

EXPEDIENTE 2023-0-009 (A/SUM-049358/2022)

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 acceder al original.



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO PARA “ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS FRESCOS, AVES Y HUEVOS PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO INFANTA LEONOR” (4 LOTES).

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA “ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS FRESCOS, AVES Y HUEVOS PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO INFANTA LEONOR”.**

**PRIMERA. -DEFINICIÓN DEL OBJETO.**

El presente pliego contiene las prescripciones técnicas que, de acuerdo con el artículo 124 y siguientes de la Ley 9/2017 de 8 de noviembre de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al Ordenamiento Jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2017/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, han de regir la contratación y ejecución del contrato administrativo cuyo objeto es la “Adquisición de productos cárnicos frescos, aves y huevos para el Hospital Universitario Infanta Leonor”.

**División en Lotes: SÍ.**

**Número y denominación de los Lotes: 4**

<b>LOTE 1: PRODUCTOS CÁRNICOS FRESCOS</b>		
<b>Nº ORDEN</b>	<b>NEXUS</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>
1.1	1200881	TERNERA FALDA FRESCA
1.2	1200119	TERNERA MORCILLO FRESCO
1.3	1200756	TERNERA CARNE PICADA FRESCA
1.4	1200275	HUESO VACUNO FRESCO
1.5	1200860	CERDO MAZA FRESCA
1.6	1200169	TOCINO FRESCO KG
1.7	1200474	CORDERO PALETILLA ENVASADO AL VACIO
<b>LOTE 2: AVES FRESCAS</b>		
<b>Nº ORDEN</b>	<b>NEXUS</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>
2.1	1200486	JAMONCITOS DE POLLO
2.2	1200291	POLLO CUARTO TRASERO CON HUESO
2.3	1201042	POLLO CONTRAMUSLO FILETE FRESCO
2.4	1200083	GALLINA EN CANAL PARCIALMENTE EVISCERADA
2.5	1200919	PAVO MAGRO
<b>LOTE 3 : HUEVOS FRESCOS</b>		
<b>Nº ORDEN</b>	<b>NEXUS</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>
3.1	1200831	HUEVO MEDIANO 53/63 GR
<b>LOTE 4 : HUEVO LÍQUIDO PASTEURIZADO</b>		
<b>Nº ORDEN</b>	<b>NEXUS</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>
4.1	1200590	HUEVO LIQUIDO PASTEURIZADO

Las cantidades y precios unitarios se desglosan en el ANEXO I.

## **SEGUNDA. -CONDICIONES GENERALES PARA TODOS LOS LOTES.**

### **- Obligaciones generales:**

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

Las empresas licitadoras dispondrán de las pertinentes autorizaciones administrativas para el ejercicio de la actividad que lleven a cabo a efectos del pliego y de los artículos ofertados.

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

En el supuesto de que un producto no pueda ser suministrado por causa debidamente justificada, deberá ser sustituido por otro de iguales características o superiores, para lo cual deberá contar con el VºBº del Responsable de Cocina.

En caso de que el personal del Hospital detecte cualquier tipo de defecto o deficiencia en los pedidos (artículos, envases, embalajes), sus condiciones de entrega o transporte, el adjudicatario sustituirá a la mayor brevedad posible, siempre en el mismo día y en el horario de entrega acordado, dichos productos por otros que cumplan el pedido realizado, sus características y la calidad adjudicada sin ningún coste para el Hospital.

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

**- Características de las materias primas objeto del concurso:**

Todos los productos ofertados por las empresas adjudicatarias deberán ajustarse a las especificaciones técnicas que se establecen en el presente Pliego y a las especificaciones higiénico-sanitarias y de calidad previstas en la normativa legal vigente que le sea de aplicación y, en particular a lo dispuesto en el Código Alimentario Español y a su normativa complementaria.

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

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

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

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

**-Transporte:**

Las condiciones de transporte y distribución del producto por parte del proveedor adjudicatario, cumplirán en todo momento las disposiciones que en esta materia sean exigibles por la normativa vigente. El adjudicatario es el responsable de que el vehículo

de transporte utilizado para la entrega de mercancía cumpla con la normativa vigente en materia de transporte de víveres, que ofrezca las condiciones de temperaturas adecuadas indicadas por el fabricante de los productos objeto del contrato, así como la separación de los productos si esto fuera necesario. El reparto deberá realizarse en vehículos limpios y cerrados, conservando unas buenas condiciones, sin presentar ningún riesgo de alterar el producto y estando protegidos de toda contaminación exterior.

### **TERCERA. - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.**

Los productos descritos en el presente pliego deben cumplir las siguientes características técnicas mínimas:

#### **LOTE 1.- PRODUCTOS CÁRNICOS FRESCOS.**

##### **Características Generales:**

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

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

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

- Color: el color oscilará del blanco rosáceo al rojo oscuro y vetado, es decir, pequeñas vetas de grasa intramuscular visibles en el corte.
- Olor característico, evitándose carnes con olor a rancio u olores extraños.
- Consistencia firme pero no dura. Debe ceder a la presión, pero no estar blanda.
- Textura suave y húmeda.

- Se presentará limpia, sana, debidamente preparada.
- No se admitirán carnes no procedentes de animales sacrificados en mataderos legalmente autorizados y con las garantías de salubridad necesarias, así como, carnes defectuosas, carnes impropias, carnes nocivas y la adición de cualquier aditivo o sustancia extraña.
- Carnes frescas se refiere a las carnes que no han sufrido ningún tratamiento de conservación más que el frío de refrigeración (incluidas las envasadas al vacío o en atmósfera controlada) con el fin de asegurar su conservación. No han sido sometidas a procesos descongelación o ultra-congelación.
- Las carnes irán acompañadas de un documento que incluya el número o código de referencia que garantice la relación y el animal o animales de procedencia, el país donde el animal haya nacido, donde haya sido engordado, el número de autorización del matadero en el que haya sido sacrificado y el país, el número de autorización y el país de la sala de despiece.
- Con el fin de mejorar la vida útil de los artículos y sus condiciones de conservación, los artículos podrán ir envasados al vacío o en atmósfera protectora, o mediante cualquier procedimiento autorizado al respecto (circunstancia que deberá quedar reflejada en la descripción del artículo). La preparación de las presentaciones a partir de las piezas cárnicas y los productos cárnicos se realizarán con la menor antelación posible su entrega.

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

### **LOTE. - 2 AVES FRESCAS.**

Todas las aves procederán de mataderos legalmente autorizados para este tipo de sacrificios, para lo cual estarán provistas del correspondiente marchamo o etiqueta de garantía sanitaria, expresando claramente la fecha de envasado y caducidad. Se suministrarán en cajas de polipropileno limpias o de cualquier otro material autorizado en el Capítulo IV del Código Alimentario, Capítulo XI "Ave y Caza". Cada embalaje

deberá estar tapizado interiormente con una película o film alimentario impermeable, suficientemente amplio para ser doblado sobre los envases después de llenos, cubriendo la mercancía, con el fin de aislar de posibles gérmenes, bacterias, etc., que puedan existir en el interior.

Todos los géneros presentarán fresca, textura y color característicos.

### Características del producto:

- Color: rosa claro
- Olor característico a carne de ave, evitándose carnes con olor a rancio u olores extraños.
- Consistencia firme pero no dura. Debe ceder a la presión, pero no estar blanda
- Textura suave y húmeda.
- Se presentará limpia, sana, debidamente preparada, libre de plumas, cañones prominentes y prácticamente libres de los no prominentes.
- Las carnes irán acompañadas de un documento que incluya el número o código de referencia que garantice la relación y el animal o animales de procedencia, el país donde el animal haya nacido, donde haya sido engordado, el número de autorización del matadero en el que haya sido sacrificado y el país, el número de autorización y el país de la sala de despiece.

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

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

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

**LOTE 3.- HUEVOS FRESCOS.**

Los embalajes (incluidos los elementos interiores) serán resistentes a los golpes, estarán secos, en buen estado de mantenimiento y limpieza y fabricados con materiales adecuados para que los huevos estén protegidos de olores extraños y de posibles alteraciones de calidad.

Talla: L-M

**LOTE 4.- HUEVO LÍQUIDO PASTEURIZADO.**

Debe presentar las características de color, olor y sabor del huevo recién batido, y estará sólo elaborado con huevos frescos.

