

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE HUEVOS FRESCOS CATEGORÍA “A”, PARA EL HOSPITAL FEBLES CAMPOS, HOSPITAL DE NUESTRA SEÑORA DE LOS DOLORES, HOSPITAL DE LA SANTÍSIMA TRINIDAD, RESIDENCIA DE MAYORES DE OFRA, CAMP REINA SOFIA, HOGAR SAGRADA FAMILIA Y CENTRO MATERNAL NUESTRA SEÑORA DE LA PAZ, TODOS ELLOS DEPENDIENTES DEL INSTITUTO INSULAR DE ATENCIÓN SOCIAL Y SOCIO SANITARIA (IASS), MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO.

1.- ANTECEDENTES

A efectos técnicos entendemos por huevo, aquellos con cáscara (con exclusión de los cascados, incubados o cocidos), provenientes de aves de cría, aptos para el consumo humano directo o para la preparación de productos alimenticios.

El volumen y cuantía global del consumo de este alimento por los usuarios de los Centros y Hospitales que integran la actual Unidad de Atención a la Dependencia, obliga a la canalización de dicho suministro mediante los procedimientos de contratación previstos en el Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, aprobado por Real Decreto Legislativo 3/2011 de 14 de Noviembre.

2.- OBJETO DEL PLIEGO CONTRATO

El objeto del presente pliego, consiste en el establecimiento de las prescripciones técnicas, que han de regir la contratación del suministro de huevos frescos de gallina de la especie “Gallus gallus” (Clasificación CPA 2002: **01.24.2**) para el servicio de cocina de los Hospitales y Centros mencionados en el encabezado, a cuyo cumplimiento está obligada la empresa que resulte adjudicataria.

3.- CONDICIONES TÉCNICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

3.1.- Todos los productos objeto del suministro mencionado en el punto anterior, se ajustarán a lo prescrito en el Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español (C.A.E.) y la normativa que lo desarrolla.

3.2.- El adjudicatario deberá cumplir lo establecido en la legislación vigente en lo referente a instalaciones, almacenamiento, distribución personal, así como a etiquetados, y rotulación de sus productos, tanto sus normas generales, como particulares de cada uno de ellos, establecidas en las distintas disposiciones legales y de rango inferior (C.A.E., Reglamento Técnico-Sanitario, etc.).

En las instalaciones del productor y hasta su venta al consumidor, 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 temperatura, preferiblemente constante.

3.3.- El suministro estará en función de las necesidades de los Hospitales y Centros, por lo que su adquisición se efectuará de forma gradual, sin que, en ningún caso, exista vinculación alguna con el contratista respecto al gasto máximo señalado en este pliego. El número de unidades y, por tanto, la cuantía total de la licitación y adjudicación son ambos estimados, y el precio se establecerá por unidad.

Los huevos deberán suministrarse al consumidor en un plazo máximo de 21 días a partir de la puesta.

3.4.- El horario y periodicidad de la distribución de los productos objeto de la presente licitación, se establecerá de lunes a viernes, conforme a las peticiones de los responsables designados de los distintos Centros y Hospitales, en función de las necesidades de abastecimiento, comprometiéndose el adjudicatario a realizar la entrega en las 24 horas siguientes a la realización del encargo, o plazo de mejora ofertado en su caso, siempre de libre de cualquier gasto de transporte o de logística.

En caso que el contratista adjudicatario no procediese a la entrega del producto en el plazo ofertado, será de aplicación las penalidades previstas en el pliego de cláusulas administrativas particulares.

3.5.- Los medios de transporte a utilizar deberán ser adecuados para garantizar la higiene, presentación y características morfológicas de los productos suministrados, no pudiendo ser éstos de categoría inferior a los señalados en los correspondientes Pliegos o a los que, en su caso, se hubiesen ofertado y admitido. No obstante lo anterior y, en caso de fuerza mayor, y por el tiempo que dure ésta, el adjudicatario podrá formular al Centro una propuesta razonada de sustitución de algún producto, con la consecuente adaptación en el precio, y que deberá ser previamente aprobada por la persona responsable del Centro.

3.6.- Los pedidos de productos podrán cursarse por escrito, por fax o por medios informáticos, a elección de los responsables de los distintos Hospitales y Centros y a los efectos de dejar constancia de su tramitación.

3.7.- Además de las inspecciones y análisis correspondientes, para comprobar que los productos cumplen las condiciones fijadas en el presente Pliego, se establecerá un sistema de control de calidad para garantizar la perfecta prestación del servicio.

3.8.- Cuando el personal designado a los efectos del punto anterior, detecte anomalías en el suministro, éstas deberán ser subsanadas inmediatamente por el adjudicatario, al objeto de no obstaculizar el normal funcionamiento del Centro.

3.9.- El precio de la presente contratación respecto a las prestaciones relativas al suministro de los productos previstos en cada uno de los lotes, podrá revisarse de acuerdo con el índice que se prevea en el pliego de cláusulas administrativas particulares.

3.10.- Para garantizar la calidad ambiental y social de los productos, queda prohibido el uso de organismos o que contengan ingredientes modificados genéticamente en su elaboración, en la alimentación de las gallinas. Se verificará el cumplimiento de esta obligación con la inspección de las etiquetas.

4.-NORMATIVA APLICABLE

- Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español.
- Reglamento (CE) nº 589/2008, de 23 de Junio de 2008, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo en lo que atañe a las normas de comercialización de los huevos
- Real Decreto 226/2008, de 15 de Febrero, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria de comercialización de huevos.
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
- Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.

- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- Real Decreto 890/2011, de 24 de junio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio.
- Real Decreto 1338/2011, de 3 de octubre, por el que se establecen distintas medidas singulares de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
- Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.

Todo ello sin perjuicio, del cumplimiento de lo establecido en la normativa vigente correspondiente a todos los productos alimentarios y no alimentarios objeto de contrato.

5.-DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Huevos frescos que cumplan lo dispuesto en la legislación vigente, y marcados con el código del productor, admitiéndose exclusivamente los de gallina con los siguientes parámetros de calidad a la recepción:

- Categoría: A.
- Clase: M (mediano: 53-63 gr./unidad) y L (grande :63-73 gr./unidad)
- Cáscara y cutícula normales, limpias e intactas
- Caducidad mínima: 21 días.
- Etiquetado: según legislación vigente.
- Cámara de aire no superior a 5 mm de altura.
- Clara transparente, sin manchas, gelatinosa y exenta de cuerpos extraños.
- Yema visible al trasluz con sombra sin contorno discernible, centrada y sin materias extrañas.
- Germen de desarrollo imperceptible.
- Ausencia de olores y sabores extraños.
- No deberán ser lavados, ni limpiados por otros procedimientos antes o después de la clasificación. Tampoco serán sometidos a ningún tratamiento de conservación, ni refrigerados en locales en que las temperaturas se mantengan a menos de 5°C. Deberán entregarse en su destino, en cajas de cartón corrugado o plástico.

A efectos de valorar la calidad de los productos, los licitadores deberán de presentar muestras de los mismos, el día que se les soliciten en las dependencias del Hospital Febles Campos. Deberán estar perfectamente identificadas, y coincidir con la descripción ofertada por la empresa aspirante.

Así mismo, el adjudicatario deberá depositar de manera periódica, en el mismo lugar, las muestras de los productos que se le soliciten, para poder efectuar un seguimiento de la calidad del suministro, a lo largo del periodo de ejecución del contrato. El responsable de este control es el Jefe de unidad de la 3ª y 4ª planta del Hospital Febles Campos.

6.- CRITERIOS PARA SU ADJUDICACIÓN Y SU PONDERACIÓN

6.1.- Son criterios que han de servir de base para la adjudicación del contrato los siguientes, por orden decreciente de importancia sobre un máximo de 100 puntos y con arreglo a la siguiente valoración:

CRITERIOS	PUNTOS	PONDERACIÓN
1.- OFERTA ECONÓMICA Menor precio unitario	60	60%
2.- CALIDAD DE LA OFERTA Características organolépticas: -Color -Olor - Aspecto	30	30 %
3.- MEJORAS Huevos con el distintivo de sistema de cría “0” ó “1”.	10	10%
TOTAL	100	100%

6.2.- En cuanto a la valoración de la calidad del producto, mediante procesos de observación del huevo íntegro y una vez cascado se evaluarán las características organolépticas de los mismos en los siguientes parámetros:

- 1.-Color, sin alteraciones en su uniformidad.
- 2.- Olor. Característico, sin signo de acidez o putrefacción.
- 3.- Aspecto, fresca adecuada al producto.
- 4.- Presencia e integridad de la cutícula externa que recubre la cáscara
Normal, intacta y limpia

6.3.- Se entenderá por mejoras el suministro de huevos con distintivos de cría de gallinas:

- “0” La forma de cría ecológica, empleada en establecimientos cuya producción se ajusta a las condiciones establecidas en el Reglamento (CEE) nº 2092/91

- “1” la forma de cría campera, definida en el Reglamento (CEE) nº 1274/91 modificado, utilizada en el establecimiento.

7.- LUGAR DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS

El adjudicatario entregará los productos objeto del contrato, en cada uno de los Centros y Hospitales según demanda, y en concreto en las siguientes direcciones:

- **HOSPITAL FEBLES CAMPOS**
C/Domingo J. Manrique, nº 2
38006-S/C de Tenerife
Horario: 9:00 de la mañana de lunes a Viernes
- **HOSPITAL NUESTRA SEÑORA DE LOS DOLORES**
Urbanización El Gramal s/n
38108-La Laguna
Horario: 9:00 de la mañana de lunes a Viernes
- **HOSPITAL DE LA SANTÍSIMA TRINIDAD**
Camino de Las Gaviotas nº 22
38437- Icod de Los Vinos
Horario: 9:00 de la mañana de lunes a Viernes
- **RESIDENCIA DE MAYORES DE OFRA**
C/ Santa María de la Soledad nº 12

38010-S/C de Tenerife

Horario: 9:00 de la mañana de lunes a Viernes

- **CAMP REINA SOFÍA**

C/ Güimar, Arafo nº 3. El Chogo

38020-Güimar

Horario: 9:00 de la mañana de lunes a Viernes

- **HOGAR SAGRADA FAMILIA**

C/ Diego Almagro, 1

38010, Santa Cruz de Tenerife

Horario: 9:00 A 13.00 de lunes a Viernes

- **CENTRO MATERNAL NTRA.SRA. DE LA PAZ**

Avda. Los Majuelos, 17

38108- San Cristóbal de La Laguna

Horario: 9:00 A 13.00 de lunes a Viernes

Santa Cruz de Tenerife 17 de Junio de 2015

----ooOoo---