
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

ESP.ZK.: ESPTE. N°:	2022/01638
XEDEA:	Eibarko Ospitaleko elikadura-zerbitzurako beharrezkoak diren elikagaiak, lehengaiak eta aparteko produktuak eskuratzea
OBJETO:.	Suministro de alimentos, materias primas y productos extras necesarios para el servicio de alimentación del Hospital de Eibar

1.- OBJETO DEL CONTRATO:

El suministro de los alimentos y materias primas necesarias, de conformidad con el manual de calidades (ANEXO II), para la posterior elaboración de los menús por el Hospital (ANEXO III) y (ANEXO V), así como de los productos extras para la prestación del servicio de alimentación (ANEXO IV).

En cuanto a las cantidades, la empresa adjudicataria deberá respetar los gramajes estipulados en las FICHAS DE PLATOS (ANEXO I), que en cada momento estén vigentes en el Centro, así como los gramajes indicados en el (Anexo VI). Deberá tener en cuenta, asimismo, lo indicado en el Anexo VII Agua gelificada, donde se especifica el suministro de materia prima necesaria para la elaboración del agua gelificada que se entregará en cada toma de dietas definidas como disfágicas.

La empresa adjudicataria suministrará los productos necesarios, en cuantía suficiente, atendiendo a las necesidades del Centro.

El adjudicatario garantizará la homologación de los proveedores, y la verificación de los productos adquiridos. En lo relativo a la conservación de las mercaderías en el almacén del Hospital, el adjudicatario garantizará stocks mínimos y máximos, el cumplimiento de las características organolépticas de las materias primas, así como el control de calidad de los mismos. El transporte de los productos se realizará siempre bajo las más estrictas condiciones sanitarias.

Se podrán realizar cambios de productos, platos, ingredientes previa notificación al adjudicatario por parte del Responsable de Cocina del Hospital Eibar (Jefe de cocina) o por la Dirección del centro.

La Dirección del Centro podrá ajustar y/o variar en todo momento los productos a suministrar, en función de las necesidades del Servicio.

2.- COSTE POR PENSION

2.1. El precio del contrato vendrá referido al Coste por Pensión, más el coste de los Productos Extras, comprendiendo el citado coste por pensión el desayuno, comida, merienda y cena diarios. Los licitadores

deberán ofertar un precio por Pensión, desglosado por cada uno de los componentes unitarios de la misma (desayuno, comida, merienda y cena), así como un precio unitario para los productos extras según se recoge en el Anexo IV, (los productos extras en ningún caso se incluirán dentro del coste de la pensión).

DESGLOSE PRECIO PENSION:

- Desayuno
- Comida
- Merienda
- Cena

TOTAL PENSION

DESGLOSE PRECIO UNITARIO PRODUCTOS EXTRAS: según (Anexo IV).

2.2. La facturación a presentar mensualmente diferenciará:**Pensiones:**

- nº de desayunos y precio.
- nº de comidas y precio.
- nº de meriendas y precio
- nº de cenas y precio
- Importe Total

Productos extras:

Los productos extras se facturarán mensualmente.

La facturación recogerá únicamente los suministros realmente realizados.

2.3. Por parte del Centro se establecerá el procedimiento administrativo que será exigido al adjudicatario con el fin de acreditar documentalmente los suministros realmente realizados (aplicación informática, firma del Responsable de Alimentación, talonarios del personal, etc.).

3.- HORARIO

3.1. A fin de que la empresa adjudicataria pueda organizar adecuadamente el transporte y la entrega de los suministros contratados, la Dirección del Centro detallará los horarios de distribución de comidas, (desayuno, comida, merienda y cena) dentro del Hospital, comunicando a la empresa estos horarios y cualquier variación de los mismos con la suficiente antelación.

3.2. La fijación de estos horarios, así como cualquier variación respecto de los mismos, será comunicada a la empresa adjudicataria con la suficiente antelación.

4.- INSTALACIONES Y MOBILIARIO

Si el Hospital pusiera a disposición de la empresa adjudicataria algún local o almacén para garantizar la adecuada entrega y recepción de los suministros contratados, no se genera ningún derecho real ni patrimonial en favor de aquella, no suponiendo ninguna cesión de uso la utilización de los mismos, por lo que a la terminación por cualquier causa del contrato, la adjudicataria deberá abandonar los locales y devolver cuanto haya recibido en base a este contrato, en un plazo máximo de ocho (8) días, a contar del requerimiento que al efecto se haga, sin derecho a retención ni compensación con otros posibles derechos que ostente frente a la Administración.

