



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EN EL CONTRATO PARA EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN PARA LAS ESCUELAS MUNICIPALES DE EDUCACIÓN INFANTIL DEL INSTITUT MUNICIPAL D'EDUCACIÓ I BIBLIOTEQUES (IMEB), ORGANISMO AUTÓNOMO DEL AJUNTAMENT DE CALVIÀ, A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO CON UN ÚNICO CRITERIO DE ADJUDICACIÓN, EL PRECIO.

PRIMERA.- Objeto del Contrato.

Este contrato tiene por objeto el suministro y distribución de productos de alimentación a las Escuelas Municipales de Educación Infantil de Calvià para la elaboración de merienda y comidas a los alumnos usuarios del servicio así como las comidas del personal.

Las características y el procedimiento para su adquisición se especifican en los presentes pliegos de prescripciones técnicas. La duración es de un plazo de doce (12) meses, contados desde el día 20 de marzo de 2016 o a partir del día siguiente al de la formalización del contrato. Dicho contrato podrá prorrogarse por lotes independientes hasta un máximo de 6 meses.

SEGUNDA.- Definición, contenido y condiciones de ejecución de los trabajos.

El expediente consta de los siguientes lotes, cuyos productos quedan especificados en el ANEXO del presente Pliego:

LOTE 1: CARNE FRESCA, DERIVADOS, QUESO Y HUEVOS.

LOTE 2: PESCADO Y PRODUCTOS CONGELADOS.

LOTE 3: FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS.

LOTE 4: PAN.

LOTE 5: BEBIDAS Y ACEITES.

LOTE 6: PRODUCTOS DE DESPENSA.

El adjudicatario no podrá ceder, traspasar, subcontratar o subarrendar el suministro objeto de este contrato, ni parcial ni totalmente.

En el ANEXO del presente Pliego se relacionan, para cada lote, los productos que lo componen, así como la cantidad estimada máxima de suministro a realizar, tomando como referencia el trimestre que comprende los meses de septiembre, octubre y noviembre del año 2015. Esta cantidad es orientativa, ya que las características de estos suministros conlleva que mensualmente se adapten las cantidades y tipo de alimentos a suministrar en base a la demanda, el número de aulas abiertas en cada



centro, las edades de los alumnos y las modificaciones en los menús que se establezcan.

Los licitadores deberán ofertar a lotes completos, en precios unitarios con tres decimales, haciendo constar en el ANEXO II del PCAP "Oferta económica" el precio unitario ofertado (excluido IVA), el tipo de IVA aplicable, el importe resultante de aplicar el tipo de IVA al precio unitario ofertado, y el precio unitario ofertado total por producto con el IVA aplicado incluido.

Es obligatorio ofertar el lote completo, en caso contrario no se podrá valorar la oferta presentada.

Por posibles cambios en el menú, los licitadores deberán especificar el % de descuento aplicable al IMEB para aquellos productos que no estén relacionados en el anexo II del PCAP "Oferta económica". Dicho porcentaje se aplicará, si procede, al precio de venta del producto en cuestión.

Todos los productos se ajustarán a lo prescrito en el Código Alimentario Español (C.A.E), en la legislación alimentaria vigente de aplicación, tanto en lo referido a seguridad alimentaria como en lo referido a identificación e información de los productos.

Las ofertas de los productos a suministrar deberán cumplir las especificaciones técnicas que aparecen en el anexo II del PCAP "oferta económica". El producto a suministrar deberá tener la categoría ofertada o superior, no pudiendo ser en ningún caso inferior. En caso de que por circunstancias justificadas, debiera sustituirse alguno de los productos definidos en la oferta y recogidos en el contrato, deberá fundamentarse y ser aceptado por la gerencia de este Instituto.

El adjudicatario deberá entregar la ficha técnica de aquellos productos, indicados en los anexos (apartado especificaciones técnicas), antes de la firma del contrato.

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.

Con relación al formato, etiquetado, envasado, higiene, transporte, almacenamiento, se deberá cumplir con la normativa vigente. Salvo en aquellos productos en que no se especifique, se podrá ofertar en diferentes modalidades de envasado.

La cuantía del presupuesto base de licitación total y por cada uno de los lotes, establece el límite máximo del gasto. Se ha calculado tomando como referencia un número estimado de unidades ya que este suministro está supeditado a las necesidades reales del servicio.

El pago del precio se realizará en función del suministro efectivamente realizado, una vez efectuada la entrega de los productos, mediante pagos por mensualidades. La empresa adjudicataria no podrá incorporar ningún concepto diferente al propio del



suministro realizado (producto), con excepción de aquellas tasas e impuestos legalmente aplicables.

Los productos se entregarán en las fechas y en las cantidades que se soliciten desde el Institut Municipal d'Educació i Biblioteques, a través de la persona o personas en quien delegue esta función la gerencia.

Los productos serán entregados en cada uno de los siguientes centros:

- ◆ **Escuela de Educación Infantil de Calvià.** Plaça Església, 1 (Calvià).
- ◆ **Escuela de Educación Infantil de Palmanova.** C. José Maria Cuadrado, 9 (Palmanova).
- ◆ **Escuela de Educación Infantil de Magaluf.** C. Coloms, 17 (Magaluf).
- ◆ **Escuela de Educación Infantil "Ocell del Paradís" de Son Ferrer.** C. Ocell del Paradís, 113 A (Son Ferrer).
- ◆ **Escuela de Educación Infantil de Bendinat.** C. de Ses escoles s/n (Bendinat).
- ◆ **Escuela de Educación Infantil "Es Molinet" de Santa Ponça (Urb. Galatzó).** Crt. Santa Ponça – Calvià s/n (Santa Ponça).
- ◆ **Escuela de Educación Infantil "Es Vedellet" de El Toro.** Avda Neptuno, 59 (El Toro).
- ◆ **Escuela de Educación Infantil "Es Picarol" de Peguera.** C. Pins, 16 (Peguera).
- ◆ **Escuela de Educación Infantil de Santa Ponça.** C. Puig Blanc, 28 (Santa Ponça).

En el caso de la **Escuela de Educación Infantil "Na Burguesa" de Son Caliu**, situada en C. Saragossa, 4-6 (Son Caliu), y salvo que pueda establecerse algún cambio durante el contrato, se servirán únicamente los siguientes productos:

LOTE 1: CARNE FRESCA, DERIVADOS Y HUEVOS: jamón cocido y queso.

LOTE 3: FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS: tomate.

LOTE 4: PAN: pan.

LOTE 6: PRODUCTOS DE DESPENSA: galletas tipo "María".

Los pedidos se centralizarán desde las oficinas del IMEB, en función de la previsión de cocina, el menú, las indicaciones de la nutricionista, o el número y grupo de edad de alumnos/as por centro.

Para los lotes 1, 2, 3 y 4 se realizarán los miércoles, salvo festivo que se realizará el día anterior hábil.

Para los lotes 5 y 6 se realizará mensualmente, cada lunes primero de mes, salvo festivo que se realizará el día anterior hábil.



La adquisición de los productos contratados se realizará de forma gradual. Las entregas, que se efectuarán en un plazo máximo de 72 horas en todos los centros, se distribuirán de la siguiente forma:

Cada lunes, salvo festivo que se realizará el día posterior hábil.

LOTE 1: CARNE FRESCA, DERIVADOS, QUESO Y HUEVOS

LOTE 2: PESCADO Y PRODUCTOS CONGELADOS

LOTE 3: FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Cada martes, salvo festivo que se realizará el día posterior hábil.

LOTE 4: PAN

Cada jueves, primero de mes, salvo festivo que se realizará el día posterior hábil.

LOTE 5: BEBIDAS Y ACEITE (*)

LOTE 6: PRODUCTOS DESPENSA

(*) El producto "Agua" del mes de junio a septiembre, ambos inclusive, se servirá quincenalmente, dado el aumento del consumo durante estos meses.

El horario de entrega será de las 9 a las 13 horas, salvo en casos excepcionales o de urgencia.

Los productos serán transportados por la empresa adjudicataria, única responsable de dicho transporte, que utilizará vehículos propios, con las autorizaciones correspondientes exigibles en su caso (Tarjeta de transporte y ITV, así como pago de tributos al día), conducidos por trabajadores de la empresa, que deberá cumplir en todo momento con la legislación laboral, de Seguridad Social y de prevención de riesgos laborales.

El licitador deberá presentar declaración responsable conforme al modelo ANEXO III del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

El personal de la empresa adjudicataria responsable del transporte también lo será de efectuar las descargas de los mismos y la colocación de los productos donde el personal de cada centro de trabajo lo determine. Junto con los productos hará entrega del albarán correspondiente que será revisado y firmado por la persona receptora del suministro.

TERCERA.- Forma de pago.

Transferencia bancaria. El pago del precio de contrato se realizará, una vez producida la entrega de los productos requeridos, previa presentación de facturas mensuales.



El precio de los productos a facturar se corresponderá con la oferta económica presentada y para aquellos productos no relacionados en el anexo, con el porcentaje de descuento, si procede, presentado en el anexo II del PCAP "oferta económica". Las facturas serán conformadas por el técnico responsable y la Gerente del IMEB, de acuerdo con la prestación real de los suministros realizados.

Las facturas emitidas deberán contener toda la información necesaria para su correcta interpretación: Nombre, dirección y NIF de la empresa adjudicataria; Fecha del suministro; Número de factura, Descripción del producto, precio sin IVA, cantidad e importe total por producto; Otras Tasas e impuestos legalmente aplicables; Importe IVA; Precio total facturado; Copia de los albaranes de entrega.

El IMEB suspenderá la tramitación de las facturas que incumplan cualquiera de los requisitos expresados o que contenga datos que considere erróneos y procederá a la devolución de las mismas para su corrección.

CUARTA.- Dirección de los trabajos.

El IMEB, a través de la Gerente del IMEB o persona/s en quien delegue, realizará la dirección y el seguimiento del suministro. La empresa adjudicataria tendrá que nombrar un responsable que se coordinará con el IMEB para el seguimiento del contrato. La supervisión y comprobación de la entrega de suministros corresponde a cada centro.

Con la finalidad de conseguir un adecuado funcionamiento del suministro, se establecerán los siguientes espacios de regulación:

- ~ La entidad adjudicataria designará un responsable de la empresa que, junto con el técnico designado por el IMEB, supervisará el funcionamiento del suministro. Para ello, se efectuarán por ambas partes los contactos que se consideren convenientes.
- ~ Cualquier cambio o propuesta no previsto en el contrato, recogido en los PCAP o en estos Pliegos, tendrá que ser aprobado por el IMEB.

QUINTA.- Inspección de los trabajos.

En el caso de que la calidad de los productos ofertados, no quede suficientemente acreditada en la oferta, podrán solicitarse muestras a presentar en el centro de trabajo que se indique por la gerencia o persona en quien delegue.

El IMEB se reserva el derecho a comprobación, en el momento de la recepción de los productos, de la calidad de los artículos que, como mínimo, debe ser coincidente al especificado en estos pliegos. En el caso de detectarse alguna anomalía, ésta será



inmediatamente subsanada por el adjudicatario, con el fin de preservar el normal funcionamiento de cada centro.

Por otro lado, el IMEB fijará los sistemas de control que estime oportunos para garantizar el adecuado suministro de los productos.

En el caso de que los productos no se entreguen en el sitio convenido, en el plazo acordado o en las condiciones establecidas en contrato, el IMEB se reserva el derecho a adquirir en el mercado los productos requeridos, haciéndose cargo la empresa adjudicataria de la factura del nuevo proveedor, cargando al IMEB como máximo el precio contratado.

El adjudicatario se verá obligado a aplicar sistemas de control basados en análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), de acuerdo con el Reglamento CE/852/2004 de 29 de abril relativo a la higiene de productos alimentarios.

SEXTA.- Resolución del contrato.

En el caso de que el contratista incumpla los términos de este pliego y/o contrato, el IMEB podrá, unilateralmente, resolver el contrato, tras la realización de dos apercibimientos.

Calvià,

Javier Tascón Piña
Técnico IMEB

Cecilia Valls Cabot
Gerente IMEB



ANEXO

LOTE 1: CARNE FRESCA, DERIVADOS, QUESO Y HUEVOS

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	Especificaciones técnicas	UNIDAD DE MEDIDA
PREPARADO CARNE PICADA	Producto fresco. Preparado de ternera y cerdo. CALIDAD EXTRA ó I (Sin Gluten). ADJUNTAR FICHA TÉCNICA.	kg.
CARCASAS POLLO	Producto fresco, calidad extra, primera marca, limpio.	kg.
GALLINA	Producto fresco, calidad extra, primera marca. Peso aproximado: 1,5 kg	UNIDAD
PECHUGAS DE POLLO	Producto fresco. Limpia, sin piel ni hueso. CATEGORÍA A	Kg.
POLLO	Producto fresco. Tamaño grande (2,5-3 kg) CATEGORÍA A	UNIDAD
TERNERA	Producto fresco. Cortada en filetes. Pieza cola cadera o babilla CALIDAD EXTRA ó I	Kg.
JAMÓN COCIDO	Jamón de cerdo cocido deshuesado EXTRA (sin gluten, sin lactosa, sin proteína de soja) ADJUNTAR FICHA TÉCNICA	kg.
HUEVOS	Tamaño mediano. M Pedido mínimo 2,5 docenas. CÓDIGO DE CRÍA: 1	DOCENA
QUESO	Queso Edam barra. Sin huevo. ADJUNTAR FICHA TÉCNICA.	Kg.



LOTE 2: PESCADO Y PRODUCTOS CONGELADOS

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	Especificaciones técnicas	UNIDAD DE MEDIDA
RAPE (cabeza)	Producto congelado. Cabeza de rape.	Kg.
RAPE (cola)	Producto congelado. Cola de rape. Tamaño mediano. ADJUNTAR FICHA TÉCNICA.	Kg.
FILETE HALIBUT	Producto congelado. Sin espina. En filetes 100/150. Precio producto descongelado. ADJUNTAR FICHA TÉCNICA.	Kg.
FILETE DE TILAPIA	Producto congelado. Sin espina. En filetes 100/150. Precio producto descongelado. ADJUNTAR FICHA TÉCNICA.	Kg.
FILETE MERLUZA	Producto congelado. Sin espina. En filetes 100/150. Precio producto descongelado. ADJUNTAR FICHA TÉCNICA.	Kg.
FILETE DE FOGONERO	Producto congelado. Sin espina. En filetes 100/150. Precio producto descongelado. ADJUNTAR FICHA TÉCNICA.	Kg.
CEBOLLA	Producto congelado. Troceada. ADJUNTAR FICHA TÉCNICA.	Bolsa 2,5 Kg.
ENSALADILLA	Producto congelado. Verdura troceada: zanahoria, patata, judías y guisante. ADJUNTAR FICHA TÉCNICA.	Bolsa 2,5 Kg.
GUISANTES	Producto congelado. ADJUNTAR FICHA TÉCNICA.	Bolsa 2,5 Kg.
JUDIA	Producto congelado. Troceada. ADJUNTAR FICHA TÉCNICA.	Bolsa 2,5 Kg.



