

EXPEDIENTE 2026-0-005 (A/SUM-049501/2025)



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO PARA LA ADQUISICIÓN DE FRUTAS, VERDURAS, TUBÉRCULOS Y HORTALIZAS FRESCAS PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO INFANTA LEONOR (2 LOTES).

PRIMERA. -DEFINICIÓN DEL OBJETO

Las prescripciones técnicas que, de acuerdo con el artículo 124 y siguientes de la Ley 9/2017 de 8 de noviembre de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al Ordenamiento Jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2017/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, han de regir la contratación y ejecución del contrato administrativo cuyo objeto es la adquisición de frutas, verduras, tubérculos y hortalizas frescas para el Hospital Universitario Infanta Leonor para la elaboración diaria de los menús de los pacientes por el Servicio de Cocina del Hospital Virgen de la Torre.

División en Lotes: SÍ

Número y denominación de los Lotes: 2

LOTE 1: FRUTAS FRESCAS		
Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCION
1.1	1200026	ALBARICOQUE
1.2	1201763	CIRUELA NEGRA
1.3	1200080	FRESÓN
1.4	1200772	FRESQUILLA
1.5	1200097	KIWI FRESCO
1.6	1200102	LIMÓN FRESCO
1.7	1200107	MANDARINA FRESCA
1.8	1200261	MANZANA GOLDEN
1.9	1200524	MANZANA REINETA
1.10	1201561	MANZANA STARKING
1.11	1200114	MELOCOTÓN FRESCO
1.12	1200116	MELÓN FRESCO
1.13	1200121	NARANJA DE MESA FRESCAS
1.14	1200431	PARAGUAYA FRESCA
1.15	1200133	PERA CONFERENCIA
1.16	1200429	PERA DE AGUA
1.17	1200140	PLÁTANO DE CANARIAS

1.18	1200160	SANDÍA FRESCA
1.19	1200525	UVAS ENVASE INDIVIDUAL
LOTE 2: VERDURAS, TUBERCULOS Y HORTALIZAS FRESCAS		
Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCION
2.1	1200023	ACELGA FRESCA
2.2	1200025	AJO FRESCO
2.3	1200029	APIO FRESCO
2.4	1200439	BERENJENA FRESCA
2.5	1200042	CALABAZA FRESCA
2.6	1200053	CEBOLLA FRESCA
2.7	1200056	CHAMPIÑÓN FRESCO
2.8	1200065	COLIFLOR FRESCA
2.9	1200100	LECHUGA ROMANA
2.10	1200120	NABO FRESCO
2.11	1200743	PATATA FRESCA PELADA
2.12	1200131	PEPINO FRESCO
2.13	1200138	PIMIENTO ROJO FRESCO
2.14	1200139	PIMIENTO VERDE FRESCO
2.15	1200285	PUERRO FRESCO
2.16	1200153	REPOLLO FRESCO
2.17	1200171	TOMATE ENSALADA
2.18	1200893	TOMATE MADURO
2.19	1200185	ZANAHORIA FRESCA
2.20	1200041	CALABACÍN FRESCO

SEGUNDA. -CONDICIONES GENERALES PARA TODOS LOS LOTES

Las empresas adjudicatarias presentarán una ficha técnica donde se recojan las calidades y características del producto, debiendo ser éstos como mínimo de primera calidad, cumpliendo la normativa legal vigente y conforme al Código Alimentario Español.

Las empresas licitadoras dispondrán de las pertinentes autorizaciones administrativas para el ejercicio de la actividad que lleven a cabo a efectos de las prescripciones técnicas y de los artículos ofertados y, deberán tener implementado un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), acorde a la normativa legal en materia de higiene alimentaria y cumplir con toda la legislación que le sea de aplicación.

Las empresas adjudicatarias deberán cumplir exhaustivamente el calendario de programación establecido en los pedidos para el aprovisionamiento tanto de productos frescos como envasados.

En el supuesto de que un producto no pueda ser suministrado por causa debidamente justificada, deberá ser sustituido por otro de iguales características o superiores, para lo cual deberá contar con el Vº Bº del Responsable de Cocina.

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, el adjudicatario sustituirá a la mayor brevedad posible, siempre en el mismo día y en el horario de entrega acordado, dichos productos por otros que cumplan el pedido realizado, sus características y la calidad adjudicada sin ningún coste para el Hospital.

El adjudicatario estará obligado a poner en conocimiento de forma inmediata al Hospital la existencia de cualquier incidencia que pueda afectar a la calidad o seguridad alimentaria de los artículos objeto de las presentes prescripciones técnicas y, con carácter general, de la existencia de cualquier riesgo para la salud de los consumidores.

- Características de las materias primas objeto del concurso

Todos los productos ofertados por las empresas adjudicatarias deberán ajustarse a las especificaciones técnicas establecidas en la presente memoria y a las especificaciones higiénico-sanitarias y de calidad previstas en la normativa legal vigente que le sea de aplicación y, en particular a lo dispuesto en el Código Alimentario Español y a su normativa complementaria.

Si el producto no es originario de la Unión Europea, el adjudicatario deberá justificar documentalmente su homologación por la Unión Europea.

Todos los productos ofertados deberán cumplir la normativa española y comunitaria vigente, tanto en la composición como en el etiquetado, las temperaturas de elaboración, envasado, almacenamiento y distribución, tanto de los locales y vehículos como de los propios artículos contemplado en las prescripciones técnicas., etc. En todos los productos, los envases y embalajes deberán especificar nombre del producto, lista de ingredientes y aditivos si los contiene, peso, identificación de la empresa, lote de

fabricación, fecha y duración, marca e instrucciones de empleo si precisa. El etiquetado del producto deberá permitir establecer su trazabilidad en todo momento.

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

El personal de las empresas adjudicatarias tendrá la formación necesaria para garantizar la correcta manipulación y transporte de los víveres, incluyendo la tarjeta de manipulador de alimentos en vigor.

-Transporte

Las condiciones de transporte y distribución del producto por parte del proveedor adjudicatario, cumplirán en todo momento las disposiciones que en esta materia sean exigibles por la normativa vigente. El adjudicatario es el responsable de que el vehículo de transporte utilizado para la entrega de mercancía cumpla con la normativa vigente en materia de transporte de víveres, que ofrezca las condiciones de temperaturas adecuadas indicadas por el fabricante de los productos objeto del contrato, así como la separación de los productos si esto fuera necesario. El reparto deberá realizarse en vehículos limpios y cerrados, conservando unas buenas condiciones, sin presentar ningún riesgo de alterar el producto y estando protegidos de toda contaminación exterior. La empresa adjudicataria será la encargada de colocar la mercancía en los lugares indicados por el centro.

TERCERA. - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

LOTE 1: FRUTAS FRESCAS

ORDEN	NEXUS	DESCRIPCION	CARACTERÍSTICAS
1.1	1200026	ALBARICOQUE	Calidad I. Variedad galta o similar. Calibre/peso 50 mm aprox.
1.2	1201763	CIRUELA NEGRA	Calidad I. Variedad Santa Rosa o similar. Calibre/peso 45 mm aprox.
1.3	1200080	FRESON	Calidad I. Variedad Camarosa o similar. Calibre/peso 24 mm aprox.
1.4	1200772	FRESQUILLA	Calidad I. Calibre 22
1.5	1200097	KIWI FRESCO	Calidad I. Variedad Bruno o similar. Calibre/peso 85 gr aprox.
1.6	1200102	LIMON FRESCO	Calidad I. Variedad Verna o similar. Calibre/peso 130 gr aprox.
1.7	1200107	MANDARINA FRESCA	Calidad I. Variedad Clementina o similar. Calibre/peso 85 gr aprox.

