

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA EL SUMINISTRO DE  
CARNES FRESCAS, PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO RAMON Y  
CAJAL DE MADRID**

**EXP. SG-2026-0-00003**

**INDICE:**

|                                                                      |          |
|----------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>1.-OBJETO DEL CONTRATO .....</b>                                  | <b>2</b> |
| <b>2.- LOTE Y SUS CARACTERISTICAS.....</b>                           | <b>2</b> |
| <b>2.2 LOTE UNICO.-CARNES FRESCAS .....</b>                          | <b>2</b> |
| <b>4.- ESTIMACION CONSUMOS Y PRECIOS MAXIMOS (VER ANEXO I) .....</b> | <b>4</b> |
| <b>5.- LA FICHA TECNICA DE LOS PRODUCTOS .....</b>                   | <b>5</b> |
| <b>7.- CONDICIONES DE EJECUCION DEL CONTRATO.....</b>                | <b>6</b> |
| <b>8.-NORMATIVA.....</b>                                             | <b>8</b> |
| <b>9.-MEMORIA DE TRABAJO .....</b>                                   | <b>8</b> |

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA EL SUMINISTRO DE  
CARNES FRESCAS, PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO RAMON Y  
CAJAL DE MADRID**

**EXP. SG-2026-0-00003**

**1.-OBJETO DEL CONTRATO**

El contrato tiene por objeto el suministro de Carne Fresca 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   | Carnes Frescas     |

**2.1 LOTE UNICO: CARNES FRESCAS**

Las carnes frescas objeto de este pliego, deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a lo 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.

Los artículos contemplados en el presente pliego procederán de canales provenientes de animales sacrificados en mataderos autorizados, habiendo sido sometidos a los correspondientes controles sanitarios y que lleven las correspondientes marcas sanitarias e identificación conforme a la legislación vigente.

**Etiquetado**

Todos los artículos se suministrarán etiquetados, en concordancia con la legislación aplicable, la información será fácilmente comprensible e ira inscrita en un lugar destacado y de forma que sea fácilmente visible, claramente legible e indeleble. Estas indicaciones no deberán ser disimuladas, tapadas o separadas de ninguna forma por otras indicaciones e imágenes.

La información del etiquetado, entendiéndose por etiquetado, indistintamente, las menciones e indicaciones que figuren en cualquier envase o etiqueta que acompañe a los artículos contara, con independencia de la especie de procedencia, y en función de su propia naturaleza:

- Denominación del producto.
- Categoría comercial, en su caso.

- Lista de ingredientes (para productos cárnicos y preparados).
- Fecha de caducidad (en aquellos productos microbiológicamente perecederos, y que por ello pueden suponer un riesgo para la salud) o la fecha de consumo preferente.
- Condiciones de conservación.
- Identificación del lote
- Peso neto
- Identificación de la empresa (denominación del fabricante, envasador, sala de despiece, según sea el caso) y domicilio.
- Marcado sanitario, de acuerdo con la legislación.

Conforme al mercado comunitario, para la carne picada, la etiqueta incluirá la indicación “porcentaje de grasa inferior a...”; la relación colágeno/proteína de la carne inferior a...”

Para la carne se incluirá el número o código de referencia que garantice la relación entre la carne y el animal o animales de los cuales proceda, la identificación del lugar de nacimiento, engorde y sacrificio; identificación numérica de la autorización del matadero y la sala de despiece.

### **Embalaje**

Los envases y embalajes, con independencia de su forma, naturaleza y capacidad, cumplirán las siguientes características:

- 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 contaminación
- No cederán al producto, sustancias que puedan dar lugar a una contaminación organoléptica del mismo durante su empleo, o algún riesgo para la salud.
- Los envases no podrán ser reutilizados nuevamente para el envasado.
- Los envases deberán ser transparente e incoloros.
- Con el fin de mejorar la vida útil de los artículos y sus condiciones de conservación, los artículos deberán ir envasados al vacío o en Atmosfera Protectora.
- Los envases y embalajes que vayan a contener los productos del presente pliego, se ajustarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales que puedan entrar en contacto con los alimentos.

### **Características:**

Las características de los productos cárnicos se ajustarán a lo siguiente:

#### **Carne de Añejo**

- Añejo es el animal macho o hembra mayor de 14 meses y hasta 24 meses de edad. Con carácter general, la carne de añejo es:
- De color brillante y va del rojo claro al rojo púrpura.
- La grasa es de color blanco cremoso de consistencia firme al tacto, ligeramente húmeda y de textura fina.

- Presentación: en piezas, fileteada, troceada o picada según demanda. Envasada al vacío en plástico alimentario.

### **Carne de cerdo**

- Las canales se clasifican en función del contenido estimado de carne magra. A efectos de este pliego son de interés las canales tipo “U”.
- Sabor y olor: natural, propio de la carne fresca.
- Color: rosáceo, sin manchas extrañas.
- Consistencia: firme y compacta.
- Presentación: en piezas, fileteada, troceada o picada según demanda. Envasada al vacío o en plástico alimentario.

### **Carne de Cordero**

- Las canales y despiece se clasificaran en la categoría de canales de ovino de menos de 12 meses. A efectos del pliego se valorarán:
- La conformación: que viene reflejada por una letra: E (excelente) todos los perfiles de convexos a superconvexos y desarrollo muscular excepcional. U (muy buena) perfiles convexos en su conjunto, y un fuerte desarrollo muscular.
- El estado de engrasamiento: la importancia de la grasa exterior reflejado por un numero: 1 No graso (cobertura de grasa inexistente o muy débil), 2 Poco cubierto (ligera cobertura de grasa, músculos casi siempre aparentes)

No obstante, cuando se trate de corderos con peso en canal inferior a 13 Kg., se podrá utilizar los siguientes criterios para su clasificación:

- Peso en canal
- Color de la carne
- Estado de engrasamiento
- El despiece de las canales de ovino:
- Pierna: integrada por las masas musculares del miembro posterior de la canal
- Paletilla: integrada por las masas musculares del miembro anterior de la canal.
- Chuletero: pieza obtenida de la canal tras la separación de la pierna, la paletilla, la práctica totalidad de la falda y el pescuezo. Comprende las chuletas de aguja, de lomo y riñonada.
- Pecho y Falda: por debajo del chuletero, recorre toda la canal entre los dos miembros.

## **4.- 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.

## 5.- 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.

## 7.- 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** (cierres, 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.

**El Subdirector de Gestión y Servicios Generales**

Firmado digitalmente por: CUERVA GARCIA CASTILLO MANUEL  
Fecha: 2025.11.12 10:12

| Lista de precios de la oferta |                               |                                             |          |                       |                                                          |                            |                           |
|-------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------|----------|-----------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------|---------------------------|
| LOTE                          | Cod. Artículo<br>(REFERENCIA) | Descripción                                 | Cantidad | Unidad<br>(Peso Neto) | Precio de Referencia<br>(precio unitario base imponible) | Total Precio de Referencia | Comentarios del comprador |
| ÚNICO                         | 1201381                       | CARNE DE AÑOJO TROCEADO(RAGOUT) KG          | 3000     | KG                    | 12,00                                                    | 36.000                     |                           |
| ÚNICO                         | 1200413                       | CARRILLADA DE CERDO KG                      | 100      | KG                    | 12,00                                                    | 1.200                      |                           |
| ÚNICO                         | 1200458                       | CHULETA DE CERDO KG                         | 1500     | KG                    | 8,00                                                     | 12.000                     |                           |
| ÚNICO                         | 1200293                       | CINTA DE LOMO FRESCA KG                     | 3500     | KG                    | 8,00                                                     | 28.000                     |                           |
| ÚNICO                         | 1201122                       | CODILLO KG                                  | 2000     | KG                    | 3,50                                                     | 7.000                      |                           |
| ÚNICO                         | 1200051                       | CONTRA AÑOJO ENTERA KG                      | 3500     | KG                    | 10,00                                                    | 35.000                     |                           |
| ÚNICO                         | 1200881                       | FALDA DE AÑOJO KG                           | 12000    | KG                    | 7,00                                                     | 84.000                     |                           |
| ÚNICO                         | 1200052                       | FILETES DE AÑOJO(TAPA, BABILLA Y CADERA) KG | 3000     | KG                    | 12,00                                                    | 36.000                     |                           |
| ÚNICO                         | 1200275                       | HUESOS DE VACA KG                           | 6000     | KG                    | 3,00                                                     | 18.000                     |                           |
| ÚNICO                         | 1200865                       | LOMO AÑOJO FILETEADO(ENTRECOT) KG           | 1000     | KG                    | 20,00                                                    | 20.000                     |                           |
| ÚNICO                         | 1202411                       | MAGRO DE CERDO TROCEADO KG                  | 800      | KG                    | 9,00                                                     | 7.200                      |                           |
| ÚNICO                         | 1202626                       | MANITAS DE CERDO KG                         | 100      | KG                    | 6,00                                                     | 600                        |                           |
| ÚNICO                         | 1200860                       | MAZA DE CERDO KG                            | 400      | KG                    | 8,00                                                     | 3.200                      |                           |
| ÚNICO                         | 1200119                       | MORCILLO DE AÑOJO KG                        | 1000     | KG                    | 12,00                                                    | 12.000                     |                           |
| ÚNICO                         | 1200126                       | PANCETA KG                                  | 400      | KG                    | 7,00                                                     | 2.800                      |                           |
| ÚNICO                         | 1202655                       | PICADA DE AÑOJO KG                          | 3500     | KG                    | 9,00                                                     | 31.500                     |                           |
| ÚNICO                         | 1200324                       | SOLOMILLO AÑOJO FILETEADO KG                | 200      | KG                    | 35,00                                                    | 7.000                      |                           |
| ÚNICO                         | 1200169                       | TOCINO DE CERDO KG                          | 300      | KG                    | 4,00                                                     | 1.200                      |                           |
| ÚNICO                         | 1202581                       | CHULETA DE TERNERA BLANCA                   | 200      | KG                    | 25,00                                                    | 5.000                      |                           |
|                               |                               | TOTAL                                       |          |                       |                                                          | 347.700                    |                           |

IVA 10%

34.770

TOTAL

382.470

CARNES FRESCAS