

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS, PARA EL HOSPITAL FEBLES CAMPOS, HOSPITAL DE NUESTRA SEÑORA DE LOS DOLORES, HOSPITAL DE LA SANTÍSIMA TRINIDAD, RESIDENCIA DE MAYORES DE OFRA, CAMP REINA SOFIA, HOGAR SAGRADA FAMILIA Y CENTRO MATERNAL NUESTRA SEÑORA DE LA PAZ, TODOS ELLOS DEPENDIENTES DEL INSTITUTO INSULAR DE ATENCIÓN SOCIAL Y SOCIOSANITARIA (IASS), MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO.

1.- ANTECEDENTES

Las frutas y verduras frescas son alimentos fundamentales para la salud, e indispensables dentro del concepto de dieta equilibrada. Son ricas en vitaminas, minerales, fibra y, en menor medida, en almidón y azúcares, hecho que explica su bajo aporte calórico. Son también una fuente indiscutible de sustancias de acción antioxidante, y contribuyen a hidratar nuestro organismo por su alto contenido de agua.

Para este tipo de productos, se hace ineludible prestar atención en primer lugar, a los criterios ambientales, pues ello contribuye significativamente a disminuir la contaminación, esto se puede articular, y por consiguiente se tomarán en consideración en el presente procedimiento de contratación, mediante la reducción de la emisión de gases de efecto invernadero, y de manera general, teniendo una menor demanda energética entre otros medios.

En cuanto a los efectos socioeconómicos derivados de la integración de los sistemas de producción locales en la presente contratación, nos encontramos, en primer lugar, con que estos mercados suponen una de las pocas salidas para la creación de empleos en nuestro entorno, y dentro de un sector agrario en crisis desde hace años, donde la oferta laboral suele ser escasa. Además, las compras a vendedores locales, otorgan una mayor calidad de los alimentos que se consumen, lo que redundará en mayores beneficios a la salud. Estos productos cultivados en proximidad, mantienen con mayor facilidad, su punto óptimo de nutrientes, y también se logra disminuir considerablemente el riesgo de contaminación, el cual es mayor cuanto más compleja, larga y lejana es la cadena alimentaria.

El volumen y cuantía global de estos productos adquirido en anteriores ejercicios por la extinta Unidad Sociosanitaria, en la actualidad, Unidad de Atención a la Dependencia del IASS integrada, por el Hospital Febles Campos, Hospital de Nuestra Señora de los Dolores, Hospital de la Santísima Trinidad, Residencia de Mayores de Ofra y Camp Reina Sofia, obliga a la canalización de dicho suministro mediante los procedimientos de contratación previstos en el Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, aprobado por Real Decreto Legislativo 3/2011 de 14 de Noviembre.

2.- OBJETO DEL PLIEGO CONTRATO

El establecimiento de las condiciones técnicas, en el suministro de alimentos frescos, en concreto frutas, tubérculos, verduras y hortalizas para la atención de las necesidades alimenticias de los pacientes ingresados en los Hospitales y de los usuarios de los distintos Centros, que integran la actual Unidad de Atención a la Dependencia y la Unidad de Infancia del Instituto Insular de Atención Social y Sociosanitaria, a cuyo cumplimiento está obligada la empresa que resulte adjudicataria.

La codificación correspondiente de la nomenclatura de la Clasificación Nacional de Productos por Actividades (CPA 2008) establecida en el Reglamento (CE) nº 451/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de abril, es: **01.13** y **01.2**

hortalizas, raíces, tubérculos y cultivos no perennes respectivamente. La Codificación correspondiente a la nomenclatura Vocabulario Común de Contratos (CPV) de la Comisión Europea.

3.-CONDICIONES TÉCNICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

3.1.- Todos los productos objeto del suministro mencionado en el punto anterior, se ajustarán a lo prescrito en el Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español (C.A.E.) y la normativa que lo desarrolla.

3.2.- El adjudicatario deberá cumplir lo establecido en la legislación vigente en lo referente a instalaciones, almacenamiento, distribución personal, así como a etiquetados, y rotulación de sus productos, tanto sus normas generales, como particulares de cada uno de ellos, establecidas en las distintas disposiciones legales y de rango inferior (C.A.E., Reglamento Técnico-Sanitario, etc.).

3.3.- El suministro estará en función de las necesidades de los Hospitales y Centros, por lo que su adquisición se efectuará de forma gradual, sin que, en ningún caso, exista vinculación alguna con el contratista respecto al gasto máximo señalado en este pliego. El número de unidades se ha calculado en función al consumo de los productos en años anteriores y, por tanto, son estimadas, así como la cuantía total de la licitación y adjudicación.

3.4 El horario y periodicidad del suministro serán los establecidos por los Hospitales y Centros, comprometiéndose el adjudicatario a entregar la mercancía, en las 72 horas siguientes a la fecha en que se realizó el pedido o en el plazo de mejora ofertado en su caso. Debe correr también de su cuenta, libre de todo gasto, la descarga de los artículos que le sean solicitados y su colocación en estanterías dispuestas a tal efecto, acompañando el correspondiente albarán de entrega valorado.

En caso de que el adjudicatario no entregue los productos en el plazo ofertado por causas a él imputables, se aplicará un 5 % de descuento sobre el importe del producto suministrado con retraso

3.5 Se garantizará la higiene, presentación y características morfológicas de los productos suministrados, no pudiendo ser éstos de categoría inferior a los señalados en los correspondientes Pliegos o a los que, en su caso, se hubiesen ofertado y admitido.

No obstante lo anterior y, en caso de fuerza mayor, y por el tiempo que dure ésta, el adjudicatario podrá formular al Centro una propuesta razonada de sustitución de algún producto, con la consecuente adaptación en el precio, y que deberá ser previamente aprobada por la persona responsable del Centro.

3.6 Para garantizar la calidad ambiental y social de los productos, queda prohibido el uso de organismos modificados genéticamente, o que contenga ingredientes modificados genéticamente en su elaboración. Se verificará el cumplimiento de esta obligación con la inspección de las etiquetas.

3.7.- Los pedidos de productos podrán cursarse por escrito, por fax o por medios informáticos, a elección de los responsables de los distintos Hospitales y Centros y a los efectos de dejar constancia de su tramitación.

3.8 Además de las inspecciones y análisis correspondientes, para comprobar que los productos cumplen las condiciones fijadas en el presente Pliego, se establecerá un sistema de control de calidad para garantizar la perfecta prestación del servicio.

3.9 Cuando el personal designado a los efectos del punto anterior, detecte anomalías en el suministro, éstas deberán ser subsanadas inmediatamente por el adjudicatario, al objeto de no obstaculizar el normal funcionamiento del Centro.

3.10 El precio que se oferte se hará por kilogramos, excepto para el perejil y cilantro del lote 1 que deberá ofertarse el precio por manojo, y podrá ser revisado en función de los que se establezca en las cláusulas administrativas particulares.

4.-NORMATIVA APLICABLE

Dada la variedad de productos, la amplia normativa aplicable al ejercicio de la actividad de producción, almacenamiento, envasado, etiquetado y transporte de los productos objeto del pliego (tanto desde el punto de vista higiénico-sanitario, como desde el punto de vista de la calidad comercial), tanto en el contexto de nuestro Estado como en el seno de la Unión Europea se hace referencia a la legislación de carácter básico aplicable sin perjuicio de las modificaciones hayan sufrido:

-Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español.

Etiquetado:

-RD 1334/1999 de 31 de julio (BOE de 24 de agosto), por el que se aprueba la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, modificado por los RD 238/2000 de 18 de febrero (BOE de 19 de febrero), RD 1324/2002 de 13 de diciembre (BOE de 21 de diciembre), RD 2220/2004 de 26 de noviembre (BOE 27 de de noviembre), RD 1164/2005 de 30 de septiembre (BOE de 1 de octubre), RD 36/2008 de 18 de enero (BOE del 26 de enero) por los que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

-RD 890/2011, de 24 de junio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio.

Almacenamiento y presentación:

-RD 168/1985, de 6 de febrero (BOE 39 de 14 de febrero), por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria sobre condiciones generales de almacenamiento frigorífico de alimentos y productos alimentarios.

-Reglamento (CE) nº 907/2004 de la Comisión, de 29 de abril de 2004, por el que se modifican las normas de comercialización aplicables a las frutas y hortalizas frescas en lo que atañe a la presentación y el marcado.

Seguridad e higiene:

-RD 1338/2011, de 3 de octubre, por el que se establecen distintas medidas singulares de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

-RD 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

-RD 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.

-Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

-RD 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

-RD 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.

Específica:

-RD 2192/1984, de 2 de junio de 1978, por el que se aprueba el Reglamento de aplicación de las normas de calidad para las frutas y hortalizas frescas comercializadas en el mercado interior.

- RD 280/94, de 18 de febrero, por el que establece los límites máximos de residuos de plaguicidas y su control en determinados productos de origen vegetal.

- Reglamento (CEE) 1035/72 del Consejo de 18 de mayo 1972, por el que se establece la Organización común de mercados en el sector de las frutas y hortalizas.

Todo ello sin perjuicio, del cumplimiento de lo establecido en la normativa vigente correspondiente a los productos alimentarios, su procesamiento, almacenaje y transporte.

5.- CARACTERÍSTICAS DEL OBJETO DEL CONTRATO

5.1.- El objeto del contrato se ha fraccionado en lotes toda vez que cada uno de ellos es susceptible de ejecutarse de forma independiente y con ello se puede conseguir una mayor calidad del objeto del contrato:

-Lote 1 Hortalizas frescas

-Lote 2 Frutas frescas

5.2.- Características técnicas generales:

A) Verduras, tubérculos y hortalizas frescas.

LOTE1 HORTALIZAS FRESCAS	
Papa del país	Tubérculos procedentes de la planta "Solanum tuberosum", sanos maduros, limpios de impurezas, de cultivos realizados en Canarias Distintas variedades según temporada, se indicará en la oferta Envase: máximo de 25 Kg de peso neto.
Papa Out to date/King Edward	Pertenecientes a cualquiera de los grupos: Primor, Calidad y Común. Se indicará la variedad y el país de origen. Envase: máximo de 25 Kg de peso neto.
Batata	Batata o boniato De tipo Blanca o roja, con pulpa Blanca, amarilla o anaranjada Origen: Canarias.
Cebolla	Categoría comercial: primera y / o segunda. Presentación: Limpias, libres de olor, sabor o cuerpos extraños visibles. Exentas de cualquier daño causado por congelamiento. Libres de humedad externa anormal. El tallo deberá estar doblado o con un corte limpio y la longitud no podrá exceder los 4 cm. Variedad según temporada, se indicará en la oferta. Envase: máximo de 25 Kg de peso neto.
Calabaza	<i>Cucurbita maxima</i> El fruto será, por lo general, esferoidal, y carecerá de excrecencias cerosas; la superficie del fruto puede ser lisa o rugosa, y la pulpa será anaranjada. Puede ser de tamaño variable
Calabacín	Categoría comercial: primera y / o segunda. Envasado: cajas normalizadas
Bubango	Categoría comercial: primera y / o segunda. Envasado: cajas normalizadas
Col	Categoría comercial: primera y / o segunda. Envasado: cajas normalizadas Variedades según temporada, se indicará en la oferta.
Lechuga	Variedad: Batavia, romana, hoja de roble o lollo rosso Presentación: entera sin signos excesivos de tierra o arena. Hojas dañadas, decoloradas, o manchadas: máximo 5%.
Ajo	Categoría comercial: extra y / o primera. Presentación: en cabezas con el tallo cortado. Variedades según temporada, se indicará en la oferta. Envasados: en saco de malla y / o cajas normalizadas
Pimiento verde	Categoría comercial: primera y / o segunda.

	De forma cuadrada despuntada Envasado. cajas normalizadas
Pimiento rojo	Categoría comercial: primera y / o segunda. Envasado. cajas normalizadas
Tomate ensalada y salsa	Categoría comercial: extra y / o primera. Madurez: mínimo anaranjado Presentación: en una o dos capas alineadas. Envasado: cajas o bandejas normalizadas Variedades según temporada, se indicará en la oferta. Origen: Canarias.
Espinaca	Hojas lisas o rizadas dispuestas en roseta Calidad Primera o Segunda Color: el color de las hojas es verde oscuro y brillante, deberán tener las hojas enteras. Sabor: ligera acidez, pero agradable. En envases de madera o de otro material que reúna las condiciones de higiene, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y transporte, de modo que garantice una adecuada conservación del producto

Presentación a control limpias y sanas. Sin piezas ni partes dañadas o golpeadas. Las verduras sin restos de tierra, piedras, babosas, gusanos. Se deberán presentar en cajas limpias de uso exclusivo. Los productos serán sometidos a inspección visual por la persona encargada de la recepción, pudiendo ser rechazado si no reúne las condiciones de presentación mínimas establecidas en el presente pliego.

B) Frutas.

LOTE 2 FRUTAS	
Plátano	Categoría comercial: extra. Presentación: en manos. Envasado: cajas normalizadas Origen: Canarias.
Pera	Categoría comercial: extra y / o primera. Envasado: cajas normalizadas Variedades según temporada, se indicará en la oferta.
Manzana	Categoría comercial: extra y / o primera. Color: Golden 3,5-4,0; Starking 4,0. Presentación: en alvéolos o alineadas en una o varias capas. Envasado: cajas normalizadas Variedades según temporada para manzanas verdes o rojas, se indicará en la oferta.
Naranja	Categoría comercial: extra y / o primera. Presentación: alineadas en capas regulares. Envasado: cajas normalizadas Variedades según temporada, se indicará en la oferta.
Mandarina	Categoría comercial: extra y / o primera. Tipo: sin semillas. Presentación: alineadas en capas regulares. Envasado: cajas normalizadas
Kiwi	Categoría comercial: extra y / o primera. Madurez: 6,5° Brix Presentación: extras: en una sola capa y separados unos de otros, primera: dispuestos regularmente en una sola capa. Envasado: cajas normalizadas
Limón	Categoría comercial: primera. Presentación: alineadas en capas regulares.

	Envasado: en cajas normalizadas Variedades según temporada, se indicará en la oferta.
Sandía	Categoría comercial: extra Variedades según temporada, se indicará en la oferta.
Papaya	<i>Carica papaya</i> Categoría comercial: extra y / o primera. estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro exentas de humedad externa anormal y de cualquier olor y/o sabor extraños ser de consistencia firme Origen: Canarias.
Melón	Categoría comercial: primera. Envasado: cajas normalizadas Variedades según temporada, se indicará en la oferta.

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.

Fruta sana, la que no posee señales evidentes de haber sido atacadas por hongos, bacterias, virus, insectos, ácaros, roedores, aves o, sufrir cualquier otra lesión de origen físico o mecánico que afecte a su integridad. No presentarán señales de descomposición, aunque sea de forma parcial.

Fruta limpia, la que presenta su epidermis libre de cuerpos extraños o restos de pesticidas adheridos a su superficie. Deberán presentar aspecto y desarrollo normales, según la variedad, y estación.

5.3.- Recolección, transporte, presentación y etiquetado.

a) Recolección: Las frutas, verduras y hortalizas deben haber sido recogidas a mano o con aparato recolector adecuado, y deben tener la madurez comercial adecuada para que se presenten al consumo humano en condiciones normales.

b) Presentación: En cajas reutilizables, de uso exclusivo, serán sometidas a inspección periódica y sin previo aviso.

c) Transporte: En vehículos isotermos, los cuales serán inspeccionados para comprobar su estado óptimo de limpieza.

d) El etiquetado de los productos deberá contener la siguiente información:

- Fecha de caducidad o de consumo preferente.
- Temperatura de conservación.
- Denominación del producto.
- La cantidad neta y el lote.

5.4.- El producto ecológico es aquel que se ha cultivado conforme a las especificaciones técnicas establecidas en el Reglamento CE/834/2007 del Consejo, de 28 de junio de 2007, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento CEE/2092/91, o estándar equivalente.

5.5.- Un sistema alimentario local es aquel en que la producción, la transformación, la distribución y el consumo están integrados, y tienen el objetivo común de mejorar el nivel de los recursos ambientales, económicos, sociales y nutricionales de un territorio, que se define como una comunidad de intereses localizados.

6.-CRITERIOS PARA SU ADJUDICACIÓN Y SU PONDERACIÓN

6.1.- Son criterios que han de servir de base para la adjudicación del contrato los siguientes, por orden decreciente de importancia y con arreglo a la siguiente valoración:

CRITERIOS	PONDERACIÓN	PUNTOS
1.- Valoración económica	70%	70 puntos

Se valorará la baja sobre el importe total estimado por los 2 años de duración del acuerdo marco por lote , sin superar los precios máximos unitarios.		
2.- Valoración calidad Olor (máximo 5 puntos) Color(máximo 5 puntos) Sabor (máximo 5 puntos) Aspecto (máximo 5 puntos)	20 %	20 puntos
3.- Mejoras Certificados de calidad y sistemas de gestión (5puntos) Respuesta ante pedidos urgentes (5puntos)	10%	10 puntos
TOTAL	100%	100 puntos

6.2.- Valoración económica: Máximo 70 puntos.

Precio: Se otorgará el máximo de puntuación (70 puntos) a la oferta que represente **el menor importe total por lote por el plazo de 2 años de duración del acuerdo marco**, en el que se han tenido en cuenta tanto los precios máximos por artículo, como las cantidades estimadas con base en el consumo en ejercicios anteriores.

El resto de ofertas se ordenarán de manera decreciente y de acuerdo a la fórmula prevista en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

6.3.- Valoración calidad: Máximo 20 puntos.

Características en cuanto a olor, color, sabor y estético-funcionales de aspecto: en el examen se valorará tanto la ficha técnica de cada artículo y las muestras aportadas a tal efecto, de 1 a 5 puntos por cada parámetro a valorar.

6.4.- Mejoras: Máximo 10 puntos.

Certificados de calidad y sistemas de gestión. Se otorgará 5 puntos a aquel licitador que acredite estar en posesión de certificado oficial vigente, ISO 9001, ISO 22000, IFS, HACCP, FACE, AENOR, ETC.

Respuesta ante pedidos urgentes, se otorgará un máximo de 5 puntos.

- Entrega antes de 1 hora a partir del pedido 5 puntos.
- Entrega dentro de las 2 horas a partir del pedido 2 puntos.

6.5.- En caso de igualdad en la puntuación obtenida para la adjudicación, serán de aplicación las preferencias para establecer la clasificación final, aquellas proposiciones presentadas por empresas dedicadas a la promoción o la inserción laboral de personas en riesgo de exclusión o con mayor número de trabajadores con discapacidad en plantilla.

7.- LUGAR DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS

El adjudicatario entregará los productos objeto del contrato, en cada uno de los Centros y Hospitales según demanda, y en concreto en las siguientes direcciones:

- **HOSPITAL FEBLES CAMPOS**
C/Domingo J. Manrique, nº 2
38006-S/C de Tenerife
Horario: 9:00 A 13.00 de lunes a Viernes
- **HOSPITAL NUESTRA SEÑORA DE LOS DOLORES**
Urbanización El Gramal s/n
38108-La Laguna
Horario: 9:00 A 13.00 de lunes a Viernes

- **HOSPITAL DE LA SANTÍSIMA TRINIDAD**
Camino de Las Gaviotas nº 22
38437- Icod de Los Vinos
Horario: 9:00 A 13.00 de lunes a Viernes
- **RESIDENCIA DE MAYORES DE OFRA**
C/ Santa María de la Soledad nº 12
38010-S/C de Tenerife
Horario: 9:00 A 13.00 de lunes a Viernes
- **CAMP REINA SOFÍA**
C/ Güimar, Arafo nº 3. El Chogo
38020-Güimar
Horario: 9:00 A 13.00 de lunes a Viernes
- **HOGAR SAGRADA FAMILIA**
C/ Diego Almagro, 1
38010, Santa Cruz de Tenerife
Horario: 9:00 A 13.00 de lunes a Viernes
- **CENTRO MATERNAL NTRA. SRA. DE LA PAZ**
Avda. Los Majuelos, 17
38108- San Cristóbal de La Laguna
Horario: 9:00 A 13.00 de lunes a Viernes