PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL SUMINISTRO DE PATATAS Y CEBOLLAS PELADAS PARA LA ORGANIZACIÓN SANITARIA INTEGRADA EZKERRALDEA ENKARTERRI CRUCES

1. OBJETO DEL CONTRATO

Mediante el presente Expediente de Contratación se pretende cubrir las necesidades del Servicio de Alimentación del Hospital Universitario Cruces, en adelante HUC, perteneciente a la OSI Ezkerraldea Enkarterri Cruces (OSI EEC). Este pliego de bases técnicas, en adelante PBT, tiene por objeto regular y definir el alcance y condiciones que habrán de regir para la contratación y suministro de patatas y cebollas peladas en el Hospital Universitario Cruces.

2. BASES GENERALES DE LICITACIÓN

- El número de unidades previsto es estimativo, por estar subordinado a la actividad y, 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.
- A todos los efectos se entenderá que el precio unitario estimado como máximo por la Administración comprende todos los gastos directos e indirectos que el contratista debe realizar para la normal ejecución del contrato, y toda clase de tasas, licencias e impuestos (excepto IVA).
- Posibilidad de licitar por lotes: Se puede licitar a uno o a varios lotes y la licitación/adjudicación será a lote completo.
- Será motivo de exclusión en un determinado lote la no licitación a alguno de los productos/sublotes incluidos en dicho lote.
- Plazo total de ejecución: la vigencia del contrato será de 1 año, prorrogable por un máximo de 1 año más.
- El número de unidades de compra se fijará a demanda del Hospital.
- En el presente expediente no se contempla la adjudicación compartida de los lotes.

- El lugar de entrega de los pedidos será el designado en los mismos. La prestación del suministro incluye el transporte de los productos hasta el HUC a cargo de la empresa adjudicataria, la colocación del producto en balda de almacenaje, así como la retirada de todos los materiales de embalaje y protección, en los casos en que proceda. Los gastos de la entrega y transporte de los bienes objeto del suministro al lugar fijado serán de cuenta del adjudicatario.

- FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO: El adjudicatario se compromete a remitir la ficha técnica de cada producto incluyendo un apartado específico donde figuren sustancias alergénicas y/o que provoquen intolerancias en su versión vigente ante cualquier modificación de la misma, especialmente en aquellos aspectos que atañan a los ingredientes, proceso de fabricación, alérgenos o sustancias que provocan intolerancias según la normativa vigente. El adjudicatario deberá enviar dicha ficha técnica con al menos dos semanas de antelación previo el primer envío del nuevo producto.

El importe o valor estimado del presente expediente es el siguiente:

IMPORTE CONTRATO INICIAL ANUAL:	**151.365,83 €**
IMPORTE PRÓRROGA ANUAL:	**151.365,83 €**
IMPORTE PREVISTO PARA MODIFICACIONES:	**30.273,17 €**
IMPORTE TOTAL MÁXIMO DEL EXPEDIENTE:	**333.004,83 €**

3. CRITERIOS DE VALORACIÓN DE LAS OFERTAS:

VALORACIÓN	TIPO DE CRITERIO	UMBRAL MÍNIMO	PUNTOS
A.-Económico	Fórmula		48
B.-Valoración Técnica	Juicio de valor	25	50
C.-Criterios Ambientales	Fórmula SI/NO		2

A – CRITERIO ECONÓMICO: 48 puntos.

Se asignarán **48 puntos** a la oferta más económica. El resto de ofertas proporcionalmente según la siguiente fórmula:

Puntuación oferta = (B / C) * A
SI C = Precio máximo licitación se asignarán 0 puntos.

A: Puntos máximos
B: Oferta más económica
C: Oferta de la empresa a valorar

B – CRITERIO VALORACIÓN TÉCNICA: 50 puntos, con un umbral mínimo de 25 puntos. La calidad del producto se puntuará hasta un máximo de 50 puntos pudiendo ser:

0 puntos: Ofertas de las que no se dispone de documentación técnica suficiente, no presentación de muestras o el producto ofertado es diferente al solicitado o no válido.

