

Este documento se ha obtenido directamente del original que contenía todas las firmas auténticas y se han ocultado los datos personales protegidos y los códigos que permitirían acceder al original.

1. OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene como objeto el suministro de frutas y verduras frescas para la cocina del Hospital Dr. R. Lafora.

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 Dr. R. Lafora, desde instalaciones propias y con personal propio, atiende las necesidades alimentarias de alrededor de 400 pacientes diarios (incluidos los del Hospital de Canto Blanco) 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 ARTICULOS INCLUIDOS EN EL CONTRATO

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

NOMBRE DEL PRODUCTO	CANTIDAD ESTIMADA EN KG	CARACTERÍSTICAS
AGUACATE FRESCO	10	CAT. PRIMERA PESO 200 g
AJO FRESCO	350	CAT. EXTRA VARIEDAD BLANCO CALIBRE MÍNIMO 30 mm
AJO PELADO	50	CAT. EXTRA VARIEDAD BLANCO CALIBRE MÍNIMO 30 mm
ALBARICOQUES	200	CAT. PRIMERA
BERENJENAS FRESCAS	750	CAT. PRIMERA PESO 300 /400 g
CALABACIN FRESCO	4.000	CAT. PRIMERA PESO 200 /450 g
CALABAZA FRESCA	560	CAT. PRIMERA PESO 1'5 kg a 2'5 kg
CAKI PERSIMÓN	300	CAT. PRIMERA CALIBRE 67/73 mm
CEBOLLA PELADA 4ª GAMA	500	PELADAS Y ENVASADAS AL VACÍO EMBOLSADO DE 5 kg
CHAMPIÑON FRESCO	700	CAT. PRIMERA CALIBRE CERRADO PEQUEÑO >40 mm
CIRUELAS ROJAS FRESCAS	175	CAT. PRIMERA CALIBRE 46/49 mm

FRESON FRESCO	400	CAT. PRIMERA CALIBRE > DE 18 mm
HIGOS FRESCOS	200	CAT. PRIMERA PESO 30 g
KIWI FRESCO	3.600	CAT. PRIMERA PESO 90 g
LECHUGA ICEBERG	3.550 Uds.	CAT. PRIMERA PESO MINIMO POR PIEZA 500 g
LIMON FRESCO	180	CAT. PRIMERA
LOMBARDA FRESCA	800	CAT. PRIMERA PESO > 500 g
MANDARINAS FRESCAS	3.000	CAT. PRIMERA
MANZANA GOLDEN	5.000	CAT. PRIMERA CALIBRE 70/80mm
MANZANA ROYAL GALA	2.000	CAT. PRIMERA CALIBRE 70/80 mm
MELOCOTON FRESCO	600	CAT. PRIMERA CALIBRE 67/73 mm
MELON FRESCO	1.000	CAT. PRIMERA CALIBRE 4 VARIEDAD PIEL DE SAPO
NABO FRESCO	200	CAT. PRIMERA PESO >150 g
NARANJAS DE MESA FRESCAS	8.000	CAT. PRIMERA CALIBRE 70/80 mm
NECTARINA FRESCA	300	CAT. PRIMERA CALIBRE 67/73 mm
PARAGUAYA	300	CAT. PRIMERA CALIBRE 70/75 mm
PATATA ENTERA PELADA 4ª GAMA	30.000	PELADAS Y ENVASADAS AL VACÍO EMBOLSADO DE 5 kg
PATATA CASCARA	1.100	CAT.PRIMERA
PEPINO FRESCO	250	CAT. PRIMERA PESO 250 -300 g
PERA CONFERENCIA	2000	CAT. PRIMERA CALIBRE 70/80 mm
PIMIENTO ROJO FRESCO	200	CAT. PRIMERA VARIEDAD MORRÓN
PIMIENTO VERDE FRESCO	200	CAT. PRIMERA VARIEDAD LAMUYO
PIMIENTO VERDE ITALIANO	2.000	CAT. PRIMERA PESO 90-110 g
PIÑA NATURAL FRESCA	10	CAT. A PESO 1'5 - 2'200 kg
PLATANO FRESCO	6.000	CAT.EXTRA CALIBRE 18 cm
PUERRO FRESCO	8.000	CAT. PRIMERA CALIBRE 30-40 mm
REPOLLO FRESCO	6.000	CAT. PRIMERA PESO > 1 kg
SANDIA FRESCA	600	CAT. PRIMERA PESO 3-4 kg
TOMATE ENSALADA	2.000	CAT. PRIMERA CALIBRE 47-57
TOMATE PARRILLA	1.000	CAT. PRIMERA CALIBRE 35-40 mm

TOMATE PERA	300	CAT. PRIMERA CALIBRE 57-66 mm
ZANAHORIA FRESCA	14.000	CAT. PRIMERA CALIBRE 30-40 mm

Nota: Todos los artículos están expresados en kilos a excepción de las lechugas iceberg, que son en unidades con peso mínimo de 500 g

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

Los siguientes productos tendrán que garantizarse el suministro durante todo el año:

- Plátano
- Kiwi
- Naranja
- Manzana

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
- 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, 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 13,00 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, a fecha de firma de huella

Firmado digitalmente por: HÍPOLA GÓMEZ BÁRBARA
Fecha: 2023.08.07 09:17

Fdo.: Barbara Hipola Gómez
Jefe de Sección Cocina