

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE SUMINISTROS

Procedimiento Abierto

Expediente nº 2021/01759

**Objeto Acuerdo Marco para el Suministro de Productos
Congelados para el 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
 - 6.- NO CONFORMIDADES Y OTROS DATOS DE INTERÉS
 - 7.- CONTROL DE CALIDAD Y SERVICIO
- ANEXO I

1.- OBJETO DEL CONTRATO

Mediante el presente expediente de contratación se pretenden cubrir las necesidades de suministro de productos congelados 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, incluidas las cantidades de muestras a presentar (última columna de la tabla).

3.- MUESTRAS

Con objeto de emitir el preceptivo informe técnico, dada la naturaleza del objeto del contrato, todos los licitadores presentarán:

- a) Las muestras que deben aportarse son las señaladas en el punto 2 de este documento (última columna de los productos referenciados en el ANEXO I).
- 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) 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. El horario de entrega es de lunes a viernes de 7:30 a 13:30 h.

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 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.- PROVEEDOR

El proveedor facilitará la documentación siguiente:

- Copia del Registro sanitario o autorización sanitaria de funcionamiento.
- Ficha técnica de los productos suministrados. adaptadas al Reglamento (UE) 1169/2011 y sus posibles actualizaciones.
- 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.

5.2.- FECHA DE RECEPCIÓN / 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 y fecha que se señalen.
- 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.

5.4.- ENVASADO / EMBALAJE / ETIQUETADO

Etiquetado y presentación: Se entiende por envase todo tipo de recipiente (incluidos los paquetes y envolturas) que contiene productos alimenticios para venderlos como un solo artículo, a los que cubre total o parcialmente, de modo que no forme parte de su propia naturaleza.

- 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.
- Todas las etiquetas estarán adaptadas al Reglamento (UE) 1169/2011 y a 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.
- 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 7:00-12:30H.
- 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.

6.- 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 y seguridad 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 que deberá ser subsanada de forma inmediata.
- 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 3 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/la Jefe/a de Servicio de Cocina.

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.

ANEXO I

Lote	Denominación	Medida	Presentación	Consumo Previsto 2 Años	Precio Unitario Licitación (sin IVA)	Presupuesto Estimado 2 Años (sin IVA)	Muestra Mínima a Presentar
001	GUISANTE CONGELADO EXTRA	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	10.500	1,56 €	16.380,00 €	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
002	JUDÍA VERDE PLANA CONGELADA	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	25.000	1,80 €	45.000,00 €	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
003	JUDÍA VERDE REDONDA CONGELADA	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	2.000	1,56 €	3.120,00 €	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
004	PUERRO CONGELADO CORTADO	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	20.000	1,80 €	36.000,00 €	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
005	CALABACÍN DADO	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	6.500	1,08 €	7.020,00 €	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
006	CALABAZA TROCEADA CONGELADA	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	3.500	1,80 €	6.300,00 €	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
007	BRÓCOLI	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	1.200	1,56 €	1.872,00 €	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
008	CHAMPIÑÓN CONGELADO	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	3.500	2,16 €	7.560,00 €	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
009	SETA CARDO ENTERA	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	2.500	4,08 €	10.200,00 €	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
010	SETA CARDO TROCEADA	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	1.500	3,27 €	4.905,00 €	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
011	SETA MEZCLA	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	3.000	4,08 €	12.240,00 €	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
012	ZANAHORIA BABY CONGELADA	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	2.000	3,27 €	6.540,00 €	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
013	ZANAHORIA EN DADOS CONGELADA	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	42.000	1,08 €	45.360,00 €	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
014	TOMATE EN DADOS CONGELADO	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	4.500	1,08 €	4.860,00 €	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
015	CEBOLLA CONGELADA EN DADOS	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	2.500	1,68 €	4.200,00 €	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
016	CEBOLLA CONGELADA EN TIRAS	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	20.000	1,80 €	36.000,00 €	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
017	PATATAS PREFRITAS GAJO	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	7.500	1,50 €	11.250,00 €	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
018	CONGELADO PATATA PARISINA	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	5.500	2,16 €	11.880,00 €	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
019	MENESTRA DE VERDURAS ESPECIAL CONGELADA	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	12.000	2,16 €	25.920,00 €	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
020	SALTEADO CLÁSICO DE VERDURAS CONGELADO	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	1.800	2,28 €	4.104,00 €	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
021	SALTEADO DE VERDURAS CONGELADO CAMPESTRE	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	3.000	1,80 €	5.400,00 €	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
022	CONGELADO DE PATATA DÓLAR	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	3.500	1,80 €	6.300,00 €	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
023	CONGELADO LASAÑA BOLOÑESA	UNIDAD	Caja 300 gr.	1.500	2,31 €	3.465,00 €	1 caja o envasado unidad de venta
024	CONGELADO CANELÓN CARNE	UNIDAD	Caja 4,8 kg. (120 unidades)	1.900	0,10 €	190,00 €	Muestra de 24 unidades
025	ALCACHOFA TROCEADA	KG	Envases 2,5 kg en cajas de 10 kg	1.000	4,44 €	4.440,00 €	1 envase 2,5 kg o envasado unidad de venta
026	BASE PIZZA ITALIANA	UNIDAD	Unidad	1.000	1,27 €	1.270,00 €	Unidad
027	EMPANADILLA BONITO	KG	Caja 120 unidades	110	2,28 €	250,80 €	Muestra de 24 unidades
028	CROQUETA PRECOCINADA JAMÓN	KG	Bolsas 1 kg en cajas de 4 kg	300	3,07 €	921,00 €	1 bolsa o envasado unidad de venta
Total						322.947,80 €	