

Expediente Nº. LICT/99/114/2021/0094

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del suministro de frutas, verduras, hortalizas y tubérculos para el Hospital de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº 61, sito en la Carretera de Pozuelo nº61 Majadahonda (Madrid).

ÍNDICE

1. OBJETO	3
2. NORMATIVA DE CARÁCTER TÉCNICO.....	3
3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL/LOS PRODUCTO/S A SUMINISTRAR.....	3
3.1 Hortalizas y verduras	4
3.1.1. Hortalizas y verduras frescas.....	4
3.1.2. Hortalizas y verduras listas para consumir o cocinar (4ª gama).....	10
3.2 Frutas.....	13
3.2.1 Frutas frescas.....	13
3.2.2 Frutas y semillas secas y deseadas	20
3.3 Tubérculos y derivados.....	22
3.3.1 Patatas	22
3.4 Cantidades estimadas de consumo anual.....	22
4. CONDICIONES DEL SUMINISTRO	26
4.1 Petición del suministro y tiempos de respuesta.....	26
4.2 Entrega: lugar y horario	27
4.3 Envasado y Etiquetado.....	27
4.4 Colocación de los productos.....	28
4.5 Forma y formato de entrega.....	28
4.6 Recepción	29
4.7 Devolución de alimentos	29
5. GESTIÓN DEL SUMINISTRO	30
5.1 Información de gestión.....	30
5.2 Reclamaciones.....	30
5.3 Garantías	31
5.3.1 Garantías en el suministro	31
5.3.2 Garantías de los productos	31
5.4 Retirada de los equipos una vez finalizado el contrato.....	32
5.5 Control y seguimiento.....	32
5.5.1 Actuaciones	32
5.5.2 Responsable del contrato	32
6. MUESTRAS.....	33
7. ANEXOS.....	33
7.1 ANEXO I –Plano ubicación de la zona de almacén para la entrega.....	33

1. OBJETO

El objeto del presente pliego es la contratación del suministro de frutas, verduras, hortalizas y tubérculos para el hospital de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº 61, en adelante FREMAP, sito en Ctra. de Pozuelo, nº. 61, 28.222 Majadahonda, Madrid.

Las cantidades expuestas en este pliego son orientativas, por lo que su adquisición se realizará de forma gradual por el Hospital de FREMAP, que no queda obligado a llevar a cabo una determinada cuantía de suministro, puesto que las mismas están subordinadas a las necesidades del Hospital.

El adjudicatario deberá asegurar el estricto cumplimiento de todas las condiciones técnicas descritas en este Pliego.

2. NORMATIVA DE CARÁCTER TÉCNICO

Todos los productos objeto de licitación se ajustarán a lo preceptuado en el texto del Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, y por lo dispuesto en el Decreto 2519/1974, de 9 de agosto, sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, y sus correspondientes Reglamentaciones Técnico Sanitarias, así como por las Normas de calidad respectivas, y por las posteriores actualizaciones del mismo.

La amplia variedad y naturaleza de las materias primas y productos alimenticios intermedios utilizados en la elaboración de los productos del pliego, las diversas prácticas llevadas a cabo para su elaboración, conservación, presentación y entrega, así como la participación del personal, máquinas, utensilios y demás elementos que entran en contacto con los productos, conlleva el que las empresas dedicadas a la elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución de dichos productos, deberán ajustarse, en todo momento, a lo expuesto en las normas correspondientes que les sean de aplicación (tanto técnico-sanitarias como de calidad y de comercialización).

Esta clasificación normativa no tiene carácter restrictivo, debiendo observarse en la ejecución de los trabajos cualquier otro tipo de reglamento, norma o instrucción oficial (de carácter estatal, autonómico o municipal) que, aunque no se mencione explícitamente en este documento, pueda afectar al objeto del contrato, así como las posibles modificaciones legales que puedan afectar a las normas de aplicación.

3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL/LOS PRODUCTO/S A SUMINISTRAR

Los diferentes artículos a suministrar se ajustarán en cuanto a calidades y características sanitarias a lo especificado en este apartado.

Será rechazada la oferta, cuya documentación no acredite los requisitos definidos en las correspondientes prescripciones técnicas.

Si por causa no imputable a la empresa adjudicataria, ésta no pudiera garantizar el suministro de alguno de los productos, de manera excepcional, deberá comunicarlo con un tiempo superior a 24 horas antes del suministro a FREMAP, proponiendo una alternativa que deberá ser autorizada por escrito por la Mutua. En el suministro de los artículos propuestos como alternativa se observarán todas las condiciones recogidas en este Pliego.

La calidad de los productos se mantendrá durante toda la vigencia del contrato.

3.1 Hortalizas y verduras

3.1.1. Hortalizas y verduras frescas

Se admitirán todas las clases y variedades que cumplan lo especificado en las Normas de Calidad correspondientes para la categorización de cada una de las hortalizas y verduras de acuerdo a la época del año. La calidad mínima exigida, para cada uno de los productos recogidos en el presente apartado, es la de Categoría Primera.

Las hortalizas y verduras frescas en el momento de la recolección deben tener la madurez comercial adecuada para que se presenten al consumo humano en condiciones normales.

Se indicarán en la oferta los siguientes datos:

- Denominación del producto.
- Especie / Variedad.
- Categoría comercial.
- Calibre.
- Origen.
- Forma de presentación, envasado y transporte.

En las hortalizas y verduras que a continuación se describen, se presentarán en el momento de la recepción en envases etiquetados y de acuerdo con la legislación vigente figurarán los siguientes datos: producto y variedad, calibre, categoría comercial, origen, peso neto, lugar de producción y nombre de la central hortofrutícola o el de la empresa envasadora. Además se exigirán las siguientes prescripciones técnicas:

- **ACELGA:**

Categoría: primera.

Variedad: penca blanca ancha. Presentación: entera.

Porcentaje de penca: menor de 50 % (p/p) Envasado: cajas de 9-12 kg.

- **ACHICORIA:**

Categoría: primera. Variedad: de raíz o ensalada.

Presentación: entera, en caja de corcho o madera. Envasado: cajas de 6-8 unidades por caja.

- **ALBAHACA:**

Categoría: primera. Presentación: manojo.

Envasado: manojo de 100 gr. Cajas de 1 kg.

- **AJOS SECOS:**

Presentación: en cabezas con el tallo cortado. Variedad: blanco.

Categoría comercial: Primera

Calibre: Flor (mínimo 45 mm)

Envasados: en saco de malla 1 kg y / o cajas normalizadas con un contenido neto mínimo de 7-5 Kg.

- **ALCACHOFAS:**

Categoría comercial: primera.

Calibre: número 5 (diámetro 6,0 - 7,5 cm.). Presentación: en capas.

Envasado: en cajas normalizadas de 10 - 12 Kg. de peso neto.

- **APIO VERDE:**

Categoría comercial: Primera. Calibre: P-5, P-6, P-7.

Presentación: en manojos y / o encajados.

- **BERENJENAS:**

Color: negra y / o jaspeada. Categoría comercial: primera. Tipos: globosa.

Calibre: por peso, grande (G) de 160 a 290 gr /unidad.

Presentación: en dos capas.

Envasado: cajas normalizadas de 10 Kg. de peso neto.

- **BOLETUS:**

Categoría comercial: primera.

Calibre: sombrero de 6 a 20 cm de diámetro. Color: Marrón claro, carne blanca.

Presentación: Alineados en una capa.

Envasado: cajas de 1 kg.

Variedad: Seta Boletur Edulir.

- **BROCOLI:**

Categoría comercial: primera.

Calibre: unidades con un peso neto de ½ kg/cabeza.

Envasado: caja de poliespan con hielo con un contenido neto de 10 a 12 cabezas de brócoli (5-6 kg).

- **CALABACINES:**

Categoría comercial: primera.

Calibre: por peso, grande (G) de 225-450 gr.

Envasado: cajas normalizadas de 5 a 10 Kg. de peso neto.

- **CALABAZA:**

Categoría comercial: primera. Calibre: por peso de 2 a 6 kg.

Envasado: cajas normalizadas de peso neto según pedido.

- **CEBOLLA/ CHARLOTAS:**

Categoría comercial: primera. Calibre: clave 2 (2-3 de calibre).

Variedades: grano de oro, no bulbosa.

Envasado: sacos de malla con 25 kg. de peso neto.

- **CEBOLLETA:**

Categoría comercial: primera. Presentación: manojo.

Envasado: Por manojo según pedido.

- **CIBULET/CEBOLLINO:**

Categoría comercial: primera. Presentación: manojo.

Envasado: envasado de 100 gr el manojo.

- **COLES DE BRUSELAS PREPARADAS:**

Categoría comercial: primera. Calibre: 2-3 cm de diámetro.

Envasado: cajas normalizadas según pedido o sacos de malla de 5 kg.

- **COLIFLORES CORONADAS:**

Categoría comercial: primera. Variedad: blanca.

Calibre: 6.

Envasado: caja de cartón con un contenido neto de 10 -12 Kg. mínimo.

- **COGOLLOS:**

Categoría comercial: primera. Variedad: Tudela.

Calibre: mediano (M).

Envasado: en bandejas de 3 unidades.

- **CHAMPIÑONES CERRADOS Y DE COLOR BLANCO:**

Categoría comercial: primera. Calibre: mediano (M).

Envasado: en cajas normalizadas aproximadamente de 3 Kg. de peso neto.

- **ESPÁRRAGOS TRIGUEROS:**

Categoría comercial: primera. Calibre: gordo.

Envasado: manojo, 8 o 10 manojos según pedido. Peso 400-450gr/manojo.

- **ESCAROLA:**

Categoría comercial: primera. Envasado: caja de 12 piezas/caja.

- **GUINDILLAS:**

Categoría comercial: primera. Variedad: seca.

Envasado: cajas normalizadas de 6-10 unidades, cajas de 40 gr.

- **HIERBA BUENA:**

Categoría comercial: primera. Presentación: manojo.

Envasado: cajas normalizadas según pedido, manojo de 100 gr.

- **HINOJO:**

Categoría comercial: primera. Presentación: bulbos de 200 a 300 gr. Envasado: cajas normalizadas de 3 a 5 kg.

- **JUDÍAS VERDES (VARIEDAD APLASTADA):**

Categoría comercial: primera.

Calibre: extra (muy fina: máximo 6 mm).

Envasado: cajas normalizadas de 4 a 5 Kg. de peso neto.

- **LAUREL:**

Categoría comercial: primera. Presentación: manojo.

Envasado: en bolsas de plástico.

- **LECHUGA HOJA DE ROBLE:**

Categoría comercial: primera.

Envasado: cajas normalizadas de 6-12 unidades.

- **LOLLO ROSSO:**

Categoría comercial: primera.

Envasado: cajas de poliespan de 6 a 12 unidades.

- **LOMBARDA:**

Categoría comercial: primera.

Calibre: piezas de 1 ½ a 2 Kg cada pieza.

Envasado: cajas de poliespan de 6 a 12 unidades.

- **MENTA FRESCA:**

Categoría comercial: primera. Presentación: manojo de 100 gr. Envasado: bolsas de 100 gr el manojo.

- **NABOS:**

Categoría comercial: primera. Presentación: a granel.

Envasado: sacos de 5 kg de malla.

- **ÑORAS:**

Categoría comercial: primera. Naturaleza: secas.

Envasado: cajas normalizadas de 60 gr.

- **PEPINO:**

Categoría comercial: primera.

Naturaleza del producto: Urano pepino de aire libre. Calibre: 200-225 gr aprox/unidad.

Envasado: caja normalizada según pedido, 5 unidades aprox. Cajas de 10 kg.

- **PEREJIL:**

Categoría comercial: primera. Envasado: en manojos.

Presentación: en manojos.

- **PIMIENTOS DULCES VERDES:**

Categoría comercial: primera.

Variedades: pimiento de forma cuadrada alargada (pimiento Lamullo). Calibre: cuadrado, de 70 a 90 mm (MM, M).

Envasado: cajas normalizadas de 5 a 10 kg de peso neto, 3 o 4 pimientos/kg.

- **PIMIENTOS AMARILLOS:**

Categoría comercial: primera.

Variedades pimiento de forma cuadrada despuntada, Lamullo. Calibre: cuadrado, de 70 a 90 mm. (MM, M).

Envasado. Cajas normalizadas de 5 a 10 kg de peso neto, 5-6 pimientos/kg.

- **PIMIENTOS ROJO:**

Categoría comercial: primera.

Varietades: pimiento de forma cuadrada alargada, Clobi, Lamullo. Calibre: cuadrado, de 70 a 90 mm. (MM, M).

Envasado: cajas normalizadas de 3-4 pimientos/kg.

- **PIMIENTOS CHORICEROS:**

Categoría comercial: primera. Varietades: seca, despuntada. Calibre: cuadrado.

Envasado. Cajas normalizadas de 75 gr de peso neto.

- **PIMIENTOS DE GUERNICA:**

Categoría comercial: primera.

Varietades: Guernica. Pequeño y alargado. Envasado. Bandejas de 150 a 200 gr.

- **PUERROS:**

Categoría comercial: primera.

Calibrados por el diámetro (de 10 a 25 mm).

Presentación manojos presentados dentro del envase, indicando el número de manojos. Envasado: cajas normalizadas de 10 Kg. de peso neto.

- **RABANITOS:**

Categoría comercial: primera.

Calibrados por la masa neta, 6 piezas en 12-14 kg de peso neto. Envasado: bolsa de 6-8 unidades de rabanitos, peso aprox. 12-14 kg.

- **REPOLLO:**

Categoría comercial: primera. Calibrados por la masa neta, 6 piezas.

Envasado: cajas normalizadas de 12 - 14 Kg. de peso neto. Varietades: se indicará en la oferta. Rizado y liso.

- **SETAS CULTIVADAS:**

Categoría comercial: primera. Calibradas a granel. Varietades: cardo cultivadas.

Envasado: en cajas o bandejas normalizadas de 3 Kg. de peso neto a granel.

- **SETAS SHIITAKE:**

Categoría comercial: primera. Envasado: en cajas de 3 kg.

- **TOMATE CHERRY:**

Categoría comercial: primera. Madurez óptima (rojo) no asurcado.

Calibre: G (67 -82 mm. De diámetro). Presentación: en una o dos capas alineadas. Oferta: 4 kg/caja.

- **TOMATE FRESCO (ENSALADA):**

Categoría comercial: primera. Madurez óptima consumo.

Calibre: Semiasurcado G (67 - 82 mm. de diámetro) y / o M (57 - 67 mm.) si se utiliza el calibre internacional, si se utiliza el español G (67 -82 mm. de diámetro).

Presentación: en una o dos capas alineadas.

Envasado: cajas o bandejas normalizadas de 5 a 10 Kg. de peso neto. Variedad: de las pertenecientes a las Rambo y Daniela.

- **TOMATE PATA NEGRA:**

Categoría comercial: primera. Madurez tomate óptima.

Calibre: Asurcados GG (77 a 87 mm. de diámetro) y / o G (67 -77 mm.), si se utiliza el calibre internacional, si se utiliza el español G (67 -82 mm. de diámetro).

Presentación: en una o dos capas alineadas.

Envasado: cajas o bandejas normalizadas de 5 a 7 Kg. de peso neto. Variedad: pata negra, raf.

- **TOMATE PERA:**

Categoría comercial: primera.

Madurez tomate óptima mínimo anaranjado. Calibre: de 4 a 5 cm de diámetro.

Presentación: en una o dos capas alineadas.

Envasado: cajas o bandejas normalizadas de 5 a 7 Kg. de peso neto. Variedad: de las pertenecientes a las Asurcadas y Semiasurcadas.

- **TOMATE RAMA:**

Categoría comercial: primera. Madurez: optima.

Calibre: M (57 - 67 mm.) si se utiliza el calibre internacional, si se utiliza el español G (67 -82 mm. de diámetro).

Presentación: en una o dos capas alineadas.

Envasado: cajas o bandejas normalizadas de 5 a, 7 Kg. de peso neto. Variedad: de las pertenecientes a las Asurcadas y Semiasurcadas.

- **ZANAHORIAS SIN HOJAS:**

Categoría comercial: primera. Calibre: 20.50.

Variedades Nantesa lavada, (tipo A), tempranas (primores) de raíz grande de 20 a 50 mm. Envasado: sacos de 5 -10 Kg. máximo.

3.1.2. Hortalizas y verduras listas para consumir o cocinar (4ª gama)

Cumplirán lo especificado en las Normas de Calidad correspondientes para la categorización de cada una de las hortalizas, verduras y frutas que se soliciten en la oferta. La calidad mínima exigida, para cada uno de los productos recogidos en el presente apartado, es la de Categoría Primera.

Será obligatorio que la presentación se realice en embalajes normalizados, de acuerdo con la legislación vigente, y que las dimensiones de la base permitan el máximo aprovechamiento de las paletas unificadas europeas. Etiquetados con los siguientes datos:

- Denominación del producto.
- Variedad.
- Temperatura de conservación.
- Humedad.
- Arena.
- Fecha de envasado.
- Fecha de caducidad.
- Forma de presentación (rodajas, aros, rallada, cortes, gajos, etc.) e indicando los tamaños en los casos que procedan.
- Origen del producto.
- Lista de ingredientes.
- Contenido neto.
- Identificación de la empresa elaboradora.

Todos los datos anteriores junto a la ficha técnica de los productos ofertados se remitirán en el sobre de documentación técnica.

El transporte se realizará en vehículos frigoríficos.

A la recepción los productos cumplirán las siguientes exigencias:

- Temperatura: 0-4°C.
- El tiempo transcurrido desde su fabricación será como máximo de 3 días.
- Normas microbiológicas.

	n	C	m	M
Aerobios mesófilos totales/ g.				
- Día de fabricación	5	2	5x10 ⁵	5x10 ⁶
- Día de caducidad	5	2	1x10 ⁵	1x10 ⁷
Aerobios psicrotróficos totales/ g.	5	2	1x10 ⁵	1x10 ⁶
Enterobacterias totales	5	2	1x10 ⁴	1x10 ⁵
Coliformes fecales (44,5°C) / g.		5	2	1x10 ² 1x10 ³
Escherichia Coli / g.	5	2	1x10 ²	1x10 ³
Salmonella - Shigella / 25 g.	5	0	0	---
Staphylococcus enterotoxigenicos / g.	5	1	1x10 ²	1x10 ³

Clostridium sulfito reductores / g.	5	2	1x10 ²	1x10 ³
Listeria monocytogenes / 25 g.	5	0	0	0

Los envases serán de material (OPP, etc.) cuya permeabilidad limite las degradaciones fisiológicas (oscurecimiento) adecuado a la naturaleza y cantidad del producto y presentación (cortes, rallado, etc.) para los de 1 kg. o superiores. Cuando sean de menor tamaño llevarán atmósfera modificada (N₂/ CO₂) para evitar el oscurecimiento, si procede.

Además de las prescripciones técnicas generales anteriores los productos que a continuación se describen cumplirán las que se especifican para cada uno de ellos:

• **LECHUGA:**

Categoría: Primera. Variedad: Iceberg. Presentación: entera.

Tolerancia de los defectos:

- Insectos: 0%.
- Tallos, suciedad y materiales vegetales extraños: 0%.
- Hojas añadidas, decoloradas, o manchadas: máximo 3%.
- Humedad libre: 0%.
- Arena: máximo 0,1%.

Caducidad: a la recepción la fecha de consumo será como mínimo de 5 días.

Envase: máximo de 1 Kg. de peso neto y embaladas en cajas con un contenido neto máximo de 8-12 unidades.

• **ENDIVIAS BLANCAS:**

Categoría: Primera.

Presentación: bandeja de 3 a 4 piezas por bandeja, 400 gr cada bandeja, con un contenido de 5 piezas.

Tolerancia de los defectos:

- Insectos: 0%.
- Tallos, suciedad y materiales vegetales extraños: 0%.
- Hojas añadidas, decoloradas, o manchadas: máximo 3%.
- Humedad libre: 0%.
- Arena: máximo 0,1%.

Caducidad: a la recepción la fecha de consumo será como mínimo de 5 días. Envase: cajas de 5 bandejas, mínimo de 400 gr. De peso neto cada una

• **ENDIVIAS ROJAS:**

Categoría: Primera.

Presentación: bandeja de 3 a 4 piezas por bandeja, 400 gr cada bandeja, con un contenido de 5 piezas.

Tolerancia de los defectos:

- Insectos: 0%.
- Tallos, suciedad y materiales vegetales extraños: 0%.
- Hojas añadidas, decoloradas, o manchadas: máximo 3%.
- Humedad libre: 0%.
- Arena: máximo 0,1%.

Caducidad: a la recepción la fecha de consumo será como mínimo de 5 días. Envase: cajas de 5 bandejas, mínimo de 400 gr. De peso neto cada una.

• **REMOLACHA:**

Categoría: Primera.

Presentación: piezas peladas. Bandeja envasada al vacío, 2-3 piezas, 450 gr por bandeja.

Tolerancia de los defectos:

- Insectos: 0%.
- Tallos, suciedad y materiales vegetales extraños: 0%.
- Hojas añadidas, decoloradas, o manchadas: máximo 3%.

- Humedad libre:0%.
- Arena: máximo 0,1%.

Caducidad: a la recepción la fecha de consumo será como mínimo de 5 días.

Envase: máximo de 450gr de peso neto y embaladas en cajas con un contenido neto máximo de 12 bandejas/caja.

• **MACHÉ/CANONIGOS:**

Categoría: Primera. Presentación: bandeja.

Tolerancia de los defectos:

- Insectos:0%.
- Tallos, suciedad y materiales vegetales extraños:0%.
- Hojas añadidas, decoloradas, o manchadas: máximo 3%.
- Humedad libre:0%.
- Arena: máximo 0,1%.

Caducidad: a la recepción la fecha de consumo será como mínimo de 5 días.

Envase: 6 unidades de peso neto y embaladas en cajas con un contenido neto máximo de 8-10 unidades.

• **RÚCULA:**

Categoría: Primera.

Presentación: en bandeja de 100 gr.

Tamaño del corte: ancho 20 mm \pm 5 mm. y largo: menor de 70 mm.

Tolerancia de los defectos:

- Insectos:0%.
- Tallos, suciedad y materiales vegetales extraños:0%.
- Hojas añadidas, decoloradas, o manchadas: máximo 3%.
- Humedad libre:0%.
- Arena: máximo 0,1%.

Caducidad: a la recepción la fecha de consumo será como mínimo de 5 días. Envase: máximo de 100 g. de peso neto y embaladas en cajas.

Cuando por razones de mercado no se puedan cumplir estas prescripciones técnicas en algunos de estos productos se realizará la entrega a granel, siempre con autorización previa por escrito del responsable designado por FREMAP.

3.2 Frutas

3.2.1 Frutas frescas

Las frutas frescas se presentarán para el consumo, enteras, sanas y limpias, exentas de toda humedad externa a normal y carecerán de olores o sabores extraños. Deberán presentar aspecto y desarrollo normal, según variedad y estación. La calidad mínima exigida, para cada uno de los productos recogidos en el presente apartado, es la de Categoría Primera. La fruta estará en correcto estado de madurez para poder consumirse dentro de las 48 horas siguientes a su recepción.

Se indicarán en la oferta los siguientes datos:

- Denominación del producto.
- Especie / Variedad.
- Categoría comercial.
- Calibre.
- Origen.

