



**GESTIÓ SANITÀRIA
I ASSISTENCIAL
DE TORTOSA, SAM**



**TORTOSA
SALUT SL**

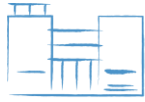
**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE DEL SUBMINISTRAMENT DE QUEVIURES
AMB DESTÍ AL SERVEI DE CUINA DE L'HOSPITAL DE LA SANTA CREU DE JESÚS – TORTOSA I
CLÍNICA TERRES DE L'EBRE**

GESAT 2/23



1. OBJECTE DEL CONTRACTE
2. CARACTERÍSTIQUES DE LES MATÈRIES PRIMERES OBJECTE DE CONCURS
3. LEGISLACIÓ APLICABLE
4. SUBMINISTRAMENT DE QUEVIURES
 - Comanda de material
 - Presentació del producte
 - Termini i lloc de lliurament
 - Controls o supervisió del subministrament
5. ALTRES QUESTIONS
6. VARIACIÓ DE PREUS

ANNEX I (Característiques i presentació)



1. OBJECTE DEL CONTRACTE

Aquest Plec de Prescripcions Tècniques (en endavant PPT) té per objecte definir l'abast i condicions que hauran de regir la contractació del subministrament de queviures amb destí a l'Hospital de la Santa Creu de Jesús – Tortosa (HSC) i Clínica Terres de l'Ebre (CTE), d'acord amb les característiques que s'indiquen en l'annex II, al qual es detallen els productes, característiques i presentació.

El conjunt de productes licitats constitueixen 15 lots:

LOT	1	Fruita, verdura i fruits secs
LOT	2	Carns
LOT	3	Ous
LOT	4	Xarcuteria i formatges
LOT	5	Congelats
LOT	6	Llet, nata i postres làctics
LOT	7	Productes no peribles
LOT	8	Compotes
LOT	9	Gelatines
LOT	10	Cereals
LOT	11	Espressidor i proteïna
LOT	12	Pà i brioxeria
LOT	13	Cafès, infusions i snacks
LOT	14	Begudes
LOT	15	Material

2. CARACTERISTIQUES DE LES MATERIES PRIMES OBJECTE DEL CONTRACTE

Els articles subministrats compliran les reglamentacions tècniques i sanitàries corresponents, normes de qualitat i demés disposicions oficials, a més de les característiques tècniques definides



L'empresa adjudicatària haurà d'adequarse a la prestació dels seus serveis a les especificacions tècniques indicades en cada article, segons annex II, no essent objecte de valoració aquelles ofertes que no compleixen aquest requisit.

Haurà d'aportar per concursar:

- Presentar Certificat de número de registre Sanitari.
- Presentar declaració que disposa d'un pla de autocontrol basat en els principis de l'APPCC implantat i auditat.
- Presentar declaració del compliment de les característiques i condicions higièniques dels vehicles de transport i Informe sobre sistema de neteja i desinfecció dels mateixos (productes i freqüència). Presentar declaració que el manipulador de la càrrega ha rebut formació en matèria d'higiene.
- Declaració en la qual figuri que disposa d'un pla de control d'al·lèrgens implantat i auditat i el compromís de notificar qualsevol canvi de la condició al·lèrgica dels productes que produeix abans del subministrament.
- Declaració del compliment de la normativa vigent en matèria d'etiquetatge.
- Fitxa tècnica en format electrònic de cadascun dels productes a subministrar (excepte per a les fruites / verdures) en la qual figuri com a mínim:
 - Nom del producte. Marca. Composició qualitativa i quantitativa d'ingredients.
 - Presència d'al·lèrgens (d'acord amb Reglament 1169/2011 i Reial Decret 126/2015).
 - Altres característiques del producte.
 - Anàlisi físico-químic.
 - Anàlisi microbiològica (per a productes llestos per al consum). Composició / Valoració nutricional.
 - Característiques organolèptiques.
 - Condicions de conservació.
 - Vida útil. Format / Envàs. Normativa d'aplicació. Certificacions de qualitat.
 - En fruites / verdures: declaració de varietat comercial, categoria i calibre.
 - Mostra física de tots els aliments / productes oferts que siguin sol·licitats.

Es sol·licitaran via telèfon o via e-mail en el moment de la valoració tècnica i estaran degudament identificades mitjançant etiquetes, en què constarà lot i posició de l'article, així com el nombre d'Expedient i nom



de l'Empresa ofertant. Si no es reben les mostres sol·licitades en temps i forma, no es valorarà al licitador.

El proveïdor en cadascuna de les partides subministrades presentarà la documentació d'acompanyament comercial, albarà (TRES CÒPIES) que assegurï la traçabilitat i que contingui com a mínim: referència de producte, lot, quantitat / format, data d'expedició, data de caducitat o consum preferent. La mercaderia ha de ser disposada en magatzem / càmeres degudament ordenada, tenint en compte les caducitats dels subministraments (SISTEMA First-in First out; FIFO).

Compromís del proveïdor en comunicar qualsevol canvi

Qualsevol canvi en els productes subministrats haurà de comptar amb l'aprovació per escrit del Servei de Cuina dels centres. Per a això, quan l'adjudicatari vulgui realitzar un canvi en el producte o marca, o es produeixi qualsevol modificació en algun d'ells, haurà de notificar per escrit, posant a disposició una mostra representativa i la Fitxa tècnica del producte. En tots els productes que subministri l'adjudicatari a l'Hospital és exigible tot l'estipulat en el Reglament 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell de 28 de gener de 2002 pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de seguretat alimentària i es fixen els procediments relatius a la seguretat alimentària, i especialment en el Capítol II que en la seva secció 4 sobre "Principis Generals de Legislació Alimentària" en l'Article 18 tracta sobre TRAÇABILITAT, les seves etapes, sistemes, procediment i etiquetatge de tots els productes alimentaris.

3. LEGISLACIÓ APLICABLE

- Reial Decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.
- Reial Decret 682/2014, d'1 d'agost, pel qual es modifica el Reial Decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments, i altres quatre reglaments sobre aquesta matèria.

Seguretat alimentària

- Reglament (CE) nº178 / 2002, de 28 de Gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària. I els seus posteriors modificacions.



- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de Seguretat Alimentària i Nutrició (BOE 06.07.2011) Reial decret 1801/2003, de 26 de Desembre de 2003, sobre seguretat general dels productes (BOE 10.01.2004) (i posteriors modificacions)

Etiquetatge i publicitat. Etiquetatge dels productes alimentaris

- Reglament (UE) nº 1169/2011 del Parla.mento Europeu i del Consell de 25 d'octubre de 2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor i pel qual es modifiquen els Reglaments (CE) Nº 1924/2006 i (CE) Nº 1925 / 2006 del Parlament Europeu i del Consell, i pel qual es deroguen la Directiva 87/250 / CEE de la Comissió, la Directiva 90/496 / CEE del Consell, la Directiva 1999 / 10 / CE de la Comissió, la Directiva 2000 / 13 / CE del Parlament Europeu i del Consell, les directives 2002/67 / CE, i 2008/5 / CE de la Comissió, i el Reglament (CE) Nº 608/2004 de la Comissió.
 - Correcció d'errors del Reglament (UE) Nº1169 / 2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor i pel qual es modifiquen els Reglaments (CE) Nº 1924/2006 i (CE) N 1925/2006 del Parlament Europeu i del Consell, i pel qual es deroguen la Directiva 87/250 / CEE de la Comissió, la Directiva 90/496 / CEE del Consell, la Directiva 1999 / 10 / CE de la Comissió, la Directiva 2000/13 / CE del Parlament Europeu i del Consell, les directives 2002/67 / CE, i 2008/5 / CE de la Comissió, i el Reglament (CE) Nº 608/2004 de la Comissió.
- Reglament Delegat (UE) Nº 1155/2013 de la Comissió, de 21 d'agost de 2013, pel qual es modifica el Reglament (UE) Nº 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, pel que fa a la informació sobre l'absència o la presència reduïda de gluten en els aliments.
- Reglament 1333/2008 del Parlament Europeu i del Consell, de 16 de Desembre de 2008, sobre additius alimentaris (i les seves modificacions)
- Reial Decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual s'aprova la norma general relativa a la informació alimentària dels aliments que es presentin sense envasar per a la venda al consumidor final ia les col·lectivitats, dels envasats en els llocs de venda a petició del comprador, i dels envasats pels titulars del comerç al detall.
- Reial Decret 890/2011, de 24 de jun io, pel qual es modifica la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris, aprovada pel Reial Decret 1334/1999.
- Reial Decret 1334/1999, de 31 de Juliol de 1999, pel qual s'aprova la Norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris. (B.O.E. 1999.08.24) (i les seves posteriors modificacions).