5.- ACTUACIONES EN MATERIA DE INSPECCION Y CONTROL

5.1. Almacenamiento

La Dirección del Centro podrá efectuar la inspección de los locales de almacenamiento que posea el adjudicatario, comprobando que se cumplan las condiciones generales de almacenamiento, conservación y preparación que marca el Código Alimentario español.

5.2. Transporte

El responsable de la Administración del Centro inspeccionará regularmente las condiciones de transporte de los productos, así como el grado de limpieza de los vehículos.

5.3. Análisis bacteriológicos

La Administración del Centro acordará los procedimientos de control de calidad adecuados. A tal efecto el adjudicatario deberá asumir, en coordinación con el responsable del Centro y el Departamento de Medicina Preventiva, las técnicas de muestreo para la realización de los cultivos y análisis preceptivos de la materia prima. Dichos análisis se realizarán mensualmente y el adjudicatario remitirá los informes resultantes a la persona responsable que determine el Centro.

Los análisis periódicos permitirán comprobar si la materia prima se corresponde a lo señalado en el Pliego de Bases Técnicas y si cumplen todo tipo de normas alimentarias.

El Responsable de Alimentación del Centro, a la vista de los referidos controles, adoptará las medidas oportunas para garantizar los niveles de calidad exigidos por el Centro.

5.4. Recepción

Con independencia de los controles de calidad que realice el adjudicatario, el responsable del Centro verificará a la hora de recibir los suministros en el Centro: calidad, presentación, condiciones higiénicas del transporte y envasado, caducidad y etiquetado y otras que considere oportunas. Practicadas las anteriores

comprobaciones se procederá al rechazo y denuncia ante el representante de la empresa adjudicataria en el Centro de aquellos productos que no cumplan la normativa aplicable.

5.5. Sustitución de producto o proveedor

El Hospital se reserva el derecho de sustituir por otro aquel producto y/o proveedor que aun siendo ofertado por la empresa adjudicataria, no guarde las condiciones exigibles en cuanto a calidad, cantidad o medidas de higiene alimentaria, sin que ello suponga incremento alguno del precio ofertado.

El no cumplimiento de las calidades exigidas, implicara la petición de los productos a otro proveedor, siendo por cuenta de la empresa adjudicataria el coste repercutido.

6.- LEGISLACIÓN APLICABLE

Las condiciones del suministro se ajustarán 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 Técnico-Sanitarias que resulten de aplicación tanto a nivel nacional como autonómico.

Normativa vigente:

- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
- Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) 2021/382 de la Comisión de 3 de marzo de 2021, por el que se modifican los anexos del Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, en lo que respecta a la gestión de los alérgenos alimentarios, la redistribución de alimentos y la cultura de seguridad alimentaria.
- Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
- Orden de 20 de marzo de 2003 del Consejero de Sanidad, por la que se establecen las condiciones sanitarias y la clasificación de los establecimientos de elaboración de comidas para su distribución a colectividades y/o venta en establecimientos minoristas y hostelería (cocinas centrales e industria de platos preparados).
- Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

7.- PENSION ALIMENTICIA

El Manual de Dietas en sus versiones de verano, invierno y otoño/primavera (Anexo III) así como el de Menús Extraordinarios (ANEXO V), será planificado y diseñado por los responsables del Centro. Se incluirán todos los menús que la patología de los pacientes requiera, sin suponer un incremento del precio del menú. Tampoco supondrá un incremento de coste la sustitución de uno de los elementos de la dieta de un paciente por otro (ejemplos: pan por galletas, carne por pescado, leche por té, etc....), siempre que esto no suponga un incremento del número de pensiones.

Así mismo y de forma aclaratoria, en la Dieta Túrmix constara en su composición de un primer plato túrmix en el que se le añadirá la proteína que corresponda por dieta y además se servirá un medio puré de verduras en el servicio de comida, según esta establecido en el Anexo V y Anexo I.

En referencia a las Dietas en las que se especifique que son disfágicas se servirá en cada una de las ingestas un vaso de agua gelificada elaborada desde cocina con las especificaciones establecidas en el Anexo VII.

8- DESINFECCION, DESINSECTACION Y DESRATIZACION

Corresponderá a la Dirección del Centro el determinar y el ejecutar los programas de desinfección, desinsectación y desratización de los locales, atendiendo a los criterios determinados por el Servicio de Medicina Preventiva o Higiene Hospitalaria.

