



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER AL SUBMINISTRAMENT
DE QUEVIURES DE PRODUCTES DE FORN, AMB DESTÍ A LA SEU
VILLARROEL DE L'HOSPITAL CLÍNIC DE BARCELONA

EXP. 2025-118

INDEX

1. ÀMBIT I OBJECTE DE LA PRESTACIÓ	3
2. REFERENCIES TEHNQUES I DOCUMENTACIO.....	3
2.1. REQUERIMENTS TÈCNICS	3
2.2. DOCUMENTACIÓ TÈCNICA	5
2.3. COMANDES I CONDICIONAMENT D'HORARIS	5
2.4. ALBARANS I FACTURACIÓ.....	6
2.5. LLIURAMENT.....	7
2.6. PERSONAL.....	8
2.7. VEHICLES DE TRANSPORT	8
2.8. EMBALATGES INTERIORS I EXTERIORS	9
2.9. RESPONSABILITAT I ASSEGURANÇA DE RESPONSABILITAT CIVIL.	9
3.0. SEGUIMENT DE LA QUALITAT DEL SERVEI	9
3.1. SEGUIMENT DE LA QUALITAT.....	9
4.0. PRINCIPIS I OPERATIVITAT DEL SEU SEGUIMENT	10
4.1. CONTROLS ORGANOLÈPTICS	10
4.2. CONTROLS MICROBIOLÒGICS	10
4.3. LA VALORACIÓ D'ALTRES ASPECTES DE LA PRESTACIÓ.....	10
5.0. CONDICIONS DE LA NOVA CONTRACTACIÓ	12
5.1. CONDICIONS DE LA CONTRACTACIÓ.....	12
5.2. GESTIÓ DE RECURSOS HUMANS	13
6.0. MODALITATS DE RETRIBUCIÓ DE LA PRESTACIÓ	13
6.1. REBAIXA DE PREUS I DE QUANTITATS.....	13
7.0. CONTINGUT I PRESENTACIÓ DE LES OFERTES TÈCNICO -ECONÒMIQUES	13
7.1. CONTINGUT DE LES OFERTES TÈCNICO-ECONÒMIQUES	13

1. ÀMBIT I OBJECTE DE LA PRESTACIÓ

Constitueix l'objecte d'aquest plec definir els aspectes i les condicions tècniques a què s'ha d'ajustar el subministrament de queviures, en aquest cas concret, productes de forn. Aquests productes estan referenciats a l'annex 2 del present Plec de Prescripcions Tècniques (en endavant PPT).

El subministrament dels productes està adreçat a Servei d'Alimentació –Serveis Generals de la seu Hospital Clínic (c. Villarroel, 170, 08036 Barcelona).

L'empresa/es adjudicatària/es ha/n de ser capaces de cobrir, com a mínim, tots els requeriments especificats al present plec. Serà exclosa l'empresa que no compleixi amb els requeriments especificats en el present plec. Així mateix, la presentació a aquesta licitació implica l'acceptació de totes les condicions determinades en aquest PPT.

Les quantitats d'unitats que figuren en el plec de clàusules administratives particulars (en endavant PCAP), s'han calculat d'acord amb un càlcul estimatiu dels consums de l'HCB durant el períodes que es contracta. És per això que aquestes quantitats poden ser objecte de modificació a l'alça o a la baixa, en funció de les necessitats l'HCB no resta obligat a garantir les unitats estimades.

Abreujadament d'ara en endavant, es descriurà a l'Hospital Clínic de Barcelona, sota les sigles HCB i, la Comissió d'Alimentació d'Hoteleria, sota les sigles CAH.

2. REFERENCIES TECNQUES I DOCUMENTACIO

2.1. REQUERIMENTS TÈCNICS

Es requereix per cadascun dels productes licitats, que es compleixi les especificacions tècniques descrites en l'annex 2 d'aquest PPT, en cas contrari la licitadora quedarà exclosa.

A la presentació de l'oferta s'haurà de presentar la fitxa tècnica de cadascun dels productes licitats, contemplant el màxim de la informació detallada a continuació. En el cas que hi hagués informació que es precisés durant el procés de valoració, l'hospital la demanaria a l'empresa licitadora.

Dades proveïdor (en el cas que la licitadora no sigui la fabricant)

Especificacions del producte

- Denominació de venda
- Denominació legal del producte

- Composició nutricional
- Pes /unitat

Característiques organolèptiques

- sabor
- olor
- textura

vida útil

Paràmetres microbiològics i altres contaminants creuades amb al·lèrgens intencionats / fortuïts

Declaració d'organismes modificats genèticament (omg)

Declaració de radiacions ionitzants

Condicions de conservació, envasat i embalatge T< 4-5 °C (requerit pels productes refrigerats) i T ambient (inferior 30°C) en el cas dels productes no congelats i no refrigerats.

Etiquetat, ha d'incloure, si s'escau, nom del producte, pes, raó social/nom del proveïdor, registre sanitari, numero lot...

A més, s'hauran de tenir en compte les exigències que estipula la legislació vigent que afecti a cadascú dels productes de forn licitats. Com són :

- Les Condicions dels establiments d'elaboració, del material i del personal.
- Les Condicions d'emmagatzematge i transport
- La Traçabilitat: tot producte lliurat en una mateixa comanda ha d'estar identificat amb un lot de traçabilitat, el qual ha de quedar reflectit en la documentació de lliurament. Un mateix producte rebut en el mateix dia, no podrà entrar amb dos números de lot diferents per part de l' empresa adjudicatària.

I es valorarà tota la informació relativa a la detallada a continuació:

- Sistemes de control qualitat producte (defectes, calibratges, etc.)
- Declaració de compliment de la normativa exigida a nivell, europeu, nacional i de comunitat autònoma
- Certificats de qualitat (equivalents a ISO 9001; ISO 22000; FSSC 22000, etc.), tant del fabricant del producte com del distribuïdor en el cas que siguin diferents.

- Millores i/o innovacions del producte i del seu envàs i/o format de presentació.

2.1.1.-CONSIDERACIONS ESPECIFIQUES DELS PRODUCTES DE FORN

Respecte a les especificacions microbiològiques, tal i com contemplem a l'apartat 4.2. de controls microbiològics del present PPT, els productes objecte d'aquesta licitació hauran de complir amb el Reglament núm. 2073/2005, i les seves modificacions posteriors. Així mateix, també la referent a la declaració dels al·lèrgens, obligatorietat de l'acompliment del Reglament núm. 1169/2011, i les seves modificacions posteriors, com la resta de les exigències que estipula la legislació vigent i que li siguin aplicables a cadascun dels productes objecte de la licitació.

2.2. DOCUMENTACIÓ TÈCNICA

Amb la finalitat de preservar i assegurar la seguretat alimentària i la innocuïtat dels aliments, la licitadora haurà de presentar els procediments detallats a continuació per a la seva pertinent valoració:

- Procediment de Gestió de Potencials Situacions d'Emergència i Accidents que puguin afectar a la innocuïtat dels aliments.
- Procediment per la Correcta Manipulació, Retirada i Correccions dels Productes No Conformes. Es valorarà també que sigui un procediment àgil i adaptat a les necessitats de L'HCB i s'aplicarà quan sigui necessari.
- Procediment de Pla de Contingències establerts a la seva empresa en situacions d'emergència i crisi.
- Procediments de No Conformitats
- En els casos que procedeixi, s'aportarà Diagrama de Flux de l'elaboració d'algun producte que resulti ser objecte d'aquesta licitació. Així mateix, Sistemes d'APPCC establert pels productes.

Per tal de comprovar les instal·lacions dels diferents proveïdors, representants qualificats i autoritzats de l'HCB podran, realitzar visites a les seves dependències, en el període en què estigui vigent el contracte, per comprovar el correcte compliment de les especificacions tècniques descrites en el present PPT. En el cas, que es detecti qualsevol aspecte objecte de ser corregit, es sol·licitarà un pla d'acció en un termini de presentació determinat no superior als 15 dies, o bé, un temps raonable en funció de la gravetat de l'anomalia detectada.

2.3. COMANDES I CONDICIONAMENT D'HORARIS

L'Hospital emetrà les comandes a l'empresa adjudicatària de l'expedient de productes de forn, aquesta està obligada a subministrar els articles establerts que li siguin demanats.

Tanmateix, l'HCB podrà emetre comandes a altres proveïdores quan l'empresa adjudicatària de la present licitació els hi resulti impossible el subministrament d'algun producte, o quan per causes degudament justificades sigui necessari el

subministrament per altres proveïdors aliens a la relació comercial fixada en aquest plec de condicions.

L'HCB codifica els articles, i aquesta codificació de l'article serà utilitzada per fer les comandes a les empreses adjudicatàries. Aquesta codificació és de 6 dígit per article i l'empresa adjudicatària farà constar aquesta mateixa codificació en el corresponent albarà de lliurament dels productes.

Així mateix, l'HCB podrà modificar la freqüència de la sol·licitud del producte quan cregui convenient, per necessitats, atès a obres a les instal·lacions de la cuina de l'Hospital o per altres situacions de força major, canvis organitzatius o de contingència.

Per altra banda, l'adjudicatària haurà d'estar en disposició d'oferir altres productes addicionals i puntuals que es precisin per esdeveniments especials. Per a cada subministrament es pactarà el preu en base al tipus i quantitat del producte i, se subministrarà d'acord al pressupost prèviament autoritzat per la Direcció de l'Hospital

L'HCB emetrà les comandes a l'empresa contractada, segons les necessitats dels productes del centre, farà una planificació setmanal (veieu annex 1) amb servei diari de dilluns a diumenge. Els horaris establerts de lliurament dels productes de forn seran:

- 3:30 h
- 7:00 h
- 11:00 h

Tots els subministraments sempre s'efectuaran a la mateixa ubicació, la qual correspon al soterrani de l'escala 4b de l'HCB

Excepcionalment es podran fer comandes addicionals amb caràcter urgent per necessitats del Servei per subministrar de forma immediata. Aquests tipus de comandes addicionals es lliuraran amb un termini inferior a les 6 hores o a l'hora que es determini en el moment d'efectuar la petició.

Tots els horaris descrits estan subjectes a modificacions segons necessitats del Servei d'Alimentació, Comissió d'Alimentació d'Hoteleria (CAH) seguint directrius de la Direcció de SSGG.

2.4. ALBARANS I FACTURACIÓ

Cada lliurament del producte anirà acompanyat d'una nota de lliurament dins del dia (vegeu apartat 2.3) que haurà de contenir la següent informació com a mínim:

- Dades de l'HCB: adreça de l'Hospital i NIF de l'HCB
- Dades de l'empresa adjudicatària: nom, adreça, telèfon de contacte, correu electrònic de contacte, NIF.
- Data i Número de lliurament dins del dia
- Núm. de lot (criteris de traçabilitat, com podria ser la data d'elaboració).

- Descripció del producte
- Unitat de mesura (pes/unitats)

El dilluns de cada setmana, es rebrà l'albarà dels lliuraments realitzats durant la setmana anterior, si correspon a una setmana de tancament de mes s'ajustarà al dia que finalitza el mes. L'albarà haurà de contenir la següent informació com a mínim:

- Dades de l'HCB: adreça de l'Hospital i NIF
- Dades de l'empresa adjudicatària: nom, adreça, telèfon de contacte, correu electrònic de contacte, NIF.
- Data i número d'albarà
- Codi del producte assignat per l'HCB.
- Descripció del producte
- Unitat de mesura (pes/unitats)
- Preu per unitat de mesura.
- IVA per producte.
- Import de l'albarà sense iva.
- Import total IVA
- Import total en euros

En el cas de produir-se incidències amb el subministrament, sigui quina sigui la seva causa, la no conformitat es farà constar a la nota de lliurament, amb la descripció de *no conforme*. Aquesta circumstància obligarà automàticament a l'edició d'una nota de lliurament, la qual es farà arribar a Hoteleria per tal de validar-ho per a la seva posterior facturació. Així mateix, s'obrirà registre de no conformitat i es lliurarà còpia d'aquest al proveïdor per tal que respongui amb un informe a la no conformitat redactada.

La facturació s'emetrà conforme el que disposi l'apartat 3.b2 del quadre de característiques del PCAP.

En el cas que l'Hospital decideixi implementar el sistema EDI o electrònic data interchange (intercanvi electrònic de dades) en els albarans, a fi i efecte, d'optimitzar els processos administratius i promoure l'automatització en la integració en els sistemes de gestió de forma electrònica, l'empresa adjudicatària haurà de preveure, de forma convenient, com adherir-se a aquest sistema de comunicació.

2.5. LLIURAMENT

L'HCB emetrà les comandes a l'empresa contractada, segons les necessitats dels productes de l'HCB, tal com s'ha fet constar a l'anterior apartat 2.3, establint-se, una freqüència diària amb 3 entrades, la qual podrà ser modificada per cúmuls de dies festius o per contingències concretes.

Tots els subministraments sempre s'efectuaran al moll de descàrrega de l'HCB que dona al carrer Provença, entre el carrer Casanova i Villarroel.

El lliurament serà responsabilitat obligatòria de l'empresa adjudicatària i inclou la descàrrega del vehicle de transport, el trasllat i col·locació de tot el material subministrat en el lloc indicat pel posterior control dels productes, que el responsable de la recepció de l'HCB, indiqui al subministrador de l'empresa i, òbviament, el lliurament del document acreditatiu dels articles recepcionats, segons es determina a la clàusula 2.4 d'aquest PPT.

Els possibles retards seran notificats a l'HCB per la Direcció o la persona de contacte directe que determini l'empresa adjudicatària, especificant la identitat i telèfon de contacte.

2.6. PERSONAL

El personal a càrrec de l'empresa adjudicatària que destini al compliment de les prestacions objecte del present contracte no tindrà cap dret ni vinculació laboral davant l'HCB. L'esmentat personal haurà de complir amb les condicions que es disposen en la legislació vigent relativa als manipuladors d'aliments.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar un document que certifiqui que el seu personal rep la formació prescriptiva legal de compliment obligatori aplicable a l'àmbit d'activitats desenvolupada.

Per tal de facilitar la coordinació amb l'HCB i el seguiment de la licitació, l'empresa adjudicatària haurà de tenir un representant adequadament identificat i qualificat, essent l'interlocutor entre l'empresa adjudicatària i l'HCB haurà de tenir la capacitat suficient per a resoldre per si mateix, totes les situacions relacionades amb la present licitació. La persona designada per l'adjudicatària davant l'HCB, haurà de tenir la implicació necessària pel bon funcionament.

En cas de que es detectessin problemes de funcionament, aquesta persona haurà de tenir dedicació exclusiva fins a la resolució dels mateixos.

Aquesta persona estarà permanentment localitzable pels responsables de l'HCB i podrà ser substituïda quan així ho consideri necessari la Direcció de l'HCB, per tal de garantir l'òptima prestació del subministrament per l'empresa adjudicatària.

2.7. VEHICLES DE TRANSPORT

L'empresa adjudicatària haurà de subministrar els productes definits en aquest PPT en vehicles de transport autoritzats i diferenciats, segons els diferents grups de productes que continguin, complint la normativa vigent al respecte.

Queden a càrrec de l'adjudicatària totes les despeses que l'esmentat subministrament pugui generar, així com qualsevol responsabilitat derivada d'aquest serveis front a tercers, eximint en tot cas a l'HCB.

Els vehicles hauran d'estar en perfectes condicions higièniques i aquests hauran de garantir que els productes estiguin a una temperatura òptima, un lloc fresc a temperatura ambient protegit de les olors, llum, aire i/o humitat. L'empresa adjudicatària haurà de presentar a l'HCB abans d'iniciar el contracte fotocòpia de les corresponents assegurances dels vehicles.

2.8. EMBALATGES INTERIORS I EXTERIORS

El tipus d'embalatge exterior, les mides, la composició, les senyalitzacions i les retolacions que s'exigeixen per a aquests subministraments són aquells que figuren en el codi alimentari espanyol i altres legislacions vigents per a cada producte en concret i les seves modificacions posteriors.

També es regirà pel mateix criteri l'embalatge interior, al qual s'hauran d'afegir les normes establertes d'etiquetatge i informació al consumidor segons queda estipulat a la legislació vigent. Real decret 1245/2008 de 18 de juliol pel que es modifica la norma general de l'etiquetat, presentació i publicitat dels productes alimenticis, aprovada pel real decret 1334/1999 del 31 de juliol.

Cal destacar que mai no s'acceptaran embalatges o contenidors amb components de fusta, o d'altres que afavoreixin l'aparició d'elements contaminants o transmissors de contaminacions. Tampoc embalatges humits o que perjudiquin la qualitat sanitària i organolèptica del producte. Només seran vàlids aquells que regula la normativa vigent pel transport i distribució d'aliments.

2.9. RESPONSABILITAT I ASSEGURANÇA DE RESPONSABILITAT CIVIL.

L'empresa adjudicatària serà responsable dels danys i perjudicis causats a l'HCB i a tercers derivats de la seva activitat, per tant, l'empresa adjudicatària haurà de disposar d'una cobertura d'assegurança de cobertura d'un mínim de 30.000 € per sinistre, en el desenvolupament dels contractes derivats i, per tant, l'HCB queda eximit de tota responsabilitat pels danys i perjudicis causats a tercers com a conseqüència d'aquells.

De forma periòdica, l'empresa adjudicatària haurà de mostrar a l'HCB la documentació pertinent a la renovació de l'assegurança per tal de fer-ho constar anualment. Com alhora, també l'empresa adjudicatària comunicarà de manera immediata a l'HCB qualsevol modificació en la pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil que alteri o variï les seves condicions de cobertura.

3.0. SEGUIMENT DE LA QUALITAT DEL SERVEI

3.1. SEGUIMENT DE LA QUALITAT

En base a l'article subministrat, la seva categoria o qualitat i la forma de presentació de l'article que es requereix en aquest PPT, la persona representant qualificada de la institució realitzarà inspeccions per establir un control de qualitat, seguint la

reglamentació estipulada i d'acord amb les normes de l'APPCC vigents, i conjuntament amb tots els aspectes contemplats a l'apartat 4.0 del present PPT. Segons el resultat de la revisió es podrà rebutjar l'article si es creu convenient (previ avís al representant autoritzat i persona de contacte directe de l'empresa adjudicatària), per no adaptar-se a la definició, categoria o forma de presentació estipulades, o per no reunir les condicions exigides de transport, o bé, per estar deteriorat en major o menor grau.

El personal qualificat, encarregat de la recepció, de l'Hospital revisarà el lliurament comprovant la coincidència entre la comanda i el lliurament. L'empresa adjudicatària ha d'assignar una persona representant qualificada i de contacte directe i immediat que sigui capaç de solucionar de forma immediata totes les possibles incidències que es puguin generar durant la recepció.

L'HCB només acceptarà facturació d'aquell producte que s'ha rebut i sigui considerat correcte.

L'empresa licitadora haurà de presentar l'actualització del Procediment per la Correcta Manipulació, Retirada i Correccions dels Productes No Conformes.

4.0. PRINCIPIS I OPERATIVITAT DEL SEU SEGUIMENT

4.1. CONTROLS ORGANOLÈPTICS

Qualsevol anomalia detectada en les característiques organolèptiques així com format de presentació i d'altres factors que es considerin basats en inspeccions visuals i en controls instrumentals, i que comporti incompliment del contracte, serà sancionada de no conformitat, si s'escau, amb el que disposen les clàusules d'infraccions i penalitzacions de l'apartat 3.1 del quadre de característiques del PCAP

4.2. CONTROLS MICROBIOLÒGICS

Tots els productes servits poden ser objecte de les anàlisis microbiològiques per part de la Institució. Qualsevol anomalia detectada per mitja dels esmentats controls microbiològics envers els valors establerts a la legislació vigent, RD 2073/2005 i les seves modificacions posteriors, serà sancionada de no conformitat amb el que disposen l'apartat 3.i del quadre de característiques del PCAP. El cost derivat d'aquestes actuacions serà assumit pel propi proveïdor.

Atesa la conveniència d'assegurar la innocuïtat dels productes, l'HCB es reserva el dret de sol·licitar a l'adjudicatària que aporti una analítica efectuada dels productes que subministrin, o si s'escau l'HCB sol·licitarà directament a un laboratori homologat l'analítica del producte que consideri, sent l'empresa adjudicatària la que assumirà els costos associats, tal i com s'indica al paràgraf anterior.

4.3. LA VALORACIÓ D'ALTRES ASPECTES DE LA PRESTACIÓ

4.3.1. Durant la valoració diària dins del control i inspecció de la recepció dels productes subministrats, també es verificaran els següents aspectes del proveïdor:

- El rigor i la fiabilitat dels circuits de lliurament.
- El compliment de la programació, en quan a la definició de l'article, horaris establerts, formació del personal i qualitat del servei.
- A partir del lliurament de la comanda, si es produís qualsevol incidència i/o No Conformitat el proveïdor adjudicatari estarà en disposició d'atendre-la i proposar una solució amb un marge d'1,5 hores.
- L'estat de higiènic i/o presentació dels equips, material, estris i personal operatiu a través del planning i/o programes de neteja establerts per la mateixa proveïdora.
- El tracte per part del personal de l'empresa contractada envers el personal d'Hospital Clínic de Barcelona.
- Valoració organolèptica (gust, aparença i presentació, textura i olor) i de la qualitat dels productes d'acord a les mostres i fitxes tècniques presentades

Durant aquesta valoració es determinaran si les faltes són greus o lleus d'acord als criteris detallats a continuació. No obstant, aquests criteris s'analitzen en la situació que es detecti l'anomalia i s'han de tenir en compte per portar a terme un seguiment continuat de la qualitat del producte i/o servei prestat així com, la tolerància dels criteris esmentats. I en el cas que es consideri oportú, es sotmetrà sota les directrius i determinació de la CAH.

FALTES GREUS :

- 1.Lliurament de productes que superin la vida útil de 24 h des de la seva elaboració o en mal estat.
3. Retràs en la entrega amb repercussió d'afectació directe del servei.
4. Manca d'etiquetatge, si s'escau.
5. Producte amb característiques diferents o no acceptables amb afectació directe del servei.

FALTES LLEUS

1. Falta de puntualitat respecte a l' horari de recepció establert en aquest PPT.
2. Retràs en la entrega sense repercussió d'afectació directe del servei
3. Deficiències en l'etiquetatge, si s'escau.
4. Pesos/quantitats no correctes.
- 5.Condicions de transport no òptimes.

En el cas de considerar greu la mancança detectada, s'obrirà d'immediat un informe de **NO CONFORMITAT** que es reportarà al proveïdor pel seu pertinent estudi, investigació de les causes, tractament i si s'escau, determinació i aplicació de les actuacions a emprendre. o en el cas de produir-se 3 faltes lleus d'una forma consecutiva en un termini no superior a un mes, rebrà el tracte de falta o mancança greu.

4.3.2. VALORACIÓ A FINAL D'ANY

Avaluació de la proveïdora, respecte a totes les incidències detectades i registrades a la verificació del control i inspecció de la recepció dels productes subministrats, a més es valorarà també:

- La disponibilitat i l'eficiència dels representants de l'empresa, nomenats com a interlocutors amb l'Hospital per qualsevol assumpte que faci referència al desenvolupament de la prestació.
- La disponibilitat de recursos en casos d'emergència, així com la presentació d'un pla d'incidències. Es valorarà la proposta dels recursos i circuits plantejats per tal d'activar de forma immediata la resolució de les situacions excepcionals del servei, com el trencament d'estocs, faltes en els productes... Així com la gestió de les no conformitats i/o incidències en el subministrament i en el producte.
- Capacitat de resposta davant les diferents necessitats que van sorgint, així com el seguiment de les incidències mitjançant un procediment de gestió de no conformitats, accions correctives i accions preventives.

Com a resultat d'aquesta avaluació anual s'extraurà un valor que ens indicarà de la qualificació i la capacitat del proveïdor que ens presta tant en servei com en l'estàndard de qualitat dels productes que ens subministren.

4.3.3. En el cas concret, que en un moment donat se'ns presenti una falta greu, les actuacions que seguirem serà: **primer l'avís a la proveïdora, i si no es resol, el següent pas correspondria a la sanció de la proveïdora, d'acord amb allò que estableix l'apartat 3.I del quadre de característiques del PCAP. I si finalment acaba persistint la falta greu, el tercer pas correspondria ja a la resolució definitiva del contracte, d'acord amb allò que estableix el PCAP per incompliment culpable al contractista.**

5.0. CONDICIONS DE LA NOVA CONTRACTACIÓ

5.1. CONDICIONS DE LA CONTRACTACIÓ

La licitació serà adjudicada per preus unitaris i tal i com s'indica al PCAP i seguint una programació del servei.

