

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA EL SUMINISTRO DE
FIAMBRES Y EMBUTIDOS, PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO
RAMON Y CAJAL DE MADRID**

EXP. A/SUM-029552/2025

INDICE:

1.-OBJETO DEL CONTRATO	2
2.- LOTES Y SUS CARACTERISTICAS	2
2.1 LOTE ÚNICO: FIAMBRES Y EMBUTIDOS.....	2
3.- ESTIMACION CONSUMOS Y PRECIOS MAXIMOS (VER ANEXO I)	7
4.- LA FICHA TECNICA DE LOS PRODUCTOS	7
5.- CONDICIONES DE EJECUCION DEL CONTRATO.....	8
6.-NORMATIVA.....	10
7.-MEMORIA DE TRABAJO	100

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA EL SUMINISTRO DE
FIAMBRES Y EMBUTIDOS, PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO
RAMON Y CAJAL DE MADRID**

EXP. A/SUM-029552/2025

1.-OBJETO DEL CONTRATO

El contrato tiene por objeto el suministro de Fiambres y Embutidos 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	Fiambres y Embutidos

2.1 LOTE UNICO: FIAMBRES Y EMBUTIDOS

Productos Cárnicos tratados por Calor

- Productos preparados esencialmente con carnes y/o despojos comestibles de una o varias de las especies animales de abasto, aves y caza autorizadas con incorporación de condimentos, especias y aditivos autorizados, que se han sometido en su fabricación a la acción del calor, alcanzando en su punto crítico, una temperatura suficiente para lograr la coagulación total o parcial de sus proteínas cárnicas y, opcionalmente, a un proceso de ahumado y/o maduración. En función de la carne y productos de origen animal utilizados, así como de su procedimiento de elaboración se clasifican en diferentes grupos:
- Productos preparados con piezas de carne identificadas correspondientes al despiece normal de carnicería jamón, contra, babilla, etc.). La denominación para estos productos será el nombre de la pieza seguida de la palabra "cocido", y en caso necesario se pondrá el nombre de la especie a que corresponda la pieza. En el supuesto de que se les adicionen féculas o proteínas extrañas, la denominación será "fiambre de...".
- Productos preparados con trozos de carne no identificados. La denominación de los productos de este grupo será "magro de cerdo" o "carne de vacuno". Cuando a estos productos se les adicionen féculas o proteínas extrañas, la denominación será "fiambre de...".
- Productos preparados a base de carne (de cerdo, de ave, de mezcla de distintas especies) y grasa, picados, embutidos (en tripa natural o artificial), y con o sin ahumado; con un calibre máximo de 45 mm de diámetro y pudiendo ser quitada la tripa después de la cocción. La denominación de estos productos será "salchicha

cocida", pudiendo llevar a continuación, y como complemento a la denominación, el tipo de salchicha que se trate (tipo "Frankfurt", tipo "Viena"...). Además en su composición se podrán utilizar como ingredientes el queso, el jamón, etc. A este grupo también pertenecen las butifarras blancas. Cuando se haga referencia a una especie, por ejemplo "ave" solo formará parte en su composición dicha especie animal

Jamón cocido y Fiambre de Jamón

El producto se preparará con las piezas de carne identificable, correspondiente al despiece total o parcial de los miembros posteriores de cerdos aptos para el consumo, separados de la semi-canal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera, excluyéndose la carne triturada o picada. Desprovisto de huesos, cartílagos, tendones y ligamentos sueltos.

El tratamiento térmico deberá ser suficiente para lograr la coagulación de las proteínas cárnicas, y su envasado asegurará que el producto se mantenga inalterado en condiciones normales de almacenamiento y conservación.

Durante el proceso de fabricación, podrá someterse a la acción de salmueras, ahumarse, hornearse, tratarse con especias, recubrirlo con gelificantes o envasarlo con líquidos de gobierno, etc.

Caracteres organolépticos. Su consistencia será firme y compacta al tacto; la forma será la característica de la pieza cárnica, total o parcial, o del envoltorio que los contenga; su masa y dimensiones serán variables.

Aspecto externo. La superficie exterior debe ser consistente, lisa, regular, sin grietas ni hundimientos ostensibles, pudiendo ir recubierta por una capa de gelificantes u otras materias primas autorizadas.

Aspecto del corte. El producto debe ser susceptible de cortarse en lonchas y que éstas presenten color sonrosado fundamentalmente, solidez y ligazón suficientes. Debe carecer de grasa añadida y gelificantes ostensibles en su interior. Su olor y sabor dependerá de los condimentos y especias utilizadas.

Materias primas esenciales. Piezas de carne correspondientes al despiece total o parcial de los miembros posteriores del ganado porcino, separados como máximo del resto del costado de la semi-canal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas.

Materias primas complementarias o facultativas. Sal, gelatina, especias, aderezos, condimentos y demás ingredientes permitidos, sustancias aromáticas, azúcares y miel, (en proporción máxima conjunta, igual o inferior a los tantos por ciento, expresados analíticamente en glucosa según las categorías comerciales) y agua. En el caso de fiambre de jamón cabe destacar la fécula.

La categorización comercial de los productos responderá a los siguientes parámetros analíticos:

- Jamón cocido. Categoría extra.*Jamón cocido extra".

- Relación humedad/proteína: 4,13.
- Azúcares totales expresados en glucosa: máximo 1,5 por 100.
- Proteínas añadidas: ausencia.
- Agar-agar, alginatos y carragenatos: máximo 0,2 por 100.
- Reacción almidón: negativa.
- Fosfatos totales: máximo 7.500 ppm.
- Jamón cocido. Categoría primera. "Jamón cocido I".
- Relación humedad/proteína: 4,68.
- Azúcares totales expresados en glucosa: máximo 2 por 100.
- Proteínas añadidas: ausencia.
- Agar-agar, alginatos y carragenatos: máximo 0,5 por 100.
- Reacción almidón: negativa.
- Fosfatos totales: máximo 7.500 ppm.

Paleta Cocida

El producto preparado con las piezas de carne identificable, correspondiente al despiece total o parcial de los miembros delanteros de cerdos aptos para el consumo, excluyéndose la carne triturada o picada.

El tratamiento térmico deberá ser suficiente para lograr la coagulación de las proteínas cárnicas y su envasado asegurará que el producto se mantenga inalterado en condiciones normales de almacenamiento y conservación.

Durante el proceso de fabricación podrá someterse a la acción de salmueras, ahumarse, tratarse con especias, recubrirlo con gelificantes o envasarlo con líquidos de gobierno, etc. Durante el proceso de fabricación podrá someterse a la acción de salmueras, ahumarse, tratarse con especias, recubrirlo con gelificantes o envasarlo con líquidos de gobierno, etc.

- Paleta cocida. Categoría extra. "Paleta Cocida extra"*.
- Relación humedad/proteína: 4,35.
- Azúcares totales expresados en glucosa: máximo 1,5 por 100.
- Proteínas añadidas: ausencia.
- Agar-agar, alginatos y carragenatos: máximo 0,2 por 100.
- Reacción almidón: negativa.
- Fosfatos totales: máximo 7.500 ppm.
- Paleta cocida. Categoría primera. "Paleta cocida i".
- Relación humedad/proteína: 5,00,
- Azúcares totales expresados en glucosa: máximo 2 por 100.
- Proteínas añadidas: ausencia.
- Agar-agar, alginatos y carragenatos: máximo 0,51 por 100
- Reacción almidón: negativa.
- Fosfatos totales: máximo 7.500 ppm.

Magro de Cerdo Cocido

- El producto se preparará con trozos de carne magra de cerdo, procedentes de animales domésticos de la especie porcina, desprovista de cartílagos y prácticamente de tendones y ligamentos, salmuerizada, opcionalmente ahumada, sometida a maduración, envasada y tratada térmicamente para lograr la coagulación de las proteínas cárnicas de forma que se asegure que el producto mantendrá sus características en condiciones adecuadas durante los procesos de almacenamiento y comercialización
- La categorización comercial de los productos responderá a los siguientes parámetros analíticos:
- "Magro de cerdo cocido extra".
- Relación humedad/proteína: 4,35 (en productos elaborados con cerdo ibérico 4,15).
- Azúcares totales expresados en glucosa: máximo 1,5 por 100.
- Proteínas añadidas: ausencia.
- Agar-agar, alginatos y carragenatos: máximo 0,2 por 100
- Reacción almidón: negativa.
- Fosfatos totales: 7.500 ppm.
- Grasa máxima: 14 por 100. Si está elaborado con cerdo ibérico, 15,5 por 100.
- Hidroxiprolina: máximo, 0,45 por 100 en el caso de no separar la gelatina, y 0,25 por 100 en el caso de efectuar el análisis habiendo separado la gelatina

Productos Cárnicos Salazonados

Jamón. Producto elaborado con la extremidad posterior o pernil procedente de cerdos adultos, sometido al correspondiente proceso de salazón, secado y maduración. De ellos se ofertarán a efectos del pliego los centros y se extraerán los huesos de codillo

Paleta. Producto elaborado con la extremidad anterior procedente de cerdos adultos, sometido al correspondiente proceso de salazón, secado y maduración. De ellos se ofertarán a efectos del pliego los centros y se extraerán los huesos de codillo.

Productos Cárnicos Embutidos Crudos Curados

A título de orientación y sin carácter limitativo, dada su amplitud, se definen como los productos cárnicos obtenidos de un proceso de elaboración en el cual participan las siguientes fases; selección, troceado y picado de las carnes, del tocino y de la grasa de cerdo; incorporación de condimentos, especias y aditivos autorizados; mezclado y amasado; premaduración de la pasta o masa; embutido de la pasta; atado, grapado y pinchado; maduración y desecación (curado) y ahumado, en su caso. Dentro de este pliego definiremos:

Chorizo. Producto obtenido de la mezcla de carnes picadas o troceadas de cerdo o de cerdo y vacuno y tocino y/o grasa de cerdo, adicionada de sal, pimentón (dulce y/o picante) y otras especias, condimentos y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripas naturales o artificiales, en su caso, que ha sufrido un proceso de maduración-

dsecación, con o sin ahumado, que se caracteriza por su coloración roja (con excepción de los denominados chorizos blancos) y por su olor y sabor característicos.

Con carácter general, los chorizos tendrán una consistencia firme y compacta al tacto; serán de forma cilíndrica, más o menos regular, pudiendo tener diversas presentaciones (vela, sarta, ristra, etc.), de longitudes variable, generalmente de aspecto rugoso en el exterior y bien adherida a la masa.

El corte se presentará homogéneo, liso y bien ligado, sin coloraciones anormales y con una diferenciación neta entre los fragmentos de carne y el tocino o grasa. Presentará el olor y sabor característicos que le proporcionan, fundamentalmente, las especias y condimentos, junto al proceso de curado. Cuando el producto tenga un calibre Igual o superior a 40 mm sólo podrá denominarse chorizo; cuando sea menor de 40 mm, y mayor o igual a 22 mm, se podrá llamar indistintamente, chorizo o longaniza, y si es menor de 22 mm, se denominará obligatoriamente longaniza.

Los ingredientes que caracterizan el producto denominado chorizo son carne de cerdo, de vacuno en su caso, tocino y grasa de cerdo. En su elaboración son también ingredientes importantes los condimentos, entre los que destacan, fundamentalmente, la sal, especias (pimentón dulce y/o picante, ajo, pimienta blanca o negra, orégano, nuez moscada, etcétera), proteínas distintas de las de la carne (excluidas las texturizadas), la leche en polvo y los hidratos de carbono.

Salchichón. Producto obtenido por la mezcla de carnes picadas de cerdo, vacuno, o de cerdo y vacuno y tocino y/o grasa de cerdo, adicionada de sal, especias y aditivos, amasada y embutida en tripas naturales o artificiales, en su caso, que ha sufrido un proceso de maduración-dsecación que le asegura una buena estabilidad, así como un olor y sabor característicos.

Con carácter general, los salchichones tendrán una consistencia firme y compacta al tacto, serán de forma cilíndrica, más o menos regular, pudiendo tener diversas presentaciones (vela, etc.), de longitudes variables, generalmente de aspecto rugoso en el exterior y bien adherida la tripa a la masa.

Etiquetado y Marcado

La información del etiquetado de los productos entregados constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

- Denominación del producto.
- Listas de ingredientes.
- Contenido neto
- Fecha de caducidad
- Instrucciones de conservación
- Modo de empleo
- Identificación de la empresa
- Lugar de origen o procedencia
- Lote de fabricación
- Registros sanitarios (según legislación)

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, despiezado, 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 14:39

El Subdirector de Gestión y Servicios Generales

Lista de precios de la oferta						
LOTE	Cod. Artículo (REFERENCIA)	Descripción	Cantidad	Unidad (Peso Neto)	Precio de Referencia (precio unitario base imponible)	Total Precio de Referencia
1	1202785	CERDO PALETA DE PRIMERA KG	1000	KG	6,00	6.000,00 €
1	1202784	CHORIZO KG	100	KG	7,00	700,00 €
1	1200060	CHORIZO DE GUIJAR KG	300	KG	9,00	2.700,00 €
1	1202593	CHORIZO LONCHEADO KG	90	KG	8,00	720,00 €
1	1200452	JAMÓN COCIDO B/SAL KG	2200	KG	8,00	17.600,00 €
1	1202860	JAMÓN COCIDO S/LACTOSA Y S/GLUTEN KG	200	KG	10,00	2.000,00 €
1	1200091	JAMÓN COCIDO LONCHEADO B/SAL KG	2500	KG	9,00	22.500,00 €
1	1200054	JAMÓN SERRANO CENTROS KG	40	KG	15,00	600,00 €
1	1202861	PECHUGA PAVO S/LACTOSA Y S/GLUTEN KG	40	KG	10,00	400,00 €
1	1200284	PECHUGA DE PAVO KG	3000	KG	9,00	27.000,00 €
1	1202777	SALCHICHAS DE FRANKFURT KG	60	KG	6,00	360,00 €
1	1200157	SALCHICHÓN KG	100	KG	8,00	800,00 €
1	1201125	SALCHICHÓN LONCHEADO KG	100	KG	9,00	900,00 €
1	1200825	CHULETA SAJONIA	150	KG	9,00	1.350,00 €
TOTAL BASE IMPONIBLE						83.630,00
IVA 10%						8.363,00
TOTAL IMPORTE (IVA INCLUD.)						91.993,00

FIAMBRE Y EMBUTIDOS