

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES**

**EXPEDIENT NÚM. 25SM0138 - BEGUDES ALIMENTACIÓ**

**Subministrament de begudes per al Servei d'Alimentació del CONSORCI CORPORACIÓ SANITÀRIA  
PARC TAULÍ (CCSPT) i del Servei d'Alimentació de SABADELL GENT GRAN (SGG)**

**1. OBJECTE I DESCRIPCIÓ TÈCNICA DELS ELEMENTS**

**1.1.** Constitueix l'objecte d'aquest plec definir els aspectes i les condicions tècniques a què s'ha d'ajustar el subministrament de BEGUDES D'ALIMENTACIÓ, per al consum dels usuaris i els professionals del CCSPT i de SGG. La distribució dels quals es determina que sigui per a la cuina ubicada a l'edifici Taulí i la cuina ubicada a Sabadell Gent Gran, d'acord amb la durada establerta en el quadre de característiques del contracte.

**1.2.** L'òrgan contractant emetrà les comandes assignades exclusivament a l'empresa adjudicatària, que s'obliga a subministrar tots i cadascun dels articles estipulats que li siguin demanats.

Tanmateix, el CCSPT i SGG podran emetre comandes a altres proveïdors quan l'empresa contractada no subministri un determinat producte, o quan per causes degudament justificades (d'incompliment del subministrament específic per part de l'adjudicatari, manca de subministrament, etc.) sigui necessari el subministrament d'altres proveïdors aliens a la relació comercial estipulada. En aquests supòsits el cost d'aquesta adquisició serà assumida per l'empresa adjudicatària.

**1.3.** L'empresa licitadora haurà d'incorporar totes les **fitxes tècniques** i la **fotografia de l'embalatge d'entrega** de cada un dels productes i matèries primeres, en la seva oferta tècnica mitjançant l'eina sobre digital per a la presentació d'ofertes. La no presentació de totes les fitxes tècniques suposarà la no valoració de l'oferta del licitador.

**1.4.** Cada un dels productes inclosos en el procediment, i necessaris per a l'execució d'aquest contracte, hauran de ser codificats per l'empresa adjudicatària. Aquesta codificació s'haurà de proporcionar en un

l·listat en format electrònic en el moment de l'entrega de les **comandes**, i serà la que es farà constar en els corresponents albarans d'entrega, segons s'indica en la clàusula 4.1.

## **2. COMANDES**

**2.1.** El CCSPT i SGG trametran les comandes, per separat, als adjudicataris, segons les necessitats de cada un dels centres.

**2.2.** El mínim d'entrega serà d'1 dia per setmana, a concretar posteriorment a l'adjudicació dels lots.

**2.3.** En el cas que el dia d'emetre la comanda coincideixi amb un festiu, s'efectuarà el dia immediatament anterior hàbil.

**2.4.** Sempre que hi hagi qualsevol canvi de calendari pel que fa als dies d'emissió de les comandes o de la recepció dels queviures (període de vacances, dos o més dies festius consecutius, vaga de transport, casos d'excepció,...), les dues parts estan obligades a pactar un pla de contingència que no afecti el normal desenvolupament de la relació comercial.

**2.5.** Excepcionalment es podran fer comandes per servir de forma immediata, que no estiguin contemplades en els calendaris establerts.

**2.6.** Les comandes es trametran per correu electrònic. Només es podrà utilitzar un altre sistema en cas d'impediments tècnics, sempre i quan deixi constància del contingut i de la seva recepció.

## **3. CONDICIONS I TERMINIS D'ENTREGA**

### **3.1. HORARI DE RECEPCIÓ**

Els horaris de recepció de les mercaderies als magatzems dels serveis d'alimentació del CCSPT s'estableix de la següent manera:

- Cuina del CCSPT:  
De 06:00 a 09:00 hores

- Cuina de SGG:  
De 08:00 a 11:30 hores

A partir d'aquestes hores serà potestat exclusiva del CCSPT i de SGG admetre o no el subministrament. En el cas de la no admissió, el CCSPT i SGG es reserven el dret de fixar la nova hora de lliurament del subministrament.

Les comandes de subministrament immediat que es referencien a la clàusula 2.5 d'aquest plec hauran de ser entregades a l'hora que es determini en el moment d'efectuar la petició.

### **3.2. LLOC DE RECEPCIÓ**

Els productes i les matèries primeres seran entregats als magatzems de les cuines del CCSPT i de SGG:

- CCSPT  
HOSPITAL DE SABADELL  
Edifici Taulí (darrera urgències)  
C/ Parc Taulí, 1  
08208 Sabadell
- SGG  
Moll de descàrrega  
C/ De la Bonaigua, 15 (cantonada C/ De Mont Blanc)  
08207 Sabadell

En el supòsit que es canviï la ubicació de qualsevol moll de descàrrega, nou punt de lliurament i/o la necessitat de canviar els circuits, l'empresa adjudicatària s'haurà d'ajustar a les noves necessitats segons allò que determini el CCSPT i/o SGG.

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

Els possibles retards seran notificats al CCSPT i/o a SGG per la direcció o el responsable que determini l'empresa adjudicatària. La demora reiterada o injustificada dels lliuraments, així com d'incompliment de tot allò establert en el contracte, serà objecte de penalització o resolució contractual, d'acord a les condicions estipulades al Plec de Clàusules Administratives Tipus que regeixen la present contractació.

El transportista haurà de sol·licitar la presència del responsable de la recepció d'aliments del CCSPT o de SGG i lliurar-li els productes i l'albarà en mà. **Sota cap concepte deixarà la mercaderia sense lliurar-la al responsable de la recepció del CCSPT o de SGG** ja que, en aquest cas, es considerarà que no ha estat entregada al magatzem del CCSPT o de SGG i no es tramitarà l'albarà.

### **3.3. COMPROVACIÓ DE LA RECEPCIÓ**

Un representant especialitzat i qualificat de l'empresa contractant, conjuntament amb un altre degudament autoritzat per l'empresa adjudicatària, revisaran la quantitat, el pes (si cal), la temperatura (si cal), l'etiquetatge oficial on consti el contingut, referència, lot i data de caducitat dels productes subministrats. També, el representant del CCSPT i de SGG, comprovarà la coincidència entre la comanda, l'albarà i l'entrega.

Si l'adjudicatari comunicués la **impossibilitat de subministrar un producte** demanat per causes que li siguin imputables, **haurà de substituir-lo per un altre de similars característiques, igual qualitat o superior, i haurà de comunicar-ho abans de les 8.00h del dia del subministrament, juntament amb la seva fitxa tècnica original. Mai no s'admetrà la recepció d'un producte de substitució sense la seva fitxa tècnica original aprovada pel Servei d'Alimentació del CCSPT.**

En base als articles subministrats, el representant qualificat de la Institució realitzarà inspeccions a la recepció per establir un control de qualitat, seguint les normes estipulades d'acord amb el Sistema d'Autocontrol basat en l'Anàlisi de Perills i Punts Crítics de Control (APPCC) i els Plans de Prerequisits d'aplicació obligatòria pel **Reglament 852/2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris**. Segons el resultat de la revisió podrà rebutjar algun/s article/s si ho creu convenient (previ avís al representant autoritzat de l'empresa adjudicatària), per no adaptar-se a la definició, categoria o forma de presentació estipulades, o per no reunir les condicions exigides de transport, o bé per estar deteriorat en major o menor grau.

En el cas de devolució de producte, segons el criteri tècnic del representant del CCSPT o de SGG, s'obrirà una incidència i/o **un registre de No Conformitat** del qual s'entregarà una còpia al proveïdor. En el cas de les No conformitats, caldrà que el proveïdor emeti un informe redactant, en un termini màxim de 10 dies, les causes i explicant les mesures correctores que es prendran.

### **3.4. VEHICLES DE TRANSPORT**

L'empresa adjudicatària haurà de subministrar els queviures en vehicles de transport autoritzats i diferenciats, segons els diferents grups de productes que continguin, d'acord al ***Reglament 852/2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris***.

Queden a càrrec de l'adjudicatari totes les despeses que l'esmentat subministrament pugui generar, així com qualsevol responsabilitat derivada d'aquests serveis cap a tercers, eximint en tot cas al CCSPT i a SGG.

### **3.5. PERSONAL**

El personal a càrrec de l'empresa adjudicatària que destini al compliment de les prestacions objecte del present contracte no tindrà cap dret ni vinculació laboral davant el CCSPT ni de SGG. També hauran de complir amb les condicions que es disposen en el ***Real Decreto 109/2010, de 5 de Febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria***.

El CCSPT i SGG no seran responsables ni se subrogaran en cap cas en les obligacions i incidències, de qualsevol naturalesa, que puguin sorgir entre l'adjudicatari i el seu personal, siguin quines siguin les mesures que s'adoptin com a conseqüència directa o indirecta del desenvolupament regular o irregular d'aquest contracte.

L'adjudicatari serà responsable de les condicions d'execució del treball relacionat amb el present subministrament i de tot allò relacionat amb la protecció de la seguretat i salut dels treballadors, d'acord amb el previst a la ***Llei 31/1995 de Prevenció de Riscos Laborals***.

### **3.6. EMBALATGES EXTERIORS I INTERIORS**

El tipus d'embalatge exterior, les mides, la composició, les senyalitzacions i les retolacions que s'exigeixen per a aquests subministraments són aquells que figuren en el Codi Alimentari Espanyol i altres legislacions vigents per a cada producte en concret.

També es registrarà pel mateix criteri l'embalatge interior, al qual s'hauran d'afegir les normes establertes d'etiquetatge i informació al consumidor del ***Reglament (UE) 1169/2011, de 25 d'octubre de 2011, sobre informació alimentària facilitada al consumidor.***

Cal destacar que mai no s'acceptaran embalatges o contenidors amb components de fusta, o d'altres que afavoreixin l'aparició d'elements contaminants o transmissors d'infeccions. Només seran vàlids aquells que regula la normativa vigent pel transport i distribució d'aliments.

En el supòsit que la mercaderia se subministri en contenidors que no siguin de cartró (plàstic rígid, caixes,...) seran retirats per l'empresa adjudicatària, com a única responsable de la seva evacuació immediata en el moment de l'entrega.

#### **4. ALBARANS**

**4.1.** Totes les entregues efectuades al magatzem receptor del CCSPT i de SGG aniran acompanyades d'un albarà que obligatòriament haurà d'identificar:

- Dades identificatives del CCSPT o de SGG
- Dades identificatives de l'empresa adjudicatària
- Data i número d'albarà
- Número de la comanda del CCSPT o de SGG
- Codi del producte assignat per l'empresa contractant
- Codi del producte assignat pel proveïdor
- Definició del producte
- Número/codi de lot
- Data caducitat
- Qualitat/Categoria
- Pes/Unitats
- Preu per unitat de mesura
- Import de l'albarà
- Imports dels impostos indirectes
- Import total

**4.2.** Les entregues es formalitzaran a partir d'un segell de rebut i la firma del representant autoritzat pel CCSPT o de SGG en l'albarà, requisits sense els quals l'operació no s'entendrà com a vàlida, amb els conseqüents efectes d'invalidació en el posterior procés de facturació i pagament.

**4.3.** Caldrà que l'albarà s'emeti, com a mínim, per duplicat i s'establirà la següent destinació:

- 1 còpia es retornarà al subministrador degudament firmada i segellada.
- 1 còpia restarà en poder de la unitat receptora com a comprovant de l'entrega.

**4.4.** Pel que fa als albarans de devolució dels productes retornats al subministrador per causes justificades i especificades en aquest plec, el CCSPT i SGG emetran el corresponent albarà de devolució/incidència segons el model corporatiu vigent per a tal efecte. No obstant això, l'empresa adjudicatària haurà de remetre, per la seva banda, una factura rectificativa (abonament) en el cas que el material no es reposi, o bé un albarà d'entrega sense càrrec econòmic, en el cas que el producte sigui reposat.

## **5. QUALITAT I PRESENTACIÓ DEL PRODUCTE**

**5.1.** Els productes objecte d'aquest procediment hauran de complir les exigències que estipula la legislació vigent, en quant a les mencions obligatòries:

- Denominacions
- Llista d'ingredients
- Indicació d'ingredients i/o coadjuvants tecnològics que causin al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries
- Quantitat de determinats ingredients o de determinades categories d'ingredients
- Quantitat neta de l'aliment
- Data de durada mínima, la data de caducitat i la data de congelació
- Les condicions de conservació i/o les condicions d'utilització
- El nom o raó social i adreça de l'operador responsable
- País o lloc de procedència
- Condicions d'utilització
- La informació nutricional

A més, s'hauran de tenir en compte la resta de les pautes circumscrites a la legislació *vigent* (***Llei 15/1983, de 14 de juliol [DOG núm.347, de 22-7-83], de la Higiene i el Control Alimentaris***) en el moment de la licitació i en el transcurs de la relació comercial.

**5.2.** Pel que fa a la traçabilitat tots els productes hauran d'estar identificats amb un número de lot de traçabilitat, que també figurarà a l'albarà d'entrega. Si un mateix producte té més d'un codi de lot, també haurà d'anar especificat a l'albarà.

**5.3.** L'empresa adjudicatària haurà de presentar a l'empresa contractant el document d'inscripció i autorització de la seva indústria al ***Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC)*** i/o en el ***Registro General Sanitario (RGS)***, degudament validada per la Direcció General de Salut Pública, segons s'estableix en el ***Real Decreto 191/2011, de 18 de Febrero sobre el Registro General Sanitario de Empresas alimentarias y alimentos***.

**5.4.** Per tal de comprovar les instal·lacions dels diferents proveïdors, pel que fa als aspectes higiènic-sanitaris, representants qualificats i autoritzats del CCSPT i de SGG podran, en qualsevol moment i sense previ avís, realitzar visites a les seves dependències, tant abans de l'adjudicació del procediment, com en el període en què estigui vigent.

**5.5.** El licitador seleccionat farà arribar trimestralment un butlletí analític d'un laboratori acreditat amb el control microbiològic segons el ***Reglamento 2073/2005*** i la seva modificació, d'un mínim de 2 referències.

## **6. INSTAL·LACIÓ I MANTENIMENT EQUIPS, LOT BEG05 BEGUDES CALENTES**

L'empresa adjudicatària del lot **BEG05 - Begudes Calentes**, es compromet a subministrar, a més del cafè i la llet per elaborar els esmorzars, un mínim de 3 màquines de dispensació automàtica al CCSPT (2 en ús i 1 de reserva) i un mínim de 2 màquines de dispensació automàtica a SGG (1 en ús i 1 de reserva).

El manteniment, preventiu i correctiu, de les màquines i dels materials de reposició necessaris aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

La propietat de les màquines seguirà sent de l'adjudicatari, mentre que l'ús correspondrà al CCSPT i a SGG i estaran instal·lades a les dependències del CCSPT i de SGG durant el període de vigència del contracte



## ANNEX I

(tant les d'ús com les de reserva). El manteniment integral anirà a càrrec de l'adjudicatari, no generant cap càrrec ni pel CCSPT ni per SGG per aquest concepte, i totes les reparacions seran amb caràcter d'urgència (resposta abans de 24 hores) i a càrrec de l'adjudicatari. En el cas que la reparació no pugui efectuar-se a les instal·lacions del CCSPT o de SGG, o suposi la inutilització de les màquines dispensadores, l'empresa adjudicatària estarà obligada a substituir-les durant la reparació, assegurant-se que sempre hi haurà 2 màquines al CCSPT i 1 a SSG en correcte funcionament.

La instal·lació i ubicació de les màquines dispensadores es realitzarà en el lloc que els responsables del Servei d'Alimentació del CCSPT i de SGG indiquin, essent a càrrec de l'empresa adjudicatària les despeses que se'n derivin.

Les màquines automàtiques hauran de dispensar:

- Dosis de cafè amb llet entre 220 i 250 ml en un temps +/- 10 segons
- Dosis de cafè sol entre 220 i 250 ml en un temps de +/- 5 segons
- Dosis de llet sola entre 220 i 250 ml en un temps de +/- 10 segons
- Dosis d'aigua calenta per a infusions

L'empresa adjudicatària estarà obligada a formar suficientment als professionals del CCSPT i de SGG per al correcte maneig de l'equipament, aportant manuals d'ús en qualsevol dels idiomes oficials de la Comunitat Autònoma de Catalunya.

El nombre de dosis servides anuals serà, aproximadament, de 250.000 al CCSPT i de 95.000 a SGG.