PLIEGO DE CONDICIONES TECNICAS PARA EL CONTRATO DE SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LA RESIDENCIA NUESTRA SEÑORA DE BEGOÑA (RESIDENCIA MUNICIPAL DE SANTURTZI)

1.- OBJETO Y ALCANCE DEL CONTRATO.

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 PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LA RESIDENCIA NUESTRA SEÑORA DE BEGOÑA (Residencia Municipal de Santurtzi)**", en lo sucesivo la Residencia, Organismo Contratante.

2.- CONDICIONES QUE DEBEN REUNIR LOS VIVERES.

Todos los productos que sean objeto de licitación para el Suministro del Servicio de Alimentación en la Residencia Municipal de Santurtzi, 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.

Los productos alimenticios objeto de esta licitación cumplirán con las disposiciones comunitarias vigentes. En concreto los adjudicatarios deben disponer antes de la presentación a la licitación, del número de registro sanitario convenientemente actualizado, y disponer además de un sistema de autocontrol basado en el APPCC incluido o no en otros Sistemas de Calidad.

Dichos productos aparecerán desglosados en Lotes de Alimentación, donde además de la relación de productos que comprende cada uno, se detallará el importe máximo estimado de gasto.

Las empresas licitadoras deberán indicar en la oferta económica de cada lote: el precio unitario (IVA excluido) de cada producto en categoría extra y categoría primera.

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.

Las empresas adjudicatarias deberán adecuarse en la realización del suministro a la descripción de cada producto con las condiciones recogidas en el Presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

Todos los productos cumplirán las normas higiénico-sanitarias legalmente establecidas.

3.- ETIQUETADO Y PRESENTACION DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

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.

En relación con etiquetado y presentación de los productos alimenticios, a tenor de lo dispuesto en el RD 1334/1999 y sus modificaciones, 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

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 al comprador conocer la naturaleza real y distinguirlo de los productos con los que pudiera confundirse.

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).

Cuando el producto alimenticio está normalizado o regulado por disposiciones específicas, deberán utilizarse las designaciones de calidad tipificadas, quedando expresamente prohibidos los adjetivos calificativos a los establecidos en las disposiciones. Los licitadores en sus ofertas fijarán el precio de las Categorías siguientes: Categoría Extra y Categoría Primera.

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

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

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.

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, tal como se definen en el RD 1164/1991, de 22 de julio, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de aguas de bebida envasada.
- 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 las haya incorporado ningún otro ingrediente.

Lista Positiva de Aditivos

En todos aquellos, entendiendo por tales aquellos 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.

Ningún alimento, contendrá aditivos alimentarios distintos de colorantes y edulcorantes, en cuanto a cantidades y tipos de los fijados en el RD 142/2002, de 1 de febrero de 2002, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de los colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización y posteriores modificaciones.

En caso de duda o desconocimiento por los encargados de la recepción y/o posterior manipulación de cualquier alimento, el fabricante y/o en defecto el suministrador, presentará la lista de aditivos alimentarios autorizados y sus cantidades según el citado Real Decreto, para su conocimiento y/o comprobación con lo especificado en el etiquetado.

Cantidad Neta

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.

Instrucciones para la conservación

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.

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.

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 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

Se harán constar el nombre o la razón social o la denominación del fabricante o envasador o el del vendedor, establecido en el interior de la Comunidad Económica Europea y, en todos los casos, su domicilio.

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 especificara su procedencia, ingredientes, aditivos etc., y cumplirá las Normas fijadas para los productos similares en la Comunidad Económica 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:

- 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.
- 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.
- La empresa adjudicataria deberá poner en práctica sistemas y procedimientos de entradas y salidas, para identificar a las empresas que hayan suministrado sus productos. Pondrán esta información a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan.
- La adjudicataria, en cualquier venta de alimentos, debe poner:
  - Identificar a las empresas proveedoras de todos los alimentos, productos y sustancias entregadas.
  - Identificar a los/as clientes profesionales/producto comercializado.
- 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.

5.- FORMA DE ENTREGA.

El adjudicatario realizará la entrega de los víveres de forma individualizada en el 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 el suministrador, a tal efecto el peso del alimento suministrado en el Centro será el peso del alimento limpio.

La Residencia 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.

El lugar y el horario de entrega será prefijado por la Dirección 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 adjudicataria en la forma que se señale.

En todo momento la adjudicataria ajustará las frecuencias de suministro a las necesidades del Centro, no al contrario. Se entiende que la adjudicataria, posee todos los medios suficientes (almacén, vehículos, medios humanos, etc.) para realizar los suministros a la Residencia.

El plazo de entrega quedará fijado por el Centro a la empresa adjudicataria, siendo la realización del suministro en el menor tiempo posible desde la comunicación al adjudicatario o en la fecha fijada por el Centro. El suministrador se comprometerá a cubrir en el menor tiempo posible los stocks mínimos prefijados por el Centro.

La adjudicataria estará obligada a suscribir una póliza de seguros que cubra la responsabilidad civil, por los daños y perjuicios que puedan ocurrir como consecuencia de la prestación del servicio.

6.- CONTROLES A ESTABLECER POR LA RESIDENCIA.

La Residencia 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.

En materia de manipulación de alimentos por parte del personal de la empresa adjudicataria, la normativa actual que regula los carnets de manipulador de alimentos en Euskadi es la normativa europea, directamente aplicable en toda España. El Real Decreto 109/2010 y el Reglamento UE 852/2004 establecen la obligación de que, todos los trabajadores del Sector Alimentario tengan formación en higiene alimentaria. En materia de manipulación de alimentos se estará a lo dispuesto en el Decreto 211/2001, de 2 de octubre por el que se establecen disposiciones complementarias en relación con la formación continuada de los manipuladores de alimentos en el País Vasco.

La Residencia 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 la Residencia.

Los responsables de la recepción de los alimentos en el Centro comprobarán:

- La cantidad.
- La calidad y/o categoría del producto.
- La presentación.
- Las condiciones higiénicas del transporte y envasado.

- 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.

Tanto si los productos se presentan envasados como si no, todo ello con arreglo a la legislación vigente, será obligatorio que se garantice la seguridad y trazabilidad de cada producto.

7.- TRANSPORTE DE VIVERES.

El transporte de los alimentos, productos alimentarios y materias primas hasta el lugar de entrega señalado en los presentes pliegos, será a cargo y riesgo de la empresa adjudicataria, garantizando esta ultima el correcto embalaje, estiba y transporte de los mismos, así como las condiciones de temperatura si es necesario.

El transporte de víveres se realizará de acuerdo al RD 1202/2005, de 10 de octubre de 2005, sobre el transporte de mercancías perecederas y los vehículos especiales utilizados en estos transportes y el RD 237/2000, de 18 de febrero de 2000, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimenticios 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.

La adjudicataria o adjudicatarias vigilarán de forma estricta el grado de limpieza de sus trabajadores y la limpieza interna y externa de los vehículos.

Cuando en un pedido de alimentación se proceda al transporte de detergentes o productos químicos, se tendrá especial cuidado en separar la alimentación de los productos químicos, cumpliendo en todo momento del RD 1406/1989, de 10 de noviembre de 1989, por el que se imponen limitaciones a la Comercialización y Uso de Sustancias y Preparados Peligrosos y la normativa concordante sobre Seguridad.

Los trabajadores encargados del transporte de víveres, poseerán carné de manipulador de acuerdo al Decreto 211/2001, de 2 de octubre por el que se

establecen disposiciones complementarias en relación con la formación continuada de los manipuladores de alimentos.

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.

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 la Residencia.

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.

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

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

Los gastos relativos al transporte y entrega de los suministros, serán por cuenta de las adjudicatarias.

8.- ENVASES.

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.

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.

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

Recipientes no reutilizables: No podrán ser reutilizados los recipientes de madera, cartón y poliestireno expandido, así como aquellos que no pueden 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 la 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.

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.

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

9.- CADUCIDAD.

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

- Fecha de fabricación: Fecha en la que el producto alimenticio se convierte en el producto descrito.
- Fecha de envasado: Fecha en la que el producto alimenticio se coloca en el envase y queda dispuesto para su venta final.
- Fecha de duración mínima: Fecha hasta la cual el producto alimenticio mantiene sus propiedades específicas en condiciones de conservación apropiadas.
- 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.

La caducidad de los productos a la fecha de la entrega en el Centro, será tal, que la misma no caduque entes de realizar la siguiente entrega, en cuyo caso será devuelto.

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 panes, frutas, vinos, sal y caramelos.

10.- ESQUEMA DE LOS LOCALES DE ALMACENAMIENTO.

1. Capacidad 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) Matriculas y capacidad o tonelaje de camiones frigoríficos y de transporte general y con carácter general todas las características higiénico-sanitarias que poseen los almacenes.

11.- COMPOSICION Y UNIDADES.

Las empresas licitadoras detallarán la composición de cada artículo, atendiendo a las distintas calidades y/o Categorías Extra y Primera 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.

En aquellos artículos que requieran para su identificación, deberán indicar la marca registrada, peso bruto, peso neto, peso neto escurrido.

Al objeto de que exista coincidencia entre las cantidades que solicite la Residencia con las que sirva normalmente la empresa adjudicataria, se detallarán el número de unidades que contenga el envase con el que trabajen habitualmente.

12.- CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DE LOS PRODUCTOS.

A) Medidas de alimentación saludable y de calidad:

Se valorarán 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, 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 en su lugar de consumo final" (distancia inferior a 100 km del punto de consumo), y los productos provenientes de producción agraria ecológica, con objeto de mejorar los recursos agrarios existentes.

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 la Residencia, estimulando así la sensibilización respecto de las ventajas de consumir productos frescos y de temporada, garantizando una alimentación saludable y de calidad.

B) Alimentos congelados:

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

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

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.

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.

13.- SUPERVISION y CONTROLES DE LA CALIDAD DEL SUMINISTRO.

El personal responsable encargado de la recepción de alimentos, productos alimentarios y materias primas, podrá proceder al rechazo de aquellos que no cumplan la normativa aplicable o las condiciones señaladas en el presente pliego que se entenderán como condicione mínimas. En estos casos, también se podrá solicitar informe de análisis microbiológicos, si las materias primas o productos no cumplen a simple vista con criterios organolépticos.

Entre otras cosas, los responsables de la recepción, comprobarán la exactitud de la cantidad recibida, así como la calidad y/o categoría del producto, su presentación y condiciones higiénicas de transporte, envasado y embalaje y, en su caso temperatura de recepción, así como la caducidad o fecha de consumo preferente. En lo relativo a los pesos y cantidades de los productos suministrados la referencia se adoptará teniendo en cuenta los pesajes obtenidos o el recuento realizado en la Cocina.

En el supuesto de que algún producto resultara rechazado por incumplimiento con trascendencia para la salud, falta de calidad de éste, no coincidencia injustificada con la ficha técnica del producto aportada, logística o servicio y la Cocina procediera a su devolución, se comunicará de este hecho a la empresa proveedora que procederá a reponer el producto lo más rápido posible desde la comunicación por parte de la Cocina.

En todo momento, el adjudicatario, garantizará la integridad de los productos y envases con el fin de garantizar la vida útil y seguridad de estos productos.

14.- CAPACIDAD DE RESPUESTA EN EL APROVISIONAMIENTO.

Las licitadoras aportarán información relacionada con la capacidad de respuesta en el suministro a la Residencia, sin perjuicio de la potestad del Centro para establecer los días y horas que mejor convengan para la realización del suministro.

Los cambios de horas, días, rutas, existencia de períodos vacacionales, absentismo, factores generados por terceros, etc.; no serán exhibidos por el adjudicatario para eludir el suministro en cantidades, tiempo y fechas solicitadas por la Residencia.