PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE SUMINISTROS

Procedimiento Abierto

Expediente nº 2021/01687

Objeto ..... Acuerdo Marco para el Suministro de Carnes y Embutidos 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 carnes y embutidos 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 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

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 lugar que se les indique

4.- NORMATIVA APLICABLE

La prestación del servicio se ejecutará conforme a los estipulado en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y de Prescripciones Técnicas, y con plena sujeción a los 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

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

- 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 distinguirle 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 justificados.

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	ALBÓNDIGAS	KG	Barquetas selladas	7.500	7,00 €	52.500,00 €	1 kg
002	CARNE DE TERNERA (AGUJA)	KG	Envasadas al vacío	13.000	8,00 €	104.000,00 €	1 kg
003	CARNE DE TERNERA (REDONDO DE PIERNA)	KG	Envasadas al vacío	6.800	9,00 €	61.200,00 €	1 kg
004	CARNE DE TERNERA (FALDA)	KG	Envasadas al vacío	28.500	5,75 €	163.875,00 €	1 kg
005	CARNE DE TERNERA (SOLOMILLO)	KG	Envasadas al vacío	600	23,00 €	13.800,00 €	1 kg
006	CARNE DE TERNERA (TAP.BABILLA)	KG	Envasadas al vacío	2.600	10,00 €	26.000,00 €	1 kg
007	CODILLO DE CERDO CONGELADA	KG	Envasadas al vacío	9.500	4,50 €	42.750,00 €	1 kg
008	CHORIZO DE PAMPLONA	KG	Envasadas al vacío individualmente con vitola	200	7,00 €	1.400,00 €	1 kg
009	CONEJO LIMPIO EVISCERADO	KG	Cajas de plástico retornable y embolsado	9.000	9,00 €	81.000,00 €	1 kg
010	ESCALOPE POLLO VILLAROY CONGELADO	KG	Congelados cajas de 5 kg.	575	8,25 €	4.743,75 €	1 kg
011	GALLINA EVISCERADA REPELADA	KG	Cajas de plástico retornable y embolsado	13.000	4,75 €	61.750,00 €	1 kg
012	HAMBURGUESAS	KG	Barquetas temoselladas	4.500	7,00 €	31.500,00 €	1 kg
013	JAMÓN COCIDO EN LONCHAS (PAQUETE 115 gr.)	KG	Unidosis 115 gr.	2.500	8,00 €	20.000,00 €	1 kg
014	JAMON COCIDO EXTRA SIN SAL	KG	Unidosis 115 gr.	4.150	8,00 €	33.200,00 €	1 kg
015	JAMÓN SERRANO	KG	Envasada al vacío	850	15,00 €	12.750,00 €	1 kg
016	LENGUA COCIDA DE VACUNO 1 KG.	KG	Envasada al vacío	2.300	13,00 €	29.900,00 €	1 kg
017	LOMO CERDO FRESCO	KG	Cajas de plástico retornable y embolsado	4.200	6,10 €	25.620,00 €	1 kg
018	MUSLO DE POLLO LIMPIO REPELADO S/GOLPES	KG	Cajas de plástico retornable y embolsado	55.000	3,50 €	192.500,00 €	1 kg
019	CONTRAMUSLO DE PAVO CONGELADO	KG	Envasado al vacío	7.000	5,50 €	38.500,00 €	1 kg
020	PECHUGA PAVO REDUCIDA EN SAL BRASEADA	KG	Envasada en bolsa de plástico retráctil	1.800	9,50 €	17.100,00 €	1 kg
021	SALCHICHA COCIDA TIPO FRANKFURT (PAQUETE DE 200 gr.)	PAQUETE	Paquete de 200 gr.	1.600	1,50 €	2.400,00 €	2 paq
022	PECHUGA POLLO FRESCA	KG	Barqueta termosellada de 2 kg.	650	6,50 €	4.225,00 €	1 kg
023	POLLO FRESCO EVISCERADO REPELADO	KG	Cajas de plástico retornable y embolsado	15.000	3,50 €	52.500,00 €	1 kg
024	SALCHICHÓN	KG	Envasadas al vacío individualmente con vitola	180	8,30 €	1.494,00 €	1 kg
025	CARCASAS DE POLLO	KG	Cajas de plástico retornable y embolsado	12.000	1,00 €	12.000,00 €	1 kg
026	HUESOS	KG	Cajas de plástico retornable y embolsado	20.000	1,75 €	35.000,00 €	1 kg
					Total	***1.121.707,75 €***	

