

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

Expediente N°: A/SUM-012483/2026

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS QUE HA DE REGIR EL CONTRATO DE SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS (4 LOTES), PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO JOSE GERMAIN DE LEGANÉS, A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO MEDIANTE CRITERIO ÚNICO. A/SUM-012483/2026

ÍNDICE:

1.	Objeto del contrato.....	2
2.	Lotes y sus características.....	2
2.1.	Lote nº 1: Carnes frescas	2
2.2.	Lote nº 2: Fiambres, embutidos y jamones	5
2.3.	Lote nº 3: Leche y productos lácteos.....	9
2.4.	Lote nº 4: Aves, huevos y ovoproductos	12
3.	Estimación consumos	16
3.1.	Estimación consumos Lote 1. Carnes frescas.....	16
3.2.	Estimación consumos Lote 2. Fiambres, embutidos y jamones ...	17
3.3.	Estimación consumos Lote 3. Leche y productos lácteos.....	17
3.4.	Estimación consumos Lote 4. Aves, huevos y ovoproductos	18
4.	Ficha técnica de los productos.....	19
5.	Condiciones de ejecución del contrato.....	20
6.	Obligaciones esenciales del adjudicatario	21

Suministro de carnes frescas, fiambres embutidos y jamones, leche y productos lácteos y aves huevos y ovoproductos para el hospital universitario José Germain, a adjudicar por procedimiento abierto simplificado A/SUM-012483/2026

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS QUE HA DE REGIR EL CONTRATO DE SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PERECEDEROS (4 LOTES), PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO JOSE GERMAIN DE LEGANÉS, A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO MEDIANTE CRITERIO ÚNICO.

1. Objeto del contrato

El contrato tiene por objeto el suministro de productos alimenticios perecederos (carnes frescas; fiambres, embutidos y jamones; leche y productos lácteos; aves, huevos y ovoproductos) para atender las necesidades de los pacientes en el Hospital Universitario José Germain de Leganés.

El presente pliego tiene como objeto la determinación de las especificaciones técnicas y condiciones de entrega de los productos alimenticios de cada lote.

El presente pliego regula los requisitos y características que han de reunir el suministro de carnes frescas, fiambres embutidos y jamones, leche y productos lácteos, aves huevos y ovoproductos objeto de la licitación destinado a satisfacer las necesidades alimentarias de los pacientes en régimen de hospitalización y régimen ambulatorio a los que, desde instalaciones y personal propio atiende el Hospital Universitario José Germain.

Las cantidades previstas se han calculado para 7 meses y las características de los artículos son las que se describen a continuación.

2. Lotes y sus características

Lotes	Descripción
1	Carnes frescas
2	Fiambres, embutidos y jamones
3	Leche y productos lácteos
4	Aves, huevos y ovoproductos

En el **anexo I** se especifican los distintos productos incluidos en cada lote y los consumos anuales estimados.

2.1. Lote nº 1: Carnes frescas

Las carnes frescas objeto de este pliego, deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a lo 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.

Los artículos contemplados en el presente pliego procederán de canales provenientes de animales sacrificados en mataderos autorizados, habiendo sido sometidos a los

Suministro de carnes frescas, fiambres embutidos y jamones, leche y productos lácteos y aves huevos y ovoproductos para el hospital universitario José Germain, a adjudicar por procedimiento abierto simplificado A/SUM-012483/2026

correspondientes controles sanitarios y que lleven las correspondientes marcas sanitarias e identificación conforme a la legislación vigente.

Etiquetado: Todos los artículos se suministrarán etiquetados, en concordancia con la legislación aplicable, la información será fácilmente comprensible e ira 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 e imágenes.

La información del etiquetado, entendiéndose por etiquetado, indistintamente, las menciones e indicaciones que figuren en cualquier envase o etiqueta que acompañe a los artículos contara, con independencia de la especie de procedencia, y en función de su propia naturaleza:

- Denominación del producto.
- Categoría comercial, en su caso.
- Lista de ingredientes (para productos cárnicos y preparados).
- Fecha de caducidad (en aquellos productos microbiológicamente perecederos, y que por ello pueden suponer un riesgo para la salud) o la fecha de consumo preferente.
- Condiciones de conservación.
- Identificación del lote
- Peso neto
- Identificación de la empresa (denominación del fabricante, envasador, sala de despiece, según sea el caso) y domicilio.
- Marcado sanitario, de acuerdo con la legislación.

Conforme al mercado comunitario, para la carne picada, la etiqueta incluirá la indicación “porcentaje de grasa inferior a...”; la relación colágena/proteína de la carne inferior a...”

Para la carne se incluirá el número o código de referencia que garantice la relación entre la carne y el animal o animales de los cuales proceda, la identificación del lugar de nacimiento, engorde y sacrificio; identificación numérica de la autorización del matadero y la sala de despiece.

Embalaje: Los envases y embalajes, con independencia de su forma, naturaleza y capacidad, cumplirán las siguientes características:

- Mantendrán la integridad del producto que contienen, de tal forma que no pueda modificarse el contenido, sin abrir o modificar el envase.
- Protegerán al producto que contienen contra cualquier contaminación
- No cederán al producto, sustancias que puedan dar lugar a una contaminación organoléptica del mismo durante su empleo, o algún riesgo para la salud.
- Los envases no podrán ser reutilizados nuevamente para el envasado.
- Los envases deberán ser transparente e incoloros.
- Con el fin de mejorar la vida útil de los artículos y sus condiciones de conservación, los artículos deberán ir envasados al vacío o en Atmosfera Protectora.

Suministro de carnes frescas, fiambres embutidos y jamones, leche y productos lácteos y aves huevos y ovoproductos para el hospital universitario José Germain, a adjudicar por procedimiento abierto simplificado A/SUM-012483/2026

- Los envases y embalajes que vayan a contener los productos del presente pliego, se ajustarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales que puedan entrar en contacto con los alimentos.

Características: Las características de los productos cárnicos se ajustarán a lo siguiente:

2.1.1. Carne de bovino

Para este pliego la carne que se licita será de añojo: Añojo es el animal macho o hembra mayor de 14 meses y hasta 24 meses de edad.

Con carácter general, la carne de añojo es:

- De color brillante y va del rojo claro al rojo púrpura.
- La grasa es de color blanco cremoso de consistencia firme al tacto, ligeramente húmeda y de textura fina.
- Presentación: en piezas, fileteada, troceada o picada según demanda. Envasada al vacío en plástico alimentario.

