



Expdte 56/22

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL SUMINISTRO DE PAN PARA LAS RESIDENCIAS Y CENTROS DEPENDIENTES DEL INSTITUTO FORAL DE BIENESTAR SOCIAL E INDESA 2010 S.L.

1.- OBJETO

El objeto del presente pliego es el suministro de pan para las residencias y centros dependientes del Instituto Foral de Bienestar Social e INDESA 2010 S.L.

INDESA 2010, S.L., se adherirá a las condiciones técnico-económicas resultantes de la adjudicación de la presente licitación, para lo cual se deberá formalizar en su momento un contrato independiente entre las empresas adjudicatarias del mismo e INDESA 2010, S.L. Las obligaciones económicas derivadas de tal contrato serán atendidas por INDESA 2010, S.L.

2.- CONSUMO ESTIMADO

CONSUMO ESTIMADO 6 MESES

nº Art.	Artículo	Gramos	IFBS	INDESA 2010
1	BARRA HUECA	300gr	8.646	289
2	BOLLO INTEGRAL	50gr	19.092	194
3	BOLLO SIN SAL	50gr	1.897	2.304
4	BOLLO INTEGRAL	180gr		4.685
5	BOLLO	50gr		30.291
6	BOLLO SIN SAL	180gr		44
7	PAN DE MOLDE SANDWICH	1kg	28	66
8	PAN RALLADO	10kg	9	5



La cantidad a suministrar que se señala es estimativa del consumo anual, sin que el IFBS ni INDESA 2010 estén obligado a la adquisición de su totalidad. Se indica solamente para que las empresas licitadoras tengan una aproximación del volumen de negocio que podrá generar el presente contrato. Dicha estimación no supone un compromiso de gasto, únicamente generarán obligación de pago los suministros efectivamente entregados por la empresa adjudicataria.

No se admitirá la propuesta de empresas licitadoras que exijan un pedido mínimo de cantidad o de precio para efectuar el suministro.

3.- CONDICIONES DE SUMINISTRO

El suministro se efectuará en los centros que se relacionan en el Anexo II, u otros centros que pudiesen designarse durante la duración del contrato, conforme a las entregas parciales consecutivas, que se deberán efectuar previa petición de los diferentes centros y residencias del Instituto Foral de Bienestar Social e INDESA 2010. La periodicidad y horario de los suministros



dependerá de las necesidades de cada centro, pudiendo ser rechazados los productos que sean entregados fuera de plazo de entrega establecido en el pedido realizado con suficiente antelación.

La entidad adjudicataria se compromete a suministrar los artículos con idénticas características presentadas en la oferta y a situar, libre de todo gasto, los artículos que le sean solicitados en los almacenes o dependencias de los centros, acompañados del correspondiente albarán de entrega.

Estos productos frescos se suministrarán y entregarán según las indicaciones de la persona responsable en cada centro y se han de entregar en el lugar que previamente se haya acordado con la persona responsable de su recepción. El suministro se considera efectuado cuando se coloque en el lugar asignado en cada centro en perfectas condiciones y con arreglo al correspondiente pedido.

Los cambios de horas, días, festivos, rutas, existencia de periodos vacacionales, absentismos, 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.

Con la formalización del contrato y antes del inicio del suministro, la empresa adjudicataria y el IFBS formalizarán un documento, por cada residencia y centro, donde se establecerá la frecuencia y el horario del reparto y el lugar donde se han de colocar los artículos suministrados.

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 garantizarán un alto nivel cualitativo, tanto en la selección y conservación de los víveres y productos complementarios, como en su manipulación, características organolépticas, de nutrición y temperatura. Dichas tareas se efectuarán no sólo de acuerdo con las indicaciones establecidas por el ordenamiento jurídico vigente, en especial el Código Alimentario Español y normativa complementaria, sino también con las instrucciones concretas del Instituto Foral de Bienestar Social y las personas responsables de los centros y residencias de consumo, que podrán decidir si las condiciones de calidad, presentación e higiene de las materias primas, alimentos y bebidas son los adecuados y, en caso negativo, rechazarlos.

La empresa adjudicataria deberá cumplir lo establecido en la legislación vigente en lo referente a instalaciones, elaboración, almacenamiento, distribución personal, así como en lo que respecta a etiquetados, envasados y rotulación de los productos y normas generales y particulares de cada uno de ellos establecidas en las distintas disposiciones legales, debiendo aportar certificado acreditativo de su inclusión en el Registro Sanitario.

El transporte, embalaje, etc., en todo momento se ajustará a lo dispuesto en la normativa aplicable.

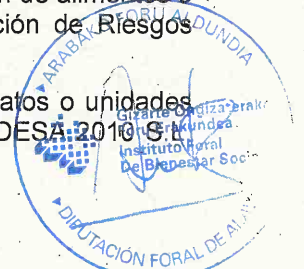
En caso de que la empresa adjudicataria no entregase los productos en el punto, día y horario establecidos, o éstos no se encuentren en condiciones de ser recibidos (calidad, caducidad, etc.), los centros se reservan el derecho a adquirir en el mercado los productos, haciéndose cargo la empresa adjudicataria de la factura del nuevo proveedor. De la factura girada por la empresa adjudicataria se deducirá la diferencia entre el precio ofertado del producto no suministrado y el precio abonado a otro suministrador por los artículos efectivamente adquirido en el mercado, en concepto de indemnización de daños y perjuicios.

Cuando el personal designado al efecto por el centro receptor del suministro detecte alguna anomalía, la misma será subsanada inmediatamente por la entidad adjudicataria.

En caso de siniestro en la carga y descarga en cualquier residencia o centro dependiente del IFBS cualquier daño que generase será responsabilidad de la empresa 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 al IFBS de acuerdo al artículo 24 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y normativa que lo desarrolla.

En caso de que durante la vigencia del contrato haya variación en los formatos o unidades adjudicados, la empresa adjudicataria deberá informar y justificar ante el IFBS e INDESA.





esta situación, debiendo obtener autorización expresa para poder realizar el cambio en el suministro. El precio a abonar será proporcional a la unidad de medida suministrada.

4.- LEGISLACIÓN APLICABLE

4.1.- NORMATIVA GENERAL APLICABLE

- Decreto 2484/1967 que aprueba el Código Alimentario español y sus correspondientes Reglamentaciones Técnico-Sanitarias.
- Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento 2073/2005 de la Comisión de 15 de Noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y Reglamento (UE) 2019/229 de la Comisión, de 7 de febrero de 2019 y Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) N° 1441/2007 de la Comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) n° 2073/2005.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.
- Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones.
- Ley 17/2011 de 5 de julio de seguridad alimentaria y nutrición.
- Real Decreto 126/2015 de 27 de febrero.
- Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.
- Cuanta normativa sea de aplicación.

Todas las empresas participantes en dicha licitación deberán mostrar el Número de Registro Sanitario (N.R.S), salvo los establecimientos de comercio minorista o detallista.

4.2. ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Se entiende por "envase" todo tipo de recipiente (incluidos los paquetes y las envolturas) que contiene productos alimenticios para venderlos como un solo artículo, a los que cubre total o parcialmente de modo que no forme parte de su propia naturaleza.

Los productos ofertados deberán cumplir la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios aprobada por R.D. 1334/1999, de 31 de julio (BOE de 24/8/1999), así como la Norma General sobre recipientes que contengan productos alimenticios frescos, de carácter perecedero, no envasados o envueltos aprobada por R.D. 888/1988, de 29 de julio (BOE DE 5/08/1988).





4.2.1.- DENOMINACIÓN DEL 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, si fuera necesario, de su utilización, lo suficientemente precisa para permitir al Instituto Foral de Bienestar Social conocer la naturaleza real de producto y distinguirlo de aquellos otros con lo que puede confundirse.

Cuando el producto alimenticio esté normalizado deberán utilizarse las designaciones de calidad tipificadas, quedando expresamente prohibidos los adjetivos calificativos diferentes a los establecidos en la norma correspondiente.

En los productos alimenticios sujetos a registros específicos en el Registro General Sanitario de Alimento, la denominación deberá ser idéntica a la que figura inscrita en el mencionado Registro.

4.2.2.- 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.

4.2.3.- 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.

4.2.4.- IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Se harán constar el nombre, la razón social o la denominación de la empresa fabricante o envasador/a o el de un vendedor/a, establecidos en el interior de la U.E. 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.

4.2.5.- IDENTIFICACIÓN DEL LOTE DE FABRICACIÓN

Todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de fabricación. Además, el lote de fabricación deberá constar en el albarán junto con la indicación del artículo. Esta indicación solamente será exigible a los productos alimenticios fabricados o envasados en España.

Para los productos alimenticios frescos, de carácter perecedero, no envasados 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:

CONDICIONES DE LOS RECIPIENTES: Las condiciones que debe reunir un recipiente son las siguientes:

- 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.





- **Los recipientes deberán estar fabricados** de tal manera que impiden 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 el fondo y en las esquinas. Esto mismo se aplicará a las aberturas que sea necesario practicar para permitir el entronque mediante lengüetas y otros salientes de los recipientes y permitir así su apilado, sin que se produzcan deslizamientos.

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

Aquellos recipientes en los que el fondo tenga espacios que permitan el contacto de los alimentos con el exterior, deberán tener necesariamente salientes o hendiduras u otros sistemas de protección que garanticen que el producto contenido no establecerá contacto con el suelo.

- **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 puedan ser objeto de limpieza e higienización después de su uso.

En los recipientes reutilizables, antes de realizarse cada nueva utilización, deberá procederse a la limpieza e higienización, mediante el procedimiento que garantice las condiciones higiénico-sanitarias del primer uso, para que reúna las suficientes condiciones de limpieza externa e interna, e higienización o, en su caso, esterilización interna.

Los productos empleados para estos procesos deberán ser autorizados por el Ministerio de Sanidad y Consumo.

No quedarán residuos de dichos productos en los recipientes ni se transmitirán, por su causa, sabores y olores extraños al contenido.

5.- CONTROLES A ESTABLECER POR LOS CENTROS DE CONSUMO

Las personas responsables de las cocinas de los centros y residencias de consumo, o personal autorizado por el Instituto Foral de Bienestar Social e INDESA 2010, podrá efectuar, en cualquier momento, la inspección de los locales de almacenamiento y preparación de alimentos que posea la empresa proveedora, comprobando que se cumplan las condiciones generales de almacenamiento, conservación y preparación que marca el Código Alimentario Español.

La persona responsable de la administración del Centro o la persona en quien delegue, inspeccionará regularmente las condiciones de transporte de los productos, así como el grado de limpieza de vehículos.

La Administración del Centro de consumo establecerá los procedimientos de control de calidad adecuados y las técnicas de muestreo requeridas al efecto. En tal sentido se recabará por parte de la persona responsable de alimentos el auxilio del laboratorio para los cultivos y análisis preceptivos. Los análisis periódicos de cada tipo permitirán comprobar si los artículos que se suministran se corresponden con los adjudicados y cumplen todo tipo de Normas Alimentarias.

Si estos análisis determinaran el incumplimiento de las calidades adjudicadas o de las Normas Alimentarias, la empresa adjudicataria asumirá los gastos ocasionados.

La oficina de verificación de almacenamiento de alimentos del Centro o Residencia comprobará en el momento de recibir el suministro:

- . La cantidad
- . La calidad
- . La presentación
- . Las condiciones higiénicas del transporte y envasado
- . La caducidad y etiquetado

Practicadas las anteriores comprobaciones, se procederá al rechazo de aquellos productos que no cumplan la normativa aplicable.





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.

Cuando el personal designado al efecto por el centro receptor del suministro detecte alguna anomalía, la misma será subsanada en el mismo día por la entidad adjudicataria.

6.- TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Los productos serán transportados según las exigencias establecidas en la "Reglamentación Técnico Sanitaria sobre Condiciones Generales de Transporte Terrestre de Alimentos y de Productos Alimentarios a Temperatura Regulada" (R.D. 237/2000, de 18/02/00) y en las Reglamentaciones Técnico Sanitarias de los distintos productos; de forma que durante esta fase no se vean alteradas ninguna de las características higiénico-sanitarias y organolépticas del producto.

7.- ENVASES RECUPERABLES

Si se trata de envases recuperables deberán facilitarse sin cargo alguno, quedando depositados en el centro durante 24 horas responsabilizándose el propio Centro de la pérdida o deterioro que pudieran sufrir los mismos.

8.- CADUCIDAD

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

- Fecha de fabricación: la fecha en 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.

9.- COMPOSICIÓN Y UNIDADES

Las empresas licitadoras detallarán la composición de cada artículo, atendiendo a las distintas calidades que sean ofertadas.

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

Al objeto de que exista coincidencia entre las cantidades que soliciten los centros con las que sirva normalmente la empresa adjudicataria, se detallarán el nº de unidades que contenga el envase con el que trabajen habitualmente.

10.- ATENCIÓN POST-VENTA

Las adjudicatarias deberán adscribir al contrato una persona de contacto directo la cual tendrá relación a efectos de este contrato con la persona responsable del contrato designado por la administración o con el responsable del propio centro, que facilite la resolución de posibles incidencias que pudieran surgir en el suministro o en la facturación del mismo.

En la oferta deberán determinarse los datos correspondientes a la persona o personas que se compromete a adscribir para el seguimiento del suministro, indicando nombre y apellidos, NIF, teléfonos de contacto, fax y dirección de correo electrónico.





ANEXO I

LISTADO DE ARTÍCULOS

nº Art.	Artículo	Gramos	Unidad medida	Precio unitario s/IVA	IVA
1	BARRA HUECA	300gr	Ud.	0,680 €	4%
2	BOLLO INTEGRAL	50gr	Ud.	0,216 €	4%
3	BOLLO SIN SAL	50gr	Ud.	0,205 €	4%
4	BOLLO INTEGRAL	180gr	Ud.	0,362 €	4%
5	BOLLO	50gr	Ud.	0,205 €	4%
6	BOLLO SIN SAL	180gr	Ud.	0,362 €	4%
7	PAN DE MOLDE SANDWICH	1kg	Ud.	2,176 €	10%
8	PAN RALLADO	10kg	Ud.	7,659 €	10%

CUADRO DE CONDICIONES DE ENTREGA DE PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN

MATERIA PRIMA	TEMPERATURA DE ENTREGA	IDENTIFICACIÓN	ASPECTO DEL ALIMENTO	CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENVASES
Pan	Temperatura ambiente	Siempre albarán	En bolsa individual Al punto de cocción (crujiente)	Vehículo limpio Envases y embalajes aislados del suelo

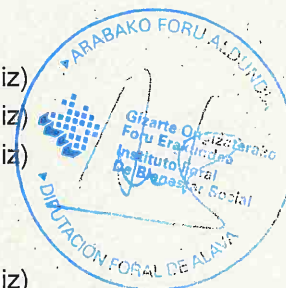
ANEXO II

RELACIÓN DE CENTROS I.F.B.S.

RESIDENCIA AJURIA (Vitoria- Gasteiz)
 RESIDENCIA TXAGORRITXU (Vitoria- Gasteiz)
 Hogar GEROA (Vitoria- Gasteiz)

RELACIÓN DE CENTROS INDESA 2010 S.L.

Residencia ETXEBIDEA (Vitoria-Gasteiz)
 Residencia ZADORRA (Vitoria- Gasteiz)
 Residencia LAKUA (Vitoria- Gasteiz)
 Residencia PEDRO ASUA (Vitoria- Gasteiz)
 Residencia BASOA (Vitoria- Gasteiz)
 Residencia CASTILLA (Vitoria- Gasteiz)
 Residencia ZALDIARAN (Vitoria- Gasteiz)
 C.ADURZA (Vitoria- Gasteiz)
 C.ARRIAGA (Vitoria- Gasteiz)
 C.PUERTO RICO (Vitoria- Gasteiz)
 C.SALBURUA (Vitoria- Gasteiz)
 C.ARIZNABARRA (Vitoria- Gasteiz)
 C.HELIOS (Vitoria- Gasteiz)
 C.LAKUA (Vitoria- Gasteiz)





C.ARBULO (Vitoria- Gasteiz)
C.A. PERSONAL (Vitoria- Gasteiz)
COCINA BETOÑO (Vitoria- Gasteiz)
ALBERGUE CATEDRAL (Vitoria- Gasteiz)

Con respecto a los centros del IFBS cuyo suministro se efectúa por parte de INDESA, en el caso de que varíe ésta situación, el IFBS se reserva el derecho a solicitar los artículos directamente desde las residencias teniendo la empresa adjudicataria la obligación de suministrar directamente en estos centros.

En Vitoria-Gasteiz, 22 de abril 2022

