

Expediente Nº: A/SUM-022868/2020

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EN EL PROCEDIMIENTO SIMPLIFICADO ABREVIADO DE CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE FRUTAS Y VERDURAS EN EL INSTITUTO PSIQUIÁTRICO JOSÉ GERMAIN DE LEGANÉS.

1.-OBJETO DEL CONTRATO

El Instituto Psiquiátrico José Germain cuenta con unos 180 pacientes en régimen de hospitalización, unos 95 en régimen ambulatorio a los que desde instalaciones propias y con personal propio atiende a sus necesidades alimentarias de lunes a domingo.

Para poder atender estas necesidades y, dado que no existe un procedimiento centralizado de adquisición de frutas y verduras, resulta necesario contratar la adquisición de estos víveres que integran los menús que servimos. Las cantidades previstas para 5 meses y las características son las que se describen a continuación.

2.-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Descripción.

PARTIDA	CÓDIGO NEXUS	CANTIDAD ESTIMADA	NOMBRE ARTÍCULO	CARACTERÍSTICAS
1	1200023	813	Acelgas	CAT.: Primera
2	1200025	308	Ajos	CAT.: Extra Variedad: Blancos Calibre mínimo 30mm
3	1200026	184	Albaricoques	CAT.: Extra Variedad: Blancos Calibre mínimo 50 - 60 mm
4	1200029	40	Apio	CAT.: Primera
5	1200041	2.208	Calabacines	CAT.: Primera. Peso 225gr a 450 gr.
6	1200042	375	Calabazas	CAT.: Primera. Peso 1,5 kg a 2Kg.
7	1200053	3.750	Cebollas	CAT.: Primera. Calibre 3.Formato: saco 10 o 25 kg.
8	1200063	500	Ciruelas	CAT.: Primera. Calibre : 45 - 55 mm.



PARTIDA	CÓDIGO NEXUS	CANTIDAD ESTIMADA	NOMBRE ARTÍCULO	CARACTERÍSTICAS
9	1200562	108	Kaki	CAT.: Primera. Calibre: 20 mm.
10	1200097	667	Kiwi	CAT.: Primera. Calibre: 27 mm. Variedad: italiano.
11	1200325	108	Lechuga iceberg	CAT.: Primera Calibre 8.
12	1200100	2.250	Lechuga romana	CAT.: Primera Calibre 8.
13	1200102	271	Limones	CAT.: Primera Calibre 4. Variedad: Vema.
14	1200107	442	Mandarinas	CAT.: Primera Calibre 1.
15	1200261	2.250	Manzanas	CAT.: Primera Calibre 75 - 80mm. Variedad: Golden.
16	1200908	500	Manzanas	CAT.: Primera Calibre 75 - 80mm. Variedad: Royal Gala.
17	1200114	218	Melocotones	CAT.: Primera Calibre 67 - 73mm.
18	1200116	840	Melones	CAT.: Primera Calibre 4. Variedad: Piel de sapo.
19	1200121	772	Naranjas de mesa	CAT.: Primera Calibre: 4.
20	1200123	700	Nectarinas	CAT.: Primera Calibre 67 - 73mm.
21	1200431	295	Paraguayas	CAT.: Primera Calibre 65 - 70mm.
22	1200127	4.771	Patatas	CAT.: Común Calibre 60 Variedad: Agria. Formato: saco 25Kg.
23	1200131	200	Pepinos	CAT.: Común Calibre 40-70 mm Variedad: corto 180 - 250gr..
24	1200429	2.854	Peras	CAT.: Primera Calibre 20mm. Variedad: Conferencia.
25	1200139	979	Pimientos verdes	CAT.: Primera. Variedad: Lamuyo
26	1200140	1.125	Plátanos	CAT.: Extra. Calibre: 18.cm. Variedad: Cavendish.
27	1200285	1.208	Puerros	CAT.: Primera Calibre 30 - 40mm.
28	1200153	383	Repollos	CAT.: Primera
29	1200160	425	Sandías	CAT.: Primera Peso medio aprox.: 3-4Kg.
30	1200171	2.167	Tomates	CAT.: Primera Calibre 150 - 180gr. Variedad: Daniela.
31	1200185	3.083	Zanahorias	CAT.: Primera Variedad: Nantesa. Calibre: 30-40 20mm.

