

**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

