

**SUMINISTRO DE CARNE, EMBUTIDOS Y QUESO PARA EL HOSPITAL
UNIVERSITARIO RÍO HORTEGA DE VALLADOLID.**

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE REGIRÁ EN EL PROCEDIMIENTO ABIERTO PARA LA ADQUISICIÓN DE CARNE, EMBUTIDOS Y QUESO PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO RÍO HORTEGA DE VALLADOLID, DEPENDIENTE DE LA GERENCIA REGIONAL DE SALUD DE CASTILLA Y LEÓN.

EXPTE. P.A. 2020006027/2017/8003

OBJETO DEL CONTRATO:

Constituye el objeto del presente Procedimiento Abierto, la adquisición de carne, embutidos y queso para cubrir las necesidades del Hospital Universitario Río Hortega de Valladolid durante un periodo de 12 meses.

Nº LOTE	DENOMINACIÓN	COD. SAT.	ARTICULOS	UNIDADES LICITACIÓN	UNIDAD MEDIDA	IMPORTE UNITARIO LICITACIÓN S/IVA	CUANTÍA DEL IVA	IMPORTE UNITARIO LICITACIÓN C/IVA
1	CARNE DE CERDO	5096	CHULETAS DE CERDO	200	KG	4,00	0,4	4,40
		4331	LOMO DE CERDO - CINTA DE LOMO FRESCA -	200	KG	5,00	0,5	5,50
		4708	MAGRO DE CERDO DE JAMON O PALETA FRESCA	300	KG	2,90	0,29	3,19
		9064	SALCHICHAS DE CERDO FRESCAS ENVASES DE 6 UDES	35	KG	5,50	0,55	6,05
2	EMBUTIDOS Y QUESO	13194	JAMON YORK COCIDO - ENVASADO AL VACIO - paq x 100 gr.	60	KG	6,00	0,6	6,6
		5107	JAMON COCIDO - SIN SAL - ENVASADO AL VACIO	1.000	KG	4,50	0,45	4,95
		3583	QUESO SEMICURADO ENVASADO AL VACIO - paq x 100 gr.	30	KG	10,00	0,4	10,4
		4333	FIAMBRE PAVO PECHUGA ENVASADO AL VACIO - paq x 100 gr.	50	KG	8,00	0,8	8,8
		4701	CHORIZO CERDO ENVASADO AL VACIO - paq x 100 gr.	16	KG	10,00	1	11
		5683	SALCHICHÓN CERDO ENVASADO AL VACIO - paq x 100 gr.	16	KG	10,00	1	11
		21424	PALETA DE JAMON SERRANO. ENVASADA AL VACIO	210	KG	6,80	0,68	7,48
		2960	JAMON SERRANO - ENVASADO AL VACIO - paq x 100 gr.	40	KG	12,00	1,2	13,2
		5110	CODILLOS - ENVASADOS AL VACIO	840	KG	1,40	0,14	1,54
3	CARNE DE TERNERA	5097	TERNERA DE ASAR	3.700	KG	6,80	0,68	7,48
		635	TERNERA PARA GUIJAR	3.100	KG	5,20	0,52	5,72
		5021	CARNE DE TERNERA P/PICAR	1.400	KG	4,30	0,43	4,73
		5098	FILETE DE AÑOJO	1.600	KG	7,30	0,73	8,03
4	CARNE DE POLLO, GALLINA Y CONEJO	2798	PECHUGA DE POLLO	3.800	KG	4,00	0,4	4,4
		12934	MUSLO Y CONTRAMUSLO DE POLLO - PESO APROX. 200/250 GR. ENVASES DE 10 UDES	13.400	KG	1,80	0,18	1,98
		2974	GALLINA	1.500	KG	1,50	0,15	1,65
		4287	CONEJOS	520	KG	4,20	0,42	4,62
		18904	ESQUELETOS DE POLLO	4.000	KG	0,50	0,05	0,55

* El precio de licitación se refiere a la unidad de medida Kg.

El objeto del contrato está dividido en lotes, con distintos artículos o sublotos.

No es obligatoria la concurrencia a todos los lotes, sin embargo, de concurrir a un lote determinado, los licitadores deberán presentar proposición para todos y cada uno de los artículos incluidos en dicho lote, constituyendo causa de exclusión la inobservancia de dicha condición.

1. CONDICIONES GENERALES DEL SUMINISTRO DE VIVERES

- 1.1. El suministro de víveres se realizará según las especificaciones contenidas en el presente Pliego.
- 1.2. 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.
- 1.3. El etiquetado de los productos deberá cumplir la normativa vigente que resulte de aplicación, y deberá hacer referencia: al número de lote, identificación del producto, proveedor, fecha de vencimiento, peso neto, registro sanitario, ingredientes, condiciones de almacenamiento, dirección y teléfono de la empresa.
- 1.4. 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.
- 1.5. El Hospital podrá rechazar los suministros que no reúnan la calidad exigida.
- 1.6. Los productos 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.
- 1.7. Los licitadores deberán presentar un certificado que acredite la inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos, expedido por la Consejería de Sanidad en el que conste fecha de inscripción, número de registro y actividad para la que está autorizada.
- 1.8. Los licitadores presentarán las correspondientes fichas técnicas actualizadas de los productos que oferten, de acuerdo con la normativa vigente.
- 1.9. La no presentación de la documentación solicitada al respecto será motivo de exclusión.

2. VOLUMEN DEL SUMINISTRO, PLAZOS Y FORMA DE ENTREGA

- 2.1. El número de unidades indicadas en el apartado “unidades de licitación” es orientativo y a efectos de valorar la oferta por parte de los licitadores, derivándose los compromisos contractuales únicamente de las cantidades suministradas en función de los pedidos efectuados.
- 2.2. Los pedidos se realizarán telefónicamente, por fax o mediante correo electrónico según las necesidades del Hospital, sin que el adjudicatario pueda establecer un volumen mínimo ni máximo de pedido.
- 2.3. 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.
- 2.4. La entrega deberá efectuarse en el Almacén de Cocina de este Hospital, entre las ocho y diez horas. En el albarán de entrega deberá venir especificado el nº de lote de fabricación.
- 2.5. En el caso particular de roturas de stock del adjudicatario, éste deberá comunicar dicha circunstancia con antelación mínima de 5 días a la fecha de entrega de los artículos. En todo caso, el adjudicatario, será responsable de asegurar el suministro al Hospital de artículos de similares características en calidad e igual precio a los contratados, debiendo notificar dicha circunstancia, aportando ficha técnica y muestra de los referidos artículos.
- 2.6. El sellado del albarán de entrega confirma la recepción del número de bultos especificado en la nota del transportista, pero no la conformidad con la mercancía entregada.
- 2.7. El incumplimiento de plazos y condiciones generales de la oferta adjudicataria originará el levantamiento de un acta de incidencias y una penalización equivalente a tres veces el coste del producto solicitado o el coste que pudiera originar al Hospital la necesidad de adquirir otro producto por cualquier otro medio. El levantamiento de tres actas de incidencias justificadas será causa suficiente de resolución del contrato.

3. OFERTA TÉCNICA Y MUESTRAS

Las empresas licitadoras detallarán en su oferta las propiedades y características de los productos ofertados, así como su forma de presentación. Incluirán ficha técnica, así como la acreditación de las certificaciones exigidas.

- **IMPRESINDIBLE FICHA TÉCNICA** de los productos: la no presentación de ficha técnica en alguno de los productos del lote conllevará la exclusión para la totalidad del lote.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS Y PRESENTACIÓN:

LOTE 1: CARNE DE CERDO:

Se deberá indicar la pieza utilizada en los distintos tipos de carne solicitada.

- **Chuletas de cerdo:** lomo de cerdo con hueso, es cada una de las dos piezas de la carne de cerdo que están junto al espinazo y al cabecero.
- **Cinta de lomo de cerdo fresca:** proviene de la parte superior del cerdo, se trata de cada una de las dos piezas de la carne del cerdo que están junto al espinazo y bajo las costillas. Forma cilíndrica.
- **Magro de cerdo de jamón o paleta fresca:** pieza magra y muy tierna, procedente de las patas delanteras (paletilla) y traseras (jamones) del cerdo.

Características organolépticas:

- **Sabor y olor:** natural, propio de la carne fresca.
 - **Color:** rosáceo, rosa delicado, sin manchas extrañas.
 - **Consistencia:** firme y compacta.
 - **Presentación:** envasado al vacío en plástico alimentario.
-
- **Salchichas de cerdo frescas:** preparado cárnico. Carne de cerdo picada mezclada y amasada con una mezcla de especias y aditivos. Sin gluten. Embutida en tripa natural.

Características organolépticas:

- **Sabor y olor:** natural.
- **Color:** rosado y grasa de color blanco.
- **Consistencia:** firme y compacta.
- **Presentación:** envasado al vacío en plástico alimentario. Envases de 6 unidades.

LOTE 2: EMBUTIDOS Y QUESO:

- **Jamón york cocido:**

Características organolépticas:

- **Sabor y olor:** típicas, sin olores ni sabores extraños.
- **Color:** sonrosado.
- **Consistencia:** firme y compacta al tacto, superficie exterior lisa y al corte.
- **Presentación:** envasado al vacío en plástico alimentario, paquetes de 100 gramos.

- **Jamón cocido sin sal:**

Características organolépticas:

- **Sabor y olor:** típicas, sin olores ni sabores extraños.
- **Color:** sonrosado.
- **Consistencia:** firme y compacta al tacto, superficie exterior lisa y al corte.
- **Presentación:** envasado al vacío en plástico alimentario. Piezas enteras.

- **Fiambre de pechuga de pavo:** pechuga de pavo cocida.

Características organolépticas:

- **Sabor y olor:** típicas, sin olores ni sabores extraños.
- **Color:** sonrosado.
- **Consistencia:** firme y compacta al tacto, superficie exterior lisa y al corte.
- **Presentación:** envasado al vacío en plástico alimentario, paquetes de 100 gramos.

- **Chorizo de cerdo:** derivado cárnico curado madurado. Sin gluten.

Características organolépticas:

- **Sabor y olor:** típico y característico del producto curado.
- **Color:** característico sin coloraciones extrañas. Aspecto al corte: tonos de rojo y con trozos de grasa repartidos.
- **Consistencia:** firme y compacta.
- **Presentación:** envasado al vacío en plástico alimentario, paquetes de 100 gramos.

- **Salchichón de cerdo:** derivado cárnico curado madurado. Sin gluten.

Características organolépticas:

- **Sabor y olor:** típico y característico del producto curado.
- **Color:** sonrosado. Aspecto al corte: diferenciación entre carne y tocino.
- **Consistencia:** firme y compacta, de aspecto exterior rugoso.
- **Presentación:** envasado al vacío en plástico alimentario, paquetes de 100 gramos.

- **Paleta de jamón serrano:** jamón de cerdo curado.

Características organolépticas:

- **Color, sabor y olor:** típico y característico del producto curado.
- **Forma:** convexa.
- **Consistencia:** dura.
- **Presentación:** envasado al vacío en plástico alimentario.

- **Jamón serrano:** jamón de cerdo curado.

Características organolépticas:

- **Color, sabor y olor:** típico y característico del producto curado.
- **Consistencia:** firme y compacta.
- **Presentación:** envasado al vacío en plástico alimentario, en paquetes de 100 gramos.

- **Codillos:** Codillo de jamón precortado.

Características organolépticas:

- **Color, sabor, olor:** típicas sin olores ni sabores extraños.
- **Consistencia:** dura.
- **Presentación:** envasado al vacío en plástico alimentario.

- **Queso semicurado:** queso mezcla semicurado.

Características organolépticas:

- **Color:** blanco marfil.
- **Olor:** suave característico.
- **Sabor:** equilibrado con recuerdos lácticos.
- **Consistencia:** firme y cremosa al paladar.
- **Presentación:** envasado al vacío en plástico alimentario, paquetes de 100 gramos.

LOTE 3: CARNE DE TERNERA:

Se deberá indicar la pieza utilizada en los distintos tipos de carne solicitada, no se estimarán aquellas ofertas en las que no se especifique la raza y categoría que den referencia de calidad al producto.

- **Ternera de asar:** pieza situada en el cuarto delantero, que presenta un nervio gelatinoso que la recorre en toda su longitud. Es una carne magra, de fibras apretadas de forma cilíndrica, pieza tierna, jugosa y sin grasa.

Características organolépticas:

- **Sabor y olor:** natural propio de la carne fresca.
- **Color:** rojo oscuro, sin manchas extrañas.
- **Consistencia:** firme. Ligeramente húmeda.
- **Presentación:** envasado al vacío en plástico alimentario.

