

Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 91537 C38YR-4KUNY-PR7NQ F06B4F327BD74A9C70B7C1ACEB6C70BDC424C) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: <https://validador.sumaracciosocial.cat/445>



SERVEIS PÚBLICS
D'ACCIÓ SOCIAL
DE CATALUNYA

Plec de prescripcions tècniques que regiran la contractació del subministrament de carn vermella i aviram per la Residència de Sant Hilari de Sacalm gestionada per SUMAR, Serveis Públics d'Acció Social de Catalunya, M.P, S.L., mitjançant procediment obert, amb diversos criteris d'adjudicació.

1.- OBJECTE

L'objecte d'aquesta contractació és el subministrament de productes càrnics (aviram i carn fresca) pel centre de Sant Hilari Sacalm gestionada per SUMAR que disposa de cuina pròpia i tenen la necessitat de proveir-se de productes alimentaris i derivats de primera necessitat per tal de confeccionar els àpats dels usuaris dels centres.

S'inclouen en aquesta licitació els productes càrnics tals com aviram i carn fresca d'ara en endavant subministrament de carn). **Tots els productes han de ser frescos, no poden ser congelats.**

Aquesta contractació es divideix en els següents LOTS, segons el tipus de carn a subministrar i el centre receptor. Els licitadors poden presentar-se a un o varis lots sense cap restricció.

LOT 1	SANT HILARI SACALM - CARN VERMELLA
LOT 2	SANT HILARI SACALM - CARN AVIRAM

2.- FREQUÈNCIA:

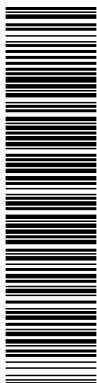
El subministrament es prestarà mínim dues vegades a la setmana, el dia concret i l'horari serà a determinar pel centre i la comanda es farà segons les necessitats.

Les comandes han de ser servides, com a màxim, 24 hores després de la comanda i en l'horari determinat pel centre.

En relació als canvis i esmenes d'errors en comandes servides, aquestes s'han de portar a terme, com a màxim, en 48 hores.

3.- ÀMBIT D'APLICACIÓ

L'àmbit d'aplicació d'aquest contracte són les Residències per a gent gran que gestiona SUMAR, ubicats a:



SERVEIS PÚBLICS
D'ACCIÓ SOCIAL
DE CATALUNYA

CENTRE	ADREÇA
Residència de Sant Hilari Sacalm	Pg. 14 d'abril, 1 17403 Sant Hilari de Sacalm

4.- CARACTERÍSTIQUES I PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DE LA MATÈRIA PRIMERA

- Els productes inclosos a cadascun dels lots s'enumeren a l'apartat B del Quadre de Característiques i a l'Annex III (que cal omplir per presentar l'oferta) ambdós del Plec de Clàusules Administratives Particulars.
 - Es troben incloses en aquesta licitació les carns d'aus, la carn porcina, bovina, ovina i altres, així com elaborats càrnics (embotits, salsitxes, mandonguilles, etc.).
 - S'han de seguir els criteris i especificacions llistades en el següent document de la Generalitat
<http://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/qualitat-carn-derivats-carnis/enllacos-documents/fitxers-binaries/la-qualitat-de-la-carn-i-derivats-carnis.pdf>
 - Tots els embotits i xarcuteria licitats en aquest plec ja siguin crus, curats, o assecats han de ser d'origen artesanal i no industrial.
 - L'aviram i la carn fresca o vermella ha de ser fresca. No pot ser congelada. D'acord amb el Codi Alimentari Espanyol, són carns fresques les que només han sofert les manipulacions pròpies per la seva distribució i no han estat conservades a temperatura inferior a 0 graus centígrads.
 - La carn fresca s'haurà d'ajustar pel que fa a la classe, categoria, classificació, qualitat i etiquetatge al que s'estableix al Codi Alimentari Espanyol i la normativa que el desenvolupa.
 - La carn fresca haurà d'estar filetejada i trossejada segons s'indiqui i es subministrarà en envasos autoritzats.
 - Els certificats de qualitat i d'origen dels productes podran ser sol·licitats en qualsevol moment de la vigència del contracte.
 - No es subministrarà carn que contingui additius.
 - La temperatura màxima de recepció de la carn a l'interior de la massa muscular serà com a màxim de 5 graus centígrads.
 - L'aviram i la carn fresca han de provenir d'animals que s'hagin sacrificat en escorxadors legalment autoritzats. Sobretot els productes d'aviram han d'haver estat sacrificats un màxim de 2 dies anteriors al subministrament.
- Carn de boví i porcí:

DOCUMENTO	IDENTIFICADORES	
Plec de clàusules: Plec de clàusules PPT	País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: DIRECCIÓ GENERAL , Núm. expedient: 293 , Codi Classificació: D050401 , Any expedient: 2023	
OTROS DATOS	SIGNATURES	ESTAT
Codi per a validació: C38YR-4KUNY-PR7NQ Fecha de emisión: 12 de junio de 2023 a las 14:09:57 Página 3 de 7	El documento ha sido firmado por : 1.- Responsable del Departament de Compres de SUMAR.Firmado 12/06/2023 12:01	APROVAT 12/06/2023 12:01



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 91537 C38YR-4KUNY-PR7NQ F06B4F327BD74A9C70B7C1ACEB6C70BDC424C) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: <https://validador.sumar.acsocial.cat/445>



SERVEIS PÚBLICS
D'ACCIÓ SOCIAL
DE CATALUNYA

- Per a la carn de boví es permeten només els procedents de vedella o boví jove i carn de 1ª o categoria extra. En la qualitat de:
 - Graus d'engreixament (magre, poc coberta o coberta).
 - Coloració (rosa clar, rosa, vermell clar i vermell).
- Les carns de porcí procediran de canals d'aquesta espècie, a excepció de les de porcella, porcs i verros castrats, segons categoria extra, primera i segona. Els productes de consum habitual són: Botifarra, carn picada tant de porc com de vedella, llom, hamburgueses, peus de porc, etc... imprescindible que tinguin tots un calibre uniforme. Com a subproductes elaborats de carn es consumeixen llibrets, mandonguilles i hamburgueses.
 - **Ossos:** En fresc, sense sal i preferentment de les regions anatòmiques del genoll (ròtula) i canya, procedents de canals de vedella o boví jove, tallats com a màxim 24 hores abans del subministrament i procedents d'animals declarats aptes per al consum humà.
 - **Cansalada:** Ha de ser fresca, sense signes d'enranciment i amb un gruix mínim de 35 mil·límetres. També es demana homogeneïtat en la mida/calibre de totes les unitats entregades en la mesura que sigui possible

L'entrega del producte s'efectuarà en envasos autoritzats que evitin contaminació creuada o directe. Poden estar envasats al buit, en llaunes, o paper parafinat.

Pels productes envasats haurà d'aparèixer a l'envàs la data de caducitat, el número de lot, la referència, la simbologia adequada, la quantitat de producte per envàs i el codi de barres, si en disposa.

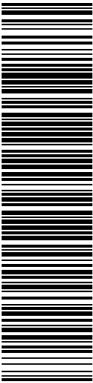
Els formats amb els que s'entregaran els articles es consensuarà amb cada residència, depenent dels formats disponibles de l'adjudicatari que s'adeqüin millor a les característiques de cada centre.

5 .- DESCRIPCIÓ I ABAST DEL SERVEI

S'efectuarà segons el que s'estableix a continuació:

- El subministrament també ha d'estar garantit durant tots els períodes de l'any. Malgrat les inclemències climàtiques que pugui haver en el territori, la carn és un aliment bàsic i no es pot deixar de subministrar sota cap circumstància.

DOCUMENTO	IDENTIFICADORES	
Plec de clàusules: Plec de clàusules PPT	País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: DIRECCIÓ GENERAL , Núm. expedient: 293 , Codi Classificació: D050401 , Any expedient: 2023	
OTROS DATOS	SIGNATURES	ESTAT
Codi per a validació: C38YR-4KUNY-PR7NQ Fecha de emisión: 12 de junio de 2023 a las 14:09:57 Página 4 de 7	El documento ha sido firmado por : 1.- Responsable del Departament de Compres de SUMAR.Firmado 12/06/2023 12:01	APROVAT 12/06/2023 12:01



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 91537 C38YR-4KUNY-PR7NQ F06B6AF327BD74A9C70B7C1ACFB6C70BDC424C) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: https://validador.sumaracciosocial.cat/445



SERVEIS PÚBLICS
D'ACCIÓ SOCIAL
DE CATALUNYA

- 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., les dues parts estan obligades a pactar un pla de contingència que no afecti el normal desenvolupament de la relació comercial.
- Excepcionalment es podran fer comandes per servir de forma immediata, que no estiguin contemplades en els calendaris establerts.
- Les comandes es trametran 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.
- Si durant la vigència del contracte s’ innovessin o milloressin les característiques sol·licitades a les fitxes dels productes, es podran incorporar en el mateix procés de contractació, sempre que comportin un interès d’ ús i es mantingui el preu adjudicat i prèvia informació i acceptació per part del responsable del contracte.

6.- HORARI I RECEPCIÓ DE LA MERCADERIA

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

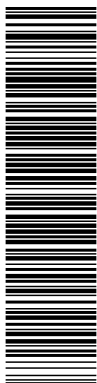
L’ entrega serà responsabilitat obligatòria de l’ empresa adjudicatària i inclourà la descàrrega del vehicle de transport, el trasllat i col·locació de tot el material subministrat en el lloc que el responsable de la unitat receptora indiqui al representant de l’ empresa i l’ entrega de l’ albarà acreditatiu dels articles rebuts.

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 l’ incompliment de tot allò establert en el contracte, podrà ser 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.

DOCUMENTO	IDENTIFICADORES	
Plec de clàusules: Plec de clàusules PPT	País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: DIRECCIÓ GENERAL , Núm. expedient: 293 , Codi Classificació: D050401 , Any expedient: 2023	
OTROS DATOS	SIGNATURES	ESTAT
Codi per a validació: C38YR-4KUNY-PR7NQ Fecha de emisión: 12 de junio de 2023 a las 14:09:57 Página 5 de 7	El documento ha sido firmado por : 1.- Responsable del Departament de Compres de SUMAR.Firmado 12/06/2023 12:01	APROVAT 12/06/2023 12:01



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 91537 C38YR-4KUNY-PR7NQ F06B8AF327BD74A9C70B7C1ACFB6C70BDC424C) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: https://validador.sumaracciosocial.cat/445



SERVEIS PÚBLICS
D'ACCIÓ SOCIAL
DE CATALUNYA

L'albarà haurà d'especificar les quantitats lliurades (ja sigui en unitats o en altres mesures com quilograms) i els preus unitaris. S'admetrà una minva o excés en cas de gèneres al detall en el pes o quantitat del producte no superior al 5% si el pes fos inferior a 25 kg i del 10% si fos superior. En el supòsit que les unitats d'entrega siguin molt diferents a les demanades l'empresa adjudicatària haurà d' informar al centre prèviament i amb prou marge.

Només s'acceptarà facturació d'aquell producte que s'ha rebut i considerat correcte.

NO s'admetran productes amb data de caducitat o consum preferent pròxim al dia de lliurament (2 dies mínim) o que l' hagin excedit. Ni tampoc si els envasos no es troben en un estat perfecte (bruts, amb cops, trencats o rovellats).Si els béns subministrats no es troben visualment en situació d'ésser rebuts, SUMAR podrà rebutjar-los i ho farà constar a l'albarà indicant la causa del rebuig.

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 el 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 redactant, 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

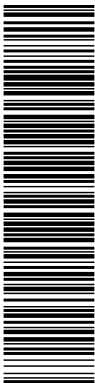
Tots els productes subministrats per l'empresa adjudicatària estaran subjectes al compliment de les especificacions en la normativa tècnic-sanitària, en el codi alimentari espanyol (CAE) així com a la normativa específica de l'àmbit alimentari.

L'adjudicatari és responsable del compliment de la normativa en matèria d'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.

L'adjudicatari haurà de disposar de les eines necessàries per a la correcta execució del contracte i haurà d'assegurar la qualitat tècnica del subministrament.

8.- SEURETAT ALIMENTÀRIA

DOCUMENTO	IDENTIFICADORES	
Plec de clàusules: Plec de clàusules PPT	País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: DIRECCIÓ GENERAL , Núm. expedient: 293 , Codi Classificació: D050401 , Any expedient: 2023	
OTROS DATOS	SIGNATURES	ESTAT
Codi per a validació: C38YR-4KUNY-PR7NQ Fecha de emisión: 12 de junio de 2023 a las 14:09:57 Página 6 de 7	El documento ha sido firmado por : 1.- Responsable del Departament de Compres de SUMAR.Firmado 12/06/2023 12:01	APROVAT 12/06/2023 12:01



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 91537 C38YR-4KUNY-PR7NQ F06B8AF327BD749C70B7C1ACFB6C70BDC424C) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: https://validador.sumar.acceso-social.cat/445



SERVEIS PÚBLICS
D'ACCIÓ SOCIAL
DE CATALUNYA

- Reglament (UE) 2017/228 de la Comissió, de 9 de febrer de 2017, pel qual es modifica el Reglament (CE) 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell en referència a la denominació i els àmbits de competències de les comissions tècniques científiques de l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària.

-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 subministrament, 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.

En tot cas, l'empresa adjudicatària de cada lot haurà de presentar fitxa tècnica de tots els productes subministrats.

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 altra legislació aplicable, en l'àmbit de les seves competències.

10.- EMMAGATZEMATGE I MANIPULACIÓ

L'emmagatzematge dels productes ha de ser correcte. 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.

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 clàusules PPT	País: CAT , Institució: 0115 - SUMAR , Codi UACG: DIRECCIÓ GENERAL , Núm. expedient: 293 , Codi Classificació: D050401 , Any expedient: 2023	
OTROS DATOS	SIGNATURES	ESTAT
Codi per a validació: C38YR-4KUNY-PR7NQ Fecha de emisión: 12 de junio de 2023 a las 14:09:57 Página 7 de 7	El documento ha sido firmado por : 1.- Responsable del Departament de Compres de SUMAR.Firmado 12/06/2023 12:01	APROVAT 12/06/2023 12:01



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 91537 C38YR-4KUNY-PR7NQ F06B8AF327BD74A9C70B7C1ACEB56C70BDC424C) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: <https://validador.sumaracciosocial.cat/445>



SERVEIS PÚBLICS
D'ACCIÓ SOCIAL
DE CATALUNYA

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 vehicles amb 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 pugui generar, així com qualsevol responsabilitat derivada d'aquest 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.

13.- OBLIGACIONS ESSENCIALS DEL CONTRACTE

Es consideren condicions essencials totes aquelles obligacions del Plec de Prescripcions Tècniques i Plec de Clàusules Administratives relatives a la qualitat i a la bona execució del subministrament, així com les condicions d'entrega dels productes subministrats als centres.

Eva Llach Estrella

Responsable del departament de compres de SUMAR