

INFORME TÉCNICO

Expediente	A/SUM-032241/2021
Denominación	SUMINISTRO DE CARNES, AVES Y HUEVOS PARA EL HOSPITAL DR. R. LAFORA

Una vez revisada la documentación recibida y las fichas técnicas de los productos aportados por los licitadores, **INFORMO**:

LOTE 1: CARNES

Las fichas técnicas suministradas por las empresas licitadoras que se detallas a continuación, se ajustan a las necesidades requeridas en el Pliego de Prescripciones Técnicas

NIF	EMPRESA
03441850S	ANGEL LÁZARO
B01700434	G. REVILLA AVES Y ALIMENTACIÓN S.L.
B81311441	MANUEL JAQUETE S.L.

LOTE 2: AVES Y HUEVOS

Las fichas técnicas suministradas por las empresas licitadoras que se detallas a continuación, se ajustan a las necesidades requeridas en el Pliego de Prescripciones Técnicas

NIF	EMPRESA
03441850S	ANGEL LÁZARO
B01700434	G. REVILLA AVES Y ALIMENTACIÓN S.L.
B81311441	MANUEL JAQUETE S.L.

La fichas técnicas suministradas por la empresa **CENTRAL LOGÍSTICA CAMPOS LEIVA S.L.** no se ajustan a las necesidades requeridas en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

Las características técnicas definidas en el punto 2 del Pliego de Prescripciones Técnicas “Definiciones y Requisitos”, en el Lote 1, **carne ovina / carne picada** vienen detalladas de la siguiente forma:

Buguer Meat de ternera (pág. 2): Burger meat de ternera....Congelada 80 gr por unidad

Pag. 6: En el caso de hamburguesas de carne picada indicadas en el pliego, éstas



serán 100% carne fresca de vacuno, en piezas comerciales de aproximadamente 80 gr y una composición mínima de 65% de ternera.

Serán picadas, formateadas y congeladas posteriormente para su suministro por el adjudicatario al Hospital

La ficha técnica presentada por la empresa **CENTRAL LOGÍSTICA CAMPOS LEIVA S.L.** no es congelada, especifica “vida útil: 11 días” y el peso es mayor de 80 grs al indicar que el peso neto del envase de 12 unidades es de 1,336 kgs, siendo su peso 111,33 grs.

Las características técnicas definidas en el punto 2 del Pliego de Prescripciones Técnicas “Definiciones y Requisitos”, en el Lote 2, **Aves / Gallina** vienen detalladas de la siguiente forma:

Gallina: Se servirán canales enteras limpias y despojadas, tendrán un peso aproximado de 1´5 Kg

La Ficha técnica presentada por la empresa **CENTRAL LOGÍSTICA CAMPOS LEIVA S.L** indica que el peso de la unidad será de 3,15 Kg +- 1,05 Kg, no ajustándose a lo requerido (1,5Kg)

En el mismo lote, en el producto Cuartos traseros de pollo con hueso, en el PPT se especifica lo siguiente:

Cuartos traseros de pollo con hueso: estarán desprovistos totalmente de pluma en toda su superficie, incluyendo los muñones de los muslos, estarán desprovistos de grasas y piel que no corresponda a la pieza, el peso será de 350 gr con una posible variación del 10% no presentarán manchas extrañas ni magulladuras, serán totalmente frescos sin haber sido sometidos a congelación de ningún tipo

La Ficha técnica presentada por la empresa **CENTRAL LOGÍSTICA CAMPOS LEIVA S.L** indica: Traseros de pollo blanco congelados 200/370 Grs. El hospital solicita cuartos traseros de pollos frescos (no sometidos a congelación), mientras que el producto ofertado es congelado.

La fichas técnicas suministradas por la empresa **INDUSTRIAS CARNICAS COLLAR S.A.** no se ajustan a las necesidades requeridas en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

Las características técnicas definidas en el punto 2 del Pliego de Prescripciones Técnicas “Definiciones y Requisitos”, en el Lote 1, **carne porcina / tocino** vienen detalladas de la siguiente forma:

***Tocino:** Producto cárnico procedente del cerdo, obtenido de las regiones laterales bajas, porciones torácicas y abdominales del cerdo, integrado por la piel, el tejido graso entreverado y el tejido muscular que ha sufrido un proceso de salado y maduración sin aditivos, con espesor mínimo de 4cm*

La descripción técnica presentada por la empresa **INDUSTRIAS CÁRNICAS COLLAR, S.A.** en el tocino es la siguiente:

Producto : TOCINO DE CERDO FRESCO

El producto ofrecido no está madurado y salado, por lo tanto no se ajusta a lo solicitado en el Pliego de Prescripciones Técnicas Particulares.

Las características técnicas definidas en el punto 2 del Pliego de Prescripciones Técnicas “Definiciones



y Requisitos”, en el Lote 2, **Aves/ Roti de pavo** (mixto) vienen detalladas de la siguiente forma:

Roti de pavo (Mixto): *producto procesado térmicamente y ultracongelado, envuelto en malla y sin film individual.*

Con una composición mínima del 75/% de carne de pavo y pollo

La descripción técnica presentada por la empresa INDUSTRIAS CÁRNICAS COLLAR, S.A. en el Roti de pavo es la siguiente:

Producto : Roti de Pavo Ultra Congelado:

Carne de pavo (54%), agua, carne de pollo, fibras vegetales, proteína de guisante, sal, corrector de la acidez (E-262, E-331), antioxidante (E-301), dextrosa, extracto de especias, pimienta negra y envoltura de colágeno

El porcentaje de carne especificado de carne en el producto es del 54%, no llegando al mínimo exigido en el pliego que es del 75%. Así mismo, se solicita que la envoltura sea en malla y sin film individual, mientras que el ofertado por la empresa tiene la envoltura de colágeno, no correspondiendo a lo solicitado.

Por consiguiente, en los lotes 1 y 2, las empresas **INDUSTRIAS CÁRNICAS COLLAR, S.A.** y **CENTRAL LOGÍSTICA CAMPOS LEIVA, S.L** no cumplen con las especificaciones técnicas requeridas

En Madrid, a 06 de FEBRERO de 2023

Fdo.: Celia Martín González
JEFA DE COCINA

