



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA
CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE FRUTAS, VERDURAS Y
CUARTA GAMA EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO LA PAZ



1. OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene como objeto el suministro de frutas, verduras y cuarta gama a las dos cocinas del Hospital del Universitario La Paz.

El 11 de agosto de 2020 entró en vigor la Orden de 27 de julio de 2020, de la Consejería de Hacienda y Función Pública, por la que se determinan los suministros y servicios de gestión centralizada y los procedimientos para su contratación (BOCM de 10 de agosto de 2020). Dicha Orden establece que han dejado de centralizarse en la Consejería de Hacienda y Función Pública la contratación de los suministros de alimentación, estableciendo un régimen transitorio para la tramitación de los correspondientes expedientes de contratación.

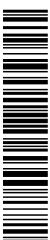
El Hospital Universitario La Paz, desde instalaciones propias y con personal propio, atiende las necesidades alimentarias de alrededor de 1.000 pacientes diarios los 365 días del año. Para poder atender estas necesidades resulta necesario contratar la adquisición de estos productos que integran los menús que servimos.

2. CANTIDADES Y CARACTERÍSTICAS DE LOS ARTÍCULOS INCLUIDOS EN EL CONTRATO

A continuación se describen las cantidades y características de los artículos que son objeto de suministro en el presente contrato:

LOTE 1: FRUTAS Y VERDURAS

	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
FRUTAS Y VERDURAS	ALBARICOQUES	Categoría extra o 1ª	2.400	KG
	CIRUELAS	Categoría extra o 1ª	4.350	KG
	*CLEMENTINAS	Categoría extra o 1ª	8.700	KG
	FRESQUILLAS	Categoría 1ª Calibre 165-175 gramos	2.400	KG
	LIMONES	Categoría 1ª	6.500	KG
	**MANZANA GOLDEN/FUJI	Categoría 1ª Calibre 165-175 gramos	39.000	KG
	MELOCOTÓN	Categoría 1ª Calibre 165-175 gramos	5.650	KG
	NARANJA NAVELINA	Categoría 1ª Calibre 200-210 gramos	21.700	KG
	NECTARINA	Categoría 1ª Calibre 165-175 gramos	5.000	KG
	***PERA DE AGUA	Categoría 1ª Calibre 140-160 gramos	18.450	KG
	PLATANOS	Categoría 1ª	3.250	KG
	CALABACÍN	Categoría 1ª	5.200	KG
	REPOLLO	Categoría 1ª	8.150	KG



* 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 Las características mínimas de calidad de las frutas y verduras:

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



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

LOTE 2: FRUTAS Y VERDURAS DE CUARTA GAMA

	ARTICULO	FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD
FRUTAS Y VERDURAS CUARTA GAMA	ACELGAS CORTADAS HIGIENIZADAS	Envase 1 Kg	3.050	KG
	CEBOLLA CORTADA HIGIENIZADA	Categoría 1ª envase termosellado 1 Kg.	600	KG
	LECHUGA ICEBERG CORTADA HIGIENIZADA	KG (bolsas de 1000 grs/6 uds)	16.250	KG
	MELON CORTADO MONODOSIS	Categoría 1ª-Tarrina unidosis 100 Gr.	11.950	ENVASE
	*PATATA ENTERA PELADA	KG (Bolsa de 5 kg)	130.000	KG
	PEPINO CORTADO HIGIENIZADO	Categoría 1ª envase termosellado 1 Kg.	300	KG
	PIMIENTO ROJO FRESCO CORTADO	Categoría 1ª envase termosellado 1 Kg.	300	KG
	PIMIENTO VERDE FRESCO CORTADO	Categoría 1ª envase termosellado 1 Kg.	400	KG
	PIÑA MONODOSIS CORTADA	Envase de 100 grs. Monodosis cortado	21.700	ENVASE
	SANDIA CORTADA MONODOSIS	Categoría 1ª-Tarrina unidosis 100 Gr	11.950	ENVASE
	TOMATE CHERRY GRANEL HIGIENIZADO	Categoría 1ª -KG (envase termosellado)	7.600	KG

(*)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.

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. Los ensayos microbiológicos necesarios, así como todos aquellos que solicite el Hospital serán por cuenta del adjudicatario. En caso de incurrir en el incumplimiento de los parámetros de análisis legales o propios del Hospital, el adjudicatario estará obligado a la repetición de los mismos y, en su caso, al cambio de marca a su coste.
- Registro Sanitario (RGSEAA) que permita su comercialización

3. CONDICIONES EMPRESARIALES, TÉCNICO SANITARIAS Y DE COMERCIALIZACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS, ACTIVIDADES Y PRODUCTOS

El licitador deberá contar obligatoriamente con departamento de calidad propio y certificación vigente del sistema de gestión de calidad ISO 9001 o equivalente.

El adjudicatario deberá cumplir en todo momento la legislación vigente que le sea de aplicación. El adjudicatario está obligado a facilitar en cualquier momento, a petición del Hospital Universitario La Paz, la justificación documental de ese cumplimiento. Ésto incluye, entre otros, según le corresponda en función de su actividad, la documentación de proceso de producción / elaboración, envasado, almacenamiento, distribución y entrega, así como lo aplicable a sus locales, instalaciones, vehículos y artículos contemplados en el presente pliego. Prestará especial atención al cumplimiento de lo estipulado, según le corresponda en función de su actividad, a las temperaturas de elaboración, envasado, almacenamiento y distribución, tanto de los locales y vehículos como de los propios artículos contemplados en el pliego.

Las empresas licitadoras dispondrán de las pertinentes autorizaciones administrativas para el ejercicio de la actividad que lleven a cabo a efectos del pliego y los artículos ofertados. Deberán estar inscritas en el Registro Sanitario de Alimentos correspondiente. El adjudicatario está obligado a comunicar al Hospital Universitario La Paz de forma inmediata durante la vigencia del contrato cualquier modificación relacionada con las actividades amparadas por el Registro Sanitario de Alimentos.

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.



El adjudicatario está obligado a poner en conocimiento de forma inmediata al Hospital Universitario La Paz la existencia de cualquier incidencia que pueda afectar a la calidad o seguridad alimentaria de los artículos objeto del presente pliego y, con carácter general, de la existencia de cualquier riesgo para la salud de los consumidores

Las empresas dedicadas a la elaboración de productos amparados por denominaciones específicas o por indicaciones geográficas protegidas deberán estar inscritas en sus correspondientes registros y dichos artículos estarán a lo dispuesto en sus disposiciones específicas reguladoras

Las empresas dedicadas a la fabricación o transformación, elaboración, envasado, almacenamiento y distribución de los artículos contemplados en el pliego dispondrán de la documentación necesaria que acredite el origen de las materias primas, productos intermedios y productos finales, en función de la naturaleza del producto y su participación en el suministro al Hospital.

El personal del Servicio de Hostelería del Hospital Universitario La Paz podrá realizar auditorías in situ de las instalaciones del adjudicatario en lo relacionado con la prestación del presente contrato.

4. ENVASADO Y EMBALAJE

Los envases y embalajes, con independencia de su forma, naturaleza y capacidad, y entendiéndose por "envasado y envase", la introducción de los artículos objeto del contrato en un envase o recipiente en contacto directo con el mismo, así como el propio envase o recipiente y por "embalaje" la colocación de los productos envasados objeto del contrato en un segundo recipiente, así como el propio recipiente, cumplirán las siguientes características:

- Mantendrán la integridad producto que contienen, de tal forma que no pueda modificarse el contenido, sin abrir o modificar el envase.
- Protegerán el producto que contienen contra cualquier fuente de contaminación (bien sea orgánica o inorgánica).
- No cederán al producto sustancias que puedan dar lugar a una contaminación organoléptica del mismo o algún riesgo para la salud.
- Los embalajes serán de una solidez suficiente para garantizar una protección eficaz durante el transporte y las manipulaciones.



