S U M I N I S T R O

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

"*Suministro de Víveres-Alimentos para diversos Centros del IFAS, ejercicios 2025 y 2026*"

PROCEDIMIENTO ABIERTO CON VARIOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Egiaztapen Kode Elektronikoa / Código de Verificación Electrónica: 5EO0-51AX-1ECD-CWTN
Egiaztapen helbidea / Dirección de verificación: www.ebizkaia.eus/Instituto Foral de Asistencia Social- IFAS

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 Víveres-Alimentos a los Centros del Instituto Foral de Asistencia Social de Bizkaia, ejercicios 2025 y 2026"***, en lo sucesivo IFAS, Organismo Contratante.

2. CONDICIONES QUE DEBEN REUNIR LOS VÍVERES.

Todos los productos que sean objeto de licitación para el Suministro del Servicio de Alimentación de 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 desglosados en Lotes de Alimentación, donde además de la relación de productos que comprende cada uno, se detallarán los Centros y el importe máximo estimado de gasto; adjuntándose tales Lotes al final de estos Pliegos.

Las ofertas presentadas deberán ser uniformes e íntegras, en el sentido de ofertarse todos los productos contenidos en el Lote, es decir, por Lotes completos; requisito básico para el estudio y valoración de las ofertas presentadas.

Los precios unitarios se señalarán con un máximo de tres decimales. El precio total ofertado para el Lote se expresará con un máximo de dos decimales.

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

Precio unitario, IVA excluido, de cada producto en Categoría Extra

En el supuesto de la Fruta y Verdura, la referencia a la Categoría Extra se entenderá como Categoría Primera.

A todos los efectos se entenderá que la oferta presentada comprende no sólo 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.

Los productos incluidos en el LOTE 10: "Alimentación Diversa", deberán ser suministrados en envases y/o cantidades adecuados para su consumo y almacenamiento por una unidad familiar media.

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.

Egiaztapen Kode Elektronikoa / Código de Verificación Electrónica: 5EO0-51AX-1ECD-CWTN
Egiaztapen helbidea / Dirección de verificación: www.ebizkaia.eus/Instituto Foral de Asistencia Social- IFAS

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. Será la prevista por las disposiciones vigentes y, en su defecto, el nombre consagrado por el uso o una descripción del producto alimenticio y de su utilización, si fuera necesario, lo suficientemente precisa para permitir a la persona compradora conocer la naturaleza real y distinguirlo de los productos con los que pudiera confundirse.

El precio a considerar por cada producto alimenticio será siempre en unidades básicas consideradas en el sistema métrico decimal, es decir, envases de uso doméstico.

3.2.2. La denominación de venta incluirá o irá acompañada de una indicación del estado físico en que se encuentra el producto alimenticio o del tratamiento específico a que se ha sometido (tales como en polvo, liofilizado, congelado, ahumado).

3.2.3. 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 Categoría Extra, y Categoría Primera en el caso de la Fruta y Verdura.

3.2.4. 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:

3.2.5. Irá precedida del título "Ingredientes" o de una mención apropiada que incluya tal palabra.

3.2.6. La lista de ingredientes estará constituida por la mención de todos los ingredientes en orden decreciente de sus masas en el momento en que se incorporen durante el proceso de fabricación del producto.

Egiaztapen Kode Elektronikoa / Código de Verificación Electrónica: 5EO0-51AX-1ECD-CWTN
Egiaztapen helbidea / Dirección de verificación: www.ebizkaia.eus/Instituto Foral de Asistencia Social- IFAS

3.2.7. 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:

- El agua mineral natural y el agua de manantial.
- Frutas, hortalizas frescas y patatas, excepto las mondadas, cortadas o sometidas a cualquier otro tratamiento.
- Vinagres que procedan de un solo producto base a los que no se haya incorporado ningún otro ingrediente.

Lista Positiva de Aditivos:

3.2.8. En todos aquellos productos que no han sido sometidos a ningún tratamiento que haya alterado sustancialmente su estado inicial, se indicará la lista positiva de aditivos que posee el alimento.

El uso de aditivos alimentarios se atendrá a lo señalado por los diferentes Reglamentos de la Unión Europea dictados para su regulación.

En caso de duda o desconocimiento por las personas encargadas de la recepción y/o posterior manipulación de cualquier alimento, la empresa fabricante y/o, en su defecto, la suministradora, presentará la lista de aditivos alimentarios autorizados y sus cantidades, para su conocimiento y/o comprobación con lo especificado en el etiquetado.

Cantidad Neta:

3.2.9. La cantidad neta de los productos alimenticios envasados se expresará:

- En unidad de volumen para los productos líquidos.
- *En unidad de masa para los demás.*

Se utilizará, según el caso, el litro, el centilitro, el mililitro, o bien el kilogramo o el gramo.

La empresa licitadora señalará en su oferta los precios unitarios de cada producto en la unidad de medida señalada.

Instrucciones para la conservación:

3.2.10. 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.

3.2.11. 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.

3.2.12. Los productos congelados cumplirán las especificaciones contenidas en la reglamentación técnico-sanitaria aplicable.

3.2.13. Los productos en el momento del suministro no deberán presentar signo alguno de descongelación.

3.2.14. 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,

Egiaztapen Kode Elektronikoa / Código de Verificación Electrónica: 5EO0-51AX-1ECD-CWTN
Egiaztapen helbidea / Dirección de verificación: www.ebizkaia.eus/Instituto Foral de Asistencia Social- IFAS

para lo cual se utilizarán los correspondientes envases termoaislantes y procediendo antes de la carga del vehículo a enfriar el mismo.

3.2.15. Los envases de distribución deberán ser de material que no altere las características organolépticas de los productos, que no transmitan sustancias nocivas para la salud humana y que tengan la resistencia necesaria que garantice una protección eficaz de los productos.

3.2.16. Se rechazará cualquier partida que presente alteración de los caracteres organolépticos de los alimentos, se aprecie que se ha roto la cadena de congelación o no cumpla con los criterios de calidad fijados en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

Identificación de la empresa, trazabilidad:

3.2.17. 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.

3.2.18. 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. *(Hasta 5 puntos)*

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 Lotes correspondientes a algún incidente alimenticio.

Egiaztapen Kode Elektronikoa / Código de Verificación Electrónica: 5EO0-51AX-1ECD-CWTN
Egiaztapen helbidea / Dirección de verificación: www.ebizkaia.eus/Instituto Foral de Asistencia Social- IFAS

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

Se redactará en el Programa de Trabajo este apartado de acuerdo con los distintos aspectos señalados anteriormente.

5. FORMA DE ENTREGA.

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

Cuando se trate de alimentos que, durante el proceso de venta o presentación, exista la posibilidad de realizar distintas manipulaciones, como el troceado de la carne, vaciado de pollos, limpieza del pescado, dichas manipulaciones serán realizadas por la empresa suministradora. **A tal efecto el peso del alimento suministrado en el centro será el peso del alimento limpio.**

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/las empresa/s adjudicataria/s ajustará/n 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 con sus necesidades individuales y con independencia de su ubicación.

5.3. La adjudicataria deberá establecer un stock mínimo de los productos habituales solicitados por los Centros con objeto de hacer frente a una ruptura de stock.

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 300.000 euros, para los Lotes 4, 5, 7 y 9, y de 600.000 euros, para los Lotes 1, 2, 3, 6, 8 y 10, y en ambos casos admitiéndose 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. CAPACIDAD DE RESPUESTA. *(Hasta 6 puntos)*

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

Egiaztapen Kode Elektronikoa / Código de Verificación Electrónica: 5EO0-51AX-1ECD-CWTN
Egiaztapen helbidea / Dirección de verificación: www.ebizkaia.eus/Instituto Foral de Asistencia Social- IFAS

- **Seguridad en el suministro ordinario**: Hasta 3 puntos.

  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. Las empresas licitadoras deberán justificar en su oferta los medios que tienen a su alcance para garantizar el suministro en el plazo señalado. Se valorará el suministro en un plazo inferior al señalado.

  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.***

- **Seguridad en el suministro extraordinario:** Hasta 3 puntos

  Se valorará el suministro ante una situación imprevista o 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, justificando en su oferta los medios que tienen a su alcance para garantizar el suministro. Se valorará el plazo de entrega de dicho suministro en un plazo inferior al señalado. En este sentido se valorará que dispongan de un teléfono de asistencia las 24 horas del día.