- Forma de presentación, envasado y transporte.
- Conservación: cuando sean frutas conservadas en cámara (C) y / o cámaras de atmósfera controlada (At. C) se indicará en la oferta a continuación de la variedad, con las iniciales indicadas entre paréntesis.
- Grado de madurez: para aquellos frutas delicadas en la recolección y transporte (peras, chirimoyas, etc.) el grado de madurez a la recepción de estos productos, será tal que permitirá su utilización en condiciones óptimas de consumo en un plazo máximo de 3 días y/o se indicará color.

En las frutas que a continuación se describen, se presentarán en el momento de la recepción en envases etiquetados y de acuerdo con la legislación vigente figurarán los siguientes datos: producto y variedad, calibre, categoría comercial, origen, peso neto, lugar de producción y nombre de la central hortofrutícola o el de la empresa envasadora.

Además se exigirán las siguientes prescripciones técnicas:

- **AGUACATES:**

Categoría comercial: primera. Calibre: código 16 (236 - 265 g.).

Envasado: en cajas normalizadas de 4 Kg. de peso neto. 12 a 16 piezas.

Variedad: se indicará en la oferta.

- **ALBARICOQUES:**

Categoría comercial: primera.

Calibre: 8 S (54 - 59 mm. de diámetro).

Envasado: en cajas o bandejas normalizadas de 8-10 unidades. Variedad: se indicará en la oferta.

- **CAQUIS/KAKIS:**

Categoría comercial: primera. Variedad: Persimon.

Calibre: alrededor 85-90.

Envasado: cajas normalizadas de 5 a 8 kg de peso neto.

- **CEREZAS PICOTAS:**

Categoría comercial: extra.

Calibre: 24 mm y + o 25 mm y +.

Envasado: cajas normalizadas de 2, 5 y 10 Kg. de peso neto. Variedad: se indicará en la oferta.

- **CEREZAS:**

Categoría comercial: primera.

Calibre: primera 20 mm. de diámetro mínimo. Envasado: cajas normalizadas de 2, 5 y 10 Kg. de peso neto. Variedad: se indicará en la oferta.

- **CIRUELAS AMARILLAS:**

Categoría comercial: primera.

Calibradas según variedad: Gruesas (G): diámetro mínimo para extra 40 mm. Envasado: en cajas normalizadas de 5 y / o 10 Kg. de peso neto.

Variedad: Gruesas (Japonesas).

- **CIRUELAS NEGRAS:**

Categoría comercial: primera.

Calibradas según variedad: Gruesas (G): diámetro mínimo para extra 40 mm. Envasado: en cajas normalizadas de 5 a 10 Kg. de peso neto.

Variedad: Gruesas, Arandana.

- **CHIRIMOYAS:**

Categoría comercial: primera.

Calibre: código 3 para las extra (300 - 350 g.). Presentación: alineadas en una sola capa.

Envasado: cajas normalizadas de 12 a 15 unidades de 6 - 8 Kg. de peso neto máximo.

- **FRAMBUESA:**

Categoría comercial: primera. Presentación: bandejas.

Envasado: bandejas de 125 gr. En las cajas van de 8 a 12 bandejas.

- **FRESÓN:**

Categoría comercial: primera. Calibre: menos de 25 mm.

Presentación: Granel.

Envasado: cajas normalizadas de 2 Kg. Máximo.

- **GRANADA:**

Categoría comercial: primera.

Calibre: peso en g. unidad, extra menos de 70 a 90.

Presentación: en capas y separados unos de otros, de 14/15 piezas. Envasado: cajas normalizadas con un contenido neto máximo de 7 Kg.

- **KIWIS O ACTINIDIAS:**

Categoría comercial: primera.

Calibre: peso en g. unidad, extra menos de 70 a 90. Presentación: dispuestos regularmente en una sola capa.

Envasado: cajas normalizadas con un contenido neto máximo de 6/10 Kg.

- **LIMONES:**

Categoría comercial: primera.

Calibre: ¾.

Presentación: alineadas en capas regulares.

Envasado: a granel en cajas normalizadas de 8 a 10 Kg. de peso neto que contengan 83 unidades aproximadamente.

Variedad: Verna o cualquier otra variedad se indicará en la oferta.

- **MANDARINAS CLEMENTINA:**

Categoría comercial: primera.

Calibre: 2.

Tipo: sin semillas.

Presentación: alineadas en capas regulares.

Envasado: cajas normalizadas de 10 - 12 Kg. de peso neto, que contenga de 80 a 90 frutos. Variedad: Oro Nules.

- **MANZANAS FUJI:**

Categoría comercial: primera.

Calibre: menos de 80 - 85 mm. de diámetro. Color: Rojiza, verdosa, amarillenta.

Presentación: en alvéolos o alineadas en una o varias capas.

Envasado: cajas normalizadas de 4 Kg/caja que contengan de 18 a 20 aprox piezas y para otros envases sus equivalentes.

Variedad: Se ofertarán únicamente: Fuji.

- **MANZANAS GOLDEN:**

Categoría comercial: primera.

Calibre: menos de 80mm de diámetro. Color: Golden, amarillo.

Presentación: en alvéolos o alineadas en una o varias capas.

Envasado: cajas normalizadas de 4 a 5 Kg. que contengan de 18 a 20 piezas aprox. y para otros envases sus equivalentes.

Variedad: Se ofertarán únicamente: Golden delicious.

- **MANZANAS ROYAL GALA:**

Categoría comercial: primera.

Calibre: 80 de diámetro. Color: Roja amarillento.

Presentación: en alvéolos o alineadas en una o varias capas.

Envasado: cajas normalizadas de 4 a 4,5 Kg. que contengan de 18 a 20 piezas y para otros envases sus equivalentes.

Variedad: Se ofertarán únicamente: Royal Gala.

- **MANZANAS REINETA:**

Categoría comercial: primera.

Calibre: 80 - 85 de diámetro. Color: Reineta verde

Presentación: en alvéolos o alineadas en una o varias capas.

Envasado: cajas normalizadas de 4 a 4,5 Kg. que contengan de 18 a 20 piezas y para otros envases sus equivalentes.

Variedad: Se ofertarán únicamente: Reineta verde.

- **MANGO:**

Categoría comercial: primera.

Calibre: 80 - 85 mm. de diámetro. Color: Verde, rojo, morado, amarillo.

Presentación: en alvéolos o alineadas en una o varias capas.

Envasado: cajas normalizadas de 300 a 375 gr por pieza. que contengan 32- 36 piezas y para otros envases sus equivalentes.

Variedad: Keitt.

- **MELOCOTONES:**

Categoría comercial: primera.

Calibre: A (73 - 80 mm. de diámetro). Presentación: en alveolos.

Envasado: cajas o bandejas normalizadas de 4 Kg. de peso neto que contengan 20 unidades.

Variedades: se podrán ofertar de carne blanca, amarilla y roja, suministrándose aquella que sea optima por su grado de maduración y calidad en el momento de su remisión.

- **MELONES:**

Categoría comercial: primera.

Calibrados en peso: (AA) para cajas de 4, la unidad pesará de 2,200 a 2,900 Kg.

Envasado: cajas normalizadas de 10/12 Kg. de peso neto.

Variedad: Piel de Sapo, si fuera otra se indicará en la oferta.

- **MELONES GALIA:**

Categoría comercial: primera.

Calibrados en peso: para cajas de 4, la unidad pesará de 1 a 1,300 Kg.

Envasado: cajas normalizadas de 5 Kg. Aprox. de peso neto.

Variedad: Galia.

- **NARANJAS DE MESA:**

Categoría comercial: primera.

Calibre: 3/4.

Presentación: alineadas en capas regulares.

Envasado: cajas normalizadas de 6 a 10 Kg. de peso neto, Variedad: Navelina, Navel y Valencia Late.

- **NARANJAS DE ZUMO:**

Categoría comercial: primera.

Calibre: 7-8.

Presentación: alineadas en capas regulares.

Envasado: cajas normalizadas de 6 a 10 Kg. de peso neto. Variedad: Navelina, Navel y Valencia Late.

- **NECTARINAS Y BRUÑONES:**

Categoría comercial: primera.

