PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE SUMINISTROS

Procedimiento Abierto

Expediente nº 2021/01784

Objeto ..... Acuerdo Marco para el Suministro de Productos No Perecederos para el Hospital Universitario Donostia (OSI Donostialdea)

Contenido:

1.- OBJETO DEL CONTRATO
2.- ALCANCE Y DESCRIPCIÓN
3.- MUESTRAS
4.- NORMATIVA APLICABLE
5.- REQUISITOS A CUMPLIR POR EL PRODUCTO / SERVICIO
6.- NO CONFORMIDADES Y OTROS DATOS DE INTERÉS
7.- CONTROL DE CALIDAD Y SERVICIO
ANEXO I

1.- OBJETO DEL CONTRATO

Mediante el presente expediente de contratación se pretenden cubrir las necesidades de suministro de víveres no perecederos para el servicio de Cocina del Hospital Universitario Donostia perteneciente a la OSI DONOSTIALDEA (OSID).

2.- ALCANCE Y DESCRIPCIÓN

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.

Los lotes se relacionan en el ANEXO I.

3.- MUESTRAS

Con objeto de emitir el preceptivo informe técnico, dada la naturaleza del objeto del contrato, todos los licitadores presentarán:

a) Las muestras que deben aportarse son las señaladas en el punto 2 de este documento (última columna de los productos referenciados en el ANEXO I)

b) Todas las muestras se suministrarán con sus correspondientes fichas técnicas actualizadas y adaptadas a la reglamentación vigente

c) Todas y cada una de las muestras DEBEN llevar etiqueta, que 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>>**

d) 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.

e) Cada muestra deberá llevar la etiqueta con la que se comercializa.

f) Las muestras se deberán de entregar en el **Servicio de Cocina** 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 7:30 a 13:30 h.

4.- NORMATIVA APLICABLE

La prestación del servicio se ejecutará conforme a los estipulado en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y de Prescripciones Técnicas, y con plena sujeción a los 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.

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 citada 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 justificados.

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 podrán realizarse ningún cambio en el producto suministrado, sin aceptación previa por el/la Jefe/a de Servicio de Cocina.

7.- CONTROL DE CALIDAD Y SERVICIO

Durante el plazo de ejecución del contrato, la OSI Donostialdea tiene competencia para:

- 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.

