

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE SUMINISTROS

Procedimiento Abierto

Expediente nº 2022/ 01992

**Objeto Acuerdo Marco para el Suministro de Harinas y
Derivados para el Servicio de Cocina del 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
 - 7.- CONTROL DE CALIDAD Y SERVICIO
- ANEXO I - LOTES
- ANEXO II - CUADRO DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

1.- OBJETO DEL CONTRATO

Mediante el presente expediente de contratación se pretenden cubrir las necesidades de suministro sucesivo de harinas y derivados para el servicio de Cocina del Hospital Universitario Donostia perteneciente a la OSI DONOSTIALDEA.

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 en el **ANEXO I**.

3.- MUESTRAS

Con objeto de realizar la valoración correspondiente para emitir el preceptivo informe técnico, **todos los licitadores** aun siendo o habiendo sido proveedores, **aportarán una muestra de los artículos señalados en el presente Pliego.**

- a) Las muestras se presentarán en su envoltorio tal y como van a ser suministrado el producto a la OSID.
- b) Todas las muestras se suministrarán con sus correspondientes fichas técnicas actualizadas y adaptadas a la reglamentación vigente
- c) 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>>

- d) 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.
- e) Cada muestra deberá llevar la etiqueta con la que se comercializa.

- f) La puesta a disposición de las muestras 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 hora que se les indique
- 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 suministro 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 expediente 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.- DOCUMENTACIÓN DE OBLIGADA PRESENTACIÓN

El proveedor facilitará la documentación siguiente:

- Copia del Registro sanitario o autorización sanitaria de funcionamiento.
- Ficha técnica ACTUALIZADA de los productos suministrados. adaptadas al Reglamento (UE) 1169/2011 (y sus posibles actualizaciones), sobre la información alimentaria facilitada al consumidor principalmente en lo que respecta a la correcta identificación de los alérgenos.

- 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 los contiene.
- Check list de compromiso de cumplimiento de requisitos
- Anexo II cumplimentado

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, en función del producto de que se trate. 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.
- El envasado del pan debe ir sellado por ambos extremos para evitar la manipulación. El resto de los productos deben ir envasados de forma que se garantice la integridad del embalaje.

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 plástico 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 7:00-11:00H.
- 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. Al efecto, los licitadores habrán de cumplimentar el Anexo II de este Pliego, donde reflejarán las características técnicas de cada uno de los productos

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 Y OTROS DATOS DE INTERÉS

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: 2022/01992

Objeto: Acuerdo Marco para el Suministro de Harinas y Derivados para el Servicio de Cocina del 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 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 estricto del calendario de entregas	☐ SÍ ☐ No
Entrega del producto en palets de plástico retornable	☐ SÍ ☐ No
Horario de entrega: de 7:00 a 11:00 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	Material	Descripción Material	Presentación	Descripción Técnica	UMB de licitación	Consumo Previsto 1 año	Precio Unitario (sin IVA)	Importe Total (sin IVA)	Muestras
001	CEREALES CON CACAO INSTANTANEO	001.001	CEREALES CON CACAO INSTANTANEO	Caja de 600 gr. con 2 unidades de 300 gr.	Alimento en polvo elaborado a base de cereales, leche, cacao, vitaminas y minerales.	UND	1.000	3,90 €	3.900,00 €	1 caja
002	CEREALES CON LECHE INSTANTANEO	002.001	CEREALES CON LECHE INSTANTANEO	Caja de 1 kg. con dos unidades de 500 gr.	Alimento en polvo elaborado a base de cereales, leche, vitaminas y minerales	KG	1.300	6,66 €	8.658,00 €	1 caja
003	DIETA TRITURADA PURE INSTANTANEO	003.001	DIETA TRITURADA PURE INSTANTANEO	Paquete de 1 kg.	Alimento en polvo bajo en sal a base de carnes o pescados, hortaliza y arroz (diferentes sabores).	KG	400	29,75 €	11.900,00 €	1 paquete
004	LECHE EN POLVO SEMIDESNATADA	004.001	LECHE EN POLVO SEMIDESNATADA	Caja de 500 gr.	15% de materia grasa	UND	400	6,50 €	2.600,00 €	1 caja
005	PAN	005.001	BOLLO DE PAN CON SAL 50 GR. ENVASADO	Envasado por unidad	Elaborado con harina de trigo y horneado el mismo día de la entrega. Envasado individual en plástico micro perforado para cada pieza	UND	515.000	0,16 €	82.400,00 €	1 unidad
		005.002	BOLLO DE PAN SIN SAL 50 GR. ENVASADO	Envasado por unidad	Elaborado con harina de trigo y horneado el mismo día de la entrega. Envasado individual en plástico micro perforado para cada pieza	UND	225.000	0,16 €	36.000,00 €	1 unidad
		005.003	MINI DE PAN SIN SAL 25 GR. ENVASADO	Envasado por unidad	Elaborado con harina de trigo y horneado el mismo día de la entrega. Envasado individual en plástico micro perforado para cada pieza	UND	113.000	0,15 €	16.950,00 €	1 unidad
		005.004	MINI DE PAN CON SAL 25 GR. ENVASADO	Envasado por unidad	Elaborado con harina de trigo y horneado el mismo día de la entrega. Envasado individual en plástico micro perforado para cada pieza	UND	75.000	0,15 €	11.250,00 €	1 unidad
		005.005	PAN DE SOPA 200 GR.	Barra	Elaborado con harina de trigo	UND	3.000	0,65 €	1.950,00 €	1 barra

Total: 175.608,00 €

ANEXO II - CUADRO DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Material	Marca Comercial	Fabricante	Ingredientes y Subingredientes (según etiqueta)	ALERGENOS		VALOR NUTRICIONAL						
				Presencia	Traza	Kcal.	Grasas	Grasas Saturadas	Carbohidratos	Azúcares	Proteínas	Sal

(A cumplimentar por el licitador)