



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

PAS 33/ 2018 PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

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 de cuarta gama, 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

LOTE 1 FRUTAS Y VERDURAS CUARTA GAMA				
ARTÍCULO	CARACTERÍSTICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ANUAL KG	PRECIO TOTAL MAXIMO IVA INCLUIDO (€)
*Lechuga Iceberg/cuatro estaciones higienizada	Bolsas de 1000 grs/6 unidades	KG	7.000,00	76.613,90
**Patata entera pelada	Bolsa de 5 kilos	KG	50.000,00	
Piña monodosis cortada higienizada	Envase de 100 grs. monodosis cortado	Envase	12.000,00	
Tomate Cherry granel higienizado	Categoría 1ª envase termosellado	KG	2.814,00	

* La lechuga Iceberg será sustituida por ensalada 4 estaciones a criterio del Hospital, según pedido y al mismo precio

** La patata podrá ser entera pelada, cachelo pelada, panadera pelada, patata pequeña codorniz pelada, para tornear pelada, según petición del Hospital y al mismo precio.

2.2 Concepto de Cuarta Gama:

Se entiende por Cuarta Gama: Productos vegetales, frutas y hortalizas frescos sin tratamiento térmico, preparados, lavados y envasados, que han podido ser objeto de troceado, corte o cualquier otra operación relativa a la integridad del producto (cualquier procedimiento físico que entrañe una modificación de las características fisiológicas y microbiológicas del producto), listos para consumir o cocinar, destinados al consumo humano.

Siendo:

- **Preparación:** Aquella parte del proceso de transformación de las materias primas, que consiste en la eliminación por métodos manuales o mecánicos de todas las partes desechables, dañadas o no comestibles en general.
- **Lavado:** Es aquella parte del proceso de transformación de las materias primas que consiste en la eliminación, mediante la utilización del agua, de la suciedad, restos de tierra, contaminantes físicos y reducción de carga microbiana, de forma que el producto resultante sea totalmente seguro desde el punto de vista higiénico.

2.3 Transporte y productos:

- **Transporte:** El adjudicatario en todo momento debe asegurarse de que los vehículos utilizados para el transporte de productos terminados sean apropiados para su propósito y se mantengan en buenas condiciones, sin presentar ningún riesgo de alterar el producto y estando protegidos de toda contaminación exterior. En todo momento dichos transportes deberán de cumplir la legislación vigente que les sea de aplicación.

El transporte debe realizarse en vehículos refrigerados con indicador de temperatura, de forma que se asegure el mantenimiento de la temperatura en el corazón del vehículo entre 1°C y 4°C bajo carga máxima, cumpliéndose en todo caso la temperatura de mantenimiento en frío indicada por el fabricante de los productos objeto del contrato.

Deben existir procedimientos que definan la forma de actuar en caso de avería, de forma que se asegure la calidad y seguridad del producto.

- **Productos:** El adjudicatario en todo momento deberá cumplir la legislación vigente que les sea de aplicación en relación a los productos del presente contrato y poner a disposición de la administración todos los controles, estudios y documentación que así lo justifique.

Los productos 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. En todo momento deberán presentar un aspecto sano, consistente y con el aspecto característico del tipo y variedad.

Los productos y los envases deberán 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. y deben de contar con una caducidad adecuada.

Los productos deben ser presentados en envases limpios, de material adecuado para la buena conservación y transporte del producto. En todo momento el adjudicatario garantizara la integridad del envase con el fin de garantizar la vida útil y la seguridad de estos productos.

Será obligatorio que la presentación se realice en envases normalizados con arreglo a la legislación vigente, indicando claramente la fecha de caducidad del producto así como todo lo necesario para garantizar la seguridad y trazabilidad del producto.

Los productos objeto del contrato, en todo momento, deberán contar con:

- Toda la documentación que acredite que son de cuarta gama, así como cumplir toda la legislación que les sea de aplicación.
- Ensayos microbiológicos que acrediten el cumplimiento de los criterios microbiológicos previstos en la normativa legal en materia de higiene alimentaria
- Registro Sanitario (RGSEAA) que permita su comercialización

3. – CONDICIONES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Los licitadores deberán de Tener implantado un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Critico (APPCC), acorde a la normativa legal en materia de higiene alimentaria y cumplir toda la legislación que les sea de aplicación.

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.

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.

EL DIRECTOR GERENTE
P.A. El Director Médico
R.S. 25/02/2011 (BOCM Nº76-31/03/11)