ANEXO I

Lote	Denominación Lote	Material	Denominación Material	Unidad Medida Básica	Presentación	Consumo Previsto 2 años	Precio Unitario Licitación (sin IVA)	Presupuesto Estimado 2 años (sin IVA)	Muestra Mínima a Presentar
001	Aceites y grasas	001.001	Mantequilla monodosis	UND	Tarrina 8 ó 10 gr. en caja de aprox. 300 unidades	176.000	0,12 €	21.120,00 €	2 tarrinas
002	Lácteos, huevos	002.001	Flan de frutas sin azúcar	UND	Tarrina 100 gr.	21.000	0,57 €	11.970,00 €	2 tarrinas
003	Productos Veganos	003.001	Albóndiga Bio tofu	UND	1 unidad (300 gr.)	750	3,72 €	2.790,00 €	1 unidad
		003.002	Carnita vegetal	UND	1 unidad (250 gr.)	700	3,64 €	2.548,00 €	1 unidad
		003.003	Escalopines de legumbre	UND	1 unidad (250 gr.)	150	3,67 €	550,50 €	1 unidad
		003.004	Hamburguesa Bio zanahoria	UND	1 unidad (160 gr.)	800	2,64 €	2.112,00 €	1 unidad
		003.005	Salchicha vegetal tofu	UND	1 unidad (190 gr.)	250	3,12 €	780,00 €	1 unidad
		003.006	Tofu Bio fresco	KG	Block 300 gr.	400	2,40 €	960,00 €	1 unidad
004	Bebidas	004.001	Agua mineral 1,5 l.	UND	Botella 1,5 l. (no vidrio)	40.000	0,48 €	19.200,00 €	2 botellas
		004.002	Aquarius natural	UND	Lata 33 cl.	4.600	0,79 €	3.634,00 €	2 latas
		004.003	Brandy para guisar	L	Botella 1 l.	700	7,38 €	5.166,00 €	1 botella
		004.004	Refresco Cola	UND	Lata 33 cl.	4.250	0,66 €	2.805,00 €	2 latas
		004.005	Refresco de naranja y limón	UND	Lata 33 cl.	750	0,50 €	375,00 €	2 latas
		004.006	Vino blanco	L	Brick 1 litro (no vidrio)	1.200	1,22 €	1.464,00 €	1 brick
		004.007	Vino tinto de mesa	L	Brick 1 litro (no vidrio)	3.400	1,22 €	4.148,00 €	1 brick
		004.008	Zumo de melocotón	UND	Brick 20 cl.	4.200	0,25 €	1.050,00 €	2 brick
		004.009	Zumo de naranja	UND	Brick 20 cl.	4.500	0,25 €	1.125,00 €	2 brick
		004.010	Zumo de naranja sin azúcar	L	Litro	30.000	0,74 €	22.200,00 €	2 litros
		004.011	Zumo de piña	UND	Brick 20 cl.	6.600	0,25 €	1.650,00 €	2 brick
		004.012	Zumo natural limón concentrado sin azúcar	L	750 cl. ó 1 litro en botella plástico	220	3,77 €	829,40 €	2 litros
005	Cafés, cacaos e infusiones	005.001	Cacao soluble sin gluten sobre individual	UND	Sobre 20 gr.	200.000	0,24 €	48.000,00 €	1 caja
		005.002	Café soluble descafeinado sobre individual	UND	Sobre 20 gr.	200.000	0,08 €	16.000,00 €	1 caja
		005.003	Cola Cao light	UND	Bote 300 gr.	75	2,81 €	210,75 €	xx
		005.004	Manzanilla con anís sobre individual	UND	Sobre 1,2 gr. (caja 25 sobres)	18.000	0,04 €	720,00 €	1 caja
		005.005	Manzanilla en sobre individual	UND	Sobre 1,2 gr. (caja 25 sobres)	100.000	0,04 €	4.000,00 €	1 caja
		005.006	Menta poleo sobre individual	UND	Sobre 1,2 gr. (caja 25 sobres)	14.000	0,04 €	560,00 €	1 caja
		005.007	Té en sobre individual	UND	Sobre 1,2 gr. (caja 25 sobres)	50.000	0,04 €	2.000,00 €	1 caja
		005.008	Tila en sobre individual	UND	Sobre 1,2 gr. (caja 25 sobres)	23.000	0,04 €	920,00 €	1 caja
006	Condimentos y salsas	006.001	Canela en rama	UND	Bote 310 gr. aprox.	80	9,36 €	748,80 €	2 botes
		006.002	Dúo aceite-vinagre individual	UND	Sobres duplos monodosis de 10 ml.	66.000	0,12 €	7.920,00 €	1 caja
		006.003	Mayonesa	KG	Bote 500 gr.	650	1,92 €	1.248,00 €	1 bote
		006.004	Pimentón	KG	Bote 1 kg.	70	6,93 €	485,10 €	1 bote
		006.005	Sal fina	KG	Paquete 1 kg.	1.500	0,34 €	510,00 €	1 paquete
		006.006	Sal en sobre individual	UND	Sobre 1 gr.	750.000	0,01 €	7.500,00 €	1 caja
		006.007	Vinagre de vino	L	Litro	3.500	0,82 €	2.870,00 €	1 litro