Madrid, a día de la fecha,  
POR LA ADMINISTRACIÓN,  
**LA DIRECTORA GERENTE**  
Resol. 12/06/2018 B.O.C.M. 19/06/2018  
P.A. EL DIRECTOR MÉDICO

Firmado digitalmente por: ROLDAN RODRIGUEZ\_MARIN ANTONIO JESUS  
Fecha: 2022.12.29 11:01

Fdo.: Antonio Jesús Roldán Rodríguez-Marín.

CONFORME:  
**EL ADJUDICATARIO**  
FECHA Y FIRMA



## ANEXO I DESGLOSE PRECIOS UNITARIOS

LOTE 1: PRODUCTOS CÁRNICOS FRESCOS									
Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	Ud de medida	IMPORTE UNITARIO S/IVA	BI	TIPO DE IVA	IMPORTE IVA	IMPORTE TOTAL
1.1	1200881	TERNERA FALDA FRESCA	500	KG	6,82	3.410,00	10%	341,00	3.751,00
1.2	1200119	TERNERA MORCILLO FRESCO	700	KG	9,35	6.545,00	10%	654,50	7.199,50
1.3	1200756	TERNERA CARNE PICADA FRESCA	800	KG	8,36	6.688,00	10%	668,80	7.356,80
1.4	1200275	HUESO VACUNO FRESCO	400	KG	2,42	968,00	10%	96,80	1.064,80
1.5	1200860	CERDO MAZA FRESCA	400	KG	4,62	1.848,00	10%	184,80	2.032,80
1.6	1200169	TOCINO FRESCO KG	60	KG	3,19	191,40	10%	19,14	210,54
1.7	1200474	CORDERO PALETILLA ENVASADO AL VACIO	320	UD	15,18	4.857,60	10%	485,76	5.343,36
<b>TOTAL LOTE 1</b>						<b>24.508,00</b>		<b>2.450,80</b>	<b>26.958,80</b>
LOTE 2: AVES FRESCAS									
Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	Ud de medida	IMPORTE UNITARIO S/IVA	BI	TIPO DE IVA	IMPORTE IVA	IMPORTE TOTAL
2.1	1200486	JAMONCITOS DE POLLO	1.000	KG	3,74	3.740,00	10%	374,00	4.114,00
2.2	1200291	POLLO CUARTO TRASERO CON HUESO	1.700	KG	2,97	5.049,00	10%	504,90	5.553,90
2.3	1201042	POLLO CONTRAMUSLO FILETE FRESCO	450	KG	6,49	2.920,50	10%	292,05	3.212,55
2.4	1200083	GALLINA EN CANAL FRESCA	550	KG	2,64	1.452,00	10%	145,20	1.597,20
2.5	1200919	PAVO MAGRO	400	KG	7,92	3.168,00	10%	316,80	3.484,80
<b>TOTAL LOTE 2</b>						<b>16.329,50</b>		<b>1.632,95</b>	<b>17.962,45</b>
LOTE 3: HUEVOS FRESCOS									
Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	Ud de medida	IMPORTE UNITARIO S/IVA	BI	TIPO DE IVA	IMPORTE IVA	IMPORTE TOTAL
3.1	1200831	HUEVO MEDIANO 53/63 GR	2.520	Docena	1,82	4.586,40	4%	183,46	4.769,86
<b>TOTAL LOTE 3</b>						<b>4.586,40</b>		<b>183,46</b>	<b>4.769,86</b>
LOTE 4: HUEVO LÍQUIDO PASTEURIZADO									
Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	Ud de medida	IMPORTE UNITARIO S/IVA	BI	TIPO DE IVA	IMPORTE IVA	IMPORTE TOTAL
4.1	1200590	HUEVO LIQUIDO PASTEURIZADO	260	Garrafa 5 L	15,30	3.978,00	10%	397,80	4.375,80
<b>TOTAL LOTE 4</b>						<b>3.978,00</b>		<b>397,80</b>	<b>4.375,80</b>
<b>TOTALES</b>						<b>49.401,90</b>		<b>4.665,01</b>	<b>54.066,91</b>