



CUADRO DE CARACTERISTICAS DEL PLIEGO DE CLAUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS POR PROCEDIMIENTO ABIERTO

Unidad proponente D. TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Código expediente MY11/27300/SE/8

1. ÓRGANO DE CONTRATACIÓN:

Rector de la Universidad Politécnica de Valencia

2. CENTROS PETICIONARIOS VINCULADOS AL CONCURSO:

3. REFERENCIA DEL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN:

MY11/27300/SE/8

4. PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN Y PLIEGO POR EL QUE SE RIGE:

4.1. Procedimiento: Abierto, Varios criterios

4.2. Identificación del pliego: Pliego-Tipo informado favorablemente por el Servicio Jurídico y aprobado por el Rector el 19 octubre de 2010

4.3. Tramitación: Ordinaria

5. OBJETO DEL CONTRATO Y LOTES: Asistencia para la realización de ensayos analíticos en la optimización y control de los procesos de elaboración del jamón curado

LOTE	DESCRIPCION	Nº UNIDADES
1	Asistencia para la realización de ensayos analíticos en la optimización y control de los procesos de elaboración del jamón curado	

5.1 CLASIFICACIÓN C.P.V. (Vocabulario Común de la Contratación Pública):

38970000-5: Investigación, ensayos y simuladores científico-técnicos.

6. VARIANTES:

6.1. Admite variantes: No

7. PLAZO DE EJECUCIÓN:

7.1. Plazo de ejecución: 2 año(s) a partir de la formalización del contrato.

8. PRÓRROGA:

8.1. Se admite prórroga: No



**CUADRO DE CARACTERISTICAS DEL PLIEGO DE CLAUSULAS ADMINISTRATIVAS
PARTICULARES PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS POR PROCEDIMIENTO
ABIERTO**

Unidad
proponente D. TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Codigo
expediente MY11/27300/SE/8

9. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO:

Importe contrato: 78,000.00 Euro

Importe prórrogas previstas: 0.00 Euro

Valor estimado del contrato: 78,000.00 Euro

10. PRESUPUESTO:

10.1. Presupuesto total

AÑO	PARTIDA PRESUPUESTARIA	IMPORTE DEL CONTRATO	IVA
2011	2735013015416834120100899	75,000.00 €	13,500.00 €
2012	2735013015416834120100899	3,000.00 €	540.00 €

10.2. Presupuesto por lotes:

LOTE	PRECIO UNITARIO	UNIDAD CONSUMO	AÑO	IMPORTE DEL CONTRATO	IVA
1			2011	75,000.00 €	13,500.00 €
1			2012	3,000.00 €	540.00 €

10.3. Obligatoriedad de ir a lotes enteros: Si

10.4. Revisión de precios: No

11. GARANTIA PROVISIONAL:

11.1. Constitución de garantía provisional: No



CUADRO DE CARACTERISTICAS DEL PLIEGO DE CLAUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS POR PROCEDIMIENTO ABIERTO

Unidad proponente D. TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Código expediente MY11/27300/SE/8

12. GARANTIA DEFINITIVA:

12.1. Constitución de garantía definitiva: Si

12.2. Importe total de la garantía definitiva: 5 % del importe de adjudicación (IVA excluido).

13. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN:

13.1 CRITERIOS EVALUABLES DE FORMA AUTOMÁTICA POR APLICACIÓN DE FÓRMULAS.

LOTE	DESCRIPCION	PORCENTAJE
1	Precio ofertado	55

Subtotal puntos a sumar (apartado 13.1)	55
---	----

Se valorará el precio ofertado en proporción lineal inversa, asignando la máxima puntuación a la oferta mas baja. Para el resto de las ofertas la puntuación se calculará mediante la siguiente fórmula:

Puntuación Precio ofertado = $55 \times (\text{oferta mas baja} / \text{oferta a evaluar})$

13.2 CRITERIOS QUE DEPENDEN DE UN JUICIO DE VALOR.

LOTE	DESCRIPCION	PORCENTAJE
1	Calidad y Valor Técnico de la oferta	25
1	Equipo humano asignado al proyecto	20

Subtotal puntos a sumar (apartado 13.2)	45
---	----

Evaluación del apartado calidad y valor técnico:

- Presentación de las metodologías analíticas a emplear.
- Métodos de control en el desarrollo de las metodologías empleadas.
- Tratamiento estadístico de los resultados obtenidos.

Evaluación del apartado de equipo humano asignado al proyecto:

Se valorará el número de técnicos destinados a la realización del servicio y su formación académica y profesional

Total puntos a sumar (apartado 13.1 + apartado 13.2)	100
--	-----



**CUADRO DE CARACTERISTICAS DEL PLIEGO DE CLAUSULAS ADMINISTRATIVAS
PARTICULARES PARA LA CONTRATACION DE SERVICIOS POR PROCEDIMIENTO
ABIERTO**

Unidad
proponente

D. TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Codigo
expediente

MY11/27300/SE/8

14. PROGRAMA DE TRABAJO

14.1. Procede entregar programa de trabajo: Si

15. PLAZO DE GARANTÍA:

15.1. Procede definir un plazo de garantía: Si

15.2. En caso positivo, indicar plazo de garantía: 1 año(s)

16. RÉGIMEN DE PAGO: Según trabajo realizado

17. SOLVENCIA ECONÓMICA, FINANCIERA Y TÉCNICA:

LOTE	CRITERIO ECONOMICO
1	Informe de instituciones financieras o, en su caso, justificante de la existencia de un seguro de indemnización por riesgos profesionales.

LOTE	CRITERIO TÉCNICO
1	Disponibilidad de un panel de experto en productos cárnicos curados
1	El licitador deberá acreditar su experiencia en el manejo de las siguientes técnicas analíticas: análisis de aminoácidos, péptidos y proteínas, análisis de ácidos grasos, ensayos enzimáticos de proteasas y y lipasas musculares. Esta experiencia se justificará mediante publicaciones científicas en revistas internacionales indexadas en el JCR
1	El responsable del equipo asignado al proyecto debe acreditar su participación como Investigador Principal en al menos 5 proyectos de investigación financiados por entidades públicas internacionales relacionados con productos cárnicos
1	El responsable del equipo asignado al proyecto debe acreditar su participación como Investigador Principal en al menos 5 proyectos de investigación financiados por entidades públicas nacionales relacionados con productos cárnicos
1	El licitador deberá disponer de los siguientes equipos: cromatógrafo líquido de alta resolución con detectores de diodos y fluorescencia, cromatógrafo de gases con detector de llama, electroforesis en geles, espectrofluorímetro UV/visible y sala de catas informatizada
1	El licitador deberá poseer al menos 50 publicaciones científicas en revistas internacionales indexadas en el JCR en el ámbito objeto del presente proyecto
1	El licitador deberá acreditar la participación en al menos cinco proyectos de investigación financiados con fondos públicos de ámbito internacional relacionados con productos cárnicos
1	El licitador deberá acreditar participación en al menos diez proyectos de investigación financiados por entidades públicas de ámbito nacional relacionadas con productos cárnicos



**CUADRO DE CARACTERISTICAS DEL PLIEGO DE CLAUSULAS ADMINISTRATIVAS
PARTICULARES PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS POR PROCEDIMIENTO
ABIERTO**

Unidad
proponente D. TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Codigo
expediente MY11/27300/SE/8

18-CLASIFICACIÓN : No procede

19. FINANCIACIÓN CON FONDOS EUROPEOS: No.

20. LUGAR DE REALIZACIÓN DEL TRABAJO

Universidad Politécnica de Valencia. Campus de Vera. Valencia

21. INFORMACIÓN DE CONTACTO

Micro Web <http://www.upv.es/entidades/CYO/>

Dirección electrónica contratacion@upv.es

Dirección postal Servicio de Contratación. Camino de Vera, s/n. 46022 Valencia

Teléfono +34 963877406.

Facsímil +34 963877946

22. PERFIL DE CONTRATANTE : <http://www.upv.es/entidades/CYO/>

23.OTRAS OBSERVACIONES ESPECÍFICAS SOBRE EL EXPEDIENTE:

El presente contrato se enmarca en el contexto de un proyecto financiado por el MICINN dentro del programa INNPACTO. En la concesión de dicha ayuda se fijan tres fases en las que se librarán las ayudas para el subcontrato:

Fase 1: 50.000 euros

Fase 2: 25.000 euros

Fase 3: 3.000 euros

La eficacia del presente contrato queda condicionada al pago por parte del MICINN de las citadas ayudas ligadas a la concesión del proyecto INNPACTO con número de expediente IPT-060000-2010-018.

Será causa de resolución del contrato, el impago a la UPV de la ayuda concedida ó bien por parte del MICINN o bien por parte de la empresa coordinadora del proyecto.

Valencia, 14 de Febrero de 2011

