

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE VÍVERES EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO PRÍNCIPE DE ASTURIAS

### 1 OBJETO DEL CONTRATO

El presente contrato tiene por objeto el suministro, de víveres a la cocina divididos en 14 lotes y para un periodo de 12 meses, de los artículos con las características y por el número de unidades que a continuación se relacionan:

#### LOTE 1: FRUTAS Y VERDURAS.

Grupo	Nº Orden	Código	Artículo	Cantidad 12 meses
1.1. FRUTAS	1.	008390	Naranjas de mesa. Origen nacional. Calidad I. Calibre 4	8000 KILOS
	2.	013536	Ciruela verde o negra: Calidad I. Origen nacional.	1500 KILOS
	3.	008851	Clementina: Calidad I. Origen nacional. Calibre 1X/2X.	5500 KILOS
	4.	009294	Fresón: Calidad I. Origen nacional.	500 KILOS
	5.	008400	Fresquilla: Calidad I. Calibre 22. Origen nacional.	600 KILOS
	6.	008392	Manzana Golden: Calidad I. Calibre 20-24. Origen nacional.	12000 KILOS
	7.	008394	Peras: Calidad I. Calibre 24-26. Origen nacional.	10000 KILOS
	8.	008395	Plátano: Calidad Extra. Origen nacional. Longitud 14-16 cm.	2200 KILOS
	9.	008397	Melón: Variedad "piel de sapo". Calidad I. Origen nacional.	1200 KILOS
	10.	008398	Sandía: Calidad I. Origen nacional.	600 KILOS
	11.	008517	Melocotón: Calidad I. Calibre 22. Origen nacional.	1500 KILOS
	12.	009580	Uva: Blanca de mesa. Calidad I. Origen nacional	400 KILOS
	13.	009873	Nectarina: Calidad I. Calibre 22. Calibre 33. Origen nacional	1900 KILOS
	14.	010026	Kiwi: Calidad I Origen UE.	1500 KILOS
	15.	008399	Albaricoque: Calidad I. Variedad galta roja. Origen nacional	600 KILOS
	16.	013449	Paraguaya: Calidad I. Origen nacional	600 KILOS
	17.	028795	Cereza: Calidad Extra. Origen nacional	200 KILOS

Grupo	Nº Orden	Código	Artículo	Cantidad 12 meses
1.2. VERDURAS	1.	008407	Calabacín: Calidad I. Origen nacional.	3500 KILOS
	2.	008404	Puerro: Calidad Extra.	5000 KILOS
	3.	008408	Pimiento verde: Variedad "Lamuyo" verde o "italiano". Calidad I.	1200 KILOS
	4.	008402	Repollo: Calidad Extra. Origen nacional. Liso o rizado.	560 KILOS
	5.	008396	Limón: Variedad Varna o Primaflori. Calibre 4/5.Origen nacional.	800 KILOS
	6.	008410	Tomate: De ensalada. Calidad Extra. Origen nacional	5500 KILOS
	7.	008411	Ajo con piel: Calidad I. Origen nacional. Presentado en malla de 5 kg.	80 KILOS
	8.	008416	Pepino: Calidad I. Origen nacional.	280 KILOS
	9.	008415	Laurel: Envasado en hoja. En envases hasta 150 gramos.	10 KILOS
	10.	008413	Patata con piel: Origen UE. Lavada. En saco de 10 kg.	3300 KILOS
	11.	029391	Acelga: 4ª gama. Cortada y envasada al vacío. Embolsado de 5 kg.	1120 KILOS
	12.	017232	Zanahoria: 4ª gama. Peladas entera o cortada. Embolsado de 5 kg.	8000 KILOS
	13.	027662	Lechuga: 4ª gama. Variedad "romana" o "iceberg" embolsado de 1 kg y limpia y cortada.	900 KILOS
	14.	017183	Ajo pelado: 4ª gama. Embolsado de 1 kg.	620 KILOS
	15.	017233	Cebolla: 4ª gama. Pelada y entera o picada. Embolsado de 5 kg al vacío.	5600 KILOS
	16.	016379	Patata fresca: 4ª gama. Pelada entera. (grande o parisina) Embolsado de 5 kg al vacío.	32000 kilos
	17.	020162	Calabaza: 4ª gama. Pelada y cortada, embolsado de 5 kg al vacío	700 KILOS

## Características:

- La clementina será sustituida por mandarina a criterio del hospital según pedido y al mismo precio.
- La manzana será de la variedad golden o fuji a criterio del hospital, según pedido, y al mismo precio. Las manzanas asadas se prepararán de la variedad reineta.
- La pera de agua será sustituida por variedad pera ercolina o de conferencia a criterio del hospital, según pedido, y al mismo precio.

Estos artículos deberán cumplir las siguientes condiciones es:

- Maduración: Se podrán consumir dentro de las 24 horas siguientes a la recepción, en su punto justo de maduración y sin posibilidad de deterioro dentro de los tres días siguientes a su recepción.
- Deben estar exentos de: humedad exterior anormal, olores y/o sabores internos o externos extraños, magulladuras, picaduras, germinación, daños causados por las condiciones meteorológicas, fuertes deformaciones, parásitos, tierra, hojas, etc.

- Limpieza: No presentarán restos de productos químicos utilizados para su mantenimiento, ni ningún tipo de suciedad, haciendo extensible la limpieza a los envases que los contengan.
- Estado bacteriológico: No presentara ninguna pieza signos de levaduras o mohos. Las piezas se presentarán enteras, salvo en aquellos productos que se especifique el corte o troceado.
- Calibre: Deberá figurar el calibre, procedencia y denominación en cada uno de los embalajes en que se suministra.

### **Concepto de Cuarta Gama:**

Se entiende por Cuarta Gama: Productos vegetales, frutas y hortalizas frescos sin tratamiento térmico, preparados, lavados y envasados, que han podido ser objeto de troceado, corte o cualquier otra operación relativa a la integridad del producto (cualquier procedimiento físico que entrañe una modificación de las características fisiológicas y microbiológicas del producto), listos para consumir o cocinar, destinados al consumo humano, siendo:

- Preparación: aquella parte del proceso de transformación de las materias primas, que consiste en la eliminación por métodos manuales o mecánicos de todas las partes desechables, dañadas o no comestibles en general.
- Lavado: es aquella parte del proceso de transformación de las materias primas que consiste en la eliminación, mediante la utilización del agua, de la suciedad, restos de tierra, contaminantes físicos y reducción de carga microbiana, de forma que el producto resultante sea totalmente seguro desde el punto de vista higiénico.

Los productos objeto del contrato, en todo momento, deberán contar con:

Toda la documentación que acredite que son de cuarta gama, así como cumplir toda la legislación que les sea de aplicación.

- Ensayos microbiológicos que acrediten el cumplimiento de los criterios microbiológicos previstos en la normativa legal en materia de higiene alimentaria. Los ensayos microbiológicos necesarios, así como todos aquellos que solicite el Hospital serán por cuenta del adjudicatario.
- En caso de incurrir en el incumplimiento de los parámetros de análisis legales o propios del Hospital, el adjudicatario estará obligado a la repetición de los mismos y, en su caso, al cambio de marca a su coste.

## **LOTE 2: PANES**

Grupo	Nº Orden	Código	Artículo	Cantidad 12 meses
2. PAN	1.	008422	Pan normal: Con harina de trigo, embolsado. 60 gr de peso.	150000 UNIDADES
	2.	008423	Pan sin sal: Con harina de trigo, embolsado. 60 gr de peso.	58000 UNIDADES
	3.	008424	Pan integral sin sal: Con harina integral de trigo, embolsado. 60 gr de peso.	26000 UNIDADES
	4.	017074	Pulga sin sal: Con harina de trigo, embolsado. 40 gr de peso.	80000 UNIDADES
	5.	017075	Micro-pulgas s/s: Con harina de trigo, embolsado. 20 gr de peso.	30000 UNIDADES

### **Características:**

2.1 **Pan normal:** Pan de harina de trigo, acorde con lo dispuesto en los puntos 3.20.36 y 3.20.38 del vigente Código Alimentario. Con un peso unitario a la recepción de 60 g. Forma redonda con un diámetro máximo de 10 cm. Se presentará en envoltorios de papel o plástico individuales y desechables, sellados térmicamente o por procedimiento análogo que evite la transmisión o adhesión al pan de sustancias químicas procedentes del envoltorio. En el envoltorio será obligatorio reflejar la fecha de fabricación, así como el nombre o razón social de la Empresa.

2.2 **Pan sin sal:** Pan especial de harina de trigo elaborado sin adición de sal a la masa, acorde con lo dispuesto en los puntos 3.20.37f y 3.20.38 del vigente Código Alimentario. Con un peso unitario a la recepción de 60 g. Forma redonda con un diámetro máximo de 10 cm. Se presentará en envoltorios de papel o plástico individuales y desechables, sellados térmicamente o por procedimiento análogo que evite la transmisión o adhesión al pan de sustancias químicas procedentes del envoltorio. En el envoltorio será obligatorio reflejar la fecha de fabricación, así como el nombre o razón social de la Empresa.

2.3 **Pan integral sin sal:** Pan de harina integral de trigo sin adición de sal a la masa, acorde con lo dispuesto en los puntos 3.20.37c y 3.20.38 del vigente Código Alimentario. Con un peso unitario a la recepción de 60 g. Forma redonda con un diámetro máximo de 10 cm. Se presentará en envoltorios de papel o plástico individuales y desechables, sellados térmicamente o por procedimiento análogo que evite la transmisión o adhesión al pan de sustancias químicas procedentes del envoltorio. En el envoltorio será obligatorio reflejar la fecha de fabricación, así como el nombre o razón social de la Empresa.

2.4 **Pulgas sin sal:** Pan especial de harina de trigo elaborado sin adición de sal a la masa, acorde con lo dispuesto en los puntos 3.20.37f y 3.20.38 del vigente Código Alimentario. Con un peso unitario a la recepción de 40 g. Se presentará en envoltorios de papel o plástico individuales y desechables, sellados térmicamente o por procedimiento análogo que evite la transmisión o adhesión al pan de sustancias químicas procedentes del envoltorio. En el envoltorio será obligatorio reflejar la fecha de fabricación, así como el nombre o razón social de la Empresa.

2.5 **Micro-pulgas sin sal:** Pan especial de harina de trigo elaborado sin adición de sal a la masa, acorde con lo dispuesto en los puntos 3.20.37f y 3.20.38 del vigente Código Alimentario. Con un peso unitario a la recepción de 20 g. Se presentará en envoltorios de papel o plástico individuales y desechables, sellados térmicamente o por procedimiento análogo que evite la transmisión o adhesión al pan de sustancias químicas procedentes del envoltorio.

En el envoltorio será obligatorio reflejar la fecha de fabricación, así como el nombre o razón social de la Empresa.

Las condiciones del establecimiento dedicados a la fabricación de pan deberán cumplir las exigencias marcadas en el Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad del pan.

### **LOTE 3: AVES, HUEVOS Y OVOPRODUCTOS**

Lote	Nº Orden	Código	Artículo	Cantidad 12 meses
3.1. AVES	1.	008418	Pollo despojado: Eviscerado. Sin cuello, tarsos ni cañones. Envasado al vacío.	2800 KILOS
	2.	010975	Cuarto de pollo: Cuarto trasero. Peso de 250-275 g Sin vísceras.	6000 KILOS
	3.	008419	Filete de pechuga de pollo: Fresca. 120-140 g. Envasado al vacío.	1500 KILOS
	4.	019647	Ragout de pavo: Contra-muslo de pavo troceado en porciones de 3X3 cm. Envasada al vacío.	1200 KILOS
	5.	020142	Filete de pechuga de pavo: Fresca. 120-140 g. Envasado al vacío.	850 KILOS
3.2. HUEVOS	1.	008421	Huevo: Huevo con cáscara. Frescos, presentados en caja de 15 docenas. Talla M.	1650 DOCENAS
3.3.	1.	015964	Huevo líquido: Pasteurizado. Presentado en brick de 1kg.	3700 KILOS
OVOPRODUCTOS	2.	027579	Yema de huevo: Pasteurizada. Presentado en brick de 1 kg.	120 KILOS

#### **Características:**

Las temperaturas de conservación de los artículos en el momento de la recepción en la cocina del Hospital Universitario Príncipe de Asturias serán las definidas por el fabricante o, en su defecto, por el Manual de APPCC de la cocina del Hospital, que en el caso de los artículos del presente lote son las siguientes:

- Aves frescas:  $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- Huevos y ovoproductos:  $< 4^{\circ}\text{C}$

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. No se admitirán entregas de artículos con vida útil inferior al 50 % del total de su vida útil.

