

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE CARNES, AVES Y HUEVOS PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO DR. RODRÍGUEZ LAFORA (A/SUM-041493/2026)



Índice

1. OBJETO DEL CONTRATO	3
2. CONDICIONES EMPRESARIALES, TÉCNICO SANITARIAS Y DE COMERCIALIZACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS, ACTIVIDADES Y PRODUCTOS	3
2.1. Valoraciones	3
2.2. Condiciones técnicas	3
2.3. Condiciones sanitarias	4
3. ENTREGA DE SUMINISTROS	4
3.1. Días y horarios de entrega	4
3.2. Condiciones de entrega	5
3.3. Contacto	5
3.4. Tiempos de entrega	5
3.5. Temperatura de entrega	6
4. ETIQUETADO	6
4.1. Condiciones del etiquetado	6
4.2. Normativa de etiquetado	6
4.3. Envases, embalajes	6
5. CALIDAD Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO	7
6. SANCIONES	8
7. PRODUCTOS	8
Lote 1: CARNES	8
Lote 2: AVES Y HUEVOS	9
8. FICHAS TÉCNICAS	10
9. DEFINICIONES Y REQUISITOS	11
10. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA Y PRESENTACIÓN DE MUESTRAS	16

1. OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene como objeto el suministro carnes, carne de aves y ovoproductos para la cocina del Hospital Universitario Doctor Rodríguez Lafora.

El 11 de agosto de 2020 entró en vigor la Orden de 27 de julio de 2020, de la Consejería de Hacienda y Función Pública, por la que se determinan los suministros y servicios de gestión centralizada y los procedimientos para su contratación (BOCM de 10 de agosto de 2020). Dicha Orden establece que han dejado de centralizarse en la Consejería de Hacienda y Función Pública la contratación de los suministros de alimentación, estableciendo un régimen transitorio para la tramitación de los correspondientes expedientes de contratación.

El Hospital Universitario Doctor Rodríguez Lafora, desde instalaciones propias y con personal propio, atiende las necesidades alimentarias de alrededor de 450 pacientes diarios (incluidos los del Hospital de Cantoblanco) los 365 días del año. Para poder atender estas necesidades resulta necesario contratar la adquisición de estos productos que integran los menús que servimos.

2. CONDICIONES EMPRESARIALES, TÉCNICO SANITARIAS Y DE COMERCIALIZACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS, ACTIVIDADES Y PRODUCTOS.

2.1. Valoraciones

El adjudicatario deberá garantizar durante toda la ejecución del contrato la calidad y seguridad de los productos suministrados, mediante la aplicación de sistemas de control adecuados y conforme a la normativa vigente que resulte de aplicación.

Los requisitos relativos a solvencia, acreditaciones, certificaciones y criterios de adjudicación serán los establecidos en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

2.2. Condiciones técnicas

El adjudicatario deberá cumplir en todo momento la legislación vigente que le sea de aplicación. El adjudicatario está obligado a facilitar en cualquier momento, a petición del Hospital Universitario Doctor Rodríguez Lafora, la justificación documental de ese cumplimiento. Esto incluye, entre otros, según le corresponda en función de su actividad, la documentación de proceso 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.

La empresa adjudicataria dispondrá 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 General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) en la clave que les sea de aplicación para la ejecución del contrato. El adjudicatario está obligado a comunicar al Hospital Universitario Doctor Rodríguez Lafora de forma inmediata durante la vigencia del contrato cualquier modificación relacionada con las actividades amparadas por el RGSEAA.

El adjudicatario no podrá modificar en ningún caso ninguna característica de los artículos ofertados (marca comercial, calidades, características, pesos, dimensiones, etc.) sin la autorización expresa del Hospital Universitario Doctor Rodríguez Lafora.

Toda la documentación acreditativa solicitada por el Hospital deberá estar disponible durante toda la vigencia del contrato y ser aportada cuando resulte necesaria para verificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales.