Lote	Denominación Lote	Material	Denominación Material	Unidad Medida Básica	Presentación	Consumo Previsto 2 años	Precio Unitario Licitación (sin IVA)	Presupuesto Estimado 2 años (sin IVA)	Muestra Mínima a Presentar
007	Dulces, azúcares y repostería	007.001	Azúcar blanquilla	KG	Paquete 1 kg.	300	1,14 €	342,00 €	1 paquete
		007.002	Azúcar en sobre individual	UND	Sobre 8 gr.	1.500.000	0,02 €	30.000,00 €	1 caja
		007.003	Biscotes sin sal envasado individual	UND	Paquete individual con 2 biscotes	170.000	0,07 €	11.900,00 €	2 unidades
		007.004	Chocolatina	UND	Unidad 18 gr. aprox.	16.000	0,34 €	5.440,00 €	2 unidades
		007.005	Confitura de fruta en porciones	UND	Tarrina de 20 gr. aprox.	330.000	0,05 €	16.500,00 €	2 tarrinas
		007.006	Dulce de membrillo en porciones	UND	Tarrina de 20 gr. aprox.	13.500	0,15 €	2.025,00 €	2 tarrinas
		007.007	Galleta tipo María en paquete individual	UND	Paquete 4 unds. de 20 gr. aprox.	650.000	0,04 €	26.000,00 €	2 paquetes
		007.008	Galletas dietéticas sin azúcar envasado individual	UND	Paquete 4 unds. de 20 gr. aprox.	150.000	0,11 €	16.500,00 €	2 paquetes
		007.009	Mermelada dietética individual	UND	Tarrina de 20 gr. aprox.	123.000	0,12 €	14.760,00 €	2 tarrinas
		007.010	Sacarina en sobre individual	UND	Sobre 1 gr.	250.000	0,02 €	5.000,00 €	1 caja
		007.011	Sobaos envasados individual	UND	Unidad	180.000	0,22 €	39.600,00 €	2 unidades
008	Fruta	008.001	Almendra granito	KG	Bolsa 1 kg.	160	11,76 €	1.881,60 €	1 bolsa
		008.002	Almendras tostada	UND	Bolsa 125 gr.	2.000	1,56 €	3.120,00 €	1 paquete
		008.003	Avellana tostada	UND	Bolsa 125 gr.	1.200	1,56 €	1.872,00 €	1 paquete
		008.004	Cacahuete tostado	KG	Bolsa 200 gr.	900	8,30 €	7.470,00 €	1 bolsa
		008.005	Melocotón en almíbar	KG	Lata 500 gr.	550	1,50 €	825,00 €	2 latas
		008.006	Piña en su jugo en rodajas calidad extra	KG	Lata 500 gr.	215	2,58 €	554,70 €	2 latas
		008.007	Puré de manzana-albaricoque-melocotón	UND	Tarrina 100 gr.	186.000	0,31 €	57.660,00 €	2 tarrinas
009	Harinas y derivados	009.001	Galleta salada	UND	Bote 500 gr. aprox.	165	1,22 €	201,30 €	1 bote
		009.002	Harina de maíz	KG	Paquete 2,5 kg.	3.200	4,08 €	13.056,00 €	1 unidad
		009.003	Harina de trigo	KG	Paquete 1 kg.	2.500	0,82 €	2.050,00 €	1 unidad
		009.004	Pan rallado	KG	Paquete 500 gr.	1.300	1,00 €	1.300,00 €	1 paquete
010	Legumbres, pastas, arroces	010.001	Alubia blanca extra	KG	Paquete 1 kg.	4.000	2,40 €	9.600,00 €	1 paquete
		010.002	Arroz extra	KG	Paquete 1 kg.	13.500	1,38 €	18.630,00 €	1 paquete
		010.003	Fideo sin gluten	KG	Paquete 500 gr.	175	2,64 €	462,00 €	1 unidad
		010.004	Garbanzo extra castellano	KG	Paquete 1 kg.	4.000	1,79 €	7.160,00 €	1 unidad
		010.005	Lazos de pasta tricolor	KG	Paquete 3 kg .	1.000	1,80 €	1.800,00 €	1 paquete
		010.006	Lenteja pardina extra	KG	Paquete 1 kg.	4.500	1,74 €	7.830,00 €	1 unidad
		010.007	Macarrón cortado	KG	Paquete de 3 a 5 kg .	550	1,08 €	594,00 €	1 paquete
		010.008	Macarrones sin gluten	KG	Paquete 500 gr.	100	2,64 €	264,00 €	1 unidad
		010.009	Pasta para fideua	KG	Paquete de 3 a 5 kg .	300	1,08 €	324,00 €	1 unidad
		010.010	Pasta para sopa de estrellas	KG	Paquete 5 kg .	9.500	1,08 €	10.260,00 €	1 paquete
		010.011	Tallarines	KG	Paquete 5 kg .	1.800	1,08 €	1.944,00 €	1 paquete

Lote	Denominación Lote	Material	Denominación Material	Unidad Medida Básica	Presentación	Consumo Previsto 2 años	Precio Unitario Licitación (sin IVA)	Presupuesto Estimado 2 años (sin IVA)	Muestra Mínima a Presentar
011	Pescados y Mariscos	011.001	Atún blanco en aceite	KG	Lata 2,5 kg.	2.200	6,66 €	14.652,00 €	1 lata
		011.002	Atún en aceite de oliva	UND	Lata 80 gr. netos	450	1,48 €	666,00 €	1 lata
		011.003	Sardinas en aceite	UND	Lata 120 gr. netos	300	0,80 €	240,00 €	1 unidad
012	Verduras	012.001	Aceituna negra con hueso	UND	Bote 5 kg	500	6,00 €	3.000,00 €	1 botella
		012.002	Aceitunas verdes con hueso	UND	Bolsa 195 gr neto aprox.	280	0,66 €	184,80 €	2 sobres
		012.003	Champiñón laminado extra	KG	Paquete 3 kg	6.000	1,40 €	8.400,00 €	1 unidad
		012.004	Concentrado de pimiento choricero	KG	Tarro 140 gr aprox.	2.600	1,80 €	4.680,00 €	1 tarro
		012.005	Espárragos extra	UND	Lata de 1 kg. Con 17/24 unidades	1.500	3,48 €	5.220,00 €	2 latas
		012.006	Maíz dulce	UND	Bote 500 gr.	2.700	0,83 €	2.241,00 €	1 bote
		012.007	Pasta de tomate	KG	Lata 70 gr.	2.300	0,34 €	782,00 €	1 unidad
		012.008	Puré de patatas	KG	Bolsa 10 a 15 kg.	14.500	2,76 €	40.020,00 €	1 unidad
		012.009	Tallos de espárragos	KG	Bote 3 kg	4.800	1,96 €	9.408,00 €	1 unidad
		012.010	Tomate natural pelado extra	UND	Bote 5 kg.	3.800	3,84 €	14.592,00 €	1 bote
		012.011	Zanahoria rallada	KG	Lata 3 kg	2.600	0,79 €	2.054,00 €	1 lata
							TOTAL	**623.234,95 €**	