

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES RELATIVES A LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT DE PRODUCTES AMB DESTINACIÓ A LES FLEQUES I CAFETERIES DELS CENTRES PENITENCIARIS DE CATALUNYA

(Exp. PO SU 0004/2025)

Índex de clàusules:

Primera. Objecte del contracte

Segona. Subministrament

- 2.1 Lloc dels subministraments
- 2.2 Protocols i normatives pels subministraments
- 2.3 Adreces d'entrega CIRE
- 2.4 Contactes de l'adjudicatari
- 2.5 Relació entre el CIRE i l'empresa adjudicatària
- 2.6 Productes de terceres empreses

Tercera. Lots de la licitació

Quarta. Característiques tècniques de la matèria primera

- 4.1 Característiques tècniques dels productes
- 4.2 Quantitats i preus
- 4.3 Requeriments normatius
- 4.4 Cessió d'ús de Forn. Especificitat del lot 1

Cinquena. Comandes

- 5.1 Periodicitat
- 5.2 Condicions dels lliuraments
- 5.3 Estoc de seguretat

Sisena. Accions de vigilància

- 6.1 Transport i recepció
 - 6.1.1 Control de Bones pràctiques de manipulació
 - 6.1.2 Etiquetatge i fitxa tècnica
 - 6.1.3 Control de Temperatures
 - 6.1.4 Control de Prescripcions Tècniques i característiques Organolèptiques
 - 6.1.5 Control de les quantitats
- 6.2 Documentació
- 6.3 Subministrament alternatiu
- 6.4 Mostreig analític en cas d'incidència o no conformitat

Setena. Comissió de seguiment

- ANNEX 1 Descripció dels articles
- ANNEX 2 Contactes i punts de subministrament
- ANNEX 3 Fitxa tècnica de producte
- ANNEX 4 Informe de No Conformitat

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES RELATIVES A LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT DE PRODUCTES AMB DESTINACIÓ A LES FLEQUES I CAFETERIES DELS CENTRES PENITENCIARIS DE CATALUNYA

(Exp. PO SU 0004/2025)

Antecedents

El CIRE, és una empresa pública adscrita al Departament de Justícia, Drets i Memòria de la Generalitat de Catalunya que té com a objecte facilitar la reinserció sociolaboral dels interns dels centres penitenciaris i educatius de Catalunya. Per complir amb aquest objectiu el CIRE promou la formació, el treball productiu i la inserció d'aquest col·lectiu mitjançant el programa FOI (Formació – Ocupació – Inserció).

El CIRE, mitjançant el contracte programa amb el Departament de Justícia, Drets i Memòria i l'adhesió a aquests plans per part de la resta de Departaments de la Generalitat i empreses públiques d'aquesta, promou l'ocupació laboral dels interns en els diferents espais que gestiona en els centres penitenciaris (tallers productius i tallers de serveis) així com en els serveis que realitza fora d'aquests. Aquests espais i serveis requereixen de reposició d'estris, materials, equipament i maquinària, i el seu manteniment i adequació a la normativa establerta, ja que han de disposar de tot el necessari per portar a terme el correcte compliment dels serveis o subministraments encarregats.

Primera. Objecte del contracte

L'objecte del contracte és el subministrament de productes destinats als tallers d'alimentació de fleca i cafeteria de diferents centres penitenciaris de Catalunya i que són necessaris per complir amb l'encàrrec del servei d'alimentació.

Els productes objecte d'aquesta licitació han estat agrupats en els lots que es detallen a la clàusula Tercera. Els productes de cadascun dels lots de la licitació d'aquest plec de prescripcions tècniques (en endavant PPT) són els que consten a l'Annex 1 d'aquest PPT.

Segona. Subministrament

2.1 Lloc dels subministraments

Els productes d'alimentació objecte d'aquest contracte s'hauran de subministrar a les adreces indicades a l'Annex 2 d'aquest PPT.

Si durant la vigència del contracte es produeix l'obertura de nous centres penitenciaris (o trasllat d'algun d'ells) a Catalunya els adjudicataris hauran de subministrar-los els productes objecte d'aquesta licitació que se'ls demani.

L'adjudicació d'aquest contracte es supedita a la formalització dels corresponents encàrrecs per part dels nostres clients. En cas que els contractes amb els nostres clients no es renovessin, això podria suposar una disminució del volum de negoci del present expedient.

2.2 Protocols i normatives pels subministraments

L'adjudicatari estarà obligat a respectar els protocols de subministrament establerts per la direcció de cada centre penitenciar, el servei d'alimentació del CIRE i el personal CIRE adscrit al centre. A aquests efectes els protocols (que responen a format dels passis, informació obligatòria pels passis, antelació dels passis i/o altres aspectes logístics com horaris de recepció, condicions de recepció, etc.) poden ser diferents a cada centre i poden canviar durant la vigència del contracte.

De manera prèvia a l'inici del subministrament l'adjudicatari es posarà en contacte amb personal del centre penitenciar amb la finalitat d'acordar les gestions a fer i conèixer la normativa i protocol logístic de cada centre.

L'empresa adjudicatària s'ha d'acollir als terminis establerts i a la política d'identificació i als controls que exigeix el medi penitenciar. Les empreses adjudicatàries poden contractar agències de transport i s'encarregaran elles

mateixes de transmetre'ls la normativa i els protocols. En cap cas el CIRE es relacionarà amb agències de transport ni amb intermediaris per a la resolució d'incidències relacionades amb el transport o recepció dels productes. El CIRE es reserva el dret d'exigir a l'empresa adjudicatària que prescindi d'algun dels intermediaris o del personal que fa el transport i es reserva el dret a demanar els registres de formació en bones pràctiques.

El lliurament de la mercaderia es farà als llocs especialment habilitats per a la càrrega i descàrrega, en els horaris establerts i seguint el protocol abans esmentat. El mitjà de transport ha de reunir les condicions logístiques necessàries per fer la descàrrega de manera segura i ràpida, ja sigui amb plataformes o amb dispositius d'elevació, si s'escau. Cas de no disposar d'aquests mitjans el transportista serà la persona responsable de les operacions de descàrrega. La recepció es farà de manera específica per personal del CIRE, guardant escrupolosament tant les mesures de seguretat alimentària com les de seguretat penitenciària establertes. Això vol dir que el personal funcionari no està autoritzat a recepcionar la mercaderia en absència de CIRE i que, en cap cas, es tramitaran factures de la recepció de la matèria primera la qual hagi estat conformada únicament per funcionaris sense presència de personal del CIRE i/o autorització d'aquest últim.

Si el subministrament no es fa seguint les indicacions donades en aquest PPT i les donades pels responsables dels centres quant a lloc, horari i mitjans logístics necessaris per a la realització de la descàrrega i calgui destinar personal per a la realització d'aquestes tasques, el CIRE emetrà la factura corresponent a raó de les persones destinades a les tasques de descàrrega que l'empresa adjudicatària haurà d'abonar amb un cost de 6,00 € per intern i servei.

Amb l'objectiu d'optimitzar les operacions de subministrament als centres, aquests es faran, sempre que sigui possible, per les mateixes empreses d'un grup, o la mateixa empresa adjudicatària de diferents lots, agrupant els subministraments sempre que la naturalesa del producte i la temperatura a què s'ha de transportar ho permetin. Les diferents empreses o grups es podran coordinar entre ells per optimitzar també les operacions de subministrament.

2.3 Adreces d'entrega CIRE

Els centres d'entrega i localitzacions, consten a l'Annex 2. Les dades de contacte del personal de cada centre, es facilitaran a l'empresa contractista en el moment de la formalització de l'expedient.

2.4 Contactes de l'adjudicatari

Pel que fa als contactes de l'empresa adjudicatària aquesta està obligada a entregar una relació de persones, telèfons, correus electrònics i adreces de contacte de:

- adreça del centre/s productor/s i/o logístic/s
- responsable comercial
- responsable de magatzem o logística
- responsable de qualitat i seguretat alimentària

2.5 Relació entre el CIRE i l'empresa adjudicatària

El CIRE i l'adjudicatari es coordinaran en aspectes relacionats amb:

- Compliment del contracte (del plec i de l'oferta)
- Accions de verificació (analítiques i auditories de segona part)
- Accions relacionades amb el seguiment d'incidències i no conformitats i plans de millora
- Els protocols i procediments de treball
- Valoració de productes de substitució per canvi de fabricant o altres
- Aprovacions de nous productes o canvis de producte
- Altres que es puguin derivar de l'execució del contracte

Els aspectes a coordinar entre el personal dels centres i l'adjudicatari són:

- Protocols dels subministraments
- Gestió de comandes
- Gestió d'albarans
- Rebuig de producte
- Gestió d'incidències (segons l'establert al PCAP)

L'adjudicatari es coordinarà amb l'àrea Econòmic i Financera pels aspectes relacionats amb el pagament de les factures i amb l'àrea de Compres i Contractacions pels aspectes que tenen a veure amb la tramitació dels expedients.

2.6 Productes de terceres empreses

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 compleixen 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 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.

En relació al contingut dels dos paràgrafs anteriors, 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 CIRE 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.

Tercera. Lots de la licitació

Aquesta licitació es divideix en els lots que seguidament es detallen:

LOT 1	Pa i pastes congelades
LOT 2	Productes per a l'elaboració de pa i pastes

Els licitadors hauran de presentar oferta per la totalitat dels articles de cadascun del/s lot/s a què es presenti.

Quarta. Característiques tècniques de la matèria primera

4.1 Característiques tècniques dels productes

La descripció de les característiques tècniques de cadascun dels articles es detallen a l'annex 1 d'aquest PPT i al **Model d'oferta econòmica** (que es facilita en la licitació) i són d'obligat compliment.

Tots els licitadors estan obligats a entregar fitxes tècniques dels fabricants o productors dels articles objecte d'aquesta licitació per acreditar el compliment de les característiques tècniques establertes. Cal que s'indiqui el gramatge clarament. Si s'acceptés alguna fitxa que no complís els requisits d'aquest PPT, i es detectés anomalia en el producte, es podria exigir a l'adjudicatari la seva retirada i proposta d'un adequat a les prescripcions exigides.

Si, durant el procés de licitació, es detecta alguna fitxa que no compleixi amb els requeriments descrits, el licitador quedarà exclòs de la licitació. Les fitxes hauran de ser originals del/s fabricant/s i que aquestes es presentin en català o castellà o bé amb la corresponent traducció. Cas de no disposar de plantilla de fitxa se'n facilita un model vàlid a l'**annex 3** del present plec.

El gramatge indicat a la descripció és el mínim exigít que ha de tenir cada unitat sense establir-se un màxim.

Les fitxes caldrà que continguin la següent informació mínima: producte, denominació comercial, nom del fabricant, nom científic (si escau), família de producte, varietat, presentació de producte, pes brut, pes net, condicions d'ús / procediment d'utilització, condicions de transport, 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).

Si l'empresa adjudicatària canviés la marca comercial d'algun producte (però no característiques tècniques o característiques organolèptiques definides en aquest PPT) aquesta estarà obligada a notificar-ho al CIRE abans de l'entrega del nou producte. L'empresa adjudicatària haurà de facilitar la nova fitxa tècnica del fabricant. El personal tècnic analitzarà i verificarà la nova proposta i podrà demanar-ne mostres per fer les proves que consideri pertinents (les mostres no suposaran cap cost pel CIRE).

