

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGEIXEN LA CONTRACTACIÓ DEL  
SUBMINISTRAMENT D'ALIMENTS PER A LES CUINES CENTRALS DELS CENTRES GESTIONATS PER  
LA FUNDACIÓ PRIVADA SERVEIS SOCIALS DEL MONTSIÀ, PER PROCEDIMENT OBERT  
HARMONITZAT I TRÀMIT ORDINARI**

**Exp. FUSSMONT 003/2024**

| Societat | Núm. expedient | Document                           |
|----------|----------------|------------------------------------|
| FUSSMONT | 003/2024       | 6. Plec de prescripcions tècniques |

|                                                                                      |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. Entitat contractant. ....                                                         | 3  |
| 2. Objecte del contracte, localització física i NO DIVISIÓ DE lots: .....            | 3  |
| 3. Normatives generals.....                                                          | 4  |
| 4. Alimentació saludable i de qualitat. ....                                         | 5  |
| 5. Prevenció del malbaratament alimentari.....                                       | 5  |
| 6. Definició, descripció i característiques específiques per APARTATS: .....         | 5  |
| 7. Característiques tècniques dels productes.....                                    | 13 |
| 8. Condicions generals de subministrament .....                                      | 14 |
| 9. Condicions de transport i lliurament dels productes .....                         | 16 |
| 10. Sistema de la gestió de la informació .....                                      | 17 |
| 11. Memòria tècnica.....                                                             | 20 |
| 12. Terminis de subministrament dels aliments .....                                  | 21 |
| 13. Garantia de devolució dels productes.....                                        | 21 |
| 14. RH, Seguretat i salut i prevenció de Riscos Laborals .....                       | 22 |
| 15. Uniformitat .....                                                                | 22 |
| 16. Responsabilitats de les empreses adjudicatàries i de L'entitat contractant ..... | 22 |
| 17. Incidències .....                                                                | 23 |
| 18. Deure de confidencialitat i protecció de dades.....                              | 23 |
| 19. Normativa .....                                                                  | 25 |

| Societat | Núm. expedient | Document                           |
|----------|----------------|------------------------------------|
| FUSSMONT | 003/2024       | 6. Plec de prescripcions tècniques |

**ASSUMPTE: PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGEIXEN LA CONTRACTACIÓ DE SUBMINISTRAMENT D'ALIMENTS PER A LES CUINES CENTRALS DE LA FUNDACIÓ PRIVADA SERVEIS SOCIALS DEL MONTSIÀ, PER PROCEDIMENT OBERT I TRÀMIT ORDINARI**

**1. ENTITAT CONTRACTANT.**

| SOCIETAT / ENTITAT JURÍDICA CONTRACTANT                 |              |                             |               |
|---------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------|---------------|
| DENOMINACIÓ                                             | NIF          | DOMICILI                    | POBLACIÓ      |
| Fundació Privada Serveis Socials del Montsià (FUSSMONT) | G - 43908599 | C/ Jacint Verdaguer, 11 -13 | 43870 Amposta |

**2. OBJECTE DEL CONTRACTE, LOCALITZACIÓ FÍSICA I NO DIVISIÓ DE LOTS:**

És objecte de la present licitació, la contractació del subministrament d'aliments per a la Fundació Privada Serveis Socials del Montsià (en endavant FUSSMONT) la qual disposa de diferents cuines descentralitzades que s'ubiquen en els següents emplaçaments:

- a) **Cuina central de la Residència d'Avis d'Amposta:** ubicada al carrer Sant Cristòfol núm. 278 – 280 d'Amposta.
- b) **Cuina central del Centre de Tecnificació Esportiva:** ubicada al carrer França núm. 29-59 d'Amposta.

Els presents plecs tenen per objecte definir les condicions tècniques que regiran el contracte de subministrament d'adjudicatari únic -no per lots diferenciats- d'aliments, establint-ne les característiques, qualitats, formats i quantitats a subministrar de cada producte, així com la periodicitat de subministrament.

De conformitat a l'article 99.3 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, no és procedent la divisió amb lots de l'objecte del contracte atès que de ser així, es dificultaria la correcta execució del servei de les cuines per motius logístics, de gestió i de control dels productes. Vista la necessitat d'implantació d'un sistema informàtic per a la gestió dels subministraments, el fet que el contracte s'executés per un nombre indeterminat de licitadors, no seria viable per motius d'operativitat, augmentant considerablement la complexitat en la gestió, seguiment i control si cada aliment s'administrés amb un software diferent, que a la vegada requeririen d'una major coordinació i persones al càrrec del control de subministrament les quals no disposa aquesta Fundació.

D'acord amb l'objecte definit es procedeix a fer una relació (enunciativa) de les categories d'aliments i begudes que conformen el present expedient:

- 1. Begudes i suc.
- 2. Fruïts secs i espècies.
- 3. Cafè, infusions, cacau soluble, sucres i edulcorants.
- 4. Conserves.
- 5. Farines, pasta, arròs i llegums.
- 6. Oli, vinagre i sal.
- 7. Brioixeria, pa envasat i galetes.
- 8. Deshidratats.
- 9. Làctics
- 10. Carns no processades.
- 11. Congelats
- 12. Productes varis.

| Societat | Núm. expedient | Document                           |
|----------|----------------|------------------------------------|
| FUSSMONT | 003/2024       | 6. Plec de prescripcions tècniques |

Amb independència de l'anterior relació, en el document annex 1 es detallen les diferents famílies en les quals es desglossen, així com la següent informació:

- Descripció dels productes i format
- Quantitat mensual i anual estimada unitat / kg / envàs
- Periodicitat del lliurament
- Preu unitari màxim

**Les quantitats anuals indicades en els annexos són estimades. L'empresa adjudicatària només tindrà dret a percebre el pagament únicament per les quantitats subministrades segons albarans d'entrega, i no per les quantitats estimades indicades en els annexos.**

### **3. NORMATIVES GENERALS**

Els productes que s'han de subministrar, els quals es detallen en l'Annex 1, han de complir, entre d'altres, amb la següent normativa:

- Reglament (UE) 1169/2011, del Parlament Europeu i el Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre informació alimentària facilitada al consumidor.
- Reglament execució (UE) 1337/2013 de la Comissió, de 13 de desembre de 2013, pel qual s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament 1169/2011, del Parlament Europeu i del Consell amb el que es refereix a la indicació del país d'origen o del lloc de procedència per la carn fresca, refrigerada o congelada de porcí, oví, caprí i aus de corral.
- Reglament execució (UE) 828/2014, de la Comissió, de 30 de juliol de 2014, relatiu als requisits per la transmissió d'informació als consumidors sobre l'absència o la presència reduïda de gluten als aliments.
- Reglament execució (UE) 2018/775 de la Comissió, de 28 de maig, pel qual s'estableixen disposicions d'aplicació de l'article 26, apartat 3, del Reglament nº 1169/2011, de 25 d'octubre de 2011.
- Reglament d'execució (UE) 543/2011 de la Comissió, de 7 de juny de 2011, pel qual s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament (CE) 1234/2007 del Consell en els sectors de les fruites i hortalisses i, de les fruites i hortalisses transformades.
- Reglament (UE) 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 de abril de 2004, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
- Reglament (CE) 543/2008 de la Comissió, de 16 de juny de 2008 pel qual s'estableixen normes de desenvolupament del Reglament 1234/2007 del Consell envers la comercialització de carn d'aus de corral.
- Còdex Alimentari – CAC/RCP 1-1969 rev. 4, 2003, principis generals d'higiene dels aliments.
- Llei 28/2015, de 30 de juliol, per la defensa de la qualitat alimentària.
- Decret 2484/1967, de 21 de setembre, pel qual s'aprova el text del Codi alimentari espanyol.
- Reial Decret 126/2015, en relació als aliments no envasats.
- Reial Decret 1334/1991, de 31 de juliol, pel qual s'aprova la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris.
- Resolució EMT/1710/2022, de 2 de juny, per la qual es dona publicitat a l'acord de govern de 31 de maig de 2022., de mesures en relació amb els contractes públics de subministrament de productes alimentaris, de concessió de serveis que incorporin prestació de serveis alimentaris i de serveis de menjadors col·lectius.
- La resta de normativa sectorial d'àmbit comunitari, estatal i autonòmic que sigui d'aplicació en matèria alimentària.

| Societat | Núm. expedient | Document                           |
|----------|----------------|------------------------------------|
| FUSSMONT | 003/2024       | 6. Plec de prescripcions tècniques |

#### **4. ALIMENTACIÓ SALUDABLE I DE QUALITAT.**

Els aliments previstos en aquesta licitació garantiran una alimentació saludable i de qualitat, d'acord amb la Resolució EMT/1710/2022, de 2 de juny, per la qual es dona publicitat a l'Acord de Govern de 31 de maig de 2022, de mesures en relació amb els contractes públics de subministraments de productes alimentaris, de concessió de serveis que incorporin prestació de serveis alimentaris, i de serveis de menjadors col·lectius.

Es valorarà la venda de proximitat i la reducció de residus, de conformitat a la normativa sectorial d'aplicació.

S'estableixen criteris de valoració per afavorir la millora de la cistella bàsica introduint productes de proximitat i de circuit curt contribuint a reduir l'impacte ambiental. El consum de productes de circuit curt s'ha recomanat per la Unió Europea, que considera que l'eliminació o limitació d'intermediaris afavoreix relacions justes al sistema alimentari, pot reduir l'impacte ambiental de la prestació, i pot afavorir el consum de productes frescs. Per ser valorats com a proveïdors de circuit curt o de proximitat els licitadors hauran de presentar l'acreditació d'acord amb la normativa sectorial d'aplicació.

Finalment, es tindrà especialment en compte l'adquisició de productes provinents de la producció agrària ecològica.

Aquests criteris d'adjudicació són els que es determinen en el Plec de Clàusules Administratives Particulars (en endavant PCAP) i Quadre de Característiques (QC) que acompanyen aquest document.

#### **5. PREVENCIÓ DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI**

El malbaratament alimentari es defineix, de conformitat a l'apartat d) de l'article 4 de la Llei 3/2020, d'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris, quan els aliments destinats al consum humà, en un estat apte per a ésser ingerits o no, es retiren de la cadena de producció o de subministrament per a ésser descartats en les fases de la producció primària, la transformació, la fabricació, el transport, l'emmagatzematge, la distribució i el consumidor final, amb l'excepció de les pèrdues de la producció primària.

En aquest sentit, aquesta licitació exigirà al seu adjudicatari l'adopció de mesures preventives per evitar pèrdues i malbaratament alimentari de productes. Les empreses licitadores hauran de disposar d'un pla de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari o alternativament, acollir-se a plans col·lectius de prevenció en relació amb les diferents etapes de la cadena alimentària. Aquests plans de prevenció deuen d'estar degudament implementats abans de l'adjudicació del contracte i s'hauran d'acompanyar en l'oferta que es presenti en el Sobre B.

#### **6. DEFINICIÓ, DESCRIPCIÓ I CARACTERÍSTIQUES ESPECÍFIQUES PER APARTATS:**

Les empreses licitadores han d'oferir **TOTS** els productes descrits amb les varietats, característiques, categories i temporalitat que consten en l'Annex 1.

En el sobre B els licitadors hauran d'aportar les fitxes tècniques i la declaració d'al·lèrgens de tots els productes en format digital, així com una memòria tècnica en la qual es detallin tots els aspectes descrits a l'apartat 11 d'aquest PPT.

| Societat | Núm. expedient | Document                           |
|----------|----------------|------------------------------------|
| FUSSMONT | 003/2024       | 6. Plec de prescripcions tècniques |

En el cas d'oferiment de productes de proximitat i/o ecològics s'haurà d'aportar la certificació que així ho acrediti, però **donat que la seva valoració es durà a terme en el Sobre C, s'haurà d'aportar en aquest sobre, no podent aparèixer aquesta informació en la fitxa tècnica del producte ni en cap altra documentació que es presenti en el Sobre B, en cas contrari suposarà l'exclusió del procediment de licitació.**

**Igualment, quedarà exclòs del procediment aquell licitador que no presenti oferta per a tots els productes detallats en l'Annex 1 i amb les característiques mínimes que s'hi especifiquen.**

En general, els productes inclosos en l'Annex 1 han de complir amb els següents requisits:

### 6.1 BEGUES I SUCS

Les begudes i els suc s'han de complir amb les condicions generals i específiques que es detallen per aquesta tipologia de productes en el Codi alimentari espanyol; han de posseir un aspecte normal, color, olor i gust característic per a cada tipus de beguda que es detalla a l'annex 1 i hauran d'estar lliures d'impureses i microorganismes i substàncies nocives.

Es presentaran sempre en envasos que estaran proveïts de tancament hermètic, en el cas de begudes alcohòliques destinades per cuinar hauran d'anar precintades, i s'ajustaran a les característiques de fabricació i presentació indicades al Codi alimentari espanyol i resta de disposicions d'aplicació. Els envasos i la seva composició material han de permetre la no modificació de la qualitat del producte i la prohibició de que s'hi puguin introduir substàncies estranyes. No s'acceptaran begudes i/o suc s que presentin envasos que no compleixin amb la normativa vigent i/o que presentin els envasos copejats, trencats o amb qualsevol dany físic que pugui afectar al producte.

Tots els productes han d'anar etiquetats, i les etiquetes contindran, almenys, les següents dades:

- Denominació del producte.
- Identificació de l'empresa (raó social i domicili social).
- Llistat d'ingredients i declaració d'al·lèrgens.
- En el cas dels suc s i begudes amb suc de fruites, el percentatge de suc que contenen.
- En el cas de les begudes alcohòliques, el grau d'alcohol que contenen.
- La data de caducitat o consum preferent dels productes que correspongui, la qual haurà de ser, com a mínim, a 3 mesos vista comptant des de la data de lliurament.
- Quantitat neta.
- Identificació del lot de producció.
- Condicions especials de conservació, si s'escau.
- Informació nutricional
- Núm. de registre de l'empresa.
- Origen del producte.

En tot cas, es procurarà que els productes subministrats compleixin amb l'establert al Codi alimentari espanyol per als productes indicats a l'apartat 2.

### 6.2 FRUITS SECS I ESPÈCIES

Tant els fruits secs com les espècies s'han de subministrar sense la presència de cossos estranys, amb les característiques mínimes exigides al Codi alimentari espanyol i envasades de forma tancada en

| Societat | Núm. expedient | Document                           |
|----------|----------------|------------------------------------|
| FUSSMONT | 003/2024       | 6. Plec de prescripcions tècniques |

qualsevol envàs que estigui autoritzat per aquesta normativa. Aquests hauran d'estar en perfecte estat i en bones condicions higièniques.

No s'acceptaran els articles que presentin envasos que no compleixin amb la normativa vigent, així com aquells que presentin fissures o trencaments que puguin afectar a la qualitat del producte.

Tots els productes han d'anar etiquetats, i les etiquetes contindran, almenys, les següents dades:

- Denominació del producte i, en el cas de les espècies, ha de portar el nom vulgar de l'espècie vegetal de procedència.
- Identificació de l'empresa (raó social i domicili social).
- Llistat d'ingredients i declaració d'al·lèrgens.
- La data de caducitat o consum preferent, la qual haurà de ser, com a mínim, a 6 mesos vista comptant des de la data de lliurament.
- Pes net del contingut.
- Identificació del lot de producció.
- Condicions especials de conservació, si s'escau.
- Informació nutricional.
- Núm. de registre de l'empresa.
- Origen del producte.

En tot cas, es procurarà que els productes subministrats compleixin amb l'establert als capítols XXII respecte dels fruits secs i XXIV, Secció 3ª respecte de les espècies del Codi alimentari espanyol.

### **6.3 CAFÈ, INFUSIONS, CACAU SOLUBLE, SUCRES I EDULCORANTS**

Els productes indicats en aquest subapartat s'han de subministrar en els formats que s'indiquen a l'Annex 1, sense la presència de cossos estranys i amb les característiques mínimes exigides al Codi alimentari espanyol. Respecte als envasos, han de ser tancats, els solubles a més de forma hermètica, que evitin l'absorció d'olors estranyes i poden ser de qualsevol material que estigui autoritzat per aquesta normativa. Aquests hauran d'estar en perfecte estat i en bones condicions higièniques. No s'acceptaran els articles que presentin envasos que no compleixin amb la normativa vigent, així com aquells que presentin fissures o trencaments que puguin afectar a la qualitat del producte.

Tots els productes han d'anar etiquetats, i les etiquetes contindran, almenys, les següents dades:

- Denominació del producte.
- Identificació de l'empresa (raó social i domicili social).
- Llistat d'ingredients i declaració d'al·lèrgens.
- La data de caducitat o consum preferent, la qual haurà de ser, com a mínim, a 6 mesos vista comptant des de la data de lliurament.
- Pes net del contingut.
- Identificació del lot de producció.
- Condicions especials de conservació, si s'escau.
- Informació nutricional.
- Núm. de registre de l'empresa.
- Origen del producte.

En tot cas, es procurarà que els productes subministrats compleixin amb l'establert als capítols XXIII i XXV del Codi alimentari espanyol.

| Societat | Núm. expedient | Document                           |
|----------|----------------|------------------------------------|
| FUSSMONT | 003/2024       | 6. Plec de prescripcions tècniques |

## 6.4 CONSERVES

Els productes de conserves hauran d'haver passat un procés d'esterilització a temperatures adequades, a través de mètodes autoritzats, mitjançant el qual es destrueixin totes les formes de vida de microorganismes dels aliments, i que doni la màxima estabilitat en condicions de consum.

Han d'estar envasades en condicions tècniques apropiades, amb materials que resisteixin al tractament dels components del producte. Els envasos han de ser de materials autoritzats pel Codi alimentari espanyol per a aquests tipus de productes, i han d'estar hermèticament tancats.

No s'acceptaran els articles que presentin envasos que no compleixin amb la normativa vigent, o que en presentin indicis d'haver-ne segut oberts, reesterilitzats, ressoldats o procedents de recuperació. Tampoc s'acceptaran els que estiguin bruts, copejats, bombats, fracturats, deformats o que presentin signes d'estar defectuosament tancats, i en els metàl·lics, signes d'oxidació.

Tots els productes han d'anar etiquetats, i les etiquetes contindran, almenys, les següents dades:

- Denominació del producte i tipus de conserves.
- Identificació de l'empresa (raó social i domicili social).
- Llistat d'ingredients i declaració d'al·lèrgens.
- Data de fabricació, o la seva clau unificada estampada a l'envàs.
- La data de caducitat o consum preferent, la qual haurà de ser, com a mínim, a 6 mesos vista comptant des de la data de lliurament.
- Pes net del contingut, i en les que contenen líquids de cobertura, el pes escorregut amb les toleràncies que estimin les reglamentacions corresponents.
- Identificació del lot de producció.
- Condicions especials de conservació, si s'escau.
- Informació nutricional.
- Núm. de registre de l'empresa.
- Origen del producte.

En tot cas, es procurarà que els productes subministrats compleixin amb l'establert al capítol XXVI, Secció 1ª del Codi alimentari espanyol.

## 6.5 FARINES, PASTA, ARRÒS I LLEGUMS

Els productes indicats s'han de subministrar en perfecte estat de consum d'acord amb les següents premisses:

Les farines han de estar lliures d'impureses i han de complir amb les característiques establertes al Codi alimentari espanyol.

Els llegums presentaran un aspecte, olor i gust normals, sense senyals evidents d'haver-ne estat atacats ja sigui per fongs, bacteris, insectes o altres animals, i el seu contingut màxim d'humitat serà del 15%.

Tots els productes han d'anar envasats, en materials autoritzats pel Codi alimentari espanyol, i en envasos que estiguin en bon estat. No s'acceptaran els productes que presentin fissures o trencaments als envasos o que aquests no compleixin amb la normativa vigent.

Tots els productes han d'anar etiquetats, i les etiquetes contindran, almenys, les següents dades:

| Societat | Núm. expedient | Document                           |
|----------|----------------|------------------------------------|
| FUSSMONT | 003/2024       | 6. Plec de prescripcions tècniques |

- Denominació del producte, i en el cas de les farines, la denominació del cereal del que procedeixi (en el nostre cas ha de ser farina de blat).
- Identificació de l'empresa (raó social i domicili social).
- Data d'elaboració, quan correspongui.
- La data de caducitat o consum preferent, la qual haurà de ser, com a mínim, a 3 mesos vista comptant des de la data de lliurament.
- Pes net.
- Identificació del lot de producció.
- Condicions especials de conservació, si s'escau.
- Informació nutricional i declaració d'al·lèrgens.
- Núm. de registre de l'empresa.
- Origen del producte.

En tot cas, es procurarà que els productes subministrats compleixin amb l'establert als capítols XXVII (arròs), XVIII (llegums) i XX (farines i pasta) del Codi alimentari espanyol.

## 6.6 OLI, VINAGRE I SAL

Els productes indicats s'han de subministrar amb les següents característiques:

- Els olis han de tenir un aspecte net i transparent, amb olor, color i gust característics. Els olis verges i verges extra han de complir amb les característiques establertes al Codi alimentari espanyol per aquests tipus.
- Els vinagres han de tenir els nivells d'acidesa, alcohol residual i resta de característiques que estipula el Codi alimentari espanyol.
- La sal estarà composta per cristalls blancs, inodors, solubles en aigua, sense residus perceptibles a simple vista i amb gust salí franc.

Aquests, es transportaran i es lliuraran en envasos d'ús exclusiu per a cada producte, amb materials que estiguin autoritzats per la normativa vigent i han de complir les següents característiques:

- L'oli i el vinagre aniran envasats en envasos tancats i impermeables. Tant aquests com els vehicles de transport hauran de protegir el producte de la llum solar i de temperatures extremes.
- La sal anirà envasada, en envasos nous que evitin l'acció de la humitat i la possible contaminació del producte.

Tots els productes han d'anar etiquetats, i les etiquetes contindran, almenys, les següents dades:

- Denominació del producte.
- Identificació de l'empresa (raó social i domicili social).
- Data d'elaboració, quan correspongui.
- La data de caducitat o consum preferent, la qual haurà de ser, com a mínim, a 3 mesos vista comptant des de la data de lliurament.
- Pes net.
- En el cas dels vinagres, el grau d'acidesa que contenen.
- Identificació del lot de producció.
- Condicions especials de conservació, si s'escau.
- Informació nutricional i declaració d'al·lèrgens.
- Núm. de registre de l'empresa.

| Societat | Núm. expedient | Document                           |
|----------|----------------|------------------------------------|
| FUSSMONT | 003/2024       | 6. Plec de prescripcions tècniques |

- Origen del producte.

En tot cas, es procurarà que els productes subministrats compleixin amb l'establert als capítols XVI per als olis i XXIV, Seccions 1ª per a la sal i 2ª per als vinagres del Codi alimentari espanyol.

## 6.7 BRIOIXERIA, PA ENVASAT I GALETES

Els productes d'aquest subapartat han tenir olor, color i gust característics i estar en bones condicions de conservació. Podran contenir colorants, edulcorants i additius autoritzats per la normativa vigent i han d'estar exempts d'oli de palma.

Tots els productes han d'anar en envasos autoritzats per aquests tipus d'aliments. No s'admetran productes en envasos no autoritzats per la normativa vigent ni aquells que continguin fissures o trencaments, com tampoc s'acceptaran articles que no hagin segut conservats o transportats en bones condicions.

Tots els productes han d'anar etiquetats, i les etiquetes contindran, almenys, les següents dades:

- Denominació del producte.
- Llistat d'ingredients i declaració d'al·lèrgens.
- Identificació de l'empresa (raó social i domicili social).
- Data d'elaboració, quan correspongui.
- La data de caducitat o consum preferent, la qual haurà de ser, com a mínim, a 15 dies comptant des de la data de lliurament.
- Pes net.
- Identificació del lot de producció.
- Condicions especials de conservació, si s'escau.
- Informació nutricional.
- Núm. de registre de l'empresa.
- Origen del producte.

En tot cas, es procurarà que els productes subministrats compleixin amb l'establert al capítol XX del Codi alimentari espanyol per aquests productes.

## 6.8 DESHIDRATATS

En aquest apartat s'indiquen diferents productes que han d'haver passat per un procés de deshidratació per la seva conservació, que hagi reduït el seu contingut d'aigua. Aquests, un cop rehidratats han de presentar un olor, color i gust característics.

Tots aquests han d'anar envasats, en envasos autoritzats per la normativa vigent i han de ser transportats i lliurats en les condicions de conservació adequades d'humitat i temperatura per assegurar la qualitat del producte. No s'admetran productes en envasos no autoritzats per la normativa vigent ni aquells que continguin cops, fissures o trencaments.

Tots els productes han d'anar etiquetats, i les etiquetes contindran, almenys, les següents dades:

- Denominació del producte.
- Identificació de l'empresa (raó social i domicili social).
- Data d'elaboració, quan correspongui.

| Societat | Núm. expedient | Document                           |
|----------|----------------|------------------------------------|
| FUSSMONT | 003/2024       | 6. Plec de prescripcions tècniques |

- La data de caducitat o consum preferent, la qual haurà de ser, com a mínim, a 3 mesos vista comptant des de la data de lliurament.
- Pes net.
- Identificació del lot de producció.
- Condicions especials de conservació, si s'escau.
- Llistat d'ingredients i declaració d'al·lèrgens.
- Informació nutricional.
- Núm. de registre de l'empresa.
- Origen del producte.

## 6.9 LÀCTICS

La llet d'aquests productes ha de passar pels processos d'higienització o esterilització autoritzats que eliminin les impureses i microorganismes i ha de contenir els nivells autoritzats pel Codi alimentari espanyol en matèria grassa, lactosa, etc per a les diferents varietats que es sol·liciten (desnatats, semidesnatats, sense lactosa, etc). Els aliments d'aquest apartat han de tenir color, olor i gust característics, aspecte fresc (en el cas de la llet en pols abans i després de la seva reconstitució) i conservar-se en condicions adequades fins al seu lliurament per mantenir la qualitat del producte.

Els productes làctics refrigerats han d'anar identificats amb registre sanitari, nº de lot i data de consum preferent, no inferior a 14 dies des del dia de lliurament pel que fa a iogurts i formatges frescs.

Tots els productes han d'anar en envasos tancats de forma hermètica i autoritzats per la normativa vigent per a aquests tipus de productes, i aquests han de ser d'ús exclusiu, en el cas de la llet no superiors a 2L, estar nets, sense cap signe de brutícia i en bon estat. No s'acceptaran els productes que presentin envasos no autoritzats o que continguin cops, fissures o trencaments que puguin afectar a la qualitat del producte.

Les característiques dels iogurts han de ser segons el que s'estableix en el RD 271/2014, de 11 d'abril.

Tots els productes han d'anar etiquetats, i les etiquetes contindran, almenys, les següents dades:

- Denominació del producte.
- Identificació de l'empresa (raó social i domicili social).
- Data d'elaboració, quan correspongui.
- La data de caducitat o consum preferent, la qual haurà de ser, com a mínim, a 2 mesos vista o 14 dies en productes refrigerats, comptant des de la data de lliurament.
- Informació nutricional, si correspon.
- Pes net.
- Percentatge de matèria grassa.
- Identificació del lot de producció.
- Condicions especials de conservació, si s'escau.
- Llistat d'ingredients i declaració d'al·lèrgens.
- Informació nutricional.
- Núm. de registre de l'empresa.
- Origen del producte.

En tot cas, es procurarà que els productes subministrats compleixin amb l'establert al capítol XV del Codi alimentari espanyol.

| Societat | Núm. expedient | Document                           |
|----------|----------------|------------------------------------|
| FUSSMONT | 003/2024       | 6. Plec de prescripcions tècniques |

## 6.10 CARNS NO PROCESSADES

La carn no processada serà fresca o congelada segons s'especificarà a l'annex 1. Ha de tenir la següent presència: neta, de color rosat, sense plomes i absència d'olors fortes. No tindran ossos trencats, ferides, talls o esgarrapades. Han de complir amb les reglamentacions tècniques sanitàries corresponents, normatives de qualitat i resta de disposicions. No s'acceptarà el producte que no se subministri en bon estat de conservació o no compleixi qualsevol d'aquests requisits.

Pel que fa a la denominació de les parts de les aus de corral que es comercialitzen aquesta serà segons el que s'estableix en el Reglament (CE) 543/2008.

S'extremaran mesures per mantenir la qualitat del producte i no trencar la cadena de fred, prestant especial atenció en el moment de la càrrega i del transport del mateix

Els productes càrnics han d'estar identificats amb el nº de lot, categoria, data de caducitat o consum preferent, origen, condicions de conservació, registre sanitari i pes net.

## 6.11 OUS FRESCOS

Els ous no han de presentar fortes olors i han de tenir color i gust característics. Han d'anar en envasos autoritzats per la normativa vigent i en condicions d'humitat i temperatura adequades per a la seva bona conservació. No s'acceptaran productes que presentin envasos no autoritzats o que estiguin copejats, amb fissures o trencats.

Els ous han d'anar etiquetats. Les etiquetes contindran, almenys, les següents dades:

- Denominació del producte.
- Identificació de l'empresa (raó social i domicili social).
- Data d'elaboració, quan correspongui.
- La data de caducitat o consum preferent, d'acord amb els terminis de la normativa vigent.
- Pes net.
- Identificació del lot de producció.
- Condicions de conservació, si s'escau.
- Origen del producte.

En tot cas, es procurarà que els productes subministrats compleixin amb l'establert al capítol XI, Secció 1ª i XIV del Codi alimentari espanyol.

## 6.12 CONGELATS

En aquest apartat estan inclosos diferents tipus d'aliments, però tots ells han de complir amb les característiques de conservació per congelació establertes al Codi alimentari espanyol. El producte congelat no pot superar la temperatura de -18°C, i la qual es mantindrà uniforme durant tot el procés de subministrament, extremant mesures per mantenir la qualitat del producte congelat i no trencar la cadena de fred, sobre tot en l'embalatge, el transport i la càrrega del mateix.

Quan el producte alimentari s'hagi glacejat, l'aigua utilitzada per al mateix o per a la preparació de solucions de glacejat serà aigua potable o aigua de mar neta (aquella aigua de mar que compleix els mateixos criteris microbiològics que s'apliquen a l'aigua potable i està exempta de substàncies objectables). A més a més, el pes net declarat en aquests productes no ha d'incloure el glacejat.

| Societat | Núm. expedient | Document                           |
|----------|----------------|------------------------------------|
| FUSSMONT | 003/2024       | 6. Plec de prescripcions tècniques |

Tots els productes, un cop descongelats, han de tenir un aspecte fresc i un color, olor i gust característics, sense signes de ranciesa i recongelació. Els peixos i mariscs, a més a més, presentaran al tall una carn compacta, sense senyals a simple vista de vidres ni agulles de gel.

Tot el producte anirà correctament envasat, en envasos tancats, de materials autoritzats per la normativa vigent que evitin l'oxidació del producte, l'acció de la humitat i la contaminació. No s'acceptaran envasos que no estiguin autoritzats per aquesta, ni aquells que presentin cops, fissures o trencaments, o presentin signes de descongelació.

Tots els productes han d'anar etiquetats, d'acord amb la seva categoria i la normativa que els sigui d'aplicació en matèria d'etiquetatge.

En tot cas, es procurarà que els productes subministrats compleixin amb l'establert al Codi alimentari espanyol als seus diferents capítols per als productes congelats.

### 6.13 PRODUCTES VARIS

Els productes d'aquest subapartat han de tenir olor, color i gust característics i estar en bones condicions de conservació. Cadascun d'ells haurà de complir amb les característiques descrites al Codi alimentari espanyol.

Tots aquests han d'anar en envasos autoritzats per la normativa vigent i han de ser transportats i lliurats en les condicions de conservació adequades d'humitat i temperatura per assegurar la qualitat del producte. No s'admetran productes en envasos no autoritzats per la normativa vigent ni aquells que continguin fissures o trencaments, com tampoc s'acceptaran articles que no hagin segut conservats o transportats en bones condicions.

Tots els productes han d'anar etiquetats d'acord amb les exigències de la normativa que els sigui d'aplicació.

## 7. CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES DELS PRODUCTES

Les empreses licitadores estaran obligades a presentar en el sobre B les fitxes tècniques dels fabricants o productors dels articles objecte d'aquesta licitació per acreditar el compliment de les característiques establertes en aquest PPT. Les fitxes caldrà que continguin la següent informació mínima, si s'escau: producte, denominació comercial, nom del fabricant, nom científic (si escau), família de producte, varietat, presentació de producte, pes brut, pes net, pes escorregut (si escau), % glacejat, condicions de transport i conservació, informació logística, procés de fabricació, informació analítica, valors nutricionals i declaració d'al·lèrgens (s'acollirà al previst al Reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i el Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre informació alimentària facilitada al consumidor (etiquetatge de productes, inclosos els seus annexes)). Caldrà que les fitxes es presentin en català o castellà en format digital.

En el cas d'oferiment de productes de proximitat i/o ecològics, s'haurà d'aportar en el Sobre C la certificació que així ho acrediti (**donat que la seva valoració es durà a terme en el Sobre C, s'haurà d'aportar en aquest sobre, no podent aparèixer aquesta informació en la fitxa tècnica del producte ni en cap altra documentació que es presenti en el Sobre B, en cas contrari suposarà l'exclusió del procediment de licitació**).

**La no presentació de totes les fitxes, en el format indicat, suposarà l'exclusió de l'oferta del licitador.**

| Societat | Núm. expedient | Document                           |
|----------|----------------|------------------------------------|
| FUSSMONT | 003/2024       | 6. Plec de prescripcions tècniques |

Si l'empresa adjudicatària canviés la marca comercial d'algun producte (però no característiques tècniques definides en aquest plec) estarà obligada a notificar-ho al responsable del servei de cuina de l'entitat contractant abans del lliurament del nou producte, i facilitarà la nova fitxa tècnica del fabricant. El personal del servei de cuina analitzarà i verificarà la nova proposta i podrà demanar-ne mostres per fer les proves que consideri pertinents (sense cap cost). En cap cas s'acceptaran productes diferents als adjudicats si no hi ha hagut comunicació prèvia i posterior autorització per part de l'entitat contractant.

En el cas que la marca comercial del producte modifiqui els ingredients i/o al·lèrgens, cal que es notifiqui a l'encarregat de la cuina de FUSSMONT.

En el cas que hi hagi una alerta alimentària relativa a un lot en mal estat, cal que l'empresa ho comuniqui al cap de cuina en un termini breu, amb la retirada i el canvi del producte. L'alternativa ha de ser igual o similar al producte retirat, sense suposar un recàrrec per a FUSSMONT.

## **8. CONDICIONS GENERALS DE SUBMINISTRAMENT**

- El subministrament dels productes per part de les empreses licitadores es realitzarà a cadascun dels centres productors, d'acord amb les indicacions que s'estableixin en les comandes:

**a) Cuina central de la Residència d'Avis d'Amposta:** ubicada al carrer Sant Cristòfol núm. 278- 280 d'Amposta.

**b) Cuina central del Centre de Tecnificació Esportiva:** ubicada al carrer França núm. 29-59 d'Amposta.

- L'horari de recepció serà de dilluns a divendres de les 7:30h a les 14h.

- L'horari mínim d'atenció al client per part de l'entitat contractista serà de 9:00h a 13:00h, valorant-se l'oferiment d'una ampliació del mateix.

- Els productes subministrats han d'estar en perfecte estat per al seu consum i amb els requeriments establerts en aquest plec.

- Els locals de fabricació o emmagatzematge i els seus annexes, dels quals procedeixen els productes subministrats, en tot cas, deuran ser adequats per a l'ús a que es destinen, situats a convenient distància de qualsevol causa de brutícia, contaminació o insalubritat.

