

<p>DOCUMENTO Plec de clàusules: Plec de clàusules Contractació proposta de contractació</p>	<p>IDENTIFICADORES País: <b>CAT</b>, Institució: <b>0115 - SUMAR</b>, Codi UACG: <b>SERVEIS JURIDICS</b>, Núm. expedient: <b>222</b>, Codi Classificació: <b>D050401</b>, Any expedient: <b>2021</b></p>	
<p>OTROS DATOS Codi per a validació: <b>J8UAW-9MLCZ-JY7PO</b> Fecha de emisión: <b>12 de marzo de 2021 a las 10:59:07</b> Página 1 de 14</p>	<p>SIGNATURES El documento ha sido firmado por : 1.- Responsable del Departament de Compres de SUMAR.Firmado 08/03/2021 15:51</p>	<p>ESTAT <b>APROVAT</b> 08/03/2021 15:51</p>




---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

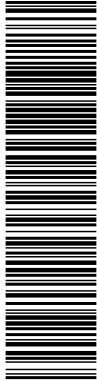
---

---

---

**Plec de prescripcions tècniques pel Sistema Dinàmic d'Adquisició de productes d'alimentació congelats, begudes i pastes i conserves amb número d'expedient 222/2021**

---



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 22204 J8UAW-9MLCZ-JY7PO-4183E242014F381592CDC6EEA1509833130524F1) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: <https://validador.sumaracciosocial.cat:445>



## 1.OBJECTE

3

## 2.FREQÜÈNCIA DEL SUBMINISTRAMENT I HORARI

3

## 3.COMANDES

3

## 4. TRANSPORT I RECEPCIÓ DE LES COMANDES

4

## 5. OBLIGACIONS DELS OPERADORS ALIMENTARIS ADJUDICATARIS I SEGURETAT ALIMENTÀRIA

5

### 5.1. INFORMACIÓ OBLIGATÒRIA DE L'ETIQUETATGE

7

## 6.FACTURACIÓ

7

## 7. COVID-19

8

## 8. ESPECIFICACIONS DE LA CATEGORIA 1 CONGELATS

8

### 8.1. CONDICIONS D'EMMAGATZEMATGE DELS PRODUCTES

9

### 8.2. CONDICIONS DE TRANSPORT DELS PRODUCTES

10

## 9.ESPECIFICACIONS DE LA CATEGORIA 2 BEGUES

11

### 9.1. CARACTERÍSTIQUES DE LA LLET SUBMINISTRADA

11

### 9.2.CARACTERÍSTIQUES DELS SUCS DE FRUITA SUBMINISTRATS

12

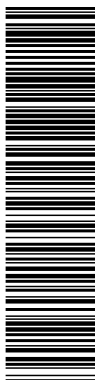
### 9.3.CARACTERÍSTIQUES DE L'AIGUA ENVASADA

12

## 10. CARACTERÍSTIQUES DE LA CATEGORIA 3 PASTES I CONSERVES

12

222/2021



DOCUMENTO  
Plec de clàusules: Plec de clàusules Contractació proposta de contractació

IDENTIFICADORES  
País: **CAT**, Institució: **0115 - SUMAR**, Codi UACG: **SERVEIS JURIDICS**, Núm. expedient: **222**,  
Codi Classificació: **D050401**, Any expedient: **2021**

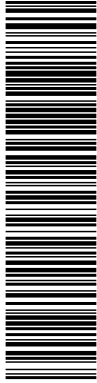
OTROS DATOS  
Codi per a validació: **J8UAW-9MLCZ-JY7PO**  
Fecha de emisión: **12 de marzo de 2021 a las 10:59:07**  
Página 3 de 14

SIGNATURES  
El documento ha sido firmado por :  
1.- Responsable del Departament de Compres de SUMAR.Firmado 08/03/2021 15:51

ESTAT  
**APROVAT**  
08/03/2021 15:51



222/2021



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 22204 J8UAW-9MLCZ-JY7PO.4183E242914F381592CDC6EEA1509833130524F1) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: <https://validador.sumaracciосоsocial.cat:445>



## 1.OBJECTE

L'objecte del Sistema Dinàmic d'Adquisició (en endavant SDA) és el subministrament de productes d'alimentació per a consum humà de tres categories:

- CATEGORIA 1: Congelats
- CATEGORIA 2: Begudes
- CATEGORIA 3: Pastes i conserves

Aquests subministraments van dirigits a les residències per a gent gran gestionades per SUMAR, Serveis Públics d'Acció Social de Catalunya, així com altres centres que ofereixin servei d'àpats.

## 2.FREQÜÈNCIA DEL SUBMINISTRAMENT I HORARI

El subministrament es prestarà, mínim dues vegades a la setmana, a determinar pel centre i segons les necessitats.

Els horaris de recepció els determinarà cada centre i s'establiran quan el contracte s'hagi formalitzat. En tot cas, es procurarà que els lliurament de mercaderies no coincideixin amb les franges horàries dels àpats i que s'adapti a les necessitats operatives de cada servei

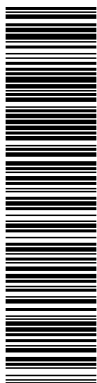
## 3.COMANDES

Les comandes, amb caràcter general, han de ser servides, com a màxim, 48 hores després de la comanda. Pels productes de la categoria 2 (begudes) les comandes s'hauran de servir com a màxim 24 hores després de la comanda.

En relació als canvis i esmenes d'errors en comandes servides, aquests s'han de portar a terme, com a màxim, en 48 hores.

SUMAR agruparà les comandes en la mesura del possible, l'import mínim per comanda és de 35 €.

222/2021



<b>DOCUMENTO</b> Plec de clàusules: Plec de clàusules Contractació proposta de contractació	<b>IDENTIFICADORES</b> País: <b>CAT</b> , Institució: <b>0115 - SUMAR</b> , Codi UACG: <b>SERVEIS JURIDICS</b> , Núm. expedient: <b>222</b> , Codi Classificació: <b>D050401</b> , Any expedient: <b>2021</b>
<b>OTROS DATOS</b> Codi per a validació: <b>J8UAW-9MLCZ-JY7PO</b> Fecha de emisión: <b>12 de marzo de 2021 a las 10:59:07</b> Página 5 de 14	<b>SIGNATURES</b> El documento ha sido firmado por : 1.- Responsable del Departament de Compres de SUMAR.Firmado 08/03/2021 15:51
<b>ESTAT</b> <b>APROVAT</b> 08/03/2021 15:51	



El subministrament ha d'estar garantit durant tots els períodes de l'any. Malgrat les inclemències climàtiques que hi pugui haver en el territori no es pot deixar de subministrar sota cap circumstància. També ha de garantir-se en situació de pandèmia per ésser un servei essencial (alimentació de serveis socials amb usuaris especialment vulnerables).

Sempre que hi hagi qualsevol canvi de calendari pel que fa a 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.

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

Les comandes es trametran per correu electrònic o per qualsevol sistema, sempre i quan es deixi constància del contingut i de la seva recepció.

#### **4. TRANSPORT I RECEPCIÓ DE LES COMANDES**

L'empresa adjudicatària haurà de subministrar els productes 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 la responsabilitat i totes les despeses que l'esmentat transport pugui generar, així com qualsevol responsabilitat derivada d'aquest cap a tercers, eximint en tot cas a SUMAR.

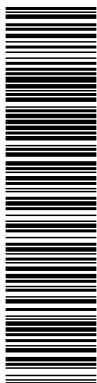
El transport i l'entrega inclouran la descàrrega del vehicle de transport, el trasllat i col·locació de tot el material subministrat en el lloc que el responsable de la unitat receptora indiqui al transportista.

L'entrega del producte s'efectuarà en envasos autoritzats que evitin contaminació creuada o directa.

El transportista haurà de sol·licitar la presència del responsable de la recepció d'aliments del centre i lliurar-li els productes i l'albarà en mà.

L'albarà haurà d'especificar el centre al que s'ha fet l'entrega, les quantitats lliurades (ja sigui en unitats o en altres mesures com kilograms) i els preus unitaris. S'admetrà una minva o excés en cas de gèneres al detall en el pes o quantitat del producte no superior al 5% si el pes fos inferior a 25 kg i del 10% si fos superior. En el supòsit que les unitats d'entrega siguin molt diferents a les demandades, l'empresa adjudicatària haurà d'informar al centre prèviament i amb prou marge.