Etiquetatge de propietats nutritives

- Reial Decret 930/1992, de 17 de Juliol, pel qual s'aprova la norma d'etiquetatge sobre propietats nutritives dels productes alimentaris. (B.O.E. 1992.08.05)
 - Modificat pel Reial decret 2180/2004, de 12 de novembre (B.O.E. 2004.11.13): o Directiva objecte de transposició Directiva 2003/120 / CE de la Comissió, de 5 de desembre (DO L 333 de 20.12.2003)
 - Modificat pel Reial decret 1669/2009, de 6 de novembre (B.O.E. 2009.11.07) o Directiva objecte de transposició Directiva 2008/100 / CE de la Comissió, de 28 d'octubre (DO L 285 de 29.10.2008)

Declaracions nutricionals i saludables

- Reglament (CE) N° 1924/2006 del Parlament Europeu i del Consell, de 20 de desembre de 2006, relatiu a les declaracions nutricionals i de propietats saludables en els aliments. I els seus posteriors modificacions.
- Reglament (UE) N° 1047/2012 de la Comissió de 8 de novembre de 2012 pel qual es modifica el Reglament (CE) N° 1924/2006 pel que fa a la llista de declaracions nutricionals

Higiene general de productes alimentaris

- Reglament 852/2004, de 29 d'Abril de 2004, del Parlament Europeu i del Consell, relatiu a la higiene dels productes alimentaris
- Reglament 853/2004, de 29 d'Abril de 2004, del Parlament Europeu i del consell, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal. I els seus posteriors modificacions.
- Reglament (UE) N° 1079/2013 de la Comissió, de 31 d'octubre de 2013, pel qual s'estableixen mesures transitòries per a l'aplicació dels Reglaments (CE) N° 853/2004 i (CE) N° 854/2004 del Parlament Europeu i del Consell.
- Reglament (CE) 2074/2005, de 5 de Desembre de 2005, pel qual s'estableixen mesures d'aplicació per a determinats productes d'acord amb el que disposa el Reglament (CE) no 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell i per a la organització de controls oficials d'acord amb el que disposen els Reglaments (CE) N° 854/2004 del Parlament Europeu i del Consell i (CE) N° 882/2004 del Parlament Europeu i del Consell, s'introdueixen excepcions al que disposa el Reglament (CE) N° 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell i es modifiquen els Reglaments (CE) 853/2004 i (CE) no 854/2004 publicat en el DOCE L 338 de 22.12.2005. I els seus posteriors modificacions.



