MEMORIA JUSTIFICATIVA DE LA EMPRESA PÚBLICA PARA LA GESTIÓN DEL TURISMO Y DEL DEPORTE DE ANDALUCÍA, S.A. PARA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN Y LIMPIEZA PARA EL HOTEL ESCUELA CONVENTO DE SANTO DOMINGO DE ARCHIDONA.

PRIMERA.- OBJETO DEL CONTRATO

El presente Pliego tiene por objeto establecer las prescripciones técnicas que deberán regir en el Suministro de productos alimenticios para el Hotel Escuela Convento de Santo Domingo de Archidona (en adelante Hotel Escuela) de forma sucesiva y por precio unitario.

LOTES:

- Carnicería
- Almacén
- Pastelería

SEGUNDA.- CONDICIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO

2.1.- Las empresas licitadoras deberán estar inscritas en el Registro General Sanitario de Alimentos y deberán garantizar un alto nivel cualitativo, tanto en la selección y conservación de los víveres y productos complementarios como en la manipulación, características organolépticas, de nutrición y de temperatura; deberán cumplir lo establecido en la legislación vigente, igualmente, en lo referente a instalaciones, elaboración, almacenamiento, 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), debiendo aportar certificado acreditativo de su inclusión en el correspondiente Registro Sanitario, en función de su actividad, según los establecido en el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

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 con las instrucciones concretas de la dirección del Hotel Escuela Convento de Santo Domingo o persona en quien delegue que podrán decidir si las condiciones de calidad, presentación e higiene de las materias primas, alimentos son los adecuados y, en caso negativo, rechazarlos.

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, será de la exclusiva responsabilidad del contratista.

2.2.- Las empresas licitadoras deberán disponer de procedimientos de control de calidad de manera que se garantice que los productos 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 la temperatura adecuada y que son aptos para el consumo humano.

En el supuesto de detectarse, por el personal del Hotel Escuela designado al efecto, cualquier anomalía en el suministro éstas deberán ser subsanadas de manera inmediata por el adjudicatario.

2.3.- Las empresas licitadoras deberán disponer de vehículos refrigerados con dispositivos de control de temperatura adecuados para mantener la cadena de frío conforme a la normativa vigente al respecto.

2.4.- Los suministros se realizarán en función de las necesidades del Hotel Escuela, por lo que su adquisición se efectuará de forma gradual, sin que, en ningún supuesto, exista vinculación alguna con el contratista respecto al gasto máximo, número de unidades, cuantía total de la licitación y adjudicación estimada señalados en este pliego. El precio es unitario.

2.5.- El horario y periodicidad de los suministros serán los establecidos por el Hotel Escuela Convento de Santo Domingo, comprometiéndose el adjudicatario a entregar en el plazo máximo de 48 horas o plazo de mejora ofertado, en su caso, libre de todo gasto de entrega, los artículos que le sean solicitados, acompañados de los correspondientes albaranes de entrega valorados.

Las peticiones de suministros podrán cursarse, a elección del Hotel Escuela, por escrito, por vía telefónica, por e-mail, o por cualquier otro medio informático.

2.6.- Legislación aplicable.

De forma específica se cumplirán, entre otras:

- 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. 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.

Todo ello sin perjuicio, del cumplimiento de lo establecido en la normativa vigente correspondiente a todos los productos alimentarios y no alimentarios objeto de la presente licitación.

Málaga, 14 de septiembre de 2023