

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE SUMINISTROS

Procedimiento Abierto

Tramitación Urgente (art. 119 LCSP)

Expediente nº 2022/01596

**Objeto Acuerdo Marco para el Suministro de Productos
No Perecederos II para el Hospital Universitario
Donostia (OSI Donostialdea)**

Contenido:

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

1.- OBJETO DEL CONTRATO

Mediante el presente expediente de contratación se pretenden cubrir las necesidades de suministro de víveres no perecederos 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 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 en el ANEXO I.

3.- MUESTRAS

- a) Con objeto de emitir el preceptivo informe técnico, dada la naturaleza del objeto del contrato, todos los licitadores presentarán, aun siendo o habiendo sido el proveedor habitual, muestras de los artículos señalados en el presente pliego el **14 de julio de 2022** en horario de 07:00h a 12:00h teniendo en cuenta los siguientes aspectos:
- b) Las muestras que deben aportarse son las señaladas en la última columna del cuadro referenciado como ANEXO I.
- c) Todas las muestras se suministrarán con sus correspondientes fichas técnicas actualizadas y adaptadas a la reglamentación vigente
- d) 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 >>

- e) 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.
- f) Cada muestra deberá llevar la etiqueta con la que se comercializa.
- g) 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.
- h) La presentación de muestras no tendrá cargo alguno para la OSI Donostialdea

LAS EMPRESAS QUE NO PRESENTEN MUESTRAS NO SERÁN VALORADAS EN EL INFORME TÉCNICO Y, EN CONSECUENCIA, SERÁN DESESTIMADAS SUS OFERTAS

4.- NORMATIVA APLICABLE

La prestación del servicio 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 a este concurso 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 de 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.- DOCUMENTACIÓN DE OBLIGADA PRESENTACIÓN

El proveedor facilitará la documentación siguiente:

- Copia del Registro sanitario.
- Ficha técnica ACTUALIZADA de los productos suministrados
- Cualquier cambio realizado en el producto, que afecte a su ficha técnica, siempre y cuando cuente con la autorización previa del servicio, obligará al envío por parte del proveedor de la correspondiente revisión actualizada
- Es obligatorio entregar una declaración de ausencia de alérgenos, si procede, en el caso de productos en que se indique que no contienen alérgenos.
- Check list de compromiso de cumplimiento de requisitos.

5.2.- CADUCIDAD

Todos los productos se entregarán con un margen de uso mínimo de 2/3 de la vida útil.

5.3.- 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 señalen. De esta manera, una vez formalizado el correspondiente contrato, el Servicio de Cocina fijará los días de entrega de los correspondientes pedidos

- 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.
- Se cumplirá con las especificaciones de etiquetado señaladas en el Reglamento (UE) 1169/2011 y sus normas de desarrollo y de 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.
- 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.
- No se permiten los palés de madera, debiendo ser de plásticos fabricados mediante materiales reciclados. El plástico es impermeable y no puede ser penetrado, con lo que se evita que en su interior puedan anidar infecciones y parásitos.
- 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 7:00-12:00H.
- 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.

5.7.- CRITERIOS DE CALIDAD

- Todos los productos presentarán unas características organolépticas de calidad propias del producto según la muestra entregada.

5.8.- OTRAS OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

- El adjudicatario deberá designar a una persona con capacidad resolutive, y facilitar un teléfono de contacto, para la gestión de incidencias o problemas en el suministro de 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

1. No podrá realizarse ningún cambio en el producto adjudicado sin la aceptación previa por parte del Servicio de Cocina, tras la aportación de la ficha técnica con una antelación mínima de 24 horas. De esta manera, para proceder al cambio puntual del producto adjudicado se requiere:

- Avisar con una antelación mínima de 24 horas
- Aportación de la ficha técnica
- Aceptación previa por parte del Servicio de Cocina

El incumplimiento de cualquiera de los tres requisitos anteriores generará una **No Conformidad**

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, la cual deberá ser subsanada de forma inmediata. En caso contrario, generará una **No conformidad**.

Llegado el caso de generarse tres No conformidades en un plazo máximo de 2 meses, el Órgano de Contratación estará autorizado para resolver el contrato con el adjudicatario infractor.

3. 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**
4. En el caso de una No conformidad que suponga un riesgo para la seguridad alimentaria, esta podrá suponer la resolución del contrato con el adjudicatario, previa tramitación del correspondiente expediente y una vez oídas todas las alegaciones formuladas al efecto.

7.- CONTROL DE CALIDAD Y SERVICIO

Durante el plazo de ejecución del contrato, la OSI Donostialdea 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.

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.4 - 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 6 de este Pliego.

REQUISITOS DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO

Expediente: 2022/0XXXX

Objeto: Acuerdo Marco para el Suministro de Productos No Perecederos 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 OSI Donostialdea 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 7:00 a 12:00 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

Lote	Descripción Lote	Consumo Previsto (1 año)	Precio Unitario Licitación (sin IVA)	Importe Total Licitación (sin IVA)	Precio Referido a Unidades	Unidad Medida Básica del Precio Unitario	Presentación: envasado y características del producto	Muestra Mínima a Presentar
001	ALMENDRA GRANITO	80	14,70 €	1.176,00 €	1	KG	Bolsa de 1 kg.	1 bolsa
002	ALMENDRAS TOSTADA	1.000	1,95 €	1.950,00 €	1	UND	Bolsa de 125 gr.	1 paquete
003	AVELLANA TOSTADA	600	1,95 €	1.170,00 €	1	UND	Bolsa de 125 gr.	1 paquete
004	AZUCAR (Sobre Individual)	700.000	1,29 €	9.030,00 €	100	UND	Sobre individual de 8 gr.	1 caja
005	AZUCAR BLANQUILLA	150	1,45 €	217,50 €	1	KG	Paquete 1 kg.	1 paquete
006	BISCOTES SIN SAL	85.000	7,40 €	6.290,00 €	100	UND	Sobre individual con 2 biscotes	2 paquetes
007	BOLLO DE PAN SIN GLUTEN	500	0,70 €	350,00 €	1	UND	Paquetes individuales de 45 gr. congelado	2 unidades
008	CACAHUETE TOSTADO	400	10,00 €	4.000,00 €	1	KG	Bolsa de 200 gr.	1 paquete
009	CHOCOLATINA NESTLE	8.000	0,34 €	2.720,00 €	1	UND	Chocolate con leche extrafino NESTLE. Unidad de 18 gr. aprox.	2 unidades
010	COLA CAO LIGHT	40	4,38 €	175,20 €	1	UND	Bote de 300 gr.	1 bote
011	CONFITURA DE FRUTA	165.000	5,50 €	9.075,00 €	100	UND	Tarrina de 20 gr. aproximadamente	2 tarrinas
012	DULCE DE MEMBRILLO	6.750	0,19 €	1.282,50 €	1	UND	Tarrina de 20 gr. aproximadamente	2 tarrinas
013	FIDEO SIN GLUTEN	180	3,30 €	594,00 €	1	UND	Paquete de 500 gr.	1 paquete
014	FLAN DE FRUTAS SIN AZUCAR	10.500	0,72 €	7.560,00 €	1	UND	Tarrina individual de 100 gr.	2 tarrinas
015	GALLETA GULLÓN TIPO MARIA	300.000	5,00 €	15.000,00 €	100	UND	Sobre individual con 4 galletas	2 sobres
016	GALLETA SALADA	130	1,45 €	188,50 €	1	UND	Bote de 500 gr. aproximadamente	1 bote
017	GALLETAS DIETETICAS SIN AZUCAR	75.000	0,13 €	9.750,00 €	1	UND	Sobre individual con 4 galletas	2 sobres
018	LAZOS DE PASTA TRICOLOR	500	2,25 €	1.125,00 €	1	KG	Paquete de 3 kg.	1 paquete
019	MACARRÓN CORTADO	300	1,53 €	459,00 €	1	KG	Paquete de 3 a 5 kg.	1 paquete
020	MACARRONES SIN GLUTEN	50	3,30 €	165,00 €	1	UND	Paquete de 500 gr.	1 paquete
021	MANZANILLA	50.000	4,75 €	2.375,00 €	100	UND	Sobre individual 1,2gr. (Caja 25 sobres)	1 caja
022	MANZANILLA CON ANÍS	9.000	4,75 €	427,50 €	100	UND	Sobre individual 1,2gr. (Caja 25 sobres)	1 caja
023	MENTA POLEO	7.000	4,30 €	301,00 €	100	UND	Sobre individual 1,2gr. (Caja 25 sobres)	1 caja
024	MERMELADA DIETETICA	63.500	5,00 €	3.175,00 €	100	UND	Tarrina 18/ 20 gr. aproximadamente	2 tarrinas
025	SACARINA	125.000	2,13 €	2.662,50 €	100	UND	Sobre individual de 1gr.	1 caja
026	SAL (Sobre Individual)	400.000	0,96 €	3.840,00 €	100	UND	Sobre individual de 1 gr.	1 caja
027	SAL FINA	750	0,42 €	315,00 €	1	KG	Paquete de 1 kg.	1 paquete
028	SOBAOS ENVASADOS	80.000	0,22 €	17.600,00 €	1	UND	Envase individual de 20 gr. aproximadamente	2 unidades