5.2. INTERLOCUCIÓ DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

Per tal de facilitar la coordinació amb l'HCB i el seguiment de la licitació, l'empresa adjudicatària haurà de tenir una persona representant adequadament identificada i qualificada, essent l'interlocutora entre l'empresa adjudicatària i l'HCB, i haurà de tenir la capacitat suficient per a resoldre per si mateixa, totes les situacions relacionades amb la present licitació. La persona designada per l'adjudicatària davant l'HCB, haurà de tenir la implicació necessària pel bon funcionament.

En el cas que es detectessin problemes de funcionament i inclosos també casos excepcionals com per exemple vagues, etc. Aquesta persona haurà de tenir dedicació exclusiva fins a resolució dels mateixos.

També aquesta persona estarà permanentment localitzable per les persones responsables de l'HCB. I en el cas que es consideri necessari, la Direcció de l'Hospital proposarà les accions oportunes per tal de garantir l'òptima prestació del subministrament per l'empresa adjudicatària.

6.0. MODALITATS DE RETRIBUCIÓ DE LA PRESTACIÓ

El preu establert per cadascun dels productes, serà el mateix durant tot el període de contractació.

7.0. CONTINGUT I PRESENTACIÓ DE LES OFERTES TÈCNIQUES

7.1. CONTINGUT DE LES OFERTES TÈCNIQUES

Les licitadores han de presentar les seves ofertes, amb la documentació que s'especifica en el PCAP d'aquesta licitació.

Així mateix, les licitadores han de resultar coneixedores de totes les normatives legals que li són aplicables, com alhora posar de manifest el compliment de totes les documentacions legals que li afecten d'acord a les activitats que desenvolupen i de forma actualitzada.

Per l'òptim estudi i comprensió de l'oferta tècnica, serà imprescindible que aquesta memòria descriptiva tècnica es presenti en un dossier degudament paginat amb lletra en calibri 12 o equivalent, i amb uns marges d'aproximadament: superior: 2.5cm; inferior: 2.5cm; .dreta: 3cm i esquerra:3cm amb una limitació màxima de 15 pàgines.

En aquesta memòria descriptiva tècnica (oferta) haurà de contenir la informació relativa als aspectes sol·licitats per a prestació del servei i subministraments dels productes especificats en cadascú dels diferents apartats del PPT i en els criteris de judici de valor.

I a banda de la memòria (oferta), a l'apartat dels annexes es faran constar les fitxes tècniques dels productes oferts que hauran de ser lliurades en format electrònic i, els documents que es considerin oportuns del documents referenciats en el PPT i/o detallats a continuació.

- Les fitxes tècniques dels productes (apartat 2.1 del PPT)
- Mapes de processos o submapes dels procés operatiu de producció o diagrama de flux dels productes objecte de licitació amb l'especificació i identificació de les etapes que corresponen a PCC's
- Procediment per la Correcta Manipulació, Retirada i Correccions dels Productes No Conformes. Es valorarà també que sigui un procediment àgil i adaptat a les necessitats de l'HCB i s'aplicarà quan sigui necessari.
- Procediment de pla de contingències establerts a la seva empresa en situacions d'emergència i crisi.

Resulta imprescindible i necessària la presentació de mostres per a cadascun dels articles objecte de licitació, per tal de poder avaluar correctament aquests productes durant el període de lliurament de les ofertes fixat als anuncis de convocatòria publicats als oficials pertinents. Les mostres han d'anar correctament identificades indicant el numero de codi de cada article per a la seva correcta valoració i en cada fitxa tècnica de producte haurà de constar en un lloc visible la identificació de la mostra lliurada.

S'especificarà el dia d'entrada de les mostres, a fi i efecte, de coordinar en el mateix dia la valoració organolèptica dels productes licitats. Per altra banda, també s'especificarà el numero de mostres per producte.

La no presentació de les fitxes tècniques dels productes donarà lloc a l'exclusió del licitador per manca d'informació per poder dur a terme correctament la valoració d'acord amb els criteris d'adjudicació previstos en aquest PPT.

Barcelona,

Sr. Jose Maria Marin
Director de Serveis Generals
Hospital Clínic de Barcelona