

Este documento se ha obtenido directamente del original que contenía la firma auténtica y, para evitar el acceso a datos personales protegidos, se ha ocultado el código que permitía comprobar el original

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EL PROCEDIMIENTO ABIERTO CON CRITERIO PRECIO DE SUMINISTROS PARA LA ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS EN EL INSTITUTO PSIQUIÁTRICO JOSÉ GERMAIN. A/SUM-038209/2020.**

**1.- OBJETIVO Y ALCANCE**

El presente pliego regula los requisitos y características que han de reunir el suministro de frutas y verduras objeto de la licitación destinado a satisfacer las necesidades alimentarias de los 180 pacientes en régimen de hospitalización y unos 40 en régimen ambulatorio a los que, desde instalaciones y personal propio atiende el Instituto Psiquiátrico José Germain.

Las cantidades previstas son para 24 meses y las características de los artículos son las que se describen a continuación.

**2.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

**2.1. Descripción**

PARTIDA	CÓDIGO NEXUS	NOMBRE ARTÍCULO	CANTIDAD ESTIMADA 24 MESES	CARACTERÍSTICAS
1	1200023	Acelgas	3.900	CAT.: Primera. Kg.
2	1200580	AGUACATE	50	CAT.: Primera. Kg.
3	1200025	Ajos	1.480	CAT.: Extra Variedad: Blancos Calibre mínimo 30mm. Kg.
4	1200026	Albaricoques	200	CAT.: Extra Variedad: Blancos Calibre mínimo 50 - 60 mm. Kg.
5	1201385	ALMENDRA CRUDA	4	CAT.: Primera. Kg.
6	1200029	Apio	190	CAT.: Primera. Kg.
7	1200041	Calabacines	10.600	CAT.: Primera. Peso 225gr a 450 gr. Kg.
8	1200042	Calabaza cortada	2.000	CAT.: Primera. Bolsas
9	1200042	Calabazas	300	CAT.: Primera. Peso 1,5 kg a 2Kg.
10	1200711	CANÓNIGO	20	CAT.: Primera. Kg.
11	1200732	CASTAÑAS	10	CAT.: Primera. Kg.
12	1200053	Cebollas	18.000	CAT.: Primera. Calibre 3.Formato: saco 10 o 25 kg.
13	1200446	CEBOLLINO	20	CAT.: Primera. Manojos.
14	1200056	CHAMPIÑÓN ENTERO	30	CAT.: Primera. Kg.
15	1201033	CILANTRO	20	CAT.: Primera. Manojos
16	1200063	Ciruelas	1.060	CAT.: Primera. Calibre: 45 - 55 mm. Kg.
17	1201423	ENDIVIAS	40	CAT.: Primera. Kg.
18	1200448	Escarola	30	CAT.: Primera. Unidad.
19	1200964	FRAMBUESAS	10	CAT.: Primera. Kg.

PARTIDA	CÓDIGO NEXUS	NOMBRE ARTÍCULO	CANTIDAD ESTIMADA 24 MESES	CARACTERÍSTICAS
20	1200080	FRESÓN	1.000	CAT.: Primera. Kg.
21	1200447	GRANADA	20	CAT.: Primera. KG
22	1200562	Kaki	520	CAT.: Primera. Calibre: 20 mm.
23	1200097	Kiwi	3.200	CAT.: Primera. Calibre: 27 mm. Variedad: italiano. KG
24	1200451	Laurel	272	Formato: manojo.
25	1200197	Lechuga cuatro cortada estaciones	480	CAT.: Primera. Formato bolsa 1 kg
26	1200325	Lechuga iceberg	1.000	CAT.: Primera Calibre 8. Unidad.
27	1201067	Lechuga iceberg cortada en juliana	2.000	CAT.: Primera. Formato bolsa 1 kg
28	1200434	Lechuga roble	40	CAT.: Primera. Unidad
29	1200100	Lechuga romana	1.000	CAT.: Primera Calibre 8. Unidad
30	1200102	Limonas	1.300	CAT.: Primera Calibre 4. Variedad: Vema.
31	1200103	LOMBARDA	200	CAT.: Primera
32	1200107	Mandarinas	1.950	CAT.: Primera Calibre 1.
33	1200581	MANGO	100	CAT.: Primera
34	1200261	Manzanas	10.800	CAT.: Primera Calibre 75 - 80mm. Variedad: Golden.
35	1200908	Manzanas	2.400	CAT.: Primera Calibre 75 - 80mm. Variedad: Royal Gala. Kg.
36	1200114	Melocotones	980	CAT.: Primera Calibre 67 - 73mm. Kg.
37	1200116	Melones	2.400	CAT.: Primera Calibre 4. Variedad: Piel de sapo. Kg
38	1200120	NABO	150	CAT.: Primera. Kg.
39	1200121	Naranjas de mesa	5.200	CAT.: Primera Calibre: 4.Kg.
40	1200123	Nectarinas	2.200	CAT.: Primera Calibre 67 - 73mm. Kg.
41	1200431	Paraguayas	192	CAT.: Primera Calibre 65 - 70mm. Kg.
42	1200743	PATATA PELADA	600	CAT.: Primera. Kg.
43	1200127	Patatas	22.900	CAT.: Común Calibre 60 Variedad: Agria. Formato: saco 25Kg.
44	1200131	Pepinos	848	CAT.: Común Calibre 40-70 mm Variedad: corto 180 - 250gr..
45	1200429	Peras	13.700	CAT.: Primera Calibre 20mm. Variedad: Conferencia. Kg.
46	1200139	Pimientos verdes	3.500	CAT.: Primera. Variedad: Lamuyo
47	1201112	PIMIENTOS VERDES	1.500	CAT.: Primera. Variedad: ITALIANO
48	1200140	Plátanos	5.400	CAT.: Extra. Calibre: 18.cm. Variedad: Cavendish.



PARTIDA	CÓDIGO NEXUS	NOMBRE ARTÍCULO	CANTIDAD ESTIMADA 24 MESES	CARACTERÍSTICAS
49	1200285	Puerros	2.900	CAT.: Primera Calibre 30 - 40mm. Kg.
50	1200710	RABANITOS	20	CAT.: Primera. Kg.
51	1200153	Repollos	1.840	CAT.: Primera. Kg.
52	1200160	Sandías	1.852	CAT.: Primera Peso medio aprox.: 3-4Kg.
53	1200290	TOMATE CHERRY	20	CAT.: Primera. Kg.
54	1201240	TOMATE PERA	2.500	CAT.: Primera. Kg.
55	1200171	Tomates	8.000	CAT.: Primera Calibre 150 - 180gr. Variedad: Daniela.
56	1200176	UVAS	20	CAT.: Primera. Kg.
57	1201137	ZANAHORIA PELADA	1.400	CAT.: Primera. Kg.
58	1200185	Zanahorias	13.400	CAT.: Primera Variedad: Nantesa. Calibre: 30-40 20mm. Kg.

***Nota: Todos los artículos están expresados en kilos a excepción de las lechugas iceberg, roble, romana y escarola que son en unidades y del laurel, cilantro y cebollino que es en manojos.***

## **2.2. 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 variedad

**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 sabor 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 gr/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.
- N° de registro sanitario.
- Origen del producto.
- Fecha de envasado.
- Contenido.

**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. Concepto de Cuarta Gama.**

Se entiende por Cuarta Gama los 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.

### **2.4. 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 Real Decreto 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 correo electrónico 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 pasará 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 el almacén de Cocina del Instituto en el Edificio Multiusos ubicado en la finca Santa Teresa sita en la 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 número de lote de cada producto para garantizar la trazabilidad de los productos.

Madrid, a 3 de noviembre de 2020

EL DIRECTOR GERENTE

F. mado d g almen e po CARRASCOSA BERNALDEZ JOSE MANUEL

Fdo.: José Manuel Carrascosa Bernáldez.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1037143590051860149084**