Osakidetza
DONOSTIALDEKO ESI
OSI DONOSTIALDEA

Área de Aprovisionamientos y Logística
Unidad de Contratación Administrativa
943.007.119 943.471.680
osid.contratacion@osakidetza.eus

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE SUMINISTROS

Procedimiento Abierto

Expediente nº 2025/01630

Objeto ..... Suministro de Leche y Derivados Lácteos (2) 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- 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 pretenden cubrir las necesidades de suministro sucesivo de leche y derivados lácteos para el servicio de Cocina del Hospital Universitario Donostia perteneciente a la OSI Donostialdea (OSID), en los términos que figuran en el presente documento.

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 y describen en el **ANEXO I – LOTES, PRESENTACIÓN Y CARACTERÍSTICAS.**

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:

a) 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).

b) Las muestras se presentarán en su envoltorio tal y como va a ser suministrado el producto a la OSID.

c) Todas 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 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

h) **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

i) 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 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 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.- Documentación a presentar en el sobre C

- Ficha técnica ACTUALIZADA de los productos suministrados, adaptadas al Reglamento (UE) 1169/2011 (y sus posibles actualizaciones), sobre la información alimentaria facilitada al consumidor principalmente en lo que respecta a la correcta información de los alérgenos.
- Copia del Registro sanitario
- Cualquier cambio realizado en el producto, que afecte a su ficha técnica, siempre y cuando cuente con la autorización previa del servicio, obligará al envío por parte del proveedor de la correspondiente revisión actualizada.
- Es obligatorio entregar una declaración de ausencia de alérgenos, si procede, en el caso de productos en que se indique que no los contiene.
- Cuadro de Ofertas Técnicas cumplimentado.
- Chek list de compromiso de cumplimiento de requisitos.

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, **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

5.4.- Envasado/Embalaje/Etiquetado

- 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. 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.

5.5.- Transporte y recepción

- Vehículo limpio y con equipo de frío en funcionamiento permanente si procede.
- Transporte **EXCLUSIVO** para el material objeto de este contrato, sin compartir viaje con cualquier otra mercancía.
- 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 9:00-10:30 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.

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.

5.6.- Criterios de calidad

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

5.7.- Otras obligaciones del adjudicatario

- El adjudicatario deberá designar a una persona con capacidad resolutiva, 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.

6. - NO CONFORMIDADES- 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 envasado y transporte, 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, previa tramitación del correspondiente expediente y una vez oídas las alegaciones formuladas al efecto.

5.- 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.

Llegado el caso de tres (3) No Conformidades en un plazo máximo de dos meses, el órgano de contratación estará autorizado para resolver el contrato del adjudicatario infractor.

7.- CONTROL DE CALIDAD Y SERVICIO

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

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.

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.5 - 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: 2025/01630

Objeto: Suministro de Leche y Derivados Lácteos (2) 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 OSID 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 **estricto** del calendario de entregas	◯ SÍ ◯ No
Entrega del producto en palets de plástico retornable	◯ SÍ ◯ No
Horario de entrega: de 9:30 a 10:30 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

Área de Aprovisionamientos y Logística
Unidad de Contratación Administrativa
943.007.119 943.471.680
osid.contratacion@osakidetza.eus

ANEXO I – LOTES, PRESENTACIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Lotes y Materiales	Presentación y envasado	Características del producto	Día de entrega	Muestra Mínima a Presentar
001 - LECHE				
001.001 - LECHE DESNATADA	Brick 1 litro con tapón, en packs de 6 unidades máximo		Miércoles	2 brick
001.002 - LECHE DESNATADA SIN LACTOSA	Brick 1 litro con tapón, en packs de 6 unidades máximo		Miércoles	2 brick
001.003 - LECHE UHT ENTERA	Brick 1 litro con tapón, en packs de 6 unidades máximo		Miércoles	2 brick
002 - QUESO BARRA SIN LACTOSA				
002.001 – QUESO BARRA SIN LACTOSA	Barra 1 kg	Queso tipo EDAM. Sin alérgenos añadidos que no sean derivados de los productos lácteos.	Miércoles	1/2 barra
003 - QUESOS				
003.001 - QUESO EN PORCIONES	Caja 24 unidades	Sin conservantes.	Miércoles	1 caja de 24 unidades
003.002 - QUESO RALLADO EMMENTAL	Paquete 500 gr.	Queso elaborado a partir de la leche. Sin colorantes. Sin conservantes. Sin productos ajenos al queso.	Miércoles	1 paquete
003.003 - QUESO RALLADO MOZZARELLA	Paquete 200 gr.	Queso elaborado a partir de la leche. Sin colorantes. Sin conservantes. Sin productos ajenos al queso.	Miércoles	1 paquete
004 - BEBIDA DE SOJA				
004.001 - BEBIDA DE SOJA	Brick 1 litro con tapón, en packs de 6 unidades máximo	100% vegetal Sin azucares añadidos Sin aditivos Sin cereales que contengan gluten	Jueves	2 brick
005 - POSTRE DE SOJA				
005.001 - POSTRE DE SOJA	Tarrina 125 gr. (aproximadamente)	100% vegetal Sin azucares añadidos Sin aditivos Sin cereales que contengan gluten	Jueves	2 tarrinas
006 - YOGUR BIO				
006.001 - YOGUR NATURAL BIO DESCREMADO	Tarrina 125 gr. (aproximadamente)	Sin azucares añadidos	Miércoles	2 tarrinas
007 - YOGUR SABORES EDULCORADO DESNATADO				
007.001 - YOGUR SABORES EDULCORADO DESNATADO	Tarrina 125 gr. (aproximadamente)		Miércoles	2 tarrinas

Área de Aprovisionamientos y Logística
Unidad de Contratación Administrativa
943.007.119 943.471.680
osid.contratacion@osakidetza.eus

Lotes y Materiales	Presentación y envasado	Características del producto	Día de entrega	Muestra Mínima a Presentar
008 - YOGURES				
008.001 - YOGUR AROMAS FRESA	Tarrina 125 gr. (aproximadamente)	Sin azucares añadidos	Miércoles	2 tarrinas
008.002 - YOGUR AROMAS LIMÓN	Tarrina 125 gr. (aproximadamente)	Sin azucares añadidos	Miércoles	2 tarrinas
008.003 - YOGUR AROMAS MACEDONIA	Tarrina 125 gr. (aproximadamente)	Sin azucares añadidos	Miércoles	2 tarrinas
008.004 - YOGUR NATURAL	Tarrina 125 gr. (aproximadamente)	Sin azucares añadidos	Miércoles	2 tarrinas
009 - YOGURES NATURAL SIN LACTOSA				
009.001 - YOGUR NATURAL SIN LACTOSA	Tarrina 125 gr. (aproximadamente)	Sin azucares añadidos	Miércoles	2 tarrinas