

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EN EL CONTRATO DE SUMINISTRO DE FRUTAS Y VERDURAS A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO CON PLURALIDAD DE CRITERIOS

1º OBJETO DEL CONTRATO

El presente contrato tiene por objeto el suministro, para un periodo de **12 meses** y con división en **dos lotes**, de los artículos que a continuación se relacionan y por las cantidades siguientes:

**LOTE
1**

Nº Orden	Código	Descripción	CANTIDAD 12 MESES	Unidad medida
<u>FRUTAS</u>				
1	008390	NARANANJA MESA	11000	Kg
2	008391	NARANJA ZUMO	600	Kg
3	008392	MANZANA GOLDEN	10000	Kg
4	009394	PERAS	13200	Kg
5	008395	PLÁTANOS	1080	Kg
6	008851	CLEMENTINAS	5000	Kg
7	012543	MANZANA STARKING	4000	Kg
8	009580	UVAS	500	Kg
9	009873	NECTARINAS	1600	Kg
10	008397	MELÓN	700	Kg
11	008398	SANDÍA	450	Kg
12	008399	ALBARICOQUES	1000	Kg
13	008400	FRESQUILLAS	750	Kg
14	013536	CIRUELAS	5000	Kg
15	010026	KIWIS	1100	Kg
16	009294	FRESÓN	350	Kg
17	008517	MELOCOTONES	1000	Kg
18	028795	CEREZAS	200	Kg
19	013449	PARAGUAYAS	450	Kg

**LOTE
2**

VERDURAS

1	029391	ACELGAS	1300	Kg
2	008402	REPOLLO	510	Kg
3	017232	ZANAHORIA PELADA	6630	Kg
4	008404	PUERROS	4520	Kg
5	016379	PATATA FRES. PELADA	25200	Kg
6	008407	CALABACÍN	2970	Kg
7	008408	PIMIENTO VERDE	870	Kg
8	008410	TOMATES	5500	Kg
9	027662	LECHUGAS	1800	Kg
10	008411	AJOS CON PIEL	85	Kg
11	008396	LIMONES	1300	Kg
12	008415	LAUREL	20	Manejo (150 g. aprox.)
13	008416	PEPINOS	140	Kg
14	017183	AJOS PELADOS	325	Kg
15	017233	CEBOLLAS PELADAS	4490	Kg
16	020162	CALABAZA	395	Kg
17	008413	PATATA CON PIEL	2300	Kg

2º ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ARTÍCULOS

LOTE 1: FRUTAS

Naranjas de mesa: Calidad I. Calibre 4.

Ciruela verde o negra: Calidad I.

Clementinas: calidad I. Origen nacional.

Fresón: Calidad I.

Fresquillas: Calidad I. Calibre 22.

Naranjas de zumo: Calidad I.

Manzana golden: Calidad I. Calibre 20-24.

Manzana starking: Calidad I. Calibre 22

Peras: Calidad I. Calibre 24-26.

Plátanos: Calidad Extra. Origen España. Longitud mínima 18 cm.

Melón: Variedad "piel de sapo". Calidad I

Sandía: Calidad I

Melocotón: Calidad I. Calibre 22.

Uvas: Blancas de mesa. Calidad I.

Nectarina: Calidad I. Calibre 22.

Kiwi: Calidad I. origen nacional.

Albaricoques: Calidad I. Variedad dalta roja.

Paraguayas: Calidad I. Origen Nacional.

Cerezas: Calidad Extra. Origen Nacional.

LOTE 2: VERDURAS

Acelgas: 4ª gama; envasadas al vacío. Embolsado de 5 Kgs.

Repollo: Calidad Extra.

Limones: Calidad I.

Zanahoria: Peladas. Podrán venir enteras o cortadas, según necesidades y listas para su consumo inmediato. Embolsado e 5 Kgs.

Puerros: Calidad Extra.

Calabacines: Calidad I.

Pimiento Verde: Variedad "lamuyo verde" o "italiano". Calidad I

Lechugas: Variedad "romana" o "iceberg". 4ª gama, embolsada, cortada y limpia lista para su consumo. Embolsado de 1 Kg.

Tomates: Para ensalada .Calidad Extra.

Ajos Pelados: Podrán venir enteros o picados, según necesidades y listos para su consumo inmediato. Embolsado de 1 Kg.

Ajo con piel: Origen Nacional. Calidad I. Presentado en malla de 5 Kgs.

Cebollas: Peladas. Podrán venir enteras o picadas, según necesidades y listas para su consumo inmediato. Embolsado de 5 Kgs.

Pepinos: Calidad I.

Laurel: En rama.

Patatas frescas: Peladas y envasadas al vacío. Podrán venir enteras o cortadas, según necesidades y listas para su consumo inmediato. Embolsado de 5 Kgs.

Patata con piel: Origen Nacional, calida extra, presentada en sacos de 20 kgs.

Calabaza: Pelada y cortada, envasada al vacío. Embolsado de 5 Kgs.

Estos artículos deberán cumplir 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 dentro de los tres días siguientes a su recepción.
- **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.
- **El transporte** se efectuará en vehículos habilitados para el transporte de alimentos, según RD 237/2000 (aportar certificado).
- **Estado bacteriológico:** No presentara ninguna pieza signos de levaduras o mohos. Las piezas se presentarán enteras, salvo en aquellos productos que se especifique el corte o troceado.
- **Calibre:** Deberá figurar el calibre, procedencia y denominación en cada uno de los embalajes en que se suministra.
- **La recepción y entrega** se efectuarán en las condiciones establecidas por el Servicio de Cocina, conforme a lo dispuesto en el pliego de cláusulas administrativas particulares.

3.º PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

La empresa adjudicataria del contrato cumplirá en todo momento con la legislación medioambiental vigente relacionada con la prestación de sus servicios, no pudiendo eximirse de hacerlo por desconocimiento de la misma. Su personal estará debidamente formado en materia de buenas prácticas ambientales, especialmente en lo que a segregación y gestión de residuos se refiere (tanto peligrosos como no peligrosos). La empresa adjudicataria deberá aportar toda la documentación que evidencie el cumplimiento de lo anteriormente especificado.

En consonancia con la política ambiental del HUPA, la empresa adjudicataria incorporará las mejores técnicas disponibles para la prevención de la contaminación y minimizará los impactos que su actividad pueda producir en el entorno, ayudando así a hacer de éste un hospital sostenible medioambientalmente. Todo daño causado por un incidente ambiental debido a una mala práctica profesional durante la prestación de sus servicios deberá ser reparado por la empresa adjudicataria.

ALCALÁ DE HENARES, A 23 DE FEBRERO DE 2018

LA VICECONSEJERÍA DE SANIDAD

P.D. EL GERENTE DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO

PRÍNCIPE DE ASTURIAS

(RESOLUCIÓN DE 25/02/2011, BOCM Nº 76 DE 31/03/2011)



Hospital Universitario
Príncipe de Asturias
Gerencia

FDO.: FÉLIX BRAVO SANZ