- En el caso del Lote 2, frutas y verduras de cuarta gama: Los envases no podrán ser reutilizados nuevamente para el envasado. Los envases deberán ser transparentes e incoloros.
- Con el fin de mejorar la vida útil de los artículos y sus condiciones de conservación, los artículos podrán ir envasados al vacío o en atmósfera protectora, o mediante cualquier procedimiento autorizado al respecto. (circunstancia que deberá quedar reflejada en la descripción del artículo). El Hospital podrá solicitar envases de cantidades comerciales determinadas de los artículos sin coste añadido.
- Los envases y embalajes que vayan a contener los productos se ajustarán a las disposiciones vigentes. Asimismo en los productos amparados por denominaciones específicas o por indicaciones geográficas protegidas deberán cumplir lo preceptuado respecto al envasado en sus disposiciones reguladoras, tanto en aspectos relacionados con la naturaleza de los envases como con el formato.

5. ETIQUETADO

Todos los productos se suministrarán etiquetados. El etiquetado de los productos se registrará por lo dispuesto en las disposiciones comunitarias y nacionales relativas al etiquetado general de los productos alimenticios.

La información será fácilmente comprensible e irá inscrita en un lugar destacado y de forma que sea fácilmente visible, claramente legible e indeleble. Estas indicaciones no deberán ser disimuladas, tapadas o separadas de ninguna forma por otras indicaciones o imágenes.

El etiquetado del producto deberá permitir establecer su trazabilidad en todo momento e incluirá la información establecida por la normativa española o comunitaria aplicable.

6. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

El adjudicatario en todo momento debe asegurarse de que los vehículos utilizados para el transporte de productos 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. Los vehículos deberán contar con ATP vigente.

En todo momento los transportes deberán cumplir la legislación vigente que les sea de aplicación. Además, en el caso del transporte de productos de cuarta gama, el transporte



debe realizarse en vehículos refrigerados con indicador de temperatura, de forma que se asegure con carácter general el mantenimiento de la temperatura y cumpliéndose en todo caso la temperatura de mantenimiento en frío indicada por el fabricante de los productos objeto del contrato.

Los artículos contemplados en el pliego, deberán entregarse de tal modo que durante el transporte permanezcan protegidos de los agentes que puedan contaminarlos o alterarlos, habida cuenta de la duración y de las condiciones del transporte, así como del medio de transporte utilizado y las condiciones climáticas.

Los vehículos cumplirán los requisitos técnicos de equipamiento (cierre, superficies, dispositivos de protección, de registro de temperatura, etc.), de uso (distribución de la carga, régimen de incompatibilidades), de mantenimiento (limpieza, desinfección, etc.) y de documentación (tanto del vehículo, como de la carga) que ampare el transporte. No se sobrepasarán las temperaturas establecidas para los productos a transportar.

Deben existir procedimientos que definan la forma de actuar en caso de avería y alteraciones del servicio, de forma que se asegure la calidad y seguridad del producto, y el cumplimiento de las entregas establecidas por el Hospital Universitario La Paz.

7. CONDICIONES DE ENTREGA

La entrega de los artículos se realizará en las 2 cocinas del Hospital Universitario La Paz y en horario de 8:00 a 13:00 horas. El adjudicatario deberá tener en cuenta la posibilidad de entrega diaria de lunes a viernes no festivos, así como, por necesidades del hospital, la entrega en fines de semana y festivos, y también fuera del horario previsto. En cualquiera de los casos, el precio ofertado del artículo incluirá el transporte en cualquiera de las situaciones indicadas.

Las entregas de los artículos se realizarán conforme a las necesidades existentes en cada momento en las cocinas del Hospital Universitario La Paz con el fin de mantener el funcionamiento adecuado de su actividad, por lo que serán fijadas una vez firmado el contrato, pudiendo ser modificadas por el hospital si el funcionamiento de la actividad lo requiere.

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. Deberá contar obligatoriamente con sistema de recepción de faxes para la recepción de pedidos.

