

Este documento se ha obtenido directamente del original que contenía la firma auténtica y, para evitar el acceso a datos personales protegidos, se ha ocultado el código que permitía comprobar el original.

Expediente N°: A/SUM-053448/2023

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS, PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO JOSE GERMAIN DE LEGANÉS, MADRID

### INDICE:

<b>1.-OBJETO DEL CONTRATO .....</b>	<b>2</b>
<b>2.- LOTES Y SUS CARACTERISTICAS .....</b>	<b>2</b>
<b>2.1 LOTE 1: CARNES FRESCAS, AVES, HUEVOS Y OVOPRODUCTOS .....</b>	<b>2</b>
<b>2.2 LOTE N° 2: FIAMBRES, EMBUTIDOS Y JAMONES .....</b>	<b>9</b>
<b>2.3 LOTE N° 3: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS .....</b>	<b>12</b>
<b>2.4 LOTE N° 4: PRODUCTOS CONGELADOS.....</b>	<b>15</b>
<b>2.5 LOTE N° 5: PESCADOS FRESCOS .....</b>	<b>17</b>
<b>2.6 LOTE N° 6: PAN .....</b>	<b>21</b>
<b>3.- ESTIMACION CONSUMOS (VER ANEXO I) .....</b>	<b>22</b>
<b>4.- LA FICHA TECNICA DE LOS PRODUCTOS .....</b>	<b>22</b>
<b>5.- CONDICIONES DE EJECUCION DEL CONTRATO.....</b>	<b>23</b>
<b>6.-NORMATIVA .....</b>	<b>26</b>
<b>6.-ANEXO I .....</b>	<b>27</b>

## 1.-OBJETO DEL CONTRATO

El contrato tiene por objeto el suministro de productos alimenticios perecederos para atender las necesidades de los pacientes en el Hospital Universitario José Germain de Leganés.

El presente pliego tiene como objeto la determinación de las especificaciones técnicas y condiciones de entrega de los productos alimenticios de cada lote.

## 2.- LOTES Y SUS CARACTERISTICAS

LOTES	DESCRIPCIÓN
Lote nº 1	CARNES FRESCAS, AVES, HUEVOS Y OVOPRODUCTOS
Lote nº 2	FIAMBRES, EMBUTIDOS Y JAMONES
Lote nº 3	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS
Lote nº 4	PRODUCTOS CONGELADOS
Lote nº 5	PESCADOS FRESCOS
Lote nº 6	PAN

En Anexo I se especifican los distintos productos incluidos en cada lote y los consumos anuales estimados.

### 2.1 LOTE 1.-CARNES FRESCAS, AVES, HUEVOS Y OVOPRODUCTOS

#### CARNES FRESCAS

Las carnes frescas objeto de este pliego, deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a lo 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.

Los artículos contemplados en el presente pliego procederán de canales provenientes de animales sacrificados en mataderos autorizados, habiendo sido sometidos a los correspondientes controles sanitarios y que lleven las correspondientes marcas sanitarias e identificación conforme a la legislación vigente.

#### **Etiquetado:**

Todos los artículos se suministrarán etiquetados, en concordancia con la legislación aplicable, la información será fácilmente comprensible e ira 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 e imágenes.

La información del etiquetado, entendiéndose por etiquetado, indistintamente, las menciones e indicaciones que figuren en cualquier envase o etiqueta que acompañe a los



artículos contara, con independencia de la especie de procedencia, y en función de su propia naturaleza:

- Denominación del producto.
- Categoría comercial, en su caso.
- Lista de ingredientes (para productos cárnicos y preparados).
- Fecha de caducidad (en aquellos productos microbiológicamente perecederos, y que por ello pueden suponer un riesgo para la salud) o la fecha de consumo preferente.
- Condiciones de conservación.
- Identificación del lote
- Peso neto
- Identificación de la empresa (denominación del fabricante, envasador, sala dedespiece, según sea el caso) y domicilio.
- Marcado sanitario, de acuerdo con la legislación.

Conforme al mercado comunitario, para la carne picada, la etiqueta incluirá la indicación “porcentaje de grasa inferior a...” ;” la relación colágena/proteína de la carne inferior a...”

Para la carne se incluirá el número o código de referencia que garantice la relación entre la carne y el animal o animales de los cuales proceda, la identificación del lugar de nacimiento, engorde y sacrificio; identificación numérica de la autorización del matadero y la sala de despiece.

### **Embalaje:**

Los envases y embalajes, con independencia de su forma, naturaleza y capacidad, cumplirán las siguientes características:

- Mantendrán la integridad del producto que contienen, de tal forma que no puedan modificarse el contenido, sin abrir o modificar el envase.
- Protegerán al producto que contienen contra cualquier contaminación
- No cederán al producto, sustancias que puedan dar lugar a una contaminación organoléptica del mismo durante su empleo, o algún riesgo para la salud.
- Los envases no podrán ser reutilizados nuevamente para el envasado.
- Los envases deberán ser transparente e incoloros.
- Con el fin de mejorar la vida útil de los artículos y sus condiciones de conservación, los artículos deberán ir envasados al vacío o en Atmosfera Protectora.
- Los envases y embalajes que vayan a contener los productos del presente pliego, se ajustarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales que puedan entrar en contacto con los alimentos.



### **Características:**

Las características de los productos cárnicos se ajustarán a lo siguiente:

#### **Carne de bovino**

Para este pliego la carne que se licita será de añojo:

- Añojo es el animal macho o hembra mayor de 14 meses y hasta 24 meses de edad. Con carácter general, la carne de añojo es:
- De color brillante y va del rojo claro al rojo púrpura.
- La grasa es de color blanco cremoso de consistencia firme al tacto, ligeramente húmeda y de textura fina.
- Presentación: en piezas, fileteada, troceada o picada según demanda. Envasada al vacío en plástico alimentario.

#### **Carne de cerdo**

- Las canales se clasifican en función del contenido estimado de carne magra. A efectos de este pliego son de interés las canales tipo “U”.
- Sabor y olor: natural, propia 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 o en plástico alimentario.

#### **Paletilla de Cordero**

- Para esta licitación nosotros pedimos paletilla recental de calidad extra.
- Presentación: en piezas, fileteada, troceada deshuesada según demanda.
- Envasada al vacío o en plástico alimentario.

No obstante, cuando se trate de corderos con peso en canal inferior a 13 Kg., se podrá utilizar los siguientes criterios para su clasificación:

- Peso en canal
- Color de la carne.
- Estado de engrasamiento
- El despiece de las canales de ovino:
- Pierna: integrada por las masas musculares del miembro posterior de la canal
- Paletilla: integrada por las masas musculares del miembro anterior de la canal.
- Chuletero: pieza obtenida de la canal tras la separación de la pierna, la paletilla, la práctica totalidad de la falda y el pescuezo. Comprende las chuletas de aguja, de lomo y riñonada.
- Pecho y Falda: por debajo del chuletero, recorre toda la canal entre los dos miembros.

### **AVES**

Las carnes de ave ofertadas deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a los establecidos por el Código Alimentario y en especial a las



Reglamentaciones técnico-sanitarias que les sean de aplicación. Deberán ir acompañada de las guías y certificados sanitarios correspondientes.

Todas las aves procederán de mataderos legalmente autorizados para este tipo de sacrificio, para lo cual estarán provistas del correspondiente marchamo o etiqueta de garantía sanitaria. Se suministrarán en cajas de polipropileno limpias o de cualquier otro material autorizado en el Capítulo IV del Código Alimentario, Capítulo XI "Aves y Caza". Cada embalaje deberá estar tapizado interiormente con una película o film alimentario impermeable, suficientemente amplio para ser doblado sobre los envases después de llenos, cubriendo la mercancía, con el fin de aislar de posibles gérmenes, bacterias, etc., que puedan existir en el exterior.

Todos los géneros serán de producción diaria. Frescura, textura y color característicos.

Todas las aves que se suministren serán de categoría I.

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

### **Etiquetado:**

Todos los artículos se suministrarán etiquetados y marcados (en el supuesto de los huevos) en castellano, la información del etiquetado, con carácter general será:

- Denominación del producto.
- Categoría comercial, en su caso.
- Lista de ingredientes si procede reglamentariamente en función de su propia naturaleza (por ejemplo, para los productos cárnicos y los preparados conforme se encuentra establecido).
- Fecha de caducidad (en aquellos productos microbiológicamente perecederos, y que por ello puedan suponer un riesgo para la salud).
- Condiciones de conservación.
- Identificación del lote.
- Peso neto.
- Identificación de la empresa (denominación del fabricante, envasador, matadero y/o sala de despiece, según el caso) y domicilio y marca, en su caso. En función del artículo y de la naturaleza de la actividad de la empresa licitadora.
- Marcado sanitario, en su caso, conforme a las disposiciones vigentes aplicables al respecto. El material utilizado para el marcado reunirá todas las exigencias de higiene; la información que incluya dicho marcado será perfectamente legible, indeleble y con caracteres fácilmente identificables. Comprenderá los datos, la forma de expresión de los caracteres, el modo de colocación, las características de los materiales empleados, etc. establecidos en función de la naturaleza de los artículos (canales, partes de canales, despojos) y de su forma de presentación (canales no envasadas individualmente, embalajes grandes, etc.).
- Indicación del método de refrigeración, con carácter facultativo, en su caso (por ejemplo, para las aves de corral).
- Indicación del modo de crianza, con carácter facultativo, en su caso (por ejemplo, para las aves de corral)
- 



### **Envasado y Embalaje:**

Los envases y embalajes deberán cumplir con todas las normas de higiene y se adaptarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales que entren en contacto con los alimentos.

Los envases y embalajes no podrán alterar las características organolépticas de la carne, no podrán transmitir a la carne sustancias nocivas para la salud humana. Serán de una solidez suficiente para garantizar una protección eficaz de las carnes durante el transporte y las manipulaciones, no podrán ser reutilizados, salvo si son de materiales resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y siempre que previamente hayan sido limpiados y desinfectados.

El envasado deberá realizarse tan pronto como sea posible después de su preparación, y de tal forma que se satisfagan las normas de higiene. Los envases deberán ser transparentes e incoloros, en caso de ser de color, estarán diseñados de tal forma que los productos queden parcialmente visibles, no pudiendo ser reutilizados nuevamente para el envasado.

Los envases y embalajes solamente podrán contener carnes (canales, despieces, cortes...) pertenecientes a la misma especie animal y, siendo de la misma especie, se presentarán los distintos artículos solicitados envasados por separado.

### **Características de las aves:**

A efectos de este pliego, solo se ofertarán y servirán canales y cortes de aves de la categoría "A". Se clasificarán:

- **Gallinas y Pollos:** desplumados, eviscerados y sin cabeza, patas, corazón, hígado y molleja, llamados conforme a las disposiciones vigentes "al 65%"
- **Pavos:** igual que los pollos con denominación "al 73%".

Para ello cumplirán los siguientes requisitos mínimos: estar intactas, limpias, sin materias extrañas, sin suciedad ni sangre visible, no tener huesos rotos que sobresalgan y estar libres de contusiones.

Tendrán:

- Sabor y olor: natural, propio de la especie.
- Color: Rosa claro, sin manchas extrañas, sin golpes, ni magulladuras.
- Consistencia: firme y elástica al tacto.
- Presentación: en piezas, fileteada, troceada o picada.

### **HUEVOS**

#### **Etiquetado:**

- El nombre o la razón social y la dirección de la empresa que haya embalado o haya mandado embalar los huevos, pudiéndose indicar también la marca.
- El número distintivo del centro de clasificación.
- La categoría de calidad y la clase en razón del peso.



- La fecha de consumo preferente. Los dos primeros dígitos corresponden al día y los dos siguientes al mes.
- Indicaciones relativas al almacenamiento o conservación.
- Indicaciones relativas a la forma de cría.
- El número de huevos embalados.
- En huevos importados de países terceros, el país de origen.
- Indicación de la conservación de los huevos.

Los huevos irán provistos, en su cascara, de la siguiente información (estampada con sustancias ajustadas a las disposiciones en vigor sobre materias colorantes que pueden emplearse en los alimentos destinados al consumo humano):

La indicación relativa a la forma de cría de las gallinas ponedoras (primer dígito):

- 0, para la producción ecológica
- 1, para la producción campera
- 2, para la producción en suelo
- 3, para la producción en jaulas.

El país de origen de la producción. (Dos dígitos siguientes) son las letras identificativas del país de la unión europea donde se han producido los huevos.

La identificación de la granja de producción. (Resto de dígitos) este está formado por 2 dígitos que se corresponden al código de la provincia; 3 dígitos corresponden al municipio donde está ubicado el establecimiento, y el resto de dígitos identifican la explotación dentro del municipio.

### **Envasado y Embalaje:**

Los embalajes serán resistentes a los golpes, estarán secos, en buen estado de mantenimiento y limpieza, fabricados con materiales adecuados para que los huevos estén protegidos de olores extraños y de posibles alteraciones de calidad.

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

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

### **Características de los huevos:**

A efectos de este pliego, solo se ofertarán y servirán huevos de **categoría “A”**, con las siguientes características mínimas:

- Cáscara y cutícula normales, limpias e intactas.
- Cámara de aire de una altura no superior a 6mm.
- Clara transparente, sin manchas, consistencia gelatinosa y exenta de materias extrañas.
- Yema solo visible al trasluz como una sombra, sin contorno claramente discernible, que no se separe del centro y exenta de cualquier tipo de materias





extrañas.

- Germen de desarrollo imperceptible

Los huevos frescos con cáscara en estado fresco no deberán ser lavados, ni limpiados por otros procedimientos antes o después de su clasificación, no deben someterse a ningún tratamiento de conservación, ni refrigeración en locales o plantas en las que la temperatura se mantenga por debajo de 5°, en función del su peso se clasifican:

- XL- Muy grandes, de más de 73 gr.
- L- Grandes, de 63 a 73gr (este último peso excluido).
- M- Medianos de 53 a 63 gr (este último peso

excluido). Para esta licitación se exigirán huevos **categoría L**.

- Presentación en cajas de 360 huevos.

### **OVOPRODUCTOS**

#### **Etiquetado:**

- El etiquetado de los ovoproductos constará de las siguientes indicaciones:
- Denominación de venta del producto
- Lista de ingredientes, en función de su composición
- Cantidad neta en unidad de peso o volumen en función de su propia naturaleza
- Fecha de duración mínima o fecha de caducidad
- Condiciones de conservación y uso
- Modo de empleo
- Identificación de la empresa: nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasado o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
- El lote
- La indicación del origen

#### **Envasado y Embalaje:**

El envasado de los Ovoproductos se efectuará en condiciones de higiene satisfactorias, con el fin de garantizar que los ovoproductos no se encuentren contaminados, los envases no alterarán las propiedades organolépticas, no transmitirán sustancias nocivas para la salud y serán lo suficiente mente resistentes para poder proteger a los Ovoproductos de forma eficaz.

#### **Características de los ovoproductos**

A efectos de este pliego los ovoproductos cumplirán los siguientes requisitos:

- Habrán sido obtenidos a partir de huevos de gallina.
- Solo se utilizarán huevos no incubados que sean aptos para el consumo humano.





## 2.2 LOTE N° 2: FIAMBRES, EMBUTIDOS Y JAMONES

Todos los productos de este lote se podrán pedir para servir exentos de gluten, lactosa o sal según las necesidades que precisen.

### Características:

#### *Productos Cárnicos tratados por Calor*

- Productos preparados esencialmente con carnes y/o despojos comestibles de una o varias de las especies animales de abasto, aves y caza autorizadas con incorporación de condimentos, especias y aditivos autorizados, que se han sometido en su fabricación a la acción del calor, alcanzando en su punto crítico, una temperatura suficiente para lograr la coagulación total o parcial de sus proteínas cárnicas y, opcionalmente, a un proceso de ahumado y/o maduración. En función de la carne y productos de origen animal utilizados, así como de su procedimiento de elaboración se clasifican en diferentes grupos:
- Productos preparados con piezas de carne identificadas correspondientes al despiece normal de carnicería jamón, contra, babilla, etc.). La denominación para estos productos será el nombre de la pieza seguida de la palabra "cocido", y en caso necesario se pondrá el nombre de la especie a que corresponda la pieza. En el supuesto de que se les adicionen féculas o proteínas extrañas, la denominación será "fiambre de...".
- Productos preparados con trozos de carne no identificados. La denominación de los productos de este grupo será "magro de cerdo" o "carne de vacuno". Cuando a estos productos se les adicionen féculas o proteínas extrañas, la denominación será "fiambre de...".
- Productos preparados a base de carne (de cerdo, de ave, de mezcla de distintas especies) y grasa, picados, embutidos (en tripa natural o artificial), y con o sin ahumado; con un calibre máximo de 45 mm de diámetro y pudiendo ser quitada la tripa después de la cocción. La denominación de estos productos será "salchicha cocida", pudiendo llevar a continuación, y como complemento a la denominación, el tipo de salchicha que se trate (tipo "Frankfurt", tipo "Viena"). Además, en su composición se podrán utilizar como ingredientes el queso, el jamón, etc. A este grupo también pertenecen las butifarras blancas. Cuando se haga referencia a una especie, por ejemplo "ave" solo formará parte en su composición dicha especie animal.

#### **Jamón cocido y Fiambre de Jamón**

El producto se preparará con las piezas de carne identificable, correspondiente al despiece total o parcial de los miembros posteriores de cerdos aptos para el consumo, separados de la semi-canal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera, excluyéndose la carne triturada o picada. Desprovisto de huesos, cartílagos, tendones y ligamentos sueltos.

El *tratamiento térmico* deberá ser suficiente para lograr la coagulación de las proteínas cárnicas, y su envasado asegurará que el producto se mantenga inalterado en condiciones normales de almacenamiento y conservación.

Durante el *proceso de fabricación*, podrá someterse a la acción de salmueras, ahumarse,



hornearse, tratarse con especias, recubrirlo con gelificantes o envasarlo con líquidos de gobierno, etc.

*Caracteres organolépticos.* Su consistencia será firme y compacta al tacto; la forma será la característica de la pieza cárnica, total o parcial, o del envoltorio que los contenga; su masa y dimensiones serán variables.

*Aspecto externo.* La superficie exterior debe ser consistente, lisa, regular, sin grietas ni hundimientos ostensibles, pudiendo ir recubierta por una capa de gelificantes u otras materias primas autorizadas.

*Aspecto del corte.* El producto debe ser susceptible de cortarse en lonchas y que éstas presenten color sonrosado fundamentalmente, solidez y ligazón suficientes. Debe carecer de grasa añadida y gelificantes ostensibles en su interior. Su olor y sabor dependerá de los condimentos y especias utilizadas.

*Materias primas esenciales.* Piezas de carne correspondientes al despiece total o parcial de los miembros posteriores del ganado porcino, separados como máximo del resto del costado de la semi-canal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas.

*Materias primas complementarias o facultativas.* Sal, gelatina, especias, aderezos, condimentos y demás ingredientes permitidos, sustancias aromáticas, azúcares y miel, (en proporción máxima conjunta, igual o inferior a los tantos por ciento, expresados analíticamente en glucosa según las categorías comerciales) y agua. En el caso de fiambre de jamón cabe destacar la fécula.

La *categorización comercial de los productos* responderá a los siguientes parámetros analíticos:

- Jamón cocido. Categoría extra. "Jamón cocido extra".
- Relación humedad/proteína: 4,13.
- Azúcares totales expresados en glucosa: máximo 1,5 por 100.
- Proteínas añadidas: ausencia.
- Agar-agar, alginatos y carragenatos: máximo 0,2 por 100.
- Reacción almidón: negativa.
- Fosfatos totales: máximo 7.500 ppm.
- Jamón cocido. Categoría primera. "Jamón cocido I".
- Relación humedad/proteína: 4,68.
- Azúcares totales expresados en glucosa: máximo 2 por 100.
- Proteínas añadidas: ausencia.
- Agar-agar, alginatos y carragenatos: máximo 0,5 por 100.
- Reacción almidón: negativa.
- Fosfatos totales: máximo 7.500 ppm.

### **Paleta Cocida**

El producto preparado con las piezas de carne identificable, correspondiente al despiece total o parcial de los miembros delanteros de cerdos aptos para el consumo, excluyéndose la carne triturada o picada.



El tratamiento térmico deberá ser suficiente para lograr la coagulación de las proteínas cárnicas y su envasado asegurará que el producto se mantenga inalterado en condiciones normales de almacenamiento y conservación.

Durante el proceso de fabricación podrá someterse a la acción de salmueras, ahumarse, tratarse con especias, recubrirlo *con* gelificantes o envasarlo con líquidos de gobierno, etc.

- Paleta cocida. Categoría extra. "Paleta Cocida extra".
- Relación humedad/proteína: 4,35.
- Azúcares totales expresados en glucosa: máximo 1,5 por 100.
- Proteínas añadidas: ausencia.
- Agar-agar, alginatos y carragenatos: máximo 0,2 por 100.
- Reacción almidón: negativa.
- Fosfatos totales: máximo 7.500 ppm.
- Paleta cocida. Categoría primera. "Paleta cocida i".
- Relación humedad/proteína: 5,00,
- Azúcares totales expresados en glucosa: máximo 2 por 100.
- Proteínas añadidas: ausencia.
- Agar-agar, alginatos y carragenatos: máximo 0,51 por 100
- Reacción almidón: negativa.
- Fosfatos totales: máximo 7.500 ppm.

### **Mortadela de pavo**

La mortadela de pavo es un embutido elaborado, en su mayoría, con carne de pavo y cerdo finamente picada originario de la ciudad italiana de Bolonia. Es una especialidad de la cocina italiana que procede de las regiones italianas de Emilia-Romaña, Piamonte, Lombardía y gran parte de la provincia de Trento. Se condimenta un fiambre con especias, tradicionalmente con pimienta en grano, aunque hay variantes que contienen pistacho, bayas de mirto, nuez moscada molida, coriandro, ajo, pimienta o aceitunas

#### **INGREDIENTES:**

MORTADELA DE PAVO. Carne de pavo (35%), agua, carne y grasa de cerdo, carne separada mecánicamente de pavo, almidón, sal, aceite de girasol, , especias.

### **Chorizo barra extra para lonchear**

El chorizo se elabora con carne picada y grasa de cerdo, condimentada con pimentón y ajo, todo ello embutido en tripa natural.

El color rojo tan característico del chorizo, se lo da el pimentón. Esta característica es lo que diferencia al chorizo español del resto de embutidos y de chorizos de otros lugares.

#### **INGREDIENTES:**

Carne de cerdo, sal, pimentón, aromas, ajo.

### **Salchichón barra extra**

El salchichón es un embutido curado elaborado a base de carne magra de cerdo, tocino de cerdo molido y condimentado con especias, principalmente la pimienta, que puede presentarse molida o en granos enteros. La pimienta negra y las especias con las que se



condimenta es lo que le aporta ese sabor tan especial, que hace que guste tanto a los más mayores como a los más pequeños

## INGREDIENTES

Carne de cerdo picada, tocino, sal, pimienta y especias, como puede ser la nuez moscada o el clavo.

### **Productos Cárnicos Salazonados**

#### **Jamón.**

Producto elaborado con la extremidad posterior o pernil procedente de cerdos adultos, sometido al correspondiente proceso de salazón, secado y maduración. De ellos se ofertarán a efectos del pliego los centros y se extraerán los huesos de codillo

#### **Paleta.**

Producto elaborado con la extremidad anterior procedente de cerdos adultos, sometido al correspondiente proceso de salazón, secado y maduración. De ellos se ofertarán a efectos del pliego los centros y se extraerán los huesos de codillo.

### **Productos Cárnicos Embutidos Crudos Curados**

A título de orientación y sin carácter limitativo, dada su amplitud, se definen como los productos cárnicos obtenidos de un proceso de elaboración en el cual participan las siguientes fases; selección, troceado y picado de las carnes, del tocino y de la grasa de cerdo; incorporación de condimentos, especias y aditivos autorizados; mezclado y amasado; premaduración de la pasta o masa; embutido de la pasta; atado, grapado y pinchado; maduración y desecación (curado) y ahumado, en su caso. Dentro de este pliego definiremos:

#### **Chorizo**

Producto obtenido de la mezcla de carnes picadas o troceadas de cerdo o de cerdo y vacuno y tocino y/o grasa de cerdo, adicionada de sal, pimentón (dulce y/o picante) y otras especias, condimentos y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripas naturales o artificiales, en su caso, que ha sufrido un proceso de maduración- desecación, con o sin ahumado, que se caracteriza por su coloración roja (con excepción de los denominados chorizos blancos) y por su olor y sabor característicos.

Con carácter general, los chorizos tendrán una consistencia firme y compacta al tacto; serán de forma cilíndrica, más o menos regular, pudiendo tener diversas presentaciones (vela, sarta, ristra, etc.), de longitudes variable, generalmente de aspecto rugoso en el exterior y bien adherida a la masa.

El corte se presentará homogéneo, liso y bien ligado, sin coloraciones anormales y con una diferenciación neta entre los fragmentos de carne y el tocino o grasa. Presentará el olor y sabor característicos que le proporcionan, fundamentalmente, las especias y condimentos, junto al proceso de curado. Cuando el producto tenga un calibre Igual o superior a 40 mm sólo podrá denominarse chorizo; cuando sea menor de 40 mm, y mayor o igual a 22 mm, se podrá llamar indistintamente, chorizo o longaniza, y si es menor de



22 mm, se denominará obligatoriamente longaniza.

Los ingredientes que caracterizan el producto denominado chorizo son carne de cerdo, de vacuno en su caso, tocino y grasa de cerdo. En su elaboración son también ingredientes importantes los condimentos, entre los que destacan, fundamentalmente, la sal, especias (pimentón dulce y/o picante, ajo, pimienta blanca o negra, orégano, nuez moscada, etcétera), proteínas distintas de las de la carne (excluidas las texturizadas), la leche en polvo y los hidratos de carbono.

### **Morcilla**

Embutido a base de sangre cocida, generalmente de cerdo, de color caoba oscuro. Suele mezclarse con grasa de cerdo y además contiene algún otro ingrediente no cárnico para aumentar su volumen (como arroz u otros cereales como miga de pan o cebolla).

### **Etiquetado y Marcado**

La información del etiquetado de los productos entregados constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

- Denominación del producto.
- Listas de ingredientes.
- Contenido neto
- Fecha de caducidad.
- Instrucciones de conservación
- Modo de empleo
- Identificación de la empresa
- Lugar de origen o procedencia
- Lote de fabricación
- Registros sanitarios (según legislación)

## **2.3. LOTE N° 3: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS**

El objeto del pliego es la definición y enumeración de la leche y los productos lácteos, así como los requisitos legales de carácter técnico que deberán cumplir tanto los productos como las empresas que se seleccionen como proveedores para el Hospital Universitario José Germain.

### **Leche UHT**

**Leche semidesnatada:** leche tratada térmicamente cuyo contenido en materia grasa se halla entre 1,5% (m/m) y un 1,80 (m/m).

Para esta licitación **se exigirá leche semidesnatada.**

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.



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

### **Productos Lácteos y Quesos**

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

La nata se podrá pedir en función del porcentaje de materia grasa, pudiéndose pedir tanto por encima del 35% de materia grasa como por debajo de ésta.

Todos los bricks tanto de leche como de nata vendrán provisto de tapón de rosca o autocierre.

Para este procedimiento se agrupan en:

**Nata:** es 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 se elaborará 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. La nata líquida tendrá una consistencia más o menos viscosa y contendrá entre un 30% y un 50% de su peso en grasa. Para este pliego distinguiremos dos tipos de tratamientos:

**Nata pasteurizada:** es la 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 la sometida, en circulación continuas, 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 pasteurizada y UHT, podrán ser envasadas bajo presión de gases inertes para su venta en recipientes estancos.

**Cuajada:** es el producto semisólido obtenido de la leche entera, semidesnatada o desnatada, sometida al tratamiento térmico adecuado, coagulada por la acción del cuajo u otras encimas coagulantes autorizadas, sin adicción de fermentos lácticos y sin proceso de desuerado. La conservación del producto se realizará en todo momento a una temperatura no superior a 8°C.

**Natillas:** postre lácteo compuesto por leche, azúcar, huevo (potestativo), grasas, almidones, aromas, espesantes y colorantes autorizados. Podrá llevar chocolate o cacao en su fórmula, denominándose entonces crema o cremoso de chocolate. Habrá sido sometido a un tratamiento térmico que asegure su estabilidad.

**Flan:** postre lácteo compuesto por leche entera o parcialmente desnatada, azúcares, leche en polvo, huevo (potestativo), almidones y estabilizantes. La conservación del producto





se realizará en todo momento a una temperatura no superior a 8°C.

**Arroz con leche:** es el postre lácteo con sabor característico elaborado a base de leche, arroz y otros ingredientes autorizados. La conservación del producto se realizará en todo momento a una temperatura no superior a 8°C.

**Queso:** se entiende por queso el producto fresco o madurado, solido o semisólido, obtenido de la leche total o parcialmente desnatada, de la nata, dl suero de la 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.

Según su contenido en grasa láctea, se clasifican:

- Extragrasso            mínimo 60%
- Graso                    mínimo 45% y menos del 60%
- Semigraso            mínimo 25% y menos del 45%
- Semidesnatado    mínimo 10% y menos del 25%
- Desnatado            máximo 10%

#### **Atendiendo a su maduración:**

**Queso fresco:** es el que está dispuesto para el consumo al finalizar el proceso de fabricación. Aquí se incluye los conocidos como queso fresco tipo “petit” de consistencia cremosa y que se define como el producto semisólido obtenido de la separación del suero después de la coagulación de la leche pasteurizada con adicción de fermentos lácticos, nata, etc...

**Queso blanco pasteurizado.** Es aquel queso fresco en el que el coagulo obtenido se sometea un proceso de pasterización quedando dispuesto para el consumo al finalizar su procesode fabricación.

**Queso madurado:** el que, tras el proceso de fabricación, requiere mantenerse cierto tiempo a una temperatura y en condiciones tales que se produzcan los cambios físicos necesarios y característicos del mismo. La palabra madurado podrá sustituirse por los calificativos siguientes según el grado de maduración alcanzado por el producto a la salida de la fábrica:

- Tierno.
- Especial fundir (cheddar, emmental y mozzarella).
- Queso barra para sándwich.
- Semicurado
- Curado
- Viejo
- Queso madurado con mohos: es aquel en el que la maduración se produce principalmente como consecuencia del desarrollo de mohos en su interior, en la superficie o en ambas partes.





## **Yogures**

Es el producto de leche coagulada obtenido por la fermentación láctica mediante la acción de “lactobacillus bulgaricus” y “streptococcus thermophilus” a partir de leche pasteurizada, leche concentrada pasteurizada, leche parcial o totalmente desnatada pasteurizada, leche concentrada pasteurizada total o parcialmente desnatada, con o sin adicción de nata pasteurizada, leche de polvo entera, semidesnatada o desnatada, suero en polvo, proteínas de leche y/u otros productos procedentes del fraccionamiento de la leche.

La conservación del yogur se realizará a temperaturas comprendidas entre 1°C y 8°C. a los efectos de este pliego deberán ser entregados dentro de los 10 días siguientes a partir de su fabricación. Según los productos añadidos, antes o después de la fermentación o la aplicación del tratamiento térmico después de la fermentación, se clasifican:

- Yogur edulcorado: es el yogur natural al que se le han añadido edulcorantes autorizados.
- Yogur desnatado aromatizado: 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%.

**Para esta licitación todos los yogures serán desnatados y los de frutas irán exentos de trozos, simplemente aromatizados.**

Estos productos deberán tener una fecha de caducidad no inferior a 15 días.

## **2.4. LOTE N°4: PRODUCTOS CONGELADOS**

El objeto de este lote es la definición y enumeración de los productos congelados así como, los requisitos legales de carácter técnico que, según la legislación vigente para estos productos, deberán cumplir tanto los productos, como las empresas que se seleccionen para el suministrar en el Hospital Universitario José Germain de Leganés.

Son aquellos que han sido sometidos a un proceso adecuado de congelación denominado “congelación rápida” o “ultracongelación”, que la temperatura de los productos en todas partes, tras la estabilización térmica, se mantenga sin interrupción a temperaturas iguales o inferiores a -18°C.

### **Verduras y hortalizas congeladas:**

Serán de calidad extra o primera según las normas de comercialización de cada una de las variedades y especies, y habrán sido recolectadas y ultracongeladas en el momento óptimo de madurez.

Podrán ir envasadas de forma individual o mezclada, en caso de mezcla de distintas especies de verduras deberá indicarse en el etiquetado la proporción de cada una de ellas presente en el envase.

### **Precocinados Congelados**

Se incluyen en este apartado todos los alimentos que han sufrido algún tratamiento en supreparación y están destinados al consumo directo tras descongelación o bien que



necesiten algún tratamiento culinario previo al consumo.

Todos estos productos se ajustarán a lo establecido en la legislación vigente por la que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

### **Helados y tartas**

Se incluyen en este apartado los helados y tartas heladas, todos estos productos se ajustarán a lo establecido en la normativa técnico-sanitaria vigente.

Los helados se servirán en tarrinas individuales.

Las tartas se servirán en planchas cortadas por raciones.

### **Pescados Congelados**

Se incluyen en este apartado los pescados, moluscos y crustáceos que se consumen en el Hospital Universitario José Germain. Todos los productos de este se servirán desescamados, desespinaados, sin concha y limpios a excepción de la cabeza de rape y camarones (que se utilizará para realizar el fumet para las elaboraciones de los platos).

En relación a cada uno de estos productos, la ficha que se adjunte deberá incluir la siguiente información:

- Identificación del producto y características técnicas del mismo, peso neto en su caso.
- Forma de presentación.
- Características y/o descripción del envase
- Sistema de congelación empleado
- Porcentaje de hielo presente en los productos glaseados (max.5%)
- Modelo de la etiqueta de cada producto.

### **Envasado:**

Los alimentos ultracongelados deberán ser envasados por el fabricante o envasador en envases adecuados con las siguientes características:

- Protegerán al producto que contienen contra cualquier fuente de contaminación externa, microbiana o de cualquier tipo, y además, lo protegerán contra la desecación.
- Mantendrán la integridad del producto, de forma que no pueda modificarse sin abrir o manipular el envase.
- No cederá al producto sustancias que puedan dar lugar a una contaminación organoléptica del mismo durante su empleo, o algún riesgo para la salud.
- Los envases se ajustarán, en todo momento, a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones de los materiales en contacto con los alimentos.

### **Etiquetado:**

Todos los artículos se suministrarán etiquetados en castellano, y cumpliendo las



siguientes indicaciones:

La denominación de venta deberá ser completada con las menciones “ultracongelado” o “congelado rápidamente”.

Para los pescados congelados deberán llevar en el envase y en el embalaje correspondiente, las siguientes especificaciones:

- Denominación comercial y científica de la especie
- Método de producción:
- Pesca extractiva o pescado
- Pesca en aguas dulces
- Criado en acuicultura o marisqueo
- Zona de captura o de cría conforme a la legislación.
- Forma de presentación comercial: entero, filetes, etc...
- Denominación: producto congelado
- Fecha de congelación.
- Porcentaje de glaseado y que este no sea superior al 5%.

A efectos de poder conocer la trazabilidad del producto, las informaciones exigidas en cuanto a denominación comercial y científica, al método de producción y a la zona de captura podrán facilitarse mediante el etiquetado del envase o en el embalaje del producto.

Lista de ingredientes:

- La fecha de duración mínima deberá ir acompañada de la indicación del periodo durante el cual el destinatario podrá almacenar los productos y la indicación de la temperatura de conservación y/o del equipo de conservación exigido.
- Una mención que permita identificar el lote.
- La leyenda “no congelar de nuevo tras la descongelación”.
- El nombre o la razón social o la denominación del fabricante o envasador, y su domicilio.
- El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para el uso adecuado del producto.
- Estas menciones deberán figurar en el embalaje, el recipiente, el envase o en una etiqueta unida a estos.

## **2.5. LOTE N° 5: PESCADOS FRESCOS**

El presente pliego tiene por objeto definir y establecer las prescripciones técnicas de los productos pesqueros frescos incluidos en el mismo con el fin de abastecer al Hospital Universitario José Germain.

Los productos pesqueros se presentarán eviscerados, descabezados y totalmente desespinados y desescamados, troceados en filetes, lomos o supremas, según necesidades y a petición del hospital, con el peso demandado por ración según se solicite. Deberá estar previamente congelado al menos 72 horas como marca la normativa vigente y servido, descongelado y apto para su consumo inmediato



conservado en contacto indirecto en hielo picado.

**El precio se aplicará directamente al peso de la ración de pescado una vez limpio totalmente de (cabeza, cola, aleta, vísceras y escamas) ESTO QUIERE DECIR QUE EL PESO QUE VIENE EN EL ALBARAN TIENE QUE CORRESPONDER AL TOTAL DEL PESO DEL PRODUCTO NO DESCONTANDOSE NINGUN TIPO DE MERMA**

### **Características:**

Los productos de la pesca vendrán definidos por las características organolépticas e higiénico-sanitarias que le son propias y se corresponderán con la categoría EXTRA, y presentarán las características siguientes:

**Piel:** limpia, brillante, suave al tacto, húmeda, con sus pigmentaciones muy intensas.

**Mucosidad cutánea:** acuosa y transparente.

**Ojos:** limpios, húmedos, brillantes, globo ocular convexo, cornea transparente y pupila negra y brillante

**Olor:** fresco a mar y alga marina.

**Branquias:** color rojo brillante, laminillas perfectamente separadas, largas y uniformemente alineadas.

**Carne:** será firme y elástica, fuertemente adherida a las espinas, al presionarla no se deben marcar las impresiones

**La sangre:** será de rojo brillante y solo se presentará a lo largo de la espina dorsal.

**Peritoneo** (en el eviscerado): liso, brillante y difícil de separar de la carne.

### **Especies:**

Distinguiremos tres especies con las siguientes características:

#### **Bacalao**

- Aletas dorsales casi iguales muy juntas.
- La mandíbula superior se proyecta por encima de la inferior. Tiene una barbilla y el mentón bien desarrollada. El diámetro ocular es más corto que la longitud del hocico. Línea lateral pálida. El color varía considerablemente.
- Ano a la altura del borde posterior de la primera aleta caudal.
- Sin radios espinosos en las aletas.
- De rojizo verdoso a gris pálido.

#### **Salmón**

El color es plateado, de verde azulado a parduzco, con moteado naranja y rojo en la época de reproducción sexual. Caracterizado por tener un cuerpo alargado, cubierto por pequeñas escamas cicloideas (redondeadas y con bordes lisos) El cuerpo está sembrado de manchas oscuras en forma de "X" en una buena parte, por encima de la línea lateral. Dispone de una aleta adiposa (carnosa) entre la aleta dorsal y la cola.



### **Pez espada**

El cuerpo del pez espada es azul o negro a excepción de la parte del vientre que es plateada.

Posee un cuerpo de gran tamaño, alargado y algo comprimido en los lados. Además tiene unas aletas espinosas. Tiene una talla mínima de 120.

La aleta dorsal es de gran tamaño y no poseen aletas pélvicas.

Tiene una longitud que puede llegar a superar los 4 metros y más de 500 kg de peso, aunque lo normal son ejemplares de 2 a 3 metros y 120 kg.

### **Estado y Forma de Presentación:**

**Productos frescos:** Los productos pesqueros enteros o preparados, incluidos los productos envasados al vacío o en atmósfera modificada, que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento destinado a garantizar su conservación distinta de la refrigeración (entendiéndose por refrigeración el procedimiento consistente en bajar la temperatura de los productos pesqueros hasta aproximarla a la de fusión del hielo). Todos los artículos del pliego cumplirán esta característica.

**Productos preparados:** Los productos pesqueros que hayan sido sometidos a una modificación de su integridad anatómica como consecuencia del eviscerado, el descabezado, la extracción de espinas, el corte en rodajas y el fileteado; y se clasificarán:

**Colas:** En el caso de los peces, son los productos obtenidos por cortes perpendiculares a la columna vertebral en la porción caudo-distal del cuerpo. Irán siempre con la sección correspondiente de espina dorsal. En el caso de los crustáceos es el abdomen, obtenido por separación del cefalotórax del animal entero.

**Filetes:** Son las masas musculares de los peces, de dimensiones irregulares y formas típicas, que se separan del cuerpo mediante cortes paralelos a la espina dorsal.

**Lomos:** Son las masas musculares de la porción dorsal de los peces.

**Rodajas:** Son los productos obtenidos por cortes planos de diferentes espesores, perpendiculares o transversales a la columna vertebral; irán siempre provistos de la correspondiente sección de la espina dorsal

**Supremas:** Corte obtenido del lomo de pescado, su forma es rectangular y se obtiene generalmente de pescados grandes, como por ejemplo, salmón o merluza.

No se podrán entregar a los centros productos pesqueros descongelados a efectos de su venta como frescos o descongelados, aunque se cite esta circunstancia.

Los artículos incluidos en el pliego como presentaciones específicas, procederán de las especies que son objeto de tratamiento en el pliego.

### **Etiquetado**

La información del etiquetado de los productos entregados (entendiéndose por etiquetado, indistintamente, las menciones e indicaciones que figuren en cualquier envase, etiqueta que los acompañe), permitirá que los productos estén correctamente identificados y deberán cumplir la normativa vigente establecida, respecto, entre otras materias, a la



frescura, el calibrado, la denominación, el origen, la presentación y el etiquetado (en sí mismo previsto).

- La identificación de los productos pesqueros a través del etiquetado, estará sujeta a los siguientes principios generales:
- Debe incorporar o permitir de forma cierta y objetiva una información eficaz, veraz y suficiente sobre su origen y sus características esenciales.
- No dejarán lugar a dudas respecto a la naturaleza del producto, debiendo constar en cualquier caso la especie.
- No inducirán a error o engaño por medio de inscripciones, signos, anagramas, dibujos o formas de presentación que puedan inducir a confusión con otros productos.
- No se omitirán o falsearán datos de modo que con ello pueda propiciarse una imagen falsa del producto.
- Declararán la calidad del producto o de sus elementos principales en base a normas específicas de calidad.

Sin perjuicio de lo anterior, todos los pescados de este pliego se suministrarán etiquetados obligatoriamente, al menos, con los siguientes datos:

- Zona de captura o de cría.
- País de origen.
- Calibre.
- Grado de frescura.
- Categoría.
- Denominación comercial y científica.
- Peso neto.
- Método de producción.
- Modo de presentación o tratamiento.
- Expedidor: nombre, apellidos y dirección.
- Fecha de clasificación y fecha de expedición.

### **Envasado**

Los productos, serán entregados envasados. Por envasado y envase se entiende la operación destinada a proteger a los productos objeto de tratamiento en el pliego, antes de ser comercializados a los centros, acondicionándolos en una primera envoltura o recipiente, en contacto con el producto, de forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o modificar el envase.

- Los envases, con independencia de su forma, naturaleza y capacidad:
- Mantendrán la integridad del producto que contienen, de tal forma que no pueda modificarse el contenido, sin abrir o modificar el envase.
- Protegerán al producto que contienen contra cualquier fuente de contaminación (bien sea orgánica e inorgánica).
- No cederán al producto sustancias que puedan dar lugar a una contaminación o algún riesgo para la salud.
- Tendrán la resistencia necesaria para garantizar una protección eficaz de los





productos pesqueros.

- No absorberán de los alimentos, por contacto, sustancias que afecten a la presentación de los mismos.
- El material de envasado no podrá utilizarse más de una vez, con la excepción de los envases de material impermeable, liso, resistente a la corrosión y fácil de lavar y desinfectar, que podrán utilizarse de nuevo tras su limpieza y desinfección.
- No obstante, el espesor, diseño, y peso de los productos de estas características, destinados a estar en contacto con los alimentos, se ajustarán a las necesidades específicas de cada artículo.
- Los envases que vayan a contener los productos, se ajustarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales en contacto con los alimentos.
- Los productos de este lote (tanto enteros como las presentaciones obtenidas de su preparación), serán entregados en envases de tal modo que todo su contenido sea homogéneo respecto a las especies (categorías, tanto de calibrado como de frescura y zonas de producción). En ningún caso podrán servirse en el mismo envase productos de diferentes especies. Las distintas presentaciones solicitadas se envasarán por separado.

## 2.6. LOTE N° 6: PAN

A efectos de esta licitación definiremos el PAN como: El producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo y agua potable, con o sin adicción de sal comestible, fermentada por especies de microorganismos propios de la fermentación del pan.

Para esta licitación, la empresa adjudicataria deberá hacer el reparto a las distintas Unidades que componen el Hospital en dos turnos claramente diferenciados: uno desayuno y comida y otro merienda y cena. Los horarios de reparto serán 8:15 de la mañana para el desayuno y comida y 12:00 de la mañana para la merienda y cena.

### **Pan**

En esta licitación distinguiremos diferentes tipos de pan:

- **Pan común**, con o sin sal en barrita o alcachofa envasada de 60 gr.
- **Pan integral**, con o sin sal, elaborado con harina integral, en barrita envasada o alcachofa de 60 gr.
- **Pan sin gluten**, con o sin sal, elaborado con harina sin gluten, como puede ser harina de maíz, de arroz, etc...especialmente elaborado de acuerdo a la normativa vigente para satisfacer las necesidades nutricionales de las personas con intolerancia al gluten. Se servirá en el formato que el hospital decida, pudiéndose ser barrita individual o pan de molde sin gluten apto para el consume inmediato.
- **Pan de molde sandwich familiar**
- **Barra de pan normal con sal e integral de unos 230 gr aproximadamente.**
- **Pan rallado**, que se servirá en el formato que pida el hospital.

### **Envasado y Etiquetado:**





Los materiales de envases y embalajes se ajustarán a las normativas reguladoras que le sean de aplicación, debiendo ser aptos para regeneración y uso alimentario.

El etiquetado deberá cumplir la normativa general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, y constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

- Denominación del producto.
- Lista de ingredientes (Composición Cuantitativa)
- Alérgenos alimentarios
- Composición nutricional.
- Contenido neto.
- Instrucciones de conservación
- Fecha de consumo preferente
- Número de lote
- Razón social y/o registro sanitario

### 3.- ESTIMACION CONSUMOS (VER ANEXO I)

Las cantidades estimadas de consumos no suponen un compromiso de consumo por parte del Hospital serán variables y dependerán de la actividad del mismo.

### 4.- LA FICHA TECNICA DE LOS PRODUCTOS

En relación a cada uno de los productos objeto de este pliego, deberá adjuntarse en el sobre **indicado en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares**, una **“Ficha Técnica”** en castellano, **identificada con el código del artículo ofertado y fotografía en color de cada producto**. Las fichas **irán por lotes y en el mismo orden recogido en el pliego y se acompañarán de un índice numerado**. Con independencia de que algunos productos tengan que tener alguna información añadida por sus propias características y normativa, las fichas deben contener al menos la siguiente información:

- La identificación del producto y las características técnicas y comerciales del mismo (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas). Los sistemas de producción (agricultura ecológica). Potestativamente podrá incluirse características nutricionales (valores medios por cada 100 gr, en relación con su valor energético, respecto a la cantidad de hidratos de carbono, de grasas, etc.).
- Origen (intracomunitario, nacional). La empresa elaboradora y/o envasadora y/o importadora con su domicilio y nº de registro sanitario en su caso (por ejemplo en los preparados cárnicos) o de la sala de despiece (por ejemplo en las carnes). El organismo de control autorizado, certificador en el supuesto de la agricultura ecológica. Cuando los artículos se comercialicen bajo una marca, el nombre de la misma.
- Características principales relativas a su elaboración, envasado, almacenamiento, transporte (manipulaciones, temperaturas, condiciones...) y los controles aplicados.
- Ingredientes, si procede en función del tipo de artículo.
- Forma de presentación: respecto al envasado, las características y/o descripción



del envase. Respecto al contenido el peso neto, n° de unidades de los envases y/o embalajes según la naturaleza del artículo y forma de envasado (p. ejemplo al vacío, en atmósfera protectora, etc.)

- Registro sanitario que ampare su origen, elaboración, despiezado, según el caso.
- Períodos de las fechas de caducidad o de consumo preferente según la naturaleza del artículo.

Potestativamente podrá incluirse características nutricionales (valores medios por cada 100 g), por ejemplo, en relación con su valor energético.

Las ofertas de los productos previamente envasados a voluntad del fabricante, elaborador, transformador o envasador se realizarán conforme a las gamas de valores de las cantidades nominales, indicando dichas cantidades en la oferta siempre que la propia naturaleza del artículo lo permita.

En el supuesto que el licitador actúe como almacenista o importador de un artículo ofertado, la ficha técnica será la propia del fabricante, elaborador, transformador o envasador del mismo.

## **5.- CONDICIONES DE EJECUCION DEL CONTRATO**

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. Se deberá incluir en el SOBRE 1 de documentación administrativa

Además, la empresa adjudicataria deberá estar certificada según la norma ISO 9001:2015 o equivalente. Se deberá incluir en el SOBRE 1 de documentación administrativa.

El adjudicatario deberá aportar justificante de la existencia de un seguro de responsabilidad civil por riesgos profesionales por importe igual o superior al importe del valor estimado del lote adjudicado, debiendo estar vigente durante el plazo de duración del contrato.

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 José Germain.**

### **Condiciones de Entrega del suministro:**

**Horario de entrega:** Los artículos contemplados en el presente pliego deberán entregarse en cocina del Hospital Universitario José Germain DE LUNES A SÁBADOS EN DIAS LABORABLES en horario de 8:00 a 10:30 h

El adjudicatario entregará los bienes objeto del presente contrato en el almacén de la cocina del Hospital en el plazo máximo de dos días, contados a partir de la fecha de notificación de la solicitud de entrega, salvo que se tratara de pedidos realizados con motivo de eventualidades, cuyo plazo máximo será aquel al que el adjudicador se haya comprometido en su oferta.



Las entregas del material adjudicado se realizarán según las necesidades existentes en cada momento en el Hospital Universitario José Germain.

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.

Siempre que sea posible a la hora de entrega de la mercancía, esta será depositada donde el encargado de la recepción así lo indique.

Las entregas no llevarán asociados gastos de transporte alguno ni exigencia de pedido mínimo de entrega.

La mercancía que a juicio del personal encargado de su recepción por parte del Hospital Universitario José Germain no se encuentre en condiciones de ser recepcionada, será devuelta sin coste de ningún tipo para el hospital y sustituida en el mismo día.

Las cantidades indicadas de artículos en cada uno de los lotes para el cálculo del precio del contrato son cantidades de consumo previstas conforme a consumos históricos. Se facturará únicamente lo realmente suministrado.

Los embalajes o paquetes de productos deberán cumplir las características que se detallan en este Pliego de Prescripciones Técnicas, así como la normativa vigente.

Las empresas adjudicatarias se comprometerán, cuando proceda, a respetar los posibles cambios que la evolución tecnológica así aconseje.

Cuando en la recepción de la mercancía, se observen incidencias sobre las prescripciones técnicas y que superen el 2% de la recepción, el Hospital Universitario José Germain, 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 José Germain, revisará el conjunto de la adjudicación, para su posible resolución.

El adjudicatario está obligado a tener en todo momento a disposición del hospital toda la documentación relacionada con:

- Registros sanitarios
- Acreditaciones
- Ausencia de OGMS en los artículos suministrados
- Características de los alimentos (si corresponde)
- Vehículos de transporte y autorizaciones
- Condiciones de manipulación y transporte de los alimentos
- Condiciones de transporte de productos refrigerados
- Cualquier otro relacionado con la seguridad alimentaria de los productos suministrados.



### Condiciones para el Transporte:

En todo momento los vehículos utilizados para el transporte deberán cumplir la legislación vigente que les sea de aplicación.

Los vehículos cumplirán los requisitos técnicos de **equipamiento** (cierres, superficies, dispositivos de protección, registros de temperatura, etc...), de **uso** (distribución de carga, régimen de incompatibilidades), de **mantenimiento** (limpieza y desinfección), y de **documentación** (tanto del vehículo como de la carga). No sobrepasándose las temperaturas establecidas para cada artículo.

El adjudicatario garantizará que los vehículos utilizados para el transporte de los productos sean los apropiados para su propósito y se mantengan en buenas condiciones de limpieza y desinfección, sin presentar ningún riesgo de alterar el producto.

No se dispondrán alimentos, ni sus embalajes directamente sobre el suelo de los vehículos de transporte y se utilizarán palets de plástico o similar, quedando prohibido el uso de palets de madera o cualquier tipo de separador de madera.

El transporte de productos que requieran vehículos refrigerados, deberán contar con indicador de temperatura, de forma que se aseguren el mantenimiento de la temperatura en el interior del vehículo entre 1°C y 4°C bajo carga máxima, cumpliéndose en todo caso la temperatura recomendada por el fabricante. Deben de existir procedimientos que definan la forma de actuar en caso de avería que aseguren la seguridad y calidad del producto.

La temperatura de los productos congelados deberá ser estable y mantenerse en todas las partes del producto a -18°C o menos, salvo fluctuaciones en su descarga de +3°C durante el tiempo que dure esta.

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.

### 6.-NORMATIVA

El adjudicatario deberá cumplir toda la normativa aplicable al ejercicio de la actividad de producción, envasado, etiquetado, almacenamiento, transporte y suministro de productos objeto de este pliego tanto desde el punto de vista higiénico-sanitario como desde el punto de vista de calidad comercial.

El adjudicatario asumirá la responsabilidad en caso de incumplimiento de la normativa objeto de contrato.

Firmado digitalmente por: CARRASCOSA BERNALDEZ JOSE MANUEL

Leganés, a 21 de diciembre de 2023

EL DIRECTOR GERENTE



### ANEXO I

LOTE 1	POSICION	ARTICULO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
<b>CARNES FRESCAS, AVES, HUEVOS Y OVOPRODUCTOS</b>	1	CERDO CINTA LOMO FRESCA	1500,00	KG
	2	TOCINO FRESCO KG	40,00	KG
	3	CERDO MAGRO FRESCO	265,00	KG
	4	HUESO VACUNO FRESCO	450,00	KG
	5	TERNERA AG FRESCA	1400,00	KG
	6	CORDERO PALETILLA ENV VACIO	100,00	KG
	7	CERDO CARRILLADA FRESCA	50,00	KG
	8	CERDO SOLOMILLO FRESCO	45,00	KG
	9	TERNERA MORCILLO FRESCO	800,00	KG
	10	GALLINA ENTERA DESPOJADA	500,00	KG
	11	HUEVO GALLINA FRESCO CLASE "L" DOCENA	5000,00	UN
	12	PAVO PECHUGA FILETE FRESCO	850,00	KG
	13	POLLO CONTRAMUSLO FILETE FRESCO	250,00	KG
	14	POLLO CUARTO TRASERO CON HUESO	4800,00	KG
	15	POLLO JAMONCITOS	1000,00	KG
	16	POLLO PECHUGA FILETE FRESCO	250,00	KG
	17	RAGOUT PAVO	1000,00	KG
	18	SALCHICHA POLLO/PAVO FRESCA	950,00	KG

LOTE 2	POSICION	ARTICULO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
<b>FIAMBRES, EMBUTIDOS Y JAMONES</b>	1	BACON FRESCO	20,00	KG
	2	CERDO CHULETA DE SAJONIA	950,00	KG
	3	CHORIZO CASERO	70,00	KG
	4	FIAMBRE PECHUGA PAVO FRESCO	700,00	KG
	5	HUESO CODILLO DE JAMON FRESCO	300,00	KG
	6	JAMON AHUMADO EXTRA (LACON)	850,00	KG
	7	JAMON CENTRO DESHUESADO	680,00	KG
	8	JAMON YORK EXTRA BAJO EN SAL SIN GLUTEN	1500,00	KG
	9	MORCILLA ARROZ	100,00	KG
	10	PALETA COCIDA EXTRA	500,00	KG
	11	CHORIZO CULAR	40,00	KG
	12	SALCHICHON EXTRA	40,00	KG



LOTE 3	POSICION	ARTICULO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	1	LECHE FORMULA SOJA	800	UN
	2	LECHE SEMIDESNATADA 1L	28500	UN
	3	LECHE SEMIDESNATADA SIN LACTOSA 1L	114	UN
	4	ARROZ CON LECHE TARRINA	4968	UN
	5	CUAJADA NATURAL TARRINA 130GR	1770	UN
	6	FLAN VAINILLA SIN AZUCAR TARRINA	1432	UN
	7	NATA LIQUIDA MONTAR BRIK 1LITRO	186	LITRO
	8	NATILLAS CHOC TARRINA 125GR	1080	UN
	9	NATILLAS VAINILLA S/AZUCAR TARRINA 125GR	3110	UN
	10	QUESO EDAM EN BARRA	472	KG
	11	QUESO FRESCO PASTEURIZADO	590	KG
	12	QUESO RALLADO EDAM BOLSA 1KG	215	KG
	13	YOGUR COCO DESNATADO TARRINA	4056	UN
	14	YOGUR FRESA DESNATADO TARRINA 125GR	3480	UN
	15	YOGUR FRUTAS BOSQUE DESNATADO TARRINA	1920	UN
	16	YOGUR LIMON DESNATADO TARRINA	3240	UN
	17	YOGUR NATURAL DESNATADO EDULCORADO	4236	UN
	18	YOGUR NATURAL DESNATADO TARRINA 125GR	720	UN
	19	YOGUR PIÑA DESNATADO TARRINA	2460	UN
	20	YOGUR SOJA TARRINA	1386	UN





LOTE 4	POSICION	ARTICULO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
PRODUCTOS CONGELADOS	1	CAZON EN TACOS ADOBADO SIN ESPINA	600,00	KG
	2	COLAS LANGOSTINO PELADO CRUDAS CONG	2100,00	KG
	3	LOMO MERLUZA RACION CONGELADO	1600,00	KG
	4	PALITOS CANGREJO (SURIMI) CONGELADO	600,00	KG
	5	RAPE CB CONGELADA	2000,00	KG
	6	SEPIA ENTERA CONGELADA	1000,00	KG
	7	PREPARADO PAELLA CONGELADO 1KG	300,00	KG
	8	ALBONDIGAS TERNERA/CERDO CONGELADAS	1600,00	KG
	9	HAMBURGUESA TERNERA CONGELADA	1100,00	KG
	10	CROQUETAS CASERAS JAMON CONGELADAS	350,00	KG
	11	EMPANADILLAS ATUN/BONITO CONGELADAS	1000,00	KG
	12	HELADO SABORES S/AZUCAR TARRINA	700,00	UN
	13	FLAMENQUINES CONGELADOS	3300,00	KG
	14	TARTA SIN AZUCAR	400,00	KG
	15	ROSADA BOCADITOS CONGELADOS	3000,00	KG
	16	HUEVOS VILLARROY	2700,00	KG
	17	PECHUGA POLLO VILLARROY	150,00	KG
	18	ROTI PAVO CONGELADO	200,00	KG
	19	BROCOLI CONGELADO	450,00	KG
	20	CHAMPIÑON LAMINADO CONGELADO	350,00	KG
	21	COLIFLOR CONGELADA	1500,00	KG
	22	ESPARRAGOS VD CONGELADOS	950,00	KG
	23	ESPINACAS CONGELADAS	200,00	KG
	24	GUISANTE FINO CONGELADO	1000,00	KG
	25	JUDIA VERDE REDONDA CONGELADA	500,00	KG
	26	MENESTRA VERDURA CONGELADA	500,00	KG
	27	SALTEADO DE VERDURAS CONGELADAS	200,00	KG
	28	PATATA PREFRITA PARISINA	700,00	KG
	29	NUGGETT DE POLLO	200,00	KG
	30	ALBONDIGAS DE PESCADO	650,00	KG
	31	HAMBURGUESAS VEGANAS	80,00	KG
	32	NUGGET POLLO VEGANOS	80,00	KG





LOTE 5	POSICION	ARTICULO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
PESCADOS FRESCOS	1	BACALAO FILETE FRESCO	2300,00	KG
	2	EMPERADOR FILETE FRESCO	1900,00	KG
	3	SALMON LOMO FRESCO	2600,00	KG
	4	SALMON AHUMADO FILETEADO	70,00	KG

LOTE 6	POSICIONES	ARTICULO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
PAN	1	PAN ALCACHOFA 60 GR C/SAL	115000	UN
	2	PAN ALCACHOFA 60 GR S/SAL	50000	UN
	3	PAN ALCACHOFA INTEGRAL 60 GR	43000	UN
	4	BARRA PAN 230 GR	2100	UN
	5	BARRA PAN 6 CEREALES 240 GR	1200	UN
	6	PAN DE MOLDE 800 GRAMOS	250	UN
	7	PAN DE MOLDE SIN GLUTEN 400 GRAMOS	150	UN
	8	PAN RALLADO	200	KG

