

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE REGIRÁ EN EL PROCEDIMIENTO ABIERTO PARA LA ADQUISICIÓN DE CARNE Y EMBUTIDOS PARA EL HOSPITAL RÍO HORTEGA DE VALLADOLID, DEPENDIENTE DE LA GERENCIA REGIONAL DE SALUD DE CASTILLA Y LEÓN.
P.A. 4761/2016/8003

OBJETO DEL CONTRATO:

Constituye el objeto del presente Procedimiento Abierto, la adquisición de carne y embutidos, 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 DE MEDIDA	IMPORTE UNITARIO LICITACIÓN S/IVA	CUANTÍA DEL IVA	IMPORTE UNITARIO LICITACIÓN C/IVA
1	CARNE DE CERDO	5096	CHULETAS DE CERDO	200	KG	4,2	0,42	4,62
		4331	LOMO DE CERDO - CINTA DE LOMO FRESCA -	200	KG	5,5	0,55	6,05
		4708	MAGRO DE CERDO DE JAMON O PALETA FRESCA	300	KG	2,75	0,275	3,025
		9064	SALCHICHAS DE CERDO FRESCAS ENVASES DE 6 UDES	20	KG	6,9	0,69	7,59
2	EMBUTIDOS	13194	JAMON YORK COCIDO - ENVASADO AL VACIO - paq x 100 gr.	75	KG	6	0,6	6,6
		5107	JAMON COCIDO -- SIN SAL -ENVASADO AL VACIO	1.000	KG	4,3	0,43	4,73
		3583	QUESO SEMICURADO ENVASADO AL VACIO - paq x 100 gr.	30	KG	10	0,4	10,4
		4333	FIAMBRE PAVO PECHUGA ENVASADO AL VACIO - paq x 100 gr.	60	KG	8,5	0,85	9,35
		4701	CHORIZO CERDO ENVASADO AL VACIO - paq x 100 gr.	30	KG	10	1	11
		5683	SALCHICHÓN CERDO ENVASADO AL VACIO - paq x 100 gr.	20	KG	10	1	11
		21424	PALETA DE JAMON SERRANO. ENVASADA AL VACIO.	190	KG	6,7	0,67	7,37
		2960	JAMON SERRANO - ENVASADO AL VACIO - paq x 100 gr.	40	KG	12	1,2	13,2
		5110	CODILLOS - ENVASADOS AL VACIO	840	KG	1,4	0,14	1,54
3	CARNE DE TERNERA	5097	TERNERA DE ASAR	3.600	KG	6,8	0,68	7,48
		635	TERNERA PARA GUISAR	3.100	KG	5,2	0,52	5,72
		5021	CARNE DE TERNERA P/PICAR	1.200	KG	4,3	0,43	4,73
		5098	FILETE DE AÑOJO	1.300	KG	7,3	0,73	8,03
4	CARNE DE POLLO, GALLINA Y CONEJO	2798	PECHUGA DE POLLO	3.700	KG	3,9	0,39	4,29
		12934	MUSLO Y CONTRAMUSLO DE POLLO - PESO APROX. 200/250 GR. ENVASES DE 10 UDES	13.000	KG	1,75	0,175	1,925
		2974	GALLINA	1.400	KG	1,35	0,135	1,485
		4287	CONEJOS	520	KG	4	0,4	4,4
		18904	ESQUELETOS DE POLLO	3.900	KG	0,3	0,03	0,33

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

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.
- 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.

En el caso de la carne de ternera (lote 4) se requiere que la carne sea de **charolés 1º o similar**, no se estimarán aquellas ofertas en las que no se especifique la raza y categoría que den referencia de calidad al producto y **presentación en envases al vacío**.

- 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. Se deberá indicar la pieza utilizada en los distintos tipos de carne solicitada (lotes 1 y 3)
- 1.8. Los licitadores deberán enviar una copia del Registro Sanitario, así como las correspondientes fichas técnicas de los productos que oferten.
- 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 técnica las propiedades y características de los productos ofertados, así como su forma de presentación. Incluirán ficha técnica, así como acreditación de las certificaciones exigidas.

Asimismo las empresas licitadoras deberán aportar mínimo 1 MUESTRA de los productos ofertados tal y como si fueran a suministrarse al Hospital en caso de resultar adjudicatarias y deberán estar etiquetadas con la denominación de muestras, con identificación del nombre de la empresa licitadora, el número y el objeto del expediente de contratación, indicando en su caso si se trata de la oferta base (OB) o de la variante (V1).

Las muestras deben ser entregadas en la Cocina del Hospital en horario de 8 a 10 h. En los paquetes de las muestras no deben incluirse los sobres con la documentación administrativa, de criterios dependientes de 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. FACTURACIÓN

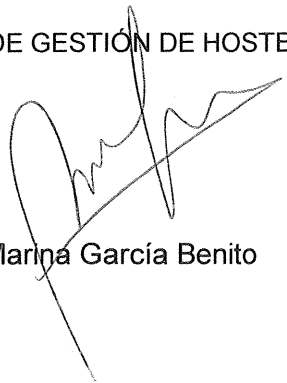
La facturación se realizará a mes vencido, obligándose el Hospital, únicamente, por los suministros efectuados de conformidad en el correspondiente mes e incluirá todo tipo de gravámenes e impuestos.

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, 19 de noviembre de 2015

LA TÉCNICO DE GESTIÓN DE HOSTELERÍA



Fdo.: Marina García Benito