

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DE SUBMINISTRAMENTS DE PRODUCTES D'ALIMENTACIÓ PER A L'ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL EL PATUFET DE SANT QUIRZE DEL VALLÈS, AMB MESURES DE CONTRACTACIÓ PÚBLICA SOSTENIBLE

1. CONTEXT

Dur una alimentació variada, suficient i equilibrada és molt important en totes les etapes de la vida, però encara molt més durant l'etapa infantil, moment en què l'infant creix i desenvolupa l'àmbit psicomotor. En aquest moment l'alimentació no només té la funció de proporcionar energia per a les funcions vitals, sinó que ha de cobrir unes necessitats més àmplies

L'espai de menjador escolar és on es desenvolupa i reforça l'adquisició d'hàbits alimentaris saludables; on els infants aprenen a menjar de forma saludable i respectuosa amb l'entorn. Per tant, de poder garantir una ingesta adequada des del punt de vista nutricional i sensorial, segura pel que fa a la higiene i que tingui un baix impacte mediambiental.

La forma com es produeix, distribueix o es compra i també, el que es malbarata, constitueix un rellevant determinant de la salut humana i de la sostenibilitat ambiental.

L'escola bressol municipal Patufet disposa de cuina pròpia, on s'elaboren diàriament els menús per a infants escolaritzats fins als 3 anys. Els menús que s'ofereixen als infants són equilibrats, basats en la dieta mediterrània i on es prioritzen els productes frescos de temporada perquè mantenen millor els seus nutrients amb menys additius i menys conservants, i de proximitat perquè redueixen les despeses energètiques i la pol·lució que implica la seva distribució.

Per tal de poder continuar oferint un servei de qualitat, s'ha de garantir un sistema d'adquisició de productes basat en el subministrament de productes frescos de temporada per empreses de proximitat.

2. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte d'aquesta contractació és l'adjudicació del subministrament de productes d'alimentació, amb mesures de contractació pública sostenible, per a l'Escola Bressol Municipal Patufet de Sant Quirze del Vallès, situada a la Ronda de Santa Julita, 67.

S'entén per condicions tècniques les característiques, qualitats, formats i quantitats a subministrar de cada producte, així com la periodicitat habitual de subministrament.

Es desglossa en els lots següents:

- LOT 1: Fruïtes i verdures fresques
- LOT 2: Aviram i ous frescos
- LOT 3: Carn fresca
- LOT 4: Productes Congelats (verdures i peix)

Les empreses poden licitar per a un o diversos lots, sempre que reuneixin les condicions de capacitat i solvència. En qualsevol cas han de ser pel total dels productes que s'inclouen en cada lot, en cas contrari es desestimarà l'oferta.

CPV: 15800000-8- Subministrament aliments
15800000-6 – Productes alimentaris diversos.
15110000-2 – Carn
15300000-1 – Fruïtes, llegums i hortalisses i productes connexes.
15896000-5 – Productes congelats

3. CONDICIONS GENERALS

L'adjudicatari haurà d'aportar còpia de la inscripció en el Registre Sanitari de la Comunitat Autònoma corresponent, en funció de la seva activitat, d'acord amb el que s'estableix al Reial Decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre Registre General Sanitari d'Empreses alimentàries i aliments.

L'adjudicatari haurà d'aplicar els sistemes de control basats en l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC), d'acord amb el Reglament CE/852/2004 de 29 d'abril relatiu a la higiene de productes alimentaris.

Les empreses adjudicatàries hauran de complir la normativa higiènica-sanitària pel que fa al trasllat dels aliments. RD 237/2000, de 18 de febrer.

En matèria d'etiquetatge, tots els articles s'hauran d'ajustar a la normativa vigent: RD 1334/1999 (Norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris) i RD 1245/2008.

En matèria d'informació alimentària, tots els articles s'hauran d'ajustar a la normativa vigent: Reglament (CE) 1169/2011 informació alimentària facilitada al consumidor, Reglament delegats o d'Execució posteriors i RD 126/2015 Norma general relativa a la informació alimentària d'aliments que es presentin sense envasar en els llocs de venda a petició del consumidor i dels envasats pels titulars del comerç menor.

Serà obligat presentar la fitxa tècnica dels productes amb la informació alimentària amb relació a la presència d'al·lèrgens en els productes subministrats.

Les quantitats a subministrar que figuren a l'ANNEX del llistat de productes són aproximades, i s'han establert tenint en compte els consums dels darrers anys, i no queden definides amb exactitud per estar subordinades a les necessitats finals.

COMU es reserva la facultat de modificar algun dels productes inclosos en l'Annex del llistat de productes.

4. CARACTERÍSTIQUES I DESCRIPCIÓ DEL SUBMINISTRAMENT

D'acord amb els requisits exigits en aquests plecs i en el de clàusules administratives particulars, els productes a subministrar es classifiquen en els quatre lots anteriorment citats.

La relació d'articles que componen cada lot i les quantitats, es troba a l'Annex del llistat de productes del PPT. Aquests són consums estimats anuals.

És obligació essencial del contracte, el manteniment de la qualitat i les característiques dels productes subministrats durant la durada del contracte.

4.1 Procediment d'encàrrec:

L'adjudicatari indicarà una persona de contacte per a la correcta execució del contracte; així com COMU designarà les persones que poden realitzar les comandes. L'empresa adjudicatària no podrà acceptar comandes no dutes a terme per les persones autoritzades.

Les comandes es podran realitzar telefònicament o via correu electrònic. Les comandes es realitzaran segons la freqüència descrita a l'Annex del llistat de productes, i sempre amb un mínim de 48 hores d'antelació.

L'empresa adjudicatària ha de registrar la següent informació en el moment que la persona autoritzada realitzi l'encàrrec:

- Identificació de la persona autoritzada
- Data i espai en què s'haurà d'efectuar el lliurament dels productes sol·licitats
- Consideracions que realitzi la persona autoritzada sobre les dimensions i altres especificacions que cregui oportunes sobre els productes encarregats.
- Relació i quantitats de productes a subministrar.

Es valorarà el compromís d'haver de suggerir, per part de l'empresa adjudicatària, els productes de similars característiques que estiguin d'oferta en el moment d'efectuar la comanda.

En el cas que per part de l'empresa adjudicatària es dugués a terme una promoció dels seus productes amb descomptes especials, s'aplicarà automàticament el descompte de la

promoció durant el temps que la mateixa resulti inferior al preu d'adjudicació i pel temps que duri la promoció fins al límit temporal del contracte.

4.2 Transport:

L'empresa adjudicatària haurà de subministrar els productes en vehicles de transport autoritzats, on predominin vehicles amb qualitat ambiental, i adequats segons els diferents grups de productes que continguin, d'acord amb el Reglament 852/2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris. Queden a càrrec de l'adjudicatari totes les despeses que l'esmentat subministrament pugui generar, així com qualsevol responsabilitat derivada d'aquest cap a tercers, eximint en tot cas a COMU.

El contracte inclou el transport i trasllat dels materials al lloc de lliurament designat, sense cost addicional per a COMU, per comandes superiors a 60,00 €.

4.3 Lliurament:

Els productes sol·licitats es lliuraran a l'Escola Bressol municipal Patufet, Ronda de Santa Julita, 67 de Sant Quirze del Vallès, juntament amb l'albarà o nota d'entrega que identifiqi clarament el tipus i la quantitat de productes lliurats, el dia i l'hora del lliurament. Aquest albarà haurà de ser signat per la persona responsable de cuina o personal de l'escola que rebí el subministrament.

Les comandes hauran de ser servides, en la data indicada per la persona autoritzada en el moment de fer l'encàrrec, aquestes vindran precedides d'un encàrrec realitzat com a mínim 48 hores abans. Els dies de lliurament i els horaris queden establerts en l'ANNEX del llistat de productes.

El retard en el subministrament o el subministrament erroni, insuficient o amb productes que no siguin d'una qualitat suficient podrà donar lloc a l'aplicació de les penalitats previstes en els PCAP i d'acord amb el procediment legalment establert.

Qualsevol discrepància tècnica que pugui sorgir quan es refereix a la qualitat dels articles, es decidirà per l'Òrgan de Contractació, previ informe raonat de la persona responsable del contracte.

Sempre que hi hagi qualsevol canvi de calendari pel que fa a període de vacances, dos o més dies festius consecutius, vaga de transport, casos d'excepció, etc. les dues parts estan obligades a pactar un pla de contingència que no afecti el normal desenvolupament de la relació comercial.

El lliurament dels productes s'efectuarà en envasos autoritzats que evitin contaminació creuada o directe i en els formats que millor s'adaptin a les necessitats de l'escola i segons s'indica a l'Annex del llistat de productes.

A tots els productes que se subministren serà exigible tot el que s'estipula al REGLAMENT (CE) núm. 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, i per això s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària.

Els productes es descarregaran al lloc habilitat a l'efecte en el punt de lliurament, guardant les mesures de seguretat establertes per la instal·lació.

Serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària, el treball de descàrrega del vehicle de transport, del seu trasllat a la cambra o magatzem pertinent.

Es considerarà que el subministrament s'està realitzant amb demora quan el lliurament dels productes sol·licitats es realitzi sobrepassada la franja horària d'entrega.

4.4 Control de qualitat:

COMU, mitjançant les persones responsables de cuina de l'Escola Bressol El Patufet, exerciran les funcions de seguiment, inspecció i control del contracte per tal d'assegurar-ne el correcte funcionament i podran proposar les indicacions que considerin necessàries a l'adjudicatari per millorar el servei.

Els aspectes que es valoraran seran:

- Coincidència entre el producte sol·licitat i el rebut
- Quantitat, qualitat i/o categoria dels productes subministrats
- Condicions de conservació i transport dels productes
- Caducitat i etiquetatge
- Terminis i horaris de lliurament
- Agilitat en la resolució de problemes.

Si en el control de la qualitat dels materials que s'efectuï en el moment de la recepció no es compleixen les característiques o la qualitat expressats en aquest plec, la unitat encarregada del seguiment i execució del contracte tindrà la facultat de reclamar la reposició del material en mal estat. Es notificarà al proveïdor perquè procedeixi a retirar els subministraments i fer la reposició en un termini màxim de 24 hores i sense cap cost per a COMU.

Les deficiències i anomalies seran comunicades inicialment telefònicament i després per escrit a l'adjudicatari, per tal que pugui corregir-les. L'adjudicatari haurà de presentar un informe detallant les mesures correctores preses. La no presentació d'aquest informe per part

de l'empresa adjudicatària, comportarà el no abonament de la factura en curs fins a la seva presentació.

L'empresa adjudicatària haurà de nomenar un responsable tècnic de l'execució del servei que serà l'interlocutor amb COMU i/o L'Escola Bressol. Haurà de conèixer clarament totes les responsabilitats i serveis inclosos en aquest contracte, encarregant-se de què es realitzin de forma correcta.

Perquè el material subministrat sigui acceptable, ha de complir amb les previsions d'aquest plec i amb les especificacions de dimensions, proporcions, classificacions que hagi dut a terme la persona autoritzada en el moment de fer l'encàrrec. El nombre d'unitats de material subministrat ha de ser l'especificat en l'albarà i correspondre's amb el de l'encàrrec.

4.5 Canvis o devolucions:

La data de caducitat o de consum preferent dels articles no serà superior al 50% de la prevista en les normes d'homologació del producte i començarà a comptar-se a partir de la recepció, anant a càrrec de l'empresa adjudicatària la recollida i substitució d'aquests, en cas que no fos així. Ni tampoc si els envasos no es troben en bon estat (rovellats, trencats, colpejats, etc.). En aquests casos podran ser retornats i es farà constar a l'albarà el motiu del rebuig, i l'empresa adjudicatària haurà de resoldre els defectes objecte del rebuig i efectuar un nou lliurament que resulti satisfactori en el mínim temps possible.

S'haurà de garantir la devolució dels productes en mal estat per altres del mateix tipus i quantitat, sense cost addicional per COMU, en el termini assenyalat en l'apartat anterior.

Excepcionalment, en cas que l'adjudicatari no realitzi el nou lliurament dels productes retornats en el lloc i horari establert, COMU es reserva el dret d'adquirir al mercat els productes requerits i l'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec de la factura del nou proveïdor.

Amb relació als canvis a causa d'esmenes o errors en comandes servides, aquestes s'han de portar a terme, com a màxim, en 24 hores abans de l'entrega del material o articles a subministrar

4.6 Facturació:

L'empresa adjudicatària de cada lot emetrà una factura electrònica mensualment que inclourà el número de comanda, les unitats de productes subministrats dins el període pel preu unitari. Les factures, juntament amb els albarans o notes d'entrega signats pel personal de l'escola, s'hauran de fer arribar a COMU.

Només s'acceptarà facturació d'aquell producte que s'ha rebut i considerat correcte per part de la persona responsable.

No es podrà facturar a part el transport i / o el cost de gestió, que haurà d'estar inclòs en el preu final del producte.

4.7 Sancions:

En el cas d'incompliment reiterat per part de l'adjudicatari amb relació al control de qualitat dels productes subministrats i les mesures correctores aplicades, COMU es reserva el dret de poder sancionar a l'empresa adjudicatària, tal i com s'indica als PCAP i, fins i tot, de rescindir el contracte. En aquest supòsit es podrà adjudicar al licitador següent, per ordre de les seves ofertes, amb la conformitat del nou adjudicatari.

5. CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES I DE QUALITAT DELS PRODUCTES

5.1. Característiques tècniques i de qualitat obligatòries dels Lots 1 Fruites i verdures fresques, 2 Productes d'aviram i 3 carn

- 100% de producte no congelat ni que hagi patit processos d'ultracongelació
- 100% d'aliments frescos conforme al Codi Alimentari Espanyol.
- 100% Producte no processat (sense additius, colorants, antioxidants, conservants, edulcorants, sulfats, estabilitzadors o potenciadors de sabors).
- Producte 100% amb total prohibició i exclusió de productes modificats genèticament o transgènics.
- Compliment del Sistema d'Anàlisi de Riscos i Punts de Control Crític (ARPCC)
- Els aliments es presentaran nets i sense parts danyades.

5.2. Característiques tècniques i de qualitat obligatòries del Lot 4 Productes Congelats (verdures i peix)

- 100% de producte desespinat, sense escames i pell.
- No podran provenir de piscifactories.
- Producte 100% amb total prohibició i exclusió de productes modificats genèticament o transgènics.
- Compliment del Sistema d'Anàlisi de Riscos i Punts de Control Crític (ARPCC)
- El peix s'haurà de presentar amb absència de males olors, i s'han d'identificar les peces amb la denominació comercial, data i lloc de captura i caducitat.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir la substitució de qualitats, quan per raons alienes a COMU, l'empresa adjudicatària decidís la substitució d'un producte ofert per un altre, especialment si aquest últim es troba lligat a una determinada marca comercial, els articles suplerts hauran sempre de tenir una qualitat igual o superior que l'inicialment ofert i sense que això suposi cap gravamen sobre el preu adjudicat.

6. PRESENTACIÓ DE LES OFERTES

Les empreses poden licitar per a un o diversos lots, sempre que reuneixin les condicions de capacitat i solvència.

Les ofertes es referiran a la totalitat dels productes relacionats a cada un dels lots de l'Annex del llistat de productes als que concorrin els licitadors, i respectant les característiques essencials de cada un dels articles. No s'admetran ofertes que exceptuïn qualsevol producte objecte de subministrament relacionat a l'annex. L'oferta haurà d'incloure la relació d'articles a subministrar i els preus unitaris oferts, desglossant l'IVA, així com l'import total calculat tenint en compte les quantitats estimades de cada article. El preu ofert inclourà totes les despeses derivades del subministrament, el transport, i qualsevol altre cost de gestió que s'hi hagués d'aplicar. L'adjudicació de cada lot es farà a un únic proveïdor.

Model d'oferta: "Subministrament d'aliments per a l'escola bressol municipal Patufet"

COMU aporta els camps A - I.

- A: Descripció del producte.
- B: Unitat d'envasat:
- C: Unitat mínima de compra
- D: Quantitat mensual estimada
- E: Quantitat anual estimada
- F: Realització de la compra (freqüència)
- G: Antelació realització comanda
- H: Lliurament comanda (dies i hores de lliurament)
- I: Preu unitat compra mínima (sense IVA)
- J: Despesa anual (sense IVA)
- K: Observacions
- N: IVA a aplicar

Les empreses licitadores hauran d'omplir els camps.

- L: Preu unitat de compra ofertat
- M: Preu total Anual (IVA no inclòs)
- O: Preu total Anual (amb IVA inclòs)

El preu unitari haurà d'anar al llistat dels aliments que s'annexen i s'oferirà sense IVA i desglossat per productes.

S'haurà de prendre com a mesura- unitat de mida la que es detalla al llistat.

Així mateix, s'haurà d'indicar en els llistats, les dades de l'empresa licitadora, les marques o referències dels productes, forma d'envàs i qualsevol dada d'interès.

La columna “unitat envasat” és una referència orientativa per tal de facilitar a les empreses licitadores el coneixement sobre els formats actuals habituals. Les empreses licitadores poden treballar amb formats diferents, però han de tenir en compte les necessitats mensuals indicades i que la cuina de l'escola bressol té limitacions d'espai, i per això se suggereixen aquests formats.

6. OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA:

Per garantir la correcta i eficient gestió de l'objecte del contracte, l'empresa adjudicatària haurà de complir els següents aspectes:

- Respectar els terminis i les condicions fixades pels lliuraments de les comandes.
L'empresa adjudicatària haurà de garantir el lliurament dels productes sol·licitats amb l'adequada antelació per poder solucionar qualsevol deficiència observable en el subministrament prèviament realitzat per l'empresa adjudicatària.
- En cas de no disposar d'un producte sol·licitat, l'empresa adjudicatària haurà de comunicar-ho immediatament al responsable de la comanda.
- L'adjudicatari haurà d'assignar una persona de contacte, que facilitarà tota la informació que se li pugui sol·licitar i exercirà les funcions d'assessorament quan es requereixin.
- L'empresa adjudicatària assumirà la direcció tècnica del personal que aporti per dur-lo a terme, així com la totalitat de les remuneracions salarials, de cotització a la seguretat social i d'altres contribucions socials que els pugui correspondre per la legislació i el conveni col·lectiu vigent en el sector. En aquest sentit, COMU queda eximit de qualsevol responsabilitat en no assumir ni contraure cap vincle laboral, jurídic o de qualsevol altre gènere, inclòs l'econòmic, i fins i tot en el cas que l'adjudicatari adopti mesures respecte del seu personal per causa del compliment o interpretació del contracte.
- S'haurà de facturar segons els preus unitaris oferts en el contracte. En el supòsit que es produeixin errors, caldrà efectuar els abonaments corresponents. A tots els efectes s'entendrà que els preus oferts per l'empresa adjudicatària inclouen totes les despeses derivades de la licitació, formalització i compliment del contracte, així com de la correcta execució del seu objecte, com són, sense que aquesta enumeració tingui caràcter limitatiu, els generals, financers, assegurances, embalatge, transports, desplaçaments, salaris del personal, devolució i reposició de productes, benefici industrial, etc., així com tota classe de tributs, exclòs l'IVA.
- Durant la vigència del contracte es podran introduir nous articles i altres podran quedar anul·lats, segons les necessitats de l'Escola Bressol.

- COMU podrà sol·licitar a les empreses adjudicatàries de cada lot la inspecció de l'empresa per tal de verificar les instal·lacions, les mesures higièniques i sanitàries així com els processos de treball per tal d'assegurar que els productes lliurats compleixin la normativa vigent.
- Per portar a terme el servei, cal que l'empresa adjudicatària tingui contractada una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil (en la qual haurà d'estar inclosa la intoxicació alimentària).
- Serà motiu de la resolució del contracte, l'incompliment per part de l'empresa adjudicatària de les prescripcions relatives a la Legislació Alimentària.
- L'empresa adjudicatària establirà els procediments de seguiment dels serveis realitzats, els avaluarà periòdicament amb mecanismes objectius i realitzarà els suggeriments oportuns per millorar-los.
- Serà motiu de la resolució del contracte, l'incompliment per part de l'empresa adjudicatària de les prescripcions relatives a la Legislació Alimentària. Tanmateix, l'empresa adjudicatària haurà de complir la legislació en matèria de Seguretat i Salut Laboral, en especial l'Ordenança General de Seguretat i Higiene en el Treball, la Llei 31/95 de Prevenció de Riscos Laborals i el Reglament que la desenvolupa, RD 39/97.

7. PRODUCTES PROVINENTS DE L'AGRICULTURA ECOLÒGICA INTEGRADA I ORIGEN LOCAL

COMU està interessat a fomentar a l'escola bressol el consum de productes que provenguin de l'agricultura ecològica o de producció integrada, així com la producció d'àmbit local.

Amb aquesta finalitat es valorarà que els licitadors aportin en la seva oferta aquests tipus de productes d'alimentació en els lots que ho permeten, tal com s'estableix en l'apartat corresponent als PCAP.