

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE DIVERSO MATERIAL DE RESTAURACION RAPIDA DE LAS UNIDADES MOVILES CON DESTINO CENTRO REGIONAL DE HEMODONACION DEPENDIENTE DEL SERVICIO MURCIANO DE SALUD.

1.- OBJETO DEL CONTRATO.

El contrato tiene por objeto el suministro de bocadillos y refrigerios en el Centro Regional de Hemodonación C.R.H. para su consumo por los donantes de sangre pudiendo los mismos elegir de entre las distintas opciones existentes de bocadillos y de bebidas en función de las colectas que cada día tenga planificadas el Centro.

Asimismo, la empresa adjudicataria dispondrá de los elementos necesarios para el transporte y la conservación adecuada de los suministros que conforman el objeto del contrato.

LOTE 1.-Bocadillos de:

Jamón, salchichón, chorizo, queso y atún, según las necesidades existentes conforme a la planificación de colectas de sangre del C.R.H.

LOTE 2.- Refrigerio liquido donantes de sangre de:

Agua mineral sin gas, pet 33 cc

Refresco de cola, lata de 33 cl.

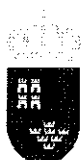
Refresco de naranja con gas, lata de 33cl.

Néctar de Piña / Melocotón de 200 cc.

Cerveza sin alcohol lata 33 cl.

2.- ÁMBITO DE APLICACIÓN

Unidades de aprovisionamiento del Centro Regional de Hemodonación y todas las unidades móviles de extracción dependientes del mismo con punto de partida desde el aparcamiento del C.R.H.



3.- CONDICIONES TÉCNICAS DE INTALACIONES Y OTRAS NORMAS COMPLEMENTARIAS EN RELACION CON EL CONTENIDO DE LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

El Centro Regional de Hemodonación aportará las instalaciones correspondientes y un lugar adecuado para la correcta prestación del suministro por parte de la empresa adjudicataria.

El CRH adquirirá, mediante pedidos o programaciones, las cantidades que vayan necesitando para su normal funcionamiento estando condicionadas a la demanda de sangre en la Región de modo que las cantidades presupuestadas son estimativas del consumo anual, no estando obligados a la adquisición de su totalidad.

El adjudicatario en ningún caso tendrá ni adquirirá derecho alguno sobre los locales ni Instalaciones, fijas o móviles, a excepción de los derechos derivados de su utilización durante el período de vigencia del contrato.

Será por cuenta del adjudicatario el equipamiento complementario para la prestación del servicio objeto de este expediente. El adjudicatario aportará todos aquellos elementos precisos para la gestión del aprovisionamiento, almacenamiento, conservación, presentación y correcta distribución de los bocadoillos de los donantes y bebidas para los donantes.

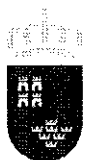
Serán de cuenta del adjudicatario la conservación en perfecto estado del equipamiento complementario, así como la reparación, mantenimiento preventivo, correctivo de los mismos, aunque para ello fuere necesario sustituir algún elemento, siempre a criterio del C.R.H. y a cargo del adjudicatario.

El adjudicatario está obligado a presentar las fichas técnicas de los productos, así como la gestión y compra de alimentos y materias primas para la prestación del objeto contractual, facilitando la entrega del suministro en un plazo máximo:

➤Lote I: De forma diaria y siempre 30 minutos antes de los horarios planificados de las colectas en el día.

➤Lote II: De forma quincenal o semanal según necesidades previstas en el Centro. Será necesaria la existencia de un stock mínimo en el almacén del C.R.H. la reposición de los mismos en las distintas unidades móviles ante situaciones imprevistas de previsiones en las colectas de sangre.

La empresa adjudicataria se comprometerá a mantener el stock suficiente en sus almacenes, para cubrir las necesidades de aprovisionamiento del C.R.H.



El suministro se efectuará en un transporte adecuado, siendo responsable el proveedor de la mercancía hasta su entrega en los almacenes del C.R.H. Los gastos de transporte, incluidos los casos de devolución del material en los casos que se aplique, serán a cargo del adjudicatario.

La empresa adjudicataria aportará la formación e información necesarias para la utilización de los productos objeto de este contrato. Responderá en todo caso y directamente, de aquellos daños que puedan causarse a terceros como consecuencia del mal estado, defecto o de cualquier otro vicio del material suministrado, aún cuando se hayan cumplido las reglamentaciones vigentes en el momento.

Mensualmente de forma imprevista la Dirección del C.R.H. junto con la persona de la empresa adjudicataria que hace entrega de los alimentos objeto del contrato y otro trabajador del C.R.H. realizará al azar controles de los alimentos objeto del contrato, levantando acta de la calidad, donde se verificara que se cumple con lo realmente ofertado en el concurso.

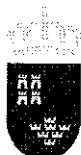
4. - PERSONAL.

El objeto del contrato se realizará empleando personal propio de la empresa adjudicataria en el número que considere oportuno para la ejecución del mismo, haciéndose constar expresamente la ausencia de cualquier relación laboral y de cualquier otra índole entre el personal propio de la adjudicataria y el Servicio Murciano de Salud.

El personal que por su cuenta utilice o aporte el adjudicatario para el desarrollo de cualquiera de los objetos de este concurso, no tendrá derecho alguno respecto del Servicio Murciano de Salud ni Centro Regional de Hemodonación, toda vez que depende única y exclusivamente del contratista, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empresario del citado personal, con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a lo que en lo sucesivo se promulgue

5.- CONTENIDOS DEL SUMINISTRO DE BOCADILLOS Y REFRIGERIOS LÍQUIDOS A LOS DONANTES

Características en la prestación de los siguientes apartados objeto del contrato:



El adjudicatario y su personal estarán en todo momento dispuestos a realizar cualquier tipo de servicio extraordinario no previsto inicialmente, relacionado con el objeto del contrato. Estas entregas y/o prestaciones se efectuarán a instancias de la Dirección del C.R.H. previo aviso y con la suficiente antelación y se facturarán al mismo valor del contrato.

La empresa adjudicataria se compromete a realizar, a su riesgo y ventura, la gestión completa de en lo referente a la entrega de los suministros objeto del contrato a los donantes de sangre para el Centro Regional de Hemodonación y deberá incluir:

- a) La gestión y compra de alimentos, materias primas y bebidas, definición de productos, cantidades, stock, calidad, presentación, etc, necesarias para la ejecución del contrato según especificaciones de calidades del punto 5.1.2 y siguiendo las indicaciones de la Dirección del Centro con respecto a las calidades de materia prima y cantidades en grs. de la materia prima.
- b) Preparación, presentación, almacenamiento, etiquetado y entrega de los productos objeto del contrato.
- c) La confección de la propuesta de los bocadillos de donantes y líquido para los refrigerios, según las directrices que establezcan la Dirección del Centro.
- d) Manipulación de las materias primas de forma individualizada, y etiquetada siguiendo las instrucciones aprobadas por la Dirección del Centro.

Los equipos de conservación y transporte estarán identificados por:

- Nombre de la colecta.
- Fecha.
- Hora de entrada en el Centro.

El responsable de la empresa adjudicataria será convocado y deberá participar en las reuniones a constituir en el Centro cuya finalidad es la evaluación, seguimiento e introducción de medidas de mejora en las distintas cuestiones afectas al presente pliego.

5.1. 1- Calidad de la materia prima.

La calidad de la materia prima será como mínimo la especificada en punto 5.1.2 del Pliego.

El incumplimiento de este punto será causa de resolución del contrato.

ESPECIFICACIONES DE CALIDADES DE LA MATERIA PRIMA:

En el mencionado punto 5.1.2 de las calidades se relaciona listado de productos para la elaboración de los bocadillos de los donantes servidos en el



Centro incluidas unidades móviles y refrigerios líquidos, sin que esto impida que puedan aumentarse el listado tanto por la empresa adjudicataria como por la Dirección del Centro en cualquier producto que sea necesario para la elaboración de los bocadillos o entrega de líquidos.

Los proveedores de estos productos han de estar acreditados y sujetos a las instrucciones y normativas vigentes y deben disponer de Registro Sanitario y demás requisitos de la normativa vigente, responsabilizándose la empresa adjudicataria de las alteraciones de los productos en todo momento.

Aportarán certificación específica determinando que son primeras marcas de mercado. En caso de no ser así serán rechazadas por la Dirección del Centro.

El número de bocadillos diferentes será el requerido por el Centro, variando en el porcentaje especificado en cuanto a la composición, textura y presentación que el centro estime oportuno para la alimentación de los donantes. Dentro del punto 5.1.2 del pliego se reflejan los porcentajes del tipo de composición de los distintos bocadillos y el peso mínimo en gramos que deben contener los mismos.

5.1.2. – Características específicas de los suministros.

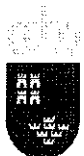
LOTE I- BOCADILLOS A DONANTES.