- **Ternera para guisar:** carne proveniente de la parte de aguja o similar sin hueso.

Características organolépticas:

- **Sabor y olor:** natural propio de la carne fresca.
 - **Color:** rojo oscuro, sin manchas extrañas.
 - **Consistencia:** firme, con vetas blancas. Ligeramente húmeda.
 - **Presentación:** envasada al vacío en plástico alimentario. Cortada en tiras.
- **Carne de ternera para picar:** Preparado cárnico. Carne de vacuno picada, mezclada y amasada con una mezcla de aditivos.

Características organolépticas:

- **Sabor y olor:** natural.
 - **Color:** rosado.
 - **Consistencia:** esponjosa.
 - **Presentación:** Envasada al vacío en plástico alimentario. Cortada en tiras.
- **Filete de añojo:** Fileteado de las piezas localizadas en la zona superior de las extremidades traseras: Cadera, Tapa y Babilla. Carne magra, tierna y jugosa.

Características organolépticas:

- **Sabor y olor:** natural, propio de la carne fresca.
- **Color:** rojo oscuro, sin manchas extrañas.
- **Consistencia:** firme. Ligeramente húmeda.
- **Presentación:** Envasada al vacío en plástico alimentario.

LOTE 4: CARNE DE POLLO, GALLINA Y CONEJO:

- **Pechuga de pollo:** producto fresco procedente del despiece de canales de pollo siendo la parte del canal a utilizar la pechuga que se corta en dos partes iguales.

Características organolépticas:

- **Sabor y olor:** característico de acuerdo a la especie.
- **Color:** rosa claro, no presentando tumefacciones.
- **Consistencia:** firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa.
- **Presentación:** Abierta. Envasada al vacío en plástico alimentario.

- **Muslo y contramuslo de pollo:** producto fresco procedente del despiece de pollo, comprende las extremidades inferiores extendiéndose desde la articulación coxo-femoral hasta la articulación tibio-metatarsiano; así como los tejidos que los rodean. **Peso aprox. 200/250 gramos.**

Características organolépticas:

- **Sabor y olor:** característico de acuerdo a la especie.
 - **Color:** rosa claro, no presentando tumefacciones.
 - **Consistencia:** firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa.
 - **Presentación:** Envasada al vacío en plástico alimentario. Envases de 10 unidades.
- **Esqueletos de pollo:** Carcasas de pollo blanco, troceadas, esternón y espalda sin piel.

Características organolépticas:

- **Sabor, color y olor:** característico de acuerdo a la especie.
 - **Consistencia:** firme.
 - **Presentación:** envase de plástico alimentario.
- **Gallina:** Gallina en canal fresca, desangrada, desplumada, eviscerada (extracción de las tripas, hiel, hígado, yemas y molleja).

Características organolépticas:

- **Sabor y olor:** característico de acuerdo a la especie.
 - **Color:** rosa claro, no presentando tumefacciones.
 - **Consistencia:** firme.
 - **Presentación:** envase de plástico alimentario.
- **Conejo:** Conejo en canal fresco, con cabeza e hígado y sin metatarsos ni vísceras en su interior.

Características organolépticas:

- **Sabor, color y olor:** característico de acuerdo a la especie.
- **Consistencia:** firme.
- **Presentación:** envase de plástico alimentario.

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 número de lote a que correspondan.

La no presentación de muestras en alguno de los artículos del lote, será motivo de exclusión para la totalidad del lote.

Las muestras deben ser entregadas en la Cocina del Hospital en horario de 8 a 10 h. 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.

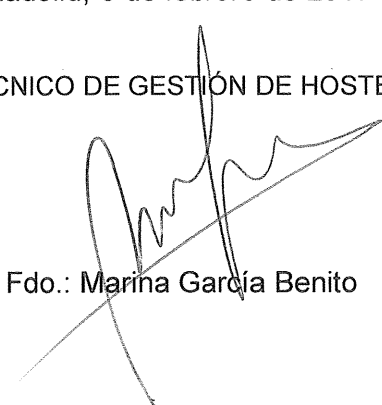
Estas muestras no podrán integrarse como unidades de suministro del contrato, no generando cargo económico alguno para el Hospital.

4. 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 de 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, 6 de febrero de 2017

LA TÉCNICO DE GESTIÓN DE HOSTELERÍA



Fdo.: Marina García Benito