

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

EXPEDIENTE SG-2026-0-00014

INDICE

- 1.- OBJETO DEL CONTRATO**
- 2.- LOTE Y SUS CARACTERISTICAS**
- 3.- ENVASADO Y ETIQUETADO**
- 4.- TRANSPORTE**
- 5.- ESTIMACIÓN DE CONSUMOS Y PRECIOS MÁXIMOS**
- 6.- FICHA TECNICA DE LOS PRODUCTOS**
- 7.- CONDICIONES DE EJECUCION DEL CONTRATO**
- 8.- NORMATIVA**
- 9.- MEMORIA DE TRABAJO**

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego define las características técnicas mínimas para el suministro de Aceites vegetales en el Hospital Universitario Ramón y Cajal Madrid.

2.- LOTE Y SUS CARACTERISTICAS

LOTES	DESCRIPCIÓN
ÚNICO	Aceites Vegetales

2.1- ACEITE DE OLIVA

Aceite procedente únicamente de los frutos de olivo (*Olea europea* L.), con exclusión de los aceites obtenidos por disolventes o por procedimientos de re-esterificación y de toda mezcla con aceites de otra naturaleza.

Esta denominación no se aplicará en ningún caso al aceite de orujo de aceituna refinado.

Se aplicará a:

2.1.1- ACEITES DE OLIVA VÍRGEN.

Aceites obtenidos del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos en condiciones, especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del aceite, que no hayan tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado. Con exclusión de los aceites obtenidos mediante disolvente, coadyuvante de acción química o bioquímica, o por procedimiento de re-esterificación y de cualquier mezcla con otros aceites de otra naturaleza.

Es el aceite de oliva virgen con una acidez libre, expresada en ácido oleico como máximo de 2 g. por 100 g. y cuyas características son conformes a las establecidas para esta categoría. (De interés a efectos del pliego).

2.1.1.1- ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA(AOVE):

Es el aceite de oliva virgen con una acidez libre, expresada en ácido oleico como máximo de 0,8 g por 100 g y cuyas características son conformes a las establecidas para esta categoría. (De interés a efectos del pliego).

2.1.2- ACEITE DE OLIVA REFINADO

Aceite de oliva obtenido mediante el refinado del aceite de oliva virgen mediante técnicas de refinado, cuya acidez libre, expresada en ácido oleico, no podrá ser superior a 0,3 g por 100 g y cuyas características son conformes a las establecidas para esta categoría.

2.1.2.1- ACEITE DE OLIVA (Que contenga exclusivamente aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes).

Aceite de oliva constituido por una mezcla de aceite de oliva refinado y de aceites de oliva vírgenes distintos del aceite lampante, cuya acidez libre, **expresada** en ácido oleico, no podrá ser superior a 1 g por 100 g y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría. Dentro del mismo se establecen dos tipos: sabor suave (de hasta 0,5° de acidez) y sabor intenso (de hasta 1° de acidez).

2.2 ACEITE DE GIRASOL

Es el obtenido de las semillas oleaginosas expresamente autorizadas y sometidas a refinación completa previa para su utilización como aceite para consumo humano y que se relacionan de acuerdo con la siguiente denominación: aceite refinado de girasol (procedente de las semillas de girasol *Helianthus annuus*, L.); cabe destacar que posee alto contenido en ácido oleico.

Las denominaciones de los artículos ofertados, de interés a efecto del presente pliego, se corresponderán con las características físico-químicas y organolépticas precisadas en la legislación que les sea de aplicación.

Las empresas dedicadas a la elaboración, envasado, almacenamiento y distribución de los

artículos contemplados en el pliego dispondrán de la documentación necesaria que acredite el origen de las materias primas, productos intermedios y productos finales, en función de la naturaleza del producto.

Los artículos contemplados en el pliego cumplirán los criterios microbiológicos, calidad y físicos químicos pertinentes establecidos en la legislación vigente (criterios de seguridad alimentaria, criterios de higiene de los procesos, normas generales para el muestreo en los locales que lo producen y los criterios de análisis). Serán suministrados, al menos, con la mitad de su vida útil.

3.- ENVASADO Y ETIQUETADO

3.1.- ENVASADO:

Los envases cumplirán las siguientes características:

- Mantendrán la integridad 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 organoléptica del mismo durante su empleo, o algún riesgo para la salud.

- Los embalajes serán de una solidez suficiente para garantizar una protección eficaz de los aceites y/o grasas.

- Los envases y embalajes que vayan a contener los productos, se ajustarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales que puedan entrar en contacto con los alimentos, así como lo regulado respecto a las gamas de cantidades nominales y capacidades nominales de los productos y al control del contenido efectivo de los mismos. En todos los casos los envases se encontrarán en perfectas condiciones, no aceptándose para su suministro ningún defecto como abolladuras, abombamientos, oxidaciones, etc.

- Los envases deberán estar provistos de un sistema de apertura que pierda su integridad después de su primer uso.

Para este pliego se ofertarán:

Envases de 5L. para el aceite de oliva y 25L., para el aceite de girasol.

3.2.- ETIQUETADO

Sin perjuicio de lo establecido en las disposiciones de carácter general aplicables en materia de etiquetado presentación y publicidad de los productos alimenticios, así como lo estipulado en las disposiciones sectoriales aplicables a los artículos objeto del pliego (tanto de naturaleza estatal como europea) respecto a la elaboración, circulación y comercio de dichos artículos, en el etiquetado se incluirá, de manera visible, legible e indeleble, y en castellano:

- Denominación de venta del producto conforme a lo estipulado
 - La lista de ingredientes precedida del título «ingredientes»
 - Fecha de consumo preferente y/o caducidad
 - Contenido neto,
 - Identificación del lote,
 - Identificación de la empresa (fabricante, envasador o vendedor, y su domicilio)
 - La acidez libre del aceite, expresada en grados (gramos de ácido oleico por 100 gramos de aceite).
-
- **Denominación de venta del producto:**

Será la denominación prevista para cada producto en las disposiciones que le sean de aplicación.

- **Lista de ingredientes:**

Irá precedida de la leyenda "ingredientes", o de una mención apropiada que incluya tal palabra, que estará constituida por la mención de todos los ingredientes en orden decreciente de sus pesos y ajustándose a lo especificado en la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios.

No precisarán lista de ingredientes, los productos constituidos por un sólo ingrediente, siempre que la denominación de venta sea idéntica al nombre del ingrediente o siempre que la denominación de venta permita determinar la naturaleza del ingrediente sin riesgo de confusión.

Todo ingrediente o sustancia que cause alergias o intolerancias que se utilice en la fabricación o la elaboración del alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada.

- **Contenido neto:**

Se expresará utilizando como unidades de medida: kilogramo o gramo para los productos sólidos, y litros, centilitros o mililitros para los líquidos.

En el caso de que los productos se vendan por unidades, no será obligatoria la indicación de la cantidad neta, siempre y cuando el número de unidades pueda verse claramente y contarse fácilmente desde el exterior del envase en que se encuentren acondicionados, o en su defecto venga indicada en el etiquetado

En el caso de no ser así:

* Cuando un envase esté constituido por dos o más envases individuales que contengan la misma cantidad del mismo producto, se indicará la cantidad neta, mencionando la cantidad neta contenida en cada envase individual y el número total de envases. Estas indicaciones no serán obligatorias cuando el número total de envases individuales pueda verse claramente y contarse fácilmente desde el exterior, y cuando pueda verse claramente desde el exterior, por lo menos, una indicación de la cantidad neta contenida en cada envase individual.

* Cuando un envase esté constituido por dos o más envases individuales del producto que no se consideren unidades de venta, se indicará la cantidad neta mencionando la cantidad neta total y el número total de envases individuales.

La indicación de la cantidad neta no será obligatoria para los productos envasados cuya cantidad neta sea inferior a 5 gramos

- **Fecha de duración mínima o en su caso (a fecha de caducidad).**

La fecha de duración mínima se indicará mediante las leyendas "consumir preferentemente antes del..." cuando la fecha incluya la indicación del día" o "consumir preferentemente antes del fin de" en los demás casos. En los productos cuya duración sea inferior a 3 meses bastará indicar el día y el mes.

En los productos cuya duración sea superior a 3 meses, pero sin sobrepasar los dieciocho meses, bastará indicar el mes y el año. En los productos cuya duración sea superior a 18 meses, bastará indicar el año.

En el caso de aquellos productos microbiológicamente perecederos y que por ello puedan suponer un riesgo inmediato para la salud, la fecha de duración mínima se cambiará por la fecha de caducidad expresada mediante la leyenda "fecha de caducidad" seguida de la misma fecha o de una referencia al lugar donde se indica la fecha en la etiqueta. La fecha consistirá en la indicación clara según este orden: día, mes y, eventualmente año. La fecha de caducidad se indicará en cada porción individual envasada.

- **Lote:**

Todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de fabricación. Será obligatorio tener a disposición de los servicios competentes de la Administración, la documentación donde consten los datos necesarios para la identificación de cada lote de fabricación, entendiéndose como tal la cantidad de productos obtenida en circunstancias prácticamente idénticas.

- Condiciones de conservación

En el etiquetado se indicarán las instrucciones para la conservación de los productos, si de su cumplimiento dependiera la validez de las fechas marcadas.

- Modo de empleo:

Se hará constar en aquellos casos en que su omisión pueda causar una incorrecta utilización del mismo. Para el caso de los productos deshidratados, en el etiquetado deberán figurar las recomendaciones sobre el modo de dilución o de reconstitución

- Identificación de la empresa:

Nombre o razón social, o denominación del fabricante, envasador o vendedor establecido en la Unión Europea y en todo caso su domicilio. En los productos procedentes de los Estados miembros de la Unión Europea, se deberá indicar el país de origen o procedencia solamente en los casos en que su omisión pudiera inducir a error al consumidor sobre el origen o procedencia real del producto alimenticio. Los productos originarios de países no pertenecientes a la Unión Europea, deberán indicar el lugar de origen o procedencia, sin perjuicio de lo dispuesto en los Tratados o Convenios Internacionales sobre la materia que resulten de aplicación en España.

4.- 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 deberá 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.

5.- 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.

6.- 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 n° 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, n° 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.

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 o equivalente.

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.

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 o equivalente.

Emitido por entidad acreditada ENAC, o equivalente, 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.

ANEXO1

LOTE	Codigo NEXUS	Descripción	Cantidad estimada Litros/año	Unidad/Litro	Precio unitario/litro (base imponible)	TOTAL IMPORTE(Base Imponible)	IMPORTE TOTAL CON IVA
UNICO	1202033	ACEITE GIRASOL G. 25L	15.000	G. 25L	1,80 €	27.000,00 €	29.700,00
UNICO	1202990	ACEITE DE OLIVA G. 5L	11.000	G. 5L	5,00 €	55.000,00 €	60.500,00
UNICO	1202991	ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA	1.000	G. 5L	6,00 €	6.000,00 €	6.600,00
						88.000,00 €	96.800,00

Firmado digitalmente por: CUERVA GARCIA CASTILLO MANUEL
Fecha: 2026.06.30 11:28

Fdo: El Subdirector de Gestión y Servicios Generales