PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE SUMINISTROS

Procedimiento Abierto

Expediente nº 2021/01392

Objeto ..... Acuerdo Marco para el Suministro de Aceite para el Servicio de Cocina del Hospital Universitario Donostia (OSI Donostialdea)

Contenido:

1.- OBJETO DEL SUMINISTRO 2
2.- ALCANCE DEL SUMINISTRO 2
3.- DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL EQUIPAMIENTO Y SU INSTALACIÓN 3
4.- MUESTRAS 3
5.- PLAZOS DE ENTREGA 4

1.- OBJETO DEL CONTRATO

Mediante el presente expediente de contratación se pretenden cubrir las necesidades de suministro de aceite necesario para el Servicio de Cocina del Hospital Universitario Donostia perteneciente a la OSI DONOSTIALDEA en los términos que figuran en el documento de prescripciones técnicas que sigue a continuación.

2.- ALCANCE DEL SUMINISTRO

El número de unidades es estimado por estar subordinada la entrega a las necesidades de la OSID. Por tanto, no se considera elemento esencial del contrato. Cualquier variación al alza o a la baja, según las necesidades reales, no limitará las obligaciones del contratista ni dará lugar a compensación económica alguna.

El lote se relaciona a continuación:

Lote	Denominación	Unidades estimadas en litros para 2 años	Precio Unitario Litro (IVA excluido)	Importe Total (IVA excluido)
1	Aceite Refinado de Girasol	12.000	1,85 €	22.200,00 €
2	Aceite de Oliva 0,4° Suave	30.000	3,40 €	102.000,00 €

LOTE 1.- ACEITE REFINADO DE GIRASOL

- Aceite obtenido de la semilla de girasol (*Helianthus annus*)
- Que no requiera ningún tratamiento para su conservación
- Sin aditivo complementario
- De aspecto limpio y transparente, color amarillo dorado
- Acidez no superior a 0,2
- Libre de alérgenos y organismos modificados genéticamente
- En envase de 5 litros
- Envasado apto para el contacto con alimentos

LOTE 2.- ACEITE DE OLIVA 0,4 O SUAVE

- Aceite que contiene exclusivamente aceites de oliva que se hayan sometido a un tratamiento refinado y de aceites obtenidos directamente de aceitunas. Constituido por una mezcla de aceite de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes.
- Que no requiera ningún tratamiento para su conservación
- Sin aditivo complementario
- De aspecto brillante con aromas propios y característicos, sin causar síntomas de rancidez.
- Acidez no superior a 0,4
- Libre de alérgenos y organismos modificados genéticamente.
- En envase de 5 litros
- Envasado apto para el contacto con alimentos

3.- MUESTRAS

Con objeto de emitir el preceptivo informe técnico, todos los licitadores, aportarán una muestra de los artículos señalados en el presente Pliego dentro del plazo de presentación de ofertas:

a) Las muestras que deben aportarse son:

- Aceite Refinado de Girasol 1 bidón de 5 litros
- Aceite de Oliva 0,4° Suave 1 bidón de 5 litros

b) Todas las muestras deberán llevar la etiqueta con la que se comercializa.

c) Todas y cada una de las muestras **DEBEN** llevar etiqueta.

La etiqueta de muestra incluirá, obligatoriamente, los siguientes campos: Número de lote, Nombre de la empresa ofertante, Referencia del artículo para el proveedor y número de Expediente, tal y como se muestra en el ejemplo:

Lote Nº	**<<Lote>>**
Empresa	**<<Empresa>>**
Ref. del proveedor	**<<Ref. Proveedor>>**
Expediente Nº	**<<Expediente>>**

La empresa licitadora ajustará la etiqueta a cada producto a aportar, teniendo en cuenta que en ningún caso deberá de tapar los datos esenciales del artículo.

d) Todas las muestras se suministrarán con sus correspondientes fichas técnicas actualizadas y adaptadas a la reglamentación vigente. Se presentarán en el envase de venta habitual.

e) El plazo para la recepción de muestras finalizará en la fecha de fin de plazo de presentación de ofertas.

f) Las muestras se deberán de entregar en el ***Almacén General del Hospital Universitario Donostia*** (Pº Dr. Beguiristain, s/n) a la atención de ***Concursos***, indicando **MUESTRAS** y el **Nº de EXPEDIENTE** y con el albarán fuera del embalaje para su sellado de entrada en el centro. El horario de entrega es de lunes a viernes de 8:00 a 13:15 h.

4.- NOMATIVA APLICABLE

La prestación del suministro se ejecutará conforme a lo estipulado en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y de Prescripciones Técnicas, y con plena sujeción a lo dispuesto en el Código Alimentario Español, así como las Disposiciones y Reglamentaciones de Higiene alimentaria y Técnico-Sanitarias que resulten de aplicación, tanto a nivel nacional como autonómico.

Los licitadores a este concurso deberán atenerse a la legislación de seguridad Alimentaria vigente, referente a:

- Almacenamiento, conservación y transporte
- Contaminantes en alimentos
- Etiquetado e información alimentaria
- Higiene general de los productos alimenticios
- Materiales en contacto con los alimentos
- Toda otra normativa que afecte a los artículos de este expediente.

- Que cumpla con el Real Decreto 308/1983, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria de aceites vegetales comestibles. Así como, Reglamento delegado (UE) 2016/2095 de la comisión de 26 de septiembre de 2016, que modifica el Reglamento (CEE)nº 2568/91, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis.

Previamente a la fase valoración de los criterios basados en juicio de valor se verificará el cumplimiento de los requisitos anteriormente expuestos por parte del Servicio correspondiente. Sin dicha conformidad no se pasará a la siguiente fase.

