

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE SUMINISTROS

Procedimiento Abierto

Expediente nº 2025/00567

**Objeto Suministro de Frutas y Verduras 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 PENALIDADES
 - 7.- CONTROL DE CALIDAD Y SERVICIO
 - 8.- REQUISITOS DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO
- ANEXO I – LOTES, PRESENTACIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

1.- OBJETO DEL CONTRATO

Mediante el presente expediente de contratación se pretende cubrir las necesidades del servicio de Cocina del Hospital Universitario Donostia perteneciente a la OSI DONOSTIALDEA. Este pliego de prescripciones técnicas, en adelante PPT, tiene por objeto definir el alcance y condiciones del suministro sucesivo de frutas y verduras.

2.- ALCANCE Y DESCRIPCIÓN

El número de unidades previsto es estimativo, por estar subordinado a la actividad, 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 y describen en el **ANEXO I – LOTES, PRESENTACIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**.

3.- MUESTRAS

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

- Las muestras que deben aportarse son las señaladas en el cuadro de relación de materiales que figura en el ANEXO I de este Pliego (última columna del cuadro).
- Las muestras se presentarán en su envoltorio tal y como va a ser suministrado el producto a la OSID.
- Todas las muestras se suministrarán con sus correspondientes **fichas técnicas actualizadas** y adaptadas a la reglamentación vigente.
- 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>>

- 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.
- Cada muestra deberá llevar la etiqueta con la que se comercializa.
- 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. El albarán deberá indicar para cada muestra, como mínimo, los siguientes datos: Nº de Lote / Descripción del Lote / Nº Muestras
- La fecha de entrega de las muestras será el "MISMO DÍA DE LA APERTURA DE LA MESA DE OFERTAS EVALUABLES MEDIANTE CRITERIOS SUJETOS A JUICIO DE VALOR" en horario de 09:00 a 10:30 h.
Dicha fecha podrá visualizarse a través de la Plataforma de Contratación del Gobierno Vasco:
<https://www.contratacion.euskadi.eus/webkpe00-kpeperfi/es/ac70cPublicidadWar/busquedaAnuncios?locale=es>
- La presentación de muestras no tendrá cargo alguno para la OSI Donostialdea.

LAS EMPRESAS QUE NO APORTEN MUESTRAS EN EL PLAZO SEÑALADO NO SERÁN VALORADAS EN EL INFORME TÉCNICO Y, EN CONSECUENCIA, SERÁN DESESTIMADAS SUS OFERTAS

4.- NORMATIVA APLICABLE

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.

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.- 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 (4ª y 5ª gama).

5.2.- 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, 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.
- La entrega del producto se realizará en palés de plástico retornable

5.3.- 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.
- El envasado será como se describe en la columna "Presentación" de la tabla del ANEXO I.

- Los productos que se suministren a granel, deben de ir envasados de forma que se garantice la integridad del embalaje.
- Los productos envasados a granel vendrán identificados correctamente en el envase, no admitiéndose productos envasados en cajas con identificación que no corresponde con su contenido.
- Todos los productos entregados en manojo vendrán identificados/etiquetados de manera individual (por cada manojo).
- No se admitirán cajas de madera ni envases plásticos o de cartón con deficientes condiciones de limpieza.

5.4.- 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.
- 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 7:00-12:30 h.
- 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.
- Los productos que no cumplan con las especificaciones de envasado y etiquetado recogidas en el apartado 5.3 de este pliego, serán rechazados y deberán sustituirse de manera inmediata.
- En el caso de que tenga que rechazarse un producto y afecte a la oferta diaria de menú, si no puede reemplazarse el producto para atender el servicio del día, el adjudicatario será quien asuma el coste adicional derivado de su compra a terceros.

5.5.- 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 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.

5.6.- Criterios de calidad

- Todos los productos presentarán unas características organolépticas de calidad propias del producto según la muestra entregada.
- Maduración: Se podrán consumir dentro de las 24 horas siguientes a la recepción en su punto justo de maduración y sin posibilidad de deterioro en los tres días siguientes a su recepción. Estarán enteras, sanas, consistentes y con el aspecto característico del tipo varietal.
- Limpieza: No presentarán restos de productos químicos utilizados para su mantenimiento, ni ningún tipo de suciedad, haciendo extensible la limpieza a los envases que los contengan.
- Desgarros: las piezas de frutas serán enteras, sin partes grabadas.
- Estado bacteriológico: No presentará ninguna pieza signos de levaduras o mohos.
- Deben estar exentos de: humedad exterior anormal, olor y sabor internos o externos extraños, magulladuras, picaduras, germinación, daños causados por las condiciones meteorológicas, fuertes deformaciones, tierra, hojas, etc.

