

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-008637/2023

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 DEL CONTRATO

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

El contrato tendrá una duración de doce meses, comenzando el 1 de abril de 2023 y finalizando el 31 de marzo de 2024. No se prevé la prórroga del contrato.

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 Servicio de Hostelería del Hospital Virgen de la Poveda cuenta con instalaciones propias y personal propio. Atiende las necesidades alimentarias de una media de 180 pacientes durante los 365 días del año, por lo que resulta esencial la contratación de los de suministros objeto del presente contrato.



3. CANTIDADES Y CARACTERISTICAS 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 | UNIDA D DE MEDID A | CARACTERISTIAS ESPECIALES |
|----------|--------------------------|---------|------------------------|--------------------|--|
| 1 | Acelgas | GRANEL | 100 | KG | |
| 2 | Ajo fresco | GRANEL | 250 | KG | CAT.EXTRA VARIEDAD BLANCO CALIBRE MINIMO 30 CM |
| 3 | Calabacín fresco | GRANEL | 520 | KG | CAT.PRIMERA PESO 200/450 GRAMO |
| 4 | Cebolla fresca | GRANEL | 3200 | KG | CAT.EXTRA |
| 5 | Kiwi fresco | GRANEL | 1300 | 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 | 250 | KG | CAT.PRIMERA |
| 10 | Manzana Golden | GRANEL | 3000 | KG | CAT.PRIMERA CALIBRE 70/75 mm |
| 11 | Melocotón fresco | GRANEL | 300 | KG | CAT.PRIMERA CALIBRE 67/73 mm |
| 12 | Naranjas de mesa frescas | GRANEL | 3000 | KG | CAT. PRIMERA CALIBRE 5 |
| 13 | Nectarina fresca | GRANEL | 300 | KG | CAT.PRIMERA CALIBRE 67/73 mm |
| 14 | Pepino fresco | GRANEL | 50 | KG | CAT.PRIMERA CALIBRE 40/70 mm Peso 250-300 gr |



| | | | | | |
|----|-----------------------|--------|------|----|---|
| 15 | Pera conferencia | GRANEL | 1000 | KG | CAT.PRIMERA CALIBRE 40770 mm 150-170 GRAMOS |
| 16 | Pimiento rojo fresco | GRANEL | 1000 | KG | CAT.PRIMERA VARIEDAD MORRON |
| 17 | Pimiento verde fresco | GRANEL | 1000 | KG | CAT.PRIMERA VARIEDAD LAMUYO |
| 18 | Plátano fresco | GRANEL | 1100 | KG | CAT.EXTRA CALIBRE 18 CM VARIEDAD CAVENDISH |
| 19 | Puerro fresco | GRANEL | 1100 | KG | CAT.PRIMERA CALIBRE 30-40 mm |
| 20 | Repollo fresco | GRANEL | 200 | KG | CAT.PRIMERA PESO > 1 KG |
| 21 | Tomate ensalada | GRANEL | 1600 | KG | CAT.PRIMERA CALIBRE 47-57 |
| 22 | Zanahoria fresca | GRANEL | 3200 | 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
- 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.

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 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.



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.)

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 Virgen de la Poveda.

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 12,30 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 Virgen de la Poveda no se encuentre en condiciones de ser decepcionada, 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 Virgen de la Poveda 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 nº de código de cada producto para garantizar la trazabilidad de los productos.

El Director Gerente



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/cv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0981294731448801852971**