

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

EXPEDIENTE Nº A/SUM-028796/2025

1. CONTEXTO

El Hospital Asociado Universitario Virgen de la Poveda es un hospital público, dedicado a la atención médica de pacientes de media y larga estancia hospitalaria y tratamientos ambulatorios, con una cobertura universal en el ámbito de la Comunidad de Madrid, y especialmente de las Áreas Sanitarias 8, 9 y 10. Se encuentra situado a 4 kilómetros de Villa del Prado, localidad a la que pertenece y a unos 70 kilómetros de Madrid.

Dispone de un servicio de cocina de gestión propia, que atiende las necesidades alimentarias de alrededor de 180 pacientes diarios los 365 días del año. Para poder atender estas necesidades, resulta necesario el suministro de los productos objeto del contrato, los cuales se integran en los menús que a diario se sirven en el Hospital.

2. CANTIDADES DE LOS ARTÍCULOS INCLUIDOS EN EL CONTRATO

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

La siguiente tabla describe las cantidades de los productos objeto del presente contrato:

LOTE 1			
Nº	Producto	Nº de unidades	Unidad de medida
1.1	Carne picada vacuno y cerdo	1.500	Kilo
1.2	Carrillada de cerdo fresca	40	Kilo
1.3	Cinta de lomo fresca	300	Kilo
1.4	Magro de cerdo troceado	400	Kilo
1.5	Cerdo maza fresca	300	Kilo
1.6	Chorizo casero	600	Kilo
1.7	Hueso codillo jamón fresco	400	Kilo
1.8	Hueso fresco vacuno	100	Kilo
1.9	Morcillo de ternera fresco	600	Kilo
1.10	Filete de tapa de ternera fresca	300	Kilo
1.11	Ternera trozos (ragout)	100	Kilo
1.12	Tocino salado curado	50	Kilo



LOTE 2			
Nº	Producto	Nº de unidades	Unidad de medida
2.1	Huevo gallina fresco	1.800	Docena
2.2	Huevo líquido	2.200	Kilo
2.3	Filetes de pechuga de pavo	150	Kilo
2.4	Gallina en canal fresca	2.800	Kilo
2.5	Pollo cuarto trasero con hueso	350	Kilo
2.6	Pollo pechuga filete fresco	400	Kilo
2.7	Pollo pechuga troceada	400	Kilo
2.8	Longaniza blanca fresca	800	Kilo
2.9	Chorizo en barra o vela	80	Kilo
2.10	Fiambre magro de cerdo	30	Kilo
2.11	Fiambre pechuga de pavo fresco	140	Kilo
2.12	Lacón paleta s/h	400	Kilo
2.13	Jamón curado centro deshuesado	550	Kilo
2.14	Jamón cocido extra	800	Kilo
2.15	Salchichón	900	Kilo

3. FORMATOS Y CARACTERISTICAS.

3.1 CARNE PICADA MIXTA DE VACUNO Y CERDO

Descripción:

50% Carne picada de añojo procedente de porciones obtenidas a partir del despiece de la canal de vacuno con edades comprendidas entre 14 y 24 meses y de conformación U, procedente de un animal sacrificado en un plazo máximo de 15 días. Limpia, sin grasa de cobertura, tendones, fascias aponeuróticas no útiles para la alimentación y esquilas de hueso.

50% Carne picada de cerdo de categoría primera y clase U procedente de porciones de carne carentes de hueso obtenidas a partir del despiece de la canal.

Alérgenos: Sin alérgenos

Presentación del producto:

Envasado al vacío en bolsa de material plástico transparente e incoloro apto para uso alimentario.

Sera presentado en formato de 5 kilos.

Declaración OMG:

El producto no contendrá ingredientes susceptibles de haber sido modificado genéticamente.

Radiaciones ionizantes: El producto no será sometido a radiación ionizante.

Ctra. del Hospital Km.5
 28630 – Villa del Prado (Madrid)
 ☎ 91 8608000 📠 91 8608159

Vida útil: Mínimo 4 días.

Observaciones:

No debe ser descrita como BURGER MEAT.

No debe contener ningún ingrediente a excepción de carne de vacuno y cerdo.

3.2 CARRILLADA DE CERDO FRESCA

Descripción:

Carne de categoría primera y clase U limpia, sin grasa de cobertura, tendones, fascias aponeuróticas no útiles para alimentación y libres de hueso, correspondiente a las masas carnosas de la cabeza que recubren las mandíbulas del cerdo.

Alérgenos: Sin alérgenos

Presentación del producto:

Envasado al vacío en bolsa de material plástico transparente e incoloro apto para uso alimentario.

Declaración OMG:

El producto no contendrá ingredientes susceptibles de haber sido modificado genéticamente.

Radiaciones ionizantes: El producto no será sometido a radiación ionizante.

Vida útil: Mínimo 10 días

3.3 CINTA DE LOMO FRESCA

Descripción:

Carne fresca de categoría primera y clase U limpia, sin grasa de cobertura, tendones, fascias aponeuróticas no útiles para alimentación y esquilas de hueso correspondiente a la 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.

Cada cinta de lomo pesará 7 kilos. (se admitirá una variación del +/-10% en el peso)

Alérgenos: Sin alérgenos

Presentación del producto:

Envasado al vacío en bolsa de material plástico transparente e incoloro apto para uso alimentario.

Declaración OMG:

El producto no contendrá ingredientes susceptibles de haber sido modificado genéticamente.

Radiaciones ionizantes: El producto no será sometido a radiación ionizante.

Vida útil: Mínimo 10 días



3.4 MAGRO DE CERDO TROCEADO

Descripción:

Carne fresca de categoría primera y clase U limpia, sin grasa de cobertura, tendones, fascias aponeuróticas no útiles para alimentación y libres de hueso, obtenidas de las mazas de la canal de porcino.

Alérgenos: Sin alérgenos

Presentación del producto:

Envasado al vacío en bolsa de material plástico transparente e incoloro apto para uso alimentario.

Declaración OMG:

El producto no contendrá ingredientes susceptibles de haber sido modificado genéticamente.

Radiaciones ionizantes: El producto no será sometido a radiación ionizante.

Vida útil: Mínimo 10 días.

3.5 MAZA DE CERDO FRESCA

Descripción:

Carne fresca de categoría primera y clase U limpia, sin grasa de cobertura, tendones, fascias aponeuróticas no útiles para alimentación y libres de hueso, obtenida de las mazas de la canal de porcino, sometidas a un proceso de troceado manual que da lugar a piezas uniformes con forma de dados.

El producto será presentado en dados de 2cm x 2cm.
Cada dado debe pesar aproximado de 20-30 gramos por dado.

Alérgenos: Sin alérgenos

Presentación del producto:

Envasado al vacío en bolsa de material plástico transparente e incoloro apto para uso alimentario.

Sera presentado en formato de 5 kilos.

Declaración OMG:

El producto no contendrá ingredientes susceptibles de haber sido modificado genéticamente.

Radiaciones ionizantes: El producto no será sometido a radiación ionizante.

Vida útil: Mínimo 10 días

3.6 CHORIZO CASERO

Descripción:

Chorizo oreado.

Alérgenos: Sin alérgenos

Presentación del producto:

Envasado en atmosfera protectora

Ctra. del Hospital Km.5
28630 – Villa del Prado (Madrid)
☎ 91 8608000 📠 91 8608159



Envase de aproximadamente 3 kilos.

Declaración OMG:

El producto no contendrá ingredientes susceptibles de haber sido modificado genéticamente.

Radiaciones ionizantes: El producto no será sometido a radiación ionizante.

Vida útil: Mínimo 20 días

3.7 HUESO DE CODILLO DE JAMÓN FRESCO

Descripción:

Codillo de jamón procedente de la extremidad posterior del cerdo

Alérgenos: Sin alérgenos

Presentación del producto:

Envasado al vacío en bolsa de material plástico transparente e incoloro apto para uso alimentario.

Declaración OMG:

El producto no contendrá ingredientes susceptibles de haber sido modificado genéticamente.

Radiaciones ionizantes: El producto no será sometido a radiación ionizante.

Vida útil: Mínimo 180 días.

3.8 HUESO FRESCO DE VACUNO

Descripción:

Porciones de tejido óseo extraído de la canal de vacuno de animales con edades comprendidas entre los 14 meses y los 24 meses, mediante deshuesado y de sus unidades comerciales (deshuesadas). Procedentes de los miembros anterior y/o posterior (de caña y/o rótula) cortados a petición.

Alérgenos: Sin alérgenos

Presentación del producto:

Envasado al vacío en bolsa de material plástico transparente e incoloro apto para uso alimentario.

Declaración OMG:

El producto no contendrá ingredientes susceptibles de haber sido modificado genéticamente.

Radiaciones ionizantes: El producto no será sometido a radiación ionizante.

Certificación HALAL:

El producto debe cumplir con el reglamento de uso de la Marca de garantía Halal de Junta Islámica.

Vida útil: Mínimo 10 días.



3.9 MORCILLO DE TERNERA FRESCO

Descripción:

Carne fresca de primera, obtenida de la canal de vacuno con edades comprendidas entre 8 y 12 meses y de conformación U, limpia, sin grasa de cobertura, tendones, fascias aponeuróticas no útiles para la alimentación y esquirlas de hueso, localizada en la parte distal de la extremidad, de forma cilíndrica trapezoidal, deshuesada, sometida a un envasado al vacío.

Alérgenos: Sin alérgenos

Presentación del producto:

Envasado al vacío en bolsa de material plástico transparente e incoloro apto para uso alimentario.

Declaración OMG:

El producto no contendrá ingredientes susceptibles de haber sido modificado genéticamente.

Radiaciones ionizantes: El producto no será sometido a radiación ionizante.

Certificación HALAL:

El producto debe cumplir con el reglamento de uso de la Marca de garantía Halal de Junta Islámica.

Vida útil: Mínimo 35 días.

3.10 FILETE DE TAPA DE TERNERA FRESCA

Descripción:

Carne fresca obtenida de la canal de vacuno con edad comprendida entre 8 y 12 meses y de conformación U, limpia, sin grasa de cobertura, tendones, fascias aponeuróticas no útiles para la alimentación y esquirlas de hueso, que procede de la pieza comercial tapa. La carne se somete a un proceso final de fileteado.

Cada filete debe pesar **170 gramos**, con un **grosor de 10 milímetros**.

Alérgenos: Sin alérgenos

Presentación del producto:

Envasado al vacío en bolsa de material plástico transparente e incoloro apto para uso alimentario.

Sera presentado en formato de 10 filetes.

Declaración OMG:

El producto no contendrá ingredientes susceptibles de haber sido modificado genéticamente.

Radiaciones ionizantes: El producto no será sometido a radiación ionizante.

Certificación HALAL:

El producto debe cumplir con el reglamento de uso de la Marca de garantía Halal de Junta Islámica.

Vida útil: Mínimo 10 días.



3.11 TERNERA TROZOS (RAGOUT)

Descripción:

Carne fresca, troceada en dados obtenida de las piezas de vacuno aguja o morcillo con edades comprendidas entre los 8 y los 12 meses y de conformación U, limpia, sin grasa de cobertura, tendones, fascias aponeuróticas no útiles para la alimentación y sin esquirlas de hueso.

El producto será presentado en dados de 2cm x 2cm.
Cada dado debe pesar aproximado de 20-30 gramos por dado.

Alérgenos: Sin alérgenos

Presentación del producto:

Envasado al vacío en bolsa de material plástico transparente e incoloro apto para uso alimentario.
Sera presentado en formato de 5 kilos.

Declaración OMG:

El producto no contendrá ingredientes susceptibles de haber sido modificado genéticamente.

Radiaciones ionizantes: El producto no será sometido a radiación ionizante.

Certificación HALAL:

El producto debe cumplir con el reglamento de uso de la Marca de garantía Halal de Junta Islámica.

Vida útil: Mínimo 15 días.

3.12 TOCINO SALADO CURADO

Descripción:

Hoja de tocino ibérico de cerdo con tratamiento de salazón.

Alérgenos: Sin alérgenos

Presentación del producto:

Envasado al vacío en bolsa de material plástico transparente e incoloro apto para uso alimentario.

Declaración OMG:

El producto no contendrá ingredientes susceptibles de haber sido modificado genéticamente.

Radiaciones ionizantes: El producto no será sometido a radiación ionizante.

Vida útil: Mínimo 120 días

3.13 HUEVOS FRESCOS DE GALLINA

Descripción:

Huevos cáscara de gallina, aptos para el consumo humano en estado natural o para su utilización por las industrias de alimentación.



Serán considerados de categoría A (huevos frescos):

- Cáscara y cutícula de forma norma, limpia e intacta.
- Cámara de aire: altura fija no superior a 6 mm
- Clara: transparente y translúcida.
- Yema: visible y trasluz solo como una sombra, sin contorno claramente discernible.
- Germen: desarrollo imperceptible.
- Ausencia de materias y olores extraños.

Peso:

- L: de 63 a 73 gramos.

Alérgenos: Huevo como único alérgeno.

Presentación del producto:

En caja de 15 o 30 docenas

Declaración OMG:

El producto no contendrá ingredientes susceptibles de haber sido modificado genéticamente.

Radiaciones ionizantes: El producto no será sometido a radiación ionizante.

Vida útil: Mínimo 21 días

3.14 HUEVO LIQUIDO PASTEURIZADO

Descripción:

Huevo liquido pasteurizado con conservantes.

Alérgenos: Huevo como único alérgeno.

Presentación del producto:

Brice de 1 kilo agrupado en cajas de 6 kilos

Vida útil: Mínimo 60 días

3.15 PAVO FILETE DE PECHUGA ABIERTO

Descripción:

Filete obtenido de la porción muscular de la región pectoral de la canal de pavo, de clase "A" y origen nacional.

+/- 170 gramos cada filete (se aceptará +/- 10 % del peso)

Alérgenos: Sin alérgenos

Presentación del producto:

Envasado al vacío en bolsa de material plástico transparente e incoloro apto para uso alimentario.

Envasado cada 10 filetes

Declaración OMG:

El producto no contendrá ingredientes susceptibles de haber sido modificado genéticamente.



Radiaciones ionizantes: El producto no será sometido a radiación ionizante.

Certificación HALAL:

El producto debe cumplir con el reglamento de uso de la Marca de garantía Halal de Junta Islámica.

Vida útil: Mínimo 5 días.

3.16 GALLINA EN CANAL FRESCA

Descripción:

Canal de gallina reproductora de clase A y origen nacional, desprovista de patas, cabeza y cuello, totalmente eviscerada, sin presencia de menudillos y con el corte de las patas al nivel del tarso presentada en cuartos.

Cada gallina pesara 1,5 kg.

Alérgenos: Sin alérgenos

Presentación del producto:

Envasado al vacío en bolsa de material plástico transparente e incoloro apto para uso alimentario.

Declaración OMG:

El producto no contendrá ingredientes susceptibles de haber sido modificado genéticamente.

Radiaciones ionizantes: El producto no será sometido a radiación ionizante.

Certificación HALAL:

El producto debe cumplir con el reglamento de uso de la Marca de garantía Halal de Junta Islámica.

Vida útil: Mínimo 8 días.

3.17 POLLO CUARTO TRASERO CON HUESO

Descripción:

Despiece anatómico de la canal del pollo de clase "A" y origen nacional, correspondiente las extremidades traseras del pollo, que han sido partidos al medio.

