

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EL CONCURSO ABIERTO DE SUMINISTRO PARA LA ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS DEL HOSPITAL DR. RODRÍGUEZ LAFORA.**

**1.-OBJETO DEL CONTRATO**

El Hospital Dr. Rodríguez Lafora suministra comida a unos 450 pacientes en 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**

| NOMBRE DEL PRODUCTO    | CANTIDAD ESTIMADA EN KG | Nº PARTIDA | CARACTERÍSTICAS                                       |
|------------------------|-------------------------|------------|-------------------------------------------------------|
| ACELGA FRESCA          | 6.438,67                | 1          | CAT. PRIMERA                                          |
| AGUACATE               | 82,00                   | 2          | CAT. PRIMERA<br>CALIBRE 16<br>PESO 211 Gr A 289 Gr    |
| AJO FRESCO             | 181,00                  | 3          | CAT. EXTRA<br>VARIEDAD BLANCO<br>CALIBRE MÍNIMO 30 mm |
| AJO PELADO             | 404,00                  | 4          | CAT. EXTRA<br>VARIEDAD BLANCO<br>CALIBRE MÍNIMO 30 mm |
| APIO FRESCO            | 464,20                  | 5          | NO                                                    |
| BERENJENAS FRESCAS     | 208,40                  | 6          | CAT. PRIMERA M<br>PESO 300 GR A 400 Gr                |
| CALABACIN FRESCO       | 3.964,80                | 7          | CAT. PRIMERA<br>PESO 200 /450 Gr                      |
| CALABAZA FRESCA        | 1.351,20                | 8          | CAT. PRIMERA<br>PESO 1'5 Kg a 2'5 Kg                  |
| CAQUI                  | 291,00                  | 9          | CAT. PRIMERA<br>CALIBRE 70/75mm                       |
| CEBOLLA FRESCA         | 11.595,00               | 10         | CAT. PRIMERA<br>CALIBRE 3<br>SACO DE 10 /25 Kg        |
| CHAMPIÑON FRESCO       | 718,60                  | 11         | CAT. PRIMERA<br>CALIBRE CERRADO PEQUEÑO<br>>40 mm     |
| CIRUELAS ROJAS FRESCAS | 230,10                  | 12         | CAT. PRIMERA<br>CALIBRE 6 (46-49 mm)                  |
| FRESAS KG              | 2,00                    | 13         | CAT. PRIMERA<br>CALIBRE >18 mm                        |
| FRESON FRESCO          | 210,00                  | 14         | CAT. PRIMERA<br>CALIBRE > DE 18 mm                    |
| FRESQUILLAS            | 217,34                  | 15         | CAT. PRIMERA                                          |



