

Expediente Nº. LICIT/99/159/2024/0212

Pliego de Prescripciones Técnicas para 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 DE LOS PRODUCTOS A SUMINISTRAR.....	3
3.1 Hortalizas y verduras	5
3.1.1 Hortalizas y verduras frescas	5
3.1.2 Hortalizas y verduras listas para consumir o cocinar (4ª gama)	9
3.2 Frutas	11
3.2.1 Frutas frescas.....	11
3.2.2 Frutas y semillas secas y desecadas	15
3.3 Tubérculos y derivados	16
3.3.1 Patatas	16
3.4 Equipo adscrito al contrato	16
4. CONDICIONES DEL SUMINISTRO	17
4.1 Petición del suministro	17
4.2 Tiempos de respuesta	17
4.3 Entrega	18
4.3.1 Lugar y horario.....	18
4.3.2 Transporte.	19
4.3.3 Recepción.	19
4.3.4 Consumo preferente o caducidad de los productos.	21
4.4 Devolución de alimentos.....	21
4.5 Gestión del suministro	21
4.5.1 Información/informes de Gestión	21
4.5.2 Gestión de incidencias.....	22
4.6 Garantías en el suministro y de los productos	23
4.7 Control y seguimiento	23
4.7.1 Responsable del contrato.....	23
4.7.2 Actuaciones	24
5. MUESTRAS.....	24
6. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.....	25

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, sito en la Carretera de Pozuelo nº61 Majadahonda (Madrid).

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

2. NORMATIVA DE CARÁCTER TÉCNICO

Los licitadores deberán cumplir con la normativa y legislación vigente en lo relativo a lo que se establezca en cuanto a las condiciones técnico-sanitarias, de conservación, caducidad, almacenamiento, etiquetado, transporte, envasado, distribución o cualquier otra de carácter técnico, tanto de carácter técnico-sanitarias como de calidad de comercialización.

Todos los productos objeto del suministro se ajustarán a lo prescrito en el Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre (BOE 248, de 17 de octubre), por el que se aprueba el Código Alimentario Español (en adelante, C.A.E) y en el Reglamento nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Alimentaria Europea y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Además de lo anterior, deberán de cumplir con el RD 1353/1983 de 27 de abril referente a la Conservación de Alimentos.

Lo mencionado anteriormente 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 DE LOS PRODUCTOS A SUMINISTRAR

Los diferentes productos alimenticios para suministrar, recogidos en el **Anexo II - Oferta Económica**, tendrán que cumplir lo establecido a continuación, cumpliendo con denominaciones, materias primas, factores esenciales de calidad y características de los productos, envasado y etiquetado, conservantes (siempre y cuando proceda), normas de higiene y microbiológicas, condiciones de almacenaje y transporte. Será rechazada la oferta cuya documentación no acredite los requisitos definidos en las correspondientes prescripciones técnicas.

Los consumos expuestos en la presente licitación son orientativos. Su adquisición se realizará de forma gradual por el Hospital de FREMAP, no quedando obligados a adquirir la totalidad de los productos indicados, sino que están subordinados a las necesidades. Una alteración en el volumen de adquisición no dará derecho al adjudicatario a interponer una reclamación o solicitar una indemnización.

Respecto a la categoría que rige en este pliego para cada uno de los productos (para los que se indique en el **Anexo II - Oferta Económica**) ha de entenderse como mínima y de obligado cumplimiento, pudiendo ser esta mejorada por los licitadores, pero en ningún caso podrán presentar productos con una categoría inferior a la reflejada.

El adjudicatario deberá cumplir estrictamente lo establecido en la vigente legislación referida a

instalaciones, elaboración, almacenamiento, transporte frigorífico autorizado, distribución personal, así como etiquetados, envasados y rotulación de sus productos y normas generales y particulares de cada uno de ellos. Sin perjuicio de ello cada producto deberá contener la siguiente información: lote de fabricación, fecha de caducidad y cualquier otra información procedente.

Todos los productos han de entregarse en el Hospital de Majadahonda de FREMAP, debidamente envasados, no pudiéndose entregar productos sueltos, sin etiquetar, envasar y/o embalar.

Si por causas no imputables 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 12 horas antes del suministro a FREMAP, proponiendo una alternativa que deberá ser autorizada por escrito por la Mutua. En el suministro de artículos propuestos como alternativa se observarán todas las condiciones recogidas en este Pliego.

