

Unidad de Contratación Administrativa

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL PA 067/2016/3003 CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE VÍVERES CONGELADOS Y EMBUTIDOS

1.-OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente contrato tiene como finalidad la adquisición de víveres para el servicio de alimentación del Complejo Asistencial Universitario de León en cualquiera de sus dos cocinas (Hospital de León y Hospital Santa Isabel).

Los licitadores podrán introducir en sus proposiciones el incremento de las características mínimas exigidas en el PPT y que estén directamente relacionadas con el producto o con la gestión de almacenes, siempre que vengan debidamente documentadas y, en su caso, cuantificadas, de modo que puedan ser valoradas a la hora de la adjudicación.

Teniendo en cuenta que los productos objeto de contratación están sujetos a los menús y dietas hospitalarias, las cantidades estimadas podrán sufrir variaciones o incluso no adquirirse o dejarse de adquirir en un momento determinado.

2.- CONDICIONES GENERALES

Todos los productos objeto del suministro mencionado en el punto anterior, se ajustarán a lo prescrito en el Código Alimentario Español (C.A.E.) y la normativa que lo desarrolla.

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

En lo relativo al glaseado, para aquellos productos que así se presenten, el adjudicatario estará a lo reflejado en la Orden PRE/3360/2004, de 14 de octubre, por la que se regula la información complementaria del etiquetado de los productos alimenticios congelados que se presenten sin envasar, y en la Consulta nº 6, REF.: SCC/AP/I.47.05/F de la Comisión de Cooperación del Consumo 2005 (Ministerio de Sanidad y Consumo. Instituto Nacional de Consumo) donde se establece el método

Unidad de Contratación Administrativa

de análisis para la determinación de la masa de glaseado, en cuanto a conocer si la indicación del porcentaje de glaseado debe entenderse referido a peso o peso neto escurrido y acerca del procedimiento a seguir para el control de la masa de acuerdo con el método de análisis recogido en el anexo.

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 laborales.

En caso de que el adjudicatario no entregase los productos en el punto, horarios y forma establecida, el Complejo Asistencial Universitario de León se reserva el derecho de adquirir en el mercado los productos requeridos, haciéndose cargo la empresa adjudicataria de la factura del nuevo proveedor y cargando al Centro, como máximo, el precio ofertado.

Los participantes en el procedimiento deberán presentar **obligatoriamente FICHA TÉCNICA** de todos los productos a los que se presenten.

La ficha técnica presentada deberá corresponder exactamente con los artículos a concurso y con los artículos presentados como muestra para su valoración.

La no correspondencia de la ficha técnica con el artículo descrito en el lote, o con la muestra aportada, así como la no presentación de ficha técnica en alguno de los productos del lote conllevará la exclusión para la totalidad del lote.

3.- PEDIDOS

Los pedidos de víveres se efectuarán telefónicamente y se establecerá una programación anticipada en lo posible para todos ellos.

La recepción de los pedidos se efectuará siempre por la mañana hasta las 14:00 horas. Los productos deben de cumplir las siguientes garantías en cuanto a calidad:

1. Se podrán consumir dentro de las 48 horas siguientes a la recepción en su justo punto óptimo y sin posibilidad de deterioro en los tres días siguientes a su recepción.
2. No presentarán restos de productos químicos utilizados para su mantenimiento, ni ningún tipo de suciedad, incluidos los envases que los contengan.

Unidad de Contratación Administrativa

3. Las piezas se presentarán sin partes dañadas.
4. Todos los productos alimenticios deberán cumplir con la normativa vigente en esta materia y, en especial, las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias que le sean de aplicación.

4. – ENTREGA y RECEPCIÓN

El adjudicatario estará obligado a suministrar los productos en el Hospital de León o en el Hospital Santa Isabel, según se indique, en el plazo máximo de 48 horas desde el momento que se realice el pedido por la persona autorizada del centro.

La entrega de los productos se realizará en las dependencias de cocina del Hospital de León o del Hospital Santa Isabel, según se indique, designadas por el Complejo Asistencial Universitario de León a tal efecto y delante de la persona autorizada, que firmará los correspondientes albaranes.

El proveedor deberá dejar los productos colocados en el lugar estipulado al efecto (almacenes, cámaras ...) en el Hospital de León y/o en el Hospital Santa Isabel. En ambos casos, para la colocación de los productos el proveedor utilizará el método FIFO.

5.- RESPONSABILIDADES

Todo proveedor que acepte las especificaciones, es responsable del suministro correcto conforme a lo que este documento contiene, por lo que asumirá cualquier devolución originada por el incumplimiento de cualquiera de los requisitos de calidad especificados.

El adjudicatario es responsable de que tanto el vehículo de transporte como las cajas y contenedores utilizados para la entrega de la mercancía cumplan con la normativa vigente en materia de transporte de víveres y congelados, y que ofrezca las condiciones de higiene y limpieza requeridas por el CAULE.

Los responsables de recepcionar la mercancía deberán de inspeccionar ésta, el vehículo, las cajas o contenedores y el transportista de acuerdo con los requisitos marcados en el procedimiento interno de control de proveedores y control de mercancías, así como detectar una no conformidad cuando se incumpla cualquiera de los parámetros inspeccionados.