2.1.2. Carne de cerdo

- Las canales se clasifican en función del contenido estimado de carne magra. A efectos de este pliego son de interés las canales tipo “U”.
- Sabor y olor: natural, propio de la carne fresca.
- Color: rosáceo, sin manchas extrañas.
- Consistencia: firme y compacta.
- Presentación: en piezas, fileteada, troceada o picada según demanda. Envasada al vacío o en plástico alimentario.

2.1.3. Paletilla de Cordero

- Para esta licitación nosotros pedimos paletilla recental de calidad extra.
- Presentación: en piezas, fileteada, troceada deshuesada según demanda.
- Envasada al vacío o en plástico alimentario.

No obstante, cuando se trate de corderos con peso en canal inferior a 13 Kg., se podrá utilizar los siguientes criterios para su clasificación:

- Peso en canal
- Color de la carne.
- Estado de engrasamiento
- El despiece de las canales de ovino:
- Pierna: integrada por las masas musculares del miembro posterior de la canal
- Paletilla: integrada por las masas musculares del miembro anterior de la canal.
- Chuletero: pieza obtenida de la canal tras la separación de la pierna, la paletilla, la práctica totalidad de la falda y el pescuezo. Comprende las chuletas de aguja, de lomo y riñonada.
- Pecho y Falda: por debajo del chuletero, recorre toda la canal entre los dos miembros.

Suministro de carnes frescas, fiambres embutidos y jamones, leche y productos lácteos y aves huevos y ovoproductos para el hospital universitario José Germain, a adjudicar por procedimiento abierto simplificado A/SUM-012483/2026

2.2. Lote nº 2: Fiambres, embutidos y jamones

Todos los productos de este lote se podrán pedir para servir exentos de gluten, lactosa o sal según las necesidades que precisen.

Características:

2.2.1. Productos Cárnicos tratados por Calor

- Productos preparados esencialmente con carnes y/o despojos comestibles de una o varias de las especies animales de abasto, aves y caza autorizadas con incorporación de condimentos, especias y aditivos autorizados, que se han sometido en su fabricación a la acción del calor, alcanzando en su punto crítico, una temperatura suficiente para lograr la coagulación total o parcial de sus proteínas cárnicas y, opcionalmente, a un proceso de ahumado y/o maduración. En función de la carne y productos de origen animal utilizados, así como de su procedimiento de elaboración se clasifican en diferentes grupos:
- Productos preparados con piezas de carne identificadas correspondientes al despiece normal de carnicería jamón, contra, babilla, etc.). La denominación para estos productos será el nombre de la pieza seguida de la palabra "cocido", y en caso necesario se pondrá el nombre de la especie a que corresponda la pieza. En el supuesto de que se les adicionen féculas o proteínas extrañas, la denominación será "fiambre de..."
- Productos preparados con trozos de carne no identificados. La denominación de los productos de este grupo será "magro de cerdo" o "carne de vacuno". Cuando a estos productos se les adicionen féculas o proteínas extrañas, la denominación será "fiambre de..."
- Productos preparados a base de carne (de cerdo, de ave, de mezcla de distintas especies) y grasa, picados, embutidos (en tripa natural o artificial), y con o sin ahumado; con un calibre máximo de 45 mm de diámetro y pudiendo ser quitada la tripa después de la cocción. La denominación de estos productos será "salchichacocida", pudiendo llevar a continuación, y como complemento a la denominación, el tipo de salchicha que se trate (tipo "Frankfurt", tipo "Viena"). Además, en su composición se podrán utilizar como ingredientes el queso, el jamón, etc. A este grupo también pertenecen las butifarras blancas. Cuando se haga referencia a una especie, por ejemplo "ave" solo formará parte en su composición dicha especie animal.

a. Jamón cocido y Fiambre de Jamón

- El producto se preparará con las piezas de carne identificable, correspondiente al despiece total o parcial de los miembros posteriores de cerdos aptos para el consumo, separados de la semi-canal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera, excluyéndose la carne triturada o picada. Desprovisto de huesos, cartílagos, tendones y ligamentos sueltos.
- El *tratamiento térmico* deberá ser suficiente para lograr la coagulación de las proteínas cárnicas, y su envasado asegurará que el producto se mantenga

Suministro de carnes frescas, fiambres embutidos y jamones, leche y productos lácteos y aves huevos y ovoproductos para el hospital universitario José Germain, a adjudicar por procedimiento abierto simplificado A/SUM-012483/2026

inalterado en condiciones normales de almacenamiento y conservación.

- Durante el *proceso de fabricación*, podrá someterse a la acción de salmueras, ahumarse, hornearse, tratarse con especias, recubrirlo con gelificantes o envasarlo con líquidos de gobierno, etc.
- *Caracteres organolépticos*. Su consistencia será firme y compacta al tacto; la forma será la característica de la pieza cárnica, total o parcial, o del envoltorio que los contenga; suma y dimensiones serán variables.
- *Aspecto externo*. La superficie exterior debe ser consistente, lisa, regular, sin grietas ni hundimientos ostensibles, pudiendo ir recubierta por una capa de gelificantes u otras materias primas autorizadas.
- *Aspecto del corte*. El producto debe ser susceptible de cortarse en lonchas y que éstas presenten color sonrosado fundamentalmente, solidez y ligazón suficientes. Debe carecer de grasa añadida y gelificantes ostensibles en su interior. Su olor y sabor dependerá de los condimentos y especias utilizadas.
- *Materias primas esenciales*. Piezas de carne correspondientes al despiece total o parcial de los miembros posteriores del ganado porcino, separados como máximo del resto del costado de la semi-canal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas.
- *Materias primas complementarias o facultativas*. Sal, gelatina, especias, aderezos, condimentos y demás ingredientes permitidos, sustancias aromáticas, azúcares y miel, (en proporción máxima conjunta, igual o inferior a los tantos por ciento, expresados analíticamente en glucosa según las categorías comerciales) y agua. En el caso de fiambre de jamón cabe destacar la fécula.
- La *categorización comercial de los productos* responderá a los siguientes parámetros analíticos:
 - Jamón cocido. Categoría extra. "Jamón cocido extra".
 - Relación humedad/proteína: 4,13.
 - Azúcares totales expresados en glucosa: máximo 1,5 por 100.
 - Proteínas añadidas: ausencia.
 - Agar-agar, alginatos y carragenatos: máximo 0,2 por 100.
 - Reacción almidón: negativa.
 - Fosfatos totales: máximo 7.500 ppm.
 - Jamón cocido. Categoría primera. "Jamón cocido I".
 - Relación humedad/proteína: 4,68.
 - Azúcares totales expresados en glucosa: máximo 2 por 100.
 - Proteínas añadidas: ausencia.
 - Agar-agar, alginatos y carragenatos: máximo 0,5 por 100.
 - Reacción almidón: negativa.
 - Fosfatos totales: máximo 7.500 ppm.

b. Paleta Cocida

- El producto preparado con las piezas de carne identificable, correspondiente al despiece total o parcial de los miembros delanteros de cerdos aptos para el consumo, excluyéndose la carne triturada o picada.

Suministro de carnes frescas, fiambres embutidos y jamones, leche y productos lácteos y aves huevos y ovoproductos para el hospital universitario José Germain, a adjudicar por procedimiento abierto simplificado A/SUM-012483/2026

- El tratamiento térmico deberá ser suficiente para lograr la coagulación de las proteínas cárnicas y su envasado asegurará que el producto se mantenga inalterado en condiciones normales de almacenamiento y conservación.
- Durante el proceso de fabricación podrá someterse a la acción de salmueras, ahumarse, tratarse con especias, recubrirlo *con* gelificantes o envasarlo con líquidos de gobierno, etc.
 - Paleta cocida. Categoría extra. "Paleta Cocida extra".
 - Relación humedad/proteína: 4,35.
 - Azúcares totales expresados en glucosa: máximo 1,5 por 100.
 - Proteínas añadidas: ausencia.
 - Agar-agar, alginatos y carragenatos: máximo 0,2 por 100.
 - Reacción almidón: negativa.
 - Fosfatos totales: máximo 7.500 ppm.
 - Paleta cocida. Categoría primera. "Paleta cocida i".
 - Relación humedad/proteína: 5,00,
 - Azúcares totales expresados en glucosa: máximo 2 por 100.
 - Proteínas añadidas: ausencia.
 - Agar-agar, alginatos y carragenatos: máximo 0,51 por 100
 - Reacción almidón: negativa.
 - Fosfatos totales: máximo 7.500 ppm.

c. Mortadela de pavo

- La mortadela de pavo es un embutido elaborado, en su mayoría, con carne de pavo y cerdo finamente picada originario de la ciudad italiana de Bolonia. Es una especialidad de la cocina italiana que procede de las regiones italianas de Emilia-Romaña, Piamonte, Lombardía y gran parte de la provincia de Trento. Se condimenta un fiambre con especias, tradicionalmente con pimienta en grano, aunque hay variantes que contienen pistacho, bayas de mirto, nuez moscada molida, coriandro, ajo, pimienta o aceitunas
- Ingredientes: Carne de pavo (35%), agua, carne y grasa de cerdo, carne separada mecánicamente de pavo, almidón, sal, aceite de girasol, especias.

d. Chorizo barra extra para lonchear

- El chorizo se elabora con carne picada y grasa de cerdo, condimentada con pimentón y ajo, todo ello embutido en tripa natural.
- El color rojo tan característico del chorizo, se lo da el pimentón. Esta característica es lo que diferencia al chorizo español del resto de embutidos y de chorizos de otros lugares.
- Ingredientes: Carne de cerdo, sal, pimentón, aromas, ajo.

e. Salchichón barra extra

- El salchichón es un embutido curado elaborado a base de carne magra de cerdo, tocino de cerdo molido y condimentado con especias, principalmente la pimienta, que puede presentarse molida o en granos enteros. La pimienta negra y las especias con las que se condimenta es lo que le aporta ese sabor tan especial, que hace que guste tanto a los más mayores como a los más pequeños

Suministro de carnes frescas, fiambres embutidos y jamones, leche y productos lácteos y aves huevos y ovoproductos para el hospital universitario José Germain, a adjudicar por procedimiento abierto simplificado A/SUM-012483/2026

-

a. Jamón.

b. Paleta.

Producto elaborado con la extremidad anterior procedente de cerdos adultos, sometido al correspondiente proceso de salazón, secado y maduración. De ellos se ofertarán a efectos del pliego los centros y se extraerán los huesos de codillo.

A título de orientación y sin carácter limitativo, dada su amplitud, se definen como los productos cárnicos obtenidos de un proceso de elaboración en el cual participan las siguientes fases; selección, troceado y picado de las carnes, del tocino y de la grasa de cerdo; incorporación de condimentos, especias y aditivos autorizados; mezclado y amasado; premaduración de la pasta o masa; embutido de la pasta; atado, grapado y pinchado; maduración y desecación (curado) y ahumado, en su caso. Dentro de este pliego definiremos:

- Producto obtenido de la mezcla de carnes picadas o troceadas de cerdo o de cerdo y vacuno y tocino y/o grasa de cerdo, adicionada de sal, pimentón (dulce y/o picante) y otras especias, condimentos y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripas naturales o artificiales, en su caso, que ha sufrido un proceso de maduración- desecación, con o sin ahumado, que se caracteriza por su coloración roja (con excepción de los denominados chorizos blancos) y por su olor y sabor característicos.
- Con carácter general, los chorizos tendrán una consistencia firme y compacta al tacto; serán de forma cilíndrica, más o menos regular, pudiendo tener diversas presentaciones (vela, sarta, ristra, etc.), de longitudes variable, generalmente de aspecto rugoso en el exterior y bien adherida a la masa.
- El corte se presentará homogéneo, liso y bien ligado, sin coloraciones anormales y con una diferenciación neta entre los fragmentos de carne y el tocino o grasa. Presentará el olor y sabor característicos que le proporcionan, fundamentalmente, las especias y condimentos, junto al proceso de curado. Cuando el producto tenga un calibre Igual o superior a 40 mm sólo podrá denominarse chorizo; cuando sea menor de 40 mm, y mayor o igual a 22 mm, se podrá llamar indistintamente, chorizo o longaniza, y si es menor de 22 mm, se denominará obligatoriamente longaniza.
- Los ingredientes que caracterizan el producto denominado chorizo son carne

Suministro de carnes frescas, fiambres embutidos y jamones, leche y productos lácteos y aves huevos y ovoproductos para el hospital universitario José Germain, a adjudicar por procedimiento abierto simplificado A/SUM-012483/2026

de cerdo, de vacuno en su caso, tocino y grasa de cerdo. En su elaboración son también ingredientes importantes los condimentos, entre los que destacan, fundamentalmente, la sal, especias (pimentón dulce y/o picante, ajo, pimienta blanca o negra, orégano, nuez moscada, etcétera), proteínas distintas de las de la carne (excluidas las texturizadas), la leche en polvo y los hidratos de carbono.

b. Morcilla

Embutido a base de sangre cocida, generalmente de cerdo, de color caoba oscuro. Suele mezclarse con grasa de cerdo y además contiene algún otro ingrediente no cárnico para aumentar su volumen (como arroz u otros cereales como miga de pan o cebolla).

Etiquetado y Marcado

La información del etiquetado de los productos entregados constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

- Denominación del producto.
- Listas de ingredientes.
- Contenido neto
- Fecha de caducidad.
- Instrucciones de conservación
- Modo de empleo
- Identificación de la empresa
- Lugar de origen o procedencia
- Lote de fabricación
- Registros sanitarios (según legislación)

2.3. Lote nº 3: Leche y productos lácteos

El objeto del pliego es la definición y enumeración de la leche y los productos lácteos, así como los requisitos legales de carácter técnico que deberán cumplir tanto los productos como las empresas que se seleccionen como proveedores para el Hospital Universitario José Germain.

2.3.1. Leche UHT

Para esta licitación se exigirá **leche semidesnatada**: leche tratada térmicamente cuyo contenido en materia grasa se halla entre 1,5% (m/m) y un 1,80 (m/m).

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.
- Que sea suficiente para garantizar la estabilidad microbiológica de los productos

Suministro de carnes frescas, fiambres embutidos y jamones, leche y productos lácteos y aves huevos y ovoproductos para el hospital universitario José Germain, a adjudicar por procedimiento abierto simplificado A/SUM-012483/2026

tras un periodo de incubación de 15 días a 30°C en recipiente cerrado o de 7 días a 55°C en un recipiente cerrado o tras cualquier método que demuestre que se ha aplicado el tratamiento térmico adecuado.

2.3.2. *Productos Lácteos y Quesos*

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

La nata se podrá pedir en función del porcentaje de materia grasa, pudiéndose pedir tanto por encima del 35% de materia grasa como por debajo de ésta.

Todos los bricks tanto de leche como de nata vendrán provisto de tapón de rosca o autocierre.

Para este procedimiento se agrupan en:

- **Nata:** es el producto lácteo rico en materia grasa separado de la leche que toma la forma de una emulsión del tipo grasa en agua. La nata se elaborará con leche procedente de animales que no padezcan procesos infecciosos peligrosos para la salud pública y, forzosamente, habrá de ser sometida a un tratamiento que asegure la destrucción de los gérmenes patógenos. La nata líquida tendrá una consistencia más o menos viscosa y contendrá entre un 30% y un 50% de su peso en grasa. Para este pliego distinguiremos dos tipos de tratamientos:
- **Nata pasteurizada:** es la sometida a un tratamiento térmico en condiciones tales de temperatura y tiempo que aseguren la total destrucción de los gérmenes patógenos y la casi totalidad de la flora banal sin modificación sensible de su naturaleza fisicoquímica y cualidades nutritivas.
- **Nata UHT:** es la sometida, en circulación continuas, a tratamiento térmico que asegure la destrucción de los gérmenes y la inactivación de sus formas de resistencia, siendo posteriormente envasada en condiciones asépticas (132°C— 2 segundos).

(La nata pasteurizada y UHT, podrán ser envasadas bajo presión de gases inertes para su venta en recipientes estancos)

- **Cuajada:** es el producto semisólido obtenido de la leche entera, semidesnatada o desnatada, sometida al tratamiento térmico adecuado, coagulada por la acción del cuajo u otras enzimas coagulantes autorizadas, sin adición de fermentos lácticos y sin proceso de desuerado. La conservación del producto se realizará en todo momento a una temperatura no superior a 8°C.
- **Natillas:** postre lácteo compuesto por leche, azúcar, huevo (potestativo), grasas, almidones, aromas, espesantes y colorantes autorizados. Podrá llevar chocolate o cacao en su fórmula, denominándose entonces crema o cremoso de chocolate. Habrá sido sometido a un tratamiento térmico que asegure su estabilidad.
- **Flan:** postre lácteo compuesto por leche entera o parcialmente desnatada, azúcares, leche en polvo, huevo (potestativo), almidones y estabilizantes. La conservación del producto se realizará en todo momento a una temperatura no

Suministro de carnes frescas, fiambres embutidos y jamones, leche y productos lácteos y aves, huevos y ovoproductos para el hospital universitario José Germain, a adjudicar por procedimiento abierto simplificado A/SUM-012483/2026

superior a 8°C.

- **Arroz con leche:** es el postre lácteo con sabor característico elaborado a base de leche, arroz y otros ingredientes autorizados. La conservación del producto se realizará en todo momento a una temperatura no superior a 8°C.
- **Queso:** se entiende por queso el producto fresco o madurado, sólido o semisólido, obtenido de la leche total o parcialmente desnatada, de la nata, del suero de la mantequilla o de una mezcla de algunos o de todos estos productos, coagulados total o parcialmente por la acción del cuajo u otros coagulantes apropiados, antes del desuerado o después de la eliminación parcial de la parte acuosa, con o sin hidrólisis previa de la lactosa, siempre que la relación entre la caseína y las proteínas séricas sea igual o superior a la de la leche.

Según su contenido en grasa láctea, se clasifican:

- Extragrasso: mínimo 60%
- Graso: mínimo 45% y menos del 60%
- Semigraso: mínimo 25% y menos del 45%
- Semidesnatado: mínimo 10% y menos del 25%
- Desnatado: máximo 10%

Atendiendo a su maduración:

- **Queso fresco:** es el que está dispuesto para el consumo al finalizar el proceso de fabricación. Aquí se incluye los conocidos como queso fresco tipo “petit” de consistencia cremosa y que se define como el producto semisólido obtenido de la separación del suero después de la coagulación de la leche pasteurizada con adición de fermentos lácticos, nata, etc...
- **Queso blanco pasteurizado:** Es aquel queso fresco en el que el coágulo obtenido se somete a un proceso de pasteurización quedando dispuesto para el consumo al finalizar su proceso de fabricación.
- **Queso madurado:** el que, tras el proceso de fabricación, requiere mantenerse cierto tiempo a una temperatura y en condiciones tales que se produzcan los cambios físicos necesarios y característicos del mismo. La palabra madurado podrá sustituirse por los calificativos siguientes según el grado de maduración alcanzado por el producto a la salida de la fábrica:
 - Tierno.
 - Especial fundir (cheddar, emmental y mozzarella).
 - Queso barra para sándwich.
 - Semicurado
 - Curado
 - Viejo
 - Queso madurado con mohos: es aquel en el que la maduración se produce principalmente como consecuencia del desarrollo de mohos en su interior, en la superficie o en ambas partes.
- **Yogures:** Es el producto de leche coagulada obtenido por la fermentación láctica mediante la acción de “*Lactobacillus bulgaricus*” y “*Streptococcus thermophilus*”

Suministro de carnes frescas, fiambres embutidos y jamones, leche y productos lácteos y aves huevos y ovoproductos para el hospital universitario José Germain, a adjudicar por procedimiento abierto simplificado A/SUM-012483/2026

a partir de leche pasteurizada, leche concentrada pasteurizada, leche parcial o totalmente desnatada pasteurizada, leche concentrada pasteurizada total o parcialmente desnatada, con o sin adicción de nata pasteurizada, leche de polvo entera, semidesnatada o desnatada, suero en polvo, proteínas de leche y/u otros productos procedentes del fraccionamiento de la leche.

- La conservación del yogur se realizará a temperaturas comprendidas entre 1°C y 8°C. a los efectos de este pliego deberán ser entregados dentro de los 10 días siguientes a partir de su fabricación. Según los productos añadidos, antes o después de la fermentación o la aplicación del tratamiento térmico después de la fermentación, se clasifican:
 - Yogur edulcorado: es el yogur natural al que se le han añadido edulcorantes autorizados.
 - Yogur desnatado aromatizado: es el yogur natural al que se le han añadido agentes aromáticos autorizados, en el que la cantidad mínima de yogur en el producto terminado será del 80%.
- Para esta licitación **todos los yogures serán desnatados y los de frutas irán exentos de trozos, simplemente aromatizados.**

Estos productos deberán tener una fecha de caducidad no inferior a 15 días.

2.4. Lote nº 4: Aves, huevos y ovoproductos

2.4.1. Aves

Las carnes de ave ofertadas 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.

Todas las aves procederán de mataderos legalmente autorizados para este tipo de sacrificio, para lo cual estarán provistas del correspondiente marchamo o etiqueta de garantía sanitaria. Se suministrarán en cajas de polipropileno limpias o de cualquier otro material autorizado en el Capítulo IV del Código Alimentario, Capítulo XI "Aves 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 exterior.

Todos los géneros serán de producción diaria. Frescura, textura y color característicos. Todas las aves que se suministren serán de categoría I.

Deberá cumplir la normativa que establece las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas de aves de corral, vigentes en cada momento.

Etiquetado: Todos los artículos se suministrarán etiquetados y marcados (en el supuesto de los huevos) en castellano, la información del etiquetado, con carácter general será:

Suministro de carnes frescas, fiambres embutidos y jamones, leche y productos lácteos y aves huevos y ovoproductos para el hospital universitario José Germain, a adjudicar por procedimiento abierto simplificado A/SUM-012483/2026

- Denominación del producto.
- Categoría comercial, en su caso.
- Lista de ingredientes si procede reglamentariamente en función de su propia naturaleza (por ejemplo, para los productos cárnicos y los preparados conforme se encuentra establecido).
- Fecha de caducidad (en aquellos productos microbiológicamente perecederos, y que por ello puedan suponer un riesgo para la salud).
- Condiciones de conservación.
- Identificación del lote.
- Peso neto.
- Identificación de la empresa (denominación del fabricante, envasador, matadero y/o sala de despiece, según el caso) y domicilio y marca, en su caso. En función del artículo y de la naturaleza de la actividad de la empresa licitadora.
- Marcado sanitario, en su caso, conforme a las disposiciones vigentes aplicables al respecto. El material utilizado para el marcado reunirá todas las exigencias de higiene; la información que incluya dicho marcado será perfectamente legible, indeleble y con caracteres fácilmente identificables. Comprenderá los datos, la forma de expresión de los caracteres, el modo de colocación, las características de los materiales empleados, etc. establecidos en función de la naturaleza de los artículos (canales, partes de canales, despojos) y de su forma de presentación (canales no envasados individualmente, embalajes grandes, etc.).
- Indicación del método de refrigeración, con carácter facultativo, en su caso (por ejemplo, para las aves de corral).
- Indicación del modo de crianza, con carácter facultativo, en su caso (por ejemplo, para las aves de corral).

Envasado y Embalaje: Los envases y embalajes deberán cumplir con todas las normas de higiene y se adaptarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales que entren en contacto con los alimentos.

- Los envases y embalajes no podrán alterar las características organolépticas de la carne, no podrán transmitir a la carne sustancias nocivas para la salud humana. Serán de una solidez suficiente para garantizar una protección eficaz de las carnes durante el transporte y las manipulaciones, no podrán ser reutilizados, salvo si son de materiales resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y siempre que previamente hayan sido limpiados y desinfectados.
- El envasado deberá realizarse tan pronto como sea posible después de su preparación, y de tal forma que se satisfagan las normas de higiene. Los envases deberán ser transparentes e incoloros, en caso de ser de color, estarán diseñados de tal forma que los productos queden parcialmente visibles, no pudiendo ser reutilizados nuevamente para el envasado.
- Los envases y embalajes solamente podrán contener carnes (canales, despieces, cortes...) pertenecientes a la misma especie animal y, siendo de la misma especie, se presentarán los distintos artículos solicitados envasados por separado.

Características de las aves: A efectos de este pliego, solo se ofertarán y servirán canales y cortes de aves de la categoría "A". Se clasificarán:

Suministro de carnes frescas, fiambres embutidos y jamones, leche y productos lácteos y aves huevos y ovoproductos para el hospital universitario José Germain, a adjudicar por procedimiento abierto simplificado A/SUM-012483/2026

- **Gallinas y Pollos:** desplumados, eviscerados y sin cabeza, patas, corazón, hígado y molleja, llamados conforme a las disposiciones vigentes “al 65%”
- **Pavos:** igual que los pollos con denominación “al 73%”.

Para ello cumplirán los siguientes requisitos mínimos: estar intactas, limpias, sin materias extrañas, sin suciedad ni sangre visible, no tener huesos rotos que sobresalgan y estar libres de contusiones.

Tendrán:

- Sabor y olor: natural, propio de la especie.
- Color: Rosa claro, sin manchas extrañas, sin golpes, ni magulladuras.
- Consistencia: firme y elástica al tacto.
- Presentación: en piezas, fileteada, troceada o picada.

2.4.2. Huevos

Etiquetado:

- El nombre o la razón social y la dirección de la empresa que haya embalado o haya mandado embalar los huevos, pudiéndose indicar también la marca.
- El número distintivo del centro de clasificación.
- La categoría de calidad y la clase en razón del peso.
- La fecha de consumo preferente. Los dos primeros dígitos corresponden al día y los dos siguientes al mes.
- Indicaciones relativas al almacenamiento o conservación.
- Indicaciones relativas a la forma de cría.
- El número de huevos embalados.
- En huevos importados de países terceros, el país de origen.
- Indicación de la conservación de los huevos.

Los huevos irán provistos, en su cascara, de la siguiente información (estampada con sustancias ajustadas a las disposiciones en vigor sobre materias colorantes que pueden emplearse en los alimentos destinados al consumo humano):

1. La indicación relativa a la forma de cría de las gallinas ponedoras (primer dígito):
 - 0, para la producción ecológica
 - 1, para la producción campera
 - 2, para la producción en suelo
 - 3, para la producción en jaulas.
2. El país de origen de la producción. (Dos dígitos siguientes) son las letras identificativas del país de la unión europea donde se han producido los huevos.
3. La identificación de la granja de producción. (Resto de dígitos) este está formado por 2 dígitos que se corresponden al código de la provincia; 3 dígitos corresponden al municipio donde está ubicado el establecimiento, y el resto de dígitos identifican la explotación dentro del municipio.

Envasado y Embalaje: Los embalajes serán resistentes a los golpes, estarán secos, en buen estado de mantenimiento y limpieza, fabricados con materiales adecuados para que

Suministro de carnes frescas, fiambres embutidos y jamones, leche y productos lácteos y aves huevos y ovoproductos para el hospital universitario José Germain, a adjudicar por procedimiento abierto simplificado A/SUM-012483/2026

los huevos estén protegidos de olores extraños y de posibles alteraciones de calidad.

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

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

Características de los huevos: A efectos de este pliego, solo se ofertarán y servirán huevos de categoría “A”, con las siguientes características mínimas:

- Cáscara y cutícula normales, limpias e intactas.
- Cámara de aire de una altura no superior a 6mm.
- Clara transparente, sin manchas, consistencia gelatinosa y exenta de materias extrañas.
- Yema solo visible al trasluz como una sombra, sin contorno claramente discernible, que no se separe del centro y exenta de cualquier tipo de materias extrañas.
- Germen de desarrollo imperceptible

Los huevos frescos con cáscara en estado fresco no deberán ser lavados, ni limpiados por otros procedimientos antes o después de su clasificación, no deben someterse a ningún tratamiento de conservación, ni refrigeración en locales o plantas en las que la temperatura se mantenga por debajo de 5°, en función del su peso se clasifican:

- XL- Muy grandes, de más de 73 gr.
- L- Grandes, de 63 a 73gr (este último peso excluido).
- M- Medianos de 53 a 63 gr (este último peso excluido). Para esta licitación se exigirán huevos categoría L.
- Presentación en cajas de 360 huevos.

2.4.3. Ovoproductos

Etiquetado: El etiquetado de los ovoproductos constará de las siguientes indicaciones:

- Denominación de venta del producto
- Lista de ingredientes, en función de su composición
- Cantidad neta en unidad de peso o volumen en función de su propia naturaleza
- Fecha de duración mínima o fecha de caducidad
- Condiciones de conservación y uso
- Modo de empleo
- Identificación de la empresa: nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasado o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.
- El lote
- La indicación del origen

Suministro de carnes frescas, fiambres embutidos y jamones, leche y productos lácteos y aves huevos y ovoproductos para el hospital universitario José Germain, a adjudicar por procedimiento abierto simplificado A/SUM-012483/2026

Envasado y Embalaje: El envasado de los Ovoproductos se efectuará en condiciones de higiene satisfactorias, con el fin de garantizar que los ovoproductos no se encuentren contaminados, los envases no alterarán las propiedades organolépticas, no transmitirán sustancias nocivas para la salud y serán lo suficiente mente resistentes para poder proteger a los Ovoproductos de forma eficaz.

Características de los ovoproductos: A efectos de este pliego los ovoproductos cumplirán los siguientes requisitos:

- Habrán sido obtenidos a partir de huevos de gallina.
- Solo se utilizarán huevos no incubados que sean aptos para el consumo humano.

3. Estimación consumos

Las cantidades estimadas de consumos no suponen un compromiso de consumo por parte del Hospital serán variables y dependerán de la actividad del mismo.

3.1. Estimación consumos Lote 1. Carnes frescas

Nº Orden	ID	Denom. Artículo	Cantidad estimada en Kg	Precio por Kg	Coste Total, sin IVA (€)
1	1200293	Cerdo cinta lomo fresca	610	4,80	2.928,00
2	1200169	Tocino fresco kg	40	4,45	178,00
3	1200189	Cerdo magro fresco	140	4,50	630,00
4	1200275	Hueso vacuno fresco	220	1,00	220,00
5	1200048	Ternera aguja fresca	850	6,80	5.780,00
6	1200474	Cordero paletilla en vacío	20	13,90	278,00
7	1200413	Cerdo carrillada fresca	40	7,20	288,00
8	1200411	Cerdo solomillo fresco	30	8,20	246,00
9	1200119	Ternera morcillo fresco	605	7,10	4.295,50
10	1200324	Solomillo ternera	7	38,00	266,00
11	1200855	Aleta de ternera rellena	40	15,45	618,00
IMPORTE TOTAL, IVA EXCLUIDO (€)					15.727,50 €

Suministro de carnes frescas, fiambres embutidos y jamones, leche y productos lácteos y aves huevos y ovoproductos para el hospital universitario José Germain, a adjudicar por procedimiento abierto simplificado A/SUM-012483/2026

3.2. Estimación consumos Lote 2. Fiambres, embutidos y jamones

Nº Orden	ID	Denom. Artículo	Cantidad estimada en Kg	Precio por Kg	Coste Total, sin IVA (€)
1	1200271	Bacon fresco	12	5,92	71,04
2	1200825	Cerdo chuleta de Sajonia	940	6,55	6.157,00
3	1200060	Chorizo casero	40	6,16	246,40
4	1200284	Fiambre pechuga pavo fresco	430	5,72	2.459,60
5	1200294	Hueso codillo de jamón fresco	150	2,97	445,50
6	1200270	Jamón ahumado extra (lacón)	420	5,94	2.494,80
7	1200054	Jamón centro deshuesado	290	11,55	3.349,50
8	1201393	Jamón ibérico cebo	7	57,75	404,25
9	1200452	Jamón york extra bajo en sal sin gluten	980	6,82	6.683,60
10	1200910	Morcilla arroz	45	5,39	242,55
11	1201261	Paleta cocida extra	420	5,45	2.289,00
12	1200391	Chorizo cular	40	8,14	325,60
13	1201158	Salchichón extra	40	8,14	325,60
14	1200388	Mortadela de pavo	45	4,95	222,75
15	1200824	Empanada de atún	8	26,29	210,32
16	1201134	Empanada de carne	2	24,20	48,40
IMPORTE TOTAL, IVA EXCLUIDO (€)					25.975,91

