

**EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN N°: 35/17**

**TIPO DE CONTRATO:** SUMINISTRO. PROCEDIMIENTO NEGOCIADO SIN PUBLICIDAD.

**OBJETO:** SUMINISTRO DE CARNE FRESCA, DERIVADOS, QUESO Y HUEVOS PARA LAS ESCUELAS MUNICIPALES DE EDUCACIÓN INFANTIL DEL INSTITUT MUNICIPAL D'EDUCACIÓ I BIBLIOTEQUES (IMEB)

**ÓRGANO DE CONTRATACIÓN:** LA PRESIDENTA DEL IMEB EN VIRTUD DE DELEGACIÓN EFECTUADA POR RESOLUCIÓN DE ALCALDÍA DE 15 DE JUNIO DE 2015

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EN EL CONTRATO PARA EL SUMINISTRO DE CARNE FRESCA, DERIVADOS, QUESO Y HUEVOS 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 NEGOCIADO SIN PUBLICIDAD.**

### **PRIMERA.- Objeto del Contrato.**

Este contrato tiene por objeto el suministro y distribución de carne fresca, derivados, queso y huevos 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 veinticuatro (24) meses, contados desde el día 1 de diciembre de 2017 o a partir del día siguiente hábil al de la formalización del contrato. Dicho contrato podrá prorrogarse hasta un máximo de 24 meses.

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

Suministro de carne fresca, derivados, queso y huevos.

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 los productos que lo componen, así como la cantidad estimada de suministro a realizar, tomando como referencia los siguientes aspectos: Consumo realizado durante un año (abril 2016 a marzo 2017). Esta cantidad es únicamente 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 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 precio de cada uno de los productos que se indican, en caso contrario no se podrá valorar la oferta presentada. Ningún precio unitario podrá superar el precio unitario máximo establecido en los pliegos.

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 el anexo (apartado especificaciones técnicas), antes de la firma del contrato.

No se aceptarán productos cuya fecha de caducidad o de consumo preferente 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 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).
- **Escuela de Educación Infantil “Na Burguesa” de Son Caliu,** situada en C. Saragossa, 4-6 (Son Caliu)

Los pedidos se centralizarán desde las oficinas del IMEB y se realizarán por correo electrónico preferentemente, 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. Se rechazarán aquellos productos que no reúnan las especificaciones técnicas fijadas en los pliegos.

Los pedidos se realizarán los miércoles, salvo festivo que se realizará el día posterior hábil. La entrega del producto solicitado se realizará el martes siguiente a la fecha del pedido.

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 I 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 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 debidamente firmados.

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, sin sulfitos). Mínimo 85% de carne. ADJUNTAR FICHA TÉCNICA	kg.
HUEVOS CAMPEROS	Tamaño mediano. M Pedido mínimo 2,5 docenas. CÓDIGO DE CRÍA: 1	DOCENA
QUESO	Queso Edam barra. Sin huevo. ADJUNTAR FICHA TÉCNICA.	Kg.