#### **Principales definiciones:**

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

**Carne:** las partes comestibles de los animales (aves de corral y lagomorfos) que se definen a continuación, incluida la sangre. (Ésta última carente de interés a los efectos del pliego).

**3.1 Carne de aves de corral:** las partes aptas para el consumo humano (desde el punto de vista higiénico-sanitario al amparo de la legislación vigente aplicable) procedentes de aves domésticas de las especies *Gallus domesticus* y *Meleagris gallopavo dom.*, que no hayan sufrido tratamiento alguno, excepto la aplicación del frío. A efectos del pliego se encuentran

incluidas las aves que no se consideran domésticas pero que se crían como animales domésticos. La codorniz es una Galliforme, perteneciente a la familia de las Fasiánidas, siendo la codorniz doméstica o codorniz japonesa (*Coturnix coturnix japónica*) la más común en las explotaciones.

**Carne fresca de ave:** la carne que no ha sido sometida a procesos de conservación distintos de la refrigeración (a los efectos del pliego), incluida la carne envasada al vacío o envasada en atmósfera controlada

**Carne de aves de corral fresca:** la carne de aves de corral que se haya mantenido permanentemente a una temperatura comprendida entre 2 °C y + 4 °C, sin que el frío haya provocado rigidez.

**Canal:** el cuerpo de un animal una vez sacrificado y faenado.

**Canal de aves de corral:** el cuerpo entero de un ave de corral de las especies ya definidas, una vez sangrada, desplumada y eviscerada; sin embargo, la extracción de los riñones es facultativa. No obstante, a efectos del pliego, serán entregadas limpias.

**Piezas y/o cortes de las canales de corral:**

- a. Medio: media canal cortada longitudinalmente del esternón a la columna vertebral.
- b. Cuarto: trasero o delantero cortado transversalmente un medio.
- c. Muslo-contramuslo.
- d. Contramuslo.
- e. Muslo: comercialmente se denominan "jamoncito"
- f. Ala.
- g. Pechuga: masa muscular extraída de la canal deshuesada.
- h. Filete de contramuslo: contramuslo entero y deshuesado.
- i. Los filetes se presentarán sin piel.

**3.1.1 Pollos despojados:** *Gallus gallus* o *Gallus domesticus*. Las aves serán frescas y se presentarán sacrificadas y evisceradas, sin cuello, ni tarsos y libres de cañones. El peso unitario del ave así dispuesta deberá estar comprendido entre los 1.200 y 1.300 gramos. Acorde a lo dispuesto en los apartados 3.11.02, 3.11.06 y 3.11.08 del vigente Código Alimentario.

**3.1.2 Cuartos de pollo:** Cuartos traseros de la especie referenciada en el apartado anterior, comprendiendo muslo y contramuslo y sin tarsos. El peso unitario deberá oscilar entre los 250 y 275 gramos. *Mutatis mutandi* le serán de aplicación las especificaciones del artículo anterior.

**3.1.3 Filetes de pechuga:** *Filetes de pechuga de la especie a que se refieren los apartados anteriores. Frescas, con un peso unitario entre 120 y 140 gramos y envasadas al vacío. Acorde a lo dispuesto en los apartados 3.11.02, 3.11.06 y 3.11.08 del vigente Código Alimentario. Y los que resulten de aplicación en relación con las carnes en general de conformidad con el punto 3.11.04.*

3.1.4 **Ragout de pavo:** Contra-muslo de pavo troceado. Se presentará fresco y envasado al vacío con fecha de caducidad desde el matadero de 15 días mínimo para su consumo.

3.1.5 **Filete de pavo:** Filete de pechuga de la especie. Frescas, con un peso unitario entre 120 y 140 gr. y envasadas al vacío.

### 3.2 HUEVOS Y 3.3. OVOPRODUCTOS

#### **Principales definiciones:**

A los efectos de este pliego se entiende por:

**Huevo:** los huevos con cáscara (con exclusión de los cascados, incubados o cocidos) de aves de cría aptos para el consumo humano directo o para la preparación de ovoproductos. Para el consumo directo, en estado fresco; no deben ser lavados ni limpiados por otros procedimientos antes o después de la clasificación; no deben someterse a ningún tratamiento de conservación ni refrigeración en locales o plantas en que la temperatura se mantenga artificialmente por debajo de 5º C.

**Ovoproductos:** los productos transformados resultantes de la transformación de huevos, de diversos componentes o mezclas de huevos, o de la transformación subsiguiente de tales productos transformados; podrán estar completados parcialmente por otros productos alimenticios (p. ej. azúcares), aditivos (p. ej. correctores de la acidez, conservantes, etc.), colorantes y aromas; podrán hallarse en estado líquido, concentrado, desecado, cristalizado, o coagulado. A efectos del pliego cabe destacar:

- Huevo entero líquido pasteurizado: obtenido del huevo sin cáscara y sometido a pasteurización.
- Yema líquida pasteurizada: obtenida del huevo sin cáscara, al que se le ha retirado la clara y sometido a pasteurización.

#### **3.2.1 Huevos**

Los embalajes (incluidos los elementos interiores), 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 (por ejemplo, que afecten a su sabor).

Los grandes embalajes (incluidos los elementos interiores, utilizados para el transporte y expedición de huevos únicamente podrán reutilizarse cuando estén en perfecto estado y cumplan los requisitos técnicos e higiénicos (mencionados en el apartado anterior). Los grandes embalajes reutilizados no presentarán ninguna marca anterior que pueda inducir a error. Los pequeños embalajes no podrán reutilizarse. Únicamente podrán reutilizarse los embalajes grandes (más de 36 huevos), eliminando las indicaciones referentes a contenidos anteriores. Los embalajes pequeños (menos de 36 huevos) no podrán ser reutilizados.

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

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



### 3.3. Ovoproductos

El envasado de los ovoproductos (entendiendo por envasado, la colocación de los ovoproductos en cualquier tipo de envase) se efectuará en condiciones de higiene satisfactorias, con el fin de garantizar que los ovoproductos no se encuentran contaminados. Los envases no alterarán las propiedades organolépticas de los ovoproductos; no transmitirán a los ovoproductos sustancias nocivas para la salud; serán suficientemente resistentes para proteger a los ovoproductos de forma eficaz; deberán estar limpios antes de su utilización; cuando se trate de envases reutilizables, se limpiarán, desinfectarán y aclararán antes de volver a ser utilizados.

### **LOTE 4: CONGELADOS Y PESCADOS FRESCOS**

Grupo	Nº Orden	Código	Artículo	Cantidad 12 meses
4.1. PESCADO CONGELADO	1.	009836	Filete de emperador: 180 gr glaseo máximo 5%	800 KILOS
	2.	008366	Platija: Entera sin cabeza. Peso 200 g. Glaseado 5-10%	730 KILOS
	3.	008531	Filete merluza con piel: Presentada separada sin glaseo. Peso 160 g.	2800 KILOS
	4	008439	Filete merluza sin piel: Presentada separada sin glaseo. Peso 160 g.	800 KILOS
	5	012703	Lomos de bacalao: en filetes de 500-1000 g. Glaseado 5-10% 1ª Congelación	3800 KILOS
	6	008441	Mejillón sin concha: Peso de 5 g sin concha. Sin glaseo. Origen nacional.	160 KILOS
	7	008440	Anilla de calamar: Peso medio 15 g/unidad. Glaseado 5-10%	1550 KILOS
	8	010976	Lomo de atún: LOMO FILETEADO EN RODAJAS DE 150-180 GR. Sin glaseo ni espinas. Envasado al vacío.	500 KILOS
	9	010974	Taco de CAELLA O TINTORERA: En trozos de no más de 20 g. Glaseado 5-10%	2100 KILOS
	10	029222	Filete de limanda: de 150 gr sin piel ni espinas. Glaseado 5-10%	3200 KILOS
	11	009837	Lomos de merluza: Sin espina. 80 g. Glaseado 5-10%	800 KILOS
	12	008367	Filete de sardina: Abierta en abanico. No más de 80 gr Glaseado 5-10%	420 KILOS
	13	008368	Filete de bacaladilla: abierta en abanico sin espina central. No más de 80 gr. Glaseado 5-10%	480 KILOS



4.2. VERDURA CONGELADA	1.	008433	Alcachofas: Presentada en cuartos, en bolsas de 2,5 kg y envasadas en envases de 10 kg.	1650 KILOS
	2.	008432	Espinacas: Hoja de espinaca. Presentada en bolsas de 2,5 kg y envasadas en envases de 10 kg.	1400 KILOS
	3.	008434	Guisantes: Presentada en bolsas de 2,5 kg y envasadas en envases de 10 kg.	3000 KILOS
	4.	011025	Judía verde plana: Presentada en bolsas de 2,5 kg y envasadas en envases de 10 kg.	4200 KILOS
	5.	008431	Judía verde redonda: Presentada en bolsas de 2,5 kg y envasadas en envases de 10 kg.	2500 KILOS
	6.	012705	Menestra imperial: Compuesto de judía verde troceada, zanahoria troceada, guisantes, coliflor en trozos, alcachofa troceada, espárragos blancos y champiñón. Presentada en bolsas de 2,5 kg y envasadas en envases de 10 kg.	2900 KILOS
	7.	008972	Maíz: En grano. Presentado en bolsas de 2,5 kg y envasadas en envases de 10 kg.	270 KILOS
	8.	010977	Zanahoria baby: Zanahoria entera de pequeño calibre. Presentada en bolsas de 2,5 kg y envasadas en envases de 10 kg.	2800 KILOS
	9.	010989	Coliflor: Ramos de coliflor. Presentada en bolsas de 2,5 kg y envasadas en envases de 10 kg.	400 KILOS
	10.	034030	Ajetes: Ultra-congelados en origen. Presentada en bolsas de 1 kg y envasadas en envases de 10 kg.	140 KILOS
	11.	010980	Espárragos verdes. Bolsas de 1 kg y presentados en envases de 10 kg.	700 KILOS
4.3. PREELABORADO S CONGELADOS	1.	019652	Albóndiga de ternera: Carne exclusivamente de ternera mínimo 58%. Presentada en envases de 5-10 kg.	550 KILOS
	2.	010972	Rotí de pavo: Carne de pavo Y pollo >70 % Pieza de cuerpo cilíndrico de 2 kg de peso. La cantidad de salmuera no superior al 10%. Se presenta bridado para su cocinado posterior. Presentado en envases de 10 kg.	2300 KILOS
	3.	008437	Patata prefrita. Contendrá como ingredientes únicamente, patata y aceite de girasol. Presentada en bolsas de 2,5 kg y envasadas en envases de 10 kg.	1600 KILOS
4.4 PESCADOS FRESCOS	1.	008896	Salmón (salar): categoría extra, en LOMOS Descamados y limpios de ración. 175-200 g.	1400 KILOS
	2.	008897	Dorada: Lomo (1/2 dorada) sin espinas y descamado. Peso 200 gr.	3000 KILOS

## Características:

Todos los artículos serán congelados a excepción de los indicados como pescados frescos. En aquellos clasificados por categoría, ésta será de la calidad superior existente (extra o primera) según las normas de comercialización de cada uno de ellos.

**Principales definiciones:**

Se entiende por alimentos ultra-congelados aquellos productos alimenticios que:

- Hayan sido sometidos a proceso de congelación rápida.
- La temperatura en todas sus partes se mantenga a una misma temperatura en congelación de -18º C.
- Sean comercializados de modo que indiquen que poseen esa característica.
- El almacenamiento, transporte y distribución serán los adecuados para poder tratar estos alimentos ultra-congelados.
- Los registros para controlar estos alimentos, tanto en su almacenamiento como en el transporte estarán de acuerdo a lo establecido en el REGLAMENTO (CE) 37/2005, de 12 de enero.
- Los medios de transporte de alimentos ultra-congelados deberán ajustarse en lo establecido en el Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero.
- 

En el transporte de estos productos no deberá bajar de -20º C en caja, asegurando la cadena de frío.

Las temperaturas de conservación de los artículos en el momento de la recepción en la cocina del Hospital Universitario Príncipe de Asturias serán las definidas por el fabricante o, en su defecto, por el Manual de APPCC de la cocina del Hospital, que en el caso de productos congelados es la siguiente:

- Congelados  $\leq$  -20º C

**Definiciones específicas:**

4.1.1 **Filete de emperador:** El pez espada pertenece a la familia Xiphiidae, Orden Perciformes y Clase Actinopterygios (peces con aletas radiadas). Su nombre científico es *Xiphias gladius*. Esta especie se comercializa en España con el nombre común de Pez espada o Emperador. Congelado, con un peso por unidad de 180 gr. (+/- 10%). Presentado en rodaja transversal sin que el glaseado pueda suponer más del 5% del peso unitario. Acorde con los epígrafes 3.12.06 y 3.12.17 del Código Alimentario.

