PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE ANÁLISIS LABORATORIALES CONTEMPLADOS EN LA REALIZACIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL EN ALIMENTACIÓN ANIMAL DEL PNCOCA CAPV.

1. Objeto del contrato

Realización de las determinaciones analíticas sobre las muestras recogidas por el personal inspector del Servicio de Trazabilidad y Seguridad Alimentaria de la Dirección de Agricultura y Ganadería, dentro del Programa de Control Oficial en Alimentación del PNCOCA CAPV, incluyendo la gestión y custodia de las mismas.

Las prescripciones técnicas contenidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas están redactadas de conformidad con lo dispuesto en la normativa de contratación pública y que permiten a todo operador económico interesado acceder en condiciones de igualdad al procedimiento de contratación y no crean ningún obstáculo injustificado a la competencia

2. Alcance de los trabajos a realizar

Dentro del contrato, se incluyen las siguientes prestaciones:

- Recepción, custodia y partición de muestras si fuese necesario.
- Acondicionamiento de muestras para su posterior análisis.
- Realizar las determinaciones analíticas recogidas en el Anexo I.
- Almacenamiento y destrucción de muestras.
- Elaboración de informes de resultados y resumen anual.
- Remisión de informes y resumen anual al Área de Trazabilidad y Seguridad Alimentaria de la Dirección de Agricultura y Ganadería del Departamento de Desarrollo Económico, sostenibilidad y Medio Ambiente del Gobierno Vasco; vía electrónica.

  El control oficial establecido en el Programa de Control Oficial anteriormente referido, requiere del informe de los resultados de las muestras analizadas, ya que de dichos informes pueden derivar actuaciones como requerimientos, apertura de expedientes sancionadores y demás actuaciones propias dentro de dicho control oficial.
  Además, anualmente se ha de remitir el resumen anual al Ministerio de Agricultura,

Pesca y Alimentación como autoridad competente que coordina los planes de control oficial de las Comunidades Autónomas.

3. Personal técnico y medios materiales del licitador

Dadas las características de los servicios objeto del contrato, los licitadores deberán estar necesariamente acreditados por ENAC (Entidad Nacional de Acreditación) o por otro organismo europeo de acreditación firmante de los Acuerdos de Reconocimiento mutuo con el ENAC como laboratorio de ensayos en la EN ISO 17025 para ensayos en el sector agroalimentario y medioambiental.

La empresa licitadora dispondrá de personal técnico capacitado e instalaciones y equipos técnicos adecuados para la realización de los trabajos requeridos. Para ello, deberá contar con un sistema de calidad acreditado por ENAC o por otro organismo europeo de acreditación firmante de los Acuerdos de Reconocimiento mutuo con ENAC, que garantice la capacitación del personal y los procedimientos de control de la calidad de los ensayos realizados.

La empresa licitadora deberá presentar la técnica a utilizar para las analíticas al formalizar el contrato.

La empresa licitadora deberá necesariamente realizar las analíticas de los parámetros microbiológicos (Anexo I Sección I), no pudiendo subcontratar otro laboratorio para estos parámetros debido a que son muestras susceptibles de variaciones en las poblaciones microbianas debidas a la conservación y manipulación de las muestras.

La empresa licitadora podrá subcontratar el resto de analíticas (Anexo I Sección II) para las que no tenga la acreditación exigida, siempre que el laboratorio subcontratado disponga de dicha acreditación. En este supuesto, la empresa licitadora deberá presentar la técnica a utilizar por la empresa subcontratada para las analíticas al formalizar dicha subcontratación.

4. Presentación de informes y documentación

Se elaborarán los informes de resultados obtenidos por cada muestra ensayada, conforme a las especificaciones y ensayos establecidos.

Dicha documentación se remitirá en el menor tiempo posible, siempre determinado por la duración de las pruebas. No obstante, lo anterior, el plazo máximo de remisión de los resultados será de 10 días hábiles.