LOTE	DENOMINACIÓN	DESCRIPCION DE LOS LOTES
1	ALBÓNDIGAS	El peso de cada albóndiga será de 30 gramos. Estará compuesta de un 65% de carne magra de vacuno, un 20% de carne magra de cerdo y un 10% de papada de cerdo. Además, llevará huevo pasteurizado, perejil, cebolla, ajo y cereales. En el momento de la entrega tendrán una temperatura NO superior a 5º y en la etiqueta figurará la fecha de elaboración.
2	CARNE DE TERNERA (AGUJA)	Las piezas irán envasadas al vacío y corresponderán a calidad extra. La temperatura de conservación habrá estado comprendida, hasta el momento de su entrega, entre los 0ºC y los 4ºC.
3	CARNE DE TERNERA (REDONDO DE PIERNA)	La entrega se realizará en cajas de plástico reciclables. La temperatura de conservación habrá estado comprendida, hasta el momento de su entrega, entre los 0ºC y los 4ºC.
4	CARNE DE TERNERA (FALDA)	Las piezas irán envasadas al vacío y corresponderán a calidad extra. La temperatura de conservación habrá estado comprendida, hasta el momento de su entrega, entre los 0ºC y los 4ºC.
5	CARNE DE TERNERA (SOLOMILLO)	Las piezas irán envasadas al vacío y corresponderán a calidad extra, teniendo un peso no inferior a 2,5 kg.
6	CARNE DE TERNERA (TAP.BABILLA)	Las piezas irán envasadas al vacío y corresponderán a calidad extra. La temperatura de conservación habrá estado comprendida, hasta el momento de su entrega, entre los 0ºC y los 4ºC.
7	CODILLO DE CERDO CONGELADA	Las piezas irán envasada al vacío y congeladas. Con un peso de entre 300-350 gr. Cortado a la mitad (para dos raciones)
8	CHORIZO DE PAMPLONA	Velas de 2 kg. aprox. 500mm longitud
9	CONEJO LIMPIO EVISCERADO	El canal de conejo será el cuerpo del animal doméstico, sacrificado, sangrado y desollado, con evisceración total y sin cabeza, extremidades seccionadas a nivel del metatarso y metacarpo. La incisión del degüello estará limpia y sin coágulos. En el envase constará la fecha del sacrificio.
10	ESCALOPE POLLO VILLAROY CONGELADO	Pechuga de pollo villaroy
11	GALLINA EVISCERADA REPELADA	La categoría será la que la legislación contempla para “A”. La acción del frío no alcanzará en el interior de la masa muscular profunda una temperatura de más de 8ºC. La pieza estará limpia, totalmente exenta de plumas, repelada, sin golpes ni menudillos, totalmente eviscerada, patas cortadas por el tarso, obispillo cortado, punta del ala cortada y la grasa de la zona abdominal eliminada. El embalaje deberá ser irrecuperable en general y retornable cuando se trate de embalajes metálicos, plásticos o material similar, que permita una fácil limpieza y desinfección. En dicho embalaje deberá figurar: Marca comercial, si existiese -Razón social o dirección del matadero-Número de canales que contiene-Número de Registro Sanitario del matadero-. Categoría de calidad y peso. Cada una de las piezas deberá portar su marchamo sanitario.
12	HAMBURGUESAS	Preparado de ternera 70% y cerdo 30% exenta de gluten. En el momento de la entrega tendrán una temperatura NO superior a 4º y en la etiqueta figurará la fecha de elaboración. El embalaje será el necesario para que la presentación sea óptima y sin aplastamiento.
13	JAMÓN COCIDO EN LONCHAS PAQUETE 115 grs.	El jamón cocido en lonchas que corresponderá a la categoría extra y deberá presentarse en envases de 115 gr. Sin gluten.
14	JAMON COCIDO EXTRA SIN SAL	El jamón cocido en lonchas que corresponderá a la categoría extra reducido en sal y deberá presentarse en envases de 115 gr. Sin gluten.
15	JAMÓN SERRANO	Centro de jamón curado envasado al vacío en film de material plástico anónimo. Etiqueta autoadhesiva. Peso mínimo: 4kg. Peso máximo 5 kg.
16	LENGUA COCIDA DE VACUNO 1 KG.	Lengua de vacuno cocida de aprox. 0,8 a 1,3 kg.
17	LOMO CERDO FRESCO	Lomo de cerdo fresco entero (pieza) con y sin cabezada
18	MUSLO DE POLLO LIMPIO REPELADO S/GOLPES	El peso aproximado de la unidad suministrada sea de entre 260/300 gr. La temperatura de conservación habrá estado comprendida, hasta el momento de su entrega, entre los 0ºC y los 4ºC. La acción del frío no alcanzará en el interior de la masa muscular profunda una temperatura de más de 8ºC. La pieza estará limpia, totalmente exenta de plumas, repelada, sin golpes. Una vez por semana se entregará troceado para guisar (separados muslo y contramuslo).

LOTE	DENOMINACIÓN	DESCRIPCION DE LOS LOTES
19	CONTRAMUSLO DE PAVO CONGELADO	Contramuslo de pavo congelado en envase de 3 kg precintados con marca sanitaria. La temperatura de conservación habrá estado comprendida, hasta el momento de su entrega, entre los 0ºC y los 4ºC.
20	PECHUGA PAVO REDUCIDA EN SAL BRASEADA	Fiambre de pechuga de pavo bajo contenido en sal
21	SALCHICHA COCIDA TIPO FRANKFUR PAQUETE DE 200 grs	Entregar en cajas de 18 paquetes. Cada paquete será de 200 gr con 5 salchichas. Sin gluten.
22	PECHUGA POLLO FRESCA	Pechuga blanca fresca y en entero. En barquetas termoselladas de 2 kg, envasadas en atmósfera modificada. La temperatura de conservación habrá estado comprendida, hasta el momento de su entrega, entre los 0ºC y los 4ºC.
23	POLLO FRESCO EVISCERADO REPELADO	La categoría será la que la legislación contempla para "A". Canales frescos. En este caso, la acción del frío no alcanzará en el interior de la masa muscular profunda una temperatura de más de 8ºC. Los canales serán de tipo "1" (de peso unitario igual o superior a 1400 gr.). Se desea que el peso aproximado de la unidad suministrada sea de 1400 gr. El pollo estará limpio, totalmente exento de plumas, repelado, sin golpes ni menudillos, totalmente eviscerado, patas cortadas por el tarso, obispillo cortado, punta del ala cortada y la grasa de la zona abdominal eliminada. El embalaje deberá ser irrecuperable en general y retornable cuando se trate de embalajes metálicos, plásticos o material similar, que permita una fácil limpieza y desinfección. En dicho embalaje deberá figurar: Marca comercial, si existiese. . Razón social o dirección del matadero. . Número de canales que contiene. . Número de Registro Sanitario del matadero. . Categoría de calidad y peso (A-1) . Fecha del sacrificio. Cada una de las piezas deberá portar su marchamo sanitario.
24	SALCHICHÓN	Velas de 2 kg. aprox. 500 mm longitud
25	CARCASAS DE POLLO	Carcasas de pollo
26	HUESOS	Huesos de ternera en entero y troceado