

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR EL CONTRATO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS DE LIMPIEZA E HIGIENE PARA LAS ESCUELAS MUNICIPALES DE EDUCACION INFANTIL DE TITULARIDAD PROPIA DE LA FUNDACION GRANADA EDUCA

1. Objeto

El objeto de la presente contratación es el suministro de productos alimenticios y de limpieza e higiene para las Escuelas Municipales de Educación Infantil gestionadas por la Fundación Granada Educa, que presta servicios aproximadamente a 400 niños/as de 0 a 6 años, por curso escolar:

E.M.E.I. Arlequín, Carretera de Murcia 59
E.M.E.I. Duende, Paseo de las Palmas 13
E.M.E.I. Belén, Camino Bajo de Huetor, 78
E.M.E.I. Luna, Ronda de Alfareros 15

2. Descripción y características del servicio

La relación de alimentos/productos de limpieza e higiene a suministrar a las citadas escuelas se indica en el Anexo II del Pliego de prescripciones administrativas que acompañan al presente pliego.

- LOTE Nº 1: FRUTAS Y VERDURAS.
- LOTE Nº 2: ULTRAMARINOS.
- LOTE Nº 3: PESCADOS.
- LOTE Nº 4: CONGELADOS.
- LOTE Nº 5: CARNICERIA Y POLLERIA.
- LOTE Nº 6: PRODUCTOS DE LIMPIEZA E HIGIENE.

Cualquier consumo de un producto no indicado en el anexo II deberá requerir la autorización previa por parte de los responsables de la Fundación Granada Educa, pudiendo ser revocada cuando lo considere oportuno.

3. Desarrollo de los trabajos de suministro

3.1 Entrega y frecuencia aproximada del suministro:

- Frutas y verduras, 1, 2 ó 3 días a la semana
- Ultramarinos, 1 ó 2 día a la semana
- Pescados y congelados, 1, 2 ó 3 días a la semana
- Carnicería y Pollería, 1, 2 ó 3 días a la semana
- Productos de limpieza e higiene, 1 ó 2 días a la semana
- Panadería, diario

Los adjudicatarios se comprometen a suministrar los diversos productos, en sus distintas variedades, en la cantidad que se necesite en los centros indicados en la cláusula 1.

Se hace constar en éste punto que el suministro en escuelas infantiles se hará a lo largo del curso lectivo correspondiente, que se extiende aproximadamente desde el 1 de septiembre al 31 de julio.

Los responsables de los centros solicitarán los productos con la debida antelación, indicándose la cantidad que se necesite de cada clase. La hora de entrega será la que establezca el responsable de cada centro.

Todos los gastos que hubiera hasta la entrega en los centros serán de cuenta del adjudicatario.

Los centros comprobarán el peso, cantidad y calidad de los productos suministrados en el momento de su ingreso en el centro y harán cuantas comprobaciones y análisis sean necesarios.

Se entenderá por hecha la entrega cuando, depositado el material en los centros y examinado en ese momento, se encuentre de conformidad con las prescripciones técnicas y administrativas aprobadas.

Si en el momento de la entrega, se estima que el material no se encuentra en estado de ser recibido, se hará constar así y se darán las instrucciones al suministrador para que remedie los defectos observados o proceda a un nuevo suministro.

Si durante el consumo del mismo se observa que los productos suministrados no se encuentran en estado de ser consumidos por estar deteriorados o caducados se procederá a dejar constancia del hecho por escrito dando traslado a la sección correspondiente de la Fundación Granada Educa. En este caso se podrá solicitar al contratista la reposición del producto en cuestión, así como la retirada de los productos que no reúnan las condiciones para su consumo. La acumulación de tres avisos relativos a productos de baja calidad tal y como se refleja en este punto y en el anterior será causa de resolución automática del contrato.

Cada pedido se entregará con su correspondiente albarán o nota de entrega con objeto de comprobar la posterior facturación, que deberá ser firmado por la persona a la que se hace entrega, como prueba de conformidad.

3.2.- Horarios, lugar y plazo de entrega:

El horario de entrega del material se pactará con cada Centro.

El material deberá ser entregado en cada Centro que curse los pedidos.

El proveedor adjudicatario está obligado a la entrega del material de acuerdo con las solicitudes de los Centros, independientemente de la cuantía económica del pedido.

La demora en la entrega de los suministros sobre el plazo marcado en la oferta del proveedor, será objeto de sanción.

3.3 Características de los productos

Todos los productos se ajustarán en su calidad a las disposiciones vigentes dictada por la administración o entidad competente. Deberán estar correctamente etiquetados.

El adjudicatario Informará de las características de los distintos productos antes de ser servidos a requerimiento de los responsables de los centros.

Los precios fijados para cada producto deberán respetarse hasta finalizar la vigencia del contrato. No obstante, si por cualquier razón, el proveedor decidiera reducir el precio de los mismos, será aceptado, previa comunicación por escrito a la Fundación Granada Educa.

Asimismo, si durante la vigencia del contrato, o en la prórroga del mismo, el proveedor introduce alguna mejora en el producto ofertada por escrito, sin modificación al alza del precio, ésta será aceptada, previo informe o visto bueno de la unidad gestora.

Características Generales de los Lotes:

- LOTE Nº 1: FRUTAS Y VERDURAS.

Características generales:

Las verduras: de hojas frescas, no tienen que estar estropeadas por una mala manipulación de almacén.

Tubérculos: limpios, sin rozaduras, ni mordidos por roedores, ni podridos.

Frutas: Bien transportadas, seleccionadas por su variedad, sanas, en el punto de maduración que se les pida.

Las frutas y verduras deberán ser de temporada

- LOTE Nº 2: ULTRAMARINOS.

Características generales:

Ingredientes que contiene en su etiqueta.

Fecha de caducidad

Enlatadas deben estar en perfectas condiciones sin golpes en los envases.

- LOTE Nº 3: PESCADOS.

Características generales:

Agallas: De color vivo y limpio, suaves y resbaladizo al tacto.

Ojos: Esféricos y salientes.

Vientre: Limpio, brillante y sin magullar.

Cavidad Abdominal: La telilla interna que la recubre debe ser, de la mayor dureza y limpia.

Olor: A humedad limpia.

Sin larvas.

- LOTE Nº 4: CONGELADOS.

- LOTE Nº 5: CARNICERIA Y POLLERIA.

Características generales:

Debidamente etiquetada, Color, textura, firmeza y olor adecuados.

- LOTE Nº 6: PRODUCTOS DE LIMPIEZA E HIGIENE.

3.4 - Cantidad a suministrar:

Los Centros adquirirán, mediante pedidos o programaciones, las cantidades que vayan necesitando para su normal funcionamiento.

Las cantidades y productos a suministrar que se señalan en el presente Pliego son meramente estimativas del consumo de los doce meses del año, no estando obligados a la adquisición de su totalidad. Se indican solamente para que los licitadores tengan una aproximación del volumen de negocio que podrá generar el contrato.

Dicha estimación no supone un compromiso de gasto por parte de la Fundación Granada Educa. Únicamente generarán obligación de pago los suministros efectivamente realizados por los proveedores.

3.5 Condiciones generales en las entregas de productos:

Transporte

Deberá garantizarse que los vehículos reúnan las adecuadas condiciones para realizar el transporte, debiendo ajustarse a lo establecido en la normativa vigente en esta materia, debiendo ser frigorizados para los alimentos congelados y refrigerados; y cubiertos o cerrados para el resto de los productos.

Para los alimentos congelados se garantizará la estabilidad de la temperatura en todo momento de manera que se mantenga la cadena de frío.

Envasado

El adjudicatario deberá indicar con todo detalle las características del tipo de envase en que se transporten los productos, utilizándose como norma general envases limpios e higienizados, desechables de un solo uso, no susceptibles de recuperación.

Para los productos frescos y refrigerados, tal como carne y pescados, se utilizará cubeta de plástico recuperable, no tóxico, de acuerdo con lo previsto en Código Alimentario.

Condiciones Técnico-Sanitarias:

Las condiciones exigidas a cada producto estarán basadas en la legislación alimentaria vigente existente para cada tipo de alimento y/o sector alimentario, teniendo en cuenta las calidades organolépticas y comerciales establecidas, así como el transporte

adecuado, envases y embalajes, etiquetado correcto, etc., y serán de aplicación en la adjudicación de compra de víveres y en la recepción de las mismas. En caso de no existir legislación específica deberán seguir las recomendaciones del Codex Alimentario.