En cap cas s'acceptaran productes diferents als adjudicats si no hi ha hagut comunicació prèvia i posterior autorització del CIRE. El subministrament de producte diferent al de l'oferta sense previ avís i sense haver obtingut la corresponent autorització o vist i plau de CIRE suposarà l'aplicació de les corresponents clàusules de no conformitats i sancions derivades.

4.2 Quantitats i preus

L'empresa adjudicatària assumeix expressament l'obligació de subministrar tots els articles de cada lot adjudicat al preu establert, d'acord amb la seva oferta econòmica, fins a les **quantitats màximes estimades** i sempre d'acord amb les comandes rebudes. L'import d'adjudicació per lot és màxim i, durant la vigència del contracte, no es podrà superar. Si s'arriba a l'import màxim el servei d'alimentació farà una nova estimació per al temps que quedi de vigència de contracte i es formalitzarà el corresponent expedient de modificació contractual sense que aquesta sobrepassi el seu percentatge màxim.

Les quantitats són sempre estimades en estar lligades a canvis de planificació o altres contingències relacionades amb equipaments i/o instal·lacions. Per tant no hi ha cap obligació per part del CIRE d'esgotar les quantitats estimades en aquest PPT i en el Plec de Clàusules Administratives Particulars d'aquesta licitació.

4.3 Requeriments normatius

Els productes que formen part dels lots objecte d'aquesta licitació han de complir amb tota la normativa que sigui d'aplicació durant tota la vigència del contracte original i les possibles pròrrogues.

Els requeriments sanitaris respondran al que prevegi la legislació vigent en l'àmbit alimentari, tant les disposicions europees com les nacionals i autonòmiques ja siguin aquestes de caràcter general/horitzontal com vertical (reglamentacions tècniques sanitàries i normes de qualitat concretes per productes).

En aquest sentit els productes subministrats garantiran la màxima innocuïtat d'acord amb la normativa de seguretat alimentària (normes d'higiene i microbiològiques, tolerància en nivells contaminants, condicions dels establiments d'elaboració, envasat, etiquetatge, emmagatzematge i transport, condicions dels materials i del personal i manipulacions, entre d'altres) i compliran també amb allò que estableix la normativa específica pel que fa a denominacions legals, requisits de qualitat, garantia de processos d'elaboració, factors essencials de composició: additius, conservants, addicions essencials i facultatives i característiques dels productes acabats. Els productes i serveis proporcionats pels adjudicataris compliran també amb tota la normativa de Consum.

4.4 Cessió d'ús de Forns. Especificitat del lot 1

L'adjudicatari del lot 1 d'aquesta licitació haurà de cedir un forn per a cadascun dels centres penitenciaris on CIRE gestiona el servei d'alimentació de la cafeteria o menjador laboral: CP Puig de les Basses, CP Quatre Camins, CP Joves, CP Brians 1 (2 unitats) CP Brians 2, CP Lledoners, CP Ponent, CP Dones i CP Mas d'Enric. Aquesta obligació es considera condició especial d'execució als efectes previstos a la lletra M del quadre de característiques d'aquesta licitació.

Els productes del lot 1 requereixen de fornejat per tant l'adjudicatari, a l'inici de la prestació del servei, haurà de proveir cadascuna de les cafeteries amb un forn nou en règim de cessió d'ús que reuneixi les següents característiques aproximades:

Forn de convecció amb porta abatible o d'apertura lateral:

- Dimensions aproximades: 800X760 amb capacitat per a 4 safates (safates incloses)

- Connexió trifàsica
- Pes aproximat de 50-65kg
- Potència 6500W
- Temperatura màxima 260°

Aquests equipaments es retornaran a l'adjudicatari a la finalització del contracte. L'adjudicatari serà el responsable del seu manteniment preventiu i correctiu i de la reposició immediata en cas d'avaría. Tanmateix substituirà, si fos necessari, les safates per desgast o trencades.

La cessió, el manteniment i la reposició no suposaran cap cost pel CIRE.

Si durant la vigència del contracte se li encarregués al CIRE la gestió d'alguna altre cafeteria o menjador laboral o s'hagués d'obrir una nova cafeteria, l'adjudicatari haurà de proporcionar un forn nou amb les mateixes característiques definides independentment del moment o temporalitat en què es trobi el contracte derivat d'aquesta licitació.

Cinquena. Comandes

5.1 Periodicitat

La periodicitat i format de les comandes estaran determinades per les necessitats del CIRE.

Una vegada s'hagi cursat la comanda per part del responsable de fleca del centre a l'empresa adjudicatària dels productes de cadascun dels lots el subministrament es lliurarà la data que el centre hagi fixat al registre de comanda. **Totes les comandes s'intentaran enviar amb un mínim d'una setmana prèvia a la data d'entrega però, en el cas que la comanda sigui de caràcter urgent, excepcional o imprevista, el subministrament de la matèria primera sol·licitada es farà en un termini màxim d'un dia (24 hores) encara que sigui festiu o cap de setmana. És a dir, l'adjudicatari haurà de disposar d'estoc suficient de tots els productes per cobrir qualsevol incidència o necessitat extraordinària per avaria d'equipaments, manca de personal de fleca o altres casuístiques que es poguessin produir en cap de setmana o festius. Haurà de disposar de capacitat logística puntual i extraordinària en cas d'emergència i haurà de facilitar un telèfon de contacte actiu en festius i caps de setmana per donar resposta aquests comandes extraordinàries i imprevistes.**

Aquesta obligació es considera condició especial d'execució als efectes previstos a la lletra M del quadre de característiques d'aquesta licitació.

En el cas que la fleca o la cafeteria no pogués utilitzar algun dels articles subministrats (per error, diferència de producte, canvi de menú, ingredients, al·lèrgens del producte subministrat etc.) aquest haurà de ser substituït per part de l'empresa adjudicatària sense cap mena de càrrec al CIRE per un altre que compleixi amb les especificacions donades.