+/- 350 gramos cada ración. (se admitirá un +/- 10 % en el peso)

Alérgenos: Sin alérgenos

Presentación del producto:

Envasado al vacío en bolsa de material plástico transparente e incoloro apto para uso alimentario.

Envasado cada 10 kilos

Declaración OMG:

El producto no contendrá ingredientes susceptibles de haber sido modificado genéticamente.

Radiaciones ionizantes: El producto no será sometido a radiación ionizante.



Certificación HALAL:

El producto debe cumplir con el reglamento de uso de la Marca de garantía Halal de Junta Islámica.

Vida útil: Mínimo 5 días.

3.18 POLLO FILETE DE PECHUGA ABIERTO

Descripción:

Filetes obtenidos de la masa muscular que recubre el esternón y las costillas, una vez deshuesada, extraída de la canal de pollo, de clase "A" y origen nacional.

+/- 170 gramos cada filete (se aceptará +/- 10 % del peso)

Alérgenos: Sin alérgenos

Presentación del producto:

Envasado al vacío en bolsa de material plástico transparente e incoloro apto para uso alimentario.

Envasado cada 10 filetes

Declaración OMG:

El producto no contendrá ingredientes susceptibles de haber sido modificado genéticamente.

Radiaciones ionizantes: El producto no será sometido a radiación ionizante.

Certificación HALAL:

El producto debe cumplir con el reglamento de uso de la Marca de garantía Halal de Junta Islámica.

Vida útil: Mínimo 5 días.

3.19 POLLO PECHUGA TROCEADA

Descripción:

Carne obtenida de la masa muscular que recubre el esternón y las costillas sin hueso, sin piel y sometida a un proceso de troceado. Procedentes de canales de pollo de categoría primera y origen nacional, exentos de golpes y hematomas.

Dados 2 x 2 centímetros
20 – 30 gramos cada dado

Alérgenos: Sin alérgenos

Presentación del producto:

Envasado al vacío en bolsa de material plástico transparente e incoloro apto para uso alimentario.

Envasado cada 5 kilos.

Declaración OMG:

El producto no contendrá ingredientes susceptibles de haber sido modificado genéticamente.

Radiaciones ionizantes: El producto no será sometido a radiación ionizante.

Ctra. del Hospital Km.5
28630 – Villa del Prado (Madrid)
☎ 91 8608000 📠 91 8608159



Certificación HALAL:

El producto debe cumplir con el reglamento de uso de la Marca de garantía Halal de Junta Islámica.

Vida útil: Mínimo 5 días.

3.20 LONGANIZA BLANCA FRESCA

Descripción:

Paleta y magro de cerdo, especiada y embutida en tripa natural de cordero.

+/- 40 gramos cada longaniza (se aceptará +/- 10 % del peso)

Alérgenos: Sin gluten.

Presentación del producto:

Envasado al vacío en bolsa de material plástico transparente e incoloro apto para uso alimentario o en bandeja con atmosfera protegida.

Declaración OMG:

El producto no contendrá ingredientes susceptibles de haber sido modificado genéticamente.

Radiaciones ionizantes: El producto no será sometido a radiación ionizante.

Vida útil: Mínimo 15 días.

3.21 CHORIZO EN BARRA O VELA DULCE

Descripción:

Aspecto exterior rugoso de consistencia firme y compacta. Al corte, con diferenciación clara entre carne y tocino, liso y bien ligado. De color y sabor característicos y de color rojizo

Peso aproximado por unidad 2 kilos.

Alérgenos: Sin gluten.

Presentación del producto:

Envasado al vacío en bolsa de material plástico transparente e incoloro apto para uso alimentario.

Ebutido en tripa y envasado al vacío.

Declaración OMG:

El producto no contendrá ingredientes susceptibles de haber sido modificado genéticamente.

Radiaciones ionizantes: El producto no será sometido a radiación ionizante.

Vida útil: Mínimo 270 días.



3.22 FIAMBRE DE MAGRO DE CERDO

Descripción:

Consistencia firme y compacta al tacto, de superficie exterior lisa, al corte color sonrosado

Peso aproximado por unidad 3 kilos

Alérgenos: Sin alérgenos

Presentación del producto:

Envasado al vacío en bolsa de material plástico transparente e incoloro apto para uso alimentario.

Formato sándwich 11x11 cm.

Declaración OMG:

El producto no contendrá ingredientes susceptibles de haber sido modificado genéticamente.

Radiaciones ionizantes: El producto no será sometido a radiación ionizante.

Vida útil: Mínimo 180 días

3.23 FIAMBRE DE PAVO

Descripción:

Peso aproximado por unidad 5 kilos

Alérgenos: Sin alérgenos

Presentación del producto:

Envasado al vacío en bolsa de material plástico transparente e incoloro apto para uso alimentario.

Declaración OMG:

El producto no contendrá ingredientes susceptibles de haber sido modificado genéticamente.

Radiaciones ionizantes: El producto no será sometido a radiación ionizante.

Vida útil: Mínimo 90 días

3.24 LACÓN PALETA SIN HUESO

Descripción:

Jamón de cerdo, sometido a la acción de la sal, ahumado y horneado.

Peso aproximado por unidad 7 kilos

Alérgenos: Sin alérgenos

Presentación del producto:

Envasado al vacío en bolsa de material plástico transparente e incoloro apto para uso alimentario.

Declaración OMG:



El producto no contendrá ingredientes susceptibles de haber sido modificado genéticamente.

Radiaciones ionizantes: El producto no será sometido a radiación ionizante.

Vida útil: Mínimo 90 días

3.25 JAMÓN CURADO CENTRO DESHUESADO

Descripción:

Extremidad posterior de cerdo de más de 12 meses de curación deshuesada.

Peso aproximado por unidad 5 kilos.

Alérgenos: Sin alérgenos

Presentación del producto:

Envasado al vacío en bolsa de material plástico transparente e incoloro apto para uso alimentario.

Declaración OMG:

El producto no contendrá ingredientes susceptibles de haber sido modificado genéticamente.

Radiaciones ionizantes: El producto no será sometido a radiación ionizante.

Vida útil: Mínimo 240 días

3.26 JAMÓN COCIDO EXTRA

Descripción:

Peso aproximado por unidad 7 kilos

Alérgenos: Sin alérgenos

Presentación del producto:

Envasado al vacío en bolsa de material plástico transparente e incoloro apto para uso alimentario.

Declaración OMG:

El producto no contendrá ingredientes susceptibles de haber sido modificado genéticamente.

Radiaciones ionizantes: El producto no será sometido a radiación ionizante.

Vida útil: Mínimo 180 días

3.27 SALCHICHÓN

Descripción:

Aspecto exterior rugoso. Al corte, ligeramente granulado, con diferenciación clara entre carne y tocino, con trozos de pimienta visible. De olor y sabor característicos y de color rosáceo.

Peso aproximado por unidad 2 kilos.

Alérgenos: Sin gluten.



Presentación del producto:

Envasado al vacío en bolsa de material plástico transparente e incoloro apto para uso alimentario.

Embutido en tripa y envasado al vacío.

Declaración OMG:

El producto no contendrá ingredientes susceptibles de haber sido modificado genéticamente.

Radiaciones ionizantes: El producto no será sometido a radiación ionizante.

Vida útil: Mínimo 270 días.

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

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

El adjudicatario deberá cumplir en todo momento la legislación vigente que le sea de aplicación. El adjudicatario está obligado a facilitar en cualquier momento, a petición del Hospital Asociado Universitario Virgen de la Poveda, la justificación documental de ese cumplimiento.

Esto incluye, entre otros, según le corresponda en función de su actividad, la documentación de proceso de producción / elaboración, envasado, almacenamiento, distribución y entrega, así como lo aplicable a sus locales, instalaciones, vehículos y artículos contemplados en el presente pliego.

Prestará especial atención al cumplimiento de lo estipulado, según le corresponda en función de su actividad, a las temperaturas de elaboración, envasado, almacenamiento y distribución, tanto de los locales y vehículos como de los propios artículos contemplados en el pliego.

Las empresas licitadoras dispondrán de las pertinentes autorizaciones administrativas para el ejercicio de la actividad que lleven a cabo a efectos del pliego y los artículos ofertados.

Deberán estar inscritas en el Registro Sanitario de Alimentos correspondiente. El adjudicatario está obligado a comunicar al Hospital Asociado Universitario Virgen de la Poveda de forma inmediata durante la vigencia del contrato cualquier modificación relacionada con las actividades amparadas por el Registro Sanitario de Alimentos.

Los licitadores deberán de tener implantado un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), acorde a la normativa legal en materia de higiene alimentaria y cumplir toda la legislación que les sea de aplicación.

El adjudicatario está obligado a poner en conocimiento de forma inmediata al Hospital Asociado Universitario Virgen de la Poveda, la existencia de cualquier incidencia que pueda afectar a la calidad o seguridad alimentaria de los artículos objeto del presente pliego y, con carácter general, de la existencia de cualquier riesgo para la salud de los consumidores.

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

Las empresas dedicadas a la fabricación o transformación, elaboración, envasado, almacenamiento y distribución de los artículos contemplados en el pliego dispondrán de la documentación necesaria que acredite el origen de las materias primas, productos intermedios



y productos finales, en función de la naturaleza del producto y su participación en el suministro al Hospital.

5. 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.

6. 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.

7. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

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

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



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

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

Los vehículos cumplirán los requisitos técnicos de equipamiento (cierre, superficies, dispositivos de protección, de registro de temperatura, etc.), de uso (distribución de la carga, régimen de incompatibilidades), de mantenimiento (limpieza, desinfección, etc.) y de documentación (tanto del vehículo, como de la carga) que ampare el transporte.

No se sobrepasarán las temperaturas establecidas para los productos a transportar.

Deben existir procedimientos que definan la forma de actuar en caso de avería y alteraciones del servicio, de forma que se asegure la calidad y seguridad del producto, y el cumplimiento de las entregas establecidas por el Hospital Asociado Universitario Virgen de la Poveda.

8. CONDICIONES DE ENTREGA

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

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

Las entregas de los artículos se realizarán conforme a las necesidades existentes en cada momento en la cocina del Hospital Asociado Universitario Virgen de la Poveda con el fin de mantener el funcionamiento adecuado de su actividad, por lo que serán fijadas una vez firmado el contrato, pudiendo ser modificadas por el hospital si el funcionamiento de la actividad lo requiere.

La empresa adjudicataria tendrá un número de teléfono y correo electrónico específico de contacto para tener asegurado el suministro o resolver cualquier duda, así como un

interlocutor con el Hospital Asociado Universitario Virgen de la Poveda. Deberá contar obligatoriamente con los medios técnicos adecuados para la recepción de pedidos.

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

En cualquiera de los casos, el precio ofertado del artículo incluirá el transporte en cualquiera de las situaciones indicadas. Las entregas no tendrán exigencia de pedido mínimo.

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



El adjudicatario no podrá modificar las características de ninguno de los productos adjudicados sin autorización expresa del Hospital Asociado Universitario Virgen de la Poveda.

Las caducidades de los productos suministrados presentarán el mayor margen posible dentro de su vida útil y en relación directa con sus características y envasado. No se admitirán entregas de artículos con vida útil inferior **al 50 % del total de su vida útil**.

9. CALIDAD Y PRESENTACION DE LOS PRODUCTOS

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

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

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

El adjudicatario deberá cumplir en todo momento la legislación vigente que le sea de aplicación. El adjudicatario está obligado a facilitar en cualquier momento, a petición del Hospital Asociado Universitario Virgen de la Poveda, la justificación documental de ese cumplimiento.

Esto incluye, entre otros, según le corresponda en función de su actividad, la documentación de proceso de producción / elaboración, envasado, almacenamiento, distribución y entrega, así como lo aplicable a sus locales, instalaciones, vehículos y artículos contemplados en el presente pliego.

