

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL ACUERDO MARCO PARA EL SUMINISTRO DE YOGURES Y POSTRES 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 PERTENECIENTES AL INSTITUTO INSULAR DE ATENCIÓN SOCIAL Y SOCIO SANITARIA (IASS), MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO Y TRAMITACIÓN URGENTE

1.- ANTECEDENTES

Los lácteos son alimentos con excelentes cualidades nutritivas, esenciales para la salud en todas las etapas de la vida, ricos en proteínas de alta calidad, calcio, vitaminas liposolubles A y D, y del complejo B. También contribuye al buen mantenimiento de la masa ósea en el adulto, cuyo efecto se refleja en una mejor calidad de vida en las personas de avanzada edad.

En los derivados lácteos fermentados, la leche es inoculada con una mezcla de microorganismos específicos que utilizan los distintos nutrientes, desarrollando sabor y textura característicos, de este modo se mejoran las condiciones de absorción del calcio, con la ventaja añadida de que el producto final se digiere mejor que la leche.

Como fuente de proteínas también destaca la gelatina, de origen animal, además su textura es de vital importancia para aportar hidratación a personas afectas por algún trastorno de disfagia.

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, y de la Unidad de Infancia y Familia a través de sus centros Hogar Sagrada Familia y Centro Maternal Nuestra Señora de la Paz, 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 productos lácteos y sus derivados, así como postres y helados para la atención de las necesidades alimenticias de los pacientes ingresados en los Hospitales y de los usuarios de los distintos Centros, que forman parte de los recursos de atención integral a las personas más desfavorecidas, 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.). Para los productos perecederos serán exigidas condiciones especiales de conservación, almacenamiento, transporte y expendio, los cuartos de frío y los vehículos de transporte, mantendrán el producto refrigerado a temperaturas entre 2,5 °C a 6°C.

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 las cláusulas administrativas particulares. 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, El plazo de entrega será el que oferte cada licitador en su propuesta, el cual será siempre igual o inferior a 24 horas siguientes desde la realización del pedido. Debe correr también de su cuenta, libre de todo gasto, la descarga de los artículos que le sean solicitados y su colocación, incluso dentro de las cámaras frigoríficas o 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 aplicará un descuento previsto en las cláusulas administrativas particulares, 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 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 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

-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.

-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 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.

-RD 179/2003, de 14 de febrero, por el que se aprueba la norma de calidad del yogur o yoghurt.

-RD 496/2010, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.

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

El objeto del contrato se ha fraccionado en los lotes que se detallan a continuación, toda vez que cada uno de ellos es susceptible de ejecutarse de forma

independiente y con ello se puede conseguir una mayor calidad del objeto del contrato, respondiendo a las siguientes características:

Lote 1 YOGUR

Producto de leche coagulada obtenido por la fermentación láctica mediante la acción de "lactobacillus bulgáricus" y "streptococcus thermophilus" a partir de leche pasteurizada, leche concentrada pasteurizada, leche parcial o totalmente desnatada pasteurizada, leche concentrada pasteurizada total o parcialmente desnatada, con o sin adición de nata pasteurizada, leche en polvo entera, semidesnatada o desnatada, suero en polvo, proteínas de leche y / u otros productos procedentes del fraccionamiento de la leche

La conservación del yogur se realizará a temperaturas comprendidas entre 1 y 8 °C. A los efectos de este pliego, deberán ser entregados dentro de los 14 días siguientes a partir de su fabricación.

Yogur natural con o sin azúcar: Es el yogur definido anteriormente, al que se le puede añadir azúcar o azúcares comestibles. En envase con peso no inferior a 125 gramos.

Yogur sabores: Es el yogur natural al que se le han añadido agentes aromáticos autorizados en el que la cantidad mínima de yogur en el producto terminado será del 80 %.

Yogur desnatado sabores: Es el yogur natural elaborado a partir de leche pasteurizada, leche concentrada o rehidratada desnatada al que se le han añadido agentes aromáticos autorizados.

Lote 2 POSTRES

Natillas: Postre lácteo compuesto por leche, azúcar, huevo (potestativo), grasas, almidones, aromas, espesantes y colorantes autorizados. Podrá llevar chocolate o cacao en su fórmula, denominándose entonces crema o cremoso de chocolate. Habrá sido sometido a un tratamiento térmico que asegure su estabilidad. Envase de 115 a 140 gramos.

Batidos: Son productos que se obtienen de la mezcla de la leche UHT o esterilizada con el resto de componentes específicos de cada tipo de batido, y que han sido sometidos a un proceso de calentamiento en condiciones tales de temperatura y tiempo, que aseguren la destrucción de los microorganismos y la inactividad de sus formas de resistencia, siendo en el caso de los batidos de leche UHT, el envasado posterior en condiciones asépticas y en el caso de batidos esterilizados, el producto es sometido a calentamiento después del envasado. Brick de 200 ml aprox. con cañita.

Petit Suisse sabores: queso fresco sin madurar, suave y cremoso. Hecho de leche de vaca, que se enriquece con la crema para que contenga al menos 40% de contenido de grasa. el suisse de sabores (con adición de aromas de frutas o trozos de estas). En envases de peso no inferior a 60 gramos.

Gelatinas: Postre elaborado a base de colágeno de origen animal, con 0% grasas y en diversos sabores. Envases con peso no inferior a 125 grs.

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 <u>el importe total estimado por los 2 años de duración del acuerdo marco por lote</u> , sin superar los precios máximos unitarios.	50 puntos	50 %

2.- VALORACIÓN CALIDAD Características organolépticas características del producto: - Color (6 puntos) - Olor (12 puntos) - Sabor y textura (12 puntos)	40 puntos	40%
3.- MEJORA - Productos ecológicos o de comercio justo	10 puntos	10 %
TOTAL	100 puntos	100%

6.2.- Oferta económica: Máximo 50 puntos.

Se otorgará la puntuación máxima a la oferta que represente el menor precio por lote. El resto de ofertas se ordenarán de manera decreciente y de acuerdo a lo dispuesto en las cláusulas administrativas particulares.

6.3.- Valoración calidad: Máximo 40 puntos. Se valorarán las fichas técnicas y las muestras ofertadas, por cada lote se evaluarán cada uno de los productos conforme a los siguientes parámetros:

A) Características organolépticas (40 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 rechazará aquel artículo que no cumpla con estos requisitos, excluyéndose al licitador.**

El producto calificado como NO APTO se rechazará automáticamente, tampoco se aceptará aquel que no alcance al menos 20 puntos.

6.4.- Mejoras sobre el objeto del acuerdo marco: Máximo 10 puntos.

Se otorgará un máximo de 10 puntos, de manera proporcional en función a la oferta, a aquel licitador que acredite mediante certificaciones oficiales la procedencia de algún producto de producción ecológica o de comercio justo.

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: 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/ Güimar, Arafo nº 3. El Chogo
38020-Güimar
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