5.7.- Otras obligaciones del adjudicatario

- El adjudicatario deberá designar a una persona con capacidad resolutive, y facilitar un teléfono de contacto, para la gestión de incidencias o problemas en el suministro del producto, posibilitando al Servicio de cocina trasladar la incidencia 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.

5.8.- Documentación

- Registro sanitario o autorización sanitaria de funcionamiento.
- Ficha técnica de los productos suministrados adaptadas al Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor; y sus posibles actualizaciones, principalmente en lo que respecta a la correcta identificación de alérgenos.
- Envío por parte del proveedor de la correspondiente Revisión actualizada (Reglamento (UE) 1169/2011) 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.

6. - NO CONFORMIDADES Y PENALIDADES

1.- No podrá realizarse ningún cambio en el producto adjudicado, sin aceptación previa por el Servicio de Cocina tras la aportación de la ficha técnica con una antelación mínima de 48 horas. Por ello, para proceder al cambio puntual del producto adjudicado se requiere:

- Avisar con una antelación mínima de 48 horas
- Aportación de la nueva ficha técnica
- Aceptación previa por el Servicio de Cocina

El incumplimiento de cualquiera de los tres requisitos, generará una NO CONFORMIDAD, así como una penalización del 30 % sobre el importe del producto en la factura (sin IVA) a pagar al proveedor.

El precio del producto realmente suministrado no podrá ser superior al del producto adjudicado en el concurso.

2.- Si algún producto no cumple con las especificaciones de compra, incluidos los datos de su ficha técnica, pero no afecta a su posterior procesado, será aceptado. No obstante, se notificará al proveedor la incidencia generada que deberá ser subsanada de forma inmediata y, en caso contrario, generará una NO CONFORMIDAD.

3.- Cualquier producto que no esté en condiciones de ser utilizado en el proceso productivo, será rechazado y devuelto a su proveedor, generando una NO CONFORMIDAD.

4.- En el caso de una NO CONFORMIDAD que suponga un riesgo para la seguridad alimentaria, ésta podrá suponer la resolución del contrato con el proveedor.

5.- Se establece un máximo de 3 NO CONFORMIDADES que afecten exclusivamente a la calidad del producto o servicio pero que no afecten a la seguridad del producto, superadas las cuales podrá rescindirse el contrato con el proveedor.

6.- Así mismo, cuando un producto no se suministre en tiempo y forma, se generará una NO CONFORMIDAD, y se recurrirá a un proveedor alternativo, haciéndose cargo el adjudicatario de la diferencia en la factura que se origine.

Las penalidades se impondrán por acuerdo del órgano de contratación, que será inmediatamente ejecutivo, y se harán efectivas mediante deducción de las cantidades que, en concepto de pago total o parcial, deban abonarse al contratista.

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.

8.- REQUISITOS DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO

La empresa contratista se compromete al cumplimiento de todos y cada uno de los requisitos en el desarrollo del servicio que vienen desarrollados en el punto 5 de este Pliego. Al efecto, habrán de cumplimentar el cuadro "Anexo IV.4 - Check List Obligado Cumplimiento (Sobre C).xlsx" que se facilita e incluirlo en el sobre C como parte de la oferta.

El posterior incumplimiento de cualquiera de los puntos allí indicados, dará lugar a la aplicación de penalidades o llevará consigo la resolución del contrato, siguiendo para ello lo señalado en el punto 13.1 de las Cláusulas Específicas del PCAP.

REQUISITOS DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO

Expediente: 2025/00567

Objeto: Suministro de Frutas y Verduras para el Hospital Universitario Donostia (OSI Donostialdea)

Empresa

NIF

La empresa abajo firmante se compromete, en caso de ser adjudicataria de este expediente, a ejecutar el objeto del mismo cumpliendo todos y cada uno de los requisitos de obligado cumplimiento aquí señalados, de manera que en caso de incumplimiento, la OSI Donostialdea estará facultada para la resolución del contrato o la imposición de las penalidades previstas en los pliegos.