En el **Anexo II - Oferta Económica**, todas las referencias a una marca o modelo se entenderán como tipo o equivalente a.

El adjudicatario se compromete a que los productos entregados presenten las mismas características que las entregadas en las fichas técnicas. Estas fichas técnicas deben presentar obligatoriamente una fotografía del producto. En el momento de presentación de ofertas los licitadores deberán subir a la plataforma una declaración responsable con la voluntad de presentación de la muestra junto con las fichas técnicas de todos los productos. El lugar donde debe subirse dicha Declaración junto con las fichas correspondientes es en el criterio 3. Calidad de los productos.

Del mismo modo, el adjudicatario se compromete a mantener las marcas propuestas en la oferta económica durante toda la duración del contrato. En caso de producirse cualquier modificación, se tendrán que entregar productos de una marca de igual o mayor calidad a la ofertada, previo aviso a FREMAP.

Los diferentes artículos para suministrar se ajustarán en cuanto a calidades y características sanitarias especificadas en los pliegos del presente expediente.

Según el Código Alimentario Español (C.A.E.), la denominación de fruta se entiende como el fruto, la infrutescencia, la semilla o las partes carnosas de órganos florales, que hayan alcanzado un grado adecuado de madurez y que sean propias para el consumo humano. Las hortalizas son las plantas herbáceas hortícolas que se pueden utilizar como alimento, ya sea crudo o cocinado. 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.

Las frutas frescas se presentarán para el consumo, enteras, sanas y limpias, exentas de toda humedad, externa anormal y carecerán de olor o sabor extraños. Deberán presentar aspecto desarrollo normales, según variedad, estación y zona de producción. Las frutas y hortalizas frescas objeto del suministro del presente contrato deben ser aptas para el consumo humano inmediato y, por tanto, no habrán sufrido tratamiento alguno que afecte a su estado natural.

Las frutas y hortalizas deben haber sido recogidas a mano o con aparato recolector adecuado, y en el momento de la recolección deben tener la madurez comercial adecuada para que se presenten al consumo humano en condiciones normales. No deberán tener residuos de pesticidas superiores a los tolerados en el Real Decreto 280/1994, de 18 de febrero, por el que establecen los límites máximos de residuos de plaguicidas y su control en determinados productos de origen vegetal; tampoco serán tratadas con productos que no estén autorizados en el mismo.

El suministro de frutas y hortalizas se entregará en el embalaje que reglamentariamente corresponda de acuerdo con las distintas calidades. La fruta estará en correcto estado de madurez para poder consumirse dentro de las 48 horas posteriores a su recepción, se exigirá siempre calidad extra o primera. Se exigirá la fruta propia de su temporada.

Las verduras se suministrarán sin síntomas de marchitez, ni adición de agua, en su punto de madurez, limpias, exentas de materias extrañas microorganismos e insectos.

La calidad mínima exigida para cada uno de los productos es la de Categoría Primera. La calidad de los productos se mantendrá durante toda la vigencia del contrato.

Los productos requeridos, junto con sus prescripciones técnicas quedan recogidas en el Anexo II, así como en el presente documento. Se realiza de esta forma para poder configurar correctamente las ofertas por los licitadores, asegurando de esta manera que tienen constancia de las calidades establecidas por FREMAP.

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.

En la ficha del producto deberán indicarse, como mínimo, las siguientes cuestiones:

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

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

- 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 k g 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: manojos. Envasado: Por manojos según pedido.
- **CIBULET/CEBOLLINO:** Categoría comercial: primera. Presentación: manojos. Envasado: envasado de 100 gr el manojos.
- **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: manojos, 8 o 10 manojos según pedido. Peso 400-450gr/manojos.
- **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. Variedades: 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. Variedades: seca, despuntada. Calibre: cuadrado. Envasado. Cajas normalizadas de 75 gr de peso neto.
- PIMIENTOS DE GUERNICA: Categoría comercial: primera. Variedades: 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. Variedades: se indicará en la oferta. Rizado y liso.
- SETAS CULTIVADAS: Categoría comercial: primera. Calibradas a granel. Variedades: 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 35 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.

