
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE SUMINISTROS

Acuerdo Marco por Procedimiento Abierto

Expediente nº 2021/00033

Objeto Suministro de Concentrado de Café y Leche para el Hospital
Universitario Donostia (OSI Donostialdea)

Contenido:

- | | |
|---------------------------------------|---|
| ▪ Objeto y presupuesto del expediente | ▪ Requisitos a cumplir por el producto |
| ▪ Descripción de los productos | ▪ Criterios de seguridad |
| ▪ Condiciones de la licitación | ▪ Sistema de dispensadores en cesión |
| ▪ Muestras | ▪ Penalidades: demora, renovación, servicio técnico |
| ▪ Normativa aplicable | ▪ Control de calidad y servicio |

1.- OBJETO Y PRESUPUESTO DEL EXPEDIENTE

Mediante el presente expediente de contratación se pretenden cubrir las necesidades de Concentrado de café y leche en el Servicio de Cocina del Hospital Universitario Donostia (en adelante HUD) perteneciente a la OSI Donostialdea. Este pliego de prescripciones técnicas (en adelante PPT) tiene por objeto definir el alcance y condiciones del Acuerdo Marco para el suministro sucesivo de concentrado de café y leche.

El objeto del contrato consta de un único lote con dos artículos junto con la cesión de dispensadoras de los mismos para los que no cabe la adjudicación independiente ya que uno complementa al otro.

LOTE 1 - CONCENTRADO DE CAFÉ Y LECHE					
SUBLOTE	OBJETO DEL LOTE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDADES ESTIMADAS (2 años)	PRECIO UNITARIO (sin IVA)	IMPORTE LICITACIÓN (sin IVA)
1.1	Concentrado de café (CAFÉ SOLUBLE NORMAL).	Bolsa de 2 litros	2.500	32,38 € (bolsa 2 litros)	80.950,00 €
1.2	Concentrado de leche parcialmente desnatada, esterilizada sin azúcares añadidos (LECHE REFRIGERADA).	Bolsa de 2 litros	13.500	9,95 € (bolsa 2 litros)	134.325,00 €
TOTAL					215.275,00 €

2.- DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS

- Café concentrado, con un rendimiento de 21 l. de infusión de café por cada litro de concentrado.
- Leche concentrada parcialmente desnatada, con un rendimiento mínimo de 5,5 l. de leche por cada litro de concentrado, con un porcentaje en materia grasa máximo de 1,7%.
- Dispensación, mediante cesión de dispensadores, de los productos:
 - La dosificación de la maquinaria estará ajustada a 190 c.c. en cada uno de los productos finales.
 - Suministrado a una temperatura superior a 70°C.
 - Porcentaje concentrado de café por taza: 45%.
 - Porcentaje concentrado de leche por taza: 55%.
 - Deberá producir diariamente, al menos, 2.200 tazas

El sistema de dispensación debe cumplir con los requisitos de Análisis de Peligros y Puntos Críticos (APPCC) y debe incluir un programa de autolimpieza que permita su utilización inmediatamente después de cada servicio.

3.- CONDICIONES DE LA LICITACIÓN

El número de unidades previsto es estimativo por estar subordinado a la actividad. Debido a ello, 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 comprende todos los gastos directos e indirectos que el contratista debe realizar para la normal ejecución del contrato, y toda clase de tasas, impuestos (excepto IVA) y licencias.

La información sobre el producto deberá constar, como mínimo, en uno de los idiomas oficiales de la CAPV.

Los licitadores deberán cumplimentar debidamente el **Anexo IV.4 - Información Alimentaria**, que se incluirá en el SOBRE C.

4.- MUESTRAS

Con objeto de emitir el preceptivo informe técnico, todos los licitadores, incluido el proveedor habitual, presentarán una muestra de los artículos señalados en el punto 1 del presente Pliego con el correspondiente dispensador. La puesta a disposición de las mismas será a demanda de la OSID, 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.

Las muestras se presentarán en su envoltorio tal y como van a ser suministrado el producto a la OSID.

Las muestras se aportarán debidamente identificadas, indicando los siguientes datos mínimos:

- Número de expediente
- Nombre de la empresa ofertante
- Número de lote
- Código del artículo
- Referencia del artículo del proveedor
- Deberá de llevar la etiqueta con la que se comercializa (en el caso del envoltorio individual)

Todas las muestras se suministrarán con sus correspondientes fichas técnicas según lo establecido en la norma vigente.

5.- NORMATIVA APLICABLE

Los licitadores a este concurso deberán atenerse a la Normativa vigente, durante toda la ejecución del contrato, en cuanto 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.

6.- REQUISITOS A CUMPLIR POR EL PRODUCTO

EL PROVEEDOR FACILITARÁ LA SIGUIENTE DOCUMENTACIÓN

- Copia de la Autorización Sanitaria de funcionamiento e inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos conforme a lo establecido en el R.D. 191/2011 y demás normativa de desarrollo vigente.
- Ficha técnica de los productos suministrados. Adaptadas al Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor principalmente en lo que respecta a la correcta identificación de alérgenos.
- Cualquier cambio realizado en el producto, que afecte a su ficha técnica, obligará al envío por parte del proveedor de la correspondiente revisión actualizada (Reglamento (UE) 1169/2011).
- Es obligatorio entregar una declaración de ausencia de alérgenos, si procede, en el caso de productos en que se indique que no contienen alérgenos.

CADUCIDAD

- Todos los productos se entregarán con indicación de fecha de caducidad y con, al menos, 2/3 de su vida útil.

CONDICIONES GENERALES DE ENTREGA

- Los adjudicatarios suministrarán los productos en el lugar y fecha que se señalen en el pedido.
- El adjudicatario se asegurará de que los envíos de los productos cumplan con la normativa de envasado y transporte.
- Es imprescindible el cumplimiento estricto del calendario de entregas.

ENVASADO Y ETIQUETADO

- En los envases deberá constar:
 - Nº de Lote.
 - Fecha de fabricación.
 - Fecha de caducidad.
- El envoltorio de los productos deberá contener información sobre ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, si los tuviera.

RECEPCIÓN Y TRANSPORTE

- La entrega se realizará, de lunes a viernes no festivos, en el siguiente horario: **entre las 7:00-12:30 h.**
- La descarga se realizará con el vehículo lo más cercano posible en el almacén de la cocina.
- El adjudicatario deberá asegurar una temperatura inferior a 8°C durante todo el proceso de almacenamiento y transporte.
- Vehículo limpio.
- El material deberá ser entregado en soportes plásticos adecuados al uso alimentario, no permitiéndose en ningún caso la entrada de palets de madera.
- Estiba adecuada en la caja del camión, que asegure la circulación de aire.
- 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.
- El albarán de transporte coincidirá con los datos de entrega.

TODOS LOS REQUISITOS SON DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO**7.- 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, a petición de la OSID, copia del análisis microbiológico con una periodicidad mínima trimestral.
- En el supuesto de que la reglamentación exima de realizar estos análisis, se enviará certificación por escrito.
- Toda la documentación, incluidos los certificados, deberá estar vigente tanto en el momento de la presentación de las ofertas, como durante la vigencia de la ejecución del contrato y podrá ser requerida en cualquier momento por el HUD.

8.- SISTEMA DE DISPENSADORES EN CESIÓN

El adjudicatario deberá facilitar al servicio de cocina del hospital, los dispensadores suficientes y necesarios para asegurar el servicio de: agua caliente, café solo, leche y café con leche. Al menos se cederán 7 unidades, adecuadas al dimensionamiento del servicio, nuevas a estrenar con obligación de sustituirlas cada 6 meses.