Todos los productos cumplirán lo dispuesto sobre la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios R.D. 1.334/99 de 31 de julio (B.O.E. 2408-99) así como sus modificaciones posteriores; R.D. 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, y Reglamento de la UE nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011, sobre información alimentaria facilitada al consumidor

Todos los envases y/o embalajes deben ser de material autorizado para uso alimentario, y cumplirán con la normativa vigente. Los transportes serán adecuados para mantener la cadena de frío, y estarán en óptimas condiciones de higiene.

Los licitadores que presenten proposiciones a dicho Expediente deberán estar en posesión de la Autorización Sanitaria correspondiente, para la comercialización de los productos a los que licite.

Los licitadores deberán cumplir las condiciones establecidas en la normativa jurídica

vigente:

- **Reglamentos Técnicos Sanitarios:** Reales Decretos que regulen el sector alimentario al que se presente (ejemplo: sector de la leche, sector de la carne,...).
- **Normas de Calidad:** Que afecten al producto determinado que liciten (ejemplo: Norma de Calidad de la leche pasteurizada, Norma de Calidad de la carne de vacuno...).
- **Directivas Comunitarias:** Normativa emanada del Consejo de la Comunidad Europea, de obligado cumplimiento para los países miembros.

Todos los alimentos llevarán el registro sanitario correspondiente.

Personal de distribución de la empresa:

- El personal que realiza el reparto de las materias primas deberá respetar y cumplir las normas de higiene en cuanto a circulación y vestimenta exigidas en las dependencias de Cocina.

- El personal que realice las entregas de los productos deberá cumplir las normas de limpieza e higiene exigidas en la normativa vigente a los manipuladores de alimentos.

Relativas a los productos entregados:

- El suministrador deberá mantener durante toda la vigencia del contrato la misma calidad de los productos que ha ofertado. Si, en el momento de cualquiera de las entregas se estima

que los productos no se encuentran en estado de ser recibidos, se hará constar así y se darán las instrucciones al suministrador para que remedie los defectos observados o proceda a un nuevo suministro.

El adjudicatario asume la responsabilidad directa de garantizar, en el caso de productos que puedan ser clasificados en varios grupos comerciales de calidad, que éstos sólo sean de las calidades "extra" o "primera" y, en su defecto, según la calidad establecida por la Fundación.

La Empresa adjudicataria deberá adecuarse en la prestación de sus servicios a las especificaciones técnicas, higiénico-sanitario y de calidad, presentaciones, formatos de productos, envasados al vacío, porciones, gramajes, programación de menús y tipo de dietas que establezca la Fundación Granada Educa.

Cualquier cambio en los productos suministrados deberá contar con la aprobación escrita previa de la Fundación Granada Educa; para ello, cuando el adjudicatario desee realizar un cambio de producto o marca, o se produzca cualquier modificación en alguno de ellos, deberá notificarlo por escrito, poniendo a disposición de la Fundación una muestra significativa y la ficha técnica de dicho producto o marca.

Formalización de la entrega:

Se entiende por hecha la entrega cuando, depositada la mercancía en el lugar indicado y examinada, se encuentre conforme con lo dispuesto en los Pliegos Administrativos y Técnicos que rigen el presente contrato.

La constitución en mora del contratista no precisará intimación previa por parte de la Fundación Granada Educa.

4. Sanciones

La Fundación Granada Educa se reserva la facultad de inspeccionar a través de su personal las condiciones de conservación y transporte de los alimentos, cumplimiento de la normativa sanitaria, etc. pudiendo proponer cuantas indicaciones considere necesarias al adjudicatario para la mejor realización del suministro.

Las anomalías y deficiencias encontradas se comunicarán al adjudicatario y en caso de no ser subsanadas podrán dar lugar a incoación del expediente de sanción e incluso la rescisión del contrato.

Granada, a 3 de abril de 2018
EL GERENTE

Fdo.: Carlos Caraballo Jiménez