

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE SUMINISTROS

Procedimiento Abierto

Expediente nº 2024/02221

**Objeto Suministro de Carnes y Embutidos
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 carnes y embutidos 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:

- 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 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 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
- 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.

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

5.4.- 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 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 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.
- 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 resolutoria, 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: 2024/02221

Objeto: Suministro de Carnes y Embutidos 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 <u>estricto</u> del calendario de entregas	☐ Sí ☐ No
Entrega del producto en palets de plástico retornable	☐ Sí ☐ No
Horario de entrega: de 9:00 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

Lote	Presentación y envasado	Descripción Técnica	Día de entrega	Muestra Mínima a Presentar
001 - ALBÓNDIGAS	Barquetas selladas El peso de cada albóndiga será de 30 gramos.	Estará compuesta de un 65% de carne magra de vacuno, un 20% de carne magra de cerdo y un 10% de papada de cerdo. Además, llevará huevo pasteurizado, perejil, cebolla, ajo y cereales. En el momento de la entrega tendrán una temperatura INFERIOR a 5º y en la etiqueta figurará la fecha de elaboración. El embalaje será el preciso para que la presentación sea óptima y sin aplastamiento.	Viernes	1 kg
002 - CARCASAS DE POLLO	Cajas de plástico retornable y embolsado	Carcasas de pollo	Lunes y Viernes	1 kg
003 - CARNE DE TERNERA (AGUJA)	Envasadas al vacío	Calidad Extra La temperatura de conservación habrá estado comprendida, hasta el momento de su entrega, entre los 0ºC y los 4ºC.	Lunes, Miércoles y Viernes	1 kg
004 - CARNE DE TERNERA (FALDA)	Envasadas al vacío	Calidad Extra La temperatura de conservación habrá estado comprendida, hasta el momento de su entrega, entre los 0ºC y los 4ºC.	Lunes, Miércoles y Viernes	1 kg
005 - CARNE DE TERNERA (REDONDO DE PIERNA)	Envasadas al vacío	Calidad Extra La temperatura de conservación habrá estado comprendida, hasta el momento de su entrega, entre los 0ºC y los 4ºC.	Martes	1 kg
006 - CARNE DE TERNERA (SOLOMILLO)	Envasadas al vacío Piezas de peso no inferior a 2,5 kg.	Calidad Extra La temperatura de conservación habrá estado comprendida, hasta el momento de su entrega, entre los 0ºC y los 4ºC.	Navidad	1 kg
007 - CARNE DE TERNERA (TAP.BABILLA)	Envasadas al vacío Piezas de 10 a 12 kg.	Calidad Extra La temperatura de conservación habrá estado comprendida, hasta el momento de su entrega, entre los 0ºC y los 4ºC.	Lunes, Miércoles y Viernes	1 kg
008 - CHORIZO DE PAMPLONA	Envasado al vacío individualmente Con vitola Velas de 2 kg. aproximadamente y 500 mm de longitud	Calidad Extra Sin gluten	Martes	1 kg
009 - CODILLO DE CERDO CONGELADA	Envasadas al vacío Congeladas Peso de la pieza entre 300-350 gr.	Cortado a la mitad (para dos raciones)	Miércoles	1 kg
010 - CONEJO LIMPIO EVISCERADO	Cajas de plástico retornable Embolsado Pieza de 1,2 kg.(aproximadamente)	El canal de conejo será el cuerpo del animal doméstico, sacrificado, sangrado y desollado, con evisceración total y sin cabeza, extremidades seccionadas a nivel del metatarso y metacarpo. La incisión del degüello estará limpia y sin coágulos. Cortados en dos mitades en vertical, en el envase constará la fecha del sacrificio.	Martes	1 kg
011 - CONTRAMUSLO DE PAVO	Envasado al vacío	Contramuslo de pavo SIN HUESO Y SIN PIEL en envase de 3 kg precintados con marca sanitaria. La temperatura de conservación habrá estado comprendida, hasta el momento de su entrega, entre los 0ºC y los 4ºC.	Martes	1 kg
012 - ESCALOPE POLLO VILLARROY CONGELADO	Congelados Cajas de 5 kg.	Pechuga de pollo villaroy	Miércoles y Viernes	1 kg

