PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL CENTRO RESIDENCIAL PARA PERSONAS MAYORES "LOS OLIVARES" DE LA CAROLINA, DEPENDIENTE DE LA DELEGACIÓN TERRITORIAL DE IGUALDAD, SALUD Y POLÍTICAS SOCIALES EN JAEN.-(EXPTE 1 CRPM "LOS OLIVARES" LA CAROLINA/2018)

C L Á U S U L A S

PRIMERA.- El presente pliego tiene por objeto fijar las condiciones técnicas que deberán regir en el Suministro de productos alimenticios para el Centro Residencial para Personas Mayores "Los Olivares" de La Carolina Linares dependiente de la Delegación Territorial de Igualdad, Salud y Políticas Sociales en Jaén, con un plazo de ejecución del 1 de abril de 2018 al 31 de marzo de 2019, con opción a prórroga.

SEGUNDA.- 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 y normativa complementaria, sino también de conformidad a las instrucciones concretas de quién ostente la Dirección del Centro Residencial para Personas Mayores "Los Olivares" de La Carolina 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.

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). El precio a tener en cuenta para puntuar sera 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 realizara de manera separada para cada lote, por lo tanto habrá tantas ofertas como lotes a los que se licite, no siendo procedente una oferta global para todos los lotes a los que se pretenda licitar, todo ello respetando los criterios del párrafo anterior

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.- 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.

SEPTIMA.- CONTROL SUMINISTRO

1.-CONTROL RECEPCIÓN DE MERCANCIAS

– Comprobación de documentación del producto o en el envase, marca de salubridad en los productos que lo requieran.

-Comprobación de la ausencia de cuerpos extraños: Mediante inspección visual se comprobará que no existen cuerpos extraños como papel, plásticos, etc, En caso de detectarlos se procede a eliminarlos y a anotarlo en el registro de comprobación de materias primas.

– Para los **productos alimenticios envasados y etiquetados** se comprueba: Información obligatoria del etiquetado, preferentemente su fecha de caducidad o de consumo preferente (debe tener suficiente duración para poderlo consumir dentro de los plazos previstos) y la temperatura a la que debe ser conservado. La mercancía va identificada, en su embalaje exterior, con los datos relativos a la denominación del producto, el marcado de fechas y la identificación de la empresa responsable. La integridad de los envases, sin roturas ni deformaciones, ni signos de manipulación. En el caso de conservas enlatadas, no deben presentar abolladuras, óxido o golpes que puedan afectar a la hermeticidad del envase, ni abombamientos ya que pueden ser debidos a gas o a crecimiento microbiano.

– Para **productos alimenticios no envasados**, se realizan controles visuales y organolépticos de los productos (color, olor, aspecto y textura), con el fin de comprobar su aptitud al consumo, que se realiza según especificaciones. También se comprueba la homogeneidad de los lotes adquiridos, es decir, que no haya grandes diferencias de calidad entre todas las piezas que integran el total de producto adquirido.

– Para los productos refrigerados o congelados se controla la temperatura de las materias primas el ingredientes en el momento de la recepción del producto.

2.-CONTROL DE LAS CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se hará el control mediante inspección visual comprobando.

-El grado de limpieza del vehículo.

-Grado de higiene del transportista

- Estibado adecuado: no se apile en exceso, que no toque con otras cajas, etc.

-Comprobación de la ausencia de cuerpos extraños: no existen cuerpos extraños como papel, plásticos, etc.

OCTAVA.- El adjudicatario deberá cumplir lo establecido en la legislación vigente en lo referente a instalaciones, elaboración, almacenamiento, distribución personal, transporte, embalaje,clasificado 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., Ley 17/2011, de 5 de Julio, de seguridad alimentaria etc.), debiendo aportar certificado acreditativo de su inclusión en el correspondiente Registro Sanitario, pudiéndose realizar visitas a las instalaciones del proveedor, como una evaluación continuada del mismo.

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.

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.

NOVENA.- 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. Es un caso particular el suministro del Lote n.º. 5 Panes, que deberá tener entrada entre las 7 y 9 horas, todos los días del año, al carecer este Centro de maquinaria adecuada para terminar la cocción de pan.

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.

Las empresas licitadoras aportarán información relacionada con la capacidad de respuesta para atender peticiones urgentes de alimentos, señalando a este respecto el emplazamiento geográfico de sus almacenes así como la distancia kilométrica desde los mismos hasta los Centros de entrega y el tiempo estimado de la misma. 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 la Dirección del Centro, razonando las causas que hayan originado dicha sustitución.

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.

DECIMOPRIMERA.- El adjudicatario se verá obligado a aplicar sistemas de control basados en el análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).

DECIMOSEGUNDA.- Las peticiones de suministros parciales podrán cursarse, a elección del centro, por email, por vía telefónica, fax o por escrito.

DECIMOTERCERA.- Los periodos de facturación serán mensuales, salvo que se establezcan otros de común acuerdo con el órgano contratante, y comprenderán las unidades de productos efectivamente suministrados en el periodo objeto de la factura. Asimismo, las facturas mensuales se tramitarán preferentemente en formato electrónico a través de la Plataforma General de Entrada de Facturas Electrónicas de la Comunidad Autónoma de Andalucía (PUEF), La facturas correspondientes al mes de diciembre se adaptarán a la respectiva Orden de cierre presupuestario de la Consejería competente en materia de Hacienda, a fin de asegurar la correcta ejecución del contrato.

LA DIRECTORA DE
LA RESIDENCIA PARA PERSONAS
MAYORES "LOS OLIVARES" DE LA CAROLINA

JUNTA DE ANDALUCIA
CONSEJERÍA DE IGUALDAD, SALUD Y POLÍTICAS SOCIALES
R.P.M. "Los Olivares
LA CAROLINA

FDO: DULCE MARÍA GARCÍA DELGADO