



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EN EL  
CONTRATO DE SUMINISTRO DE:

PRODUCTOS CÁRNICOS FRESCOS Y CONGELADOS, PARA EL  
HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO "GREGORIO MARAÑÓN".

EXPEDIENTE:



La autenticidad de este documento se puede comprobar en  
<https://gestiona.comunidad.madrid/csv>  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1221462129429343452780**

## 1.-OBJETO DEL CONTRATO.

El Hospital General Universitario "Gregorio Marañón" desde sus instalaciones y con personal propio atiende las necesidades alimentarias de alrededor de 1.000 pacientes diarios los 365 días del año.

El servicio de Hostelería es de gestión propia y en el mismo se elaboran los menús diarios para los pacientes ingresados en las distintas áreas de hospitalización, así como para el Hospital Materno-infantil (HMI) y el Instituto Provincial de Rehabilitación (IPR). Con el presente procedimiento, se pretenden adquirir diferentes productos alimenticios cárnicos (carne de ternera, carne de cerdo y preparados cárnicos a base de carne de ternera y cerdo, tanto fresco como congelado, necesarios para la elaboración diaria de los menús.

Los pedidos se realizarán de acuerdo con las necesidades y en función de las cartas de menús que suelen ser de rotación periódica y por supuesto, en relación con los niveles de ocupación diaria.

Existen menús de invierno y menús de verano que implican distintos aprovisionamientos de materias primas según la temporada.

El 11 de agosto de 2020 entró en vigor la Orden de 27 de julio de 2020, de la Consejería de Hacienda y Función Pública, por la que se determinan los suministros y servicios de gestión centralizada y los procedimientos para su contratación (BOCM de 10 de agosto de 2020). Dicha Orden establece que han dejado de centralizarse en la Consejería de Hacienda y Función Pública la contratación de los suministros de alimentación, estableciendo un régimen transitorio para la tramitación de los correspondientes expedientes de contratación.

En la referenciada Orden, ha dejado de centralizarse en la Consejería de Hacienda y Función Pública la contratación de los suministros de alimentación, consumibles de informática, menaje, productos de limpieza y aseo, vestuario sanitario y artículos textiles, que estaban declarados de gestión centralizada por la Orden que ha sido derogada, circunstancia que obliga a los centros a licitar dichos artículos.

Dada la extinción de la actual Junta Central de Compras es necesario proceder a la

tramitación de un nuevo procedimiento para la compra de estos productos, procurando las mejores condiciones de calidad y la máxima garantía de servicio y eficiencia en la gestión.

El presente expediente de Licitación se compone de un lote único que ha sido agrupado en artículos homogéneos: carne de ternera y de cerdo fresca y congelada y preparados cárnicos y productos cárnicos congelados.

Las cantidades y características previstas para 12 meses son las que se describen a continuación.

## 2.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

### 2.1 - LOTE 1: CARNE DE TERNERA Y DE CERDO FRESCA Y CONGELADA PREPARADOS CÁRNICOS Y PRODUCTOS CÁRNICOS CONGELADOS.

#### 2.1.1 Descripción:

LOTE 1: CARNES.		
Nº ORDEN	ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL (KG)
1	ALBONDIGAS DE TERNERA SIN ALÉRGENOS CONGELADAS	4.700
2	HAMBURGUESA DE TERNERA SIN ALÉRG. CONGELADAS	4.500
3	HUESO DE VACUNO FRESCO	7.000
4	RABO DE AÑOJO	100
5	TERNERA BLANCA CADERA FILETES	100
6	TERNERA CARNE PICADA	1.000
7	TERNERA-AÑOJO SOLOMILLO LIMPIO FRESCO	300
8	TERNERA FALDA FRESCA	5.500
9	TERNERA MORCILLO TROCEADO FRESCO	20.000
10	SALCHICHAS BLANCAS FRESCAS	1.300
11	CERDO LOMO SAJONIA EXTRA	3.640
12	CERDO CINTA LOMO FRESCA	1.500
13	FILETE CINTA DE LOMO FRESCA	2.600



La autenticidad de este documento se puede comprobar en  
<https://gestion.comunidad.madrid/csv>  
 mediante el siguiente código seguro de verificación: **1221462129429343452780**

Nº ORDEN	ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL (KG)
14	CERDO CODILLO JAMÓN CURADO ENTERO	2.500
15	CERDO MAGRO FRESCO TROCEADO	2.000
16	CERDO SOLOMILLO IBÉRICO	230
17	CERDO CARRILLADA IBÉRICA	360
18	CERDO COSTILLAS TROCEADAS FRESCAS	1.000

### 2.1.2 ESPECIFICACIONES PARA CARNE DE TERNERA Y CERDO.

La totalidad de los artículos contemplados en el presente lote cumplirán en todo momento la legislación vigente aplicable en cada momento. 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.

Las carnes adquiridas 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.

#### CARNE DE TERNERA:

Sabor y olor: natural, propio de la carne fresca.

Color: rojo oscuro, sin manchas extrañas.

Consistencia: firme, ligeramente húmeda y con las vetas blancas propias de cada pieza.

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

#### CARNE DE CERDO:

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 en plástico alimentario.



### CODILLO DE JAMÓN:

Sabor y olor: típico y característico del producto curado.

Color: típico y característico del producto curado

Consistencia: firme y compacta.

Presentación: envasado al vacío, entero.

### **2.1.3 TRANSPORTE, ENVASES Y EMBALAJE:**

- Transporte: El adjudicatario en todo momento debe asegurarse de que los vehículos utilizados para el transporte de productos terminados sean apropiados para su propósito y se mantengan en buenas condiciones, sin presentar ningún riesgo de alterar el producto y estando protegidos de toda contaminación exterior. En todo momento dichos transportes deberán de cumplir la legislación vigente que les sea de aplicación.

El transporte debe realizarse en vehículos con indicador de temperatura, de forma que se asegure el mantenimiento de la temperatura en el interior del vehículo, cumpliéndose en todo caso la temperatura de mantenimiento en frío indicada por el fabricante de los productos objeto del contrato.

Deben existir procedimientos que definan la forma de actuar en caso de avería, de forma que se asegure la calidad y seguridad del producto.

- Envases y embalaje:

Los envases y embalajes, con independencia de su forma, naturaleza y capacidad, se ajustarán a las siguientes definiciones:

- Envasado y envase:

La operación destinada a proteger los artículos mediante el empleo de una primera envoltura (o un primer recipiente) que entre en contacto directo con ellos (y que se denominará envase). Podrá utilizarse como mejor envasado, el sistema de envasado al vacío, envasado en atmósfera protectora, etc. al objeto de alargar la vida útil del artículo.

- Embalaje:

La operación que consiste en colocar en un recipiente los artículos envasados



previamente, así como el segundo recipiente (o envase) en el cual se colocan las carnes previamente envasadas.

Los envases y embalajes deberán satisfacer todas las normas de higiene y se adaptarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales que entren en contacto con los alimentos.

Su naturaleza (composición, diseño, espesor, peso, etc.), se ajustarán a las necesidades específicas de cada tipo de artículo contenido en el pliego.

No podrán alterar los caracteres organolépticos de la carne. No podrán transmitir a la carne sustancias nocivas para la salud humana. Serán de una solidez suficiente para garantizar una protección eficaz de las carnes durante el transporte y las manipulaciones.

Los envases y embalajes no deberán ser reutilizados, salvo si son de materiales resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y siempre que previamente hayan sido limpiados y desinfectados.

#### 2.1.4 ETIQUETADO:

Información del etiquetado, entendiéndose por etiquetado, indistintamente, las menciones e indicaciones que figuren en cualquier envase o etiqueta que acompañe a los artículos constará (en función de la especie de procedencia, y en función de su propia naturaleza), con carácter general de:

- Denominación del producto.
- Categoría comercial, en su caso.
- Lista de ingredientes si procede reglamentariamente en función de su propia naturaleza (por ejemplo, para los productos cárnicos y los preparados conforme se encuentra establecido).
- Fecha de caducidad (en aquellos productos microbiológicamente perecederos, y que por ello puedan suponer un riesgo para la salud).
- Condiciones de conservación.
- Identificación del lote.
- Peso neto.
- Identificación de la empresa (denominación del fabricante, envasador, matadero y/o sala de despiece, según el caso) y domicilio y marca, en su caso. En función del artículo y de la naturaleza de la actividad de la empresa licitadora.



- Marcado sanitario, en su caso. Conforme a las disposiciones vigentes aplicables al respecto. El material utilizado para el marcado reunirá todas las exigencias de higiene; la información que incluya dicho marcado será perfectamente legible, indeleble y con caracteres fácilmente identificables. Comprenderá los datos, la forma de expresión de los caracteres, el modo de colocación, las características de los materiales empleados, etc. establecidos en función de la naturaleza de los artículos (canales, partes de canales, despojos) y de su forma de presentación (canales no envasadas individualmente, embalajes grandes, etc.).
- Indicación del método de refrigeración, con carácter facultativo, en su caso.
- Indicación del modo de crianza, con carácter facultativo, en su caso.

Para la carne picada y los preparados de carne obtenidos a partir de carne picada, la etiqueta incluirá la indicación “porcentaje de grasa inferior a. ..”; la indicación “relación colágeno/proteína de carne inferior a...”