Estos dispensadores podrán preparar, al menos, 1 litro por pulsación tanto para la preparación de la leche como del café con leche.

Con objeto de que los licitadores tengan conocimiento de las dimensiones aproximadas de los dispensadores para realizar correctamente su oferta, dado que la ubicación de los mismos viene dada por las tomas de agua y de luz, los dispensadores actuales tienen las siguientes medidas:

- Altura: Puerta cerrada: 700 mm
- Anchura: 400 mm
- Profundidad: 550 mm

RÉGIMEN DE LA CESIÓN Y RENOVACIÓN DE LOS DISPENSADORES

La propiedad de los dispensadores seguirá siendo del adjudicatario, correspondiendo su uso al Hospital y permaneciendo en el mismo durante el período de vigencia del contrato. El mantenimiento de la máquina, preventivo, correctivo, y los materiales y repuestos necesarios serán a cargo de la empresa adjudicataria. Por lo tanto, el mantenimiento integral correrá por cuenta del adjudicatario, no generándose ningún cargo para el Centro por este concepto y teniendo siempre las reparaciones carácter de urgente (en un máximo de 48 horas desde el aviso emitido por el HUD). En el supuesto de que la reparación no pueda efectuarse en el propio Hospital o suponga la inutilización del mismo, la empresa adjudicataria estará obligada a sustituir el mismo mientras dure la reparación.

La instalación y ubicación del mismo se realizará en el lugar que los responsables del centro indiquen, siendo por cuenta de la empresa adjudicataria los gastos que de ello se deriven.

Los dispensadores a ofertar cumplirán con la normativa aplicable, debiendo facilitarse la documentación relativa a la misma. Si fuese requerido por el Centro, el proveedor deberá aportar la documentación ampliatoria sobre las características de los dispensadores, y/o cualquier otra particularidad que se estime oportuno señalar.

Deberán estar diseñados, contruidos y conservados de forma que se prevenga el riesgo de contaminación de los productos a suministrar; en especial los riesgos microbiológicos vinculados a la manipulación.

El licitador deberá aportar al menos los siguientes datos:

- Homologación de los dispensadores empleados (marcado CE).
- Identificación del responsable y su teléfono para supuestos de averías o reclamaciones. Tiempos de respuesta, será inferior a 48 horas ya que las averías tienen el carácter de urgentes y la falta o demora en la respuesta puede conllevar un menoscabo en el servicio prestado por la cocina del HUD.

DESCRIPCIÓN DE LAS CONDICIONES DE FUNCIONAMIENTO Y DE LOS PRODUCTOS O SERVICIOS

Las rotulaciones de todos los dispensadores, así como las indicaciones que sean de interés para el usuario de los mismos, deberán estar escritas en, al menos, una de las lenguas oficiales de la CAPV.

La renovación de los dispensadores existentes por otros nuevos a estrenar, se realizará cada 6 meses, corriendo por cuenta del adjudicatario todos los gastos de instalación, montaje y retirada de los dispensadores existentes.

9.- PENALIDADES: DEMORA, RENOVACIÓN, SERVICIO TÉCNICO

- 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. Los gastos derivados de la devolución correrán a cargo del adjudicatario.
- Si debido a la falta de abastecimiento fuera necesario acudir a otro proveedor distinto del adjudicatario, la eventual diferencia de precio será a cargo de éste y se hará efectiva mediante deducción de las cantidades que en concepto de pago total deban abonarse. En caso de no poderse hacer efectiva la mencionada deducción de la manera prevista anteriormente, se llevará a cabo sobre la garantía definitiva constituida en el presente expediente.
- No podrán realizarse ningún cambio en el producto suministrado, sin aceptación previa por el Jefe de Servicio de Cocina.

10.- CONTROL DE CALIDAD Y SERVICIO

Durante el plazo de ejecución del contrato, la OSID 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.
- 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.

En DONOSTIA-SAN SEBASTIAN, a 11 de enero de 2021