



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA EL SUMINISTRO DE  
FRUTAS FRESCAS, VERDURAS FRESCAS Y PRODUCTOS DE CUARTA  
GAMA, PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO RAMON Y CAJAL DE  
MADRID**

**EXP.A/SUM-029563/2025**

**INDICE:**

<b>1.-OBJETO DEL CONTRATO .....</b>	<b>2</b>
<b>2.- LOTES Y SUS CARACTERISTICAS .....</b>	<b>2</b>
<b>2.1 LOTE Nº 1: FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS Y PRODUCTOS CUARTA     GAMA .....</b>	<b>2</b>
<b>3.- ESTIMACION CONSUMOS Y PRECIOS MAXIMOS (VER ANEXO I) .....</b>	<b>4</b>
<b>4.- LA FICHA TECNICA DE LOS PRODUCTOS .....</b>	<b>5</b>
<b>5.- CONDICIONES DE EJECUCION DEL CONTRATO .....</b>	<b>6</b>
<b>6.-NORMATIVA .....</b>	<b>8</b>
<b>7.-MEMORIA DE TRABAJO .....</b>	<b>8</b>



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA EL SUMINISTRO DE  
FRUTAS FRESCAS, VERDURAS FRESCAS Y PRODUCTOS DE CUARTA  
GAMA, PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO RAMON Y CAJAL DE  
MADRID**

**EXP. A/SUM-029563/2025**

**1.-OBJETO DEL CONTRATO**

El contrato tiene por objeto el suministro de Frutas Frescas, Verduras Frescas y Productos de Cuarta Gama para atender las necesidades de los pacientes en el Hospital Universitario Ramón y Cajal de Madrid.

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

**2.- LOTES Y SUS CARACTERISTICAS**

LOTES	DESCRIPCIÓN
Lote Único	Frutas, Verduras Frescas y Productos Cuarta Gama

**2.1 LOTE Nº 1: FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS Y PRODUCTOS CUARTA GAMA**

**Las características de calidad de las frutas y verduras frescas serán:**

- **Maduración:** se podrán consumir en su punto justo de maduración dentro de las 24 horas siguientes a su recepción, sin posibilidad de deterioro en los 3 días siguientes a dicha recepción, estarán enteras, sanas, consistentes y con el aspecto característico de su tipo y variedad.
- **Limpieza:** no presentaran restos de productos químicos utilizados para su mantenimiento, ni parásitos, ni ningún tipo de suciedad, siendo estos parámetros extensibles a los envases que los contengan.
- **Estado bacteriológico:** no presentaran signos de levaduras o mohos.
- **Deberán estar exentos de:** humedad exterior anormal, olores y/o sabores internos o externos extraños, magulladuras, golpes, picaduras, germinación, deformaciones, etc...
- **Sera obligatorio** que la presentación de los productos se realice en envases limpios de material normalizado con arreglo a la legislación vigente, adecuados para la buena conservación, transporte y de fácil estiba, y correctamente etiquetados con los siguientes datos:
  - Denominación comercial
  - Categoría comercial
  - Calibre
  - Nº de registro sanitario
  - Identificación de la empresa
  - Origen del producto

- Fecha envasado
- Fecha de caducidad
- Contenido neto
- Todos los productos serán obligatoriamente de categoría primera o extra.
- El calibre de piezas individuales de fruta será el nº 20, para Naranjas, Manzanas, Peras y demás frutas de consumo individual.
- El adjudicatario suministrará, sin coste y a demanda del Hospital, las necesidades de cebollino, eneldo, hierbabuena, perejil, laurel, tomillo y similares.(cantidades aprox.- 50 kg)

