



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA
CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE CARNE DE AVES,
HUEVOS Y OVOPRODUCTOS AL HOSPITAL UNIVERSITARIO LA
PAZ

1 OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene como objeto el suministro de carne de aves, huevos y ovoproductos a las dos cocinas del Hospital Universitario La Paz.

El Hospital Universitario La Paz, desde instalaciones propias y con personal propio, atiende las necesidades alimentarias de alrededor de 1.000 pacientes diarios 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 ARTÍCULOS INCLUIDOS EN EL CONTRATO

El licitador ofertará obligatoriamente a la totalidad de artículos que forman el lote.

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

LOTE 1	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
CARNE DE AVES, HUEVOS Y OVOPRODUCTOS	CUARTO TRASERO DE POLLO FRESCO, CON PIEL, CATEGORÍA A	PIEZAS DE 300-350 G. APROXIMADAMENTE	46.600	KG
	FILETES DE PECHUGA DE POLLO FRESCO, CATEGORÍA A	PIEZAS DE 100-150 G. APROXIMADAMENTE, ENVASADO AL VACÍO.	9.750	KG
	GALLINA FRESCA ENTERA LIMPIA, EVISCERADA, SIN CABEZA Y SIN PATAS, CATEGORÍA A	PIEZA ENTERA	5.450	KG
	HUEVO ENTERO LÍQUIDO PASTEURIZADO	ENVASE DE 5 LITROS APROXIMADAMENTE	27.100	LITRO
	HUEVOS, CATEGORÍA A	TAMAÑO L	8.150	DOCENA
	PECHUGA DE PAVO FRESCA, CATEGORÍA A	TROCEADA EN DADOS, ENVASADO AL VACÍO	9.000	KG

DEFINICIONES Y REQUISITOS

La totalidad de los artículos contemplados en el presente pliego cumplirán en todo momento la legislación vigente aplicable en cada momento. Estarán libres de OGM y no habrán sido sometidos a irradiación.

Las carnes procederán de animales de origen nacional y sacrificados en mataderos nacionales autorizados, y habrán sido sometidos a los correspondientes controles sanitarios conforme a la legislación vigente.

Definiciones y requisitos:

A efectos de proceder a la valoración de los artículos contemplados en el presente pliego, se entiende por:

CARNE DE AVE

Tipos:

- **Carnes frescas de pollo, gallina y pavo:** 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 habrán sido sometidas a procesos de congelación o ultra-congelación.

Cortes de las carnes:

- **Cuarto trasero de pollo:** despiece de pollo blanco que comprende las extremidades posteriores, separadas del resto del canal a nivel de la columna distal, seccionadas longitudinalmente a nivel del raquis, sin garras (seccionadas a la altura de los tarsos) y con piel. Las piezas se presentarán totalmente evisceradas y con un peso aproximado de entre 300 y 350 gramos.
- **Filete de pechuga de pollo:** pechuga entera o partida y deshuesada, es decir, sin esternón ni costillas. El número de cortes será el necesario para que los filetes tengan un peso aproximado de entre 100 y 150 gramos. Estará envasado al vacío.
- **Pechuga de pavo troceada:** podrá incluir únicamente el músculo pectoral profundo y se presentará cortado en dados. Estará envasada al vacío.

Categoría de las carnes:

Todas las carnes en cualquier formato de presentación:

- serán carnes frescas,
- estarán clasificadas como categoría A,
- estarán exentas de golpes y hematomas,
- estarán limpias, libres de cuerpos extraños y sin coloraciones anormales;
- con sabor y color característicos de la carne fresca de su especie, firme y compacta al tacto, sin materias extrañas visibles, suciedad ni sangre;
- sin olores extraños,
- no tendrá huesos rotos que sobresalgan,
- tendrán una buena conformación y la carne será turgente,
- la pechuga estará bien desarrollada, ancha, larga y carnosa, y los muslos carnosos.