- Reglament (CE) Nº 1022/2008 de la Comissió, de 17 d'octubre de 2008, pel qual es modifica el Reglament (CE) nº 2074/2005 pel que fa als valors límit de nitrogen bàsic volàtil total (NBVT) .
- Reglament (CE) 2073/2005, de 15 de Novembre de 2005 relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris, publicat al DOCE L 338 DE 22.12.2005. I els seus posteriors modificacions.
- Reglament (CE) Nº 1441/2007 de la Comissió, de 5 de Desembre de 2007, que modifica el Reglament (CE) 2073/2005 relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Reglament (UE) Nº 365 / 2010 de la Comissió de 28 d'abril de 2010 pel qual es modifica el Reglament (CE) Nº 2073/2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris, pel que fa a les enterobacteriàcies en la llet pasteuritzada i altres productes lactis líquids pasteuritzats ja Listeria monocytogenes en la sal de cuina
- Reglament (UE) Nº 1019/2013 de la Comissió, de 23 d'octubre de 2013, que modifica l'annex I del Reglament (CE) Nº 2073/2005 pel que fa a la histamina en els productes de la pesca.
- Reial Decret 1021/2022, de 13 de desembre, que regula determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç de venda al detall (B.O.E. 21.12.2022)
- Reial Decret 1086/2020, de 9 de desembre, que regula i flexibilitza determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la Unió Europea en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris i es regulen activitats ecloses del seu àmbit d'aplicació (B.O.E. 10.12.2020)

Materials a entrar en contacte amb aliments

- Reglament (CE) Nº 450/2009 de la Comissió, de 29 de maig de 2009, sobre materials i objectes actius i intel·ligents destinats a entrar en contacte amb aliments.

Emmagatzematge, conservació i transport

Aliments ultracongelats

- Reglament Nº 37/2005, de 12 de Gener de 2005, de la Comissió, relatiu al control de les temperatures en els mitjans de transport i els locals de dipòsit i emmagatzematge d'aliments ultracongelats destinats al consum humà
- Reial Decret 1109/1991, de 12 de Juliol de 1991, pel qual s'aprova la Norma general relativa als aliments ultracongelats destinats a l'alimentació humana. (B.O.E. 1991.07.17)
 - Modificat pel Reial decret 380/1993, de 12 de març. (B.O.E. 1993.04.20)
 - Modificat pel Reial Decret 1466/1995, de 1 de setembre (deroga l'article 9) (B.O.E. 1995.10.14)



Transport

- Reglament Nº 37/2005, de 12 de Gener de 2005, de la Comissió, relatiu al control de les temperatures en els mitjans de transport i els locals de dipòsit i emmagatzematge d'aliments ultracongelats destinats al consum humà
- Reial Decret 1202/2005, de 10 d'Octubre de 2005, sobre el transport de mercaderies peribles i els vehicles especials utilitzats en aquests transports (BOE 21.10.2005)
- Reial Decret 237/2000, de 18 de Febrer de 2000, pel qual s'estableixen les especificacions tècniques que han de complir els vehicles especials per al transport terrestre de productes alimentaris a temperatura regulada i els procediments per al control de conformitat amb les especificacions. (B.O.E. 2000.03.16)
 - Modificat pel Reial decret 380/2001, de 6 d'abril (B.O.E. 21.04.01)

ORDRE ITC/155/2020, de 22 de novembre, per la qual es regula el control metrològic de determinats instruments de mesura (BOE 24.02.2020).

4. SUBMINISTRAMENT DE QUEVIURES

Els requisits mínims de qualitat dels productes que l'Adjudicatari hagi de subministrar és la que s'indica als Annexos de productes dels Lots que formen part de la documentació d'aquesta licitació.

Comanda de queviures

L'empresa adjudicatària està obligada durant la vigència del contracte a subministrar els queviures que li hagin estat adjudicats. El servei de cuina de HSC i CTE sol·licitaran de forma independent i mitjançant correu electrònic o amb un sistema que permeti la seva comprovació, les quantitats que necessiti per al seu normal funcionament.

Les quantitats licitades són estimatives del consum del període de vigència del contracte, supeditant la seva adquisició a les necessitats del servei, podent ser aquestes superiors o inferiors a les quantitats inicialment adjudicades.

El servei de cuina comprovarà en el moment de rebre el subministrament, si les condicions ho permeten, o a posteriori: quantitat, qualitat, presentació, condicions higièniques del transport i envasat i etiquetatge. Es procedirà a rebutjar aquells productes que presentin alteració dels caràcters organolèptics dels aliments, així com l'incompliment de qualsevol de les condicions reflectides en els plecs que regeixen aquest contracte.