4.1.2 **Platija:** *Platichthys flesus* L. Congelado. Con un peso por unidad de 250 g. (+/- 10%). Presentación con 2ª piel o similar (higienizado individual) sin que el glaseado pueda suponer más del 10% del peso unitario. Acorde con los epígrafes 3.12.06 y 3.12. 17 del Código Alimentario.

4.1.3 **Filete de merluza con piel:** *Merlucius merlucius* L. Congelado. En filetes sin espinas y con piel de 225 g. de peso (+/- 10 %). Cualquiera que sea su presentación, deberá incluir un sistema de separación de las piezas. Sin glasear. Acorde con los epígrafes 3.12.06 y 3.12.17 del Código Alimentario.

4.1.4 **Filete de merluza sin piel:** *Merlucius merlucius* L. Congelado. En filetes sin piel, ni espinas de 225 g. de peso (+/- 10 %). Cualquiera que sea su presentación, deberá incluir un sistema de separación de las piezas. Sin glasear. Acorde con los epígrafes 3.12.06 y 3.12.17 del Código Alimentario.

4.1.5 **Lomos de bacalao:** *Gadus spp.* Congelado. En filetes de 200 g de peso (+/- 10 %). Sin que el glaseado pueda suponer más del 10 % del peso unitario. Acorde con los epígrafes 3.12.06 y 3.12.17 del Código Alimentario.

4.1.6 **Mejillón sin concha:** *Mytilus spp.* Congelado. Sin concha y con un peso unitario no inferior a 5 g. (calibre “mediano”). En cajas de 5 a 10 Kg. Sin glaseado de ningún tipo. Acorde con los epígrafes 3.12.06 y 3.12.17 del Código Alimentario.

4.1.7 **Anillas de calamar:** *Loligo vulgaris Lam.* Congelado. Cortado en anillas limpias y de peso unitario medio de 15 g. Alternativamente, es admisible con especificación de su diferente precio, el suministro de *Sepia spp* (sepias y jibias) o *Ommastrephes spp.*(potas). El glaseado no debe suponer más del 5-10 % del peso. En cajas de 5 a 10 Kg. Acorde con los epígrafes 3.12.06 y 3.12.17 del Código Alimentario.

4.1.8 **Lomos de atún:** *Thunnus spp.* Congelado. Sin piel ni espinas. Presentado en piezas de hasta 5 Kg de peso, sin glasear y envasadas al vacío o presentado en rodaja transversal de 180 gr sin que el glaseado pueda suponer más del 5% del peso unitario Acorde con los epígrafes 3.12.06 y 3.12.17 del Código Alimentario.

4.1.9 **Cazón:** *Prionace glauca.* Congelado. Presentado en trozos de 20 g de peso aproximadamente, sin que el glaseado pueda suponer más del 10% del peso unitario. Acorde con los epígrafes 3.12.06 y 3.12.17 del Código Alimentario. En cajas de 5 a 10 Kg.

4.1.11 **Filete de Limanda:** *Limanda áspera*, Sin piel ni espinas, con un glaseo máximo del 2 % y presentada en envase de 5 a 10 Kg. Filetes de entre 140-160 gr.

4.1.12 **Lomos de merluza:** *Merlucius merlucius L*, congelado, sin espinas y con piel y en lomos de 60-115 g. aproximadamente. Con glaseo no superior al 5% y presentado en envases de 5 a 10 Kg.

4.1.13 **Filete de sardina:** *Sardina pilchardus*, congelado, abierta en abanico y sin espina central, eviscerada y con gramaje no superior a 125 g/unidad. Presentada en envases de 5 a 10 Kg., con glaseo no superior a 5%.

4.1.14 **Filete de bacaladilla:** *Micromesistius pooutassou*, congelado, abierta en abanico y sin espina central, con piel y con glaseo máximo del 5%. Presentado en envases de 5 a 10 Kg.

## 4.2 VERDURA CONGELADA

Serán de calidad extra o primera según las normas de comercialización y habrán sido recolectadas y ultra congeladas en su momento óptimo de madurez.

## 4.3. PREELABORADOS CONGELADOS

Se incluyen en este lote alimentos que han sufrido algún tratamiento en su preparación y, según casos, permitirá su consumo bien de forma directa tras la descongelación o bien tras un tratamiento culinario previo al consumo. Todos los artículos serán congelados y en los formatos indicados en la tabla.

## 4.4. PESCADOS FRESCOS

4.4.1 **Salmón** SALAR. También conocido como Reo, Salmón del Atlántico o Salmón europeo. Es un pescado azul y de agua dulce o agua salada. Pertenece a la familia de Salmonidae. Categoría extra, en LOMOS Descamados y limpios de ración 175-200 gr

4.4.2 **Dorada:** (*Sparus aurata*). Presentada en lomos (sin cabeza) eviscerada y descamada. Con un peso de 200 gr la unidad

### **LOTE 5: CARNES**

Grupo	Nº Orden	Código	Artículo	Cantidad 12 meses
5.1. VACUNO	1.	008374	Contra de añojo: Categoría 1ªA. Pieza de añojo entera con un peso aproximado de 5kg por pieza. Envasada al vacío.	1800 KILOS
	2.	008385	Carne para ragout: Carne troceada de añojo para guisar en pociones de 3X3 cm. Envasada al vacío.	1200 KILOS
	3.	008386	Filete de añojo: De tapa, babilla o lomo. De 150 gr. Envasados al vacío.	1700 KILOS
	4.	009032	Morcillo: Pieza entera de morcillo de añojo de los cuartos traseros. Envasado al vacío.	175 KILOS
	5.	008371	Carne picada de ternera: Carne de aguja o similar sin aliñar. Sin mezcla de otro tipo de carne. Envasada al vacío.	190 KILOS
	6.	008383	Huesos frescos: De vaca o añojo.	1000 KILOS
5.2 PORCINO	1.	008613	Chuleta de Sajonia ahumada: Procedentes del chuletero, excluyendo su aguja correspondiente De 170 g. Con palo y presentada ahumada.	650 KILOS
	2.	008387	Cinta de lomo fresca: Filete de lomo de cerdo fresco. De 70 g. Envasada al vacío.	550 KILOS
	3.	010971	Cinta de lomo adobada: Filete de lomo de cerdo adobado. De 70 g. Envasada al vacío.	300 KILOS
	4.	008377	Codillos: De jamón serrano. Cortados y envasados al vacío.	600 KILOS
	5.	008375	Tocino fresco: De cerdo.	360 KILOS
	6.	008376	Tocino salado: De cerdo.	410 KILOS
	7.	019649	Costillas de cerdo: Presentada adobada y troceada.	180 KILOS
	8.	008370	Chuleta de cerdo fresca: Procedentes del chuletero, excluyendo su aguja correspondiente. De 170 g de peso.	430 KILOS
	9.	008373	Magro de cerdo Carne magra troceada en pociones de 3X3 cm. Envasada al vacío	210 KILOS
	10.	040584	Magro de cerdo adobado. Carne magra troceada y adobada en pociones de 3X3 cm. Envasada al vacío.	30 KILOS

### **Características:**

**Carne:** las partes comestibles (desde el punto de vista higiénico-sanitario al amparo de la legislación vigente aplicable) de animales ungulados domésticos de las especies bovina, porcina y ovina, incluida la sangre, contempladas en el presente pliego. Compuesta fundamentalmente de tejido muscular y en menor proporción por cantidades variables de tejido conectivo de todos los tipos (tejido adiposo, óseo, cartilaginoso y conjuntivo propiamente dicho), así como de una pequeña proporción de tejido epitelial en determinados casos. Desde el punto de vista físico-químico, su composición es compleja y variable, en función de las distintas especies animales y de las diversas partes integrantes de su anatomía; con carácter general se compone de agua, proteínas, lípidos, glúcidos, minerales y vitaminas. Entre los principales

factores de los que depende la calidad de la carne, cabe mencionar: la especie, la raza, la edad, el sexo, la alimentación, el género de vida (condiciones fisiológicas y patológicas previas al sacrificio) y las condiciones de sacrificio y posterior tratamiento de la canal (despiece, conservación, transporte, etc.).

- **Carnes frescas:** las carnes que no han sufrido ningún tratamiento de conservación más que el frío en refrigeración (incluidas las envasadas al vacío o en atmósfera controlada) con el fin de asegurar su conservación. No han sido sometidas a procesos de congelación o ultra-congelación.

- **Piezas comerciales:** las porciones de carne claramente delimitadas, fácilmente separables de una canal y/o de sus unidades comerciales en función de la anatomía de la especie de procedencia. Se servirán limpias. Para ello se habrán eliminado las porciones de grasa de cobertura, los tendones y las fascias aponeuróticas no útiles para

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 Universitario Príncipe de Asturias respecto al peso de cada filete (con variaciones de hasta +/- 15 gr. en cada una de las unidades). Si no se manifiesta nada expresamente por parte del Hospital serán de aproximadamente 150 gr/unidad o ración. Así mismo, 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, con un peso aproximado de 170 gr/unidad o ración.

- **Otros productos de origen animal:** los huesos, que son porciones de tejido óseo extraídas de la canal y de sus unidades comerciales (mediante el deshuesado).

- **Productos con denominaciones específicas:** en el supuesto que en la comercialización de las carnes se haga referencia a denominaciones de origen o a indicaciones geográficas protegidas, o bajo la denominación y control de la agricultura ecológica, su uso conlleva el cumplimiento de lo estipulado en sus normas reguladoras.

#### Carne de bovino

Las canales y sus unidades comerciales que servirán de base a la obtención de las piezas cárnicas definidas como artículos en el presente pliego se ajustarán a lo definido al respecto en la legislación vigente aplicable.

Categoría en función de la edad del animal:

- **Añojo:** animal macho o hembra mayor de 14 meses y hasta 24 meses de edad. Con carácter general, la carne es brillante y va del rojo claro al rojo púrpura. La grasa es color blanco cremoso, de consistencia firme al tacto, ligeramente húmeda y textura fina.

Según el despiece de canales (situación en la canal de las piezas cárnicas) a efectos del pliego y conforme a nuestro mercado interior las piezas se clasifican en:

- a. **Aguja:** entre el lomo y el pescuezo, de forma más o menos rectangular.
- b. **Babilla:** situada en la parte superior del miembro posterior, empezando en la rótula (cubriéndola prácticamente en su totalidad) y extendiéndose hacia arriba por todo el hueso hasta la cadera (situándose por debajo de ella). Forma redondeada y alargada (ovoidea).
- c. **Cadera:** situada por encima de los miembros posteriores, detrás del lomo (como continuación del lomo bajo), apoyada en el hueso coxal, de perfil triangular redondeado.
- d. **Contra:** Es una de las piezas mayores de la canal, situada en la parte externa del muslo.
- e. **Lomo:** situado longitudinalmente a lo largo de la cara superior del raquis, desde la aguja a la cadera. Tiene forma de prisma triangular con tendencia cilíndrica.
- f. **Morcillo:** situado en la parte distal de la extremidad. De forma cilíndrica- trapezoidal
- g. **Solomillo:** se encuentra situado horizontalmente en paralelo, respecto al lomo bajo en la región lumbar por la cara interna. De forma alargada y aplastada.
- h. **Tapá:** en la parte interna de la pierna, entre el redondo y la babilla. Tiene forma cónica acorazonada, algo aplanada.
- i. **Entrecote:** es un corte de carne de la región dorsal, que contiene un músculo o más bien un conjunto de músculos del llamado Erector spinae, el cual recorre la espina dorsal de los mamíferos.
- j. **Carne picada:** A efectos del pliego, las carnes picadas se elaborarán a partir de carnes frescas (refrigeradas) procedente 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 (no 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).

- Para su fabricación no se utilizará carne congelada o ultra-congelada previamente.

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.
- **Magro de cerdo:** producto obtenido de trozos de carne magra del cerdo. De aspecto externo compacto y con color sonrosado fundamentalmente
- **Tocino:** Producto proveniente del tejido subcutáneo graso y graso entreverado en el despiece de la canal de cerdo. Se podrá presentar fresco o salado.

Con el fin de mejorar la vida útil de los artículos y sus condiciones de conservación, los artículos podrán ir envasados al vacío o en atmósfera protectora, o mediante cualquier procedimiento autorizado al respecto (circunstancia que deberá quedar reflejada en la descripción del artículo). El Hospital podrá solicitar envases de cantidades determinadas de artículo sin coste añadido.

La preparación de las presentaciones a partir de las piezas cárnicas, los preparados de carne, y los productos cárnicos se realizará con la menor antelación posible a su entrega.



**LOTE 6: EMBUTIDOS Y QUESO**

Grupo	Nº Orden	Código	Artículo	Cantidad 12 meses
6.1 EMBUTIDOS Y QUESO	1.	008389	Centro de Jamón Serrano: Pierna trasera de cerdo, sometida a la acción prolongada del cloruro sódico, secada y curada en al menos un 33%. Desprovista de los huesos de caña y cadera. Envasado unitariamente al vacío. Piezas de 5 kg de peso mínimo.	220 KILOS
	2.	008381	Chorizo barra: Tipo "vela". Categoría I. En piezas de 400 gr. Mezcla de carne picada o troceada de cerdo ,tocino y/o grasa de cerdo, adicionada con sal, pimentón y otras especias, condimentos y aditivos autorizados.	40 KILOS
	3.	008380	Chorizo de guisar: Chorizo fresco. Categoría I. Mezcla de carne picada de cerdo y grasa de cerdo, coloración roja y sabor característico.	70 KILOS
	4.	008388	Jamón York: Jamón cocido de cerdo. Categoría Extra. Procedente del jamón entero, fresco, deshuesado, sin cartílagos, tendones, ligamentos sueltos, piel y grasa. Contenido en sal no superior a 1,1% total u 11.000 P.P.M Libre de alérgenos y bajo en sal. Presentado sin gluten y sin lactosa.	2000 KILOS
	5.	008379	Queso de barra loncheado: Semi-graso para sándwiches. producto derivado de la leche de vaca pasteurizada, sal, fermentos lácticos (LECHE) y coagulante microbiano. El Queso será tipo Edam. El producto se presentará en lonchas de 20gr aproximadamente. Presentará como único alérgeno la leche y sus derivados.	220 KILOS
	6.	008382	Salchichón: En barra. Categoría I. En piezas de hasta 900 g. Embutido crudo, curado y blanco, elaborado con carne picada de cerdo y vacuno con la adición de cubitos de tocino finamente picado, metido en tripa natural o artificial autorizada, con sabor y olor característico.	80 KILOS
	7.	008428	Beicon: Panceta de cerdo curada. Envasada al vacío.	40 KILOS
	8.	008429	Pechuga de pavo: pechuga de pavo cocida. Categoría Extra. Deshuesado, sin cartílagos, tendones, ligamentos sueltos ni piel. Presentado sin gluten y sin lactosa	650 KILOS
	9.	008378	Queso fresco tipo Burgos: Queso semigraso tipo Burgos o similar. Leche pasteurizada de vaca, oveja, cabra o mezcla de ellas. Presentado en envases de 1,5 kg. Presentará como único alérgeno la leche y sus derivados.	504 KILOS

**Características:**

Productos derivados cárnicos

Se entiende por derivados cárnicos tratados por el calor aquellos que son elaborados con carne, a la que se le puede añadir sangre, grasa o menudencias, que se han sometido en su fabricación a un tratamiento térmico suficiente para alcanzar, en su parte interna, una coagulación parcial o total de sus proteínas. Adicionalmente pueden ser sometidos a tratamientos de ahumado y maduración.

Podrán pertenecer a este grupo aquellos productos elaborados mediante nuevas técnicas de tratamiento, surgidas de la innovación tecnológica, que ofrezcan efectos científicamente demostrados

equivalentes, al menos, a los tratamientos tradicionales de esterilización y pasteurización, sin perjuicio de la normativa vigente.

#### Derivados cárnicos pasteurizados

Integran este grupo los derivados cárnicos sometidos a tratamiento térmico de pasteurización, bien mediante cocción u otro tratamiento térmico equivalente, que requieren refrigeración para su conservación.

Los derivados cárnicos pasteurizados en piezas son productos constituidos a partir de piezas de carne identificables anatómicamente o sus trozos, en los que sean reconocibles los paquetes musculares, correspondientes al despiece normal de carnicería, que son sometidos a una salmuerización y posteriormente a un masajeado o reposo, seguido, opcionalmente, de un moldeado para darle la forma adecuada y un tratamiento térmico o equivalente.

Pertenecen a este grupo el jamón cocido (con y sin sal) y la pechuga de pavo cocido.

#### Derivados cárnicos con tratamiento térmico incompleto.

Integran este grupo los derivados cárnicos sometidos a tratamiento térmico suficiente para alcanzar, en su parte interna, una coagulación parcial de las proteínas, sin que se consiga un efecto de pasteurización. Requieren refrigeración para su conservación y generalmente tratamiento culinario previo para su consumo.

Los derivados cárnicos con tratamiento térmico incompleto en piezas son los productos constituidos a partir de piezas de carne o piezas esencialmente grasas identificables anatómicamente o sus trozos en los que sean reconocibles los paquetes musculares, correspondientes al despiece normal de carnicería.

Pertenece a este grupo el preparado de Bacon sin piel.

#### Derivados cárnicos no tratados por el calor

Se entiende por derivados cárnicos no tratados por el calor aquellos que son elaborados con carnes o carnes y grasa, así como otros productos alimenticios, en cuya fabricación no han sufrido ningún tratamiento o bien, han sido sometidos a un proceso de curado-maduración, acompañado o no de fermentación, de oreo, de marinado-adobado u otro proceso tecnológico no térmico, suficiente para conferirles las características organolépticas propias.

Los derivados cárnicos no tratados por calor curado-madurados son productos sometidos a un proceso de salazón y de curado-maduración, suficiente para conferirles las características organolépticas propias y de estabilidad a temperatura ambiente. Pueden someterse opcionalmente a ahumado.

Los derivados cárnicos curado-madurados en piezas son los productos constituidos por piezas de carne identificables anatómicamente. Pertenece a este grupo el centro de jamón serrano: es el producto

elaborado con la extremidad posterior y anterior del cerdo, respectivamente, que se han sometido, con carácter general, a un proceso de salazón, acompañado eventualmente de adición de especias, condimentos y aditivos, lavado, reposo o post-salado y maduración y secado durante el tiempo suficiente para conferirle las características organolépticas propias.

Los derivados cárnico-madurados de carnes troceadas o picadas están constituidos por trozos de carne o carne y grasa no identificables anatómicamente que, con carácter general y no limitativo, se han sometido a un proceso de picado más o menos intenso, mezclados con especias, ingredientes, condimentos y aditivos, embutidos o no en tripas naturales o envolturas artificiales, y sometidos a un proceso de salazón seguido de curado-maduración, acompañado o no de fermentación, suficiente para conferirles las características organolépticas propias y su estabilidad a temperatura ambiente. Las carnes podrán ser todas del mismo tipo o ser una mezcla de carnes de distinta procedencia, naturaleza, parte anatómica y especie animal. Pertenecen a este grupo:

**Chorizo:** embutidos elaborados con carnes y grasa, generalmente de cerdo, aunque también pueden ser elaborados con carnes y grasa de otros animales, con un grado de picado grueso o fino, sometidos a un proceso de salazón. Se les añade pimentón como ingrediente característico, aunque se les puede añadir otras especias, condimentos, ingredientes y aditivos. Son amasados y embutidos, en tripas naturales o envolturas artificiales, y sometidos a un proceso de curado-madurado, acompañado o no de fermentación, y opcionalmente ahumados, lo que les proporciona un aroma y sabor típicos. Se caracterizan generalmente por su coloración roja y aroma y sabor característicos.

**Salchichón:** embutidos elaborados con carnes y grasa, generalmente de cerdo, aunque también pueden ser elaborados con carnes y grasa de otros animales, con un grado de picado, grueso o fino, sometidos a un proceso de salazón. Se les añade pimienta como ingrediente característico, aunque se les puede añadir otras especias, condimentos, ingredientes y aditivos. Son amasados y embutidos en tripas naturales o envolturas artificiales y sometidos a un proceso de curado-madurado, acompañado o no de fermentación, y opcionalmente ahumados, lo que les proporciona un aroma y sabor típicos.

Las temperaturas de conservación de los artículos en el momento de la recepción en la cocina del Hospital Universitario Príncipe de Asturias serán las definidas por el Manual de APPCC de las cocinas del Hospital, que en el caso de embutidos es la siguiente:

embutidos:  $\leq 4^{\circ}\text{C}$

- **Jamón:** producto elaborado con la extremidad posterior o pernil procedente de cerdos adultos, sometido al proceso de salazón, secado y maduración.
- **Panceta:** producto graso, integrado por la piel o no. Que ha sido obtenido al proceso de salazón, posteriormente secado-madurado y opcionalmente ahumado.
- **Jamón cocido extra:** relación humedad/proteína: 4,13
- **Jamón cocido primera:** relación humedad/proteína: 4,68

- **Pavo cocido:** producto obtenido con piezas identificables procedente del pavo. Desprovisto de huesos, cartílagos, tendones y ligamentos sueltos. El tratamiento térmico será el suficiente para lograr la coagulación de la proteína cárnica. Envasado y apto para el mantenimiento en refrigeración.

- **Queso de sándwich:** producto derivado de la leche de vaca pasteurizada, sal, fermentos lácticos (LECHE) y coagulante microbiano. El Queso será tipo Edam. El producto se presentará en lonchas de 20gr.

- **Queso fresco tipo Burgos:** Queso semi-graso tipo Burgos o similar. Leche pasteurizada de vaca, oveja, cabra o mezcla de ellas. Presentado en envases de 1,5 kg Aproximadamente.

### **LOTE 7: LECHE Y POSTRES LÁCTEOS**

Grupo	Nº Orden	Código	Artículo	Cantidad 12 meses
7.1. LECHE	1.	008047	Leche entera: Natural de vaca, esterilizada mediante sistema UHT. En brick de 1 litro.	6800 LITROS
	2.	008048	Leche desnatada: De vaca desnatada, esterilizada mediante sistema UHT. En brick de 1 litro.	20.000 LITROS
	3.	032051	Leche sin lactosa desnatada: Desnatada sin lactosa. En brick de 1 litro.	4000 LITROS
	4.	024442	Bebida de soja: Bebida de soja presentada en bricks de 250 ml.	40 LITROS
7.2. POSTRES LACTEOS	1.	008445	Arroz con leche: Presentado en envase individual desechable. 130 gr de producto.	3840 UNIDADES
	2.	008443	Flan de vainilla: Postre lácteo sin huevo y derivados. 100 gr de producto presentado en envase individual desechable.	26400 UNIDADES
	3.	008444	Natillas: Postre lácteo sin huevo ni derivados. Presentado en envase individual de 125 g.	28800 UNIDADES
	4.	008446	Yogur natural: Envasado individual desechable de 125 g de producto. PH inferior a 4,6.	9960 UNIDADES
	5.	008447	Yogur desnatado natural: Envasado individual desechable e 125 g de producto. PH inferior a 4,6.	10560 UNIDADES
	6.	008448	Yogur de sabor: Producto aromatizado. Envasado individual desechable de 125 g de producto. PH inferior a 4,6.	57600 UNIDADES
	7.	010954	Yogur desnatado de sabor: Producto aromatizado desnatado. Envasado individual desechable de 125 g. PH inferior a 4,6.	76800 UNIDADES

### **Características:**

Leche entera: leche tratada térmicamente, que por su contenido en materia grasa responda a la siguiente fórmula:

- Leche entera no normalizada: leche cuyo contenido en materia grasa no ha sido alterado desde la fase de ordeño, ni por adición o supresión de materias grasa de la leche ni por mezcla con leche cuyo

contenido natural en materia grasa haya sido alterado. Sin embargo, el contenido en materia grasa no podrá ser inferior a 3,50 % (m/m).

Leche desnatada: leche tratada térmicamente cuyo contenido en materia grasa no sea superior a un 0,50 % (m/m) como máximo. Leche con un menor contenido en lactosa mediante su conversión en glucosa o lactosa.

La leche tratada térmicamente deberá cumplir las especificaciones siguientes:

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

- Productos lácteos. 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 objeto de reemplazar, enteramente o en parte cualquiera de los constituyentes de la leche.

El adjudicatario no podrá modificar las características de ninguno de los productos adjudicados sin autorización expresa del Hospital Universitario Príncipe de Asturias.

Las temperaturas de conservación de los artículos en el momento de la recepción en las cocinas del Hospital Universitario Príncipe de Asturias 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 leche y derivados es actualmente de entre 0 y 4°.