Prestará especial atención al cumplimiento de lo estipulado, según le corresponda en función de su actividad, a las temperaturas de elaboración, envasado, almacenamiento y distribución, tanto de los locales y vehículos como de los propios artículos contemplados en el pliego.

Las empresas licitadoras dispondrán de las pertinentes autorizaciones administrativas para el ejercicio de la actividad que lleven a cabo a efectos del pliego y los artículos ofertados.

Deberán estar inscritas en el Registro Sanitario de Alimentos correspondiente. El adjudicatario está obligado a comunicar al Hospital Asociado Universitario Virgen de la Poveda de forma inmediata durante la vigencia del contrato cualquier modificación relacionada con las actividades amparadas por el Registro Sanitario de Alimentos.

Los licitadores deberán de tener implantado un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), acorde a la normativa legal en materia de higiene alimentaria y cumplir toda la legislación que les sea de aplicación.

El adjudicatario está obligado a poner en conocimiento de forma inmediata al Hospital Asociado Universitario Virgen de la Poveda, la existencia de cualquier incidencia que pueda afectar a la calidad o seguridad alimentaria de los artículos objeto del presente pliego y, con carácter general, de la existencia de cualquier riesgo para la salud de los consumidores.

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

Las empresas dedicadas a la fabricación o transformación, elaboración, envasado, almacenamiento y distribución de los artículos contemplados en el pliego dispondrán de la



documentación necesaria que acredite el origen de las materias primas, productos intermedios y productos finales, en función de la naturaleza del producto y su participación en el suministro al Hospital.

11. 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.

12. 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.

13. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

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

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



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

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

Los vehículos cumplirán los requisitos técnicos de equipamiento (cierre, superficies, dispositivos de protección, de registro de temperatura, etc.), de uso (distribución de la carga, régimen de incompatibilidades), de mantenimiento (limpieza, desinfección, etc.) y de documentación (tanto del vehículo, como de la carga) que ampare el transporte.

No se sobrepasarán las temperaturas establecidas para los productos a transportar.

Deben existir procedimientos que definan la forma de actuar en caso de avería y alteraciones del servicio, de forma que se asegure la calidad y seguridad del producto, y el cumplimiento de las entregas establecidas por el Hospital Asociado Universitario Virgen de la Poveda.

14. CONDICIONES DE ENTREGA

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

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

Las entregas de los artículos se realizarán conforme a las necesidades existentes en cada momento en la cocina del Hospital Asociado Universitario Virgen de la Poveda con el fin de mantener el funcionamiento adecuado de su actividad, por lo que serán fijadas una vez firmado el contrato, pudiendo ser modificadas por el hospital si el funcionamiento de la actividad lo requiere.

La empresa adjudicataria tendrá un número de teléfono y correo electrónico específico de contacto para tener asegurado el suministro o resolver cualquier duda, así como un interlocutor con el Hospital Asociado Universitario Virgen de la Poveda. Deberá contar obligatoriamente con los medios técnicos adecuados para la recepción de pedidos.

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

En cualquiera de los casos, el precio ofertado del artículo incluirá el transporte en cualquiera de las situaciones indicadas. Las entregas no tendrán exigencia de pedido mínimo.

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



El adjudicatario no podrá modificar las características de ninguno de los productos adjudicados sin autorización expresa del Hospital Asociado Universitario Virgen de la Poveda.

Las caducidades de los productos suministrados presentarán el mayor margen posible dentro de su vida útil y en relación directa con sus características y envasado. No se admitirán entregas de artículos con vida útil inferior **al 50 % del total de su vida útil**.

15. CALIDAD Y PRESENTACIÓN DE LOS PRODUCTOS

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

En Villa del Prado a la fecha de la firma

El Jefe de Sección Cocina



La autenticidad de este documento se puede comprobar en
<https://gestion.comunidad.madrid/csv>
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1259225668824757581119**