9	TERNERA FALDA FRESCA	11.186
10	TERNERA MORCILLO FRESCO	8.145
11	TERNERA SOLOMILLO FRESCO	613
12	CERDO CINTA LOMO FRESCA	6.342
13	CERDO CODILLO ENTERO	3.510
14	CERDO COSTILLAS FRESCAS	1.641

2.5.2.- ESPECIFICACIONES PARA CARNE DE TERNERA Y CERDO

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

Las carnes adquiridas 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.

- CARNE DE TERNERA

Sabor y olor: natural, propio de la carne fresca.

Color: rojo oscuro, sin manchas extrañas.

Consistencia: firme, ligeramente húmeda y con las vetas blancas propias de cada pieza.

Presentación: en piezas, fileteada, troceada o picada según demanda. Envasada al vacío en plástico alimentario.

- CARNE DE CERDO

Sabor y olor: natural, propio de la carne fresca.

Color: rosáceo, sin manchas extrañas.

Consistencia: firme y compacta.

Presentación: en piezas, fileteada, troceada o picada según demanda. Envasada al vacío en plástico alimentario.

- CODILLO DE JAMÓN:

Sabor y olor: típico y característico del producto curado .



Color: típico y característico del producto curado

Consistencia: firme y compacta.

Presentación: envasado al vacío, entero.

2.5.3.- TRANSPORTE, ENVASES Y EMBALAJE

- Transporte: El adjudicatario en todo momento debe asegurarse de que los vehículos utilizados para el transporte de productos terminados sean apropiados para su propósito y se mantengan en buenas condiciones, sin presentar ningún riesgo de alterar el producto y estando protegidos de toda contaminación exterior. En todo momento dichos transportes deberán de cumplir la legislación vigente que les sea de aplicación.

El transporte debe realizarse en vehículos con indicador de temperatura, de forma que se asegure el mantenimiento de la temperatura en el interior del vehículo, cumpliéndose en todo caso la temperatura de mantenimiento en frío indicada por el fabricante de los productos objeto del contrato.

Deben existir procedimientos que definan la forma de actuar en caso de avería, de forma que se asegure la calidad y seguridad del producto.

- Envases y embalaje:

Los envases y embalajes, con independencia de su forma, naturaleza y capacidad, se ajustarán a las siguientes definiciones:

- Envasado y envase: la operación destinada a proteger los artículos mediante el empleo de una primera envoltura (o un primer recipiente) que entre en contacto directo con ellos (y que se denominará envase). Podrá utilizarse como mejor envasado, el sistema de envasado al vacío, envasado en atmósfera protectora, etc. al objeto de alargar la vida útil del artículo.
- Embalaje: la operación que consiste en colocar en un recipiente los artículos envasados previamente, así como el segundo recipiente (o envase) en el cual se colocan las carnes previamente envasadas.

Los envases y embalajes deberán satisfacer 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.

Su naturaleza (composición, diseño, espesor, peso, etc.), se ajustarán a las necesidades específicas de cada tipo de artículo contenido en el pliego.

No podrán alterar los caracteres organolépticos 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.

Los envases y embalajes no deberán ser reutilizados, salvo si son de materiales resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y siempre que previamente hayan sido limpiados y desinfectados.

2.5.4.- ETIQUETADO

Información del etiquetado, entendiéndose por etiquetado, indistintamente, las menciones e indicaciones que figuren en cualquier envase o etiqueta que acompañe a los artículos constará (en función de la especie de procedencia, y en función de su propia naturaleza), con carácter general de:

- 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.
- Indicación del modo de crianza, con carácter facultativo, en su caso.

Para la carne picada y los preparados de carne obtenidos a partir de carne picada, la etiqueta incluirá la indicación “porcentaje de grasa inferior a...”, la indicación “relación colágeno/proteína de carne inferior a...”.

2.6.- LOTE 6: PRODUCTOS LÁCTEOS, POSTRES VEGETALES Y CHOCOLATE

2.6.1.- Descripción

LOTE 6 : LACTEOS		
Posición	ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL (UNIDAD)
1	MANTEQUILLA MONODOSIS 10 gr aprox	186.240
2	MARGARINA VEGETAL BLOQUE 1 Kg	696
3	NATA LÍQUIDA SIN LACTOSA 500 ml	207
4	YOGUR DESNADATO NATURAL 125 g	185.732
5	YOGUR NATURAL 125 g	4.089
6	YOGUR SABORES 125 g	227.611
7	YOGUR SIN LACTOSA 125 g	14.146
8	ARROZ CON LECHE 115-125 g aprox	27.123
9	FLAN VAINILLA SIN HUEVO 100 g aprox	81.172
10	POSTRE SOJA 125 g	1.987
11	NATILLAS VAINILLA TARRINA 125GR	101.988
12	POSTRE MOUSSE SABORES	7.503