## Calibres y estacionalidad:

PRODUCTO	CATEGORIA/ CALIDAD	CALIBRE/MEDIDA	PERIODO DE SUMINISTRO
ALBARICOQUE FRESCO	primera	Más de 50 mm	MAYO-AGOSTO
CAQUI	primera	70 mm-75 mm	OCTUBRE-DICIEMBRE
CEREZA FRESCA	primera	Más de 17 mm	MAYO-JULIO
CIRUELAS	primera	Más de 40 mm	JUNIO-AGOSTO
MANDARINA	primera	C2/ más de 58 mm	OCTUBRE - MAYO
FRESON	primera	Más de 25 mm	FEBRERO-MAYO
KIWI	primera	C25/115 grs-125 grs	TODO ELAÑO
LIMON	primera	C5/ más de 53 mm	TODO ELAÑO
MANZANA GOLDEN	primera	C20 / 80 mm - 90 mm	TODO ELAÑO
MANZANA STARKING	primera	C20 / 80 mm - 90 mm	TODO EL AÑO
MELOCOTON	primera	CA/67mm-73 mm	JUNIO-SEPTIEMBRE
MELON	primera	aprox. 2 kg	MAYO-OCTUBRE
NARANJAS	primera	C.A/11 mm -88 mm	TODO ELAÑO
NECTARINA	primera	CA/67 mm-73 mm	MAYO-SEPTIEMBRE
PARAGUAYA	primera	CA/ más de 67 mm	MAYO-SEPTIEMBRE
PERA CONFERENCIA	primera	C20 / 55 mm - 60 mm	TODO EL AÑO
PERA DE AGUA	primera	C20 / 55 mm - 60 mm	JUNIO-OCTUBRE
PIÑA NATURAL	primera	CC/ más de 1900 grs	TODO ELAÑO
PLATANO DE CANARIAS	primera	140 X 27 mm	TODO ELAÑO
SANDIA	primera	3Kg-4kg	JUNIO-SEPTIEMBRE
UVAS	primera		SEPTIEMBRE- DICIEMBRE



### **Las Características de productos Cuarta gama:**

Se entiende por cuarta gama: productos vegetales, frutas, verduras y hortalizas sin tratamiento térmico, preparados, lavados, higienizados y envasados, que han podido ser objeto de troceados, corte o cualquier otra operación relativa a la integridad del producto (cualquier procedimiento físico que entrañe una modificación de las características fisiológicas y microbiológicas del producto), listos para consumir o cocinar, destinados para el consumo humano.

Siendo:

**Preparación:** aquella parte del proceso de transformación de las materias primas que consiste en la eliminación por métodos manuales o mecánicos de todas las partes desechables, dañadas o no comestibles en general.

**Lavado:** parte del proceso de transformación de las materias primas que consiste, mediante la utilización de agua, de suciedad, restos de tierra, contaminantes físicos y reducción de carga microbiana; de forma que el producto resultante sea totalmente seguro desde el punto de vista higiénico.

#### **Productos:**

- El adjudicatario deberá cumplir la legislación vigente que sea de aplicación en relación a los productos del presente contrato y poner a disposición de la administración todos los controles, fichas técnicas, estudios y documentación que así lo justifique.
- Los productos no presentarán restos de productos químicos utilizados para su mantenimiento, ni parásitos, ni ningún tipo de suciedad, haciendo extensible esto a los envases que los contengan. En todo momento deberán presentar un aspecto sano, consistente y con el aspecto característico de su tipo y variedad.
- Los productos y envases deberán estar exentos de: humedad exterior anormal, olores y/o sabores internos o externos extraños, magulladuras, golpes, picaduras, germinación, deformaciones, etc...
- Los productos se presentarán en envases limpios, de material adecuado con arreglo a la legislación vigente; el adjudicatario garantizará la integridad del envase indicando claramente la caducidad del producto, así como lo necesario con el fin de garantizar la seguridad y la vida útil del producto.

### **3.- ESTIMACION CONSUMOS Y PRECIOS MAXIMOS (VER ANEXO I)**

Los licitadores deberán presentar su oferta respetando los precios máximos unitarios que se reflejan en el Anexo I.

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

#### 4.- LA FICHA TECNICA DE LOS PRODUCTOS

En relación a cada uno de los productos objeto de este pliego, deberá adjuntarse en el sobre de **“Documentación Técnica”** una **“Ficha Técnica”** en castellano, identificada con el código del artículo ofertado, aportada en el mismo orden en el que se cumplimenta la oferta, en la que conste:

- 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 nº 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, nº 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 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 EJECUCION DEL CONTRATO

Los licitadores deberán de tener implantado un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Critico (APPCC), acorde a la normativa legal en materia de higiene alimentaria y cumplir toda la legislación que les sea de aplicación.

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

### **Condiciones de Entrega del suministro:**

**Horario de entrega:** Los artículos contemplados en el presente pliego, deberán entregarse en el almacén de la cocina del Hospital Universitario Ramón y Cajal en horario de 8:00 a 13:00h

El adjudicatario entregará los bienes objeto del presente contrato en el almacén de 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.

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 Ramón y Cajal.

Las entregas del material adjudicado se realizarán según las necesidades existentes en cada momento en el Hospital Universitario Ramón y Cajal, con el fin de mantener un flujo de actividad, por lo que serán fijadas una vez formalizado el contrato, pudiendo ser alteradas 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.

Las entregas no llevarán asociados gastos de transporte alguno ni exigencia de pedido mínimo de entrega. La mercancía que a juicio del personal encargado de su recepción por parte del Hospital Universitario Ramón y Cajal no se encuentre en condiciones de ser recepcionada, será devuelta sin coste de ningún tipo para el hospital y sustituida en el mismo día.

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

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





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.

Cuando en la recepción de la mercancía, se observen incidencias sobre las prescripciones técnicas y que superen el 5% o más de la recepción, el Hospital Universitario Ramón y Cajal, 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 en más de tres ocasiones, el Hospital Universitario Ramón y Cajal revisará el conjunto de la adjudicación, para su posible rescisión.

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.

## 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, registros de temperatura, etc...), de **uso** (distribución de carga, régimen de incompatibilidades), de **mantenimiento** (limpieza y desinfección), y de **documentación** (tanto del vehículo como de la carga). No sobrepasándose las temperaturas establecidas para cada artículo.

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 deberán 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.-NORMATIVA

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.

## 7.-MEMORIA DE TRABAJO

**Forma y contenido de presentación de la documentación:** Los licitadores deberán presentar la siguiente documentación en el orden establecido a continuación:

- ✓ **Doc.1. Certificación de Calidad ISO 9001:2015.** Emitido por entidad acreditada ENAC, en vigor. **Alcance del certificado:** Actividades de prestación de servicios análogos a lo requeridos en el presente procedimiento
- ✓ **Doc.2. Declaración Responsable de disponer de un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)**
- ✓ **Doc.3.** Aspectos de Gestión de la Empresa: Recursos Humanos, Recursos materiales, Instalaciones...
- ✓ **Doc.4.** Aspectos relacionados con la Calidad: Ficha Técnica del Producto
- ✓ **Doc.5.** Aspectos relacionados con la gestión y entrega del suministro
- ✓ **Doc.6.** Sistemas de Trazabilidad del Producto
- ✓ **Doc.7.** Plan de Contingencia que garantice la entrega de los productos ante situaciones especiales.

