



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

FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS, DE 4ª GAMA Y CONGELADAS
PARA EL HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO "GREGORIO
MARAÑÓN".

EXPEDIENTE: A/SUM-017468-2021

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.

Para poder atender estas necesidades y dado que no existe un procedimiento centralizado de adquisición de frutas y verduras frescas, tampoco de cuarta gama ni de congelados, resulta necesario contratar la adquisición de estos productos perecederos que integran los menús que servimos.

Las cantidades y características previstas para 1 año son las que se describen a continuación.

2.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

2.1 - LOTE 1: FRUTAS FRESCAS.

Descripción:

LOTE 1: FRUTAS FRESCAS					
ARTÍCULO		CARACTERÍSTICAS	UNIDAD DE MEDIDA GR (MIN-MAX)	CANT. ANUAL ESTIMADA	UNIDAD
1	ALBARICOQUE	Categoría extra o 1ª	80-110 gr	1.500	Kg
2	CIRUELA	Categoría extra o 1ª	80-110 gr	4.000	Kg
3	FRESQUILLA	Categoría extra o 1ª	80-110 gr	3.500	Kg
4	KIWI	Categoría extra o 1ª	80-110 gr	5.000	Kg
5	MANDARINA *	Categoría extra o 1ª	90-105 gr	9.500	Kg
6	MANZANA **	Categoría extra o 1ª	160-190 gr	22.500	Kg
7	LIMÓN	Categoría extra o 1ª	130-150 gr	750	Kg
8	MELÓN	Categoría 1ª		500	Kg
9	MELOCOTÓN	Categoría extra o 1ª	160-190 gr	7.500	Kg
10	NARANJA	Categoría extra o 1ª	160-190 gr	28.000	Kg
11	NECTARINA	Categoría extra o 1ª	160-190 gr	1.800	Kg
12	PARAGUAYA	Categoría 1ª		3.000	Kg
13	PERA ***	Categoría extra o 1ª	160-190 gr	25.000	Kg
14	PLÁTANO	Categoría extra o 1ª	142-182 gr	10.000	Kg
15	SANDÍA	Categoría 1ª		500	Kg
16	UVA DE MESA	Categoría extra o 1ª	Bolsa 12 uvas	1.000	Un.

* LA MANDARINA SERÁ SUSTITUIDA POR CLEMENTINA A CRITERIO DEL HOSPITAL SEGÚN PEDIDO Y AL MISMO PRECIO.

**LA MANZANA SERÁ DE LA VARIEDAD GOLDEN, ROYAL GALA, STARKING O FUJI A CRITERIO DEL HOSPITAL, SEGÚN PEDIDO, Y AL MISMO PRECIO.

*** LA PERA SERÁ DE LA VARIEDAD PERA DE AGUA, PERA ERCOLINA O DE CONFERENCIA A CRITERIO DEL HOSPITAL, SEGÚN PEDIDO, Y AL MISMO PRECIO.

2.1.1. Las características mínimas de calidad de las frutas frescas son las siguientes:

- Maduración: se podrán consumir dentro de las 24-48 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 y variedad.
- Limpieza: no presentarán restos de productos químicos utilizados para su mantenimiento, no presentarán parásitos 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.
- El transporte se efectuará en vehículos habilitados para el transporte de alimentos.
- Deben estar exentos de: humedad exterior anormal, olores y/o sabores internos o externos extraños, magulladuras, picaduras, germinación, daños causados por las condiciones meteorológicas, fuertes deformaciones, parásitos, tierra, hojas, etc.
- 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, de fácil apilado.



2.2 - LOTE 2: VERDURAS FRESCAS

Descripción.

LOTE 2: VERDURAS FRESCAS				
ARTÍCULO		CARACTERÍSTICAS	CANT. ANUAL ESTIMADA	UNIDAD
1	ALBAHACA	Categoría 1ª	15	Kg
2	APIO	Categoría 1ª	900	Kg
3	CALABACIN	Categoría 1ª	1.700	Kg
4	CHAMPIÑÓN	Categoría 1ª	500	Kg
5	LOMBARDA	Categoría 1ª	450	Kg
6	NABO	Categoría 1ª	15	Kg
7	PEPINO	Categoría 1ª	1.000	Kg
8	PIMIENTO AMARILLO	Categoría 1ª	350	Kg
9	PIMIENTO ROJO	Categoría 1ª	3.700	Kg
10	PIMIENTO VERDE ITALIANO	Categoría 1ª	600	Kg
11	PIMIENTO VERDE LAMUYO	Categoría 1ª	5.000	Kg
12	PUERRO	Categoría 1ª	8.000	Kg
13	TOMATE CHERRY	Categoría extra o 1ª	3.000	Kg
14	TOMATE	Categoría extra o 1ª	1.500	Kg
15	TOMATE RAMA	Categoría extra o 1ª	1.200	Kg

2.2.1. Las características mínimas de calidad de las verduras frescas son las siguientes:

- **Maduración:** se podrán consumir dentro de las 24-48 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 y variedad.
- **Limpieza:** no presentarán restos de productos químicos utilizados para su mantenimiento, no presentarán parásitos 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.
- **El transporte** se efectuará en vehículos habilitados para el transporte de alimentos.
- **Deben estar exentos de:** humedad exterior anormal, olores y/o sabores internos o externos extraños, magulladuras, picaduras, germinación, daños causados por las condiciones meteorológicas, fuertes deformaciones, parásitos, tierra, hojas, etc.
- **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, de fácil apilado.

2.3 - LOTE 3: FRUTAS Y VERDURAS DE CUARTA GAMA.

Descripción.

LOTE 3: FRUTA Y VERDURA 4ª GAMA			
ARTÍCULO		CARACTERÍSTICAS/UNIDAD DE MEDIDA	CANT. ANUAL ESTIMADA
1	ACELGA CORTADA/HIGIENIZADA	Categoría 1ª. Bolsa 2 kg	500
2	AJO PELADO	Categoría 1ª. Bolsa 1 kg	1.300
3	CALABAZA PELADA	Categoría 1ª. Bolsa 5 kg	2.000
4	CEBOLLA PELADA	Categoría 1ª. Bolsa 5 kg	21.000
5	LECHUGA ICEBERG CORTADA/HIGIENIZADA	Categoría 1ª- Bolsa 1 kg	5.000
6	MACEDONIA CORTADA MONODOSIS (TARRINA 125 G)	Categoría 1ª-Tarrina unidosis 125 Gr.	5.000
7	MELÓN CORTADO-MONODOSIS (TARRINA 125 G)	Categoría 1ª-Tarrina unidosis 125 Gr.	5.000
8	PATATA ENTERA PELADA	Categoría 1ª. Bolsa 5 kg	30.000
9	PIÑA MONODOSIS CORTADA HIGIENIZADA (ENVASE 125 GR)	Categoría 1ª-Tarrina unidosis 125 Gr.	5.000
10	SANDIA CORTADA MONODOSIS (TARRINA 125 G)	Categoría 1ª-Tarrina unidosis 125 Gr.	5.000
11	ZANAHORIA PELADA	Categoría 1ª. Bolsa 5 kg	14.000

* La patata podrá ser entera pelada, cachelo pelado, panadera pelada, patata pequeña codorniz pelada, para tornear pelada, según petición del Hospital y al mismo precio.

2.3.1 Concepto de Cuarta Gama:

Se entiende por Cuarta Gama: productos vegetales, frutas y hortalizas frescos sin tratamiento térmico, preparados, lavados y envasados, que han podido ser objeto de troceado, corte o cualquier otra operación relativa a la integridad del producto (cualquier procedimiento físico que entrañe una modificación de las



características fisiológicas y microbiológicas del producto), listos para consumir o cocinar, destinados al consumo humano.

Siendo:

- **Preparación:** aquella parte del proceso de transformación de las materias primas, que consiste en la eliminación por métodos manuales o mecánicos de todas las partes desechables, dañadas o no comestibles en general.
- **Lavado:** es aquella parte del proceso de transformación de las materias primas que consiste en la eliminación mediante la utilización del agua, de la suciedad, restos de tierra, contaminantes físicos y reducción de carga microbiana, de forma que el producto resultante sea totalmente seguro desde el punto de vista higiénico.

2.3.2 Transporte y productos:

- **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 refrigerados con indicador de temperatura, de forma que se asegure 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 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.

- **Productos:** El adjudicatario en todo momento deberá cumplir la legislación vigente que les sea de aplicación en relación a los productos del presente contrato y poner a disposición de la administración todos los controles, estudios y documentación que así lo justifique.

Los productos no presentarán restos de productos químicos utilizados para su mantenimiento, no presentarán parásitos ni ningún tipo de suciedad, haciendo extensible la limpieza a los envases que los contengan. En todo momento deberán presentar un aspecto sano, consistente y con el aspecto característico del tipo y variedad.

Los productos y los envases deberán estar exentos de: humedad exterior anormal, olores y/o sabores internos o externos extraños, magulladuras, picaduras, germinación, daños causados por las condiciones meteorológicas, fuertes deformaciones, parásitos, tierra, hojas, etc. y deben de contar con una caducidad adecuada.

Los productos deben ser presentados en envases limpios, de material adecuado para la buena conservación y transporte del producto. En todo momento el adjudicatario garantizará la integridad del envase con el fin de garantizar la vida útil y la seguridad de estos productos.



Será obligatorio que la presentación se realice en envases normalizados con arreglo a la legislación vigente, indicando claramente la fecha de caducidad del producto, así como todo lo necesario para garantizar la seguridad y trazabilidad del producto.

2.4 - LOTE 4: VERDURAS CONGELADAS.

Descripción.

LOTE 4: VERDURAS CONGELADAS			
ARTÍCULO		CARACTERÍSTICAS/UNIDAD DE MEDIDA	CANT. ANUAL ESTIMADA
1	ACELGA TROCEADA	Bolsa de plástico de 1 kg	500
2	ALCACHOFAS (CUARTOS)	Bolsa de plástico de 1 kg	4.000
3	CALABACÍN DADOS	Bolsa de plástico de 2,5 kg y en cajas de 10 kg	30
4	CALABAZA DADOS	Bolsa de plástico de 2,5 kg y en cajas de 10 kg	1.500
5	CEBOLLA CORTADA	Bolsa de plástico de 2,5 kg y en cajas de 10 kg	100
6	COLIFLOR	Bolsa de plástico de 1 kg	2.500
7	ENSALADA DE ARROZ	Bolsa de plástico de 2,5 kg y en cajas de 10 kg	500
8	ENSALADA DE PASTA	Bolsa de plástico de 1 kg	550
9	ENSALADILLA RUSA	Bolsa de plástico de 2,5 kg y en cajas de 10 kg	3.000
10	ESPÁRRAGOS TRIGUEROS	Bolsa de plástico de 2,5 kg y en cajas de 10 kg	40
11	ESPINAJAS HOJAS	Bolsa de plástico de 2 kg y en cajas de 10 kg	4.500
12	GUISANTES	Bolsa de plástico de 2,5 kg y en cajas de 10 kg	4.000
13	JUDÍAS VERDES PLANA	Bolsa de plástico de 2,5 kg y en cajas de 10 kg	17.500
14	MACEDONIA DE VERDURA	Bolsa de plástico de 2,5 kg y en cajas de 10 kg	7.500
15	MENESTRA VERDURA IMPERIAL	Bolsa de plástico de 2,5 kg y en cajas de 10 kg	9.000
16	PIMIENTO ROJO TROCEADO	Bolsa de plástico de 2,5 kg y en cajas de 10 kg	100
17	PIMIENTO VERDE TROCEADO	Bolsa de plástico de 2,5 kg y en cajas de 10 kg	40
18	PISTO	Bolsa de plástico de 2,5 kg y en cajas de 10 kg	5.500
19	PUERRO TROCEADO	Bolsa de plástico de 2,5 kg y en cajas de 10 kg	40
20	SALTEADO VERDURA	Bolsa de plástico de 2,5 kg y en cajas de 10 kg	5.000
21	ZANAHORIA BABY	Bolsa de plástico de 1 kg y en cajas de 10 kg	70
22	ZANAHORIA DADOS	Bolsa de plástico de 2,5 kg y en cajas de 10 kg	90
23	ZANAHORIA VICHY	Bolsa de plástico de 2,5 kg y en cajas de 10 kg	50

2.4.1 Transporte y productos:

- 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 congeladores con indicador de temperatura, de forma que se asegure el mantenimiento de la temperatura en el interior del vehículo $<-18^{\circ}\text{C}$ carga máxima, 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.

- **Productos:** El adjudicatario en todo momento deberá cumplir la legislación vigente que les sea de aplicación en relación a los productos del presente contrato y poner a disposición de la administración todos los controles, estudios y documentación que así lo justifique.

Los productos no presentarán restos de productos químicos utilizados para su mantenimiento, no presentarán parásitos ni ningún tipo de suciedad, haciendo extensible la limpieza a los envases que los contengan. En todo momento deberán presentar un aspecto sano, consistente y con el aspecto característico del tipo y variedad.

Los productos y los envases deberán estar exentos de: humedad exterior anormal, olores y/o sabores internos o externos extraños, fuertes deformaciones, etc. y deben de contar con una caducidad adecuada.

Los productos deben ser presentados en envases limpios, de material adecuado para la buena conservación y transporte del producto. En todo momento el adjudicatario garantizará la integridad del envase con el fin de garantizar la vida útil y la seguridad de estos productos.

Será obligatorio que la presentación se realice en envases normalizados con arreglo a la legislación vigente, indicando claramente la fecha de caducidad del producto, así como todo lo necesario para garantizar la seguridad y trazabilidad del producto.

3. – CONDICIONES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO PARA TODOS LOS LOTES.

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 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.

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 el punto 2 de este Pliego de Prescripciones Técnicas, así como la normativa vigente.

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 devolver 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, si hubiera incidencias en la ejecución del contrato se estará al régimen de penalidades

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.

A efectos de valoración de la oferta, los licitadores deberán presentar una memoria técnica relacionada con la prestación del presente contrato que incluirá los siguientes puntos:

- 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.
- Listado de personal que llevara a cabo el reparto en las instalaciones del Hospital.
- 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;
 - Ficha técnica del artículo (solo para el lote 3 y 4) Solo podrá presentarse una única ficha técnica por artículo, que corresponderá a la ofertada.
 - Dos fotografías de detalle del artículo ofertado, tamaño mínimo 10*15 cm, que servirán de base para la comprobación del mantenimiento de las características y calidades de los artículos durante la duración del contrato.

- Certificación de que los artículos ofertados al contrato no han sido objeto de radiación ionizante.
- En su caso, certificado del licitador de contar con proveedores de proximidad.
- Registro sanitario (RGSEAA) que permita la comercialización de todos los productos que forman los lotes.

Para Lote 3 y 4: Frutas y verduras 4ª gama y verduras congeladas:

- Acta de inspección o documento acreditativo de tener implantado y vigente el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico).
- Ensayos microbiológicos que acrediten el cumplimiento de los criterios microbiológicos previstos en la normativa legal en materia de higiene alimentaria de todos los productos que forman el lote.

Madrid, 12 de abril de 2021

El Subdirector de Gestión y Servicios Generales

Javier Alvarez Pastor



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **12579953274052996953**