HUEVOS Y OVOPRODUCTOS

- **Huevo:** los huevos con cáscara —sin romper, incubar o cocer— de gallinas de la especie *Gallus gallus* y aptos para el consumo humano. A efectos del pliego, el huevo será de categoría A y talla L:
 - cáscara y cutícula de forma normal, limpias e intactas,
 - yema visible al trasluz solo como una sombra, sin contorno claramente discernible, que se mueva solo levemente al girar el huevo y al volver a colocarlo en una posición central;
-

- clara transparente y traslúcida,
 - germen de desarrollo imperceptible,
 - sin materias extrañas,
 - sin olores extraños,
 - no podrán lavarse o limpiarse antes ni después de su clasificación;
 - no deberán someterse a ningún tratamiento de conservación ni refrigerados en locales o plantas donde la temperatura se mantenga artificialmente a menos de 5 °C;
 - talla L (grande): con peso ≥ 63 gramos y < 73 gramos.
- **Huevo entero líquido pasteurizado:** ovoproducto obtenido del huevo de gallina sin cascara, constituido por clara y yema de huevo, estado líquido y sometido a pasteurización. A efectos del presente pliego, **este artículo contendrá los conservantes alimenticios necesarios para evitar cambios en las características organolépticas del producto cocinado con él (color, etc).**

3. CONDICIONES EMPRESARIALES, TÉCNICO SANITARIAS Y DE COMERCIALIZACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS, ACTIVIDADES Y PRODUCTOS

El licitador debe contar obligatoriamente con departamento de calidad propio y certificación vigente de su sistema de gestión de calidad ISO 9001 o equivalente y, en caso de ser adjudicatario, está obligado a mantener ambos durante la vigencia del contrato. El sistema de gestión de calidad certificado será del propio licitador y estará relacionado con el objeto del contrato.

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 Universitario La Paz, la justificación documental de ese cumplimiento. Esto incluye, entre otros, según le corresponda en función de su actividad, la documentación del 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 Universitario La Paz 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 de forma inmediata en conocimiento del Hospital Universitario La Paz 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, 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.

Los envases y embalajes que vayan a contener los productos se ajustarán a las disposiciones vigentes. **Los filetes de pechuga de pollo fresco, categoría A así como la pechuga de pavo fresca categoría A, se suministrarán obligatoriamente envasados al vacío.**

Asimismo, 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 de productos que requieran frío para su conservación debe realizarse en vehículos refrigerados con indicador de temperatura, de forma que se asegure con en todo momento el mantenimiento de la temperatura y cumpliéndose en todo caso la temperatura de mantenimiento en frío indicada por el fabricante para los productos refrigerados objeto del contrato. los vehículos utilizados para el transporte de los artículos incluidos en el presente pliego deberán contar obligatoriamente con **ATP vigente**.

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. No podrán utilizarse vehículos que no estén perfectamente limpios y desinfectados.

Deben existir procedimientos que definan la forma de actuar en caso de avería y alteraciones del servicio del adjudicatario al hospital, de forma que se asegure la calidad y seguridad del producto, y el cumplimiento de las entregas establecidas por el Hospital Universitario La Paz.

7. CONDICIONES DE ENTREGA

La entrega de los artículos se realizará en las 2 cocinas del Hospital Universitario La Paz y en horario de 8:00 a 13:00 horas. 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. 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 las cocinas del Hospital Universitario La Paz con el fin de mantener el funcionamiento adecuado de su actividad. Las entregas se realizarán, por ello, conforme a los pedidos realizados en cada momento por el Hospital en función de su actividad.

La empresa adjudicataria tendrá un número de teléfono y correo electrónico específico como forma de contacto o para resolver cualquier duda, así como un interlocutor con el Hospital Universitario La Paz.

El adjudicatario entregará los bienes objeto del presente contrato en las cocinas 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. 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.

En caso de cualquier incumplimiento por el adjudicatario de los plazos de entrega o sustitución de cualquier artículo, las marcas ofertadas, sus calidades o sus características establecidos en el presente pliego de prescripciones técnicas, el Hospital Universitario La Paz queda habilitado para realizar la compra de estos artículos a otro proveedor seleccionado por el propio Hospital, siendo por cuenta del adjudicatario todos los gastos que por ello se ocasionen.