9.- SEGURO

El adjudicatario deberá contar con un seguro de Responsabilidad Civil, que incluya riesgos de intoxicación alimentaria, así como otro seguro, que garantice los daños corporales y materiales en que pudiera incurrir el asegurado o sus empleados en el ejercicio de su actividad, y los perjuicios económicos que de ello se deriven, por un importe mínimo de 1.000.000,00- euros.

10.- REPRESENTANTE DE LA ADJUDICATARIA

La empresa adjudicataria designará un representante para la interlocución permanente con la Dirección del Centro a través del representante de éste, con el fin de garantizar el adecuado seguimiento y control del contrato, así como para la resolución de cuantas incidencias pudieran plantearse en su ejecución.

11.- DOCUMENTACION A PRESENTAR

La documentación técnica únicamente deberá ser presentada en formato informático con un máximo de 40 folios, DIN A4, por una cara (incluido el índice), con letra tipo Arial a tamaño 10 o superior y párrafo interlineado sencillo y paginado. Esta es condición indispensable para el sobre C, no se admitirá documentación en papel. A efectos de contabilizar el cómputo de folios máximo, se excluirá la documentación relativa al cumplimiento de los requisitos ambientales, así como la documentación que se presente para su acreditación. Se excluirá también de la contabilización de cómputo máximo de folios la Memoria indicada en el punto 11.1.3. del presente pliego (Características del Suministro).

La oferta a presentar por los licitadores deberá contener con carácter inexcusable documentación relativa a los siguientes puntos:

11.1. Proyecto de suministro:

11.1.1. Programa de trabajo

- Los licitadores deberán aportar detalle de las acciones planificadas, así como de los recursos que se propongan utilizar para llevarlas a cabo.
- También se facilitará un número de teléfono para resolver posibles situaciones de emergencia que puedan originarse.

11.1.2. Controles de calidad

Los licitadores especificarán en su oferta los controles de calidad que, caso de resultar adjudicatarios, pretenden establecer:

- En el transporte y la recepción de la materia prima.
- En el almacenamiento y mantenimiento de las temperaturas (control) en aquellos productos que tengan condiciones especiales de conservación.
- Control de rotación de productos perecederos y trazabilidad.
- Control de recogida de muestras.

11.1.3. Características del Suministro

Los licitadores deberán presentar una Memoria en la que se recojan todos los productos a suministrar, la descripción de cada uno de ellos en cuanto a calidad, tipo de envase o unidad de medida, nombre comercial y fabricante, trazabilidad, homologación de proveedores, así como tantos otros datos que se consideren necesarios, ajustándose, en su caso, obligatoriamente al Manual de Calidades (Anexo II) anteriormente referido.

11.2. Capacidad de respuesta

Los licitadores aportarán en sus ofertas información relativa a su capacidad de respuesta ante situaciones imprevistas con relación al cumplimiento del contrato conforme a lo establecido en este Pliego.

11.3. Homologación y control de proveedores

Los licitadores presentaran una Memoria que incluya relación de sus proveedores habituales para los productos a suministrar, con inclusión del sistema de control y homologación que se establezca sobre los mismos.

11.4. Criterios ambientales de obligado cumplimiento

En relación a las materias primas ofertadas para la elaboración de los menús, se deberán cumplir las siguientes especificaciones mínimas, cuyo incumplimiento o la falta de aportación del aval correspondiente que acredite el cumplimiento de los mismos, conllevará la exclusión de la oferta para siguientes fases en el procedimiento de adjudicación:

- Al menos el 10% de los productos suministrados (tanto de origen animal como vegetal) serán provenientes de la agricultura ecológica según el Reglamento (CE) 834/2007 o versiones posteriores. Dicho porcentaje será calculado mediante la cumplimentación del Anexo VIII, a incluir en el sobre C “Criterios evaluables mediante un juicio de valor”. En dicho anexo se relacionan los platos de las comidas y cenas de las dietas basales de los 3 periodos (invierno, verano y primavera/otoño) cuyo ingrediente principal (concretado entre paréntesis en el citado anexo) es susceptible de provenir de agricultura ecológica. Sobre el total de platos indicado (110) al menos un 10% (11) deben cumplir el requerimiento. Para su acreditación, se deberá aportar debidamente cumplimentado el Anexo VIII así como los documentos aval que presenta para cada criterio o la página en la memoria de la oferta donde se recoge la información solicitada. Se aceptará como medio de prueba otro tipo de documentación acreditativa equivalente siempre que demuestre claramente que se cumplen las especificaciones técnicas exigidas.
-
- Ninguno de los alimentos suministrados contendrá productos que deban ser etiquetados por contener en su formulación ingredientes provenientes de organismos modificados genéticamente de acuerdo al Reglamento (CE) 1829/2003 y 1830/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente (OMGs) y de los alimentos y piensos producidos a partir de estos. Para su acreditación deberá rellenarse la columna correspondiente a “OMG” del Anexo VIII y acompañarla de una Declaración responsable que acredite su cumplimiento.

Además, en el servicio de menú comida del día 5 de junio Día del Medio Ambiente contemplado en el Anexo V (Menús Extraordinarios) se elaborará un servicio con productos ecológicos y de cercanía en la medida de lo posible, sin que este afecte al precio del menú.

12.- CONDICIONES GENERALES

12.1. Concepto de Pensión

La pensión incluye la materia prima necesaria para la elaboración del desayuno, comida, merienda y cena diario.

12.2. Estimación aproximada de pensiones

El número estimado de pensiones completas para el periodo de vigencia inicial del contrato (1 año), será de 26.000, siendo el presupuesto estimado de gasto total para el año de vigencia del contrato de 194.480,00 euros sin IVA, según el siguiente detalle:

	Pensiones estimadas Anual	Precio unitario Max Sin IVA	Presupuesto licitación Anual estimado sin IVA
Desayuno	26.000	0,94 €	24.440,00 €
Comida	26.000	3,29 €	85.540,00 €
Merienda	26.000	0,71 €	18.460,00 €
Cena	26.000	2,54 €	66.040,00 €
Pensión	26.000	7,48 €	194.480,00 €

El presupuesto máximo estimado total pensiones (1 año): 194.480,00 € sin IVA

Presupuesto máximo estimado total extras (1 año): 6.564,00 € sin IVA

El presupuesto estimado TOTAL (pensiones y productos extras) (1 año): 201.044,00 € sin IVA

Las unidades previstas en la tabla precedente, así como la establecida en el (Anexo IV) de Productos Extras para el año de contrato son unidades estimadas, nunca compromisos adquiridos por el Hospital Eibar.

El licitador deberá ofertar sus precios unitarios y totales según esta tabla y la señalada en el Anexo IV, precios que no deberán superar en ningún caso los precios unitarios y totales de esta tabla y de la tabla de productos extra establecidos en el Anexo IV. Se establece un máximo de tres decimales para los precios unitarios.

13.- FORMA DE PAGO

El pago de los suministros será por meses vencidos. Pago a 30 días desde recepción de la factura correspondiente.

14.- RESPONSABILIDAD SOBRE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS Y EXTRAS

La empresa adjudicataria será la única responsable de la correcta conservación de los suministros en el Hospital, quedando este eximido de cualquier responsabilidad sobre las mismas por cualquier concepto.

Para ello deberá guardar la debida diligencia en el uso de las instalaciones puestas a su disposición.

En lo relativo a adquisiciones y conservación de mercaderías, el adjudicatario garantizará:

- Gestión de proveedores de acuerdo a criterios de calidad.
- Stocks mínimos.
- Verificación de proveedores que cumplan con las exigencias de la reglamentación alimentaria e higiénico- sanitaria vigente.

En lo posible, todas las materias primas serán entregadas con ausencia de envases de cartón o madera, siendo todos los envases que se entreguen en cocina de material plástico o policarbonato.

15.-CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO

El Responsable de Alimentación del Centro verificará el cumplimiento íntegro de este pliego por la empresa adjudicataria, supervisando la correcta ejecución del mismo.

16.- FACULTADES DE INTERPRETACION DEL PLIEGO

Corresponden a la Dirección del Centro, todas las facultades de interpretación y aclaración de lo establecido en este Pliego.

17.- INFORMACIÓN Y SEGUIMIENTO

Mensualmente el adjudicatario pondrá a disposición del responsable de Servicios Generales, preferentemente junto a la factura, para su debido control y seguimiento, la siguiente documentación:

- La relación de ingredientes principales de los platos de la dieta basal (comidas y cenas del mes) con indicación de si provienen o no de agricultura ecológica.
- Declaración donde conste el No suministro de productos/ingredientes modificados genéticamente (OMG), junto con las etiquetas de los mismos.
- Relación de todos los productos suministrados a lo largo del mes con especificación de los provenientes de producción integrada o que cumplan con estándares de bienestar animal o de pesca o acuicultura sostenibles.

