

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL CONCURSO ABIERTO DE SUMINISTRO PARA LA ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS DEL HOSPITAL LA FUENFRÍA. EXPEDIENTE 16/1/159.34 HF-039/2016

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El presente contrato tiene por objeto el suministro de frutas y verduras frescas, para un periodo de 24 meses, según se recoge en el apartado punto 2 de características técnicas del presente pliego, para atender las necesidades de los menús del Hospital.

2. - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

DETALLE TÉCNICO

Nº Partida	Código	Nombre artículo	Características
1	1200023	Acelgas	CAT.: Primera
2	1200025	Ajos	CAT.: Extra Variedad: Blancos Calibre mínimo: 30mm
3	1200443	Albahaca	CAT.: Primera Formato: Manojó
4	1200026	Albaricoques	CAT.: Primera Calibre: 50-60 mm
5	1200029	Apio	CAT.: Primera
6	1200439	Berenjenas	CAT.: Primera Variedad: Morada Calibre: 300-350 gr/unid
7	1200444	Bulbo de hinojo	CAT.: Primera
8	1200041	Calabacines	CAT.: Primera Peso: 225 a 450 gr
9	1200042	Calabazas	CAT.: Primera Peso. 1,5 a 2 Kg
10	1200053	Cebollas	CAT.: Primera Calibre: 3 Formato: saco 10 o 25 Kg
11	1200440	Cebolletas blancas	CAT.: Primera Formato: Manojó
12	1200446	Cebollino	CAT.: Primera Formato: Manojó
13	1200056	Champiñones	CAT.: Primera Calibre: 45-55 mm Variedad: Blanco
14	1200063	Ciruelas rojas	CAT.: Primera Calibre: 45-55 mm
15	1200448	Escarolas	CAT.: Primera

16	1200433	Espárragos verde	CAT.: Primera Formato: Manojó
17	1200080	Fresones	CAT.: Primera Calibre: mínimo 24 mm
18	1200610	Jengibre fresco	
19	1200097	Kiwi	CAT.: Primera Calibre: 27
20	1200451	Laurel	Formato: Manojó
21	1200434	Lechuga hoja de roble	CAT.: Primera
22	1200325	Lechuga iceberg	CAT.: Primera Calibre: 8
23	1200100	Lechuga romana	CAT.: Primera Calibre: 8
24	1200102	Limonos	CAT.: Primera Calibre: 4 Variedad: Verna
25	1200107	Mandarinas	CAT.: Primera Calibre: 4
26	1200261	Manzanas	CAT.: Primera Calibre: 80-85 mm Variedad: Golden
27	1200114	Melocotones	CAT.: Primera Calibre: 67 – 73 mm
28	1200116	Melones	CAT.: Primera Calibre: 3 Variedad: Piel de sapo
29	1200120	Nabos	CAT.: Primera
30	1200121	Naranjas de mesa	CAT.: Primera Calibre: 4 Variedad: Navel late
31	1200123	Nectarinas	CAT.: Primera Calibre: 67 / 73 mm
32	1200431	Paraguayas	CAT.: Primera Calibre: 65-70
33	1200127	Patatas	CAT.: Común Calibre: 60 Y+ Variedad: Mona lisa Formato: saco 10 o 25 Kg
34	1200131	Pepinos	CAT.: Primera Calibre: 40-70 mm diámetro Variedad: corto. 180-250 gr
35	1200429	Peras de agua	CAT.: Primera Calibre: 140 gr mínimo Variedad: Blanquilla
36	1200428	Picotas	CAT.: Primera Calibre: 20 mm mínimo
37	1200138	Pimientos rojo	CAT.: Primera Variedad: Lamuyo
38	1200438	Pimientos rojo seco ñora	CAT.: Primera Peso: 100 gr/unid. Aprox.

39	1200139	Pimientos verde	CAT.: Primera Variedad: Lamuyo
40	1200140	Plátanos	CAT.: Extra Calibre: 18 cm Variedad: Cavendish
41	1200285	Puerros	CAT.: Primera Calibre: 30-40 mm
42	1200153	Repollos	CAT.: Primera
43	1200442	Romero	Formato: Manojó
44	1200160	Sandías	CAT.: Primera Peso medio aprox.:3-4 Kg.
45	1200404	Setas de cultivo mezcla	Mínimo 2 variedades
46	1200171	Tomates ensalada	CAT.: Primera Calibre: 150-180 gr Variedad: Daniela
47	1200176	Uvas	CAT.: Primera Variedad: Moscatel
48	1200185	Zanahorias	CAT.: Primera Variedad: Nantesa Calibre: 30-40 mm

DETALLE ECONÓMICO

Nº Partida	Cantidad	Precio Unitario sin IVA	Precio Unitario con IVA	Base Imponible	Tipo IVA	IVA	Importe Total
1	1.610	0,76	0,7904	1.223,60	4%	48,94	1.272,54
2	540	1,92	1,9968	1.036,80	4%	41,47	1.078,27
3	60	1,72	1,8920	103,20	10%	10,32	113,52
4	340	1,35	1,4040	459,00	4%	18,36	477,36
5	275	0,86	0,8944	236,50	4%	9,46	245,96
6	540	1,15	1,1960	621,00	4%	24,84	645,84
7	60	1,69	1,7576	101,40	4%	4,06	105,46
8	2.475	1,09	1,1336	2.697,75	4%	107,91	2.805,66
9	1.370	0,86	0,8944	1.178,20	4%	47,13	1.225,33
10	17.100	0,53	0,5512	9.063,00	4%	362,52	9.425,52
11	350	0,39	0,4056	136,50	4%	5,46	141,96
12	60	1,15	1,2650	69,00	10%	6,90	75,90

13	920	1,99	2,0696	1.830,80	4%	73,23	1.904,03
14	150	1,11	1,1544	166,50	4%	6,66	173,16
15	590	1,00	1,0400	590,00	4%	23,60	613,60
16	3.030	2,35	2,4440	7.120,50	4%	284,82	7.405,32
17	280	2,20	2,2880	616,00	4%	24,64	640,64
18	15	2,90	3,0160	43,50	4%	1,74	45,24
19	3.775	2,87	2,9848	10.834,25	4%	433,37	11.267,62
20	60	0,50	0,5200	30,00	4%	1,20	31,20
21	280	0,76	0,7904	212,80	4%	8,51	221,31
22	4.770	0,51	0,5304	2.432,70	4%	97,31	2.530,01
23	550	0,86	0,8944	473,00	4%	18,92	491,92
24	800	0,89	0,9256	712,00	4%	28,48	740,48
25	3.250	0,95	0,9880	3.087,50	4%	123,50	3.211,00
26	3.055	0,96	0,9984	2.932,80	4%	117,31	3.050,11
27	1.115	1,86	1,9344	2.073,90	4%	82,96	2.156,86
28	1.075	0,81	0,8424	870,75	4%	34,83	905,58
29	1.310	1,13	1,1752	1.480,30	4%	59,21	1.539,51
30	3.850	0,94	0,9776	3.619,00	4%	144,76	3.763,76
31	365	1,15	1,1960	419,75	4%	16,79	436,54
32	675	1,25	1,3000	843,75	4%	33,75	877,50
33	44.500	0,38	0,3952	16.910,00	4%	676,40	17.586,40
34	110	0,57	0,5928	62,70	4%	2,51	65,21
35	3.630	1,20	1,2480	4.356,00	4%	174,24	4.530,24
36	150	2,70	2,8080	405,00	4%	16,20	421,20
37	2.480	1,15	1,1960	2.852,00	4%	114,08	2.966,08
38	1.200	0,20	0,2080	240,00	4%	9,60	249,60
39	2.075	1,15	1,1960	2.386,25	4%	95,45	2.481,70
40	2.450	1,52	1,5808	3.724,00	4%	148,96	3.872,96

41	7.680	0,93	0,9672	7.142,40	4%	285,70	7.428,10
42	325	0,52	0,5408	169,00	4%	6,76	175,76
43	25	1,42	1,5620	35,50	10%	3,55	39,05
44	1030	0,68	0,7072	700,40	4%	28,02	728,42
45	600	3,75	3,9000	2.250,00	4%	90,00	2.340,00
46	6.000	0,88	0,9152	5.280,00	4%	211,20	5.491,20
47	355	1,42	1,4768	504,10	4%	20,16	524,26
48	8.000	0,53	0,5512	4.240,00	4%	169,60	4.409,60
				108.573,10		4.355,39	112.928,49

Las características mínimas de calidad de 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 sabor internos o externos extraños, 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 175-200 g/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 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.

3. – CONDICIONES GENERALES Y DEL SERVICIO

Se Acreditará documentalmente la siguiente información, que será incluida en el sobre N° 1 "Documentación Administrativa": en el sobre 1.a "Documentación Técnica"

1. 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.
2. Asimismo deberán cumplir con los requisitos de la Norma UNE/EN ISO 9001:2008.
3. Certificado de Autorización para vehículos que transporten mercancías perecederas (ATP), según se establece en el Real Decreto 237/2000 de 18 de febrero de 2000.
4. Fichas técnicas con especificaciones de producto, características, calibre, variedades, origen, etc...

Las empresas adjudicatarias tendrán un número de teléfono o fax específico de contacto para tener asegurado el suministro o resolver cualquier duda.

El adjudicatario no podrá poner ninguna exigencia en cuanto a solicitudes de pedidos mínimos por parte del Hospital, diferente a la unidad mínima de despacho.

Las entregas del material adjudicado se depositarán en el Almacén de Cocina del Hospital, según las necesidades y la capacidad de almacenamiento existentes en cada momento.

Los días de entrega serán los martes y viernes de todo el año, salvo festivos, que en estos casos parará al día siguiente. El horario será de 9:00 horas a 12:00 horas.

El adjudicatario entregará los bienes objeto del contrato al día siguiente de la petición y dentro del horario establecido en el punto anterior. En demandas urgentes y fuera de los días de entrega establecidos se tramitarán en las mismas condiciones que una petición ordinaria.

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

En todos los albaranes se deberá reflejar el n° de lote de cada producto.

Todos los artículos están expresados en kilos a excepción de las lechugas iceberg, romana, hoja de roble y escarola que son en unidades. Los espárragos verdes, cebolleta, albahaca y romero vienen expresados en manojos.

Los artículos objeto de este contrato serán adjudicados a un único proveedor, por los que las empresas licitadoras deberán ofertar por todos ellos, y no serán admitidas las que no oferten a la totalidad del lote.

4.- MUESTRAS

Si el servicio lo requiere, se deberá aportar un mínimo de dos muestras por cada número de partida ofertada. 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 lote y partida al que correspondan. El lugar de entrega será el Almacén General del Hospital La Fuenfría.

El proveedor deberá aportar toda la documentación técnica necesaria para la evaluación del producto (Ficha Técnica).

5.- IMPORTE DE LICITACIÓN

Importe máximo de licitación para la adquisición: **112.928,49**

Cercedilla, 17 de mayo de 2016.

EL DIRECTOR GERENTE

Fdo.: Manuel de la Puente Andrés



Hospital La Fuenfría
Manuel de la Puente Andrés
Director Gerente



Comunidad de Madrid