PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

EXPTE. SUM-01/19

SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS "CARNES Y DERIVADOS FRESCOS" PARA LOS CENTROS DE PROTECCIÓN DE MENORES DE LA LÍNEA (LA CONCEPCIÓN), CHIPIONA (TOLOSA LATOUR), JEREZ (MANUEL DE FALLA) Y VILLAMARTÍN (LA CAÑADA), DEPENDIENTES DE LA DELEGACIÓN TERRITORIAL DE EDUCACIÓN, DEPORTE, IGUALDAD, POLÍTICAS SOCIALES Y CONCILIACIÓN 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 "CARNES Y DERIVADOS FRESCOS" para los Centros de Protección de Menores "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 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. Serán en todos los casos de las máximas categorías.

La carne que se oferte debe ser de naturaleza magra, entendiendo por carne magra aquella que tiene un contenido de grasa inferior al 10%.

Todas las carnes tendrán un margen de caducidad o fecha de consumo que no superará la primera mitad de su vida útil.

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,ni la fecha de consumo preferente indicada, que no ha sufrido daños y que han sido almacenados y transportados a temperatura adecuada.

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.

SÉPTIMA.- Las empresas licitadoras y por tanto la que resulte adjudicataria, deberán cumplir 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 en vigor. 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.

Todas las fases de la actividad alimentaria que se desarrollen se ajustarán a lo dispuesto en toda la normativa alimentaria en vigor de ámbito europeo , nacional y autonómico y en concreto al Reglamento 852/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios y al Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

NOVENA.- En base a la normativa anteriormente citada, 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.

DÉCIMO PRIMERA.- 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

DÉCIMO SEGUNDA.- Además de comprobar que las condiciones de calidad de los productos se ajustan a fijadas en el presente Pliego, el Centro verificará que se cumplen las especificaciones exigidas mediante el Plan de proveedores de su sistema de autocontrol citado en el apartado anterior.

DÉCIMO 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.

DÉCIMO CUARTA.- 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 parte de incidencias o modelo de incumplimiento, según modelo anexo, la cuál será remitida al órgano de contratación.

DÉCIMO QUINTA.- 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.

DÉCIMO SEXTA.- 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.

MIGUEL ANDREU ESTAUN		10/06/2019	PÁGINA 3 / 5
VERIFICACIÓN	NJyGw7lU1BT7VzcgSyNuxI5q0W30E2	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	

DÉCIMO SÉPTIMA.- El plazo de garantía para atender los vicios o defectos en los bienes según el artículo 305 de la LCSP está determinado por el tiempo que transcurre entre la recepción por parte del Centro y la fecha de caducidad de cada artículo, en su caso.

DÉCIMO OCTAVA.- 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.

DÉCIMO NOVENA.- 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 - 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 PRIMERA – 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.

ANEXO

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 .....

Avda. Mª Auxiliadora nº 2. 11009 Cádiz
Teléf. 956 01 08 70. Fax 956 00 91 20