



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS  
PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS DE CARNES,  
EMBUTIDOS, AVES, HUEVOS Y CAZA PARA LA BASE  
AÉREA DE MATACÁN 2025**

**1. OBJETO**

Este pliego tiene por objeto regir a nivel técnico la realización de la prestación y definir la calidad, sus condiciones sociales y ambientales de conformidad con los requisitos que para cada contrato establece la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público para la adquisición de alimentos de carnes, embutidos, aves, huevos y caza para la cocina de la B.A. de Maticán.

**2. NECESIDAD**

Las instalaciones de la cocina de la base son utilizadas diariamente para la confección de menús de desayunos, comidas y cenas para entre 80 y 100 personas, lo que supone una actividad constante que requiere el suministro de alimentos de diversos tipos, entre ellos los alimentos de carnes, embutidos, aves, huevos y caza, que permiten la elaboración de los menús diarios que se sirven en sus comedores.

Es por ello por lo que se requiere, a través del presente Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT), la adquisición de los alimentos previstos en el Anexo 1.



### **3. CONDICIONES GENERALES E INFORMACIÓN RELATIVA A LAS CARACTERÍSTICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS DEL OBJETO DEL CONTRATO, ASÍ COMO LAS CONDICIONES DE EJECUCIÓN DEL MISMO.**

**3.1.** - Los artículos a ofertar y suministrar figuran en el Anexo 1 del presente PPT. Las ofertas se ajustarán al formato del citado Anexo. No se admitirán ofertas que incluyan otros artículos o mejoras de los productos especificados en dichos anexos. El precio ofertado será por cada unidad de licitación.

La oferta económica total a considerar será el resultado del sumatorio del valor ofertado para cada uno de los productos del Anexo 1 multiplicado por la ponderación de cada producto del Anexo 3.

**3.2.** - Los diferentes artículos a suministrar se ajustarán a las calidades y características sanitarias especificadas en el Anexo 2.

**3.3.** - Las ponderaciones de los productos se reflejan en el Anexo 3. La ponderación corresponde al porcentaje estimado de consumo de cada producto.

Dicha estimación supone que las cantidades totales estarán sujetas a las necesidades de la Administración, por lo que constituye un contrato del suministro regulado en el artículo 16.3. a) LCSP, que son: "Aquellos en los que el empresario se obligue a entregar una pluralidad de bienes de forma sucesiva y por precio unitario sin que la cuantía total se defina con exactitud al tiempo de celebrar el contrato, por estar subordinadas las entregas a las necesidades del adquirente".

La ponderación se utilizará para calcular la oferta económica según establece el punto 3.1.

**3.4.** - El adjudicatario deberá cumplir con lo establecido en el Código Alimentario Español, Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, disposiciones complementarias y reglamentaciones técnico-sanitarias para productos alimenticios y/o alimentarios, normas de calidad para productos alimenticios y diferentes órdenes ministeriales en materia alimentaria.

El incumplimiento de las normas alimentarias de suministro y de calidad, será motivo de informe negativo por el Jefe de SEINT que le dará traslado al Órgano de Contratación, a los efectos de la aplicación de los artículos 192, 193 y 194 de la LCSP.

**3.5.** - Los precios que se oferten se harán en las unidades expresadas en el Anexo 1 y deberán expresarse sin IVA. Dichos precios sin IVA se mantendrán hasta la finalización del contrato.



En los precios de los artículos ofertados por los licitadores, estarán incluidos todos los gastos de transporte y entrega, sin que puedan ser facturados aparte ni adicionalmente a los precios ofertados para los artículos. Todos los gastos de entrega y recepción serán POR CUENTA DEL ADJUDICATARIO, conforme establece el artículo 304 de la LCSP.

**3.6.** - La Administración se reserva las comprobaciones oportunas que determine la exactitud del cumplimiento de las prescripciones técnicas correspondientes.

Los procedimientos a seguir en el reconocimiento de los bienes a su recepción serán los siguientes:

- Que las materias primas proceden de los proveedores adjudicados y que cumplen con la calidad establecida en los pliegos de prescripciones técnicas contratadas.
- Identificación / documentación correcta: debidamente envasados, etiquetados e identificados.
- Control de peso y unidades.
- Verificación, mediante inspección visual, de las condiciones higiénicas del medio de transporte, prestando una especial atención a:
  - a) La compatibilidad de los productos transportados.
  - b) Temperaturas correctas de acuerdo con el régimen de transporte (no perecederos, refrigeración o congelación).
  - c) Vehículo en correcto estado de limpieza.
  - d) Estiba adecuada
- A criterio del responsable de la recepción de los alimentos, podrá comprobarse la temperatura de recepción, mediante termómetro sonda.

Serán rechazados para su consumo y devueltos al suministrador los artículos que no cumplan las especificaciones fijadas en las cláusulas de este pliego, concretamente:

- No cumplan con las características establecidas de los artículos.
- Su aspecto externo es inaceptable (mala coloración, mal olor, etc.) o bien sean entregados en embalajes/envases sucios, mojados, dañados o rotos.
- No corresponde el producto solicitado con el presentado.
- Las calidades, marcas o formatos entregados no coincidan con los adjudicados.
- Transporte en vehículo no adecuado a las especificaciones higiénicas – sanitarias.
- Negativa de la descarga y estiba de la mercancía por parte del adjudicatario.
- Aquellos artículos cuya fecha de caducidad o de consumo preferente en el momento de su entrega, sea inferior a 1/3 de la vida útil del mismo (entre fecha de envasado y fecha de caducidad o de consumo preferente).

En caso de rechazo y no reposición de los artículos, serán objeto de penalidad según lo dispuesto en el PCAP.



En caso que alguno de los productos solicitados por la Administración no esté disponible por parte del adjudicatario, este deberá comunicarlo a la dependencia peticionaria, a la mayor brevedad posible, y siempre con el plazo suficiente para que el centro peticionario pueda decidir sobre las alternativas propuestas por el adjudicatario.

**3.7.** - Los pedidos se realizarán por correo electrónico. El horario de entrega general para realizar los pedidos será de 7:00 a 12:00 horas de lunes a sábado (ambos inclusive) laborables, salvo peticiones. Excepcionalmente, se podrá realizar algún pedido fuera de este horario, lo que se comunicará primero mediante vía telefónica y se dejará constancia por correo electrónico.

**3.8.** - La facturación se efectuará por meses vencidos, entre el día 1 y 7 del mes siguiente a la realización del suministro o cuando se le solicite. Únicamente están autorizados para firmar la conformidad de los albaranes, por parte del Ejército del Aire, el Jefe de la SEINT, los Suboficiales con destino en la COCINA/SEINT, o aquellos designados expresamente por el primero.

#### **4. PRESUPUESTO**

El presupuesto del suministro de alimentos de carnes, embutidos, aves, huevos y caza para el presente expediente es de 24.000 euros, IVA excluido, siendo el Valor Estimado (VE) de 84.000 euros.

#### **5. CONDICIÓN DE LOS ALIMENTOS**

Los productos a suministrar se encontrarán en perfectas condiciones para su consumo y deberán haber sido manipulados tanto para su elaboración como para su transporte hasta las instalaciones de la cocina de la B.A. de Matacán, cumpliendo con todos los requisitos establecidos en la normativa vigente sobre la materia.

*El adjudicatario se compromete con la aceptación del presente PPT a la recogida y sustitución de aquellos productos cuya fecha de caducidad o de consumo preferente en el momento de su entrega, sea inferior a 1/3 de la vida útil del mismo.*

#### **6. PLAZO DE ENTREGA Y LUGAR DE RECEPCIÓN**

El plazo máximo de entrega de los productos alimenticios, ha de ser al día siguiente en horario de 07:00 a 12:00 horas desde la petición del suministro. Dicha entrega de víveres deberá realizarse dentro del horario establecido en el apartado 3.8. de este pliego. Los gastos de transporte corren por cuenta del adjudicatario.



Para las peticiones urgentes o excepcionales, se tendrá en cuenta el tiempo de respuesta no superior a 12 horas desde que se cursa la petición, con independencia que el suministro se realice en fin de semana o festivo, debiendo coordinarse el horario de entrega entre el adjudicatario y la dependencia receptora del suministro.

El suministro objeto del presente Pliego, libre de gastos, se realizará en las instalaciones de la B.A. de Matacán, sita en Crta. Madrid KM 14,5 Villagonzalo de Tormes (Salamanca), C.P: 37071.

La entrega se entenderá realizada cuando los bienes hayan sido puestos a disposición de la Administración en los lugares señalados, de acuerdo con las condiciones del contrato y a satisfacción de la Administración contratante.

## **7. PLAZO DE EJECUCIÓN**

El plazo de vigencia del presente contrato será desde el 01/12/2024 hasta el 30/03/2025 (4 MESES), con posibilidad de prórroga de ocho (8) meses más por parte del Órgano de Contratación, de acuerdo al artículo 29 de la LCSP, estando así prevista la prórroga hasta el 30/11/2025.

## **8. PRUEBAS DE ACEPTACIÓN**

El Órgano de contratación autoriza al Responsable del Contrato a resolver cualquier discrepancia técnica referente al estado del producto suministrado y podrá realizar las verificaciones y exámenes del mismo que considere oportunas para su aceptación.

En el caso de encontrarse defectuoso o no sujeto a norma se dará por fallida la recepción.

## **9. CANTIDADES**

Las cantidades finales de cada artículo podrán ser ampliadas durante la ejecución del contrato con el objetivo de completar la dotación máxima del importe del presupuesto del expediente.

## **10. SEGURIDAD INDUSTRIAL**

El contratista que resulte adjudicatario estará obligado a cumplir y hacer cumplir las normas de seguridad industrial de las FAS que pudieran exigírsele para el desarrollo del presente contrato.



## **11. RESPONSABLE DEL CONTRATO**

El órgano de Contratación designará para el presente contrato un Responsable del mismo que será quien compruebe y vigile su correcta ejecución.

Ni el Responsable del Contrato ni el contratista podrán introducir ni ejecutar modificaciones en las condiciones u objeto del contrato sin la debida aprobación y comunicación por escrito del Órgano de Contratación.

Cualquier incidencia surgida en la ejecución del contrato será inmediatamente comunicada por escrito por el contratista a dicho Responsable del Contrato y al Órgano Gestor Administrativo del mismo.

El nombramiento del Responsable del Contrato será oportunamente comunicado al contratista una vez se haya producido la adjudicación definitiva del contrato.

## **12. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES**

La empresa adjudicataria deberá cumplir, bajo su responsabilidad, con todas las obligaciones previstas en la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales y cuantas otras normas complementarias en materia de seguridad y salud la desarrollan, respecto a sus trabajadores y a terceros que pudieran verse afectados durante la realización de las actividades contratadas.

Deberá cooperar en la aplicación de principios de acción preventiva, cumpliendo el RD 171/2004, de 30 de enero, por el que se desarrolla el artículo 24 de la Ley 31/1995, en materia de prevención y coordinación de actividades empresariales.

Igualmente, cumplirá cualquier normativa interna o instrucción en materia de seguridad y salud que les sean informadas por el órgano interlocutor en materia preventiva.

## **13. PROTECCIÓN AMBIENTAL**

Para cumplir con la política medioambiental del Ministerio de Defensa, desarrollada por la Instrucción 56/2011 del SEDEF, y la del Ejército del Aire establecida por el JEMA en la IG 90-31, de fecha 18 de octubre de 2016, la empresa adjudicataria deberá conocer y cumplir la legislación Página 4 de 4 aplicable en materia de medio ambiente, para lo cual se incluye, como parte integrante del presente pliego, y por tanto de obligado cumplimiento, Anexo 1 "Obligaciones de la empresa en relación al Sistema de Gestión Ambiental".



La retirada de productos que tengan el carácter de "peligrosos" según la definición establecida para los mismos en la normativa aplicable, o se prevea que puedan generarse como resultado de la propia actividad del contratista durante la ejecución del suministro, será obligación del contratista y se llevará a efecto a través de un "gestor de residuos" autorizado, así como de hacer llegar la documentación relativa a su correcta gestión al Responsable del Expediente, los certificados acreditativos de que su neutralización se ha realizado conforme dispone la citada normativa.

En Maticán, a 24 de septiembre de 2024

**-El Jefe de la SEINT-**

Tte. Rebeca Rodríguez Vallejo



## ANEXO 1

### ARTÍCULOS

ARTÍCULOS CARACTERÍSTICAS	UNIDAD DE LICITACIÓN	PRECIO UNIDAD DE LICITACIÓN MÍNIMO IVA EXCLUIDO	PRECIO UNIDAD DE LICITACIÓN MÁXIMO IVA EXCLUIDO
ALITAS DE POLLO	1 KG	4,6€	5€
FILETE PECHUGA ABIERTO 3 CORTES	1 KG	6,9€	7,5€
JAMONCITOS DE POLLO	1 KG	4,9€	5,5€
MUSLO Y CONTRAMUSLO	1 KG	3,9€	4,5€
PECHUGA DE POLLO	1 KG	-	7,5€
HUEVOS XL	DOCENA	-	3,5€
HUEVO LÍQUIDO PASTEURIZADO	1 LT	3,9€	5€
ENTRECOT de 1ª categoría.	1KG	18,9€	22€
MORCILLOS	1KG	10,6€	12€



RAGOUT	1 KG	9,8€	12€
TAPA DE TERNERA Fileteada, de 1ª categoría.	1 KG	12,4€	13€
BABILLA TERNERA BLANCA Fileteada, de 1ª categoría.	1 KG	12,9€	9€
CARNE PICADA DE CERDO	1 KG	6,9€	10€
CHULETA DE AGUJA	1 KG	7,4€	8€
CHULETERO COMPLETO	1 KG	6,9€	8€
CHULETA SAJONIA Ramal seguido	1 KG	8,6€	10€
CINTA DE LOMO FRESCA	1 KG	7,9€	9€
CINTA LOMO ADOBADA	1 KG	8,6€	10€
COSTILLA ADOBADAS Adobada y curada.	1 KG	7,6€	8€
PANCETA CERDO	1 KG	7,4€	9€
PLUMA DE CERDO IBERICO	1 KG	26,4€	28€
SECRETO DE CERDO IBERICO	1 KG	22,9€	24€



SOLOMILLOCERDO Unidades de 400 a 600 gr.	1 KG	8,9€	12€
PALETILLAS DE CORDERO LECHAL Peso unitario 400 grs. Aprox	1 KG	22,9€	24€
BACON	1 KG	7,9€	8,5€
CECINA	1 KG	24,6€	27€
CENTRO JAMON SERRANO Sin hueso	1 KG	14,9€	30€
CHORIZO FRESCO	1 KG	7,9€	9€
CHORIZOVELA	1 KG	9,4€	10€
JAMON YORK	1 KG	8,9€	10€
LACON DESHUESADO	1 KG	8,9€	10€
LOMO IBERICO PIEZA	1 KG	34,6€	36€
MORCILLA SANGRE	1 KG	6,9€	10€
PALETA DE YORK	1 KG	8,9€	13€
SALAMI	1 KG	12,4€	13€



SALCHICHON	1 KG	12,6€	13€
TOCINO ENTREVERADO	1 KG	4,6 €	5 €
QUESO DE OVEJA MANCHEGO SEMICURADO	1 KG	21,6 €	24 €
QUESO EN BARRA	1 KG	10,9€	11€
QUESO RALLADO	1 KG	7,9 €	8 €
TOSTÓN	1 KG	12,9€	14,60€
HAMBURGUESAS Procedentes de carne fresca de ternera y de cerdo en Proporción de 80% ternera y 20 % de cerdo	1 KG	7,4€	8 €



## ANEXO 2

### CALIDADES Y CARACTERÍSTICAS SANITARIAS

- 1.- Será excluida la oferta que no presente precio para todos los artículos.
- 2.- Todos los artículos que componen el expediente estarán respaldados por certificados oficiales de los servicios veterinarios de procedencia.
- 3.- Los artículos de este expediente se suministrarán en perfecto estado tanto externo como interno.
- 4.- Todos los productos elaborados que sean servidos dentro del contrato establecido por el Presente Pliego de Condiciones, se ajustará en todos sus términos a las prescripciones legales que determine la legislación oficial vigente en el momento del suministro por la que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de dichos productos.
- 5.- Todas las personas que entren en contacto con cualquiera de estos productos en las fases de su obtención, elaboración y distribución hasta su servicio en esta Base Aérea, deberá estar reglamentariamente autorizada para ello disponiendo imprescindiblemente de su correspondiente Carnet de Manipulador según establezca la reglamentación sanitaria.
- 6.- El adjudicatario del presente contrato servirá en el lugar destinado a ello en esta Base Aérea todos los productos elaborados que le sean solicitados ajustándose en todo momento a las especificaciones legales que para cada caso se establecen en las correspondientes normas de calidad u otras disposiciones legales similares a aplicar en cada momento y para cada producto en cuestión. Será por tanto responsabilidad del adjudicatario del contrato el que todos los productos que se sirvan a la Base Aérea al amparo del mismo tengan en todo momento la característica Organolépticas y de calidad, tanto comercial como sanitarias adecuadas y sean consideradas por tanto, aptos para su consumo en el momento en que sea comunicado para el mismo.
- 7.- Los artículos suministrados serán fiel reflejo de las muestras admitidas al concurso.



## ANEXO 3

### PONDERACIÓN

ARTÍCULOS	COEFICIENTE
ALITAS DE POLLO	30
FILETE PECHUGA ABIERTO 3 CORTES	80
JAMONCITOS DE POLLO	30
MUSLO Y CONTRAMUSLO	60
PECHUGA DE POLLO	80
HUEVOS XL	100
HUEVO LÍQUIDO PASTEURIZADO	100
ENTRECOT de 1a categoría.	30
MORCILLOS	30
RAGOUT	30



TAPA DE TERNERA Fileteada, de 1ª categoría.	50
BABILLA TERNERA BLANCA Fileteada, de 1ª categoría.	50
CARNE PICADA DE CERDO	10
CHULETA DE AGUJA	50
CHULETERO COMPLETO	10
CHULETA SAJONIA Ramal seguido	50
CINTA DE LOMO FRESCA	30
CINTA LOMO ADOBADA	30
COSTILLA ADOBADAS Adobada y curada.	20
PANCETA CERDO	30
PLUMA DE CERDO IBERICO	30
SECRETO DE CERDO IBERICO	30
SOLOMILLO CERDO Unidades de 400 a 600 gr.	40



PALETILLAS DE CORDERO LECHAL Peso unitario 400 grs. Aprox	40
BACON	10
CECINA	20
CENTRO JAMON SERRANO Sin hueso	30
CHORIZO FRESCO	20
CHORIZO VELA	30
JAMON YORK	20
LACON DESHUESADO	30
LOMO IBERICO PIEZA	20
MORCILLA SANGRE	10
PALETA DE YORK	20
SALAMI	30
SALCHICHON	30



TOCINO ENTREVERADO	10
QUESO DE OVEJA MANCHEGO SEMICURADO	10
QUESO EN BARRA	10
QUESO RALLADO	10
TOSTÓN	70
HAMBURGUESAS Procedentes de carne fresca de ternera y de cerdo en Proporción de 80% ternera y 20 % de cerdo	60



## ANEXO D. SGAEA / PG01 / RG04

### CUESTIONARIO PARA EMPRESAS CONTRATADAS

El Ejército del Aire ha establecido un Sistema de Gestión Ambiental -SGAEA- en todas sus dependencias en base a la norma internacional ISO 14001:2015. Este SGAEA es auditado con carácter anual externamente por una empresa certificadora. Entre los requisitos de la citada norma se encuentran el control de las actividades realizadas en sus dependencias por personal ajeno al Ejército del Aire, lo que incluye contratadas, subcontratadas, proveedores, etc. Asimismo, requiere que se realice acciones de toma de conciencia a dicho personal.

Por todo ello, se establecen las siguientes:

#### OBLIGACIONES DE LA EMPRESA EN RELACIÓN AL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL

- 1- Leer, conocer y cumplir la Política Ambiental del Ejército del Aire.
- 2- Cumplir la legislación vigente, tomando las medidas necesarias para ello con cargo a sus propios medios.
- 3- Firmar y sellar todas y cada una de las páginas de este Anexo D, como prueba de su conocimiento y conformidad.
- 4- El contratista que genere residuos durante las actividades llevadas a cabo tomará titularidad de los residuos, pasando a ser poseedor de estos, de acuerdo a la normativa vigente.
- 5- El contratista como poseedor de los residuos estará obligado, a entregarlos a un gestor de residuos, de acuerdo a la legislación vigente, gestionándolos a través de gestores y transportistas autorizados y cumplimentando todos aquellos documentos exigidos, los cuales podrán ser requeridos por el personal de la Sección de Medio Ambiente (Documentos de Control y Seguimiento, albaranes de entrega a gestores o vertederos, etc.).
- 6- La correcta gestión de los residuos se realizará tanto durante la obra o servicio como a la finalización de la misma.
- 7- Las áreas de actividad estarán permanentemente limpias de residuos. En caso de depositar o dejar algún tipo de residuo en la Unidad, será la encargada de su recogida, aun cuando haya finalizado la actividad para la que fue contratada.



