

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE ALIMENTOS CONGELADOS PARA LOS DISTINTOS HOSPITALES Y CENTROS DEL INSTITUTO INSULAR DE ATENCIÓN SOCIAL Y SOCIO SANITARIA DE TENERIFE(IASS), MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO CON VARIOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

1.- ANTECEDENTES

En la actualidad, el proceso de congelación se encuentra entre las técnicas más utilizadas para preservar los alimentos y, según los expertos, garantiza un 100% del contenido nutricional, evitando a su vez, la proliferación de patógenos y la degradación de los productos. Incluso los vegetales sometidos a esta forma de conservación, suelen tener más vitaminas, que aquellos otros que llevan ya varios días en la frutería o en la nevera.

Con este proceso se impide el desarrollo de microorganismos, manteniendo la calidad del producto, se evita la pérdida de humedad y del valor alimenticio, permitiendo acceder al consumidor a variedades fuera de temporada o a productos que no se pudiesen obtener de otro modo, debido a su origen lejano.

El volumen y cuantía global del suministro de congelados en anteriores ejercicios efectuado por la extinta Unidad Sociosanitaria, en la actualidad, Unidad de Atención a la Dependencia del IASS integrada, por el Hospital Febles Campos, Hospital de Nuestra Señora de los Dolores, Hospital de la Santísima Trinidad, Residencia de Mayores de Ofra y Camp Reina Sofía, obliga a canalizar el procedimiento de contratación según lo dispuesto 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 establecimiento de las condiciones técnicas, en el suministro de productos congelados para la atención de las necesidades de alimentación de los pacientes ingresados en los Hospitales y de los usuarios de los distintos Centros, que integran la actual Unidad de Atención a la Dependencia y la Unidad de Infancia y Familia, a cuyo cumplimiento está obligada la empresa que resulte adjudicataria.

La codificación correspondiente de la nomenclatura de la Clasificación Nacional de Productos por Actividades (CPA 2008) establecida en el Reglamento (CE) nº 451/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de abril, es: **10.1** carnes**10.2** Pescados, crustáceos y moluscos;**10.3** Hortalizas. La Codificación correspondiente a la nomenclatura Vocabulario Común de Contratos (CPV) de la Comisión Europea.

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.).

3.3.- El suministro comprende obligaciones de tracto sucesivo y la adquisición de los productos se efectuará de forma gradual en función de las necesidades de

abastecimiento de los Hospitales y Centros, sin que, en ningún caso, exista vinculación alguna con el contratista respecto al gasto máximo señalado en este pliego. El número de unidades se ha calculado en función al consumo de los productos en años anteriores y, por tanto, son estimadas, así como la cuantía total de la licitación y adjudicación.

3.4 El horario y periodicidad del suministro serán los establecidos por los Hospitales y Centros, comprometiéndose el adjudicatario a entregar la mercancía, en las 72 horas siguientes a la fecha en que se realizó el pedido o en el plazo de mejora ofertado en su caso. Debe correr también de su cuenta, libre de todo gasto, la descarga de los artículos que le sean solicitados y su colocación en estanterías dispuestas a tal efecto, acompañando el correspondiente albarán de entrega valorado.

En caso de que el adjudicatario no entregase los productos en el plazo ofertado, se podrá aplicar hasta un 10% de descuento sobre el importe del producto suministrado con retraso.

3.5 Se garantizará la higiene, presentación y características morfológicas de los productos suministrados, no pudiendo ser éstos de categoría inferior a los señalados en estas prescripciones técnicas 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 Para garantizar la calidad ambiental y social de los productos, queda prohibido el uso de organismos modificados genéticamente, o que contenga ingredientes modificados genéticamente en su elaboración. Se verificará el cumplimiento de esta obligación con la inspección de las etiquetas.

3.7.- 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.

3.8 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.

3.9 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.

3.10 El precio que se oferte se hará por unidades, y podrá ser revisable en función de lo dispuesto en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares de la presente licitación.

4.-NORMATIVA APLICABLE

La producción, almacenamiento, envasado, etiquetado y transporte de los productos objeto del presente Pliego (tanto desde el punto de vista higiénico-sanitario, como desde el punto de vista de la calidad comercial), estará sometida a lo dispuesto en la legislación de carácter básico aplicable en el ámbito territorial estatal y de la UE que se detalla a continuación, sin perjuicio de las posibles modificaciones que se puedan producir:

-Decreto 2484/1967, de 21 septiembre, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español.

Etiquetado:

-RD 1334/1999 de 31 de julio (BOE de 24 de agosto), por el que se aprueba la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, modificado por los RD 238/2000 de 18 de febrero (BOE de 19 de febrero), RD

1324/2002 de 13 de diciembre (BOE de 21 de diciembre), RD 2220/2004 de 26 de noviembre (BOE 27 de de noviembre), RD 1164/2005 de 30 de septiembre (BOE de 1 de octubre), RD 36/2008 de 18 de enero (BOE del 26 de enero) por los que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

-RD 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.

Almacenamiento:

-RD 168/1985, de 6 de febrero (BOE 39 de 14 de febrero), por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria sobre condiciones generales de almacenamiento frigorífico de alimentos y productos alimentarios.

-RD 706/86, de 7 de marzo (BOE 90 de 15 de abril), por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria sobre condiciones generales de almacenamiento (no frigorífico) de alimentos y productos Alimentarios.

Envasado:

-RD 723/1988, de 24 de junio (BOE de 8 de julio), por el que se aprueba la norma general para el control del contenido efectivo de los productos alimenticios envasados, y su posterior corrección de errores en BOE de 10 de agosto de 1988.

Seguridad e higiene:

-RD 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.

-RD 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.

-RD 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.

-RD 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

-RD 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.

Específica:

-RD 1109/1991, de 12 de julio de 1991, por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.

-Reglamento 854/2004, de 29 de abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano

-Reglamento 853/2004, de 29 de abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal

-RD 1698/2003, de 12 de diciembre de 2003, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno

-Orden, de 14 de enero de 1986, por la que se aprueba la norma de calidad para carnes picadas de vacuno, ovino y porcino destinadas al mercado interior.

-Orden, de 5 de noviembre de 1981, por la que se aprueba la norma de calidad para lomo adobado de cerdo.

-Reglamento (CE) 2065/2001, de 22 de octubre de 2001, de la Comisión, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 104/2000 del Consejo en lo relativo a la información del consumidor en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura

-Reglamento 2406/96, de 26 de noviembre de 1996, por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros.

-RD 1380/2002, de 20 de diciembre de 2002, de identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo congelados y ultracongelados (Modificado por: Real Decreto 1702/2004, de 16 de julio)

-RD 1521/1984, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los establecimientos y productos de la pesca y acuicultura con destino al consumo humano.

Todo ello sin perjuicio, del cumplimiento de lo establecido en la normativa vigente correspondiente a los productos alimentarios, su procesamiento, almacenaje y transporte.

5.- CARACTERÍSTICAS DEL OBJETO DEL CONTRATO

5.1 Dado las características del objeto del presente procedimiento de contratación, es procedente que se fraccione en lotes, toda vez que cada uno de ellos es susceptible de ejecutarse de forma independiente y con ello se puede conseguir una mayor calidad del servicio:

Lote 1 carnes. La carne que vaya a congelarse debe ser sometida de inmediato al frío de manera que el interior de la masa tenga una temperatura de -18°C. No deberá almacenarse durante más de 3 meses.

Lote 2 pescados y productos del mar. El pescado entero una vez descamado, destripado, limpiado y secado, el resto según la práctica habitual. Los productos deben ser sometidos a una temperatura igual o inferior a -20°C, durante al menos 24 horas.

Lote 3 papas y verduras. Antes de congelar hortalizas y verduras, se recomienda realizar un blanqueado (mínima cocción del alimento) y sometidas a una temperatura no inferior a los -18° C.

Las papas, a partir de tubérculos limpios, maduros y sanos, que se ajusten a las características de la especie *Solanum tuberosum* L, sometidas a una temperatura no inferior a los -18° C.

Todos los géneros presentarán textura y olor característicos, sin escarcha. Los productos congelados se dividirán en 3 lotes con las siguientes características:

LOTE 1 CARNES Y DERIVADOS CÁRNICOS	
CARNE DE CERDO	
CHULETA CERDO	Chuleta centro, carne muy magra. Color rosado. Cortado en piezas. Ultra congelada sin adición de agua. Coloración, sabor y consistencia adecuados después de la descongelación.
CINTA LOMO CERDO	Lomo obtenido a partir de la sexta vértebra lumbar ultra congelado, sin adición de agua, sin hueso, grasa, aditivos ni sal. Categoría extra. En piezas. Coloración, sabor y consistencia adecuados después de la descongelación.
LOMO CERDO ADOBADO	Lomo porcino, coloración típica del pimentón
SOLOMILLO CERDO	En pieza magra y pequeña que se sitúa a la altura de las costillas lumbares. Categoría extra. Ultra congelado, sin adición de agua, sin hueso, grasa, aditivos ni sal
BONDIOLA CERDO	Corte obtenido del cogote o cuello del cerdo, ultra congelado, sin adición de agua, sin hueso, grasa, aditivos ni sal
CARNE DE AVE.	

MUSLO DE POLLO	Pierna de pollo, separada del cuerpo por corte anatómico a nivel de la articulación y desprovista de la pata (dedos y uñas)
MUSLO DE POLLO DESHUESADO	Con hueso (con piel) ó deshuesados (sin piel) Coloración, sabor y consistencia adecuados después de la descongelación.
PECHUGA DE POLLO	Pechuga de pavo ultra congelado. Envasada sin adición de agua. Coloración adecuada después de la descongelación.
POLLO ENTERO	Pollo con un máximo de 18 horas de procesado que debe ultra congelarse y además conservarse en cámaras de temperatura baja dentro de un rango de -10° a -20° grados centígrados. Desangrado, desplumado, sin patas eviscerado y terminado. Con peso neto no inferior a 1,3 kg de peso.
PECHUGA DE PAVO	Pechuga de pavo ultra congelado. Ultra congelada y envasada sin adición de agua. Coloración adecuada después de la descongelación.
CARNE DE VACUNO	
PALOMITA BUEY	Corte ubicado al costado interior y delantero de la paleta entera. Ultra congelada y envasada sin adición de agua. Coloración adecuada después de la descongelación.
BOLA DE LOMO	Pieza que recubre el fémur del lado de la panza, pegado al vacío. Ultra congelada y envasada sin adición de agua. Coloración adecuada después de la descongelación.
CONEJO	
CONEJO ENTERO	Pieza entera de ejemplar joven, pelado, eviscerado, con un máximo de 18 horas de procesado que debe ultra congelarse y además conservarse en cámaras de temperatura baja dentro de un rango de -10° a -20° grados centígrados
DERIVADOS CÁRNICOS	
HAMBURGUESA DE POLLO	Hamburguesa ultra congelada, composición 100% carne de pollo, con porcentaje máximo de grasa 20%. Peso por pieza aproximado entre 100-150 grs. Coloración adecuada.
NUGGET DE POLLO	Preparado de carne a base de pechuga de pollo, formado, enharinado, rebozado, prefrito y ultracongelados. Ultra congelado y envasada sin adición de agua.
SALCHICHA DE PAVO	Carne picada de pavo, con aditivos y conservantes según normativa legal, y embutida en tripa. Ultra congelada y envasada sin adición de agua. Coloración adecuada después de la descongelación.

LOTE 2 PESCADOS Y PRODUCTOS DEL MAR CONGELADOS	
PESCADOS	
MERLUZA ENTERA	Merluza (Merlucius Merlucius): Evisceradas y sin cabeza, ultra congelada.
MERLUZA EN FILETE	Filetes con la parte de la piel entera y sin restos de peritoneo, cumpliendo todas las especificaciones técnicas y legales para este tipo de presentación
FOGONERO	Pollachius virens, interfoliado, sin piel, sin glaseo. Ultra congelado.
LOMO ATÚN	Thunnus thuyunnus, carne de tonos rojizos, ultra congelado y cortados en lomos limpios o en rodajas.
ATÚN EN RODAJAS	
BACALAO EN LOMO	Gadus Morhua, Tajadas de bacalao con piel de primera calidad, de forma rectangular, con dimensiones y peso ligeramente variable, de carne blanca. Ultra congelado.
ABADEJO EN FILETES	Pollachius pollachius, Filetes con la parte de la piel entera o sin piel, cumpliendo todas las especificaciones técnicas y legales para este tipo de presentación. Ultra congelado.
PRODUCTOS DEL MAR	
CHOCO LIMPIO CONGELADO	Sepia officinalis, sin restos de pluma. Totalmente eviscerados y sin piel, ultra congelados.
TUBO DE POTA- CALAMAR	Loligo vulgaris o Illex argentinus, sin restos de cabeza ni pluma. Totalmente eviscerados y sin piel, ultra congelados. En piezas enteras o cortadas en anillas, de 2 cm de grosor aprox.
ANILLA DE CALAMAR	

DELICIA DE CALAMAR	Elaborado a partir del tubo de calamar triturado, compactado en anillas de 2 cm. de grosor aprox. y rebozado. Ultra congeladas.
PULPO	Octopus vulgaris, entero sin parásitos, cuerpos extraños, ultra congelado sin agua ni aditivos químicos. Color característico de la especie olor fresco, a algas marinas, de textura firme y consistente una vez descongelado.
GAMBA PELADA	Gamba rosada cruda pelada (penaeus longirrostris) Cuando sea otra especie se indicará en la oferta así como su origen, ultra congeladas.
MEJILLONES	Mytilus edulis, congelado con su concha debe presentar olor agradable y textura dura. Ultra congelado.
CHURRO DE PESCADO	Elaborado con pescado blanco desmenuzado con o sin especias, y rebozado en harina. Ultra congelado.