## **7.1 LECHE**

7.1.1 Leche entera: Leche natural de vaca, esterilizada mediante sistema UHT, con 3'20 % de peso mínimo de materia grasa, acorde en el momento de la entrega a las características que se indican en los puntos 3.15.05.2 y 3.15.5a del vigente Código Alimentario. El envasado será conforme a lo dispuesto en el punto 3.15.06.5 del mismo Código, en recipiente rectangular de cartón, tipo Tetrabrick® o Tetrapack® de 1 litro de capacidad. La fecha de caducidad en el momento de la recepción deberá distar al menos 45 días.

7.1.2 Leche desnatada: Leche especial de vaca, desnatada y esterilizada mediante sistema UHT, con menos del 1 % de peso de materia grasa, acorde en el momento de la entrega a las características que se indican en los puntos 3.15.05.4b del vigente Código Alimentario. El envasado será conforme a lo dispuesto en el punto 3.15.06.5 del mismo Código, en recipiente rectangular de cartón, tipo Tetrabrick® o

Tetrapack® de 1 litro de capacidad. La fecha de caducidad en el momento de la recepción deberá distar al menos 45 días.

7.1.3 **Leche sin lactosa desnatada:** Leche desnatada sin lactosa. Presentada en envase brick de 1 litro. La fecha de caducidad a la recepción deberá ser de al menos 45 días. El envase de este producto garantizará su calidad y las cualidades organolépticas en todo momento.

7.1.4 **Bebida de soja:** Bebida de soja presentada en brick de 1 litro. Enriquecida en calcio y vitaminas B2 y B12. El envase de este producto garantizará su calidad y las cualidades organolépticas en todo momento.

## 7.2 POSTRES LÁCTEOS

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

7.2.1 **Arroz con leche:** Postre lácteo presentado en envase individual desechable, con al menos 130 g de producto por envase. La fecha de caducidad del producto en el momento de la recepción deberá distar al menos 14 días. Los endulzantes utilizados en su elaboración se especificarán documentalmente a la presentación de la oferta, con expresión de la cantidad por unidad de producto final.

7.2.2 **Flan de vainilla:** Postre lácteo elaborado sin huevo o derivados en forma alguna. Envasado individual desechable con al menos 100 g de producto por envase. La fecha de caducidad del producto en el momento de la recepción deberá distar al menos 14 días. Los endulzantes utilizados en su elaboración se especificarán documentalmente a la presentación de la oferta, con expresión de la cantidad por unidad de producto final.

7.2.3 **Natillas:** Postre lácteo elaborado sin huevo o derivados en forma alguna. Envasado individual desechable con al menos 130 g de producto por envase. La fecha de caducidad del producto en el momento de la recepción deberá distar al menos 14 días. Los endulzantes utilizados en su elaboración se especificarán documentalmente a la presentación de la oferta, con expresión de la cantidad por unidad de producto final.

7.2.4 **Yogur natural:** Envasado individual desechable conteniendo al menos 120 g de producto. Conforme a la normativa vigente su pH será inferior a 4'6 y su contenido en grasa será como mínimo del 2 %. Sin adición de azúcares o edulcorantes. La fecha de caducidad en el momento de la recepción deberá distar al menos 14 días.

7.2.5 **Yogur desnatado natural:** Envasado individual desechable conteniendo al menos 120 g de producto. Conforme a la normativa vigente su pH será inferior a 4'6 y su contenido en grasa no podrá ser superior al 0'5 %. Sin adición de azúcares o edulcorantes. La fecha de caducidad en el momento de la recepción deberá distar al menos 14 días.

7.2.6 **Yogur de sabor:** Yogur aromatizado. Envasado individual desechable conteniendo al menos 120 g de producto. Conforme a la normativa vigente su pH será inferior a 4'6 y su contenido en grasa será como mínimo del 2 %. La cantidad mínima de yogur en el producto terminado será del 80 %. La adición de gelatinas y/o almidones se indicará documentalmente en sus proporciones en el producto final, al presentar la oferta. La fecha de caducidad en el momento de la recepción deberá distar al menos 14 días.

**7.2.7 Yogur desnatado de sabor:** Yogur aromatizado desnatado. Envasado individual desechable conteniendo al menos 120 g de producto. Conforme a la normativa vigente su pH será inferior a 4'6 y su contenido en grasa no podrá ser superior al 0'5 %. La cantidad mínima de yogur en el producto terminado será del 80 %. La adición de gelatinas y/o almidones se indicará documentalmente en sus proporciones en el producto final, al presentar la oferta. La fecha de caducidad en el momento de la recepción deberá distar al menos 14 días.

### **LOTE 8: PRODUCTOS PARA DISPENSACION EN DESAYUNO Y MERIENDA**

Grupo	Nº Orden	Código	Artículo	Cantidad 12 meses
8.1 DESAYUNO Y MERIENDA	1.	023025	Leche liofilizada: Leche parcialmente desnatada, esterilizada sin azúcar. Presentada en brick de 2 litros. Apto para máquina dispensadora.	5500 LITROS
	2.	008479	Café líquido liofilizado descafeinado: Concentrado de café DESCAFEINADO, congelado en origen. Presentado en brick de 2 litros. Apto para máquina dispensadora. Conservación en refrigeración.	700 LITROS

#### **8.8.1 DESAYUNO Y MERIENDA MÁQUINAS DISPENSADORAS DE CAFÉ**

*-El adjudicatario deberá suministrar durante la vigencia del contrato tres máquinas dispensadoras de sus productos con las siguientes características:*

- Las máquinas dispensadoras de café: máquinas de uso en colectividades. En todo el proceso de fabricación deberá tenerse en cuenta la implantación de la Norma ISO 9001:2015.*
- Cumplirá a su vez con la normativa europea EC-93743 relacionada con la seguridad e higiene alimentaria, que recomienda adoptar la metodología HACCP (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos).*
- Deberán asegurar un envasado que impida el contacto entre el ingrediente y el aire o las personas garantizando su perfecta conservación.*
- Estarán dotadas de toma de agua para la rehidratación del producto en origen (leche en polvo y café descafeinado), tendrá al menos 3 salidas de producto (para agua, para leche y para descafeinado con leche), además de una oferta de distintas posibilidades de productos y sabores.*
- El rendimiento vendrá marcado por la posibilidad de elaborar hasta 2000 cafés a la hora y garantizando la obtención de un único café o bebida caliente, leche o agua para infusiones en 4-5 segundos. La temperatura mínima de dispensación de cualquiera de los productos estará por encima de los 70º C.*
- La instalación de dichas máquinas correrá a cargo del adjudicatario, que será responsable del mantenimiento integral y de la sustitución en caso de avería con reposición.*
- Así mismo deberá realizar el Curso de Formación requerido al Personal que vaya a manipular dichas máquinas.*



**LOTE 9: PRODUCTOS NO PERECEDEROS I**

Grupo	Nº Orden	Código	Artículo	Cantidad 12 meses
9.1. ACEITES	1.	008478	Aceite de girasol: aceite obtenido mediante refinado de aceite crudo de girasol, con al menos un contenido alto oleico del 75%. Envasado en garrafas de 5 litros.	140 LITROS
	2.	008225	Aceite de oliva: Aceite de oliva virgen refinado. Sabor intenso o suave. Envasado en garrafas de 5 litros.	7560 LITROS
	3.	021547	Aceite de oliva virgen extra en monodosis: AOVE envasado en unifil de 10 ml.	48000 UNIDADES
9.2. AZUARES Y EDULCORANTES	1.	008211	Azúcar en sobres: Azúcar "blanquilla". En sobre de 7-8 g. Granulado	1400 KILOS
	2.	008272	Azúcar: Azúcar blanco. Envasada en paquete de 1 kg. Granulado	180 KILOS
	3.	019661	Edulcorante dietético: Compuesto de agua, edulcorante, fructosa, acidulante, conservante. Presentado en envase de 200 ml aproximadamente.	135 BOTES
9.3. CAFÉS, INFUSIONES, CACAO Y TURRONES	1.	008322	Café descafeinado soluble en sobre: Extracto de café, soluble en agua y un máximo de 0,3 % de cafeína. Envasado en sobre de 2 g de peso.	30000 SOBRES
	2.	008214	Manzanilla: Infusión en bolsa para uso individual. 1,2 gramos de producto	42000 SOBRES
	3.	008289	Poleo: Infusión en bolsa para uso individual. . 1,2 gramos de producto	2800 SOBRES
	4.	008294	Té: Verde o negro. Infusión en bolsa para uso individual. . 1,2 gramos de producto	2000 SOBRES
	5.	008326	Tila: Flores de tilo: Infusión den bolsa para uso individual. . 1,2 gramos de producto	6000 SOBRES
	6.	008274	Preparado alimenticio de cacao: Preparado soluble a base de cacao. Contenido en cacao 23%. Producto sin gluten. Presentado en sobre de 13,5 g.	40800 sobres

9.4. CONSERVAS VEGETALES , FRUTAS, ATÚN Y ESPECIAS	1.	008232	Champiñón laminado: Conserva de champiñón cortado en láminas y envasado en latas de 3 kg	1500 LATAS
	2.	008237	Pimiento morrón en tiras: Fruto cortado en tiras y envasado en latas de 3 kg	792 LATAS
	3.	008239	Tomate natural: Fruto en conserva y envasado en latas de hasta 3 kg	999 LATAS
	4.	040272	Tomate natural triturado en monodosis. Único ingrediente tomate 100%. Envasado en monodosis de aluminio 100% reciclables de 22-25 gr. <b>Producto sin gluten y sin trazas</b>	38400 UNIDADES
	5.	010986	Zanahoria en dados: Dados de zanahoria y envasada en latas de 3 kg	540 LATAS
	6.	037392	Zanahoria rallada: Zanahoria rallada y envasada en latas de 3 kg	80 LATAS
	7.	008227	Aceitunas negras. Deshuesada y envasada en latas de 3 kg	4 LATAS
	8.	008235	Melocotón en almíbar: Pelado y cortado en mitades, envasado en latas de 3 kg	720 LATAS
	9.	008236	Peras en almíbar: Pelado y cortado en mitades, envasado en latas de 3 kg	252 LATAS
	10.	008238	Piña en su jugo. Presentado en rodajas y envasado en latas de 3 kg	180 LATAS
	11.	021064	Puré de frutas: Alimento de textura modificada, sin azúcares añadidos y presentado en distintos sabores en envases de 100 g. Rico en fibra y cuya composición se obtiene al 100% de fruta.	45000 TARRINAS
	12.	008230	Atún en aceite: En trozos y no migas. Conservado en aceite vegetal y envasado en latas de 1 kg	408 KILOS
	13.	008273	Canela: Especia presentada en varas secas y presentadas en bolsas de 1 kg.	4 KILOS
	14.	008324	Orégano: Especie desecada en origen y presentado en bolsas de 1 kg aproximadamente. SIN TRAZAS	14 KILOS
	15.	011003	Perejil deshidratado: Especia desecada en origen y presentada en envases de 1 kg aproximadamente. SIN TRAZAS	5 KILOS
	16.	010116	Cominos molidos: Especie desecada en origen. Presentado en envase PET de 700 gr. Aproximadamente y tapa dosificadora. SIN TRAZAS	3 BOTES
	17.	008287	Pimienta blanca molida. Presentada en envase PET de 800 gr. Aproximadamente y tapa dosificadora. SIN TRAZAS	1 BOTE
	18.	008323	Nuez moscada molida Presentada en envase PET de 800 gr. Aproximadamente y tapa dosificadora. SIN TRAZAS	1 BOTE
	19.	031336	Cúrcuma molida. Presentada en envase PET de 800 gr. Aproximadamente y tapa dosificadora. SIN TRAZAS	9 BOTES
9.5. PASTA ALIMENTICIAS, LEGUMBRES Y	1.	019663	Tornillos: Elaborados con harina de trigo exclusivamente. Con forma que da el nombre. Embolsados en paquetes de 5 kg.	300 KILOS
	2.	008297	Macarrones: Elaborados con harina de trigo exclusivamente. Con forma que da el nombre. Embolsados en paquetes de 5 kg.	350 KILOS

ARROZ, PURÉ DE PATATA	3.	008293	Espaguetis: Elaborados con harina de trigo exclusivamente. Con forma que da el nombre. Embolsados en paquetes de 5 kg.	350 KILOS
	4.	008276	Fideos: Elaborados con harina de trigo exclusivamente. Con forma que da el nombre. Embolsados en paquetes de 5 kg.	300 KILOS
	5.	008292	Pasta lluvia: Elaborada con harina de trigo exclusivamente. Con forma que da el nombre. Embolsada en paquetes de 5 kg.	500 KILOS
	6.	008330	Pasta tiburón: Elaborada con harina de trigo exclusivamente. Con forma que da el nombre. Embolsada en paquetes de 5 kg.	300 KILOS
	7.	025760	Fideuá: Elaborada con harina de trigo exclusivamente. Con forma que da el nombre. Embolsada en paquetes de 5 kg.	260 KILOS
	8.	008271	Arroz: Fruto pulido sin cáscara. Presentado en envases de 1kg.	900 KILOS
	9.	027295	Arroz vaporizado Arroz sometido a remojo de 60º con cáscara y sometido a presión de vapor. Presentado en envases de 1 kg.	420 KILOS
	10.	008277	Garbanzos: Categoría Extra o I. Embolsados en paquetes de 1 kg.	950 KILOS
	11.	008278	Judías blancas: Tipo riñón. Categoría Extra o I. Embolsadas en paquetes de 1 kg.	850 KILOS
	12.	008279	Judías pintas: Categoría Extra o I. Embolsadas en paquetes de 1 kg.	275 KILOS
	13.	008295	Lentejas: Tipo pardina. Categoría Extra o I Embolsadas en paquetes de 1 kg.	350 KILOS
	14.	008290	Puré de patata: copos de patata. No deberá llevar ningún componente lácteo ni trazas en su composición. Embolsado en paquetes de 5-10 kg.	1500 KILOS
9.6. ZUMOS DE FRUTAS Y AGUA NATURAL	1.	008243	Zumo de melocotón: Contenido mínimo de fruta 50%. Envasados en Brick de 1 litro. Sin azúcares añadidos.	5040 LITROS
	2.	008267	Zumo de naranja: Contenido mínimo de fruta 50%. Envasados en Brick de 1 litro. Sin azúcares añadidos.	7080 LITROS
	3.	022036	Zumo de manzana: Contenido mínimo de fruta 50%. Envasados en Brick de 1 litro. Sin azúcares añadidos.	7500 LITROS
	4.	008269	Zumo de piña: Contenido mínimo de fruta 50%. Envasados en Brick de 1 litro. Sin azúcares añadidos.	8280 LITROS
	5.	008240	Agua mineral 1,5 litros: Sin gas, envasada en botellas desechables de 1,5 litros. Precintado y con etiquetado indicativo del contenido mineral del residuo seco.	40200 BOTELLAS
	6.	009372	Agua mineral 0,5 litros: Sin gas, envasada en botellas desechables de 0,5 litros. Precintado y con etiquetado indicativo del contenido mineral del residuo seco.	36000 BOTELLAS
	7.	040588	Flashes de sabores: Bebida refrescante para congelar de diferentes sabores. Envasados individualmente 70 ml la unidad aproximadamente. Sin Gluten, sin lactosa y sin azúcar.	300 UNIDADES

## 9.1 ACEITES

### 9.1.1. Aceite de girasol

*Aceites de semillas oleaginosas.*

Aceite refinado de girasol (procedente de las semillas de girasol *Helianthus annuus*, L.).

El aceite que se suministrará será aceite refinado de girasol alto oleico. Es el aceite obtenido mediante refino de aceite crudo de girasol, con al menos un contenido alto oleico del 75%, con una acidez libre, expresada en ácido oleico, como máximo de 0,2 g/100 g y cuyas otras características son conformes a las establecidas para este tipo de aceite por la normativa española vigente.

## ACEITE DE OLIVA

Aceite procedente únicamente de los frutos de olivo (*Olea europea* L.)

## ACEITES DE OLIVA VÍRGENES. DEFINICIÓN

Aceites obtenidos del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos en condiciones, especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del aceite, que no hayan tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado. Con exclusión de los aceites obtenidos mediante disolvente, coadyuvante de acción química o bioquímica, o por procedimiento de re-esterificación y de cualquier mezcla con otros aceites de otra naturaleza. Dentro de ellos a efectos del pliego, cabe destacar:

### 9.1.2. Aceite de oliva

Que contenga exclusivamente aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes.

Aceite de oliva constituido por una mezcla de aceite de oliva refinado y de aceites de oliva vírgenes distintos del aceite lampante, cuya acidez libre, expresada en ácido oleico, no podrá ser superior a 1 g por 100 g y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría. Dentro del mismo se establecen dos tipos: sabor suave (de hasta 0,5º de acidez) y sabor intenso (de hasta 1º de acidez). (De interés ambos a efectos del pliego).

### 9.1.3. Aceite de oliva virgen extra (en monodosis)

Es el aceite de oliva virgen con una acidez libre, expresada en ácido oleico como máximo de 0,8 g por 100 g y cuyas características son conformes a las establecidas para esta categoría. (De interés a efectos del pliego).

## 9.2 AZÚCARES Y EDULCORANTES

### Azúcar

Con el nombre específico de azúcar (sacarosa) se designa exclusivamente el producto obtenido industrialmente de la remolacha azucarera (*Beta vulgaris*, L. var. *Rapa*), o de la caña de azúcar (*Saccharum officinarum*, L.) y de otras plantas sacarinas, en suficiente estado de pureza para la alimentación humana.

**Azúcar granulado:** Es el azúcar que, respondiendo a las características del azúcar moreno de caña, blanco o refinado, se presenta en forma de prismas cuadrangulares. Si se presenta empaquetado se denomina “azúcar estuchado”.

**Azúcar o azúcar blanco.** Es el proveniente de los primeros productos de extracción, de color blanco o ligeramente amarillento, soluble totalmente en agua. Es la sacarosa purificada y cristalizada de calidad san, limpia y comercial

**Azúcar blanco refinado o azúcar extra blanco.** Es el obtenido a partir de un azúcar crudo por refinación técnica, de color blanco brillante, completamente soluble en agua dando una solución límpida y de reacción neutra.

### Edulcorantes artificiales

Son aquellos aditivos autorizados para dar sabor dulce a los productos alimenticios, y/o que son utilizados como “edulcorantes de mesa” o “edulcorantes de venta directa al consumidor final” A los efectos de este Pliego podrán comercializarse únicamente los edulcorantes contemplados en la lista positiva de aditivos edulcorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios. Además, los edulcorantes deberán ajustarse a las normas de identidad y pureza aprobadas para ello.

## 9.3 CAFES, INFUSIONES Y CACAO

Especies vegetales para infusiones de uso en alimentación: son aquellas especies vegetales o sus partes que, debido a su aroma, sabor y características de las especies a que pertenecen, se utilizan en alimentación por su acción fisiológica u organoléptica.

**Infusión:** es el producto líquido obtenido por la acción del agua, a temperatura de ebullición, sobre la especie vegetal, con el objeto de extraer las sustancias solubles de la misma.

**Extracto soluble:** es el producto soluble en agua, obtenido por parcial o total evaporación de la infusión de la especie vegetal correspondiente.

9.3.1 **Café descafeinado soluble:** Extracto de café, soluble en agua y conteniendo un máximo de 0'3 % de cafeína. Envasado en sobres individuales de 2 gr de peso.

9.3.2 **Manzanilla:** Flores del género *Matricaria Chamomilla*, preparadas para infusión, en bolsas de uso individual.

9.3.2 **Poleo:** Hojas del género *Mentha pulegium*, preparadas para infusión, en bolsas de uso individual.

9.3.4 **Té:** Hojas jóvenes de té y las yemas (género *Thea*) verde o negro, preparadas para infusión, en bolsas de uso individual.

9.3.5 **Tila:** Flor y bráctea de *Tilia argentea* y *officinalis* preparadas para infusión, en bolsas de uso individual.

9.3.6 **Preparado alimenticio de cacao:** Preparado soluble a base de cacao, en sobres de dosificación para consumo individual. Conforme a lo establecido en el Código alimentario en su apartado relativo a los “preparados para desayunos” (3.26.23 y siguientes). Sobres de 14 g. Producto sin gluten

#### **9.4 CONSERVAS VEGETALES Y FRUTAS, ATÚN Y ESPECIAS**

**Conservas** Son alimentos elaborados a base de productos de origen vegetal (las frutas, los cereales, las hortalizas, las legumbres, los tubérculos y los hongos comestibles, enteros o partidos) con o sin adición de otras sustancias alimenticias y alimentarias permitidas, sometidos a tratamientos autorizados que garanticen su conservación y contenidos en envases apropiados.

**Frutas en almíbar** Son las elaboraciones obtenidas esterilizando los frutos con adición de almíbar como líquido de gobierno. Podrán presentarse como frutos enteros, en mitades o en trozos regulares. En ningún caso se emplearán edulcorantes artificiales. La graduación final del producto será, como mínimo de 14°Brix.

#### **FACTORES GENERALES DE CALIDAD DE LAS CONSERVAS**

**Defecto tolerable** Todo aquel que no afecte gravemente al aspecto o comestibilidad del producto, admitiéndose en las proporciones que fijan los límites y tolerancias establecidos en las normas de calidad específicas. Su determinación se hará, de no existir indicación en contra, en porcentaje de unidades de masa que contengan dicho defecto en relación con el peso escurrido, o al contenido neto en caso de no existir líquido de gobierno. **Defecto excluyente** El que afecta gravemente al producto haciéndolo impropio para el consumo (para dichos defectos no habrá tolerancia). **Caracteres organolépticos** Serán los típicos, entendiéndose como tal, el color, el olor o sabor característicos de la elaboración, teniendo en cuenta el proceso al que ha sido sometida la materia prima. **Caracteres aceptables** Cuando el color, el olor o el sabor presentan diferencias de escasa importancia respecto al típico y son debidas a defectos de la materia prima empleada o del proceso de fabricación. **Caracteres anormales o extraños** Cuando el color, el olor o sabor presentan diferencias respecto a lo que es típico lo suficientemente llamativas, como para considerar que sus características no se corresponden con las propias de la elaboración o incluso que pueden llegar a resultar desagradables (siendo por tanto defectos excluyentes). **Defectos superficiales** Son los localizados sobre la piel o la superficie del producto vegetal, afectando a la buena presentación del producto. Pueden consistir en manchas o lesiones, defectos de pelado o lavado, restos de ataques de parásitos animales o vegetales, etc. **Textura** Se considera defecto de textura la carencia de las condiciones normales de comestibilidad que puede manifestarse en el producto, como consecuencia de no haberse recolectado en el momento oportuno, no haber sido sometido a preparación adecuada o proceder de variedades impropias para la conserva. La estimación de este parámetro podrá hacerse organolépticamente, teniendo también en cuenta los factores fisiológicos que permiten juzgar su grado de desarrollo.

Textura típica: cuando presenta la característica del producto elaborado.

*Textura aceptable:* cuando sin ser típica, conserva las condiciones suficientes para su comestibilidad normal.

*Textura anormal:* cuando la textura sea tan deficiente que hace desagradable su comestibilidad, siendo considerado defecto excluyente.

## **CATEGORÍAS COMERCIALES DE LAS CONSERVAS**

Para distinguir las distintas calidades dentro de un mismo tipo de elaboración, se establecen categorías comerciales. Para ello, habrá de emplearse necesariamente uno de los términos que en este apartado se relacionan para las mismas y que dentro de cada categoría se consideran sinónimos, sin abreviaturas. Los productos con norma específica se ampararán exclusivamente en las establecidas en las mismas. En las elaboraciones que no estén específicamente normalizadas no se hará mención de la categoría comercial. Las categorías comerciales a efectos del pliego son:

*Extra:* son aquellos en los cuales los ingredientes han sido sometidos a una esmerada selección y a un esmerado proceso de elaboración dando por resultado un producto de calidad superior. La tolerancia en producto que no corresponda a esta categoría, y sí a la siguiente, será del 5% en masa.

*Primera:* son aquellos en los cuales los ingredientes han sido sometidos a una buena selección y a un cuidadoso proceso de elaboración, dando como resultado un producto de buena calidad. La tolerancia en producto que no corresponda a esta categoría y sí a la inmediata inferior será del 10% en masa.

### **9.5 PASTAS ALIMENTICIAS, LEGUMBRES Y ARROZ**

#### **ENVASADO Y ETIQUETADO**

Los embalajes cumplirán las siguientes características:

- Mantendrán la integridad del producto.
- Protegerán el producto contra cualquier fuente de contaminación.
- No cederán al producto sustancias que puedan contaminar y modificar las cualidades organolépticas de dicho producto.
- Serán de una rigidez suficiente para protegerlo.

Los envases se presentarán al consumidor con un formato de no más de 5 kilos y presentará su composición y recomendación de tiempo de cocción.

9.5. **Legumbres** secas son las semillas secas y separadas de la vaina, procedente de las plantas de la familia de las leguminosas, enteras o mondadas. Todas presentarán un grado de humedad no superior al 17%.

- Las categorías se clasifican en Extra y categoría I.
- Las tolerancias vendrán marcadas por la presentación del grano y su calibre, sin exceder en su conjunto del 6% en la categoría Extra y un 12% en la categoría I.
- Las empresas desarrollarán sistemas permanentes de autocontrol y todo lo relativo a Seguridad Alimentaria.

