



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

EXPEDIENTE: A4AS-I-013-2016

1.- OBJETO:

En el presente pliego se definen las características que deben regir la contratación del SUMINISTRO DE LÁCTEOS para el Servicio de Hostelería del Hospital Universitario Central de Asturias, Área Sanitaria IV, que permita cubrir las necesidades asistenciales derivadas de la elaboración de las pensiones alimenticias de los pacientes, tanto ordinaria como de dietas especiales, excluidas la nutrición enteral y parenteral.

2.- PRESUPUESTO DE LICITACIÓN Y PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

El plazo de ejecución del contrato es de 12 meses a partir de la fecha de la firma del mismo.

Se admite una prórroga de hasta 12 meses.

El importe máximo de licitación del contrato inicial es de: 76.521,78 € + 5.058,85 € de IVA.

LOTE	DENOMINACIÓN	UDS. ESTIMADAS	PRECIO UNITARIO	TOTAL SIN IVA
01	LECHE DESNATADA brik de 1 litro	20.280	0,5200	10.545,60
02	LECHE ENTERA brik de 1 litro	39.000	0,6538	25.498,20
03	LECHE SIN LACTOSA brik de 1 litro	3.640	0,8100	2.948,40
04	MARGARINA VEGETAL porción de 10 g	304.000	0,0250	7.600,00
05	QUESO FRESCO barra de 1 kg	800	3,5000	2.800,00
06	QUESO MANCHEGO kg	260	5,5000	1.430,00
07	YOGUR pack de 4 unidades	57.700	0,4454	25.699,58

3.- PRESCRIPCIONES TÉCNICAS:

A continuación, se definen las obligaciones mínimas que deben asumir las empresas que resulten adjudicatarias para la adecuada prestación del referido suministro.

3.1. Características Generales.

La empresa adjudicataria deberá adecuarse en la prestación del suministro a las especificaciones técnicas, calidades y prestaciones de productos alimenticios establecidos por



el Hospital Universitario Central de Asturias (HUCA), y tendrán que estar sujetos a lo especificado en la normativa legal vigente, y en particular a lo dispuesto en el código Alimentario Español.

La selección de los víveres se realizará mediante la presentación de muestras, así como de la ficha técnica del producto ofertado (características técnicas, incluida la composición nutricional y forma de envasado) para proceder a su valoración y aprobación por las personas designadas por la Dirección del HUCA. La no presentación de la ficha técnica, excluye del concurso.

En el caso de que un producto no pueda ser suministrado por una causa justificada, podrá ser sustituido por otro de iguales o superiores características, para lo cual deberá constar informe técnico favorable de la persona designada por la Dirección del HUCA.

Se deberán respetar las cantidades y los lugares de entrega de los materiales a suministrar en base a las programaciones de los pedidos y a la programación de dietas y menús realizada por el HUCA en cada momento, de acuerdo con las indicaciones del Servicio de Dietética y Nutrición.

También habrá de ajustarse a la programación establecida para la recepción de mercancía, evitando la quiebra de los horarios de preparación establecidos en la cocina del Hospital. La entrega de los alimentos a la cocina para su preparación se realizará en los lugares y en los horarios determinados por el HUCA. La recepción de víveres se establecerá según horarios y días acordados con los responsables del Servicio de Hostelería.

El adjudicatario garantizará un nivel cualitativo tanto en la selección de los víveres y productos complementarios, como en su manipulación, características organolépticas de nutrición y temperatura. Dichas tareas se efectuarán, no sólo de acuerdo con las indicaciones establecidas por el ordenamiento jurídico vigente, en especial el Código Alimentario Español y normativa complementaria, sino también con las instrucciones concretas de la Dirección de HUCA.

Independientemente de los controles internos realizados por la Empresa adjudicataria, el HUCA podrá requerir en todo momento las determinaciones analíticas y las auditorias llevadas a cabo por la adjudicataria, incluidos sus proveedores, siempre que lo estime necesario para garantizar la idoneidad sanitaria, alimenticia y técnica de cualquier producto.

La Empresa adjudicataria deberá adecuarse en la prestación de sus servicios a las especificaciones técnicas, higiénico-sanitario y de calidad, presentaciones, formatos de productos, envasados al vacío, porciones, gramajes, programación de menús y tipo de dietas que establezca Hospital Universitario Central de Asturias.

Cualquier cambio en los productos suministrados deberá contar con la aprobación escrita previa del Servicio de Hostelería. Para ello, cuando el adjudicatario desee realizar un cambio de producto o marca, o se produzca cualquier modificación en alguno de ellos, deberá notificarlo por escrito, poniendo a disposición del HUCA una muestra significativa y la ficha técnica de dicho producto o marca.

El HUCA, a través del Jefe del Servicio de Hostelería, se reserva el derecho a sustituir cualquier producto porque no se adapte a las especificaciones iniciales, mediante otro, que en función de criterios similares de calidad, cantidad, Registro Sanitario y precio, considere más conveniente sin que ello suponga un derecho al adjudicatario para incrementar el precio ofertado.



El adjudicatario asume la responsabilidad directa de garantizar, en el caso de productos que puedan ser clasificados en varios grupos comerciales de calidad, que éstos sólo sean de las calidades “extra” o “primera” y, en su defecto, según la calidad establecida por el HUCA. Todos los productos deberán tener Registro Sanitario.

Todo lo relacionado con el suministro de víveres y el apoyo técnico solicitado estará sujeto al Ordenamiento Jurídico vigente, al Código Alimentario Español, al Reglamento Técnico-Sanitario, a normas de calidad para cada grupo alimentario, y a su normativa complementaria. Si el producto no es originario de la C.E., el adjudicatario deberá justificar documentalmente su homologación por la C.E.

3.2. Transporte.

Deberá garantizarse que los vehículos reúnan las adecuadas condiciones para realizar el transporte, debiendo ajustarse a lo establecido en la normativa vigente en esta materia, debiendo ser frigorizados para los alimentos congelados y refrigerados, cubiertos o cerrados para el resto de los productos.

3.3. Envasado.

El adjudicatario deberá indicar con todo detalle las características del tipo de envase en que se transporten los productos, utilizándose como norma general envases limpios e higienizados, desechables de un solo uso, no susceptibles de recuperación. Todos los alimentos llevarán el registro sanitario correspondiente.

En todos los productos el envase deberá especificar el nombre del producto, lista de ingredientes y aditivos si los contienen, peso y/o peso neto, identificación de la empresa, lote de fabricación, fecha y duración, marca e instrucciones de uso si precisa .

3.4. Control e inspección.

La Dirección del HUCA informará al adjudicatario de la persona, o personas dentro del Servicio de Hostelería, en quien delegue las tareas cotidianas de control e inspección para el funcionamiento de la entrega y gestión de los alimentos.

El adjudicatario estará obligado a facilitar a estas personas cuanta documentación le requieran en el ejercicio de sus funciones, así como el acceso a todas las dependencias, equipos y productos que deseen examinar, y así cumplir las indicaciones que le comuniquen.

El material se entenderá recepcionado y conforme mediante las firmas conjuntas sobre el albarán del personal responsable designado por el HUCA y por la Empresa.

Cuando el material sea rechazado por el personal designado por el HUCA, se hará entrega al adjudicatario de una nota de rechazo firmada, que incluirá las razones del mismo.

El adjudicatario deberá comunicar a los responsables del Servicio de Hostelería las posibles incidencias en el suministro en cuanto a servicio y calidad.

El Servicio de Hostelería del HUCA podrá comprobar en todo momento que se cumple la legislación Técnico-Sanitaria, así como normas o protocolos internos del HUCA respecto a recepción de mercancías, almacenaje, limpieza, desinfección, así como cumplimiento de Sistema APPCC.



Los proveedores de los productos deberán disponer de los Registros sanitarios y plan de APPCC y demás requisitos de la normativa legal vigente.

3.5. Condiciones Técnico-Sanitarias.

Tanto la legislación española como comunitaria en materia de alimentos, tienen como objeto la protección del consumidor al controlar los alimentos para evitar riesgos sanitarios, fraudes, adulteraciones, garantizando con ello que sean inocuos, genuinos, nutritivos y apetecibles. Al regular al mismo tiempo el comercio de los alimentos, protege el valor comercial, al considerar la correcta identificación, los rendimientos, evitando las falsificaciones mediante la tipificación oficial. Existen diferentes niveles, clases o categorías que van a tener distintos precios en el mercado y de su conocimiento se obtiene una mejor relación calidad-precio.

Las condiciones exigidas a cada producto estarán basadas en la legislación alimentaria vigente existente para cada tipo de alimento y/o sector alimentario, teniendo en cuenta las calidades organolépticas y comerciales establecidas, así como el transporte adecuado, envases y embalajes, etiquetado correcto, etc., y serán de aplicación en la adjudicación de compra de víveres y en la recepción de las mismas. En caso de no existir legislación específica deberán seguir las recomendaciones del Codex Alimentario.

Todos los productos cumplirán lo dispuesto por la norma sobre etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, así como sobre el registro sanitario de alimentos.

Todos los envases y/o embalajes deben ser de material autorizado para uso alimentario, y cumplirán la R.T.S. para la elaboración, circulación y comercio de materiales plásticos destinados a estar en contacto con productos alimenticios y alimentarios así como la normativa que aprueba las condiciones generales de los materiales en contacto con los alimentos distintos de los poliméricos. Los transportes serán adecuados y estarán en óptimas condiciones de higiene.

Los licitadores que presenten proposiciones a dicho Expediente deberán estar en posesión de la Autorización Sanitaria correspondiente (Nº.R.S.), para la comercialización de los productos a los que licite.

Los licitadores deberán cumplir las condiciones establecidas en la normativa jurídica vigente:

- Reglamentos Técnicos Sanitarios: Reales Decretos que regulen el sector alimentario al que se presente.
- Normas de Calidad: Que afecten al producto determinado que liciten.
- Directivas Comunitarias: Normativa emanada del Consejo de la Comunidad Europea, de obligado cumplimiento para los países miembros.



4.- LOTES Y PRECIOS

Lote	Código	Artículo	Cantidad	Precio (sin IVA)	Tipo de IVA	Importe máximo (IVA incluido)
01	2700068	LECHE DESNATADA brik de 1 litro	20.280	10.545,60	4	10.967,42
02	2700067	LECHE ENTERA brik de 1 litro	39.000	25.498,20	4	26.518,13
03	2700135	LECHE SIN LACTOSA brik de 1 litro	3.640	2.948,40	4	3.066,34
04	2700248	MARGARINA VEGETAL porción de 10 g	304.000	7.600,00	10	8.360,00
05	2700070	QUESO FRESCO barra de 1 kg	800	2.800,00	4	2.912,00
06	2700071	QUESO MANCHEGO kg	260	1.430,00	4	1.487,20
07	2700073	YOGUR pack de 4 unidades	57.700	25.699,58	10	28.269,54

TOTAL LÁCTEOS:
SIN IVA 76.521,78 €
CON IVA 81.580,63 €

5.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS LOTES

LOTE 01: LECHE DESNATADA BRIK DE 1 LITRO:

Leche de vaca desnatada UHT, envasada en brik de 1 litro.

LOTE 02: LECHE ENTERA BRIK DE 1 LITRO:

Leche de vaca entera UHT, envasada en brik de 1 litro.

LOTE 03: LECHE SIN LACTOSA BRIK DE 1 LITRO:

Leche semidesnatada UHT, sin lactosa, envasada en brik de 1 litro.

LOTE 04: MARGARINA VEGETAL PORCIÓN DE 10 GRAMOS:

Margarina vegetal en porciones de 10 g.

LOTE 05: QUESO FRESCO EN BARRA DE 1 KILOGRAMO:

Queso fresco de vaca pasteurizado, bajo en sal, envasado en barras de 1 kg.

LOTE 06: QUESO MANCHEGO:

Queso semicurado tipo manchego, elaborado con leche pasteurizada de vaca, cabra, oveja o sus mezclas. En pieza.



LOTE 07: YOGUR PAK DE 4 UNIDADES:

Yogur natural, desnatado y de sabores. Envasados en vasitos individuales de 125 g.

Oviedo, a 29 de Febrero de 2016.

JEFE DEL SERVICIO DE HOSTELERÍA

Alfonso Pandiello Beunza

Fdo.: ALFONSO PANDIELLO BEUNZA
JEFE DE SERVICIO DE HOSTELERÍA