- **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. Los productos lácteos agrupan los productos que a continuación se relacionan:

- **Nata:** se define la nata como el producto lácteo rico en materia grasa separado de la leche que toma la forma de una emulsión del tipo grasa en agua. La nata líquida tendrá una consistencia más o menos



viscosa y contendrá entre 30% y un 50% de su peso en grasa. La nata se elabora con leche procedente de animales que no padezcan procesos infecciosos peligrosos para la salud pública y, forzosamente, habrá de ser sometida a un tratamiento que asegure la destrucción de los gérmenes patógenos:

- **Nata pasterizada:** es aquella sometida a un tratamiento térmico en condiciones tales de temperatura y tiempo que aseguren la total destrucción de los gérmenes patógenos y la casi totalidad de la flora banal sin modificación sensible de su naturaleza fisicoquímica y cualidades nutritivas.
- **Nata UHT:** es aquella sometida, en circulación continua, a tratamiento térmico que asegure la destrucción de los gérmenes y la inactivación de sus formas de resistencia, siendo posteriormente envasada en condiciones asépticas. (132°C-- 2 segundos).

La nata pasterizada, esterilizada y UHT, podrá ser envasada bajo presión de gases inertes para su venta en recipientes estancos.

- **Mantequilla:** Es el producto graso obtenido exclusivamente de leche o nata de vaca higienizadas. También podrá ser obtenida del suero higienizado que no contenga ninguna otra grasa más que la de leche de vaca, debiendo presentar una consistencia sólida y homogénea, color amarillo más o menos intenso y un sabor y olor característicos.
- **Arroz con leche:** Se define como el postre lácteo con sabor característico, elaborado a base de leche, arroz y otros ingredientes autorizados.
- **Flan y natillas de vainilla:** Postre lácteo compuesto por leche entera o parcialmente desnatada, azúcares, leche en polvo, a efectos del pliego sin huevo, almidones, estabilizantes y aroma de vainilla.
- **Yogur:** Es el producto de leche coagulada obtenido por la fermentación láctica mediante la acción de "lactobacillus bulgáricus" y "streptococcus thermophilus" a partir de leche pasterizada, leche concentrada pasterizada, leche parcial o totalmente desnatada pasterizada, leche concentrada pasterizada total o parcialmente desnatada, con o sin adición de nata pasterizada, leche en polvo entera, semidesnatada o desnatada, suero en polvo, proteínas de leche y / u otros productos procedentes del fraccionamiento de la leche. Según los productos añadidos, antes o después de la fermentación o la aplicación del tratamiento térmico después de la fermentación, los yogures pueden clasificarse:
 - **Yogur natural:** es el yogur definido anteriormente.
 - **Yogur aromatizado (sabores):** es el yogur natural al que se le han añadido agentes aromáticos autorizados en el que la cantidad mínima de yogur en el producto terminado será del 80 %.
 - **Yogur sin lactosa:** son aquellos que acrediten ausencia de lactosa siguiendo las analíticas más sensibles al estado actual de la ciencia. Es decir, inferior al 0,01% de lactosa.
 - **Postres mousses de sabores**



2.7.- LOTE 7: QUESO

2.7.1.- Descripción

LOTE 7 : QUESO		
Posición	ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL
1	QUESO POLVO kg	197
2	QUESO FUNDIDO LONCHEADO BARRA KG	2374
3	QUESO LONCHAS S/LACTOSA 140 g	310
4	QUESO PARA UNTAR CUBO 2 kg	19

Se entiende por:

- **Queso:** El producto fresco o madurado, sólido o semisólido, obtenido de la leche, de la leche total o parcialmente desnatada, de la nata, del suero de mantequilla o de una mezcla de algunos o de todos estos productos, coagulados total o parcialmente por la acción del cuajo u otros coagulantes apropiados, antes del desuerado o después de la eliminación parcial de la parte acuosa, con o sin hidrólisis previa de la lactosa, siempre que la relación entre la caseína y las proteínas séricas sea igual o superior a la de la leche.

- **Queso fresco:** Es el que está dispuesto para el consumo al finalizar el proceso de fabricación.

- **Queso blanco pasteurizado:** Es aquel queso fresco en el que el coágulo obtenido se somete a un proceso de pasteurización, quedando dispuesto para el consumo al finalizar su proceso de fabricación.

