PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

EXPTE. SUM-03/18

SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS "FRUTAS Y VERDURAS" PARA LOS CENTROS DE PROTECCIÓN DE MENORES DE ALGECIRAS (EL COBRE), LA LÍNEA (LA CONCEPCIÓN), CHIPIONA (TOLOSA LATOUR), JEREZ (MANUEL DE FALLA) Y VILLAMARTÍN (LA CAÑADA), DEPENDIENTES DE LA DELEGACIÓN TERRITORIAL DE IGUALDAD, SALUD Y POLÍTICAS SOCIALES DE CÁDIZ

C L Á U S U L A S

PRIMERA.- El presente pliego tiene por objeto fijar las condiciones específicas para el Suministro de productos alimenticios "FRUTAS Y VERDURAS" para los Centros de Protección de Menores "El Cobre" en Algeciras, "La Concepción" en La Línea, "Tolosa Latour" en Chipiona, "Manuel de Falla" en Jerez de la Fra. y "La Cañada" en Villamartín, con un plazo de ejecución de un año desde la firma del contrato, previsto el 1 de octubre de 2018 hasta el 30 de septiembre de 2019, con opción de prorrogas sucesivas de un año cada una de ellas hasta alcanzar el plazo máximo de cinco.

SEGUNDA.- Todos los productos objeto del suministro mencionado en el apartado anterior, se ajustaran a lo prescrito en la legislación alimentaria vigente de aplicación, tanto en lo referido a la seguridad alimentaria, como a la información obligatoria en el etiquetado o documentación de acompañamiento .

TERCERA.- Los productos a suministrar, sus especificaciones técnicas y precios unitarios son los relacionados en las hojas de oferta económica de los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares (en adelante, PCAP), debiendo los licitadores ofertar para todos los productos que figuran en la misma (por precio unitario con dos decimales, IVA excluido).

CUARTA.- El contrato no se adjudicará por un precio global, sino por los precios unitarios de los bienes y productos objeto del mismo, precios que se mantendrán hasta la finalización del contrato, constituyendo el presupuesto base de licitación el límite máximo del gasto que puede suponer para la Administración. Este presupuesto se ha establecido teniendo en cuenta los importes unitarios fijados en el PCAP, para los bienes objeto del contrato y el número estimado de unidades a suministrar, sin que éste quede definido con exactitud por estar subordinado a los residentes reales existentes en el periodo de duración del contrato. Los formatos de los productos son orientativos, y se convertirán a la unidad de medida real del suministro.

QUINTA.- Por tratarse de un contrato con entregas parciales, dichas recepciones no darán derecho al contratista a solicitar la cancelación de la parte proporcional de la garantía definitiva.

SEXTA.- Los adjudicatarios deberán contar con procedimientos de control de calidad de manera que se garantice que los productos a suministrar no hayan alcanzado la fecha de caducidad indicada, que no ha sufrido daños, que no han sido infectados ni dañados por organismos patógenos, y que han sido almacenados y transportados a temperatura adecuada siendo aptos para el consumo humano.

En caso de que la calidad de los productos ofertados, no quede suficientemente acreditada en la oferta, se podrán solicitar muestras a presentar en el Centro o bien se podrán inspeccionar en los locales de almacenamiento de los solicitantes, los citados productos.

Las frutas y verduras propuestas se irán suministrando en función de la época del año, serán de primera calidad y se presentarán para el consumo enteras, sanas limpias, exentas de toda humedad externa anormal y carecerán de olor o sabor extraños. Deberán poder consumirse dentro de las 24 horas siguientes a la recepción, en su punto justo de maduración y sin posibilidad de deterioro dentro de los tres días siguientes a su recepción, se excluirán los frutos demasiados inmaduros o sobremaduros o pasados.

SÉPTIMA.- Las empresas licitadoras habrán de estar acreditadas y sujetas a las instrucciones del Código Alimentario, debiendo cumplir la que resulte adjudicataria con lo establecido en la legislación vigente, tanto en las disposiciones comunitarias como en las nacionales, en lo referente a instalaciones, elaboración, almacenamiento, transporte, distribución personal, así como envasado, etiquetados, manipulaciones y rotulación de sus productos y normas generales y particulares, de cada uno de ellos, establecidos en las distintas disposiciones legales (C.A.E.), etc. El adjudicatario deberá estar inscrito en el Registro Sanitario de la Comunidad Autónoma correspondiente, en función de su actividad, según lo establecido en el "Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarías y Alimentos", y en el 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.

Igualmente, las empresas que resulten adjudicatarias se ajustarán a la normativa establecida relativa a a higiene, manipulación de alimentos y prevención de riesgos laborales asociados a la actividad alimentaria, siendo responsables del cumplimiento de la legislación vigente, manteniendo indemne al órgano de contratación de cuantos daños y perjuicios pueda causar su incumplimiento.

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

OCTAVA.- El horario y periodicidad del suministro serán los establecidos por el órgano contratante o Dirección del Centro, preferentemente de 8 a 13 horas, de lunes a viernes. El adjudicatario se compromete a situar, libre de todo gasto, los artículos que le sean solicitados en los almacenes o dependencias del Centro que le sean indicados, acompañados del albarán de entrega valorado, en el plazo máximo incluido en su oferta, no superior a 72 horas, desde la recepción del pedido. Utilizará los medios de transportes adecuados para que la higiene, presentación y características morfológicas de los artículos se adapten a lo establecido en el PCAP y el presente pliego. 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, a esta Delegación Territorial, razonando las causas que hayan originado dicha sustitución.

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 los pliegos.

Los responsables de la recepción de los alimentos en el Centro comprobarán, la cantidad, la calidad y/o categoría del producto, la presentación, las condiciones higiénicas del transporte y envasado y la caducidad y el etiquetado.

No se admitirán productos cuya fecha de caducidad esté próxima al día de ser recibida, ni aquellos cuyos envases no se encuentren en perfecto estado (sucios, rotos, abollados, oxidados, ...).

Cuando se compruebe, en el momento de la entrega, que las materias primas o ingredientes han excedido los límites de temperatura establecidos o que su estado organoléptico no es el correcto, deberán devolverse al proveedor.

El transporte, embalaje, clasificado etc, en todo momento se ajustará a lo dispuesto en el código alimentario español y normativa que lo desarrolla, en concreto a la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición. El Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, regula las condiciones básicas de la empresa y productos alimentarios, incluido lo relativo a la higiene, locales, materiales, transporte y formación.

NOVENA.- De conformidad con la Ley 13/2003, de 17 de diciembre, de Defensa y Protección de los Consumidores y Usuarios de Andalucía (BOJA. Núm. 251, de 31-12), 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.

DÉCIMA.- En caso de que el adjudicatario no entregase los productos en el punto y horario establecidos, o éstos no se encuentren en estado de ser recibidos (calidad, caducidad, etc.), el Centro se reserva el derecho de adquirir en el mercado los productos requeridos, haciéndose cargo la empresa adjudicataria de la factura del nuevo proveedor y cargando al Centro, como máximo, el precio ofertado.

DÉCIMOPRIMERA.- El adjudicatario sé vera obligado a aplicar sistemas de autocontrol basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), de acuerdo al articulo 5 del reglamento CE/852/2004 de 29 de Abril relativo a la higiene de los productos alimenticios

DECIMOSEGUNDA.- Además de la comprobación de que los productos cumplen las condiciones fijadas en el presente Pliego, mediante las inspecciones y análisis correspondientes, el Centro fijará los sistemas de control de calidad que considere oportunos para garantizar la perfecta prestación del suministro.

DECIMO-TERCERA.- Cuando el personal designado al efecto por el Centro, detecte anomalía en el suministro, ésta será subsanada inmediatamente por el adjudicatario, con el fin de no obstaculizar el normal funcionamiento del Centro.

DECIMOCUARTA.- El adjudicatario no podrá en ningún momento ni bajo pretexto alguno ceder, traspasar, subcontratar o subarrendar la cadena del suministro del que es objeto este contrato, ni parcial ni totalmente.

DECIMOQUINTA.- Cualquier infracción o incumplimiento en el suministro por parte del adjudicatario de las obligaciones dimanantes del presente contrato dará lugar a que se levante el acta de incumplimiento, según modelo anexo, la cuál será remitida al órgano de contratación.

DECIMOSEXTA.- El adjudicatario deberá formular declaración responsable que acredite el cumplimiento de las normas vigentes en materia de seguridad e higiene en el trabajo así como las normas en materia de prevención de riesgos laborales.

DECIMOSÉPTIMA.- Los periodos de facturación serán mensuales, salvo que se establezcan otros de común acuerdo con el órgano contratante, y comprenderán las unidades de producto efectivamente suministrados en el periodo objeto de la factura.

DECIMOCTAVA.- El plazo de garantía que se establece para este suministro está determinado por el tiempo que transcurra entre la recepción por parte del Centro y su consumo, teniendo como límite la fecha de caducidad de cada artículo y, en todo caso, la de un mes después del fin del contrato.

DECIMONOVENA.- Las peticiones de suministros podrán cursarse, a elección del centro, por escrito, por vía telefónica, fax u otros medios informáticos, debiendo quedar acreditado el acuse de recibo de la petición realizada.

Las entregas del suministro se efectuarán parcialmente previa petición del responsable del Centro cuando las necesidades de suministro de los bienes objeto del contrato así lo requieran. Las entregas parciales se deberán efectuar en los plazos máximos establecidos en este Pliego, y en todo caso en el ofertado por el contratista en el proceso de licitación, a contar desde el momento en que el contratista tenga conocimiento de la solicitud.

VIGÉSIMA - La empresa adjudicataria dispondrá de vehículos para la correcta prestación del suministro, equipados para transportar los alimentos en adecuadas condiciones de higiene y seguridad y 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 la empresa adjudicataria.

VIGÉSIMA PRIMERA – 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 al desarrollo del contrato.

VIGÉSIMA SEGUNDA: En el modelo de proposición económica del PCAP, deberán rellenarse todos y cada uno de los campos solicitados, con desglose de todos los artículos. La falta de alguno de los datos puede dar lugar a la exclusión del proceso de adjudicación si no pudiera conocerse con claridad el importe de la oferta.

Modelo de infracción o incumplimiento en el suministro por parte del adjudicatario de las obligaciones dimanantes del presente contrato.

Con la intención de garantizar la perfecta prestación del suministro en caso de incumplimiento o irregularidad, los responsables de la recepción de los alimentos en el Centro deberán rellenar y/o completar este modelo y acto seguido enviarlo al órgano de contratación, que tomará las medidas oportunas.

- El adjudicatario no entrega los productos en el punto y horario establecidos.
- Suministro de los productos en un plazo superior a 24 horas del plazo ofrecido por la empresa.
- No queda acreditado el acuse de recibo de la petición realizada.
- Albaranes incompletos, con tachaduras etc
- El adjudicatario no dispone de vehículos para la correcta prestación del suministro.
- Productos cuya fecha de caducidad esta próxima al día de ser recibida.
- Envases que no se encuentran en perfecto estado (sucios, rotos, abollados, oxidados, ...).
- Mala calidad de los productos suministrados, demasiados inmaduros o sobremaduros., infectados o dañados por organismos patógenos.
- Otros .....

Fdo: