Plec de prescripcions tècniques que regiran la contractació del subministrament de pa i brioxeria artesanal per la residència "La Vinya" del municipi de Begues, gestionada per SUMAR, Serveis Públics d'Acció Social de Catalunya, M.P., S.L., mitjançant procediment obert simplificat abreujat amb varis criteris d'adjudicació.

1.- OBJECTE

L'objecte d'aquesta contractació és el subministrament de pa i brioxeria artesanal per la Residència de Begues gestionada per SUMAR.

No hi ha divisió en lots. La naturalesa de l'objecte d'aquest subministrament (Subministrament de pa i brioxeria per la residència de Begues) no admet el seu fraccionament en lots.

2.- ABAST I CONTINGUT DEL SUBMINISTRAMENT:

El subministrament de pa i brioxeria comprèn tant l'elaboració dels productes com l'entrega. El pa i la brioxeria artesanal han d'estar elaborats del mateix dia del lliurament.

El subministrament es prestarà **tots els dies de la setmana (de dilluns a diumenge), incloent festius i períodes de vacances, excepte dues setmanes l'any** en les que l'adjudicatari pot estar de vacances.

L'adjudicatari ha d'informar amb antelació suficient al centre del període en que estarà de vacances, i durant un màxim de dues setmanes no se l'hi sol·licitarà ni es facturarà cap subministrament.

El subministrament s'haurà d'entregar diàriament a l'adreça que es detalla a l'apartat 3.

SUMAR realitzarà setmanalment una comanda on indicarà els productes que s'hauran de lliurar cada dia de la setmana següent.

3.- ÀMBIT D'APLICACIÓ

Les comandes s'hauran de lliurar al següent centre:

CENTRE	ADREÇA
Residència de Begues	C/Ferran Muñoz, 3 08859 Begues, Barcelona

4.- CARACTERÍSTIQUES I PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DE LA MATÈRIA PRIMERA

4.1.- **Pa:** És el producte resultant de la cocció d'una massa obtinguda per la barreja de la farina i aigua, amb o sense addició de sal, fermentada amb l'ajuda de llevat de panificació o massa mare. Ingredients: aigua, farina, massa mare, llevat natural i sal. **Sense conservants ni colorants i de fabricació diària.**

4.2.- **Brioixeria i coques**: producte elaborat a partir de massa de farina, fermentada o no, a la que se li afegeixen complements i/o additius alimentaris, i sotmesa a tractaments tèrmics. El producte que així s'especifiqui, es servirà amb un envàs individual de material autoritzat i etiquetat segons la normativa vigent. **Sense conservants ni colorants i de fabricació diària.**

SUMAR pot demanar mostres per determinar la qualitat dels productes durant l'execució del contracte.

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 de SUMAR, que necessàriament ha de ser per escrit.

5.- DESCRIPCIÓ I ABAST DEL SUBMINISTRAMENT

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

a) Tots els productes subministrats hauran d'estar elaborats diàriament de manera artesanal.
b) El subministrament ha d'estar garantit cada dia, malgrat les inclemències climàtiques que pugui haver-hi al territori, el pa és un aliment bàsic i no es pot deixar de subministrar.
c) Sempre que hi hagi qualsevol canvi de calendari pel que fa a període de vacances, dos o més dies festius consecutius, vaga de transport, casos d'excepció, etc. l'adjudicatari haurà d'acordar amb SUMAR un pla de contingència que garanteixi el normal desenvolupament de la relació comercial.
d) **L'adjudicatari haurà de subministrar productes alternatius o substitutius en casos d'al·lèrgies o de persones celíaques**. S'informarà a l'adjudicatari amb prou temps per poder realitzar els canvis que siguin necessaris per satisfer l'esmentada demanda específica.
e) Excepcionalment, es podran fer comandes per servir de forma immediata, que no estiguin contemplades als calendaris establerts.

Les comandes es trametran per correu electrònic o via telefònica. 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.

6.- HORARI I LLOC DE RECEPCIÓ

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

L'entrega serà responsabilitat obligatòria de l'empresa adjudicatària i si s'escau, inclou la descàrrega del vehicle de transport, el trasllat i col·locació 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 SUMAR 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 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.

7.- 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).

-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.

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 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 serveis cap a tercers, eximint en tot cas a SUMAR.

12.- OBLIGACIONS ESPECÍFIQUES DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

L'empresa adjudicatària estarà obligada a prestar el subministrament amb estricta subjecció a les característiques establertes en aquest plec i al plec de clàusules administratives particulars reguladores d'aquesta contractació. Les característiques dels béns a subministrar i les condicions d'entrega i de garantia del servei recollides en el present plec, s'identifiquen específicament com a obligacions essencials.

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 subministrament.

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