

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EN EL CONTRATO DE SUMINISTRO DE FRUTAS Y VERDURAS CON DESTINO AL HOSPITAL UNIVERSITARIO JOSÉ GERMAIN, A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO ABREVIADO MEDIANTE CRITERIO ÚNICO.**

**A/SUM-008711/2026**

**1.- OBJETO DEL CONTRATO**

Este contrato tiene por objeto la adquisición y el suministro de frutas y verduras con destino al Hospital Universitario José Germain.

Nº Orden	ID	Denom. Artículo	Cantidad estimada en Kg (6 meses)	Precio por Kg	Coste Total, sin IVA (€)
1	1200023	Acelgas	300	1,61	483,00
2	1200025	Ajo	150	3,50	525,00
3	1201385	Almendra cruda	60	5,06	303,60
4	1200041	Calabacín	2000	2,93	5.860,00
5	1200042	Calabaza cortada envasada al vacío	400	0,61	244,00
6	1200053	Cebolla	5000	0,57	2.850,00
7	1200446	Cebollino	2	4,91	9,82
8	1200056	Champiñón entero	100	2,50	250,00
9	1200063	Ciruelas	300	2,59	777,00
10	1200562	Caqui	200	2,44	488,00
11	1200080	Fresón	250	5,72	1.430,00
12	1200097	Kiwi	500	3,68	1.840,00
13	1200451	Laurel	30	2,67	80,10
14	1201067	Lechuga iceberg cortada en juliana envasada al vacío	80	1,43	114,40
15	1200102	Limón fresco	50	1,52	76,00
16	1200107	Mandarinas	500	1,64	820,00
17	1200261	Manzana Golden	3000	1,60	4.800,00
18	1200908	Manzanas royal gala	400	1,63	652,00
19	1200114	Melocotón	150	3,63	544,50
20	1200116	Melón	1000	1,40	1.400,00
21	1200120	Nabo	60	0,99	59,40
22	1200121	Naranjas de mesa	1800	1,16	2.088,00
23	1200123	Nectarina	500	2,56	1.280,00
24	1200127	Patatas	8500	0,41	3.485,00
25	1200431	Paraguay	200	2,50	500,00
26	1200131	Pepino	150	2,31	346,50
27	1200429	Peras	4000	1,86	7.440,00
28	1200139	Pimiento verde lamuyo	1000	2,54	2.540,00
29	1201112	Pimiento verde italiano	300	2,19	657,00

Suministro de frutas y verduras para el hospital universitario José Germain, a adjudicar por procedimiento abierto simplificado abreviado A/SUM-008711/2026.

Nº Orden	ID	Denom. Artículo	Cantidad estimada en Kg (6 meses)	Precio por Kg	Coste Total, sin IVA (€)
30	1200140	Plátano de canarias	1000	1,38	1.380,00
31	1200285	Puerro	3000	1,30	3.900,00
32	1200153	Repollo fresco	400	0,55	220,00
33	1200160	Sandia	1000	1,45	1.450,00
34	1200171	Tomate ensalada	4000	1,90	7.600,00
35	1201240	Tomate pera	1000	1,52	1.520,00
36	1200290	Tomate Cherry	15	3,49	52,35
37	1200185	Zanahoria	3000	0,62	1.860,00
<b>IMPORTE TOTAL, IVA EXCLUIDO (€)</b>					<b>59.925,67</b>

***Nota: Todos los artículos están expresados en kilos. No obstante, las lechugas iceberg, roble, romana y escarola se solicitarán y servirán en unidades y del laurel, cilantro y cebollino se solicitarán manojos.***

El presente pliego regula los requisitos y características que han de reunir el Suministro de frutas y verduras objeto de la licitación destinado a satisfacer las necesidades alimentarias de los 250 pacientes en régimen de hospitalización y unos 40 en régimen ambulatorio a los que, desde instalaciones y personal propio atiende el Hospital Universitario José Germain.

Las cantidades previstas se han calculado para 6 meses y las características de los artículos son las que se describen a continuación.

## **2.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

### **2.1. Características mínimas de calidad**

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, 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 interno o externo extraño, 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 150-175 gr/unidad.

*Suministro de frutas y verduras para el hospital universitario José Germain, a adjudicar por procedimiento abierto simplificado abreviado A/SUM-008711/2026.*

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, deberán ser cajas de plástico. Si el envasado es en saco no podrán superar los 10 kg de peso cada uno para un mejor manejo y transporte del producto. Los envases serán de fácil apilado.

## **2.2. Obligaciones de los licitadores.**

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)** según se establece en el Real Decreto 2484/2000, de 29 de noviembre, sobre Normas de Higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Presentarán una declaración responsable.

En caso de haber sido proveedor del Hospital, los licitadores deberán, además, aportar un **Certificado de buena ejecución o conformidad del Hospital**.

## **3.- CONDICIONES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO**

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 Universitario José Germain.

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

Los días de entrega serán de **lunes a viernes** de todo el año, salvo festivos, que en estos casos pasará al día siguiente o anterior. El **horario será de 8:00 horas a 10:30 horas**.

El adjudicatario entregará los productos objeto del presente contrato al día siguiente de la notificación de la solicitud de entrega, salvo que el pedido sea realizado en viernes o víspera de festivo, en cuyo caso el pedido se servirá el primer día laborable siguiente (de lunes a viernes).

En el supuesto de demandas excepcionales y urgentes el adjudicatario entregará los bienes objeto del contrato el mismo día de la petición.

*Suministro de frutas y verduras para el hospital universitario José Germain, a adjudicar por procedimiento abierto simplificado abreviado A/SUM-008711/2026.*



Las entregas de los productos se depositarán en el Almacén de Cocina del Hospital, en el Edificio Multiusos ubicado en la finca Santa Teresa, sita en la calle Aragón s/n.

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 Universitario José Germain, 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 en cada uno de los lotes para el cálculo del precio del contrato son cantidades de consumo previstas conforme a consumos históricos. Se facturará únicamente lo realmente suministrado.

#### **Condiciones para el Transporte:**

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

Los vehículos cumplirán los requisitos técnicos de equipamiento (cierres, 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.- OBLIGACIONES ESENCIALES DEL ADJUDICATARIO**

Cumplimiento de las características técnicas y de calidad exigidas para las frutas y verduras en el punto 2 de este Pliego.

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). El adjudicatario deberá aportar una certificación de tener implantado y estar vigente un sistema de autocontrol y control de puntos críticos (APPCC) según se establece en el Real Decreto 2484/2000, de 29 de noviembre, sobre Normas de Higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

En todos los albaranes se deberá reflejar el número de lote de cada producto para garantizar la trazabilidad de los productos.

En Leganés,

Firmado digitalmente por: CARRASCOSA BERNALDEZ JOSE MANUEL  
Fecha: 2026.03.12 14:19

**EL DIRECTOR GERENTE**

*Suministro de frutas y verduras para el hospital universitario José Germain, a adjudicar por procedimiento abierto simplificado abreviado A/SUM-008711/2026.*