

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR EN EL CONTRATO DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS PARA LA ADQUISICIÓN DE CARNES, AVES Y HUEVOS DEL HOSPITAL VIRGEN DE LA POVEDA.

EXPEDIENTE Nº A/SUM-018777/2024

1. CONTEXTO

El Hospital Virgen de la Poveda es un hospital público, dedicado a la atención médica de pacientes de media y larga estancia hospitalaria y tratamientos ambulatorios, con una cobertura universal en el ámbito de la Comunidad de Madrid, y especialmente de las Áreas Sanitarias 8, 9 y 10.

Se encuentra situado a 4 kilómetros de Villa del Prado, localidad a la que pertenece y a unos 70 kilómetros de Madrid.

2. OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego tiene por objeto establecer las prescripciones técnicas que regirán la realización de la prestación del suministro de carnes, aves, huevos y fiambres para el Hospital Virgen de la Poveda, definiendo así sus cualidades.

El contrato tendrá una duración de doce meses, comenzando el 1 de julio de 2024 y finalizando el 30 de junio de 2025. No se prevé la prórroga del contrato.

El Servicio de Hostelería del Hospital Virgen de la Poveda cuenta con instalaciones propias y personal propio. Atiende las necesidades alimentarias de una media de 180 pacientes durante los 365 días del año, por lo que resulta esencial la contratación de los de suministros objeto del presente contrato.

3. 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:



PRODUCTO		FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD DE MEDIDA	CARACTERÍSTICAS ESPECIALES
1	Maza de cerdo S/H	Entero	600	KG	Envasado en piezas individuales
2	Ragú Maza de cerdo	Troceado 2cm x 2cm	300	KG	Envasado al vacío en paquetes de 2 kilos
3	Cinta de lomo fresca	Entera	300	KG	Envasado en piezas individuales
4	Chorizo casero	ENVASE > 3 KILOS	50	KG	Envasados en atmosfera protectora
5	Tocino blanco curado		100	KG	Envasado en paquetes de 2 kilos.
6	Codillo de jamón curado.	Piezas > 500 Gramos	100	KG	Envasados al vacío. -Troceado en pieza individual
7	Carne picada 100% de vacuno	Envasado al vacío	1400	KG	Envasado en paquetes de 2 kilos
8	Ternera Filete de Tapa	Filetes de 170 gramos	400	KG	Envasado al vacío en paquetes de 5 filetes.
9	Ragú de ternera	Troceada 2cm x 2cm	400	KG	Envasada en pieza individual
10	Ternera morcillo		300	KG	Envasados de forma individual.
11	Hueso fresco vacuno	A Granel	500	KG	Caja de > 10 kilos
12	Huevo líquido pasteurizado	Brick litro	2200	LITRO	Proveniente de huevos de gallina. Huevo en estado líquido.
13	Huevo fresco	63 gr a 73 gr / huevo	1800	DOCENAS	Clase L
14	Gallina en canal	A Granel	180	KG	
15	Pollo cuarto trasero con hueso	350 gramos por unidad	2800	KG	Envasados al vacío cada 10 kilos
16	Pollo filete de pechuga abierto	170 gramos cada filete	300	KG	Envasado en paquetes de 5 filetes. Envasado al vacío
17	Pollo pechuga troceada	Troceado 2cm x 2 cm	500	KG	Envasado al vacío Paquetes de 2 kilos
18	Longaniza de pollo/pavo	40 gramos / longaniza	800	KG	Envasado en atmosfera protegida. Envase 1 kilo
19	Pavo filete de pechuga abierto.	Filetes de 170 gramos	400	KG	Envasado en paquetes de 5 filetes. Envasado al vacío

4.- DEFINICIONES Y REQUISITOS

4.1 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. 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 Virgen de la Poveda 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 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.

-**Ragú de ternera:** procedente de carnes magras de aguja o morcillo, sin piel ni hueso, los trozos pesarán 20-30 gr.

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

-**Carne picada 100% vacuno:** 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.

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.
- **Morcillo:** situado en la parte distal de la extremidad. De forma cilíndrica- trapezoidal.
- **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.
- **Codillo de jamón:** procedente de la extremidad posterior del cerdo, corte semi-recto.
- **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.
- **Ragú de cerdo:** procedente de carnes magras de maza de cerdo, sin piel ni hueso, los trozos pesarán 20-30 gr.



4.2 AVES

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

-**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.

-**Ragú de pollo:** procedente de pechuga de pollo, sin piel ni hueso, los trozos pesarán 20-30 gr.

-**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 entero categoría L:** Se suministrará en cajas de 15 docenas, con el correspondiente peso de su clase. Cascara limpia, sin manchas ni descoloradas. Cascara integra, solida, de 0,4 mm. De espesor como mínimo. La cascara debe de estar provista de cutícula orgánica. Las manchas de sangre o carne en el interior no superaran, en ningún caso el 1%. El albumen denso y transparente tendrá im ,omo,p de 70 U. Haugh en el centro del embalaje y 12,4% de materia seca. En estaciones de temperatura ambiente inferior a 18ªC, tendrá 80 U. Haugh. La yema será centrada, de coloración uniforme, sin manchas visibles. Color de 9 a 12 en la escala Roche. Exento de olores y sabores extraños. P.H.7-8.

-**Huevo entero líquido pasteurizado y refrigerado:** Presentación en Brick de 1 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.

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



5.- 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 Virgen de la Poveda, 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 Virgen de la Poveda 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 Virgen de la Poveda, 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.

6.- ENVASADO Y EMBALAJE

Los envases y embalajes, con independencia de su forma, naturaleza y capacidad, y entendiéndose por "envasado y envase", la introducción de los artículos objeto del contrato en un envase o recipiente en contacto directo con el mismo, así como el propio envase o recipiente y por "embalaje" la colocación de los productos envasados objeto del contrato en un segundo recipiente, así como el propio recipiente, cumplirán las siguientes características:

- Mantendrán la integridad producto que contienen, de tal forma que no pueda modificarse el contenido, sin abrir o modificar el envase.
- Protegerán el producto que contienen contra cualquier fuente de contaminación (bien sea orgánica o inorgánica).
- No cederán al producto sustancias que puedan dar lugar a una contaminación organoléptica del mismo o algún riesgo para la salud.
- Los embalajes serán de una solidez suficiente para garantizar una protección eficaz durante el transporte y las manipulaciones.
- Los envases no podrán ser reutilizados nuevamente para el envasado.

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

Así mismo en los productos amparados por denominaciones específicas o por indicaciones geográficas protegidas deberán cumplir lo preceptuado respecto al envasado en sus disposiciones reguladoras, tanto en aspectos relacionados con la naturaleza de los envases como con el formato.

7.- ETIQUETADO

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

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

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



8.- 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 Virgen de la Poveda.

9.- 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 Virgen de la Poveda 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 Virgen de la Poveda 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 Virgen de la Poveda. Deberá contar obligatoriamente con los medios técnicos adecuados para la recepción de pedidos.

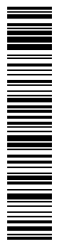
El adjudicatario entregará los bienes objeto del presente contrato en la cocina del Hospital en el plazo máximo de dos días contados a partir de la fecha de notificación de la solicitud de entrega. En demandas urgentes el plazo **no será superior a 24 horas**.

En cualquiera de los casos, el precio ofertado del artículo incluirá el transporte en cualquiera 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 Virgen de la Poveda.

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**.



10.- 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.

EL DIRECTOR-GERENTE



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0981440550880222340393**