PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE SUMINISTROS

Procedimiento Abierto

Expediente nº 2024/00923

Objeto ..... Suministro de Huevos para el Hospital Universitario Donostia (OSI Donostialdea)

Contenido:

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

1.- OBJETO DEL CONTRATO

Mediante el presente expediente de contratación se pretenden cubrir las necesidades de suministro sucesivo de huevos para el servicio de Cocina del Hospital Universitario Donostia perteneciente a la OSI Donostialdea (OSID).

Lote	Unidad Medida Básica	Presentación	Consumo Previsto 3 años	Muestra Mínima a Presentar
001 - Huevo Fresco (Docena)	Docena	Cajas de 30 docenas	34.500 docenas	1 docena
002 - Huevo Pasteurizado	Litro	Bolsa de 10 litros	22.500 litros	1 bolsa de 10 l.

2.- MUESTRAS

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

a) Las muestras que deben aportarse son las señaladas en el punto 1 de este documento (última columna de los productos referenciados en el cuadro adjunto).

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 8:15 a 13:00 h.

g) El plazo para la recepción de muestras finalizará en la **fecha de fin de plazo de presentación de ofertas**.

h) La presentación de muestras no tendrá cargo alguno para la OSI Donostialdea.

LAS EMPRESAS QUE NO APORTEN MUESTRAS NO SERÁN VALORADAS Y, EN CONSECUENCIA, SERÁN DESESTIMADAS SUS OFERTAS.

3.- NORMATIVA APLICABLE

El contrato se ejecutará conforme a lo 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 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.

De forma previa a la valoración subjetiva de la oferta, y como requisito para poder acceder a la misma, se comprobará que efectivamente se cumple con la legislación anteriormente señalada.

4.- REQUISITOS A CUMPLIR POR EL PRODUCTO / SERVICIO

4.1.- Documentación a presentar en el Sobre C

- 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.
- Check list de compromiso de cumplimiento de requisitos

4.2.- Características del Producto, Marcado y Etiquetado

4.2.1 – ***LOTE 001- HUEVOS FRESCOS***

a) Características

1. Deberán cumplir los requisitos generales de higiene recogidos en el Reglamento (CE) nº 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, así como los requisitos específicos recogidos en el Reglamento (CE) nº 583/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene para alimentos de origen animal. Ambos Reglamentos han sido modificados por el Reglamento (CE) nº 1169/2011.
2. Categoría exigida: **A**
3. Peso exigido: **M**

b) Marcado

Todos los huevos deben ir marcados con un código en su cáscara que identifica el lugar de producción. Este código incluirá:

1. Primer dígito: forma de cría de las gallinas
2. Dos letras siguientes: Estado miembro de producción
3. Resto de dígitos: granja de producción
4. Puede añadirse una letra mayúscula para identificar la nave

El código debe ser fácilmente visible, claramente legible y tener una altura mínima de 2 milímetros.

c) Etiquetado obligatorio

- Indicación que recomiende a los consumidores que conserven los huevos en el frigorífico
- Fecha de consumo preferente máximo 28 días después de la puesta
- Nombre y domicilio del envasador
- Código del centro de embalaje
- Categoría de peso (S, M, L, XL) mezclados con indicación del peso neto mínimo
- Número de huevos envasados (opcional si pueden contarse sin abrir el envase)
- Sistema de cría de las gallinas (huevos de gallinas criadas en jaula, en suelo, camperas, ecológicas)
- Categoría de calidad "Categoría A" o "A" combinada o no con la palabra "Frescos"
- Explicación del código del productor (dentro o fuera del estuche):
    - Primer dígito: forma de cría de las gallinas
    - Dos letras siguientes: Estado miembro de producción
    - Resto de dígitos: granja de producción

La marca de identificación (óvalo con la marca sanitaria comunitaria) no es necesaria en la etiqueta de los huevos que lleven indicado el código del centro embalaje. Tampoco es necesario indicar el lote.

c) Conservación y transporte

- Hasta su venta, los huevos deberán mantenerse limpios, secos, apartados de olores externos, convenientemente protegidos contra los golpes y apartados de la luz solar directa.
- Deberán almacenarse y transportarse a la temperatura preferiblemente constante, más apropiada para garantizar la perfecta conservación de sus propiedades higiénicas.

4.2.2 – ***LOTE 002- HUEVO PASTEURIZADO***

a) Características

1. Cumplirán con los requisitos para los establecimientos para la fabricación de ovoproductos, los requisitos de materias primas para la fabricación de ovoproductos y los requisitos especiales de higiene para la fabricación de ovoproductos establecidos en el Reglamento (CE) nº 853/2004 del parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal en lo concerniente a ovoproductos, modificado por el Reglamento (CE) nº 2074/2005.
2. Cumplirán con las Especificaciones analíticas establecidas en el Reglamento (CE) nº 853/2004 mencionado
3. Cumplirán con las Especificaciones de Etiquetado y marcado de identificación establecidos en el Reglamento (CE) nº 853/2004 mencionado. Asimismo, cumplirán con los requisitos de etiquetado establecidos en el Reglamento (CE) nº 1169/2011.

b) Etiquetado obligatorio

- Marca de identificación
- Denominación de venta del producto
- Lista de ingredientes y su cantidad, en su caso. Cantidad neta.
- Fecha de caducidad
- Condiciones especiales de conservación y de su utilización.
- El nombre o la razón social y dirección del fabricante o del embalador o de un vendedor establecido dentro de la Comunidad
- Nº Lote
- Información nutricional y der alérgenos en base a Reglamento (UE) 1169/2011

4.3.- Fecha de Recepción/Caducidad

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

4.4.- 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. Los pedidos, tanto de huevo fresco como de pasteurizado se realizan los jueves con entrega el martes siguiente.

CALENDARIO		
Lote	**Día PEDIDO**	**Día ENTREGA**
001 - Huevo Fresco (Docena)	JUEVES	MARTES
002 - Huevo Pasteurizado		

- 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 **palets de plástico retornable**.

4.5.- 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.

4.6.- 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.

4.7.- Criterios de Calidad

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

5.- CONTROL DE CALIDAD Y SERVICIO

Durante el plazo de ejecución del contrato, la OSI Donostialdea tiene competencia para:

- Inspeccionar los lotes 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.

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.- 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 4 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: 2024/00923

Objeto: Suministro de Huevos 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 OSID 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 4.2. 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
Entrega de los huevos frescos y del huevo pasteurizado **LOS MARTES DE CADA SEMANA**	◯ SÍ ◯ No
Entrega del producto en palets de plástico retornable	◯ SÍ ◯ No
Horario de entrega: de 7:00 a 12:30 h	◯ SÍ ◯ No
Lugar de entrega: Servicio de Cocina del HUD	◯ SÍ ◯ No
Los productos presentarán unas características organolépticas de calidad propias del producto según la muestra entregada	◯ SÍ ◯ No

- Anexo IV.4 - Check List Obligado Cumplimiento (Sobre C) -