Firmado digitalmente por: CUERVA GARCIA CASTILLO MANUEL  
Fecha: 2025.07.08 14:47

**El Subdirector de Gestión y Servicios Generales**



## FRUTAS FRESCAS, VERDURAS FRESCAS, FRUTAS Y VERDURAS DE CUARTA GAMA

## Lista de precios de la oferta

LOTE	Cod. Artículo (Número de orden)	Descripción	Cantidad	Unidad (Peso Neto)	Precio de Referen cia (precio unitario base imponi ble)	Total Precio de Referencia	Comentarios del comprador
ÚNICO	1200026	ALBARICOQUE KG	500	KG	2,00 €	1.000,00 €	
ÚNICO	1200449	BANANA KG	200	KG	1,50 €	300,00 €	
ÚNICO	1201221	CEREZAS KG	100	KG	5,00 €	500,00 €	
ÚNICO	1201570	CIRUELA KG	800	KG	1,80 €	1.440,00 €	
ÚNICO	1200964	FRAMBUESA KG	50	KG	3,00 €	150,00 €	
ÚNICO	1200080	FRESÓN KG	200	KG	2,20 €	440,00 €	
ÚNICO	1200772	FRESQUILLA KG	150	KG	1,50 €	225,00 €	
ÚNICO	1200562	KAKI KG	900	KG	2,00 €	1.800,00 €	
ÚNICO	1200097	KIWI KG	3.000	KG	2,50 €	7.500,00 €	
ÚNICO	1200102	LIMONES KG	1.800	KG	1,50 €	2.700,00 €	
ÚNICO	1200107	MANDARINA/CLEMENTINA KG	400	KG	1,70 €	680,00 €	
ÚNICO	1200110	MANZANA GOLDEN KG	6.000	KG	1,20 €	7.200,00 €	
ÚNICO	1201561	MANZANA STARKING KG	3.700	KG	1,20 €	4.440,00 €	
ÚNICO	1200114	MELOCOTÓN KG	2.400	KG	1,80 €	4.320,00 €	
ÚNICO	1200962	MORA KG	50	KG	5,00 €	250,00 €	
ÚNICO	1200121	NARANJAS NAVEL KG	7.500	KG	1,20 €	9.000,00 €	
ÚNICO	1200123	NECTARINA KG	1.500	KG	1,70 €	2.550,00 €	
ÚNICO	1202661	NÍSPERO KG	150	KG	2,00 €	300,00 €	
ÚNICO	1200431	PARAGUAYA KG	1.000	KG	2,50 €	2.500,00 €	
ÚNICO	1200429	PERA AGUA KG	1.800	KG	1,70 €	3.060,00 €	
ÚNICO	1200133	PERA CONFERENCIA KG	3.000	KG	1,40 €	4.200,00 €	
ÚNICO	1202674	PERA ERCOLINA KG	400	KG	1,40 €	560,00 €	
ÚNICO	1200242	PIÑA KG	250	KG	2,40 €	600,00 €	
ÚNICO	1200140	PLÁTANO CANARIO KG	1.800	KG	2,00 €	3.600,00 €	
ÚNICO	1200160	SANDÍA KG	150	KG	0,90 €	135,00 €	
ÚNICO	1200176	UVA BLANCA Y NEGRA KG	500	KG	1,80 €	900,00 €	
ÚNICO	1200447	GRANADA	40	KG	10,00 €	400,00 €	



ÚNICO	1201020	GROSELLA	50	KG	6,50 €	325,00 €	
ÚNICO	1200963	ARANDANO	30	KG	2,00 €	60,00 €	
		TOTAL				61.135,00 €	

Lista de precios de la oferta							
LOTE	Cod. Artículo (Número de orden)	Descripción	Cantidad	Unidad (Peso Neto)	Precio de Referen cia (precio unitario base imponi ble)	Total Precio de Referencia	Comentarios del comprador
ÚNICO	1200023	ACELGA KG	450	KG	1,00 €	450,00 €	
ÚNICO	1200025	AJO ENTERO CON PIEL KG	100	KG	3,50 €	350,00 €	
ÚNICO	1202710	BATATA KG	100	KG	3,00 €	300,00 €	
ÚNICO	1202711	BONIATO KG	100	KG	3,00 €	300,00 €	
ÚNICO	1200041	CALABACÍN KG	550	KG	1,50 €	825,00 €	
ÚNICO	1202554	CEBOLLA FRANCESA KG	50	KG	6,00 €	300,00 €	
ÚNICO	1202624	CEBOLLA ROJA KG	200	KG	2,50 €	500,00 €	
ÚNICO	1200056	CHAMPIÑÓN KG	50	KG	1,70 €	85,00 €	
ÚNICO	1200065	COLIFLOR KG	50	KG	1,00 €	50,00 €	
ÚNICO	1200325	LECHUGA ICEBERG (UND)	150	UNIDAD	1,00 €	150,00 €	
ÚNICO	1200100	LECHUGA ROMANA (UND)	50	UNIDAD	2,00 €	100,00 €	
ÚNICO	1200103	LOMBARDA KG	150	KG	1,00 €	150,00 €	
ÚNICO	1200120	NABO KG	100	KG	1,20 €	120,00 €	
ÚNICO	1200131	PEPINO KG	200	KG	1,50 €	300,00 €	
ÚNICO	1200138	PIMIENTO ROJO KG	900	KG	2,00 €	1.800,00 €	
ÚNICO	1200139	PIMIENTO VERDE KG	1.250	KG	1,60 €	2.000,00 €	
ÚNICO	1200285	PUERRO KG	2.000	KG	1,50 €	3.000,00 €	
ÚNICO	1200153	REPOLLO KG	750	KG	1,00 €	750,00 €	
ÚNICO	1200290	TOMATE CHERRY KG	900	KG	2,50 €	2.250,00 €	
ÚNICO	1200171	TOMATES KG	750	KG	1,30 €	975,00 €	
ÚNICO	1200185	ZANAHORIAS KG	7.000	KG	1,20 €	8.400,00 €	
ÚNICO	1200439	BERENJENA	150	KG	2,55 €	382,50 €	
ÚNICO	1202855	COGOLLOS DE TUDELA	10	KG	12,00 €	120,00 €	



ÚNICO	1201581	ESCAROLA	50	KG	2,20 €	110,00 €	
ÚNICO	1201456	PIMIENTO AMARILLO	40	KG	4,90 €	196,00 €	
ÚNICO	1200127	PATATA CON PIEL	700	KG	1,30 €	910,00 €	
ÚNICO	1201583	TOMATE PERA	250	KG	2,17 €	542,50 €	
		TOTAL				25.416,00 €	

Lista de precios de la oferta							
LOTE	Cod. Artículo (Número de orden)	Descripción	Cantidad	Unidad (Peso Neto)	Precio de Referencia (precio unitario base imponible)	Total Precio de Referencia	Comentarios del comprador
ÚNICO	1201580	AJOS PELADOS Bolsa 1KG.	500	KG	4,50 €	2.250,00 €	
ÚNICO	1202603	CANÓNIGO Bolsa 500 GR.	200	BOLSA 500GR	2,00 €	400,00 €	cada unidad equivale a una bolsa de 500gr.
ÚNICO	1201066	CEBOLLA PELADA KG	12.500	KG	1,50 €	18.750,00 €	
ÚNICO	1202745	ENSALADA CAMPESTRE B.2KG	2.500	BOLSA 2KG	2,50 €	6.250,00 €	cada unidad equivale a una bolsa de 2kg.
ÚNICO	1202696	FRUTA ENVASADA ENVASE 100GR.	500	ENVASE/100 GR	1,00 €	500,00 €	cada unidad equivale a un envase de 100gr.
ÚNICO	1200743	PATATA PELADA BOLSA 5KG.	25.000	KG	1,10 €	27.500,00 €	
ÚNICO	1202555	ACELGAS CORTADA HIGIENIZADA	200	KG	2,40 €	480,00 €	
ÚNICO	1201159	PIMIENTO CHORICERO/ ÑORAS	25	KG	4,50 €	112,50 €	
		TOTAL				56.242,50 €	

142.793,50 €

TOTAL LOTE

IVA 4% 5.711,74 €

TOTAL 148.505,24 €

