

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR EN EL CONTRATO DEL SUMINISTRO DE FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS PARA EL HOSPITAL VIRGEN DE LA POVEDA.

EXPEDIENTE Nº A/SUM-010637/2025

1.- CONTEXTO

El Hospital Virgen de la Poveda es un hospital público, dedicado a la atención médica de pacientes de media y larga estancia hospitalaria y tratamientos ambulatorios, con una cobertura universal en el ámbito de la Comunidad de Madrid, y especialmente de las Áreas Sanitarias 8, 9 y 10. Se encuentra situado a 4 kilómetros de Villa del Prado, localidad a la que pertenece y a unos 70 kilómetros de Madrid.

2.- OBJETO

El presente pliego tiene por objeto establecer las prescripciones técnicas que regirán la realización del suministro de frutas y verduras frescas para el Hospital Virgen de la Poveda, definiendo así sus cualidades.

3.- 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:

3.1 Descripción:

ARTICULO		FORMATO	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	UNIDAD DE MEDIDA	CARACTERÍSTICAS ESPECIALES
1	Acelgas fresca	GRANEL	500	KG	VARIEDAD CICLA CAT.PRIMERA
2	Ajo fresco	GRANEL	250	KG	CAT.EXTRA VARIEDAD BLANCO CALIBRE MINIMO 30 CM
3	Calabacín fresco	GRANEL	400	KG	CAT.PRIMERA PESO 200/450 GRAMO
4	Cebolla fresca	GRANEL	3.200	KG	CAT.EXTRA
5	Kiwi fresco	GRANEL	1.000	KG	CAT.PRIMERA PESO 70 Gr.
6	Lechuga Iceberg	UNIDAD	520	UNIDAD	CAT.PRIMERA CAJA DE 8/12 UNIDAD. PESO MINIMO: 400Gr/unidad
7	Limón fresco	GRANEL	260	KG	CAT.PRIMERA VARIEDAD VERNA
8	Lombarda fresca	GRANEL	40	KG	CAT.PRIMERA PESO > 500 GRAMOS



9	Mandarinas frescas	GRANEL	650	KG	CAT.PRIMERA
10	Manzana Golden	GRANEL	2.600	KG	CAT.PRIMERA CALIBRE 70/75 mm
11	Melocotón fresco	GRANEL	400	KG	CAT.PRIMERA CALIBRE 67/73 mm
12	Melón verde	GRANEL	300	KG	CATEGORIA I VARIEDAD PIEL DE SAPO CALIBRE 5 - 6
13	Naranjas de mesa frescas	GRANEL	1.500	KG	CAT. PRIMERA CALIBRE 5
14	Nectarina fresca	GRANEL	600	KG	CAT.PRIMERA CALIBRE 67/73 mm
15	Patata pelada	Envasada al vacío. 5 kilos	8.000	KG	Patata pelada Envasada al vacío Formato 5 kilos Con Antioxidante
16	Patata con piel	GRANEL	4.000	KG	Sacos de 20 kilos CALIBRE 35/50
17	Pepino fresco	GRANEL	90	KG	CAT.PRIMERA CALIBRE 40/70 mm Peso 250-300 gr
18	Pera conferencia	GRANEL	1.500	KG	CAT.PRIMERA CALIBRE 40/70 mm 150-170 GRAMOS
19	Pimiento rojo fresco	GRANEL	700	KG	CAT.PRIMERA VARIEDAD MORRON
20	Pimiento verde fresco	GRANEL	700	KG	CAT.PRIMERA VARIEDAD LAMUYO
21	Plátano fresco	GRANEL	400	KG	CAT.EXTRA CALIBRE 18 CM VARIEDAD CAVENDISH
22	Puerro fresco	GRANEL	2.200	KG	CAT.PRIMERA CALIBRE 30-40 mm
23	Repollo fresco	GRANEL	200	KG	CAT.PRIMERA PESO > 1 KG
24	Sandía fresca	GRANEL	300	KG	CATEGORIA I Sin semillas CALIBRE 5 (De 3 a 5 kg)
25	Tomate ensalada	GRANEL	2.500	KG	CAT.PRIMERA CALIBRE 47-57
26	Zanahoria fresca	GRANEL	3.000	KG	CAT.PRIMERA CALIBRE 30-40 mm

Nota: Todos los artículos están expresados en kilos a excepción de las lechugas iceberg romana, que son en unidades con peso mínimo de 400 gr.



3.2 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

Nº 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.

3.3 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.

3.3.1 Transporte y productos:

Transporte: El adjudicatario del contrato 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 del contrato, 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 del contrato 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.

4.- 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.). Dichas fichas técnicas serán introducidas en el sobre nº 1.

.- Los licitadores deberán 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. Con posterioridad a la apertura de sobres, y previamente a la firma del contrato, al licitador propuesto como adjudicatario del mismo, se le requerirá para que lo acredite.



- .- La empresa adjudicataria del contrato 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 Virgen de la Poveda.
- .- La empresa adjudicataria del contrato 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 12:30 horas.
- .- En el supuesto de demandas excepcionales y urgentes La empresa adjudicataria del contrato 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 Virgen de la Poveda 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 del contrato está obligada 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 adjudicatario del contrato, al menos, en cada día de suministro, no dando lugar, en ningún caso, a la aglomeración de cajas en el exterior
- .- El adjudicatario del contrato se compromete cuando proceda, a respetar los posibles cambios que la evolución tecnológica así aconseje.
- .- En caso de detectarse defectos en los productos suministrados, el adjudicatario del contrato sustituirá a la mayor brevedad posible, y dentro del mismo día, dichos productos por otros de las mismas características y calidad adjudicada.
- .- El adjudicatario del contrato 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 Virgen de la Poveda queda habilitado para realizar auditorías de las instalaciones del adjudicatario del contrato 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 del contrato se obliga a subsanarlas de forma inmediata.

.- En caso de detectarse defectos en los productos suministrados, el adjudicatario del contrato sustituirá a la mayor brevedad posible, y dentro del mismo día, dichos productos por otros de las mismas características y calidad adjudicada.

.- El adjudicatario del contrato deberá mantener durante la vigencia del contrato, el Sistema de Autocontrol y Control de Puntos Críticos (APPCC).

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

.- Las facturas deberán ser introducidas por el adjudicatario del contrato en la plataforma Face (Punto General de Entrada de Facturas de la Administración General del Estado).

El Director-Gerente

