

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE RIGEN LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LAS COCINAS CENTRALES DE LOS CENTROS GESTIONADOS POR LA FUNDACIÓ PRIVADA SERVEIS SOCIALS DEL MONTSIÀ, POR PROCEDIMIENTO ABIERTO ARMONIZADO Y TRÁMITE ORDINARIO

Exp. FUSSMONT 003/2024

Sociedad	Núm. expediente	Documento
FUSSMONT	003/2024	6. Pliego de prescripciones técnicas

1. ENTIDAD CONTRATANTE.....	3
2. OBJETO DEL CONTRATO, LOCALIZACIÓN FÍSICA Y NO DIVISIÓN DE LOTES:	3
3. NORMATIVAS GENERALES	4
4. ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y DE CALIDAD.....	5
5. PREVENCIÓN DEL DERROCHE ALIMENTARIO.....	5
6. DEFINICIÓN, DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS POR APARTADOS:	5
7. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS	14
8. CONDICIONES GENERALES DE SUMINISTRO.....	14
9. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LOS PRODUCTOS	16
10. SISTEMA DE LA GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN	17
11. MEMORIA TÉCNICA.....	20
12. PLAZOS DE SUMINISTRO DE LOS ALIMENTOS.....	21
13. GARANTÍA DE DEVOLUCIÓN DE LOS PRODUCTOS.....	22
14. RH, SEGURIDAD Y SALUD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.....	22
15. UNIFORMIDAD	23
16. RESPONSABILIDADES DE LAS EMPRESAS ADJUDICATARIAS Y DE LA ENTIDAD CONTRATANTE	23
17. INCIDENCIAS.....	24
18. DEBER DE CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS	24
19. NORMATIVA.....	26

Sociedad	Núm. expediente	Documento
FUSSMONT	003/2024	6. Pliego de prescripciones técnicas

ASSUMPTE: PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE RIGEN LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LAS COCINAS CENTRALES DE LOS CENTROS GESTIONADOS POR LA FUNDACIÓ PRIVADA SERVEIS SOCIALS DEL MONTSIÀ, POR PROCEDIMIENTO ABIERTO ARMONIZADO Y TRÁMITE ORDINARIO

1. ENTIDAD CONTRATANTE.

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. OBJETO DEL CONTRATO, LOCALIZACIÓN FÍSICA Y NO DIVISIÓN DE LOTES:

Es objeto de la presente licitación, la contratación del suministro de alimentos para la Fundació Privada Serveis Socials del Montsià (en adelante FUSSMONT) la cual dispone de diferentes cocinas descentralizadas que se ubican en los siguientes emplazamientos:

- a) **Cocina central de la Residencia de Ancianos de Amposta:** ubicada en la calle Sant Cristóbal núm. 278 – 280 de Amposta.
- b) **Cocina central del Centro de Tecnificación Deportiva:** ubicada en la calle Francia núm. 29-59 de Amposta.

Los presentes pliegos tienen por objeto definir las condiciones técnicas que regirán el contrato de suministro de adjudicatario único -no por lotes diferenciados- de alimentos, estableciendo sus características, calidades, formatos y cantidades a suministrar de cada producto, así como la periodicidad de suministro.

De conformidad al artículo 99.3 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, no procede la división con lotes del objeto del contrato, dado que, de ser así, se dificultaría la correcta ejecución del servicio de las cocinas por motivos logísticos, de gestión y control de los productos. Vista la necesidad de implantación de un sistema informático para la gestión de los suministros, el hecho de que el contrato se ejecutara por un número indeterminado de licitadores, no sería viable por motivos de operatividad, aumentando considerablemente la complejidad en la gestión, seguimiento y control si cada alimento se administrara con un software diferente, que a su vez requerirían de una mayor coordinación y personas al cargo del control de suministro que no dispone esta Fundación.

De acuerdo con el objeto definido se procede a realizar una relación (enunciativa) de las categorías de alimentos y bebidas que conforman el presente expediente:

1. Bebidas y zumos.
2. Frutos secos y especias.
3. Café, infusiones, cacao soluble, azúcares y edulcorantes.
4. Conservas.
5. Harinas, pasta, arroz y legumbres.
6. Aceite, vinagre y sal.
7. Bollería, pan envasado y galletas.
8. Deshidratados.
9. Lácteos
10. Carnes no procesadas.
11. Congelados

Sociedad	Núm. expediente	Documento
FUSSMONT	003/2024	6. Pliego de prescripciones técnicas

12. Productos varios.

Con independencia de la anterior relación, en el documento anexo 1 se detallan las diferentes familias en las que se desglosan, así como la siguiente información:

- Descripción de los productos y formato
- Cantidad mensual y anual estimada unidad / kg / envase
- Periodicidad de la entrega
- Precio unitario máximo

Las cantidades anuales indicadas en los anexos serán estimadas. La empresa adjudicataria sólo tendrá derecho a percibir el pago únicamente por las cantidades suministradas según albaranes de entrega, y no por las cantidades estimadas indicadas en los anexos.

3. NORMATIVAS GENERALES

Los productos a suministrar, que se detallan en el Anexo 1, deben cumplir, entre otros, con la siguiente normativa:

- Reglamento (UE) 1169/2011, del Parlamento Europeo y el Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento ejecución (UE) 1337/2013 de la Comisión, de 13 de diciembre de 2013, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo con el que se refiere a la indicación del país de origen o del lugar de procedencia para la carne fresca, refrigerada o congelada de porcino, ovino, caprino y aves de corral.
- Reglamento ejecución (UE) 828/2014, de la Comisión, de 30 de julio de 2014, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.
- Reglamento ejecución (UE) 2018/775 de la Comisión, de 28 de mayo, por el que se establecen disposiciones de aplicación del artículo 26, apartado 3, del Reglamento nº 1169/2011, de 25 de octubre de 2011.
- Reglamento de ejecución (UE) 543/2011 de la Comisión, de 7 de junio de 2011, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo en los sectores de las frutas y hortalizas y, de las frutas y hortalizas transformadas.
- Reglamento (UE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento (CE) 543/2008 de la Comisión, de 16 de junio de 2008 por el que se establecen normas de desarrollo del Reglamento 1234/2007 del Consejo hacia la comercialización de carne de aves de corral.
- Códex Alimentarius – CAC/RCP 1-1969 rev. 4, 2003, principios generales de higiene de los alimentos.
- Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria.
- Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código alimentario español.
- Real Decreto 126/2015, en relación a los alimentos no envasados.
- Real Decreto 1334/1991, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Resolución EMT/1710/2022, de 2 de junio, por la que se da publicidad al acuerdo de gobierno de 31 de mayo de 2022, de medidas en relación con los contratos públicos de suministro de

Sociedad	Núm. expediente	Documento
FUSSMONT	003/2024	6. Pliego de prescripciones técnicas

productos alimenticios, de concesión de servicios que incorporen prestación de servicios alimenticios y de servicios de comedores colectivos.

- La resta de normativa sectorial de ámbito comunitario, estatal y autonómico que sea de aplicación en materia alimentaria.

4. ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y DE CALIDAD.

Los alimentos previstos en esta licitación garantizarán una alimentación saludable y de calidad, de acuerdo con la Resolución EMT/1710/2022, de 2 de junio, por la que se da publicidad al Acuerdo de Gobierno de 31 de mayo de 2022, de medidas en relación con los contratos públicos de suministros de productos alimenticios, de concesión de servicios que incorporen prestación de servicios alimenticios, y de servicios de comedores colectivos.

Se valorará la venta de proximidad y la reducción de residuos, de conformidad con la normativa sectorial de aplicación.

Se establecen criterios de valoración para favorecer la mejora de la cesta básica introduciendo productos de proximidad y de circuito corto contribuyendo a reducir el impacto ambiental. El consumo de productos de circuito corto se ha recomendado por la Unión Europea, que considera que la eliminación o limitación de intermediarios favorece relaciones justas en el sistema alimentario, puede reducir el impacto ambiental de la prestación, y puede favorecer el consumo de productos frescos. Para ser valorados como proveedores de circuito corto o de proximidad los licitadores tendrán que presentar la acreditación de acuerdo con la normativa sectorial de aplicación.

Por último, se tendrá especialmente en cuenta la adquisición de productos provenientes de la producción agraria ecológica.

Estos criterios de adjudicación son los que se determinan en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (en adelante PCAP) y Cuadro de Características (CC) que acompañan a este documento.

5. PREVENCIÓN DEL DERROCHE ALIMENTARIO

El derroche alimentario se define, de conformidad en el apartado d) del artículo 4 de la Ley 3/2020, de 11 de marzo, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentarios, cuando los alimentos destinados al consumo humano, en un estado apto para ser ingeridos o no, se retiran de la cadena de producción o de suministro para ser descartados en las fases de la producción primaria, la transformación, la fabricación, el transporte, el almacenamiento, la distribución y el consumidor final, con la salvedad de las pérdidas de la producción primaria.

En este sentido, esta licitación exigirá a su adjudicatario la adopción de medidas preventivas para evitar pérdidas y desperdicio alimentario de productos. Las empresas licitadoras tendrán que disponer de un plan de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario o alternatively, acogerse a planes colectivos de prevención en relación con las diferentes etapas de la cadena alimentaria. Estos planes de prevención deben estar debidamente implementados antes de la adjudicación del contrato y tendrán que acompañarse en la oferta que se presente en el Sobre B.

6. DEFINICIÓN, DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS POR APARTADOS:

Las empresas licitadoras deben ofrecer **TODOS** los productos descritos con las variedades, características, categorías y temporalidad que constan en el Anexo 1.

Sociedad	Núm. expediente	Documento
FUSSMONT	003/2024	6. Pliego de prescripciones técnicas

En el sobre B los licitadores tendrán que aportar las fichas técnicas y la declaración de alérgenos de todos los productos en formato digital, así como una memoria técnica en la que se detallen todos los aspectos descritos en el apartado 11 de este PPT.

En el caso de ofrecimiento de productos de proximidad y/o ecológicos deberá aportarse la certificación que así lo acredite, pero **dado que su valoración se llevará a cabo en el Sobre C, deberá aportarse en este sobre, no pudiendo aparecer esta información en la ficha técnica del producto ni en ninguna otra documentación que se presente en el Sobre B, de lo contrario supondrá la exclusión del procedimiento de licitación.**

Igualmente, quedará excluido del procedimiento aquel licitador que no presente oferta para todos los productos detallados en el Anexo 1 y con las características mínimas que se especifican en el mismo.

En general, los productos incluidos en el Anexo 1 deben cumplir con los siguientes requisitos:

6.1 BEBIDAS Y ZUMOS

Las bebidas y zumos deben cumplir con las condiciones generales y específicas que se detallan por esta tipología de productos en el Código alimentario español; deben poseer un aspecto normal, color, olor y sabor característico para cada tipo de bebida que se detalla en el anexo 1 y tendrán que estar libres de impurezas y microorganismos y sustancias nocivas.

Se presentarán siempre en envases que estarán provistos de cierre hermético, en el caso de bebidas alcohólicas destinadas para cocinar tendrán que ir precintadas, y se ajustarán a las características de fabricación y presentación indicadas en el Código alimentario español y demás disposiciones de aplicación. Los envases y su composición material deben permitir la no modificación de la calidad del producto y la prohibición de que se puedan introducir sustancias extrañas. No se aceptarán bebidas y/o zumos que presenten envases que no cumplan con la normativa vigente y/o que presenten los envases golpeados, rotos o cualquier daño físico que pueda afectar al producto.

Todos los productos deben ir etiquetados, y las etiquetas contendrán, al menos, los siguientes datos:

- Denominación del producto.
- Identificación de la empresa (razón social y domicilio social).
- Listado de ingredientes y declaración de alérgenos.
- En el caso de los zumos y bebidas con zumo de frutas, el porcentaje de zumo que contienen.
- En el caso de las bebidas alcohólicas, el grado de alcohol que contienen.
- La fecha de caducidad o consumo preferente de los productos que corresponda, que deberá ser, como mínimo, a 3 meses vista contando desde la fecha de entrega.
- Cantidad neta.
- Identificación del lote de producción.
- Condiciones especiales de conservación, en su caso.
- Información nutricional
- Núm. de registro de la empresa.
- Origen del producto.

En cualquier caso, se procurará que los productos suministrados cumplan con lo establecido en el Código alimentario español para los productos indicados en el apartado 2.

Sociedad	Núm. expediente	Documento
FUSSMONT	003/2024	6. Pliego de prescripciones técnicas

6.2 FRUTOS SECOS Y ESPECIAS

Tanto los frutos secos como las especias deben suministrarse sin la presencia de cuerpos extraños, con las características mínimas exigidas al Código alimentario español y envasadas de forma cerrada en cualquier envase que esté autorizado por esta normativa. Éstos tendrán que estar en perfecto estado y en buenas condiciones higiénicas.

No se aceptarán los artículos que presenten envases que no cumplan con la normativa vigente, así como aquellos que presenten fisuras o roturas que puedan afectar a la calidad del producto.

Todos los productos deben ir etiquetados, y las etiquetas contendrán, al menos, los siguientes datos:

- Denominación del producto y, en el caso de las especias, debe llevar el nombre vulgar de la especie vegetal de procedencia.
- Identificación de la empresa (razón social y domicilio social).
- Listado de ingredientes y declaración de alérgenos.
- La fecha de caducidad o consumo preferente, que deberá ser, como mínimo, a 6 meses vista contando desde la fecha de entrega.
- Peso neto del contenido.
- Identificación del lote de producción.
- Condiciones especiales de conservación, en su caso.
- Información nutricional.
- Núm. de registro de la empresa.
- Origen del producto.

En cualquier caso, se procurará que los productos suministrados cumplan con lo establecido en los capítulos XXII respecto de los frutos secos y XXIV, Sección 3ª respecto de las especias del Código alimentario español.

6.3 CAFÉ, INFUSIONES, CACAO SOLUBLE, AZÚCARES Y EDULCORANTES

Los productos indicados en este subapartado deben suministrarse en los formatos que se indican en el Anexo 1, sin la presencia de cuerpos extraños y con las características mínimas exigidas en el Código alimentario español. Respecto a los envases, deben ser cerrados, los solubles además de forma hermética, que eviten la absorción de olores extraños y pueden ser de cualquier material que esté autorizado por esta normativa. Éstos tendrán que estar en perfecto estado y en buenas condiciones higiénicas. No se aceptarán los artículos que presenten envases que no cumplan con la normativa vigente, así como aquellos que presenten fisuras o roturas que puedan afectar a la calidad del producto.

Todos los productos deben ir etiquetados, y las etiquetas contendrán, al menos, los siguientes datos:

- Denominación del producto.
- Identificación de la empresa (razón social y domicilio social).
- Listado de ingredientes y declaración de alérgenos.
- La fecha de caducidad o consumo preferente, que deberá ser, como mínimo, a 6 meses vista contando desde la fecha de entrega.
- Peso neto del contenido.
- Identificación del lote de producción.
- Condiciones especiales de conservación, en su caso.

Sociedad	Núm. expediente	Documento
FUSSMONT	003/2024	6. Pliego de prescripciones técnicas

- Información nutricional.
- Núm. de registro de la empresa.
- Origen del producto.

En cualquier caso, se procurará que los productos suministrados cumplan con lo establecido en los capítulos XXIII y XXV del Código alimentario español.

6.4 CONSERVAS

Los productos de conservas tendrán que haber pasado un proceso de esterilización a temperaturas adecuadas, a través de métodos autorizados, mediante el cual se destruyan todas las formas de vida de microorganismos de los alimentos, y que dé la máxima estabilidad en condiciones de consumo.

Tienen que estar envasadas en condiciones técnicas apropiadas, con materiales que resistan al tratamiento de los componentes del producto. Los envases deben ser de materiales autorizados por el Código alimentario español para este tipo de productos, y deben estar herméticamente cerrados.

No se aceptarán los artículos que presenten envases que no cumplan con la normativa vigente, o que presenten indicios de haber sido abiertos, reesterilizados, resueltos o procedentes de recuperación. Tampoco se aceptarán los que estén sucios, golpeados, abombados, fracturados, deformados o que presenten signos de estar defectuosamente cerrados, y en los metálicos, signos de oxidación.

Todos los productos deben ir etiquetados, y las etiquetas contendrán, al menos, los siguientes datos:

- Denominación del producto y tipos de conservas.
- Identificación de la empresa (razón social y domicilio social).
- Listado de ingredientes y declaración de alérgenos.
- Fecha de fabricación, o su clave unificada estampada en el envase.
- La fecha de caducidad o consumo preferente, que deberá ser, como mínimo, a 6 meses vista contando desde la fecha de entrega.
- Peso neto del contenido, y en las que contienen líquidos de cobertura, el peso escurrido con las tolerancias que estimen las reglamentaciones correspondientes.
- Identificación del lote de producción.
- Condiciones especiales de conservación, en su caso.
- Información nutricional.
- Núm. de registro de la empresa.
- Origen del producto.

En cualquier caso, se procurará que los productos suministrados cumplan con lo establecido en el capítulo XXVI, Sección 1ª del Código alimentario español.

6.5 HARINAS, PASTA, ARROZ Y LEGUMBRES

Los productos indicados deben suministrarse en perfecto estado de consumo de acuerdo con las siguientes premisas:

Las harinas deben estar libres de impurezas y deben cumplir con las características establecidas en el Código alimentario español.

Sociedad	Núm. expediente	Documento
FUSSMONT	003/2024	6. Pliego de prescripciones técnicas

Las legumbres presentarán un aspecto, olor y sabor normales, sin señales evidentes de haber sido atacadas ya sea por hongos, bacterias, insectos u otros animales, y su contenido máximo de humedad será del 15%.

Todos los productos deben ir envasados, en materiales autorizados por el Código alimentario español, y en envases que estén en buen estado. No se aceptarán los productos que presenten fisuras o roturas en los envases o que éstos no cumplan con la normativa vigente.

Todos los productos deben ir etiquetados, y las etiquetas contendrán, al menos, los siguientes datos:

- Denominación del producto, y en el caso de las harinas, la denominación del cereal de lo que proceda (en nuestro caso debe ser harina de trigo).
- Identificación de la empresa (razón social y domicilio social).
- Fecha de elaboración, cuando corresponda.
- La fecha de caducidad o consumo preferente, que deberá ser, como mínimo, a 3 meses vista contando desde la fecha de entrega.
- Peso neto.
- Identificación del lote de producción.
- Condiciones especiales de conservación, en su caso.
- Información nutricional y declaración de alérgenos.
- Núm. de registro de la empresa.
- Origen del producto.

En cualquier caso, se procurará que los productos suministrados cumplan con lo establecido en los capítulos XXVII (arroz), XVIII (legumbres) y XX (harinas y pasta) del Código alimentario español.

6.6 ACEITE, VINAGRE Y SAL

Los productos indicados deben suministrarse con las siguientes características:

- Los aceites deben tener un aspecto limpio y transparente, con olor, color y sabor característicos. Los aceites vírgenes y vírgenes extra deben cumplir con las características establecidas en el Código alimentario español para este tipo.
- Los vinagres deben tener los niveles de acidez, alcohol residual y demás características que estipula el Código alimentario español.
- La sal estará compuesta por cristales blancos, inodoros, solubles en agua, sin residuos perceptibles a simple vista y con sabor salino franco.

Éstos, se transportarán y se entregarán en envases de uso exclusivo para cada producto, con materiales que estén autorizados por la normativa vigente y deben cumplir las siguientes características:

- El aceite y el vinagre irán envasados en envases cerrados e impermeables. Tanto estos como los vehículos de transporte tendrán que proteger el producto de la luz solar y de temperaturas extremas.
- La sal irá envasada, en envases nuevos que eviten la acción de la humedad y la posible contaminación del producto.

Todos los productos deben ir etiquetados, y las etiquetas contendrán, al menos, los siguientes datos:

Sociedad	Núm. expediente	Documento
FUSSMONT	003/2024	6. Pliego de prescripciones técnicas

- Denominación del producto.
- Identificación de la empresa (razón social y domicilio social).
- Fecha de elaboración, cuando corresponda.
- La fecha de caducidad o consumo preferente, que deberá ser, como mínimo, a 3 meses vista contando desde la fecha de entrega.
- Peso neto.
- En el caso de los vinagres, el grado de acidez que contienen.
- Identificación del lote de producción.
- Condiciones especiales de conservación, en su caso.
- Información nutricional y declaración de alérgenos.
- Núm. de registro de la empresa.
- Origen del producto.

En cualquier caso, se procurará que los productos suministrados cumplan con lo establecido en los capítulos XVI para los aceites y XXIV, Secciones 1ª para la sal y 2ª para los vinagres del Código alimentario español.

6.7 BOLLERÍA, PAN ENVASADO Y GALLETAS

Los productos de este subapartado deben tener olor, color y sabor característicos y estar en buenas condiciones de conservación. Podrán contener colorantes, edulcorantes y aditivos autorizados por la normativa vigente y deben estar exentos de aceite de palma.

Todos los productos deben ir en envases autorizados por este tipo de alimentos. No se admitirán productos en envases no autorizados por la normativa vigente ni aquéllos que contengan fisuras o roturas, como tampoco se aceptarán artículos que no hayan sido conservados o transportados en buenas condiciones.

Todos los productos deben ir etiquetados, y las etiquetas contendrán, al menos, los siguientes datos:

- Denominación del producto.
- Listado de ingredientes y declaración de alérgenos.
- Identificación de la empresa (razón social y domicilio social).
- Fecha de elaboración, cuando corresponda.
- La fecha de caducidad o consumo preferente, que deberá ser, como mínimo, a 15 días a contar desde la fecha de entrega.
- Peso neto.
- Identificación del lote de producción.
- Condiciones especiales de conservación, en su caso.
- Información nutricional.
- Núm. de registro de la empresa.
- Origen del producto.

En todo caso, se procurará que los productos suministrados cumplan con lo establecido en el capítulo XX del Código Alimentario español por estos productos.

6.8 DESHIDRATADOS

Sociedad	Núm. expediente	Documento
FUSSMONT	003/2024	6. Pliego de prescripciones técnicas

En este apartado se indican diferentes productos que deben haber pasado por un proceso de deshidratación por su conservación, que haya reducido su contenido de agua. Éstos, una vez rehidratados deben presentar un olor, color y sabor característicos.

Todos ellos deben ir envasados, en envases autorizados por la normativa vigente y deben ser transportados y entregados en las condiciones de conservación adecuadas de humedad y temperatura para asegurar la calidad del producto. No se admitirán productos en envases no autorizados por la normativa vigente ni aquellos que contengan golpes, fisuras o roturas.

Todos los productos deben ir etiquetados, y las etiquetas contendrán, al menos, los siguientes datos:

- Denominación del producto.
- Identificación de la empresa (razón social y domicilio social).
- Fecha de elaboración, cuando corresponda.
- La fecha de caducidad o consumo preferente, que deberá ser, como mínimo, a 3 meses vista contando desde la fecha de entrega.
- Peso neto.
- Identificación del lote de producción.
- Condiciones especiales de conservación, en su caso.
- Listado de ingredientes y declaración de alérgenos.
- Información nutricional.
- Núm. de registro de la empresa.
- Origen del producto.

6.9 LÁCTEOS

La leche de estos productos debe pasar por los procesos de higienización o esterilización autorizados que eliminen las impurezas y microorganismos y debe contener los niveles autorizados por el Código alimentario español en materia grasa, lactosa, etc. para las diferentes variedades que se solicitan (desnatados, semidesnatados, sin lactosa, etc.). Los alimentos de este apartado deben tener color, olor y sabor característicos, aspecto fresco (en el caso de la leche en polvo antes y después de su reconstitución) y conservarse en condiciones adecuadas hasta su entrega para mantener la calidad del producto.

Los productos lácteos refrigerados deben ir identificados con registro sanitario, nº de lote y fecha de consumo preferente, no inferior a 14 días desde el día de entrega en cuanto a yogures y quesos frescos.

Todos los productos deben ir en envases cerrados de forma hermética y autorizados por la normativa vigente para este tipo de productos, y estos deben ser de uso exclusivo, en el caso de la leche no superiores a 2L, estar limpios, sin ningún signo de suciedad y en buen estado. No se aceptarán los productos que presenten envases no autorizados o que contengan golpes, fisuras o roturas que puedan afectar a la calidad del producto.

Las características de los yogures deben ser según lo que se establece en el RD 271/2014, de 11 de abril.

Todos los productos deben ir etiquetados, y las etiquetas contendrán, al menos, los siguientes datos:

- Denominación del producto.

Sociedad	Núm. expediente	Documento
FUSSMONT	003/2024	6. Pliego de prescripciones técnicas

- Identificación de la empresa (razón social y domicilio social).
- Fecha de elaboración, cuando corresponda.
- La fecha de caducidad o consumo preferente, que deberá ser, como mínimo, a 2 meses vista o 14 días en productos refrigerados, contando desde la fecha de entrega.
- Información nutricional, si procede.
- Peso neto.
- Porcentaje de materia grasa.
- Identificación del lote de producción.
- Condiciones especiales de conservación, en su caso.
- Listado de ingredientes y declaración de alérgenos.
- Información nutricional.
- Núm. de registro de la empresa.
- Origen del producto.

En cualquier caso, se procurará que los productos suministrados cumplan con lo establecido en el capítulo XV del Código alimentario español.

6.10 CARNES NO PROCESADAS

La carne no procesada será fresca o congelada según se especificará en el anexo 1. Debe tener la siguiente presencia: limpia, de color rosado, sin plumas y ausencia de olores fuertes. No tendrán huesos rotos, heridas, cortes o arañazos. Deben cumplir con las reglamentaciones técnicas sanitarias correspondientes, normativas de calidad y demás disposiciones. No se aceptará el producto que no se suministre en buen estado de conservación o no cumpla cualquiera de estos requisitos.

Por lo que respecta a la denominación de las partes de las aves de corral que se comercializan ésta será según lo que se establece en el Reglamento (CE) 543/2008.

Se extremarán medidas para mantener la calidad del producto y no romper la cadena de frío, prestando especial atención en el momento de la carga y del transporte del mismo

Los productos cárnicos deben estar identificados con el nº de lote, categoría, fecha de caducidad o consumo preferente, origen, condiciones de conservación, registro sanitario y peso neto.

6.11 HUEVOS FRESCOS

Los huevos no deben presentar fuertes olores y deben tener color y sabor característicos. Tienen que ir en envases autorizados por la normativa vigente y en condiciones de humedad y temperatura adecuadas para su buena conservación. No se aceptarán productos que presenten envases no autorizados o que estén golpeados, con fisuras o rotos.

Los huevos deben ir etiquetados. Las etiquetas contendrán, al menos, los siguientes datos:

- Denominación del producto.
- Identificación de la empresa (razón social y domicilio social).
- Fecha de elaboración, cuando corresponda.
- La fecha de caducidad o consumo preferente, de acuerdo a los plazos de la normativa vigente.
- Peso neto.
- Identificación del lote de producción.
- Condiciones de conservación, en su caso.

Sociedad	Núm. expediente	Documento
FUSSMONT	003/2024	6. Pliego de prescripciones técnicas

- Origen del producto.

En cualquier caso, se procurará que los productos suministrados cumplan con lo establecido en el capítulo XI, Sección 1ª y XIV del Código alimentario español.

6.12 CONGELADOS

En este apartado están incluidos diferentes tipos de alimentos, pero todos ellos deben cumplir con las características de conservación por congelación establecidas en el Código alimentario español. El producto congelado no puede superar la temperatura de -18°C, y la que se mantendrá uniforme durante todo el proceso de suministro, extremando medidas para mantener la calidad del producto congelado y no romper la cadena de frío, sobre todo en el embalaje, transporte y la carga del mismo.

Cuando el producto alimenticio se haya glaseado, el agua utilizada para el mismo o para la preparación de soluciones de glaseado será agua potable o agua de mar limpia (aquella agua de mar que cumple los mismos criterios microbiológicos que se aplican al agua potable y está exenta de sustancias objetables). Además, el peso neto declarado en estos productos no debe incluir el glaseado.

Todos los productos, una vez descongelados, deben tener un aspecto fresco y un color, olor y sabor característicos, sin signos de rancidez y recongelación. Los pescados y mariscos, además, presentarán en el corte una carne compacta, sin señales a simple vista de cristales ni agujas de hielo.

Todo el producto irá correctamente envasado, en envases cerrados, de materiales autorizados por la normativa vigente que eviten la oxidación del producto, la acción de la humedad y la contaminación. No se aceptarán envases que no estén autorizados por ésta, ni aquellos que presenten golpes, fisuras o roturas, o presenten signos de descongelación.

Todos los productos deben ir etiquetados, de acuerdo con su categoría y la normativa que les sea de aplicación en materia de etiquetado.

En cualquier caso, se procurará que los productos suministrados cumplan con lo establecido en el Código alimentario español en sus diferentes capítulos para los productos congelados.

6.13 PRODUCTOS VARIOS

Los productos de este subapartado deben tener olor, color y sabor característicos y estar en buenas condiciones de conservación. Cada uno de ellos deberá cumplir con las características descritas en el Código Alimentario español.

Todos estos deben ir en envases autorizados por la normativa vigente y deben ser transportados y entregados en las condiciones de conservación adecuadas de humedad y temperatura para asegurar la calidad del producto. No se admitirán productos en envases no autorizados por la normativa vigente ni aquéllos que contengan fisuras o roturas, como tampoco se aceptarán artículos que no hayan sido conservados o transportados en buenas condiciones.

Todos los productos deben ir etiquetados de acuerdo con las exigencias de la normativa que les sea de aplicación.

Sociedad	Núm. expediente	Documento
FUSSMONT	003/2024	6. Pliego de prescripciones técnicas

7. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS

Las empresas licitadoras estarán obligadas a presentar en el sobre B las fichas técnicas de los fabricantes o productores de los artículos objeto de esta licitación para acreditar el cumplimiento de las características establecidas en este PPT. Las fichas deberán contener la siguiente información mínima, en su caso: producto, denominación comercial, nombre del fabricante, nombre científico (en su caso), familia de producto, variedad, presentación de producto, peso bruto, peso neto, peso escurrido (en su caso), % glaseado, condiciones de transporte y conservación, información logística, proceso de fabricación, información analítica, valores nutricionales y declaración de alérgenos (se acogerá a lo previsto en el Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y el Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre información alimentaria facilitada al consumidor (etiquetado de productos, incluidos sus anexos). Las fichas deberán presentarse en catalán o castellano en formato digital.

En el caso de ofrecimiento de productos de proximidad y/o ecológicos, deberá aportarse en el Sobre C la certificación que así lo acredite **(dado que su valoración se llevará a cabo en el Sobre C, se deberá aportar en este sobre, no pudiendo aparecer esta información en la ficha técnica del producto ni en ninguna otra documentación que se presente en el Sobre B, en caso contrario supondrá la exclusión del procedimiento de licitación).**

La no presentación de todas las fichas, en el formato indicado, supondrá la exclusión de la oferta del licitador.

Si la empresa adjudicataria cambiara la marca comercial de algún producto (pero no características técnicas definidas en este pliego) estará obligada a notificarlo al responsable del servicio de cocina de la entidad contratante antes de la entrega del nuevo producto, y facilitará la nueva ficha técnica del fabricante. El personal del servicio de cocina analizará y verificará la nueva propuesta y podrá pedir muestras para realizar las pruebas que considere pertinentes (sin coste alguno). En ningún caso se aceptarán productos distintos a los adjudicados si no ha habido comunicación previa y posterior autorización por parte de la entidad contratante.

En caso de que la marca comercial del producto modifique los ingredientes y/o alérgenos, es necesario que se notifique al encargado de la cocina de FUSSMONT.

En caso de que exista una alerta alimentaria relativa a un lote en mal estado, es necesario que la empresa lo comunique al jefe de cocina en un plazo breve, con la retirada y el cambio del producto. La alternativa debe ser igual o similar al producto retirado, sin suponer un recargo para FUSSMONT.

8. CONDICIONES GENERALES DE SUMINISTRO

- El suministro de los productos por parte de las empresas licitadoras se realizará en cada uno de los centros productores, de acuerdo con las indicaciones que se establezcan en los pedidos:

- a) **Cocina central de la Residencia de Ancianos de Amposta:** ubicada en la calle San Cristóbal núm. 278- 280 de Amposta.
- b) **Cocina central del Centro de Tecnificación Deportiva:** ubicada en la calle Francia núm. 29-59 de Amposta.

- El horario de recepción será de lunes a viernes de las 7:30h a les 14h.

Sociedad	Núm. expediente	Documento
FUSSMONT	003/2024	6. Pliego de prescripciones técnicas

- El horario mínimo de atención al cliente por parte de la entidad contratista será de 9:00 a 13:00h, valorándose el ofrecimiento de una ampliación del mismo.
- Los productos suministrados deben estar en perfecto estado para su consumo y con los requerimientos establecidos en este pliego.
- Los locales de fabricación o almacenamiento y sus anexos, de los que procedan los productos suministrados, en todo caso, deberán ser adecuados para el uso a que se destinen, situados a conveniente distancia de cualquier causa de suciedad, contaminación o insalubridad.
- Toda la maquinaria empleada y resto de elementos que estén en contacto con los productos que se suministren en su curso de elaboración, envasado, transporte, etc., serán de características tales que no puedan transmitir al producto propiedades nocivas y originar, en contacto con él, reacciones químicas perjudiciales.
- En relación al suministro en el que la empresa adjudicataria no haya intervenido directamente en todo o en parte del proceso de producción, almacenamiento, distribución, comercialización, transporte, entrega o cualquier otra fase previa, el contratista se obliga a garantizar que estos productos cumplan la normativa de consumo vigente aplicable a la materia y que, en cualquier caso, están homologados y normalizados en el territorio catalán por su utilización.

Por otra parte, tanto si se trata de bienes o artículos existentes en el mercado como si deben ser fabricados o producidos siguiendo las especificaciones técnicas que se señalan, el contratista estará obligado a asumir, y por tanto estarán incluidos en el precio del contrato, los derechos de propiedad industrial, intelectual o de cualquier otra naturaleza a la que sea necesario hacer frente.

Expuesto lo anterior, cualquier reclamación judicial, extrajudicial o gasto derivado por las causas especificadas y que genere obligación económica correrá a cargo de la empresa adjudicataria.

- En todo caso, FUSSMONT no aceptará albaranes de terceras empresas colaboradoras de la empresa adjudicataria ni que sean del mismo grupo empresarial, ni se relacionará con intermediarios, aunque éstos sean agencias de transporte contratadas por el adjudicatario.
- El albarán debe ir a nombre de FUSSMONT y habrá que especificar el centro de coste.
- Los productos alimenticios suministrados mantendrán siempre en el sistema FIFO (first in, first out) de fechas de consumo preferente o fechas de caducidad. Teniendo en cuenta la fecha de la entrega de los productos y las fechas de consumo preferente o fechas de caducidad indicada por cada fabricante, la empresa adjudicataria velará por servir a los productos con un margen razonable de vida útil para el uso del centro, según la naturaleza del producto.
- Todo el personal que tenga contacto directo con los alimentos debe disponer de formación en manipulación de alimentos.

Se entiende como manipuladores de alimentos: “todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.”

- En términos de envasado, no se permitirá, en todo caso:

Sociedad	Núm. expediente	Documento
FUSSMONT	003/2024	6. Pliego de prescripciones técnicas

- a) Utilizar aquellos recipientes o materiales considerados en el Código Alimentario Español como «perdidos o no recuperables».
 - b) Aprovechar recipientes o envases con leyendas, rótulos o marcas ajenas al producto que en realidad contienen o con el nombre de otro fabricante o envasador.
 - c) Envasar o embalar alimentos o bebidas en recipientes que, en su origen o en alguna oportunidad, hubieran contenido o estado en contacto con productos no alimenticios tóxicos o incompatibles por su naturaleza con los alimentos o bebidas.
 - d) Envasar o embalar productos tóxicos o incompatibles con los alimentos y bebidas en envases o embalajes con el formato o inscripciones similares o relacionados con estos últimos y que pudieran dar lugar a error.
 - e) Envasar o embalar alimentos y bebidas en recipientes con roturas, fisuras o defectos que puedan representar un peligro para el alimento en sí o para la persona que lo consuma.
 - f) Envasar, embalar o envolver alimentos con papeles de revistas, diarios u otros tipos de papel usado.
- En el etiquetado no se permitirá:
- a) Cualquier impresión en la cara interna del envase que esté en contacto con los alimentos.
 - b) Signos, inscripciones, dibujos y omisiones que induzcan a error o engaño.
 - c) Calificativos, tales como “puro” o “natural” en aquellos alimentos que contengan aditivos o materias extrañas.
 - d) Indicaciones que atribuyan a los alimentos una acción terapéutica, preventiva o curativa, o que hagan creer que tienen propiedades superiores a las que poseen normalmente.
 - e) Observaciones que puedan inducir a error con respecto a su composición o técnica de elaboración.
 - f) Inscribir los datos obligatorios únicamente en precintos, cápsulas, tapones u otras partes que se inutilicen al abrir el envase.

9. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA DE LOS PRODUCTOS

El transporte de los productos a suministrar a la entidad contratante debe realizarse en todo caso con vehículos cerrados, que protejan los productos de la luz solar y de condiciones ambientales adversas o extremas, destinados para el transporte de mercancías y que estén en buen estado para su uso y en buenas condiciones higiénicas.

Expuesto lo anterior, y dada la diversidad de alimentos a suministrar, éstos deben ser transportados en las condiciones adecuadas para cada tipo de producto dependiendo de sus características y la forma de conservación correcta para mantener su calidad. Se debe realizar en un solo vehículo que tendrá diferentes temperaturas adaptándose a las necesidades especiales de los diferentes productos. Preferiblemente se hará en un único envío.

La entrega de los productos se realizará en los horarios establecidos y en los lugares especialmente habilitados para la descarga, dado que la zona de descarga no tiene muelle de carga, será necesario que el vehículo disponga de plataforma elevadora. El transportista será la persona responsable en todo momento. En caso de que la empresa se haya descuidado un artículo, **debe reponerlo antes de 24h**, sin suponer un recargo para FUSSMONT.

Permanece prohibido el transporte a granel o mediante cualquier otro método que no garantice su integridad de los productos.

Sociedad	Núm. expediente	Documento
FUSSMONT	003/2024	6. Pliego de prescripciones técnicas

En términos de transporte estará prohibido:

- a) Transportar los productos juntamente con sustancias tóxicas y otros agentes de prevención y exterminación.
- b) Transportar alimentos alterados, contaminados, adulterados y falsificados, junto a otros aptos para el consumo humano.
- c) Emplear en el transporte instalaciones frigoríficas, isoterma o acondicionadas no autorizadas a tal fin o agentes refrigerantes no aprobados con carácter general o específico por las Autoridades correspondientes.
- d) Utilizar o habilitar para el transporte de los alimentos vehículos que no reúnan las condiciones señaladas en el Código Alimentario Español.
- e) Transportar los productos alimenticios dispuestos para la venta que no estén debidamente rotulados o etiquetados y precintados.

La entidad contratante podrá, a través del responsable del servicio de cocina o cualquier representante que él designe, revisar los medios de transporte para verificar que las condiciones de conservación y transporte de los productos, así como las sanitarias e higiénicas, son las correctas y cumplan con lo establecido tanto en este pliego, como en la normativa vigente.

El transporte de alimentos queda incluido en el precio final del producto, no pudiendo ser facturado como un concepto independiente.

Si el suministro no se realiza siguiendo las indicaciones dadas en este pliego y las dadas por los responsables del centro en cuanto a lugar, horario y medios logísticos necesarios para la realización de la descarga y sea necesario destinar personal para la realización de estas tareas, será causa de sanción mediante la minoración que se estime en el pago de las cantidades pendientes de abono.

10. SISTEMA DE LA GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN

La empresa adjudicataria deberá implantar en un plazo no superior a **tres (3) meses**, a contar desde la formalización del contrato, un software de gestión de información adecuado que permita gestionar los pedidos y suministros, así como hacer llegar el servicio de cocina la petición de las comidas diarias emitidas por las unidades asistenciales. A nivel hospitalario, debe ser compatible con SAP-ARGOS, para que se pueda realizar la solicitud de la dieta por otras vías alternativas desde residencia que no trabajan con este sistema. Habrá que aportar una declaración responsable para confirmar esta compatibilidad. Además, el software debe adaptarse a posibles nuevas incorporaciones de software.

La empresa deberá aportar para su valoración: descripción del sistema, interfaz y usabilidad y las mejoras funcionales en la asignación y seguimiento de la dieta a residente/paciente. También será necesario presentar un cronograma de la implantación, soporte técnico del software y un plan de formación para el personal que también se valorará.

Además, conjuntamente con la documentación técnica mencionada, la entidad contratante convocará a cada entidad licitadora para que presenten su software en una fase de demostración, de una duración máxima de una hora, descrita en la cláusula 18.2 a) del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, y que servirá para determinar la valoración de los criterios sometidos a juicio de valor indicados en el apartado J.2 del Cuadro de Características. **La no asistencia de las empresas licitadoras a la demostración supondrá su exclusión del procedimiento de licitación.**

Sociedad	Núm. expediente	Documento
FUSSMONT	003/2024	6. Pliego de prescripciones técnicas

El servicio técnico del software por la solución de posibles incidencias, será obligatorio de lunes a domingo, de 8h a 20h, los 365 días del año.

El programa debe ser capaz de recoger el censo de altas, bajas, traslados de SAP-ARGOS, es decir, que pueda recogerse la máxima información por diferentes vías.

El personal de enfermería de la entidad o entidades realizará la petición de las comidas en cocina principalmente a través de la estación que trabaja SAP-ARGOS y este programa está integrado con el programa de producción que ofrezca el licitador. El personal de la residencia realizará la petición del pedido a cocina a través del propio programa que ofrezca el licitador.

El programa informático debe cumplir una serie de características para la correcta gestión de dietas y compras de la residencia, las principales y mínimos exigibles son las siguientes:

- ✓ Multilingüe.
- ✓ Acceso vía web. Todos los usuarios autorizados del sistema deben poder tener acceso a las utilidades de la aplicación web (residentes, pacientes, familias, administración, enfermería, nutrición y cocina).
- ✓ Sustitución múltiple y automática de platos, guarniciones y salsas compatibles con las alergias y otras observaciones del residente i paciente. Sustitución de partes de plato. El sistema deberá eliminar cualquier plato de las opciones del residente/paciente si éste presenta cualquier incompatibilidad ya sea alérgena, intolerancia o aversión. También debe permitir modificar partes del plato.
- ✓ Incompatibilidad a nivel de ingredientes. La información de alérgenos, intolerancias y gustos se realizará sobre los ingredientes. Si se actualiza un ingrediente, todos los platos donde se haya utilizado quedarán automáticamente actualizados.
- ✓ Capacidad de configurar los platos sustitutos por menú. El sistema debe permitir configurar la relación de platos del menú que se usarán para sustituir automáticamente, platos excluidos por alergias, gustos u observaciones. En caso de que no haya ninguna opción por el residente/paciente el sistema generará un aviso para que intervenga el personal de nutrición.
- ✓ Aprendizaje automático. El sistema deberá aprender de la resolución de incidencias realizadas por nutrición.
- ✓ Recordatorio entre episodios (historial, reingresos). Cuando un residente/paciente reingrese en el sistema recordará la dieta, alérgenos, intolerancias y gustos para su confirmación o modificación.
- ✓ Asignación de la información de alimentación al residente/paciente, no a la habitación/comedor. Toda la información relativa a la ingesta del residente/paciente estará en todo momento y en todos los servicios asociados al identificador del residente/paciente, no en la habitación.
- ✓ Guardar información nutricional y de coste a nivel de ingrediente que debe permitir que se actualicen los valores nutricionales y costes de todos los platos donde interviene un ingrediente.

También debe permitir:

- ✓ Acceso directo del residente/paciente a la selección de menú.
- ✓ Interacción con la agenda de intervenciones programadas, hospitalizaciones y urgencias.
- ✓ Aprendizaje automático de las soluciones a las excepciones generadas por el sistema.
- ✓ La gestión de las peticiones de dietas de las unidades asistenciales a cocina.
- ✓ Los resúmenes diarios y órdenes de trabajo para la producción de cocina.
- ✓ La consulta del número y el tipo de dietas servidas.

Sociedad	Núm. expediente	Documento
FUSSMONT	003/2024	6. Pliego de prescripciones técnicas

- ✓ La gestión de tarjetas para identificar cada bandeja en la que se especifica el tipo de dieta y la composición de menú, así como la habitación/comedor del residente/paciente.
- ✓ Simplificación del bloqueo de dieta.
- ✓ Pedido estructurado.
- ✓ Simplificación de estructura de platos con recetas por dieta.
- ✓ Lista productos necesarios para producir los menús según el censo. Convertirá las dietas y platos a servir en lo que se debe producir generando un informe de producción adaptado a cocina.

Por lo que respecta a la GESTIÓN DE COMPRAS:

- ✓ Sistema de correspondencias entre artículos de proveedor y artículos de recetas. Se deben poder independizar los ingredientes que se usan en las fichas de plato de los productos que se compran de forma que puedan cambiar los escandallos de plato según los artículos.
- ✓ Impresión de etiquetas para lotear la recepción. El sistema debe gestionar sus propios números de lote que facilite la recepción y permita imprimir etiquetas para marcar los productos con un lote de entrada. Las etiquetas tendrán que tener un código de barras o QR para leerlas posteriormente con dispositivos móviles
- ✓ Gestión de movimientos de almacén con lectura óptica de etiquetas. El sistema debe permitir identificar los productos que salen y entran en el almacén a través de lectura óptica mediante dispositivos móviles de sus etiquetas donde se identifican los números de lote.
- ✓ Cálculo automático de las salidas del almacén en función de la producción del servicio. El sistema debe calcular los productos a retirar de almacén en función del empleo escogiendo los lotes que deben ser retirados siguiendo criterios de política PEPS (primero que entra, primero que sale).
- ✓ Factores de conversión de neto a bruto. El sistema debe contemplar los factores de necesidades de compra (desperdicios) y nutrientes (porción comestible).
- ✓ Trazabilidad. La gestión de los lotes debe garantizar la capacidad del sistema para rastrear alimentos desde la recepción hasta el paciente. Con el número de lote de proveedor debe ser posible encontrar dentro del programa aquellos residentes/pacientes a los que se ha servido algún plato que pueda contener ingredientes del lote. Debe permitir una trazabilidad ascendente y descendente.

El equipamiento mínimo necesario que la empresa adjudicataria deberá aportar y mantener durante la vigencia del contrato será el siguiente:

- ✓ 1 impresora de etiquetas térmicas para tarjetas de emplatado con las características:
 - Cortador
 - 208dpi
 - Ethernet
 - 106mm ancho cabezal
 - 213mm máximo diámetro de rollo
 - Garantía EDGE Premium
- ✓ 2 impresoras térmicas (1 por centro) producción para etiquetar y loteado de productos con las siguientes características:
 - 300dpi
 - Ethernet /wifi/ BT
 - 106mm ancho cabezal
 - 127mm máximo de diámetro de rollo

Sociedad	Núm. expediente	Documento
FUSSMONT	003/2024	6. Pliego de prescripciones técnicas

- Garantía FULL Compresive
- ✓ 2 tablets (1 por centro) para recepción de materias primas con las siguientes características:
 - 10.5"
 - 8Gb RAM
 - 128 Gb SSD
 - Windows 10Pro
 - Funda antideslizante y de protección de impactos

La empresa adjudicataria será la responsable de la fase de implementación del programa, así como de la gestión y operatividad diaria del mismo y se hará cargo de la formación al personal.

Una vez el departamento de cocina haya validado las fichas técnicas de todos los productos que ofrecen la oferta técnica, la empresa adjudicataria realizará el vertido al sistema informático de toda la información entre otros: cargado fichas técnicas, precios, etc. alérgenos, creación de artículos y platos, introducción de dietas y menús y de toda la información completa que se requiera para la operativa del servicio. Se valorará que una vez implantado el sistema y sea operativo, la empresa adjudicataria se comprometa a actualizar toda la información necesaria durante la vigencia del contrato.

En la oferta técnica se deberá describir un plan de contingencia de petición de dietas y compras en caso de avería puntual en el sistema informático que también se valorará.

Se valorará la propuesta de la empresa licitadora en el sistema de elección del menú y el equipamiento necesario, así como la gestión de alergias, intolerancias y aversiones del residente/paciente.

Al finalizar el contrato, toda la información generada durante la vigencia del mismo y los equipos será propiedad de FUSSMONT.

La empresa adjudicataria deberá hacerse cargo de la instalación del programa y de todos los gastos de mantenimiento y renovación de licencias, que deben ir a nombre de FUSSMONT.

Para que haya contabilidad con las aplicaciones de FUSSMONT, el programa deberá cumplir los requisitos que defina el departamento de sistemas de información de FUSSMONT.

En cuanto a las licencias de sistema operativo de los servidores no será necesario que la empresa abjuratoria lo aporte pero sí tendrá que aportar las licencias necesarias del sistema gestor de Bases de Datos Microsoft SQL-Server (2013 o adelante).

En posterioridad a la implementación del software, la empresa adjudicataria deberá formar al personal de la FUSSMONT que utilice el aplicativo.

11. MEMORIA TÉCNICA

Los licitadores deben presentar en el Sobre B una memoria técnica que se tratará de una propuesta de desarrollo de la prestación del suministro, que será objeto de valoración.

En la memoria técnica, las empresas licitadoras tendrán que incluir:

Sociedad	Núm. expediente	Documento
FUSSMONT	003/2024	6. Pliego de prescripciones técnicas

- i. Una descripción de la sistemática que será empleada por la empresa licitadora para el suministro de los productos solicitados (métodos para la realización del pedido y cómo se gestionarán; descripción de los medios de transporte que serán utilizados por el suministro).
- ii. Sistemas de trazabilidad utilizados por la empresa licitadora que permitan ejercer mayor control sobre los productos y favorezcan la seguridad alimentaria. Que conste en el albarán de entrega la siguiente información por cada producto: descripción del artículo, lote, fecha de caducidad, código, y el resto de información que sea procedente.
- iii. Protocolos a seguir para la gestión de incidencias (roturas de stock; devolución de productos que no cumplan con las características descritas en este pliego, o hayan sido recepcionados en condiciones no adecuadas según lo descrito en los apartados anteriores; incidencias no previstas en el transporte, como averías o accidentes; suministros en casos de huelgas...), plazos estimados para la resolución y medios de comunicación puestos a disposición de la entidad contratante y sus horarios para su tramitación.
- iv. Plan de contingencias de petición de dietas y compras en caso de avería puntual del sistema informático.
- v. Presentación de un cronograma de la implementación del programa, de una duración máxima de 3 meses.
- vi. Plan de formación para el personal que utilice el software habitualmente.
- vii. Documentación relativa al programa informático ofrecido para acreditar el cumplimiento de los requisitos mínimos establecidos en el apartado 10 de este pliego. Su valoración se realizará a través de una demostración que se describe en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.
- viii. Plan de prevención contra el derroche alimentario.
- ix. Ofrecimiento voluntario de formaciones propias de la empresa de nuevos productos, actualizaciones o nuevas implementaciones.

12. PLAZOS DE SUMINISTRO DE LOS ALIMENTOS

Los alimentos se suministrarán de acuerdo con las periodicidades establecidas en el anexo 1 y los plazos máximos establecidos por cada uno de los pedidos realizados.

El responsable de la cocina enviará en un mínimo de 48 horas a través de correo electrónico, el pedido semanal a suministrar. Se entiende por "suministro semanal" la provisión de alimentos en el plazo máximo de 7 días naturales una vez hecha la demanda de productos desde el centro.

Los licitadores podrán ofrecer una reducción del plazo de entrega desde la realización del pedido que será objeto de valoración, y que estará obligado a cumplir durante toda la vigencia del contrato, salvo causa justificada. El incumplimiento reiterado del plazo de entrega sin causa justificada podrá ser penalizado mediante la minoración que se estime en el pago de las cantidades pendientes de abono, **de acuerdo con la cláusula vigésimo octava del PCAP.**

Sociedad	Núm. expediente	Documento
FUSSMONT	003/2024	6. Pliego de prescripciones técnicas

En casos de emergencia o urgencia, que se entienden como aquellos supuestos extraordinarios en que a consecuencia de un hecho externo y ajeno a la entidad contratante, no se disponga de alimentos en el estado necesario para su consumo y por tanto sea necesaria una capacidad de respuesta de suministro por parte del adjudicatario (por ejemplo, que se hayan dañado los alimentos por un corte de suministro eléctrico, o bien, las neveras o congeladores hayan sufrido una avería), el plazo máximo establecido para el suministro de los productos solicitados, en estos supuestos, será de 2 horas desde la realización del pedido.

En caso de que, por parte de la empresa adjudicataria se produzca un desabastecimiento y no pueda suministrar alguno/s de los productos solicitados en la periodicidad establecida y la entidad contratante se viera obligada a comprarla a otra empresa, la entidad contratista deberá compensar económicamente el gasto generado en la entidad contratante por la compra a otras empresas de aquel/los producto/s por la diferencia de precio con el precio adjudicado. En caso de que no exista, alternativa de suministro al mercado, la empresa adjudicataria se encargará de realizar las gestiones pertinentes para poder suministrar aquel producto a la entidad contratante en la mayor brevedad posible.

El suministro será de lunes a viernes en horario comprendido entre 7.30 a 14.00 horas.

Los alimentos deberán suministrarse, obligatoriamente, de acuerdo con las características, calidades y formatos establecidos en este pliego técnico.

13. GARANTÍA DE DEVOLUCIÓN DE LOS PRODUCTOS

En la entrega de los productos estará presente el representante de la entidad contratante que revisará que todos y cada uno de los productos son entregados de acuerdo con las características, calidades y formatos establecidos en este pliego técnico para cada lote y de acuerdo con las cantidades peticionadas en cada pedido.

En caso de que los productos suministrados no cumplan con los requisitos expuestos en este pliego y en la normativa vigente para cada tipo de producto, y el responsable de cocina o persona que realice la recepción determina que el pedido incorpora piezas o unidades en mal estado, la entidad contratante procederá al retorno del pedido global o bien a la selección de estas piezas y solicitud de abono del peso correspondiente al total de piezas consideradas como no aptas, dejando constancia en el albarán de entrega.

El adjudicatario en el plazo máximo de 24 horas se compromete a la reposición del producto, sin coste adicional para la entidad contratante.

14. RH, SEGURIDAD Y SALUD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Las empresas adjudicatarias están obligadas a aportar el personal necesario para la realización de los servicios objeto de este contrato y ofrecer garantías de calidad en la prestación del servicio.

Todos los trabajadores y trabajadoras contratados por las empresas adjudicatarias tendrán que estar contratados de acuerdo con el convenio colectivo de trabajo del sector correspondiente y disponer de la titulación, formación, acreditaciones y certificaciones exigidas en el sector de manipulación de alimentos.

Sociedad	Núm. expediente	Documento
FUSSMONT	003/2024	6. Pliego de prescripciones técnicas

Las empresas adjudicatarias deben acreditar y garantizar el cumplimiento de la normativa y legislación vigente en materia de seguridad y salud. También deben acreditar y garantizar que cumplen estrictamente con las prescripciones de la legislación sobre prevención de riesgos laborales, Ley 31/1995 de 8 de noviembre y en especial en lo que se refiere al desarrollo de la mencionada actividad y también por el centro licitador.

Los adjudicatarios tendrán que acreditar que se ha llevado a cabo la evaluación de riesgos, la planificación de la actividad preventiva, la información y la formación en prevención de riesgos laborales de los trabajadores y trabajadoras técnicos que realizarán los trabajos en el centro.

15. UNIFORMIDAD

El personal de las empresas adjudicatarias tendrán que llevar el uniforme correspondiente facilitado por la propia empresa (empresas adjudicatarias), además será a cuenta de las empresas adjudicatarias la cesión a sus trabajadores de los EPIs correspondientes para desarrollar las tareas profesionales.

Los profesionales tendrán que ir correctamente identificados, el aspecto general del operario y de su ropa será extremadamente pulcro, considerando la especial atención que requiere en los centros donde debe prestarse el contrato. El personal destinado al servicio, debe tener un trato educado y deferente.

No tendrá ningún derecho ni vinculación ante la entidad contratante al personal que tengan a su cargo las empresas adjudicatarias para el cumplimiento de las prestaciones objeto del presente contrato. La entidad contratante tampoco será responsable ni se subrogará en ningún caso en las obligaciones e incidencias, de cualquier naturaleza, que puedan surgir entre las empresas adjudicatarias y su personal/profesionales, sean cuales sean las medidas que se adopten como consecuencia directa o indirecta del desarrollo regular o irregular del servicio prestado.

16. RESPONSABILIDADES DE LAS EMPRESAS ADJUDICATARIAS Y DE LA ENTIDAD CONTRATANTE

El adjudicatario se obliga a:

- Efectuar los suministros con los plazos y características establecidas en el presente pliego de prescripciones técnicas.
- A coordinar los siguientes aspectos con la entidad contratante para llevar a cabo los suministros por necesidades puntuales, urgentes o extraordinarias:
 - Protocolos de los suministros.
 - Gestión de pedidos.
 - Gestión de albaranes.
 - Rechazo de productos.
 - Gestión de incidencias.
- Dada la actividad principal de la entidad contratante, los adjudicatarios se obligan a cubrir, en caso de paros laborales, los servicios mínimos fijados por la entidad contratante para que se garanticen éstos y no se perjudique al centro.
- A restituir aquellos productos que presenten un mal estado, ya sea de presentación o de sus propias condiciones, sin costes añadidos para la entidad contratante.
- A indicar en los albaranes y las facturas el número o la orden de pedido.
- A designar un representante o responsable del contrato, que será la persona interlocutora con el responsable del contrato de la entidad contratante.

Sociedad	Núm. expediente	Documento
FUSSMONT	003/2024	6. Pliego de prescripciones técnicas

- A designar una dirección y un teléfono de contacto estable para ofrecer el soporte online y telefónico.
- A respetar las normas de los centros de la entidad contratante y las instrucciones del responsable del contrato de la entidad contratante.
- A formar e informar a sus trabajadores en materia de manipulación de alimentos, de seguridad y salud, así como en materia de prevención de riesgos laborales. A facilitar la uniformidad, EPIs, herramientas, instrumentos, utensilios y otros similares necesarios para la realización del objeto del contrato.

La entidad contratante se compromete a:

- A enviar con suficiente antelación el pedido de alimentos a suministrar.
- A abonar el precio del contrato siempre y cuando los productos suministrados cumplan con las características establecidas en este pliego.

17. INCIDENCIAS

La Entidad contratante queda exonerada de toda responsabilidad por todos los accidentes, sucesos o eventos que pudieran acontecer tanto al personal como al material o a terceras personas, durante la realización del servicio a realizar.

18. DEBER DE CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS

El órgano de contratación garantizará que no se divulgue la información facilitada por los empresarios que éstos hayan designado como confidencial.

En cuanto a la documentación de carácter técnico y económico que sirve para valorar las ofertas y proposiciones presentadas y cualquier otra información entregada para la selección de la oferta o la proposición económicamente más ventajosa, los licitadores tendrán que presentar una declaración complementaria donde indicarán qué documentos y datos son, a su juicio, constitutivos de ser considerados confidenciales.

Esta circunstancia deberá quedar claramente evidenciada (sobre impresa, al margen o de cualquier otra forma) en el propio documento. No se admitirán declaraciones genéricas tipo "*todos los documentos o toda la información tiene carácter confidencial*".

La declaración de confidencialidad no puede entenderse como una opción indiscriminada de las empresas, siendo imprescindible que en esta declaración se identifique qué documentación y qué información tiene el carácter de confidencial y los motivos y las circunstancias en base a las cuales se debe reconocer ese carácter. Sin perjuicio de lo señalado, si no existe declaración de confidencialidad o bien ésta es incumplida, en última instancia el órgano de contratación podrá decidir, después de hacer la valoración correspondiente, si difundir determinada información puede perjudicar los intereses legítimos del empresa o competencia leal entre las empresas, o bien puede considerar que no existen motivos suficientes para proteger una determinada información (valorar en cada caso cuál es el daño que se produciría si se facilita una información determinada y cuál se produce si no se facilita, y según la valoración hecha, tomar la decisión correspondiente). En este proceso de valoración, en caso de duda, el órgano de contratación dará traslado a la empresa de la solicitud de información presentada por otras empresas interesadas en el procedimiento para que pueda pronunciarse de forma justificada.

Sociedad	Núm. expediente	Documento
FUSSMONT	003/2024	6. Pliego de prescripciones técnicas

Tendrán carácter confidencial los datos de carácter personal objeto de la Ley orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, salvo que de forma expresa se autorice la comunicación o cesión. Estos datos, según establece el artículo 3.a de esta Ley, son los que hacen referencia a cualquier información sobre personas físicas identificadas o identificables. Por el contrario, no tendrán carácter confidencial la información que conste en registros públicos y que, además, sea de acceso público.

El adjudicatario deberá respetar el carácter confidencial de aquella información a la que tenga acceso con ocasión de la ejecución del contrato, a la que se le hubiera dado el carácter referido al contrato, o que por su propia naturaleza deba ser tratada como tal. En ningún caso podrá ser objeto de reproducción total o parcial por ningún medio o soporte. Por tanto, no se podrá realizar ni tratamiento, ni edición informática, ni transmisión a terceros fuera del estricto ámbito de ejecución directa del contrato, durante el plazo que dure la prestación del mismo e incluso una vez extinguida la relación contractual.

El adjudicatario deberá formar e informar a su personal de las obligaciones que en materia de protección de datos estén obligados a cumplir en el desarrollo de sus tareas para la prestación del contrato, especialmente las derivadas del deber de secreto, respondiendo la empresa adjudicataria de las infracciones legales que, por incumplimiento de sus empleados, pudiera incurrirse.

El adjudicatario, de acuerdo con lo que establece Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en cuanto al tratamiento y la libre circulación de datos personales, así como en lo que se disponga en la Ley Orgánica 3/2018 y en el Real Decreto 1720/2007, en todo lo que no contradiga al Reglamento Europeo, en cumplimiento de lo señalado, acepta que ni la empresa ni ninguno de los trabajadores contratados para la realización del objeto del contrato señalado podrán acceder a datos de carácter personal con motivo del servicio prestado. En caso de que en el desarrollo de la relación mercantil y/o de prestación de servicios la empresa o cualquiera de sus trabajadores y/o personal contratado llegara a tener acceso a datos de carácter personal, asume la obligación al más estricto secreto profesional respecto a los mismos.

Asimismo, el contratista podrá ser requerido en cualquier momento para que acredite el cumplimiento de las obligaciones referidas en materia de protección de datos de acuerdo con lo establecido en el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en cuanto al tratamiento y libre circulación de datos personales, así como en lo que se disponga en la Ley Orgánica 3/2018 y en el Real Decreto 1720/2007, en todo lo que no contradiga al Reglamento Europeo.

Esta cláusula se entiende sin perjuicio de la necesidad de firmar los anexos que sea necesario a efectos de cumplimiento de la legislación aplicable en materia de protección de datos.

Asimismo, teniendo en cuenta que por la prestación de estos servicios se tiene acceso a datos de carácter personal relativos a la salud, las empresas adjudicatarias y sus trabajadores darán cumplimiento al deber de confidencialidad respecto a la información y los datos de carácter personal de cualquier tipo a la que tengan acceso por razón del servicio, de acuerdo con el contrato de tratamiento de datos correspondiente así como a la normativa que resulte de aplicación.

A estos efectos, ni la empresa adjudicataria, ni ningún miembro del personal que adscriba a la ejecución del contrato, podrá facilitar ninguna información a terceros referida a las actividades de las que tenga conocimiento con motivo de su participación en la prestación del servicio.

Sociedad	Núm. expediente	Documento
FUSSMONT	003/2024	6. Pliego de prescripciones técnicas

En este sentido, las empresas adjudicatarias se comprometen a cumplir con la legislación vigente en materia de protección de datos de carácter personal a todos los efectos, adoptando las medidas de seguridad correspondientes al nivel de seguridad legalmente establecido.

En cualquier caso, el adjudicatario queda obligado a que:

- a) La documentación e información dada por el contratista, o aquella a la que se pueda acceder, tendrá carácter de confidencial y no será utilizada para otros fines distintos a la estricta ejecución del contrato. Esta condición es extensible al personal que el adjudicatario subcontrate.
- b) El adjudicatario, y el personal que intervenga en el objeto de este pliego, se compromete al cumplimiento de la legalidad vigente en relación con la Ley de Protección de Datos.
- c) No se podrá transferir información alguna sobre los trabajos, su resultado, ni la información de base facilitada, a personas o entidades no explícitamente nombradas en este sentido sin el consentimiento previo, por escrito, de las entidades contratantes. La vulneración de esta cláusula supondrá la inmediata rescisión del contrato, sin perjuicio de las acciones que el órgano de contratación estime convenientes realizar.

Sin embargo, dadas las características del servicio, la empresa adjudicataria se compromete a garantizar la confidencialidad y prudencia profesional necesaria de toda la información a la que pudiera tener acceso. En este extremo, en su caso, el contratista se compromete a firmar toda la documentación necesaria para el cumplimiento de la normativa de aplicación en materia de protección de datos.

19. NORMATIVA

La empresa adjudicataria deberá dar cumplimiento a la normativa vigente y reglamentación que rijan los trabajos por los que se ha presentado y cualquier otra que modifique o complemente las actuales durante la vigencia del contrato.

Se hace constar que este pliego ha sido elaborado por:

Amposta, en la fecha que consta en las firmas digitales,

Sr. Rafael David Ortega Rodríguez
Jefe del Servicio de Cocina
FUSSMONT

Sra. Maria Lluïsa Garriga Balagué
Coordinación dietética
FUSSMONT

Aprobado por el órgano de contratación, en Amposta, en la fecha de las firmas digitales,

Sr. Adam Tomàs Roiget
Apoderado mancomunado
FUNDACIÓ PRIVADA SERVEIS
SOCIALS DEL MONTSIÀ

Sr. Tomàs Bertomeu Balart
Apoderado mancomunado
FUNDACIÓ PRIVADA SERVEIS
SOCIALS DEL MONTSIÀ

Sociedad	Núm. expediente	Documento
FUSSMONT	003/2024	6. Pliego de prescripciones técnicas

A firmar por el contratista

Declaro que conozco y acepto la totalidad de las cláusulas que se disponen en este documento (página 1 a 26)

*Versión traducida el 16.08.2024. A todos los efectos, y especialmente a efectos legales, el Pliego de cláusulas administrativas particulares, el pliego de prescripciones técnicas y el cuadro de características válidos son los publicados el pasado 2 de agosto de 2024, aprobados por el órgano de contratación en fecha 26.07.2024. **Por lo tanto, si se detecta cualquier contradicción entre los pliegos aprobados y su traducción al castellano, prevalecerá como texto válido el original en catalán.***