



CONTRATO DE SUMINISTROS DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO LA PAZ

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1037719760532802859093**

1.-OBJETO DEL CONTRATO

El Hospital Universitario La Paz desde instalaciones propias y con personal propio atiende las necesidades alimentarias de alrededor de 1.000 pacientes diarios los 365 días del año.

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 productos perecederos que integran los menús que servimos.

Las cantidades y características previstas para 6 meses son las que se describen a continuación.

2.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Descripción

ARTÍCULO	CARACTERÍSTICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ANUAL KG	PRECIO TOTAL MAXIMO IVA INCLUIDO
LOTE 1 FRUTAS Y VERDURAS				
*CLEMENTINAS	Categoría extra o 1ª	KG	5.315.-	72.229,25 €
LIMONES	Categoría 1ª	KG	4.800.-	
**MANZANA GOLDEN/FUJI	Categoría 1ª, calibre 22-24	KG	18.000.-	
NARANJA NAVELINA	Categoría 1ª, Calibre 22-24	KG	15.900.-	
***PERA DE AGUA	Categoría 1ª, calibre 22-24	KG	9.900.-	
PLATANOS	Categoría 1ª	KG	2.040.-	
CALABACIN	Categoría 1ª	KG	2.550.-	
REPOLLO	Categoría 1ª	KG	3.600.-	

* LA CLEMENTINA SERÁ SUSTITUIDA POR MANDARINA A CRITERIO DEL HOSPITAL SEGÚN PEDIDO Y AL MISMO PRECIO.

**LA MANZANA SERÁ DE LA VARIEDAD GOLDEN O FUJI A CRITERIO DEL HOSPITAL, SEGÚN PEDIDO, Y AL MISMO PRECIO.

*** LA PERA DE AGUA SERÁ SUSTITUIDA POR VARIEDAD PERA ERCOLINA O DE CONFERENCIA A CRITERIO DEL HOSPITAL, SEGÚN PEDIDO, Y AL MISMO PRECIO.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 1037719760532802859093

2.2 Las características mínimas de calidad de las frutas y verduras, son las siguientes:

- **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.
- **El transporte** se efectuara en vehículos habilitados para el transporte de alimentos.
- **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.
- **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/caducidad
 - 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.

3. – CONDICIONES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Los licitadores deberán de Tener implantado un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Critico (APPCC). Y cumplir toda la legislación que les es de aplicación para el desarrollo de su actividad.



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 Universitario La Paz.

Las entregas del material adjudicado se realizara según las necesidades existentes en cada momento, con el fin de mantener un flujo de actividad, por lo que serán fijadas una vez formalizado el contrato, pudiendo ser alteradas si el funcionamiento normal de la actividad hospitalaria así lo exigiese.

El adjudicatario entregara los bienes objeto del presente contrato en las cocinas del Hospital Universitario La Paz, en el plazo máximo de dos días contados a partir de la fecha de notificación de la solicitud de entrega. En demandas urgentes el plazo no será superior a 24 horas.

Las entregas no llevaran asociado gastos de transporte alguno ni exigencia de pedido mínimo de entrega.

Los embalajes o paquetes de productos deberán cumplir las características que se detallan en el punto 2 de este Pliego de Prescripciones Técnicas.

Las firmas adjudicatarias se comprometerán, cuando proceda, a respetar los posibles cambios que la evolución tecnológica así aconseje.

El adjudicatario suministrara sin cargo y a demanda del Hospital los manojos que se precisen de cebollino, eneldo, hierbabuena y laurel.

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.

Madrid, 26 de Mayo 2018

EL JEFE DE SERVICIO DE HOSTELERIA

Fdo.: Mario Rodriguez Duran



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **1037719760532802859093**