

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

A/SUM-049821/2024

1.- OBJETIVO Y ALCANCE

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 12 meses y las características de los artículos son las que se describen a continuación.

2.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. Descripción

| PARTIDA | MATERIAL | NOMBRE ARTÍCULO | CANTIDAD ESTIMADA ANUAL EN KG | CARACTERÍSTICAS |
|---------|----------|------------------|-------------------------------|---|
| 1 | 1200023 | ACELGA | 550 | CAT.: Primera. KG |
| 2 | 1200580 | AGUACATE | 16 | CAT.: Primera. KG |
| 3 | 1200025 | AJO | 290 | CAT.: Primera. KG. Variedad. Blancos Calibre mínimo 30mm. |
| 4 | 1200026 | ALBARICOQUE | 55 | CAT.: Primera. KG. Variedad. Calibre mínimo 50-60mm. |
| 5 | 1201385 | ALMENDRA CRUDA | 70 | CAT.: Primera. KG |
| 6 | 1200029 | APIO | 38 | CAT.: Primera. KG |
| 7 | 1200041 | CALABACIN | 3.500 | CAT.: Primera. KG. Peso 225 gr. A 450 gr. Kg |
| 8 | 1200042 | CALABAZA CORTADA | 725 | CAT.: Primera. KG. Primera. Bolsas |
| 9 | 1200732 | CASTAÑAS | 25 | CAT.: Primera. KG. Primera. KG. |
| 10 | 1200053 | CEBOLLA | 8.200 | CAT.: Primera. KG. Calibre 3. Formato. Saco 10 o 25 kg. |
| 11 | 1200446 | CEBOLLINO | 4 | CAT.: Primera. KG |
| 12 | 1200056 | CHAMPIÑON ENTERO | 180 | CAT.: Primera. KG. |
| 13 | 1200063 | CIRUELAS | 550 | CAT.: Primera. KG. Calibre : 45 - 55 mm. KG |
| 14 | 1200562 | CAQUI | 350 | CAT.: Primera. KG. Calibre: 20 mm. |
| 15 | 1201423 | ENDIVIAS | 20 | CAT.: Primera. KG |
| 16 | 1200448 | ESCAROLA | 15 | CAT.: Primera. KG |
| 17 | 1200964 | FRAMBUESAS | 5 | CAT.: Primera. KG |
| 18 | 1200080 | FRESON | 275 | CAT.: Primera. KG |



| | | | | |
|----|---------|---------------------------|--------|---|
| 19 | 1200097 | KIWI | 1.000 | CAT.: Primera. Calibre: 27 mm. Variedad italiano. KG |
| 20 | 1200451 | LAUREL | 3 | Formato: manojo. |
| 21 | 1200434 | LECHUGA HOJA DE ROBLE | 6 | CAT.: Primera. KG |
| 22 | 1201067 | LECHUGA ICERBERG ENVASADA | 150 | CAT.: Primera. Formato bolsa 1 kg. |
| 23 | 1200102 | LIMON FRESCO | 70 | CAT.: Primera. KG. Calibre 4. Variedad: Vema |
| 24 | 1200107 | MANDARINAS | 650 | CAT.: Primera. Calibre 1. |
| 25 | 1200581 | MANGO | 8 | CAT.: Primera. |
| 26 | 1200261 | MANZANA GOLDEN | 6.500 | CAT.: Primera Calibre 75 - 80mm. Variedad: Golden. |
| 27 | 1200908 | MANZANAS ROYAL GALA | 858 | CAT.: Primera Calibre 75 - 80mm. Variedad: Royal Gala. |
| 28 | 1200114 | MELOCOTON | 250 | CAT.: Primera Calibre 67 - 73mm. |
| 29 | 1200116 | MELON | 1.250 | CAT.: Primera Calibre 4. Variedad: Piel de sapo. |
| 30 | 1200120 | NABO | 30 | CAT.: Primera. KG |
| 31 | 1200121 | NARANJAS DE MESA | 2.100 | CAT.: Primera Calibre: 4. |
| 32 | 1200123 | NECTARINA | 1.300 | CAT.: Primera Calibre 67 - 73mm. |
| 33 | 1200127 | PATATAS | 18.500 | CAT.: Común Calibre 60 Variedad: Agria. Formato: saco 25Kg. |
| 34 | 1200431 | PARAGUAYA | 300 | CAT.: Primera Calibre 65 - 70mm. |
| 35 | 1200131 | PEPINO | 325 | CAT.: Común Calibre 40-70 mm Variedad: corto 180 - 250gr.. |
| 36 | 1200429 | PERAS | 8.000 | CAT.: Primera Calibre 20mm. Variedad: Conferencia. |
| 37 | 1200139 | PIMIENTO VERDE LAMUYO | 2.100 | CAT.: Primera. Variedad: Lamuyo |
| 38 | 1201112 | PIMIENTO VERDE ITALIANO | 600 | CAT.: Primera. Variedad: ITALIANO |
| 39 | 1200140 | PLATANO DE CANARIAS | 2.600 | CAT.: Primera. Calibre: 18.cm. Variedad: Cavendish. |
| 40 | 1200285 | PUERRO | 5.500 | CAT.: Primera Calibre 30 - 40mm. |
| 41 | 1200153 | REPOLLO FRESCO | 700 | CAT.: Primera. KG |
| 42 | 1200160 | SANDIA | 660 | CAT.: Primera Peso medio aprox.: 3-4Kg. |
| 43 | 1200171 | TOMATE ENSALADA | 5.200 | CAT.: Primera Calibre 150 - 180gr. Variedad: Daniela. |
| 44 | 1201240 | TOMATE PERA | 2.000 | CAT.: Primera. KG |
| 45 | 1200290 | TOMATE CHERRY | 30 | CAT.: Primera. KG |
| 46 | 1200185 | ZANAHORIA | 5.800 | CAT.: Primera Variedad: Nantesa. Calibre: 30-40 20mm. |

Nota: Todos los artículos están expresados en kilos a excepción de las lechugas iceberg, roble, romana y escarola que son en unidades y del laurel, cilantro y cebollino que es en manojos.

2.2. 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.

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, y de fácil apilado.

2.3. Concepto de Cuarta Gama.

Se entiende por Cuarta Gama los 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.

2.4. 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.

3.- CONDICIONES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

La empresa adjudicataria tendrá un **número de teléfono o correo electrónico específico** de contacto para tener asegurado el suministro o resolver cualquier duda, así como un interlocutor con el Instituto Psiquiátrico 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 bienes 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.

Las **entregas del material** se depositarán el Almacén de Cocina del Hospital, en el Edificio Multiusos ubicado en la finca Santa Teresa, sita en la calle Aragón s/n, según las necesidades y la capacidad de almacenamiento existentes en cada momento.

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).

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

Madrid, en el día de la firma.

EL DIRECTOR GERENTE

Firmado digitalmente por: CARRASCOSA BERNALDEZ JOSE MANUEL
Fecha: 2024.12.03 14:03

