

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EL CONTRATO DE SUMINISTRO PARA LA ADQUISICIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS Y PRODUCTOS DE TEXTURA MODIFICADA PARA EL HOSPITAL LA FUENFRÍA

1.- OBJETO DEL CONTRATO

Este contrato tiene por objeto la adquisición de frutas, verduras y productos de textura modificada (productos deshidratados y liofilizados) objeto de la licitación con las características y en las condiciones de recepción y entrega recogidas en el presente Pliego y en el Pliego de Condiciones Administrativas Particulares. Todo ello, destinado a suministrar al Hospital La Fuenfría los productos requeridos para satisfacer las necesidades alimenticias de los pacientes hospitalizados.

El contrato se divide en 2 lotes para un período de 14 meses.

Lote I: Frutas y verduras

Lote II: Productos de textura modificada

Las características que deberán cumplir los productos serán de conformidad con lo que se describe a continuación.

La prestación del suministro se efectuará con arreglo a los requerimientos y condiciones que se estipulan en este Pliego, así como en el correspondiente Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares relativas a esta contratación, de los que se derivarán los derechos y obligaciones de las partes contratantes.

2. - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. – LOTE I: FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS

Descripción:

PARTIDA	COD. NEXUS	NOMBRE DEL ARTÍCULO	CARACTERÍSTICAS
1	1200023	Acelga	CAT.: Primera.
2	1200025	Ajo	CAT.: Extra Variedad: Blancos Calibre mínimo: 30mm.
3	1200443	Albahaca	CAT.: Primera Formato: Manojó
4	1200026	Albaricoque	CAT: Primera Calibre: 40-50 mm

PARTIDA	COD. NEXUS	NOMBRE DEL ARTÍCULO	CARACTERÍSTICAS
5	1200029	Apio	CAT.: Primera
6	1200439	Berenjena	CAT.: Primera Variedad: Morada Calibre: 300-350 gr/unid
7	1200444	Bulbo de hinojo	CAT.: Primera
8	1200041	Calabacín	CAT.: Primera Peso: 225 a 450 gr
9	1200042	Calabaza	CAT.: Primera Peso: 1,5 a 2 Kg
10	1200053	Cebolla	CAT.: Primera Calibre: 3 Formato: saco 10 o 25 Kg
11	1200440	Cebolleta blanca	CAT.: Primera Formato: Manojó
12	1200056	Champiñón	CAT.: Primera Variedad: Blanco Calibre: 45-55 mm aprox.
13	1200063	Ciruela roja	CAT.: Primera Calibre: 45-55 mm
14	1200448	Escarola	CAT.: Primera
15	1200433	Espárrago verde	CAT.: Primera Formato: Manojó
16	1200080	Fresón	CAT.: Primera Calibre: mínimo 24 mm
17	1200610	Jengibre fresco	
18	1200097	Kiwi	CAT.: Primera Calibre: 70 gr. mínimo
19	1200451	Laurel	Formato: Manojó
20	1200325	Lechuga iceberg	CAT.: Primera Calibre: 8
21	1200100	Lechuga romana	CAT.: Primera Calibre: 500-700 gr
22	1200102	Limón	CAT.: Primera Calibre: 4 Variedad: Vema
23	1200107	Mandarina	CAT.: Primera Calibre: 85 gr aprox.

PARTIDA	COD. NEXUS	NOMBRE DEL ARTÍCULO	CARACTERÍSTICAS
24	1200261	Manzana	CAT.: Primera Calibre: 80-85 mm Variedad: Golden
25	1200114	Melocotón	CAT.: Primera Calibre: 67 – 73 mm
26	1200116	Melón	CAT.: Primera Calibre: 3 Variedad: Piel de sapo
27	1200120	Nabo	CAT.: Primera Variedad: común
28	1200121	Naranja de mesa	CAT.: Primera Calibre: 4 Variedad: Navelina
29	1200123	Nectarina	CAT.: Primera Calibre: 67 - 73 mm
30	1200431	Paraguaya	CAT.: Primera Calibre: 65-70
31	1200127	Patata	CAT.: Común Calibre: 60 mm Variedad: Mona lisa Formato: saco 10 o 25 Kg
32	1200131	Pepino	CAT.: Primera Calibre: 40-70 mm diámetro Variedad: corto. 180-250 gr
33	1200429	Pera de agua	CAT.: Primera Calibre: 140 gr mínimo Variedad: Blanquilla
34	1200428	Picota	CAT.: Primera Calibre: 17 mm mínimo
35	1200138	Pimiento rojo	CAT.: Primera Variedad: Lamuyo
36	1200438	Pimiento rojo seco ñora	CAT.: Primera Peso: 10 gr/unid. Aprox.
37	1200139	Pimiento verde	CAT.: Primera Variedad: Lamuyo
38	1200140	Plátano	CAT.: Extra Calibre: 18 cm Variedad: Cavendish
39	1200285	Puerro	CAT.: Primera Calibre: 30-40 mm
40	1200153	Repollo	CAT.: Primera

PARTIDA	COD. NEXUS	NOMBRE DEL ARTÍCULO	CARACTERÍSTICAS
41	1200160	Sandía	CAT.: Primera Peso medio aprox.:3-4 Kg.
42	1200404	Setas de cultivo mezcla	Mínimo 2 variedades
43	1200171	Tomate ensalada	CAT.: Primera Calibre: 150-180 gr Variedad: Daniela
44	1200176	Uva	CAT.: Primera Variedad: Moscatel
45	1200185	Zanahoria	CAT.: Primera Variedad: Nantesa Calibre: 30-40 mm

En el ANEXO A de este PPT, se recogen los consumos estimados de cada uno de los productos que comprende el lote 1.

Nota: Todos los artículos están expresados en kilos, a excepción de las lechugas *iceberg* y *romana*, escarola y pimiento riojano (ñora) que van en unidades. La albahaca, laurel, cebolleta blanca y espárrago verde, vienen expresados en manojos.

2.1.1. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE CALIDAD

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 24-48 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 varietal.
- **Limpieza:** No presentarán restos de productos químicos utilizados para su mantenimiento, 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, olor y sabor internos o externos extraños, magulladuras, picaduras, germinación, daños causados por las condiciones meteorológicas, fuertes deformaciones, tierra, hojas, etc...

- **Calibre:** La fruta que se consuma por unidades, como naranjas, manzanas, etc..., tendrán un peso de 175-200 g/unidad.

Será obligatorio que la entrega de todos los productos se realice con una presentación adecuada 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
- N° 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, y de fácil apilado.

2.2.- LOTE II: PRODUCTOS DE TEXTURA MODIFICADA (productos deshidratados y liofilizados).

Todos los productos se ajustarán a lo especificado en el C.A.E y a la normativa que lo desarrolle. Así mismo, todos los productos que se relacionan a continuación no llevarán aditivo.

Descripción:

Nº ORDEN	CÓD. NEXUS	NOMBRE DEL ARTÍCULO	CARACTERÍSTICAS
1	1200188	Puré Frutas	Ingredientes naturales 100% de frutas listo para su consumo. Sin azúcares añadidos, sin lactosa, sin gluten, ni grasa saturadas, sin conservantes ni colorantes, bajo en contenido en sal, rico en fibra. Presentado en distintos sabores. Tarrinas individuales de 100 – 125 gr aprox.
2	1200470	Flan de Frutas sin azúcar	Postre de frutas textura flan listo para su consumo. Con fructosa. Para adultos. Distintos sabores. Tarrina 100 gr aprox.

Nº ORDEN	CÓDIGO NEXUS	NOMBRE DEL ARTÍCULO	CARACTERÍSTICAS
3	1200453	Papilla de 8 cereales con miel	Formulado con ingredientes naturales, de textura suave y homogénea. Sin azúcares añadidos, bajo contenido en sal y grasa, rica en hierro, zinc, calcio, vitaminas D y del complejo B. Para adultos. Formato estuche 600 gr – 1000 gr. aprox
4	1200327	Papilla Cereales Multifrutas	Formulado con ingredientes naturales, de textura suave y homogénea. Sin azúcares añadidos, bajo contenido en sal, rica en hierro, zinc, calcio, vitaminas D y del complejo B, fibra dietética. Para adultos. Multifrutas. Formato 600 - 1000 gr. aprox.
5	1201773	Papilla lacteada de Cereales	Formulado con ingredientes naturales, de textura suave y homogénea. Con leche incorporada, sin azúcares añadidos, bajo contenido en sal, rica en hierro, zinc, calcio, vitaminas D y del complejo B, ácido fólico. Para adultos. Formato 600 - 1000 gr. aprox.
6	1202193	Papilla de cereales lacteada multifrutas	Formulado con ingredientes naturales, de textura suave y homogénea que facilita la deglución. Con leche incorporada, sin azúcares añadidos, bajo contenido en sal, rica en hierro, calcio, vitaminas D y del complejo B, ácido fólico. Para adultos multifrutas. Formato 600 - 1000 gr. aprox.
7	1200770	Crema de Arroz	Crema de arroz adaptada para adultos rica en hierro, zinc y vitamina D. Sin sacarosa añadida, sin gluten, bajo contenido en sal y grasa. Estuche de 600 gr- 1000 gr aprox.

En el ANEXO A de este PPT, se recogen los consumos estimados de cada uno de los productos que comprende el lote 2.

3. – CONDICIONES GENERALES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO PARA TODOS LOS LOTES

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 la Fuenfría.

El adjudicatario no podrá poner ninguna exigencia en cuanto a solicitudes de pedidos mínimos por parte del Hospital.

PLAZOS DE ENTREGA

LOTE I:

Se realizarán 2 pedidos semanales.

Los días de entrega serán los martes y viernes de todo el año, salvo festivos, que en estos casos se realizará la entrega el día anterior o bien, se pasará al siguiente día hábil, según lo determine en cada caso concreto el Hospital. El pedido se realizará el día anterior.

Dichos días de entrega podrán sufrir modificaciones según necesidades del Hospital.

El horario de entrega será de 9:00 a 12:00 horas.

LOTE II:

Con carácter general, se realizará 1 pedido semanal, pudiendo disminuir o aumentar el número de pedidos según las necesidades del Hospital.

El plazo máximo de entrega será de 36 horas máximo desde la notificación del pedido.

El horario de entrega será de 9:00 horas a 12:00 horas.

En ambos lotes, en demandas urgentes y fuera de los días de entrega establecidos, se hará efectiva la entrega en el plazo de 24 horas desde la notificación del pedido.

Las entregas de los productos adjudicados se depositarán en la zona de recepción de víveres del Hospital.

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

Serán responsables de realizar el transporte y descarga de los productos objeto del presente contrato con las garantías de manipulación, seguridad y calidad que correspondan a este tipo de tareas sin cargo adicional ninguno y de acuerdo con la normativa vigente.

En todos los albaranes se deberá reflejar el nº de lote de cada producto para garantizar la trazabilidad de los productos.

Por tratarse de un contrato de precios unitarios, el número de unidades a suministrar estará subordinado a las necesidades reales de consumo durante el plazo de vigencia del contrato, sin que pueda definirse con exactitud su cuantía al tiempo de celebrar el mismo.

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

relacionan en el Anexo A de propuesta económica y técnica, son indicativas de los consumos estimados del Hospital y no vincula a consumirlas en su totalidad, ya que los pedidos irán en función de las necesidades futuras del Hospital, derivándose los compromisos contractuales únicamente a las cantidades suministradas en función de los pedidos efectuados y entregados adecuadamente.

El proveedor adjudicatario está obligado a realizar el suministro en el tiempo y forma requerido por el Hospital. El incumplimiento de las condiciones será causa de resolución del contrato.

Cuando en la recepción de la mercancía se observen incidencias sobre las prescripciones técnicas del producto entregado, se procederá a notificarlo de inmediato al adjudicatario, debiendo éste restaurar los productos antes de las ocho horas del día siguiente, debidamente, conforme a las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas y en la oferta técnica; llegado el caso, se levantará Acta de Incidencias, siendo la reiteración de éstas (2 o más Actas de Incidencias), motivo de iniciar las actuaciones que correspondan, al objeto de restaurar el adecuado cumplimiento de las obligaciones del adjudicatario, instando las penalidades que fueran precisas e incluso instando a la resolución del contrato si la conducta no se revierte por parte del adjudicatario.

Los adjudicatarios deberán mantener durante toda la vigencia del contrato y sus posibles prorrogas, las características y calidades de los productos ofertados.

Si el resultado de calidad no fuesen los deseados, ni concuerdan con los señalados por el adjudicatario en su momento, se solicitará que se sustituya el producto por otro de igual o superior calidad, sin que esto suponga coste alguno para el Hospital.

Las empresas adjudicatarias responderán ante el Hospital frente a terceros de todos aquellos daños o perjuicios que se pudiesen producir durante el transporte y manipulación de los víveres en las instalaciones del Hospital.

3.1.-CONDICIONES DEL TRANSPORTE

En todo momento los vehículos utilizados para el transporte deberán cumplir la legislación vigente que les sea de aplicación.

Las empresas adjudicatarias serán responsables de realizar el transporte y descarga de los productos objeto del presente contrato con las garantías de manipulación, seguridad y calidad que correspondan a este tipo de tareas sin cargo adicional ninguno y de acuerdo con la normativa vigente.

La empresa adjudicataria deberá poseer los medios humanos y materiales precisos para realizar los transportes necesarios (camiones isoterms, frigoríficos, furgonetas, etc.) y suficientes para realizar la entrega de los artículos adjudicados en las condiciones reglamentarias, auxiliándose de los medios propios necesarios como transpaletas,

carretillas elevadoras, etc., para realizar la descarga y estiba de los artículos en los almacenes del Hospital.

