

DOCUMENTO	IDENTIFICADORES	ESTAT
Plec de clàusules: Plec de prescripcions tècniques	País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 456 , Codi Classificació: D050406 , Any expedient: 2022	
OTROS DATOS	SIGNATURES	ESTAT
Codi per a validació: GQI6F-7069K-OBLNF Fecha de emisión: 29 de julio de 2022 a las 13:43:08 Página 1 de 11	El documento ha sido firmado por : 1.- Responsable del Departament de Compres de SUMAR.Firmado 29/07/2022 13:33	APROVAT 29/07/2022 13:33



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGIRAN LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT DE COMPLEMENTES ALIMENTARIS PER TOTS ELS CENTRES GESTIONATS PER SUMAR, SERVEIS PÚBLICS D'ACCIÓ SOCIAL DE CATALUNYA MP, S.L., MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT HARMONITZAT AMB UN ÚNIC CRITERI D'ADJUDICACIÓ.

1.- ANTECEDENTS

L'objecte d'aquest contracte de subministrament és l'adquisició de complementes alimentaris per a tots els centres de SUMAR, Serveis Públics d'Acció Social de Catalunya MP, S.L., en endavant SUMAR, amb les característiques tècniques i la distribució que figuren en aquest plec.

2.- ENTREGA, LLOC I RECEPCIÓ

L'àmbit d'aplicació d'aquest contracte són els centres de servei i residències per a gent gran de que gestiona SUMAR, Serveis Públics d'Acció Social de Catalunya MP , S.L., ubicats a:

CENTRE	ADREÇA
SSCC SUMAR	C/ Emili Grahit,91 bloc B Pl. 3ª – 17003 Girona
CENTRE DE DIA LES BERNARDES	C/Sant Dionís, 42 17190 - Salt
CENTRE DE DIA D'ANGLÈS	C/Juan Corominas, 5 17160 Anglès
CENTRE DE SERVEIS DE STA. MARIA D'OLÓ	C/ Carme Vidal, 32 08273 Sta. Maria d'Oló
CENTRE DE SERVEIS DE PORTBOU	Passeig de la Sardana, 11 17497 Portbou
CENTRE DE SERVEIS DE ST. VICENÇ DE TORELLÓ	Pl. Cal Ferre, 14 08571 St. Vicenç de Torelló
CENTRE DE SERVEIS DE FOGARS DE LA SELVA	Pl. Serra Marinas s/n 08495 Fogars de la Selva
CENTRE DE SERVEIS DE PORQUERES	C/ Isaac Albèiz, 30 17834 Porqueres
CENTRE DE SERVEIS D'AGULLANA	C/ Dolors Gomis, 11 17707 Agullana
CENTRE DE SERVEIS DE RIUDELLOTS DE LA SELVA	Av. Girona, 50 17457 Riudellots de la Selva



DOCUMENTO	IDENTIFICADORES	
Plec de clàusules: Plec de prescripcions tècniques	País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 456 , Codi Classificació: D050406 , Any expedient: 2022	
OTROS DATOS	SIGNATURES	ESTAT
Codi per a validació: GQI6F-7069K-OBLNF Fecha de emisión: 29 de julio de 2022 a las 13:43:08 Página 2 de 11	El documento ha sido firmado por : 1.- Responsable del Departament de Compres de SUMAR.Firmado 29/07/2022 13:33	APROVAT 29/07/2022 13:33



CENTRE DE SERVEIS DE CAMALLERA	C/ Nous s/n 17465 Camallera
CENTRE DE SERVEIS DE LA GRANADELLA	C/Marina, s/n 25177 La Granadella
CENTRE DE SERVEIS DE TORRELAVIT	C/ Segismont Tomeu, 29 08775 Torrelavit
CENTRE DE SERVEIS DE MAIALS	C/ Barceloneta, 95 25179 Maials
CENTRE DE SERVEIS D'HOSTALET DE PIEROLA	C/ Àngel Guimerà, 1 08781 Els Hostalets de Pierola
CENTRE DE SERVEIS DE VILABLAREIX	Carrer del Perelló, 124 17180 Vilablareix
CENTRE DE SERVEIS DE VILADRAU	C/ Balcells i Morató, 3 17406 Viladrau
CENTRE DE SERVEIS DE VILANOVA DEL VALLÈS	C/ Maria Aurèlia Capmany, 13 08410 Vilanova del Vallès
RESIDÈNCIA DE SANT HILARI SACALM	Passeig 14 d'abril, 1 17403 Sant Hilari Sacalm
RESIDÈNCIA DE ST. PERE DE TORELLÓ	C/ Josep Badrena, nº 10, 1a 08572 St. Pere de Torelló
RESIDÈNCIA DE ST. SADURNÍ D'ANOIA	Pl. Torres i Bages, 16-18 08770 St. Sadurní d'Anoia
RESIDÈNCIA D'ESPARRAGUERA	C/ Camí Can Comelles, 10 08272 Esparreguera
RESIDÈNCIA DE RIBES DE FRESER	Passeig d'en Guimerà, 6 17534 Ribes de Freser
RESIDÈNCIA DE CASSÀ DE LA SELVA	Rambla Onze de Setembre, 77 17244 Cassà de la Selva
RESIDÈNCIA DE MONTESQUIU	Carrer de Santiago Rusiñol, 8 08585 Montesquiu
RESIDÈNCIA DE TONA	c/ Barcelona,23 08551 Tona
RESIDÈNCIA DE SANTA COLOMA DE FARNERS	C/de les Argiles, 60 baixos 17430 Sta. Coloma de Farners
RESIDÈNCIA DE BEGUES	C/ Ferran Muñoz,3 Begues 08859

És possible que durant el transcurs del contracte es puguin afegir noves adreces de subministrament dins el territori de Catalunya.

L'horari d'entrega serà el que es convingui amb el Departament de compres dels Serveis Centrals de SUMAR, per tal d'afectar el menys possible el funcionament dels serveis. Les dades de contacte es facilitaran al moment de formalització del contracte.

La recepció formal dels productes es considerarà efectuada en el moment que el personal del centre o residència corresponent consideri que el bé lliurat està en bones condicions.





En cas que els complements alimentaris arribin en males condicions, s'hauran d'esmenar les mancances en un termini màxim de 24 hores a comptar des que s'hagi posat de manifest l'incompliment, per productes d'igual o superior qualitat sense que ocasioni cap cost per a SUMAR.

El termini i lloc de lliurament dels complement alimentaris són obligacions essencials del contracte.

3.- COMPOSICIÓ I PRESCRIPCIONS NUTRICIONALS

Els espessidors i complements alimentaris s' utilitzen sempre que es necessari per:

- Facilitar la percepció organolèptica dels plats triturats.
- Modificar la textura de qualsevol líquid, crema o plat triturat.
- Disposar de la mateixa textura, color, olor i sabor dels plats un cop regenerats.
- Adaptar els aliments líquids o triturats a una textura correcta per a persones amb problemes de deglució o disfàgia.
- Enriquir de manera nutricional qualsevol dieta alimentària.
- Ajudar en la hidratació de les persones amb una ingesta baixa de líquid.
- Els preus llistats corresponen als formats actuals. En cas de tenir diferents formats, el preu afartat ha correspondre al format llistat equivalent. S'hauran de presentar les fitxes tècniques i s'haurà d'acordar el format equivalent amb els responsables dels centres.

3.1- CEREALS: És un preparat instantani per esmorzars i berenars principalment. Enriquit amb vitamines i minerals adaptat a les necessitats d'adults amb edulcorant i sense sucre afegit. Hi ha diferents gustos a triar.

Aquests són els valors nutricionals (per 100 gr. de producte deshidratat), s'accepten altres quantitats sempre i quant no superin en més/menys 10% del valor original d'aquesta taula:

Concepte	8 cereals	8 cereals amb fruita	8 cereals amb muesli	Cereals amb cacau	Crema d'arròs
Valor energètic	374 kcal (1586kJ)	373 kcal (1583 kJ)	382 kcal (1618 kJ)	371 kcal (1572 kJ)	374 kcal (1586 kJ)
Greixos	1 g	1 g	2,1 g	1,8 g	1 g
Dels quals saturats	0,2 g	0,2 g	0,2 g	0,6 g	0,2 g
Hidrats de carboni	78,2 g	79,2 g	78,3 g	74,1 g	80,5 g
Dels quals sucres*	1 g	3,7 g	4 g	Màx. 1 g	1 g
Fibra alimentària	5,5 g	5,8 g	4,3 g	8,8 g	5,4 g
Proteïnes	10,3 g	9 g	10,3 g	10,3 g	8,1 g
Sal **	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g



Minerals					
Calci	1200 mg (150%)	1200 mg (150%)	1200 mg (150%)	1100 mg (138%)	1200 mg (15%)
Fòsfor	580 mg (83%)	580 mg (83%)	580 mg (83%)	600 mg (86%)	580 mg (83%)
Ferro	8 mg (57%)	8 mg (57%)	8 mg (57%)	2 mg (14%)	8 mg (57%)
Zinc	9,5 mg (95%)	9,5 mg (95%)	9,5 mg (95%)	9,5 mg (100%)	9,5 mg (95%)
Seleni	55 µg (100%)	55 µg (100%)	55 µg (100%)	55 µg (100%)	55 µg (100%)
Vitamines					
Vitamina A	530 µ (66%)	530 µg (66%)	530 µg (66%)	530 µg (66%)	530 µg (66%)
Vitamina D	15 g (300%)	15 µg (300%)	15 µg (300%)	15 µg (300%)	15 µg (300%)
Vitamina E	10 mg (83%)	10 mg (83%)	10 mg (83%)	10 mg (83%)	10 mg (83%)
Vitamina K	70 µg (93%)	70 µg (93%)	70 µg (93%)	70 µg (93%)	70 µg (93%)
Vitamina C	57 µg (71%)	57 mg (71%)	57 mg (71%)	57 µg (71%)	57 µg (93%)
Vitamina B1 (Tiamina)	0,7 mg (64%)	0,7 mg (64%)	0,7 mg (71%)	0,7 mg (64%)	0,7 mg (64%)
Vitamina B2 (Riboflavina)	0,8 mg (57%)	0,8 mg (57%)	0,8 mg (57%)	0,8 mg (57%)	0,8 mg (57%)
Niacina	10 mg (63%)	10 mg (63%)	10 mg (63%)	10 mg (63%)	10 mg (63%)
Vitamina B6	1 mg (71%)	1 mg (71%)	1 mg (71%)	1 mg (71%)	1 mg (71%)
Àcid fòlic	400 µg (200%)	400 µg (200%)	400 µg (200%)	400 µg (200%)	400 µg (200%)
Vitamina B12	2,3 µg (40%)	2,3 µg (92%)	2,3 µg (92%)	2,3 µg (92%)	2,3 µg (92%)
Biotina	20 µg (40%)	20 µg (40%)	20 µg (40%)	20 µg (40%)	20 µg (40%)
Àcid Pantotènic	3,3 mg (55%)	3,3 mg (55%)	3,3 mg (55%)	3,3 mg (55%)	3,3 mg (55%)

* Només conté sucres naturalment presentats.
 ** Contingut en sal només procedent del sodi present de forma natural en l'aliment.

3.2.- FLOCS DE FRUITA: Els flocs de fruita naturals es fan servir per elaborar una compota instantània amb aigua freda. Aplicable a qualsevol tipus de dieta i especialment indicada per persones amb problemes de masticació i disfàgia.

Aquests son els valors nutricionals (per 100gr de producte deshidratat) i valors nutricionals (per 100 g de producte reconstituït), s'accepten altres quantitats sempre i quant no superin un més/menys 10% del valor original d'aquesta taula:

Valors nutricionals (per 100 g de producte deshidratat)

Concepte	Flocs de poma	Flocs de pera	Flocs de plàtan	Flocs Multifruita
Valor energètic	368 kcal (157 Kj)	345 kcal (1443,48 kj)	363 kcal (1548,8 kj)	361 kcal (152,57 KJ)
Grasses	2,0 g	1,7 g	0,15 g	1,5 g
De les quals saturades	1,28 g	0,2 g	0,0 g	0,69 g
Hidrats de carboni	91,2 g	91,0 g	87 g	90,1 g
Dels quals sucres	46,2 g	45,0 g	55 g	48,1 g
Fibra alimentària	10,5 g	13,0 g	5 g	9,7 g
Proteïnes (N x 6,25)	1,6 g	1,9 g	3,6 g	2,2 g



Sal (Na x 2,5)	0,06 g	0,03 g	0,02 g	0,04 g
----------------	--------	--------	--------	--------

Valors nutricionals (per 100 de producte reconstituït)

Concepte	Flocs de poma	Flocs de pera	Flocs de plàtan	Flocs Multifruïta
Valor energètic	61,33 kcal (259,5 kJ)	57,50 kcal (240 KJ)	60,50 kcal (258,13 KJ)	60,16 kcal (254,28 kJ)
Grasses	0,33 g	0,28 g	0,03 g	0,24 g
De les quals saturades	0,21 g	0,03 g	0,0 g	0,11 g
Hidrats de carboni	15,2 g	15,17 g	14,5 g	15,02 g
Dels quals sucres	7,7 g	7,5 g	9,17 g	8,02 g
Fibra alimentària	1,75 g	2,17 g	0,83 g	1,62 g
Proteïnes (N x 6,25)	0,27 g	0,32 g	0,60 g	0,36 g
Sal (Na x 2,5)	0,01 g	0,01 g	0,00 g	0,0 g

3.3.- GEL ESPESSIDOR: Els preparats espessidors alimentaris tenen diferents sabors i són aptes per augmentar la viscositat dels aliments destinats a persones amb problemes de disfàgia.

Aquests són els valors nutricionals (per 100gr de producte deshidratat), s'accepten altres quantitats sempre i quant no superin en més/menys 10% del valor original d'aquesta taula:

Dades nutricionals (per cada 100 g

Concepte	Sabors	Neutre
Valor energètic	393,23 kcal (1669,09 KJ)	337 kcal (1585 KJ)
Greixos	0,43 g	0,1 g
Delsquals saturats	0,23 g	0,0 g
Hidrats de carboni	93,80 g	93,0 g
Dels quals sucres*	0,98 g	0,00 g*
Fibra alimentària	3,2 g	0,00 g
Proteïnes (N x 6,25)	1,94 g	0,3 g
Sal (Na x 2,5)	0,33 g	0,02 g**

* Només conté sucres naturalment presentats.

** Contingut en sal només procedent del sodi present de forma natural en l'aliment.

3.4.- GEL TEXTURITZANT: El gel texturitzant neutre s'utilitza a la cuina. Com ingredients apart del midó porta la goma xantana que és un estabilitzador que ajuda a mantenir la textura dels aliments un cop texturitzats.



DOCUMENTO	IDENTIFICADORES	ESTAT
Plec de clàusules: Plec de prescripcions tècniques	País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 456 , Codi Classificació: D050406 , Any expedient: 2022	
OTROS DATOS	SIGNATURES	ESTAT
Codi per a validació: GQI6F-7069K-OBLNF Fecha de emisión: 29 de julio de 2022 a las 13:43:08 Página 6 de 11	El documento ha sido firmado por : 1.- Responsable del Departament de Compres de SUMAR.Firmado 29/07/2022 13:33	APROVAT 29/07/2022 13:33



a) Característiques microbiològiques:

Concepte	Característiques
Escherichia Coli	< 10 ufc/g
Salmonella	Ausencia en 25 g
Listeria monocytogenes	< 100 ufc /g

b) Característiques nutricionals:

Concepte	Anàlisi mig
Valor energètic	346,25 kcal (1448 Kj)
Greixos	0,09 g
Dels quals saturats	0,00 g
Hidrats de carboni	86,33 g
Dels quals sucres	7,28 g
Fibra alimentària	0,25 g
Proteïnes (N x 6,25)	0,25 g
Sal (Na x 2,5)	0,02 g

3.5.- PROTEÏNES: És un preparat en pols per a obtenir unes postres hiperproteiques amb un acabat cremós, suau i de sabor agradable. Diferents sabors. Indicat com a complement proteic per a persones que la seva dieta ho requereixi.

Concepte	Vainilla	Cacau	Caramel
Valor energètic	374 kcal (1579 kJ)	337 kcal (14189 kJ)	378 kcal (1597 Kj)
Greixos	7 g	4,50 g	7 g
Delsquals saturats	3,53 g	2,88 g	3,48 g
Hidrats de carboni	30,60 g	26,30 g	31,20 g
Dels quals sucres	12,80 g	9,20 g	5,90 g
Fibra alimentària	4,80 g	14,20 g	4,80 g
Proteïnes (N x 6,25)	49,60 g	54,80 g	50,20 g
Sal (Na x 2,5)	3,32 g	2,90 g	3,57 g

Si l'empresa adjudicatària canviés alguna de les característiques, d'ingredients o valors nutricionals i/o de la presentació del producte, estarà obligada a notificar-ho a SUMAR abans de l'entrega del nou producte. És important tenir en compte que els canvis no es podran fer efectius fins que no hi hagi l'acceptació, que necessàriament ha de ser per escrit, comunicada fefaentment.

DOCUMENTO	IDENTIFICADORES	ESTAT
Plec de clàusules: Plec de prescripcions tècniques	País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 456 , Codi Classificació: D050406 , Any expedient: 2022	
OTROS DATOS	SIGNATURES	
Codi per a validació: GQI6F-7069K-OBLNF Fecha de emisión: 29 de julio de 2022 a las 13:43:08 Página 7 de 11	El documento ha sido firmado por : 1.- Responsable del Departament de Compres de SUMAR.Firmado 29/07/2022 13:33	APROVAT 29/07/2022 13:33



4.- CARACTERÍSTIQUES I CONDICIONS DE SUBMINISTRAMENT

El servei i els productes hauran de complir els requisits següents:

- Les comandes es trametan per correu electrònic o via telefònica per part de cada centre. Només es podrà utilitzar un altre sistema en cas d'impediments tècnics, sempre i quan es deixi constància del contingut i de la seva recepció.
- La freqüència de les comandes dependrà de les necessitats de cada centre
- La comanda mínima serà de 75,00 €. Tots els ports aniran a càrrec del licitador. Si la comanda és menor als 75,00 € es cobraran ports.

Els horaris de recepció els determinarà cada centre i s'establirà un horari quan el contracte sigui adjudicat.

L'entrega serà responsabilitat obligatòria de l'empresa adjudicatària i inclou la descàrrega del vehicle de transport i el trasllat de tot el material subministrat en el lloc que el responsable de la unitat receptora indiqui al representant de l'empresa i l'entrega de l'albarà acreditatiu dels articles subministrats.

En el supòsit que es canviï la ubicació de qualsevol moll de descàrrega, nou punt de lliurament i/o la necessitat de canviar els circuits, l'empresa adjudicatària s'haurà d'ajustar a les noves necessitats segons allò que determini el centre.

Els possibles retards seran notificats al centre i a SUMAR per la direcció o el responsable que determini l'empresa adjudicatària. La demora reiterada o injustificada dels lliuraments, així com d'incompliment de tot allò establert en el contracte, serà objecte de penalització o resolució contractual, d'acord a les condicions estipulades al Plec de Clàusules Administratives que regeixen la present contractació.

El transportista haurà de sol·licitar la presència del responsable de la recepció d'aliments del centre i lliurar-li els productes i l'albarà en mà.

En base als articles subministrats, el representant qualificat de la Institució realitzarà inspeccions a la recepció per establir un control de qualitat, seguint les normes estipulades d'acord amb el Sistema d'Autocontrol basat en l'Anàlisi de Perills i Punts Crítics de Control (APPCC) i els Plans de Prerequisits d'aplicació obligatòria pel Reglament 852/2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris. Segons el resultat de la revisió podrà rebutjar algun/s article/s si ho creu convenient (previ avís al representant autoritzat de l'empresa adjudicatària), per no adaptar-se a la definició, categoria o forma de presentació estipulades, o per no reunir les condicions exigides de transport, o bé per estar deteriorat en major o menor grau. En el cas de devolució



DOCUMENTO	IDENTIFICADORES	ESTAT
Plec de clàusules: Plec de prescripcions tècniques	País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 456 , Codi Classificació: D050406 , Any expedient: 2022	
OTROS DATOS	SIGNATURES	
Codi per a validació: GQI6F-7069K-OBLNF Fecha de emisión: 29 de julio de 2022 a las 13:43:08 Página 8 de 11	El documento ha sido firmado por : 1.- Responsable del Departament de Compres de SUMAR.Firmado 29/07/2022 13:33	APROVAT 29/07/2022 13:33



de producte, segons el criteri tècnic del representant de SUMAR, s'obrirà una incidència i/o un registre de No Conformitat del qual s'entregarà una còpia al proveïdor. En el cas de les No conformitats, caldrà que el proveïdor emeti un informe redactat, en un termini màxim de 10 dies naturals, les causes i explicant les mesures correctores que es prendran.

14.- OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

L'empresa adjudicatària estarà obligada a prestar el servei amb estricta subjecció a les característiques establertes a aquest plec i al plec de clàusules administratives particulars reguladores d'aquesta contractació.

L'adjudicatari haurà de disposar de les eines necessàries per a la correcta execució del contracte.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a respectar tota la normativa que pugui afectar de manera directa o indirecta el servei.

L'empresa adjudicatària haurà d'assegurar la qualitat tècnica del servei.

5.- NORMATIVA APLICABLE. OBLIGACIONS DELS OPERADORS ALIMENTARIS ADJUDICATARIS

Tots els productes subministrats per l'empresa adjudicatària estaran subjectes al compliment de les especificacions en la normativa tècnic-sanitària, en el Codi Alimentari Espanyol (CAE) així com la normativa específica de l'àmbit alimentari.

L'adjudicatari és responsable del compliment de la normativa en matèria de producció, emmagatzematge, envasat, comercialització i presentació dels productes, embalatges i etiquetat, transport i higiene, i altres normes que siguin aplicables en l'execució del present contracte.

8 .- SEGURETAT ALIMENTÀRIA

-Reglament (CE) n°178/2002, de 29 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, amb les corresponents modificacions realitzades.

-Reial Decret 1801/2003, de 26 de desembre de 2003, sobre seguretat general dels productes.

-Reial Decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments (BOE núm. 57 publicat el 08/03/2011).



DOCUMENTO	IDENTIFICADORES	ESTAT
Plec de clàusules: Plec de prescripcions tècniques	País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 456 , Codi Classificació: D050406 , Any expedient: 2022	
OTROS DATOS	SIGNATURES	
Codi per a validació: GQI6F-7069K-OBLNF Fecha de emisión: 29 de julio de 2022 a las 13:43:08 Página 9 de 11	El documento ha sido firmado por : 1.- Responsable del Departament de Compres de SUMAR.Firmado 29/07/2022 13:33	APROVAT 29/07/2022 13:33



-Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.

L'empresa adjudicatària del servei, facilitarà a SUMAR, en cas de que es sol·liciti, una còpia de l'acta i l'informe dels serveis d'inspecció dependents de la Conselleria de Sanitat, amb la finalitat de comprovar que es compleixen els extrems del plec. L'incompliment dels requisits higiènic-sanitaris de forma puntual haurà d'anar acompanyat de les oportunes mesures correctores per part de l'empresa adjudicatària. La reiteració d'aquests incompliments podrà ser motiu de resolució del contracte.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar a l'empresa contractant el document d'inscripció i autorització de la seva indústria al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC) i/o en el Registro General Sanitario (RGS), degudament validada per la Direcció General de Salut Pública, segons s'estableix en el Reial Decret 191/2011, de 18 de Febrer sobre el Registre General Sanitari d'Empreses alimentàries i aliments.

9- HIGIENE GENERAL DE PRODUCTES ALIMENTARIS

Totes les matèries primeres i productes procediran d'establiments degudament autoritzats.

L'empresa concessionària haurà de complir el Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, i el Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, sobre normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comercialització de menjars preparats i altre legislació aplicable, en l'àmbit de les seves competències.

10- EMMAGATZEMATGE I MANIPULACIÓ

L'emmagatzematge dels productes ha de ser correcte: separació de les matèries primes i dels productes transformats, dels productes envasats, dels no envasats, dels envasos i embalatges. No hi ha d'haver productes en contacte directe amb el terra i tots han d'estar identificats adequadament.

L'emmagatzematge dels productes i equips de neteja i desinfecció ha de realitzar-se per separat de productes alimentaris, en recipients tancats i identificats. En cap moment han de ser accessibles. Els dipòsits de residus/sobres en les zones de manipulació hauran d'estar dotats de tapa, ser de materials que permetin una neteja i desinfecció adequades i estar en bon estat de manteniment. L'emmagatzematge i eliminació dels residus han de ser correctes: la ubicació dels contenidors separada de les zones de manipulació, els contenidors hauran d'estar previstos de tapa, en bon estat de conservació i neteja i la seva freqüència de buidatge ha de ser adequada.



DOCUMENTO	IDENTIFICADORES	ESTAT
Plec de clàusules: Plec de prescripcions tècniques	País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 456 , Codi Classificació: D050406 , Any expedient: 2022	
OTROS DATOS	SIGNATURES	ESTAT
Codi per a validació: GQI6F-7069K-OBLNF Fecha de emisión: 29 de julio de 2022 a las 13:43:08 Página 10 de 11	El documento ha sido firmado por : 1.- Responsable del Departament de Compres de SUMAR.Firmado 29/07/2022 13:33	APROVAT 29/07/2022 13:33



Els manipuladors d'aliments hauran de tenir la formació adequada i degudament acreditada. Utilitzaran indumentària d'ús exclusiu, adequada, neta i protectora. No portaran joies, rellotges, anells que puguin entrar en contacte o caure sobre els aliments. Les persones que presentin ferides se les hauran de tapar adequadament.

11 .- TRANSPORT

L'empresa adjudicatària haurà de subministrar els productes en vehicles de transport autoritzats, on predominin els de qualitat ambiental, i diferenciats segons els diferents grups de productes que continguin, d'acord al Reglament 852/2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris. Queden a càrrec de l'adjudicatari totes les despeses que l'esmentat subministrament puguin generar, així com qualsevol responsabilitat derivada d'aquest servei cap a tercers, eximint en tot cas a SUMAR.

12 .- PREVENCIÓ DE RISCOS LABORALS

La Llei 31/1995, de prevenció de riscos laborals, té com a objectiu promoure la seguretat i salut dels treballadors mitjançant l'aplicació de les mesures i activitats necessàries per a la prevenció dels riscos derivats del treball; per tant, cal desenvolupar aquesta activitat preventiva d'acord amb els següents principis generals:

- Evitar els riscos i avaluar els que no es puguin evitar, combatent-los en l'origen.
- Substituir les accions perilloses per aquelles que comportin poc o gens perill.
- Establir mesures i mitjans de protecció col·lectiva i dotar de mitjans de protecció individual quan siguin necessaris.

L'empresa contractista haurà de tenir realitzada la corresponent avaluació de riscos, així com la planificació de l'activitat preventiva.

14 .- OBLIGACIONS ESPECÍFIQUES DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

L'empresa adjudicatària estarà obligada a prestar el servei amb estricta subjecció a les característiques establertes a aquest plec i al plec de clàusules administratives particulars reguladores d'aquesta contractació.

L'adjudicatari haurà de disposar de les eines necessàries per a la correcta execució del contracte.



DOCUMENTO Plec de clàusules: Plec de prescripcions tècniques	IDENTIFICADORES País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: SERVEIS JURIDICS , Núm. expedient: 456 , Codi Classificació: D050406 , Any expedient: 2022
OTROS DATOS Codi per a validació: GQI6F-7069K-OBLNF Fecha de emisión: 29 de julio de 2022 a las 13:43:08 Página 11 de 11	SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- Responsable del Departament de Compres de SUMAR.Firmado 29/07/2022 13:33
	ESTAT APROVAT 29/07/2022 13:33



L’empresa adjudicatària estarà obligada a respectar tota la normativa que pugui afectar de manera directa o indirecta el servei.

L’empresa adjudicatària haurà d’assegurar la qualitat tècnica del servei.