Calibre: A (aprox.73 mm. de diámetro). Presentación: en alveolos.

Envasado: cajas o bandejas normalizadas de 4-6 Kg. de peso neto que contengan 20 unidades.

Variedad: se suministrarán aquellas que sean óptimas por su grado de maduración y calidad en el momento de su remisión.

- **NÍSPEROS:**

Categoría: primera.

Calibre: G (46 a 53 mm. de diámetro).

Envasado: cajas normalizadas de 10 Kg. de peso neto.

Variedad: se suministrarán aquellas que sean óptimas por su grado de maduración y calidad en el momento de su remisión.

- **PARAGUAYA/ PAVIA:**

Reunirán las mismas condiciones de calibre, categoría comercial, etc. descritas para el melocotón.

- **PERA DE AGUA:**

Categoría comercial: primera.

Calibre: 65 - 70 mm. de diámetro.

Presentación: en alveolos.

Envasado: cajas normalizadas de 4 Kg. de peso neto que contengan de 18 a 20 unidades, en alvéolos.

Variedad: De agua.

- **PERA CONFERENCIA:**

Categoría comercial: primera.

Calibre: 70-80 mm. de diámetro.

Presentación: en alveolos.

Envasado: cajas normalizadas de 5 Kg. de peso neto que contengan de 18 a 20 unidades, en alvéolos.

Variedad: conferencia.

- **PERA ERCOLINA:**

Categoría comercial: primera.

Calibre: 70-80 mm. de diámetro.

Presentación: en alveolos.

Envasado: cajas normalizadas de 4 Kg. de peso neto que contengan de 18 a 20 unidades, en alvéolos.

Variedad: ercolina.

- **PERA LIMONERA:**

Categoría comercial: primera.

Calibre: 70-80 mm de diámetro.

Presentación: en alveolos.

Envasado: cajas normalizadas de 4 Kg. de peso neto que contengan de 18 a 20 unidades, en alvéolos.

Variedad: Limonera.

- **PIÑA O ANANÁS.-** Según el Codex Stan 182-1993:

Categoría comercial: primera. Calibre: E (de 1800 g a 2000 g.).

Envasado: cajas normalizadas de 6 piezas 12 Kg. Origen: Sudamérica y Centroamérica.

- **PLÁTANOS:**

Categoría comercial: primera.

Calibre: mínimo 14 cm de longitud (parte convexa desde el punto de inserción del pedúnculo en la corona hasta el ápice).

Presentación: en manos.

Envasado: cajas normalizadas de 12 y 16 Kg. de peso neto. Origen: Canarias.

- **SANDIA:**

Categoría comercial: primera.

Calibrados en peso: para cajas de 4, la unidad pesará de 3 a 4 Kg.

Envasado: cajas normalizadas de 10/12 Kg. de peso neto.

Variedad: Rayada o Valencia.

- **UVA BLANCA DE MESA:**

Categoría comercial: primera.

Calibre: extra: racimos de más de 200 g.

Envasado: cajas normalizadas de 3 a 4 Kg. de peso neto.

Variedad: Moscatel español, Moscatel italiano (Rossetti) Aledo o Dominga y al finalizar éstas su presencia en el mercado las correspondientes a la temporada.

- **UVA NEGRA DE MESA:**

Categoría comercial: primera.

Calibre: extra: racimos de más de 200 g.

Envasado: cajas normalizadas de 5 o 10 Kg. de peso neto. Variedad: Red Globe.

3.2.2 Frutas y semillas secas y deseadas

Se admitirán todas las clases y variedades que cumplan lo especificado en las Normas de Calidad correspondientes para su categorización.

Envases: los admitidos en la legislación vigente y etiquetados. En aquellas ocasiones en que la presentación se vaya a realizar de una forma especial, se especificará en la oferta. La calidad mínima exigida, para cada uno de los productos recogidos en el presente apartado, es la de Categoría Primera

En las frutas y semillas secas y desecadas que a continuación se describen, se presentarán en el momento de la recepción en envases etiquetados y de acuerdo con la legislación vigente figurarán los siguientes datos: producto y variedad, calibre, categoría comercial, origen, peso neto, lugar de producción y nombre de la central hortofrutícola o el de la empresa envasadora. Además se exigirán las siguientes prescripciones técnicas:

- **CASTAÑAS:**

Categoría comercial: primera.

Calibre: mínimo M (mediana), de 65 - 80 frutos por Kg. o AA (60 - 80 frutos/Kg.)

Envasado: en mallas de 6 Kg.

Origen: Galicia y/o Asturias.

- **ALBARICOQUES DESECADOS (OREJONES):**

Categoría comercial: primera.

Presentación: mitades y/o enteros, el elegido se indicará en la oferta.

Calibre: 20-30. Uniformidad: máximo 1,5.

Envasado: cajas normalizadas de 5 Kg. de peso neto, y en bandeja de 1/2 kg.

- **CIRUELAS PASAS:**

Categoría: Primera.

Presentación: Con hueso y sin hueso.

Calibre:

- Con hueso: entre 20-30 gr/unidad.
- Sin hueso: entre 20-30 gr/unidad.

Uniformidad: máximo 2. Origen: California.

Envasado: normalizado de 5 Kg.

- **NUECES:**

Categoría: Primera. Presentación: con cáscara.

Variación: Jumbo, Hartley (California) y/o Mollares (España).

Calibre: peso mínimo unidad 8 gramos (32/34).

Origen: España y EE.UU.

Envasado: en sacos cosidos con certificado de garantía de 10 Kg. de peso neto o envasado en bandejas o malla con el peso requerido.

- **PISTACHOS:**

Categoría: Primera.

Presentación: tostadas y mitades Variación: Se indicará en la oferta. Origen: Israel.

Envasado: en bolsas normalizadas de 1 Kg o envasado en bandeja o malla según petición.

- **HIGOS SECOS:**

Categoría: Primera.

Variación: se admitirán: Cuello dama y/o granito. La elegida se indicará en la oferta.

Calibre: de 100 a 120 unidades por kilogramo.

Peso mínimo unidad: 4,0 gramos. Uniformidad: máximo 3,5.

Envasado: en bolsas o cajas 500 gr.

- **DÁTILES:**

Categoría: Primera.

Según Codex Stan 143-1985.

Variación: se indicará en la oferta: de azúcar de caña (Deglet Nour, etc.) y/o de azúcar invertido (Halawy, etc.).

Presentación: con hueso, se indicará si son prensados o sueltos.

Otras características de elaboración se indicarán en la oferta.

Calibre: grande (G: menos de 80 unidades en 500 gramos). Peso mínimo unidad: 5,0 gramos.

Uniformidad: máximo 1,5.

Envasado: En bandejas de 500 gr o cajas de 5 kg.

Oferta: se hará en euros/kilogramo y/o unidad comercial que se detallará.

3.3 Tubérculos y derivados

3.3.1 Patatas

Se admitirán las ofertas de las siguientes variedades:

- Origen: España (Variedad: Deesirée, R. Pontiac, Jaerla, Spunta, Monalisa, Turia, Claustar (Otros países: Se indicará la variedad y el país)
- Composición química:
- Sustancia seca: Mínimo 17%, máximo 23%.
- Azúcares reductores: Máximo 0,8% en fresco.
- Proteínas: Mínimo 2%.
- Pertenecientes a cualquiera de los grupos: Primor, Calidad y Común.

Envasados: los admitidos en la legislación vigente, precintados o cosidos mecánicamente, incluyendo en este cosido la etiqueta en el que figurará: patata de consumo (primor, calidad y/o común), variedad, origen, calibre, contenido neto, fecha de envasado y razón social del envasador y/o de la central hortofrutícola. La calidad mínima exigida, para cada uno de los productos recogidos en el presente apartado, es la de Categoría Primera.

- **PATATA BLANCA:**

Categoría comercial: primera. Variedad: blanca nueva, Agata.

Calibre: 40 mm y más.

Envasado: sacos de 25 kg. peso neto.