|                                 |           |    |                                                               |
|---------------------------------|-----------|----|---------------------------------------------------------------|
|                                 |           |    | CALIBRE 67/73 mm                                              |
| GRANADA                         | 1,00      | 16 | CAT. PRIMERA<br>PESO 275 Gr y 375 Gr.                         |
| KIWI FRESCO                     | 5.284,00  | 17 | CAT. PRIMERA<br>PESO 70 Gr                                    |
| LECHUGA ICEBERG                 | 1.765,00  | 18 | CAT. PRIMERA<br>CAJA DE 10 UD                                 |
| LIMON FRESCO                    | 221,10    | 19 | CAT. PRIMERA<br>VARIEDAD VERNA                                |
| LOMBARDA FRESCA                 | 193,00    | 20 | CAT. PRIMERA<br>PESO > 500 Gr.                                |
| MANDARINAS FRESCAS              | 3.084,00  | 21 | CAT. PRIMERA<br>CALIBRE 1                                     |
| MANZANA GOLDEN                  | 5.156,00  | 22 | CAT. PRIMERA<br>CALIBRE 70/75mm                               |
| MANZANA PARA COMPOTA            | 405,90    | 23 | CAT. PRIMERA<br>CALIBRE 60/65mm                               |
| MANZANA ROYAL GALA              | 2.726,40  | 24 | CAT. PRIMERA<br>CALIBRE 70/75 mm                              |
| MELOCOTON FRESCO                | 279,20    | 25 | CAT. PRIMERA<br>CALIBRE 67/73 mm                              |
| MELON FRESCO                    | 1.045,00  | 26 | CAT. PRIMERA<br>CALIBRE 4<br>VARIEDAD PIEL DE SAPO            |
| NABO FRESCO                     | 184,00    | 27 | CAT. PRIMERA<br>PESO >150 Gr                                  |
| NARANJAS DE MESA<br>FRESCAS     | 7.862,10  | 28 | CAT. PRIMERA<br>CALIBRE 5                                     |
| NECTARINA FRESCA                | 248,00    | 29 | CAT. PRIMERA<br>CALIBRE 67/73 mm                              |
| PATATA FRESCA SIN PELAR         | 22.390,00 | 30 | CAT. COMÚN<br>CALIBRE > 60 mm<br>VARIEDAD AGRIA<br>SACO 25 Kg |
| PEPINO FRESCO                   | 168,30    | 31 | CAT. PRIMERA<br>CALIBRE 40/70 mm<br>PESO 250 -300 Gr          |
| PERA CONFERENCIA                | 6.538,20  | 32 | CAT. PRIMERA<br>CALIBRE 62-67 mm<br>150-170 Gr.               |
| PIMIENTO ROJO FRESCO<br>MORRÓN. | 2.456,50  | 33 | CAT. PRIMERA<br>VARIEDAD MORRÓN                               |
| PIMIENTO VERDE FRESCO           | 2.544,60  | 34 | CAT. PRIMERA<br>VARIEDAD LAMUYO                               |
| PIMIENTO VERDE ITALIANO         | 1.845,00  | 35 | CAT. PRIMERA<br>PESO 90-110 Gr                                |
| PIÑA NATURAL FRESCA             | 2,00      | 36 | CAT. A<br>PESO 1'5 - 2' 200 kG                                |
| PLATANO FRESCO                  | 4.693,80  | 37 | CAT.EXTRA<br>CALIBRE18 Cm<br>VARIEDAD CAVENDISH               |
| PUERRO FRESCO                   | 5.279,15  | 38 | CAT. PRIMERA<br>CALIBRE 30-40 mm                              |
| REPOLLO FRESCO                  | 4.333,30  | 39 | CAT. PRIMERA<br>PESO > 1 Kg                                   |
| RUCULA                          | 2,00      | 40 | CAT. PRIMERA                                                  |
| SANDIA FRESCA                   | 1.304,20  | 41 | CAT. PRIMERA<br>PESO 3-4Kg                                    |



|                  |          |    |                                               |
|------------------|----------|----|-----------------------------------------------|
| SETAS FRESCAS    | 18,00    | 42 | CAT. PRIMERA                                  |
| TOMATE BOLA      | 253,00   | 43 | CAT. PRIMERA<br>CALIBRE 47-57                 |
| TOMATE ENSALADA  | 2.069,30 | 44 | CAT. PRIMERA<br>CALIBRE 47-57                 |
| TOMATE PARRILLA  | 1.498,18 | 45 | CAT. PRIMERA<br>CALIBRE 35-40 mm<br>50 -60 Gr |
| TOMATE PERA      | 1.780,50 | 46 | CAT. PRIMERA<br>CALIBRE 57-66                 |
| ZANAHORIA FRESCA | 7.205,00 | 47 | CAT. PRIMERA<br>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 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.

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.

**Calibre:** La fruta que se consuma por unidades, como naranjas, manzanas, etc, tendrán un peso de 165-175 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
- 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 que en ningún caso podrán ser de madera.



### **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 y correo electrónico específico de contacto para tener asegurado el suministro o resolver cualquier duda, así como un interlocutor con el Hospital Dr. Rodríguez Lafora.

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, miércoles y viernes del año, salvo festivos, que en estos casos pasará al día siguiente o anterior. El horario será de 8,00 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 de los productos adjudicados se depositarán en el Almacén de Cocina del Hospital

### **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 código de cada producto para garantizar la trazabilidad de los productos.

Madrid, 13 de septiembre 2017

EL DIRECTOR GERENTE

Fdo.-.Carlos Marfull Villena