- **Queso madurado:** Es el que, tras el proceso de fabricación, requiere mantenerse durante cierto tiempo a una temperatura y en condiciones tales que se produzcan los cambios físicos y químicos característicos del mismo.

- **Queso fundido:** El producto obtenido por molturación, mezcla, fusión y emulsión, de una o más variedades de queso con o sin adición de leche, productos lácteos y otros productos alimenticios.

De acuerdo con su contenido en grasa, expresado en porcentaje masa/masa sobre el extracto seco total, los quesos se podrán denominar:

- **Extragraso:** el que contenga un mínimo de 60 por ciento.
- **Graso:** el que contenga un mínimo de 45 y menos de 60 por ciento.
- **Semigraso:** el que contenga un mínimo de 25 y menos de 45 por ciento.
- **Semidesnatado:** el que contenga un mínimo de 10 y menos de 25 por ciento.
- **Desnatado:** el que contenga menos de 10 por ciento.

3.- CONDICIONES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO PARA TODOS LOS LOTES

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.

Además, la empresa adjudicataria deberá estar certificada según la norma ISO 9001:2015 o equivalente.

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 General Universitario Gregorio Marañón.

Las entregas del material adjudicado se realizarán según las necesidades existentes en cada momento en el Hospital General Universitario Gregorio Marañón, 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.

El adjudicatario entregará los bienes objeto del presente contrato en el almacén de la cocina central del Hospital General Universitario Gregorio Marañón, 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.

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 General Universitario Gregorio Marañón 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.

El transporte se efectuará en vehículos habilitados para el transporte de alimentos. El adjudicatario está obligado a cumplir las condiciones de transporte que les sean de aplicación. No se dispondrán alimentos ni sus embalajes directamente sobre el suelo de los vehículos de transporte y utilizará palés de plástico o similar, quedando prohibido expresamente el uso de palés de madera o cualquier tipo de separador de madera.

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 "Gregorio Marañón", 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 "Gregorio Marañón" 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.

El Hospital General Universitario Gregorio Marañón queda habilitado para realizar auditorías de las instalaciones del adjudicatario con el objeto de auditar sus instalaciones y procedimientos de trabajo. En caso de que se detecten anomalías en sus instalaciones o procedimientos, el adjudicatario se obliga a subsanarlas de forma inmediata.



4.- MEMORIA TÉCNICA

El licitador presentará una memoria técnica para cada lote al que presente oferta en la que describirá la prestación del contrato en los siguientes puntos:

Para todos los lotes:

- Certificación de sistemas de Gestión de calidad vigentes (ISO 9001 o equivalentes) por organismos acreditados de los que disponga el licitador.
- Certificado firmado por el licitador indicando que cuenta con departamento propio de calidad, número de personas con dedicación exclusiva en ese departamento y su formación.
- Plan de contingencia ante averías y alteraciones del suministro al Almacén de Víveres del Hospital.
- Descripción y documentación fotográfica de las instalaciones del licitador desde la que prestara el servicio del contrato (10 fotos, de ellas 3 del exterior y 7 del interior en tamaño mínimo de 10*15 cm).
- Listado de flota de vehículos a disposición del contrato y ATP vigente para cada uno de ellos.
- Listado de personal que llevara a cabo el reparto en las instalaciones del Hospital.
- Compromiso Firmado por el licitador de mantenimiento durante todo el contrato de un sistema ofimático de recepción de pedidos y adaptación a cualquier otro cambio en el sistema de envío ofimático de pedidos por parte del Hospital.
- Documentación individualizada de la totalidad de artículos incluidos en la licitación, firmadas por representante autorizado del licitador. Dicha documentación contendrá:
 - Ficha técnica del artículo: Solo podrá presentarse una única ficha técnica por artículo, que corresponderá a la ofertada.
- En su caso, certificado del licitador de contar con proveedores de proximidad.
- Registro sanitario (RGSEAA) que permita la comercialización de todos los productos que forman los lotes.
- Acta de inspección o documento acreditativo de tener implantado y vigente el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico).

5. MUESTRAS

Se deberá aportar un mínimo de dos muestras que el Hospital solicitará para hacer la valoración. En caso de ser necesario se solicitará al proveedor más muestras para su correcta evaluación que serán entregadas en tres días hábiles desde la solicitud por el Centro. Todas las muestras deberán ir identificadas con el nº de expediente al que pertenecen, así como con el nº de lote y partida al que correspondan. El lugar de entrega será el Almacén de la Cocina Central del Hospital General Universitario Gregorio Marañón.

Madrid, 2 de diciembre de 2022

El Subdirector de Gestión y Servicios Generales

Fdo.: Javier Alvarez Pastor

