



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HABRÁ DE REGIR EN LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE VÍVERES CONGELADOS: PESCADO, VERDURAS, PASTA PARA EMPANADILLAS Y EMPANADILLAS, PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO RÍO HORTEGA DE VALLADOLID.

EXPTE.: 2020006099/2017/8003

1.- OBJETO DEL CONTRATO:

1.1.- Se convoca el presente Procedimiento Abierto para la contratación del suministro de viveres congelados: pescado, verduras, pasta para empanadillas y empanadillas de para cubrir las necesidades de este Hospital durante 12 meses desde su adjudicación.

LOTE	CÓDIGO	ARTICULOS	UNIDADES LICITACION
1	2827	LENGUADINA CONGELADA. 300 gr, o ración.	9.400
2	4294	MERLUZA CONGELADA. De 2 a 2,4 kg.	10.612
3	5093	SALMON CONGELADO. Entero sin cabeza de 4 a 5 kg la pieza	1000
4	5785	GAMBA CONGELADA Entera 110 a 130 piezas/caja de 1 kg.	60
5	5099	GAMBAS PELADAS CONGELADAS. De 70 a 100 unidades por kg.	1.775
6	22050	LUBINA CONGELADA. 300 gr. o ración.	1.971
7	5102	TRUCHA CONGELADA 300 gr. o ración	1500
8	5113	BACALAO CONGELADO Entero sin cabeza de de 4 a 5 kg la pieza	7.680
9	48119	ATUN CONGELADO. LOMOS	775
10	12949	ALMEJA DE CULTIVO CONGELADA 65/95 piezas por Kg.	290
11	21443	FILETE SIN PIEL DE MERLUZA CONGELADO	1.613
12	5703	ANILLAS DE CALAMAR CONGELADAS	3.020
13	3412	ALCACHOFAS CONGELADAS Bolsas de 2 a 3 Kg	1.520



LOTE	CÓDIGO	ARTICULOS	UNIDADES LICITACION
14	4703	ESPINACAS CONGELADAS Bolsas de 2 a 3 Kg.	1.880
15	5095	GUISANTES CONGELADOS Bolsas de 2 a 3 Kg.	975
16	5100	JUDIAS VERDES PLANAS CONGELADA Bolsas de 2 a 3 Kg.	1.790
17	5842	COLIFLOR CONGELADO Bolsas de 2 a 3 Kg.	1.170
18	4710	MENESTRA DE VERDURAS CONGELADA Bolsas de 2 a 3 Kg.	655
19	17307	PASTA PARA EMPANADILLAS , oblea	8.830
20	2964	EMPANADILLAS CONGELADAS	440

***Las unidades de licitación de cada lote son estimadas máximas.

La unidad de licitación es en todos los casos el kilo, excepto en la pasta para empanadillas, lote 19 que es la oblea

Los productos deben cumplir las siguientes características organolépticas y de presentación:

- El pescado se presentará eviscerado y libre de agallas, lavado y libre de impurezas antes de su congelación
- El producto no mostrará signos de deshidratación.
- La carne presentará un color uniforme y estará libre de hematomas o coloraciones sanguinolentas.
- No habrá materiales o cuerpos extraños.
- No habrá pescados dañados, rotos o deformes.
- La piel se presentará intacta, sin roturas.
- La carne del pescado será firme.
- El pescado no debe mostrar olores, coloraciones o sabores extraños y su textura será firme.
- Su temperatura interior no será superior a -18° C.
- No se aprecien signos que indiquen que la temperatura de congelación ha fluctuado, como la presencia de cristales ni agujas de hielo.
- Las piezas deben ser de tamaño homogéneo.

2.- CONDICIONES DE LICITACIÓN:

2.1.- Las cantidades que figuran en cada artículo son indicativas de los consumos estimados del Hospital, derivándose los compromisos contractuales únicamente de las

cantidades suministradas en función de los pedidos efectuados.

2.2.- Los pedidos a las empresas que resulten adjudicatarias se efectuarán por correo electrónico o telefónicamente, y se realizarán en función de las necesidades que determine el Servicio de Hostelería.

2.3.- **Las entregas deberán efectuarse en el Almacén de cocina de este Hospital, entre las ocho y diez horas.** La mercancía se considerará puesta en el citado almacén, siendo la descarga y movimiento de la misma por cuenta del proveedor. Las condiciones de transporte y distribución del producto por parte del proveedor adjudicatario cumplirán en todo momento las disposiciones que en esta materia sean exigibles por la normativa vigente. La entrega de los productos se realizará con el envasado y denominación comercial (marca), etc. ofertado y aceptado por el Hospital.

2.4.- El adjudicatario es responsable de que el vehículo de transporte utilizado para la entrega de la mercancía, cumpla con la normativa vigente en materia de transporte de víveres y que ofrezca las condiciones de temperatura e higiene.

REGISTRO SANITARIO: Los licitadores deben enviar una copia del Registro Sanitario.

2.5.- El adjudicatario deberá formular declaración responsable que acredite el cumplimiento de las normas vigentes en materia de seguridad e higiene en el trabajo, así como las normas en materia de prevención de riesgos.

2.6.- El adjudicatario se compromete a aportar relación de la composición analítica de los productos objeto de suministros, así como a efectuar los exámenes analíticos de los mismos que le sean requeridos por el Hospital.

2.7.- Los participantes, deberán presentar obligatoriamente **FICHA TÉCNICA** de todos los productos a los que se licite. La ficha deberá corresponder exactamente con los artículos a los que se licita y con la muestra presentada.

La no presentación de dicha ficha, conllevará a la exclusión para los artículos que no la presente.

2.8.- **MUESTRAS:** Las empresas licitadoras deberán aportar muestras de los productos ofertados tal y como fueran a suministrarse al Hospital en caso de resultar adjudicatarias. Las muestras 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 entrega de muestras se realizará en las dependencias de cocina del Hospital, junto con una nota de entrega donde se relacionen los artículos entregados.

A todos los efectos, lugar, plazo y forma de presentación, las muestras forman parte



HOSPITAL UNIVERSITARIO
RÍO HORTEGA



del contenido de la proposición.

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

Valladolid a 14 de marzo de 2017

LA RESPONSABLE DE HOSTELERÍA.

Fdo.: Marina GARCIA BENITO