LOTE 3: FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	Especificaciones técnicas	UNIDAD DE MEDIDA
FRESAS	Fresca, de temporada. Piel brillante, firme, roja y uniforme en su punto de maduración. CATEGORÍA EXTRA ó I (febrero a mayo)	Kg.
KIWIS	Fresco. Firmes. CATEGORÍA EXTRA ó I (octubre a marzo)	Kg.
LIMÓN	Fresco. Cáscara fina. Tamaño mediano, buen zumo. CATEGORÍA EXTRA ó I	Kg.
MANZANA GOLDEN	Fresca. Sabor dulce. CATEGORÍA EXTRA ó I CALIBRE 75 mm	Kg.
MELOCOTÓN	Fresco. De temporada. Sabor dulce. CATEGORÍA EXTRA ó I CALIBRE 65 mm (mayo a septiembre)	Kg.
MELÓN	Fresco. En su punto de madurez. VARIEDAD GALIA CATEGORÍA EXTRA ó I (junio a septiembre)	Kg.
NARANJA NAVEL	Fresca. De temporada. Sabor dulce. CATEGORÍA EXTRA ó I DIÁMETRO 10-12	Kg.
CLEMENTINA	Fresca. De temporada. Sabor dulce. CATEGORÍA EXTRA (noviembre a marzo).	Kg.
NECTARINA	Fresca. De temporada. Sabor dulce. CATEGORÍA EXTRA ó I (mayo a septiembre).	Kg.
PERAS BANQUILLA	Fresca. CATEGORÍA EXTRA ó I CALIBRE 75 mm	Kg.
PERA CONFERENCIA	Fresca. CATEGORÍA EXTRA ó I CALIBRE 75 mm	Kg.
PLATANOS PRIMERA	Variedad plátano Cavendish (canarias) Piel amarilla delgada. PESO UNIDAD 100-120 g Aprox.	Kg.
SANDIA	Fresca. De temporada. Variedad sin pepita. CATEGORÍA EXTRA ó I TAMAÑO 5 ó 6 (1,5-3 Kg) (junio a agosto)	Kg.
ACELGAS	Fresca. Nacional. CATEGORÍA EXTRA ó I	Unidad (Manojo)
AJO BLANCO	Fresco. Nacional. CATEGORÍA EXTRA ó I	Kg.
APIO	Fresco. Nacional. CATEGORÍA EXTRA ó I	Unidad (Manojo)
BERENJENA	Fresco. Nacional. CATEGORÍA EXTRA ó I	Kg.
BONIATO ROJO	Fresco. Nacional. CATEGORÍA EXTRA ó I	Kg.
CALABACINES VERDES	Fresco. Nacional. CATEGORÍA EXTRA ó I	Kg.
CALABAZA	Fresca. Nacional CATEGORÍA EXTRA ó I	Kg.
CEBOLLAS	Fresca. CATEGORÍA EXTRA ó I. Bolsa 8 Kg.	Kg.



DENOMINACIÓ DEL PRODUCTO	Especificaciones técnicas	UNIDAD DE MEDIDA
COL	Fresca. Nacional CATEGORÍA EXTRA ó I	UNIDAD
ESPINACAS	Fresca. Nacional CATEGORÍA EXTRA ó I	Unidad (Manejo)
LAUREL	Fresca. Nacional CATEGORÍA EXTRA ó I	Unidad (Manejo)
LECHUGA Iceberg	Fresca. Nacional CATEGORÍA EXTRA ó I	Unidad
NABOS	Fresco. Nacional. CATEGORÍA EXTRA ó I	Kg.
PATATAS	Limpia, fácil pelado, lisas, compactas, buen sabor.	Bolsas de 5 Kg
PATATAS	Limpia, fácil pelado, lisas, compactas, buen sabor.	Bolsas de 25 Kg
PEPINOS	Frescos. Tipo español. CATEGORÍA EXTRA ó I	Kg.
PEREJIL	Fresco. Color verde fuerte. CATEGORÍA EXTRA ó I	Unidad (Manejo)
PIMIENTO ROJO	Fresco. Nacional. CATEGORÍA EXTRA ó I	Kg.
PIMIENTO VERDE Italiano	Fresco. Nacional. CATEGORÍA EXTRA ó I	Kg.
PUERROS	Fresco. Nacional. CATEGORÍA EXTRA ó I	Unidad (Manejo)
TOMATES Daniela	Fresco. Firme para ensalada. CATEGORÍA EXTRA ó I	Kg.
TOMATES Daniela	Fresco. Maduro. CATEGORÍA EXTRA ó I	Kg.
ZANAHORIAS	Fresca. Nacional. CATEGORÍA EXTRA ó I. Bolsas de 5 Kg.	Kg.



LOTE 4: PAN

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	Especificaciones técnicas	UNIDAD DE MEDIDA
PANECILLO	Tipo viena. Piezas de 40 gramos, elaboradas el mismo día. No precocido. ADJUNTAR FICHA TÉCNICA.	UNIDAD



LOTE 5: BEBIDAS Y ACEITES

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	Especificaciones técnicas	UNIDAD DE MEDIDA
ACEITE DE OLIVA	Sin aditivos, 100% aceite de oliva suave, 0,4° acidez.	Garrafa de 5 litros
ACEITE DE GIRASOL	Sin aditivos, 100% girasol.	Garrafa de 10 litros
VINAGRE	De vino blanco. ADJUNTAR FICHA TÉCNICA.	Paquete de 12 botellas de 1 litro
AGUA	Agua mineral natural de mineralización débil. Envase plástico.	Garrafa de 5 litros



LOTE 6: PRODUCTOS DE DESPENSA

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	Especificaciones técnicas	UNIDAD DE MEDIDA
ARROZ	CALIDAD EXTRA ó I. Envase de 1 Kg. ADJUNTAR FICHA TÉCNICA.	Kg.
AZÚCAR	Azúcar blanquilla. Envase de 1 Kg.	Kg.
FIDEO PERLA	Primera marca. Gruesos de trigo duro. CALIDAD SUPERIOR SIN HUEVO ADJUNTAR FICHA TÉCNICA*	Bolsa 5 Kg.
FIDEO Nº 0	Primera marca. Finos de trigo duro. CALIDAD SUPERIOR SIN HUEVO ADJUNTAR FICHA TÉCNICA*	Bolsa 5 Kg.
GALLETAS MARIA	Galleta tipo maría. Primera marca. Caja de 200 paquetes individuales con 5 unidades. ADJUNTAR FICHA TÉCNICA.	Caja de 200 paquetes individuales con 5 unidades
GARBANZOS Cocido	CATEGORÍA EXTRA SIN GLUTEN. ADJUNTAR FICHA TÉCNICA.	Bote 2,5 kg.
GARBANZOS Cocido	CATEGORÍA EXTRA SIN GLUTEN. ADJUNTAR FICHA TÉCNICA.	Bote ½ kg.
GARBANZO Seco	CATEGORÍA EXTRA	Bolsa 5 Kg.
ALUBIA BLANCA	CATEGORÍA EXTRA SIN GLUTEN. ADJUNTAR FICHA TÉCNICA.	Kg.
HARINA RESPOSTERÍA	Harina de trigo de fuerza. Primera marca. Envase de 1 Kg. ADJUNTAR FICHA TÉCNICA.	Kg.
LENTEJA PARDINA SECA	CATEGORÍA EXTRA. Envase 5Kg.	Kg.
LEVADURA	Primera marca. Caja de 4 sobres. ADJUNTAR FICHA TÉCNICA.	Caja de 4 sobres.
TOMATE TRITURADO	Primera marca. Calidad extra. Sabor tradicional. SIN GLUTEN ADJUNTAR FICHA TÉCNICA*	Unidad (Lata 800g.)
TOMATE TRITURADO	Primera marca. Calidad extra. Sabor tradicional. SIN GLUTEN ADJUNTAR FICHA TÉCNICA*	Unidad (Lata 4 kg.)
SAL	Sal común yodada seca. Fina. Envase de 5 Kg. ADJUNTAR FICHA TÉCNICA.	1 Kg.
SOPA ESTRELLITA	Primera marca. CALIDAD SUPERIOR SIN HUEVO ADJUNTAR FICHA TÉCNICA*	Bolsa 5 kg.
SOPA MARAVILLA	Primera marca. CALIDAD SUPERIOR SIN HUEVO ADJUNTAR FICHA TÉCNICA*	Bolsa 5 kg.
SOPA PIÑONET	Primera marca. CALIDAD SUPERIOR SIN HUEVO ADJUNTAR FICHA TÉCNICA*	Bolsa 5 kg.
PRODUCTOS DIVERSOS: Especia canela	Primeras marcas. SIN GLUTEN ADJUNTAR FICHA TÉCNICA*	UNIDAD (bote pequeño)