PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE PATATAS CONGELADAS PARA ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN Y HOTELES DE CETURSA SIERRA NEVADA S.A.

1. **OBJETO.**

El presente Pliego tiene por objeto establecer las prescripciones técnicas a las que habrá de sujetarse el **SUMINISTRO PATATAS CONGELADAS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA (RESTAURANTES EN PISTA, PRADOLLANO Y HOTELES)** de Cetursa Sierra Nevada S.A, en adelante Cetursa.

Al presente pliego, le acompaña 1 anexo con una tabla con la descripción de productos que es parte integrante del mismo, que incluyen las prescripciones técnicas con las condiciones y objetivos del servicio, a los que deberán ajustarse las diferentes propuestas que se presenten.

En dicho anexo se incluyen los volúmenes consumidos y una previsión del gasto dentro del período comprendido desde el mes de octubre de 2017 y la previsión hasta septiembre de 2018, integrando las temporadas de explotación de invierno (diciembre, enero, febrero, marzo y abril) y verano (julio y agosto), en los que se concentran la actividad comercial y de venta.

Los consumos y gasto, estimados se corresponden con medias anuales orientativas, sin que exista compromiso de contratación de cantidad mínima ni máxima por parte de Cetursa. De hecho, la contratación podría ser cero, si así se dan las circunstancias (ejemplo condiciones meteorológicas que condicionen la apertura de los establecimientos). Este hecho, en ningún caso supondrá penalización alguna para Cetursa.

En el caso de ofertar productos equivalentes, éstos deberán compartir la mayor parte de los ingredientes, tener calidad y formato similar y un precio igual o por debajo al precio unitario máximo establecido en la licitación

Cetursa se reserva el derecho de descartar cualquiera de estos productos si considera que no tiene las semejanzas necesarias con el especificado. Los productos equivalentes que no sean aceptados por Cetursa, se tendrán en cuenta para determinar si un participante queda excluido del proceso de licitación por haber superado el límite de artículos no ofertados por lote.

La no presentación de precio para alguno de los productos dará lugar automáticamente a la nulidad de la oferta.

Las proposiciones que superen el precio unitario máximo de licitación de alguno (uno o varios) de los productos serán automáticamente desechadas.

2. **CONDICIONES DE LAS EMPRESAS LICITADORAS.**

Todos los productos objeto del suministro mencionado se ajustarán a lo prescrito en el Código Alimentario Español (en adelante, C.A.E.) y la normativa que lo desarrolla.

El adjudicatario deberá cumplir lo establecido en la legislación vigente en lo referente a instalaciones, elaboración, almacenamiento, distribución personal, así como a etiquetados, envasados y rotulación de sus productos y normas generales y particulares, de cada uno de ellos, establecidas en las distintas disposiciones legales (C.A.E., etc.).

3. **OBLIGACIONES DE EL ADJUDICATARIO.**

El adjudicatario se encargará del suministro de los productos descritos en el pliego para consumo de Cetursa, y de cumplir con los requisitos contemplados en este apartado cinco sobre "OBLIGACIONES DE EL ADJUDICATARIO".

El adjudicatario estará obligado a suministrar todos los productos que hayan ofertado a Cetursa y a cumplir con el resto de las condiciones recogidas en este pliego, así como cada una con las condiciones específicas contenidas en el anexo incluido en el pliego.

Los productos serán suministrados mediante entregas parciales que se producirán en las fechas y para las unidades que Cetursa pida en el momento de su necesidad, y la entrega se efectuará en un plazo máximo de 24 horas (según las condiciones del lote licitado) o plazo de mejora ofertado en su caso, computándose dicho plazo desde el momento que se formalice la petición, que podrá dirigirse por correo electrónico, por telefax, por teléfono u otros medios.

El adjudicatario entregará los productos en Cetursa, y en el lugar o lugares indicados por el personal de ésta, obligándose a efectuar las descargas y colocación de los productos en los almacenes/muelles ubicados en Pradollano y Borreguiles.

En el caso de que se entregara producto que tuviera que ser devuelto por cuestiones operativas (ausencia o retraso de nieve, por ejemplo), la empresa adjudicataria deberán retirarlo sin coste alguno para Cetursa de los almacenes con el tiempo suficiente para garantizar la calidad del producto y sus posibilidades de consumo, sin que esto suponga incremento del precio para Cetursa. En el caso de que suponga incremento, deberá especificarse en la oferta.

La empresa adjudicataria mantendrán el stock necesario de todos y cada uno de los artículos a servir, de manera que los suministros se puedan llevar a cabo en los plazos requeridos. En caso de no renovación o finalización del contrato, Cetursa no se hará cargo del stock que obre en poder del contratista.

El adjudicatario se hará cargo de los artículos que en el momento de su recepción en Cetursa presenten cualquier tipo de defecto, ya sea causa de deficiencias de producción, embalaje o transporte (rotura cadena de frio), diferencias de calidad entre lo contratado y lo realmente suministrado, caducidad errónea etc., procediendo a su retirada e inmediata reposición en las condiciones acordadas y sin que suponga gasto alguno para Cetursa.

La validación de los albaranes de entrega se hará en el momento de la entrega del producto; a ser posible factura. La comprobación y selección del rechazo de la mercancía suministrada, se hará en el momento en el que el departamento afectado revise los paquetes recibidos. Estos albaranes o facturas tendrán validez siempre que se encuentren firmados por parte de Cetursa.

En caso de que por causas excepcionales (climatología adversa, conflictos laborales en la empresa adjudicataria, problemas para los accesos al núcleo urbano de Pradollano, etc.) el adjudicatario no pudiera suministrar el pedido, Cetursa se reserva el derecho de recurrir a un suministrador distinto para no interrumpir el suministro. En este caso el adjudicatario no podrá reclamar a la empresa por ningún concepto. Esta imposibilidad deberá ser comunicada por escrito a Cetursa con el tiempo suficiente para poder garantizar su actividad.

Cetursa se reserva la posibilidad de solicitar el suministro de productos distintos a los especificados. Para ello, pedirá solicitud de presupuesto a la empresa adjudicataria, así como a otras teniendo la posibilidad de optar por la opción más ventajosa.

El adjudicatario tendrá la obligación de suministrar los productos en las condiciones definidas en los pliegos, técnico y de condiciones administrativas. En el caso de que no fuera así, Cetursa remitirá una advertencia por escrito. Cuando esta circunstancia se repita tres veces, Cetursa podrá resolver el contrato.

3.1. DEBER DE INFORMACIÓN:

La empresa adjudicataria facilitará a Cetursa cualquier información que afecte a la conservación de los productos objeto de este contrato.

La empresa adjudicataria mantendrá a disposición de Cetursa un teléfono, fax y/o dirección de correo específico de contacto para poder atender al suministro o para resolver cualquier consulta las 24 horas del día durante los días de apertura de establecimientos, tanto en temporada de invierno como de verano. Dicho contacto deberá expresarse en la oferta. Se considerarán días de apertura los establecidos en el calendario comercial que facilitará Cetursa a la empresa adjudicataria en octubre y mayo, para invierno y verano, respectivamente.

3.2 TRANSPORTE Y ENTREGA DE LA MERCANCÍA:

La empresa adjudicataria dispondrá 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, para aquellos productos que reglamentariamente les sea de aplicación, en el caso de que sea necesario.
- Equipados para transportar los alimentos en adecuadas condiciones de higiene y seguridad.
- Vehículos equipados para transitar por carreteras de montaña en situaciones de dificultad, tormentas, vientos y/o nevadas.
- 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.
- El horario de recepción de mercancía será los martes y viernes de cada semana, de 7:00 de la mañana a 13:00 de la tarde. Si coincidieran con día festivo, la recepción pasara al anterior o posterior día de la entrega.
- La mercancía recibida vendrá debidamente identificada con el nombre del suministro y fecha de caducidad correspondiente en el albarán o factura de entrega.
- La entrega de la mercancía aun cuando la climatología sea adversa (nieve, hielo) deberá de cumplir los mismos requisitos.

3.3 CALIDAD:

La empresa adjudicataria deberá garantizar el cumplimiento de la normativa vigente en materia higiénico-sanitaria.

Los artículos objeto de la solicitud de oferta, que se describen en los anexos del Pliego de Prescripciones Técnicas, podrán ofertarse con características equivalentes, estando la oferta sujeta a marca por motivos comerciales, de resultado final del producto a cliente, rendimiento del mismo, y demanda de en términos de mercado. Sobre, todo, en los casos en los que la marca se presente como producto mismo en términos de demanda de cliente (ejemplo bebidas espirituosas, bebidas refrescantes…).

Cetursa podrá solicitar a los participantes el envío de muestras de determinados productos para la realización de catas. Los costes asociados al envío de los productos, así como los mismos, correrán a cuenta de los participantes en el proceso de licitación.

