

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE HAN DE REGIR PER LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT D'ALIMENTACIÓ I EL SEU TRANSPORT FINS LES INSTAL·LACIONS DEL PARC ZOOLOÒGIC DE BARCELONA

1.- ANTECEDENTS

Barcelona de Serveis Municipals, S.A. (d'ara en endavant BSM), i més concretament la divisió del Parc Zoològic de Barcelona (d'ara en endavant PZB), té l'encàrrec per part de l'Ajuntament de Barcelona de vetllar per la cura i el benestar dels animals que resideixen a les seves instal·lacions.

L'alimentació és un element clau del benestar animal, ja que condiciona directament la salut, el comportament i la qualitat de vida de cada espècie.

Una gestió adequada de l'alimentació garanteix un estat del benestar minvant possibles episodis d'estrès o de comportament anòmals així com també disminueix l'afectació de problemes de salut i situacions de risc. Per això, és imprescindible establir protocols que assegurin la correcta qualitat dels aliments, les quantitats i freqüències d'administració i que incorporin, sempre que sigui possible, metodologies que afavoreixin l'expressió de comportaments naturals mitjançant l'enriquiment ambiental.

Així, l'alimentació es configura com un requisit essencial per garantir el benestar i la salut global dels animals allotjats, formant part indissociable de la seva correcta gestió i cura.

2.- NECESSITAT I OBJECTE

La contractació del subministrament d'alimentació és clau per assegurar el subministrament continu, segur i adequat d'aliments per als animals allotjats a les instal·lacions del PZB, garantint que es cobreixen totes les seves necessitats nutricionals, fisiològiques i etològiques. Aquesta prestació és imprescindible per mantenir el benestar animal, la salut, i la prevenció de malalties.

En aquest sentit, l'objecte del present plec és fixar les condicions tècniques relatives al subministrament d'alimentació animal i el seu transport fins a les instal·lacions del Parc Zoològic de Barcelona.

3.- ABAST

L'abast del present subministrament inclou els aliments per les diferents espècies d'animals del PZB. La relació dels aliments a subministrar es troben als diferents lots del present plec.

Els articles detallats són a tall indicatiu i no limitatiu, no comportant en cap cas una obligació de despesa per BSM. Els diferents articles de compra sempre estan subjectes a la col·lecció

zoològica. És per això que el cens animal, els plans de col·lecció i/o qualsevol directriu que el PZB rebi o pugui emetre, pot alterar la quantitat o la varietat dels articles.

4.- LOTS

En el subministrament de referència, s'estableixen cinc (5) lots:

- Lot 1. Carn fresca
- Lot 2. Peixos i carns congelades
- Lot 3. Fruites
- Lot 4. Verdures
- Lot 5. Fruits secs, conserves i altres productes

5.- CONDICIONS TÈCNIQUES

5.1.- Articles objecte de la licitació

Aquesta licitació comprèn els productes relacionats en els diferents lots que integren el present plec. En relació amb els aliments no previstos, identificats en el llistat de productes com a "altres" i considerats vinculats a l'objecte contractual, aquests podran consistir tant en variants dels productes descrits com en altres aliments que resultin necessaris per assegurar el correcte subministrament alimentari i el benestar de les espècies allotjades al PZB.

El PZB determinarà en cada moment la tipologia i les quantitats dels aliments objecte de subministrament. Aquestes determinacions podran variar en funció de circumstàncies d'estacionalitat, modificacions en els plans i/o cens de la col·lecció zoològica, així com de canvis en les dietes establertes pel servei veterinari o pel personal tècnic de conservació.

5.2.- Preu dels articles i facturació

El pressupost base de licitació de cada lot es configura com una partida alçada que BSM no estarà obligada a exhaurir i, en conseqüència, BSM abonarà únicament els subministraments realitzats per l'empresa adjudicatària.

Cada lot ofereix un llistat de productes de referència sobre els quals les empreses licitadores hauran d'oferir un tant per cent (%) de descompte lineal.

En cas que l'empresa adjudicatària disposi d'ofertes comercials o promocions vigents per als mateixos productes, haurà d'aplicar-les sempre que resultin en un preu més avantatjós per a BSM.

L'empresa adjudicatària emetrà una factura amb data final de cada mes amb els subministraments realitzats. Per tal que la factura es consideri correctament elaborada serà necessari indicar el subministrament realitzat, el període en el que s'ha prestat, el preu unitari i el número de comanda que BSM facilitarà. Només es podran incloure a la factura aquells subministraments que hagin estat validats prèviament per BSM. Sense aquesta prèvia validació per part de BSM no s'entendran els béns lliurats i, per tant, l'empresa adjudicatària no podrà emetre la corresponent factura.

Els preus unitaris que constin en les diferents factures hauran de concordar amb els preus unitaris que constin en les comandes emeses, que alhora concordaran amb l'oferta presentada per l'empresa adjudicatària o amb l'oferta comercial o promoció vigent que s'escaigui. BSM retornarà aquelles factures que mostrin discrepàncies amb les comandes perquè puguin ser rectificades per l'empresa adjudicatària i pugui tornar a presentar-les.

5.3.- Operativa del subministrament de productes

5.3.1. – LOT 1: CARN FRESCA

Les comandes seran emeses pel responsable de l'àrea de logística del PZB, o per la persona degudament autoritzada a aquest efecte, en funció de les necessitats del subministrament.

Les comandes es realitzaran a l'empresa adjudicatària mitjançant correu electrònic o via telefònica, adreçades a la persona interlocutora designada per aquesta, i hauran d'indicar de manera precisa els productes alimentaris a subministrar i les quantitats corresponents. En cas de fer-se telefònicament, posteriorment a la comanda telefònica el responsable de l'àrea de logística del PZB o la persona degudament autoritzada a aquest efecte enviarà un correu electrònic a l'empresa adjudicatària detallant per escrit la comanda telefònica.

L'empresa adjudicatària restarà obligada a atendre les comandes en els termes i condicions establerts en el present plec, sense que això generi dret a cap volum mínim garantit de compra així com tampoc a cap tipus indemnització en cas de no consumir tot l'import.

S'estableixen dues tipologies de termini màxim de lliurament de productes objecte de cada comanda:

- Termini màxim de lliurament tipus 1, que correspondrà a set (7) dies laborables, comptant a partir de l'endemà de la data de recepció de la comanda per part de l'empresa adjudicatària, aplicable a tots els productes excepte a "altres productes vinculats a l'objecte del contracte. Lot 1"
- Termini màxim de lliurament tipus 2, que correspondrà a deu (10) dies laborables, comptant a partir de l'endemà de la data de recepció de la comanda per part de l'empresa adjudicatària, aplicable a "altres productes vinculats a l'objecte del contracte. Lot 1"

El compliment d'aquest termini tindrà la consideració d'obligació essencial del contracte, d'acord amb la normativa de contractació pública vigent, sense perjudici de les possibles penalitats que puguin resultar d'aplicació en cas d'incompliment.

Els lliuraments s'hauran d'efectuar a les instal·lacions del PZB, en horari comprès entre les 07.00 i les 12.00 hores en dies laborables. En dies festius i en laborables fora de l'horari establert no hi haurà recepció de mercaderies a no ser d'alguna excepcionalitat, que prèviament s'hagi comunicat i acceptat per part de PZB.

Es realitzarà un control dels aliments en el moment de la seva recepció, per poder rebutjar aquells que no siguin correctes.

En la recepció dels aliments se seguirà el següent procediment:

- Sol·licitud i comprovació de l'albarà d'entrega, que podrà ser físic o digital. En cas que l'albarà sigui digital, s'haurà d'enviar la còpia corresponent al correu electrònic que PZB designi a tal efecte abans que el transportista arribi a les instal·lacions amb l'objectiu de poder realitzar el control de les comandes en el moment de la recepció.
- Comprovació de l'etiquetatge i la integritat dels envasos, en el cas que hi hagi.
- Comprovació del grau de frescor de les matèries primes i la seva integritat.
- Control de la temperatura de recepció.

L'empresa adjudicatària assumirà totes les despeses derivades del transport, descàrrega i lliurament dels subministraments, que s'hauran de realitzar en condicions que garanteixin la qualitat, seguretat i traçabilitat dels productes, d'acord amb la normativa sanitària i de seguretat alimentària aplicable.

Relació de carns:

- CARN EQUINA/BOVINA

Peces de la canal, (el cos d'un animal un cop sacrificat i preparat), aptes per a consum humà, procedents del cos sencer d'espècies domèstiques d'èquids un cop sagnades, retirada la pell i eviscerada. No obstant això, a efectes del plec, seran lliurades netes, amb os i en les següents en peces anatòmiques, segons especejament (acció de separar determinades parts anatòmiques de la canal en base a les divisions establertes per raons comercials en funció de l'anatomia). Membres anteriors (escàpula fins articulació del carp), membres posteriors, zona de la cuixa o femoral fins articulació del tars, costellam dret i costellam esquerre, incloent les parts vertebrals.

Aquestes peces han de procedir d'escorxador homologat i no haver patit cap tractament, excepte l'aplicació de fred. La temperatura de recepció estarà entre 4 i 8°C.

Excepcionalment i subjecte a avaluació i aprovació de cada cas pel responsable del àrea logística, s'acceptaran canals d'espècies domèstiques d'èquids o bovins, ambdues qualificades com a SANDACH III.

- COR EQUÍ /BOVÍ/ GALL D'INDI

Cor d'espècies domèstiques, procedents d'escorxadors homologats, després l'especejament. No obstant això, a efectes del plec, seran lliurades netes, sense pericardi i en el seu corresponent envàs o embalatge. No haver patit cap tractament, excepte l'aplicació de fred.

Consums aproximats per la durada del contracte

El consum és orientatiu i no vinculant, quedant condicionat a les necessitats reals del PZB durant la vigència del contracte.

Carn fresca	
Descripció	Unitats
Carn fresca equina/ bovina (Kg)	39.000,00
Cor equí/ bovi/ gall d'indi (Kg)	700,00
Altres productes vinculats a l'objecte del contracte. Lot 1 (Kg)	1,00

5.3.2. – LOT 2 PEIXOS I CARNS CONGELADES

Les comandes seran emeses pel responsable de l'àrea de logística del PZB, o per la persona degudament autoritzada a aquest efecte, en funció de les necessitats del subministrament.

Les comandes es realitzaran a l'empresa adjudicatària mitjançant correu electrònic o via telefònica, adreçades a la persona interlocutora designada per aquesta, i hauran d'indicar de manera precisa els productes alimentaris a subministrar i les quantitats corresponents. En cas de fer-se telefònicament, posteriorment a la comanda telefònica el responsable de l'àrea de logística del PZB o la persona degudament autoritzada a aquest efecte enviarà un correu electrònic a l'empresa adjudicatària detallant per escrit la comanda telefònica.

L'empresa adjudicatària restarà obligada a atendre les comandes en els termes i condicions establerts en el present plec, sense que això generi dret a cap volum mínim garantit de compra així com tampoc a cap tipus indemnització en cas de no consumir tot l'import.

S'estableixen dues tipologies de termini màxim de lliurament de productes objecte de cada comanda:

- Termini màxim de lliurament tipus 1, que correspondrà a set (7) dies laborables, comptant a partir de l'endemà de la data de recepció de la comanda per part de l'empresa adjudicatària, aplicable tots els productes excepte a "altres productes vinculats a l'objecte del contracte. Lot 2"
- Termini màxim de lliurament tipus 2, que correspondrà a deu (10) dies laborables, comptant a partir de l'endemà de la data de recepció de la comanda per part de l'empresa adjudicatària, aplicable a "altres productes vinculats a l'objecte del contracte. Lot 2"

El compliment d'aquest termini tindrà la consideració d'obligació essencial del contracte, d'acord amb la normativa de contractació pública vigent, sense perjudici de les possibles penalitats que puguin resultar d'aplicació en cas d'incompliment.

Els lliuraments s'hauran d'efectuar a les instal·lacions del PZB, en horari comprès entre les 07.00 i les 12.00 hores en dies laborables. En dies festius i en laborables fora de l'horari establert no hi haurà recepció de mercaderies a no ser d'alguna excepcionalitat, que prèviament s'hagi comunicat i acceptat per part de PZB.

Es realitzarà un control dels aliments en el moment de la seva recepció, per poder rebutjar aquells que no siguin correctes.

En la recepció dels aliments se seguirà el següent procediment:

- Sol·licitud i comprovació de l'albarà d'entrega, que podrà ser físic o digital. En cas que l'albarà sigui digital, s'haurà d'enviar la còpia corresponent al correu electrònic que PZB designi a tal efecte abans que el transportista arribi a les instal·lacions amb l'objectiu de poder realitzar el control de les comandes en el moment de la recepció.
- Comprovació de l'etiquetatge i la integritat dels envasos, en el cas que hi hagi.
- Comprovació del grau de frescor de les matèries primes i la seva integritat.
- Control de la temperatura de recepció.

L'empresa adjudicatària assumirà totes les despeses derivades del transport, descàrrega i lliurament dels subministraments, que s'hauran de realitzar en condicions que garanteixin la qualitat, seguretat i traçabilitat dels productes, d'acord amb la normativa sanitària i de seguretat alimentària aplicable.

En relació al peix, la pràctica totalitat d'aquest producte se subministrarà congelat. No obstant això, excepcionalment, i quan així es determini en la comanda, PZB podrà sol·licitar producte fresc.

Els productes hauran de complir tota la normativa tècnica i sanitària vigent aplicable als establiments i productes de la pesca i aquicultura destinats al consum humà, així com la normativa específica relativa a productes congelats.

En relació a les condicions de temperatura, tant per a la carn com pel peix congelat, la temperatura del producte en el moment de recepció haurà de ser de -18°C . No obstant això, s'acceptarà una desviació de fins a 4°C per sota.

En relació a les condicions microbiològiques, tots els peixos subministrats hauran de complir, com a mínim, els següents paràmetres:

- Recompte d'aerobis mesòfils: màxim 1×10^6 ufc/g
- Enterobacteriàcies totals: màxim 1×10^2 ufc/g
- Escherichia coli: absència en 1 g
- Salmonella–Shigella: absència en 25 g
- Vibrio parahaemolyticus: màxim 1×10^2 ufc/g

El PZB es reserva el dret a realitzar anàlisis de control d'aquests paràmetres en qualsevol dels lliuraments.

La data de caducitat dels productes haurà de ser com a mínim de sis (6) mesos a comptar des del dia de recepció al PZB.

Relació de peix congelat:

- Arengada congelada (*Clupea harengus*), calibres 10/14 peces/kg o 16/20 peces/kg
- Espadín congelat (*Sprattus sprattus*), 85/90 peces/kg
- Capelin congelat (*Mallotus villosus*), 60/70 peces/kg
- Eperlà/pejerrey congelat (*Atherina boyeri*), mida aproximada 7 cm, congelació IQF
- Carn de musclo cuïta i congelada, sistema IQF
- Truita congelada, sencera amb vísceres, sistema IQF
- Cargol congelat (*Otala lactea*), calibre 24/+
- Anguila congelada
- Cranc de riu congelat
- Anques de granota, calibre 26/30 peces/kg
- Calamar congelat (*Loligo gahi*), mida aproximada de 10 a 15 cm

Relació de carn congelada:

Totes les carns subministrades hauran de ser aptes per al consum humà.

- Pollastre
- Gall d'indi
- Conill

L'especejament de les peces s'indicarà específicament en cada comanda. El producte s'haurà de lliurar congelat mitjançant sistema IQF.

Consums aproximats per la durada del contracte

El consum és orientatiu i no vinculant, quedant condicionat a les necessitats reals del PZB durant la vigència del contracte.

Peixos i carns congelades	
Descripció	Unitats
Arengada (Kg)	12.000,00
Espadín (Kg)	25.000,00
Eperlano (Kg)	4.000,00
Carn de musclo (Kg)	800,00
Truita (Kg)	4.500,00
Cargol (Kg)	150,00
Cranc de riu (Kg)	30,00
Anques de granota (Kg)	150,00
Pit de pollastre (Kg)	800,00
Carn picada (Kg)	2.200,00
Conill trossejat (Kg)	100,00
Perca del Nil (Kg)	600,00
Altres productes vinculats a l'objecte del contracte. Lot 2 (Kg)	1,00

5.3.3. – LOT 3 FRUITES

Les comandes seran emeses pel responsable de l'àrea de logística del PZB, o per la persona degudament autoritzada a aquest efecte, en funció de les necessitats del subministrament.

Les comandes es realitzaran a l'empresa adjudicatària mitjançant correu electrònic o via telefònica, adreçades a la persona interlocutora designada per aquesta, i hauran d'indicar de manera precisa els productes alimentaris a subministrar i les quantitats corresponents. En cas de fer-se telefònicament, posteriorment a la comanda telefònica el responsable de l'àrea de logística del PZB o la persona degudament autoritzada a aquest efecte enviarà un correu electrònic a l'empresa adjudicatària detallant per escrit la comanda telefònica.

L'empresa adjudicatària restarà obligada a atendre les comandes en els termes i condicions establerts en el present plec, sense que això generi dret a cap volum mínim garantit de compra així com tampoc a cap tipus indemnització en cas de no consumir tot l'import.

S'estableixen dues tipologies de termini màxim de lliurament de productes objecte de cada comanda, que PZB recollirà a les instal·lacions de l'empresa adjudicatària en l'horari que tingui establert i es permeti:

- Termini màxim de lliurament tipus 1, que correspondrà a un (1) dia laborable, comptant a partir de l'endemà de la data de recepció de la comanda per part de l'empresa adjudicatària, aplicable tots els productes excepte a "altres productes vinculats a l'objecte del contracte. Lot 3"
- Termini màxim de lliurament tipus 2, que correspondrà a dos (2) dies laborables, comptant a partir de l'endemà de la data de recepció de la comanda per part de l'empresa adjudicatària, aplicable a "altres productes vinculats a l'objecte del contracte. Lot 3"

El compliment d'aquest termini tindrà la consideració d'obligació essencial del contracte, d'acord amb la normativa de contractació pública vigent, sense perjudici de les possibles penalitats que puguin resultar d'aplicació en cas d'incompliment.

En el moment de la recollida dels productes objecte de cada comanda, PZB realitzarà una inspecció visual dels aliments. En cas que els productes no compleixin els requisits mínims de qualitat exigits, podran ser rebutjats, i l'empresa adjudicatària es compromet a substituir-los de manera immediata sense cap cost addicional.

Requisits generals de qualitat de la fruita:

Tota la fruita subministrada haurà de ser apta per al consum humà i complir els requisits següents:

- Presentar un aspecte saludable
- Tenir una textura ferma
- Estar neta i sana
- No presentar peces o parts danyades, copejades o en mal estat

No es farà distinció de varietats ni calibres, excepte en aquells casos en què s'especifiqui expressament en la relació de productes.

Relació de fruites:

- Poma (no s'acceptarà la varietat Granny Smith)
- Pera
- Taronja
- Plàtan
- Papaia
- Kiwi

- Magrana
- Fruites de temporada (raïm, síndria, meló, préssecs, albercocs, etc.)

Consums aproximats per la durada del contracte

El consum és orientatiu i no vinculant, quedant condicionat a les necessitats reals del PZB durant la vigència del contracte.

Fruites	
Descripció	Unitats
Poma (Kg)	60.000,00
Pera (Kg)	20.000,00
Plàtan (Kg)	14.000,00
Taronja (Kg)	19.000,00
Papaia (Kg)	6.500,00
Kiwis (Kg)	2.400,00
Magranes (Kg)	700,00
Raïm (Kg)	2.600,00
Altres productes vinculats a l'objecte del contracte. Lot 3 (Kg)	1,00

5.3.4. – LOT 4 VERDURES

Les comandes seran emeses pel responsable de l'àrea de logística del PZB, o per la persona degudament autoritzada a aquest efecte, en funció de les necessitats del subministrament.

Les comandes es realitzaran a l'empresa adjudicatària mitjançant correu electrònic o via telefònica, adreçades a la persona interlocutora designada per aquesta, i hauran d'indicar de manera precisa els productes alimentaris a subministrar i les quantitats corresponents. En cas de fer-se telefònicament, posteriorment a la comanda telefònica el responsable de l'àrea de logística del PZB o la persona degudament autoritzada a aquest efecte enviarà un correu electrònic a l'empresa adjudicatària detallant per escrit la comanda telefònica.

L'empresa adjudicatària restarà obligada a atendre les comandes en els termes i condicions establerts en el present plec, sense que això generi dret a cap volum mínim garantit de compra així com tampoc a cap tipus indemnització en cas de no consumir tot l'import.

S'estableixen dues tipologies de termini màxim de lliurament de productes objecte de cada comanda, que PZB recollirà a les instal·lacions de l'empresa adjudicatària en l'horari que tingui establert i es permeti:

- Termini màxim de lliurament tipus 1, que correspondrà a un (1) dia laborable, comptant a partir de l'endemà de la data de recepció de la comanda per part de l'empresa adjudicatària, aplicable tots els productes excepte a "altres productes vinculats a l'objecte del contracte. Lot 4"
- Termini màxim de lliurament tipus 2, que correspondrà a dos (2) dies laborables, comptant a partir de l'endemà de la data de recepció de la comanda per part de l'empresa adjudicatària, aplicable a "altres productes vinculats a l'objecte del contracte. Lot 4"

El compliment d'aquest termini tindrà la consideració d'obligació essencial del contracte, d'acord amb la normativa de contractació pública vigent, sense perjudici de les possibles penalitats que puguin resultar d'aplicació en cas d'incompliment.

En el moment de la recollida dels productes objecte de cada comanda, PZB realitzarà una inspecció visual dels aliments. En cas que els productes no compleixin els requisits mínims de qualitat exigits, podran ser rebutjats, i l'empresa adjudicatària es compromet a substituir-los de manera immediata sense cap cost addicional.

Requisits generals de qualitat de la verdura:

Tota la verdura subministrada haurà de ser apta per al consum humà i complir els requisits següents:

- Presentar un aspecte saludable.
- Tenir una textura ferma.
- Estar neta i sana.
- No presentar peces o parts danyades, copejades o en mal estat.

No es farà distinció de varietats ni calibres, excepte en aquells casos en què s'especifiqui expressament en la relació de productes.

Relació de verdures:

La relació orientativa de verdures inclou, entre d'altres, les següents:

- Enciam. Han de tenir un pes ≥ 750 gr. Les varietats acceptades són: Llarga/Romana/Maravilla.
- Api. Han de tenir un pes ≥ 750 gr. Sempre han de ser amb la fulla.
- Col, patates, cebes seques, cogombres, pebrots, tomàquets, carbassó, carbassa, endívies, xirivies, pastanaga, porros i moniatos.
- Escarola. Han de tenir un pes ≥ 750 gr. Panotxes de blat de moro, cuites i envasades al buit.

Consums aproximats per la durada del contracte

El consum és orientatiu i no vinculant, quedant condicionat a les necessitats reals del PZB durant la vigència del contracte.

Verdures	
Descripció	Unitats
Enciam (unitat $\geq$ 750 g)	50.000,00
Api (unitat $\geq$ 750 g)	18.000,00
Patates (Kg)	11.000,00
Cols	600,00
Cebes (Kg)	1.666,00
Cogombres (Kg)	12.000,00
Pebrots (Kg)	4.500,00
Tomàquets (Kg)	7.000,00
Bledes (Kg)	1.200,00
Carbassó (Kg)	1.600,00
Carbassa (Kg)	1.000,00
Porros	3.000,00
Pastanaga (Kg)	24.000,00
Escarola (unitat $\geq$ 750 g)	3.650,00
Panotxes de blat de moro (400 g)	1.500,00
Endívies (500 g)	2.500,00
Rucula (300 g)	1.200,00
Mache (300 g)	1.200,00
Xirivies (Kg)	1.300,00
Bròquil (unitat $\geq$ 500 g)	400,00
Moniato (Kg)	2.500,00
Altres productes vinculats a l'objecte del contracte. Lot 4	1,00

5.3.5. – LOT 5 FRUITS SECS, CONSERVES I ALTRES PRODUCTES

Les comandes seran emeses pel responsable de l'àrea de logística del PZB, o per la persona degudament autoritzada a aquest efecte, en funció de les necessitats del subministrament.

Les comandes es realitzaran a l'empresa adjudicatària mitjançant correu electrònic o via telefònica, adreçades a la persona interlocutora designada per aquesta, i hauran d'indicar de manera precisa els productes alimentaris a subministrar i les quantitats corresponents. En cas de fer-se telefònicament, posteriorment a la comanda telefònica el responsable de l'àrea de logística del PZB o la persona degudament autoritzada a aquest efecte enviarà un correu electrònic a l'empresa adjudicatària detallant per escrit la comanda telefònica.

L'empresa adjudicatària restarà obligada a atendre les comandes en els termes i condicions establerts en el present plec, sense que això generi dret a cap volum mínim garantit de compra així com tampoc a cap tipus indemnització en cas de no consumir tot l'import.

S'estableixen dues tipologies de termini màxim de lliurament de productes objecte de cada comanda:

- Termini màxim de lliurament tipus 1, que correspondrà a set (7) dies laborables, comptant a partir de l'endemà de la data de recepció de la comanda per part de l'empresa adjudicatària, aplicable tots els productes excepte a "altres productes vinculats a l'objecte del contracte. Lot 5"
- Termini màxim de lliurament tipus 2, que correspondrà a deu (10) dies laborables, comptant a partir de l'endemà de la data de recepció de la comanda per part de l'empresa adjudicatària, aplicable a "altres productes vinculats a l'objecte del contracte. Lot 5"

El compliment d'aquest termini tindrà la consideració d'obligació essencial del contracte, d'acord amb la normativa de contractació pública vigent, sense perjudici de les possibles penalitats que puguin resultar d'aplicació en cas d'incompliment.

Els lliuraments s'hauran d'efectuar a les instal·lacions del PZB, en horari comprès entre les 07.00 i les 12.00 hores en dies laborables. En dies festius i en laborables fora de l'horari establert no hi haurà recepció de mercaderies a no ser d'alguna excepcionalitat, que prèviament s'hagi comunicat i acceptat per part de PZB.

Es realitzarà un control dels aliments en el moment de la seva recepció, per poder rebutjar aquells que no siguin correctes.

En la recepció dels aliments se seguirà el següent procediment:

- Sol·licitud i comprovació de l'albarà d'entrega, que podrà ser físic o digital. En cas que l'albarà sigui digital, s'haurà d'enviar la còpia corresponent al correu electrònic que PZB designi a tal efecte abans que el transportista arribi a les instal·lacions amb l'objectiu de poder realitzar el control de les comandes en el moment de la recepció.
- Comprovació de l'etiquetatge i la integritat dels envasos, en el cas que hi hagi.

L'empresa adjudicatària assumirà totes les despeses derivades del transport, descàrrega i lliurament dels subministraments, que s'hauran de realitzar en condicions que garanteixin la qualitat, seguretat i traçabilitat dels productes, d'acord amb la normativa sanitària i de seguretat alimentària aplicable.

Així mateix, l'empresa adjudicatària haurà de disposar d'un servei de venda mitjançant una "botiga-magatzem" física, que permeti la compra directa per part del PZB. Aquesta botiga-magatzem haurà de:

- Oferir la totalitat dels articles inclosos en el catàleg de l'adjudicatari.
- Estar situada a una distància no superior a cinc (5) quilòmetres de les instal·lacions del PZB. L'adjudicatari garantirà l'accessibilitat i la disponibilitat dels productes durant l'horari habitual d'obertura de la botiga-magatzem.

Consums aproximats per la durada del contracte

El consum és orientatiu i no vinculant, quedant condicionat a les necessitats reals del PZB durant la vigència del contracte.

Fruits secs, conserves i altres productes d'alimentació	
	Unitats
Aigua mineral (Litre)	1.200,00
Ametlla motllar. (Kg)	400,00
Brous. (Litre)	400,00
Cacauets amb closca sense sal (Kg)	3.500,00
Cigrons torrats (Kg)	400,00
Cigrons (Kg)	50,00
Dàtils (Kg)	400,00
Farina (Kg)	50,00
Figues seques (Kg)	400,00
Formatge untar (Kg)	25,00
Galetes (Kg)	60,00
Llenties (Kg)	75,00
Llevat cervesa (Kg)	50,00
Mel (Kg)	250,00
Melmelada (Kg)	120,00
Mongetes (Kg)	75,00
Nous amb closca (Kg)	1.000,00
Oli d'oliva (Litre)	30,00
Orenga (Kg)	5,00
Ous (Dotzenes)	1.500,00
Panses (Kg)	500,00
Pasta seca (Kg)	50,00
Paté fetge (Kg)	50,00
Pebre (Kg)	15,00
Sucs (Litre)	800,00
Vinagre (Litre)	200,00

logurts (Kg)	200,00
Altres productes vinculats a l'objecte del contracte. Lot 5	1,00

5.4- Qualitat dels articles i del subministrament

Els productes subministrats hauran de ser de qualitat i complir íntegrament la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària, higiene, traçabilitat i etiquetatge.

No s'admetran productes caducats, deteriorats, alterats o que no compleixin les especificacions tècniques del contracte. El subministrament, l'emmagatzematge i el transport es realitzaran conforme al sistema APPCC, garantint la cadena de fred quan sigui necessari.

PZB podrà rebutjar qualsevol producte que no compleixi les condicions exigides, i l'empresa adjudicatària estarà obligada a la seva retirada i substitució immediata, sense cost addicional.

5.5.- Garantia del producte

Els productes hauran de correspondre exactament a les característiques i especificacions tècniques exigides, i hauran d'estar en perfectes condicions per al consum o ús alimentari en el moment del seu lliurament.

L'empresa adjudicatària garanteix que els productes subministrats són lliures de defectes, no estan caducats ni alterats, i mantenen les condicions de conservació adequades fins al seu lliurament.

En cas que es detectin defectes de qualitat, manca de conformitat o qualsevol incompliment de les condicions tècniques o sanitàries, l'empresa adjudicatària estarà obligada a la retirada immediata dels productes afectats i a la seva substitució per altres de conformes, sense cap cost addicional per a PZB.

5.6.- Garantia de la prestació

L'empresa adjudicatària garantirà la correcta execució del subministrament en els terminis, condicions i freqüència establerts en el plec, assegurant la continuïtat i regularitat de la prestació.

El transport, la manipulació i el lliurament dels productes, quan s'escaigui, es realitzaran garantint en tot moment el manteniment de les condicions higièniques sanitàries i de conservació, inclosa la cadena de fred quan sigui exigible així com la normativa aplicable corresponent.

5.7.- Aspectes mediambientals

BSM treballa en la contractació responsable per tal de reduir l'impacte ambiental sobre l'entorn i augmentar el benefici social. Consolidar l'aplicació de conceptes de RSC a través dels procediments de contractació pública és un repte de tota l'empresa. Això es tradueix en la incorporació de criteris ambientals, ètics i socials en la contractació de determinats productes i serveis.

Com a regla general l'empresa adjudicatària haurà de complir amb totes les legislacions vigents en matèria de sostenibilitat, gestionarà els seus residus a través d'empreses homologades i minimitzarà l'impacte ambiental i la petjada de CO₂ amb un correcte manteniment dels seus vehicles. BSM podrà sol·licitar qualsevol informació relacionada amb aquests criteris ambientals quan el consideri oportú. L'incompliment d'algun dels requeriments pot comportar penalitzacions per a l'empresa adjudicatària.

A Barcelona,

Jordi Hernández Garijo
Cap d'Unitat Conservació del Parc Zoològic de Barcelona
Barcelona de Serveis Municipals, S.A.