

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE REGIRÁN LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS PARA TODOS LOS CENTROS GESTIONADOS POR SUMAR, SERVEIS PÚBLICS D'ACCIÓ SOCIAL DE CATALUNYA MP, S.L., MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO ARMONIZADO CON UN ÚNICO CRITERIO DE ADJUDICACIÓN.**

**1.- ANTECEDENTES**

El objeto de este contrato de suministro es la adquisición de complementos alimentarios para todos los centros de SUMAR, Serveis Públic d'Acció Social de Catalunya MP, S.L., en adelante SUMAR, con las características técnicas y la distribución que figuran en este pliego.

**2.- ENTREGA, LUGAR Y RECEPCIÓN**

El ámbito de aplicación de este contrato son los centros de servicio y residencias para personas mayores que gestiona SUMAR, Serveis Públic d'Acció Social de Catalunya MP, S.L., ubicados en:

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

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

Es posible que durante el transcurso del contrato se puedan añadir nuevas direcciones de suministro dentro del territorio de Cataluña.

El horario de entrega será el que se convenga con el Departamento de compras de los Servicios Centrales de SUMAR, con el fin de afectar lo menos posible el funcionamiento de los servicios.

Los datos de contacto se facilitarán en el momento de formalización del contrato.

La recepción formal de los productos se considerará efectuada en el momento que el personal del centro o residencia correspondiente considere que el bien entregado está en buenas condiciones.

En caso de que los complementos alimentarios lleguen en malas condiciones, se deberán enmendar las carencias en un plazo máximo de 24 horas a contar desde que se haya puesto de manifiesto el incumplimiento, por productos de igual o superior calidad sin que ocasione coste alguno para SUMAR.

El plazo y lugar de entrega de los complementos alimentarios son obligaciones esenciales del contrato.

### **3.- COMPOSICIÓN Y PRESCRIPCIONES NUTRICIONALES**

Los espesantes y complementos alimentarios se utilizan siempre que es necesario para:

- Facilitar la percepción organoléptica de los platos triturados.
- Modificar la textura de cualquier líquido, crema o plato triturado.
- Disponer de la misma textura, color, olor y sabor de los platos una vez regenerados.
- Adaptar los alimentos líquidos o triturados a una textura correcta para personas con problemas de deglución o disfagia.
- Enriquecer de manera nutricional cualquier dieta alimentaria.
- Ayudar en la hidratación de las personas con una ingesta baja de líquido.
- Los precios listados corresponden a los formatos actuales. En caso de tener diferentes formatos, el precio afartado debe corresponder al formato listado equivalente. Se deberán presentar las fichas técnicas y se deberá acordar el formato equivalente con los responsables de los centros.

**3.1- CEREALES:** Es un preparado instantáneo para desayunos y meriendas principalmente. Enriquecido con vitaminas y minerales adaptado a las necesidades de adultos con edulcorante y sin azúcar añadido. Hay diferentes gustos a elegir.

Estos son los valores nutricionales (por 100 gr. de producto deshidratado), se aceptan otras cantidades siempre y cuando no superen en más/menos 10% del valor original de esta tabla:

Concepto	8 cereales	8 cereales con fruta	8 cereales con muesli	Cereales con cacao	Crema de arroz
Valor energético	374 kcal (1586kJ)	373 kcal (1583 kJ)	382 kcal (1618 kJ)	371 kcal (1572 kJ)	374 kcal (1586 kJ)
Grasas	1 g	1 g	2,1 g	1,8 g	1 g
De las cuales saturadas	0,2 g	0,2 g	0,2 g	0,6 g	0,2 g
Hidratos de carbono	78,2 g	79,2 g	78,3 g	74,1 g	80,5 g
De los cuales azúcares*	1 g	3,7 g	4 g	Máx. 1 g	1 g
Fibra alimentaria	5,5 g	5,8 g	4,3 g	8,8 g	5,4 g
Proteínas	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
<i>Minerales</i>					
Calcio	1200 mg (150%)	1200 mg (150%)	1200 mg (150%)	1100 mg (138%)	1200 mg (15%)
Fósforo	580 mg (83%)	580 mg (83%)	580 mg (83%)	600 mg (86%)	580 mg (83%)
Hierro	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 (95%)	9,5 mg (100%)	9,5 mg (95%)
Selenio	55 µg (100%)	55 µg (100%)	55 µg (100%)	55 µg (100%)	55 µg (100%)
<i>Vitaminas</i>					
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%)
Ácido fólico	400 µg (200%)	400 µg (200%)	400 µg (200%)	400 µg (200%)	400 µg (200%)
Vitamina B12	2,3 µg (40%)	2,3 (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%)
Ácido Pantoténico	3,3 mg (55%)	3,3 mg (55%)	3,3 mg (55%)	3,3 mg (55%)	3,3 mg (55%)

\* Sólo contiene azúcares naturalmente presentados.

\*\* Contenido en sal sólo procedente del sodio presente de forma natural en el alimento.

**3.2.- COPOS DE FRUTA:** Los copos de fruta naturales se utilizan para elaborar una compota instantánea con agua fría. Valorada a cualquier tipo de dieta y especialmente indicada por personas con problemas de masticación y disfagia.

Estos son los valores nutricionales (por 100gr de producto deshidratado) y valores nutricionales (por 100 g de producto reconstituido), se aceptan otras cantidades siempre y cuando no superen un más/menos 10% del valor original de esta tabla:

***Valores nutricionales (por 100 g de producto deshidratado)***

Concepto	Copos de manzana	Copos de pera	Copos de plátano	Copos Multifruta
Valor energético	368 kcal (157 Kj)	345 kcal (1443,48 kJ)	363 kcal (1548,8 kJ)	361 kcal (152,57 KJ)
Grasas	2,0 g	1,7 g	0,15 g	1,5 g
De las cuales saturadas	1,28 g	0,2 g	0,0 g	0,69 g
Hidratos de carbono	91,2 g	91,0 g	87 g	90,1 g
De los cuales azúcares	46,2 g	45,0 g	55 g	48,1 g
Fibra alimentaria	10,5 g	13,0 g	5 g	9,7 g
Proteínas (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

***Valores nutricionales (por 100 de producto reconstituido)***

Concepto	Copos de manzana	Copos de pera	Copos de plátano	Copos Multifruta
Valor energético	61,33 kcal (259,5 kJ)	57,50 kcal (240 Kj)	60,50 kcal (258,13 Kj)	60,16 kcal (254,28 kJ)
Grasas	0,33 g	0,28 g	0,03 g	0,24 g
De las cuales saturadas	0,21 g	0,03 g	0,0 g	0,11 g
Hidratos de carbono	15,2 g	15,17 g	14,5 g	15,02 g
De los cuales azúcares	7,7 g	7,5 g	9,17 g	8,02 g
Fibra alimentaria	1,75 g	2,17 g	0,83 g	1,62 g
Proteínas (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 ESPESANTE:** Los preparados espesantes alimentarios tienen diferentes sabores y son aptos para aumentar la viscosidad de los alimentos destinados a personas con problemas de disfagia.

Estos son los valores nutricionales (por 100gr de producto deshidratado), se aceptan otras cantidades siempre y en cuanto no superen en más/menos 10% del valor original de esta tabla:

**Datos nutricionales (por cada 100 g)**

Concepto	Sabores	Neutro
Valor energético	393,23 kcal (1669,09 Kj)	337 kcal (1585 Kj)
Grasas	0,43 g	0,1 g
De los cuales saturadas	0,23 g	0,0 g
Hidratos de carbono	93,80 g	93,0 g
De los cuales azúcares*	0,98 g	0,00 g*
Fibra alimentaria	3,2 g	0,00 g
Proteínas (N x 6,25)	1,94 g	0,3 g
Sal (Na x 2,5)	0,33 g	0,02 g**

\* Sólo contiene azúcares naturalmente presentados.

\*\* Contenido en sal sólo procedente del sodio presente de forma natural en el alimento.

**3.4.- GEL TEXTURIZANTE:** El gel texturizante neutro se utiliza en la cocina. Como ingredientes aparte del almidón lleva la goma xantana que es un estabilizador que ayuda a mantener la textura de los alimentos una vez texturizados.

**a) Características microbiológicas:**

Concepto	Características
Escherichia Coli	< 10 ufc/g
Salmonella	Ausencia en 25 g
Listeria monocytogenes	< 100 ufc /g

**b) Características nutricionales:**

Concepto	Análisis medio
Valor energético	346,25 kcal (1448 Kj)
Grasas	0,09 g
De las cuales saturadas	0,00 g
Hidratos de carbono	86,33 g
De los cuales azúcares	7,28 g
Fibra alimentaria	0,25 g
Proteínas (N x 6,25)	0,25 g
Sal (Na x 2,5)	0,02 g

**3.5.- PROTEÍNAS:** Es un preparado en polvo para obtener unos postres hiperproteicos con un acabado cremoso, suave y de sabor agradable. Diferentes sabores. Indicado como complemento proteico para personas que su dieta lo requiera.

Concepto	Vainilla	Cacao	Caramelo
Valor energético	374 kcal (1579 kJ)	337 kcal (14189 kJ)	378 kcal (1597 Kj)
Grasas	7 g	4,50 g	7 g
De las cuales saturadas	3,53 g	2,88 g	3,48 g
Hidratos de carbono	30,60 g	26,30 g	31,20 g
De los cuales azúcares	12,80 g	9,20 g	5,90 g
Fibra alimentaria	4,80 g	14,20 g	4,80 g
Proteínas (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 la empresa adjudicataria cambiara alguna de las características, de ingredientes o valores nutricionales y/o de la presentación del producto, estará obligada a notificarlo a SUMAR antes de la entrega del nuevo producto. Es importante tener en cuenta que los cambios no se podrán hacer efectivos hasta que no exista la aceptación, que necesariamente debe ser por escrito, comunicada fehacientemente.

#### **4.- CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE SUMINISTRO**

El servicio y los productos deberán cumplir los requisitos siguientes:

- a) Los pedidos se enviarán por correo electrónico o vía telefónica por parte de cada centro. Sólo se podrá utilizar otro sistema en caso de impedimentos técnicos, siempre y cuando se deje constancia del contenido y de su recepción.
- b) La frecuencia de los pedidos dependerá de las necesidades de cada centro
- c) El pedido mínimo será de 75,00€. Todos los portes irán a cargo del licitador. Si el pedido es menor a los 75,00 € se cobrarán portes.

Los horarios de recepción los determinará cada centro y se establecerá un horario cuando el contrato sea adjudicado.

La entrega será responsabilidad obligatoria de la empresa adjudicataria e incluye la descarga del vehículo de transporte y el traslado de todo el material suministrado en el lugar que el

responsable de la unidad receptora indique al representante de la empresa y la entrega del albarán acreditativo de los artículos suministrados.

En el supuesto de que se cambie la ubicación de cualquier muelle de descarga, nuevo punto de entrega y/o la necesidad de cambiar los circuitos, la empresa adjudicataria deberá ajustarse a las nuevas necesidades según lo que determine el centro.

Los posibles retrasos serán notificados al centro y a SUMAR por la dirección o el responsable que determine la empresa adjudicataria. La demora reiterada o injustificada de las entregas, así como de incumplimiento de todo lo establecido en el contrato, será objeto de penalización o resolución contractual, de acuerdo a las condiciones estipuladas en el Pliego de Cláusulas Administrativas que rigen la presente contratación.

El transportista deberá solicitar la presencia del responsable de la recepción de alimentos del centro y entregarle los productos y el albarán en mano.

En base a los artículos suministrados, el representante calificado de la Institución realizará inspecciones a la recepción para establecer un control de calidad, siguiendo las normas estipuladas de acuerdo con el Sistema de Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) y los Planes de Prerrequisitos de aplicación obligatoria por el Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. Según el resultado de la revisión podrá rechazar algún/s artículo/s si lo cree conveniente (previo aviso al representante autorizado de la empresa adjudicataria), por no adaptarse a la definición, categoría o forma de presentación estipuladas, o por no reunir las condiciones exigidas de transporte, o bien por estar deteriorado en mayor o menor grado. En el caso de devolución de producto, según el criterio técnico del representante de SUMAR, se abrirá una incidencia y/o un registro de No Conformidad del cual se entregará una copia al proveedor. En el caso de las No conformidades, será necesario que el proveedor emita un informe redactado, en un plazo máximo de 10 días naturales, las causas y explicando las medidas correctoras que se tomarán.

#### **14.- OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA**

La empresa adjudicataria estará obligada a prestar el servicio con estricta sujeción a las características establecidas en este pliego y al pliego de cláusulas administrativas particulares reguladoras de esta contratación.

El adjudicatario deberá disponer de las herramientas necesarias para la correcta ejecución del contrato.

La empresa adjudicataria estará obligada a respetar toda la normativa que pueda afectar de manera directa o indirecta al servicio.

La empresa adjudicataria deberá asegurar la calidad técnica del servicio.

#### **5.- NORMATIVA APLICABLE. OBLIGACIONES DE LOS OPERADORES ALIMENTARIOS ADJUDICATARIOS**

Todos los productos suministrados por la empresa adjudicataria estarán sujetos al cumplimiento de las especificaciones en la normativa técnico-sanitaria, en el Código Alimentario Español (CAE) así como la normativa específica del ámbito alimentario.

El adjudicatario es responsable del cumplimiento de la normativa en materia de producción, almacenamiento, envasado, comercialización y presentación de los productos, embalajes y etiquetado, transporte e higiene, y demás normas que sean aplicables en la ejecución del presente contrato.

#### **8 .- SEGURIDAD ALIMENTARIA**

-Reglamento (CE) nº178/2002, de 29 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, con las correspondientes modificaciones realizadas.

-Real Decreto 1801/2003, de 26 de diciembre de 2003, sobre seguridad general de los productos.

-Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos (BOE núm. 57 publicado el 08/03/2011).

-Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

La empresa adjudicataria del servicio, facilitará a SUMAR, en caso de que se solicite, una copia del acta y el informe de los servicios de inspección dependientes de la Consejería de Sanidad, con el fin de comprobar que se cumplen los extremos del pliego. El incumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios de forma puntual deberá ir acompañado de las oportunas medidas correctoras por parte de la empresa adjudicataria. La reiteración de estos incumplimientos podrá ser motivo de resolución del contrato.

La empresa adjudicataria deberá presentar a la empresa contratante el documento de inscripción y autorización de su industria en el Registro Sanitario de Industrias y Productos Alimentarios de Cataluña (RSIPAC) y/o en el Registro General Sanitario (RGS), debidamente validada por la Dirección General de Salud Pública, según se establece en el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero sobre el Registro General Sanitario de Empresas alimentarias y alimentos.

## **9- HIGIENE GENERAL DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS**

Todas las materias primas y productos procederán de establecimientos debidamente autorizados.

La empresa concesionaria deberá cumplir el Reglamento (CE) 852/2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios, y el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, sobre normas de higiene para la elaboración, distribución y comercialización de comidas preparadas y otra legislación aplicable, en el ámbito de sus competencias.

## **10- ALMACENAMIENTO Y MANIPULACIÓN**

El almacenamiento de los productos debe ser correcto: separación de las materias primas y de los productos transformados, de los productos envasados, de los no envasados, de los envases y embalajes. No debe haber productos en contacto directo con el suelo y todos deben estar identificados adecuadamente.

El almacenamiento de los productos y equipos de limpieza y desinfección debe realizarse por separado de productos alimenticios, en recipientes cerrados e identificados. En ningún momento deben ser accesibles. Los depósitos de residuos/sobres en las zonas de manipulación deberán estar dotados de tapa, ser de materiales que permitan una limpieza y desinfección adecuadas y estar en buen estado de mantenimiento. El almacenamiento y eliminación de los residuos deben ser correctos: la ubicación de los contenedores separada de las zonas de manipulación, los contenedores deberán estar provistos de tapa, en buen estado de conservación y limpieza y su frecuencia de vaciado debe ser adecuada.

Los manipuladores de alimentos deberán tener la formación adecuada y debidamente acreditada. Utilizarán indumentaria de uso exclusivo, adecuada, limpia y protectora. No llevarán joyas, relojes, anillos que puedan entrar en contacto o caer sobre los alimentos. Las personas que presenten heridas se las tendrán que tapar adecuadamente.

## 11 .- TRANSPORTE

La empresa adjudicataria deberá suministrar los productos en vehículos de transporte autorizados, donde predominen los de calidad ambiental, y diferenciados según los diferentes grupos de productos que contengan, de acuerdo con el Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. Quedan a cargo del adjudicatario todos los gastos que dicho suministro puedan generar, así como cualquier responsabilidad derivada de estos servicios hacia terceros, eximiendo en todo caso a SUMAR.

## 12 .- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

La Ley 31/1995, de prevención de riesgos laborales, tiene como objetivo promover la seguridad y salud de los trabajadores mediante la aplicación de las medidas y actividades necesarias para la prevención de los riesgos derivados del trabajo; por lo tanto, es necesario desarrollar esta actividad preventiva de acuerdo con los siguientes principios generales:

- Evitar los riesgos y evaluar los que no se puedan evitar, combatiéndolos en el origen.
- Sustituir las acciones peligrosas para aquellas que comporten poco o nada peligro.
- Establecer medidas y medios de protección colectiva y dotar de medios de protección individual cuando sean necesarios.

La empresa contratista deberá tener realizada la correspondiente evaluación de riesgos, así como la planificación de la actividad preventiva.

## 14 .- OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA

La empresa adjudicataria estará obligada a prestar el servicio con estricta sujeción a las características establecidas en este pliego y al pliego de cláusulas administrativas particulares reguladoras de esta contratación.

El adjudicatario deberá disponer de las herramientas necesarias para la correcta ejecución del contrato.

La empresa adjudicataria estará obligada a respetar toda la normativa que pueda afectar de manera directa o indirecta al servicio.

La empresa adjudicataria deberá asegurar la calidad técnica del servicio.