ORDEN	NEXUS	DESCRIPCION	CARACTERÍSTICAS
1.8	1200261	MANZANA GOLDEN	Calidad I. Variedad Golden. Calibre/peso 175 gr aprox.
1.9	1200524	MANZANA REINETA	Calidad I. Variedad Reineta. Calibre/peso 175 gr aprox.
1.10	1201561	MANZANA STARKING	Calidad I. Variedad Starking. Calibre/peso 175 gr aprox.
1.11	1200114	MELOCOTON FRESCO	Calidad I. Variedad Sprincrest o similar. Calibre/peso 175 gr aprox.
1.12	1200116	MELON FRESCO	Calidad I. Variedad piel sapo o similar. Calibre/peso 1,5 kg aprox.
1.13	1200121	NARANJA DE MESA FRESCAS	Calidad I. Variedad Navelina. Calibre/peso 200 gr aprox.
1.14	1200431	PARAGUAYA FRESCA	Calidad I. Variedad Blanvio o similar. Calibre/peso 60 mm aprox.
1.15	1200133	PERA CONFERENCIA	Calidad I. Variedad Conferencia. Calibre/peso 175 gr aprox.
1.16	1200429	PERA DE AGUA	Calidad I. Variedad Blanquilla. Calibre/peso 140 gr aprox.
1.17	1200140	PLATANO DE CANARIAS	Calidad I. Variedad Canarias. Calibre/peso 150 gr aprox.
1.18	1200160	SANDIA FRESCA	Calidad I. Variedad Azabache. Calibre/ peso 4 kg aprox.
1.19	1200525	UVAS ENVASE INDIVIDUAL	Formato: Paquete

LOTE 2: VERDURAS, TUBÉRCULOS Y HORTALIZAS FRESCAS

ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICAS
2.1	1200023	ACELGA FRESCA	Calidad I.
2.2	1200025	AJO FRESCO	Calidad Extra. Variedad Blancos. Calibre/peso mínimo 30 mm.
2.3	1200029	APIO FRESCO	Calidad I. Variedad Pascal o similar.
2.4	1200439	BERENJENA FRESCA	Calidad I. Variedad Morada. Calibre/peso 300-350 gr/unidad
2.5	1200042	CALABAZA FRESCA	Calidad I. Variedad común. Calibre/peso 1,5 a 2 kg.
2.6	1200053	CEBOLLA FRESCA	Calidad I. Variedad según temporada. Formato saco 10 ó 25 kg
2.7	1200056	CHAMPINÓN FRESCO	Calidad I. Variedad blanco. Calibre/peso 45-55 mm aprox.
2.8	1200065	COLIFLOR FRESCA	Calidad I. Variedad blanca. Calibre/peso 1 kg aprox. Pieza
2.09	1200100	LECHUGA ROMANA	Calidad I. Variedad romana o similar. Calibre/peso 500-700 gr. Formato piezas
2.10	1200120	NABO FRESCO	Calidad I. Variedad común.

ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICAS
2.11	1200743	PATATA FRESCA PELADA	LAVADA Y ENVASADA AL VACIO. Formato ENVASE 1 kg
2.12	1200131	PEPINO FRESCO	Calidad I. Variedad español. Calibre/peso 50 mm aprox.
2.13	1200138	PIMIENTO ROJO FRESCO	Calidad I. Variedad Lamuyo o similar
2.14	1200139	PIMIENTO VERDE FRESCO	Calidad I. Variedad Lamuyo o similar
2.15	1200285	PUERRO FRESCO	Calidad I.
2.16	1200153	REPOLLO FRESCO	Calidad I. Calibre/peso 1 kg aprox.
2.17	1200171	TOMATE ENSALADA	Calidad I. Variedad Dan roc, Daniela o similar. Calibre/peso 175 gr aprox.
2.18	1200893	TOMATE MADURO	Calidad I.
2.19	1200185	ZANAHORIA FRESCA	Calidad I. Variedad Nantesa.
2.20	1200041	CALABACÍN FRESCO	Calidad I. Variedad Sofia o similar. Calibre/peso 250 gr.

El adjudicatario del Lote 2, deberá servir sin cargo, perejil y laurel fresco, conforme a las necesidades del Hospital, hasta un máximo de 330 manojos de 150 gr aproximadamente.