- **PATATA ROJA:**

Categoría comercial: primera. Variedad: roja para cocer, Desiree.

Calibre: 30 mm y más.

Envasado: sacos de 15 kg. peso neto.

3.4 Cantidades estimadas de consumo anual

A título orientativo incluimos una tabla con las cantidades estimadas de consumo anual, de los productos objeto de licitación:

Hortalizas y verduras frescas:

Producto	Previsión anual (Kg)
Acelga	1.500
Achicoria	200
Albahaca	20

Ajos secos	700
Alcachofas	500
Apio verde	130
Berenjenas	500
Boletus	30
Brócoli	700
Calabacines	1.400
Calabaza	300
Cebolla/Charlotas	5.700
Cebolleta	1.000
Cibulet/Cebollino	20
Coles de Bruselas preparadas	70
Coliflores coronadas	50
Cogollos de Tudela	500
Champiñones cerrados y de color blanco	500
Espárragos trigueros	350
Escarola	50
Guindillas	30
Hierbabuena	30
Hinojo	10
Judías verdes(variedades aplastadas)	30
Laurel	25
Lechuga hoja de roble	70
Lollo Rosso	40
Lombarda	300
Menta fresca	10
Nabos	200
Ñoras	150
Pepino	100
Perejil	200
Pimientos dulces verdes	1.500
Pimientos amarillos	200
Pimiento rojo	1500
Pimiento choricero	150
Pimientos de Guernica	60
Puerros	2.500
Rabanitos	30
Repollo	2.500
Setas cultivadas	700
Setas shiitake	20
Tomate cherry	600

Tomate fresco(ensalada)	9.000
Tomate pata negra	300
Tomate pera	1.200
Tomate rama	600
Zanahoria	2.300

Hortalizas y verduras listas para consumir o cocinar (4ª gama):

Producto	Previsión anual (Kg)
Lechuga redonda	1.000
Endivias blancas	80
Endivias rojas	40
Remolacha	80
Maché/Canónigos	80
Rúcula	80

Frutas frescas:

Producto	Previsión anual (Kg)
Aguacates	100
Albaricoques	500
Caquis/kakis	150
Cerezas picota	500
Cereza	400
Ciruelas amarillas	170
Ciruela negra	150
Chirimoyas	20
Frambuesa	40
Fresón	700
Granada	30
Kiwis o actinidias	1.000
Limonos	3.500
Mandarina clementina	3.000
Manzanas Fuji	1.000
Manzanas Golden	500
Manzanas Royal Gala	3.000
Manzana Reineta	1.000
Mango	50

Melocotones	1.300
Melones	1.800
Melones Galia	10
Naranjas de mesa	4.700
Naranjas de zumo (*)	14.200
Nectarinas y Bruñones	250
Nísperos	15
Paraguaya/Pavia	650
Pera de agua	70
Pera conferencia	2.200
Pera Ercolina	200
Pera limonera	200
Piña o Ananás	1.500
Plátanos	3.000
Sandía	2.300
Uva blanca de mesa	250
Uva negra de mesa	100

(*) El consumo de este producto está directamente relacionado con la maquina exprimidora de zumo de naranja, que se describe en el apartado 5.4.

Frutas y semillas secas y desecadas:

Producto	Previsión anual (Kg)
Castañas	20
Albaricoques desecados(orejones)	25
Ciruelas pasas	25
Nueces	30
Pistachos	20
Higos secos	20
Dátiles	20

Tubérculos:

Producto	Previsión anual (Kg)
Patata blanca	22.000
Patata roja	10.000

4. CONDICIONES DEL SUMINISTRO

El transporte de las entregas de cada uno de los productos se realizará en vehículos refrigerados que cumplan las especificaciones descritas en la legislación vigente relativa al transporte terrestre de alimentos y productos alimentarios a temperatura regulada.

4.1 Petición del suministro y tiempos de respuesta

- **Petición del suministro**

El responsable de cocina del hospital o las personas designadas por él, cuyos datos serán comunicados al adjudicatario en el momento de formalización del contrato, realizarán los pedidos a través de los siguientes cauces de comunicación:

- Con carácter general:

Por correo electrónico a la dirección establecida al efecto por el adjudicatario, y que comunicará a FREMAP en el momento de presentación de su oferta.

- Excepcionalmente:

FREMAP podrá cursar los pedidos por un medio no escrito, por teléfono, estos deberán ser atendidos de manera inmediata, sin perjuicio de que FREMAP se comprometa a enviar, a la mayor brevedad posible, la oportuna confirmación escrita del pedido realizado. En todo caso, el suministro no podrá verse suspendido en espera del documento escrito.

Cualquier cambio o incidencia en el suministro deberá ser comunicada a FREMAP, inmediatamente, debiendo el adjudicatario ofrecer, en esa misma comunicación, una solución alternativa al restablecimiento del suministro habitual. En todo caso, esa solución alternativa no puede suponer un menoscabo en el suministro para FREMAP.

El adjudicatario acusará recibo del pedido realizado por FREMAP, a través de correo electrónico, con carácter inmediato, evitándose, de este modo, posibles retrasos o incidencias como consecuencia de fallos en la comunicación, con la consiguiente demora en el suministro del producto.

- **Tiempos de Respuesta:**

- Pedidos Ordinarios:

La frecuencia de solicitud de pedidos ordinarios, por parte de FREMAP, será de forma habitual y de modo orientativo con carácter semanal, pudiendo realizarse pedidos puntuales a demanda según necesidades del servicio del Hospital.

La frecuencia orientativa de entrega del suministro será de dos o tres veces por semana. El día exacto de la entrega de los productos se indicará en el pedido, variando desde las 72 horas mínimo a 120 horas.

- Pedidos Urgentes-extraordinarios:

En el supuesto de pedidos urgentes o extraordinarios, el suministro se realizará dentro de las 4 horas siguientes a la notificación del pedido (el carácter de urgencia y su premura, será determinado por FREMAP y así se hará constar expresamente en la petición realizada bajo esta condición).

A efectos del cómputo del plazo, se entiende que el pedido ha sido suministrado de manera efectiva cuando, dentro del margen de tiempo señalado con anterioridad, el adjudicatario ha realizado la entrega efectiva del producto, en los

parámetros de calidad y cantidad requeridos por FREMAP, de tal forma que sea posible, desde ese momento, su uso inmediato por la Mutua.

Los pedidos urgentes o especiales representan frente a la actividad objeto de esta contratación, un porcentaje aproximado al 5 %.

4.2 Entrega: lugar y horario

Los alimentos serán entregados según las características específicas, teniendo en cuenta su forma de envasado y etiquetado con la descripción de cada producto: fecha de envasado, fecha de caducidad, la cantidad suministrada en la unidad de peso o medida estipulada para cada artículo, etc.

La entrega se efectuará conforme a las siguientes características:

La recepción de los suministros se realizará en el Hospital de FREMAP de Majadahonda, Ctra. de Pozuelo, nº 61, 28222 Majadahonda, Madrid, en la zona de recepción de alimentos de cocina, situado en la planta baja del hospital, donde en presencia del personal de la empresa adjudicataria, se someterán a pesaje y/o control los productos entregados.

El horario de suministro será:

- Pedidos ordinarios: de lunes a viernes de 8:00 a 10:00 horas, ajustándose en todo caso, a las necesidades del hospital.
- Pedidos urgentes: de lunes a sábado, de 8 a 17:00 horas. El carácter de urgencia se señalará de forma expresa en el pedido realizado por FREMAP.

La entrega de los pedidos urgentes, en horario no habitual (incluso sábados o en día laborables fuera del rango horario de 08:10 a 10:00 horas), no supondrá ningún coste adicional para FREMAP.

El responsable de cocina del hospital, coordinará, dentro del margen de horas señalado anteriormente, el momento más idóneo de entrega de los productos para minimizar, en la medida de lo posible, los inconvenientes que para la actividad normal del centro pueden suponer las tareas de suministro. En todo caso, en la petición de suministro realizada por FREMAP se especificará el día y el horario idóneo de recepción.