REQUISITOS OBLIGADOS EN EL DESARROLLO DEL SERVICIO	COMPROMISO
Características del producto, marcado y etiquetado de acuerdo al punto 5.4 del Pliego de Prescripciones Técnicas	☐ Sí ☐ No
Entrega de productos con un margen de uso mínimo de 2/3 de la vida útil	☐ Sí ☐ No
Envío de los productos de acuerdo a la normativa de envasado, almacenamiento, conservación y transporte	☐ Sí ☐ No
Cumplimiento <u>estricto</u> del calendario de entregas	☐ Sí ☐ No
Entrega del producto en palets de plástico retornable	☐ Sí ☐ No
Horario de entrega: de 7:00 a 12:30 h.	☐ Sí ☐ No
Lugar de entrega: Servicio de Cocina del Hospital Universitario Donostia	☐ Sí ☐ No
Los productos presentarán unas características organolépticas de calidad propias del producto según la muestra entregada	☐ Sí ☐ No

ANEXO I – LOTES, PRESENTACIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Lotes	UMB Licitación	Presentación y Envasado	Características del producto	Día de Entrega	Muestra Mínima
001 - AJOS PELADOS	KG	Bolsa/Caja de 1 kg.	Categoría: Primera (Iª) Presentación: dientes de ajo pelados y envasados 4ª GAMA	Lunes-Jueves	1 kg
002 - ALBARICOQUE	KG	Caja de 8/10 kg.	Categoría: Primera (Iª) Variedad: MONIQUI	Lunes-Martes Miércoles-Viernes	1 kg
003 - BERENJENA	KG	Caja de 8/10 kg.	Categoría: Primera (Iª) Variedad: Redonda Negra	Jueves	1 kg
004 - BERZA	KG	Caja de 8/10 kg.	Categoría: Primera (Iª) Exenta de hojas exteriores (sólo cogollo)	Martes	1 kg
005 - BRIÑON	KG	Caja de 8/10 kg.	Categoría: Primera (Iª) Calibre: 22 (70 mm de diámetro)	Lunes-Jueves	1 kg
006 - CALABACIN	KG	Caja de 8/10 kg.	Categoría: Primera (Iª) Variedad: Verde	Jueves	1 kg
007 - CEBOLLA MORADA	KG	Caja de 8/10 kg.	Categoría: Primera (Iª) Variedad: Morada Calibre: 85 a 100 mm de diámetro	Lunes-Jueves	1 kg
008 - CEBOLLA ENTERA PELADA	KG	Envasada al vacío	Categoría: Primera (Iª) Variedad: Amarilla Calibre: 85 a 100 mm de diámetro Al vacío, en envase que no supere los 5 kg.	Lunes-Martes Miércoles-Viernes	1 kg
009 - CHAMPIÑON NATURAL	KG	Caja de 8/10 kg.	Categoría: Primera (Iª) Variedad: Común Calibre: 40/60	Miércoles	1 kg
010 - CLEMENTINA	KG	Caja de 8/10 kg.	Categoría: Primera (Iª) Calibre: 45 a 50 mm de diámetro	Lunes-Martes Miércoles-Viernes	1 kg
011 - ESPINACA FRESCA	KG	Bolsa de 500 gr.	Categoría: Primera (Iª) 4ª GAMA	Lunes-Jueves	1 kg
012 - LECHUGA BATAVIA TROCEADA	KG	Bolsa de 500 gr.	Categoría: Primera (Iª) 4ª GAMA	Lunes-Martes-Jueves	1 kg
013 - LIMON	KG	Caja de 8/10 kg.	Categoría: Primera (Iª) Calibre: 22 (70 mm de diámetro)	Lunes-Martes Miércoles-Viernes	1 kg
014 - MANZANA GOLDEN EXTRA	KG	Caja de 8/10 kg.	Categoría: Primera (Iª) Variedad: Golden Extra Calibre: 20 (75 mm de diámetro)	Lunes-Martes Miércoles-Viernes	1 kg
015 - MANZANA IDARRED	KG	Caja de 8/10 kg.	Categoría: Primera (Iª) Variedad: Idarred Calibre: 20 (75 mm de diámetro)	Lunes-Martes Miércoles-Viernes	1 kg
016 - MELOCOTON	KG	Caja de 8/10 kg.	Categoría: Primera (Iª) Variedad: Amarilla / Roja Calibre: 22 (70 mm de diámetro)	Lunes-Jueves	1 kg