CUARTA. - PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE.

Dentro de las actividades de este centro sanitario, ocupa un lugar destacado la protección del Medio Ambiente. Por este motivo, es fundamental que las empresas que ofrezcan sus productos y/o servicios adquieran el compromiso de prevenir y reducir los impactos ambientales con una actitud responsable frente al Medio Ambiente.

Conforme al artículo 12 de la ley 1/2024, de 17 de abril, de Economía Circular de la Comunidad de Madrid, el adjudicatario adquirirá los siguientes compromisos ambientales:

a) Normativa interna medioambiental.

- No se puede realizar cualquier tipo de vertido de productos peligrosos.
- Obligación de cumplir con los requisitos legales aplicables en el desarrollo de la actividad.
- Obligación de informar de todos los incidentes con repercusión ambiental que tengan lugar en el desarrollo de la actividad.
- Evitar las emisiones al aire, suelo y agua.
- Reducción de ruidos y olores.

- Realizar un uso controlado de la energía y optimizar el consumo de recursos naturales.
- Minimizar y gestionar adecuadamente los residuos manteniendo un cuidado ambiental durante el manejo, transporte, preparación, utilización y eliminación final de los mismos fundamentalmente cuando se trate de residuos peligrosos.
- Reducir en lo posible y de forma continua los impactos ambientales importantes que genere su actividad haciendo uso de unas buenas prácticas ambientales.

b) Condiciones particulares sobre residuos.

- Los residuos serán segregados en origen, los contenedores que los contienen estarán perfectamente identificados y etiquetados.
- Los residuos urbanos (papel, cartón, orgánicos, etc.) serán gestionados en los contenedores municipales o a través de gestores autorizados.
- Promover el uso racional de los recursos naturales (agua, energía, etc.) y la minimización, reutilización y reciclado de los residuos.
- No utilizar, en la medida de lo posible, productos de limpieza que estén considerados como peligrosos.
- En caso de utilizar productos peligrosos de limpieza, no realizar vertidos de los mismos a la red de saneamiento que no esté autorizado en las especificaciones del producto.

c) Buenas prácticas ambientales.

- Retirada y adecuada gestión de los residuos generados en el desarrollo de la actividad, prestando especial atención a los residuos peligrosos que pudieran generarse.
- No malgastar el agua.
- Apagar las luces de aquellas instalaciones que no van a ser utilizadas.

CONFORME:
EL ADJUDICATARIO
FECHA Y FIRMA

Madrid, a día de la fecha,
POR LA ADMINISTRACIÓN,
LA DIRECTORA GERENTE
Firmado digitalmente por: PANTOJA ZARZA MARIA DEL CARMEN
Fecha: 2025.11.27 17:04

Fdo.:

Fdo.: María del Carmen Pantoja Zarza.

ANEXO V.- DESGLOSE DE LA LICITACIÓN

LOTE 1: FRUTAS FRESCAS								
Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCION	CANTIDAD	UD DE MEDIDA	IMPORTE UNITARIO S/IVA	BI	IMPORTE IVA 4%	IMPORTE TOTAL
1.1	1200026	ALBARICOQUE	215	KG	1,5345	329,92	13,20	343,12
1.2	1201763	CIRUELA NEGRA	65	KG	1,5345	99,74	3,99	103,73
1.3	1200080	FRESÓN	50	KG	2,0460	102,30	4,09	106,39
1.4	1200772	FRESQUILLA	15	KG	1,4322	21,48	0,86	22,34
1.5	1200097	KIWI FRESCO	360	KG	2,1483	773,39	30,94	804,33
1.6	1200102	LIMÓN FRESCO	200	KG	1,2276	245,52	9,82	255,34
1.7	1200107	MANDARINA FRESCA	910	KG	1,3299	1.210,21	48,41	1.258,62
1.8	1200261	MANZANA GOLDEN	765	KG	1,2276	939,11	37,56	976,67
1.9	1200524	MANZANA REINETA	620	KG	1,2276	761,11	30,44	791,55
1.10	1201561	MANZANA STARKING	25	KG	1,2276	30,69	1,23	31,92
1.11	1200114	MELOCOTÓN FRESCO	210	KG	1,5345	322,25	12,89	335,14
1.12	1200116	MELÓN FRESCO	60	KG	0,8184	49,10	1,96	51,06
1.13	1200121	NARANJA DE MESA FRESCAS	820	KG	1,2276	1.006,63	40,27	1.046,90
1.14	1200431	PARAGUAYA FRESCA	55	KG	1,4322	78,77	3,15	81,92
1.15	1200133	PERA CONFERENCIA	740	KG	1,4322	1.059,83	42,39	1.102,22
1.16	1200429	PERA DE AGUA	80	KG	1,2276	98,21	3,93	102,14
1.17	1200140	PLÁTANO DE CANARIAS	1.540	KG	1,4322	2.205,59	88,22	2.293,81
1.18	1200160	SANDÍA FRESCA	80	KG	0,7161	57,29	2,29	59,58
1.19	1200525	UVAS ENVASE INDIVIDUAL	140	Paquete de 12 uds	0,7161	100,25	4,01	104,26
TOTAL LOTE 1						9.491,39	379,65	9.871,04

LOTE 2: VERDURAS, TUBERCULOS Y HORTALIZAS FRESCAS								
N° ORDEN	NEXUS	DESCRIPCION	CANTIDAD	UD DE MEDIDA	IMPORTE UNITARIO S/IVA	BI	IMPORTE IVA 4%	IMPORTE TOTAL
2.1	1200023	ACELGA FRESCA	650	KG	0,8184	531,96	21,28	553,24
2.2	1200025	AJO FRESCO	200	KG	1,9437	388,74	15,55	404,29
2.3	1200029	APIO FRESCO	55	KG	1,1253	61,89	2,48	64,37
2.4	1200439	BERENJENA FRESCA	40	KG	1,3299	53,20	2,13	55,33
2.5	1200042	CALABAZA FRESCA	1.010	KG	0,9207	929,91	37,20	967,11
2.6	1200053	CEBOLLA FRESCA	2.895	KG	0,7161	2.073,11	82,92	2.156,03
2.7	1200056	CHAMPIÑÓN FRESCO	150	KG	1,5754	236,31	9,45	245,76
2.8	1200065	COLIFLOR FRESCA	455	KG	0,9207	418,92	16,76	435,68
2.9	1200100	LECHUGA ROMANA	25	KG	0,9207	23,02	0,92	23,94
2.10	1200120	NABO FRESCO	285	KG	0,9207	262,40	10,50	272,90
2.11	1200743	PATATA FRESCA PELADA	4.810	KG	1,2276	5.904,76	236,19	6.140,95
2.12	1200131	PEPINO FRESCO	45	KG	1,2276	55,24	2,21	57,45
2.13	1200138	PIMIENTO ROJO FRESCO	1.375	KG	1,7391	2.391,26	95,65	2.486,91
2.14	1200139	PIMIENTO VERDE FRESCO	600	KG	1,2276	736,56	29,46	766,02
2.15	1200285	PUERRO FRESCO	1.605	KG	1,3299	2.134,49	85,38	2.219,87
2.16	1200153	REPOLLO FRESCO	440	KG	0,7161	315,08	12,60	327,68
2.17	1200171	TOMATE ENSALADA	920	KG	1,2276	1.129,39	45,18	1.174,57
2.18	1200893	TOMATE MADURO	305	KG	0,9207	280,81	11,23	292,04
2.19	1200185	ZANAHORIA FRESCA	1.920	KG	0,7161	1.374,91	55,00	1.429,91
2.20	1200041	CALABACÍN FRESCO	1.510	KG	1,2276	1.853,68	74,15	1.927,83
TOTAL LOTE 2						21.155,64	846,24	22.001,88
TOTALES						30.647,03	1.225,89	31.872,92