### 3. – CONDICIONES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

Los licitadores deberán de tener implantado un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (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 o equivalente.

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 General Universitario Gregorio Marañón.

Las entregas del material adjudicado se realizarán según las necesidades existentes en cada momento en el Hospital General Universitario Gregorio Marañón, 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.

El adjudicatario entregará los bienes objeto del presente contrato en el almacén de la cocina central del Hospital General Universitario Gregorio Marañón, 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.

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 General Universitario Gregorio Marañón 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 el lote para el cálculo del precio del contrato son cantidades de consumo previstas conforme a consumos históricos. Se facturará únicamente lo realmente suministrado.

El transporte se efectuará en vehículos habilitados para el transporte de alimentos. El adjudicatario está obligado a cumplir las condiciones de transporte que les sean de aplicación. No se dispondrán alimentos ni sus embalajes directamente sobre el suelo de los vehículos de transporte y utilizará palés de plástico o similar, quedando prohibido expresamente el uso de palés de madera o cualquier tipo de separador de madera.

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 "Gregorio Marañón", 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 "Gregorio Marañón" 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.

El Hospital General Universitario Gregorio Marañón queda habilitado para realizar auditorías de las instalaciones del adjudicatario con el objeto de auditar sus instalaciones y procedimientos de trabajo. En caso de que se detecten anomalías en sus instalaciones o procedimientos, el adjudicatario se obliga a subsanarlas de forma inmediata.

#### 4. MEMORIA TÉCNICA.

El licitador presentará una memoria técnica que describirá la prestación del contrato en los siguientes puntos:

##### Para todo el lote:

- Certificación de sistemas de Gestión de calidad vigentes (ISO 9001 o equivalentes) por organismos acreditados de los que disponga el licitador.
- Certificado firmado por el licitador indicando que cuenta con departamento propio de calidad, número de personas con dedicación exclusiva en ese departamento y su formación.
- Plan de contingencia ante averías y alteraciones del suministro al Almacén de Víveres del Hospital.
- Descripción y documentación fotográfica de las instalaciones del licitador desde la que prestara el servicio del contrato (10 fotos, de ellas 3 del exterior y 7 del interior en tamaño mínimo de 10\*15 cm).
- Listado de flota de vehículos a disposición del contrato y ATP vigente para cada uno de ellos.
- Compromiso Firmado por el licitador de mantenimiento durante todo el contrato de un sistema ofimático de recepción de pedidos y adaptación a cualquier otro cambio en el sistema de envío ofimático de pedidos por parte del Hospital.

- Documentación individualizada de la totalidad de artículos incluidos en la licitación, firmadas por representante autorizado del licitador. Dicha documentación contendrá;
- Registro sanitario (RGSEAA) que permita la comercialización de todos los productos que forman el lote.
- Acta de inspección o documento acreditativo de tener implantado y vigente el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico).
- Los licitadores deberán presentar ficha técnica de los productos ofertados en que se acredite el cumplimiento de las características solicitadas (una única ficha técnica por artículo, que corresponderá a la ofertada). Motivo de exclusión.

En relación a cada uno de los artículos contemplados en el pliego, se adjuntará la documentación técnica, fichas técnicas, aportadas en el mismo orden en el que se cumplimentan las ofertas, en las que consten, al menos, la siguiente información:

- Identificación del artículo, incluyendo su denominación y categoría comercial (en su caso).
- Identificación de la empresa elaboradora, origen, 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, etc.) y los controles aplicados.
- Características microbiológicas, físico - químicas, organolépticas y nutricionales
- Lista de ingredientes, en su caso.
- Presentación del producto, incluido el envase y embalaje: naturaleza, forma de presentación, peso, volumen, etc.
- Modo de empleo, en su caso.
- Características nutricionales (valores medios por cada 100 g), por ejemplo, en relación con su valor energético.

Las descripciones de los artículos dadas en las ofertas serán consecuentes con

los datos contenidos en la pertinente documentación técnica.

Todos los artículos ofertados se ofertarán amparados bajo una marca comercial o en su defecto, excepcionalmente ante su carencia, por el propio fabricante (cuando así se requiera a la hora de cumplimentar los modelos de proposición económica para el lote). En ningún caso dicho dato podrá ser sustituido por un distribuidor o importador.

## 5. MUESTRAS.: NO

Si el hospital lo considera necesario, se deberá aportar un mínimo de dos muestras para hacer la valoración. En caso de ser necesario se solicitará al proveedor más muestras para su correcta evaluación que serán entregadas en tres días hábiles tras su solicitud por el Centro. Todas las muestras deberán ir identificadas con el nº de expediente al que pertenecen, así como con el nº de orden y partida al que correspondan. El lugar de entrega será el Almacén de la Cocina Central del Hospital General Universitario Gregorio Marañón.

