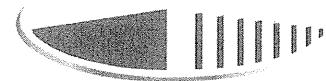


HOSPITAL UNIVERSITARIO
RÍO HORTEGA



**SUMINISTRO DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL HOSPITAL
UNIVERSITARIO RÍO HORTEGA DE VALLADOLID**

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

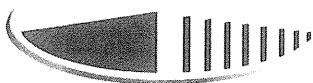


HOSPITAL UNIVERSITARIO
RÍO HORTEGA



ÍNDICE

| | |
|---------------------------------------|---|
| 1.- OBJETO DEL CONTRATO | 3 |
| 2.- LOTES Y CANTIDADES | 3 |
| 3.- CONDICIONES DE LA LICITACIÓN..... | 4 |
| 4.- MUESTRAS | 5 |
| 5.- DAÑOS Y PÓLIZA DE COBERTURA | 5 |



HOSPITAL UNIVERSITARIO
RÍO HORTEGA



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO, DEL SUMINISTRO DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO RÍO HORTEGA DE VALLADOLID.

EXPTE. 2020005809/2017/8003

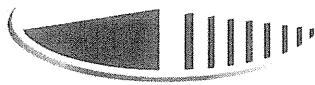
1. OBJETO DEL CONTRATO

El contrato al que se refiere el presente pliego tiene por objeto el suministro de frutas y verduras para cubrir las necesidades del Hospital Universitario Río Hortega por un periodo de 12 meses.

El suministro de dichos bienes se ejecutará con arreglo a los requerimientos y condiciones que se estipulen en el presente Pliego y en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, de los que se derivarán los derechos y obligaciones de las partes contratantes.

2. LOTES Y CANTIDADES

| LOTE | CÓDIGO | ARTÍCULO | UNID MEDIDA | CANTIDAD |
|------|--------|--|-------------|----------|
| 1 | 3245 | LIMONES DE 1ª Y EXTRA CALIBRE 3-4-5 | KG | 3.000 |
| | 2813 | MANDARINAS CALIBRE 1XX | KG | 6.000 |
| | 2800 | MANZANA DE MESA GOLDEN DE 1ª Y EXTRA CALIBRE 70-75 | KG | 24.000 |
| | 4291 | MELOCOTÓN CALIBRE 60-65 | KG | 2.000 |
| | 2975 | NARANJA DE MESA DE 1ª Y EXTRA CALIBRE 60-65 | KG | 6.000 |
| | 20513 | NARANJA DE ZUMO DE 1ª Y EXTRA CALIBRE 55-60 | KG | 2.000 |
| | 4711 | NECTARINA CALIBRE 60-65 | KG | 3.000 |
| | 2496 | PERA DE AGUA DE 1ª Y EXTRA CALIBRE 55-65 | KG | 8.000 |
| | 4290 | PLATANOS DE 1ª Y EXTRA | KG | 3.700 |
| 2 | 5786 | ACELGAS FRESCAS | KG | 4.000 |
| | 13215 | AJOS BLANCOS DE 1ª Y EXTRA CALIBRE >60 | KG | 700 |
| | 507 | CEBOLLAS DE 1ª Y EXTRA CALIBRE 3-4-5 | KG | 9.000 |
| | 3582 | CALABACINES 1ª Y EXTRA CALIBRE >40 | KG | 3.000 |
| | 515 | LECHUGAS DE 1ª | UDES | 13.000 |
| | 2218 | PATATAS DE 1ª CALIBRE >40 | KG | 28.000 |
| | 490 | PIMIENTOS FRESCOS DE 1ª Y EXTRA | KG | 3.500 |
| | 20343 | PUERROS DE 1ª CALIBRE >20 MANADA | UDES | 5.000 |
| | 9068 | REPOLLO DE 1ª | KG | 3.000 |
| | 517 | TOMATE DE 1ª Y EXTRA CALIBRE >40 | KG | 10.000 |
| | 520 | ZANAHORIAS DE 2ª CALIBRE TIPO B | KG | 8.000 |
| | 4700 | CHAMPIÑON | KG | 300 |



Las cantidades de licitación son indicativas de los consumos estimados del Hospital, derivándose los compromisos contractuales únicamente de las cantidades suministradas en función de los pedidos efectuados, sin que el adjudicatario pueda establecer un volumen mínimo ni máximo de pedido.

3. CONDICIONES DE LA LICITACIÓN

- 3.1 El suministro de frutas y verduras se realizará según las especificaciones contenidas en el presente Pliego.
- 3.2 El plazo de entrega de los suministros será inferior a 24 horas contadas desde la recepción del pedido por el proveedor, salvo que el Hospital establezca otro plazo según sus necesidades.
- 3.3 Las entregas deberán efectuarse en el Almacén de Cocina entre las 8 y las 10 horas. La mercancía se dejará en el citado Almacén, siendo la descarga y movimiento de la misma por cuenta del proveedor.
- 3.4 Las condiciones de transporte, almacenamiento previo y distribución del producto por parte del adjudicatario cumplirán en todo momento las disposiciones que en estas materias sean exigibles por la normativa vigente.
- 3.5 El etiquetado de los productos deberá cumplir la normativa vigente que resulte de aplicación.
- 3.6 Los productos objeto del suministro se entregarán, durante toda la vigencia del contrato, en la medida, denominación comercial, marca, referencia, etc., ofertados y aceptados por el Hospital, sin que pueda el adjudicatario entregar productos que presenten alguna característica diferencial sin la previa autorización del Hospital.
- 3.7 El Hospital podrá rechazar los suministros que no reúnan la calidad exigida.
- 3.8 En función de la época del año y de las dietas correspondientes deberán suministrarse al Centro los productos de diversos tipos, que deben cumplir las siguientes garantías en cuanto a la cantidad:
 - Se podrá consumir dentro de las 48 horas siguientes a la recepción en su justo punto de maduración y sin posibilidad de deterioro en los cinco días siguientes a su recepción.
 - No presentarán restos de productos químicos utilizados para su mantenimiento, así como ningún tipo de suciedad, haciendo extensible la limpieza a los envases que los contengan.
 - Las piezas serán enteras, sin partes dañadas.
 - Los productos alimenticios deberán cumplir toda la normativa vigente en la materia, y en especial, las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias que les sean de aplicación.

3.9 Los productos alimenticios, objeto de la presente licitación deberán cumplir la normativa vigente en la materia y en especial, las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias que les sean de aplicación.

3.10 Los licitadores deberán enviar una copia del Registro Sanitario, así como las correspondientes fichas técnicas de los productos que oferten.

3.11 La no presentación de la documentación solicitada al respecto será motivo de exclusión.

4. MUESTRAS

Asimismo las empresas licitadoras deberán aportar mínimo 1 MUESTRA de los productos ofertados tal y como fueran a suministrarse al Hospital en caso de resultar adjudicatarias y deberán ser etiquetadas con la denominación de MUESTRAS, con identificación del nombre de la empresa licitadora, el número y objeto del expediente de contratación y el código del artículo. La fecha de presentación de las muestras será acordada previamente con el Servicio de Hostelería-Cocina.

En los paquetes de las muestras no deben incluirse los sobres con la documentación administrativa, de criterios dependientes de un juicio de valor y criterios evaluables mediante fórmulas, cuyo lugar de presentación es el Registro del Hospital.

A todos los efectos, lugar, plazo y forma de presentación, las muestras forman parte del contenido de la proposición.

Estas muestras no podrán integrarse como unidades de suministro del contrato, no generando cargo económico alguno para el Hospital.

5. DAÑOS Y PÓLIZA DE COBERTURA

El adjudicatario será responsable de los daños que se puedan ocasionar a los bienes, al personal o pacientes, ya directamente o como consecuencia de la negligencia en sus actuaciones. La empresa deberá hacerse cargo de las indemnizaciones a que haya lugar. A tal fin y para cubrir los riesgos que pudieran derivarse de sus actuaciones, el adjudicatario deberá disponer una póliza de Responsabilidad Civil de al menos, el importe indicado en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, que deberá presentar antes de la firma del contrato.

Valladolid, 7 de noviembre de 2016

LA TÉCNICO DE GESTIÓN DE HOSTELERÍA

Fdo.: Marina García Benito