Los vehículos cumplirán los requisitos técnicos de equipamiento (cierre, superficies, dispositivos de protección, etc...), de uso (distribución de carga, régimen de incompatibilidades), de mantenimiento (limpieza y desinfección) y de documentación (tanto del vehículo como de la carga).

El adjudicatario garantizará que los vehículos utilizados para el transporte de los productos sean los apropiados para su propósito y se mantengan en buenas condiciones de limpieza y desinfección, sin presentar ningún riesgo de alterar el producto.

4. - MUESTRAS

Si el Hospital lo requiere, se deberá aportar un mínimo de dos muestras por cada número de partida ofertada. En caso de ser necesario se solicitará al proveedor más muestras para su correcta evaluación que serán entregadas en tres días hábiles tras su solicitud por el Centro. Todas las muestras deberán ir identificadas con el nº de expediente al que pertenecen así como con el nº de lote y partida al que correspondan. El lugar de entrega será el Almacén General del Hospital La Fuenfría.

El proveedor deberá aportar toda la documentación técnica necesaria para la evaluación del producto (Ficha Técnica).

5.- DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

Toda la documentación deberá presentarse debidamente numerada y nombrada, junto con un índice que relacione todos los documentos presentados por el licitador.

Dentro de cada lote, se deberán ofertar todos los productos que lo componen, rellenando todas las casillas, no serán admitidas las que no oferten a la totalidad del lote. Se podrá adjudicar todos los productos de cada lote aunque alguna partida supere el precio de licitación, siempre que la suma de las partidas no exceda el importe total del lote.

Se indicará en la oferta los precios unitarios de cada artículo sin IVA, IVA correspondiente de cada artículo y precio total con inclusión del IVA. Dichos precios se mantendrán hasta la finalización del contrato.

Se acreditará documentalmente la siguiente información:

1. Tener implantado un sistema de autocontrol y control de puntos críticos (APPCC) según se establece en el Real Decreto 2484/2000 sobre Normas de Higiene para la elaboración, distribución, y comercio de comidas preparadas.
2. Fichas Técnicas de todos los artículos con especificaciones de producto, características, calibre, variedades, origen, etc...

3. Plan de contingencias ante averías y alteraciones del suministro al Almacén de Víveres del Hospital.
4. Registro sanitario (RGSEAA) que permita la comercialización de todos los productos que forman el lote.
5. Compromiso firmado por el licitador de mantenimiento de las calidades y características presentadas en la oferta de licitación durante todo el contrato.
6. Declaración responsable relativa al cumplimiento de los requisitos que se precisan para habilitación empresarial exigidos en el PCAP (Cláusula 1 Apartado 5).
7. Declaración responsable que contenga los datos de contacto referidos en el Apartado 3 del presente PPT *CONDICIONES GENERALES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO PARA TODOS LOS LOTES*, con indicación de que se garantiza que dicho contacto (o personal que lo sustituya) será localizable en los medios facilitados dando una respuesta en el mismo día o en el siguiente día hábil.

Cercedilla, 25 de abril de 2023

Firmado digitalmente por: DE LAMA LOPEZ LOURDES
Fecha: 2023 05 04 10:55

Fdo.:
Dña. Lourdes de Lama López
UNIDAD DE HOSTELERÍA
HOSPITAL LA FUENFRÍA

ANEXO A

LOTE I: FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS

PARTIDA	COD. NEXUS	ARTÍCULO	ENVASE	CANTIDAD ESTIMADA	PRECIO UNITARIO S/ IVA	TOTAL SIN IVA	TIPO IVA	IMPORTE TOTAL CON IVA
1	1200023	Acelga	kg	1.400	1,00	1.400,00	4	1.456,00
2	1200025	Ajo	kg	350	3,60	1.260,00	4	1.310,40
3	1200443	Albahaca	Paquete	70	2,50	175,00	10	192,50
4	1200026	Albaricoque	kg	70	2,60	182,00	4	189,28
5	1200029	Apio	kg	290	1,50	435,00	4	452,40
6	1200439	Berenjenas	kg	465	2,75	1.278,75	4	1.329,90
7	1200444	Bulbo de hinojo	Manojo	35	2,60	91,00	10	100,10
8	1200041	Calabacín	kg	1.165	2,10	2.446,50	4	2.544,36
9	1200042	Calabaza	kg	815	2,10	1.711,50	4	1.779,96
10	1200053	Cebolla	kg	8.165	1,00	8.165,00	4	8.491,60
11	1200440	Cebolleta blanca	kg	130	2,45	318,50	4	331,24
12	1200056	Champiñón	kg	350	3,10	1.085,00	4	1.128,40
13	1200063	Ciruela roja	kg	70	2,40	168,00	4	174,72
14	1200448	Escarola	Unidad	140	1,80	252,00	4	262,08
15	1200433	Espárrago verde	Manojo	1.105	3,75	4.143,75	4	4.309,50
16	1200080	Fresón	kg	175	4,80	840,00	4	873,60
17	1200610	Jengibre	kg	12	5,25	63,00	10	69,30
18	1200097	Kiwi	kg	2.330	2,20	5.126,00	4	5.331,04
19	1200451	Laurel	Manojo	17	1,80	30,60	10	33,66
20	1200100	Lechuga romana	Unidad	60	2,20	132,00	4	137,28
21	1200325	Lechuga iceberg	Unidad	1.985	1,70	3.374,50	4	3.509,48
22	1200102	Limón	kg	585	1,60	936,00	4	973,44
23	1200107	Mandarina	kg	142	2,30	326,60	4	339,66
24	1200261	Manzana Golden	kg	2.100	1,65	3.465,00	4	3.603,60
25	1200114	Melocotón	kg	552	2,30	1.269,60	4	1.320,38
26	1200116	Melones	kg	815	1,60	1.304,00	4	1.356,16
27	1200120	Nabos	kg	640	1,50	960,00	4	998,40
28	1200121	Naranja de mesa	kg	2.335	1,50	3.502,50	4	3.642,60

PARTIDA	COD. NEXUS	ARTÍCULO	ENVASE	CANTIDAD ESTIMADA	PRECIO UNITARIO S/ IVA	TOTAL SIN IVA	TIPO IVA	IMPORTE TOTAL CON IVA
29	1200123	Nectarina	kg	70	2,20	154,00	4	160,16
30	1200431	Paraguaya	kg	70	2,20	154,00	4	160,16
31	1200127	Patata	kg	32.665	0,75	24.498,75	4	25.478,70
32	1200131	Pepino	kg	60	1,80	108,00	4	112,32
33	1200429	Pera (agua y conferencia)	kg	3.235	1,85	5.984,75	4	6.224,14
34	1200428	Picota	kg	45	5,75	258,75	4	269,10
35	1200438	Pimiento Riojano (ñora)	Unidad	230	0,50	115,00	4	119,60
36	1200138	Pimiento rojo	kg	1.165	2,80	3.262,00	4	3.392,48
37	1200139	Pimiento verde	kg	1.050	2,20	2.310,00	4	2.402,40
38	1200140	Plátano de canarias	kg	755	2,10	1.585,50	4	1.648,92
39	1200285	Puerro	kg	4.080	1,90	7.752,00	4	8.062,08
40	1200153	Repollo	kg	175	1,20	210,00	4	218,40
41	1200160	Sandía	kg	350	1,20	420,00	4	436,80
42	1200404	Setas mixtas	kg	116	6,50	754,00	4	784,16
43	1200171	Tomate	kg	3.235	1,90	6.146,50	4	6.392,36
44	1200176	Uvas albillo	kg	233	2,90	675,70	4	702,73
45	1200185	Zanahorias	kg	4.405	1,00	4.405,00	4	4.581,20
						103.235,75 €		107.386,76 €

LOTE II: PRODUCTOS DE TEXTURA MODIFICADA

PARTIDA	COD. NEXUS	ARTÍCULO	ENVASE	CANTIDAD ESTIMADA	PRECIO UNITARIO S/ IVA	TOTAL SIN IVA	TIPO IVA	IMPORTE TOTAL CON IVA
1	1200188	Pure Frutas tarrina 100gr	Tarrina	17.500	0,275 €	4.812,50	10	5.293,75
2	1200470	Flan de Frutas sin azúcar. 100gr	Tarrina	2.800	0,693 €	1.940,40	10	2.134,44
3	1200453	Papilla 8 Cereales con Miel	Kg	350	8,250 €	2.887,50	10	3.176,25
4	1200327	Papilla Cereales Multifrutas	Kg	300	8,250 €	2.475,00	10	2.722,50
5	1201773	Papilla de cereales lacteada	Kg	280	7,865 €	2.202,20	10	2.422,42
6	1202193	papilla de cereales lacteada multifrutas	Kg	290	7,865 €	2.280,85	10	2.508,94
7	1200770	Crema de Arroz	Kg	82	8,250 €	676,50	10	744,15
						17.274,95 €		19.002,45 €