PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO DE SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE ALIMENTACION PARA LA RESIDENCIA PARA PERSONAS MAYORES DE ESTEPONA MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO POR LOTES EXPEDIENTE MA.SUM.01/2018

1.- DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES.

Los artículos que se suministren deberán reunir las características especificadas en el ANEXO II del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, siendo de la misma categoría ofertada o superior, en ningún caso inferior.

En caso de sustitución de alguna marca por causas de fuerza mayor, deberá ser propuesta a la Dirección de la Residencia para personas mayores de Estepona (en adelante 'la residencia'), razonando las causas que hayan originado dicha sustitución.

Carnes, frutas y verduras serán de consumo preferente no inferior a 7 días desde el suministro. Los derivados lácteos (excepto los yogures, que tendrán un consumo preferente no inferior a 20 días desde el suministro), embutidos y fiambres, quesos y lácteos de máquina serán de consumo preferente no inferior a 3 meses desde el suministro. El resto de los lotes serán de consumo preferente no inferior a 6 meses desde la fecha del suministro concreto. Las fechas de consumo preferente de cada uno de los productos deberán estar indicadas en los albaranes de entrega.

2.- CONDICIONES DE LAS EMPRESAS LICITADORAS.

Las empresas licitadoras habrán de estar acreditadas y sujetas a las instrucciones del Código Alimentario y todas las "Disposiciones y reglamentaciones técnico-sanitarias" que la desarrollan, y dispondrán de niveles sanitarios aceptables sobre los productos y actividades alimentarias que desarrollen, asumiendo la responsabilidad correspondiente en caso de alteraciones y/o adulteraciones de los alimentos.

Las empresas licitadoras deberán estar inscritas en el Registro General Sanitario de Alimentos.

Las empresas licitadoras deberán disponer de procedimientos de control de calidad de manera que se garantice que no han alcanzado la fecha de caducidad indicada, que no han sufrido daños, que no han sido infectados ni dañados por organismos patógenos, que se han almacenado y transportado a temperatura adecuada y que son aptos para el consumo humano.

3.- LUGAR, PLAZOS Y CONDICIONES DE LA ENTREGA.

Los adjudicatarios entregarán los productos en la residencia, y en el lugar o lugares indicados por la persona designada por la Dirección, obligándose a efectuar las descargas y colocación de los productos en los distintos almacenes de la residencia con su propio personal.

El horario y periodicidad del suministro serán los establecidos por el órgano contratante o Dirección del Centro, preferentemente de 8:00 a 12:00 horas, de lunes a viernes. Los artículos que se suministren deberán ser de la misma categoría ofertada o superior, en ningún caso, inferior. En caso de sustitución de alguna marca por causa de fuerza mayor, deberá ser propuesta, precisamente dicha circunstancia, al órgano contratante o Dirección del Centro, razonando las causas que hayan originado dicha sustitución.

Los productos serán suministrados por los adjudicatarios mediante entregas parciales que se producirán en las fechas y para las unidades que la residencia pida en el momento de su necesidad, y la entrega se efectuará en un plazo máximo de 48 horas, computándose dicho plazo desde el momento que se formalice la petición, que podrá dirigirse por telefax o por teléfono. El pago del precio del contrato se realizará mediante pagos parciales conforme se produzca la entrega de los productos requeridos.

Los albaranes de entrega de suministros y su facturación, se hará con independencia para cada uno de los lotes que pueda tener adjudicado el contratista, y en tales documentos se hará constar el lote de licitación al que corresponden. En los albaranes deberá figurar la referencia de los productos que se suministran indicando correctamente el lote de fabricación y fecha de caducidad o consumo preferente

Respecto a las condiciones de la entrega, se efectuará con los medios de transporte adecuados para que la higiene, presentación y características morfológicas de los

artículos sean óptimas, adaptándose a lo establecido en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

4.- RECEPCIÓN DE LOS BIENES.

La Administración se reserva la comprobación, en el momento de la recepción, de la calidad de los artículos que, como mínimo, debe ser coincidente con la especificada en el presente Pliego.

Las empresas adjudicatarias garantizarán un alto nivel cualitativo, tanto en la selección y conservación 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 (en adelante, C.A.E.) y normativa complementaria, sino también de conformidad a las instrucciones concretas de quién ostente la Dirección de la residencia o personal en quienes delegue que podrán decidir si las condiciones de calidad, presentación e higiene de las materias primas, alimentos y bebidas son los adecuados y, en caso negativo, rechazarlos.

5.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO:

A) DEBER DE INFORMACIÓN:

El adjudicatario facilitará a la residencia cualquier información que afecte a la conservación de los productos objeto de este contrato.

B) TRANSPORTE:

Las empresas adjudicatarias dispondrán de unidades móviles para la correcta prestación del suministro, de acuerdo con las siguientes especificaciones:

- Vehículos refrigerados con dispositivos de control de temperatura adecuados para mantener la cadena de frío conforme a la normativa vigente al respecto.
- Equipados para transportar los alimentos en adecuadas condiciones de higiene y seguridad.

- En número suficiente que garantice el reparto del suministro en tiempo y lugar previsto.

Los gastos de mantenimiento de dichos vehículos serán por cuenta de las empresas adjudicatarias.

C) CALIDAD:

Las empresas adjudicatarias deberán garantizar el cumplimiento de la normativa vigente en materia higiénico-sanitaria (C.A.E., Ley 17/2011, de 5 de Julio, de seguridad alimentaria, etc.)

Las condiciones de higiene, tanto las referidas a la conservación como las que afectan a la manipulación hasta la entrega y salubridad de los productos alimenticios, serán de la exclusiva responsabilidad del contratista.

D) COORDINADOR:

Las empresas adjudicatarias designarán un representante que será el responsable de la coordinación general del servicio, del seguimiento del funcionamiento y de responder frente a cualquier incidencia en relación con el desarrollo del contrato.

E) CONDICIONES LABORALES:

Las empresas adjudicatarias deberán cumplir respecto a sus trabajadores las obligaciones y deberes establecidos en la normativa vigente y en los convenios colectivos de trabajo.

La empresa adjudicataria desarrollará Planes de Formación para su personal. Asimismo, los adjudicatarios dotarán a su personal de todos los medios de seguridad necesarios, obligándole a cumplir con el mismo toda la legislación vigente en materia de salud y prevención de riesgos laborales.

F) RESPONSABILIDAD:

Los adjudicatarios deberán responder de la calidad de los alimentos suministrados y de las faltas que hubiere en ellos.

6.- NORMATIVA VIGENTE:

Las empresas adjudicatarias se ajustarán a la normativa establecida relativa a la higiene, manipulación de alimentos, y prevención de riesgos laborales asociados a la actividad alimentaria, y en particular a:

- Ley 11/2001, de 5 de Julio, por la que se crea la Agencia Española de seguridad alimentaria y nutrición
- Reglamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de Abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y alimentos, modificado por Real Decreto 682/2014, de 1 de agosto.
- Decreto 61/2012 de 13 de marzo, por el que se regula el procedimiento de la autorización sanitaria de funcionamiento y la comunicación previa de inicio de actividad de las empresas y establecimientos alimentarios y se crea el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía.
- Real Decreto 1334/91, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Real Decreto 930/92, de 17 de julio, por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) n° 2073/05 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Real Decreto 640/06, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de productos alimenticios.
- Ley 31/95, de 8 Noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, y en particular:
    - Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.
    - Real Decreto 486/1997, de 14 de abril de 1997, por el que se establecen las Disposiciones Mínimas de Seguridad y Salud en los lugares de trabajo.
    - Resolución de la Dirección General de Trabajo del Ministerio de Trabajo e Inmigración, de 8 de septiembre de 2009, por la que se registra y publica el Acuerdo para la promoción de la seguridad y la salud en el trabajo en el sector de la industria de alimentación y bebidas.

- Acuerdo de 9 de febrero de 2010, del Consejo de Gobierno, por el que se aprueba la Estrategia Andaluza de Seguridad y Salud en el trabajo.

La adjudicataria será responsable de su cumplimiento, manteniendo indemne al órgano de contratación de cuantos daños o perjuicios le pueda causar el incumplimiento de la citada legislación.

Por su parte, el órgano de contratación podrá exigir a la adjudicataria los documentos acreditativos del cumplimiento de la legislación vigente.