Totes les despeses de transport, lliurament i embalatge de la mercaderia aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

5.2 Condicions dels lliuraments

La totalitat de la mercaderia s'haurà de lliurar de forma que preservi la integritat dels articles objecte d'aquest contracte. Concretament, els palets de lliurament dels productes han de ser aptes per l'ús alimentari amb les següents característiques:

Palet plàstic higiènic 1200 X 800 X 155 mm.

Disseny del palet: Una paletització adequada a la càrrega transportada.

Resistència del palet: La càrrega màxima no superarà els 700 kg. Si s'ha d'emmagatzemar en prestatgeries (en aquest cas en ser la càrrega per palet de 1.000 kg no podrà emmagatzemar-se en prestatgeries hi haurà de fer-se en el sòl).

Integritat del palet: Estarà en òptimes condicions per a la seva utilització.

Subjecció de la càrrega: La subjecció de la càrrega i la seva col·locació sobre el palet haurà de ser adequada i garantir l'estabilitat de la mateixa (capiculada i cintada).

Altura de la càrrega: La menor possible, mai ha de superar l'alçada de les espatlles si s'ha de manipular manualment.

Cas d'utilitzar en el subministrament de les mercaderies embalatges, aquests hauran de ser reutilitzables o amb un percentatge de material reciclat superior al 45%. Caldrà presentar fitxa tècnica del material que es faci servir per a l'embalatge juntament amb les fitxes de producte o bé una declaració signada.

Si la mercaderia es lliura en palets, aquests s'hauran de precintat de manera que permetin la inspecció visual de la mercaderia sense necessitat d'obrir-la, essent el més recomanable el precinte transparent o similar. En aquests casos cadascun dels palets aniran identificats individualment amb una etiqueta en la part exterior. Aquesta identificació contindrà com a mínim les següents dades:

- Número d'albarà
- Número de comanda
- Nom del proveïdor

Caldrà ajustar-se als horaris i particularitats de cada centre. L'horari estàndard establert d'entrega de comandes és de 9:00 a 12:30 hores podent variar en funció del centre.

La recepció formal de la mercaderia es realitzarà en el moment que els professionals del CIRE considerin que el bé lliurat està en bones condicions i conforme a la fitxa presentada.

En el cas que els béns a causa del seu estat no puguin ser rebuts caldrà fer-ho constar a l'albarà d'entrega i CIRE donarà les instruccions necessàries al contractista perquè solucioni l'estat de la matèria primera defectuosa, o es lliurin uns nous productes d'acord amb el contracte. Es tindrà especial cura en la comprovació de la caducitat dels articles. Els productes recepcionats que es consideri que tenen una data de caducitat massa curta seran retornats a l'empresa adjudicatària i aquesta haurà de realitzar el corresponent abonament o bé substituir el/s producte/s per uns amb data de caducitat adequada.

5.3 Estoc de seguretat

Per tal de garantir la seguretat en el lliurament de les comandes que s'adrecin als centres penitenciaris les empreses adjudicatàries hauran de constituir uns estocs mínims de la matèria primera suficients per continuar amb la temporalitat i lliuraments necessaris per cada fleca. A tenir en compte els possibles subministraments extraordinaris en festius i caps de setmana motivats per urgències imprevistes com avaries, manca de persona, etc.

El CIRE es reserva el dret de procedir de forma aleatòria i en les ocasions que consideri oportú a la revisió dels estocs mínims exigits.

Sisena. Accions de vigilància

El CIRE efectuarà les accions de control i vigilància dels subministraments a les fleques per tal d'efectuar el seguiment i control del compliment del contracte i els controls derivats del compliment de la normativa de seguretat alimentària previstos al seu sistema de gestió d'innocuitat dels aliments.

6.1 Transport i recepció

Tant la matèria primera subministrada com el seu procés de transport i descàrrega s'hauran d'ajustar a la normativa legal vigent i seran sotmesos a les accions de control i vigilància de CIRE relatius a:

- Seguretat alimentària, (entre els quals: estat del transport, bones pràctiques del transportista, etiquetatge, temperatures, característiques organolèptiques, etc.) en base a la normativa vigent i els límits previstos tant al manual de seguretat alimentària, com al manual de Bones Pràctiques de Manipulació de CIRE).
- Prescripcions tècniques d'acord amb les especificacions de producte descrites en aquest PTT.
- Quantitats i preus d'acord amb les especificacions de producte descrites en aquest PTT.
- Documentació: albarans.

Aquesta vigilància s'efectuarà de manera rutinària en el moment de la recepció i també mitjançant la realització de check-list de control de la fleca, per part del cap de cuina de CIRE o tècnics del servei.

Les principals actuacions de control estan reflectides al plec de clàusules administratives, on consta la catalogació en funció de determinats límits crítics en Incidència o No Conformitat.

6.1.1 Control de Bones pràctiques de manipulació

El vehicle ha de mantenir la temperatura durant el temps que duri el trasllat i el procés de descàrrega als centres. Igualment el conductor o persona que faci la descàrrega ha de complir amb les bones pràctiques de manipulació estipulades per a aquest tipus de tasca.

Els vehicles han d'estar nets i en perfecte estat de manteniment. La part del vehicle destinada a la càrrega ha d'estar construïda amb materials de superfícies llises, resistents i de neteja i desinfecció fàcils. La càrrega i descàrrega s'ha de fer amb la major rapidesa possible. El transport de la matèria primera no pot anar acompanyat de maquinària, estris, productes químics i/o de neteja ni desprotegit, mal estibat o colpejat.

6.1.2 Etiquetatge i fitxa tècnica

L'etiquetatge del producte comprèn l'etiqueta que l'identifica i la documentació associada i que facilita el seu ús.

Durant els processos de recepció els professionals comprovaran que aquest reuneixi el requisits del Reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor (etiquetatge de productes). Principalment que sigui llegible, que no hagi patit modificacions o manipulacions, que no estigui trencat, que es vegi tota la informació especialment: denominació, ingredients, al·lèrgens, caducitat i número de lot. Productes que no compleixin aquests requisits poden ser rebutjats. Igualment, encara que el producte reuneixi requisits d'etiquetat, serà rebutjat si aquest no es correspon a l'adjudicat i la fitxa tècnica aportada.

6.1.3 Control de Temperatures

El transport de les matèries primeres s'ha de fer sempre a la temperatura que exigeixi la seva naturalesa. Les matèries primeres s'han d'ubicar sempre en recipients adequats i en vehicles tancats, frigorífics o congeladors, en funció del tipus de producte; i en les condicions higiènico-sanitàries que permetin garantir la seva salubritat i el manteniment de la cadena de fred quan calgui.

Les empreses adjudicatàries hauran d'entregar les comandes de manera separada dins d'un mateix vehicle o en vehicles diferents, respectant les temperatures estipulades per a cada tipus de producte.

El reglament (CE) N° 37/2005 del 12 de gener de 2005 relatiu al control de temperatures en els mitjans de transport i els locals de dipòsit i emmagatzematge d'aliments ultracongelats destinats al consum humà, estipula que l'empresa adjudicatària ha de datar i guardar les temperatures enregistrades al llarg de, com a mínim, un any.

Els adjudicataris enviaran, cas de ser requerits, els esmentats registres durant el transcurs del present contracte per tal de verificar les temperatures durant el transport.

6.1.4 Control de Prescripcions Tècniques i característiques Organolèptiques

Es realitzaran controls en la recepció relatius a prescripcions tècniques previstes en aquest PPT, quantitats, preus i documentació vinculada.

També s'efectuaran controls en la recepció, relatius a les característiques organolèptiques dels productes.

El CIRE també es reserva el dret de retornar producte les característiques organolèptiques del qual no siguin conformes, encara que aquestes hagin estat detectades en fase de producció i no de recepció.

6.1.5 Control de les quantitats

Tenint en compte que algunes fleques tenen poc espai d'emmagatzematge i que per altra banda hi ha centres amb horaris i protocols de subministrament més restrictius que altres, és molt important que l'adjudicatari respecti les quantitats indicades a les comandes. En aquest sentit les accions de vigilància consistiran a:

- comprovació del pes de les matèries primeres
- comprovació pes net/escorregut pels productes amb líquid de govern
- comprovació pes net/pes net sense embalatge o caixa de transport per la resta de productes
- comprovació d'etiquetatge

6.2 Documentació

La documentació que acompanya el subministrament serà objecte de vigilància i control ja que és essencial per identificar productes, quantitats i preus.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar albarans valorats d'acord amb el preu adjudicat i l'IVA informat en el present plec. Els albarans seran sempre de l'empresa adjudicatària i en cap cas s'acceptaran els de terceres empreses proveïdores dels adjudicataris ni els manuscrits.

La còpia de l'albarà es lliurarà al subministrador/transportista amb la llegenda "CONFORME PENDENT DE REVISIÓ". Significa que la revisió de les comandes, per qüestions d'organització de centres penitenciaris, no sempre es pot realitzar en el moment de la recepció i davant del transportista. Qualsevol incidència detectada quant a quantitat o qualitat dels productes inclosos a la comanda respecte dels productes recepcionats, serà comunicada al proveïdor. Si de les incidències es deriva la devolució de la totalitat o part de la comanda, l'adjudicatari haurà de substituir el/s producte/s en un temps no superior a 24 hores. Si en la recepció es detecta incidència en la quantitat de producte subministrat, l'adjudicatari haurà de corregir l'albarà i enviar-lo en un termini no superior a 4 dies o bé enviar el document d'abonament corresponent. L'adjudicatari accepta que haurà de resoldre qualsevol incidència detectada durant la revisió de la comanda, tot i que aquesta s'hagi detectat una vegada el transportista ja hagi marxat.

En l'albarà haurà de constar obligatòriament el següent detall:

- Codi SAP de l'article, que facilitarà el CIRE a l'empresa adjudicatària
- Descripció de l'article
- Número de comanda
- Número d'expedient
- Número d'albarà
- Import individual
- Import total
- Iva desglossat per producte i total
- Signatura de la persona de CIRE receptora de la mercaderia

No s'acceptaran albarans que no continguin les dades anteriorment assenyalades.

Tal i com s'ha especificat prèviament els albarans amb error s'hauran de fer arribar rectificats al centre corresponent en el termini de 4 dies. Tanmateix, cas que fos necessari emetre un abonament, aquest també es farà arribar en un termini màxim de 4 dies. Per de tal que la factura mensual sigui acceptada l'empresa adjudicatària haurà d'haver regularitzat tota la documentació a cada centre abans de finalització de cada mes.

6.3 Subministrament alternatiu

Si com a conseqüència d'una negligència, no conformitat greu o d'un incompliment reiterat per part de l'adjudicatari en el subministrament de matèria primera licitada el CIRE es veu obligat a modificar l'operativa de producció de fleca, incomplint d'aquesta manera el seu propi encàrrec de gestió, es reservarà el dret de comprar fora de la licitació els productes que el proveïdor no està subministrant d'acord amb les característiques estipulades en aquest PPT.

Les causes que seran motiu d'aturada temporal de la compra són:

- Seguretat del producte o del subministrament
- Diferència respecte de les prescripcions tècniques de producte o les especificacions de lot
- Trencaments d'estoc parcials o totals
- Comandes incompletes
- Inexistència d'estoc de seguretat
- Altres que puguin alterar la prestació del servei de fleca i cafeteria

Totes les causes de seguretat de producte o de subministrament poden derivar, a part de la compra alternativa, en auditories de segona part, sense perjudici de que es puguin aplicar les sancions oportunes i els possibles costos derivats per danys i perjudicis. D'altra banda el resultat de les auditories de segona part podrien iniciar subministraments alternatius si les condicions de magatzems o de centres productors comprometessin seriosament la seguretat alimentària dels productes.

En funció de la gravetat de les incidències i no conformitats el servei d'alimentació podrà aturar el servei en qualsevol moment. Es comunicaran en temps i forma a l'empresa els motius. Tanmateix també s'informarà l'empresa adjudicatària, mitjançant un correu electrònic, de la data a partir de la qual es procedirà a la compra alternativa.

Es restablirà la compra a l'empresa adjudicatària quan aquesta demostrï la seva solvència en el proveïment del producte esmentat, aportant mostres del producte i/o proves documentals com fitxes tècniques, fotos, registres de controls APPCC, albarans de compra, etc. L'enviament de mostres del nou producte seran objecte de valoració tècnica, que pot ser acceptat o rebutjat en funció del compliment o no dels requeriments tècnics d'aquest plec. Les mostres no suposaran cap cost per al CIRE; si el nou producte s'accepta el preu serà el mateix que el de l'antic.

La diferència entre el cost de la compra alternativa i el cost que hagués suposat pel CIRE si no hi hagués estat subministrament alternatiu serà a càrrec del proveïdor adjudicatari. El CIRE emetrà factura a l'empresa adjudicatària i farà tot el possible perquè el preu del producte alternatiu, en el moment de la compra, sigui de mercat.

6.4 Mostreig analític en cas d'incidència o no conformitat

El CIRE es reserva el dret de demanar excepcionalment mostres analítiques de determinats productes que generin dubtes en seguretat alimentària, composició o característiques físico-químiques.

El CIRE informará l'adjudicatari de la presa de mostres i aquest hi podrà accedir a les mateixes mentre aquestes són custodiades pel laboratori.

Es prendran tres mostres del mateix producte per tal que, en cas que hi hagi discrepància o disconformitat de l'empresa adjudicatària amb la primera analítica, es pugui fer al mateix laboratori l'analítica contradictòria. Si els resultats de les dues primeres són divergents, es podrà fer una tercera analítica diriment en un altre laboratori, igualment acreditat. El cost anirà sempre a càrrec de l'empresa adjudicatària. Els resultats seran comunicats tant al CIRE com a l'adjudicatari al mateix moment.

Si finalment es conclou que el producte analitzat no es correspon amb les característiques sanitàries o tècniques exigides, l'empresa adjudicatària estarà obligada a substituir-lo per un altre que sigui conforme, sense perjudici de les sancions que prevegi aquest plec. El CIRE aplicarà la clàusula 6.3 de subministrament alternatiu durant el temps que l'empresa adjudicatària no subministri el producte d'acord amb els requisits del plec. Això serà d'aplicació tant per resultats d'analítiques excepcionals (Incidència o No Conformitat) com per les rutinàries del pla analític.

Les analítiques per incidència o no conformitat no suposaran cap cost addicional per CIRE.

Setena. Comissió de seguiment

El CIRE constituirà una comissió de seguiment, formada per tècnics propis de l'àmbit de l'alimentació i del Departament de Compres i Contractacions, i que es reunirà periòdicament per fer, entre d'altres funcions, una avaluació continuada del compliment dels contractes per part dels adjudicataris.

Annex 1

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES RELATIVES A LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT DE PRODUCTES AMB DESTINACIÓ A LES FLEQUES I CAFETERIES DELS CENTRES PENITENCIARIS DE CATALUNYA

(Exp. PO SU 0004/2025)

Descripció dels articles:

LOT 1 Pa i pastes congelades

DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE	Grams	Consum 2 anys
CROISSANT ARTESÀ MARGARINA	85	260.000
FERRADURA DE CREMA	160	40.000
NAPOLITANA DE XOCOLATA	140	400.000
FERRADURA XOCOLATA	160	48.000
CROISSANT RECTE DE MARGARINA 65G	65	400.000
TRIANGLE MARGARINA 85G	85	40.000
NAPOLITANA DE CREMA	100	130.000
ENSAÏMADA FERMENTADA	100	250
MONTSERRATINA MARGARINA 100G	100	8.000
FERRADURA DE CABELL D'ÀNGEL 160G	160	60.000
PALMERA 100G	100	60.000
MITJA BAGUETTE CUITA (PA INSTANT)	110	600.000
PLANXA DE PASTA FULLADA FERMENTADA (60X40) 800G	800	15.000
PALET FARCIT DE CREMA 70G	70	30.000
CROISSANT FARCIT DE XOCOLATA	100	35.000
MOLLETE RODÓ 75G MÍNIM	115	70.000
NAPOLITANA DE XOCOLATA	100	30.000
BAGUETTE PRECUITA CONGELADA, 230G	230	40.000
MITJA BAGUETTE PRECUINADA CONGELADA 110G	110	400.000
CROISANT TRADICIONAL MANTEGA FERMENTAT 85G	85	25.000
MITJA BAGUETTE INTEGRAL PRECUINADA 115G	115	90.000
BERLINA XOCOLATA	55	125.000
BERLINA SUCRE	50	50.000

Lot 2 Productes per a l'elaboració de pa i pastes

DESCRIPCIÓ	Consum 2 anys	UNITAT MESURA
MARGARINA OBRADOR CREMA	2200	KG
CÀPSULA RODONA REGIA N°10	800000	UN
DESMOLDEADOR PER FLECA I PASTISSERIA TIPUS TRENNOL TF-380 LLAUNA 10 KGS.	300	KG
LUBRIFICANT PER MAQUINÀRIA.BOESONSCHEIDO	600	UN
MARGARINA HOJALDRE (PER L'ELABORACIÓ DE MASES, PASTA DE FULL, ETC)	4500	KG
AROMA DE VAINILLA LÍQUID (ENVÀS 1L)	125	L
AROMA LLIMONA LÍQUID (ENVÀS 1L)	150	L
BARRETES DE XOCOLATA ESPECIALS PER CROISANTS, ETC i ENFORNABLE 8-10 CM LLARG APROX (SUCCEDANI)	800	KG
CREMA PASTEURIZADA A PUNT PER FER SERVIR I ENFORMAR (ENVÀS DE 20 KG APROX)	500	KG
CREMA XOCOLATA INJECTAR FORNEJAR (CREMA ANHIDRA DE CACAU I AVELLANES)	2000	KG
GELATINA DE BRILLO SABOR NEUTRE (CUBETA 5 KG APROX) (ÚS EN CALENT)	30	UN
MEITATS DE CIRERA VERMELLA CONFITADA (CUBELLS 5KG APROX)	50	KG
PASTAROMA TARONJA	30	KG
PREPARAT SEMICOMPLERT EN POLS (TIPUS BRIOIX)	10000	KG
SAL (25KG)	28000	KG
SUCRE BLANQUILLA (50KG)	13000	KG
OU LÍQUID PASTEURITZAT	3000	L
LLEVAT FRESC PANIFICABLE (10KG)	42000	KG
AROMA ANÍS LÍQUID (ENVÀS 1L)	60	L
AROMA MADUIXA LÍQUID (ENVÀS 1L)	25	L
CABELL D'ÀNGEL (CUBETA D'APROXIMADAMENT 25 KG)	1800	KG
CANYELLA EN POLS (POT PLÀSTIC 1 KG APROX)	10	KG
COCO RATLLAT (ENVÀS 1KG)	2000	KG
CREMA DE PASTISSERIA EN POLS	1500	KG
CREMA XOCOLATA DECORAR (O INJECTAR) ESTABLE A PROCESSOS DE FERMENTACIÓ O COCCIÓ	2600	KG
FARINA DE MALTA NATURAL (SAC DE 25KG APROX)	750	KG
FILETS DE MELÓ CONFITATS ESCORREGUTS (ENVÀS 4 KG)	60	KG
GELATINA DE BRILLO EN FRIU (CUBETA 5KG)	200	KG
GRANET D'AMETLLA CRUA SENSE PELL (SACS APROX 5 KG)	165	KG

GRANS DE XOCOLATA (PEPITAS) (BOSSA 5KG)	50	KG
IMPULSOR GASIFICANT EN POLS (ENVÀS 5KG)	500	KG
MILLORANT EN POLS PER A L'ELABORACIÓ DE PA (SACS 25 KG APROX)	4000	KG
MILLORANT LECITINAT (PER MASA DURA I PA RÚSTIC)	1500	KG
MELMELADA ALBERCOC (6KG APROX)	200	KG
MELMELADA DE GERDS (6,5 KG APROX)	100	KG
MELMELADA DE MADUIXA (6KG APROX)	100	KG
SUBSTITUT EN POLS MASA MARE (SACS 25 KG)	4000	KG
PREPARAT EN POLS ESPECÍFIC PER L'ELABORACIÓ DE BERLINES O PASTES FREGIDES	30	KG
PASTAROMA LLIMONA	30	KG
PREPARAT EN POLS PER A L'ELABORACIÓ DE CAKES, MUFFINS, MAGDALENES (SACS DE 15 KG)	6000	KG
PREPARAT EN POLS PER A L'ELABORACIÓ DE PANS TOUS I DE MOTLLE	24000	KG
COMPOTA DE POMA	500	KG
TARONJA CONFITADA EN DISCOS	75	KG
XOCOLATA EN POLS (100% CACAU PUR)	200	KG
OLI DE GIRASOL REFINAT 0,2% (25L)	25000	L
OLI D'OLIVA 1º (5L)	1000	L
SUCRE GLASS	800	KG
SUCRE ANTIHUMITAT	600	KG
MARGARINA (BARRA D'UNITAT KG)	600	KG
OU SENCER EN POLS (SACS 25KG)	50	KG
LASEMIX MUFFINO SAC 15 KG	45000	KG
MILLORANT PRECUIT. INDUSTRIAL SAC 25 KG	1000	KG
PAPER PARAFINAT BLANC 40X60(CAIXES 500	120000	UN
MILLORANT CONCENTRAT PER A PANS I PANS ESPECIAL TIPUS GBTOP (20 KG)	1000	KG
LUBRICANT PER RODES DE CARROS DE FORN DE	80	L
SACS PA PAQUET 100 UNITATS	90000	UN

Annex 2

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES RELATIVES A LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT DE PRODUCTES AMB DESTINACIÓ A LES FLEQUES I CAFETERIES DELS CENTRES PENITENCIARIS DE CATALUNYA

(Exp. PO SU 0004/2025)

CENTRES PENITENCIARIS DE CATALUNYA

CP DONES –cafeteria

C/ Doctor Trueta, 76-98
08005 Barcelona
Contactar amb Cap de cuina
Horari de descàrrega: de **9 a 13 hores**.
Tel. 932 251 554 / Fax. 932 251 530

CP QUATRE CAMINS –fleca i cafeteria

Ctra. De Granollers al Masnou, s/n
08430 La Roca del Vallès
Contactar amb Cap de cuina
Horari de descàrrega: de **9 a 13 i de 16 a 18 hores**.
Tel. 938 424 412 / Fax. 938 422 661

CP BRIANS 1 – Fleca i 2 cafeteries

Ctra. De Martorell a Capellades, Km.23
08781 Sant Esteve Sesrovires
Contactar amb Cap de cuina
Horari de descàrrega: de **9 a 13 hores**.
Tel. 937 758 033 / Fax. 937 714 699

CP BRIANS 2 –fleca i cafeteria

Ctra. de Martorell a Capellades, Km.23
08781 Sant Esteve Sesrovires
Contactar amb Cap de cuina
Horari de descàrrega: de **9 a 13 hores**.
Tel. 936 935 030 / Fax. 936 935 013

CP PONENT –fleca i cafeteria

C/ Victòria Kent, s/n
25071 Lleida
Contactar amb Cap de cuina
Horari de descàrrega: de **9 a 13 hores**.
Tel. 973 245 650 / Fax. 973 221 286

CP LLEDONERS –fleca i cafeteria

Crta. C-55 de Manresa a Solsona, Km.37
08250 Sant Joan de Vilatorrada
Contactar amb Cap de cuina
Horari de descàrrega: de **9 a 13 hores**.
Tel. 936 930 700

Foc, 57
08038 Barcelona
Tel. 93 857 40 00
cireinforma@gencat.cat
cire.gencat.cat

CP JOVES – fleca i cafeteria

Ctra. De Granollers al Masnou, s/n
08430 La Roca del Vallès
Contactar amb Cap de cuina
Horari de descàrrega: de **9 a 13 hores**.
Tel. 936 934 125

CP MAS D'ENRIC – fleca i cafeteria

Urbanització Mas Enric – C/ de l'Oreneta, 77
43764 El Catllat (Tarragona)
Contactar amb Cap de cuina
Horari de descàrrega: de **9 a 13 hores**.

CP PUIG DE LES BASSES – fleca i cafeteria

c/ Del Raval Disseminat, 53
17600 Figueres (Girona)
Contactar amb Cap de cuina
Horari de descàrrega: de **9 a 13 hores**.

Centre Obert de Tarragona (COTA)

Carrer de Guillem Oliver, 8-10
43005 Tarragona

Centre Obert de Barcelona (COB)

Carrer del Pare Manjón, 2 08033 Barcelona

Centre Obert de Girona (COGI)

Carrer de l'Illa de Menorca, 16 17007 Girona

Annex 3

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES RELATIVES A LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT DE PRODUCTES AMB DESTINACIÓ A LES FLEQUES I CAFETERIES DELS CENTRES PENITENCIARIS DE CATALUNYA

(Exp. PO SU 0004/2025)

FITXA TÈCNICA PRODUCTE

L'empresa empresa licitadora presentarà les fitxes de producte del fabricant. Cas de no disposar de fitxa de fabricant, es facilita un model de fitxa tècnica de producte com s'aprecia tot seguit:

Logo fabricant,
marca,
productor

Nom:
Adreça:

Logo proveïdor

Nom:
Adreça:

FITXA TÈCNICA PRODUCTE

Producte	
Denominació comercial	
Nom científic	

Informació Tècnica

Codi sap CIRE		Codi EAN	
Format de codificació lot			
Família		Subfamília	
Varietat			
Categoria			
Origen			
Descripció			
Marca			
Fabricant			
Productor			
Format			
Presentació del producte			
Dimensions			
Calibre/ Gramatge	Pes brut	Pes net	Pes escorregut
% glacejat		Temperatura	
Condicions de conservació			
Caducitat – Vida útil			
Rendiment			
Altres informació			

Informació logística

Presentació	
Etiquetatge	
Envasat	
Embalatge	
Transport	

Procés de fabricació i fases

--

Toleràncies i/o defectes

--

Instruccions d'utilització

--



Gene
de Ca

Informació Analítica

Anàlisi físico -química

--

Anàlisi microbiològica

--

Característiques organolèptiques

--

Residus

--

Informació nutricional per 100 gr / racció / unitat

--

Composició – Ingredients % o g

--

Al·lèrgens

--

* S'adjuntarà la declaració d'al·lèrgens degudament complimentada i signada .

Població a qui es destina	
OMG	

Legislació aplicable

--

Sistemes de control de qualitat

--

Altres informació – observacions – Imatge del producte

--

Data verificació informació d'aquesta fitxa:

Signatura i segell

*

Annex 4

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES RELATIVES A LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT DE PRODUCTES AMB DESTINACIÓ A LES FLEQUES I CAFETERIES DELS CENTRES PENITENCIARIS DE CATALUNYA

(Exp. PO SU 0004/2025)

INFORME DE NO CONFORMITAT

		PLA DE NO CONFORMITATS		Nº de pàgina: 1 / 2	
		R INFORME DE NO CONFORMITAT			

CODI	DATA	Interna: ☐	Proveïdor: ☒	Nom del Proveïdor	Client: ☐
DESCRIPCIÓ DE LA NO CONFORMITAT:					
TRACTAMENT DEL PRODUCTE NO CONFORME/ DE LA NO CONFORMITAT Avaluació, Reprocessat?		RESP.	DATA PREVISTA	EXECUCIÓ	
(1)					
(2)					
(3)					
REVISIÓ DE LA CORRECCIÓ					
(1)					
(2)					
(3)					
ANÀLISI DE LES CAUSES			RETIRADA/REPROCESSAT?		
			☐ SI ☐ NO		
			QUANTITAT:		
			LOTS:		
			Responsable:		
			COST DE LA NC		
			☐ SI ☐ NO		
			COST:		
ACCIONS CORRECTIVES/PREVENTIVES		RESP.	DATA PREVISTA	EXECUCIÓ	
(1)					
(2)					
(3)					
(4)					
(5)					
VALORACIÓ DE L'EFICÀCIA DE LES MESURES CORRECTIVES					
Observacions, seguiment:					
Conclusions:			DATA TANCAMENT:		
EFICAÇ ☐ SI ☐ NO			Responsable:		
Annexes					
Fotografies, documentació interna i externa					

Si aquest document es consulta fora de la unitat S.S.I.I./S.G.I.A no es pot garantir que sigui la darrera versió