## 6.- CONDICIÓN ESPECIAL DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO (ART. 202 LCSP):

En cumplimiento de lo regulado en el art. 202.2 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, el adjudicatario deberá adoptar medidas concretas para favorecer la formación de los trabajadores en el lugar de trabajo que mejoren la cualificación de los recursos humanos vinculados al objeto del contrato en cualquiera de sus fases de ejecución (fabricación, distribución, comercialización etc.), favoreciendo con ello sus derechos laborales y la calidad de la ejecución del objeto del contrato. Para ello el adjudicatario, antes de formalizar el contrato, deberá presentar compromiso de adopción de estas medidas durante la ejecución del contrato.

Deberá cumplir con al menos una de las siguientes condiciones sociales:

### Consideraciones Sociales:

1. Acreditar mediante declaración responsable medidas concretas que favorezcan la conciliación de la vida personal y laboral de las personas trabajadoras adscritas a la ejecución del contrato, tales como flexibilidad de horarios laborales de entrada y salida en



el trabajo, etc.

2. Implantación de medidas con objeto de eliminar las desigualdades entre mujeres y hombres en el mercado laboral.
3. Igualdad salarial entre géneros, de trabajadores que realizan la misma función.

#### Consideraciones Medioambientales:

Dentro de las actividades del Hospital Universitario Gregorio Marañón, ocupa un lugar destacado la protección del Medio Ambiente. Por este motivo, es fundamental que las empresas que nos ofrecen sus productos y/o servicios, adquieran el compromiso de prevenir y reducir los impactos ambientales con una actitud responsable frente al Medio Ambiente.

El adjudicatario deberá acreditar mediante declaración responsable que la empresa tiene adoptadas al menos una de las siguientes medidas medioambientales:

- La retirada y reciclado o reutilización de todo el embalaje que se genere en desempeño de las tareas derivadas del servicio.
- Reducción del volumen de residuos depositados en vertederos.
- El uso de envases reutilizables, especificando dichas medidas.

Tal y como se regula en el apartado séptimo 3. a) del Acuerdo de 3 de mayo de 2018, del Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid, por el que se establece la reserva de contratos públicos a favor de ciertas entidades de la economía social y se impulsa la utilización de cláusulas sociales y medioambientales en la contratación pública de la Comunidad de Madrid, las condiciones especiales de ejecución de carácter medioambiental, social y de innovación, se consideran condiciones esenciales de ejecución y su incumplimiento constituirá causa de resolución del contrato.

## **7.- DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD DOCUMENTOS Y DATOS DE LOS LICITADORES DE CARÁCTER CONFIDENCIAL**

De conformidad con lo establecido en el artículo 133 de la LCSP, las empresas licitadoras tendrán que indicar motivadamente, de forma expresa y precisa, mediante memoria o informe técnico razonado, suscritos ambos por técnico competente, qué información o



documentos presentados referidos a secretos técnicos o comerciales y aspectos confidenciales de las ofertas, conforme los criterios establecidos por el Tribunal de Justicia de la Unión Europea sobre el alcance de confidencialidad del “know-how” o secretos empresariales cuya difusión a terceros pueda ser contraria a sus intereses comerciales legítimos, perjudicar la leal competencia entre las empresas del sector o bien estén comprendidas en las prohibiciones establecidas en la Ley de Protección de Datos de Carácter Personal, conforme a su parecer, son constitutivos de ser considerados confidenciales, y en el caso, de estar sometida la información al régimen de Propiedad Intelectual o de Propiedad industrial, además, deberán aportarse las referencias acreditativas de su inscripción y reconocimiento en los correspondientes registros.

Por ello, no serán admisibles declaraciones genéricas de confidencialidad, ni que declaren confidencialidad la totalidad de la oferta técnica y/o información que aparezca publicada en cualquier medio.

Además de la justificación anteriormente referida, la documentación que sea declarada confidencial deberá presentarse en **DOCUMENTO SEPARADO** indicándose claramente en el propio documento el carácter confidencial del mismo. En el caso de que la información confidencial se presente junto con otra información que no sea confidencial en un mismo documento, se publicará el documento en su integridad. Igualmente deberá indicarse en la plataforma electrónica el carácter confidencial del documento.

De no aportarse la declaración de confidencialidad, así como la información declarada confidencial, en los términos y en la forma arriba descritos, se considerará que ningún documento o dato posee el carácter confidencial, procediéndose a la publicación de la totalidad de la documentación aportada

Madrid, 17 de marzo de 2026.

Fdo: Ana I. Cerrillo Martín  
Subdirectora de Gestión y Servicios Generales