Lote	Presentación y envasado	Descripción Técnica	Día de entrega	Muestra Mínima a Presentar
013 - GALLINA EVISCERADA REPELADA	Cajas de plástico retornable y embolsado	La categoría será la que la legislación contempla para "A". La acción del frío no alcanzará en el interior de la masa muscular profunda una temperatura de más de 8°C. La pieza estará limpia, totalmente exenta de plumas, repelada, sin golpes ni menudillos, totalmente eviscerada, patas cortadas por el tarso, obispillo cortado, punta del ala cortada y la grasa de la zona abdominal eliminada. El embalaje deberá ser irrecuperable en general y retornable cuando se trate de embalajes metálicos, plásticos o material similar, que permita una fácil limpieza y desinfección. En dicho embalaje deberá figurar: - Marca comercial, si existiese. - Razón social o dirección del matadero. - Número de canales que contiene. - Número de Registro Sanitario del matadero - Categoría de calidad y peso (A-1) - Fecha del sacrificio Cada una de las piezas deberá portar su marchamo sanitario.	Martes y Viernes	1 kg
014 - HAMBURGUESAS	Barquetas termoselladas Peso unitario de 160 gr.	Preparado de ternera 70% y cerdo 30% exenta de gluten. En el momento de la entrega tendrán una temperatura NO superior a 4º y en la etiqueta figurará la fecha de elaboración. El embalaje será el necesario para que la presentación sea óptima y sin aplastamiento.	Viernes	1 kg
015 - HUESOS	Cajas de plástico retornable y embolsado	Huesos de ternera en entero y troceado	Lunes, Miércoles y Viernes	1 kg
016 - JAMÓN COCIDO EN LONCHAS	Paquete Unidosis 115 gr. Loncheado	Categoría Extra Sin gluten Bajo en sal	Lunes, Miércoles y Viernes	1 kg
017 - JAMON COCIDO EXTRA SIN SAL	Paquete Unidosis 115 gr.	Categoría Extra Sin sal Sin gluten	Martes	1 kg
018 - LENGUA COCIDA DE VACUNO	Envasada al vacío Cocida Pieza de 1 a 1,3 kg.	Preferentemente sin sulfitos	Martes	1 kg
019 - LOMO CERDO FRESCO	Envasado al vacío Pieza de 3,5 a 4 kg. Cajas de plástico retornable y embolsado	Lomo de cerdo fresco entero (pieza) con y sin cabezada	Martes	1 kg
020 - MUSLO DE POLLO LIMPIO REPELADO	Pieza de 260 a 300 gr. Cajas de plástico retornable y embolsado	La temperatura de conservación habrá estado comprendida, hasta el momento de su entrega, entre los 0°C y los 4°C. La acción del frío no alcanzará en el interior de la masa muscular profunda una temperatura de más de 8°C. La pieza estará limpia, totalmente exenta de plumas, repelada y sin golpes. Una vez por semana se entregará troceado para guisar (separados muslo y contramuslo). Podrá solicitarse un 20 % aprox. envasado al vacío según necesidades. Deberá figurar la fecha de caducidad.	Martes, Miércoles y Viernes	1 kg

Lote	Presentación y envasado	Descripción Técnica	Día de entrega	Muestra Mínima a Presentar
021 - PECHUGA PAVO REDUCIDA EN SAL BRASEADA	Envasada en bolsa de plástico retráctil Peso de 1,8 kg. (aproximadamente)	Categoría Extra Baja en sal Sin gluten Braseada	Martes	1 kg
022 - PECHUGA POLLO FRESCA	Envasadas al vacío Paquetes de 2 unidades Barquetas termoselladas de 2 kg.	Pechuga blanca fresca y en entero. Envasadas al vacío en paquetes de 2 unidades, donde deberá figurar en cada paquete la fecha de caducidad y la marca sanitaria. En barquetas termoselladas de 2 kg, envasadas en atmósfera modificada. La temperatura de conservación habrá estado comprendida, hasta el momento de su entrega, entre los 0°C y los 4°C.	Lunes, Miércoles y Viernes	1 kg
023 - POLLO FRESCO EVISCERADO REPELADO	Cajas de plástico retornable y embolsado	La categoría será la que la legislación contempla para "A". Canales frescos. En este caso, la acción del frío no alcanzará en el interior de la masa muscular profunda una temperatura de más de 8°C. Los canales serán de tipo "1" (de peso unitario igual o superior a 1400 gr.). Se desea que el peso aproximado de la unidad suministrada sea de 1400 gr. El pollo estará limpio, totalmente exento de plumas, repelado, sin golpes ni menudillos, totalmente eviscerado, patas cortadas por el tarso, obispillo cortado, punta del ala cortada y la grasa de la zona abdominal eliminada. El embalaje deberá ser irrecuperable en general y retornable cuando se trate de embalajes metálicos, plásticos o material similar, que permita una fácil limpieza y desinfección. En dicho embalaje deberá figurar: - Marca comercial, si existiese. - Razón social o dirección del matadero. - Número de canales que contiene. - Número de Registro Sanitario del matadero - Categoría de calidad y peso (A-1) - Fecha del sacrificio Cada una de las piezas deberá portar su marchamo sanitario.	Martes y Viernes	1 kg
024 - SALCHICHA COCIDA TIPO FRANKFURT	Paquete de 200 gr.		Martes	1 kg
025 - SALCHICHÓN	Envasado al vacío individualmente Con vitola Velas de 2 kg. aproximadamente y 500 mm de longitud	Calidad Extra Sin gluten	Martes	1 kg