

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EL PROCEDIMIENTO ABIERTO DE SUMINISTROS PARA LA ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS DEL INSTITUTO PSIQUIÁTRICO SERVICIOS DE SALUD MENTAL JOSÉ GERMAIN. A/SUM-003093/2018

### 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 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 24 meses y las características son las que se describen a continuación.

### 2.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Descripción

Nº PARTIDA	CÓDIGO NEXUS	CANTIDAD ESTIMADA	NOMBRE ARTICULO	CARACTERÍSTICAS
1	1200023	3900	Acelgas	CAT.: Primera
2	1200025	1480	Ajos	CAT.: Extra Variedad: Blancos Calibre mínimo: 30mm
3	1200026	200	Albaricoques	CAT.: Primera Calibre: 50-60 mm
4	1200029	190	Apio	CAT.: Primera
5	1200041	10600	Calabacines	CAT.: Primera Peso: 225 a 450 gr
6	1200042	1314	Calabazas	CAT.: Primera Peso 1,5 a 2 Kg
7	1200053	18000	Cebollas	CAT.: Primera Calibre: 3 Formato: saco 10 o 25 Kg
8	1200063	1060	Ciruelas	CAT.: Primera Calibre: 45-55 mm
9	1200562	520	Kaki	CAT.: Primera Calibre: 20 mm
10	1200097	3200	Kiwi	CAT.: Primera Calibre: 27 Variedad: Italiano
11	1200451	272	Laurel	Formato: Manojó
12	1200325	1350	Lechuga iceberg	CAT.: Primera Calibre: 8
13	1200100	7650	Lechuga romana	CAT.: Primera Calibre: 8
14	1200102	1300	Limonos	CAT.: Primera Calibre: 4 Variedad: Vema
15	1200107	1950	Mandarinas	CAT.: Primera Calibre: 1
16	1200261	10800	Manzanas	CAT.: Primera Calibre: 75-80 mm Variedad: Golden
17	1200908	2400	Manzanas	CAT.: Primera Calibre: 75-80 mm Variedad: Royal Gala

18	1200114	1950	Melocotones	CAT.: Primera Calibre: 67-73 mm
19	1200116	2400	Melones	CAT.: Primera Calibre: 4 Variedad: Piel de sapo
20	1200121	5200	Naranjas de mesa	CAT.: Primera Calibre: 4
21	1200123	2200	Nectarinas	CAT.: Primera Calibre: 67-73 mm
22	1200431	190	Paraguayas	CAT.: Primera Calibre: 65-70 mm
23	1200127	45800	Patatas	CAT: Común Calibre: 60 Y+ Variedad: Agria Formato: saco 25 kg
24	1200131	850	Pepinos	CAT: Primera Calibre: 40-70 mm diámetro Variedad: corto 180-250 gr
25	1200429	13700	Peras	CAT.: Primera Calibre: 20 mm Variedad: Conferencia
26	1200139	4700	Pimientos verde	CAT.: Primera Variedad: Lamuyo
27	1200140	5400	Plátanos	CAT.: Extra Calibre: 18 cm Variedad: Cavendish
28	1200285	5800	Puerros	CAT.: Primera Calibre: 30-40 mm
29	1200153	1840	Repolllos	CAT.: Primera
30	1200160	1850	Sandías	CAT.: Primera Peso medio aprox.: 3-4 Kg
31	1200171	10400	Tomates	CAT.: Primera Calibre: 150-180 gr Variedad: Daniela
32	1200185	14800	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, 21 de Febrero de 2018

EL DIRECTOR GERENTE



Instituto Psiquiátrico  
Servicios de Salud Mental  
José Germain

Comunidad de Madrid

DIRECCIÓN GERENCIA

Fdo.: Álvaro Rivera Villaverde