5.- REQUISITOS A CUMPLIR POR EL PRODUCTO/SERVICIO

5.1. PROVEEDOR

El proveedor facilitará la documentación siguiente:

- Copia del Registro sanitario o autorización sanitaria de funcionamiento.
- Ficha técnica de los productos suministrados. adaptadas al Reglamento (UE) 1169/2011 y sus posibles actualizaciones.
- Cualquier cambio realizado en el producto, que afecte a su ficha técnica, obligará al envío por parte del proveedor de la correspondiente revisión actualizada (Reglamento (UE) 1169/2011).
- Es obligatorio entregar una declaración de ausencia de alérgenos, si procede, en el caso de productos en que se indique que no contienen alérgenos.

5.2. FECHA DE RECEPCIÓN / CADUCIDAD

Todos los productos se entregarán con un margen de uso mínimo de 2/3 de la vida útil.

5.3. CONDICIONES DE ENTREGA.

- Los adjudicatarios suministrarán los productos con arreglo a la programación semanal determinada por la OSID, haciendo entrega de los mismos en el lugar y fecha que se señalen.
- El adjudicatario se asegurará de que los envíos de los productos cumplan con la normativa de envasado, almacenamiento, conservación y transporte.
- Es imprescindible el cumplimiento estricto del calendario de entregas.

5.4. ENVASADO / EMBALAJE / ETIQUETADO

- Etiquetado y presentación: Se entiende por envase todo tipo de recipiente (incluidos los paquetes y envolturas) que contiene productos alimenticios para venderlos como un solo artículo, a los que cubre total o parcialmente, de modo que no forme parte de su propia naturaleza.
- La denominación del producto será la prevista por las disposiciones vigentes y, en su defecto, el nombre consagrado por el uso o una descripción del producto alimenticio, lo suficientemente precisa para permitir al comprador conocer la naturaleza real del producto y distinguirle de aquellos otros con los que puede confundirse.
- En el etiquetado de los productos se indicarán las instrucciones para su conservación, si de su cumplimiento dependiese la validez de las fechas marcadas.
- Todas las etiquetas estarán adaptadas al Reglamento (UE) 1169/2011 y a la normativa específica de cada producto.
- Todos los productos irán acompañados del albarán correspondiente donde constará la relación de productos entregados, su número de lote y el nº de RGSEAA del proveedor.
- El albarán de transporte coincidirá con los controles de pesado y con los datos del pedido.

5.5. TRANSPORTE Y RECEPCIÓN

- Vehículo limpio y con equipo de frío en funcionamiento permanente si procede.
- Estiba adecuada en la caja del camión, que asegure la circulación de aire.
- La descarga se realizará con el vehículo lo más cercano posible al almacén.
- El tiempo transcurrido desde la descarga hasta el almacenamiento en cámara será el menor posible.
- El transportista esperará a que se selle el albarán después de comprobar la mercancía.
- El horario de entrega será de 7:00-12:30H.
- Lugar de entrega: el Servicio de Cocina del HUD.
- El lugar y el horario de entrega podrá ser modificado por la Gerencia del Centro por razones justificadas.

5.6. CRITERIOS DE SEGURIDAD

- Se asegurará la ausencia de peligros físicos y de los peligros químicos contemplados en la reglamentación vigente correspondiente. El proveedor enviará un compromiso firmado que garantice la ausencia de estos peligros.
- Se cumplirán los criterios microbiológicos contemplados en la normativa vigente correspondiente. El proveedor enviará copia del análisis microbiológico y/o químico con una periodicidad mínima trimestral.

  En el supuesto de que la reglamentación exima de realizar estos análisis, se enviará certificación por escrito.

5.7. CRITERIOS DE CALIDAD

- Todos los productos presentarán unas características organolépticas de calidad propias del producto según la muestra entregada.

6.- NO CONFORMIDADES Y OTROS DATOS DE INTERÉS

- Cualquier producto que no esté en condiciones de ser utilizado en nuestro proceso productivo, será rechazado y devuelto a su proveedor, generando una No conformidad.
- Si algún producto no cumple con estas especificaciones y seguridad de compra, incluidos los datos de su ficha técnica, pero no afecta a su posterior procesado, será aceptado, pero se notificará a su proveedor la incidencia, generando una No conformidad que deberá ser subsanada de forma inmediata.
- En el caso de una No conformidad que suponga un riesgo para la seguridad alimentaria, ésta podrá suponer la rescisión del contrato con el proveedor.
- En caso de no conformidades que afecten exclusivamente a la calidad del producto o servicio, pero que no afecten a la seguridad del producto, se establece un máximo de 3 No conformidades, superadas las cuales podrá rescindirse el contrato con el proveedor.
- No podrá realizarse ningún cambio en el producto suministrado, sin aceptación previa por el/la Jefe/a del Servicio de Cocina.

7.- CONTROL DE CALIDAD Y SERVICIO

Durante el plazo de ejecución del contrato, la OSI Donostialdea se reserva la facultad de:

- Inspeccionar los locales de almacenamiento y preparación de los productos alimenticios a suministrar, comprobando que se cumplen las condiciones generales de almacenamiento, conservación y preparación que marca el Código Alimentario Español.
- Inspeccionar regularmente las condiciones de transporte de los productos y grado de limpieza de los vehículos utilizados.
- Establecer los procedimientos de control de calidad adecuados y técnicas de muestreo requeridas al efecto. En tal sentido, podrá solicitar al Laboratorio la realización de cultivos y análisis preceptivos. Análisis periódicos que permitirán comprobar si los artículos que se suministran se corresponden con los adjudicados y cumplen las normas alimentarias.

En Donostia San Sebastián, a 15 de junio de 2021