

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA SUMINISTRO DE CAFÉ Y EDULCORANTE, PESCADO FRESCO Y PRODUCTOS CONGELADOS PARA LA RESIDENCIA JUVENIL "RAMON MENÉNDEZ PIDAL", ADSCRITA A LA DIRECCIÓN GENERAL DEL INSTITUTO ASTURIANO DE LA MUJER Y POLÍTICAS DE JUVENTUD

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente contrato consiste en el suministro de café y edulcorante, pescado fresco y productos congelados necesarios para la elaboración de las pensiones alimenticias que garanticen la manutención de los residentes, tanto ordinaria como dietas especiales, que se producirán desde las instalaciones de Cocina de la Residencia Juvenil "Ramón Menéndez Pidal", centro adscrito a la Dirección General del Instituto Asturiano de la Mujer y Políticas de Juventud, en los términos indicados en la presente propuesta y en el pliego de prescripciones técnicas.

A continuación, se definen las obligaciones mínimas que deben asumir la o las empresas que resulten adjudicatarias para la adecuada prestación de los diferentes lotes.

2.- CARACTERÍSTICAS GENERALES

La o las empresas adjudicatarias deberán adecuarse en la prestación de los suministros a las especificaciones técnicas, calidades y prestaciones de productos alimenticios establecidos por la Residencia Juvenil Ramón Menéndez Pidal, y tendrán que estar sujetas a lo especificado en la normativa legal vigente y, en particular, a lo dispuesto en el código Alimentario Español.

Los suministros habrán de ajustarse a la programación establecida para la recepción de mercancía, evitando la quiebra de los horarios de preparación establecidos en Cocina. Las entregas de mercancía deberán ser realizadas de acuerdo con las solicitudes cursadas desde la Residencia Juvenil Ramón Menéndez Pidal, bien por la persona que ostente su dirección como, en su defecto, por quien ocupe el cargo de intendente. Las peticiones indicarán producto, cantidad y, excepto el pan, cuyo reparto se hará a una hora fija cada día, el horario de entrega se establecerá mediante el horario y días acordados con los responsables de la Residencia Juvenil Ramón Menéndez Pidal.

LOTE 1. CAFÉ Y EDULCORANTE	Antes de las 11,00 horas
LOTE 1. PESCADO FRESCO	Antes de las 10,00 horas
LOTE 2. PRODUCTOS CONGELADOS	Antes de las 12,00 horas

Salvo causa de urgencia justificada, las peticiones se cursarán con una antelación mínima de veinticuatro horas.

En el caso de que un producto no pueda ser suministrado por una causa justificada, podrá ser sustituido por otro de iguales o superiores características, para la cual deberá constar el informe técnico favorable de la persona designada para ello dentro de la organización de la Residencia Juvenil Ramón Menéndez Pidal.

El o los adjudicatarios garantizarán un nivel cualitativo tanto en la selección de los víveres y productos complementarios como en su manipulación, características organolépticas de nutrición y temperatura. Dichas tareas se efectuarán no solo de acuerdo con las indicaciones establecidas por el ordenamiento jurídico vigente, en especial el Código Alimentario Español y normativa complementaria, sino también con las instrucciones concretas de la Dirección de la Residencia Juvenil Ramón Menéndez Pidal.

Independientemente de los controles internos realizados por la Empresa adjudicataria, la Residencia Juvenil Ramón Menéndez Pidal podrá requerir en todo momento las determinaciones analíticas y las auditorias llevadas a cabo por la adjudicataria, incluidos sus proveedores, siempre que lo estime necesario para garantizar la idoneidad sanitaria, alimenticia y técnica de cualquier producto.

La o las empresas adjudicatarias deberán adecuarse en la prestación de sus servicios a las especificaciones técnicas, higiénico-sanitario y de calidad, presentaciones, formatos de productos, envasados al vacío, porciones, gramajes, programación de menús y tipo de dietas establecidos en los Anexos.

Cualquier cambio en los productos suministrados deberá contar con la aprobación escrita previa de la dirección de la Residencia Juvenil Ramón Menéndez Pidal. Para ello, cuando el o los adjudicatarios deseen realizar un cambio de producto o marca, o se produzca cualquier modificación en alguno de ellos, deberán notificarlo por escrito, poniendo a disposición de la dirección y del servicio de cocina de la Residencia Juvenil Ramón Menéndez Pidal una muestra significativa y la ficha técnica de dicho producto o marca.

La Residencia Juvenil Ramón Menéndez Pidal se reserva el derecho a sustituir cualquier producto porque no se adapte a las especificaciones iniciales, mediante otro que, en función de criterios similares de calidad, cantidad, Registro Sanitario y precio, considere más conveniente sin que ello suponga un derecho al adjudicatario para incrementar el precio ofertado.

El o los adjudicatarios asumen la responsabilidad directa de garantizar, en el caso de productos que puedan ser clasificados en varios grupos comerciales de calidad, que estos solo sean de las calidades "extra" o "primera" y, en su defecto, según la calidad establecida por la Residencia Juvenil. Todos los productos deberán tener Registro Sanitario.

Todo lo relacionado con el suministro de víveres y el apoyo técnico solicitado estará sujeto al Ordenamiento Jurídico vigente, al Código alimentario español, al Reglamento Técnico-Sanitario, a normas de calidad para cada grupo alimentario y a su normativa complementaria. Si el producto no es originario de la C.E., el adjudicatario deberá justificar documentalmente su homologación por la C.E.

3.- ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

3.1.- Se entiende por "envase" todo producto fabricado para contener, proteger, manipular, distribuir y presentar mercancías, desde materias primas hasta artículos acabados, utilizados en cualquier fase de la cadena de fabricación, distribución y consumo.

Se considerarán también envases todos los artículos desechables utilizados con este mismo fin.

Los envases deberán ser manipulables por el personal del Centro, sin que generen daño o riesgo laboral alguno a los mismos, para lo cual las características del envase serán las siguientes:

- No ser demasiado pesado o grande (en ningún caso debe superar los 20 Kg.).
- No ser voluminoso o difícil de sujetar.
- Que su contenido tenga equilibrio estable y no corra el riesgo de desplazarse.
- Que en su manipulación no deba sostenerse o manipularse a distancia del tronco o contorsión o inclinación del mismo.
- Que la carga, por su aspecto exterior o su consistencia no pueda ocasionar lesiones al trabajador, en particular en caso de golpe.

En todo momento será de aplicación el Real Decreto 487/1997, de 14 de abril (BOE núm. 97, de 23 de abril), sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la manipulación manual de cargas que entrañe riesgos, en particular dorso-lumbares, para el personal de la Residencia Juvenil.

3.2.- En relación con etiquetado y presentación de los productos alimenticios, a tenor de lo dispuesto en el Real Decreto 1334/1999 y sus modificaciones, por el que se aprueba la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, se seguirán las siguientes normas.

3.2.1.- Denominación de venta de un producto: Será la prevista por las disposiciones vigentes y, en su defecto, el nombre consagrado por el uso o una descripción del producto alimenticio y de su utilización, si fuera necesario, lo suficientemente precisa para permitir al comprador conocer la naturaleza real y distinguirlo de los productos con los que pudiera confundirse.

3.2.2.- La denominación de venta incluirá o irá acompañada de una indicación del estado físico en que se encuentra el producto alimenticio o del tratamiento específico a que se ha sometido (tales como en polvo, liofilizado, congelado, ahumado).

3.2.3.- Cuando el producto alimenticio está normalizado o regulado por disposiciones específicas, deberán utilizarse las designaciones de calidad tipificadas, quedando expresamente prohibidos los adjetivos calificativos distintos a los establecidos en las disposiciones.

3.2.4.- En los productos alimenticios sujetos a registros específicos en el Registro General de Alimentos, la denominación será idéntica a la que figura inscrita en el mencionado registro.

3.3. Ningún alimento contendrá aditivos alimentarios distintos de colorantes y edulcorantes, en cuanto a cantidades y tipos de los fijados en el Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero de 2002, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de los colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

En caso de duda o desconocimiento por las personas encargadas de la recepción y/o posterior manipulación de cualquier alimento, el fabricante, y/o en su defecto el suministrador, presentará la lista de aditivos alimentarios autorizados y sus cantidades según el citado Real Decreto, para su conocimiento y/o comprobación con lo especificado en el etiquetado.

3.4. La cantidad neta de los productos alimenticios envasados se expresará:

- En unidad de volumen para los productos líquidos.
- En unidad de masa para los demás.

Se utilizará, según el caso, el litro, el centilitro, el mililitro, o bien el kilogramo o el gramo.

4.- TRANSPORTE

Deberá garantizarse que los vehículos reúnan las adecuadas condiciones para realizar el transporte, debiendo ajustarse a lo establecido en la normativa vigente en esta materia, debiendo ser frigorizados para los alimentos congelados y refrigerados y cubiertos o cerrados para el resto de los productos.

Para los alimentos congelados, se garantizará la estabilidad de la temperatura en todo momento, de manera que se mantenga la cadena de frío.

5.- CONTROL E INSPECCIÓN

Quien ocupe la Jefatura de Servicio del Instituto Asturiano de la Juventud designará la o las personas dentro de la instalación en quien delegue las tareas de control e inspección cotidianos para el funcionamiento de la entrega y gestión de los alimentos, de lo cual informará al o los adjudicatarios. Salvo instrucción en contrario, se encargarán de la tarea las personas que ocupen la dirección y la intendencia de la Residencia Juvenil.

La o las personas responsables de la recepción de los alimentos en el Centro comprobarán:

- La cantidad.
- La calidad y/o categoría del producto.
- La presentación.
- Las condiciones higiénicas del transporte y envasado.
- La caducidad y el etiquetado.

Practicadas las anteriores comprobaciones, se procederá al rechazo de aquellos productos que no cumplan la normativa aplicable o las condiciones señaladas en el presente Pliego, que será considerado mínimo.

Como pesos o cantidades de los productos suministrados se tomarán los obtenidos en el pesaje o recuento a realizar en su recepción en el Centro.

El adjudicatario estará obligado a facilitar a estas personas cuanta documentación le requieran en el ejercicio de sus funciones, así como el acceso a todas las dependencias, equipos y productos que deseen examinar, y así cumplir las indicaciones que le comuniquen.

El material se entenderá recepcionado y conforme mediante la firma sobre el albarán del personal responsable designado para ello.

Cuando el material sea rechazado por el personal designado por el Centro, se hará entrega al adjudicatario de una nota de rechazo firmada, que incluirá las razones del mismo.

El adjudicatario deberá comunicar a los responsables del servicio de Compras las posibles incidencias en el suministro en cuanto a servicio y calidad. La dirección de la Residencia podrá comprobar en todo momento que se cumple la legislación Técnico-Sanitaria, así como normas o protocolos internos de recepción de mercancías, almacenaje, limpieza, desinfección, así como cumplimiento de Sistema APPCC.

6.- CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS

Tanto la legislación española como comunitaria en materia de alimentos tienen como objeto la protección del consumidor al controlar los alimentos para evitar riesgos sanitarios, fraudes, adulteraciones, garantizando con ello que sean inocuos, genuinos, nutritivos y apetecibles. Al regular al mismo tiempo el comercio de los alimentos, protege el valor comercial, al considerar la correcta identificación, los rendimientos, evitando las falsificaciones mediante la tipificación oficial. Existen diferentes niveles, clases o categorías que van a tener distintos precios en el mercado y de su conocimiento se obtiene una mejor relación calidad-precio.

Las condiciones exigidas a cada producto estarán basadas en la legislación alimentaria vigente existente para cada tipo de alimento y/o sector alimentario, teniendo en cuenta las calidades organolépticas y comerciales establecidas, así como el transporte adecuado, envases y embalajes, etiquetado correcto, etc., y serán de aplicación en la adjudicación de compra de víveres y en la recepción de las mismas. En caso de no existir legislación específica deberán seguir las recomendaciones del Codex Alimentario.

Todos los productos cumplirán lo dispuesto sobre la Norma General de Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios R.D. 1334/99 de 31 de julio (B.O.E. 24-08-99) así como sus modificaciones posteriores; sobre Registro Sanitario de Alimentos R.D. 1712/91 de 29 de noviembre (corrección de errores, B.O.E nº 20 de 23-01-92).

Todo ello, sin perjuicio del cumplimiento de lo establecido en la Normativa vigente correspondiente a todos los productos alimentarios y no alimentarios objeto de la presente contratación: café y edulcorante, pescados y helados y ultra-congelados, envases...

Todos los envases y/o embalajes deben ser de material autorizado para uso alimentario, y cumplirán la R.T.S. para la elaboración, circulación y comercio de materiales plásticos destinados a estar en contacto con productos alimenticios y alimentarios, y el R.D. 397/90 de 16 de marzo, por el que se aprueban las condiciones generales de los materiales en contacto con los alimentos distintos de los poliméricos. Los transportes serán adecuados para mantener la cadena de frío y estarán en óptimas condiciones de higiene.

Los licitadores que presenten proposiciones a dicho Expediente deberán estar en posesión de la Autorización Sanitaria correspondiente (Nº.R.S.) para la comercialización de los productos a los que licite. Asimismo, deberán cumplir las condiciones establecidas en la normativa jurídica vigente:

- Reglamentos Técnicos Sanitarios: Reales Decretos que regulen el sector alimentario al que se presente (ejemplo: sector del pescado).
- Normas de Calidad: Que afecten al producto determinado al que liciten.

- Directivas Comunitarias: Normativa emanada del Consejo de la Comunidad Europea, de obligado cumplimiento para los países miembros.

7.- ANEXO. LOTES Y CONDICIONES DE ENTREGA

LOTE Nº1: CAFÉ Y EDULCORANTE

1. CONDICIONES DE ENTREGA

Presentación: Correctamente envasados. Sin alcanzar fecha de caducidad. Debidamente etiquetados, incluyendo la siguiente información: denominación del producto, ingredientes, identificación del productor elaborador, número de lote y fecha de caducidad o consumo preferente, condiciones de conservación y registro sanitario.

Transporte: condiciones higiénicas. En cajas de plástico o madera de uso exclusivo.

Horario de recepción: antes de las 11:00 horas.

Control: inspección visual por la persona encargada de la recepción del producto. Si el producto no reúne las condiciones de presentación y de caducidad mínimas establecidas, se puede rechazar.

2. CONTENIDO DE LOTE. CANTIDADES APROXIMADAS

Nº ORDEN	DENOMINACION PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	OBSERVACIONES
1	CAFÉ TUESTE NATURAL	Kilo	122	
2	CAFÉ DESCAFEINADO MONODOSIS	Cajas 100 uds. 2 gr.	10	
3	EDULCORANTE	Cajas 100 uds. 1 gr.	25	

LOTE Nº 2: PESCADO FRESCO

1. CONDICIONES DE ENTREGA

Presentación: Ausencia de malos olores, olor característico. Identificación de las piezas: denominación comercial, fecha de captura, lugar de captura y caducidad. Se entregara limpio, sin escamas y fileteado o troceado según se pida desde cocina.

Cuando desde la cocina se pidan enteras, las piezas deberán presentar ojos brillantes, branquias coloreada rojo-rosa intensa, carne pegada a la escama, consistencia firme y ausencia de signos de congelación. Debe entregarse en cajas limpias de uso exclusivo.

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE PRESIDENCIA Y PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Instituto Asturiano de la
Juventud

Horario de recepción: antes de las 10:00 horas.

Transporte: condiciones higiénicas. Vehículo frigorífico adecuado y autorizado.

Control: inspección visual por la persona encargada de la recepción del producto. Si el producto no reúne las condiciones de presentación y de frescura mínimas establecidas, se puede rechazar.

2. CONTENIDO DE LOTE. CANTIDADES APROXIMADAS

Nº ORDEN	DENOMINACIÓN PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	OBSERVACIONES
1	BACALAO EN FILETES	Kg	230	
2	BONITO FRESCO DEL NORTE	Kg	160	
3	DORADA	Kg	160	
4	LUBINA	kg	75	
5	MERLUZA FRESCA	Kg	200	
6	PARROCHAS	Kg	120	
7	TRUCHA ASALMONADA	Kg	230	
8	TRUCHA NORMAL	Kg	130	

LOTE Nº 3: PRODUCTOS CONGELADOS

1. CONDICIONES DE ENTREGA

Presentación: Correctamente envasados. Sin signos de descongelación. Sin alcanzar fecha de caducidad. Debidamente etiquetados, incluyendo la siguiente información: denominación del producto, ingredientes, identificación del productor elaborador, número de lote y fecha de caducidad o consumo preferente, condiciones de conservación y registro sanitario.

Horario de recepción: antes de las 12:00 horas.

Transporte: condiciones higiénicas. Vehículo frigorífico adecuado y autorizado. En cajas de plástico reutilizables de uso exclusivo.

Control: inspección visual por la persona encargada de la recepción del producto. Si el producto no reúne las condiciones de presentación y de frescura mínimas establecidas, se puede rechazar.

2. CONTENIDO DE LOTE. CANTIDADES APROXIMADAS

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE PRESIDENCIA Y PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Instituto Asturiano de la
Juventud

Nº ORDEN	DENOMINACION PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CONSUMO ANUAL ESTIMADO	OBSERVACIONES
1	ALBÓNDIGAS DE POLLO	Kilos	10	
2	ANILLA DE CALAMAR	Kilos	50	sin glasear
3	BRÓCOLI	Kilos	80	
4	BUÑUELOS DE BACALAO	Kilos	60	
5	CHAMPINÓN ENTERO	Kilos	75	
6	CHAMPINÓN LAMINADO	Kilos	75	
7	CHURROS LAZO	Kilos	10	
8	CÓCTEL DE SETAS VARIADAS	Kilos	75	
9	COLES DE BRUSELAS	Kilos	30	
10	COLIFLOR	Kilos	100	
11	CROQUETA DE BACALAO ARTESANA	Kilos	30	croqueta de 50 gramos
12	CROQUETA DE POLLO ARTESANA	Kilos	30	croqueta de 50 gramos
13	CROQUETA JAMÓN ARTESANA	Kilos	30	croqueta de 50 gramos
14	EMPANADILLAS DE ATÚN	Kilos	30	TAMAÑO GRANDE
15	ENSALADILLA RUSA	Kilos	30	
16	ESPINACAS CORTADAS	Kilos	30	Formato de bolsa de 400 gr
17	FILETE DE ABADEJO SIN PIEL	Kilos	110	
18	FILETE DE BACALAO +1000	Kilos	110	
19	FILETE DE LENGUADO	Kilos	110	
20	FILETE DE MERLUZA CON PIEL	Kilos	110	
21	FILETE DE SALMÓN	Kilos	110	
22	FILETE LIMANDA	Kilos	100	
23	GAMBA PELADA	Kilos	30	grande 50/70
24	GAMBA PEQUEÑA ARROCERA	Kilos	50	
25	GUISANTES FINOS	Kilos	115	
26	GULA HOSTELERIA	Kilos	10	
27	HELADOS SIN AZÚCAR	unidades	500	
28	JUDÍA VERDE PLANA	Kilos	115	
29	LANGOSTINO ARROCERO	Kilos	50	caja de 2 kg
30	LANGOSTINO COCIDO 40/60	Kilos	30	
31	LOMO DE MERLUZA	Kilos	110	
32	LOMOS DE BACALAO	Kilos	110	
33	MASA DE HOJALDRE	Kilos	35	

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE PRESIDENCIA Y PARTICIPACIÓN CIUDADANA

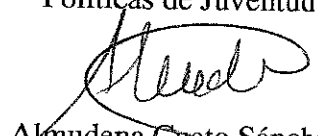
Instituto Asturiano de la
Juventud

34	MEJILLON SIN CASCARA	Kilos	60	
35	MENESTRA DE VERDURAS	Kilos	140	
36	MILANESAS DE LOMO	Kilos	45	
37	MINI ROLLITO DE PRIMAVERA	Kilos	45	
38	NÉCORAS CRUDAS	Kilos	25	
39	NUGGET DE POLLO	Kilos	100	
40	PALITOS DE CANGREJO	Kilos	65	
41	PATATAS FRITAS	Kilos	225	
42	PECHUGA DE POLLO EMPANADA	Kilos	50	
43	PIMIENTO ROJO TROCEADO	Kilos	55	
44	PIMIENTO VERDE TROCEADO	Kilos	55	
45	QUINOA CON VERDURAS	Kilos	10	
46	RODAJA DE PUERRO	Kilos	55	
47	SALTEADO MEDITERRANEO	Kilos	75	
48	SAN JACABO	Kilos	40	cajas 4 kg (16 paquetes 2 und)
49	SOPA DE MARISCO	Kilos	110	
50	SOPA DE VERDURAS	Kilos	110	
51	VASITO DE HELADO	unid	500	disponibilidad de sabor de fresa y nata, de sabor chocolate y vainilla y nata y caramelo
52	VENTRESCA DE BACALAO	Kilos	75	
53	VERDURA PARA SOFRITO	Kilos	60	
54	VERDURAS PARA PISTO	Kilos	50	
55	ZANAHORIA BABY	Kilos	45	

En Oviedo, a 30 de abril de 2019

La Directora General del Instituto Asturiano de la Mujer y

Políticas de Juventud


Almudena Cueto Sánchez