

**PLIEGO DE BASES TÉCNICAS PARA EL SUMINISTRO DE
PRODUCTOS CÁRNICOS Y EMBUTIDOS
PARA LA OSI 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 alimentos y productos agrupados bajo la denominación **“Productos cárnicos y embutidos”** en el HUC.

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).
- Los licitadores podrán licitar a cuantos lotes consideren oportuno
- Plazo total de ejecución: La vigencia del Contrato será **de 3 años**, prorrogable por un máximo de 2 años más.
- El número de unidades de compra se fijará a demanda del Hospital.
- 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.

- Así mismo, para la entrega de pedidos, el adjudicatario se ajustará a los días y horarios establecidos por el HUC. En caso de modificación de tales horarios por parte del Hospital, el adjudicatario asumirá tales modificaciones.
- **FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO:** Los licitadores se comprometen a remitir la **ficha técnica** de cada producto al que liciten, incluyendo un apartado específico donde figuren sustancias **alergénicas** y/o que provoquen intolerancias en su **versión vigente**.
- Una vez adjudicado el producto, ante cualquier modificación del mismo, el adjudicatario se compromete a enviar al Servicio de Alimentación la nueva ficha Técnica
- 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 TRIANUAL:	828.369,90 €
IMPORTE PRÓRROGA BIANUAL:	552.246,60 €
IMPORTE PREVISTO PARA MODIFICACIONES:	165.673,98 €
IMPORTE TOTAL MÁXIMO DEL EXPEDIENTE:	1.546.290,48 €

3. CRITERIOS DE VALORACIÓN DE LAS OFERTAS:

VALORACIÓN	UMBRAL MÍNIMO	PUNTOS
A.-Económico		50
B.-Valoración Técnica	10	48
C.-Criterios Ambientales		2

A – CRITERIO ECONÓMICO: 50 puntos.

Se asignarán 50 **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: 48 puntos, con un umbral mínimo de 10 puntos. La calidad del producto se puntuará hasta un máximo de 48 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 9 puntos: Productos técnicamente válidos, pero de una calidad no ajustada a nuestras necesidades, envasado inadecuado con un rendimiento insuficiente.

De 10 a 30 puntos: Productos técnicamente válidos, con un envasado, rendimiento y/o calidad adecuada.

De 31 a 48 puntos: Productos u ofertas preferentes con un envasado, rendimiento y/o calidad excelente.

C – CRITERIOS AMBIENTALES: 2 puntos. Embalajes utilizados en el transporte. Se valorarán con 2 puntos a aquellas empresas que suministren sus productos en embalajes fabricados en un 80% o más, en material reciclado.

Se deberá aportar EN EL SOBRE C ficha técnica del embalaje y declaración responsable del representante de la empresa comprometiéndose al cumplimiento de los criterios.

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 éste 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, 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.
 - ✓ Se deberán presentar 4 unidades de cada lote para su evaluación.
 - ✓ 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.** El licitador deberá 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 licitador 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 trabajan normalmente, al objeto de valorar tanto su facilidad de manejo como su ubicación en nuestros almacenes
- 7.8.** Otros aspectos que consideren interesantes, en especial aquellos que hagan referencia a los sistemas de calidad con los que cuentan.

7.9. Presentación de fotocopia del Registro sanitario o autorización sanitaria de funcionamiento.

7.10. 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 tres 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.
- Las carnes deberán ser preferentemente procedentes de granjas de producción extensiva, cumpliendo con las normativas y leyes existentes sobre el bienestar animal.

10. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

LOTE	CÓDIGO	DENOMINACIÓN	DESCRIPCION TÉCNICA
1	5013485	FILETE TAPA DE NOVILLO	Fresco, de novillo. Presentación: 140 a 150 g y envasado al vacío en bolsas de 5 unidades aprox.
2	5013487	ENTRECOT NOVILLA	Procedente de lomo bajo, fresco, sin grasa externa y con grasa intramuscular. Presentación: 140 a 150 g y envasado al vacío en bolsas de 5 unidades aprox.
3	5013488	ZANCARRÓN NOVILLO	Fresco, de novillo, limpio, sin tez ni grasa externa, cortado en cuadrados. Presentación: 20 a 30 g y envasado al vacío.
4	5013489	FALDA NOVILLA	Fresca, de novillo, sin hueso y desprovista de grasa.
5	5013492	HUESOS	Blancos, de vacuno o novillo, de caña o cadera. Presentación: troceados (500 gr. máximo) y en bolsa de 5 kg.
6	5013507	REDONDO DE VACA	Fresco, solo trasero, sin grasa externa. Presentación: 2.300 a 3.000 g por pieza.
7	5013586	AGUJA PICADO VACUNO	Fresca, de vacuno, para hamburguesa o albóndigas. Contenido en grasa inferior al 10%. Presentación: picada y envasada al vacío.
8	5122777	ZANCARRÓN DE VACA	Fresco, de vaca, limpio cortada en cuadrados, sin tez ni grasa externa. Presentación: 20 a 30 g y envasado al vacío.
9	5013494	LOMO CERDO ADOBADO CAT. EXTRA	Adobado, porcionado. Presentación: 55 a 65 g y envasado al vacío en bolsas de 10-12 unidades aprox.

10	5013496	CHULETA DE CERDO	Fresca, sólo de la parte del cuello, deshuesada y exenta de grasa externa, bridada. Presentación: en piezas de 1,5 a 2 kg.
11	5013510	JAMÓN FRESCO	De cerdo, deshuesado, bridado. Presentación, en tres mitades, en una mitad tetilla y rabadilla, en la otra mitad plana, y en otra mitad contra y pipiolo.
12	5180405	CARNE PICADA DE CERDO	Fresca, de cerdo, para hamburguesa o albóndigas, contenido en grasa inferior al 10%. Presentación: picada y envasada al vacío.
13	5211500	MAGRO CERDO FRESCO-DADOS	Carne de cerdo congelada, exenta de grasa externa. Presentación: en dados de 25x25 mm.
14	5013501	MUSLO DE POLLO	Fresco, categoría "A", repelado a mano, limpio, desprovisto totalmente de plumas, sin espalda, cortado por las juntas, sin hematomas ni roturas. Presentación: 240 a 270 g por pieza.
15	5013503	GALLINA	Fresca, semipesada, eviscerada, sin piel ni buche en el cuello. Presentación: 2 kg aproximadamente por unidad.
16	5013504	PECHUGA DE PAVO	Fileteada, fresca, sin grasa ni piel. Presentación: 130 a 150 g. por unidad. Envasada al vacío en bolsas de 10 unidades aprox.
17	5013654	ESTOFADO DE AVE	Carne de pavo para estofar, procedente del muslo del ave cortado en cuadrados. Presentación: 20 a 30 g unidad. Envasado al vacío en las diferentes cantidades que se soliciten.
18	5013378	CHORIZO VELA	Dulce, categoría extra. Presentación: 1.600 a 1.800 gr. unidad aprox.
19	5013379	SALCHICHÓN	Categoría extra. Presentación: 1.500 a 2.000 g.

20	5013380	SALCHICHAS	Cocidas, ahumadas, sin gluten, envasadas al vacío. Presentación: unidades de 45 a 50 g. Pack de 10 a 20 unidades aproximadamente.
21	5013383	JAMÓN SERRANO SIN PIEL	Centro, serrano, extra, deshuesado, curación 8 o más meses, cobertura de grasa menor de 1 cm, espalda corte V, envasado al vacío sin piel. Presentación: 4 a 5 kg.
22	5013384	JAMÓN YORK CATEGORÍA EXTRA	Cocido, categoría extra, consistencia firme y compacta al tacto, con superficie exterior consistente, lisa, regular, sin grietas ni hundimientos, con color sonrosado, solidez y ligazón suficientes, sin gelificantes, sin grasa añadida, envasado al vacío.
23	5013386	BACON AHUMADO	Panceta de cerdo, ahumado, moldeado, envasado al vacío. Presentación: piezas de 3 a 4 kg aproximadamente.
24	5013390	PECHUGA PAVO FIAMBRE	Bajo contenido en grasa y cloruro sódico, indicar el contenido de ambas. Categoría extra, materia prima (sólo pechuga), envasada al vacío. Presentación: pieza de 5 kg aproximadamente.
25	5203844	YORK SÁNDWICH SIN SAL	Paleta y magro de cerdo (55%), sin sal. Denominación legal: Fiambre de magro III. Presentación: pieza de 3 kg aproximadamente.

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

Bases técnicas / Oinarri teknikoak
Organización / Erakundea: OSI Ezkerraldea
Enkarterri Cruces
Nº Expediente / Espediente zk.:
Objeto / Xedea: Productos cárnicos y embutidos

Lote	Denominación	Cantidad de UMB de licitación	UMB de licitación	Precio de licitación (sin IVA)	Referido a precio de licitación	Total licitado (sin IVA)	Obligatorio Lote Entero	Adjudicación Compartida	Valorar Muestras	Procede entregar muestras	Nº Und a entregar
Sorta	Izena	Lizitazioko ONU kopurua	Lizitazioko ONU kopurua	Lizitazio-prezioa (BEZik gabe)	Lizitazio-prezioari dagokiona	Lizitazioa, guztira (BEZik gabe)	Lote osoa nahitaez	Esleipen partekatua	Laginen balioa	Laginak entregatu behar dira	Entregatu beharreko ale-kopurua
1	FILETE TAPA DE NOVILLO	1.725	KG	9,00	1	15.525,00	SI	NO	SI	SI	4
Total lote / Lotea guztira						15.525,00					
2	ENTRECOT NOVILLA	930	KG	11,00	1	10.230,00	SI	NO	SI	SI	4
Total lote / Lotea guztira						10.230,00					
3	ZANCARRÓN NOVILLO	9.045	KG	5,50	1	49.747,50	SI	NO	SI	SI	4
Total lote / Lotea guztira						49.747,50					
4	FALDA NOVILLA	7.650	KG	3,00	1	22.950,00	SI	NO	SI	SI	4
Total lote / Lotea guztira						22.950,00					
5	HUESOS	900	KG	1,24	1	1.116,00	SI	NO	SI	SI	4
Total lote / Lotea guztira						1.116,00					
6	REDONDO DE VACA	10.800	KG	7,00	1	75.600,00	SI	NO	SI	SI	4
Total lote / Lotea guztira						75.600,00					
7	AGUJA PICADO VACUNO	8.460	KG	4,75	1	40.185,00	SI	NO	SI	SI	4
Total lote / Lotea guztira						40.185,00					
8	ZANCARRÓN DE VACA	2.625	KG	6,30	1	16.537,50	SI	NO	SI	SI	4
Total lote / Lotea guztira						16.537,50					

Lote	Denominación	Cantidad de UMB de licitación	UMB de licitación	Precio de licitación (sin IVA)	Referido a precio de licitación	Total licitado (sin IVA)	Obligatorio Lote Entero	Adjudicación Compartida	Valorar Muestras	Procede entregar muestras	Nº Und a entregar
Sorta	Izena	Lizitazioko ONU kopurua	Lizitazioko ONU kopurua	Lizitazio-prezioa (BEZik gabe)	Lizitazio-prezioari dagokiona	Lizitazioa, guztira (BEZik gabe)	Lote osoa nahitaez	Esleipen partekatua	Laginen balioa	Laginak entregatu behar dira	Entregatu beharreko ale-kopurua
9	LOMO CERDO ADOBADO CAT. EXTRA	600	KG	4,75	1	2.850,00	SI	NO	SI	SI	4
Total lote / Lotea guztira						2.850,00					
10	CHULETA DE CERDO	8.895	KG	4,60	1	40.917,00	SI	NO	SI	SI	4
Total lote / Lotea guztira						40.917,00					
11	JAMÓN FRESCO	7.545	KG	4,30	1	32.443,50	SI	NO	SI	SI	4
Total lote / Lotea guztira						32.443,50					
12	CARNE PICADA DE CERDO	2.940	KG	4,36	1	12.818,40	SI	NO	SI	SI	4
Total lote / Lotea guztira						12.818,40					
13	MAGRO CERDO FRESCO-DADOS	8.790	KG	4,36	1	38.324,40	SI	NO	SI	SI	4
Total lote / Lotea guztira						38.324,40					
14	MUSLO DE POLLO	55.020	KG	2,90	1	159.558,00	SI	NO	SI	SI	4
Total lote / Lotea guztira						159.558,00					
15	GALLINA	28.275	KG	2,70	1	76.342,50	SI	NO	SI	SI	4
Total lote / Lotea guztira						76.342,50					
16	PECHUGA DE PAVO	19.440	KG	6,90	1	134.136,00	SI	NO	SI	SI	4
Total lote / Lotea guztira						134.136,00					
17	ESTOFADO DE AVE	12.000	KG	5,30	1	63.600,00	SI	NO	SI	SI	4
Total lote / Lotea guztira						63.600,00					
18	CHORIZO VELA	330	KG	7,77	1	2.564,10	SI	NO	SI	SI	4
Total lote / Lotea guztira						2.564,10					

**EZKERRALDEA-ENKARTERRI-CRUCES ESI
OSI EZKERRALDE-ENKARTERRI-CRUCES**

Lote	Denominación	Cantidad de UMB de licitación	UMB de licitación	Precio de licitación (sin IVA)	Referido a precio de licitación	Total licitado (sin IVA)	Obligatorio Lote Entero	Adjudicación Compartida	Valorar Muestras	Procede entregar muestras	Nº Und a entregar
Sorta	Izena	Lizitazioko ONU kopurua	Lizitazioko ONU kopurua	Lizitazio-prezioa (BEZik gabe)	Lizitazio-prezioari dagokiona	Lizitazioa, guztira (BEZik gabe)	Lote osoa nahitaez	Esleipen partekatua	Laginen balioa	Laginak entregatu behar dira	Entregatu beharreko ale-kopurua
19	SALCHICHÓN	300	KG	6,58	1	1.974,00	SI	NO	SI	SI	4
Total lote / Lotea guztira						1.974,00					
20	SALCHICHAS	60	KG	5,25	1	315,00	SI	NO	SI	SI	4
Total lote / Lotea guztira						315,00					
21	JAMÓN SERRANO SIN PIEL	900	KG	9,65	1	8.685,00	SI	NO	SI	SI	4
Total lote / Lotea guztira						8.685,00					
22	JAMÓN YORK CAT. EXTRA	1.965	KG	4,92	1	9.667,80	SI	NO	SI	SI	4
Total lote / Lotea guztira						9.667,80					
23	BACON AHUMADO	240	KG	4,45	1	1.068,00	SI	NO	SI	SI	4
Total lote / Lotea guztira						1.068,00					
24	PECHUGA PAVO FIAMBRE	1.995	KG	5,00	1	9.975,00	SI	NO	SI	SI	4
Total lote / Lotea guztira						9.975,00					
25	YORK SÁNDWICH SIN SAL	390	KG	3,18	1	1.240,20	SI	NO	SI	SI	4
Total lote / Lotea guztira						1.240,20					
Total / Totala						828.369,90					

Documento firmado por: MARIA DEL
CARMEN LEON ARAUJO
En la fecha 21.07.2022 12:05:10 CEST

Documento firmado por: MARIA ELISA
GOMEZ INHIESTO
En la fecha 21.07.2022 14:09:39 CEST