3.3. Estimación consumos Lote 3. Leche y productos lácteos

Nº Orden	ID	Denom. Artículo	Cantidad estimada en Unidades	Precio por Unidad	Coste Total, sin IVA (€)
1	1200508	Leche formula soja 1l	182	1,53 €	278,46
2	1200099	Leche semidesnatada 1l	17.400	1,05 €	18.270,00
3	1200755	Leche semidesnatada sin lactosa 1l	205	1,30 €	266,50
4	1200345	Arroz con leche tarrina 130 gr	1.520	0,42 €	638,40
5	1200821	Cuajada natural tarrina 130 gr	1.450	0,62 €	899,00
6	1201333	Flan vainilla sin azúcar tarrina 100 gr	1.920	0,56 €	1.075,20
7	1200122	Nata líquida montar brik 1litro	102	4,99 €	508,98
8	1201280	Natillas chocolate tarrina 125 gr	1.490	0,38 €	566,20
9	1201298	Natillas vainilla s/azúcar tarrina 125gr	2.450	0,56 €	1.372,00
10	1200399	Queso edam en barra 2,650 gr	168	9,10 €	1.528,80

Suministro de carnes frescas, fiambres embutidos y jamones, leche y productos lácteos y aves huevos y ovoproductos para el hospital universitario José Germain, a adjudicar por procedimiento abierto simplificado A/SUM-012483/2026

Nº Orden	ID	Denom. Artículo	Cantidad estimada en Unidades	Precio por Unidad	Coste Total, sin IVA (€)
11	1200286	Queso fresco pasteurizado 1 kg	420	5,75 €	2.415,00
12	1201279	Queso rallado edam bolsa 1 kg	132	9,30 €	1.227,60
13	1201326	Yogur coco desnatado tarrina 120 gr	2390	0,24 €	573,60
14	1201186	Yogur fresa desnatado tarrina 125gr	2930	0,24 €	703,20
15	1201287	Yogur frutas bosque desnatado tarrina 120 gr	840	0,24 €	201,60
16	1201285	Yogur limón desnatado tarrina 120 gr	1620	0,24 €	388,80
17	1201041	Yogur natural desnatado edulcorado 120 gr	3920	0,24 €	940,80
18	1200182	Yogur natural desnatado tarrina 125gr	182	0,24 €	43,68
19	1201286	Yogur piña desnatado tarrina 120 gr	1730	0,24 €	415,20
20	1200923	Yogur soja tarrina 120 gr	440	0,54 €	237,60
IMPORTE TOTAL SIN IVA					32.550,62 €

3.4. Estimación consumos Lote 4. Aves, huevos y ovoproductos

Nº Orden	ID	Denom. Artículo	Cantidad estimada en Kg	Precio por Kg	Coste Total, sin IVA (€)
1	1200412	Salchicha/chorizo vegano	60	16,00	960,00
2	1201906	Gallina entera despojada	350	4,80	1.680,00
3	1200090	Huevo gallina fresco clase "L" docena	1.200 u.	3,08	3.696,00
4	1200430	Pavo pechuga filete fresco	1.300	9,05	11.765,00
5	1201042	Pollo contramuslo filete fresco	900	6,70	6.030,00
6	1200291	Pollo cuarto trasero con hueso	2.400	3,95	9.480,00
7	1200486	Pollo jamoncitos	800	3,95	3.160,00
8	1200321	Pollo pechuga filete fresco	130	7,75	1.007,50
9	1201667	Ragout pavo	900	6,45	5.805,00
10	1200304	Salchicha pollo/pavo fresca	450	6,27	2.821,50

Suministro de carnes frescas, fiambres embutidos y jamones, leche y productos lácteos y aves huevos y ovoproductos para el hospital universitario José Germain, a adjudicar por procedimiento abierto simplificado A/SUM-012483/2026

Nº Orden	ID	Denom. Artículo	Cantidad estimada en Kg	Precio por Kg	Coste Total, sin IVA (€)
11	1201121	Muslo pollo relleno deshuesado	230	11,32	2.603,60
IMPORTE TOTAL SIN IVA					49.008,60 €

4. Ficha técnica de los productos

En relación a cada uno de los productos objeto de este pliego, deberá adjuntarse en el sobre indicado en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, una “Ficha Técnica” en castellano, identificada con el código del artículo ofertado y fotografía en color de cada producto. Las fichas irán por lotes y en el mismo orden recogido en el pliego y se acompañarán de un índice numerado. Con independencia de que algunos productos tengan que tener alguna información añadida por sus propias características y normativa, las fichas deben contener al menos la siguiente información:

La identificación del producto y las características técnicas y comerciales del mismo (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas). Los sistemas de producción (agricultura ecológica). Potestativamente podrá incluirse características nutricionales (valores medios por cada 100 gr, en relación con su valor energético, respecto a la cantidad de hidratos de carbono, de grasas, etc.).

Origen (intracomunitario, nacional). La empresa elaboradora y/o envasadora y/o importadora con su domicilio y número de registro sanitario en su caso (por ejemplo, en los preparados cárnicos) o de la sala de despiece (por ejemplo, en las carnes). El organismo de control autorizado, certificador en el supuesto de la agricultura ecológica. Cuando los artículos se comercialicen bajo una marca, el nombre de la misma.

Características principales relativas a su elaboración, envasado, almacenamiento, transporte (manipulaciones, temperaturas, condiciones...) y los controles aplicados.

Ingredientes, si procede en función del tipo de artículo.

Forma de presentación: respecto al envasado, las características y/o descripción del envase. Respecto al contenido el peso neto, número de unidades de los envases y/o embalajes según la naturaleza del artículo y forma de envasado (p. ejemplo al vacío, en atmósfera protectora, etc.)

Registro sanitario que ampare su origen, elaboración, despiece, según el caso.

Períodos de las fechas de caducidad o de consumo preferente según la naturaleza del artículo.

Potestativamente podrá incluirse características nutricionales (valores medios por cada 100 g), por ejemplo, en relación con su valor energético.

Las ofertas de los productos previamente envasados a voluntad del fabricante, elaborador, transformador o envasador se realizarán conforme a las gamas de valores de las cantidades nominales, indicando dichas cantidades en la oferta siempre que la propia

Suministro de carnes frescas, fiambres embutidos y jamones, leche y productos lácteos y aves huevos y ovoproductos para el hospital universitario José Germain, a adjudicar por procedimiento abierto simplificado A/SUM-012483/2026

naturaleza del artículo lo permita.

En el supuesto que el licitador actúe como almacenista o importador de un artículo ofertado, la ficha técnica será la propia del fabricante, elaborador, transformador o envasador del mismo.

5. Condiciones de ejecución del contrato

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 Universitario José Germain.

El adjudicatario no podrá poner ninguna exigencia en cuanto a solicitudes de pedidos mínimos por parte del Hospital.

Las cantidades indicadas de artículos en cada uno de los lotes para el cálculo del precio del contrato son cantidades de consumo previstas conforme a consumos históricos. Se facturará únicamente lo realmente suministrado.

Los días de entrega serán de **lunes a viernes** de todo el año, salvo festivos, que en estos casos pasará al día siguiente o anterior. El **horario será de 8:00 horas a 10:30 horas**.

Las solicitudes del material adjudicado se realizarán según las necesidades existentes en cada momento en el Hospital Universitario José Germain y su periodicidad será fijada una vez formalizado el contrato, pudiendo ser alterada si el funcionamiento normal de la actividad hospitalaria así lo exigiese. Deberá existir obligatoriamente la posibilidad de entrega diaria (salvo festivos) para adaptarse a las necesidades del Hospital.

El adjudicatario entregará los productos objeto del presente contrato en el plazo de un día desde la notificación de la solicitud de entrega, salvo que el pedido sea realizado en viernes o víspera de festivo, en cuyo caso el pedido se servirá el primer día laborable siguiente (de lunes a viernes).

En el supuesto de demandas excepcionales y urgentes el adjudicatario entregará los bienes objeto del contrato el mismo día de la petición.

Las entregas de los productos se depositarán en el Almacén de Cocina del Hospital, en el Edificio Multiusos ubicado en la finca Santa Teresa, sita en la calle Aragón s/n.

Las entregas no llevarán asociados gastos de transporte alguno ni exigencia de pedido mínimo de entrega.

Cuando en la recepción de la mercancía, se observen incidencias sobre las prescripciones técnicas que superen el 2% del importe total de la recepción, el Hospital Universitario José Germain, procederá a retener la entrega y no abonar la misma, siendo obligatorio por parte del adjudicatario reponer antes de las ocho horas del día siguiente, (incluidos sábados, domingos y festivos) la entrega sin incidencias.

Igualmente, al observar incidencias de este tipo en más de tres ocasiones, el Hospital Universitario José Germain, revisará el conjunto de la adjudicación, para su posible resolución.

Suministro de carnes frescas, fiambres embutidos y jamones, leche y productos lácteos y aves huevos y ovoproductos para el hospital universitario José Germain, a adjudicar por procedimiento abierto simplificado A/SUM-012483/2026

La mercancía que, a juicio del personal encargado de su recepción por parte del Hospital Universitario José Germain, no se encuentre en condiciones de ser recepcionada, será devuelta sin coste de ningún tipo para el hospital y sustituida en el mismo día por otras de las mismas características y calidad adjudicada.

Condiciones para el Transporte:

En todo momento los vehículos utilizados para el transporte deberán cumplir la legislación vigente que les sea de aplicación.

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

El adjudicatario garantizará que los vehículos utilizados para el transporte de los productos sean los apropiados para su propósito y se mantengan en buenas condiciones de limpieza y desinfección, sin presentar ningún riesgo de alterar el producto.

No se dispondrán alimentos, ni sus embalajes directamente sobre el suelo de los vehículos de transporte y se utilizarán palets de plástico o similar, quedando prohibido el uso de palets de madera o cualquier tipo de separador de madera.

El transporte de productos que requieran vehículos refrigerados, deberá contar con indicador de temperatura, de forma que se aseguren el mantenimiento de la temperatura en el interior del vehículo entre 1°C y 4°C bajo carga máxima, cumpliéndose en todo caso la temperatura recomendada por el fabricante. Deben de existir procedimientos que definan la forma de actuar en caso de avería que aseguren la seguridad y calidad del producto.

Las temperaturas serán las que marque en cada caso la legislación vigente para poder garantizar que en ningún momento la cadena de frío quede interrumpida.

6. Obligaciones esenciales del adjudicatario

Cumplimiento de las características técnicas y de calidad exigidas para las frutas y verduras en el punto 2 de este Pliego. En caso de detectarse defectos en los productos suministrados, el adjudicatario sustituirá a la mayor brevedad posible, y dentro del mismo día, dichos productos por otros de las mismas características y calidad adjudicada.

Mantenimiento, durante la vigencia del contrato, del Sistema de Autocontrol y Control de Puntos Críticos (APPCC). El adjudicatario deberá aportar una certificación de tener implantado y estar vigente un sistema de autocontrol y control de puntos críticos (APPCC) según se establece en el Real Decreto 2484/2000, de 29 de noviembre, sobre Normas de Higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

En todos los albaranes se deberá reflejar el número de lote de cada producto para garantizar la trazabilidad de los productos.

Suministro de carnes frescas, fiambres embutidos y jamones, leche y productos lácteos y aves huevos y ovoproductos para el hospital universitario José Germain, a adjudicar por procedimiento abierto simplificado A/SUM-012483/2026

Los embalajes o paquetes de productos deberán cumplir las características que se detallan en este Pliego de Prescripciones Técnicas, así como la normativa vigente.

Las empresas adjudicatarias se comprometerán, cuando proceda, a respetar los posibles cambios que la evolución tecnológica así aconseje.

El adjudicatario está obligado a tener en todo momento a disposición del hospital toda la documentación relacionada con:

- Registros sanitarios
- Acreditaciones
- Ausencia de OGMS en los artículos suministrados
- Características de los alimentos (si corresponde)
- Vehículos de transporte y autorizaciones
- Condiciones de manipulación y transporte de los alimentos
- Condiciones de transporte de productos refrigerados
- Cualquier otro relacionado con la seguridad alimentaria de los productos suministrados.

Además, la empresa adjudicataria deberá estar certificada según la norma ISO 9001:2015 o equivalente.

El adjudicatario deberá aportar justificante de la existencia de un seguro de responsabilidad civil por riesgos profesionales por importe igual o superior al importe del valor estimado del lote adjudicado, debiendo estar vigente durante el plazo de duración del contrato.

El adjudicatario deberá cumplir toda la normativa aplicable al ejercicio de la actividad de producción, envasado, etiquetado, almacenamiento, transporte y suministro de productos objeto de este pliego tanto desde el punto de vista higiénico-sanitario como desde el punto de vista de calidad comercial.

El adjudicatario asumirá la responsabilidad en caso de incumplimiento de la normativa objeto de contrato.

Leganés, a la fecha de firma

Firmado digitalmente por: CARRASCOSA BERNALDEZ JOSE MANUEL
Fecha: 2026.03.27 13:07

EL DIRECTOR GERENTE

Suministro de carnes frescas, fiambres embutidos y jamones, leche y productos lácteos y aves huevos y ovoproductos para el hospital universitario José Germain, a adjudicar por procedimiento abierto simplificado A/SUM-012483/2026