

Este documento es una traducción al castellano de los Pliegos de condiciones técnicas particulares que deben regir el contrato, por procedimiento abierto, del suministro de obsequios para el personal de la Diputación de Tarragona con motivo de las fiestas de navidad 2017. En caso de discrepancias entre la versión en catalán y la versión traducida, prevalecerá la versión original en catalán.

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE HAN DE REGIR EL CONTRATO, POR PROCEDIMIENTO ABIERTO, DEL SUMINISTRO DE OBSEQUIOS PARA EL PERSONAL DE LA DIPUTACIÓ DE TARRAGONA CON MOTIVO DE LAS FIESTAS DE NAVIDAD 2017, RESERVADO A CENTROS ESPECIALES DE TRABAJO.

INDICE

- 1. Objeto del contrato**
- 2. Características y composición del lote-obsequio.**
- 3. Condiciones del suministro**
- 4. Presupuesto de licitación**
- 5. Criterios de valoración**

1. OBJETO DEL CONTRATO.

El objeto del presente contrato es la adquisición de obsequios de empresa para el personal de la Diputació de Tarragona, con motivo de las fiestas de Navidad 2017.

La participación en el procedimiento de adjudicación de este contrato se reserva a Centros especiales de trabajo (CET) de conformidad con la disposición adicional quinta del texto refundido de la Ley de contratos del sector público, aprobado por Real Decreto Legislativo 3/2011 de 14 de noviembre.

Con este contrato, la Diputació de Tarragona pretende, además de promover la igualdad de oportunidades y la integración de personas con discapacidad en el mercado laboral, fomentar el consumo, la promoción y la difusión de los productos agroalimentarios de las Comarcas Tarraconenses, que tengan distintivo de origen y calidad agroalimentaria: Denominación de origen (DO), Denominación de origen Protegida (DOP), Marca de calidad Alimentaria (MQ) e Indicación Geográfica Protegida (IGP).

2. CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN DEL LOTE-OBSEQUIO.

2.1. Número de lotes.

La cantidad de lotes que está previsto adquirir es de **1222**. Sin embargo, esta cantidad podrá variar, de acuerdo con las necesidades de la Diputació.

2.2. Contenido del lote.

Los licitadores podrán presentar hasta 2 lotes diferentes.

Cada lote, como **mínimo**, debe contener los siguientes productos:

- 1 botella de cava brut o brut nature.
- 1 botella de vino tinto de alguna de las DO de las comarcas de Tarragona.
- 1 botella de vino blanco de alguna de las DO de las comarcas de Tarragona.
- 1 barra de turrón, variedad Jijona (mínimo de 300 gr.) Calidad suprema.
- 1 barra de turrón, variedad Alicante (mínimo de 300 gr.) Calidad suprema.
- 1 caja de 25 barquillos.
- 1 botella de aceite de oliva virgen extra DO de las comarcas de Tarragona 750 ml.
- 1 queso. Mínimo 500 gr.
- 1 paquete de avellanas DOP Avellana de Reus. Envasado al vacío. mínimo 250 gr.

El lote deberá contener una relación detallada de los productos, pesos y marcas así como un formulario para poder realizar posibles reclamaciones.

3. CONDICIONES DEL SUMINISTRO.

3.1. Todos los artículos incluidos en el lote deben ir debidamente colocados en cajas de cartón de color blanco, con asas y de fácil transporte. Las cajas irán serigrafiadas con la imagen gráfica que la Diputació facilitará al adjudicatario.

3.2. Cada una de las cajas que contendrán el obsequio, debe estar construida con materiales biodegradables y reunir las necesarias condiciones de solidez a fin de salvar el contenido de golpes y malos tratos sufridos durante el período de transporte y almacenamiento. En particular, los componentes de tipo líquido y los envases de conservas, así como los mismos artículos deben estar debidamente protegidos.

3.3. Las medidas de conservación y defensa de los productos deben ser de tal calidad que no debe permitir su deterioro en condiciones normales, sin que se tengan que aplicar, por parte del consumidor precauciones específicas o especiales.

3.4. Las cajas se deberán depositar en el almacén o lugar que la Diputació señale en el momento de la adjudicación, dentro del ámbito territorial de la provincia. Los lugares de depósito de los lotes podrán estar situados hasta en 7 destinos diferentes.

3.5. El plazo máximo de entrega de los lotes obsequios es el día **11 de diciembre de 2017**, salvo que por necesidades de la Diputació el responsable del contrato indique al adjudicatario una fecha posterior.