18.- CRITERIOS DE VALORACIÓN DE LAS PROPOSICIONES

CRITERIOS CUANTIFICABLES POR LA APLICACIÓN DE JUICIOS DE VALOR:

49 puntos.

CRITERIOS	PUNTOS MAXIMOS	UMBRAL MINIMO
Proyecto de suministros (Programa de trabajo hasta 12 puntos, controles de calidad hasta 12 puntos, características suministro hasta 12 puntos)	Hasta 36	18 puntos
Capacidad de respuesta	Hasta 9	4 puntos
Homologación y Control de proveedores	Hasta 4	2 puntos

CRITERIOS CUANTIFICABLES POR LA APLICACIÓN DE FÓRMULA: 51 PUNTOS

RELACION DE CRITERIOS DE ADJUDICACION	PUNTOS MÁXIMOS
Precio	45 Puntos
Valoración medioambiental de productos alimentarios ofertados	6 Puntos

- Precio: El precio a valorar incluye el importe total anual de las pensiones y productos extras (Anexo IV) ofertados.

Modo de cálculo:

Se valorarán las ofertas económicas que mejoren el presupuesto estimado total de licitación (en base a los precios unitarios ofertados y al número de pensiones/unidades de productos extras estimados totales) otorgándose 0 puntos a aquellas ofertas que iguallen el presupuesto estimado total de licitación.

Podrá ser considerada desproporcionada o anormal cualquier oferta inferior en más de 15 unidades porcentuales a la media aritmética de las ofertas presentadas. En estos supuestos, se actuará de acuerdo con lo establecido en el artículo 149 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

Se aplicará un criterio de proporcionalidad, aplicando la puntuación máxima a la oferta más baja, y ponderando las demás ofertas con arreglo a la siguiente fórmula:

$$P = (45 \times \text{Min.}) / \text{Of.}$$

Siendo:

P=Puntuación otorgada criterio económico.

45=Puntuación máxima alcanzable en la valoración económica.

Min.=Importe al Lote de la Oferta más reducida de las Presentadas.

Of.= Importe total de la oferta a valorar.

- Valoración medioambiental de productos alimentarios ofertados: Hasta 6 puntos.

Se valorará que las empresas licitadoras se comprometan a utilizar un mayor porcentaje en peso de productos alimentarios sostenibles que cumplan con criterios de producción integrada (PI), Euskolabel o equivalentes; o que cumplan con estándares de bienestar animal definidos en el estándar Euskolabel o equivalentes; o que cumplan con estándares de pesca o acuicultura sostenible según en el estándar MSC, ASC, Euskolabel o equivalentes.

El porcentaje será en peso, es decir, gramos de productos alimentarios sostenibles que cumplan lo indicado sobre el total de productos alimentarios (a efectos de valoración, según las definiciones de comidas y cenas de la dieta basal de los menús de invierno, verano y primavera/otoño relacionados en el Anexo IX).

Modo de cálculo:

- A la oferta que mayor porcentaje de productos alimentarios sostenibles incluya, se le adjudica la puntuación máxima (6 puntos),
- El resto de las ofertas se puntuarán según la siguiente fórmula:
PUNTUACIÓN OBTENIDA= (B x A) / C
 - A = Puntuación máxima (6 puntos)
 - B= Porcentaje de la oferta a analizar.
 - C= Porcentaje más alto ofertado.

Este aspecto es un criterio de adjudicación **a incluir en el sobre B “Oferta económica y criterios evaluables mediante fórmulas”**. En dicho sobre se incluirá debidamente cumplimentado el **ANEXO IX**, así como los documentos aval que presenta para cada criterio o la página en la memoria de la oferta donde se recoge la información solicitada. Igualmente se aceptará como medio de prueba otro tipo de documentación acreditativa equivalente siempre que demuestre claramente que se cumple el criterio evaluable.

En Mendaro, a 02 de junio de 2022

Iz/Fdo. Ricardo Bastida Rementeria

Jefe de Servicio de Servicios Generales

de la Osi Debabarrena

Documento firmado por: RICARDO
BASTIDA REMENTERIA
En la fecha 02.06.2022 14:03:09 CEST