PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN PARA LA RESIDENCIA TIEMPO LIBRE DE LA LINEA DE LA CONCEPCIÓN, (CÁDIZ) DE FORMA SUCESIVA Y POR PRECIO UNITARIO.
EXP. 01-S/18RTL.

El presente pliego tiene por objeto fijar las condiciones técnicas que deberán regir en el contrato de Suministro de productos de alimentación para la Residencia Tiempo Libre de La Línea de la Concepción (Cádiz).

1.- DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE ACUERDO CONTRATO.

Los artículos que se suministren, sus especificaciones técnicas y precios unitarios son los relacionados en las hojas de la oferta económica (según Anexo II) del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, (en adelante PCAP), debiendo los licitadores ofertar para todos los productos que figuren en la misma (por precio unitario con dos decimales, IVA excluido).
El precio a tener en cuenta para puntuar será el ofertado por el total de cada lote al que se presente el licitador de forma separada, siendo necesario respetar el precio máximo de cada uno de los productos que se incluyen en el lote al que se presenta la oferta.
El licitador tendrá la responsabilidad de ofertar a todos, uno o varios lotes de manera separada. Cuando un licitador presente ofertas para más de un lote la valoración se realizará de manera separada para cada uno de los lotes, por tanto habrá tantas ofertas como a lotes se pretenda licitar. No siendo procedente una oferta global para todos los lotes.
Las empresas adjudicatarias garantizarán un alto nivel cualitativo, tanto en la selección y conservación de los víveres y productos complementarios, como en su manipulación y en sus características organolépticas (olor, color, sabor, textura...), de nutrición y temperatura.
Los artículos serán de primera calidad, calidad extra o equivalente. En caso de sustitución de los productos ofertados por causas de fuerza mayor, deberá ser propuesta a la Dirección de la Residencia Tiempo Libre de La Línea de la Concepción (en adelante el Centro), razonando las causas que hayan originado dicha sustitución.
En los productos correspondientes a los lotes de carnes, frutas, y verduras la fecha de consumo preferente no será 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, 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 lo desarrollan, y dispondrán de niveles sanitarios aceptables sobre los productos y actividades alimentarías 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.

ALBERTO GABRIEL CREMADES SCHULZ		29/03/2019	PÁGINA 1 / 4
VERIFICACIÓN	NJyGw2fKUq2Vr5ve14Xh72TmmivaJ9	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

3.- CONDICIONES TÉCNICAS DEL SUMINISTRO.

3.1.- Todos los productos objeto del suministro mencionado dividido en los lotes indicados en el punto anterior, se ajustarán a lo prescrito en el 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, 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…).

3.3.- El suministro estará en función de las necesidades del Centro, 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 y, por tanto, la cuantía total de licitación y adjudicación es estimado, y el precio es unitario.

3.4.- Los productos serán suministrados por los adjudicatarios mediante entregas parciales que se producirán en las fechas y para las unidades que el Centro pida en el momento de su necesidad, y la entrega se efectuará en un plazo máximo de 48 horas o plazo de mejora ofertado en su caso, computándose dicho plazo desde el momento que se formalice la petición, que podrá dirigirse por escrito, por telefax, por teléfono, correo electrónico u otros medios informáticos.

3.5.-La entrega del suministro se hará en el horario que requiera la Dirección del Centro, incluidos domingos y festivos, acompañados del correspondiente albarán de entrega valorado 3.6.-Los adjudicatarios entregarán los productos en el Centro, 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 del Centro con su propio personal.

3.7.- El plazo de ejecución del presente contrato se extenderá desde el día de su suscripción hasta el 30 de Agosto de 2019.

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. El procedimiento a seguir en el reconocimiento de los bienes a su recepción será el de inspección por muestreo. En caso de disconformidad o discrepancia en los resultados de las comprobaciones efectuadas, el empresario podrá presentar las que estime pertinentes en forma de peritajes, dictámenes o análisis emitidos por Centros u Organismos Oficiales que servirán como elementos de juicio para la resolución definitiva que dictará el Órgano de Contratación.

5.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO:

A) DEBER DE INFORMACIÓN: El adjudicatario facilitará al Centro cualquier información que afecte a la conservación de los productos objeto de este contrato.

B) TRANSPORTE: 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.
- 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 la empresa adjudicataria.

También será responsable de tener el seguro de los medios de transportes utilizados, en vigencia.

Así mismo los vehículos utilizados deberán tener la Inspección técnica de Vehículos correspondiente, de manera actualizada.

ALBERTO GABRIEL CREMADES SCHULZ		29/03/2019	PÁGINA 2 / 4
VERIFICACIÓN	NJyGw2fKUq2Vr5ve14Xh72TmmivaJ9	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

Para justificar estos dos últimos puntos se aportará copia de la respectiva documentación que lo acredite.
C) CALIDAD: La empresa adjudicataria deberá garantizar el cumplimiento de la normativa vigente en materia higiénico sanitaria. (Código Alimentario Sanitario, Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre)
D) COORDINADOR: 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 de los contratos derivados del acuerdo marco.
E) CONDICIONES LABORALES: La empresa adjudicataria deberá 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, el adjudicatario dotará 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: El adjudicatario deberá responder de la calidad de los alimentos suministrados y de las faltas que hubiere en ellos.

6.- OBLIGACIONES FORMALES
6.1.- La facturación se realizará con carácter mensual y comprenderá las unidades de productos efectivamente suministrados y aceptados en el mes objeto de facturación.
6.2.- En caso de que la calidad de los productos ofertados no quede suficientemente acreditada mediante la oferta técnica, se podrán solicitar muestras a presentar en el Centro o se podrán inspeccionar en los locales de almacenamiento de los licitadores.

7.- PLAZO DE GARANTÍA
El plazo de garantía será de un mes desde la recepción del producto, teniendo como límite máximo la garantía establecida para cada artículo por el fabricante, plazo durante el cual se podrá comprobar que el suministro realizado se ajusta a lo contratado y a lo estipulado en los pliegos.

8.- 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.

ALBERTO GABRIEL CREMADES SCHULZ		29/03/2019	PÁGINA 3 / 4
VERIFICACIÓN	NJyGw2fKUq2Vr5ve14Xh72TmmivaJ9	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

- 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.

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.

Esta Delegación Territorial, en el ejercicio de las atribuciones que le están conferidas Orden de 11 de noviembre de 2015 de la Consejería de Economía y Conocimiento, por la que se delegan competencias en los órganos directivos de la Consejería (publicada en el BOJA nº 224, de 18 de noviembre de 2015) y de acuerdo con el artículo 124 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.e, resuelve APROBAR el presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

EL DELEGADO TERRITORIAL

ALBERTO GABRIEL CREMADES SCHULZ		29/03/2019	PÁGINA 4 / 4
VERIFICACIÓN	NJyGw2fKUq2Vr5ve14Xh72TmmivaJ9	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	