222/2021



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 22904\_J8UAW-9MLCZ-JY7PO\_4183E242914F381592CDC6EEA15F09833130524F1) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: <https://validador.sumaracciosocial.cat:445>



Només s'acceptarà facturació d'aquell producte que s'ha rebut i considerat correcte.

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 centre.

Els possibles retards seran notificats al centre i a SUMAR per la direcció o el responsable que determini l'empresa adjudicatària. La demora reiterada o injustificada dels lliuraments, així com l'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 que regeixen la present contractació.

NO s'admetran productes amb data de caducitat o consum preferent pròxim al dia de lliurament (15-20 dies mínim) o que l'hagin excedit. Ni tampoc si els envasos no es troben en un estat perfecte (bruts, amb cops, trencats o rovellats). Si els béns subministrats no es troben visualment en situació d'ésser rebuts, SUMAR podrà rebutjar-los i ho farà constar a l'albarà indicant la causa del rebuig.

En base als articles subministrats, el responsable de la unitat receptora realitzarà inspeccions a la recepció per establir un control de qualitat, de conformitat amb el recollit al paràgraf anterior i també seguint les normes estipulades d'acord el 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, 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 responsable de la unitat receptora de SUMAR, 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 naturals, les causes i explicant les mesures correctores que es prendran.

#### **5. OBLIGACIONS DELS OPERADORS ALIMENTARIS ADJUDICATARIS I SEGURETAT ALIMENTÀRIA**

Tots els productes subministrats per l'empresa adjudicatària estaran subjectes al compliment de les especificacions en la normativa tècnico-sanitària, en el codi alimentari espanyol (CAE) així com a la normativa específica de l'àmbit alimentari.

Totes les matèries primeres i productes procediran d'establiments degudament autoritzats.

222/2021



<b>DOCUMENTO</b> Plec de clàusules: Plec de clàusules Contractació proposta de contractació	<b>IDENTIFICADORES</b> País: <b>CAT</b> , Institució: <b>0115 - SUMAR</b> , Codi UACG: <b>SERVEIS JURIDICS</b> , Núm. expedient: <b>222</b> , Codi Classificació: <b>D050401</b> , Any expedient: <b>2021</b>
<b>OTROS DATOS</b> Codi per a validació: <b>J8UAW-9MLCZ-JY7PO</b> Fecha de emisión: <b>12 de marzo de 2021 a las 10:59:07</b> Página 7 de 14	<b>SIGNATURES</b> El documento ha sido firmado por : 1.- Responsable del Departament de Compres de SUMAR.Firmado 08/03/2021 15:51

ESTAT  
**APROVAT**  
08/03/2021 15:51



L'adjudicatari és responsable del compliment de la normativa en matèria d'emmagatzematge, envasat, comercialització i presentació dels productes, embalatges i etiquetat, transport i higiene, i altres normes que siguin aplicables en l'execució del present contracte.

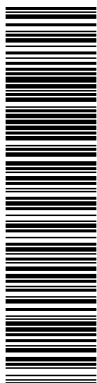
Les normatives aplicables son:

- Reial Decret 1801/2003, de 26 de desembre de 2003, sobre seguretat general dels productes.
- L'adjudicatari haurà d'aportar còpia de la inscripció al Registre Sanitari de Catalunya (o comunitat autònoma corresponent) d'acord amb el que estableix el Reial Decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments modificat pel Reial Decret 682/2014, d'1 d'agost.
- Les condicions exigides per a cada producte estaran basades en la legislació vigent per cada tipus d'aliment i/o sector alimentari, tenint en compte la qualitat organolèptica i comercial establertes. En cas de no existir legislació específica es seguiran les recomanacions del *Codex Alimentario*.
- En matèria d'etiquetat tots els articles s'hauran d'ajustar al Reglament (UE) 1169/2011 i altra normativa vigent. Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.

Normativa específica en matèria d'higiene:

- Reglament (CE) nº 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell de 28 de gener de 2002 pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària.
- Reglament (CE) nº 852/2004 de el Parlament Europeu i de Consell de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reglament (CE) nº 853/2004 de el Parlament Europeu i de Consell de 29 d'abril de 2004 pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.