El formato de envío de datos de informes, será a través de correo electrónico dirigido a los Inspectores de Calidad Alimentaria del Área de Trazabilidad y Seguridad Alimentaria de la Dirección de Agricultura y Ganadería del Departamento de Desarrollo Económico, sostenibilidad y Medio Ambiente del Gobierno Vasco.

Además, la empresa deberá contar con un servicio de consulta on line de los resultados de las analíticas. Para ello, facilitará un Usuario y contraseña a los Inspectores con el objeto de que puedan consultar los resultados de las analíticas cuando lo consideren. El código de persona usuaria y la contraseña no podrán ser genéricos, debiendo ser claves únicas con acceso restringido para los Inspectores de Calidad Alimentaria del Area de Trazabilidad y Seguridad Alimentaria de la Dirección de Agricultura y Ganadería del Gobierno Vasco.

Elaboración de un resumen estadístico anual de los resultados obtenidos. Dicho resumen se enviará a la Dirección de Agricultura y Ganadería antes del 31 de diciembre.

Asimismo, se remitirá un informe que recoja todas las actuaciones realizadas a la finalización del contrato.

5. Confidencialidad de los resultados

El laboratorio mantendrá la confidencialidad respecto a los resultados obtenidos. Los resultados de las analíticas realizadas serán comunicados únicamente a la Unidad de Trazabilidad y Seguridad Alimentaria de la Dirección de Agricultura y Ganadería del Gobierno Vasco.

En especial, se comprometerá a no comunicar todo o parte de los resultados obtenidos a la empresa de donde partieron las muestras, empresas del sector y medios de comunicación.

ANEXO I

A) Listado de matrices a analizar:

1. Piensos
2. Aditivos
3. Premezclas
4. Materias primas para Alimentación Animal

B) Determinaciones Analíticas:

DETERMINACIONES ANALÍTICAS	
SECCIÓN I **MICROBIOLÓGICOS**	
PARÁMETRO	**Nº DE DETERMINACIONES ANUALES**
SALMONELLA	**40**
E. COLI	**40**
COLIFORMES	**40**
CLOSTRIDIUM	**40**
ESTAFILOCOCOS	**40**
ENTEROBACTERIAS	**40**
HONGOS Y LEVADURAS	**40**
SECCIÓN II	
PARÁMETRO	**Nº DE DETERMINACIONES ANUALES**
HUMEDAD	**30**
PROTEÍNA	**30**
FIBRA	**30**

GRASA	**30**
CENIZAS INSOLUBLES	**30**
PALMÍTICO (ÁCIDO GRASO)	**5**
AFLATOXINAS	**10**
AFLATOXINA B	**5**
ZEARALENONA	**5**
OCRATOXINA	**5**
DON = DEOXYVALENOL =VOMITOXINA	**5**
TOXINA T-2	**5**
FURONISINA	**5**
MULTIRRESIDUOS	**5**
OGM AUTORIZADOS Y NO AUTORIZADOS	**20**
CIANHÍDRICO	**10**
ANTIBIÓTICOS (TEST INHIBIDORES)	**10**
IDENTIFICACIÓN POR FAMILIA ANTIBIÓTICO	**10**
LISINA	**5**
METIONINA	**5**
HIERRO	**5**
COBRE	**25**
ZINC	**25**
MANGANESO	**10**
SELENIO	**10**

ARSÉNICO	**10**
CADMIO	**10**
PLOMO	**10**
MERCURIO	**10**
FLÚOR	**10**
NITRITOS	**10**
MELAMINA	**10**
UREA	**10**
GOSIPOL	**10**
BARRIDO MICROTOXINAS	**1**
OXITETRACICLINA	**5**
MONENSINA	**5**
AMPROLIO	**5**
DICLAZURIL	**5**
HARINA DE ACUÍCOLAS	**3**
HARINA DE TERRESTRES	**3**