En la ficha del producto deberán indicarse, como mínimo, las siguientes cuestiones:

- 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	1x10 ⁶
Día de caducidad	5	2	1x10 ⁵	1x10 ⁷
Aerobios psicrótróficos totales/ g.	5	2	1x10 ⁵	1x10 ⁶
Enterobacteriacias 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

- *n*: Número de unidades (muestras) que se deben analizar por lote.
- *C*: Número máximo de unidades que pueden tener valores entre *m* y *M* sin que el lote se considere no conforme.
- *m*: Límite microbiológico aceptable. Hasta este valor, el resultado se considera **satisfactorio**.
- *M*: Límite microbiológico máximo. Si se supera este valor, el resultado se considera **no conforme**.

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 añadadas, 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 añadadas, 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 añadadas, 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. Calibre muy fino máximo 6 mm.
- **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 anormal 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.

En la ficha del producto deberán indicarse, como mínimo, las siguientes cuestiones:

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

- 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: $\frac{3}{4}$. 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: $\frac{3}{4}$. 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.
- 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 desecadas

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

- 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. Envasado: normalizado de 5 Kg.
- NUECES: Categoría: Primera. Presentación: con cáscara. Variedad: 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 Variedad: Se indicará en la oferta. Envasado: en bolsas normalizadas de 1 Kg o envasado en bandeja o malla según petición.
- HIGOS SECOS: Categoría: Primera. Variedad: 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. Variedad: 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:
 - o Sustancia seca: Mínimo 17%, máximo 23%.
 - o Azúcares reductores: Máximo 0,8% en fresco.
 - o Proteínas: Mínimo 2%.
- Pertenecientes a cualquiera de los grupos: Primor, Calidad y Común.

Envases: 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.

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

- 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 Equipo adscrito al 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. Con el objetivo de mejorar la calidad del servicio de cafetería del hospital, se considera necesaria la instalación de una máquina exprimidora automática de zumo de naranja. Esta medida responde a la creciente demanda de productos saludables por parte de los usuarios del hospital, incluyendo pacientes, familiares y personal sanitario.

La disponibilidad de zumo recién exprimido contribuye a fomentar hábitos alimenticios saludables en el entorno hospitalario, alineándose con las políticas de promoción de la salud y bienestar impulsadas por las administraciones sanitarias. Además, la automatización del proceso garantiza condiciones higiénicas óptimas, rapidez en el servicio y reducción del desperdicio alimentario.

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.

4. CONDICIONES DEL SUMINISTRO

La entrega de los suministros se hará en función de las necesidades de FREMAP, por lo que su adquisición se efectuará de forma gradual de acuerdo a lo establecido en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

4.1 Petición del suministro

FREMAP realizará la petición del suministro vía correo electrónico o vía telefónica (de manera excepcional y enviando FREMAP, posteriormente, un correo electrónico con la confirmación del pedido realizado), en el que se recogerá toda la información necesaria para el correcto suministro de los productos requeridos. Los productos se solicitarán siempre en cantidades enteras, de esta manera, los pedidos podrán modificarse o anularse si no se hubieran puesto en transporte. Únicamente estará facultado para hacer pedidos excepcionales el personal de FREMAP autorizado para ello, siendo:

- El responsable de cocina del Hospital o personas designadas por este.
- El personal de cocina que asume la gestión administrativa.

La identificación del personal autorizado será comunicada al adjudicatario en el momento de la firma del contrato.

El adjudicatario acusará recibo del pedido realizado por FREMAP, a través de correo electrónico o aplicación/plataforma, 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.

A efectos del cómputo del plazo, se entiende que el pedido ha sido suministrado de forma efectiva cuando, dentro del margen de tiempo señalado a continuación, el adjudicatario ha realizado la entrega efectiva del producto.

Cualquier cambio o incidencia que se produzca por parte del adjudicatario en el suministro deberá ser comunicada a FREMAP de forma inmediata. En el mismo instante, el adjudicatario deberá ofrecer una solución alternativa inmediata que garantice el suministro. En todo caso, la solución alternativa no puede suponer un menoscabo de ningún tipo en el suministro para FREMAP.

4.2 Tiempos de respuesta

Se entiende que el pedido ha sido suministrado de forma efectiva cuando el adjudicatario ha realizado

la entrega efectiva del producto.

- **Pedidos Ordinarios:** La frecuencia de petición de pedidos ordinarios será de forma orientativa una vez a la semana. De acuerdo a las necesidades, se podrán hacer pedidos adicionales.

- **Frecuencia de entrega** del suministro será en los plazos que se indique en el momento de realización del pedido, de acuerdo a las necesidades del Hospital. La frecuencia habitual será de una vez a la semana. A lo largo de la duración del contrato en caso de que se efectúen cambios con respecto a la frecuencia de la entrega del suministro, FREMAP lo comunicará con la suficiente antelación a la empresa adjudicataria.

- **Pedidos urgentes-extraordinarios:** el suministro se realizará entre las 4 y las 24 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). En caso de que la empresa adjudicataria ofertase una reducción del plazo de entrega de pedidos urgentes y/o extraordinarios, se atenderá a este plazo y no a las 4 horas mínimas (240 minutos) que se indican.

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

4.3 Entrega

Los alimentos serán entregados según las características específicas, teniendo en cuenta su forma de envasado y etiquetado con la descripción de cada producto de acuerdo a lo indicado en el presente pliego. La entrega se efectuará conforme a las siguientes características:

4.3.1 Lugar y horario

HOSPITAL DE MAJADAHONDA

La recepción de suministros 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, donde en presencia del personal de la empresa adjudicataria, se someterán a pesaje y/o control de los productos entregados.

A lo largo de la duración del contrato es posible que se efectúen cambios con respecto a la zona de recepción, pudiendo ser trasladada temporalmente a otro lugar. Este hecho será comunicado con la suficiente antelación a la empresa adjudicataria.

Una vez realizada la recepción por el personal asignado y en presencia del mismo, el adjudicatario se compromete a colocar los artículos en el orden establecido en nuestros almacenes atendiendo instrucciones de la persona responsable, sin que ello implique un sobrecoste para FREMAP.

El horario de recepción del 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 8:00 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 laborable fuera del rango horario de 8:00 a 10:00

horas), no supondrá un 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.

4.3.2 Transporte.

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 237/2000, de 18 de febrero (B.O.E. número 65, de 16 de marzo de 2000), 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.

4.3.3 Recepción.

Un representante autorizado de FREMAP, junto con el representante de la empresa adjudicataria, revisará los productos suministrados en el momento de la recepción, comprobando si coincide el pedido con lo entregado, comprobándose en cada caso:

- Productos.
- Peso y unidades.
- Condiciones de transporte y etiquetado.
- Condiciones sanitarias.
- Calidad.
- Muestras para posible análisis posterior, en caso de necesidad.

Se deberá cumplimentar la ficha de control de recepción de productos que proporciona FREMAP, la cual deberá ser firmada por el proveedor en el momento de entrega del suministro. Esta ficha incluirá como mínimo:

- Día y hora de entrega.
- Producto.
- Cantidad.
- Persona de recepción, firma y sello.
- Observaciones.

Cada entrega de alimentos irá acompañada de su albarán, en el que se especificará como mínimo lo siguiente:

- Número de albarán y pedido.
- Productos a suministrar y referencia del producto.
- Cantidad de los productos a suministrar.
- Fecha del pedido.
- Fecha de entrega del pedido.
- Espacio para incidencias.

El albarán de entrega será verificado por el responsable asignado por FREMAP, el cual comprobará que los datos reflejados en el documento son ciertos, comprobando que coinciden con lo solicitado y con la ficha de control de recepción, siempre que proceda. En caso de conformidad, la persona responsable lo firmará y sellará, indicando, además, el nombre del responsable de la recepción y la fecha de la misma. En caso de disconformidad, se dejará constancia expresa de la misma en el espacio establecido al efecto en el propio albarán y lo notificará al adjudicatario. El trabajador por parte del adjudicatario que realice la entrega firmará asimismo dicho albarán, dando conformidad a su contenido.

En el momento de la recepción del suministro, el adjudicatario deberá asumir la responsabilidad de retirar los contenedores de plástico vacíos que correspondan a entregas anteriores realizadas por su parte. Esta acción deberá llevarse a cabo de manera simultánea a la entrega del nuevo pedido, garantizando así una

correcta gestión de los residuos generados y evitando la acumulación innecesaria de envases en las instalaciones del Hospital.

4.3.4 Consumo preferente o caducidad de los productos.

Todos los productos irán acompañados de la fecha de consumo preferente, y en su caso, de la fecha de caducidad. En caso de incumplirse esto, será responsabilidad de la empresa adjudicataria la recogida y sustitución de los mismos.

En los productos cuya duración sea inferior a 3 meses bastará indicar el día y el mes, mientras que en aquellos casos que la duración sea superior a 3 meses, pero sin sobrepasar 18 meses, bastará indicar el mes y el año. En aquellos productos en que la duración sea superior a 18 meses bastará indicar el año.

Los productos que sean microbiológicamente perecederos y por ello pueda suponer un riesgo inmediato para la salud, deberá constar la fecha de caducidad, indicando día, mes y año.

Estas fechas, de ser preciso, irán acompañadas de la referencia de condiciones de conservación para garantizar la duración de los productos en condiciones óptimas.

Los productos deben de entregarse como mínimo con la mitad de vida útil figurada en el etiquetado.

4.4 Devolución de alimentos

En aquellos casos en que el peso, cantidad o calidad de algún producto sea inferior al reflejado en el presente expediente y el pedido pertinente, la empresa adjudicataria tendrá la obligación de sustituir o suministrar la parte restante en el plazo que garantice a FREMAP la prestación de su servicio, independientemente de que se trate de un pedido ordinario o extraordinario.

La empresa adjudicataria tiene la obligación de retirar dichos productos inmediatamente y sustituirlos por aquellos que le sean nuevamente solicitados, en el plazo y condiciones de entrega que sean requeridos para garantizar la prestación del servicio por parte de FREMAP.

En el momento de la recepción y según las características establecidas en los pliegos de acuerdo a categoría, calidad y forma de presentación, el responsable por parte de FREMAP podrá realizar inspecciones de muestreo. Ante estas inspecciones, se podrá rechazar la mercancía por no adaptarse a la categoría o forma de presentación citada, por no reunir las condiciones sanitarias y de higiene alimenticias pertinentes, por no cumplirse las condiciones de transporte establecidas o por no coincidir con los productos presentados en la oferta.

4.5 Gestión del suministro

4.5.1 Información/informes de Gestión

El adjudicatario deberá proporcionar a FREMAP la información para el correcto seguimiento y evaluación del cumplimiento del suministro prestado facilitando:

- Informe en formato Excel que permita el control de los pedidos, cantidades y coste. Este informe se presentará mensualmente, haciendo un resumen anual. Contendrá la siguiente información,

pudiendo requerirse en un determinado momento información adicional:

- Fecha de pedido.
- Día y hora de entrega.
- Número de albarán y pedido.
- Productos.
- Cantidad de los productos suministrados.
- Precio unitario (Impuesto/s indirecto/s no incluido/s).
- Importe pedido (Impuesto/s indirecto/s no incluido/s).
- Importe pedido (impuesto/s indirecto/s incluido/s).
- Informe adicional donde se indiquen las devoluciones de productos efectuadas por FREMAP al no cumplirse las condiciones detalladas en el presente pliego. También han de indicarse aquellas devoluciones motivadas por errores en la realización de pedidos por parte del personal de FREMAP.
- Relación de vehículos, y sus matrículas, autorizados para realizar las entregas, además de aquella información que se le requiera en relación al correcto seguimiento del transporte y de la calidad del suministro prestado.
- Organización interna del adjudicatario, pudiendo ser la misma persona:
 - Persona/s de contacto de recepción de pedidos.
 - Persona/s de contacto para comunicación de incidencias en las entregas y comunicación de devoluciones.

Estas personas estarán disponibles vía correo electrónico y telefónico de 8:00 a 18:00 horas.

- Canales de contacto/comunicación:
 - Correo Electrónico: el adjudicatario pondrá a disposición de FREMAP una o varias direcciones de correo electrónico para la recepción de pedidos, incidencias y otras cuestiones surgidas durante la ejecución del contrato.
 - Teléfono de atención al cliente: el adjudicatario pondrá a disposición de FREMAP uno o varios teléfonos fijos y/o móviles de atención al cliente, disponibles de 8:00 a 18:00 horas, de lunes a viernes, con una respuesta inferior a 4 horas.

4.5.2 Gestión de incidencias.

El adjudicatario deberá resolver cualquier tipo de incidencia presentada por FREMAP en relación a las condiciones del suministro fijadas. Para esto, el adjudicatario debe definir y llevar a cabo un proceso de gestión de las incidencias presentadas, actualizando en todo momento el estado de las mismas.