De 1 a 24 puntos: Productos técnicamente válidos, pero de una calidad no suficiente.

De 25 a 40 puntos: Productos técnicamente válidos de una calidad adecuada.

De 41 a 50 puntos: Productos u ofertas preferentes de calidad excelente.

C – CRITERIOS AMBIENTALES: 2 puntos. De acuerdo con lo previsto en la Ley 1/2024, de 8 de febrero, de Transición Energética y Cambio Climático y hasta su desarrollo y aplicación se valorará con 2 puntos aquellos proveedores que faciliten datos de la huella de carbono por unidad de producto y/o servicio objeto de licitación. A estos efectos, las entidades licitadoras podrán justificar la disposición de la huella de carbono mediante la acreditación del registro de la misma de acuerdo al RD 163/2014 o la organización esté inscrita en el sistema EMAS (Eco-Management and Audit Scheme) o sistema equivalente. La documentación acreditativa deberá aportarse en el SOBRE B.

4. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

4.1. Recepción de mercancías:

- La entrega de las mercancías se hará directamente en el almacén del Servicio de Alimentación del Hospital.
- El horario para la recepción y almacenaje de mercancías será el que indique el HUC siendo este de obligado y estricto cumplimiento.
- Las entregas se realizarán, obligatoriamente, con la periodicidad que el HUC indique para cada tipo de artículo: diario, semanal, etc., en función de las necesidades del Centro.
- El albarán de entrega reflejará las cantidades/pesos de la mercancía. Como peso o cantidad del producto suministrado se tomará el obtenido en el pesaje o recuento a realizar en la recepción en el Almacén de Víveres del HUC.
- El adjudicatario tramitará un solo albarán por la totalidad de las entregas realizadas en el mismo día. En el albarán de entrega, figurarán, obligatoriamente, los siguientes datos:
    - ✓ Código de Osakidetza del producto, que será facilitados por el HUC.
    - ✓ Código/referencia del proveedor
    - ✓ Descripción del producto.
    - ✓ Cantidad/peso.
    - ✓ Nº de lote del producto.

4.2. Almacenaje y colocación de mercancías:

- El adjudicatario se encargará del correcto almacenaje y colocación de las mercancías que suministre, en los locales, baldas, cámaras de conservación y congelación, etc. destinadas a tal efecto. Si fuera preciso, procederá a la movilización de la mercancía existente en balda para la colocación del nuevo pedido. En este cometido, el adjudicatario se ajustará a las normas indicadas por el HUC.

4.3. Controles a establecer por el Centro:

- La Dirección del HUC se reserva el derecho de efectuar la inspección de los locales de almacenamiento y preparación de víveres que posea el proveedor, comprobando que se cumplan las condiciones generales de almacenamiento, conservación y preparación que marca el Código alimentario español.
- El responsable de la Recepción de Víveres inspeccionará regularmente las condiciones de transporte de los productos, así como el grado de limpieza de los vehículos.
- El adjudicatario garantizará la limpieza del vehículo de transporte y el funcionamiento del equipo de frío en los casos en que proceda, así como la adecuada estiba en la caja del camión.
- La oficina de Recepción de Víveres del Hospital comprobará en el momento de recibir el suministro:
  - Cantidad, calidad, presentación y etiquetado del producto, incluyendo el número de lote.
  - Las condiciones higiénicas del transporte y envasado.
  - La caducidad: todos los productos tendrán al menos un periodo de vida útil superior al 75 % del tiempo de caducidad establecido en las correspondientes fichas técnicas.
- Practicadas las anteriores comprobaciones, se procederá al rechazo de aquellos productos que no cumplan la normativa aplicable y las condiciones establecidas por el HUC.

5. PRESENTACIÓN DE MUESTRAS:

- Con objeto de emitir el preceptivo informe técnico, todos los licitadores, incluido el proveedor habitual, presentarán muestras de los artículos incluidos en el presente Expediente de Contratación. La puesta a disposición de las mismas será a demanda de la OSI EEC, según el calendario que se establezca, una vez recibidas las ofertas del Expediente debiendo ser entregadas en la fecha y lugar que se les indique.

- El licitador presentará, obligatoriamente, muestras de todos los productos ofertados. La no presentación de muestras supondrá la exclusión del concurso.
- La muestra ha de estar identificada, como mínimo, con los siguientes datos:
  - ✓ Nº de Expediente de Contratación
  - ✓ Empresa licitadora
  - ✓ Número de grupo/lote del Expediente, artículo, descripción del producto y referencia del proveedor
  - ✓ La muestra deberá llevar la etiqueta con la que se comercializa
  - ✓ La muestra se deberá presentar en su envase original, acompañada de su correspondiente Ficha Técnica.
  - ✓ Las muestras se deberán presentar en su envase original
- No se admitirán variantes de un mismo producto.
- La entrega de las muestras se realizará en el almacén del Servicio de Alimentación e irán acompañados de documento acreditativo de las muestras que se entregan.

6. NORMATIVA APLICABLE:

Los licitadores a este concurso deberán atenerse a la Normativa vigente referente a:

- Seguridad alimentaria.
- Código alimentario español.
- Higiene y seguridad alimentaria.
- Envasado, embalaje y etiquetado.
- Toda otra normativa que afecte a los productos objeto del presente Expediente.

7. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR DE CARÁCTER OBLIGATORIO:

7.1. Las firmas licitadoras deberán presentar la Documentación Técnica precisa de cada producto, al objeto de verificar si las ofertas recibidas se ajustan a las características requeridas.

7.2. En la citada documentación deberá figurar la Ficha Técnica de cada producto con la declaración de alérgenos, confirmando en cada caso de forma expresa el cumplimiento de la normativa aplicable.

7.3. Los productos cumplirán las Normas Sanitarias vigentes correspondientes y a la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad, de los Productos Alimenticios envasados.

7.4. El adjudicatario presentará un Plan de contingencia en el que se describa la capacidad de respuesta máxima en el aprovisionamiento, que habrá de ser:

- Productos que no necesitan elaboración previa: 1 hora.
- Productos que si necesitan elaboración previa: 2 horas.

7.5 El licitador documentará y explicará el procedimiento de trazabilidad para el seguimiento de los productos que oferten, que faciliten la gestión de nuestro propio sistema de calidad. En este sentido, señalar que es de obligado cumplimiento la indicación del lote de los productos suministrados tanto en el producto como en la documentación de acompañamiento comercial (albarán de entrega).

7.6 Experiencia: Se señalará la experiencia con que se cuenta en el suministro de víveres a centros hospitalarios o similares.

7.7 En la documentación técnica de cada producto se deberá indicar de forma expresa para cada artículo el nº de unidades que contiene el envase con el que trabajen normalmente, al objeto de valorar tanto su facilidad de manejo y ubicación en nuestros almacenes como el que exista coincidencia entre las cantidades que en su momento solicite el Servicio de Cocina de éste Centro, con las que se sirvan normalmente por la adjudicataria. Otros aspectos que consideren interesantes, en especial aquellos que hagan referencia a los sistemas de calidad con los que cuenten.

7.8 Fotocopia del Registro sanitario o autorización sanitaria de funcionamiento.

7.9 Quedarán excluidos los licitadores que no presenten la totalidad de la documentación anteriormente citada.

8. 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 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.
- 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 Jefe de Servicio de Cocina.

9. CONTROL DE CALIDAD Y SERVICIO

Durante el plazo de ejecución del contrato, la OSI EEC 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 vigente.
- Inspeccionar regularmente las condiciones de transporte de los productos y grado de limpieza de los vehículos utilizados.

10. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

LOTE	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCION TÉCNICA
1. PATATA PELADA FRESCA PRECORTADA **Características comunes a todos los sublotes:** - Sin lavado previo al consumo - 9 días de vida útil desde entrega - Calibres homogéneos - Método Monier Williams de control de sulfitos **Presentación requerida para todos los sublotes:** envases de 2,5kg aprox.		
1.1	PATATA PELADA FRESCA PRECORTADA CORTE DE GUISAR (25X25X25mm aprox.)	**Uso previsto:** purés y guarniciones de patata cocida + ensaladas **Características específicas**: tolerancia de defectos inferior al 5%
1.2	PATATA PELADA FRESCA PRECORTADA CORTE DE TORTILLA (25X25X4mm aprox.)	**Uso previsto:** se utiliza para tortillas **Características específicas**: tolerancia de defectos inferior al 2%
1.3	PATATA PELADA FRESCA PRECORTADA CORTE DE PANADERA FINA (4mm aprox.)	**Uso previsto:** patatas en salsa verde y guarnición de pescados horno **Características específicas**: tolerancia de defectos inferior al 7%
1.4	PATATA PELADA FRESCA PRECORTADA CORTE PATATA FRITA (10X10mm aprox.)	**Uso previsto:** patata frita y guarnición de pescado hervido **Características específicas**: tolerancia de defectos inferior al 4%
2. CEBOLLA ENTERA PELADA		
2.1	CEBOLLA ENTERA PELADA	**Características**: cebolla pelada en pieza entera. **Presentación:** envasada en formato de 5kg aprox.

11.- ANEXO RELACIÓN DE MATERIALES, UNIDADES ESTIMADAS, PRECIOS UNITARIOS

Bases técnicas / Oinarri teknikoak

Organización / Erakundea: OSI Ezkerraldea Enkarterri Cruces

Objeto / Xedea: Suministro de patatas y cebollas peladas para la Organización Sanitaria Integrada Ezkerraldea Enkarterri Cruces

Lote	Denominación	Nº de Unidades 1 año	UMB de licitación	Precio de licitación (sin IVA)	Referido a precio de licitación	Total licitado (sin IVA)	Nº muestras a entregar
Sorta	**Izena**	**Unitate zk. Urte 1**	**Lizitazioko ONU kopurua**	**Lizitazio-prezioa (BEZik gabe)**	**Lizitazio-prezioari dagokiona**	**Lizitazioa, guztira (BEZik gabe)**	**Entregatu beharreko lagin-kopurua**
1. PATATA PELADA FRESCA PRECORTADA							
1.1	PATATA PELADA FRESCA PRECORTADA CORTE DE GUISAR (25X25X25MM APROX.)	46.454	KILO	1,05 €	KILO	48.776,70 €	1 ENVASE
1.2	PATATA PELADA FRESCA PRECORTADA CORTE DE TORTILLA (25X25X4MM APROX.)	46.454	KILO	1,05 €	KILO	48.776,70 €	1 ENVASE
1.3	PATATA PELADA FRESCA PRECORTADA CORTE DE PANADERA FINA (4MM APROX.)	2.574	KILO	1,26 €	KILO	3.243,24 €	1 ENVASE
1.4	PATATA PELADA FRESCA PRECORTADA CORTE PATATA FRITA (10X10MM APROX.)	2.574	KILO	1,26 €	KILO	3.243,24 €	1 ENVASE
					Total lote / Lotea guztira	104.039,88 €	
2. CEBOLLA ENTERA PELADA							
2.1	CEBOLLA ENTERA PELADA	29.395	KILO	1,61 €	KILO	47.325,95 €	1 ENVASE
					Total lote / Lotea guztira	47.325,95 €	
					Total / Totala	151.365,83 €	

Documento firmado por: MARIA DEL CARMEN LEON ARAUJO
En la fecha 09.03.2026 10:43:24 CET

Documento firmado por: IRATXE BENGOA ALONSO
En la fecha 09.03.2026 12:42:51 CET