

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE SUMINISTROS

Procedimiento Abierto

Expediente nº 2025/00813

**Objeto Suministro de Café Soluble y Leche en Polvo para
el Hospital Universitario Donostia (OSI
Donostialdea)**

Contenido:

- 1.- OBJETO DEL CONTRATO
- 2.- NORMATIVA APLICABLE Y ESPECIFICACIONES TÉCNICO-SANITARIAS
- 3.- ALCANCE Y DESCRIPCIÓN
- 4.- REQUISITOS A CUMPLIR POR EL PRODUCTO / SUMINISTRO
- 5.- CONTROL DE CALIDAD Y SERVICIO
- 6.- MUESTRAS Y DEMOSTRACIÓN

1.- OBJETO DEL CONTRATO

Este pliego de prescripciones técnicas, en adelante PPT, tiene por objeto definir el alcance y condiciones de las necesidades del servicio de Cocina del Hospital Universitario Donostia perteneciente a la OSI DONOSTIALDEA (en adelante OSID), en lo que respecta al suministro sucesivo de café soluble y leche en polvo, nutricionalmente óptimos para el paciente, así como a la cesión en uso y mantenimiento, durante la vigencia del contrato, de las máquinas necesarias para su dispensación.

El objeto del contrato consta de un único lote con dos artículos junto con la cesión de máquinas para su dispensación para los que no cabe la adjudicación independiente por ser productos complementarios y requerir a una sola empresa la cesión de las máquinas.

2.- NORMATIVA APLICABLE Y ESPECIFICACIONES TÉCNICO-SANITARIAS

El contrato 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 deberán atenerse a la legislación de seguridad alimentaria vigente, referente a:

- Almacenamiento, conservación y transporte
- Contaminantes en alimentos
- Envasado, 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.

Las condiciones exigidas a cada producto estarán basadas en la legislación alimentaria vigente existente para cada tipo de alimento y/o sector alimentario, teniendo en cuenta las calidades organolépticas y comerciales establecidas, así como el transporte adecuado, envases y embalajes, etiquetado correcto, etc. Todos los artículos deben estar envasados, etiquetados y ser transportados según las normas sanitarias y leyes vigentes. Los envases deberán especificar nombre del producto, lista de ingredientes y aditivos si lo contienen, peso y/o peso neto, identificación de la empresa, lote de fabricación, fecha y duración, marca, así como instrucciones de uso si fuera preciso. Los proveedores de los productos deberán disponer de los Registros sanitarios y plan de APPCC y demás requisitos que establece la normativa legal vigente.

Los licitadores que presenten proposiciones a la presente licitación deberán estar en posesión de la Autorización Sanitaria correspondiente (NºR.S.), para la comercialización de los productos a los que licite.

Los licitadores deberán cumplir las condiciones establecidas en la normativa jurídica vigente: Reglamentos Técnicos Sanitarios (Reales Decretos que regulen el sector alimentario al que se presente), Normas de Calidad que afecten al producto determinado que liciten y, Directivas Comunitarias de obligado cumplimiento para los países miembros.

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. Siendo necesario el cumplimiento de los requisitos para poder iniciar la valoración de los criterios subjetivos.

3.- ALCANCE Y DESCRIPCIÓN

El número de unidades previsto es estimativo, por estar subordinado a la actividad hospitalaria, 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.

LOTE 001 - CAFÉ SOLUBLE Y LECHE EN POLVO			
Material	UMB Licitación	Unidades Previstas (3 años)	Muestras
001.001 – Café Soluble	KG	1.500	1 kg.
001.002 – Leche Semidesnatada en Polvo	KG	13.800	1 kg.

