

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.



## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS AL HOSPITAL UNIVERSITARIO LA PAZ

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.

La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)  
mediante el siguiente código seguro de verificación:

## 1. OBJETO DEL CONTRATO

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

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

El licitador ofertará obligatoriamente a la totalidad de artículos que forman el lote.

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 FRESCAS:

| LOTE 1                    | ARTICULO              | FORMATO                             | CONSUMO ANUAL ESTIMADO | UNIDAD |
|---------------------------|-----------------------|-------------------------------------|------------------------|--------|
| FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS | ALBARICOQUES          | Categoría extra o 1ª                | 2.400                  | KG     |
|                           | CIRUELAS              | Categoría extra o 1ª                | 4.350                  | KG     |
|                           | *CLEMENTINAS          | Categoría extra o 1ª                | 10.600                 | KG     |
|                           | FRESQUILLAS           | Categoría 1ª Calibre 165-175 gramos | 2.800                  | KG     |
|                           | LIMONES               | Categoría 1ª                        | 7.100                  | KG     |
|                           | **MANZANA GOLDEN/FUJI | Categoría 1ª Calibre 165-175 gramos | 39.000                 | KG     |
|                           | MELOCOTÓN             | Categoría 1ª Calibre 165-175 gramos | 5.700                  | KG     |
|                           | NARANJA NAVELINA      | Categoría 1ª Calibre 200-210 gramos | 21.700                 | KG     |
|                           | NECTARINA             | Categoría 1ª Calibre 165-175 gramos | 5.500                  | KG     |
|                           | PARAGUAYA             | Categoría 1ª                        | 5.500                  | KG     |
|                           | ***PERA DE AGUA       | Categoría 1ª Calibre 140-160 gramos | 19.000                 | KG     |
|                           | PLATANOS              | Categoría 1ª                        | 3.250                  | KG     |
|                           | CALABACÍN             | Categoría 1ª                        | 6.500                  | KG     |
|                           | REPOLLO               | Categoría 1ª                        | 8.200                  | 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 Conferencia a criterio del hospital, según pedido, y al mismo precio.

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

## DEFINICIONES Y REQUISITOS

La totalidad de los artículos contemplados en el presente pliego cumplirán en todo momento la legislación vigente aplicable en cada momento. Estarán libres de OGM y no habrán sido sometidos a irradiación.

## LOTE 1 – FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS.

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 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.
- La presentación se realizará 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, variedad y lote
  - Categoría comercial
  - Calibre
  - Identificación de empresa
  - Nº de registro sanitario

- Origen del producto
- Fecha de envasado/caducidad
- Contenido neto

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

El licitador debe contar obligatoriamente con departamento de calidad propio y certificación vigente de su sistema de gestión de calidad ISO 9001 o equivalente y, en caso de ser adjudicatario, está obligado a mantener ambos durante la vigencia del contrato. Su sistema de gestión de calidad estará relacionado con el objeto del contrato.

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 al funcionamiento de su actividad, 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 General Sanitario de Empresas Alimentarias y 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 de forma inmediata en conocimiento del 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, cumplirán las siguientes características:

- 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.
- Los envases no podrán ser reutilizados nuevamente para el envasado.
- Los envases y embalajes que vayan a contener los productos se ajustarán a las disposiciones vigentes. En el caso de 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 regirá 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 y 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 utilizados para el transporte de todos los artículos deberán contar obligatoriamente con **ATP vigente**.

En todo momento dichos transportes deben cumplir la legislación vigente que les sea de aplicación. El transporte de productos que requieran frío para su conservación debe realizarse en vehículos refrigerados con indicador de temperatura, de forma que se asegure en todo momento el mantenimiento de la temperatura y que se cumple en todo momento la temperatura de mantenimiento en frío indicada por el fabricante para los productos refrigerados 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. No podrán utilizarse vehículos que no estén perfectamente limpios y desinfectados.

Deben existir procedimientos que definan la forma de actuar en caso de avería y

alteraciones del servicio del adjudicatario al hospital, 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. 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. Las entregas se realizarán, por ello, conforme a los pedidos realizados en cada momento por el Hospital en función de su actividad.

La empresa adjudicataria tendrá un número de teléfono y un correo electrónico específico como forma de contacto o para resolver cualquier duda, así como un interlocutor con el Hospital Universitario La Paz.

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. 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.

En caso de cualquier incumplimiento por el adjudicatario de los plazos de entrega o sustitución de cualquier artículo, las marcas ofertadas, sus calidades o sus características establecidos en el presente pliego de prescripciones técnicas, el Hospital Universitario La Paz queda habilitado para realizar la compra de estos artículos a otro proveedor

seleccionado por el propio Hospital, siendo por cuenta del adjudicatario todos los gastos que por ello se ocasionen.

El Adjudicatario **no podrá modificar en ningún caso** ninguna característica de los artículos ofertados (calidades, características, pesos, etc.) sin la autorización previa y expresa del Hospital Universitario La Paz.

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.

Los albaranes de entrega del adjudicatario en las cocinas del hospital indicarán **obligatoriamente** los lotes que figuran en los envases de los productos entregados. Deberán coincidir, por ello, los números de lote de los artículos entregados y los indicados en los albaranes.

## **8. PRESENTACIÓN DE LOS PRODUCTOS**

Todos los artículos descritos en el presente pliego deberán suministrarse según las necesidades del Hospital Universitario La Paz con las presentaciones solicitadas, estando todo ello incluido en el precio del producto.

## **9. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA Y PRESENTACIÓN DE MUESTRAS**

### **Documentación técnica**

Los licitadores deberán presentar obligatoriamente como documentación técnica en el sobre de oferta correspondiente todas las fichas técnicas de los artículos ofertados. Sólo podrán presentar una única ficha técnica para cada uno de los artículos que forman el lote. Es obligatoria la presentación de las fichas técnicas de todos los artículos que forman el lote.

### **Muestras**

El licitador está obligado también a la presentación de muestras para su valoración. El servicio de Hostelería, por la naturaleza, caducidades y el carácter perecedero de las muestras que forman el lote, establecerá un horario en un único día para la su entrega.

Una vez finalizado el periodo de presentación de ofertas, se publicará en el Portal de



Contratación el lugar, día y horario en el que deben entregar las muestras, siendo causa de exclusión la falta de cumplimiento de esta obligación. Dicha publicación se realizará con una antelación mínima de una semana al de la entrega. Se indicará también en esa comunicación las muestras seleccionadas a entregar del total de artículos del lote, que corresponderán con artículos de temporada disponibles en el momento de la presentación.

Será también causa de exclusión:

- no cumplir lo indicado en este Pliego de Prescripciones Técnicas para los artículos,
- no presentar las muestras solicitadas de los artículos,
- la falta de correspondencia entre las muestras y las fichas técnicas presentadas de los artículos.

Se presentará aproximadamente 1 kg de los artículos solicitados como muestra.

Las muestras vendrán identificadas de forma que pueda verificarse claramente la correspondencia entre el producto y su ficha técnica

El adjudicatario está obligado a mantener en los suministros las características y calidades presentadas en las muestras durante la vigencia del contrato y sus posibles prórrogas, así como su correspondencia con las fichas técnicas entregadas.

El adjudicatario no podrá modificar las características de ninguno de los productos adjudicados durante la duración del contrato sin autorización previa expresa.

Madrid, a 14 de septiembre de 2023

Firmado digitalmente por: RODRIGUEZ DURAN MARIO  
Fecha: 2023 09 25 09:32

El jefe del servicio de Hostelería.

Este documento

La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: