

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS QUE REGULA EL SUBMINISTRAMENTS DE LA DIPUTACIÓ DE BARCELONA RELATIU AL SUBMINISTRAMENT DE PRODUCTES DE XARCUTERIA RESERVAT A CENTRES ESPECIALS DE TREBALL D'INICIATIVA SOCIAL (CETIS) I A EMPRESES D'INSERCIÓ (EI) AMB MITJANS DE TRANSPORT RESPECTUOSOS AMB EL MEDI AMBIENT

Nº: Expedient: 2023/0043764

1.- OBJECTE

Constitueix l'objecte del present plec la fixació de les condicions tècniques que regularà la contractació d'una empresa que subministri els productes de xarcuteria que es relacionen en la descripció del subministrament (Annex al present document).

Al mateix temps, es pretén afavorir la integració de les persones amb dificultats d'integració en el món laboral, per la qual cosa s'ha decidit reservar aquesta licitació a centres de treball d'iniciativa social (CETIS) i a empreses d'Inserció (EI).

A més a més, cal que el transport i lliurament d'aquests productes es realitzi amb vehicles de baixes emissions contaminants i respectuosos amb el medi ambient.

2.- DESCRIPCIÓ DEL SUBMINISTRAMENT

2.1. Descripció i característiques.

Els productes objecte del subministrament es relacionen a continuació. Cada article està descrit amb un número de codi i una denominació, que el proveïdor ha d'utilitzar per a l'albarà que ha de lliurar en fer la descàrrega dels articles.

Els productes de xarcuteria hauran de complir les característiques descrites a les fitxes tècniques incloses a l'Annex.

La unitat de mesura per al subministrament serà en quilograms.

PRODUCTES DE XARCUTERIA	
Codi SAP	Denominació
3000881	Pernil cuït extra sense sal

3000034	Mortadel·la bolonyesa
3000136	Botifarra catalana superior
3000132	Botifarra del perol
3000169	Salsitxa de Frankfurt de porc
3000134	Xoriço extra
3000231	Llonganissa extra
3001894	Pit de gall d'indi sense sal
3002420	Bisbe blanc
3002421	Bisbe negre
3000710	Bacon fumat
3002304	Fuet extra

Els productes seran oferts per les empreses licitadores en una llista per preus unitaris que contemplarà el preu per unitat de mesura, l'IVA i el preu total de cada producte.

La data de caducitat, a comptar des del lliurament, d'aquests productes haurà de ser com a mínim :

Pernil cuït extra sense sal, salsitxes de Frankfurt de porc, xoriço extra, llonganissa extra, pit de gall d'indi sense sal	3 mesos
Mortadel·la bolonyesa, botifarra catalana superior, botifarra del perol, bacon fumat, fuet extra	2 mesos
Bisbe blanc, bisbe negre, llonganissa extra	1 mes

2.2. Embalatge i etiquetatge:

Els materials d'envasat i embalat i els productes que puguin entrar en contacte amb els productes de xarcuteria compliran totes les normes d'higiene vigents, i particularment:

- No podran alterar les característiques organolèptiques del producte.
- No podran transmetre substàncies nocives per la salut humana.
- Tindran la resistència necessària per garantir una protecció eficaç dels productes.

Els materials emprats per l'embalatge i l'envasat estaran fabricats amb matèries primeres que acompliran les següents condicions:

- No transmetre als productes amb que es posin en contacte substàncies tòxiques o que puguin contaminar-los.
- No cedir substància alguna aliena a la composició normal dels productes.
- No alterar les característiques de composició i els caràcters organolèptics dels productes.

L'embalatge serà en caixes de cartró i l'envasat al buit. L'etiquetatge haurà de ser visible a cada un dels envasos i hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible. A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport.

L'etiquetatge ha de especificar:

Denominació del producte, instruccions per a la conservació, llista d'ingredients, identificació de l'empresa, contingut net, identificació del lot de fabricació, dates del producte, data de caducitat.

Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament (UE) núm. 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el RD 2220/2004 .

2.3. Transport:

Els vehicles utilitzats pel transport dels productes de xarcuteria estaran fabricats i equipats de manera que puguin mantenir les temperatures exigides durant la totalitat del transport.

Les superfícies interiors del medi de transport presentaran un acabat que no afecti la salubritat dels productes de xarcuteria. Seran llises i fàcils de netejar i desinfectar.

Així mateix, els productes de xarcuteria hauran de ser transportats en vehicles o contenidors que estiguin nets i desinfectats.

Els productes no podran ésser transportats amb altres productes que puguin afectar la seva salubritat o que puguin contaminar-los si no estan proveïts d'un envàs que garanteixi una protecció satisfactòria.

La normativa a aplicar serà la següent: RD 237/2000 (BOE 65 de 16/3/2000), pel qual s'estableixen les especificacions tècniques que han de complir els vehicles especials per al transport terrestre de productes alimentaris, modificat per RD 380/2001 (BOE 96 de 21/4/2001) i ORDRE de 15 d'octubre de 2001 (BOE 257 de 26/10/2001, i ORDRE ITC 2590/2010, (que modifica els annexos del RD 237/2000), de 30 de setembre (BOE 242 de 06/10/2010).

Els vehicles tindran les següents característiques:

Seràn concebuts i equipats per mantenir una temperatura de 6°C durant tot el transport. El seu interior respondrà a les normes higièniques. El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport

Els vehicles destinats pel contractista per al transport dels béns objecte del subministrament hauran de disposar d' un distintiu ambiental de com a mínim eficiència catalogada tipus B, tal i com es recull a la clàusula 2.2 (Condicions especial d'execució) del Plec de Clàusules Administratives Particulars.

3. NORMATIVA APLICABLE SOBRE LA SANITAT ALIMENTÀRIA

Cadascun dels productes objecte de licitació ha de complir en tot moment la normativa vigent sobre sanitat alimentària. Reglament N° 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris i Reglament (CE) n° 853/2004 del Parlament i del Consell del 29 d'abril de 2004 per el que s'estableixen les normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal, ambdues en la seva versió consolidada.

Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament de la Unió Europea 1169 /2011, de 25 d'octubre de 2011.

Complir la normativa en tant que sigui d'aplicació del Reial Decret 1086/2020, de 9 de desembre. RCL 2020\1992 el qual regula i flexibilitzen 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 excloses del seu àmbit d'aplicació

La Institució podrà realitzar controls de qualitat bromatològics dels aliments que consideri adients i amb la freqüència que s'estableixi.

4. PROCEDIMENT DE GESTIÓ DE LES COMANDES

La Subsecció de Logística i Subministraments de l' Oficina de Suport a la Gestió de Recursos i Subministraments de l' Àrea de Sostenibilitat Social, Cicle de Vida i Comunitat farà les comandes per qualsevol dels mitjans que permetin deixar constància de la seva emissió i recepció (correu electrònic, etc...).

El termini de lliurament, en cas que no s'indiqui un altre superior a la comanda, serà de 24 hores si la comunicació es realitza abans de les 15:00 hores, i de 48 hores en cas contrari.

El personal del proveïdor realitzarà la descàrrega dels productes fins a l'entrada de la cuina (Edifici Serradell Trabal, Pg. Vall d'Hebron, 171) dintre de l'horari establert, que serà de les 7:30 a les 10:00 hores. El transportista avisarà al responsable de la recepció dels articles i li lliurarà el gènere i l'albarà.

El lliurament dels articles d'una mateixa comanda es realitzarà en un sol cop.

Un responsable degudament autoritzat per aquesta institució revisarà la quantitat dels productes rebuts i comprovarà la coincidència entre la comanda i el lliurament. Així mateix, podrà realitzar controls de qualitat dels aliments que consideri adients i amb la freqüència que s'estableixi.

Aquest responsable també constatarà si el vehicle de transport de l'empresa contractista compta amb distintiu ambiental mínim de tipus B o superior si ha puntuat en el criteri 2 de la clàusula 1.11 del PCAP.

En el cas que la quantitat d'algun producte servit no arribi a la quantitat que es demanava, l'empresa contractista subministrarà la part restant abans de les 14:00 hores del mateix dia. El mateix criteri s'aplicarà per a aquells productes que siguin rebutjats per manca de qualitat o altres circumstàncies fixades en aquest Plec.

Per fer front a situacions especials sobrevingudes, la Subsecció de Logística i Subministraments podrà efectuar comandes per raons d'urgència (no més de dues al mes) abans de les 12:00 hores, que hauran de ser servides en un termini no superior a 8 hores.

Qualsevol anomalia en la qualitat del producte, detectada per mitjà dels esmentats controls de qualitat, i que comporti incompliment del contracte, serà penalitzada de conformitat amb el que es disposa a la clàusula 2.6 del Plec de Clàusules Administratives Particulars.

ANNEX

AL PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS QUE REGULA EL SUBMINISTRAMENTS DE LA DIPUTACIÓ DE BARCELONA RELATIU AL SUBMINISTRAMENT DE PRODUCTES DE XARCUTERIA RESERVAT A CENTRES ESPECIALS DE TREBALL D'INICIATIVA SOCIAL (CETIS) I A EMPRESES D'INSERCIÓ (EI) AMB MITJANS DE TRANSPORT RESPECTUOSOS AMB EL MEDI AMBIENT

Nº: Expedient: 2023/0043764

Fitxes tècniques dels queviures.

FITXA TECNICA DEL PRODUCTE

1. Pernil cuït extra sense sal

És el pernil del porc desossat, pelat o no, sense adició de sal, nitrificat i cuït, emmotllat i recobert de embolcalls autoritzats o enllaunat.

Les seves característiques organolèptiques han de ser: no olors ni sabors estranys, sinó els típics de la carn de porc; la consistència ha de ser compacta i ferma al tacte. Al tallar-se ha de presentar solidesa i lligament suficient per no desfer-se. No s'hi pot afegir greix ni gelíficants al seu interior. La resta d'ingredients i additius hauran de complir les normes exigides per la legislació vigent.

La data de consum preferent serà, a comptar des del lliurament, superior a 1 mes.

Valoració nutricional per 100 g	
Valor energètic	121 Kcal
Proteïnes	>14%
Hidrats de carboni	Màxim 2%
Greixos	4,7g

2. Mortadel·la bolonyesa

Embotit compostat de carn de porc, sola o mesclada amb la de vacum, finament picada i metjada, neta de greix i aponeurosi, addicionada de cansalada i embotida en bufeta, budell greix o qualsevol altre embolcall autoritzat, fumada i cuita posteriorment a 90 graus.

Mortadel·la de tipus Bolònia; De color rosat pàl·lid, amb grànul propi de la mortadel·la que no serà inferior a 15% ni superior al 28%; consistència ferma i sabor i olor agradable i característic. Molt aromàtica i sabor suau sense traces de fumat.

La data de consum preferent serà, a comptar des del lliurament, superior a 2 mesos.

Valoració nutricional per 100 g	
Valor energètic	325 Kcal
Proteïnes	14g
Hidrats de carboni	1,4g
Greixos	29g

3. Botifarra catalana superior

Producte embotit elaborat amb carn de porc que s'introdueix en budell natural prim de porc o vacum i cuit o no lentament en aigua bullint.

Color extern rosat amb grànul rosat-blanc amb algunes taques fosques. Olor i sabor característics de la botifarra. De consistència ferma al tall.

La data de consum preferent serà, a comptar des del lliurament, superior a 1 mes.

Valoració nutricional per 100 g	
Valor energètic	140-150 Kcal
Proteïnes	10-15g
Hidrats de carboni	5-6g
Greixos	5-10g

4. Botifarra del perol

Embotit compost de carn i ventres de porc, aigua, sal, espècies, all, , aromes naturals i tripa natural.

Beix, amb tonalitats més fosques i més clares en el picat de carns. Aroma i sabors agradables i suaus. Consistència ferma, no s'esmicola.

La data de consum preferent serà, a comptar des del lliurament, superior a 1 mes.

Valoració nutricional per 100 g	
Valor energètic	205 Kcal
Proteïnes	22,1 g
Hidrats de carboni	<0,5 g
Greixos	12,9 g

5. Salsitxa de Frankfurt de porc

Embotit escaldat, elaborat amb carn de porc i greix de porc, finíssimament picades e introduïdes amb tripa natural o artificial de 18-28 mil·límetres de diàmetre com a màxim, sofrint el procés de fumat i després d'escaldat. A més com a ingredient també trobem aigua, sal i espècies i d'altres més freqüents són: llet en pols, proteïnes no càrniques (ex: làctiques o de soja), antioxidants i conservants.

El valor energètic varia en funció de cada varietat e inclús de cada marca comercial i depèn fonamentalment de la quantitat de greix en la seva composició que oscil·la entre 20 i un 27%. El contingut en hidrats de carboni varia entre 0,4% i un 8,4% en funció de la farina, midó o la fècula afegida

La data de consum preferent serà, a comptar des del lliurament, superior a 2 mesos.

Valoració nutricional per 100 g	
Valor energètic	200-303 Kcal
Proteïnes	10-15g
Hidrats de carboni	5-11g
Greixos	16-25g

6. Xoriço extra

Embotit cru, curat i encarnat elaborat amb carn de porc o de porc i vacum, ficat dins de budell natural de diàmetre superior a 22 mil·límetres. El diàmetre inferior s'anomena llonganissa.

De color vermell fosc a la superfície i amb presència de flora externa amb aspecte farinós. Olor especiat característic del xoric;. Presenta fermesa a la pressió i color vermell intens al tall a més de massa ferma i lligada que presenta trossos de greix d'un diàmetre no superior a 0,5 cm.

La data de consum preferent serà, a comptar des del lliurament, superior a 2 mesos.

Valoració nutricional per 100 g	
Valor energètic	300-360 Kcal
Proteïnes	8-10g
Hidrats de carboni	25-30g
Greixos	10-20g

7. Llonganissa extra

Embotit cru, curat i encarnat elaborat amb carn de pare o de pare i vacum, ficat dins de budell natural de diàmetre inferior a 22 mil·límetres.

Color fosc propi de la carn curada, combinat amb petites porcions blanques degut al greix que li dona el seu sabor suau i característic.

La data de consum preferent serà, a comptar des del lliurament, superior a 2 mesos.

Valoració nutricional per 100 g	
Valor energètic	348 Kcal
Proteïnes	20g
Hidrats de carboni	<0,2g
Greixos	27g

8. Pit de gall d'indi sense sal

Embotit preparat a base de carn de gall d'indi picada, i introduïda en budell natural o artificial.

De color pàl·lid rosat i sabor i olor propis del gall d'indi. Amb una consistència ferma al tall i textura granulosa.

La data de consum preferent serà, a comptar des del lliurament, superior a 1 mes.

Valoració nutricional per 100 g	
Valor energètic	73 Kcal
Proteïnes	15g
Hidrats de carboni	1,1g
Greixos	0,5g

9. Bisbe blanc

Embotit blanc elaborat amb carn i greix de porc i introduït en budell natural prim de porc i cuit en aigua bullint.

De color blanc a la superfície i l'interior i olor suau consistència tova però ferma al tall.

La data de consum preferent serà, a comptar des del lliurament, superior a 1 mes.

Valoració nutricional per 100 g	
Valor energètic	230 Kcal
Proteïnes	20g
Hidrats de carboni	1,7g
Greixos	15g

10. Bisbe negre

Embotit elaborat amb carn, greix i sang de porc i introduït en budell natural ample de porc i cuit a més de 85°C.

De color marró fosc i consistència semi tova; sabor i olor característics i forma esfèrica allargada. Al tall presenta un interior granulat, amb trossos de greix visibles.

La data de consum preferent serà, a comptar des del lliurament, superior a 1 mes.

Valoració nutricional per 100 g	
Valor energètic	270 Kcal
Proteïnes	20g
Hidrats de carboni	0,8g
Greixos	21g

11. Bacon fumat

Panxeta entre verada de porcs apropiats sotmesa a assalat, adobat i fumat.

De color marró fumat, olor i sabor característics i textura consistent sense arribar a estar endurit.

La data de consum preferent serà, a comptar des del lliurament, superior a 2 mesos.

Valoració nutricional per 100 g	
Valor energètic	230 Kcal
Proteïnes	18g
Hidrats de carboni	0,7g
Greixos	17g

12. Fuet extra

Embotit cru, curat i blanc elaborat amb carn de pare o de pare i vacum, amb l'addició de llard picat posats en budell artificial o natural, cular o semi-cular, porcí o de vacum, de menys de 40 mm de diàmetre.

Amb color típic de producte curat, olor agradable i característic i sabor intens. És compacte al tacte i la seva superfície és florida, blanca i uniforme, de forma arrodonida.

La data de consum preferent serà, a comptar des del lliurament, superior a 2 mesos.

Valoració nutricional per 100 g	
Valor energètic	420 Kcal
Proteïnes	25g
Hidrats de carboni	<1,5g
Greixos	34g

Metadades del document

Núm. expedient	2023/0043764
Tipus documental	Plec de clàusules o condicions
Títol	Plec de prescripcions tècniques de l'expedient de contractació relatiu al subministrament de productes de xarcuteria reservat a Centres Especials de Treball d'Iniciativa Social (CETIS) i a empreses d'Inserció (EI) amb mitjans de transport respectuosos amb el medi ambient.

Signatures

Signatari		Acte	Data acte
Eduardo Del Pozo Castro (TCAT)	Cap de l'Oficina de Suport a la Gestió de Recursos i Subministraments	Signa	06/02/2024 17:35

Validació Electrònica del document

Codi (CSV)	Adreça de validació	QR
584199e56714966ed92c	https://seuelectronica.diba.cat	

