PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE SUMINISTROS

Procedimiento Abierto

Expediente nº 2026/00524

Objeto ..... Suministro de Productos Congelados 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

1.- OBJETO DEL CONTRATO

Mediante el presente expediente de contratación se pretenden cubrir las necesidades de suministro de productos congelados para el servicio de Cocina del Hospital Universitario Donostia y del Edificio Onkologikoa, ambas perteneciente a la OSI DONOSTIALDEA.

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 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 Pliego.

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 de 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) 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 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 11:00 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

La prestación del servicio 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.

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

5.- REQUISITOS A CUMPLIR

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 AUSENCIA DE 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.
- **Los artículos no pueden contener ALÉRGENOS y será obligatoria la entrega de una declaración de ausencia de los mismos.**
- 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.
- El producto no debe presentar manchas blancas o deshidratación superficial, lo que indica un almacenamiento prolongado o un envasado deficiente.
- El envase debe estar íntegro, limpio y bien sellado, sin agujeros ni signos de humedad.
- El producto no podrá presentar signos de mala congelación o mal mantenimiento de temperatura, como son la presencia de grandes cristales de hielo en la superficie del alimento.
- 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 9:00-11:00H.
- Lugar de entrega: el Servicio de Cocina del HUD y Servicio de Cocina del Edificio Onkologikoa (según pedido)
- 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. La OSI **EXIGIRÁ** 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.

5.8.- 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:

- 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.

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.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: 2026/00524

Objeto: Suministro de Productos Congelados 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

ANEXO I – LOTES, PRESENTACIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Lotes	Cantidad Licitación (2 años)	Unidad Medida	Presentación	Muestra Mínima a Presentar
001 - ACELGA (HOJAS)	7.000	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
002 - ALCACHOFA TROCEADA	1.000	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
003 - BASE PIZZA ITALIANA	1.000	UND	Unidad	Unidad
004 - BORRAJA TROCEADA	10.000	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
005 - BRÓCOLI	1.500	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
006 - CALABACÍN DADO	8.000	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
007 - CALABAZA TROCEADA	4.800	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
008 - CEBOLLA EN DADOS	4.800	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
009 - CEBOLLA EN TIRAS	21.000	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
010 - CHAMPIÑÓN ENTERO	3.500	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
011 - CROQUETA PRECOCINADA JAMÓN	800	KG	Bolsas 1 kg en cajas de 4 kg	1 bolsa o envasado unidad de venta
012 - GUISANTE EXTRA	10.500	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
013 - JUDÍA VERDE PLANA	25.000	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
014 - JUDÍA VERDE REDONDA	2.800	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
015 - MENESTRA IMPERIAL	15.000	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
016 - PATATA DÓLAR	3.800	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
017 - PATATA PARISINA	5.500	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
018 - PATATAS PREFRITAS GAJO	5.000	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
019 - PUERRO CORTADO	22.000	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
020 - SALTEADO DE VERDURAS CAMPESTRE	3.100	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
021 - SALTEADO DE VERDURAS CLÁSICO	4.800	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
022 - SETA CARDO ENTERA	2.500	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
023 - SETA CARDO TROCEADA	1.500	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
024 - SETA MEZCLA	3.000	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
025 - TOMATE EN DADOS	5.000	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
026 - ZANAHORIA BABY	3.100	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
027 - ZANAHORIA EN DADOS	42.000	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta