

---

**Pliego de prescripciones técnicas por el Sistema Dinámico de Adquisición de productos de alimentación congelados, bebidas y pastas y conservas con número de expediente 221/2021**

---



<b>1.OBJETO</b> .....	3
<b>2.FRECUENCIA DEL SUMINISTRO Y HORARIO</b> .....	3
<b>3.PEDIDOS</b> .....	3
<b>4. TRANSPORTE Y RECEPCIÓN DE PEDIDOS</b> .....	4
<b>5. OBLIGACIONES DE LOS OPERADORES ALIMENTARIOS ADJUDICATARIOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA</b> .....	5
<b>5.1. INFORMACIÓN OBLIGATORIA EN EL ETIQUETAJE</b> .....	6
<b>6.FACTURACIÓN</b> .....	7
<b>7. COVID-19</b> .....	7
<b>8. ESPECIFICACIONES DE LA CATEGORIA 1 CONGELADOS</b> .....	8
<b>8.1. CONDICIONES DE ALMACENAJE DE LOS PRODUCTOS</b> .....	8
<b>8.2. CONDICIONES DEL TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS</b> .....	9
<b>9.ESPECIFICACIONES DE LA CATEGORIA 2 BEBIDAS</b> .....	10
<b>9.1. CARACTERÍSTICAS DE LA LECHE SUMINISTRADA</b> .....	10
<b>9.2.CARACTERÍSTICAS DE LOS ZUMOS DE FRUTA SUMINISTRADOS</b> .....	11
<b>9.3.CARACTERÍSTICAS DEL AGUA ENVASADA</b> .....	11
<b>10. CARACTERÍSTICAS DE LA CATEGORIA 3 PASTAS Y CONSERVAS</b> .....	11

## **1.OBJETO**

El objeto del Sistema Dinámico de Adquisición (en adelante SDA) es el suministro de productos de alimentación para consumo humano de tres categorías:

- CATEGORÍA 1: Congelados
- CATEGORÍA 2: Bebidas
- CATEGORÍA 3: Pastas y conservas

Estos suministros van dirigidos a las residencias para personas mayores gestionadas por SUMAR, Servicios Públicos de Acción Social de Catalunya, así como a otros centros que ofrezcan servicio de comidas.

## **2.FRECUENCIA DEL SUMINISTRO y HORARIO**

El suministro se prestará, mínimo dos veces por semana, a determinar por el centro y según las necesidades.

Los horarios de recepción serán determinados por cada centro y se establecerán cuando el contrato se haya formalizado. En cualquier caso, se procurará que la entrega de mercancías no coincidan con las franjas horarias de las comidas y que se adapte a las necesidades operativas de cada servicio

## **3.PEDIDOS**

Los pedidos, con carácter general, serán servidos, como máximo, 48 horas después del pedido. Para los productos de la categoría 2 (bebidas) los pedidos deberán servirse como máximo 24 horas después del pedido.

En relación a los cambios y subsanaciones de errores en pedidos servidos, éstos se llevarán a cabo, como máximo, en 48 horas.

SUMAR agrupará los pedidos en la medida de lo posible, el importe mínimo por pedido es de 35€.

El suministro debe estar garantizado durante todos los períodos del año. A pesar de las inclemencias climáticas que puedan existir en el territorio no se puede dejar de suministrar bajo ninguna circunstancia. También debe garantizarse en situación de pandemia por ser un servicio esencial (alimentación de servicios sociales con usuarios especialmente vulnerables).

Siempre que haya cualquier cambio de calendario en cuanto a período de vacaciones, dos o más días festivos consecutivos, huelga de transporte, casos de excepción,... ambas partes están obligadas a pactar un plan de contingencia que no afecte al normal desarrollo de la relación comercial.

Excepcionalmente se podrán realizar pedidos para servir de forma inmediata, que no estén contemplados en los calendarios establecidos.

Los pedidos se enviarán por correo electrónico o por cualquier sistema, siempre y cuando se deje constancia del contenido y de su recepción.

#### **4. TRANSPORTE Y RECEPCIÓN DE LOS PEDIDOS**

La empresa adjudicataria deberá suministrar los productos en vehículos de transporte autorizados y diferenciados según los distintos grupos de productos que contengan, de acuerdo con el Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. Quedan a cargo del adjudicatario la responsabilidad y todos los gastos que dicho transporte pueda generar, así como cualquier responsabilidad derivada del mismo hacia terceros, eximiendo en todo caso a SUMAR.

El transporte y entrega incluirán la descarga del vehículo de transporte, el traslado y colocación de todo el material suministrado en el lugar que el responsable de la unidad receptora indique al transportista.

La entrega del producto se efectuará en envases autorizados que eviten contaminación cruzada o directa.

El transportista deberá solicitar la presencia del responsable de la recepción de alimentos del centro y entregarle los productos y el albarán en mano.

El albarán deberá especificar el centro al que se ha realizado la entrega, las cantidades entregadas (ya sea en unidades o en otras medidas como kilogramos) y los precios unitarios. Se admitirá una merma o exceso en caso de géneros al por menor en el peso o cantidad del producto no superior al 5% si el peso fuese inferior a 25 kg y del 10% si fuera superior. En el supuesto de que las unidades de entrega sean muy diferentes a las solicitadas, la empresa adjudicataria deberá informar al centro previamente y con margen suficiente.

Sólo se aceptará facturación de ese producto que se ha recibido y considerado correcto.

En el supuesto de que se cambie la ubicación de cualquier muelle de descarga, nuevo punto de entrega y/o la necesidad de cambiar los circuitos, la empresa adjudicataria deberá ajustarse a las nuevas necesidades según lo que determine el centro.

Los posibles retrasos serán notificados al centro ya SUMAR por la dirección o responsable que determine la empresa adjudicataria. La demora reiterada o injustificada de las entregas, así como el incumplimiento de todo lo establecido en el contrato, será objeto de penalización o resolución contractual, de acuerdo con las condiciones estipuladas en el Pliego de Cláusulas Administrativas que rigen la presente contratación.

NO se admitirán productos con fecha de caducidad o consumo preferente cercano al día de entrega (15-20 días mínimo) o que lo hayan excedido. Ni tampoco si los envases se encuentran en un estado perfecto (sucios, con golpes, rotos o oxidados). Si los bienes suministrados no se

encuentran visualmente en situación de ser recibidos, SUMAR podrá rechazarlos y lo hará constar en el albarán indicando la causa del rechazo.

En base a los artículos suministrados, el responsable de la unidad receptora realizará inspecciones en la recepción para establecer un control de calidad, de conformidad con lo recogido en el párrafo anterior y también siguiendo las normas estipuladas de acuerdo con el Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. Según el resultado de la revisión podrá rechazar algún/os artículo/s si lo cree conveniente, por no adaptarse a la definición, categoría o forma de presentación estipuladas, o por no reunir las condiciones exigidas de transporte, o bien por estar deteriorado en mayor o menor grado.

En el caso de devolución de producto, según el criterio técnico del responsable de la unidad receptora de SUMAR, se abrirá una incidencia y/o un registro de no conformidad del que se entregará copia al proveedor. En el caso de las no conformidades, el proveedor deberá emitir un informe redactando, en un plazo máximo de 10 días naturales, las causas y explicando las medidas correctoras que se tomarán.

## **5. OBLIGACIONES DE LOS OPERADORES ALIMENTARIOS ADJUDICATARIOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**

Todos los productos suministrados por la empresa adjudicataria estarán sujetos al cumplimiento de las especificaciones en la normativa técnico-sanitaria, en el código alimentario español (CAE) así como en la normativa específica del ámbito alimentario.

Todas las materias primas y productos procederán de establecimientos debidamente autorizados.

El adjudicatario es responsable del cumplimiento de la normativa en materia de almacenamiento, envasado, comercialización y presentación de los productos, embalajes y etiquetado, transporte e higiene, y demás normas que resulten de aplicación en la ejecución del presente contrato.

Las normativas aplicables son:

Real Decreto 1801/2003, de 26 de diciembre de 2003, sobre seguridad general de los productos.

El adjudicatario deberá aportar copia de la inscripción en el Registro Sanitario de Cataluña (o comunidad autónoma correspondiente) de acuerdo con lo que establece el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos modificado por el Real Decreto 682/2014, de 1 de agosto.

Las condiciones exigidas para cada producto estarán basadas en la legislación vigente para cada tipo de alimento y/o sector alimenticio, teniendo en cuenta la calidad organoléptica y comercial establecidas. En caso de no existir legislación específica, se seguirán las recomendaciones del Codex Alimentario.

En materia de etiquetado todos los artículos deberán ajustarse al Reglamento (UE) 1169/2011 y demás normativa vigente. Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimenticia y nutrición.

Normativa específica en materia de higiene:

Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y de Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y de Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Reglamento (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y de Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados a consumo humano.

Real Decreto 109/2010 (Normas relativas al libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio)

Real Decreto 3484/2000 (Normas relativas a reducir y eliminar prácticas incorrectas sobre manipulación de alimentos)

La empresa adjudicataria del suministro, facilitará a SUMAR, en caso de que se solicite, una copia del acta y el informe de los servicios de inspección dependientes de la Consejería competente, con el fin de comprobar que se cumplen los extremos del pliego. El incumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios de forma puntual deberá ir acompañado de las oportunas medidas correctoras por parte de la empresa adjudicataria. La reiteración de estos incumplimientos podrá ser motivo de sanción y, eventualmente, también de resolución del contrato.

### **5.1. INFORMACIÓN OBLIGATORIA DEL ETIQUETAJE**

Se entiende por etiquetado las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos, signos relacionados con un producto alimenticio que figuran en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín que acompañen o se refieran a ese producto alimenticio.

El etiquetado de los productos alimenticios objeto del presente contrato de suministro requerirá, obligatoriamente, las siguientes condiciones:

- a. La denominación de venta del producto
- b. La lista de ingredientes
- c. La cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes

- d. La cantidad neta, por productos envasados
- e. La fecha de duración mínima o la fecha de caducidad
- f. Las condiciones especiales de conservación y utilización
- g. Identificación de la empresa
- h. El lote
- i. El lugar de origen o procedencia

En el etiquetado de todo producto alimenticio figurará la fecha de duración mínima o, en su caso, la fecha de caducidad.

Fecha de duración mínima es la fecha hasta la que el producto alimenticio mantiene sus propiedades específicas en condiciones de conservación apropiadas.

Las indicaciones relativas a la fecha de duración mínima, en su caso, se completarán con la referencia a las condiciones de conservación que deben observarse para asegurar la duración indicada.

## **6.FACTURACIÓN**

La facturación se realizará mensualmente según dispone la cláusula N del Cuadro de características y la cláusula trigésimo primera del Pliego de cláusulas administrativas que regulan este SDA.

Será necesario que los contratistas agrupen en una única factura mensual todos los pedidos que hayan entregado.

En todo caso, las facturas que se presenten tendrán que indicar expresamente el número de pedido que SUMAR indica en el momento de realizar las peticiones, la relación detallada de los productos suministrados con indicación expresa de aquellos productos que no se han podido entregar o que se han devuelto con no conformidad, la residencia/centro donde se han entregado los productos, la fecha de entrega y el código de expediente del contrato derivado.

## **7. COVID-19**

Mientras dure la vigencia del Real Decreto 926/2020, de 25 de octubre, por el que se declara el estado de alarma por contener la propagación de infecciones causadas por el SARS-CoV-2 o normativa posterior que prorrogue el Estado de 'Alarma, los contratistas estarán obligados a respetar las siguientes medidas transitorias de seguridad:

Las personas encargadas del transporte y entrega de mercancías deben llevar EPIs (equipos de protección individual) nuevos y exclusivos por cada residencia para garantizar las medidas de seguridad y evitar contaminaciones cruzadas. No se aceptarán entregas en las que el transportista no lleve mascarilla puesta.

Los embalajes de los productos servidos deben ser fáciles de desinfectar.

Ningún transportista entrará en el centro sino que descargará el producto en el lugar donde el personal del centro encargado indique y con las condiciones y medidas que se marquen. Excepcionalmente, si es necesaria la entrada en el centro, se seguirán los circuitos y directrices marcadas por el personal de la residencia encargada de la recepción.

Estas medidas pueden verse modificadas en función de la evolución de la normativa de seguridad y salud aplicable en el marco de la pandemia. Las adjudicatarias tendrán que ajustar su actuación a las instrucciones que desde el área de Prevención de Riesgos Laborales de SUMAR se indiquen.

## **8. ESPECIFICACIONES DE LA CATEGORÍA 1 CONGELADOS**

Sin perjuicio de las especificaciones que se detallarán en la contratación derivada y con carácter meramente enunciativo, en la categoría de congelados se pueden incluir productos de alimentación para consumo humano tales como: verduras congeladas, pescado, marisco, canelones, postres, helados, etc.

Las cantidades y producto detallado se relacionarán en el contrato derivado.

Aparte de las especificaciones que se incluirán en la invitación a participar en el contrato derivado, es necesario que todos los licitadores que soliciten participar en el Sistema Dinámico de Adquisición cumplan con todas las obligaciones que se detallan a continuación.

### **8.1. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS**

El almacenamiento de los alimentos congelados, objeto del presente suministro, se regirá por la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre condiciones generales de almacenamiento frigorífico de alimentos y productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo y demás normativa complementaria.

A estos efectos se entiende por alimento congelado aquél en el que la mayor parte de su agua de constitución (agua libre) se ha transformado en hielo, al ser sometido a un proceso de congelación especialmente concebido para preservar su integridad y para reducir, en todo lo posible, las alteraciones físicas, bioquímicas y microbiológicas, tanto durante la fase de congelación como en su ulterior conservación.

Un almacén frigorífico es un establecimiento industrial integrado por locales, instalaciones y equipos dedicados de forma permanente o circunstancial al almacenamiento principal o disponer de anexos a su actividad.

Se entiende por almacenamiento frigorífico de alimentos, su permanencia en cámaras frigoríficas en las condiciones [temperatura, humedad relativa, circulación de aire y, eventualmente, composición de la mezcla de gases ambiente] más adecuados al mantenimiento durante el mayor tiempo posible de las características de aquéllos en el momento de ser introducidos en los mismos.

En el almacenamiento frigorífico de alimentos deberá tenerse en cuenta, además de la temperatura y la humedad relativa requeridas por cada producto, la transmisión de olores de unos productos a otros, evitando su permanencia simultánea en un mismo local, o consecutiva, sin realizar entre ambas permanencias la oportuna ventilación o desodorización de aquél.

Los productos congelados que se encuentren envasados o acondicionados y debidamente cerrados, no presentan incompatibilidad por poder almacenarse simultáneamente en la misma cámara frigorífica, debiendo respetar las condiciones tecnológicas de conservación de cada uno.

Habrá que respetar, también, el Reglamento [CE] número 37/2005, de 12 de enero de 2005, rectificado por DO L 153 de 16/6/2005, p. 43 [37/2005], relativo al control de las temperaturas en los medios de transporte y en los locales de almacenamiento de alimentos ultracongelados destinados al consumo humano [DOUE L, número 10, de 13/01/2005], y el Real Decreto 1109/1991, de 12 de julio, por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana [BOE número 170, de 17/07/1991].

Los productos, en el momento del suministro, no tendrán que presentar ningún signo de descongelación.

Los envases de distribución tendrán que ser de material que no altere las características organolépticas de los productos, que no transmitan sustancias nocivas por la salud humana y que tengan la resistencia sanitaria que garantice una protección eficaz de los productos.

## **8.2. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS**

El transporte de los alimentos congelados, objeto del presente suministro, será realizado según las exigencias establecidas en la reglamentación técnico-sanitaria sobre condiciones generales de transporte

terrestre de alimentos y productos alimenticios a temperatura regulada. Igualmente se estará a lo establecido en el Reglamento [CE] número 37/2005, de 12 de enero de 2005, relativo al control de las temperaturas en los medios de transporte y en los locales de almacenamiento de alimentos ultracongelados destinados al consumo humano [DOUE L, número 10, de 13/01/2005], y el Real Decreto 1109/1991, de 12 de julio, por el que se aprueba la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana [BOE número 170, del 17/07/1991].

En los transportes de productos congelados, la temperatura, en el momento de la carga, deberá ser la correspondiente a la exigida legalmente.

Podrán transportarse simultáneamente diferentes alimentos o productos alimenticios congelados, con la condición que las temperaturas de transporte de cada uno, fijadas en las Reglamentaciones específicas correspondientes, sean compatibles entre sí, y que ninguna de estas mercancías pueda ser

causa de alteración o modificación de las demás.

Los vehículos utilizados en el transporte de los alimentos congelados tendrán que ser aquellos que estén expresamente autorizados para tal fin en la normativa regulada.

Además, deben cumplir con:

- Vehículos de uso exclusivo para el transporte de alimentos y caja del vehículo limpia y de material resistente, que permita su limpieza y desinfección.
- Ausencia de restos de productos, cartones, cuerdas.
- Estiba correcta
- No darse incompatibilidades de género
- Ausencia de productos químicos
- Mantenimiento de la cadena de frío
- Normas básicas de higiene del transportista (indumentaria y hábitos).

## **9.ESPECIFICACIONES DE LA CATEGORÍA 2 BEBIDAS**

Sin perjuicio de las especificaciones que se detallarán en la contratación derivada y con carácter meramente enunciativo en la categoría de bebidas se pueden incluir productos de alimentación para consumo humano tales como: vinos, cavas, licores, zumos de fruta, leche, bebidas gaseosas, horchata, agua, etc.

El detalle de los productos que se incluyen en esta categoría se encontrará especificado en cada contrato derivado, sin perjuicio a continuación se detallan características generales de productos incluidos en la categoría:

### **9.1. CARACTERÍSTICAS DE LA LECHE SUMINISTRADA**

La leche a suministrar es leche pasteurizada o leche UHT ya que su fecha de consumo preferente es más larga que la de la leche fresca.

El formato de la leche será en bricks o en botellas.

La leche a suministrar podrá ser de distintos tipos, según se indicará en el contrato derivado, tales como:

- Leche de vaca sin lactosa
- Leche de vaca entera
- Leche de vaca semidesnatada
- Leche de vaca desnatada

Aparte de la leche, el contrato derivado puede incluir bebidas vegetales de soja, avena, almendras, arroz, etc.

La leche y productos lácteos derivados tendrán que cumplir con la normativa indicada en el apartado 5 de este Pliego y con la siguiente normativa específica:



- Capítulo XV (Leche y derivados) del Código Alimentario Español, aprobado por Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre y posteriores modificaciones.
- Real Decreto 1181/2018 de 21 de septiembre, relativo a la indicación de origen de la leche utilizada como ingrediente en el etiquetado de la ley y productos lácteos.
- Orden PRE/406/2006 de 14 de febrero, sobre las normas de calidad por la leche esterilizada y la norma general de calidad por la leche UHT.
- Reglamento (CE) 445/2007, de 23 de abril.
- Reglamento (UE) 1308/2013, de 17 de diciembre de 2013

### **9.2.CARACTERÍSTICAS DE LOS ZUMOS DE FRUTA SUMINISTRADOS**

Los zumos que se suministren a las Residencias tendrán que cumplir sin excepción el Real Decreto 1518/2007, de 16 de noviembre donde se establecen los parámetros analíticos de autenticidad y calidad de los zumos de frutas. La nueva legislación hace referencia a los parámetros recogidos en la Norma del Codex Alimentarius y en el Código de Prácticas para evaluación de zumos de frutas y vegetales de la Asociación de la Industria de Zumos y Néctares de Frutas y Vegetales de la Unión Europea (AIJN ). El Real Decreto será de aplicación al zumo de frutas, zumo de frutas a base de concentrado y néctar de frutas.

Los zumos tendrán que ser sin azúcares añadidos, aptos para intolerantes al gluten y la lactosa y de sabores variados.

### **9.3.CARACTERÍSTICAS DEL AGUA ENVASADA**

Todas las aguas que se licitan en todos los lotes deben ser minerales naturales no se aceptarán aguas de manantial ni preparadas.

En el envase debe constar el origen y composición según estipula la Asociación Nacional de Aguas de Bebida Envasadas (ANEABE).

Sólo se aceptarán botellas fabricadas con PET (tereftalato de polietileno), no se aceptarán botellas hechas con policarbonato debido a la migración de bisfenol A.

Las características del Agua debe seguir los criterios establecidos en el siguiente documento 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. CARACTERÍSTICAS DE LA CATEGORÍA 3 PASTAS Y CONSERVAS**

Sin perjuicio de las especificaciones que se detallarán en la contratación derivada y con carácter meramente enunciativo en la categoría de pastas y conservas se pueden incluir productos de alimentación para consumo humano tales como: frutos secos, cereales, harinas, café, infusiones , galletas, queso, mantequilla, miel, mermelada, aceitunas, aceite, fruta en almíbar, etc.