



EXPEDIENT DE CONTRACTACIÓ: EC 10/2024

TIPUS DE CONTRACTE: Subministrament

OBJECTE: Subministrament de carn, ous i productes de xarcuteria per a la seva utilització a l'explotació dels punts de venda i les pràctiques dels cursos del plans d'estudis propis que imparteix l'EHIB a Palma, a l'edifici Arxiduc Lluís Salvador (Campus UIB)

ORGAN DE CONTRACTACIÓ: Directora gerent del Consorci Escola d'Hoteleria de les Illes Balears

MEMÒRIA JUSTIFICATIVA DE LA NECESSITAT DE CONTRACTAR EL SUBMINISTRAMENT DE CARN, OUS I PRODUCTES DE XARCUTERIA PER A L'EHIB

INTRODUCCIÓ

El Consorci Escola d'Hoteleria de les Illes Balears té com objectiu, d'acord al Decret 30/2014, de 11 de juliol, pel qual s'aproven els seus Estatuts, la docència universitària en el camp de l'hoteleria i la restauració, la formació professional en la família professional d'hoteleria i turisme, la formació d'empresaris i professionals per l'empresa, i el foment de la investigació científica i tècnica al servei d'aquests estudis.

L'EHIB ofereix un sistema de formació fonamentat en una metodologia basada en la combinació de classes teòriques i pràctiques que permeten un desenvolupament personal i professional que capacita als alumnes per a la seva inserció immediata al mercat laboral.

Aquest sistema de formació es fonamenta en quatre pilars:

- Estudis oficials: Grau de Direcció Hotelera i Tècnic superior en gestió d'allotjaments turístics.
- Estudis propis: Especialista en Serveis de Cuina i Restauració (ESCIR), Direcció i Gestió de Restaurants i Bars (DGRB), Especialista en Alta Cuina.
- Formació continua, amb cursos per professionals i aficionats: es realitzen entre 30 i 45 cursos, tallers, monogràfics i seminaris de diferent durada; entre d'altres els cursos de sommelier, viticultura, pizzaiolo professional, etc.

- Formació professional per l'ocupació com a centre propi del SOIB: en l'actualitat l'EHIB està impartint els cursos que formen part del catàleg de la branca d'Hoteleria i Turisme i els idiomes anglès, alemany i rus. També s'han iniciat dos cursos de formació dual.

Bona part d'aquesta activitat docent es desenvolupa a les cuines i les aules taller dels restaurants Miramar i Malvasia, a l'autoservei i la cafeteria de les nostres instal·lacions. Per dur a terme aquestes tasques, el Consorci ha de disposar de matèries primeres que permetin als alumnes aprendre les tècniques de restauració i cuina.

A més, aquestes instal·lacions estan obertes al públic, sent una font important d'ingressos.

1.- OBJECTE DEL CONTRACTE

Aquesta licitació té per objecte el subministrament de carn, ous i productes de xarcuteria per la seva utilització a l'explotació dels punts de venda i les pràctiques dels cursos que imparteix l'EHIB a Palma, a l'edifici Arxiduc Lluís Salvador (Campus UIB).

2.- CARACTERÍSTIQUES GENERALS

L'empresa adjudicatària haurà d'adequar el subministrament dels productes alimentaris a les especificacions tècniques, qualitats i prestacions establerts al Plec de prescripcions tècniques, i a la programació de dietes i menús que si escau determini l'EHIB en cada moment, d'acord amb les indicacions del responsable del departament de gestió de compres de l'EHIB. Així mateix, haurà d'ajustar-se a la programació establerta per a la recepció de mercaderia, evitant la interrupció dels horaris de preparació establerts a cuina.

L'adjudicatari garantirà un nivell qualitatiu tant en la selecció dels productes, com en la manipulació, característiques organolèptiques de nutrició i temperatura. Aquestes tasques no només s'han de regir d'acord amb les indicacions establertes per l'ordenament jurídic vigent; especialment el Codi Alimentari Espanyol i normativa complementària, sinó també amb les instruccions concretes de l'EHIB.

Independentment dels controls interns realitzats per l'empresa adjudicatària, l'EHIB podrà requerir en tot moment les determinacions analítiques i les auditories dutes a terme per l'adjudicatària, inclosos els seus proveïdors, sempre que ho consideri necessari per garantir la idoneïtat sanitària, alimentària i tècnica de qualsevol producte.

L'empresa adjudicatària haurà d'adequar els lliuraments del subministrament a les especificacions tècniques, higienicosanitari i de qualitat, presentacions, formats de productes, envasats al buit, porcions, gramatges, programació de menús i tipus de dietes que estableixi la direcció del contracte. Qualsevol canvi en els productes

subministrats haurà de comptar amb l'aprovació escrita prèvia del responsable del contracte; per això, quan l'adjudicatari vulgui fer un canvi de producte o marca, o es produeixi qualsevol modificació en algun d'ells, ho ha de notificar per escrit, posant a disposició de l'EHIB una mostra significativa i la fitxa tècnica del producte o marca esmentat.

L'EHIB, a través del responsable del departament de gestió de compres de l'EHIB, es reserva el dret a substituir qualsevol producte que no s'adapti a les especificacions indicades per l'EHIB, de l'altra, que en funció de criteris similars de qualitat, quantitat, registre sanitari i preu, considereu més adequat sense que això atorgui a l'adjudicatari cap dret a reclamar per aquest concepte.

L'adjudicatari assumeix la responsabilitat directa de garantir, en el cas de productes que puguin ser classificats en diversos grups comercials de qualitat, que aquests només siguin de les qualitats "extra" o "primera" i, si no, segons la qualitat establerta per l'EHIB. Tots els productes han de tenir registre sanitari. Tot allò relacionat amb el subministrament de queviures i el suport tècnic sol·licitat estarà subjecte a l'ordenament jurídic vigent, al Codi alimentari espanyol, al Reglament tecnicosanitari, a les normes de qualitat vigents per a cada grup alimentari, i a la seva normativa complementària. Si el producte no és originari de la CE (Comunitat Europea), l'adjudicatari haurà de justificar documentalment la seva homologació per la CE.

Al final dels períodes lectius l'EHIB podrà tornar els productes que per ser peribles, no siguin aptes per al període lectiu següent. Aquestes devolucions han de ser abonades.

La gestió dels envasos serà responsabilitat de l'adjudicatari, d'acord amb la seva oferta. L'EHIB no en tindrà cap responsabilitat.

La facturació es realitzarà a mes vençut, obligant-se l'EHIB, únicament, pels subministraments efectuats de conformitat al mes corresponent. A la factura es detallaran els albarans així com els productes servits a cada albarà. La factura inclourà tot tipus de gravàmens i impostos i s'haurà de registrar segons el procediment que estableixi l'EHIB.

L'adjudicatari està obligat a indicar una persona de contacte, a facilitar qualsevol informació de consum, mostres, etc., així com a l'assessorament quan se'l requereixi i a mantenir la qualitat dels productes oferts.

El licitador podrà presentar-se als lots que consideri oportuns, si bé a l'oferta que presenti és obligatori oferir tots els productes del lot a què es presenti (en cas de no fer-ho, s'exclourà l'oferta).

3- LEGISLACIÓ APLICABLE

- Reglament 853/2004, de 29 d'abril del 2004, del Parlament Europeu i del consell, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
- Reglament 854/2004, de 29 d'abril del 2004, del Parlament Europeu i del Consell, pel qual s'estableixen normes específiques per a l'organització de controls oficials dels productes d'origen animal destinats al consum humà
- Reglament (CE) 2074/2005, de 5 de desembre de 2005, pel qual s'estableixen mesures d'aplicació per a determinats productes d'acord amb el que disposa el Reglament (CE) no 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell i per a la organització de controls oficials d'acord amb el que disposen els Reglaments (CE) núm. 854/2004 del Parlament Europeu i del Consell i (CE) núm. 882/2004 del Parlament Europeu i del Consell, s'introdueixen excepcions al que disposa el Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell i es modifiquen els Reglaments (CE) no 853/2004 i (CE) no 854/2004 publicat al DOCE L 338 DE 22.12.2005
- Decret 2484/1967, de 21 de setembre, pel qual s'aprova el text del Codi alimentari espanyol.
- Reial decret 640/2006, de 26 de maig de 2006, pel qual es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, de la producció i la comercialització dels productes alimentaris.
- Reial decret 1338/2011, de 3 d'octubre, pel qual s'estableixen diferents mesures singulars d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris.
- Reial decret 890/2011, de 24 de juny, pel qual es modifica la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris, aprovada pel Reial decret 1334/1999, de 31 de juliol.
- Reial decret 135/2010, de 12 de febrer, pel qual es deroguen disposicions relatives als criteris microbiològics dels productes alimentaris.
- Llei 17/2011, del 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.
- Reial Decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.
- Decret 99/2012 de 7 de desembre, pel qual es crea el Registre d'Empreses, Establiments i Productes del Sector Alimentari de les Illes Balears subjectes a control oficial.
- Reial Decret 176/2013, de 8 de març, pel qual es deroguen totalment o parcialment determinades reglamentacions tecnicosanitàries i normes de qualitat referides a productes alimentaris.
- Decret 12/2013, del 5 d'abril, pel qual es crea el Consell Autonòmic de Seguretat Alimentària i la Comissió de Coordinació Administrativa.
- Reglament d'Execució (UE) 2015/1375 de la Comissió de 10 d'agost de 2015 pel qual s'estableixen normes específiques per als controls oficials de la presència de triquines a la carn.
- Reial decret 260/2002, de 8 de març de 2002, per la qual es fixen les condicions

sanitàries aplicables a la producció i comercialització de carns de caps de bestiar de lídia.

- Reial decret 1376/2003, de 7 de novembre de 2003, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries de producció, emmagatzematge i comercialització de les carns fresques i els seus derivats als establiments de comerç al detall.
- Reial decret 1698/2003, de 12 de desembre de 2003, pel qual s'estableixen disposicions d'aplicació dels reglaments comunitaris sobre el sistema d'etiquetatge de la carn de boví.
- Reial decret 361/2009, de 20 de març del 2009, pel qual es regula la informació sobre la cadena alimentària que ha d'acompanyar els animals destinats a sacrifici.
- Reial decret 463/2011, d'1 d'abril, pel qual s'estableixen per als lagomorfs mesures singulars d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene de la producció i la comercialització dels productes alimentaris.
- Ordre, de 14 de gener de 1986, per la qual s'aprova la norma de qualitat per a carns picades de boví, oví i porcí destinades al mercat interior.
- Reial decret 340/2014, de 9 de maig, pel qual s'estableixen disposicions en relació amb l'assistència als controls oficials en establiments de producció de carn fresca d'aviram i lagomorfs.
- Reial decret 474/2014, de 13 de juny, pel qual s'aprova la norma de qualitat de derivats carnis.

Tot això sense perjudici, del compliment del que estableix la normativa vigent corresponent a tots els productes alimentaris i no alimentaris objecte de contracte.

4. PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ

D'acord amb l'informe de justificació de l'adequació als preus del mercat, s'ha considerat que el preu de licitació del contracte sigui de 91.714,27 € + 8.363,79 € en concepte d'IVA, el que fa un pressupost de licitació total de 100.078,06 €.

Lot 1 (Vedella) 20.731,22 € (IVA exclòs) i 22.804,89 € (IVA inclòs)

Lot 2 (Porc) 17.123,31 € (IVA exclòs) i 18.835,64 € (IVA inclòs)

Lot 3 (Xot) 9.979,24 € (IVA exclòs) i 10.977,16 € (IVA inclòs)

Lot 4 (Aus, conill i ous) 23.128,72 € (IVA exclòs) i 25.065,77 € (IVA inclòs)

Lot 5 (Xarcuteria) 20.751,28 € (IVA exclòs) i 22.394,59 € (IVA inclòs)

D'acord amb l'article 100 de la LCSP s'entén per pressupost base de licitació el límit màxim de despesa que, en virtut del contracte, pot comprometre l'òrgan de contractació, inclòs l'Impost del Valor Afegit.

El contracte tindrà una durada de 12 mesos a partir de la formalització del contracte, sense possibilitat de pròrroga.

El mètode aplicat per calcular el valor estimat del contracte és, de conformitat amb

l'article 101 de la LCSP, el següent: pressupost de licitació sense IVA i inclou un 10 % de l'import del preu per a possibles modificats, per tant, el valor estimat del contracte serà de 100.885,69 €.

Desglossament del valor estimat del contracte:

-Contracte per 12 mesos: 91.714,27€

-Possibles modificacions 10% (art 204 LCSP): 9.171,42 €

Valor estimat total: 100.885,69 €

QUADRE DE TOTS ELS PRODUCTES QUE S'HA DE SUBMINISTRAR

	Import (IVA exclòs)	Import (IVA inclòs)
Lot 1 : Vedella	20.731,72 €	22.804,89 €
Lot 2: Porc	17.123,31 €	18.835,64 €
Lot 3: Xot	9.979,24 €	10.977,16 €
Lot 4: Aus, conill i ous	23.128,72 €	25.065,77 €
Lot 5: Xarcuteria	20.751,28 €	22.394,59 €
Total	91.714,27 €	100.078,06 €

Segons el llistat de productes i quantitats especificats als plecs de prescripcions tècniques.

5.- LLOC I TERMINIS DE LLIURAMENT

5.1. El lliurament del subministrament es realitzarà a l'Economat de l'EHIB, en horari laborable de dilluns a divendres, entre les 9.00 i les 12.00 hores. L'EHIB pot determinar puntualment un altre lloc i/o horari.

5.2. Les comandes es realitzaran telefònicament o mitjançant correu electrònic a l'adjudicatari pel responsable del departament de gestió de compres de l'EHIB segons les necessitats de l'EHIB, i cal indicar el número del lot tant als albarans com a les factures.

El termini de lliurament dels productes a subministrar serà inferior a 24 hores comptades des de la comunicació de la comanda a l'adjudicatari, sense perjudici que l'EHIB estableixi un altre termini en funció de les necessitats, el qual serà degudament comunicat a l'adjudicatari.

6. SOLVÈNCIA

Solvència econòmica i financera (article 87, 159.4 LCSP):

Criteria de selecció i requisits mínims: El volum de negoci mínim anual exigít serà per import igual o superior al pressupost màxim de despesa (IVA exclòs).

Solvència tècnica (article 89, 159.4 LCSP):

Criteris de selecció i requisits mínims: haver realitzat almenys 1 subministrament per import igual o superior a l'import objecte de licitació (IVA exclòs) al llarg dels 3 darrers anys, o, si escau, des de la data de constitució.

Els licitadors hauran d'acreditar la seva inscripció al Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments, conforme al Reial Decret 191/2011 de 18 de febrer, en funció del sector alimentari i la fase de la cadena alimentària en què duguin a terme l'activitat objecte del present contracte, la còpia del qual hauran d'incloure al Sobre 1 de Documentació General.

Aquesta inscripció suposa el compliment de la normativa europea, entre d'altres els Reglaments 852/2004 i 853/2004, i la resta de legislació alimentària (etiquetatge, additius, traçabilitat, etc).

7. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

De conformitat amb l'art. 145.1 i 146.2 de la LCSP i atenent a l'objecte de referència, es proposa que tots els criteris siguin avaluable mitjançant fórmula.

1.- Oferta econòmica 80%

La puntuació màxima s'assigna a l'oferta econòmicament més avantatjosa i la resta d'ofertes es valora proporcionalment, d'acord amb la fórmula següent

$$P_i = \frac{O_v}{O_{má}} \times P_m$$

P_i (puntuació de l'oferta que es valora); P_m (puntuació màxima), O_{má} (import de l'oferta més avantatjosa); O_v (import de l'oferta que es valora).

S'arrodonirà amb dos decimals. Imports amb IVA exclòs.

2.- Oferta de caràcter ambiental. Productes que per al seu transport han estat envasats amb material reciclable o reutilitzable. 20%

- Lot 1. Es valorarà amb 0,83 punts per cada producte que s'envasi per al seu transport amb material reciclable o reutilitzable. (24 productes)
- Lot 2. Es valorarà amb 1 punts per cada producte que s'envasi per al seu transport amb material reciclable o reutilitzable. (20 productes)

- Lot 3. Es valorarà amb 2 punts per cada producte que s'envasi per al seu transport amb material reciclable o reutilitzable. (10 productes)
- Lot 4. Es valorarà amb 0,86 punts per cada producte que s'envasi per al seu transport amb material reciclable o reutilitzable. (23 productes)
- Lot 5. Es valorarà amb 0,32 punts per cada producte que s'envasi per al seu transport amb material reciclable o reutilitzable. (61 productes)

8.- PENALITATS.

L'incompliment dels terminis i horaris de lliurament, i de les condicions del subministrament suposarà l'aixecament d'una acta d'incidències i una penalització equivalent al doble del preu (IVA exclòs) del producte no subministrat o, si escau, del cost de la adquisició d'un altre producte de característiques similars per l'EHIB. L'aixecament per part del responsable del contracte de cinc actes d'incidències justificades constitueix causa específica de resolució del contracte.

L'incompliment de les ofertes de caràcter social i/o ambiental que els licitadors haguessin presentat es penalitzaran, cada una, amb un 5% de l'import d'adjudicació.

9. CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ

En cas d'incompliment de les condicions especials d'execució es podrà optar per la imposició de penalitats que podran assolir fins a un 10% del preu del contracte. Davant d'un incompliment reiterat de les condicions especials d'execució es procedirà a la resolució del contracte.

Les condicions especials són les següents:

a) Drets laborals i qualitat en l'ocupació:

- El contractista haurà de complir al llarg de tota l'execució contractual totes les disposicions legals, reglamentàries i convencionals en vigor en matèria laboral, de seguretat social, i de seguretat i salut a la feina que siguin aplicables a les persones treballadores vinculades a l'execució del contracte.

b) Discapacitat:

Les empreses que tinguin 50 o més persones treballadores en el total de la seva plantilla hauran d'acreditar que està composta almenys per un 2% de persones amb discapacitat igual o superior al 33%. Complementàriament o subsidiàriament podrà acreditar-se mitjançant el compliment de les mesures alternatives previstes a la legislació vigent.

c) Igualtat entre dones i homes:

- Les empreses amb més de 50 treballadors/ores hauran d'acreditar el disseny i l'aplicació efectiva del Pla d'Igualtat previst a la Llei Orgànica 3/2007, de 22 de març, per a la igualtat efectiva de dones i homes.

- En tota la documentació, publicitat, imatge o material que es generi amb motiu de l'execució del contracte, l'empresa o entitat adjudicatària haurà de fer servir un ús no sexista del llenguatge, evitar qualsevol imatge discriminatòria de les dones o estereotips sexistes i fomentar una imatge amb valors d'igualtat, presència equilibrada, diversitat, coresponsabilitat i pluralitat de rols i identitats de gènere.

d) Compliment de criteris ètics:

El contractista aportarà o fabricarà tots els seus productes o subministraments, i executarà les seves obres o serveis, respectant els drets laborals bàsics al llarg de tota la cadena de producció i amb estricta compliment de les convencions fonamentals de l'Organització Internacional de Treball de conformitat amb la Directiva 2014/24/UE, del Parlament Europeu i del Consell, de 26 de febrer, sobre contractació pública i per la qual es deroga la Directiva 2004/18/CE.

e) Transparència i justícia fiscal:

El contractista executarà el contracte amb criteris d'equitat i transparència fiscal, per la qual cosa els ingressos o beneficis procedents del present contracte públic seran íntegrament declarats i liquidats d'acord amb la legislació fiscal vigent.

10. SUBCONTRACTACIÓ

Segons s'estableix a l'article 215 de la LCSP.

11. OFERTES ANORMALMENT BAIXES

Segons els criteris establerts a l'article 85 RD 1098/2011, de desenvolupament de la Llei de Contractes.

12. MODIFICACIÓ DEL CONTRACTE

Es permet la modificació del contracte en les condicions següents:

- Necessitat de disposar més matèries primeres per augment del número d'alumnes o augment de l'activitat d'explotació d'aliments per part de l'EHIB.

Abast i límits de la modificació: Percentatge sobre el preu del contracte. Les modificacions previstes poden suposar una modificació del preu del contracte amb un increment de fins un 10% (iva no inclòs).

CONCLUSIÓ

Per tot això, i de conformitat amb el que preveuen l'article 116 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic, **ES PROPOSA** l'inici de l'expedient de contractació pel subministrament carn, ous i productes de xarcuteria per a l'EHIB i per import de 91.714,27 € + 8.363,79 € en concepte d'IVA, el que fa un pressupost de licitació total de 100.078,06 € amb càrrec al Capítol II de Despeses en compra de béns i serveis del pressupost de l'EHIB.

I es proposa que el procediment de contractació sigui el procediment obert simplificat, d'acord amb l'article 159 de la Llei 9/2017, de Contractes del Sector Públic.

Palma, a data de la signatura electrònica

La directora gerent del Consorci Escola d'Hoteleria de les Illes Balears

Maria Llompart Bibiloni
Per delegació del President del Consorci de EHIB
(BOIB núm. 130, de 21/09/2023)