Els productes seran lliurats a la cuina de HSC o a la cuina de CTE, en primera meitat de la seva vida útil, consum preferent o data de caducitat.

En cas que l'adjudicatari no fes el subministrament dels productes que són especificats a la comanda en el punt i horari establerts o que algun d'aquests productes no s'ajusti a la descripció feta del mateix o no s'adapti a les necessitats dels centres, aquests podran adquirir-los en el



mercat, essent responsabilitat de l'adjudicatari el pagament de la diferència del preu fixat en el concurs de la factura del nou proveïdor, i/o imposar les penalitzacions previstes al ple.

Si l'adjudicatari comunicués la impossibilitat de subministrar algun producte per qualsevol causa, li sigui directament imputables o per circumstàncies de mercat, com per exemple, trencament d'estoc, perquè un proveïdor deixi de fabricar-lo o qualsevol altra causa de naturalesa anàloga, haurà de substituir-lo per un altre producte de similars característiques, de qualitat equivalent o superior, al mateix preu del producte en qüestió. Aquesta obligació es mantindrà fins la resolució de la incidència. En cap cas s'admetrà la recepció d'un article de substitució de qualitat inferior i/o sense fitxa tècnica que l'acompanyi i/o sense la prèvia autorització o vist-i-plau del departament de cuina.

En el lot 14 de begudes, a més, és indispensable aportar 2 màquines de vending d'aigües de 1,5Lt i un tirador de cervesa per a barril sense alcohol per a HSC.

En el lot 13 dels cafès i infusions és indispensables aportar:

HSC: màquina de cafè de 3 braços més dos molinets de cafè automàtics

CTE: màquina de cafè de 2 braços més molinet de cafè automàtic.

En el lot 12 de pa i brioxeria, s'ha d'aportar tant a HSC com a CTE un forn per cuire.

En el lot 10 de cereals s'ha d'aportar una màquina dispensadora automàtica de cereals que realitzi la mescla a consumir per a HSC.

Presentació del producte

El tipus d'embalatge exterior, les mides, la composició, les senyalitzacions i les rotacions que s'exigeixen per a aquest subministrament són aquells que figuren en el Codi Alimentari Espanyol i la resta de normativa vigents per a cada producte en concret.

També es regirà pel mateix criteri l'embalatge interior, al qual s'hauran d'afegir les normes establertes d'etiquetatge i informació al consumidor, segons queda estipulat a la legislació vigent.

La presentació dels productes adjudicats haurà de ser en envasos íntegres amb etiqueta visible i adherida a l'envàs (d'acord amb la legislació vigent) en castellà i/o català, identificant dates d'envasat, caducitat o consum preferent, nombre de lot i origen (si escau).

El contractista es compromet a l'ús d'envasos nets i higienitzats.

La retirada dels envasos reutilitzables serà obligatòria per a l'adjudicatari, havent de procedir a la seva retirada en cada servei.

Els adjudicataris estan obligats a mantenir durant tota la vigència del contracte la presentació del producte indicada en la seva oferta, llevat que, per motius justificats i prèvia comunicació escrita i autoritzada per l'òrgan de contractació, resultés necessària la seva modificació.



Les quantitats de les comandes podran variar, però sempre respectant els preus de cada unitat.

Termini i lloc de lliurament

L'adjudicatari realitzarà el lliurament al servei de cuina de l'HSC de Jesús (Passeig Mossen Valls, 1 Jesús-Tortosa 43590) i al servei de cuina de la CTE (Plaça 1 d'Octubre, 6-8 Tortosa 43500) en horari de 8:00 a 12:00 hores de dilluns a divendres (llevat que en el moment de realitzar la comanda s'especifiquin altres termes).

Excepcionalment i en cas d'urgent necessitat, s'observarà la possibilitat de rebre mercaderia el cap de setmana o festius.

El termini màxim de lliurament dels subministraments serà de 48 hores a comptar des del moment de la petició. La mercaderia ha de ser disposada en magatzem / càmeres degudament ordenada, tenint en compte en aquest ordre les caducitats dels subministraments (FIFO). En cas de no poder subministrar els productes demanats s'haurà de comunicar en un termini màxim de 10 hores a comptar des del moment de la petició.

L'adjudicatari haurà d'incloure en l'albarà de lliurament: referència de producte, lot, data de caducitat o consum preferent, valoració econòmica (preu brut de cada producte i IVA aplicat) de tots aquells productes adjudicats i que subministri als centres. Hauran d'aportar tres còpies en cada lliurament.

L'albarà serà signat per la persona encarregada de rebre el producte al magatzem que comprovarà que les dades són correctes i la quantitat, qualitat, presentació, condicions higièniques de transport i envasat, etiquetatge i qualsevol altre aspecte que es consideri convenient a comprovar.

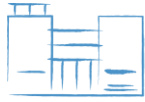
Tots els aliments es rebran a la temperatura adequada segons legislació vigent i segons s'indica en Annex I. Si no és així, es procedirà a la seva devolució, així com a la penalització corresponent, tal com figura en el Plec de Clàusules Administratives Particulars que regeix aquesta contractació.

En el cas que l'adjudicatari no lliurés els productes en el punt, horari i termini establert, l'HSC i CTE es reserven el dret d'adquirir al mercat els productes requerits, fent-se càrrec l'empresa adjudicatària de la factura del nou proveïdor, carregant als centres, com a màxim el preu ofert.

Controls o supervisió del subministrament

El control i supervisió de l'execució del contracte es realitzarà per la Direcció Econòmica-financera a través del responsable del servei de Cuina de ambdós centres.

L'adjudicatària és responsable de la qualitat tècnica del subministrament i la seva adequació a les prescripcions del present plec i a les directrius i instruccions que al respecte estableixi l'HSC i CTE.



A més de la comprovació que els productes compleixen les condicions fixades, mitjançant les inspeccions i l'anàlisi corresponent, el responsable del contracte fixarà els sistemes de control de qualitat i les tècniques de mostreig que consideri oportuns per garantir la perfecta prestació del servei.

Els serveis de cuina dels dos centres podran comprovar i inspeccionar en tot moment que es compleix la legislació tecnicosanitària. En qualsevol moment, el serveis de l'òrgan de contractació podran requerir i efectuar la inspecció dels locals d'emmagatzematge i preparació que posseeixi el proveïdor, a fi de comprovar que es compleixen les condicions generals d'emmagatzematge, conservació i preparació que marca la legislació vigent.

El responsable de la recepció inspeccionarà regularment les condicions de transport dels productes, així com el grau de neteja dels mateixos.

Si com a resultat de la supervisió i control s'advertirà un incompliment de l'adjudicatària o una deficient prestació del subministrament, es tramitaran les següents actuacions:

- El Servei de Cuina aixecarà una comunicació de Irregularitats / Incidències en la qual es consignaran tots els aspectes i circumstàncies que motiven la no conformitat i el rebuig dels queviures, adjuntant la documentació acreditativa de les incidències advertides (informes, fotografies, reclamacions ..).
- L'empresa adjudicatària disposarà d'un termini de 10 dies, des de la notificació de la comunicació de Irregularitats, per a realitzar les al·legacions que estimi pertinents amb indicació expressa de les accions empreses per corregir les deficiències.
- A la vista de l'escrit d'al·legacions o transcorregut el termini sense emplenar el tràmit conferit, es valorarà si l'incompliment contractual és atribuïble a l'empresa adjudicatària i si resulta procedent per l'òrgan de contractació procedir a la resolució del contracte, la imposició de penalitats previstes en el plec de clàusules administratives particulars penalització o el rescabament dels danys i perjudicis.

5. ALTRES QUESTIONS

El procediment es licita a preu unitari, per quilogram o per format segons producte del lot especificat en l'annex I, sent les quantitats dels articles estimats. El subministrament final dels mateixos no té per què coincidir amb les quantitats indicades.