El adjudicatario entregará los bienes objeto del presente contrato en las cocinas del Hospital 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. En cualquiera de los casos, el precio ofertado del artículo incluirá el transporte en cualquiera de las situaciones indicadas. Las entregas no tendrán exigencia de pedido mínimo.

En caso de que el personal del Hospital detecte cualquier tipo de defecto o deficiencia en los pedidos (artículos, envases, embalajes), sus condiciones de entrega o transporte, etc. el adjudicatario sustituirá a la mayor brevedad posible, siempre en el mismo día y en el horario de entrega de las cocinas, dichos productos por otros que cumplan el pedido realizado, sus características y la calidad adjudicadas sin ningún coste para el Hospital.

El adjudicatario no podrá modificar las características de ninguno de los productos adjudicados sin autorización expresa del Hospital Universitario la Paz.

Las temperaturas de conservación de los artículos en el momento de la recepción en las cocinas del Hospital Universitario La Paz serán las definidas por el fabricante o, en su defecto, por el Manual de APPCC de las cocinas del Hospital, que en el caso del lote 2 (frutas y verduras de cuarta gama) es la siguiente:

Frutas y verduras cuarta gama: $\leq 4^{\circ}\text{C}$

Las caducidades de los productos suministrados presentarán el mayor margen posible dentro de su vida útil y en relación directa con sus características y envasado. No se admitirán entregas de artículos con vida útil inferior al 50 % del total de su vida útil.

8. CALIDAD Y PRESENTACION DE LOS PRODUCTOS

Todos los artículos descritos en el presente pliego se suministrán conforme a lo indicado en el presente pliego. Puntualmente podrán solicitarse otros formatos de entrega por necesidades del hospital, estando todo ello incluido en el precio del producto.

El adjudicatario está obligado a mantener las características y calidades presentadas en los productos de su oferta durante la vigencia del contrato y sus posibles prórrogas.



El adjudicatario no podrá modificar las características de ninguno de los productos ofertados sin autorización expresa del Hospital Universitario la Paz.

9. MEMORIA TECNICA

A efectos de valoración de la oferta, los licitadores deberán presentar una memoria técnica relacionada con la prestación del presente contrato que incluirá los siguientes puntos:

- Certificación de sistemas gestión de calidad vigentes (ISO 9001 o equivalentes) por organismos acreditados de los que disponga del licitador.
- Certificado firmado por el licitador indicando que cuenta con departamento propio de calidad, número de personas con dedicación exclusiva en ese departamento y su formación.
- Plan de contingencia ante averías y alteraciones del suministro a las cocinas del Hospital.
- Descripción y documentación fotográfica de las instalaciones del licitador desde las que prestará el servicio del contrato (10 fotos, de ellas 3 del exterior y 7 del interior en tamaño mínimo de 10x15 cm).
- Listado de flota de vehículos a disposición del contrato y ATP vigente de cada uno de ellos.
- Listado de personal que llevará a cabo el reparto en las instalaciones del hospital.
- Compromiso firmado por el licitador de mantenimiento durante todo el contrato de sistema de fax para la recepción de pedidos y adaptación a cualquier cambio en el sistema de envío de pedidos por parte del hospital.
- Documentación individualizada de la totalidad de artículos incluidos en la licitación firmadas por representante autorizado del licitador. Dicha documentación contendrá:
 - Ficha técnica del artículo (sólo para el lote 2 – frutas y verduras de 4ª gama). Sólo podrá presentarse una única ficha técnica por artículo, que corresponderá a la ofertada.
 - Dos fotografías de detalle del artículo ofertado de tamaño mínimo 10x15 cm, que servirán de base para la comprobación del mantenimiento de las



características y calidades de los artículos durante la duración del contrato.

- Certificación de que los artículos objeto del contrato no han sido objeto de radiación ionizante
- En su caso, certificado del fabricante de los artículos de contar con proveedores de proximidad.

Madrid, 15 de marzo de 2021

EL JEFE DE SERVICIO DE HOSTELERÍA