El Adjudicatario **no podrá modificar en ningún caso** ninguna característica de los artículos ofertados (marca comercial, calidades, características, pesos, dimensiones, etc.) sin la autorización expresa del Hospital Universitario La Paz.

Las temperaturas de conservación de los artículos en el momento de la recepción en las cocinas del Hospital Universitario La Paz serán las definidas por el fabricante o, en su defecto, por el Manual de APPCC de las cocinas del Hospital, que en el caso de los artículos ofertados en este

lote son las siguientes:

- **Pollo - pavo: $\leq 4^{\circ}\text{C}$**
- **Ovoproducto (huevo entero líquido pasteurizado): $\leq 4^{\circ}\text{C}$**

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.

Los albaranes de entrega del adjudicatario en las cocinas del Hospital indicarán **obligatoriamente** los lotes que figuran en los envases de los productos entregados. Deberán coincidir, por ello, los números de lote de los artículos entregados y los indicados en los albaranes.

8. PRESENTACIÓN DE LOS PRODUCTOS

Todos los artículos descritos en el presente pliego deberán suministrarse según las necesidades del Hospital Universitario La Paz con las presentaciones solicitadas, estando todo ello incluido en el precio del producto.

9. FICHAS TÉCNICAS DE LOS ARTÍCULOS

El adjudicatario **está obligado** a mantener permanentemente actualizadas las fichas técnicas de todos los artículos adjudicados durante la vigencia del contrato de forma que el Hospital disponga en todo momento de la última actualización.

10. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA Y PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

Documentación técnica

Los licitadores deberán presentar obligatoriamente como documentación técnica en el sobre de oferta correspondiente:

- **Todas las fichas técnicas de los artículos ofertados.** Sólo podrán presentar una única ficha técnica para cada uno de los artículos que forman el lote. Es obligatoria la presentación de las fichas técnicas de todos los artículos que forman el lote.
- **Certificación vigente de su sistema de gestión de calidad ISO 9001 o equivalente.**
- **La inscripción en Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA)** en la clave que les sea de aplicación para la ejecución del contrato.

Muestras

El licitador está obligado también a la presentación de muestras de la totalidad de artículos del lote para su valoración. El servicio de Hostelería, por la naturaleza, caducidades y el carácter perecedero de las muestras, establecerá un horario en un único día para su entrega. No se devolverán las muestras entregadas.

Una vez finalizado el periodo de presentación de ofertas se publicará en el Portal de la Contratación Pública de la Comunidad de Madrid el lugar, día y horario en el que deben entregar las muestras, siendo causa de exclusión la falta de cumplimiento de esta obligación. Dicha publicación se realizará con una antelación mínima de una semana al día de la entrega.

Será también causa de exclusión:

- no cumplir lo indicado en este Pliego de Prescripciones Técnicas para los artículos,
- no presentar las muestras de todos los artículos que forman el lote,
- la falta de correspondencia entre las muestras y las fichas técnicas presentadas de los artículos.

Se presentarán como muestras:

- Cuarto trasero de pollo fresco: 4 unidades.
- Filete de pechuga de pollo fresco: 4 unidades.
- Gallina fresca entera: 1 pieza
- Pechuga de pavo fresca troceada: 500 g. aproximadamente
- Huevos: una docena
- Huevo entero líquido pasteurizado: el formato de venta comercial propuesto.

Las muestras vendrán identificadas de forma que pueda verificarse claramente la correspondencia entre el producto y su ficha técnica

El adjudicatario está obligado a mantener en los suministros las características y calidades presentadas en las muestras durante la vigencia del contrato y sus posibles prórrogas, así como su correspondencia con las fichas técnicas entregadas.

El adjudicatario no podrá modificar las características (marcas comerciales, calidades, características, pesos, envases, etc.) de ninguno de los productos adjudicados durante la duración del contrato sin autorización previa expresa.

11. DURACION DEL CONTRATO

El Adjudicatario deberá tener en cuenta en su oferta lo indicado en cláusula 1.16 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares referente a la duración del contrato y las condiciones de obligatoriedad de las prórrogas.

Madrid, a 2 de septiembre de 2024

El jefe de servicio de Hostelería.