Precio unitario: 1,020 €. I.V.A. excluido

DESCRIPCIÓN:

El número de bocadillos diferentes será el requerido por el Centro, variando en el porcentaje especificado en cuanto a la composición, textura y presentación que el Centro estime oportuno para la alimentación de los donantes. Se adjunta tabla con porcentajes de preparación exigibles y cantidad mínima en gramos de la materia prima que deben de contener los distintos bocadillos en su presentación:

COMPOSICIÓN	PORCENTAJE	GRAMOS	Calidad
Barrita de pan	100 %	100	
Jamón Serrano	70%	50	Extra.
Chorizo	10%	50	1ª
Salchichón	10%	50	1ª
Queso de barra lácteo.	10%	50	1ª



En toda la materia prima se establece la obligatoriedad de la presentación de los productos a la Dirección del Centro para su aprobación y con la siguiente presentación:

- Barrita de Pan alargado con sal de 100 gr.
- Jamón serrano loncheado en barquetas calidad extra.
- Chorizo loncheado calidad primera.
- Salchichón loncheado calidad primera.
- Queso manchego o equivalente semiseco loncheado calidad primera.
- Atún blanco en aceite vegetal.

Se adjunta tabla con las cantidades estimadas previstas para el correcto suministro:

ANUAL	Cantidad
Barrita de pan alargado 100 gr	62.000
Jamón Serrano calidad extra.	43.400
Chorizo calidad primera	5.580
Salchichón calidad primera	5.580
Queso manchego semiseco calidad primera.	5.580
Atún blanco en aceite vegetal	1.860

Puede haber algunas situaciones especiales que contemplen otros tipos de bocadillos (atún), que vendrán directamente reguladas por la Dirección del Centro estableciendo y solicitando al adjudicatario las necesidades a tener en cuenta para estas situaciones y serán asumidas por el adjudicatario al coste habitual del expediente.

El adjudicatario deberá contar con la provisión adecuada de pedidos, para evitar la modificación puntual de los bocadillos por falta de alguno de sus ingredientes.

LOTE II- REFRIGERIO LIQUIDO DONANTES.
--

Precio unitario:

IVA NO INCLUIDO.

✓Agua mineral sin gas, pet 33 cc.	0,150 €
✓Refresco de cola en Lata de 33 cl.	0,440 €
✓Refresco de naranja con gas, lata 33 cl.	0,340 €
✓Néctar de Piña / Melocotón de 200 cc.	0,200 €
✓Cerveza sin alcohol lata 33 cl.	0,380 €



El número de bebidas diferentes será el requerido por el Centro, variando en el porcentaje especificado en cuanto a la composición y presentación que el centro estime oportuno para la correcta atención de los donantes.

Se adjunta tabla con las cantidades estimadas previstas para el correcto suministro:

ANUAL	Cantidad
Agua mineral sin gas, pet 33 cc	80.000
Refresco de cola en Lata de 33 cl	33.000
Refresco de naranja con gas, lata 33 cl	14.000
Néctar de Piña de 200 cc.	8.000
Cerveza sin alcohol lata 33 cl.	7.000

Las bebidas para el refrigerio de los donantes serán primeras marcas del mercado, teniendo que mantener la ofertada en concurso o en su defecto siempre en calidad superior a la ofertada.

DESCRIPCIÓN.

Agua mineral sin gas, pet 33 cc.
Bebida refrescante aromatizada sabor cola en lata de 33 cl.
Refresco de naranja con gas, lata 33 cl.
Zumo piña/ melocotón en mini brick de 200 cc.
Cerveza sin alcohol lata 33 cl.

5.1.3. – Horario de entregas de suministros de los distintos lotes.

LOTE I.

La empresa adjudicataria está obligada a mantener el horario de reparto existente en planing mensual según la distribución del trabajo planificada y las necesidades del servicio que determine el C.R.H., garantizándose en todo momento la correcta entrega de los suministros.

En cuanto a los horarios habituales de reparto de servicios será similar al que se incorpora como planing de colectas planificadas, para el mes de junio del 2014 y conforme a las siguientes particularidades:

*En el punto fijo de extracción del C.R.H. se entregarán las necesidades previstas a la apertura del centro, (8:00 horas) de lunes a viernes.

*Colectas de equipo móvil en turno de mañanas, siempre 30 minutos antes de la hora de salida de la unidad móvil.



✖Colectas en turno de tardes se entregaran los servicios previstos entre las 13:30 y las 14:30 horas.

De forma excepcional se tendrán que atender aquellas necesidades que puedan aparecer en fines de semana o festivos.

LOTE II

El horario habitual de reparto de los suministros será de lunes a viernes en turno de mañana y previa comunicación al personal responsable del almacén del C.R.H. Los suministros serán previo pedido oficial del Centro con cargo a dicho expediente, teniendo que atender de forma excepcional cualquier necesidad que se produzca de forma imprevista, generada por necesidades del servicio.

5.1.4. – Bocadillos extras y Peticiones autorizadas

El adjudicatario recibirá la petición de Servicios, por los canales que la Dirección del Centro apruebe a tal efecto, no pudiendo suministrar servicios solicitados por canales diferentes.

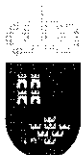
Los bocadillos extras solicitados por necesidades del servicio imprevistas serán ofertados en los precios que contenga la oferta económica.

Otras posibles situaciones relativas al servicio no contemplados en estas condiciones y que por necesidades deban ser atendidas, se resolverán de mutuo acuerdo entre el Centro y el adjudicatario, tanto en sus aspectos cualitativos como cuantitativos y económicos, si bien se tomará en consideración cualquier otra posibilidad que sugiera el ofertante.

5.1.5- Presentación de los servicios.

Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria tendrán que estar sujetos a lo especificado en la normativa legal vigente y en particular en el Código Alimentario Español y en cuanto a su calidad se utilizará la misma que viene reflejada en las características específicas del pliego y en caso de adquirir otro tipo de materia prima esta debe ser aprobada por el Responsable del Centro.

En la oferta se debe contemplar la elección de productos diarios entre dos alternativas que serán aprobados previamente al inicio del contrato por la Dirección del Centro. En la misma se debe indicar:



Relación del tipo de bocadillos a elegir, con indicación de calidades, cantidades y marcas.

Materias primas utilizadas en la confección de cada bocadillo:

Control de calidad desde la compra hasta el consumo, así como de todo el proceso de elaboración (higiene y limpieza).

Calidad nutritiva.

Calidad en la elaboración

Calidad organoléptica (color, olor, sabor, aspecto y consistencia).

El adjudicatario se obliga a tener unas hojas de Reclamaciones a disposición de los donantes, cuya existencia será anunciada en lugar visible de las colectas. Las mismas serán diligenciadas por la Dirección del Centro. Así mismo, el adjudicatario, queda obligado a dar cuenta a la Dirección del Centro o persona en quien delegue, de cualquier anotación que se haga, por parte de los usuarios del servicio, en las 24 horas siguientes de producirse.

Los bocadillos tendrán que estar correctamente preparados y presentados, teniéndose en cuenta que, además de su función alimenticia, deben considerarse motivo de satisfacción colectiva y personal.

La elaboración de los productos utilizados deberá seguir la normativa vigente, tanto a nivel estatal como autonómico.

Presentación individualizada de los bocadillos en bolsa de papel debidamente rotulada con la indicación del tipo de bocadillo y cerrada por un sistema sin riesgo para el donante, (sin grapas).

Almacenamiento de los bocadillos en recipientes indicados, con capacidad suficiente, de fácil almacenamiento para las unidades móviles y en cantidad que permitan el transporte del total de bocadillos para las distintas colectas de sangre planificadas diariamente. Total aproximado entre 10-12 recipientes.

5.1.6 – Limpieza

La limpieza de los materiales necesarios para llevar a cabo los servicios necesarios serán por cuenta de la empresa adjudicataria, quien debe mantener el nivel de higiene que es exigible, ajustándose en todo momento a las indicaciones que se efectúe desde la Dirección del Centro.

Las empresas licitadoras presentarán un plan detallado de limpieza, que debe incluir como mínimo todas aquellas que estimen necesarias para mantener el nivel de higiene de los recipientes de aprovisionamiento para los bocadillos.



6.- ENTREGAS

Los suministros serán entregados por los adjudicatarios en perfectas condiciones de uso. Se efectuará en un transporte adecuado, siendo responsable el proveedor de la mercancía hasta su entrega en los almacenes del Centro.

La entrega se efectuará en los almacenes del Centro Regional de Hemodonación, sito en Ronda de Garay, s/n 30003 Murcia (junto al Hospital General Reina Sofía).

Los suministros del lote 1 en contenedores adecuados para el transporte en las unidades móviles del centro, debidamente rotulados y el lote 2, vendrán dispuesto en palets. Los gastos derivados del transporte de los mismos en perfectas condiciones serán por cuenta de los adjudicatarios.

El suministro de los distintos productos de estos lotes se realizará necesariamente previa petición del centro y con elementos que garanticen la correcta entrega de los mismos.

Los adjudicatarios garantizaran el suministro disponiendo de productos en stock suficiente, que permitan suplir deficiencias de suministro.

Murcia, 08 de Julio de 2.014
Director Unidad Hematología CRH.

Fdo: Dr. Vicente Vicente García.