#### **ENVASADO ETIQUETADO Y ROTULACIÓN**

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y contener nada más que granos de la



misma calidad, prohibiéndose la mezcla en un mismo envase de distintas calidades comerciales.

Los envases expondrán el número de lote en la fabricación, fechas de caducidad y categoría del producto, junto a las recomendaciones de conservación.

**Arroz** Son los granos maduros procedentes de distintas variedades, pero en el caso del arroz blanco con un color uniforme.

Su calibrado va desde el arroz de grano largo, arroz de grano corto o redondo y el arroz bomba.

Las distintas categorías de arroz van desde la Extra y Categoría I, las tolerancias admitidas en el tipo de grano deben estar en 1/3 superior al grano normal en ambas categorías.

### **ENVASADO ETIQUETADO Y ROTULACIÓN**

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y contener nada más que granos de la misma calidad, prohibiéndose la mezcla en un mismo envase de distintas calidades comerciales.

Los envases expondrán el número de lote en la fabricación, fechas de caducidad y categoría del producto, junto a las recomendaciones de conservación.

### **9.6 ZUMOS DE FRUTAS Y AGUA MINERAL**

#### **Zumos de frutas**

Según Real Decreto 667/1983, de 2 de marzo, son los líquidos (jugos) obtenidos mecánicamente a partir de frutas y vegetales sanos, limpios y maduros, clarificados o no por procedimientos mecánicos o enzimáticos, fermentables, pero no fermentados, con color, aroma y sabor típicos del fruto o vegetal del que procedan.

Asimismo, los obtenidos a partir de zumos concentrados, por restitución del agua y del aroma extraídos, y con características organolépticas y analíticas equivalentes a las definidas en el párrafo anterior.

Su conservación se conseguirá únicamente por tratamientos físicos autorizados, con prohibición expresa de utilización de conservadores.

#### **Aguas minerales naturales**

Aquellas bacteriológicamente sanas que tengan su origen en un estrato o yacimiento subterráneo y que broten en manantial natural o perforado.

Deberán cumplir las especificaciones microbiológicas, parasitológicas, químicas y de pureza previstas en el RD 1074/2002 de 18 de octubre que regula el proceso de elaboración, circulación y comercio de bebidas envasadas.

#### **Flashes de sabores**

Bebida refrescante para congelar de diferentes sabores. Envasados individualmente 70 ml la unidad aproximadamente. Sin Gluten, sin lactosa y sin azúcar.

**ENVASADO Y ETIQUETADO**

Para su envasado deberá estar provisto de un dispositivo de cierre para evitar toda posibilidad de falsificación, sin posibilidad de rellenado posterior a su uso, que se entiende que es único.

Vendrán etiquetados con la fecha y lugar de embotellado, origen natural de dicho producto y la composición de su análisis químico.

**LOTE 10: PRODUCTOS NO PERECEDEROS II**

Grupo	Nº Orden	Código	Artículo	Cantidad 12 meses
10. NO PERECEDEROS	1.	008212	Galletas: Tipo “tostada” o “maría” envasada en paquetes individuales de 4 unidades y con un peso aproximado de 24 g por paquete. Sin grasas saturadas ni ácidos grasos transgénicos ni aceite de palma.	266.400 PAQUETES
	2.	008234	Harina: De trigo. Envasado en sacos de no más de 25 kg. Blanca y molida. Se podrá presentar también en paquetes de 1 kg.	1.000 KILOS
	3.	008332	Membrillo en porciones: Dulce de membrillo. Envasado en porciones de 20-25 g. Producto sin gluten. Categoría primera	2688 PORCION
	4.	008215	Mermelada en porciones: Contenido en fruta 45% porción. Envasado de 20-25 g porción. Compuesto de agua, glucosa, fructosa y pulpa de distintas frutas.	71280 PORCIONES
	5.	008321	Miel en porciones: Porciones de 20-25 g. De flores o miel de néctar. Producto sin gluten	1008 PORCIONES
	6.	008213	Mantequilla (de leche de vaca) en porciones: Sin sal. De un peso porción de 12 a 15 g. Materia grasa superior a 80% en peso.	750 KILOS
	7.	008427	Pan rallado: Presentado en sacos de 5 kg. Producto resultante de la molienda de pan natural (de harina de trigo) y nunca de sobras de pan.	140 KILOS
	8.	008425	Pan de molde (de harina de trigo): Cortado en rebanadas de 20 g (+/- 5%). Presentado en paquetes de 0,5 a 1 kg de peso.	496 KILOS
	9.	008286	Pimentón dulce: De molienda de pimiento, tipo dulce. Presentado en envase PET de 900 gr. y tapa dosificadora. Producto sin gluten. Origen nacional.	38 BOTES
	10.	008291	Sal: Sal comestible común o sal de mesa. Presentada en paquetes individuales de 1 kg.	1000 KILOS
	11.	011223	Migas de bacalao: Presentadas como migas en salazón y en envase de poliestireno PS o similar de 5 kg de peso.	100 KILOS
	12.	027266	Bebida coca-cola: Bebida refrescante con azúcar de sabor tradicional. En envase de 33 cl. Agua carbonatada. Con	432 LATAS
	13.	008979	Mahonesa: Tipo casero, presentada en bote de 400-500 g. Etiquetado específico que indique fecha de consumo preferente. Apta para conservación en lugar seco y fresco.	20 KILOS
	14.	008320	Harina de maíz: Presentado en envases de 2500 g. Apta para el cocinado a personas con intolerancia al gluten. Para uso en elaboraciones culinarias de cocina y pastelería	125 KILOS
	15.	027658	Gelatina neutra: Presentada en polvo y deshidratada. Envasada en bolsa de hasta 1000 gr. No conferirá ni sabor ni olor. Especial para la elaboración de postres. En su composición no superará 0,2 g de sal por 100 g de producto	6 KILOS
	16.	008327	Vinagre: De vino blanco. Acidez aproximada de 6º. Dióxido de azufre como antioxidante en su composición .Envasado en garrafas de 5 litros.	450 LITROS
	17.	008242	Vino blanco: De pasto o de mezcla. Envasado en brick de 1 litro. Vino apto para el uso en las elaboraciones culinarias según Ley 24/2003 de 10 de julio.	2508 LITROS
	18.	008241	Vino tinto: De pasto o de mezcla. Envasado en brick de 1 litro. Vino apto para el uso en las elaboraciones culinarias según Ley 24/2003 de 10 de julio.	720 LITROS

### **LOTE 11: PRODUCTOS SIN GLUTEN**

Grupo	Nº Orden	Código	Artículo	Cantidad 12 meses
11.PRODUCTOS SIN GLUTEN	1.	022664	Pan sin gluten: Pan tostado sin gluten en rebanadas. Elaborado con aceite de girasol alto oleico SIN lactosa, SIN aceite de palma, SIN trigo, SIN huevo y SIN conservantes Envasado en estuches de hasta 300 gr.	50 KILOS
	2.	022665	Galletas sin gluten: Galleta tipo "maría" sin gluten. Elaboradas con aceite de girasol Libre de lactosa, SIN huevo, SIN frutos de cáscara, SIN trigo. Envasadas en estuches de hasta 500 gr.	37 KILOS
	3.	022666	Fideos sin gluten: Pasta tipo fideo sin gluten. Libres de alérgenos. Presentada en envases de hasta 500 g.	3 KILOS
	4.	022667	Macarrones sin gluten: Pasta tipo macarrón sin gluten. Libres de alérgenos. En envases de hasta 500 g.	1 KILO

Son los productos alimenticios destinados a una alimentación especial, que han sido específicamente elaborados, preparados y/o procesados para satisfacer las necesidades nutricionales de las personas con intolerancias al gluten (que padecen enfermedad celíaca). Esta enfermedad presenta una intolerancia permanente al gluten, proteína que se encuentra en el trigo, la avena, cebada, centeno y el triticale.

### **LEGISLACIÓN**

La composición y el etiquetado de estos productos se ajustarán a lo establecido en el Reglamento (CE) 41/2009 de la Comisión, de 20 de enero de 2009, sobre la composición y etiquetado de los productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten.

**LOTE 12: PRODUCTOS INDUSTRIALES DE TEXTURA MODIFICADA**

Grupo	Nº Orden	Código	Artículo	Cantidad 12 meses
	1.	009005	Papilla de cereales: Producto APTO para la alimentación del adulto. Alimentación de textura modificada, con edulcorante. Papilla de cereales en polvo, de fácil digestión. Preparación instantánea. Indicaciones: Alimento para personas con problemas de masticación o deglución. Contenido mínimo 91% cereales y aceite de girasol alto oleico. Con edulcorante. Apto para diabéticos. Bajo contenido en lactosa (<0,5%). Sin azúcar añadido. En formato de 1 Kg aprox. Sin aceite de palma.	270 KILOS
	2.	034192	Papilla de cereales con frutas: Producto APTO para la alimentación del adulto. Alimentación de textura modificada, con edulcorante. Papilla de cereales en polvo, de fácil digestión. Preparación instantánea. Indicaciones: Alimento para personas con problemas de masticación o deglución. Contenido mínimo cereales 71% y frutas 26 %. Bajo contenido en lactosa (<0,5%). Sin azúcar añadido. Incorporación de fruta natural que aumente la cantidad de fibra hasta 3,4g/100 g mínimo. En formato de 1 Kg aprox.	270 KILOS
	3.	009007	Papilla de arroz: Producto APTO para la alimentación del adulto. Alimentación de textura modificada, con edulcorante. Papilla de cereales en polvo, de fácil digestión. Preparación instantánea. Indicaciones: Alimento para personas con problemas de masticación o deglución. Contenido mínimo harina arroz 75%. Bajo contenido en lactosa (<0,5%). Sin azúcar añadido. Sin gluten, siendo alimento apto para la dieta Astringente no superando el porcentaje de fibra en 0,15 g/100 g. En formato de 1 Kg aprox.	23 KILOS

**LOTE 13: DIETAS ELABORADAS**

Grupo	Nº Orden	Código	Artículo	Cantidad 12 meses
13.DIETAS ELABORADAS VARIOS SABORES	1.	016790	Dieta elaborada: PURÉS hiperproteicos con ingredientes naturales deshidratados, aptos tanto para cadena fría como caliente. Alto contenido proteico (mínimo 32 g de proteína por cada 100 g de producto), fórmula sin gluten y enriquecidos con 13 vitaminas y 13 minerales esenciales: Deben contener aceite de oliva. En formato de 800 gr aproximadamente. Disponible en varios sabores. Mínimo: 2 de pescado, 2 de carne, 2 de ave, 1 huevo y 1 de jamón.	2208 KILOS

Se trata de un producto de textura modificada con la inclusión de un elemento proteico que, dependiendo del sabor, deberá formar parte de la formulación de todos y cada uno de los productos requeridos.

El aporte de proteína en cada uno de los sabores tendrá que asegurar, al menos, 32 gr por cada 100 gr de producto y 15 gr de proteína por ración.

Podrán presentarse un producto similar, testado nutricionalmente de características similares en cuanto a composición. Podrá suministrarse en otra presentación, pero deberá estar listo para su

consumo previo calentamiento (al vapor o por acción directa del fuego).

El producto no necesitará conservación mediante refrigeración (conservación en ambiente fresco y seco).

Este lote incluye, si el hospital lo cree necesario, la cesión de uso durante la vigencia del contrato de 2 máquinas dispensadoras de preparados de purés deshidratados instantáneos. Las máquinas deberán ajustarse a los requerimientos de espacio de las cocinas.

### **Características generales de las máquinas**

Las máquinas prepararán y dispensarán al menos y al instante preparados de purés deshidratados. Las máquinas permitirán obtener preparados con una composición conocida y estable, y permitirá diferentes tipos de texturas a elección del hospital, que resultarán homogéneas, sin grumos y que facilitarán la deglución.

Las máquinas a ofertar cumplirán con la legislación de aplicación. Deberá facilitarse la documentación relativa a la misma. Deberán estar diseñadas, construidas y conservadas de forma que se prevenga el riesgo de contaminación de los productos a suministrar, en especial los riesgos microbiológicos vinculados a la manipulación. Serán de fácil limpieza. A requerimiento del hospital, el adjudicatario deberá facilitar cualquier tipo de documentación e información relacionada con las máquinas. Esto incluye, entre otros, los manuales de uso en castellano, homologaciones, planificación de mantenimiento, operaciones de mantenimiento realizadas, identificación de la empresa mantenedora y habilitaciones para realizar los trabajos, y cualquier otra documentación relacionada.