3.6. El adjudicatario debe garantizar las condiciones técnico-sanitarias de cada uno de los productos y piezas que integran el conjunto del suministro. Deben aparecer en los productos las observaciones técnicas de identificación del fabricante, fecha de elaboración y máxima de su consumo, detalle de especies conservantes, edulcorantes y, en general los añadidos para aromatizar, o mejor presentar el producto, así como la composición básica del mismo y la fecha del registro de autorización por la autoridad sanitaria.

En el caso de productos con sellos de Calidad (DO, DOP, MQ y IGP) deberá hacerse constar explícitamente la garantía de calidad.

Asimismo, deben observarse todas las prescripciones dadas a nivel de las directivas de la Unión Europea en materia alimentaria, conservantes y demás añadidos, así como respecto a los productos que tengan concedido algún distintivo por la propia Unión Europea, hayan sido armonizados o no a nivel de la legislación estatal dichas directivas o reglamentos.

3.7. Dentro de la caja se incluirá una relación detallada del contenido (productos, pesos y marcas) y un formulario para el caso de que el

destinatario del lote necesite hacer algún tipo de reclamación. Asimismo, se deberá indicar un número de teléfono y una dirección de correo electrónico, donde poder dirigir las reclamaciones.

3.8. El adjudicatario se compromete a la reposición, en un plazo máximo de 3 días laborables, de cualquier artículo en mal estado y / o que no esté incluido en el lote.

3.9. Los licitadores deberán presentar, como documentación complementaria de su oferta, un documento donde consten las características de cada uno de los productos que conforman el lote junto con fotografías de los mismos, la relación de alérgenos que contiene cada producto, el precio de venta al público de cada producto y una fotografía del lote en conjunto

3.10. En el momento que la Mesa de contratación haya propuesto como adjudicatario al licitador que presente la mejor oferta, se le requerirá para que presente el **lote completo de muestra**. Este lote quedará a disposición de la Diputació para poder comparar la muestra presentada y el lote suministrado.

4. PRESUPUESTO DE LICITACIÓN.

El presupuesto máximo de licitación es de **62.102,04 euros**, IVA incluido, con el siguiente desglose: 51.324,00 euros presupuesto neto, y 10.778,04 euros en concepto de IVA.

Este contrato se regirá por precios unitarios, el precio por lote es de **42 euros**, IVA excluido.

Las ofertas que excedan del tipo de licitación no serán admitidas.

5. Criterios de valoración.

La Diputació adjudicará este contrato aplicando los criterios de valoración:

- **CRITERIO 1: Valoración del lote mínimo y productos adicionales, hasta 8 puntos**

Para la valoración de los lotes, la mesa será asistida por personal de las Áreas de Serveis Interns, Recursos Humans i Polítiques Actives d'Ocupació, i Presidència

Los licitadores pueden mejorar su oferta incluyendo en el lote productos alimenticios adicionales no incluidos en el lote mínimo, relacionados con este tipo de suministros. La valoración de estos productos adicionales y su idoneidad, se realizará por la mesa junto con la de los productos incluidos en el lote mínimo.

Para la valoración se tendrá en cuenta la presentación, el gramaje, la añada y la calificación de los vinos según su envejecimiento en barrica

(joven, crianza, reserva o gran reserva), la calidad y la idoneidad de los productos incluidos en el lote mínimo y los productos adicionales ofertados como mejoras.

- **CRITERIO 2. Calidad y producción artesanal, hasta 12 puntos.**

Se valorarán los premios o reconocimientos públicos de calidad, así como la producción artesanal. El reparto de la puntuación se hará de la siguiente manera:

5.2.1. Premios o reconocimientos públicos de calidad suficientemente acreditados, hasta **9 puntos**.

- **0,75 puntos** por cada producto con reconocimiento público (Premio, Mención ...) suficientemente acreditado.

5.2.2. Producción artesanal de los turrone, los barquillos y el queso del lote mínimo hasta **3 puntos**.

- **0,75 puntos** por cada producto de producción artesanal acreditada.

Es necesario aportar la acreditación de los premios o reconocimientos públicos de calidad y de la producción artesanal, de lo contrario no se valorará.

Criterio de desempate.

En caso de empate entre 2 o más licitadores, la adjudicación recaerá en el licitador que haya obtenido mayor puntuación en el criterio Criterio 2. Calidad y producción artesanal.

Si persiste el empate, se resolverá por sorteo.