2.3. Condiciones sanitarias

La empresa adjudicataria deberá mantener durante toda la vigencia del contrato un sistema de gestión de la calidad certificado conforme a la norma ISO 9001 o equivalente, cuyo alcance esté relacionado con el objeto del contrato.

La empresa adjudicataria deberá disponer y mantener implantado un sistema de autocontrol basado en los principios APPCC, conforme a la normativa vigente en materia de higiene alimentaria.

El hospital podrá realizar comprobaciones o auditorías de control alimentario mediante personal propio o empresas especializadas contratadas al efecto.

El adjudicatario está obligado a poner en conocimiento de forma inmediata al Hospital Universitario Doctor Rodríguez Lafora 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 llevando así una trazabilidad en todo momento.

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.

3. ENTREGA DE SUMINISTROS

3.1. Días y horarios de entrega

La entrega de los artículos se realizará en la cocina del Hospital Universitario Doctor Rodríguez Lafora y en horario de 8:00 a 13:00 horas (L-M-X-J-V). 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 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 vehículos destinados al suministro deberán cumplir la normativa vigente aplicable al transporte de productos alimenticios y, cuando resulte exigible por la naturaleza del producto transportado, disponer de la correspondiente certificación ATP en vigor.

3.2. Condiciones de entrega

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

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.

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.

Los vehículos cumplirán los requisitos técnicos de equipamiento (cierres, 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 Universitario Doctor Rodríguez Lafora.

En caso de indisponibilidad de algún producto adjudicado, el adjudicatario deberá comunicar inmediatamente dicha circunstancia al Hospital. Cualquier producto sustitutivo requerirá autorización previa expresa del Hospital y deberá ir acompañado de la correspondiente ficha técnica o documentación técnica acreditativa. En caso de no autorizarse el producto sustitutivo o de no poder suministrarse este, el adjudicatario deberá proceder a la reposición del producto solicitado en un plazo máximo de 24 horas, salvo que el Hospital autorice expresamente un plazo diferente.

3.3. Contacto

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.

3.4. Tiempos de entrega

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.

Los plazos establecidos tendrán carácter de máximos.

No se exigirá pedido mínimo para las entregas solicitadas por el Hospital.

3.5. Temperatura de entrega

Las temperaturas de conservación de los artículos en el momento de la recepción en las cocinas del Hospital Universitario Doctor Rodríguez Lafora, serán las definidas por el fabricante o, en su defecto, por el Manual de APPCC del Hospital,

PRODUCTO	GAMA	TEMPERATURA
Carnes frescas	1	Entre 0°C y 4°C
Preparado de carne picada	1	Entre 0°C y 2°C
Productos congelados	3	-18°C

*Las 4ª gamas siempre vendrán a 4°C

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.

4. ETIQUETADO

4.1. Condiciones del etiquetado

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.

Los albaranes de entrega del adjudicatario en las cocinas del hospital indicarán obligatoriamente los lotes que figuran en los envases de los productos entregados. Deberán coincidir, por ello, los números de lote de los artículos entregados y los indicados en los albaranes.

Cuando el Hospital solicite la remisión electrónica de la documentación asociada a los suministros, esta podrá presentarse por medios telemáticos, garantizando en todo caso la completa trazabilidad de los productos entregados.

4.2. Normativa de etiquetado

Todos los productos se suministrarán etiquetados. El etiquetado de los productos se regirá por lo dispuesto en las disposiciones comunitarias y nacionales relativas al etiquetado general de los productos alimenticios.

Asimismo, 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.

4.3. Envases, embalajes

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.

Los elementos utilizados para el transporte deberán garantizar unas condiciones adecuadas de higiene, limpieza, conservación y seguridad alimentaria, conforme a la normativa aplicable.

El Hospital podrá solicitar envases de cantidades comerciales determinadas de artículo sin coste añadido.

5. CALIDAD Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

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 caso de indisponibilidad puntual de un producto adjudicado, el adjudicatario deberá comunicar dicha circunstancia al Hospital de forma inmediata, indicando las causas que la motivan y el plazo previsto para su reposición.