FREMAP establece un plazo máximo para la resolución de incidencias, estableciendo lo siguiente:

- Cuando se trate de aspectos del suministro, se fija un tiempo máximo de resolución de 2 horas.
- Cuando se trate de aspectos administrativos, se fija un máximo de 2 días laborables. Se entiende como día laborable de Lunes a Viernes, excluyendo festivos locales y nacionales.

Producida la incidencia, FREMAP presentará la misma, a través de correo electrónico al responsable del contrato de la empresa adjudicataria. Con anterioridad al vencimiento de los plazos fijados anteriormente, el responsable del contrato por parte del adjudicatario deberá dar respuesta e informar a FREMAP del estado de la incidencia surgida. En la respuesta deberá de especificar las acciones y medios puestos en marcha para la solución de la incidencia.

Será imprescindible el acuse de recibo de cada incidencia presentada y el aviso de cierre de la misma, una vez efectuada su resolución. Se entenderá que la incidencia ha sido solucionada cuando exista conformidad expresa de FREMAP, sobre el restablecimiento del suministro en condiciones normales.

4.6 Garantías en el suministro y de los productos

El adjudicatario deberá garantizar el suministro de todos los productos, con absoluta continuidad, durante la duración del contrato, incluidos los periodos vacacionales y situaciones excepcionales.

Durante la duración del contrato, las cantidades requeridas por parte de FREMAP no estarán sujetas a un mínimo por pedido.

FREMAP realizará los controles de calidad que considere oportunos con el fin de garantizar la calidad de los productos. La falta de calidad puede llevar consigo una imposición de penalidades o resolución del contrato, según se indica en la presente licitación.

El transporte deberá cumplir con todos los requisitos legales fijados para el transporte de alimentos, manteniendo la integridad de los productos.

En el caso de que la empresa adjudicataria tuviera subcontratado, parcial o totalmente el transporte de los productos alimenticios deberá garantizar que la misma se adecua a las condiciones de transporte descritas en el pliego.

4.7 Control y seguimiento

4.7.1 Responsable del contrato

Durante la duración del contrato, FREMAP designará a una persona como responsable del contrato, la cual tendrá como responsabilidad la labor de coordinar y realizar un seguimiento periódico del suministro objeto de esta licitación, así como de encargarse de que se cumple lo establecido en los pliegos.

El adjudicatario por su parte deberá designar a una persona que garantice la correcta gestión del suministro sin suponer un coste adicional a FREMAP.

Ambas designaciones, con los datos pertinentes, así como identificación, número de teléfono y dirección de correo electrónico de contacto, se comunicarán en el momento de la firma del contrato y, de haber

algún cambio posterior, la comunicación se hará con una semana de antelación, garantizando así que el suministro no se vea perjudicado.

4.7.2 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 de embalaje, 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 corregirla y, finalmente, tiempo de resolución.

5. MUESTRAS

Para verificar las condiciones de calidad y equivalencia de los productos ofertados, FREMAP requiere la presentación de muestras para su valoración, tanto de productos como de presentación de los mismos (etiquetas y envases). 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 y agrupadas en cajas, debiendo incluirse en cada caja dos muestras de cada uno de los productos requeridos en el formato que se indique.

En el **Anexo I - Instrucciones criterios no fórmulas** del Pliego de Cláusulas Administrativas, se indica todos los productos que se requiere muestra. Los productos señalados para la presentación de muestras deberán presentarse de acuerdo a lo establecido en las condiciones de suministro indicadas en los pliegos. La caja o su correspondiente embalaje deberá entregarse cerrada, incorporando en 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.

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 indicada por FREMAP.

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, podrá ser motivo de exclusión del proceso de valoración de ofertas.

6. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

En cumplimiento de lo establecido en el artículo 24 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y R. D. 171/2004 sobre coordinación de la actividad preventiva, la empresa contratada debe entregar para la firma del contrato la siguiente documentación:

✓ Declaración de modalidad PRL (*)

(*) Documentación disponible en el perfil de contratante de la Mutua (<https://contrataciondelestado.es/wps/portal/perfilContratante>): Nombre O. Contratación: FREMAP – BUSCAR - Director Gerente de FREMAP – Documentos - Otros documentos

Si la empresa adjudicataria subcontrata alguna de las actividades contenidas en este contrato le será de aplicación todo lo dicho anteriormente y deberá incluir la correspondiente información, tanto de la empresa subcontratada como de sus trabajadores en los cuatro documentos entregados para la firma de contrato.