EXPTE. 438/15-C

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE REGIRÁ EN LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LOS CENTROS Y SERVICIOS DE ATENCIÓN A PERSONAS SIN HOGAR

1.- Objeto del contrato.

El objeto del presente procedimiento es la contratación de un suministro de alimentos para los Centros y Servicios de Atención a Personas Sin Hogar cuya titularidad es del Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria, dependientes de la Concejalía de Gobierno del Área de Cohesión Social e Igualdad, conforme a las prescripciones establecidas en el presente Pliego, así como en el de Cláusulas Administrativas Particulares.

El servicio que se presta a través de este suministro es complementario al Servicio de Comedor que se ofrece a los usuarios residentes en los Centros (Menús-Catering: almuerzo y cena), y tiene como finalidad la adquisición de diversos productos de alimentación destinados a la manutención de los usuarios de los Centros, de forma que:

- En los CAM El Lasso e Isleta, se corresponde con la adquisición de alimentos necesarios para los desayunos y meriendas de residentes, además de permitir el consumo de productos de uso eventual como los navideños y otros.
- En el CAM Gánigo, además de los relacionados anteriormente, este contrato posibilitará la adquisición de alimentos necesarios para el Servicio de Comedor Social a usuarios no residentes (desayunos y cenas).

Además, se prevé que este suministro pueda dar cobertura a usuarios atendidos de forma externa desde los CAM en dispositivos específicos habilitados al efecto (pisos tutelados / apartamentos individuales con supervisión / alojamiento en pensiones supervisadas).

2.- Forma de prestación del suministro.

El contratista vendrá obligado a realizar la prestación del suministro para los Centros a los que se obliga en el presente pliego y en el contrato que se formalice al efecto.

El suministro se realizará en entregas parciales sucesivas con una periodicidad mínima semanal. Para ello, cada Centro emitirá una Orden de Suministro que será remitida a la empresa adjudicataria, preferentemente a través de una dirección de correo o, alternativamente, vía fax. Una vez recibida la petición, el adjudicatario, en un plazo máximo de 2 días hábiles desde la recepción del

C/ Doctor Miguel Rosas nº 23
35007 Las Palmas de Gran Canaria
Teléfono: 928 44 85 71
www.laspalmasgc.es

Expte. 438/15-C

pedido, hará entrega en los diferentes Centros de los productos demandados, depositándolos en las zonas de almacenaje dispuestas al efecto.

El transporte y entrega se realizará con medios propios o ajenos, pero siempre a cargo de la empresa adjudicataria. La entrega del suministro se efectuará de lunes a viernes de 7:00 a 14:00 horas para el CAM Gánigo y de 8:00 a 14:00 para los CAM El Lasso e Isleta. Se hará acompañada de un albarán, donde conste perfectamente desglosado el contenido suministrado, tanto en concepto como en cuantía, que deberá ser firmado por personal de los Centros. En el supuesto de que por dificultades de la empresa adjudicataria no se pudiera hacer la entrega en el tiempo y forma prevista, esta incidencia deberá ser comunicada urgentemente al Coordinador/a del Centro afectado, indicando el motivo por el que no puede efectuarse el suministro y forma prevista de resolución.

3.- Importe de la adjudicación.

El importe de la primera anualidad es 95.200,00.-€ (IGIC incluido) de gasto máximo, siendo la cuantía de la segunda anualidad de 109.480,00.-€ (IGIC incluido) de gasto máximo. Por tanto, el presupuesto total de la licitación asciende a 204.680,00.-€ (IGIC incluido).

El importe correspondiente al Impuesto General Indirecto Canario (IGIC) aparece detallado en el Anexo I del presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

En el presupuesto de licitación se consideran incluidos la totalidad de los gastos que el adjudicatario le puede producir la realización del suministro.

No procede revisión de precios en cumplimiento del acuerdo de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Las Palmas de Gran Canaria de fecha 4 de agosto de 2014.

4.- Duración del contrato y comienzo del suministro.

La duración del contrato será de dos años, a contar desde el día siguiente de la firma del Acta de Inicio del Suministro.

Antes de la finalización del contrato, éste podrá ser prorrogado por mutuo acuerdo entre las partes hasta la fecha máxima del 4 de agosto de 2018, incluido el período de prórroga con el propósito de hacer coincidir su vigencia con otros contratos de productos alimenticios al objeto de que queden aglutinados en un único expediente de contratación.

El importe de la prórroga asciende a 83.086,15.-€ (IGIC incluido) de gasto máximo, que se corresponde con la parte proporcional del importe de la segunda anualidad (109.480,00.-€) para el periodo 1 de noviembre hasta el 4 de agosto de 2018.

C/ Doctor Miguel Rosas nº 23
35007 Las Palmas de Gran Canaria
Teléfono: 928 44 85 71
www.laspalmasgc.es

5.- Incidencias y sanciones.

La prestación del suministro requiere de una comunicación entre las partes ágil y permanente. A este efecto la empresa adjudicataria dispondrá de los medios necesarios para que esta comunicación se pueda llevar a cabo. Asimismo, los Centros de Acogida facilitarán también la comunicación a la empresa.

Las incidencias que los Coordinadores de Grupo de los Centros valoren relevantes se registrarán en un Libro de Incidencias dispuesto al efecto. A su vez. en orden a la aplicación del régimen sancionador, deberán ser comunicadas por escrito a la Jefatura de la Unidad Técnica de Inclusión Social, responsable del contrato en los términos del artículo 52 del texto refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, aprobado mediante Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, aquéllas que, por causa de gravedad o reiteración, se hagan preciso. Efectuándose los trámites que procedan con la participación de la Sección de Contratación, para aplicar al adjudicatario el régimen sancionador que se recoge en el Pliego de Cláusulas Administrativas del Expediente.

Si surgiera algún obstáculo que dificultase la prestación del suministro, se deberá comunicar entre las partes de manera inmediata al objeto de buscar de forma conjunta las alternativas posibles y evitar los perjuicios que pudieran ocasionarse.

6.- Control e inspección de los suministros.

El suministro estará sometido permanentemente a la inspección y vigilancia de la Unidad Técnica responsable del contrato, quien podrá realizar con la frecuencia que lo crea oportuno, revisiones de material y forma de prestación del suministro. Dicha Unidad se reserva la posibilidad de organizar cualquier otro sistema de control para verificar el correcto desarrollo de la prestación de suministro. A la inspección le serán facilitados el acceso a cuantos datos e información le sean precisos para llevarla a cabo.

Las funciones de control recaerán en la Unidad Técnica responsable del contrato, con independencia de que pudiera ser designado otro personal al efecto.

El Ayuntamiento está facultado para solicitar a la empresa adjudicataria en cualquier momento, toda la documentación que considere necesaria al objeto de comprobar la plena legalidad de la empresa en el orden fiscal, laboral, administrativo, etc.

Por otra parte, a tenor de lo dispuesto en las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria, la Intervención General procederá a la comprobación material del gasto en contratos de suministros cuyo importe sea superior a 18.000 euros IGIC excluido.

C/ Doctor Miguel Rosas nº 23
35007 Las Palmas de Gran Canaria
Teléfono: 928 44 85 71
www.laspalmasgc.es

Expte. 438/15-C

7.- Responsabilidad del contratista.

- El personal dependerá exclusivamente del adjudicatario por cuanto éste tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario y deberá cumplir las disposiciones vigentes en materia Laboral, de Seguridad Social y de Seguridad, Salud e Higiene en el trabajo; e igualmente estar al corriente del pago de cuantos tributos u obligaciones fiscales pudieran derivarse de dicho personal.
- El adjudicatario será responsable ante la jurisdicción laboral y de lo social de los accidentes que pudieran sobrevenir a su personal por el desempeño de sus funciones. En este sentido, el adjudicatario dotará a su personal de todos los medios de seguridad necesarios, obligándose a cumplir con cuantas disposiciones le sean aplicables en cuanto a seguridad y salud en el trabajo.
- El contratista deberá cumplir los requisitos establecidos en la legislación en vigor competente a su sector y, concretamente, en lo referente a instalaciones, almacenamiento, elaboración, conservación, distribución, así como etiquetados, envasados y rotulación de sus productos y normas generales y particulares de cada uno de ellos, establecidas en las distintas disposiciones legales de la materia.
- Con el fin de asegurar el funcionamiento y buena marcha del suministro, el adjudicatario queda obligado a tener en sus almacenes o en la de sus firmas colaboradoras, los productos necesarios para poder atender inmediatamente cualquier necesidad que pueda producirse.
- La empresa adjudicataria del suministro, responderá de toda indemnización civil de daños y perjuicios por accidentes que pueda ocasionar el personal, vehículos e instrumentos de trabajo utilizados para la prestación del suministro.
- La empresa adjudicataria seguirá las normas dictadas en cada momento por las autoridades laborales competentes en materia de seguridad e higiene, en particular en lo que se refiere a previsión sanitaria.
- El contratista será responsable de la calidad de los productos suministrados y de forma singular en cuanto a las siguientes condiciones higiénico-sanitarias:

  a) Todas las materias primas utilizadas deberán cumplir las condiciones higiénico-sanitarias de calidad y pureza estipuladas en las normas que regulan dicho aspecto.

C/ Doctor Miguel Rosas nº 23
35007 Las Palmas de Gran Canaria
Teléfono: 928 44 85 71
www.laspalmasgc.es

b) Los recipientes o envoltorios que contienen las materias primas deben ser de un sólo uso y venir correctamente empaquetado.

c) Las condiciones del transporte deben ser adecuadas.

d) La persona destinada para entregar los víveres poseerá el carnet de manipulador de alimentos o documento acreditativo de tener en trámite su expedición (título II, art. 3º apdo. a, del Código Alimentario Español).

e) El proveedor deberá ofrecer garantías higiénico-sanitarias y poseer un número de registro sanitario.

f) Los productos enlatados deben tener el envase intacto, sin abolladuras ni signos de oxidación.

8.- Plazos de entregas parciales.

El contratista se compromete a realizar con una periodicidad mínima semanal los suministros que se le ordenen y a los precios que resulten adjudicados.

Con carácter excepcional y ante posibles eventualidades que pudieran surgir la empresa adjudicataria tendrá que realizar el suministro con carácter urgente como límite máximo de un día.

9.- Aspectos de la licitación y facturación.

Los licitadores deberán formular sus proposiciones económicas referidas a la totalidad de los productos que se relacionan en el Anexo I, indicando para cada uno de los conjuntos de productos lo siguiente:

- Porcentaje de descuento con dos decimales.
- Importe del precio unitario ofertado para cada producto (sin IGIC).
- Tipo de IGIC aplicable a cada producto.
- Importe correspondiente al IGIC en relación con el precio ofertado para cada producto.

Tal como se detalla en el siguiente cuadro para cada conjunto:

Conjunto:				
% de descuento en relación al precio máximo de licitación del conjunto:				
Artículos	**Precio unitario máximo de licitación (IGIC incluido)**	**Importe del precio ofertado del producto (sin IGIC)**	**Tipo de IGIC aplicable**	**Importe del IGIC correspondiente al precio ofertado**

C/ Doctor Miguel Rosas nº 23
35007 Las Palmas de Gran Canaria
Teléfono: 928 44 85 71
www.laspalmasgc.es

Si los licitadores realizan ofertas de algún producto cuya presentación difiera en capacidad (volumen, peso, etc.) al que se detalla en el listado del Anexo I, el precio máximo del mismo no podrá exceder del importe unitario (por kg, litro, etc.) que le corresponda proporcionalmente.

Se excluirán aquellas empresas que no realicen oferta económica de la totalidad de los productos relacionados en el Anexo I.

Una vez realizados los suministros, la empresa adjudicataria presentará facturaciones mensuales que se tramitarán con cargo a la aplicación presupuestaria que a este fin se consigne en el Presupuesto Municipal. Excepcionalmente se podrá facturar por periodos inferiores al mes.

10.- Productos y precios máximos.

Los productos a adquirir y su precio máximo de licitación son los que se detallan en el ANEXO I.

En los precios ofertados vendrán incluidos cuantos gastos se deriven de la prestación del suministro o que afecten a los mismos, tal como impuestos, sin que pueda alegarse por motivo alguno aumento sobre ellos.

De los productos que figuran en la lista del Anexo I incluida en el presente Pliego y de la ponderación que se les haya dado a los mismos, el Ayuntamiento podrá requerir cualquier cantidad sobre los materiales y productos descritos, sin que dé lugar a indemnización o compensación alguna a la empresa adjudicataria.

11. Cláusula de mejora de precios.

En caso de que la empresa adjudicataria, durante el plazo de vigencia del contrato, realice cualquier oferta singularizada o proyecte la realización de alguna campaña que afecte a los precios de los productos a los que se refiere el anexo I del presente Pliego de Prescripciones Técnicas, deberá comunicar tales circunstancias al órgano de contratación a efectos de que estos precios sean directamente aplicables a los pedidos que se realicen.

12.- Criterios de adjudicación.

El único criterio de adjudicación será el del precio más bajo.

Los licitadores presentarán sus ofertas, indicando para cada uno de los conjuntos de productos descritos en el Anexo I, el porcentaje de descuento con dos decimales.

13.- Forma de valoración de las ofertas.

La adjudicación recaerá en el licitador que haga la proposición más ventajosa para los intereses municipales. Al descuento planteado por cada empresa concurrente para cada conjunto de productos, expresado en tantos por ciento con dos decimales, se le aplicará el coeficiente de ponderación fijado para ese conjunto, en función del consumo-gasto que representa el mismo sobre el

C/ Doctor Miguel Rosas nº 23
35007 Las Palmas de Gran Canaria
Teléfono: 928 44 85 71
www.laspalmasgc.es

importe anual de la adjudicación; obteniéndose así, el descuento ponderado total de cada empresa. La empresa que obtuviera el mayor descuento ponderado obtendría 100 puntos, asignándole al resto de las empresas la puntuación correspondiente de forma proporcional, con la aplicación de la fórmula.

A efectos de la valoración de las ofertas, en el supuesto de que liciten candidatos sometidos al tipo impositivo correspondiente (IGIC) y candidatos exentos, se procederá como operación previa, a homogeneizar los importes de las proposiciones mediante la desvinculación de la cuantía correspondiente al IGIC, de tal manera que quede delimitada una referencia objetiva.

Conjunto A: Del listado de productos del Anexo I de este conjunto, ordenados por importe parcial descendente por producto, aquel que suma el 75% del gasto sobre el importe total de licitación. Para este conjunto el descuento será único y constante para todos los precios de los productos contemplados en el mismo.

Para este conjunto, el sistema de puntuación otorgará 75 puntos al licitante que oferte el mayor descuento, siendo la puntuación del resto de licitantes proporcional a la anterior, según la siguiente relación:

$$PiA= 75 \times (diA/Max(dA))$$

Siendo:

PiA= Puntuación obtenida por el licitador i para el conjunto A.

diA= descuento ofertado por el licitador i para el conjunto A.

Max(dA)= descuento máximo presentado por licitadores para el conjunto A.

Conjunto B: Del listado de productos del Anexo I de este conjunto, ordenados por importe parcial descendente por producto, aquel que suma el 20% del gasto sobre el importe total de licitación. Para este conjunto el descuento será único y constante para todos los precios de los productos contemplados en el mismo.

Para este conjunto, el sistema de puntuación otorgará 20 puntos al licitante que oferte el mayor descuento, siendo la puntuación del resto de licitantes proporcional a la anterior, según la siguiente relación:

$$PiB= 20 \times (diB/Max(dB))$$

Siendo:

PiB= Puntuación obtenida por el licitador i para el conjunto B.

diB= descuento ofertado por el licitador i para el conjunto B.

Max(dB)= descuento máximo presentado por licitadores para el conjunto B.

C/ Doctor Miguel Rosas nº 23
35007 Las Palmas de Gran Canaria
Teléfono: 928 44 85 71
www.laspalmasgc.es

EXPTE. 438/15-C

Conjunto C: Del listado de productos del Anexo I de este conjunto, ordenados por importe parcial descendente por producto, aquel que suma el 5% del gasto sobre el importe total de licitación. Para este conjunto el descuento será único y constante para todos los precios de los productos contemplados en el mismo.