La propuesta de cualquier producto sustitutivo requerirá la autorización previa y expresa del Hospital.

El producto alternativo deberá presentar características equivalentes o superiores a las del producto adjudicado y no podrá suponer incremento económico alguno para el Hospital.

Junto con la propuesta de sustitución, el adjudicatario deberá aportar la correspondiente ficha técnica o documentación técnica acreditativa del producto sustitutivo, suficiente para verificar el cumplimiento de las prescripciones técnicas, sanitarias, nutricionales y de calidad establecidas en el presente pliego.

En caso de que el Hospital no autorice el producto sustitutivo propuesto o no resulte posible su suministro, el adjudicatario deberá reponer el producto solicitado en un plazo máximo de 24 horas desde la comunicación de la incidencia, salvo que el Hospital autorice expresamente un plazo distinto atendiendo a las necesidades del servicio.

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.

Ningún producto suministrado podrá contener vinagre ni derivados del mismo. Dicha limitación resulta necesaria para garantizar la adecuada elaboración de los menús hospitalarios y el cumplimiento de los criterios dietéticos establecidos por el Hospital. Esta exigencia responde a necesidades de estandarización dietética, adaptación clínica de menús y control organoléptico de las elaboraciones destinadas a pacientes hospitalizados.

6. SANCIONES

Los incumplimientos relacionados con las prescripciones técnicas establecidas en el presente pliego serán tratados de conformidad con el régimen previsto en el PCAP y en la normativa contractual aplicable.

7. PRODUCTOS

El licitador ofertará obligatoriamente a la totalidad de artículos que forman el lote.

A continuación, se describen las cantidades y características de los artículos que son objeto de suministro en el presente contrato:

Lote 1: CARNES

NOMBRE	ARTICULO	FORMATO	FORMATO ENVASADO	GAMA	CONSUMO ESTIMADO
Cerdo	Carrillera de cerdo blanco - congelada	Unidad de 130–150 gr, aproximadamente	Envase al vacío. De 5 y 10 kg	1ª	1070 KG
Cerdo	Cinta de lomo	Piezas enteras de 3-4 kg aprox.	Envase al vacío. De 3, 5 y 10 kg	1ª	1350 KG
Cerdo	Maza de cerdo	Corte dados de 2x2 cm. Sin grasa y sin hueso	Envase al vacío. De 5 y 10 kg	1ª	1600 KG
Cerdo	Panceta fresca	Pieza de 9-12 kg, aproximadamente	Envase al vacío. De 5 y 10 kg	1ª	140 KG
Cerdo	Tocino blanco curado	Pieza. Blanco curado	Envase al vacío. De 5 y 10 kg	1ª	120 KG
Hueso	Hueso fresco			1ª	315 KG
Hueso	Hueso salado			1ª	308 KG
Ternera	Aguja de ternera	Corte dados de 2x2 cm. Sin grasa y sin hueso	Envase al vacío. De 5 y 10 kg	1ª	1300 KG

Ternera	Burguermeat de ternera - hamburgues a 100% ternera	Con forma redonda. Unidad de 90-110 gr, aproximadamente		3ª	640 KG
Ternera	Burguermeat de ternera - preparado de carne picada 100% ternera		Envase al vacío. De 3, 5 y 10 kg	1ª	730 KG
Ternera	Falda de ternera	Pieza de 5 kg, aproximadamente	Envase al vacío. De 5 kg	1ª	580 KG
Ternera	Morcillo de ternera	Sin hueso. Pieza de 4 kg, aproximadamente	Envase al vacío. De 5 y 10 kg	1ª	450 KG

Lote 2: AVES Y HUEVOS

NOMBRE	ARTICULO	FORMATO	FORMATO ENVASADO	GAMA	CONSUMO ESTIMADO
Gallina	Gallina fresca entera	Pieza de 1,5 kg, aprox.		1ª	130 KG
Huevos	Huevo cocido pelado	Cubo de 70-75 UD		5ª	20000 UD
	Huevo liquido pasteurizado	Garrafa de 5 L		5ª	6200 L
Pavo	Ragu de pavo	Unidad de 40 gr, aprox.	Envase al vacío. De 5 y 10 kg	1ª	1480 KG
	Roti de pavo mixto	Pieza de 5 kg, aprox.	Envase al vacío por pieza	3ª	530 KG
Pollo	Salchichas de pollo	Unidad de 40 gr, aprox.		1ª	1500 KG

	Carcasa de pollo			1ª	140 KG
	Cuarto trasero con hueso de pollo	Unidad de 320-360 gr, aprox.	Envase al vacío. De 5 y 10 kg	1ª	5225 KG
	Filete pechuga de pollo	Unidad de 120-150 gr, aprox.	Por unidades con envase protector o envase al vacío	1ª	1850 KG
	Pollo fresco entero	Pieza de 1,5-2 kg, aprox.	Envase al vacío por pieza	1ª	440 KG

En relación con los filetes de pechuga de pollo:

- A efectos del presente pliego, se considerará pedido de reducido número de filetes aquel en el que se soliciten menos de 50 unidades.
- En estos casos, los filetes se suministrarán agrupados en uno o varios envases primarios aptos para contacto alimentario, limpios, resistentes, de un solo uso y adecuadamente cerrados.
- Cada envase podrá contener un máximo de 15 filetes.
- Se admitirán bolsas termoselladas, bandejas selladas, envases al vacío, en atmósfera protectora u otros sistemas equivalentes que garanticen la adecuada conservación y protección del producto y eviten fugas de líquidos o exudados.
- No será necesario el envasado individual de cada filete.
- Se considerarán pedidos de elevado número de filetes aquellos en los que se soliciten 50 o más unidades.
- En estos casos, los filetes podrán suministrarse agrupados en envases colectivos que deberán estar correctamente cerrados mediante vacío, termosellado, atmósfera protectora u otro sistema equivalente que garantice su integridad y estanqueidad en formatos aproximados de 3 a 5 kg o de 10 kg por envase, en función del volumen total solicitado.
- El adjudicatario podrá distribuir el número de filetes solicitado entre varios envases, utilizando los formatos que resulten más adecuados para completar el suministro.
- Los envases colectivos deberán ser aptos para contacto alimentario, resistentes y estar correctamente cerrados al vacío, garantizando su integridad y estanqueidad.
- En todos los casos, los envases deberán entregarse íntegros, limpios y correctamente cerrados. No se admitirán bolsas abiertas, simplemente anudadas, perforadas, rotas, con pérdidas de líquidos o exudados, ni cualquier sistema de presentación que pueda **comprometer las condiciones higiénico-sanitarias, la protección, conservación o trazabilidad del producto.**

8. FICHAS TÉCNICAS

Una ficha técnica alimentaria es un documento que recoge toda la información técnica, legal y comercial de un alimento. Sirve para informar a distribuidores, autoridades sanitarias, clientes y consumidores sobre la composición, características, seguridad y condiciones de conservación del producto.

Es un documento clave en la industria alimentaria porque garantiza trazabilidad, seguridad y cumplimiento normativo.

Los licitadores deberán presentar una ficha técnica por cada producto ofertado.

Las fichas técnicas deberán contener, al menos, la siguiente información:

- Denominación del producto.
- Denominación legal del producto.
- Ingredientes.
- Información sobre alérgenos.
- Condiciones de conservación.
- Vida útil.
- Presentación comercial.
- Fabricante o responsable alimentario.
- Fecha de emisión o actualización de la ficha.

9. DEFINICIONES Y REQUISITOS

El Hospital presta diariamente servicio de alimentación a pacientes hospitalizados, constituyendo la alimentación una prestación directamente vinculada a la asistencia sanitaria y a los procesos de recuperación, mantenimiento del estado nutricional y atención clínica de los usuarios del centro.

La gestión alimentaria hospitalaria exige elevados niveles de control, trazabilidad, homogeneidad y seguridad alimentaria debido a la especial vulnerabilidad de la población destinataria de los menús elaborados, que incluye pacientes con patologías crónicas, trastornos digestivos, inmunodepresión, necesidades nutricionales especiales, alergias alimentarias y otras situaciones clínicas que requieren un especial control de las materias primas utilizadas.

Con el fin de garantizar la máxima uniformidad en la gestión de la cadena alimentaria, el Hospital establece determinados requisitos aplicables a las materias primas suministradas, relacionados con la trazabilidad, la facilidad de control documental, la estandarización de procesos, la homogeneidad de los sistemas de verificación y la reducción de riesgos asociados a la gestión alimentaria hospitalaria.

A estos efectos, los productos suministrados deberán estar libres de organismos modificados genéticamente (OGM). Esta exigencia responde a la necesidad de simplificar los procedimientos internos de trazabilidad, control documental y seguimiento de las materias primas, así como de mantener criterios homogéneos de gestión alimentaria para la totalidad de los productos utilizados en la elaboración de los menús hospitalarios. La utilización exclusiva de materias primas no modificadas genéticamente permite reducir la complejidad de los procedimientos de control, facilitar las tareas de verificación y consolidar un sistema uniforme de seguimiento de los productos empleados por la cocina hospitalaria, contribuyendo a una gestión más eficiente y segura de la alimentación destinada a pacientes especialmente vulnerables.

Asimismo, los productos suministrados no deberán haber sido sometidos a tratamientos de irradiación alimentaria. Esta exigencia no se fundamenta en consideraciones relativas a la seguridad de los alimentos irradiados, cuya utilización se encuentra regulada por la normativa vigente, sino en razones organizativas, de control interno y de homogeneización de los procedimientos de gestión alimentaria del Hospital. La incorporación de materias primas sometidas a tratamientos tecnológicos diferenciados obliga a mantener procedimientos adicionales de comprobación, seguimiento documental y control de trazabilidad que incrementan la complejidad de la gestión alimentaria y dificultan la

aplicación uniforme de los protocolos internos de recepción, almacenamiento, control de calidad y elaboración.

La estandarización de las materias primas utilizadas constituye un elemento relevante para garantizar la uniformidad de los procedimientos de control y asegurar una gestión eficiente de la cadena alimentaria hospitalaria. La utilización de productos no irradiados facilita la homogeneidad de los criterios de verificación aplicados por los servicios de hostelería y control alimentario, reduce la variabilidad de los procedimientos internos y favorece una gestión más ágil de la documentación asociada a los suministros.

Asimismo, en relación con los productos cárnicos, el Hospital considera necesario que procedan de animales nacidos, criados, sacrificados y procesados en territorio nacional o, en su caso, en Estados miembros de la Unión Europea que acrediten sistemas de control, trazabilidad y seguridad alimentaria equivalentes. Esta exigencia responde a la necesidad de garantizar la máxima rapidez y eficacia en la gestión de alertas alimentarias, la disponibilidad inmediata de información documental durante toda la cadena de suministro y la reducción de incidencias derivadas de cadenas logísticas complejas o de larga distancia.

La reducción del número de operadores intervinientes, la simplificación de los procesos de transporte y la proximidad geográfica entre los distintos eslabones de la cadena alimentaria constituyen factores que facilitan las actuaciones de control, inmovilización, retirada y localización de lotes en situaciones de riesgo alimentario, circunstancia especialmente relevante en un entorno sanitario donde los tiempos de respuesta resultan determinantes para la protección de la salud de los pacientes.

Los requisitos establecidos se encuentran directamente vinculados a las necesidades asistenciales, organizativas y de seguridad alimentaria del Hospital y responden al objetivo de garantizar un elevado nivel de calidad, trazabilidad, uniformidad y control de los productos destinados a la alimentación hospitalaria, resultando adecuados y proporcionados a la finalidad perseguida.

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

CARNES

Las partes comestibles (desde el punto de vista higiénico-sanitario al amparo de la legislación vigente aplicable) de animales denominados domésticos de las especies bovina, porcina y ovina, incluida la sangre, contempladas en el presente pliego. Compuesta fundamentalmente de tejido muscular y en menor proporción por cantidades variables de tejido conectivo de todos los tipos (tejido adiposo, óseo, cartilaginoso y conjuntivo propiamente dicho), así como de una pequeña proporción de tejido epitelial en determinados casos. Desde el punto de vista físico-químico, su composición es compleja y variable, en función de las distintas especies animales y de las diversas partes integrantes de su anatomía; con carácter general se compone de agua, proteínas, lípidos, glúcidos, minerales y vitaminas. Entre los principales factores de los que depende la calidad de la carne, cabe mencionar: la especie, la raza, la edad, el sexo, la alimentación, el género de vida (condiciones fisiológicas y patológicas previas al sacrificio) y las condiciones de sacrificio y posterior tratamiento de la canal (despiece, conservación, transporte, etc....).

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

- **Piezas comerciales:** las porciones de carne claramente delimitadas, fácilmente separables de una canal y/o de sus unidades comerciales en función de la anatomía de la especie de procedencia. Se servirán limpias. Para ello se habrán eliminado las porciones de grasa de cobertura, los tendones y las fascias aponeuróticas no útiles para la alimentación y las esquirlas de hueso, así como los restos extraños de origen diverso (pelos, cerdas, etc.). Cuando las piezas sean objeto de fileteado, los filetes garantizarán la integridad anatómica de la pieza de la cual procedan (siendo representativos de la misma) y presentándose en lotes homogéneos, según las peticiones expresas realizadas por el Hospital Universitario Doctor Rodríguez Lafora respecto al peso de cada filete (con variaciones de hasta +/- 15 gr. en cada una de las unidades). Si no se manifiesta nada expresamente por parte del Hospital serán de aproximadamente 150-170 gr/unidad o ración. Asimismo, cuando las piezas (en función de su naturaleza) sean objeto de presentación en chuletas también garantizarán la integridad anatómica de la pieza de la cual proceden (siendo representativos de la misma) y presentándose en lotes homogéneos.
- **Otros productos de origen animal:** los huesos, que son porciones de tejido óseo extraídas de la canal y de sus unidades comerciales (mediante el deshuesado).
- **Productos con denominaciones específicas:** en el supuesto que en la comercialización de las carnes se haga referencia a denominaciones de origen o a indicaciones geográficas protegidas, o bajo la denominación y control de la agricultura ecológica, su uso conlleva el cumplimiento de lo estipulado en sus normas reguladoras.

CARNE DE BOVINO

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

Categoría en función de la edad del animal:

- **Añojo:** animal macho o hembra mayor de 14 meses y hasta 24 meses de edad.
- **Aguja:** entre el lomo y el pescuezo, de forma más o menos rectangular.
- **Babilla:** situada en la parte superior del miembro posterior, empezando en la rótula (cubriéndola prácticamente en su totalidad) y extendiéndose hacia arriba por todo el hueso hasta la cadera (situándose por debajo de ella). Forma redondeada y alargada (ovoidea).
- **Cadera:** situada por encima de los miembros posteriores, detrás del lomo (como continuación del lomo bajo), apoyada en el hueso coxal, de perfil triangular redondeado.
- **Lomo:** situado longitudinalmente a lo largo de la cara superior del raquis, desde la aguja a la cadera. Tiene forma de prisma triangular con tendencia cilíndrica.
- **Morcillo:** situado en la parte distal de la extremidad. De forma cilíndrica-trapezoidal.
- **Tapa:** en la parte interna de la pierna, entre el redondo y la babilla. Tiene forma cónica acorazonada, algo aplanada.

OTROS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

Huesos frescos: extraídos de los miembros anterior y/o posterior (de caña y/o rótula), cortados a petición del Hospital.

