

SIGNATURES

1.- ELISENDA CARRERA COMERMA (TCAT) (Secretària - Interventora), 08/05/2025 17:29
2.- MÓNICA SANJAUME COLOMER (TCAT) (Alcaldessa), 08/05/2025 17:53



AJUNTAMENT DE RIBES DE FRESER

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE DE SUBMINISTRAMENT DE BEGUDES PER FESTES POPULARS I ALTRES FINALITATS DE L'AJUNTAMENT DE RIBES DE FRESER

1.- OBJECTE

L'objecte d'aquest plec és la regulació de les condicions tècniques pel subministrament de begudes per l'Ajuntament de Ribes de Freser en destí les festes populars del municipi o altres activitats que es celebrin o necessitats que es puguin generar. El contracte de subministrament s'adjudicarà per preus unitaris del producte a subministrar, amb un import màxim per un període de 4 anys, podent-se en el marc del període descrit sol·licitar-se qualsevol dels productes requerits al preu adjudicat per tal que siguin efectivament subministrats a l'Ajuntament.

2.- FREQUÈNCIA:

El subministrament es prestarà, quan així ho requereixi l'Ajuntament, i l'entrega s'haurà de produir en tot cas en un termini màxim d'entre 3 i 5 hores, des de la demanda detallada efectuada per l'Ajuntament al proveïdor/contractista de les unitats de producte detallades en el propi contracte. L'entrega s'efectuarà en el punt que sol·liciti l'Ajuntament, sempre dins del terme municipal de Ribes de Freser. S'entregaran al lloc indicat també tot el material llogat. Serà responsabilitat de l'adjudicatari recollir en els horaris i temps indicats en aquest mateix paràgraf els aprovisionaments que corresponguin, que no s'hagi emprat ni utilitzat d'acord també amb allò previst al QR.

3.- CARACTERÍSTIQUES I PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DE LA MATÈRIA PRIMERA

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

3.1. CARACTERISTIQUES DE L'AIGUA ENVASADA

Totes les aigües que es lliciten han de ser minerals naturals, i no s'acceptaran aigües de deu ni preparades.

És requisit obligatori que l'aigua mineral oferta procedeixi d'una font de Catalunya. Aquest és un requisit que s'ha de complir amb la voluntat d'evitar el transport a llarga distància i promoure els productes de circuits curts de comercialització. Així mateix, aquest requisit pretén reduir de les emissions de diòxid de carboni i de gasos d'efecte hivernacle generades en el transport.

L'envàs ha de constar l'origen i composició segons estipula l'Associació Nacional d'Aigües de Beguda Envasades (ANEABE). Només s'acceptaran ampelles fabricades amb PET (tereftalato de polietilè), no s'acceptaran ampelles fetes amb policarbonat degut a la migració de bisfenol A.

Les característiques de l'aigua han de seguir els criteris establerts al següent

SIGNATURES

1.- ELISENDA CARRERA COMERMA (TCAT) (Secretària - Interventora), 08/05/2025 17:29
2.- MÓNICA SANJAUME COLOMER (TCAT) (Alcaldessa), 08/05/2025 17:53

**AJUNTAMENT DE
RIBES DE FRESER**

document de la Generalitat:

http://acsa.gencat.cat/web/.content/Documents/eines_i_recursos/2013_doc_aigua_envasada.pdf

3.2. CARACTERÍSTIQUES DELS REFRESCS I LES BEGUDES ALCHÒLIQUES.

Els refrechs i les begudes alcohòliques han de complir amb la normativa aprovada pel Real Decret 650/2011, de 9 de maig, pel que s'aprova la reglamentació tècnica-sanitària en matèria de begudes refrescants.

El cava, vi blanc, el vi negre i el vi rosat d'ampolla oferts han ser de Denominació d'Origen (D.O.) Catalunya. Aquest criteri pretén garantir la qualitat del producte ofert, elaborat a partir d'unes determinades varietats i amb pràctiques vitícoles, enològiques i d'envelliment establertes prèviament, que garanteixen un nivell de qualitat constant i unes característiques específiques.

La ratafia oferta ha de ser d'Indicació Geogràfica Ratafia Catalana amb la finalitat de garantir que el producte ofert compleix amb la qualitat i el procés d'elaboració propi d'aquesta Indicació Geogràfica Protegida i reconeguda.

La Denominació d'Origen Catalunya i la Indicació Geogràfica Catalana es demanen amb la voluntat d'evitar el transport a llarga distància i promoure els productes de circuits curts de comercialització. Així mateix, aquest requisit pretén reduir de les emissions de diòxid de carboni i de gasos d'efecte hivernacle generades en el transport.

La Denominació d'Origen i la Indicació Geogràfica es troben definides al Decret 285/2006, de 4 de juliol, pel qual es desenvolupa la Llei 14/2033, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària.

3.3. CARACTERISTIQUES DELS SUCS DE FRUITA SUBMINISTRATS

Els sucus que es subministren 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, i el Reial Decret 781/2013, de 11 d'octubre, pel que s'estableixen normes relatives a la elaboració, composició, etiquetatge, presentació i publicitat dels sucus de fruites i altres productes similars destinats a l'alimentació humana.

Atenent al RD 781/2013, es diferencien varies categories de productes englobats com a sucus i productes similars.

