



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

SUMINISTRO DE CARNES, AVES Y HUEVOS PARA EL HOSPITAL DR. R. LAFORA

1. OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene como objeto el suministro de carnes frescas, embutidos, fiambres y aves para la cocina del Hospital Dr. R. Lafora.

El 11 de agosto de 2020 entró en vigor la Orden de 27 de julio de 2020, de la Consejería de Hacienda y Función Pública, por la que se determinan los suministros y servicios de gestión centralizada y los procedimientos para su contratación (BOCM de 10 de agosto de 2020). Dicha Orden establece que han dejado de centralizarse en la Consejería de Hacienda y Función Pública la contratación de los suministros de alimentación, estableciendo un régimen transitorio para la tramitación de los correspondientes expedientes de contratación.

El Hospital Dr. R. Lafora, desde instalaciones propias y con personal propio, atiende las necesidades alimentarias de alrededor de 400 pacientes diarios (incluidos los del Hospital de Canto Blanco) los 365 días del año. Para poder atender estas necesidades resulta necesario contratar la adquisición de estos productos que integran los menús que servimos.

2. CANTIDADES Y CARACTERÍSTICAS DE LOS ARTICULOS INCLUIDOS EN EL CONTRATO

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

Lote 1:

LOTE 1	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
CARNES	BURGER MEAT DE TERNERA	CONGELADA 80 GR POR UNID.	3000	KG
	CARRILLERAS CERDO BLANCO	LIMPIA CONGELADA	2.000	KG
	CERDO CINTA LOMO		1.800	KG
	CERDO MAZA	TROCEADA - 2 CM. X 2 CM.	1.900	KG
	HUESO SALADO ESPINAZO		500	KG
	HUESO VACUNO FRESCO		500	KG
	PANCETA FRESCA		80	KG
	TERNERA AGUJA	TROCEADA - 2 CM. X 2 CM.	1.800	KG
	TERNERA CARNE PICADA BURGERMEAT		700	KG
	TERNERA FALDA		500	KG
	TERNERA MORCILLO		500	KG
	TOCINO BLANCO CURADO		50	KG



Lote 2:

LOTE 2	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
AVES Y HUEVOS	CARCASA POLLO		70	KG
	FILETE PECHUGA POLLO		2.200	KG
	GALLINA EN CANAL		500	KG
	HUEVO COCIDO PELADO	UNIDADES	30.000	UD
	HUEVO LIQUIDO PASTEURIZADO		6.000	LITRO
	POLLO CUARTO TRASERO CON HUESO		6.000	KG
	RAGUT DE PAVO TROCEADO	TROCEADA – 2 CM. X 2 CM.	3.000	KG
	ROTI DE PAVO MIXTO (NO PICADO)	CONGELADO	1.800	KG
	SALCHICHA POLLO/PAVO	FRESCAS	1.800	KG

DEFINICIONES Y REQUISITOS

LOTE 1 – CARNES

La totalidad de los artículos contemplados en el presente pliego cumplirán en todo momento la legislación vigente aplicable en cada momento. 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.

Definiciones y requisitos:

- **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 la alimentación y las esquirlas de hueso, así como los restos extraños de origen diverso (pelos, cerdas, etc.). 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 Dr. R. Lafora 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 150-170 gr/unidad o ración. Asimismo, 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.
- **Despojos comestibles:** las carnes frescas que no sean de la canal, incluidas las vísceras y la sangre (ésta última no será objeto de tratamiento en el pliego). Por vísceras se entenderán los órganos de las cavidades torácica, abdominal y pélvica así como la tráquea y el esófago. A efectos del pliego se contemplará dentro de este apartado el estómago policavitario de los bovinos que constituyen los denominados tradicionalmente "callos".
- **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.

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.

- **Solomillo:** pieza obtenida del centro del chuletero, de la zona de la riñonada, desprovista de hueso.

- **Codillo:** situado a continuación de las manos y patas (antes de las mazas delanteras y traseras respectivamente). Por analogía se puede definir como el "morcillo del vacuno", con el hueso incluido.

- **Carrillada:** masas carnosas de la cabeza que recubren las mandíbulas.

- **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

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

Carne picada

A efectos del pliego, las carnes picadas se elaborarán a partir de carnes frescas (refrigeradas) procedentes 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 (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).

- Cuando se utilice carne picada para la elaboración de productos y preparados cárnicos no deberán proceder de recortes ni desperdicios (salvo que se trate de cortes de músculos enteros), de carne separada mecánicamente, de carne que contenga fragmentos de hueso o piel ni de carne de la cabeza, salvo los maseteros, la parte no muscular de la línea alba y la región del carpio y el tarso, ni de raspaduras de hueso ni de músculos del diafragma (salvo que se haya extraído la serosa).
- La carne fresca refrigerada para el picado se utilizará en un plazo máximo de seis días posteriores al sacrificio de los animales de que proceda, o en el caso de carne de vacuno deshuesada y envasada al vacío, en un plazo máximo de quince días después del sacrificio de los animales de los que proceda.
- Para su fabricación no se utilizará carne congelada o ultra congelada previamente.

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

LOTE 2: AVES

-**Gallina:** Se servirán canales enteras limpias y despojadas, tendrán un peso aproximado de 1'5 Kg.

-**Pollo:** se servirán pollos enteros limpios y despojados, sin patas, sin cabeza ni cuello, no presentarán zonas con restos de plumas.

-**Filetes de pollo y pavo:** serán filetes de pechuga, el grosor será de 10 mm y un peso de 170 gr. se admitirá una variación del 20% tanto en grosor como en peso, los filetes deberán ser de un grosor homogéneo respetando el tamaño anteriormente citado.

-**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.

-Huevo cocido pelado: presentación en cubos de 70/75 unidades en solución de salmuera acuosa que evite su deshidratación, serán como mínimo de clase “M” o tamaño superior, no presentarán restos de cáscaras ni cuerpos extraños, se suministrarán con una caducidad mínima de 21 días

-Huevo entero líquido pasteurizado y refrigerado: Presentación en garrafas de 5 L. estará exento de alérgenos a excepto el propio huevo, tendrá color anaranjado propio de huevo, podrán contener los aditivos oportunos que garanticen su estabilidad y salubridad hasta el fin del tiempo fijado como límite de caducidad que en ningún caso será inferior a 21 días a partir del momento de la entrega.

-Ragú de pavo: procedente de carnes magras de pavo, sin piel ni hueso, los trozos pesarán 20-30 gr.

-Salchichas de pollo/pavo: Elaboradas con carnes magras embutidas en tripa apta alimentaria, el peso no será superior a los 40 gr por unidad.

- 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.

3. CONDICIONES EMPRESARIALES, TECNICO SANITARIAS Y DE COMERCIALIZACION DE LOS ESTABLECIMIENTOS, ACTIVIDADES Y PRODUCTOS

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

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 Dr. R. Lafora, 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 Dr. R. Lafora 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 Dr. R. Lafora la existencia de cualquier incidencia que pueda afectar a la calidad o seguridad alimentaria de los artículos objeto del presente pliego y, con carácter general, de la existencia de cualquier riesgo para la salud de los consumidores.

Las empresas dedicadas a la elaboración de productos amparados por denominaciones específicas o por indicaciones geográficas protegidas deberán estar inscritas en sus correspondientes registros y dichos artículos estarán a lo dispuesto en sus disposiciones específicas reguladoras

Las empresas dedicadas a la fabricación o transformación, elaboración, envasado, almacenamiento y distribución de los artículos contemplados en el pliego dispondrán de la documentación necesaria que acredite el origen de las materias primas, productos intermedios y productos finales, en función de la naturaleza del producto y su participación en el suministro al Hospital.

4. ENVASADO Y EMBALAJE

Los envases y embalajes, con independencia de su forma, naturaleza y capacidad, 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.

Asimismo 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.

5. ETIQUETADO

Todos los productos se suministrarán etiquetados. El etiquetado de los productos se registrará por lo dispuesto en las disposiciones comunitarias y nacionales relativas al etiquetado general de los productos alimenticios.

La información será fácilmente comprensible e irá inscrita en un lugar destacado y de forma que sea fácilmente visible, claramente legible e indeleble. Estas indicaciones no deberán ser disimuladas, tapadas o separadas de ninguna forma por otras indicaciones o imágenes.

El etiquetado del producto deberá permitir establecer su trazabilidad en todo momento e incluirá la información establecida por la normativa española o comunitaria aplicable.

6. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

El adjudicatario en todo momento debe asegurarse de que los vehículos utilizados para el transporte de productos sean apropiados para su propósito y se mantengan en buenas condiciones, sin presentar ningún riesgo de alterar el producto y estando protegidos de toda contaminación exterior.

En todo momento dichos transportes deberán de cumplir la legislación vigente que les sea de aplicación. El transporte debe realizarse en vehículos refrigerados con indicador de temperatura, de forma que se asegure con carácter general el mantenimiento de la



temperatura y cumpliéndose en todo caso la temperatura de mantenimiento en frío indicada por el fabricante de los productos objeto del contrato.

Los artículos contemplados en el pliego, deberán entregarse de tal modo que durante el transporte permanezcan protegidos de los agentes que puedan contaminarlos o alterarlos, habida cuenta de la duración y de las condiciones del transporte, así como del medio de transporte utilizado y las condiciones climáticas.

Los vehículos cumplirán los requisitos técnicos de equipamiento (cierre, superficies, dispositivos de protección, de registro de temperatura, etc.), de uso (distribución de la carga, régimen de incompatibilidades), de mantenimiento (limpieza, desinfección, etc.) y de documentación (tanto del vehículo, como de la carga) que ampare el transporte. No se sobrepasarán las temperaturas establecidas para los productos a transportar.

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 Dr. R. Lafora.

7. CONDICIONES DE ENTREGA

Los licitadores deberán presentar ficha técnica de los productos ofertados en que se acredite el cumplimiento de las características solicitadas. Entregando una única ficha técnica por artículo, que corresponderá al ofertado, y que deberá contener, entre otras cosas: la información nutricional (listado de ingredientes, valoración nutricional, alérgenos), y las condiciones de almacenamiento y conservación.

La entrega de los artículos se realizará en la cocina del Hospital Dr. R. Lafora y en horario de 8:00 a 13:00 horas (L-X-V). El adjudicatario deberá tener en cuenta la posibilidad de entrega diaria de lunes a viernes no festivos, así como, por necesidades del hospital, la entrega en fines de semana y festivos, y también fuera del horario previsto. En cualquiera de los casos, el precio ofertado del artículo incluirá el transporte en cualquiera de las situaciones indicadas.

Las entregas de los artículos se realizarán conforme a las necesidades existentes en cada momento en la cocina del Hospital Dr. R. Lafora 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.

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 Dr. R. Lafora. Deberá contar obligatoriamente con los medios técnicos adecuados para la recepción de pedidos.

El adjudicatario entregará los bienes objeto del presente contrato en la cocina del Hospital en el plazo máximo de dos días contados a partir de la fecha de notificación de la solicitud de entrega. En demandas urgentes el plazo no será superior a 24 horas. En cualquiera de los casos, el precio ofertado del artículo incluirá el transporte en cualquier de las situaciones indicadas. Las entregas no tendrán exigencia de pedido mínimo.

En caso de que el personal del Hospital detecte cualquier tipo de defecto o deficiencia en los pedidos (artículos, envases, embalajes), sus condiciones de entrega o transporte, etc. el adjudicatario sustituirá a la mayor brevedad posible, siempre en el mismo día y en el horario de entrega de las cocinas, dichos productos por otros que cumplan el pedido realizado, sus características y la calidad adjudicadas sin ningún coste para el Hospital.

El adjudicatario no podrá modificar las características de ninguno de los productos adjudicados sin autorización expresa del Hospital Dr. R. Lafora.

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.

8. CALIDAD Y PRESENTACION DE LOS PRODUCTOS

Todos los artículos descritos en el presente pliego se suministrarán en piezas enteras. Puntualmente podrán solicitarse otros formatos de entrega por necesidades del hospital, estando todo ello incluido en el precio del producto.

Madrid, a fecha de firma de huella

Fdo.: Celia Martín González
Jefa de Cocina