CARNE PORCINA

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

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

- Maza trasera deshuesada: masas musculares superiores del miembro posterior, una vez separadas de la canal y deshuesadas.
- Maza delantera deshuesada: masas musculares superiores del miembro anterior, una vez separadas de la canal y deshuesadas
- Cinta de lomo: pieza situada en la región toracolumbar a lo largo de la columna vertebral a la cual se le ha separado el solomillo y el espinazo. Con forma de prisma triangular y con cierta tendencia cilíndrica.
- Carrillada: masas carnosas de la cabeza que recubren las mandíbulas.
- Tocino: Producto cárnico procedente del cerdo, obtenido de las regiones laterales bajas, porciones torácicas y abdominales del cerdo, integrado por la piel, el tejido graso entreverado y el tejido muscular que ha sufrido un proceso de salado y maduración sin aditivos, con espesor mínimo de 4cm

A efectos del pliego, las carnes picadas se elaborarán a partir de carnes frescas (refrigeradas) procedentes de 100% de vacuno y cumpliendo los siguientes requisitos:

Las materias primas empleadas para preparar carne picada deberán cumplir los requisitos de la carne fresca y proceder de músculos esqueléticos (incluidos los tejidos grasos adheridos). Se deberán controlar las materias primas que entren en el establecimiento para garantizar la conformidad con el nombre del producto que se contempla a continuación en lo que respecta al producto final. Los criterios de composición controlados basándose en una media diaria serán:

- Carne picada pura de bovino: $\leq$ al 20 % (Contenido de grasa) y $\leq$ al 15 % (Relación tejido conjuntivo/proteínas de carne).
 - Cuando se utilice carne picada para la elaboración de productos y preparados cárnicos no deberán proceder de recortes ni desperdicios (salvo que se trate de cortes de músculos enteros), de carne separada mecánicamente, de carne que contenga fragmentos de hueso o piel ni de carne de la cabeza, salvo los maseteros, la parte no muscular de la línea alba y la región del Carpio y el tarso, ni de raspaduras de hueso ni de músculos del diafragma (salvo que se haya extraído la serosa).
 - En el caso de hamburguesas de carne picada indicadas en el pliego, éstas serán 100% carne fresca de vacuno, en piezas comerciales de aproximadamente 90 gr y una composición mínima de 75% de ternera.

- Serán picadas, formateadas y congeladas posteriormente para su suministro por el adjudicatario al Hospital.
- La carne fresca refrigerada para el picado se utilizará en un plazo máximo de seis días posteriores al sacrificio de los animales de que proceda, o en el caso de carne de vacuno deshuesada y envasada al vacío, en un plazo máximo de quince días después del sacrificio de los animales de los que proceda.
- Preparado de carne picada:
 - Para su fabricación no se utilizará carne congelada o ultra congelada previamente.

AVES

- Gallina: Se servirán canales enteras limpias y despojadas, tendrán un peso aproximado de 1'5 Kg.
- Pollo: se servirán pollos enteros limpios y despojados, sin patas, sin cabeza ni cuello, no presentarán zonas con restos de plumas ni vísceras.
- Filetes de pollo: serán filetes de pechuga, el grosor será de 10 mm y un peso de 170 gr. se admitirá una variación del 20% tanto en grosor como en peso, los filetes deberán ser de un grosor homogéneo respetando el tamaño anteriormente citado.
- Cuartos traseros de pollo con hueso: estarán desprovistos totalmente de pluma en toda su superficie, incluyendo los muñones de los muslos, estarán desprovistos de grasas y piel que no corresponda a la pieza, el peso será de 350 gr con una posible variación del 10% no presentarán manchas extrañas ni magulladuras, serán totalmente frescos sin haber sido sometidos a congelación de ningún tipo.
- Huevo cocido pelado: presentación en cubos de 70/75 unidades en solución de salmuera acuosa que evite su deshidratación, serán como mínimo de clase "M" o tamaño superior, no presentarán restos de cáscaras ni cuerpos extraños, se suministrarán con una caducidad mínima de 21 días
- Huevo entero líquido pasteurizado y refrigerado: Presentación en garrafas de 5 L. estará exento de alérgenos a excepto el propio huevo, tendrá color anaranjado propio de huevo, podrán contener los aditivos oportunos que garanticen su estabilidad y salubridad hasta el fin del tiempo fijado como límite de caducidad que en ningún caso será inferior a 21 días a partir del momento de la entrega.
- Ragú de pavo: procedente de carnes magras de pavo, sin piel ni hueso, los trozos pesarán 20-30 gr.
- Salchichas de pollo/pavo: Elaboradas con carnes magras embutidas en tripa apta alimentaria, el peso no será superior a los 40 gr por unidad.
- Roti de pavo (Mixto): producto procesado térmicamente y ultra congelado, envuelto en malla y sin film individual. Con una composición mínima del 75/% de carne de pavo y pollo.

10. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA Y PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

Documentación técnica

Los licitadores deberán presentar obligatoriamente como documentación técnica en el sobre de oferta correspondiente todas las fichas técnicas de los artículos ofertados. Solo podrá presentarse una única ficha técnica para cada uno de los artículos que formen parte del lote.

Será obligatoria la presentación de las fichas técnicas correspondientes a la totalidad de los artículos incluidos en el lote ofertado.

Las fichas técnicas deberán ajustarse a los requisitos mínimos establecidos en el presente pliego.

La documentación acreditativa de la capacidad, solvencia, habilitación profesional, autorizaciones, registros, certificaciones y demás requisitos exigidos a los licitadores se aportará en los términos establecidos en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (PCAP).

Muestras

El licitador está obligado también a la presentación de muestras de la totalidad de artículos del lote al que presente oferta para la comprobación de su adecuación a las prescripciones técnicas. El Servicio de Hostelería, por la naturaleza, caducidades y el carácter perecedero de las muestras, establecerá un horario en un único día para su entrega.

No se devolverán las muestras entregadas.

Las muestras tendrán por finalidad comprobar la adecuación de los productos ofertados a las prescripciones técnicas establecidas en el presente pliego.

Una vez finalizado el periodo de presentación de ofertas se publicará en el Portal de Contratación el lugar, día y horario en el que deben entregar las muestras.

Dicha publicación se realizará con una antelación mínima de una semana al día de la entrega.

El incumplimiento de los requisitos mínimos establecidos para las muestras determinará que la oferta no pueda considerarse técnicamente conforme, de acuerdo con lo previsto en el PCAP.

Se presentará como muestra:

- **Lote 1:**
Se presentará como muestra de cada uno de los artículos el número de piezas necesarias conforme al formato indicado en el pliego hasta alcanzar el peso mínimo de 500 gramos.
- **Lote 2**
 - Cuarto trasero de pollo fresco: 4 unidades.
 - Filete de pechuga de pollo: 4 unidades.
 - Gallina fresca entera: 1 pieza
 - Huevo entero líquido pasteurizado: el formato de venta comercial propuesto.
 - Pollo fresco entero: 1 pieza
 - Salchichas de pollo frescas: 15 unidades
 - Ragú de pavo: 500 gr aproximadamente
 - Roti de pavo: 1 pieza
 - Huevo cocido: el formato de venta comercial propuesto

Las muestras vendrán identificadas de forma que pueda verificarse claramente la correspondencia entre el producto y su ficha técnica

El adjudicatario está obligado a mantener en los suministros las características y calidades presentadas en las muestras durante la vigencia del contrato y sus posibles prórrogas, así como su correspondencia con las fichas técnicas entregadas.

El adjudicatario no podrá modificar las características (marcas comerciales, calidades, características, pesos, envases, etc.) de ninguno de los productos adjudicados durante la duración del contrato sin autorización previa expresa.

En Madrid, a fecha de firma de huella

El jefe de servicio de Cocina

Documento firmado digitalmente por: GALAN CAMPOS HECTOR

Fecha: 2026.09.16 08:47

Verificación y validez por CSV: [REDACTED]

La autenticidad de este documento se puede comprobar en
<https://gestion.comunidad.madrid/csv>