4.3 Envasado y Etiquetado

Todos los productos alimenticios ofertados deberán cumplir la Norma General sobre recipientes que contengan productos alimenticios frescos, de carácter perecedero, no envasados o envueltos, aprobada por Real Decreto 888/1988, de 29 de julio (B.O.E. número 187, de 5 de agosto).

Los envases, embalajes, envolturas y coberturas de los productos serán los autorizados para tal fin y deberán presentarse etiquetados con los siguientes datos:

- Denominación del producto.
- Variedad.
- Categoría
- Fecha de envasado.
- Origen del producto.
- Peso neto.
- Identificación de la empresa elaboradora o productora.
- Identificación de alérgenos.

- Identificación de posibles trazas.

Todos los datos anteriores, junto a la ficha técnica de los productos ofertados, se remitirán en el sobre de documentación técnica.

4.4 Colocación de los productos

El adjudicatario se compromete a que en el momento de la entrega de los productos, en las instalaciones de FREMAP, una vez realizada la recepción por el personal asignado y en presencia del mismo, a colocar los artículos en el orden establecido en nuestros almacenes, sin que ello implique sobrecoste añadido. Se adjunta plano de ubicación de la zona de almacén para la entrega – Anexo I.

4.5 Forma y formato de entrega

- Forma:

El transporte de los alimentos objeto del presente suministro, será realizado según las exigencias establecidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre condiciones generales de transporte terrestre de alimentos y productos alimentarios a temperatura regulada, aprobada por Real Decreto 2483/1986, de 14 de noviembre (B.O.E. número 91, de 5 de diciembre), así como en la normativa establecida en el Real Decreto 1202/2005, de 10 de octubre (B.O.E. número 52, de 21 de octubre), sobre el transporte de mercancías perecederas y los vehículos especiales utilizados en estos transportes.

Podrán transportarse simultáneamente diferentes alimentos o productos alimentarios con la condición de que las temperaturas exigidas de transporte de cada uno, fijadas en las Reglamentaciones específicas correspondientes, sean compatibles entre sí y que ninguna de estas mercancías pueda ser causa de alteración o de modificación de las otras, especialmente por olores, polvo, contaminaciones y partículas orgánicas o minerales.

Los vehículos utilizados en el transporte de los alimentos objeto del presente suministro deberán ser aquéllos que están expresamente autorizados para ello en la normativa regulada en las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones, aprobadas mediante Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero (B.O.E. número 65, de 16 de marzo).

El transporte de los alimentos hasta su destino será a cargo y riesgo de la empresa adjudicataria, garantizando el embalaje y el transporte.

El adjudicatario deberá asumir la responsabilidad en caso de accidente, así como cualquier otro siniestro (grave o leve) que afecte a terceros o a FREMAP, como consecuencia de las acciones de transporte y entrega del producto. En el supuesto de existir, en el transporte o en la entrega, cualquiera de las incidencias señaladas con anterioridad, el adjudicatario lo pondrá en conocimiento de FREMAP de forma inmediata.

Los gastos ocasionados por el transporte y las actuaciones necesarias para realizar la entrega serán por cuenta del adjudicatario.

- Formato de entrega:

Todas las hortalizas frescas, verduras frescas y frutas frescas deberán ser suministradas en cajas de plástico, salvo las siguientes excepciones:

- Ajos secos.

- Brócoli.
- Cebolla/charlotas.
- Cebolletas.
- Cebollina.
- Cogollos.
- Espárragos trigueros.
- Laurel.
- Menta fresca.
- Nabos.
- Perejil.
- Pimientos de Guernica.
- Rabanitos.
- Zanahorias.

Cuyo formato de entrega se define en las características técnicas de los propios productos (apartado 3 del pliego), al igual que las hortalizas y verduras listas para consumir, frutas y semillas secas y desecadas.

4.6 Recepción

Los procedimientos a seguir en el reconocimiento de los alimentos a su recepción, serán los siguientes:

- Control de peso y unidades, acorde a lo solicitado.
- Control de las condiciones de transporte y etiquetado.
- Control de las condiciones sanitarias.
- Control de calidad.
- Toma de muestras para posible análisis posterior, en caso de necesidad.

La frecuencia de este control se efectúa en cada entrega de productos por parte del personal de cocina del hospital. El incumplimiento de alguna de las condiciones establecidas podrá suponer el rechazo del producto y anotación de la incidencia.

Únicamente estarán autorizados para firmar la conformidad en los albaranes, por parte del Hospital de Majadahonda, el Responsable de cocina y el Responsable de cafetería, o aquellos designados expresamente por éstos.

Cada entrega de alimentos irá acompañada de su albarán, con su etiqueta de registro sanitario correspondiente, en el que se especificará número de albarán, número de pedido, productos que suministra, cantidad de los productos, fecha de pedido, fecha y hora de entrega, espacio suficiente para posibles incidencias, etc.

El albarán de entrega será verificado por el responsable de FREMAP, el cual comprobará que los datos consignados en el documento sean ciertos y, en caso de conformidad lo firmará y sellará, indicando además, el nombre y la fecha. En caso de disconformidad dejará constancia expresa de la misma en el espacio establecido al efecto en el propio albarán. El trabajador por parte del adjudicatario que realice la entrega, firmará asimismo dicho albarán dando conformidad a su contenido.

4.7 Devolución de alimentos

Serán rechazados para su consumo y devueltos al suministrador los productos que no cumplan las especificaciones fijadas en las cláusulas de este pliego, o que en su caso no se ajusten a la calidad y características del suministro exigidas por FREMAP en el presente pliego.

El proveedor deberá proceder a retirar dichos productos inmediatamente y sustituirlos por aquellos que le sean nuevamente solicitados en las condiciones adecuadas de entrega y en el plazo máximo de 24 horas.

5. GESTIÓN DEL SUMINISTRO

5.1 Información de gestión

El adjudicatario deberá proporcionar a FREMAP la lista de los vehículos autorizados, así como sus matrículas, para realizar las entregas. Además el adjudicatario presentará toda la información de gestión comprometida en su oferta, relacionada con este punto de las cláusulas administrativas.

La empresa adjudicataria deberá presentar cuál será su organización interna para la prestación de este suministro, ésta incluirá al menos:

- Personal designado, detallando:
 - Responsable del Contrato (Mantenimiento de Catálogo, facturación, aplicación de penalidades, e incidencias del contrato).
 - Persona/s de contacto de recepción de pedidos, comunicación de incidencias en las entregas y comunicación de devoluciones.
- El tiempo de respuesta ante cualquier necesidad deberá quedar incluida en detalle, estableciéndose un servicio de atención a FREMAP, debiendo cumplir como mínimo los siguientes requerimientos, además del personal antes detallado:
 - El adjudicatario habilitará canales de contacto para FREMAP bajo las siguientes condiciones:
 - ✓ Teléfono de atención al cliente: El adjudicatario pondrá a disposición de FREMAP un teléfono fijo y/o móvil de atención al cliente, tanto para temas administrativos (contrato, facturación, incidencias, etc.), como para temas de suministro (pedidos, incidencias en las entregas, devoluciones, etc.).

Dicho teléfono estará disponible de 08:00 a 18:00 horas, de lunes a viernes, con una respuesta inferior a 4 horas y una resolución de la incidencia, no superior a 7 días en el caso de los asuntos administrativos, y en los temas de suministro con una respuesta inmediata, máximo de 30 minutos.
 - ✓ Internet/Correo Electrónico: El adjudicatario pondrá a disposición de FREMAP, acceso a través de Internet y/o por correo electrónico, con una respuesta igual a la del servicio telefónico y con una resolución según casuística ya establecida en este pliego.
- Entrega de un informe mensual sobre el suministro prestado. Estos informes deben presentarse en formato Excel y facilitar datos tales como: consumo mensual de los productos seguimiento presupuestario de la licitación, fecha de pedido y de entrega, incidencias y reclamaciones indicando medidas adoptadas, etc., además de cualquier otro que el licitador considere que puede ser de interés para FREMAP.

5.2 Reclamaciones

El adjudicatario deberá resolver cualquier tipo de reclamación presentada por FREMAP en relación a la cantidad y/o calidad del producto suministrado (en relación al solicitado por la Mutua), demoras en el suministro de los alimentos sobre el plazo acordado, interrupción del suministro, facturas emitidas, etc. Estas reclamaciones deberán realizarse por canales unificados e integrados detallados más adelante, por el personal autorizado al efecto por FREMAP.

- Gestión de Reclamaciones:

El ofertante debe definir y llevar a cabo el proceso de gestión de las reclamaciones presentadas, actualizando en todo momento el estado de cada reclamación. Será imprescindible el acuse de recibo de cada reclamación presentada y el aviso de cierre de la misma, una vez efectuada su resolución.

- Tiempo de resolución: FREMAP establece como plazo máximo para la resolución, por el adjudicatario, ante reclamaciones presentadas por la Mutua, el siguiente:
 - a.) Si se refieren a aspectos del suministro (devolución del producto, demora en el plazo de entrega, etc.):
Máximo de 3 horas.
 - b.) Si se refieren a aspectos administrativos (facturación, albaranes, etc.): Máximo 2 días laborables (De lunes a sábado).
- Procedimiento de comunicación de reclamaciones: Una vez producida una incidencia FREMAP presentará al adjudicatario la reclamación por correo electrónico dirigido al responsable correspondiente, asignado a la Mutua.
 - Una vez recibida la reclamación, el adjudicatario enviará acuse de recibo a FREMAP.
 - Antes del vencimiento del plazo máximo el adjudicatario deberá responder/informar a FREMAP del estado de la reclamación indicando, expresamente, las acciones y medios puestos en marcha para la solución de la incidencia motivo de la reclamación.

Se entenderá que la incidencia motivo de la reclamación ha sido solucionada cuando exista conformidad expresa de FREMAP, sobre el restablecimiento del suministro en las condiciones normales (se incluyen en el suministro tanto los aspectos técnicos del suministro como los administrativos).

5.3 Garantías

5.3.1 Garantías en el suministro

El adjudicatario deberá garantizar el suministro de todos los productos, con absoluta continuidad, durante todo el tiempo de ejecución del contrato, incluidos los períodos vacacionales.

No se admitirá la exigencia de cantidades mínimas por pedido.

5.3.2 Garantías de los productos

FREMAP realizará cuantos controles de calidad considere necesarios del producto suministrado. El incumplimiento de los márgenes de calidad, conforme al apartado de penalidades, podrá llevar consigo la resolución del contrato.

El transporte deberá cumplir con todos los requisitos legales fijados para el transporte de alimentos, manteniendo una adecuada estiba y no entrando en contacto con ningún tipo de sustancia que pudiera contaminarlos.

En caso de que la empresa adjudicataria tuviera subcontratado, parcial o totalmente el transporte de los productos alimenticios, deberá presentar una homologación de la empresa subcontratada dedicada a suministros de productos objeto de esta licitación, conforme a las mismas normas.

5.4 Retirada de los equipos una vez finalizado el contrato.

La adjudicación de esta licitación implicará la concesión de una máquina exprimidora de zumo de naranja, para la cafetería del hospital de Majadahonda, debiéndose hacer cargo del mantenimiento, reparación y en su caso reposición de dicha máquina durante la duración del contrato, sin coste alguno para FREMAP.

Las características orientativas de dicha máquina exprimidora serán las siguientes: totalmente automática y de fácil manejo, diseño compacto y cerrado, mínimo espacio, contador de unidades, máxima limpieza y mínimas salpicaduras, máximo aprovechamiento de la naranja, fácil montaje y desmontaje, jarra integrada, sistema antigoteo y display informativo, con un consumo de 20 W, una producción mínima de 13/14 naranjas minuto y con una capacidad del alimentador de 6/7 naranjas.

La máquina deberá cumplir con las normas de homologación que para este tipo de equipos estén recogidas en la normativa vigente. Será requerido que sea de nueva fabricación (primera mano) y a la finalización del contrato se procederá a devolver al adjudicatario.

5.5 Control y seguimiento

5.5.1 Actuaciones

FREMAP, a lo largo del periodo de vigencia del contrato, podrá establecer aquellos controles que estime oportunos.

Con independencia de los controles que se realizarán en la entrega diaria de los alimentos, basándose en evidencias claras de rechazo, (olor, rotura del embalaje, presencia, etc.), FREMAP podrá realizar:

- Control de temperaturas.
- Medición microbiológica, dos veces al mes, por laboratorio especializado.

Si a raíz de estos controles, se detectan anomalías, FREMAP levantará un acta de disconformidad, que será notificada al adjudicatario, el cual deberá subsanar las deficiencias con la mayor inmediatez y, en todo caso, en un plazo máximo de tres días, remitiendo a FREMAP un informe pormenorizado de las causas que han motivado las desviaciones, medios puestos en práctica para corregirlas y, finalmente, tiempo de resolución.

5.5.2 Responsable del contrato

FREMAP designará a una persona como responsable del contrato, el cual tendrá como atribuciones la labor de coordinación y seguimiento del/os suministro/s objeto de licitación, así como el cumplimiento del presente Pliego.

Como responsable del contrato mantendrá con el adjudicatario los contactos que estime oportunos y convocará las reuniones que, a su criterio, resulten necesarias a efectos de garantizar la correcta ejecución del suministro.

Asimismo, el adjudicatario designará:

- ✓ Responsable del Contrato (mantenimiento de catálogo, facturación, aplicación de penalidades, e incidencias del contrato).
- ✓ Persona/s de contacto de recepción de pedidos y de comunicación de incidencias en las entregas y en las devoluciones.

6. MUESTRAS

Para verificar las condiciones de calidad y equivalencia de los productos ofertados, FREMAP requiere la presentación de muestras para su valoración. Estas muestras no supondrán ningún coste para FREMAP, estando libres de cualquier cargo. Cada muestra deberá presentarse de acuerdo a las condiciones de suministro indicadas en los pliegos.

Las muestras se presentarán embaladas en una caja, debiendo incluirse en la misma una muestra de cada uno de los productos requeridos en el formato que se indique, de acuerdo a las condiciones de suministro indicadas en los pliegos. La caja o su correspondiente embalaje deberá entregarse cerrada, incorporando en cada muestra en un sitio visible una etiqueta identificativa reflejando la referencia e identificación de los productos.

Las muestras deberán presentarse con el etiquetado reglamentario de forma que exista trazabilidad entre las muestras presentadas y los productos que vaya a suministrar el adjudicatario.

Las muestras deberán depositarse en el lugar y durante el horario indicado al efecto por FREMAP, quedando a disposición de FREMAP para realizar las pruebas de calidad pertinentes. La recepción de las muestras se realizará en el Hospital de FREMAP de Majadahonda, sito en Ctra. de Pozuelo, nº61, 28222 Majadahonda, Madrid, en la zona de recepción de alimentos de cocina, situado en la planta baja del hospital.

NOTA IMPORTANTE RELATIVA A LA FORMA DE ENTREGA: la entrega de las muestras deberá hacerse en las condiciones higienicosanitarias que se establezcan de acuerdo a la situación sanitaria del país, estableciéndose en el requerimiento las condiciones.

NOTA IMPORTANTE: En ningún caso deben presentar las muestras junto con la oferta. FREMAP requerirá a los licitadores, a través de la dirección de correo electrónico facilitada como contacto, para que se presenten las muestras en los términos indicados en los documentos de la presente licitación. La entrega de la muestra deberá realizarse en la fecha y horario fijada por FREMAP, avisándose al licitador previamente.

En el caso de la no presentación de muestras, presentación de forma inadecuada o presentación fuera del plazo indicado, será motivo de exclusión del proceso de valoración de ofertas.

7. ANEXOS

7.1 ANEXO I –Plano ubicación de la zona de almacén para la entrega.