LOTE 3 PAPAS Y HORTALIZAS CONGELADAS	
PAPAS	
PAPA CONGELADA DADO	Papas cortadas en dados de 10x10mm aprox., fabricadas a partir de productos frescos, sometidas a un control de selección y ultra congeladas.
PAPA CONGELADA FREIR	Partiendo de piezas lavadas, peladas, seleccionadas y cortadas en tiras largas y de tamaño uniforme. Ultra congelada.
VEGETALES	
ZANAHORIA BABY	Pequeñas zanahorias (10-12mm de diámetro) enteras, tiernas, con un sabor dulce y de un color naranja intenso. Ultra congelada.
ZANAHORIA DADO	Zanahoria cortada en cubos ultra congelada. Calidad extra.
HABICHUELA	Judía verde plana troceada ultra congelada. Calidad extra.
GUISANTE	Guisantes finos ultra congelados. Calidad extra.
MENESTRA DE VERDURA	Verduras ultra congelada (calidad extra) con la siguiente composición aproximada: judía plana 20%, zanahoria en rodaja 16%, resto de ingredientes a repartir entre: champiñón, espárragos, guisantes, coliflor o brócoli.
MAIZ	Maíz dulce en grano ultra congelado. Calidad extra.
ESPINACA	Espinaca hoja en bloques ultra congelados. Calidad extra.
COLIFLOR	Coliflor ultra congelada. Calidad extra.

5.2 El contenido de cada envase debe ser homogéneo, de manera que la parte visible del mismo sea representativa del conjunto, no se admitirán productos cuya fecha de envasado sea superior a doce meses contados en el momento del suministro. El embalaje exterior deberá proporcionar al producto, una protección adecuada contra la contaminación, se ajustará a la normativa vigente en relación a los materiales en contacto con alimentos.

5.3 Cada envase llevará obligatoriamente al exterior en caracteres claros, bien visible, indeleble, expresadas al menos en lengua oficial del Estado y agrupada en una de sus caras los indicadores siguientes:

- a. Denominación del producto.
- b. Características comerciales
- c. Identificación de la empresa.
- d. Origen del producto.
- e. Se indicará la zona de producción para los productos importados.
- f. Fechas de envasado y caducidad.

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 y con arreglo a la siguiente valoración:

CRITERIOS	<i>PONDERACIÓN</i>	<i>PUNTOS</i>
1.- VALORACIÓN ECONÓMICA Se valorará la baja sobre <u>el importe total estimado por los 2 años de duración del acuerdo marco por lote</u> , sin superar los precios máximos unitarios.	55%	55
2.- VALORACIÓN TÉCNICA -Características organolépticas (20 puntos.) -Respuesta ante la descongelación (15 puntos) -Embalaje y estuchado del producto (5 puntos)	40%	40
3.- MEJORAS -Plazo extraordinario	5%	5
<i>TOTAL</i>	100%	100

6.2 Valoración económica: Máximo 55 puntos.

Se otorgará el máximo de puntuación (55 puntos) a la oferta que represente el menor importe total por lote por el plazo de 2 años de duración del acuerdo marco, en el que se han tenido en cuenta tanto los precios máximos por artículo, como las cantidades estimadas con base en el consumo en ejercicios anteriores.

El resto de ofertas se ordenarán proporcionalmente de manera decreciente y de acuerdo a lo dispuesto en el pliego de cláusulas administrativas particulares.

6.3 Valoración técnica: Máximo 40 puntos.

- a) Características organolépticas (20 puntos)
 - Color, sin alteraciones en su uniformidad.
 - Olor. Característico, sin signo de acidez o putrefacción.
 - Aspecto, fresca adecuada al producto.

- b) Menor pérdida tras la descongelación (15 puntos)
 - Apreciación de la evolución de la textura y olor del alimento.
 - Merma del alimento, el resultado saldrá de la diferencia de peso entre el valor del producto congelado y el obtenido tras su descongelación.

- c) Embalaje y estuchado del producto (5 puntos)
 - Envase adecuado a las necesidades del servicio de cocina.
 - Resistencia de los mismos y facilidad de manejo.

6.4 Mejoras: Máximo 5 puntos.

Plazo Extraordinario: Respuesta ante pedidos urgentes.

- Entrega antes de 2 horas a partir del pedido.....5 puntos.
- Entrega dentro de las 3 horas a partir del pedido 3 puntos.

6.5 En caso de igualdad en la puntuación obtenida para la adjudicación, serán de aplicación las preferencias para establecer la clasificación final, aquellas proposiciones presentadas por empresas dedicadas a la promoción o la inserción laboral de personas en riesgo de exclusión o con mayor número de trabajadores con discapacidad en plantilla.

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 de lunes a Viernes