



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

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 frescas y tampoco de cuarta gama, resulta necesario contratar la adquisición de estos productos perecederos que integran los menús que servimos.

Las cantidades y características previstas para 1 año son las que se describen a continuación.

2.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 - LOTE 1: FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS

2.1 Descripción

LOTE 1: FRUTAS Y VERDURAS							
ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL (KG)	PRECIO KG (SIN IVA)	PRECIO KG (CON IVA)	BASE IMPONIBLE	TIPO DE IVA	IVA	IMPORTE TOTAL
ALBARICOQUES	1.800	1,0200 €	1,0608	1.836,0000	4	73,4400	1.909,4400
CIRUELA	5.500	1,0200 €	1,0608	5.610,0000	4	224,4000	5.834,4000
*CLEMENTINAS	30.000	0,6800 €	0,7072	20.400,0000	4	816,0000	21.216,0000
FRESQUILLA	3.000	1,0200 €	1,0608	3.060,0000	4	122,4000	3.182,4000
LIMONES	8.000	0,9000 €	0,9360	7.200,0000	4	288,0000	7.488,0000
**MANZANA GOLDEN/ FUJI	46000	0,7800 €	0,8112	35.880,0000	4	1.435,2000	37.315,2000
MELOCOTON	5000	1,0200 €	1,0608	5.100,0000	4	204,0000	5.304,0000
NARANJA NAVELINA	25000	0,5000 €	0,5200	12.500,0000	4	500,0000	13.000,0000
NECTARINA	5.000	1,0200 €	1,0608	5.100,0000	4	204,0000	5.304,0000



***PERA DE AGUA	21.000	1,2600 €	1,3104	26.460,0000	4	1.058,4000	27.518,4000
PLATANOS	4.000	1,1400 €	1,1856	4.560,0000	4	182,4000	4.742,4000
CALABACIN	6.000	0,8500 €	0,8840	5.100,0000	4	204,0000	5.304,0000
REPOLLO	8.000	0,5500 €	0,5720	4.400,0000	4	176,0000	4.576,0000
				137.206,0000		5.488,2400	142.694,2400

ARTÍCULO	CARACTERÍSTICAS
LOTE 1 FRUTAS Y VERDURAS	
ALBARICOQUES	Categoría extra o 1ª
CIRUELAS	Categoría extra o 1ª
*CLEMENTINAS	Categoría extra o 1ª
FRESQUILLA	Categoría 1ª
LIMONES	Categoría 1ª
**MANZANA GOLDEN/FUJI	Categoría 1ª
MELOCOTONES	Categoría 1ª
NARANJA NAVELINA	Categoría 1ª
NECTARINA	Categoría 1ª
***PERA DE AGUA	Categoría 1ª
PLATANOS	Categoría 1ª
CALABACIN	Categoría 1ª
REPOLLO	Categoría 1ª

* 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.



2.1.1. Las características mínimas de calidad de las frutas y verduras frescas 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 y 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 efectuará 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.