El licitador deberá facilitar una persona de contacto, un número de teléfono y un correo electrónico para todo lo relacionado con las máquinas. Esta persona atenderá todo lo relacionado con ellas de la forma más ágil posible. Queda incluida la formación y asistencia técnica que resulte necesaria para la utilización de las máquinas por parte del personal de cocina.

### **Instalación, mantenimiento, inspección y control de las máquinas instaladas.**

El plazo máximo de suministro, instalación y puesta en funcionamiento de las máquinas será de 15 días desde la petición del hospital, una vez formalizado el contrato.

Durante la vigencia del contrato, serán responsabilidad del contratista todos los gastos necesarios para el almacenamiento, traslado, instalación, mantenimiento, averías, y retirada de los equipos, así como el material y servicios derivados que para ello se precisen.

Durante el plazo de vigencia del contrato, el contratista garantizará el correcto funcionamiento de las máquinas instaladas, llevando a cabo el mantenimiento preventivo y correctivo, así como cualquier operación o trabajo necesarios para su correcto estado de uso.

El adjudicatario está obligado a la entrega mensual de la documentación correspondiente que justifique la realización de los trabajos de mantenimiento.

Serán por cuenta de la empresa adjudicataria, los gastos relativos a la auditoría externa y asesoramiento, responsable de realizar el seguimiento de los procesos del plan de autocontrol APPCC y acreditación (ISO 9001:2015) de COCINA que en la actualidad viene efectuando la empresa ACMS,

y cuya cuantía no superará los 2500 € anuales. En cualquier caso, la empresa podrá cambiarse en función de los criterios que establezca la Dirección del Hospital. Se deberán enviar mensualmente los informes de las auditorías al Servicio de Cocina, a la Unidad de Calidad y a la Unidad de Dietética.

### **LOTE 14: AGUAGEL Y ESPESANTE**

Grupo	Nº Orden	Código	Artículo	Cantidad 12 meses
14.AGUAGEL Y ESPESANTE MODIFICADOR DE LA TEXTURA	1.	011575	Agua gelificada edulcorada. Presentada en distintos formatos y sabores, de 125 g./unidad. Producto sin lactosa ni trazas. Conservación a temperatura ambiente.	70000 UNIDADES
	2.	017453	Espesante modificador de la textura: Espesante para bebidas y líquidos, presentado polvo sin sabor ni olor. Sin gluten ni lactosa. Composición a base de maltodextrina de maíz, goma xantana y cloruro potásico. Presentado en envases de entre 400-500 gr	24 KILOS

**14.1 Aguageles:** Agua gelificada edulcorada. Presentada en distintos formatos y sabores, de 125 g./unidad. Producto sin lactosa ni trazas. Conservación a temperatura ambiente.

**14.2 Espesante modificador de la textura:** Espesante para bebidas y líquidos, presentado en polvo sin olor ni sabor. Sin gluten ni lactosa. **Composición: maltodextrina de maíz, goma xantana y cloruro potásico.** Su presentación será en envases de entre 400-500 gr.

## **1 CARACTERISTICAS GENERAL A TODOS LOS PRODUCTOS DEL CONCURSO**

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 Príncipe de Asturias, 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 los 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 Príncipe de Asturias de forma inmediata durante la vigencia del contrato cualquier modificación relacionada con las actividades amparadas por el Registro Sanitario de Alimentos.



Las empresas proveedoras 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 Universitario Príncipe de Asturias 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.

Las condiciones del establecimiento dedicados a la fabricación de pan deberán cumplir las exigencias marcadas en el Real Decreto 1137/1984, de 28 de marzo.

### 1.1 **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.

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.

## 1.2 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.

## 1.3 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.

Los vehículos tendrán la **certificación ATP**: Inspección Técnica de vehículos frigoríficos.

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, 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 Universitario Príncipe de Asturias.

#### **1.4 CONDICIONES DE ENTREGA**

La entrega de los artículos se realizará en la cocina del Hospital Universitario Príncipe de Asturias y en horario de 8:00 a 13:00 horas. El adjudicatario deberá tener en cuenta la posibilidad de entrega diaria de lunes a domingo no festivos.

Las entregas de los artículos se realizarán conforme a las necesidades existentes en cada momento en la cocina del Hospital Universitario Príncipe de Asturias 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.

Las temperaturas de conservación de los artículos en el momento de la recepción en la cocina del Hospital Universitario Príncipe de Asturias serán las definidas por el Manual de APPCC de las cocinas del Hospital, según los productos objeto del pliego y lo especificado en los lotes correspondientes.

La empresa adjudicataria tendrá un número de teléfono y correo electrónico específico de contacto para tener asegurado la recepción de pedidos, el suministro o resolver cualquier duda, así como un interlocutor con el Hospital Universitario Príncipe de Asturias.

El adjudicatario entregará los bienes objeto del presente contrato en las cocinas del Hospital en el plazo máximo de 1 día contado a partir de la fecha de notificación de la solicitud de entrega (o posterior si así se requiere por parte del servicio de cocina).

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 (pudiéndose ampliar este horario previo acuerdo puntual con el servicio de cocina), 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 Universitario Príncipe de Asturias.

#### **1.5 PRESENTACIÓN DE MUESTRAS**

No es necesario la presentación de muestras.

No obstante, en determinados casos que el propio Hospital estime oportuno para la correcta valoración de las ofertas, podrán solicitarse muestras de algún producto y el licitador se compromete a suministrarlas sin coste alguno para el Hospital.

#### **1.6 CALIDAD Y PRESENTACION DE LOS PRODUCTOS**

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

El adjudicatario está obligado a mantener las características y calidades presentadas en los productos de su oferta durante la vigencia del contrato y sus posibles prórrogas.

El adjudicatario no podrá modificar las características de ninguno de los productos ofertados sin autorización expresa del Hospital Universitario Príncipe de Asturias.

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

## **2 MEMORIA TÉCNICA**

A efectos de valoración de la oferta, los licitadores deberán presentar una memoria técnica relacionada con la prestación del presente contrato que incluirá los siguientes puntos:

- Detalle de las características de los productos ofertados, (ficha técnica del artículo), que corresponderá a la ofertada. No se podrá cambiar la ficha de ningún producto salvo previa autorización por parte del hospital. En caso de tener que entregar puntualmente, mercancía que no sea la ofertada, siempre deberá presentarse por adelantado, la ficha técnica del producto que deberá ser visada por el departamento de dietética y por el departamento de cocina y cuyas características deberán ser iguales a las del producto ofertado. La no presentación de la ficha técnica por adelantado puede tener como consecuencia la no aceptación del producto y por consecuencia puede considerarse una no conformidad y una falta muy grave.
- Certificación de sistemas gestión de calidad vigentes (ISO 9001 o equivalentes) por organismos acreditados de los que disponga del licitador.
- Certificación de cumplimiento APPC.
- Plan de contingencia ante averías y alteraciones del suministro a la cocina del Hospital.
- Características de los vehículos de transportes.

## **3 PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL**

La empresa adjudicataria del contrato cumplirá en todo momento con la legislación medioambiental vigente relacionada con la prestación de sus servicios, no pudiendo eximirse de hacerlo por desconocimiento de la misma.

Su personal estará debidamente formado en materia de buenas prácticas ambientales, especialmente en lo que a segregación y gestión de residuos se refiere (tanto peligrosos como no peligrosos).

La empresa adjudicataria deberá aportar toda la documentación que evidencie el cumplimiento de lo anteriormente especificado.

En el Hospital Universitario Príncipe de Asturias ocupa un lugar destacado la protección del Medio Ambiente, siendo un importante objetivo más allá de la propia actividad. Las empresas que ofrecen productos y/o servicios deben adquirir el compromiso de prevenir y reducir los impactos ambientales con una actitud responsable, por lo que la empresa debe firmar el compromiso medioambiental que se adjunta como ANEXO I.

En Alcalá de Henares, a 11/04/2025

JEFE DE COCINA

Fdo. Julián T. Fernández Macías

## ANEXO I: COMPROMISO DE RESPONSABILIDAD SOCIAL Y AMBIENTAL

En el **Hospital Universitario Príncipe de Asturias** (en adelante HUPA) ocupan un lugar destacado la Responsabilidad Social y la protección del Medio Ambiente, siendo objetivos más allá de la propia actividad. Las empresas que suministran productos, bienes y equipos al HUPA adquieren el compromiso de prevenir y reducir los posibles impactos negativos ambientales y sociales con una actitud responsable.

La empresa adjudicataria del contrato adoptará todas las medidas oportunas para cumplir con:

- **la legislación medioambiental y de responsabilidad social vigente relacionada con su actividad, no pudiendo eximirse de hacerlo por desconocimiento de la misma;**
- **la política ambiental y el sistema de gestión ambiental del HUPA, siguiendo los procedimientos e instrucciones determinados por la Unidad de Gestión Ambiental;**
- **el Código Ético de Conducta establecido en el HUPA;**
- **los procedimientos, protocolos e indicaciones del Servicio de Salud Laboral y Prevención de Riesgos y del Comité de RSC.**

Adicionalmente, la empresa adjudicataria del contrato adquiere los siguientes compromisos específicos:

### COMPROMISOS SOCIALES

- Garantizará en la ejecución del contrato el respeto de los derechos laborales básicos a lo largo de la cadena de producción y suministro mediante la exigencia del cumplimiento de las Convenciones Fundamentales de la Organización Internacional del Trabajo, entre ellas, las referidas a la libertad sindical y negociación colectiva, la eliminación del trabajo forzoso u obligatorio, la eliminación de la discriminación en materia de empleo y ocupación por motivos de raza, color, sexo, religión, opinión política, ascendencia nacional u origen social y la abolición del trabajo infantil.
- No debe practicar o apoyar la discriminación en la contratación, remuneración, acceso a la capacitación, promoción, despido o jubilación basada en la raza, origen social o nacional, casta, nacimiento, religión, discapacidad, género, orientación sexual, responsabilidad familiar, estado civil, afiliación a sindicatos, opiniones políticas, edad o cualquier otra condición que pueda dar origen a la discriminación.
- No debe interferir en el ejercicio de los derechos de su personal para observar sus creencias o prácticas o para satisfacer sus necesidades relacionadas con la raza, origen social o nacional, religión, discapacidad, género, orientación sexual, responsabilidad familiar, afiliación a sindicatos, opiniones políticas, o cualquier otra condición que pueda dar origen a la discriminación.
- No debe permitir ningún comportamiento que sea amenazador, abusivo, explotador o sexualmente coercitivo, incluyendo gestos, lenguaje, y contacto físico en el lugar de trabajo y, donde sea aplicable, en instalaciones para el uso de sus empleados, ofrecidas por la empresa adjudicataria.

### COMPROMISOS AMBIENTALES

- Garantizará en la ejecución del contrato el respeto de la legislación ambiental aplicable a lo largo de la cadena de producción.
- Formará debidamente a su personal que tenga relación con el hospital, en materia de características ambientales y de ciclo de vida de los productos/equipos/bienes suministrados.

- Propondrá para suministro al HUPA productos/equipos/bienes con Marcado CE y con el menor impacto ambiental posible en todo su ciclo de vida. Promoverá, dentro de sus posibilidades y el contexto del contrato, suministros con ecoetiquetado homologado.
- Informará de la gestión de los suministros para su reutilización, reciclado y/o clasificación como residuos. Promoverá, dentro de sus posibilidades, prácticas de logística inversa para la recogida y reutilización de los suministros una vez utilizados.
- Se hará cargo de los residuos de embalajes y paletizado de los bienes suministrados, retirándolos y realizando la correcta separación de los mismos y entrega a gestor autorizado. Promoverá, dentro de sus posibilidades, prácticas de minimización de residuos de envases y embalajes.
- Incorporar, dentro de sus posibilidades, las mejores técnicas disponibles para la prevención de la contaminación y la minimización de los impactos que su actividad y sus productos puedan producir en el hospital y en el entorno.
- Informará de los incidentes con repercusión ambiental que tengan lugar durante su actividad.
- Empleará, en su logística de suministro, los equipos y vehículos con el mantenimiento preventivo adecuado, manteniendo las emisiones y ruidos dentro de los límites especificados en sus características técnicas y normativa, presentando el correspondiente Marcado CE.

El **Hospital Universitario Príncipe de Asturias** se reserva el derecho a solicitar a la empresa evidencia documental sobre el cumplimiento de todos los requisitos indicados, y a repercutir a la empresa contratada el coste de reparación del daño derivado de incumplimientos o de incidentes causados por su actividad relacionada con el Hospital.

PROVEEDOR / CONTRATISTA Nombre empresa:  
Nombre firmante y firma: