Bizkaia
gufe-ifas

SUMINISTRO

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

"Suministro de Frutas y Verduras para diversos Centros del IFAS, para el ejercicio 2022"

PROCEDIMIENTO NEGOCIADO
SIN PUBLICIDAD

1.- OBJETO.

El presente Pliego tiene por objeto determinar las características técnicas mínimas, calidad, sistemas de suministro, control y determinación de productos, así como otras circunstancias para la selección de la empresa o empresas más idóneas para el ***"Suministro de Frutas y Verduras para diversos Centros del Instituto Foral de Asistencia Social de Bizkaia en el ejercicio 2022"***, en lo sucesivo IFAS, Organismo Contratante.

2.- CONDICIONES QUE DEBEN REUNIR LOS VÍVERES.

Todos los productos que sean objeto de licitación para el Suministro de Frutas y Verduras a los distintos Centros del IFAS, se ajustarán a lo preceptuado en el texto del Código Alimentario Español, aprobado por el Decreto 2484/1967, las correspondientes Reglamentaciones Técnico-Sanitarias de cada producto y, normativa concordante y relacionada con la alimentación.

Dichos productos aparecerán relacionados en el Anexo correspondiente, además se detallarán los Centros y el importe máximo estimado de gasto.

Las ofertas presentadas deberán ser uniformes e íntegras, en el sentido de ofertarse todos productos indicados; requisito básico para el estudio y valoración de las ofertas presentadas.

Las empresas licitadoras deberán indicar en el ANEXO II del Pliego de Prescripciones Técnicas) de cada Lote:

Precio unitario, IVA excluido, dé cada producto en Categoría Primera y Categoría Segunda

A todos los efectos se entenderá que la oferta presentada comprende no solo el importe de los productos a suministrar, sino también gastos repercutibles, coste de transporte, seguros, aranceles, licencias y autorizaciones de todo tipo que recaigan sobre la operación, instalación, hasta la entrega y recepción de los productos ofertados.

3.- ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

3.1.- Se entiende por "*envase*" todo producto fabricado para contener, proteger, manipular, distribuir y presentar mercancías, desde materias primas hasta artículos acabados, utilizados en cualquier fase de la cadena de fabricación, distribución y consumo. Se considerarán también envases todos los artículos desechables utilizados con este mismo fin.

Los envases deberán ser manipulables por las personas trabajadoras de los distintos Centros, sin que generen daño o riesgo laboral alguno a los mismos, para lo cual las características del envase serán las siguientes:

- No ser demasiado pesado o grande (*en ningún caso debe superar los 15 Kg.*).
- No ser voluminoso o difícil de sujetar.
- Que su contenido, tenga equilibrio estable y no corra el riesgo de desplazarse.
- Que en su manipulación debe sostenerse o manipularse a distancia del tronco o con torsión o inclinación del mismo.
- Que la carga, por su aspecto exterior o su consistencia pueda ocasionar lesiones al trabajador, en particular en caso de golpe.

En todo momento será de aplicación el Real Decreto 487/1997, de 14 de abril (BOE núm. 97, de 23 de abril), sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la manipulación manual de cargas que entrañe riesgos, en particular dorsolumbares, para las personas trabajadoras.

3.2.- En relación con el etiquetado y presentación de los productos alimenticios, a tenor de lo dispuesto en el Real Decreto 1334/1999, por el que se aprueba la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, se seguirán las siguientes normas:

Denominación de venta de un producto:

3.2.1.- Cuando el producto alimenticio esté normalizado o regulado por disposiciones específicas, deberán utilizarse las designaciones de calidad tipificadas, quedando expresamente prohibidos los adjetivos calificativos distintos a los establecidos en las disposiciones. ***Las empresas licitadoras en sus ofertas fijarán el precio de las Categorías siguientes: Categoría Primera y Categoría Segunda.***

3.2.2.- En los productos alimenticios sujetos a registros específicos en el Registro General de Alimentos, la denominación será idéntica a la que figura inscrita en el mencionado registro.

Lista de ingredientes:

3.2.3.- No precisarán lista de ingredientes los alimentos no elaborados y los productos alimenticios constituidos por un solo ingrediente o los incluidos en la siguiente relación:

- Frutas, hortalizas frescas y patatas, excepto las mondadas, cortadas o sometidas a cualquier otro tratamiento.

Cantidad Neta:

3.2.4.- La cantidad neta de los productos alimenticios se expresará:

- *En unidad de masa.*

Se utilizará, el kilogramo o el gramo.

La empresa licitadora señalará en su oferta los precios unitarios de cada producto en sus distintas categorías de calidad.

Instrucciones para la conservación:

3.2.5.- En el etiquetado de los productos alimenticios, se indicarán las instrucciones para su conservación, si de su cumplimiento dependiese la validez de las fechas marcadas.

3.2.6.- Los productos alimenticios que precisen la acción del frío para su conservación deberán indicar claramente en su etiquetado esta circunstancia y la fecha de caducidad y temperatura de refrigeración.

3.2.7.- Siendo los momentos de carga y descarga los momentos críticos en los cuales se rompe la cadena de frío, se tendrá especial cuidado en la manipulación de los alimentos refrigerados y congelados, al objeto de no romper la cadena del frío, para lo cual se utilizarán los correspondientes envases termoaislantes y procediendo antes de la carga del vehículo a preenfriar el mismo.

Identificación de la empresa, trazabilidad:

3.2.8.- Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del fabricante o envasador o el del vendedor, establecido en la Unión Europea y, en todos los casos, su domicilio.

3.2.9.- Cuando se trate de industrias nacionales, todos los datos de identificación de la empresa coincidirán literalmente con los que figuran inscritos en el Registro General Sanitario de Alimentos y en aquellos que sean de terceros países se especificará su procedencia, ingredientes, aditivos etc., y cumplirá las Normas fijadas para los productos similares en la Unión Europea.

4.- TRAZABILIDAD DE LOS ALIMENTOS.

La primera obligación que tiene la empresa adjudicataria, se refiere a la trazabilidad de los productos, así como a la obligación de retirar los productos con riesgo para la salud y de informar a los servicios de control. La obligación de trazabilidad está contenida en el artículo 18 del Reglamento (CE) 178/2002. El Real Decreto 930/1992, de 17 de julio, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado de las propiedades nutritivas de los alimentos establece que:

1) En todas las etapas de la producción, transformación y distribución deberá garantizarse la trazabilidad de los alimentos y de cualquier otra sustancia destinada a ser incorporada en un alimento, o con probabilidad de serlo.

2) La empresa adjudicataria deberá poder identificar a toda persona o entidad, que le haya suministrado un alimento, o cualquier sustancia destinada a ser incorporada en un alimento. Para tal fin, la adjudicataria pondrá en práctica sistemas y procedimientos que permitan poner esta información a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan.

3) La empresa adjudicataria deberá poner en práctica sistemas y procedimientos de entradas y salidas, para identificar a las empresas a las que hayan suministrado sus productos. Pondrán esta información a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan.

4) La adjudicataria, en cualquier venta de alimentos, debe poder:

   - *Identificar a las empresas proveedoras de todos los alimentos, productos y sustancias entregados.*
   - *Identificar a los/as clientes profesionales/producto comercializado.*

5) La empresa adjudicataria debe implementar una trazabilidad interna perfecta, no sólo para facilitar la determinación de los productos objeto de una retirada sino también porque dicha trazabilidad permite relacionar los autocontroles realizados en el marco del HACCP con los productos correspondientes a algún incidente alimenticio.

6) La adjudicataria, de acuerdo al Real Decreto 191/2011, deberá estar inscrito en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarías y Alimentos.

5.- FORMA DE ENTREGA.

5.1.- La empresa adjudicataria realizará la entrega de los víveres de forma individualizada en cada Centro.

El IFAS entiende que la empresa adjudicataria posee los medios humanos y materiales necesarios para realizar la manipulación y el transporte.

La adjudicataria será la responsable de realizar el transporte y descarga de los suministros con las debidas garantías de seguridad, siendo el mismo a riesgo y ventura de la empresa adjudicataria.

5.2.- El lugar y el horario de entrega será prefijado por el/la director/a o persona responsable del Centro, que podrá modificarlos siempre que se le comunique a la suministradora con la suficiente antelación. Determinados productos, por su carácter, requerirán el suministro diario en cantidades determinadas por el Centro que serán suministrados por la empresa adjudicataria en la forma que se señale. ***En todo momento la empresa adjudicataria ajustará las frecuencias de suministro a las necesidades de cada Centro***, no al contrario. La adjudicataria deberá poseer todos los medios necesarios y suficientes (*almacén, vehículos, medios humanos, etc.*) para realizar los suministros a los Centros del IFAS de acuerdo a sus necesidades individuales y con independencia de su ubicación.

5.3.- El plazo de entrega quedará fijado, con carácter ordinario, en un máximo de 24 horas hábiles desde la petición realizada por el Centro correspondiente a la empresa suministradora. La adjudicataria se comprometerá a cubrir los stocks mínimos prefijados por el Centro en un plazo de 8 horas. En el supuesto de urgencia extraordinaria, la suministradora vendrá obligada a realizar el suministro en un plazo máximo de una hora desde que se haya formulado la petición.

5.4.- La empresa adjudicataria se hará responsable de los daños que puedan producir el suministro de sus productos, tanto al IFAS como a terceras personas, como consecuencia de la ejecución del Contrato de Suministro, para lo cual la empresa adjudicataria estará obligada a suscribir una Póliza de Responsabilidad Civil con cobertura de Responsabilidad Civil General, Patronal, Cruzada y de Productos para cubrir las contingencias que surjan, con un límite de indemnización de de 600.000 euros, un sublímite por victima en Patronal y Cruzada de 300.000.-€ y franquicia, como máximo de 1.000.-€, renunciando las compañías aseguradoras a los derechos de subrogación contra el IFAS o la Diputación Foral de Bizkaia a causa de cualquier incidente cubierto por la póliza, que haya dado lugar a una reclamación.

6.- CONTROLES A ESTABLECER POR EL IFAS Y/O POR EL CENTRO.

6.1.- El IFAS podrá efectuar la inspección de los locales de almacenamiento y preparación de víveres que posea el proveedor, comprobando que se cumplan las condiciones de almacenamiento, conservación y preparación que señala el Código Alimentario Español.

6.2.- En materia de manipulación de alimentos por parte del personal de la empresa adjudicataria se estará a lo dispuesto en el Real Decreto, de 4 de agosto de 1983, que establece el Reglamento de Manipuladores y la Orden del Gobierno Vasco de 7 de marzo, que desarrolla dicho Reglamento.

6.3.- El IFAS establecerá los procedimientos de control de calidad adecuados y las técnicas de muestreo requeridas al alimento de que se trate de acuerdo a la normativa que regula la calidad del mismo. En tal sentido se recabará el auxilio de un Laboratorio Homologado para realización de las pruebas que al efecto determine el IFAS.

6.4.- Las personas responsables de la recepción de los alimentos en el Centro comprobarán:

6.4.1.- La cantidad.
6.4.2.- La calidad y/o categoría del producto.
6.4.3.- La presentación.
6.4.4.- Las condiciones higiénicas del transporte y envasado.
6.4.5.- La caducidad y el etiquetado.

Practicadas las anteriores comprobaciones, se procederá al rechazo de aquellos productos que no cumplan la normativa aplicable o las condiciones señaladas en el presente Pliego, que será considerado mínimo.

Como pesos o cantidades de los productos suministrados se tomarán los obtenidos en el pesaje o recuento a realizar en su recepción en el Centro.

7.- PLAN DE GESTIÓN

Se valorará la Memoria técnica de los trabajos en la que se expondrán todos los aspectos a desarrollar, así como la metodología propuesta, además de la adecuación de la misma a lo señalado en el Pliego de Prescripciones Técnicas, normativa y legislación de aplicación.

Se valorarán los planes de aseguramiento de la calidad, la gestión medioambiental y la participación en proyectos I+D+i. El Plan expondrá la adecuación, correspondencia, coherencia e idoneidad de la organización para la realización de los trabajos y procedimientos propuestos.

El Plan de Gestión contendrá los distintos aspectos de la programación del trabajo de suministro, calendario de tareas, principales hitos y medios materiales a emplear en su consecución.

La metodología propuesta será adecuada a los contenidos del presente Pliego de Prescripciones Técnicas, y a cuanta normativa legal le sea de aplicación en virtud del objeto del contrato.

El Plan de Gestión tendrá en cuenta, en su desarrollo, el conocimiento del medio social.

Se valorarán aquellos medios y/o métodos innovadores que faciliten la ejecución de las tareas desarrolladas en el Plan de Gestión.

Las empresas licitadoras aportarán información relacionada con la capacidad de respuesta a los distintos Centros del IFAS en el aprovisionamiento de víveres y alimentos, teniendo en cuenta las características y volumen del suministro a realizar en cada uno de ellos.

La seguridad en el suministro será objeto de valoración, por lo cual las licitadoras deberán justificar en su oferta los medios que tienen a su alcance para garantizar el suministro de víveres en cualquier circunstancia. La empresa adjudicataria, se compromete a suministrar estos bienes, salvo causas graves y justificadas. ***Los cambios de horas, días, rutas, existencia de períodos vacacionales, absentismo, factores generados por terceros, etc., no serán esgrimidos por la adjudicataria para eludir el suministro de víveres en las cantidades, tiempo y fechas solicitadas por los Centros.***

8.- MEDIOS HUMANOS

Las empresas licitadoras indicarán el equipo humano implicado en las tareas objeto de suministro, detallando los equipos de trabajo que realizarán las tareas de manipulado, almacenamiento y transporte de los víveres y alimentos, y su adecuación a las referidas tareas.

Detallará el organigrama funcional y la dedicación ofertada por profesional interviniente.

Las personas trabajadoras encargadas de la manipulación y transporte de víveres poseerán carné de manipulación de alimentos de acuerdo con la normativa vigente (Reglamento Europeo 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios), presentando la licitadora la acreditación de la formación.

Se indicará el personal auxiliar relacionado con el objeto del contrato, así como aquel personal adscrito con carácter exclusivo al contrato de víveres y alimentos.

Se determinará el nombre, teléfono de contacto y dirección a efectos de notificaciones de la Persona Responsable o Delegada del seguimiento de los trabajos de suministro.

9.- TRANSPORTE DE VÍVERES:

9.1.-El transporte de víveres se realizará de acuerdo al Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero, por el que se regula transporte terrestre de alimentos y productos alimentarios a temperatura

regulada y, cuando se trate de productos congelados se realizará de acuerdo al Reglamento CE/37/05, relativo al control de las temperaturas en los medios de transporte y los locales de depósito y almacenamiento de alimentos ultracongelados destinados al consumo humano.

Realizará el transporte con arreglo al Acuerdo sobre Transporte Internacional de Mercancías Perecederas (ATP), aprobado en septiembre de 1970 y sus posteriores modificaciones.

El ATP establece un listado de mercancías que han de considerarse perecederas a los efectos de la aplicación del acuerdo. En todo momento, los vehículos estarán autorizados y homologados, llevando la marca de identificación correspondiente.

9.2.-La adjudicataria vigilará de forma estricta el grado de limpieza de sus trabajadores y la limpieza interna y externa de los vehículos.

9.3.-En cuanto al transporte de los víveres, de acuerdo con el Capítulo IV del Anexo II del Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, se seguirán las indicaciones contenidas en la misma:

- Los receptáculos de vehículos o contenedores utilizados para transportar los productos alimenticios deberán mantenerse limpios y en buen estado a fin de proteger los productos alimenticios de la contaminación y deberán diseñarse y construirse, en caso necesario, de forma que permitan una limpieza o desinfección adecuadas.
- Los receptáculos de vehículos o contenedores no deberán utilizarse para transportar más que productos alimenticios cuando éstos puedan ser contaminados por otro tipo de carga.
- Cuando se usen vehículos o contenedores para el transporte de cualquier otra cosa además de productos alimenticios, o para el transporte de distintos tipos de productos alimenticios a la vez, deberá existir, en caso necesario, una separación efectiva de los productos.
- Cuando se hayan utilizado receptáculos de vehículos o contenedores para el transporte de otros productos que no sean productos alimenticios o para el transporte de productos alimenticios distintos, deberá realizarse una limpieza eficaz entre las cargas para evitar el riesgo de contaminación.
- Los productos alimenticios cargados en receptáculos de vehículos o en contenedores deberán colocarse y protegerse de forma que se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación.
- Cuando sea necesario, los receptáculos de vehículos o contenedores utilizados para el transporte de productos alimenticios deberán ser capaces de mantener los productos alimenticios a la temperatura adecuada de forma que se pueda controlar dicha temperatura.

9.4.-El suministro se considera efectuado cuando se haya descargado del vehículo en perfectas condiciones de elaboración o almacenamiento en el Centro correspondiente con arreglo al correspondiente pedido.

9.5.-Los cambios de horas, días, rutas, existencia de períodos vacacionales, absentismo, factores generados por terceros, etc., no serán exhibidos por la empresa adjudicataria para eludir el suministro en cantidades, tiempo y fechas solicitadas por los Centros.

9.6.- La empresa licitadora estará al corriente de sus obligaciones sociales y en especial de la realización de la evaluación de riesgos en su centro de trabajo.

9.7.-En caso de siniestro en la carga y descarga en el Centro del IFAS, cualquier daño que generase será responsabilidad de la adjudicataria, que adoptará las medidas necesarias para minimizar el mismo.

9.8.- Cualquier incidente generado en el transporte, carga, descarga y manipulación de alimentos o envases será notificado al IFAS, siguiendo los criterios de acuerdo al artículo 24 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y normativa que lo desarrolla.

9.9.- Las empresas licitadoras relacionarán en este apartado el parque de vehículos de la que dispone para la realización del suministro, detallando sus características más importantes en relación con los productos a suministrar. En busca de la mayor eficiencia se valorará la menor antigüedad de los vehículos, por entender que los vehículos de menor antigüedad son menos contaminantes. La antigüedad de los vehículos se justificará con copia del permiso de circulación

10.- ENVASES.

10.1.- Tanto la fabricación, gestión, reutilización por la suministradora cuando proceda será realizado conforme a la Ley 11/1997, de 24 de abril, de envases y residuos de envases y los Reglamentos que lo desarrollan.

10.2.- Para los productos alimenticios frescos, de carácter perecedero, no envasado o envueltos, las características de los recipientes se ajustarán a lo dispuesto en el Real Decreto 888/1988, de 29 de julio, debiendo atender a lo siguiente:

No ceder al alimento:

a) *Sustancias que puedan determinar una modificación organoléptica durante el tiempo de su utilización o comercialización.*
b) *Productos provenientes de los mismos, en cantidad que signifique un riesgo para la salud.*

10.3.- Los recipientes deberán estar fabricados de tal manera que impidan el contacto del contenido con materiales distintos a los del propio recipiente, evitándose que sobresalga el producto y limitando las aberturas de ventilación y agarre a las imprescindibles en las paredes laterales, en las del fondo y en las esquinas.

No se utilizarán recipientes que tengan fisuras, roturas o defectos que puedan representar un peligro para el alimento en sí o para la persona que los maneje.

10.4.- El recipiente antes de su llenado, no podrá contener ninguna sustancia o materia extraña, no autorizada al producto.

10.5.- Recipientes no reutilizables: no podrán ser reutilizados los recipientes de madera, cartón y poliestireno expandido, así como aquellos que no puedan ser objeto de limpieza e higienización después de su uso.

En los recipientes reutilizables, antes de realizarse una utilización, deberá procederse a la limpieza e higienización, mediante el procedimiento que garantice las condiciones higiénico-sanitarias del primer uso.

No obstante, se valorarán el uso de envases elaborados con productos reciclados, las medidas empleadas en la disminución del uso de envases desechables, minimizando con ello la producción de residuos, así como el diseño de planes de gestión para la retirada y reciclaje de los envases no reutilizables empleados en el suministro.

10.6.- ***El peso de los envases será tal que en su manipulación no generen riesgo de sobreesfuerzo, siendo de aplicación en todo momento la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales*** y demás normativa de obligado cumplimiento. En el caso de suministrar envases en palet, una vez despaletizados los mismos, los envases serán manipulables sin generar riesgo de sobreesfuerzo.

10.7.- Los envases serán adecuados al consumo cotidiano y doméstico, no se permitirá el suministro de envases mayores a los del consumo diario o ración, siempre que por circunstancias especiales lo solicite el Centro.

11.- CADUCIDAD.

11.1.- En relación con los productos alimenticios envasados, se atenderá a las siguientes definiciones adecuadas a las Directivas Comunitarias:

11.1.1.- Fecha de fabricación: La fecha en la que el producto alimenticio se convierte en el producto descrito.
11.1.2.- Fecha de envasado: Fecha en la que el producto alimenticio se coloca en el envase y queda dispuesto para su venta final.
11.1.3.- Fecha de duración mínima: Fecha hasta la cual el producto alimenticio mantiene sus propiedades específicas en condiciones de conservación apropiadas.
11.1.4.- Fecha de caducidad: Fecha a partir de la cual el producto no es apto para el consumo humano y por tanto no podrá comercializarse como tal.
11.1.5.- La caducidad de los productos a la fecha de la entrega en los Centros, será tal, que la misma no se produzca antes de realizar la siguiente entrega, en cuyo caso será devuelto.

11.2.- Conforme a la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio no precisarán indicación de la fecha de duración mínima los siguientes productos:

- Panes, frutas, vinos, sal y caramelos.

12.- ESQUEMA DE LOS LOCALES DE ALMACENAMIENTO.

1. Capacidad y sistemas de almacenamiento.

2. Descripción de la planta de almacenamiento en la que figurará:

   a) Características de ventilación, temperatura, humedad e iluminación.
   b) Distribución de alimentos.
   c) Utilización de espacios en superficie, altura y sistema de almacenamiento.
   d) Rotación de existencias.
   e) Instalaciones frigoríficas.
   f) Matrículas y capacidad o tonelaje de camiones frigoríficos y de transporte general y con carácter general todas las características higiénico-sanitarias que poseen los almacenes.

3. Composición y unidades:

   a) Las empresas licitadoras detallarán la composición de cada artículo, atendiendo a las distintas calidades y/o Categorías Primera, y Segunda, que serán ofertadas. Al objeto de realizar los pedidos de acuerdo a las necesidades del Centro, se identificarán dos calidades de un mismo producto alimenticio.
   b) En aquellos artículos que lo requieran para su identificación, deberán indicar la marca registrada, peso bruto, peso neto, peso neto escurrido.
   c) Al objeto de que exista coincidencia entre las cantidades que soliciten los Centros con las que sirva normalmente la empresa adjudicataria, se detallarán el número de unidades que contenga el envase con el que trabajen habitualmente.
   d) Se valorarán las medidas de reducción del fuerte impacto ecológico que conlleva el transporte de materias primas mediante la inclusión de **productos de proximidad**, entendiendo con ello el tipo de productos que tienen en cuenta la

distancia entre "*el punto de recolección o producción, es decir el punto de origen, y su lugar de consumo final*" (distancia inferior a 150 km. del punto de consumo).

13.-SUPERVISIÓN DE LA CALIDAD DEL SUMINISTRO.

La empresa ofertante indicará sus protocolos de supervisión de la calidad de los productos ofertados tanto en la fase de manipulación como en la de distribución, valorándose el sistema de comunicación de todas aquellas deficiencias que afecten al suministro de manera importante siguiendo el protocolo establecido, así como los sistemas a establecer para su resolución.

Se valorará la utilización de medios telemáticos para la gestión tanto de los pedidos como las entregas de los productos a suministrar, así como las tramitaciones pertinentes destinadas a la resolución de las incidencias que se produzcan durante la ejecución del contrato.

14.- PRESENTACIÓN DE OFERTAS.

Las licitadoras presentaran en el sobre "C" (Criterios no cuantificables automáticamente):

1.- Memoria descriptiva del Plan de Gestión, Metodología, medios materiales, capacidad de respuesta en el aprovisionamiento.

2.-Relación de medios humanos para realizar el suministro en las distintas fases de manipulado, almacenaje y distribución de productos. Personal exclusivo según las diferentes categorías que se dedicará a la ejecución del contrato.

3.- Descripción de la capacidad para la realización del transporte de frutas y verduras. Parque de vehículos de transporte que posee, con sus correspondientes autorizaciones, revisiones y antigüedad.

4.-Esquema de los locales de almacenamiento: detallando la capacidad y sistemas de almacenamiento y la descripción de los almacenes propios. Composición y definición de los productos ofertados. Composición y definición de los productos de proximidad. Tipo de envases a emplear en el suministro.

5.- Descripción de los sistemas y protocolos de calidad. Medios tecnológicos para la gestión de pedidos y resolución de incidencias.

Las licitadoras presentaran en el sobre "B" (Criterios cuantificables automáticamente):

6.- Listado completo con el precio en dos calidades o Categorías: Primera y Segunda, y que se compromete a suministrar en perfectas condiciones de transporte y manipulación, en unidades de medida básicas, y la presentación del envasado y trazabilidad, según lo señalado en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas. Se aportará dicha oferta económica de los precios unitarios, mediante la cumplimentación del Anexo II del Pliego de Prescripciones Técnicas. La oferta económica total se realizará mediante la cumplimentación del Anexo I del Pliego de Cláusula Administrativas particulares.

15.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

Criterios generales que servirán de base para la adjudicación:

Precio ***(Criterio cuantificable automáticamente Sobre B)***	52%	*Precio medio ponderado según fórmula.*
Programa de Trabajo ***(Criterio NO cuantificable automáticamente Sobre C)***	48%	*De acuerdo con los apartados 7, 8, 9, 10, 12 y 14 del Pliego de Prescripciones Técnicas.*

Para proceder a la valoración de cada parámetro, se ha fijado el siguiente sistema de valoración:

I.1.- <u>Criterios cuantificables automáticamente</u>:

<u>Precio</u>: 52%

La determinación del **Precio Medio Ponderado** se obtendrá aplicando las siguientes reglas:

1) Se suman los resultados de multiplicar el consumo estimado de cada producto por el precio/unidad sin IVA de la Categoría Primera.
2) Se realiza la misma operación con el consumo estimado de cada producto por el precio/unidad sin IVA de la Categoría Segunda.
3) Se suman los dos resultados obtenidos de acuerdo a las reglas anteriores, y se divide el resultado entre 2.

Para efectuar la valoración del Precio Medio Ponderado se utilizará la fórmula:

Ob / Ol x 52,

Donde **Ob** es el Precio Medio Ponderado más bajo ofertado, **Ol** el Precio Medio Ponderado de la empresa licitadora a valorar y **52** es el coeficiente para la valoración de la ponderación estipulada.

La elección de fórmula se justifica en que su uso cumple con los principios básicos que deben regir la contratación pública.

Asigna los puntos de manera proporcional a las ofertas económicas recibidas, asignando más puntos a las ofertas mejores y haciéndolo de forma lógica, evitando que diferencias poco significativas en las ofertas económicas, generen diferencias significativas en la asignación de puntos.

No determina a priori ningún umbral de saturación fijo, es decir, ningún punto a partir del cual no merece la pena mejorar la oferta porque no se asignen puntos o porque se asignen de manera poco significativa.

I.2.- <u>Criterios no cuantificables automáticamente</u>:

<u>Programa de Trabajo</u>: 48%.

a) Plan de Gestión: Ver apartado 7 de los PPT.
b) Medios humanos: Ver apartado 8 de los PPT.
c) Transporte de Víveres: Ver apartado 9 de los PPT.
d) Envases: Ver apartado 10 de los PPT.
e) Esquema de los locales de almacenamiento: Ver apartado 12 de los PPT.
f) Supervisión de la calidad del suministro: Ver apartado 14 de los PPT.

<u>Documentación a aportar en el Sobre A:</u>

- Anexo 2 del PCAP
- DEUC
- Anexo 10 del PCAP (si procede)
- Otra documentación admtva (si procede)

Documentación a aportar en el Sobre C:

La mencionada en el apartado 14

- Memoria descriptiva, con un máximo orientativo de 50 páginas.
- Fichas técnicas u otros documentos exigidos, en ficheros diferenciados.

A efectos de valoración de los criterios constituidos en la oferta Técnica (criterios no cuantificables automáticamente), la puntuación se asignará de acuerdo al siguiente baremo:

- ... **Oferta Insuficiente**: Hasta el 40% de la puntuación máxima del criterio.
- ... **Oferta Suficiente**: Hasta el 50% de la puntuación máxima del criterio.
- ... **Oferta Buena**: Hasta el 75% de la puntuación máxima del criterio.
- ... **Oferta Destacable**: Hasta el 100% de la puntuación máxima del criterio.

Documentación a aportar en el Sobre B:

La mencionada en el apartado 14

- Anexo I del PCAP (oferta económica).
- Anexo II del PPT (precios unitarios).

16.- CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN Y ADECUACIÓN A LA LOPD.

No se podrá transferir información alguna sobre los trabajos a personas o entidades no explícitamente mencionados en este sentido en el contrato, sin el consentimiento por escrito del IFAS.

La empresa adjudicataria del suministro deberá establecer procedimientos y mecanismos internos adecuados que deben aplicarse para mantener ficheros, locales, programas y equipos en las debidas condiciones de seguridad, con objeto de garantizar la confidencialidad de la información y definir el personal responsable de la misma.

La empresa adjudicataria, en cumplimiento del contrato, se halla sujeta al Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos, y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE Reglamento General de protección de datos, la Ley Orgánica 03/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, por el Reglamento de Desarrollo de la Ley 15/1999, aprobado por Real Decreto 1720/2007, de 21 de diciembre y por la Ley Vasca 2/2004, de 25 de febrero, de Ficheros de Datos de Carácter Personal de Titularidad Pública y de Creación de la Agencia Vasca de Protección Datos, debiendo observar los preceptos de las mismas. Únicamente tratará los datos conforme a las instrucciones del IFAS y no los aplicará o utilizará con fin distinto al del presente contrato, ni los comunicará, ni siquiera para su conservación, a otras personas.

En el caso de que la empresa, o cualquiera de sus miembros destinen los datos a otra finalidad, los comunique o los utilice incumpliendo las estipulaciones del contrato, será responsable de las infracciones cometidas.

17.- FACTURACIÓN.

La facturación deberá realizarse en formato electrónico con carácter obligatorio.

Los datos a asignar en la factura electrónica se consignarán de conformidad con lo establecido en el Apartado U "OTRAS ESPECIFICACIONES" de la Carátula del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Previamente al envío de la factura electrónica, se pondrán a disposición del Director/a del Centro, los albaranes del suministro. En base a éstos, se procederá al Vº Bº de la factura electrónica por el/la Director/a o Responsable del Centro, haciendo referencia de los mismos en la factura electrónica correspondiente.

18.- USO DEL LENGUAJE.

Las empresas licitadoras, en relación y presentación de sus respectivas propuestas deberán hacer un uso no sexista del lenguaje. Asimismo, la empresa adjudicataria a lo largo de la vigencia del contrato deberá hacer un uso no sexista del lenguaje en cualquier documento definitivo escrito o digital, así como, deberá desagregar los datos por sexo en cualquier estadística referida a personas que se genere, todo ello al amparo del artículo 2.3 de la Ley 4/2005, de 18 de febrero, para la Igualdad de Mujeres y Hombres en el que se señalan los principios generales que deberán respetarse.

19.- CLÁUSULA LINGÜÍSTICA.

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto Foral 63/2009, de 28 de mayo, por el que se establecen los criterios de uso de las lenguas oficiales en el ámbito de actuación de la Diputación Foral de Bizkaia, de sus organismos autónomos y del sector público foral, y en el Reglamento de regulación del uso de las lenguas oficiales en el ámbito de actuación del Instituto Foral de Asistencia Social de Bizkaia, de fecha 4 de diciembre de 2009, más en concreto, en materia de régimen lingüístico, la adjudicataria deberá realizar la señalética e indicadores correspondientes en las dos lenguas oficiales de la Comunidad Autónoma.

20.- PROGRAMA PREVENTIVO DE "COMPLIANCE" PENAL Y PROTOCOLO DE ACOSO SEXUAL.

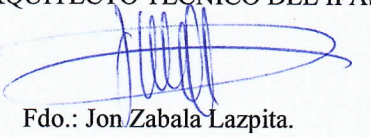
La empresa licitadora clasificada con la mejor oferta deberá presentar, para su adjudicación, y a requerimiento del Área de Contratación y Patrimonio:

- Un Plan de mejores prácticas para la prevención de delitos, reducción del riesgo y fomento de una cultura asociativa ética y de cumplimiento con la Ley,

- Un Protocolo frente al acoso sexual o por razón de sexo, donde se arbitren los procedimientos específicos para su prevención, y donde se dé cauce a las denuncias o reclamaciones que puedan formular quienes hayan sido objeto del mismo. En caso de no disponer del citado protocolo, la empresa adjudicataria deberá adherirse al protocolo existente en el IFAS.

Bilbao, a xxxx de 2021

EL ARQUITECTO TÉCNICO DEL IFAS,



Fdo.: Jon Zabala Lazpita.

ANEXO I

FRUTAS Y VERDURAS

CENTROS A SUMINISTRAR	DIRECCIÓN	USUARIOS
Centro Asistencial Leioa	Bº Santimami, 20 (48940.-LEIOA)	212
Centro Asistencial Birjinetxe	Doctor Ornilla,1B (48004.-BILBAO)	100
Centro Asistencial Gallarta	Nueva Avenida, 3 (48500.-ABANTO)	64
Centro Asistencial Elorrio	Ospitalkantoia kalea, 4 (48230.-ELORRIO)	64
Centro Asistencial Zumelegi	Berriotxoa, 26 (48230.-ELORRIO)	35
Centro Asostencial Loiu-Udaloste	Txomin Garat, 40 (48004.-BILBAO)	33
Centro Asistencial Lusa	Barrio Lusa, 4 (48860.-ZALLA)	35
Centro Asistencial Errekalde	Bº Arteaga, 54 (48160.-DERIO)	23
Centro Asistencial Zubiete	Bº Zubiete, 1 (48192.-GORDEXOLA)	20
	TOTAL	**586**