En el caso de que cualquiera de los productos optativos ofertados no cumpliera con las características del pliego, Cetursa podrá considerar dichos productos como no presentados (pudiendo descartar del proceso al participante si así supera el máximo de productos no ofertados).

Cetursa se reserva el derecho de realizar una visita a las instalaciones de los licitantes para recoger muestras de determinados productos y poder evaluar, si así lo estima, la calidad de los mismos y el estado de las instalaciones. En el caso de que las instalaciones no cumplieran con los requisitos mínimos de calidad para la prestación de los servicios objeto del presente pliego, el participante será descartado del proceso de licitación.

Cetursa se reserva la potestad de realizar otros ensayos de control de calidad, con carácter arbitrario y siempre que lo considere oportuno, con cargo a la empresa adjudicataria. Si los resultados fueran inferiores a los que la empresa adjudicataria se compromete a suministrar y/o a los considerados de referencia con carácter legal, se procederá a la rescisión del contrato con las responsabilidades a que hubiera lugar y abono de los ensayos realizados.

El proveedor presentará los certificados correspondientes que avalen el cumplimiento en cada caso de la normativa vigente y aquellos relativos a Calidad y Respeto al medio Ambiente que hayan obtenido, si se exigen en los productos o si está interesado en resaltarlo.

3.4 RESPONSABLE DEL CONTRATO:

La empresa adjudicataria designará 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 presente contrato

4. RESPONSABILIDAD:

El adjudicatario deberá responder de la calidad de los alimentos suministrados y de las deficiencias que hubiere en ellos.

5. OBLIGACIONES FORMALES.

La facturación se realizará por pedido o con carácter mensual y comprenderá las unidades de productos efectivamente suministrados y aceptados en el mes objeto de facturación.

6. PLAZO DE GARANTÍA.

El plazo de garantía sobre los productos suministrados será el legamente previsto para cada producto.

7. NORMATIVA VIGENTE.

La empresa adjudicataria se ajustará a la normativa establecida relativa a la Higiene, Manipulación de alimentos, y prevención de riesgos laborales asociados a la actividad alimentaría, 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) nº 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 Alimentarías 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) nº 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, sus modificaciones, y demás normativa relacionada, 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.

El adjudicatario 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 el adjudicatario los documentos acreditativos del cumplimiento de la legislación vigente.

8. CRITERIOS DE VALORACIÓN

Los criterios que han de servir de base para la adjudicación del contrato y su ponderación serán los siguientes:

8.1. Criterios evaluables automáticamente mediante la aplicación de fórmulas: hasta un máximo de 60 puntos

8.1.1. Mejor precio: hasta 50 puntos

8.1.2. Etiquetado de productos con Código EAN 128: hasta 10 puntos

8.1.2.1.1. 10 puntos si totalidad de los productos etiquetados EAN128

8.1.2.1.2. 5 puntos si más del 50% de los productos etiquetados EAN128

8.1.2.1.3. 0 puntos en el resto de los casos

8.1.2.2.

8.2. Criterios evaluables mediante juicio de valor: hasta 40 puntos

8.2.1. Condiciones técnicas: hasta 30 puntos

Degustación y análisis visual del producto	Hasta un máximo de 20 puntos
Rendimiento del producto	Hasta un máximo de 5 puntos
Embalaje (seguridad y facilidad para el almacenaje)	Hasta un máximo de 5 puntos

8.2.2. Servicio postventa: hasta un máximo de 10 puntos

Plazo para la retirada y devolución de stock de producto tras temporada	Hasta un máximo de 5 puntos
Mejoras en los plazos de entrega (martes, viernes) y del tiempo antelación establecidos (24 horas)	Hasta un máximo de 5 puntos

ANEXO 1

LISTADO DE PRODUCTOS PATATAS CONGELADAS (DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO)

PRODUCTO	CARACTERISTICAS	TIPO/ENVASE Kg, unidad	consumo anual	precio máximo	Gasto anual
PATATA DADO 4*2.5	DAVIGEL O EQUIV	KG	1500	0,95	1425
PATATA JULIENNE	DAVIGEL O EQUIV	KG	25000	1,25	31250
PATATAS 3/8	DAVIGEL O EQUIV	KG	5500	1,24	6820
PATATAS STEAKHOUSE 5 X 2,5	TOPGEL O EQUIV	KG	100	1,32	132

IMPORTE MÁXIMO DE LICITACIÓN	**39.627,00 €**