

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	CARACTERISTICAS
AJO FRESCO	395	CAT. EXTRA VARIEDAD BLANCO CALIBRE MÍNIMO 30 mm
AJO PELADO	90	CAT. EXTRA VARIEDAD BLANCO CALIBRE MÍNIMO 30 mm
BERENJENAS FRESCAS	154	CAT. PRIMERA M PESO 300 GR A 400 Gr
CALABACIN FRESCO	3.670	CAT. PRIMERA PESO 200 /450 Gr
CALABAZA FRESCA	291	CAT. PRIMERA PESO 1'5 Kg a 2'5 Kg
CEBOLLA PELADA 4ª GAMA	10.000	PELADAS, ENTERAS O PICADAS SEGÚN NECESIDADES Y LISTOS PARA CONSUMO INMEDIATO. EMBOLSADO DE 5 KGS.
CHAMPIÑÓN FRESCO	778	CAT. PRIMERA CALIBRE CERRADO PEQUEÑO >40 mm
CIRUELAS ROJAS FRESCAS	175	CAT. PRIMERA CALIBRE 6 (46-49 mm)
FRESON FRESCO	400	CAT. PRIMERA CALIBRE > DE 18 mm
KIWI FRESCO	3.663	CAT. PRIMERA PESO 70 Gr
LECHUGA ICEBERG	1.879	CAT. PRIMERA CAJA DE 10 UD
LIMON FRESCO	122	CAT. PRIMERA VARIEDAD VERNA



LOMBARDA FRESCA	275	CAT. PRIMERA PESO > 500 Gr.
MANDARINAS FRESCAS	3.011	CAT. PRIMERA CALIBRE 1
MANZANA GOLDEN	5.122	CAT. PRIMERA CALIBRE 70/75mm
MANZANA ROYAL GALA	1.807	CAT. PRIMERA CALIBRE 70/75 mm
MELOCOTON FRESCO	438	CAT. PRIMERA CALIBRE 67/73 mm
MELON FRESCO	1.141	CAT. PRIMERA CALIBRE 4 VARIEDAD PIEL DE SAPO
NABO FRESCO	50	CAT. PRIMERA PESO >150 Gr
NARANJAS DE MESA FRESCAS	7.065	CAT. PRIMERA CALIBRE 5
NECTARINA FRESCA	248,00	CAT. PRIMERA CALIBRE 67/73 mm
PATATA ENTERA PELADA 4ª GAMA *	24.750	PELADAS Y ENVASADAS AL VACÍO EMBOLSADO DE 5 KGS
PEPINO FRESCO	111	CAT. PRIMERA CALIBRE 40/70 mm PESO 250 -300 Gr
PERA CONFERENCIA	4.665	CAT. PRIMERA CALIBRE 62-67 mm 150-170 Gr.
PIMIENTO ROJO FRESCO	2.568	CAT. PRIMERA VARIEDAD MORRÓN
PIMIENTO VERDE FRESCO	1.935	CAT. PRIMERA VARIEDAD LAMUYO
PIMIENTO VERDE ITALIANO	2.174	CAT. PRIMERA PESO 90-110 Gr
PIÑA NATURAL FRESCA	2,00	CAT. A PESO 1'5 - 2'200 kG
PLATANO FRESCO	6.087	CAT.EXTRA CALIBRE18 Cm VARIEDAD CAVENDISH
PUERRO FRESCO	5.537	CAT. PRIMERA CALIBRE 30-40 mm
REPOLLO FRESCO	4.190	CAT. PRIMERA PESO > 1 Kg
SANDIA FRESCA	1.134	CAT. PRIMERA PESO 3-4Kg
TOMATE ENSALADA	2.241	CAT. PRIMERA CALIBRE 47-57
TOMATE PARRILLA	1.991	CAT. PRIMERA CALIBRE 35-40 mm 50 -60 Gr
TOMATE PERA	218	CAT. PRIMERA CALIBRE 57-66
ZANAHORIA FRESCA	8.721	CAT. PRIMERA CALIBRE 30-40 mm



Nota: Todos los artículos están expresados en kilos a excepción de las lechugas iceberg, romana, que son en unidades.

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

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 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.

2.3.1 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 interior 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 garantizará 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.



3. – CONDICIONES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

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) 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 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

Las entregas no llevarán asociados gastos de transporte alguno ni exigencia de pedido mínimo de entrega. La mercancía que a juicio del personal encargado de su recepción por parte del Hospital Dr. R. Lafora no se encuentre en condiciones de ser recepcionada, será devuelta sin coste de ningún tipo para el hospital y sustituida en el mismo día.

Las cantidades indicadas de artículos para el cálculo del precio del contrato son cantidades de consumo previstas conforme a consumos históricos. Se facturará únicamente lo realmente suministrado.

El transporte se efectuará en vehículos habilitados para el transporte de alimentos. El adjudicatario está obligado a cumplir las condiciones de transporte que les sean de aplicación. No se dispondrán alimentos ni sus embalajes directamente sobre el suelo de los vehículos de transporte y utilizará palés de plástico o similar, quedando prohibido expresamente el uso de palés de madera o cualquier tipo de separador de madera.

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

Los envases plásticos de frutas y verduras, almacenados en la zona trasera de la cocina, deberán ser retirados por el proveedor, al menos, en cada día de suministro, no dando lugar, en ningún caso, a la aglomeración de cajas en el exterior



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 adjudicatario está obligado a tener en todo momento a disposición del hospital toda la documentación relacionada con:

- registros sanitarios
- acreditaciones
- ausencia de OGMS en los artículos suministrados
- características de los alimentos (si corresponde)
- vehículos de transporte y autorizaciones - condiciones de manipulación y transporte de los alimentos
- condiciones de transporte de productos refrigerados
- cualquier otro relacionado con la seguridad alimentaria de los productos suministrados.

El Hospital Dr. R. Lafora queda habilitado para realizar auditorías de las instalaciones del adjudicatario con el objeto de auditar sus instalaciones y procedimientos de trabajo. En caso de que se detecten anomalías en sus instalaciones o procedimientos, el adjudicatario se obliga a subsanarlas de forma inmediata.

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 n° de código de cada producto para garantizar la trazabilidad de los productos.

Madrid, 27 de agosto de 2019

Fdo.-Felix Garces Blanco
Jefe de Cocina

