

Este documento se ha obtenido directamente del original que contenía la firma autentica y, para evitar el acceso a datos personales protegidos, se ha ocultado el código que permitiría acceder al original.

EXPEDIENTE: 2026-0-007 (A/SUM-049932/2025)



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO PARA LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS FRESCOS Y AVES FRESCAS, PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO INFANTA LEONOR (2 LOTES).

PRIMERA. -DEFINICIÓN DEL OBJETO

Las prescripciones técnicas que, de acuerdo con el artículo 124 y siguientes de la Ley 9/2017 de 8 de noviembre de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al Ordenamiento Jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2017/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, han de regir la contratación y ejecución del contrato administrativo cuyo objeto es la adquisición de productos cárnicos frescos y aves frescas para el Hospital Universitario Infanta Leonor para la elaboración diaria de los menús de los pacientes por el Servicio de Cocina del Hospital Virgen de la Torre.

División en Lotes: SÍ.

Número y denominación de los Lotes: 2

LOTE 1: PRODUCTOS CÁRNICOS FRESCOS		
Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN
1.1	1200881	TERNERA FALDA FRESCA
1.2	1200119	TERNERA MORCILLO FRESCO
1.3	1200756	TERNERA CARNE PICADA FRESCA
1.4	1200275	HUESO VACUNO FRESCO
1.5	1200860	CERDO MAZA FRESCA
1.6	1200169	TOCINO FRESCO KG
1.7	1200300	CORDERO PIERNA DESHUESADO ENVASADO AL VACIO
LOTE 2: AVES FRESCAS		
Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN
2.1	1202553	POLLO CONTRAMUSLO ENTERO DESHUESADO FRESCO
2.2	1201042	POLLO CONTRAMUSLO FILETE FRESCO
2.3	1200083	GALLINA EN CANAL PARCIALMENTE EVISCERADA
2.4	1200919	PAVO MAGRO
2.5	1200304	SALCHICHA POLLO/PAVO FRESCA

SEGUNDA. -CONDICIONES GENERALES PARA TODOS LOS LOTES

Las empresas adjudicatarias presentarán una ficha técnica donde se recojan las calidades y características del producto, debiendo ser éstos como mínimo de primera calidad, cumpliendo la normativa legal vigente y conforme al Código Alimentario Español.

Las empresas licitadoras dispondrán de las pertinentes autorizaciones administrativas para el ejercicio de la actividad que lleven a cabo a efectos de las prescripciones técnicas y de los artículos ofertados y, deberán tener implementado un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), acorde a la normativa legal en materia de higiene alimentaria y cumplir con toda la legislación que le sea de aplicación.

Las empresas adjudicatarias deberán cumplir exhaustivamente el calendario de programación establecido en los pedidos para el aprovisionamiento tanto de productos frescos como envasados.

En el supuesto de que un producto no pueda ser suministrado por causa debidamente justificada, deberá ser sustituido por otro de iguales características o superiores, para lo cual deberá contar con el Vº Bº del Responsable 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, el adjudicatario sustituirá a la mayor brevedad posible, siempre en el mismo día y en el horario de entrega acordado, dichos productos por otros que cumplan el pedido realizado, sus características y la calidad adjudicada sin ningún coste para el Hospital.

El adjudicatario estará obligado a poner en conocimiento de forma inmediata al Hospital la existencia de cualquier incidencia que pueda afectar a la calidad o seguridad alimentaria de los artículos objeto de las presentes prescripciones técnicas y, con carácter general, de la existencia de cualquier riesgo para la salud de los consumidores.

- Características de las materias primas objeto del concurso

Todos los productos ofertados por las empresas adjudicatarias deberán ajustarse a las especificaciones técnicas establecidas en la presente memoria y a las especificaciones higiénico-sanitarias y de calidad previstas en la normativa legal vigente que le sea de

aplicación y, en particular a lo dispuesto en el Código Alimentario Español y a su normativa complementaria.

Si el producto no es originario de la Unión Europea, el adjudicatario deberá justificar documentalmente su homologación por la Unión Europea.

Todos los productos ofertados deberán cumplir la normativa española y comunitaria vigente, tanto en la composición como en el etiquetado, las temperaturas de elaboración, envasado, almacenamiento y distribución, tanto de los locales y vehículos como de los propios artículos contemplado en las prescripciones técnicas., etc. En todos los productos, los envases y embalajes deberán especificar nombre del producto, lista de ingredientes y aditivos si los contiene, peso, identificación de la empresa, lote de fabricación, fecha y duración, marca e instrucciones de empleo si precisa. El etiquetado del producto deberá permitir establecer su trazabilidad en todo momento.

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

El personal de las empresas adjudicatarias tendrá la formación necesaria para garantizar la correcta manipulación y transporte de los víveres, incluyendo la tarjeta de manipulador de alimentos en vigor.

-Transporte

Las condiciones de transporte y distribución del producto por parte del proveedor adjudicatario, cumplirán en todo momento las disposiciones que en esta materia sean exigibles por la normativa vigente. El adjudicatario es el responsable de que el vehículo de transporte utilizado para la entrega de mercancía cumpla con la normativa vigente en materia de transporte de víveres, que ofrezca las condiciones de temperaturas adecuadas indicadas por el fabricante de los productos objeto del contrato, así como la separación de los productos si esto fuera necesario. El reparto deberá realizarse en vehículos limpios y cerrados, conservando unas buenas condiciones, sin presentar ningún riesgo de alterar el producto y estando protegidos de toda contaminación exterior. La empresa

adjudicataria será la encargada de colocar la mercancía en los lugares indicados por el centro.

TERCERA. - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

Los productos descritos deben cumplir las siguientes características técnicas mínimas:

LOTE 1.- PRODUCTOS CÁRNICOS FRESCOS.

Características Generales:

Procederán de canales provenientes de animales sacrificados en los mataderos autorizados, habiendo sido sometidos a los correspondientes controles sanitarios y con las correspondientes marcas sanitarias y de identificación, todo ello conforme a la legislación vigente.

Deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a los establecidos por el Código Alimentario y en especial a las Reglamentaciones técnico-sanitarias que les sean de aplicación. Deberán ir acompañada de las guías y certificados sanitarios correspondientes.

Las carnes (en diferentes presentaciones) procederán exclusivamente de la pieza solicitada, no mezclándose con otras piezas comerciales.

- Color: el color oscilará del blanco rosáceo al rojo oscuro y vetado, es decir, pequeñas vetas de grasa intramuscular visibles en el corte.
- Olor característico, evitándose carnes con olor a rancio u olores extraños.
- Consistencia firme pero no dura. Debe ceder a la presión, pero no estar blanda.
- Textura suave y húmeda.
- Se presentará limpia, sana, debidamente preparada.
- No se admitirán carnes no procedentes de animales sacrificados en mataderos legalmente autorizados y con las garantías de salubridad necesarias, así como, carnes defectuosas, carnes impropias, carnes nocivas y la adición de cualquier aditivo o sustancia extraña.
- Carnes frescas se refiere a las carnes que no han sufrido ningún tratamiento de conservación más que el frío de refrigeración (incluidas las envasadas al vacío o

en atmosfera controlada) con el fin de asegurar su conservación. No han sido sometidas a procesos de descongelación o ultra-congelación.

- Las carnes irán acompañadas de un documento que incluya el número o código de referencia que garantice la relación y el animal o animales de procedencia, el país donde el animal haya nacido, donde haya sido engordado, el número de autorización del matadero en el que haya sido sacrificado y el país, el número de autorización y el país de la sala de despiece.
- 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. La preparación de las presentaciones a partir de las piezas cárnicas y los productos cárnicos se realizarán con la menor antelación posible a su entrega.

Las carnes deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, cantidad y marcaje a lo establecido por el Código Alimentario Español y por la normativa que lo desarrolle.

LOTE. - 2 AVES FRESCAS.

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

Todos los géneros presentarán fresca, textura y color característicos.

Características del producto.

- Color: rosa claro.
- Olor característico a carne de ave, evitándose carnes con olor a rancio u olores extraños.
- Consistencia firme pero no dura. Debe ceder a la presión, pero no estar blanda.

- Textura suave y húmeda.
- Se presentará limpia, sana, debidamente preparada, libre de plumas, cañones prominentes y prácticamente libres de los no prominentes.
- Las carnes irán acompañadas de un documento que incluya el número o código de referencia que garantice la relación y el animal o animales de procedencia, el país donde el animal haya nacido, donde haya sido engordado, el número de autorización del matadero en el que haya sido sacrificado y el país, el número de autorización y el país de la sala de despiece.
- 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.

Los recipientes o bandejas que contengan despieces, deberán presentar las siguientes especificaciones;

- Especie
- Parte anatómica de la canal.
- Contenido neto.
- Nombre de la empresa y número de R.S.I.
- Fecha de envasado.
- Instrucciones de conservación.

Las aves deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, cantidad y marcaje a lo establecido por el Código Alimentario Español y por la normativa que lo desarrolle.

CUARTA. - PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE.

Dentro de las actividades de este centro sanitario, ocupa un lugar destacado la protección del Medio Ambiente. Por este motivo, es fundamental que las empresas que ofrezcan sus productos y/o servicios adquieran el compromiso de prevenir y reducir los impactos ambientales con una actitud responsable frente al Medio Ambiente.

Conforme al artículo 12 de la ley 1/2024, de 17 de abril, de Economía Circular de la Comunidad de Madrid, el adjudicatario adquirirá los siguientes compromisos ambientales:

a) Normativa interna medioambiental.

- No se puede realizar cualquier tipo de vertido de productos peligrosos.
- Obligación de cumplir con los requisitos legales aplicables en el desarrollo de la actividad.
- Obligación de informar de todos los incidentes con repercusión ambiental que tengan lugar en el desarrollo de la actividad.
- Evitar las emisiones al aire, suelo y agua.
- Reducción de ruidos y olores.
- Realizar un uso controlado de la energía y optimizar el consumo de recursos naturales.
- Minimizar y gestionar adecuadamente los residuos manteniendo un cuidado ambiental durante el manejo, transporte, preparación, utilización y eliminación final de los mismos fundamentalmente cuando se trate de residuos peligrosos.
- Reducir en lo posible y de forma continua los impactos ambientales importantes que genere su actividad haciendo uso de unas buenas prácticas ambientales.

b) Condiciones particulares sobre residuos.

- Los residuos serán segregados en origen, los contenedores que los contienen estarán perfectamente identificados y etiquetados.
- Los residuos urbanos (papel, cartón, orgánicos, etc.) serán gestionados en los contenedores municipales o a través de gestores autorizados.
- Promover el uso racional de los recursos naturales (agua, energía, etc.) y la minimización, reutilización y reciclado de los residuos.
- No utilizar, en la medida de lo posible, productos de limpieza que estén considerados como peligrosos.
- En caso de utilizar productos peligrosos de limpieza, no realizar vertidos de los mismos a la red de saneamiento que no esté autorizado en las especificaciones del producto.

c) Buenas prácticas ambientales.

- Retirada y adecuada gestión de los residuos generados en el desarrollo de la actividad, prestando especial atención a los residuos peligrosos que pudieran generarse.
- No malgastar el agua.
- Apagar las luces de aquellas instalaciones que no van a ser utilizadas

CONFORME:
EL ADJUDICATARIO
FECHA Y FIRMA

Madrid, a día de la fecha
POR LA ADMINISTRACIÓN,
LA DIRECTORA GERENTE

Firmado digitalmente por: PANTOJA ZARZA MARIA DEL CARMEN
Fecha: 2025.11.27 17:04

Fdo.:

Fdo.: M^a del Carmen Pantoja Zarza

ANEXO I.- DESGLOSE DE LA LICITACIÓN

Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCION	CANTIDAD	UD DE MEDIDA	IMPORTE UNITARIO S/IVA	BI	IMPORTE IVA 10%	IMPORTE TOTAL
1.1	1200881	TERNERA FALDA FRESCA	350	KG	9,4116	3.294,06	329,41	3.623,47
1.2	1200119	TERNERA MORCILLO FRESCO	560	KG	13,0944	7.332,86	733,29	8.066,15
1.3	1200756	TERNERA CARNE PICADA FRESCA	660	KG	10,0254	6.616,76	661,68	7.278,44
1.4	1200275	HUESO VACUNO FRESCO	270	KG	2,9667	801,01	80,10	881,11
1.5	1200860	CERDO MAZA FRESCA	305	KG	4,9104	1.497,67	149,77	1.647,44
1.6	1200169	TOCINO FRESCO KG	70	KG	2,9667	207,67	20,77	228,44
1.7	1200300	CORDERO PIERNA DESHUESADO ENVASADO AL VACIO	75	KG	17,2887	1.296,65	129,67	1.426,32
TOTAL LOTE 1						21.046,68	2.104,69	23.151,37

Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCION	CANTIDAD	UD DE MEDIDA	IMPORTE UNITARIO S/IVA	BI	IMPORTE IVA 10%	IMPORTE TOTAL
2.1	1202553	POLLO CONTRAMUSLO ENTERO DESHUESADO FRESCO	710	KG	6,3426	4,503,25	450,33	4.953,58
2.2	1201042	POLLO CONTRAMUSLO FILETE FRESCO	515	KG	6,3426	3,266,44	326,64	3.593,08
2.3	1200083	GALLINA EN CANAL PARCIALMENTE EVISCERADA	415	KG	3,0179	1,252,43	125,24	1.377,67
2.4	1200919	PAVO MAGRO	370	KG	8,4909	3,141,63	314,16	3.455,79
2.5	1200304	SALCHICHA POLLO/PAVO FRESCA	240	KG	6,4265	1,542,36	154,24	1.696,60
TOTAL LOTE 2						13.706,11	1.370,61	15.076,72
TOTALES						34.752,79	3.475,30	38.228,09