Lotes	UMB Licitación	Presentación y Envasado	Características del producto	Día de Entrega	Muestra Mínima
017 - MELON	KG	Caja de 8/10 kg.	Categoría: Primera (Iª) Variedad: Piel de sapo Peso: 2 a 2,5 kg.	Jueves	1 kg
018 - NARANJA DE POSTRE	KG	Caja de 8/10 kg.	Categoría: Primera (Iª) Variedad: Dulce Calibre: 20 (75 mm de diámetro)	Lunes-Jueves	1 kg
019 - NARANJA DE ZUMO	KG	Caja de 8/10 kg.	Categoría: Primera (Iª) Variedad: Zumo Calibre: 20 (75 mm de diámetro)	Lunes-Martes Miércoles-Viernes	1 kg
020 - PATATA FRESCA "CORTE ENSALADILLA"	KG	Bolsa 2 a 2,5 kg	Categoría: Primera (Iª) Características: Patata fresca, limpia, troceada, lavada y envasada	Lunes-Jueves	1 bolsa
021 - PATATA FRESCA "CORTE GUIJAR"	KG	Bolsa 2 a 2,5 kg	Categoría: Primera (Iª) Características: Patata fresca, limpia, troceada, lavada y envasada	Lunes-Jueves	1 bolsa
022 - PATATA PRECOCINADA "GAMA TORTILLA"	KG	Bolsa 2 a 2,5 kg	Categoría: Primera (Iª) Características: pelada, cortada en trozos, envasada al vacío y cocinada al vapor, sin conservantes ni alérgenos.	Lunes-Martes Miércoles-Jueves-Viernes	1 bolsa
023 - PATATA PRECOCINADA "GAMA PANADERA"	KG	Bolsa 2 a 2,5 kg	Categoría: Primera (Iª) Características: pelada, cortada en trozos, envasada al vacío y cocinada al vapor, sin conservantes ni alérgenos.	Lunes-Martes Miércoles-Jueves-Viernes	1 bolsa
024 - PERA CONFERENCIA	KG	Caja de 8/10 kg.	Categoría: Primera (Iª) Variedad: Conferencia Calibre: 22 (70 mm de diámetro)	Lunes-Martes Miércoles-Viernes	1 kg
025 - PEREJIL	KG	Manejo de 350 gr.	Categoría: Primera (Iª)	Lunes-Martes Miércoles-Viernes	1 manojito
026 - PIMIENTO VERDE ITALIANO	KG	Caja de 8/10 kg.	Categoría: Primera (Iª) Variedad: Pimiento Verde Italiano Calibre: 130 a 150 mm de diámetro	Lunes-Martes Miércoles-Viernes	1 kg
027 - PLATANO	KG	Caja de 8/10 kg.	Categoría: Primera (Iª) Procedencia: Islas Canarias Variedad: Plátano de Canarias Calibre: 130 a 150 mm de diámetro	Lunes-Miércoles-Viernes	1 kg
028 - PUERRO	KG	Manejo de 6 unidades	Categoría: Primera (Iª)	Lunes-Jueves	1 manojito
029 - TOMATE DE ENSALADA	KG	Caja de 5 kg.	Categoría: Primera (Iª) Calibre: 70 (90 mm de diámetro)	Lunes-Martes Miércoles-Viernes	1 kg
030 - ZANAHORIA	KG	Bolsa de 5 kg.	Categoría: Primera (Iª) Calibre: 140 a 160 mm de largo	Lunes-Martes Miércoles-Viernes	1 kg
001 - AJOS PELADOS	KG	Bolsa/Caja de 1 kg.	Categoría: Primera (Iª) Presentación: dientes de ajo pelados y envasados 4ª GAMA	Lunes-Jueves	1 kg
002 - ALBARICOQUE	KG	Caja de 8/10 kg.	Categoría: Primera (Iª) Variedad: MONIQUI	Lunes-Martes Miércoles-Viernes	1 kg