7. CONTROLES A ESTABLECER POR EL IFAS Y/O POR EL CENTRO.

7.1. 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.

7.2. En materia de manipulación de alimentos por parte del personal de la empresa adjudicataria se estará a lo dispuesto en:

- Reglamento CE 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004.
- Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero.
- Reglamento UE 2021/382, de la Comisión de 3 de marzo de 2021.
- Reglamento UE 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011.
- Reglamento UE 2017/2158, de 20 de noviembre de 2017.
- Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre.

7.3. El IFAS establecerá los procedimientos de control de calidad adecuados y las técnicas de muestreo requeridas al alimento de que se trate de acuerdo con 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.

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

7.4.1. La cantidad.

7.4.2. La calidad y/o categoría del producto.

7.4.3. La presentación.

7.4.4. Las condiciones higiénicas del transporte y envasado.

7.4.5. La caducidad y el etiquetado.

Egiaztapen Kode Elektronikoa / Código de Verificación Electrónica: 5EO0-51AX-1ECD-CWTN
Egiaztapen helbidea / Dirección de verificación: www.ebizkaia.eus/Instituto Foral de Asistencia Social- IFAS

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.

8. <u>MEDIOS HUMANOS.</u> *(Hasta 5 puntos)*

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 <u>nombre, teléfono de contacto y dirección a efectos de notificaciones de la Persona Responsable o Delegada del seguimiento de los trabajos de suministro.</u>

9. <u>TRANSPORTE DE VÍVERES.</u> *(Hasta 5 puntos)*

9.1. El transporte de víveres se realizará de acuerdo con el 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 con el 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.

Se 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 o adjudicatarias vigilarán 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) N.º 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.

Egiaztapen Kode Elektronikoa / Código de Verificación Electrónica: 5EO0-51AX-1ECD-CWTN
Egiaztapen helbidea / Dirección de verificación: www.ebizkaia.eus/Instituto Foral de Asistencia Social- IFAS

- 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.
- Los productos alimenticios a granel en estado líquido, granulado o en polvo deberán transportarse en receptáculos, contenedores o cisternas reservados para su transporte. En los contenedores figurará una indicación, claramente visible e indeleble, y en una o varias lenguas comunitarias, sobre su utilización para el transporte de productos alimenticios, o bien la indicación "exclusivamente para productos alimenticios".
- 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 un 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 con el 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. De igual manera, se valorará el uso de medios sostenibles, tales como vehículos híbridos o eléctricos.

Egiaztapen Kode Elektronikoa / Código de Verificación Electrónica: 5EO0-51AX-1ECD-CWTN
Egiaztapen helbidea / Dirección de verificación: www.ebizkaia.eus/Instituto Foral de Asistencia Social- IFAS

10. <u>ENVASES.</u> *(Hasta 6 puntos)*

10.1. Tanto la fabricación, gestión, reutilización por la suministradora cuando proceda será realizado conforme a la Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular y al Real Decreto 1055/2022, de 27 de diciembre, de envases y residuos de envases.

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:

<u>No ceder al alimento</u>:

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. Se favorecerá el uso de productos de limpieza ecológicos.

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. <u>CADUCIDAD.</u>

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

Egiaztapen Kode Elektronikoa / Código de Verificación Electrónica: 5EO0-51AX-1ECD-CWTN
Egiaztapen helbidea / Dirección de verificación: www.ebizkaia.eus/Instituto Foral de Asistencia Social- IFAS

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:

a) Las frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas que no hayan sido peladas, cortadas o sometidas a cualquier otro tratamiento similar.

b) Los vinos y bebidas elaboradas a partir de uva o de mosto de uva.

c) Las bebidas con una graduación de un 10 por 100 o más de volumen de alcohol.

d) Las bebidas refrescantes sin alcohol, jugos de frutas y néctares de frutas.

e) Los productos de panadería o repostería que por su naturaleza se consumen normalmente en el plazo de veinticuatro horas después de su fabricación.

f) Los vinagres.

g) La sal de cocina.

h) Los azúcares en estado sólido.

i) Los caramelos masticables.

j) Las porciones individuales de helados.

12. ESQUEMA DE LOS LOCALES DE ALMACENAMIENTO. *(Hasta 5 puntos)*

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.

