PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE SUMINISTROS

Procedimiento Abierto

Expediente nº 2026/00731

Objeto .....Suministro de Aceite para el Servicio de Cocina de la OSI Donostialdea

Contenido:

1. OBJETO DEL CONTRATO 2
2.- ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO 2
3.- MUESTRAS 3
4.- NOMATIVA APLICABLE 4
5.- REQUISITOS A CUMPLIR POR EL PRODUCTO/SERVICIO 4
6.- NO CONFORMIDADES /PENALIDADES 6
7.- CONTROL DE CALIDAD Y SERVICIO 6
8.- REQUISITOS DER OBLIGADO CUMPLIMIENTO 7

1. OBJETO DEL CONTRATO

Mediante el presente expediente de contratación se pretenden cubrir las necesidades de suministro de aceite necesario para el Servicio de Cocina del Hospital Universitario Donostia y del Edificio Onkologikoa, ambos pertenecientes a la OSI DONOSTIALDEA en los términos que figuran en el documento de prescripciones técnicas que sigue a continuación.

2.- ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO

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 a continuación:

Lote	Denominación	Unidades estimadas en litros para 3 años
001	Aceite Refinado de Girasol	22.500
002	Aceite de Oliva 0,4° Suave	46.875

LOTE 001.- ACEITE REFINADO DE GIRASOL

- Aceite obtenido de la semilla de girasol (*Helianthus annus*)
- Que no requiera ningún tratamiento para su conservación
- Sin aditivo complementario
- De aspecto limpio y transparente, color amarillo dorado
- Acidez no superior a 0,2
- Libre de alérgenos y organismos modificados genéticamente
- En envase de 5 litros
- Envasado apto para el contacto con alimentos

LOTE 002.- ACEITE DE OLIVA 0,4 O SUAVE

- Aceite que contiene exclusivamente aceites de oliva que se hayan sometido a un tratamiento refinado y de aceites obtenidos directamente de aceitunas. Constituido por una mezcla de aceite de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes.
- Que no requiera ningún tratamiento para su conservación
- Sin aditivo complementario
- De aspecto brillante con aromas propios y característicos, sin causar síntomas de rancidez.
- Acidez no superior a 0,4
- Libre de alérgenos y organismos modificados genéticamente.
- En envase de 5 litros
- Envasado apto para el contacto con alimentos

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:

Aceite Refinado de Girasol	1 bidón de 5 litros
Aceite de Oliva 0,4° Suave	1 bidón de 5 litros

b) Todas las muestras se suministrarán con sus correspondientes **fichas técnicas actualizadas** y adaptadas a la reglamentación vigente.

c) 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>>**

d) 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.

e) Cada muestra deberá llevar la etiqueta con la que se comercializa.

f) 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

g) 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

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 suministro se ejecutará conforme a lo estipulado en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y de Prescripciones Técnicas, así como a lo señalado en el **Real Decreto 351/2025,** aprobado el 30 de abril de 2025, que establece la norma de calidad para los aceites vegetables comestibles y regula su producción y comercialización, así como el **Real Decreto 760/2021**, que regula lo referente a los aceites de oliva y de orujo de oliva. Así mismo, existen disposiciones comunitarias que regulan la calidad de los aceites vegetales que también serán respetadas.

Toda esta normativa será de obligado cumplimiento en lo referente a:

- Depósito, almacenamiento, conservación y transporte
- Contaminantes en alimentos: normas específicas de Seguridad Alimentaria
- Envasado, etiquetado e información alimentaria
- Higiene general de los productos alimenticios
- Materiales en contacto con los alimentos

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.

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

- 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.

5.4. 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 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.
- El tiempo transcurrido desde la descarga hasta el almacenamiento en cámara será el menor posible.

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 **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.

5.6. 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. **TODAS LAS FACTURAS DEBERÁN INCLUIR, SIN EXCEPCION, EL PRECIO DE LA LONJA DE REFERENCIA.**

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 se reserva la facultad de:

- 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.

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.