

PUBLICACIÓN DUDAS LICITADORES 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

Licitador 1:

En relación con el procedimiento de contratación con expediente A/SUM-012483/2026, “Suministro de Productos Alimenticios Perecederos (4 lotes) para el Hospital Universitario José Germain”, querríamos realizar dos consultas:

1. Respecto al lote 2, “Embutidos y fiambres”, aparecen dos productos correspondientes a empanadas. Sin embargo, no hemos encontrado su descripción en el PPT. Querríamos confirmar si dichos productos se han incluido por error o si existe alguna especificación adicional.
2. Respecto al lote 3 de lácteos, querríamos saber si, a efectos de valoración y admisión de ofertas, se admite un margen de tolerancia en el formato o gramaje de los productos cuando la diferencia respecto al solicitado es mínima (por ejemplo, de aproximadamente 5 gramos).

Respuesta:

Buenos días, te enviamos la descripción como nos pedís del producto empanada.

FICHA TÉCNICA – EMPANADA DE CARNE

Nombre del producto: Empanada de carne

Descripción: Empanada elaborada con masa de trigo rellena de carne picada sazónada, verduras y especias, horneada hasta obtener una textura crujiente en el exterior y jugosa en el interior.

Ingredientes principales: Harina de trigo, carne de vacuno, cebolla, pimiento, aceite, sal y especias.

Alérgenos: Gluten (trigo).

Formato de presentación: Planchas de 2 kgs.

Proceso de elaboración: Producto horneado.

Modo de consumo: Listo para consumir. Puede calentarse en horno o microondas.

Conservación: Refrigerado entre 0 °C y 4 °C o congelado a –18 °C.

Vida útil: Refrigerado: 2–3 días. Congelado: hasta 3 meses.

Valores nutricionales (100 g): Energía: 240 kcal · Grasas: 12 g · Hidratos: 24 g · Proteínas: 10 g.

FICHA TÉCNICA – EMPANADA DE ATÚN

Nombre del producto: Empanada de atún

Descripción: Empanada de masa de trigo rellena de atún, tomate y cebolla, horneada, con sabor suave y equilibrado.

Ingredientes principales: Harina de trigo, atún, tomate, cebolla, aceite, sal.

Alérgenos: Gluten (trigo) y pescado (atún).

Formato de presentación: planchas 2 kgs.

Proceso de elaboración: Producto horneado.

Modo de consumo: Apto para consumo en frío o caliente.

Conservación: Refrigerado entre 0 °C y 4 °C o congelado a –18 °C.

Vida útil: Refrigerado: 2–3 días. Congelado: hasta 3 meses.

Valores nutricionales (100 g): Energía: 220 kcal · Grasas: 9 g · Hidratos: 25 g · Proteínas: 11 g.

En cuanto a los gramajes de los lácteos nos hay problema que difieran en algún gramaje pequeños los productos

Licitador 2

En relación al expediente de contratación A/SUM-012483/2026

Con el fin de preparar la oferta, ¿podrían publicar los anexos en formato editable o, en su caso, un Excel con las tablas de productos?

Respuesta:

Se ha publicado en el Portal de la Contratación, número de referencia perfil C12735 los 4 Anexos separados por lote en el apartado de Pliegos.

Licitador 3:

Respecto al Hueso de codillo de jamón, este manifiesta que lo necesitan curado. Sin embargo, en el pliego de prescripciones técnicas aparece como fresco. Lo que podría inducir a error en el momento de presentar las fichas técnicas. Es por ello que nos ponemos en contacto con ustedes para que nos puedan confirmar que el producto que se requiere es curado y no fresco.

Respuesta: Buenos días, respecto el codillo, el que nosotros necesitamos es codillo curado a efectos de contratar.