- Suc de fruita: Es tracta del suc espremut que s'obté de les parts comestibles de les fruites sanes i madures. Els sucres afegits no són permesos per la llei. El suc de fruita és fruita espremuda 100% sense sucres afegits.
- Suc de fruita a partir de concentrat: Producte obtingut a partir d'un suc concentrat, restituint-li l'aigua extreta en el procés de concentració. De nou, els sucres afegits no estan permesos per la llei.
- Nèctar de fruites: són els sucus, purés o concentrats, als quals s'afegeix aigua i als únics als quals se'ls poden afegir sucres, edulcorants o mel. Aquest sí que pot tenir sucres afegits

Els productes que consten al grup de sucus fan referència a sucus de fruita espremut o

SIGNATURES

1.- ELISENDA CARRERA COMERMA (TCAT) (Secretària - Interventora), 08/05/2025 17:29
2.- MÓNICA SANJAUME COLOMER (TCAT) (Alcaldessa), 08/05/2025 17:53



AJUNTAMENT DE RIBES DE FRESER

a partir de concentrat, en cap cas s'acceptarà Nèctar de fruites.

4.- NORMATIVA APLICABLE. OBLIGACIONS DELS OPERADORS ALIMENTÀRIS ADJUDICATARIS

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

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.

5.- SEGURETAT ALIMENTÀRIA

- Reglament (UE) 2017/228 de la Comissió, de 9 de febrer de 2017, pel qual es modifica el Reglament (CE) 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell en referència a la denominació i els àmbits de competències de les comissions tècniques científiques de l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària.

- Reial Decret 1801/2003, de 26 de desembre de 2003, sobre seguretat general dels productes.

- Reial Decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments (BOE núm. 57 publicat el 08/03/2011).

- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.

- Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària.

- Decret 285/2006, de 4 de juliol, pel qual es desenvolupa la Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària.

L'empresa adjudicatària del subministrament, facilitarà a l'Ajuntament, en cas de que es sol·liciti, una còpia de l'acta i l'informe dels serveis d'inspecció dependents de la Conselleria de Sanitat, amb la finalitat de comprovar que es compleixen els extrems del plec.

L'incompliment dels requisits higiènic-sanitaris 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 resolució del contracte.

6.- HIGIENE GENERAL DE PRODUCTES ALIMENTARIS

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

L'empresa concessionària haurà de complir el Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris i altre legislació aplicable, en l'àmbit de les seves competències.

9.- ETIQUETATGE

A l'etiquetatge figurarà la informació següent:

* Denominació del producte



AJUNTAMENT DE RIBES DE FRESER

- * Llista d'ingredients. En el productes de composició única no caldrà.
- * Data d'envasament
- * Quantitat neta. Segons els casos expressada en L, cl, kg, g.
- * Data de caducitat i consum preferent:
- * Instruccions per a la conservació, sobretot en aquells productes que necessitin l'acció del fred, fent constar " conservació en fred"
- * Instruccions per a l'ús en el cas que la seva omisió pogués comportar una utilització errònia.
- * Identificació de l'empresa, fent-ne constar el nom i la raó social o denominació del fabricant o envasador i en tot cas el domicili.
- * Identificació del lot de fabricació per als productes fabricats a la CEE
- * Caldrà indicar el registre sanitari

10.- EMMAGATZEMATGE I MANIPULACIÓ

L'emmagatzematge dels productes ha de ser correcte: no hi ha d'haver productes en contacte directe amb el terra i tots han d'estar identificats adequadament.

L'emmagatzematge dels productes i equips de neteja i desinfecció ha de realitzar-se per separat de productes alimentaris, en recipients tancats i identificats.

En cap moment han de ser accessibles. Els dipòsits de residus/sobres en les zones de manipulació hauran d'estar dotats de tapa, ser de materials que permetin una neteja i desinfecció adequades i estar en bon estat de manteniment.

L'emmagatzematge i eliminació dels residus han de ser correctes: la ubicació dels contenidors separada de les zones de manipulació, els contenidors hauran d'estar previstos de tapa, en bon estat de conservació i neteja i la seva freqüència de buidatge ha de ser adequada.

Els manipuladors d'aliments hauran de tenir la formació adequada i degudament acreditada.

Utilitzaran indumentària d'ús exclusiu, adequada, neta i protectora. No portaran joies, rellotges, anells que puguin entrar en contacte o caure sobre els aliments. Les persones que presentin ferides se les hauran de tapar adequadament.

11.- TRANSPORT

L'empresa adjudicatària haurà de subministrar els productes en vehicles de transport autoritzats, on predominin vehicles amb qualitat ambiental, 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'aquest cap a tercers, eximint en tot cas a l'Ajuntament

12.- OBLIGACIONS ESPECÍFIQUES DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

L'empresa adjudicatària estarà obligada a prestar el subministrament amb estricta subjecció a les característiques establertes a aquest plec i al plec de clàusules

DOCUMENT PLEC_CLAUS	ÒRGAN SERVEIS DE SUPORT A SECRETARIA	EXPEDIENT X2025000682
Codi Segur de Verificació: 6c15abb2-922b-4ac8-9170-34e81fc37c8c Origen: Administració Identificador document original: ES_L01171450_2025_31096629 Data d'impressió: 12/05/2025 11:38:40 Pàgina 5 de 5	SIGNATURES 1.- ELISENDA CARRERA COMERMA (TCAT) (Secretària - Interventora), 08/05/2025 17:29 2.- MÓNICA SANJAUME COLOMER (TCAT) (Alcaldessa), 08/05/2025 17:53	



AJUNTAMENT DE RIBES DE FRESER

administratives particulars reguladores d'aquesta contractació.

L'adjudicatari haurà de disposar de les eines necessàries per a la correcta execució del contracte.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a respectar tota la normativa que pugui afectar de manera directa o indirecta el subministrament.

L'empresa adjudicatària haurà d'assegurar la qualitat tècnica del subministrament.

Ribes de Freser, a data de la signatura electrònica

QUADRE DE POSSIBLES BEGUDES A SUBMINISTRAR: