

EXPEDIENTE 2025-0-002 (A/SUM-042525/2024)



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

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

**PRIMERA. - DEFINICIÓN DEL OBJETO**

El presente pliego contiene 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 (HUIL).

**División en Lotes: SI.**

**Número y denominación de los Lotes: 2**

<b>LOTE 1: FRUTAS FRESCAS</b>		
<b>ORDEN</b>	<b>NEXUS</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>
1.1	1200026	ALBARICOQUE
1.2	1201763	CIRUELA NEGRA
1.3	1200080	FRESON
1.4	1200772	FRESQUILLA
1.5	1200097	KIWI FRESCO
1.6	1200102	LIMON FRESCO
1.7	1200107	MANDARINA FRESCA
1.8	1200261	MANZANA GOLDEN
1.9	1200524	MANZANA REINETA
1.10	1201561	MANZANA STARKING
1.11	1200114	MELOCOTON FRESCO
1.12	1200116	MELON FRESCO
1.13	1200121	NARANJA DE MESA
1.14	1200431	PARAGUAYA FRESCA
1.15	1200133	PERA CONFERENCIA
1.16	1200429	PERA DE AGUA
1.17	1200140	PLATANO DE CANARIAS
1.18	1200160	SANDIA FRESCA
1.19	1200525	UVAS ENVASE INDIVIDUAL

<b>LOTE 2: VERDURAS, TUBÉRCULOS Y HORTALIZAS FRESCAS</b>		
<b>ORDEN</b>	<b>NEXUS</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>
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	1200451	LAUREL FRESCO
2.10	1200100	LECHUGA ROMANA
2.11	1200120	NABO FRESCO
2.12	1200127	PATATA FRESCA SIN PELAR
2.13	1200131	PEPINO FRESCO
2.14	1200138	PIMIENTO ROJO FRESCO
2.15	1200139	PIMIENTO VERDE FRESCO
2.16	1200285	PUERRO FRESCO
2.17	1200153	REPOLLO FRESCO
2.18	1200171	TOMATE ENSALADA
2.19	1200893	TOMATE MADURO
2.20	1200185	ZANAHORIA FRESCA
2.21	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 del pliego 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.

Los productos deben ser presentados en envases limpios, de material adecuado para la buena conservación y transporte del producto, y de fácil apilado.

La retirada de los envases reutilizables será obligatoria para el adjudicatario.

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 el adjudicatario deberá enviar ficha técnica del producto y contar con el VºBº 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 y retirará dichos productos, a la mayor brevedad posible, siempre en el mismo día y en el horario de entrega acordado, por otros productos que cumplan con 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 del presente pliego 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 que se establecen en el presente Pliego 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 el pliego., 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.

## TERCERA. - PRESCRIPCIONES TECNICAS

### 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.
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	Calidad I. Variedad Navelina. Calibre/peso 200 gr aprox.

ORDEN	NEXUS	DESCRIPCION	CARACTERÍSTICAS
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	CHAMPIÑÓN 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
2.9	1200451	LAUREL FRESCO	Formato: Manojos 150 gr. Aprox.
2.10	1200100	LECHUGA ROMANA	Calidad I. Variedad romana o similar. Calibre/peso 500-700 gr. Formato piezas
2.11	1200120	NABO FRESCO	Calidad I. Variedad común.
2.12	1200127	PATATA FRESCA SIN PELAR	Calidad I. Variedad Monalisa o similar. Calibre/ peso 60 mm. Formato saco 25 kg.
2.13	1200131	PEPINO FRESCO	Calidad I. Variedad español. Calibre/peso 50 mm aprox.
2.14	1200138	PIMIENTO ROJO FRESCO	Calidad I. Variedad Lamuyo o similar
2.15	1200139	PIMIENTO VERDE FRESCO	Calidad I. Variedad Lamuyo o similar
2.16	1200285	PUERRO FRESCO	Calidad I.

ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICAS
2.17	1200153	REPOLLO FRESCO	Calidad I. Calibre/peso 1 kg aprox.
2.18	1200171	TOMATE ENSALADA	Calidad I. Variedad Dan roc, Daniela o similar. Calibre/peso 175 gr aprox.
2.19	1200893	TOMATE MADURO	Calidad I.
2.20	1200185	ZANAHORIA FRESCA	Calidad I. Variedad Nantesa.
2.21	1200041	CALABACÍN FRESCO	Calidad I. Variedad Sofia o similar. Calibre/peso 250 gr.

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

1. 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 varietal.
2. 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.
3. Desgarros: las piezas de frutas serán enteras, sin partes grabadas.
4. Estado bacteriológico: No presentará ninguna pieza signos de levaduras o mohos.
5. Deben estar exentos de: humedad exterior anormal, olor y sabores internos o externos extraños, magulladuras, picaduras, germinación, daños causados por las condiciones meteorológicas, fuertes deformaciones, tierra, hojas, etc.

#### **CUARTA. - NORMATIVA DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO:**

En la ejecución del contrato será exigible el cumplimiento de la normativa vigente, entre la que cabe destacar la Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición, y el RD 191/2011 sobre el registro general sanitario de empresas alimentarias, así como el RD 682/2014 que lo modifica.

#### **QUINTA. - 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.

Madrid, a día de la fecha  
**POR LA ADMINISTRACIÓN,  
LA DIRECTORA GERENTE**

Firmado digitalmente por: PANTOJA ZARZA MARIA DEL CARMEN  
Fecha: 2024.10.30 09:02

Fdo.: M<sup>a</sup> del Carmen Pantoja Zarza

CONFORME:  
EL ADJUDICATARIO  
FECHA Y FIRMA

## ANEXO I. DESGLOSE DEL PRESUPUESTO DE LICITACIÓN

LOTE	Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	IMPORTE UNITARIO S/IVA	B.I.	* IMPORTE IVA (4%)	IMPORTE TOTAL
1	1.1	1200026	ALBARICOQUE	40	1,515	60,60	2,42	63,02
	1.2	1201763	CIRUELA NEGRA	730	1,515	1.105,95	44,24	1.150,19
	1.3	1200080	FRESÓN	85	2,020	171,70	6,87	178,57
	1.4	1200772	FRESQUILLA	60	1,414	84,84	3,39	88,23
	1.5	1200097	KIWI FRESCO	460	2,121	975,66	39,03	1.014,69
	1.6	1200102	LIMÓN FRESCO	250	1,212	303,00	12,12	315,12
	1.7	1200107	MANDARINA FRESCA	1.110	1,313	1.457,43	58,30	1.515,73
	1.8	1200261	MANZANA GOLDEN	500	1,212	606,00	24,24	630,24
	1.9	1200524	MANZANA REINETA	860	1,212	1.042,32	41,69	1.084,01
	1.10	1201561	MANZANA STARKING	350	1,212	424,20	16,97	441,17
	1.11	1200114	MELOCOTÓN FRESCO	235	1,515	356,03	14,24	370,27
	1.12	1200116	MELÓN FRESCO	200	0,808	161,60	6,46	168,06
	1.13	1200121	NARANJA DE MESA FRESCAS	800	1,212	969,60	38,78	1.008,38
	1.14	1200431	PARAGUAYA FRESCA	105	1,414	148,47	5,94	154,41
	1.15	1200133	PERA CONFERENCIA	800	1,414	1.131,20	45,25	1.176,45
	1.16	1200429	PERA DE AGUA	100	1,212	121,20	4,85	126,05
	1.17	1200140	PLÁTANO DE CANARIAS	1.590	1,414	2.248,26	89,93	2.338,19
	1.18	1200160	SANDÍA FRESCA	250	0,707	176,75	7,07	183,82
	1.19	1200525	UVAS ENVASE INDIVIDUAL	150	0,707	106,05	4,24	110,29
<b>TOTAL LOTE 1</b>						<b>11.650,86</b>	<b>466,03</b>	<b>12.116,89</b>

LOTE	Nº ORDEN	NEXUS	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	IMPORTE UNITARIO S/IVA	B.I.	* IMPORTE IVA (4%)	IMPORTE TOTAL
2	2.1	1200023	ACELGA FRESCA	700	0,808	565,60	22,62	588,22
	2.2	1200025	AJO FRESCO	300	1,919	575,70	23,03	598,73
	2.3	1200029	APIO FRESCO	80	1,111	88,88	3,56	92,44
	2.4	1200439	BERENJENA FRESCA	150	1,313	196,95	7,88	204,83
	2.5	1200042	CALABAZA FRESCA	830	0,909	754,47	30,18	784,65
	2.6	1200053	CEBOLLA FRESCA	3.000	0,707	2.121,00	84,84	2.205,84
	2.7	1200056	CHAMPIÑÓN FRESCO	140	1,919	268,66	10,75	279,41
	2.8	1200065	COLIFLOR FRESCA	370	0,909	336,33	13,45	349,78
	2.9	1200451	LAUREL FRESCO	40	0,010	0,40	0,02	0,42
	2.10	1200100	LECHUGA ROMANA	30	0,909	27,27	1,09	28,36
	2.11	1200120	NABO FRESCO	350	0,909	318,15	12,73	330,88
	2.12	1200127	PATATA FRESCA SIN PELAR	14.000	0,6565	9.191,00	367,64	9.558,64
	2.13	1200131	PEPINO FRESCO	100	1,212	121,20	4,85	126,05
	2.14	1200138	PIMIENTO ROJO FRESCO	1.550	1,717	2.661,35	106,45	2.767,80
	2.15	1200139	PIMIENTO VERDE FRESCO	650	1,212	787,80	31,51	819,31
	2.16	1200285	PUERRO FRESCO	1.500	1,313	1.969,50	78,78	2.048,28
	2.17	1200153	REPOLLO FRESCO	450	0,707	318,15	12,73	330,88
	2.18	1200171	TOMATE ENSALADA	630	1,212	763,56	30,54	794,10
	2.19	1200893	TOMATE MADURO	800	0,909	727,20	29,09	756,29
	2.20	1200185	ZANAHORIA FRESCA	2.500	0,707	1.767,50	70,70	1.838,20
	2.21	1200041	CALABACÍN FRESCO	2.000	1,212	2.424,00	96,96	2.520,96
TOTAL LOTE 2						25.984,67	1.039,40	27.024,07
TOTALES						37.635,53	1.505,43	39.140,96

\* El I.V.A. a aplicar durante la ejecución del contrato será el legalmente vigente en cada momento