- 8- No se debe mezclar residuos peligrosos con no peligrosos.
- 9- Los envases que contengan residuos peligrosos y sus cierres estarán concebidos de forma que se evite cualquier pérdida de contenido. Los envases se identificarán correctamente.
- 10- Está absolutamente prohibido verter sustancias peligrosas o residuos en las redes de drenaje o en el suelo. Tampoco está permitido realizar quemas.
- 11- En caso de incidente o accidente ambiental lo notificará inmediatamente al Jefe de la Dependencia o responsable en la Unidad de la actividad realizada, así como al Responsable del Contrato.
- 12- La empresa contratista deberá de disponer los medios necesarios para minimizar las molestias sobre el entorno (generación de residuos, emisiones a la atmósfera, polvo, ruido, olores).
- 13- Todas las áreas utilizadas se dejarán en condiciones adecuadas de orden y limpieza.
- 14- La empresa contratista se asegurará que todo su personal conoce estos requisitos; en ningún caso se podrá alegar desconocimiento de estos. Así mismo se asegurará que cualquier persona que actúe en su nombre y pueda potencialmente causar impacto ambiental, será competente en lo que a formación ambiental se refiere. Este punto es de aplicación también a las empresas subcontratadas.
- 15- La empresa contratista colaborará con el personal de la Unidad cuando se realicen inspecciones de la gestión ambiental de sus actividades y reparará todas las deficiencias encontradas.
- 16- En caso de la existencia de vehículos o maquinaria, esta tendrá actualizada y en regla todas aquellas inspecciones que legalmente le afecten (ITV, mantenimiento, etc.). Los vehículos de transporte de alimentos deberán cumplir la reglamentación específica de seguridad vial, y corresponder a tipos certificados y regulados sanitaria e industrialmente, que garanticen las condiciones higiénicas sanitarias y de temperaturas de transporte, para cada tipo de producto alimenticio. Se deberá contar con los medios de transporte técnicamente necesarios (camiones, furgonetas, etc.) y suficientes para realizar las entregas de los artículos en las condiciones reglamentarias, auxiliándose de los medios propios necesarios como traspaleas manuales, carretilla elevadora, etc... para realizar la descarga y estiba de los artículos en los almacenes y cámaras de frío respectivos de los lugares que se determine específicamente en cada caso, por parte del adjudicatario. El personal que durante las operaciones de carga y descarga de la mercancía entre en contacto con los alimentos deberá acreditar su formación en higiene alimentaria, mediante los correspondientes certificados (reglamento CE N° 852/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios), significándole que la entrega no se considerará terminada hasta el depósito de los diferentes artículos en los almacenes y cámaras de frío del EA. Los adjudicatarios deberán presentar un CERTIFICADO DE ADSCRIPCIÓN DE MEDIOS MATERIALES Y PERSONALES en el que se detallen las características técnicas y



especificaciones de los vehículos en los que se realizará el transporte de los productos así como de la capacitación del personal. Tanto los vehículos como el personal serán sometidos a control continuo, siendo objeto de penalidad, según lo dispuesto en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (PCAP), el incumplimiento de las condiciones higiénico – sanitarias exigidas por la normativa vigente.

- 17- En el momento de la entrega de los artículos el adjudicatario deberá entregar el albarán (con indicación expresa de la descripción del artículo, la cantidad suministrada y su valoración económica) correspondiente. Una copia del mismo debidamente firmada por personal autorizado será devuelta al adjudicatario.
- 18- Es obligación de la empresa contratada hacer llegar estas normas al personal de las empresas que subcontrate y remitir al Responsable del Contrato los Cuestionarios del Anexo D cumplimentados, firmados y sellados por el responsable de dicha subcontrata.