- Tota la maquinària emprada i resta d'elements que estiguin en contacte amb els productes que es subministren en el seu curs d'elaboració, envasat, transport, etc., seran de característiques tals que no puguin transmetre al producte propietats nocives i originar, en contacte amb ell, reaccions químiques perjudicials.

- En relació al subministrament en què l'empresa adjudicatària no hagi intervingut directament en tot o en part del procés de producció, emmagatzematge, distribució, comercialització, transport, lliurament o qualsevol altra fase prèvia, el contractista s'obliga a garantir que aquests productes compleixin la normativa de consum vigent aplicable a la matèria i que, en tot cas, estan homologats i normalitzats al territori català per la seva utilització.

Per altra banda, tant si es tracta de béns o articles existents al mercat com si han de ser fabricats o produïts seguint les especificacions tècniques que s'assenyalen, el contractista estarà obligat a

| Societat | Núm. expedient | Document                           |
|----------|----------------|------------------------------------|
| FUSSMONT | 003/2024       | 6. Plec de prescripcions tècniques |

assumir, i per tant estaran inclosos en el preu del contracte, els drets de propietat industrial, intel·lectual o de qualsevol altra naturalesa a què calgui fer front.

Exposat l'anterior, qualsevol reclamació judicial, extrajudicial o despesa derivada per les causes especificades i que generi obligació econòmica serà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

- En tot cas, FUSSMONT no acceptarà albarans de terceres empreses col·laboradores de l'empresa adjudicatària ni que siguin del mateix grup empresarial, ni es relacionarà amb intermediaris encara que aquests siguin agències de transport contractades per l'adjudicatari.

- L'albarà ha d'anar a nom de FUSSMONT i caldrà especificar el centre de cost.

- Els productes alimentaris subministrats mantindran sempre en el sistema FIFO (first in, first out) de dates de consum preferent o dates de caducitat. Tenint en compte la data del lliurament dels productes i les dates de consum preferent o dates de caducitat indicada per cada fabricant, l'empresa adjudicatària vetllarà per servir els productes amb un marge raonable de vida útil per l'ús del centre, segons la naturalesa del producte.

- Tot el personal que tingui contacte directe amb els aliments ha de disposar de formació en manipulació d'aliments.

S'entén com a manipuladors d'aliments: "totes aquelles persones que, per la seva activitat laboral, tenen contacte directe amb els aliments durant la seva preparació, fabricació, transformació, elaboració, envasat, emmagatzematge, transport, distribució, venda, subministrament i servei."

- En termes d'envasat, no es permetrà, en tot cas:

- Utilitzar aquells recipients o materials considerats en el Codi Alimentari Espanyol com a «perduts o no recuperables».
- Aprofitar recipients o envasos amb llegendes, rètols o marques alienes al producte que en realitat contenen o amb el nom d'un altre fabricant o envasador.
- Envasar o embalar aliments o begudes en recipients que, en el seu origen o en alguna oportunitat, haguessin contingut o estat en contacte amb productes no alimentaris tòxics o incompatibles per la seva naturalesa amb els aliments o begudes.
- Envasar o embalar productes tòxics o incompatibles amb els aliments i begudes en envasos o embalatges amb el format o inscripcions semblants o relacionats amb aquests últims i que poguessin donar lloc a error.
- Envasar o embalar aliments i begudes en recipients amb trencaments, fissures o defectes que puguin representar un perill per a l'aliment en sí o per a la persona que el consumeixi.
- Envasar, embalar o embolicar aliments amb papers de revistes, diaris o altres tipus de paper usat.

- A l'etiquetatge no es permetrà:

- Qualsevol impressió a la cara interna de l'envàs que estigui en contacte amb els aliments.
- Signes, inscripcions, dibuixos i omissions que indueixin a error o engany.
- Qualificatius, tals com «pur» o «natural» en aquells aliments que continguin additius o matèries estranyes.
- Indicacions que atribueixin als aliments una acció terapèutica, preventiva o curativa, o que facin creure que en tenen propietats superiors a les que posseeixen normalment.

| Societat | Núm. expedient | Document                           |
|----------|----------------|------------------------------------|
| FUSSMONT | 003/2024       | 6. Plec de prescripcions tècniques |

- e) Observacions que puguin induir a error respecte a la seva composició o tècnica d'elaboració.
- f) Inscriure les dades obligatòries únicament en precintes, càpsules, taps o altres parts que s'inutilitzin a l'obrir l'envàs.

## **9. CONDICIONS DE TRANSPORT I LLIURAMENT DELS PRODUCTES**

El transport dels productes a subministrar a l'entitat contractant s'ha de realitzar en tot cas amb vehicles tancats, que protegeixin els productes de la llum solar i de condicions ambientals adverses o extremes, destinats per al transport de mercaderies i que estiguin en bon estat per al seu ús i en bones condicions higièniques.

Exposat l'anterior, i donada la diversitat d'aliments a subministrar, aquests han de ser transportats en les condicions adequades per a cada tipus de producte depenent de les seves característiques i la forma de conservació correcta per a mantenir-ne la qualitat. S'ha de fer en un sol vehicle que tindrà diferents temperatures adaptant-se a les necessitats especials dels diferents productes. Preferiblement es farà en una única tramesa.

El lliurament dels productes es realitzarà en els horaris establerts i als llocs especialment habilitats per a la descàrrega, donat que la zona de descarrega no té moll de càrrega, caldrà que el vehicle disposi de plataforma elevadora. El transportista serà la persona responsable en tot moment. En el cas que l'empresa s'hagi descuidat un article, **l'ha de reposar abans de 24h**, sense suposar un recàrrec per a FUSSMONT.

Roman prohibit el transport a granel o mitjançant qualsevol altre mètode que no en garanteixi la seva integritat dels productes.

En termes de transport estarà prohibit:

- a) Transportar els productes juntament amb substàncies tòxiques i altres agents de prevenció i exterminació.
- b) Transportar aliments alterats, contaminats, adulterats i falsificats, juntament amb altres aptes per al consum humà.
- c) Emprar en el transport instal·lacions frigorífiques, isoterms o condicionades no autoritzades per aquest fi o agents refrigerants no aprovats amb caràcter general o específic per les Autoritats corresponents.
- d) Utilitzar o habilitar per al transport dels aliments vehicles que no reuneixin les condicions assenyalades al Codi Alimentari Espanyol.
- e) Transportar els productes alimentaris disposats per a la venda que no estiguin degudament retolats o etiquetats i precintats.

L'entitat contractant podrà, a través del responsable del servei de cuina o qualsevol representant que ell designi, revisar els mitjans de transport per verificar que les condicions de conservació i transport dels productes, així com les sanitàries i higièniques, són les correctes i compleixin amb l'establert tant en aquest plec, com en la normativa vigent.

El transport dels aliments queda inclòs en el preu final del producte, no podent ser facturat com un concepte independent.

Si el subministrament no es realitza seguint les indicacions donades en aquest plec i les donades pels responsables del centre quant a lloc, horari i mitjans logístics necessaris per a la realització de la

| Societat | Núm. expedient | Document                           |
|----------|----------------|------------------------------------|
| FUSSMONT | 003/2024       | 6. Plec de prescripcions tècniques |

descàrrega i calgui destinar personal per a la realització d'aquestes tasques, serà causa de sanció mitjançant la minoració que s'estimi en el pagament de les quantitats pendents d'abonament.

## **10. SISTEMA DE LA GESTIO DE LA INFORMACIÓ**

L'empresa adjudicatària haurà d'implantar en un termini no superior a **tres (3) mesos**, a comptar des de la formalització del contracte, un software de gestió d'informació adequat que permeti gestionar les comandes i els subministraments, així com fer arribar el servei de cuina la petició dels àpats diaris emesos per les unitat assistencials. A nivell hospitalari, ha de ser compatible amb SAP-ARGOS, per tal que es pugui fer la sol·licitud de la dieta per altres vies alternatives des de residència que no treballen amb aquest sistema. Caldrà aportar una declaració responsable per confirmar aquesta compatibilitat. A més a més, el software ha de ser adaptable a possibles noves incorporacions de software.

L'empresa haurà d'aportar per a la seva valoració: descripció dels sistema, interfície i usabilitat i les millores funcionals en l'assignació i seguiment de la dieta a resident/pacient. També caldrà presentar un cronograma de la implantació, suport tècnic del software i un pla de formació per al personal que també es valorarà.

A més a més, conjuntament amb la documentació tècnica esmentada, l'entitat contractant convocarà a cada entitat licitadora per tal que presentin el seu software a una fase de demostració, d'una durada màxima d'una hora, descrita a la clàusula 18.2 a) del Plec de Clàusules Administratives Particulars, i que servirà per determinar la valoració dels criteris sotmesos a judici de valor indicats a l'apartat J.2 del Quadre de Característiques. **La no assistència de les empreses licitadores a la demostració suposarà la seva exclusió del procediment de licitació.**

El servei tècnic del software per la solució de possibles incidències, serà obligatori de dilluns a diumenge, de 8h a 20h, els 365 dies de l'any.

El programa ha de ser capaç de recollir el cens d'altres, baixes, trasllats de SAP-ARGOS, és a dir, que es pugui recollir la màxima informació per diferents vies.

El personal d'infermeria de la entitat o entitats realitzarà la petició dels àpats a cuina principalment a través de l'estació que treballa SAP-ARGOS i aquest programa està integrat amb el programa de producció que ofereixi el licitador. El personal de la residència farà la petició de la comanda a cuina a través del propi programa que ofereixi el licitador.

El programa informàtic ha de complir una sèrie de característiques per a la correcta gestió de dietes i compres de la residència, les principals i mínims exigibles són les següents:

- ✓ Multilingüe.
- ✓ Accés via web. Tots els usuaris autoritzats del sistema han de poder tenir accés a les utilitats de l'aplicació web (residents, pacients, famílies, administració, infermeria, nutrició i cuina).
- ✓ Substitució múltiple i automàtica de plats, guarnicions i salses compatibles amb les al·lèrgies i altres observacions dels residents i pacient. Substitució de parts de plat. El sistema haurà d'eliminar qualsevol plat de les opcions dels residents/pacients si aquest presenta qualsevol incompatibilitat ja sigui al·lèrgica, intolerància o aversió. També ha de permetre modificar parts del plat.
- ✓ Incompatibilitat a nivell d'ingredients. La informació d'al·lèrgens, intoleràncies i gustos es realitzarà sobre els ingredients. Si s'actualitza un ingredient, tots els plats on s'hagi utilitzat quedaran automàticament actualitzats.

| Societat | Núm. expedient | Document                           |
|----------|----------------|------------------------------------|
| FUSSMONT | 003/2024       | 6. Plec de prescripcions tècniques |

- ✓ Capacitat de configurar els plats substituïts per menú. El sistema ha de permetre configurar la relació de plats del menú que s'usaran per substituir automàticament, plats exclosos per al·lèrgies, gustos o observacions. En cas de que no hi hagi cap opció pel resident/pacient el sistema generarà un avís per a que intervingui el personal de nutrició.
- ✓ Aprenentatge automàtic. El sistema haurà d'aprendre de la resolució d'incidències realitzades per nutrició.
- ✓ Recordatori entre episodis (historial, reingressos). Quan un resident/pacient reingressi al sistema recordarà la dieta, al·lèrgies, intoleràncies i gustos per a la seva confirmació o modificació.
- ✓ Assignació de la informació d'alimentació al resident/pacient no a l'habitació/menjadador. Tota la informació relativa a la ingesta del resident/pacient estarà en tot moment i en tots els serveis associats a l'identificador del resident/pacient no pas a l'habitació.
- ✓ Guardar informació nutricional i de cost a nivell d'ingredient que ha de permetre que s'actualitzin els valors nutricionals i costos de tots els plats on intervé un ingredient.

També ha de permetre:

- ✓ Accés directe del resident/pacient a la selecció de menú.
- ✓ Interacció amb l'agenda d'intervencions programades, hospitalitzacions i urgències.
- ✓ Aprenentatge automàtic de les solucions a les excepcions generades pel sistema.
- ✓ La gestió de les peticions de dietes de les unitats assistencials a cuina.
- ✓ Els resums diaris i ordres de treball per a la producció de cuina.
- ✓ La consulta del nombre i el tipus de dietes servides.
- ✓ La gestió de targetes per a identificar cada safata en la que s'especifica el tipus de dieta i la composició de menú així com l'habitació/menjadador del resident/pacient.
- ✓ Simplificació del bloqueig de dieta.
- ✓ Comanda estructurada.
- ✓ Simplificació d'estructura de plats amb receptes per dieta.
- ✓ Llista de productes necessaris per produir els menús segons el cens. Convertirà les dietes i plats que cal servir en el que s'ha de produir generant un informe de producció adaptat a cuina.

Pel que fa a la GESTIÓ DE COMPRES:

- ✓ Sistema de correspondències entre articles de proveïdor i articles de receptes. S'han de poder independitzar els ingredients que s'usen a les fitxes de plat dels productes que es compren de manera que puguin canviar els escandalls de plat segons els articles.
- ✓ Impressió d'etiquetes per lotejar la recepció. El sistema ha de gestionar els seu propis números de lot que faciliti la recepció i permeti imprimir etiquetes per marcar els productes amb un lot d'entrada. Les etiquetes hauran de tenir un codi de barres o QR per llegir-les posteriorment amb dispositius mòbils
- ✓ Gestió de moviments de magatzem amb lectura òptica d'etiquetes. El sistema ha de permetre identificar els productes que surten i entren al magatzem a través de lectura òptica mitjançant dispositius mòbils de les seves etiquetes on s'identifiquen els números de lot.
- ✓ Càlcul automàtic de les sortides del magatzem en funció de la producció del servei. El sistema ha de calcular els productes que cal retirar de magatzem en funció de l'ocupació escollint els lots que han de ser retirats seguint criteris de política PEPS (primer que entra, primer que surt).
- ✓ Factors de conversió de net a brut. El sistema ha de contemplar els factors de necessitats de compra (desperdicis) i nutrients (porció comestible).
- ✓ Traçabilitat. La gestió dels lots ha de garantir la capacitat del sistema per rastrejar aliments des de la recepció fins al pacient. Amb el número de lot de proveïdor ha de ser possible de trobar

| Societat | Núm. expedient | Document                           |
|----------|----------------|------------------------------------|
| FUSSMONT | 003/2024       | 6. Plec de prescripcions tècniques |

dins el programa aquells residents/pacients als que s'ha servit algun plat que pugui contenir ingredients del lot. Ha de permetre una traçabilitat ascendent i descendent.

L'equipament mínim necessari que l'empresa adjudicatària haurà d'aportar i mantenir durant la vigència del contracte serà el següent:

- ✓ 1 impressora d'etiquetes tèrmiques per a targetes d'emplatat amb les característiques:
  - Tallador
  - 208dpi
  - Ethernet
  - 106mm ample capçal
  - 213mm màxim diàmetre de rotlle
  - Garantia EDGE Premium
- ✓ 2 impressores tèrmiques (1 per centre) producció per etiquetar i lotejat de productes amb les següents característiques:
  - 300dpi
  - Ethernet /wifi/ BT
  - 106mm ample capçal
  - 127mm màxim de diàmetre de rotlle
  - Garantia FULL Compresive
- ✓ 2 tauletes (1 per centre) per recepció de matèries primeres amb les següents característiques:
  - 10.5"
  - 8Gb RAM
  - 128 Gb SSD
  - Windows 10Pro
  - Funda antilliscant i de protecció d'impactes

L'empresa adjudicatària serà la responsable de la fase d'implementació del programa, així com de la gestió i operativitat diària del mateix i es farà càrrec de la formació al personal.

Una vegada el departament de cuina hagi validat les fitxes tècniques de tots els productes que ofereixen l'oferta tècnica, l'empresa adjudicatària farà l'abocament al sistema informàtic de tota la informació entre d'altres: carregada fitxes tècniques, preus, al·lèrgens, creació d'articles i de plats, introducció de dietes i menús i de tota la informació complerta que es requereixi per a la operativa del servei. Es valorarà que una vegada implantat el sistema i sigui operatiu, l'empresa adjudicatària es compromet a actualitzar tota la informació que calgui durant la vigència del contracte.

A l'oferta tècnica s'haurà de descriure un pla de contingència de petició de dietes i compres en cas d'avaría puntual en el sistema informàtic que també es valorarà.

Es valorarà la proposta de l'empresa licitadora en el sistema d'elecció del menú i l'equipament necessari, així com la gestió d'al·lèrgies, intoleràncies i aversions del resident/pacient. Al finalitzar el contracte, tota la informació generada durant la vigència d'aquest i els equips serà propietat de FUSSMONT.

L'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec de la instal·lació del programa i de totes les despeses de manteniment i renovació de llicències, les quals han d'anar a nom de FUSSMONT.

| Societat | Núm. expedient | Document                           |
|----------|----------------|------------------------------------|
| FUSSMONT | 003/2024       | 6. Plec de prescripcions tècniques |

Per tal que hi hagi comptabilitat amb els aplicatius de FUSSMONT, el programa haurà d'acomplir els requisits que defineixi el departament de sistemes d'informació de FUSSMONT.

Pel que fa a les llicències de sistema operatiu dels servidors no caldrà que l'empresa abjuratòria ho porti però si haurà d'aportar les llicències necessàries del sistema gestor de Bases de Dades Microsoft SQL-Server (2013 o endavant).

En posterioritat a la implementació del software, l'empresa adjudicatària haurà de formar al personal de la FUSSMONT que utilitzi l'aplicatiu.

## **11. MEMÒRIA TÈCNICA**

Els licitadors han de presentar en el Sobre B una memòria tècnica que es tractarà d'una proposta de desenvolupament de la prestació del subministrament, que serà objecte de valoració.

En la memòria tècnica, les empreses licitadores hauran d'incloure:

- i. Una descripció de la sistemàtica que serà emprada per l'empresa licitadora per al subministrament dels productes sol·licitats (mètodes per la realització de la comanda i com es gestionaran; descripció dels mitjans de transport que seran utilitzats pel subministrament).
- ii. Sistemes de traçabilitat utilitzats per l'empresa licitadora que permetin exercir major control sobre els productes i afavoreixin la seguretat alimentària. Que consti a l'albarà d'entrega la següent informació per cada producte: descripció de l'article, lot, data de caducitat, codi, i la resta d'informació que sigui procedent.
- iii. Protocols a seguir per a la gestió d'incidències (trencaments d'estoc; devolució de productes que no compleixin amb les característiques descrites en aquest plec, o hagin estat recepcionades en condicions no adequades segons allò descrit en els apartats anteriors; incidències no previstes en el transport, com avaries o accidents; subministraments en casos de vagues...), terminis estimats per a la resolució i mitjans de comunicació posats a disposició de l'entitat contractant i els seus horaris per la seva tramitació.
- iv. Pla de contingències de petició de dietes i compres en cas d'avaria puntual del sistema informàtic.
- v. Presentació d'un cronograma de la implementació del programa, d'una durada màxima de 3 mesos.
- vi. Pla de formació per al personal que utilitzi el software habitualment.
- vii. Documentació relativa al programa informàtic ofert per tal d'acreditar el compliment dels requisits mínims establerts a l'apartat 10 d'aquest plec. La seva valoració es realitzarà a través d'una demostració que es descriu en el Plec de Clàusules Administratives Particulars.
- viii. Pla de de prevenció contra el malbaratament alimentari.
- ix. Oferiment voluntari de formacions pròpies de l'empresa de nous productes, actualitzacions o noves implementacions.

| Societat | Núm. expedient | Document                           |
|----------|----------------|------------------------------------|
| FUSSMONT | 003/2024       | 6. Plec de prescripcions tècniques |

## **12. TERMINIS DE SUBMINISTRAMENT DELS ALIMENTS**

Els aliments se subministraran d'acord amb les periodicitats establertes en a l'annex 1 i els terminis màxims establerts per cadascuna de les comandes realitzades.

El responsable del cuina, enviarà en un mínim de 48 hores a través de correu electrònic, la comanda setmanal a subministrar. S'entén per "subministrament setmanal" la provisió d'aliments en el termini màxim de 7 dies naturals un cop feta la demanda de productes des del centre.

Els licitadors podran oferir una reducció del termini de lliurament des de la realització de la comanda que serà objecte de valoració, i que restarà obligat a complir durant tota la vigència del contracte, excepte causa justificada. L'incompliment reiterat del termini de lliurament sense causa justificada podrà ser penalitzat mitjançant la minoració que s'estimi en el pagament de les quantitats pendents d'abonament, **d'acord amb la clàusula vint-i-vuitena del PCAP.**

En casos d'emergència o urgència, els quals s'entenen com aquells supòsits extraordinaris en que a conseqüència d'un fet extern i aliè a l'entitat contractant, no es disposi d'aliments en l'estat necessari per al seu consum i per tant sigui necessària una capacitat de resposta de subministrament per part de l'adjudicatari (per exemple, que s'hagin fet malbé els aliments per un tall de subministrament elèctric, o bé, les neveres o congeladors hagin sofert una avaria), el termini màxim establert per al subministrament dels productes sol·licitats, en aquests supòsits, serà de 2 hores des de la realització de la comanda.

En cas que, per part de l'empresa adjudicatària es produeixi un desproveïment i no pugui subministrar algun/s dels productes sol·licitats en la periodicitat establerta i l'entitat contractant es veïés obligada a comprar-ne a una altra empresa, l'entitat contractista haurà de compensar econòmicament la despesa generada a l'entitat contractant per la compra a altres empreses d'aquell/s producte/s per la diferència de preu amb el preu adjudicat. En el cas que no hi hagi, alternativa de subministrament al mercat, l'empresa adjudicatària s'encarregarà de fer les gestions pertinents per poder subministrar aquell producte a l'entitat contractant en la major brevetat possible.

El subministrament serà de dilluns a divendres en horari comprès entre 7:30 a 14:00 hores.

Els aliments s'hauran de subministrar, obligatòriament, d'acord amb les característiques, qualitats i formats establerts en aquest plec tècnic.

## **13. GARANTIA DE DEVOLUCIÓ DELS PRODUCTES**

A l'entrega del productes estarà present el representant de l'entitat contractant que revisarà que tots i cadascun dels productes són entregats d'acord amb les característiques, qualitats i formats establerts en aquest plec tècnic per a cada lot i d'acord amb les quantitats peticionades en cada comanda.

En el cas que els productes subministrats no compleixin amb els requisits exposats en aquest plec i en la normativa vigent per a cada tipus de producte, i el responsable de cuina o persona que realitzi la recepció determina que la comanda incorpora peces o unitats en mal estat, l'entitat contractant procedirà al retorn de la comanda global o bé a la selecció d'aquestes peces i sol·licitud d'abonament del pes corresponent al total de peces considerades com a no aptes, deixant-ne constància en l'albarà d'entrega.

| Societat | Núm. expedient | Document                           |
|----------|----------------|------------------------------------|
| FUSSMONT | 003/2024       | 6. Plec de prescripcions tècniques |

L'adjudicatari en el termini màxim de 24 hores es compromet a la reposició del producte, sense cost addicional per a l'entitat contractant.

#### **14. RH, SEGURETAT I SALUT I PREVENCIÓ DE RISCOS LABORALS**

Les empreses adjudicatàries resten obligades a aportar el personal necessari per a la realització dels serveis objecte d'aquest contracte i oferir garanties de qualitat en la prestació del servei.

Tots els treballadors i treballadores contractats per les empreses adjudicatàries hauran d'estar contractats d'acord amb el conveni col·lectiu de treball del sector corresponent i disposar de la titulació, formació, acreditacions i certificacions exigides en el sector de manipulació d'aliments.

Les empreses adjudicatàries han d'acreditar i garantir l'acompliment de la normativa i legislació vigent en matèria de seguretat i salut. També han d'acreditar i garantir que compleixen estrictament amb les prescripcions de la legislació sobre prevenció de riscos laborals, Llei 31/1995 de 8 de novembre i en especial pel que fa al desenvolupament de l'activitat esmentada i també pel centre licitador.

Els adjudicataris hauran d'acreditar que s'ha dut a terme l'avaluació de riscos, la planificació de l'activitat preventiva, la informació i la formació en prevenció de riscos laborals dels treballadors i treballadores tècnics que realitzaran els treballs en el centre.

#### **15. UNIFORMITAT**

El personal de les empreses adjudicatàries hauran de portar l'uniforme corresponent facilitat per la pròpia empresa (empreses adjudicatàries), a més a més serà a compte de les empreses adjudicatàries la cessió als seus treballadors dels EPIs corresponents per tal de desenvolupar les tasques professionals.

Els professionals hauran d'anar correctament identificats, l'aspecte general de l'operari i de la seva roba serà extremadament pulcre, considerant l'especial atenció que requereix en els centres on s'ha de prestar el contracte. El personal destinat al servei, ha de tenir un tracte educat i deferent.

No tindrà cap dret ni vinculació davant de l'entitat contractant el personal que tinguin al seu càrrec les empreses adjudicatàries per al compliment de les prestacions objecte del present contracte. L'entitat contractant tampoc serà responsable ni es subrogarà en cap cas en les obligacions i incidències, de qualsevol naturalesa, que puguin sorgir entre les empreses adjudicatàries i el seu personal/professionals, siguin quines siguin les mesures que s'adoptin com a conseqüència directa o indirecta del desenvolupament regular o irregular del servei prestat.

#### **16. RESPONSABILITATS DE LES EMPRESES ADJUDICATÀRIES I DE L'ENTITAT CONTRACTANT**

Els adjudicataris s'obliguen a:

- Efectuar els subministraments amb els terminis i les característiques establertes en el present plec de prescripcions tècniques.
- A coordinar els aspectes següents amb l'entitat contractant per tal de dur a terme els subministraments per necessitats puntuals, urgents o extraordinàries:
  - Protocols dels subministraments.
  - Gestió de comandes.
  - Gestió d'albarans.

| Societat | Núm. expedient | Document                           |
|----------|----------------|------------------------------------|
| FUSSMONT | 003/2024       | 6. Plec de prescripcions tècniques |

- Rebuig de productes.
- Gestió d'incidències.
- Donada l'activitat principal de l'entitat contractant, els adjudicataris s'obliguen a cobrir, en cas d'aturades laborals, els serveis mínims fixats per l'entitat contractant per tal que es garanteixin aquests i no es perjudiqui al centre.
- A restituir aquells productes que presentin un mal estat, ja sigui de presentació o de les seves pròpies condicions, sense costos afegits per a l'entitat contractant.
- A indicar en els albarans i les factures el número o l'ordre de comanda.
- A designar un representant o responsable del contracte, que serà la persona interlocutora amb el responsable del contracte de l'entitat contractant.
- A designar una adreça i un telèfon de contracte estable per tal d'oferir el suport en línia i telefònic.
- A respectar les normes dels centres de l'entitat contractant i les instruccions del responsable del contracte de l'entitat contractant.
- A formar i informar els seus treballadors en matèria de manipulació d'aliments, de seguretat i salut així com en matèria de prevenció de riscos laborals. A facilitar la uniformitat, EPIs, eines, instruments, utensilis i altres similars necessaris per a la realització de l'objecte del contracte.

L'entitat contractant es compromet a:

- A trametre amb suficient antelació la comanda d'aliments a subministrar.
- A abonar el preu del contracte sempre i quan els productes subministrats compleixin amb les característiques establertes en aquests plec.

## **17. INCIDÈNCIES**

L'Entitat contractant queda exonerada de tota responsabilitat per tots els accidents, successos o esdeveniments que poguessin esdevenir tant al personal com al material o a terceres persones, durant la realització del servei a realitzar.

## **18. DEURE DE CONFIDENCIALITAT I PROTECCIÓ DE DADES**

L'òrgan de contractació garantirà que no es divulgui la informació facilitada pels empresaris que aquests hagin designat com a confidencial.

Pel que a fa a la documentació de caràcter tècnic i econòmic que serveix per valorar les ofertes i les proposicions presentades i qualsevol altra informació lliurada per a la selecció de l'oferta o la proposició econòmicament més avantatjosa, els licitadors hauran de presentar una declaració complementària on indicaran quins documents i quines dades són, al seu parer, constitutius de ser considerats confidencials.

Aquesta circumstància haurà de quedar clarament evidenciada (sobre impresa, al marge o de qualsevol altra manera) en el propi document. No s'admetran declaracions genèriques tipus *"tots els documents o tota la informació té caràcter confidencial"*.

La declaració de confidencialitat no es pot entendre com una opció indiscriminada de les empreses, sent imprescindible que en aquesta declaració s'identifiqui quina documentació i quina informació té el caràcter de confidencial i els motius i les circumstàncies en base a les quals s'ha de reconèixer aquest caràcter. Sense perjudici de l'assenyalat, si no hi ha declaració de confidencialitat o bé aquesta és incompleta, en última instància l'òrgan de contractació podrà decidir, després de fer la valoració

| Societat | Núm. expedient | Document                           |
|----------|----------------|------------------------------------|
| FUSSMONT | 003/2024       | 6. Plec de prescripcions tècniques |

corresponent, si difondre determinada informació pot perjudicar els interessos legítims de l'empresa o la competència lleial entre les empreses, o bé pot considerar que no existeixen motius suficients per protegir una determinada informació (valorar en cada cas quin és el dany que es produiria si es facilita una informació determinada i quina es produeix si no es facilita, i segons la valoració feta, prendre la decisió corresponent). En aquest procés de valoració, en cas de dubte, l'òrgan de contractació donarà trasllat a l'empresa de la sol·licitud d'informació presentada per altres empreses interessades en el procediment perquè es pugui pronunciar de forma justificada.

Tindran caràcter confidencial les dades de caràcter personal objecte de la Llei orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de Protecció de Dades Personals i garantia dels drets digitals, excepte que de forma expressa s'autoritzi la comunicació o la cessió. Aquestes dades, segons estableix l'article 3.a d'aquesta Llei, són les que fan referència a qualsevol informació sobre persones físiques identificades o identificables. En canvi, no tindran caràcter confidencial la informació que consti en registres públics i que, a més, sigui d'accés públic.

L'adjudicatari haurà de respectar el caràcter confidencial d'aquella informació a què tingui accés en ocasió de l'execució del contracte, a què se li hagués donat el caràcter referit al contracte, o que per la seva pròpia naturalesa hagi de ser tractada com a tal. En cap cas no podrà ser objecte de reproducció total o parcial per cap mitjà o suport. Per tant, no es podrà fer ni tractament, ni edició informàtica, ni transmissió a tercers fora de l'estricta àmbit d'execució directa del contracte, durant el termini que duri la prestació del mateix i fins i tot un cop extingida la relació contractual.

L'adjudicatari haurà de formar i d'informar al seu personal de les obligacions que en matèria de protecció de dades estiguin obligats a complir en el desenvolupament de les seves tasques per a la prestació del contracte, especialment les derivades del deure de secret, responant l'empresa adjudicatària de les infraccions legals que, per incompliment dels seus empleats, es pugués incórrer.

L'adjudicatari, d'acord amb el que estableix Reglament (UE) 2016/679 del Parlament Europeu i del Consell, de 27 d'abril de 2016, relatiu a la protecció de les persones físiques pel que fa al tractament i a la lliure circulació de dades personals, així com en el que es disposi en la Llei Orgànica 3/2018 i en el Reial Decret 1720/2007, en tot allò que no contradigui al Reglament Europeu, en compliment d'allò que s'hi assenyalat, accepta que ni l'empresa ni cap dels treballadors contractats per a la realització de l'objecte del contracte assenyalat no podran accedir a dades de caràcter personal amb motiu del servei prestat. En cas que en el desenvolupament de la relació mercantil i/o de prestació de serveis l'empresa o qualsevol dels seus treballadors i/o personal contractat arribés a tenir accés a dades de caràcter personal, assumeix l'obligació al més estricte secret professional respecte als mateixos.

Així mateix, el contractista podrà ser requerit en qualsevol moment perquè acrediti el compliment de les obligacions referides en matèria de protecció de dades d'acord amb l'establert en el Reglament (UE) 2016/679 del Parlament Europeu i del Consell, de 27 d'abril de 2016, relatiu a la protecció de les persones físiques pel que fa al tractament i a la lliure circulació de dades personals, així com en el que es disposi en la Llei Orgànica 3/2018 i en el Reial Decret 1720/2007, en tot allò que no contradigui al Reglament Europeu.

Aquesta clàusula s'entén sense perjudici de la necessitat de signar els annexos que sigui necessari a efectes de compliment de la legislació aplicable en matèria de protecció de dades.

Així mateix, tenint en compte que per la prestació d'aquests serveis es té accés a dades de caràcter personal relatives a la salut, les empreses adjudicatàries i els seus treballadors donaran compliment al deure de confidencialitat respecte la informació i les dades de caràcter personal de qualsevol tipus a la

| Societat | Núm. expedient | Document                           |
|----------|----------------|------------------------------------|
| FUSSMONT | 003/2024       | 6. Plec de prescripcions tècniques |

que tinguin accés per raó del servei, d'acord amb el contracte de tractament de dades corresponent així com a la normativa que resulti d'aplicació.

A aquests efectes, ni l'empresa adjudicatària, ni cap membre del personal que adscriuui a l'execució del contracte, podrà facilitar cap informació a tercers referida a les activitats de les quals tingui coneixement amb motiu de la seva participació en la prestació del servei.

En aquest sentit, les empreses adjudicatàries es comprometen a complir la legislació vigent en matèria de protecció de dades de caràcter personal a tots els efectes, adoptant les mesures de seguretat corresponents al nivell de seguretat legalment establert.

En qualsevol cas, l'adjudicatari queda obligat a què:

- La documentació i la informació donada pel contractista, o aquella a la que s'hi pugui accedir, tindrà caràcter de confidencial i no serà utilitzada per altres finalitats diferents a l'estricta execució del contracte. Aquesta condició és extensible al personal que l'adjudicatari subcontracti.
- L'adjudicatari, i el personal que intervingui en l'objecte d'aquest plec, es compromet al compliment de la legalitat vigent en relació amb la Llei de Protecció de Dades.
- No es podrà transferir informació alguna sobre els treballs, el seu resultat, ni la informació de base facilitada, a persones o entitats no explícitament anomenades en aquest sentit sense el consentiment previ, per escrit, de les entitats contractants. La vulneració d'aquesta clàusula suposarà la immediata rescissió del contracte, sense perjudici de les accions que l'òrgan de contractació estimi convenients realitzar.

Tanmateix, donades les característiques del servei, l'empresa adjudicatària es compromet a garantir la confidencialitat i la prudència professional necessària de tota la informació a la que pogués tenir accés. En aquest extrem, si s'escau, el contractista es compromet a signar tota la documentació necessària per al compliment de la normativa d'aplicació en matèria de protecció de dades.

## 19. NORMATIVA

L'empresa adjudicatària haurà de donar compliment a la normativa vigent i reglamentació que regeixin els treballs pels quals s'ha presentat i qualsevol altra que modifiqui o complementi les actuals durant la vigència del contracte.

Es fa constar que aquest plec ha estat elaborat per:

Amposta, a data que consta en les signatures digitals,

Sr. Rafael David Ortega Rodríguez  
Cap del Servei de Cuina  
FUSSMONT

Sra. Maria Lluïsa Garriga Balagué  
Coordinació dietètica  
FUSSMONT

| Societat | Núm. expedient | Document                           |
|----------|----------------|------------------------------------|
| FUSSMONT | 003/2024       | 6. Plec de prescripcions tècniques |

**Aprovat per l'òrgan de contractació, a Amposta, a data de les signatures digitals,**

Sr. Adam Tomàs Roiget  
Apoderat mancomunat  
FUNDACIÓ PRIVADA SERVEIS  
SOCIALS DEL MONTSIÀ

Sr. Tomàs Bertomeu Balart  
Apoderat mancomunat  
FUNDACIÓ PRIVADA SERVEIS  
SOCIALS DEL MONTSIÀ

A signar pel contractista

Declaro que conec i accepto la totalitat de les clàusules que es disposen en aquest document (pàgina 1 a 26)