Hospital Universitario Dr. Rodríguez Lafora

Exp. A/SUM-041493/2026

NOTA ACLARATORIA AL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Expediente: A/SUM-041493/2026

Objeto: Suministro de carnes, aves y huevos para el Hospital Universitario Dr. Rodríguez Lafora

Lote afectado: Lote n.º 2 ("Aves y huevos") — Artículo: "Roti de pavo" / "Roti de pavo mixto"

Habiéndose recibido consulta por parte de una entidad interesada en la licitación del expediente A/SUM-041493/2026, relativa a las especificaciones técnicas del artículo "Roti de pavo" contemplado en el Lote 2 del Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT), se procede a publicar la siguiente aclaración oficial:

CONSULTA PLANTEADA

Solicitud de aclaración sobre las características técnicas del producto "Roti de pavo" (procesado térmicamente, ultracongelado, envuelto en malla, sin film individual, con contenido mínimo del 75 % de carne de pavo/pollo y peso por pieza de 5 kg aprox.), consultando en concreto si resulta admisible la presentación del producto en un formato o peso por pieza de 2 kg.

RESPUESTA Y CRITERIO TÉCNICO

Analizada la consulta por la unidad promotora (Servicio de Cocina del Hospital Universitario Dr. Rodríguez Lafora), se **ACLARA** para general conocimiento, y en aras de la libre concurrencia, que:

- Teniendo en cuenta que la tabla de productos del Lote 2 del Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT) indica para el artículo "Roti de pavo (Mixto)" la especificación "Pieza de 5 kg, aprox.", dicha cifra debe entenderse fijada como un formato orientativo de referencia.
- Atendiendo a la disponibilidad comercial del mercado y a las necesidades operativas de la cocina del Hospital, **RESULTARÁN ADMISIBLES** las ofertas presentadas en formatos o piezas a partir de 2 kg aprox., no resultando obligatorio que la pieza alcance de forma estricta los 5 kg por unidad.
- Esta aclaración no altera el volumen total estimado de consumo (530 kg) ni exime de la presentación de la correspondiente ficha técnica y muestras conforme a las características generales sanitarias, de composición (mínimo 75 % de carne de pavo y pollo), procesado térmicamente, ultracongelado y envasado en malla recogidas en el pliego.

La presente nota se publica en el Perfil de Contratante para general conocimiento y garantía de los principios de transparencia e igualdad de trato entre los licitadores.

En Madrid, a fecha de la firma electrónica.

EL JEFE DEL SERVICIO DE COCINA

Firmado digitalmente por: GALAN CAMPOS HECTOR
Fecha: 2026.10.19 09:44

La autenticidad de este documento se puede comprobar en https://gestiona.comunidad.madrid/csv mediante el siguiente código seguro de verificación:

Firmado por: SISTEMA DE FIRMA COMUNIDAD DE MADRID