Para este conjunto, el sistema de puntuación otorgará 5 puntos al licitante que oferte el mayor descuento, siendo la puntuación del resto de licitantes proporcional a la anterior, según la siguiente relación:

$$PiC = 5 \times (diC/Max(dC))$$

Siendo:

PiC= Puntuación obtenida por el licitador i para el conjunto C.

diC= descuento ofertado por el licitador i para el conjunto C.

Max(dC)= descuento máximo presentado por licitadores para el conjunto C.

a proposición más ventajosa será aquella con la mayor suma de puntuaciones sobre los conjuntos de productos antes mostrados, es decir:

$$Pi = PiA + PiB + PiC$$

Para la puntuación final, PiF, se otorgarán 100 puntos a la mayor de las puntuaciones Pi, siendo la puntuación del resto de licitantes proporcional a la anterior, según la siguiente relación:

$$PiF = 100 \times (Pi/Max(P))$$

Siendo:

PiF= Puntuación final obtenida por el licitador i.

Pi= Puntuación suma de PiA, PiB y PiC obtenida por el licitador i.

Max P= Puntuación máxima obtenida por los licitadores.

Las Palmas de Gran Canaria, a 28 de septiembre de 2015.

LA JEFA DE LA UNIDAD TÉCNICA
DE INCLUSIÓN SOCIAL
(Res. 1325/2015, de 9 de enero)

EXCMO. AYUNTAMIENTO DE LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

Yolanda Aguiar García

C/ Doctor Miguel Rosas nº 23
35007 Las Palmas de Gran Canaria
Teléfono: 928 44 85 71
www.laspalmasgc.es

EXPTE. 438/15-C

ANEXO I. RELACIÓN DE PRODUCTOS A CONTRATAR

A continuación, se relacionan los listados de productos incluidos en la licitación atendiendo a los subconjuntos especificados en el epígrafe 13 del Pliego de Prescripciones Técnicas, según porcentaje económico de consumo-gasto respecto del total. A tales subconjuntos, se les ha asignado un porcentaje de ponderación acorde a la estimación de consumo-gasto previsible a efectuar durante la vigencia del contrato, no de un modo cierto pero sí aproximado. Para ello, se ha tenido en consideración tanto el gasto real por productos habido en 2014 como, en el caso de productos nuevos, la estimación del consumo anual previsto por artículo.

PRODUCTOS CON COEFICIENTE DE PONDERACIÓN 75
(CONJUNTO A)

ARTÍCULO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO SIN IGIC	IGIC APLICABLE	IMPORTE DEL IGIC	PRECIO UNITARIO MÁXIMO DE LICITACIÓN IGIC INCLUIDO
LECHE POLVO VEGETAL	1 KG.	6,675	0 %	0	8,28€
QUESO TIPO GOUDA BARRA	1 KG.	3,06	0 %	0	5,02€
MANTEQUILLA	10 GR./UNIDAD	0,125	3 %	0,00375	0,15€
CACAO	1 KG.	3,43	3 %	0,1029	4,69€
CAFÉ MEZCLA	1 KG.	6,375	3 %	0,19125	8,88€
PECHUGA DE PAVO POR PIEZAS	1 KG.	5,21	3 %	0,1563	7,87€
AZÚCAR	10 GR./UNIDAD	0,016	3 %	0,00048	0,04€
MORTADELA TIPO ITALIANA POR PIEZAS	1 KG.	7,93	3 %	0,2379	8,41€

C/Doctor Miguel rosas nº23
35007 Las Palmas de Gran Canaria
Teléfono: 928 44 85 71
www.laspalmasgc.es

EXPTE. 438/15-C

PRODUCTOS CON COEFICIENTE DE PONDERACIÓN 20

(CONJUNTO B)

ARTÍCULO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO SIN IGIC	IGIC APLICABLE	MPORTE DEL IGIC	PRECIO UNITARIO MÁXIMO DE LICITACIÓN IGIC INCLUIDO
MERMELADA VARIOS SABORES	20 GR./UNIDAD	0,183	3 %	0,00549	0,48€
CHOPPED DE CERDO POR PIEZAS	1,814KG./PIEZA	5,99	3 %	0,1797	5,86€
SALAMI DE CERDO POR PIEZAS	1 KG.	7,265	3 %	0,21795	9,89€
ZUMO FRUTAS + LECHE	330ML.	0,613	3 %	0,01839	0,61€
LECHE ENTERA FORMATO BRIK	1 L.	0,735	0 %	0	0,94€
GOFIO DE MILLO	1 KG.	1,58	0 %	0	2,03€
CAFÉ SOLUBLE DESCAFEINADO	8 GR./UNIDAD	0,06	3 %	0,0018	0,20€
TE	1,5 GR./UNIDAD	0,21	3 %	0,0063	0,29€
MANZANILLA	1,5 GR./UNIDAD	0,191	3 %	0,00573	0,29€
JAMÓN COCIDO POR PIEZAS	1 KG.	7,155	3 %	0,21465	9,80€
MAYONESA	750 GR.	1,82	3 %	0,0546	2,43€
MENTA POLEO	1,5 GR./UNIDAD	0,201	3 %	0,00603	0,28€
TILA	1,5 GR./UNIDAD	0,235	3 %	0,00705	0,37€
LECHE DESNATADA FORMATO BRIK	1 L.	0,7	0 %	0	0,92€
SALCHICHÓN DE CERDO POR PIEZAS	1 KG.	5,47	3 %	0,1641	5,63€
TURRÓN BLANDO	300 GR.	2,93	3 %	0,0879	4,53€
TURRÓN DURO	300 GR.	2,93	3 %	0,0879	4,53€
EDULCORANTE	1GR./UNIDAD	0,031	3 %	0,00093	0,07€

C/Doctor Miguel rosas nº23
35007 Las Palmas de Gran Canaria
Teléfono: 928 44 85 71
www.laspalmasgc.es

EXPTE. 438/15-C

PRODUCTOS CON COEFICIENTE DE PONDERACIÓN 5
(CONJUNTO C)

ARTÍCULO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO SIN IGIC	IGIC APLICABLE	IMPORTE DEL IGIC	PRECIO UNITARIO MÁXIMO DE LICITACIÓN IGIC INCLUIDO
CEREALES TIPO COPOS DE MAIZ	1 KG.	4,19	3 %	0,1257	5,33€
CEREALES INTEGRALES	1 KG.	4,118	3 %	0,12354	6,55€
GALLETAS TIPO MARÍA	1 KG.	2,381	3 %	0,07143	2,37€
ACEITUNAS VERDES DESHUESADAS	3.140 GR. (PESO NETO)	7,536	3 %	0,22608	10,66€
LATAS DE ATÚN	1 KG. (PESO NETO)	9,447	3 %	0,28341	11,86€
SURTIDO DE POLVORONES	1 KG.	5,228	3 %	0,15684	7,23€
TURRÓN DE YEMA	300 GR.	2,93	3 %	0,0879	4.53€
HUEVOS MEDIANOS	CARTÓN DE 30	5,085	0 %	0	5,86€
ACEITE DE OLIVA	5 L.	16,15	3 %	0,4845	22,15€
PIMIENTOS DEL PIQUILLO	800 GR. (PESO NETO)	3,9	3 %	0,117	5,05€
YOGHURT SABORES VARIOS	125 ML	1,03	3 %	0,0309	1,61€
REFRESCO DE COCA	330ML	0,54	3 %	0,0162	0,69€
REFRESCO DE LIMÓN	330ML	0,455	3 %	0,01365	0,61€
REFRESCO DE NARANJA	330ML	0,47	3 %	0,0141	0,61€
REFRESCO DE LIMÓN	330ML	0,42	3 %	0,0126	0,58€

Las Palmas de Gran Canaria, a 28 de septiembre de 2015.

LA JEFA DE LA UNIDAD TÉCNICA DE INCLUSIÓN SOCIAL
(Res. 1325/2015, de 09 de enero)

Yolanda Aguiar García

C/Doctor Miguel rosas nº23
35007 Las Palmas de Gran Canaria
Teléfono: 928 44 85 71
www.laspalmasgc.es