Unidad de Contratación Administrativa

Las no conformidades detectadas serán debidamente registradas y comunicadas a la Subdirección del CAULE. En el caso de que un material sea entregado en condiciones inaceptables, se registrará la no conformidad, será devuelta la mercancía en ese mismo instante al proveedor, quien deberá proceder a la reposición de la misma, en condiciones idóneas, en las 24 horas siguientes a la entrega inicial.

Si el glaseado es superior al 5%, el adjudicatario deberá reflejar en la factura, OBLIGATORIAMENTE, la siguiente información:

- El precio por kilogramo de peso escurrido.
- El peso de peso escurrido.
- El precio total del pedido.

6.- PRESENTACIÓN ARTÍCULOS Y LOTES

Se establecen dos lotes con los artículos que se relacionan a continuación. La presentación que se muestra en las características técnicas es orientativa, pudiendo adjudicarse un tipo de envase distinto siempre que sea más adecuado a las necesidades del centro.

FICHA TÉCNICA	CODIGO SATURNO	Artículo (para todos los productos con glaseado superior al 5% se indicará el precio sobre el peso neto escurrido)	Cantidad 1 AÑO	Formato
LOTE 1: CONGELADOS				
CONG 01	2959	albóndigas de ternera congeladas. EXENTO DE HUEVO Y LECHE	3.400	kilos
CONG 02	12949	almejas congeladas negra fina 60/80	20	kilos
CONG 03	5703	anillas de calamar sin gaseo	650	kilos
CONG 04	2559	bacalao congelado filetes en su punto de sal primera congelación Islandia 1000gr a mas +/-5%	585	kilos
CONG 05	12946	brócoli congelado	40	kilos
CONG 06	22002	chuleta de Sajonia Lomo cortadas a 160 grs +/-5%	450	kilos
CONG 07	18630	chuleta ternera blanca congelada cortadas a 160grs +/-5%	120	kilos
CONG 08	5699	coles de Bruselas congeladas	1.100	kilos
CONG 09	5842	coliflor congelada tamaño superior a 45mm +/-5%	350	kilos
CONG 11	2174	croquetas de jamón congeladas tipo caseras con tropezón	2.750	kilos
CONG 12	2964	empanadillas de bonito	450	kilos
CONG 16	4721	entrecot ternera congelado, cortado en lonchas de 110gr. +/- 5%	850	kilos
CONG 18	2817	filete lenguado "halibu" de 300gr +/-5%	7.200	kilos
CONG 19	2858	filete merluza congelado 190/200gr nacional	2.600	kilos
CONG 21	5099	gamba pelada congelada "70/100" máximo 10% glaseo	20	kilos
CONG 22	5095	guisantes congelados "ingles Grado A"	2.000	kilos
CONG 23	21419	hamburguesa vacuno congelada	36	kilos

FICHA TECNICA	CODIGO SATURNO	Artículo (para todos los productos con glaseado superior al 5% se indicará el precio sobre el peso neto escurrido)	Cantidad 1 AÑO	Formato
CONG 24	5793	helado en tarrina varios sabores	1.100	unidad
CONG 25	19915	helados calippo unidad de 105 g. +/-2%	700	unidad
CONG 26	4330	judía verde redonda congelada	6.700	kilos
CONG 27	5789	langostinos congelados 22/28	95	kilos
CONG 28	5725	mejillones congelados sin cascara ría gallega 140/160 calibre	600	kilos
CONG 29	4710	menestra congelada "judías planas, zanahorias, coliflor y guisantes"	3.300	kilos
CONG 30	12972	merluza congelada (cola) de 220 grs +/-5% sin agua Sudáfrica	200	kilos
CONG 31	1073	merluza lomos 180gr +/-5% sin agua Sudáfrica	400	kilos
CONG 32	3415	merluza rodajas 120/140 grs corte vertical Sudáfrica +/-5%	4.800	kilos
CONG 36	39931	pizza congelada	10	kilos
CONG 37	8819	preparado paella congelado	480	kilos
CONG 38	12950	pulpo congelado entero y limpio T-1 marruecos congelado a bordo sin agua 4,5kg mínimo	60	kilos
CONG 39	12973	redondo de ajo congelado "2,100/2,400 kg " +/-5%	400	kilos
CONG 40	18956	rejos de pota congelados enteros	700	kilos
CONG 41	5093	salmón en filetes congelado " keta 900-1800 IQF"	4.000	kilos
CONG 42	5694	sopa de verduras congelada	2.600	kilos
CONG 43	18950	solomillo cerdo congelado 300gr +/-5%	200	kilos
CONG 44	18687	tilapia Filete IQF 5/7	2.800	kilos
CONG 45	5697	zanahoria congelada baby	1.300	kilos
CONG 46	4422	zanahoria cortada congelada	3.200	Kilos
LOTE 2: EMBUTIDOS				
EMB 01	2960	jamón serrano vacío corte V 8 meses curación mínima	350	kilos
EMB 02	4701	chorizo vela curado extra	150	kilos
EMB 04	39930	pechuga de pavo sin gluten bajo en sal. EXENTO DE LACTOSA	2.650	kilos
EMB 05	39929	jamón cocido sin gluten bajo en sal. EXENTO DE LACTOSA	4.300	kilos
EMB 06	5683	salchichón cerdo en barra	140	kilos
EMB 03	5733	codillo de jamón curado al vacío individual	3.650	kilos

León, 15 de febrero de 2017

Fdo: Soledad Parrado Cuesta
Subdirectora de Gestión y SS.GG.
Complejo Asistencial Universitario de León

