

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EL PROCEDIMIENTO ABIERTO DE SUMINISTRO PARA LA ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS DEL INSTITUTO PSIQUIÁTRICO SERVICIOS DE SALUD MENTAL JOSÉ GERMAIN. EXPEDIENTE 111-2016

1.-OBJETO DEL CONTRATO

El Instituto Psiquiátrico José Germain cuenta con unos 180 pacientes en régimen de hospitalización y unos 40 en régimen ambulatorio a los que desde instalaciones propias y con personal propio atiende en cuanto 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 12 meses y las características son las que se describen a continuación.

2.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Descripción

Nº PARTIDA	CÓDIGO	CANTIDAD ESTIMADA	NOMBRE ARTICULO	CARACTERÍSTICAS
1	020400000001	1950	Acelgas	CAT.: Primera
2	020400000002	740	Ajos	CAT.: Extra Variedad Blancos Calibre mínimo: 30mm
3	020400000036	100	Albaricoques	CAT.: Primera Calibre: 50- 60 mm
4	020400000003	95	Apio	CAT.: Primera
5	020400000005	5300	Calabacines	CAT.: Primera Peso: 225 a 450 gr
6	020400000032	657	Calabazas	CAT.: Primera Peso 1,5 a 2 Kg
7	020400000006	9000	Cebollas	CAT.: Primera Calibre: 3 Formato: saco 10 o 25 Kg
8	020400000007	530	Ciuelas	CAT.: Primera Calibre: 45- 55 mm
9	020400000035	260	Kaki	CAT.: Primera Calibre: 20 mm
10	020400000009	1600	Kiwi	CAT.: Primera Calibre: 27 Variedad: Italiano
11	020400000030	136	Laurel	Formato: Manojó
12	020400000010	675	Lechuga iceberg	CAT.: Primera Calibre: 8
13	020400000011	3825	Lechuga romana	CAT.: Primera Calibre: 8
14	020400000012	650	Limonas	CAT.: Primera Calibre: 4 Variedad: Vema
15	020400000013	975	Mandarinas	CAT.: Primera Calibre: 1
16	020400000014	5400	Manzanas	CAT.: Primera Calibre: 75- 80 mm Variedad: Golden
17	020400000031	1200	Manzanas	CAT.: Primera Calibre: 75- 80 mm Variedad: Royal Gala
18	020400000015	975	Melocotones	CAT.: Primera Calibre: 67 - 73 mm

19	020400000016	1200	Melones	CAT.: Primera Calibre: 4 Variedad: Piel de sapo
20	020400000017	2600	Naranjas de mesa	CAT.: Primera Calibre: 4
21	020400000018	1100	Nectarinas	CAT.: Primera Calibre: 67 - 73 mm
22	020400000034	95	Paraguayas	CAT.: Primera Calibre: 65 - 70 mm
23	020400000019	22900	Patatas	CAT.: Común Calibre: 60 Y+ Variedad: Agria Formato: saco 25 kg
24	020400000020	425	Pepinos	CAT.: Primera Calibre: 40- 70 mm diámetro Variedad: corto 180-250 gr
25	020400000021	6850	Peras	CAT.: Primera Calibre: 20 mm Variedad: Conferencia
26	020400000022	2350	Pimientos verde	CAT.: Primera Variedad: Lamuyo
27	020400000023	2700	Plátanos	CAT.: Extra Calibre: 18 cm Variedad: Cavendish
28	020400000024	2900	Puerros	CAT.: Primera Calibre: 30- 40 mm
29	020400000025	920	Repollos	CAT.: Primera
30	020400000026	925	Sandías	CAT.: Primera Peso medio aprox.: 3-4 Kg
31	020400000027	5200	Tomates	CAT.: Primera Calibre: 150 180 gr Variedad: Daniela
32	020400000028	7400	Zanahorias	CAT.: Primera Variedad: Nantesa Calibre: 30-40 mm

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

2.2 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 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 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.

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, 25 de abril de 2016

EL DIRECTOR GERENTE



Instituto Psiquiátrico
Servicios de Salud Mental
José Germain



Comunidad de Madrid

DIRECCIÓN GERENCIA

Fdo.: Álvaro Rivera Villaverde