

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA EL SUMINISTRO DE  
PRODUCTOS ALIMENTICIOS CONGELADOS, PARA EL HOSPITAL  
UNIVERSITARIO RAMON Y CAJAL DE MADRID**

**EXP. A/SUM-029635/2025**

**INDICE:**

<b>1.-OBJETO DEL CONTRATO .....</b>	<b>2</b>
<b>2.- LOTES Y SUS CARACTERISTICAS .....</b>	<b>2</b>
<b>2.1 LOTE ÚNICO: PRODUCTOS CONGELADOS.....</b>	<b>2</b>
<b>3.- ESTIMACION CONSUMOS Y PRECIOS MAXIMOS (VER ANEXO I) .....</b>	<b>5</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  
PRODUCTOS CONGELADOS, PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO  
RAMON Y CAJAL DE MADRID**

**EXP. A/SUM-029635/2025**

**1.-OBJETO DEL CONTRATO**

El contrato tiene por objeto el suministro de productos Congelados 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**

<b>LOTES</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>
Lote Único	Productos Congelados

**2.1 LOTE ÚNICO: PRODUCTOS CONGELADOS**

El objeto de este lote es la definición y enumeración de los productos congelados así como, los requisitos legales de carácter técnico que, según la legislación vigente para estos productos, deberán cumplir tanto los productos, como las empresas que se seleccionen para el suministrar en el Hospital Universitario Ramón y Cajal de Madrid.

Son aquellos que han sido sometidos a un proceso adecuado de congelación denominado “congelación rápida” o “ultra congelación”, que la temperatura de los productos en todas partes, tras la estabilización térmica, se mantenga sin interrupción a temperaturas iguales o inferiores a -18°C.

**Verduras y hortalizas congeladas:**

Serán de calidad extra o primera según las normas de comercialización de cada una de las variedades y especies, y habrán sido recolectadas y ultra congeladas en el momento óptimo de madurez.

Podrán ir envasadas de forma individual o mezclada, en caso de mezcla de distintas especies de verduras deberá indicarse en el etiquetado la proporción de cada una de ellas presente en el envase.

**Precocinados Congelados**

Se incluyen en este apartado todos los alimentos que han sufrido algún tratamiento en su preparación y están destinados al consumo directo tras descongelación o bien que necesiten algún tratamiento culinario previo al consumo.

Todos estos productos se ajustaran a lo establecido en la legislación vigente por la que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

### **Helados**

Se incluyen en este apartado los helados, postres y tartas heladas, todos estos productos se ajustarán lo establecido en la normativa técnico-sanitaria vigente.

### **Pescados Congelados**

Se incluyen en este apartado los pescados, moluscos y crustáceos que se consumen en el Hospital Universitario Ramón y Cajal. Podrán ser animales enteros, eviscerados y descabezados, fileteados, troceados, etc....

En relación a cada uno de los productos objeto de este pliego, deberá adjuntarse una ficha técnica de cada producto en la que conste:

- Identificación del producto y características técnicas del mismo, peso neto en su caso.
- Forma de presentación.
- Características y/o descripción del envase
- Sistema de congelación empleado
- Porcentaje de hielo presente en los productos glaseados (max.5%)
- Modelo de la etiqueta de cada producto.

### **Envasado:**

Los alimentos ultra congelados deberán ser envasados por el fabricante o envasador en envases adecuados con las siguientes características:

- Protegerán al producto que contienen contra cualquier fuente de contaminación externa, microbiana o de cualquier tipo, y además, lo protegerán contra la desecación.
- Mantendrán la integridad del producto, de forma que no pueda modificarse sin abrir o manipular el envase.
- No cederá al producto sustancias que puedan dar lugar a una contaminación organoléptica del mismo durante su empleo, o algún riesgo para la salud.
- Los envases se ajustaran, en todo momento, a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones de los materiales en contacto con los alimentos.

### **Etiquetado:**

Todos los artículos se suministrarán etiquetados en castellano, y cumpliendo las siguientes indicaciones:

La denominación de venta deberá ser completada con las menciones “ultracongelado” o “congelado rápidamente”.

### **Lista de ingredientes:**

- La fecha de duración mínima deberá ir acompañada de la indicación del periodo durante el cual el destinatario podrá almacenar los productos y la indicación de la temperatura de conservación y/o del equipo de conservación exigido.
- Una mención que permita identificar el lote.
- La leyenda “no congelar de nuevo tras la descongelación”.
- El nombre o la razón social o la denominación del fabricante o envasador, y su domicilio.

- El modo de empleo, cuando su indicación sea necesaria para el uso adecuado del producto.
- Estas menciones deberán figurar en el embalaje, el recipiente, el envase o en una etiqueta unida a estos.
- Para los pescados congelados (lote 6.4) deberán llevar en el envase y en el embalaje correspondiente, las siguientes especificaciones:
- Denominación comercial y científica de la especie
- Método de producción:
- Pesca extractiva o pescado
- Pesca en aguas dulces
- Criado en acuicultura o marisqueo
- Zona de captura o de cría conforme a la legislación.
- Forma de presentación comercial: entero, filetes, etc...
- Denominación: producto congelado
- Fecha de congelación.
- Porcentaje de glaseado y que este no sea superior al 5%.

A efectos de poder conocer la trazabilidad del producto, las informaciones exigidas en cuanto a denominación comercial y científica, al método de producción y a la zona de captura podrán facilitarse mediante el etiquetado del envase o en el embalaje del producto.

## Envasado

Los productos, serán entregados envasados. Por envasado y envase se entiende la operación destinada a proteger a los productos objeto de tratamiento en el pliego, antes de ser comercializados a los centros, acondicionándolos en una primera envoltura o recipiente, en contacto con el producto, de forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o modificar el envase.

- Los envases, con independencia de su forma, naturaleza y capacidad:
- Mantendrán la integridad del producto que contienen, de tal forma que no pueda modificarse el contenido, sin abrir o modificar el envase.
- Protegerán al producto que contienen contra cualquier fuente de contaminación (bien sea orgánica e inorgánica).
- No cederán al producto sustancias que puedan dar lugar a una contaminación o algún riesgo para la salud.
- Tendrán la resistencia necesaria para garantizar una protección eficaz de los productos pesqueros.
- No absorberán de los alimentos, por contacto, sustancias que afecten a la presentación de los mismos.
- El material de envasado no podrá utilizarse más de una vez, con la excepción de los envases de material impermeable, liso, resistente a la corrosión y fácil de lavar y desinfectar, que podrán utilizarse de nuevo tras su limpieza y desinfección.
- No obstante, el espesor, diseño, y peso de los productos de estas características, destinados a estar en contacto con los alimentos, se ajustarán a las necesidades específicas de cada artículo.
- Los envases que vayan a contener los productos, se ajustarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales en contacto con los alimentos.
- Los productos de este lote (tanto enteros como las presentaciones obtenidas de su



preparación), serán entregados en envases de tal modo que todo su contenido sea homogéneo respecto a las especies (categorías, tanto de calibrado como de frescura y zonas de producción). En ningún caso podrán servirse en el mismo envase productos de diferentes especies. Las distintas presentaciones solicitadas se envasarán por separado.

### **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.

## **8.-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.

## **9.-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 14:39

**El Subdirector de Gestión y Servicios Generales**



### 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
UNICO	1200880	ALCACHOFA KG.	500	KG	4.00	2,000.00 €	
UNICO	1201635	BROCOLI KG.	750	KG	2.50	1,875.00 €	
UNICO	1202476	CALABACIN KG.	500	KG	2.00	1,000.00 €	
UNICO	1202477	CALABAZA KG.	600	KG	2.00	1,200.00 €	
UNICO	1201636	CEBOLLA DADO KG.	500	KG	2.50	1,250.00 €	
UNICO	1201270	CHAMPIÑON LAMINADO KG.	1,200	KG	3.00	3,600.00 €	
UNICO	1201637	COLIFLOR KG.	300	KG	2.00	600.00 €	
UNICO	1202666	ENSALADA DE ARROZ KG.	100	KG	3.00	300.00 €	
UNICO	1202826	ENSALADA ORIENTAL KG.	100	KG	3.50	350.00 €	
UNICO	1201638	ENSALADILLA RUSA KG.	200	KG	1.50	300.00 €	
UNICO	1201295	ESPARRAGO VERDE KG.	100	KG	8.00	800.00 €	
UNICO	1201639	ESPINACAS KG.	60	KG	1.50	90.00 €	
UNICO	1202175	GUISANTES KG.	1,700	KG	1.50	2,550.00 €	
UNICO	1201641	JUDIAS VERDES KG.	3,500	KG	2.00	7,000.00 €	
UNICO	1202827	MEINESTRA IMPERIAL KG.	3,000	KG	2.50	7,500.00 €	
UNICO	1202847	PATAÑA (otros cortes) KG.	200	KG	3.50	700.00 €	
UNICO	1202833	PATAÑA PREFERITA DADO KG.	1,250	KG	3.00	3,750.00 €	
UNICO	1202606	PATAÑA PREFERITA DOLAR KG.	1,000	KG	3.50	3,500.00 €	
UNICO	1202712	PATAÑA PREFERITA GAJO KG.	1,250	KG	3.00	3,750.00 €	
UNICO	1200791	PATAÑA PREFERITA KG.	800	KG	2.50	2,000.00 €	
UNICO	1201643	PIMIENTO TROCEADO KG	150	KG	3.00	450.00 €	
UNICO	1202478	PUERRO PICADO KG.	50	KG	2.00	100.00 €	
UNICO	1202599	SALTADO SEFAS KG.	600	KG	4.00	2,400.00 €	
UNICO	1201644	ZANAHORIA BABY KG.	2,500	KG	2.00	5,000.00 €	
UNICO	1201645	ZANAHORIA DADO KG.	2,500	KG	2.00	5,000.00 €	
UNICO	1200623	BONITO CONGELADO KG.	150	KG.	2.50	375.00 €	
TOTAL						57,440.00 €	4%

### 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
UNICO	1201624	CHURROS KG.	850	KG	2,50	2.125,00 €	
UNICO	1202857	CROQUETAS (distintos sabores) KG.	3.500	KG	4,00	14.000,00 €	
UNICO	1201626	EMPANADILLAS CALA 96 und.	500	CALA 96 UNID.	4,00	2.000,00 €	
UNICO	1200969	PIZZA (4rae) Unidad	100	UNIDAD (4RAC)	3,00	300,00 €	
UNICO	1201629	SAN JACOBO KG.	700	KG	6,00	4.200,00 €	
UNICO	1201630	VARIAS DE MERLUZA KG	150	KG	6,00	900,00 €	
UNICO	1201903	PALITOS DE MAR (SURIMI)	100	KG	5,00	500,00 €	
TOTAL						24.025,00 €	
							10%
						2.402,50 €	26.427,50 €