Egiaztapen Kode Elektronikoa / Código de Verificación Electrónica: 5EO0-51AX-1ECD-CWTN
Egiaztapen helbidea / Dirección de verificación: www.ebizkaia.eus/Instituto Foral de Asistencia Social- IFAS

3. Composición y unidades:

   a. Las empresas licitadoras detallarán la composición de cada artículo, atendiendo a la Categoría Extra, y Primera en el caso de la Fruta y Verdura, que serán ofertadas.

   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.

13. CRITERIOS DE CALIDAD Y MEDIOAMBIENTALES *(Hasta 15 puntos)*

Las empresas licitadoras deberán indicar en la oferta, qué productos del listado tienen alguna de las certificaciones, sellos y/o ecoetiquetas u otras certificaciones de calidad análogas admitidas en los apartados siguientes (a, b y/o c), aportando el certificado, sello y/o etiqueta oficial correspondiente.

A tal efecto, se valorará con hasta 15 puntos la inclusión en su oferta de productos de estas características, de acuerdo con el siguiente baremo:

a) Hasta 5 puntos por la inclusión de productos con producción ecológica y/o comercio justo o equitativo, con sello Fair Trade o sellos o certificaciones análogas admitidos en la UE, pesca sostenible.

   Se otorgarán máximo 5 puntos a las ofertas que presenten certificaciones y/o ecoetiquetas de productos alimenticios de agricultura ecológica según define el Reglamento (UE) 2018/848 o estándares equivalentes, o provenientes de sistemas integrados de producción según estándares autonómicos de los alimentos a suministrar y dispongan del sello de agricultura o ganadería ecológica de ENEEK (Consejo de agricultura y alimentación ecológica de Euskadi) u organismo equivalente. Disponer del certificado MSC, de pesca sostenible.

   - 1 punto si hasta el 10% de los productos del lote tienen consideración de producto ecológico y/o comercio justo y/o pesca sostenible.
   - 2 puntos si hasta el 30% de los productos del lote tienen consideración de producto ecológico y/o comercio justo y/o pesca sostenible.
   - 3 puntos si hasta el 60% de los productos del lote tienen consideración de producto ecológico y/o comercio justo y/o pesca sostenible.
   - 4 puntos si hasta el 80% de los productos del lote tienen consideración de producto ecológico y/o comercio justo y/o pesca sostenible.
   - 5 puntos si hasta el 100% de los productos del lote tienen consideración de producto ecológico y/o comercio justo y/o pesca sostenible.

b) Hasta 5 puntos por la inclusión de productos y/o elaboraciones de cercanía, km 0 o equivalente.

   Se otorgarán máximo 5 puntos a las ofertas que presenten 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

Egiaztapen Kode Elektronikoa / Código de Verificación Electrónica: 5EO0-51AX-1ECD-CWTN
Egiaztapen helbidea / Dirección de verificación: www.ebizkaia.eus/Instituto Foral de Asistencia Social- IFAS

inferior a 150 km. del punto de consumo, entendiéndose por punto de consumo, la dirección de los Servicios Centrales del IFAS, dada la dispersión geográfica de los centros del IFAS.

- 1 punto si hasta el 10% de los productos del lote tienen consideración de producto de proximidad.
- 2 puntos si hasta el 30% de los productos del lote tienen consideración de producto de proximidad.
- 3 puntos si hasta el 60% de los productos del lote tienen consideración de producto de proximidad.
- 4 puntos si hasta el 80% de los productos del lote tienen consideración de producto de proximidad.
- 5 puntos si hasta el 100% de los productos del lote tienen consideración de producto de proximidad.

Se valorarán, a este respecto, las medidas de reducción del fuerte impacto ecológico que conlleva el transporte de materias primas mejorando la disminución de la huella ambiental, con la inclusión de productos de proximidad.

La empresa adjudicataria informará durante todo el periodo de ejecución del contrato, del calendario de productos de temporada, frescos y de calidad diferenciada, proponiendo su consumo a los distintos Centros, estimulando así la sensibilización respecto de las ventajas de consumir productos frescos y de temporada, garantizando una alimentación saludable y de calidad.

c) Hasta 5 puntos por la inclusión de productos con certificados de calidad.

Se otorgará un máximo de 5 puntos a las ofertas que ofrezcan productos con certificados de calidad o marcas de garantía como Eusko Label, Euskal Baserri, DOP, IDG, ETG u otras certificaciones de calidad análogas admitidas en la UE.

- 1 punto si hasta el 10% de los productos del lote tienen ecoetiquetas, sellos y/o certificaciones de calidad.
- 2 puntos si hasta el 30% de los productos del lote tienen ecoetiquetas, sellos y/o certificaciones de calidad.
- 3 puntos si hasta el 60% de los productos del lote tienen ecoetiquetas, sellos y/o certificaciones de calidad.
- 4 puntos si hasta el 80% de los productos del lote tienen ecoetiquetas, sellos y/o certificaciones de calidad.
- 5 punto si hasta el 100% de los productos del lote tienen ecoetiquetas, sellos y/o certificaciones de calidad.

14. SUPERVISIÓN DE LA CALIDAD DEL SUMINISTRO. *(Hasta 5 puntos)*

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.

Egiaztapen Kode Elektronikoa / Código de Verificación Electrónica: 5EO0-51AX-1ECD-CWTN
Egiaztapen helbidea / Dirección de verificación: www.ebizkaia.eus/Instituto Foral de Asistencia Social- IFAS

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.

15. DESCUENTO SOBRE TARIFAS PVP EN %. *(Hasta 7 puntos)*

El Anexo II del Pliego de Prescripciones Técnicas que se adjunta al pliego recoge un listado de productos de consumo más habituales y que, aproximadamente, suponen el 90% de los productos demandados. Estos productos se ofertarán mediante precio unitario. No obstante, los centros podrán solicitar el suministro de otros productos de la misma familia que no se encuentren en dicho Anexo. Estos productos se tarifarán mediante la aplicación de un descuento sobre su Precio de Venta al Público (PVP).

Las empresas licitadoras cumplimentarán en el Anexo 1.b del PCAP el porcentaje ofertado que se aplicará a los productos no contemplados y que se encuentren fuera del criterio de oferta económica.

Se aplicará un criterio de proporcionalidad obteniendo la mayor puntuación el mayor porcentaje de descuento.

16. CAMBIO DE PRODUCTOS.

Una vez adjudicado el suministro, si se observa que algún producto no cumple con los requisitos de calidad requeridos, que se acreditará mediante informe justificativo, la empresa adjudicataria, una vez realizadas las comprobaciones necesarias que corroboren dicha circunstancia, estará obligada al cambio de producto por otro que realmente cumpla su cometido, no pudiendo alterarse el precio unitario del producto adjudicado.

Si durante la vigencia del contrato se produjera una rotura de stock o fuese necesaria la retirada de productos por riesgo para la salud, la empresa lo comunicará, y propondrá un producto alternativo de calidad igual o superior. Una vez realizadas las comprobaciones pertinentes, se aceptará el producto propuesto cuyo precio deberá ser igual al adjudicado o menor en su caso. En el caso de que la empresa adjudicataria no pueda cumplir con este requisito, se aplicará el % de descuento al nuevo precio que la empresa adjudicataria haya ofertado.

En caso de discrepancia, todas las comprobaciones requeridas se realizarán a cargo de la empresa adjudicataria, sin cargo alguno para la entidad contratante.

La empresa adjudicataria sólo podrá alterar el formato del suministro por ofertas puntuales de los fabricantes en las que se incluyan cantidades superiores en los envases o empaquetados, pero siempre aplicando el precio indicado para el formato de suministro adjudicado.

17. FICHA TÉCNICA DE LOS PRODUCTOS

Una vez adjudicado el contrato, la empresa adjudicataria deberá remitir las fichas técnicas de todos los productos, a solicitud del Órgano de Contratación, en el plazo indicado al efecto.

18. PRESENTACIÓN DE OFERTAS.

Las licitadoras presentaran en el sobre "B" (documentación relativa a **"Criterios cuantificables automáticamente"**):

Egiaztapen Kode Elektronikoa / Código de Verificación Electrónica: 5EO0-51AX-1ECD-CWTN
Egiaztapen helbidea / Dirección de verificación: www.ebizkaia.eus/Instituto Foral de Asistencia Social- IFAS

1. Listado completo con el precio de la Categoría Extra de los productos al Lote al cual opta y Categoría Primera en el caso de Frutas y Verduras, 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 mediante la cumplimentación del Anexo II del Pliego de Prescripciones Técnicas, que deberá aportarse **obligatoriamente** en formato Excel, siendo **causa de exclusión** su no presentación en el referido formato.