Nota: Todos los artículos están expresados en kilos a excepción de las lechugas iceberg y romana, que son en unidades.

2.2. Las características mínimas de calidad.

Las frutas y verduras, incluyendo hortalizas y tubérculos, deben cumplir con las siguientes condiciones:

Maduración: Se podrán consumir dentro de las 24 horas siguientes a la recepción, en su punto justo de maduración y sin posibilidad de deterioro en los tres días siguientes a su recepción. Estarán enteras, sanas consistentes y con el aspecto característico del tipo varietal.

Limpieza: No presentarán restos de productos químicos utilizados para su mantenimiento, ni ningún tipo de suciedad, haciendo extensible la limpieza a los envases que los contengan.

Desgarros: las piezas de frutas serán enteras, sin partes grabadas.

Estado bacteriológico: No presentará ninguna pieza signos de levaduras o mohos.

Deben estar exentos de: humedad exterior anormal, olor y saber interno o externo extraño, magulladuras, picaduras, germinación, daños causados por las condiciones meteorológicas, fuertes deformaciones, tierra, hojas, etc.

Calibre: La fruta que se consuma por unidades, como naranjas, manzanas, etc. Tendrán un peso de 150-175 grs/unidad.

Será obligatorio que la presentación se realice en envases normalizados con arreglo a la legislación vigente y con la etiqueta en la que al menos consten los siguientes datos:

- Denominación del producto – Lote Variedad.
- Categoría comercial.
- Calibre.
- Identificación de empresa.
- Nº de registro sanitario.
- Origen del producto.
- Fecha de envasado.
- Contenido neto.

Envasado y presentación, los productos deben ser presentados en envases limpios, de material adecuado para la buena conservación y transporte del producto, y de fácil apilado.



2.3. Obligaciones de los licitadores:

Los licitadores deberán presentar ficha técnica de los productos ofertados en que se acredite el cumplimiento de las características solicitadas (variedad en su caso, categoría etc).

Los licitadores deberán de Tener implantado un sistema de autocontrol y control de Puntos Críticos (APPCC) según se establece en el RD 2484/2000 sobre Normas de Higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

3. – CONDICIONES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

La empresa adjudicataria tendrá un número de teléfono o fax específico de contacto para tener asegurado el suministro o resolver cualquier duda, así como un interlocutor con el Instituto Psiquiátrico José Germain.

El adjudicatario no podrá poner ninguna exigencia en cuanto a solicitudes de pedidos mínimos por parte del Hospital.

Los días de entrega serán los lunes y jueves de todo el año, salvo festivos, que en estos casos parará al día siguiente o anterior. El horario será de 8,30 horas a 12,30 horas.

En el supuesto de demandas excepcionales y urgentes el adjudicatario entregará los bienes objeto del contrato el mismo día o al día siguiente de la petición.

Las entregas del material adjudicado se depositarán en el Almacén de Cocina del Hospital Edificio Multiusos en la Finca Santa Teresa sita en Calle Aragón s/n, según las necesidades y la capacidad de almacenamiento existentes en cada momento.

4.- OBLIGACIONES ESENCIALES DEL ADJUDICATARIO

Cumplimiento de las características técnicas y de calidad exigidas para las frutas y verduras en el punto 2 de este Pliego.

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.



Mantenimiento durante la vigencia del contrato, del Sistema de Autocontrol y Control de Puntos Críticos (APPCC).

En todos los albaranes se deberá reflejar el nº de lote de cada producto para garantizar la trazabilidad de los productos.

Leganés, a 29 junio de 2020

EL DIRECTOR GERENTE

Fdo.: José Manuel Carrascosa Bernáldez.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **092602570469649289302**