3.1.- CARACTERÍSTICAS MINIMAS DE LOS PRODUCTOS

3.1.1.- Café Soluble

- Café soluble, especialmente indicado para máquinas automáticas.
- Sin alérgenos
- Rendimiento mínimo 65 litros/kg.
- Sin azúcares añadidos.
- Etiquetado: Cumplirá con todas las disposiciones normativas y reglamentarias, tanto generales como específicas, que le sean de aplicación y que estén vigentes en cada momento.
- Embalaje y presentación: Cumplirá con todas las disposiciones normativas y reglamentarias, tanto generales como específicas, que le sean de aplicación y que estén vigentes en cada momento.
- Los envases deben ser resistentes a roturas, no tener fisuras, roturas o defectos que puedan alterar el contenido y características del producto.
- Sistema de apertura sencillo y seguro.
- El embalaje debe ser resistente al manejo, facilitando su apilamiento.
- Presentación: Envases de 250gr a 2000gr.
- Tendrá una vida útil desde su producción de al menos 12 meses y se podrá almacenar en un lugar fresco y seco.

3.1.2.- Leche Semidesnatada en Polvo

- Leche semidesnatada en polvo, exento de alérgenos y sin azúcar añadido, especialmente indicado para máquinas automáticas.
- Rendimiento mínimo 16 litros/kg.
- En cuanto a los valores nutricionales que debe aportar la leche: 100gr de leche semidesnatada en polvo deberá, entre otros, tener al menos: 29,5gr de proteínas.
- Etiquetado: Cumplirá con todas las disposiciones normativas y reglamentarias, tanto generales como específicas, que le sean de aplicación y que estén vigentes en cada momento.
- Embalaje y presentación: Cumplirá con todas las disposiciones normativas y reglamentarias, tanto generales como específicas, que le sean de aplicación y que estén vigentes en cada momento.
- Los envases deben ser resistentes a roturas, no tener fisuras, roturas o defectos que puedan alterar el contenido y características del producto.
- Sistema de apertura sencillo y seguro.
- El embalaje debe ser resistente al manejo, facilitando su apilamiento.
- Presentación: Envases de 250gr a 2000gr.
- Tendrá una vida útil desde su producción de al menos 12 meses y se podrá almacenar en un lugar fresco y seco.

3.2.- CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPAMIENTO PARA LA DISPENSACIÓN DE BEBIDAS

El adjudicatario deberá facilitar al servicio de cocina del hospital, los dispensadores suficientes y necesarios para asegurar el servicio de: agua caliente, café solo, leche y café con leche. Al menos se cederán 6 unidades, que habrán de estar correctamente mantenidas y en disposición de servicio en todo momento, sustituyendo de forma inmediata alguna de ellas en caso de avería y/o no ser posible su reparación.

Serán necesarias 5 máquinas para dispensar bebidas de café, leche y agua de al menos 200 ml y, otra máquina para la dispensación de termos de café de hasta 1000 ml, debiendo esta última tener mayor velocidad de dispensación.

La dosificación o parametrización del equipamiento habrá de ajustarse en la instalación inicial para conseguir unas bebidas equilibradas y adecuadas para el paciente, debiéndose calibrar al inicio y en los mantenimientos que se vayan realizando, con supervisión de la responsable del Servicio de Cocina.

El sistema de dispensación debe cumplir con los requisitos de Análisis de Peligros y Puntos Críticos (APPCC) y debe incluir un programa de autolimpieza que permita su utilización inmediatamente después de cada servicio.

Con objeto de que los licitadores tengan conocimiento de las dimensiones aproximadas de los dispensadores actuales, dado que la ubicación de los mismos puede suponer una limitación por las tomas de agua y de luz, son las siguientes:

- Altura: 70 cm
- Anchura: 40 cm
- Profundidad: 55 cm

3.2.1.- Régimen de la Cesión y Programa de Mantenimiento

Las empresas licitadoras presentarán un PROGRAMA DE MANTENIMIENTO en el que se recojan todos los aspectos que compongan el mantenimiento integral y la asistencia técnica del equipamiento en cesión.

Durante la vigencia del contrato, la instalación, mantenimiento preventivo y correctivo, reparaciones por avería, traslado y retirada de las máquinas, así como el material y servicios accesorios y/o derivados que se precisen para este fin serán realizados por el contratista, sin cargo alguno para la OSID. La contratista garantizará en todo momento el correcto funcionamiento de las máquinas instaladas, llevando a cabo un mantenimiento integral, debiendo, en su caso, reemplazar alguna máquina. Este mantenimiento se realizará en coordinación con el Servicio de Cocina de la OSID, sin interferir en la actividad diaria del Servicio.

Las reparaciones tendrán carácter de urgente, dando respuesta por parte de la contratista en un máximo de 48 horas desde la emisión del aviso por el Servicio de Cocina. En el supuesto de que la reparación no pueda efectuarse en el propio Hospital o suponga la inutilización del mismo, la empresa adjudicataria sustituirá el mismo por otra máquina mientras dure la reparación.

La instalación y ubicación del mismo se realizará en el lugar que la responsable del contrato indique.

Las máquinas dispensadoras a ofertar cumplirán con la normativa aplicable, debiendo facilitarse la documentación relativa a la misma. Si fuese requerido por el Servicio, el proveedor deberá aportar documentación complementaria sobre las características de los dispensadores.

Deberán estar diseñados, contruidos y mantenidos de forma que se prevenga el riesgo de contaminación de los productos a suministrar; en especial los riesgos microbiológicos vinculados a la manipulación.

El licitador deberá aportar al menos los siguientes datos:

- Homologación de los dispensadores empleados (marcado CE).
- Identificación del responsable del mantenimiento de las máquinas dispensadoras y su correo electrónico o teléfono de contacto, para supuestos de averías o problemas referidos a las máquinas. Tiempos de respuesta, será inferior a 48 horas, por tener los avisos de averías carácter de urgentes, motivado por el menoscabo que puede suponer al Servicio de Cocina de la OSID.

Las rotulaciones de todos los dispensadores, así como las indicaciones que sean de interés para el usuario de las mismos, deberán estar escritas en castellano y/o euskera.

La persona responsable del contrato, podrá exigir al contratista, a cargo de este último, la realización de análisis microbiológicos de la superficie e interior de las máquinas con una frecuencia semestral.

El plazo de puesta en funcionamiento de las máquinas y su correspondiente suministro será de 24 horas desde el inicio de la ejecución del contrato, establecida en el contrato.

Una vez finalizado el contrato, el contratista estará obligada a retirar las máquinas dispensadoras en el plazo máximo de una semana desde el siguiente día a haber finalizado aquel, dejando libres los espacios que ocupaban.

4.- REQUISITOS A CUMPLIR POR EL PRODUCTO / SUMINISTRO

4.1.- Fecha de Recepción/Caducidad

- Todos los productos se entregarán con un margen de uso mínimo de 2/3 de la vida útil.
- Todos los productos manipulados se entregarán con indicación de fecha de caducidad.

4.2.- Condiciones de entrega

- Los adjudicatarios suministrarán los productos con arreglo a la programación quincenal o mensual determinada por la OSID, haciendo entrega de los mismos en el lugar, fecha y horario que se les señale.
- 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.
- En caso de utilizar palés en la entrega del material, serán de plástico retornable, nunca de madera.

4.3.- Envasado/Embalaje/Etiquetado

- 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 distinguirlo 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 sus normas de desarrollo 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. Se anexará al albarán etiqueta correspondiente a los lotes entregados.
- El albarán de transporte coincidirá con los controles de pesado y con los datos del pedido.
- No se admitirán cajas de madera ni envases plásticos o de cartón con deficientes condiciones de limpieza.

4.4.- 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, si procede.
- La descarga se realizará con el vehículo lo más cercano posible al almacén.
- El transportista esperará a que se selle el albarán después de comprobar la mercancía.
- El horario de entrega será de 7:00-12:30 h, de lunes a viernes, no festivos.
- Lugar de entrega: el Servicio de Cocina del Hospital Universitario Donostia.
- El lugar y el horario de entrega podrá ser modificado por el Servicio de Cocina, por razones justificadas.
- Los productos que no cumplan con las especificaciones de envasado y etiquetado recogidas en el apartado 4.3 de este pliego, serán rechazados y deberán sustituirse a la mayor brevedad.

4.5.- 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, en su caso, enviará copia del análisis microbiológico y/o químico con una periodicidad semestral.

