

EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN NÚM: 19/2024

TIPO DE CONTRATO: Suministro. Procedimiento abierto con varios criterios de adjudicación.

LOTES: Lote 1: Carne fresca, derivados, queso y huevos / Lote 2: Pescado y productos congelados / Lote 3: Yogures / Lote 4: Productos de despensa / Lote 5: Pan.

OBJETO: Suministro de productos de alimentación para las EEII del IMEB.

ÓRGANO DE CONTRATACIÓN: Presidenta del IMEB.

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

PRIMERA.- Objeto del Contrato.

Este contrato tiene por objeto el suministro y distribución de productos de alimentación para las escuelas municipales de educación infantil del Instituto Municipal de Educación y Bibliotecas (IMEB) para la elaboración de meriendas y comidas a los alumnos usuarios del servicio, así como las comidas del personal.

SEGUNDA.- Definición, contenido y condiciones de ejecución de los trabajos.

El expediente consta de los siguientes lotes, cuyos productos quedan especificados en los ANEXOS del presente Pliego:

LOTE 1: CARNE FRESCA, DERIVADOS, QUESO Y HUEVOS

LOTE 2: PESCADO Y PRODUCTOS CONGELADOS.

LOTE 3: YOGURES.

LOTE 4: PRODUCTOS DE DESPENSA.

LOTE 5: PAN.

El adjudicatario no podrá ceder, traspasar o subarrendar el suministro objeto de este contrato, ni parcial ni totalmente.

En los ANEXOS del presente Pliego se relacionan, los productos que lo componen, así como la cantidad estimada de suministro a realizar, tomando como referencia los siguientes aspectos: Consumo realizado durante un año. Esta cantidad es únicamente orientativa, ya que las características de estos suministros conlleva que semanalmente se adapten las cantidades y tipo de alimentos a suministrar en base a la demanda, el número de aulas abiertas en cada centro, las edades de los alumnos y las modificaciones en los menús que se establezcan.

Los licitadores deberán ofertar todos los productos, en precios unitarios con tres decimales, haciendo constar en el anexo correspondiente a la "Oferta económica" el precio unitario ofertado (excluido IVA) y el precio unitario ofertado total por producto con el IVA aplicado incluido.

Es obligatorio ofertar todos los productos, en caso contrario no se podrá valorar la oferta presentada. Ningún precio unitario podrá superar el precio unitario máximo establecido en los pliegos.



Por posibles cambios en el menú, los licitadores deberán especificar el % de descuento aplicable al IMEB para aquellos productos que no estén relacionados en el anexo II del PCAP "Oferta económica". Dicho porcentaje se aplicará, si procede, al precio de venta del producto en cuestión.

Todos los productos se ajustarán a lo prescrito en el Código Alimentario Español (C.A.E), en la legislación alimentaria vigente de aplicación, tanto en lo referido a seguridad alimentaria como en lo referido a identificación e información de los productos.

Las ofertas de los productos a suministrar deberán cumplir las especificaciones técnicas que aparecen en los anexos de "oferta económica". El producto a suministrar deberá tener la categoría ofertada o superior, no pudiendo ser en ningún caso inferior. En caso de que por circunstancias justificadas, debiera sustituirse alguno de los productos definidos en la oferta y recogidos en el contrato, deberá fundamentarse y ser aceptado por la gerencia de este Instituto.

No se aceptarán productos cuya fecha de caducidad o de consumo preferente esté próxima al día de ser recibida, ni aquellos cuyos envases no se encuentren en perfecto estado. Igualmente no se aceptarán productos cuyo nivel de maduración o estado no sea el adecuado para el consumo.

Con relación al formato, etiquetado, envasado, higiene, transporte, almacenamiento, se deberá cumplir con la normativa vigente.

La cuantía del presupuesto base de licitación total, establece el límite máximo del gasto. Se ha calculado tomando como referencia un número estimado de unidades ya que este suministro está supeditado a las necesidades reales del servicio.

El pago del precio se realizará en función del suministro efectivamente realizado, una vez efectuada la entrega de los productos, mediante pagos por mensualidades. La empresa adjudicataria no podrá incorporar ningún concepto diferente al propio del suministro realizado (producto), con excepción de aquellas tasas e impuestos legalmente aplicables.

Los productos serán entregados en cada uno de los siguientes centros:

- **Escuela de Educación Infantil de Calvià.** Plaça L'església, 1 (Calvià).
- **Escuela de Educación Infantil de Palmanova.** C. José Maria Cuadrado, 9 (Palmanova).
- **Escuela de Educación Infantil de Magaluf.** C. Coloms, 17 (Magaluf).
- **Escuela de Educación Infantil "Ocell del Paradís" de Son Ferrer.** C. Ocell del Paradís, 113 A (Son Ferrer).
- **Escuela de Educación Infantil de Bendinat.** C. de Ses escoles s/n (Bendinat).
- **Escuela de Educación Infantil "Es Molinet" de Santa Ponça (Urb. Galatzó).** Crt. Santa Ponça – Calvià s/n (Santa Ponça).
- **Escuela de Educación Infantil "Es Vedellet" de El Toro.** Avda Neptuno, 59 (El Toro).
- **Escuela de Educación Infantil "Es Picarol" de Peguera.** C. Pins, 16 (Peguera)
- **Escuela de Educación Infantil de Santa Ponça.** C. Puig Blanc, 28 (Santa Ponça).
- **Escuela de Educación Infantil "Na Burguesa" de Son Caliu,** situada en C. Saragossa, 4-6 (Son Caliu).

Los pedidos se centralizarán desde las oficinas del IMEB y se realizarán por correo electrónico preferentemente, en función de la previsión de cocina, el menú, las indicaciones de la nutricionista, o el número y grupo de edad de alumnos/as por centro. Se rechazarán aquellos productos que no reúnan las especificaciones técnicas fijadas en los pliegos.

Los pedidos se realizarán **todos los miércoles**, salvo festivo que se realizará el día anterior hábil.

El suministro de los productos contratados se efectuará de la siguiente forma:

Cada lunes (posterior a la fecha en la que se realiza el pedido), salvo festivo que se realizará el día siguiente hábil. El horario de entrega será de las 9 a las 13 horas, salvo en casos extraordinarios.

Excepcionalmente, contando con el visto bueno del IMEB, se podrá acordar un día de la semana de entrega diferente al previsto siempre que no afecte al funcionamiento del servicio.

Los productos serán transportados por la empresa adjudicataria, única responsable de dicho transporte, que utilizará vehículos propios, con las autorizaciones correspondientes exigibles en su caso (Tarjeta de transporte y ITV, así como pago de tributos al día), conducidos por trabajadores de la empresa, que deberá cumplir en todo momento con la legislación laboral, de Seguridad Social y de prevención de riesgos laborales.

Además la empresa adjudicataria debe garantizar la reducción de envases y embalajes, así como la reutilización y el reciclaje de los productos utilizados.

El personal de la empresa adjudicataria responsable del transporte también lo será de efectuar las descargas de los mismos y la colocación de los productos donde el personal de cada centro de trabajo lo determine. Junto con los productos hará entrega del albarán correspondiente que será revisado y firmado por la persona receptora del suministro.

TERCERA.- Dirección de los trabajos.

El IMEB, a través del Gerente del IMEB o persona/s en quien delegue, realizará la dirección y el seguimiento del suministro. La empresa adjudicataria tendrá que nombrar un responsable que se coordinará con el IMEB para el seguimiento del contrato. La supervisión y comprobación de la entrega de suministros corresponde a cada centro.

Con la finalidad de conseguir un adecuado funcionamiento del suministro, se establecerán los siguientes espacios de regulación:

La entidad adjudicataria designará un responsable de la empresa que, junto con el técnico designado por el IMEB, supervisará el funcionamiento del suministro. Para ello, se efectuarán por ambas partes los contactos que se consideren convenientes.

Cualquier cambio o propuesta no previsto en el contrato, recogido en los PCAP o en estos Pliegos, tendrá que ser aprobado por el IMEB.

CUARTA.- Inspección de los trabajos.

En el caso de que la calidad de los productos ofertados no quede suficientemente acreditada en la oferta, podrán solicitarse muestras a presentar en el centro de trabajo que se indique por la gerencia o persona en quien delegue.

El IMEB se reserva el derecho a comprobación, en el momento de la recepción de los productos, de la calidad de los artículos que, como mínimo, debe ser coincidente al especificado en estos pliegos. En el caso de detectarse alguna anomalía, ésta será inmediatamente subsanada por el adjudicatario, con el fin de

preservar el normal funcionamiento de cada centro.

Por otro lado, el IMEB fijará los sistemas de control que estime oportunos para garantizar el adecuado suministro de los productos.

En el caso de que los productos no se entreguen en el sitio convenido, en el plazo acordado o en las condiciones establecidas en contrato, el IMEB se reserva el derecho a adquirir en el mercado los productos requeridos, haciéndose cargo la empresa adjudicataria de la factura del nuevo proveedor, cargando al IMEB como máximo el precio contratado.

El adjudicatario se verá obligado a aplicar sistemas de control basados en análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), de acuerdo con el Reglamento CE/852/2004 de 29 de abril relativo a la higiene de productos alimentarios o normativa posterior que se desarrolle.

Calvià,

Responsable Técnico del Contrato,
P.A. Cecilia Valls Cabot

ANEXO LOTE 1 - CARNE FRESCA, DERIVADOS, QUESO Y HUEVOS

RELACIÓN DE PRODUCTOS A SUMINISTRAR

| DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS | UNIDAD DE MEDIDA |
|--------------------------------|---|------------------|
| CARNE PICADA | Producto fresco Nacional. Pedido mínimo: 1 Kg. Sin Gluten, Sin Leche, Sin proteína de soja. Preparado de ternera y cerdo. | kg. |
| GALLINA | Producto fresco Nacional. Pedido mínimo: media gallina. | UNIDAD |
| POLLO, CARCASAS | Producto fresco Nacional. Pedido mínimo: 1 Kg. | kg. |
| POLLO, PECHUGAS | Producto fresco Nacional. Pedido mínimo: 1 Kg. POLLO BROILER. | Kg. |
| POLLO, PECHUGAS | Producto fresco Nacional. Pedido mínimo: 1 Kg. POLLO CERTIFICADO alimentado con un mínimo de 65% de cereales. | Kg. |
| POLLO ENTERO | Producto fresco Nacional. Pedido por unidades. POLLO BROILER. | UNIDAD |
| POLLO ENTERO | Producto fresco Nacional. Pedido por unidades. POLLO CAMPERO. | UNIDAD |
| POLLO, CONTRAMUSLO | Producto fresco Nacional. Pedido mínimo: 1 Kg. POLLO CERTIFICADO alimentado con un mínimo de 65% de cereales. | Kg. |
| POLLO, CONTRAMUSLO | Producto fresco Nacional. Pedido mínimo: 1 Kg. POLLO BROILER. | Kg. |
| POLLO, MUSLO | Producto fresco Nacional. Pedido mínimo: 1 Kg. POLLO CERTIFICADO alimentado con un mínimo de 65% de cereales. | Kg. |
| POLLO, MUSLO | Producto fresco Nacional. Pedido mínimo: 1 Kg. POLLO BROILER. | Kg. |
| PAVO, PECHUGAS | Producto fresco Nacional. Pedido mínimo 1 kg. CATEGORÍA A. | Kg. |
| PAVO, CONTRAMUSLO | Producto fresco Nacional. Pedido mínimo 1 kg. CATEGORÍA A. | Kg. |
| PAVO, MUSLO | Producto fresco Nacional. Pedido mínimo 1 kg. CATEGORÍA A. | Kg. |
| TERNERA, BABILLA | Producto fresco Nacional. Pedido mínimo 1 kg. Cortada en filetes | Kg. |
| TERNERA, CADERA | Producto fresco Nacional. Pedido mínimo 1 kg. Cortada en filetes | Kg. |
| JAMÓN COCIDO | Jamón de cerdo cocido deshuesado EXTRA. Sin Gluten, Sin leche, Sin proteína de soja. Mínimo 85% de carne. Pedido mínimo 1 kg. | kg. |
| HUEVOS CAMPEROS | Pedido mínimo: 2,5 docenas. Tamaño mediano. M Preferentemente de proximidad. | DOCENA |
| QUESO | Queso edam barra. Sin huevo. Pedido mínimo: 1 kg. | kg. |
| QUESO TIERNO DOP MAHÓN-MENORCA | Queso tierno de leche pasteurizada. Sin huevo. Pedido mínimo 1 kg. | kg. |

ANEXO LOTE 2 - PESCADO Y PRODUCTOS CONGELADOS

RELACIÓN DE PRODUCTOS A SUMINISTRAR

| DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS | UNIDAD DE MEDIDA |
|---------------------------|--|------------------|
| RAPE (cabeza) | Producto congelado. Adjuntar ficha técnica con peso neto excluyendo glaseado. | Kg. |
| RAPE (cola) | Producto congelado. Cola de rape. Tamaño mediano. Sin espina. Adjuntar ficha técnica. | Kg. |
| FILETE DE MERLUZA | Producto congelado. Sin espinas. Adjuntar ficha técnica con peso neto excluyendo glaseado. | Kg. |
| LOMO MERLUZA | Producto congelado. Sin espinas. Adjuntar ficha técnica con peso neto excluyendo glaseado. | Kg. |
| FILETE DE FOGONERO | Producto congelado. Sin espinas. Adjuntar ficha técnica con peso neto excluyendo glaseado. | Kg. |
| FILETE DE GALLO | Producto congelado. Sin espinas. Adjuntar ficha técnica con peso neto excluyendo glaseado. | Kg. |
| FILETE DE LENGUADO | Producto congelado. Sin espinas. Adjuntar ficha técnica con peso neto excluyendo glaseado. | Kg. |
| BACALAO, LOMO | Producto congelado. Sin espinas. Adjuntar ficha técnica con peso neto excluyendo glaseado. | Kg. |
| BACALAO, FILETE | Producto congelado. Sin espinas. Adjuntar ficha técnica con peso neto excluyendo glaseado. | Kg. |
| CEBOLLA | Producto congelado. Adjuntar ficha técnica. | Bolsa 2,5 Kg. |
| ENSALADILLA | Producto congelado. Adjuntar ficha técnica. | Bolsa 2,5 Kg. |
| GUISANTES | Producto congelado. Adjuntar ficha técnica. | Bolsa 2,5 Kg. |
| JUDÍA VERDE | Producto congelado. Adjuntar ficha técnica. | Bolsa 2,5 Kg. |

ANEXO LOTE 3 - YOGURES

RELACIÓN DE PRODUCTOS A SUMINISTRAR

| DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS | UNIDAD DE MEDIDA |
|----------------------------------|--|-------------------------|
| YOGUR NATURAL (con azúcar) | Primera marca. Azucarado. Sin gluten. Adjuntar ficha técnica. | Unidad 125 mg |
| YOGUR NATURAL (sin azúcar) | Primera marca. Sin azúcar. Sin gluten. Adjuntar ficha técnica. | Unidad 125 mg |
| YOGUR VEGETAL | Primera marca. Sin azúcar. Sin gluten. 100% vegetal. Adjuntar ficha técnica. | Unidad 125 mg |

**ANEXO LOTE 4 - PRODUCTOS DE DESPENSA
RELACIÓN DE PRODUCTOS A SUMINISTRAR**

| DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS | UNIDAD DE MEDIDA |
|--------------------------------|---|---------------------|
| ACEITE DE OLIVA VIRGEN | Adjuntar ficha técnica. | Garrafa de 5 litros |
| ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA | Adjuntar ficha técnica. | Garrafa de 5 litros |
| ACEITUNAS | Sin alérgenos. Adjuntar ficha técnica. (BOTE 4,10 Kg) | Kg. |
| AGUA | Agua mineral natural de mineralización débil. Adjuntar ficha técnica. | Garrafa de 5 litros |
| ALUBIA BLANCA, SECA | Calidad extra ó I. Envase de 1 Kg. Adjuntar ficha técnica | Kg. |
| ALUBIA PINTA, SECA | Calidad extra ó I. Envase de 1 Kg. Adjuntar ficha técnica | Kg. |
| ARROZ BLANCO | Calidad extra ó I. Envase de 1 Kg. Adjuntar ficha técnica. | Kg. |
| ARROZ INTEGRAL | Calidad extra ó I. Envase de 1 Kg. Adjuntar ficha técnica. | Kg. |
| ATÚN EN ACEITE DE OLIVA | Adjuntar ficha técnica. Envase 1 Kg. | Kg. |
| AZÚCAR | Azúcar blanquilla. Envase de 1 Kg. | Kg. |
| ESPIRALES O FUSILLI | Calidad superior, sin huevo. Adjuntar ficha técnica. | Bolsa 5 Kg. |
| ESPIRALES O FUSILLI INTEGRALES | Calidad superior, sin huevo. Adjuntar ficha técnica. | Kg. |
| FIDEO Nº 0 | Calidad superior, sin huevo. Adjuntar ficha técnica. | Bolsa 5 Kg. |
| FIDEO Nº 0 INTEGRAL | Calidad superior, sin huevo. Adjuntar ficha técnica. | Kg. |
| FIDEO Nº 0 SIN GLUTEN | Adjuntar ficha técnica. | Kg. |
| FIDEO Nº 4 | Calidad superior, sin huevo. Adjuntar ficha técnica. | Bolsa 5 Kg. |
| FIDEO Nº 4 INTEGRAL | Calidad superior, sin huevo. Adjuntar ficha técnica. | Kg. |
| FIDEO Nº 4 SIN GLUTEN | Adjuntar ficha técnica. | Kg. |
| GARBANZO SECO | Calidad superior, sin huevo. Adjuntar ficha técnica. | Kg. |
| HARINA TRIGO INTEGRAL | Harina integral trigo 100%. Adjuntar ficha técnica. | Kg. |
| HARINA DE MAÍZ | Harina de maíz. Adjuntar ficha técnica. | Kg. |
| LAZOS O FARFALLE | Calidad superior, sin huevo. Adjuntar ficha técnica. | Bolsa 5 Kg. |
| LENTEJA PARDINA SECA | Calidad extra ó I. Envase de 1 Kg. Adjuntar ficha técnica | Kg. |
| LEVADURA | Adjuntar ficha técnica. | Caja de 4 sobres |
| MAÍZ DULCE | Maíz dulce en grano. Adjuntar ficha técnica. | 500 gramos |
| TOMATE TRITURADO | Calidad extra. Adjuntar ficha técnica. | Unidad(Lata 800g.) |
| TOMATE TRITURADO | Calidad extra. Adjuntar ficha técnica. | Unidad (Lata 4 kg.) |
| SAL YODADA | Sal común yodada seca. Fina. Adjuntar ficha técnica. | Kg. |
| SOPA ESTRELLITA | Calidad superior, sin huevo. Adjuntar ficha técnica. | Bolsa 5 kg. |
| SOPA MARAVILLA | Calidad superior, sin huevo. Adjuntar ficha técnica. | Bolsa 5 kg. |
| SOPA PIÑONET | Calidad superior, sin huevo. Adjuntar ficha técnica. | Bolsa 5 kg. |
| VINAGRE DE MANZANA | Adjuntar ficha técnica. | 1 litro |

ANEXO LOTE 5 - PAN

RELACIÓN DE PRODUCTOS A SUMINISTRAR

| DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS | UNIDAD DE MEDIDA |
|---------------------------|--|------------------|
| PANECILLO INTEGRAL | 50% harina integral, piezas de 40 gramos, elaboradas el mismo día. No precocido. Adjuntar ficha técnica. | Unidad |