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



2.2 - LOTE 2: FRUTAS Y VERDURAS DE CUARTA GAMA

LOTE 2: FRUTAS Y VERDURAS CUARTA GAMA							
ARTÍCULO	CANTIDAD ANUAL	PRECIO KG (SIN IVA)	PRECIO (CON IVA)	BASE IMPONIBLE	TIPO DE IVA	IVA	IMPORTE TOTAL
Acelgas cortadas/higienizadas	2.800	1,9000 €	1,976000	5.320,0000	4	212,8000	5.532,8000
Cebolla cortada/higienizada	750	0,9300 €	0,967200	697,5000	4	27,9000	725,4000
Lechuga Iceberg cortada/higienizada	20.000	2,0000 €	2,080000	40.000,0000	4	1.600,0000	41.600,0000
Melón cortado-monodosis (tarrina 100 g)	11.000	0,5600 €	0,582400	6.160,0000	4	246,4000	6.406,4000
Patata entera pelada (Kg)	140.000	0,6600 €	0,686400	92.400,0000	4	3.696,0000	96.096,0000
Pepino cortado/higienizado	600	3,6900 €	3,837600	2.214,0000	4	88,5600	2.302,5600
Pimiento rojo fresco cortado/higienizado	250	3,6900 €	3,837600	922,5000	4	36,9000	959,4000
Pimiento verde fresco cortado/higienizado	500	3,6900 €	3,837600	1.845,0000	4	73,8000	1.918,8000
Piña monodosis cortada higienizada (envase 100 gr)	23.000	0,5600 €	0,582400	12.880,0000	4	515,2000	13.395,2000
Sandía cortada monodosis (tarrina 100 g)	11.000	0,5600 €	0,582400	6.160,0000	4	246,4000	6.406,4000
Tomate Cherry granel higienizado (kg)	8.500	3,5700 €	3,712800	30.345,0000	4	1.213,8000	31.558,8000
				198.944,0000		7.957,7600	206.901,7600



ARTÍCULO	CARACTERÍSTICAS/UNIDAD DE MEDIDA
Acelgas cortadas/higienizadas	Envase 1 Kg
Cebolla cortada/higienizada	Categoría 1ª envase termosellado 1 Kg.
Lechuga Iceberg cortada/higienizada	KG (bolsas de 1000 grs/6 uds)
Melón cortado-higienizado	Categoría 1ª-Tarrina unidosis 100 Gr.
Patata entera pelada-higienizada (*)	KG (Bolsa de 5 kg)
Pepino cortado/higienizado	Categoría 1ª envase termosellado 1 Kg.
Pimiento rojo fresco cortado/higienizado	Categoría 1ª envase termosellado 1 Kg.
Pimiento verde fresco cortado/higienizado	Categoría 1ª envase termosellado 1 Kg.
Piña monodosis cortada higienizada	Envase de 100 grs. Monodosis cortado
Sandía cortada/higienizada	Categoría 1ª-Tarrina unidosis 100 Gr
Tomate Cherry granel higienizado	Categoría 1ª -KG (envase termosellado)

* 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.

2.2.1 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.

2.2.2 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 PARA AMBOS LOTES

Los licitadores deberán de tener implantado un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (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 realizarán según las necesidades existentes en cada momento en el Hospital Universitario La Paz, 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. Deberá existir obligatoriamente la posibilidad de entrega diaria (salvo festivos) para adaptarse a las necesidades del hospital.

El adjudicatario entregará 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 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 Universitario La Paz 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 en cada uno de los 2 lotes 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.

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 Universitario La Paz 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.

4. MEMORIA TÉCNICA

El licitador presentará una memoria técnica para cada lote al que presente oferta en la que describirá la prestación del contrato en los siguientes puntos:

Para ambos lotes:

- Descripción general de la prestación del contrato.
- Medios materiales y humanos
- Plan de contingencia ante imprevistos en la disponibilidad del suministro y transporte.
- Formación específica del personal relacionada con el desempeño del contrato

Para Lote 1: Frutas y verduras:

- Acta de Inspección o documento acreditativo de tener implantado y vigente el sistema de APPCC (Análisis de peligros y Puntos de Control Crítico).
- Registro sanitario (RGSEAA) que permita la comercialización de todos los productos que forman el lote

Para Lote 2: Frutas y verduras cuarta gama:

- Acta de inspección o documento acreditativo de tener implantado y vigente el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico)
- Ensayos microbiológicos que acrediten el cumplimiento de los criterios microbiológicos previstos en la normativa legal en materia de higiene alimentaria de todos los productos que forman el lote.
- Fichas técnicas de todos los artículos del lote.



- Registro sanitario (RGSEAA) que permita la comercialización de todos los productos que forman el lote.
- Certificados de inspección ATP para vehículos frigoríficos que se destinen a la realización del contrato.

Madrid, 17 de Junio de 2019

EL JEFE DE SERVICIO DE HOSTELERIA

Fdo.: Mario Rodríguez Durán



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1036778510409811523628**