222/2021



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 22204\_J8UAW-9MLCZ-JY7PO\_4183E242914F381592CDC6EEA15F09833130524F1) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: <https://validador.sumaracciosocial.cat:445>

<b>DOCUMENTO</b> Plec de clàusules: Plec de clàusules Contractació proposta de contractació	<b>IDENTIFICADORES</b> País: <b>CAT</b> , Institució: <b>0115 - SUMAR</b> , Codi UACG: <b>SERVEIS JURIDICS</b> , Núm. expedient: <b>222</b> , Codi Classificació: <b>D050401</b> , Any expedient: <b>2021</b>
<b>OTROS DATOS</b> Codi per a validació: <b>J8UAW-9MLCZ-JY7PO</b> Fecha de emisión: <b>12 de marzo de 2021 a las 10:59:07</b> Página 8 de 14	<b>SIGNATURES</b> El documento ha sido firmado por : 1.- Responsable del Departament de Compres de SUMAR.Firmado 08/03/2021 15:51
<b>ESTAT</b> <b>APROVAT</b> 08/03/2021 15:51	



- Reglament (CE) nº 854/2004 de el Parlament Europeu i de Consell de 29 d'abril de 2004 pel qual s'estableixen normes específiques per a l'organització de controls oficials dels productes d'origen animal destinats a consum humà.
- Reial Decret 109/2010 (Normes relatives al lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici)
- Reial Decret 3484/2000 (Normes relatives a reduir i eliminar pràctiques incorrectes sobre manipulació d' aliments)

L'empresa adjudicatària del subministrament, facilitarà a SUMAR, en cas de que es sol·liciti, una còpia de l'acta i l'informe dels serveis d'inspecció dependents de la Conselleria competent, amb la finalitat de comprovar que es compleixen els extrems del plec. L'incompliment dels requisits higienicosanitaris de forma puntual haurà d'anar acompanyat de les oportunes mesures correctores per part de l'empresa adjudicatària. La reiteració d'aquests incompliments podrà ser motiu de sanció i eventualment també de resolució del contracte.

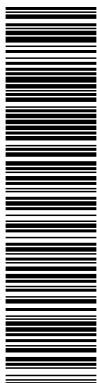
#### **5.1. INFORMACIÓ OBLIGATÒRIA DE L'ETIQUETATGE**

S'entén per etiquetatge les mencions, indicacions, marques de fàbrica o comercials, dibuixos, signes relacionats amb un producte alimentari que figuren en qualsevol envàs, document, rètol, etiqueta, faixa o collarí que acompanyin o es refereixin a aquest producte alimentari.

L'etiquetatge dels productes alimentaris objecte del present contracte de subministrament requerirà, obligatòriament, les següents condicions:

- a. La denominació de venda del producte
- b. La llista d'ingredients
- c. La quantitat de determinats ingredients o categoria d'ingredients
- d. La quantitat neta, per productes envasats
- e. La data de duració mínima o la data de caducitat
- f. Les condicions especials de conservació i d'utilització

222/2021



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 22204 J8UAW-9MLCZ-JY7PO-4183E242914F381592CDC6EEA1509833130524F1) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: <https://validador.sumaracciosocial.cat:445>





g. Identificació de l'empresa

h. El lot

i. El lloc d'origen o procedència

En l'etiquetatge de tot producte alimentari figurarà la data de durada mínima o, en el seu cas, la data de caducitat.

Data de duració mínima és la data fins la qual el producte alimentari manté les seves propietats específiques en condicions de conservació apropiades.

Les indicacions relatives a la data de durada mínima, si s'escau, es completaran amb la referència a les condicions de conservació que han d'observar-se per assegurar la durada indicada.

## **6.FACTURACIÓ**

La facturació es realitzarà mensualment segons disposa la clàusula N del Quadre de característiques i la clàusula trenta-unena del Plec de clàusules administratives que regulen aquest SDA.

Caldrà que els contractistes agrupin en una única factura mensual totes les comandes que hagin lliurat.

En tot cas, les factures que es presentin hauran d'indicar expressament el número de comanda que SUMAR indica en el moment de realitzar les peticions, la relació detallada dels productes subministrats amb indicació expressa d'aquells productes que no s'han pogut lliurar o que s'han retornat amb una no conformitat, la residència/centre on s'han lliurat els productes, la data d'entrega i el codi d'expedient del contracte derivat.

## **7. COVID-19**

Mentre duri la vigència del Reial Decret 926/2020, de 25 d'octubre, pel que es declara l'estat d'alarma per contenir la propagació d'infeccions causades pel SARS-CoV-2 o normativa posterior que prorrogui l'Estat d'Alarma, els contractistes estaran obligats a respectar les següents mesures transitòries de seguretat:

- Les persones encarregades del transport i entrega de mercaderies han de portar EPIS (equips de protecció individual) nous i exclusius per cada residència per garantir les

222/2021





mesures de seguretat i evitar contaminacions creuades. No s'acceptaran entregues en les quals el transportista no dugui mascareta posada.

- Els embalatges dels productes servits han de ser fàcils de desinfectar.
- Cap transportista entrarà al centre sinó que descarregarà el producte al lloc on el personal del centre encarregat indiqui i amb les condicions i mesures que es marquin. Excepcionalment, si és necessària l'entrada al centre, es seguiran els circuits i les directrius marcades pel personal de la residència encarregada de la recepció.

Aquestes mesures es poden veure modificades en funció de l'evolució de la normativa de seguretat i salut aplicable en el marc de la pandèmia. Les adjudicatàries hauran d'ajustar la seva actuació a les instruccions que des de l'àrea de Prevenció de Riscos Laborals de SUMAR s'indiquin.

## **8. ESPECIFICACIONS DE LA CATEGORIA 1 CONGELATS**

Sens perjudici de les especificacions que es detallaran a la contractació derivada i amb caràcter merament enunciatiu, a la categoria de congelats s'hi poden incloure productes d'alimentació per a consum humà tals com: verdures congelades, peix, marisc, canelons, postres, gelats, etc.

Les quantitats i el producte detallat es relacionarà en el contracte derivat.

A banda de les especificacions que s'inclouran a la invitació a participar al contracte derivat, cal que tots els licitadors que sol·licitin participar al Sistema Dinàmic d'Adquisició compleixin amb totes les obligacions que es detallen a continuació.

### **8.1. CONDICIONS D'EMMAGATZEMATGE DELS PRODUCTES**

L'emmagatzematge dels aliments congelats, objecte del present subministrament, es regirà per la Reglamentació Tecnosanitària sobre condicions generals d'emmagatzematge frigorífic d'aliments i productes alimentaris, aprovada pel Reial Decret 176/2013, de 8 de març i demés normativa complementària.

A aquests efectes s'entén per aliment congelat aquell en què la major part de la seva aigua de constitució (aigua lliure) s'ha transformat en gel, al ser sotmès a un procés de congelació especialment concebut per preservar la seva integritat i per reduir, en tot el possible, les alteracions físiques, bioquímiques i microbiològiques, tant durant la fase de congelació com en la conservació ulterior.

222/2021



<b>DOCUMENTO</b> Plec de clàusules: Plec de clàusules Contractació proposta de contractació	<b>IDENTIFICADORES</b> País: <b>CAT</b> , Institució: <b>0115 - SUMAR</b> , Codi UACG: <b>SERVEIS JURIDICS</b> , Núm. expedient: <b>222</b> , Codi Classificació: <b>D050401</b> , Any expedient: <b>2021</b>
<b>OTROS DATOS</b> Codi per a validació: <b>J8UAW-9MLCZ-JY7PO</b> Fecha de emisión: <b>12 de marzo de 2021 a las 10:59:07</b> Página 11 de 14	<b>SIGNATURES</b> El documento ha sido firmado por : 1.- Responsable del Departament de Compres de SUMAR.Firmado 08/03/2021 15:51
<b>ESTAT</b> <b>APROVAT</b> 08/03/2021 15:51	



Un magatzem frigorífic és un establiment industrial integrat per locals, instal·lacions i equips dedicats de forma permanent o circumstancial a l'emmagatzematge principal o disposar d'annexes a la seva activitat.

S'entén per emmagatzematge frigorífic d'aliments, la seva permanència en cambres frigorífiques en les condicions [temperatura, humitat relativa, circulació d'aire i, eventualment, composició de la barreja de gasos ambient] més adequats al manteniment durant el major temps possible de les característiques d'aquells en el moment de ser introduïts en els mateixos.

En l'emmagatzematge frigorífic d'aliments s'haurà de tenir en compte, a més de la temperatura i la

humitat relativa requerides per cada producte, la transmissió d'olors d'uns productes a altres, evitant la seva permanència simultània en un mateix local, o consecutiva, sense realitzar entre ambdues permanències l'oportuna ventilació o desodorització d'aquell.

Els productes congelats que es trobin envasats o condicionats i tancats degudament, no presenten incompatibilitat per poder emmagatzemar-se simultàniament en la mateixa cambra frigorífica, havent de respectar les condicions tecnològiques de conservació de cadascun.

Caldrà respectar, també, el Reglament [CE] número 37/2005, de 12 de gener de 2005, rectificat per DO L 153 de 16/6/2005, p. 43 [37/2005], relatiu al control de les temperatures als medis de transport i als locals d'emmagatzematge d'aliments ultracongelats destinats al consum humà [DOUE L, número 10, del 13/01/2005], i el Reial Decret 1109/1991, de 12 de juliol, pel qual s'aprova la Norma General relativa als aliments ultracongelats destinats a l'alimentació humana [BOE número 170, del 17/07/1991].

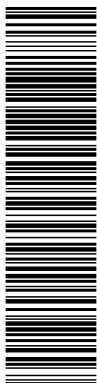
Els productes, en el moment del subministrament, no hauran de presentar cap signe de descongelació.

Els envasos de distribució hauran de ser de material que no alteri les característiques organolèptiques dels productes, que no transmetin substàncies nocives per la salut humana i que tinguin la resistència sanitària que garanteixi una protecció eficaç dels productes.

## **8.2. CONDICIONS DE TRANSPORT DELS PRODUCTES**

El transport dels aliments congelats, objecte del present subministrament, serà realitzat segons les exigències establertes en la Reglamentació Tecnico sanitària sobre condicions generals de transport terrestre d'aliments i productes alimentaris a temperatura regulada. Igualment s'estarà en allò establert al Reglament [CE] número 37/2005, de 12 de gener de 2005, relatiu al control de les temperatures als medis de transport i als locals

222/2021



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 22904 J8UAW-9MLCZ-JY7PO-4183E242914F381592CDC6EEA1509833130524F1) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web: https://validador.sumaracciosocial.cat:445



d'emmagatzematge d'aliments ultracongelats destinats al consum humà [DOUE L, número 10, del 13/01/2005], i el Reial Decret 1109/1991, de 12 de juliol, pel qual s'aprova la Norma General relativa als aliments ultracongelats destinats a l'alimentació humana [BOE número 170, del 17/07/1991].

En els transports de productes congelats, la temperatura, en el moment de la càrrega, haurà de ser la corresponent a l'exigida legalment.

Podran transportar-se simultàniament diferents aliments o productes alimentaris congelats, amb la condició que les temperatures de transport de cadascun, fixades en les Reglamentacions específiques corresponents, siguin compatibles entre sí, i que cap d'aquestes mercaderies pugui ser causa d'alteració o de modificació de les altres.

Els vehicles utilitzats en el transport dels aliments congelats hauran de ser aquells que estiguin expressament autoritzats per a tal fi en la normativa regulada.

A més, han de complir amb:

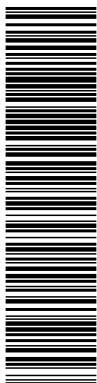
- Vehicles d'ús exclusiu pel transport d'aliments i caixa del vehicle neta i de material resistent, que en permeti la neteja i desinfecció.
- Absència de restes de productes, cartrons, cordes.
- Estiba correcta
- No donar-se incompatibilitats de gènere
- Absència de productes químics
- Manteniment de la cadena de fred
- Normes bàsiques d'higiene del transportista (indumentària i hàbits).

### **9.ESPECIFICACIONS DE LA CATEGORIA 2 BEGUDES**

Sens perjudici de les especificacions que es detallaran a la contractació derivada i amb caràcter merament enunciatiu a la categoria de begudes s'hi poden incloure productes d'alimentació per a consum humà tals com: vins, caves, licors, suc de fruita, llet, begudes gasoses, orxata, aigua, etc.

El detall dels productes que s'inclouen en aquesta categoria es trobarà especificat a cada contracte derivat, sens perjudici a continuació es detallen característiques generals de productes inclosos a la categoria:

222/2021





### **9.1. CARACTERÍSTIQUES DE LA LLET SUBMINISTRADA**

La llet que s'haurà de subministrar és llet pasteuritzada o llet UHT ja que la seva data de consum preferent és més llarga que la de la llet fresca.

El format de la llet serà en bricks o en ampolles.

La llet a subministrar podrà ser de diferents tipus, segons s'indicarà en el contracte derivat, tals com:

- Llet de vaca sense lactosa
- Llet de vaca sencera
- Llet de vaca semidesnatada
- Llet de vaca desnatada

A banda de la llet, el contracte derivat pot incloure begudes vegetals de soja, civada, ametlles, arròs, etc.

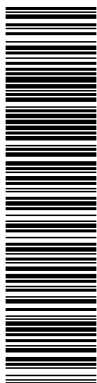
La llet i productes làctics derivats hauran de complir amb la normativa indicada a l'apartat 5 d'aquest Plec i amb la següent normativa específica:

- Capítol XV ( Llet i derivats) del Codi alimentari Espanyol, aprovat per Decret 2484/1967, de 21 de setembre i posteriors modificacions.
- Reial Decret 1181/2018 de 21 de setembre, relatiu a la indicació d'origen de la llet utilitzada com ingredient en l'etiquetat de la llei i els productes làctics.
- Ordre PRE/406/2006 de 14 de febrer, sobre les normes de qualitat per la llet esterilitzada i la norma general de qualitat per la llet UHT.
- Reglament (CE) 445/2007, de 23 d'abril.
- Reglament (UE) 1308/2013, de 17 de desembre de 2013.

### **9.2. CARACTERÍSTIQUES DELS SUCS DE FRUITA SUBMINISTRATS**

Els sucus que es subministren a les Residències hauran de complir sense excepció el Reial Decret 1518/2007, de 16 de novembre on s'estableixen els paràmetres analítics d'autenticitat i qualitat dels sucus de fruites. La nova legislació fa referència als paràmetres recollits en la Norma del Codex Alimentarius i en el Codi de Pràctiques per a l'avaluació de sucus de fruites i vegetals de l'Associació de la Indústria de Sucus i Nèctars de Fruitos i Vegetals de la Unió Europea (AIJN). El Reial decret serà aplicable al suc de fruites, suc de fruites a força de concentrat i nèctar de fruites.

222/2021





Els sucres hauran de ser sense sucres afegits, aptes per intolerants al gluten i la lactosa i de sabors variats.

### **9.3. CARACTERÍSTIQUES DE L'AIGUA ENVASADA**

Totes les aigües que es liciten a tots els lots han de ser minerals naturals no s'acceptaran aigües de deu ni preparades.

A l'envàs ha de constar l'origen i composició segons estipula l'Associació Nacional d'Aigües de Beguda Envasades (ANEABE).

Només s'acceptaran ampolles fabricades amb PET (tereftalato de polietilè), no s'acceptaran ampolles fetes amb policarbonat degut a la migració de bisfenol A.

Les característiques de l'Aigua ha de seguir els criteris establerts al següent document de la Generalitat

[http://acsa.gencat.cat/web/.content/Documents/eines\\_i\\_recursos/2013\\_doc\\_aigua\\_envasada.pdf](http://acsa.gencat.cat/web/.content/Documents/eines_i_recursos/2013_doc_aigua_envasada.pdf)

### **10. CARACTERÍSTIQUES DE LA CATEGORIA 3 PASTES I CONSERVES**

Sens perjudici de les especificacions que es detallaran a la contractació derivada i amb caràcter merament enunciatiu a la categoria de pastes i conserves s'hi poden incloure productes d'alimentació per a consum humà tals com: fruits secs, cereals, farines, cafè, infusions, galetes, formatge, mantega, mel, mermelada, olives, oli, fruita en almívar, etc.