4.6.- Criterios de calidad

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

4.7.- Otras obligaciones del adjudicatario

- El adjudicatario deberá designar a una persona con capacidad resolutoria, y facilitar un correo electrónico o teléfono de contacto, para la gestión de incidencias o problemas en el suministro del producto, posibilitando al Servicio de cocina trasladar avisos de forma inmediata.
- El adjudicatario deberá identificar en las facturas los números de lote de cada producto suministrado para garantizar de esta manera una correcta trazabilidad.

4.8.-Documentación

- Registro sanitario o autorización sanitaria de funcionamiento.
- Ficha técnica de los productos suministrados adaptadas a la normativa vigente sobre la información alimentaria facilitada al consumidor; principalmente en lo que respecta a la correcta identificación de alérgenos.
- Envío por parte del proveedor de la correspondiente Revisión actualizada, según normativa en vigor, motivada por cualquier cambio realizado en el producto, que afecte a su ficha técnica.
- Declaración de ausencia de alérgenos, en el caso de productos en que se indique que no contienen alérgenos.
- Cualquier otra documentación que, con ocasión de la presente licitación, pudiera serle requerida por el/la responsable del contrato.

5.- CONTROL DE CALIDAD Y SERVICIO

Durante el plazo de ejecución del contrato, la OSI Donostialdea podrá, en su caso:

- a) 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.
- b) Inspeccionar regularmente las condiciones de transporte de los productos y grado de limpieza de los vehículos utilizados.
- c) 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.

6.- MUESTRAS Y DEMOSTRACIÓN

Con objeto de emitir el preceptivo informe técnico, dada la naturaleza del objeto del contrato, **todos los licitadores** presentarán, una muestra de los artículos señalados en el presente Pliego:

- a) Las muestras que deben aportarse son las señaladas en el cuadro de relación de materiales que figura en el apartado h), con las características que se detallan en el presente pliego.
- b) Las muestras se presentarán en su envase o embalaje, tal y como van a ser suministradas.
- c) Las muestras se suministrarán con sus correspondientes **fichas técnicas actualizadas** y adaptadas a la reglamentación vigente.

- d) 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 del Expediente, tal y como se muestra en el ejemplo:

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

- e) 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.
- f) Cada muestra deberá llevar la etiqueta con la que se comercializa.
- g) Las muestras se deberán de entregar en el **Servicio de Cocina del Hospital Universitario Donostia** (Pº Dr. Beguiristain, s/n) indicando en el exterior del paquete **MUESTRAS** y el **nº y nombre del EXPEDIENTE** y con el albarán fuera del embalaje para su sellado de entrada en el centro. E
- El albarán deberá indicar para cada muestra, como mínimo, los siguientes datos: Nº de Lote / Descripción del Lote / Nº Muestras
- h) El **último día** para presentar las muestras será el día de vencimiento del plazo de presentación de ofertas y el número de muestras será el siguiente:

LOTE 001 - CAFÉ SOLUBLE Y LECHE EN POLVO		
Material	UMB Licitación	Muestras
001.001 – Café Soluble	KG	1 kg.
001.002 – Leche en Polvo	KG	1 kg.

- i) Cuando finalice el plazo de presentación de ofertas, en función del número de empresas presentadas, se elaborará un **calendario para que las empresas licitadoras puedan realizar una demostración del producto y del funcionamiento del equipamiento propuesto para dispensar bebidas**. Este calendario se hará público a través del tablón de anuncios del Perfil de Contratante.
- Por lo tanto, las muestras deberán presentarse en el plazo de presentación de ofertas y la demostración deberá realizarse en el periodo de valoración de los criterios basados en juicio de valor, según el calendario que se publique.
- j) La presentación de muestras y realización de la demostración no tendrán cargo alguno para la OSI Donostialdea.

LAS EMPRESAS QUE NO APORTEN MUESTRAS EN EL PLAZO SEÑALADO O NO REALICEN LA DEMOSTRACIÓN EN PLAZO, NO PODRÁN SER VALORADAS Y, EN CONSECUENCIA, SERÁN DESESTIMADAS SUS OFERTAS.