

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EL ACUERDO MARCO PARA EL SUMINISTRO DE LECHE 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, TODOS ELLOS DEPENDIENTES DEL INSTITUTO INSULAR DE ATENCIÓN SOCIAL Y SOCIO SANITARIA (IASS), MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO.

1.- ANTECEDENTES

La leche es un alimento muy completo ya que es fuente de calcio, fósforo, magnesio y proteína, los cuales son esenciales para el desarrollo y crecimiento. Un adecuado consumo de de leche durante la infancia y a lo largo de la vida le ayudará a mantener huesos fuertes y prevenir la osteoporosis en la edad adulta. Además de su contribución de nutrientes, el aumento del consumo de leche también se ha vinculado a la reducción del riesgo de numerosos problemas de salud tales como osteoporosis, cáncer, enfermedades cardiovasculares, diabetes tipo 2 y obesidad.

Tanto la leche entera, la desnatada (0% grasa) o semi-desnatada contienen igual cantidad de nutrientes, lo que cambia es el contenido de grasa y por ende de calorías.

El volumen y cuantía global de estos productos adquirido en anteriores ejercicios 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 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 establecimiento de las condiciones técnicas en el suministro de leche para satisfacer las necesidades alimenticias de los pacientes ingresados en los Hospitales y de los usuarios de los distintos Centros, que integran la actual Unidad Orgánica de Atención a la Dependencia y la Unidad Orgánica de Infancia y Familia, debiendo incluirse criterios de sostenibilidad social y ambiental, 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.).

3.3.- El suministro comprende obligaciones de tracto sucesivo y la cantidad de productos, 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 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 dentro del horario establecido para cada centro, en las 24 horas siguientes a la fecha en que se realizó el pedido o mejora en el plazo que hubiese ofertado. 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.

3.3.- Los productos deberán mantener las condiciones óptimas de higiene y presentación, respetando sus características morfológicas, no pudiendo ser 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.- Para garantizar la calidad nutricional 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 podrá fijar un sistema de control de calidad para garantizar la perfecta prestación del servicio.

3.9.- Se realizará un control de los alimentos en el mismo momento de su recepción, para poder rechazar aquellos que no son correctos. Cuando el personal responsable de la recepción de los pedidos detecte anomalías en el suministro deberán ser subsanadas inmediatamente por el adjudicatario, al objeto de no obstaculizar el normal funcionamiento del Centro.

3.10.- El precio que se oferte 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 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.

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:

-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 1679/1994 de 22 de julio por el que se establecen las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos, modificado por RD 402/1996 de 1 de marzo.

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 Características técnicas generales:

LECHE ENTERA: Se admitirán leche de vaca o preparado lácteo entera con contenido en materia grasa mínimo de un 3,50 % (m/m) con la formas de conservación U.H.T (no menos de 135 °C durante un periodo de tiempo adecuado). Envasada en Brick o Botella.

LECHE SEMIDESNATADA: Leche de vaca o preparado lácteo tratada térmicamente UHT cuyo contenido en materia grasa se halla en un porcentaje comprendido entre 1,5 % (m/m) y un 1,80 % (m/m). Envasada en Brick o Botella.

LECHE DESNATADA: Leche de vaca o preparado lácteo tratada térmicamente UHT cuyo contenido en materia grasa no sea superior a un 0,50 % (m/m) como máximo. Envasada en Brick o Botella.

En todos los artículos:

Envases.- Serán rígidos tipo Pure-pak, Tetra-Rex, Tetra-Brik, botella de plástico etc. En tamaño mínimo de un litro, **con sistema de abre fácil** tipo tapón de rosca, FlexiCap™ o similar.

Serán rechazadas las proposiciones que no cumplan con estas especificaciones.

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	PUNTOS	PONDERACIÓN
1.- OFERTA ECONÓMICA Se valorará la baja sobre el importe total estimado por los 2 años de duración del acuerdo marco por lote , sin superar los precios máximos unitarios.	50 puntos	50 %
2.- VALORACIÓN CALIDAD - Características organolépticas: color olor, sabor y textura característicos del producto	45 puntos	45%
3.- MEJORAS - Productos ecológicos o de comercio justo (3 puntos) - Mejora en el plazo de entrega (2 puntos)	5 puntos	5 %
TOTAL	100 puntos	100%

6.2 Oferta económica: Máximo 50 puntos.

Precio: Se otorgará el máximo de puntuación 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 de manera decreciente y de acuerdo a lo dispuesto en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

6.3.- Valoración de la calidad: Máximo 45 puntos.

Se valorarán tanto las fichas técnicas y como las muestras ofertadas, en caso de discrepancia prevalecerán estas últimas, por cada lote se evaluarán cada uno de los productos conforme a los siguientes parámetros:

*Características organolépticas (45 puntos).

- Color sin alteraciones en su uniformidad

- Olor característico, **se rechazará aquel producto con signos de acidez o putrefacción, excluyéndose al licitador.**

- Sabor característico, se valorará el contenido adecuado en sal a los efectos dispuesto en los pliegos según producto. **Se rechazará aquel artículo que no cumpla con estos requisitos, excluyéndose al licitador** o se otorgará menor puntuación en su caso

- Textura líquida, opaca e integrada, sin presencia de agua.

Todas las ofertas serán valoradas de mejor a peor respecto a dicho criterio, en función de sus características y de su comparación con el resto de las ofertas, **se rechazará el producto que no alcance al menos 20 puntos.**

6.4.- Mejoras: Máximo 5 puntos.

a) Se otorgará un máximo de 3 puntos a aquel licitador que acredite mediante certificaciones oficiales la procedencia de algún producto de producción ecológica o de comercio justo.

b) Se otorgará un máximo de 2 puntos que oferte un plazo de entrega de 8 horas, o inferior a contar desde la realización del pedido.

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 PRODUCTO

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: 8:30 a 10:30 de la mañana de lunes a Viernes

- **HOSPITAL NUESTRA SEÑORA DE LOS DOLORES**
Urbanización El Gramal s/n
38108-La Laguna
Horario: 8:30 a 10:30 de la mañana de lunes a Viernes

- **HOSPITAL DE LA SANTÍSIMA TRINIDAD**
Camino de Las Gaviotas nº 22
38437- Icod de Los Vinos
Horario: 8:30 a 10:30 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: 8:30 a 10:30 de la mañana de lunes a Viernes

- **CAMP REINA SOFÍA**
C/ Güümar, Arafo nº 3. El Chogo
38020-Güümar
Horario: 8:30 a 10:30 de la mañana de lunes a Viernes

- **HOGAR SAGRADA FAMILIA**
C/ Diego Almagro, 1
38010, Santa Cruz de Tenerife
Horario: 8:30 a 10:30 de la mañana de lunes a Viernes

- **CENTRO MATERNAL NTRA. SRA. DE LA PAZ**
Avda. Los Majuelos, 17
38108- San Cristóbal de La Laguna
Horario: 8:30 a 10:30 de la mañana de lunes a Viernes