2. El Anexo II del Pliego de Prescripciones Técnicas se cumplimentará de acuerdo con las instrucciones contenidas en la primera pestaña de dicho Anexo.

3. El importe resultante de la cumplimentación del Anexo II del PPT corresponde a **una anualidad**, por lo que deberán tener en cuenta al presentar su oferta económica que el **periodo de ejecución del contrato es de dos años**.

Las licitadoras presentaran en el sobre "C" (documentación relativa a **"Criterios no cuantificables automáticamente"**):

1. Descripción de los controles de calidad que disponen en cuanto a la trazabilidad de materias primas y productos.

2. Descripción de los medios y plazo a emplear para realizar el suministro en las situaciones de normalidad, situación imprevista y/o extraordinaria urgencia.

3. Relación de medios humanos para realizar el suministro en las distintas fases de manipulado, almacenaje y distribución de productos.

4. Descripción del Parque de vehículos de transporte que posee, con sus correspondientes autorizaciones, revisiones y antigüedad.

5. Indicación de los envases y embalajes a utilizar, especificando, por un lado, si los mismos están fabricados con materias total o parcialmente recicladas y, por otro lado, si son reutilizables y/o biodegradables.

6. Esquema de los locales de almacenamiento: detallando la capacidad y sistemas de almacenamiento y la descripción de los almacenes propios.

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

Sin./Fdo.: JON ZABALA LAZPITA 2024-06-14
BULEGO TEKNIKOA-REN ZERB. OROKORRETAKO ARKITEKTO TEKNIKOA
ARQUITECTO TECNICO DE SERVICIOS GENERALES DE OFICINA TECNICA

Egiaztapen Kode Elektronikoa / Código de Verificación Electrónica: 5EO0-51AX-1ECD-CWTN
Egiaztapen helbidea / Dirección de verificación: www.ebizkaia.eus/Instituto Foral de Asistencia Social- IFAS

ANEXO I

CENTROS A SUMINISTRAR LOS LOTES 1 a 9:

CENTROS	DIRECCIÓN	USUARIOS
Centro Asistencial Leioa	Bº Santimami, 20 (48940.-LEIOA)	160
Centro Asistencial Birjinetxe	Doctor Ornilla,1B (48004.-BILBAO)	100
Centro Asistencial Gallarta	Nueva Avenida, 3 (48500.-ABANTO)	42
Centro Asistencial Elorrio	Ospitalkantoia kalea, 4 (48230.-ELORRIO)	50
Centro Asistencial Zumelegi	Berriotxoa, 26 (48230.-ELORRIO)	35
Centro Asistencial 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 Olabe	Bº Astelarre, 15 (48392.-MUXIKA)	20
	TOTAL	**498**

HOGARES A SUMINISTRAR EL LOTE 10:

HOGARES	DIRECCIÓN	USUARIOS
Hogar Basauri	Severo Ochoa, 7-1º A-B (48970.-BASAURI)	10
Hogar Fueros	Fueros, 3-5º (48901.- BARAKALDO)	10
Hogar Mungia	Zubiaga, 2-1º A-B (48100.-MUNGIA)	10
Hogar Portugalete	Grumete Diego, 38 – 2 A (48920 PORTUGALETE)	10
Hogar San Adrian	San Adrian, 22-1º A-B (48003.-BILBAO)	10
Hogar Santurtzi	Regales, 7-3º C (48980 – SANTURTZI)	10
Hogar Txurdinaga	Jesús Galindez, 14-1º C-D (48004 – BILBAO)	10
Hogar Zabalburu	Plza. Zabalburu, 2 Bis – 1º Dcha. (48003.-BILBAO)	10
Hogar Mina Del Morro	Avda. Indalecio Prieto, 11 – 3º D-E (48004.-BILBAO)	10
Hogar Dolaretxe	Dolaretxe, 12 (48006.-BILBAO)	10
	TOTAL	**100**

Egiaztapen Kode Elektronikoa / Código de Verificación Electrónica: 5EO0-51AX-1ECD-CWTN
Egiaztapen helbidea / Dirección de verificación: www.ebizkaia.eus/Instituto Foral de Asistencia Social- IFAS