

## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE PESCADOS Y MARISCOS PARA EL CONSORCIO ESCUELA DE HOSTELERIA DE LES ILLES BALEARS.**

### INDICE

1.- OBJETO DEL CONTRATO .....	1
2.- CARACTERÍSTICAS GENERALES.....	1
3.- LEGISLACIÓN APLICABLE.....	3
4.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	4
5.- LUGAR Y PLAZOS DE ENTREGA .....	8
6.- TRANSPORTE Y ENVASADO .....	8
7.- RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS .....	9
8.- IRREGULARIDADES EN LOS PRODUCTOS SUMINISTRADOS.....	11
9.- CONTROL E INSPECCIÓN.....	12
10.- PENALIDADES.....	14

### **1.- OBJETO DEL CONTRATO**

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto el suministro de pescados y mariscos frescos para su utilización en la explotación de los puntos de venta y las prácticas de los cursos de los planes de estudios propios que imparte la EHIB en Palma, en el edificio Arxiduc Lluís Salvador (Campus UIB).

### **2.- CARACTERÍSTICAS GENERALES**

La empresa adjudicataria deberá adecuar el suministro de los productos alimenticios a las especificaciones técnicas, calidades y prestaciones establecidos en el presente pliego, y a la programación de dietas y menús que en su caso determine la EHIB en cada momento, de acuerdo con las indicaciones del responsable del departamento de gestión compras de la EHIB. Asimismo deberá ajustarse a la programación establecida para la recepción de mercancía, evitando la interrupción de los horarios de preparación establecidos en Cocina.



El adjudicatario garantizará un nivel cualitativo tanto en la selección de los productos, como en su manipulación, características organolépticas de nutrición y temperatura. Dichas tareas se efectuarán no sólo 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 EHIB.

Independientemente de los controles internos realizados por la empresa adjudicataria, la EHIB 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 empresa adjudicataria deberá adecuar las entregas del suministro 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 que establezca la dirección del contrato. Cualquier cambio en los productos suministrados deberá contar con la aprobación escrita previa del responsable del contrato; para ello, cuando el adjudicatario desee realizar un cambio de producto o marca, o se produzca cualquier modificación en alguno de ellos, deberá notificarlo por escrito, poniendo a disposición de la EHIB una muestra significativa y la ficha técnica de dicho producto o marca.

La EHIB, a través del responsable del departamento de gestión compras de la EHIB se reserva el derecho a sustituir cualquier producto que no se adapte a las especificaciones iniciales de la EHIB, mediante otro, que en función de criterios similares de calidad, cantidad, registro sanitario y precio, considere más conveniente sin que ello suponga derecho alguno al contratista de incremento del precio ofertado.

El contratista asume la responsabilidad directa de garantizar, en el caso de productos que puedan ser clasificados en varios grupos comerciales de calidad, que éstos sólo sean de las calidades "extra" o "primera" y, en su defecto, según la calidad establecida por la EHIB. 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 las normas de calidad vigentes para cada grupo alimentario, y a su normativa complementaria. Si el producto no es originario de la C.E. (Comunidad Europea), el adjudicatario deberá justificar documentalmente su homologación por la C.E.

Al final de los periodos lectivos la EHIB podrá devolver los productos que, por sus características, no puedan aguantar hasta el siguiente periodo lectivo, estos deberán ser abonados.

La gestión de los envases será responsabilidad del suministrador, la EHIB no tendrá ninguna responsabilidad sobre ellos.

La facturación se realizará a mes vencido, obligándose la EHIB, únicamente, por los suministros efectuados de conformidad en el correspondiente mes. En la factura se detallarán los albaranes así como los productos servidos en cada albarán. La factura incluirá todo tipo de gravámenes e impuestos, y deberá registrarse según el procedimiento que establezca la EHIB.

El adjudicatario está obligado a indicar una persona de contacto, a facilitar cualquier información de consumo, muestras, etc, así como al asesoramiento cuando se le requiera y a mantener la calidad de los productos ofertados.

**El licitador podrá presentarse a los lotes que considere oportunos, si bien en la oferta que presente es obligatorio ofertar todos los productos del lote a que se presente (en caso de no hacerlo, se excluirá la oferta).**

### **3- LEGISLACION APLICABLE**

- Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español.
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

- Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.
- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- Real Decreto 890/2011, de 24 de junio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio.
- Real Decreto 1338/2011, de 3 de octubre, por el que se establecen distintas medidas singulares de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
- Decreto 99/2012 de 7 de diciembre, por el cual se crea el Registro de Empresas, Establecimientos y Productos del Sector Alimentario de las Illes Balears sujetas a control oficial.
- Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.
- Decreto 12/2013, de 5 de abril, por el que se crea el Consejo Autonómico de Seguridad Alimentaria y la Comisión de Coordinación Administrativa

Todo ello sin perjuicio, del cumplimiento de lo establecido en la normativa vigente correspondiente a todos los productos alimentarios y no alimentarios objeto de contrato.

#### **4.- ESPECIFICACIONES TECNICAS**

##### **Pescados refrigerados**

Cumplirán la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Establecimientos y Productos de la Pesca y Acuicultura con destino al consumo humano, admitiéndose las clases Extra y A de la citada Reglamentación, excepto aquellos que en otro epígrafe se indiquen otras exigencias de clase y calidad.

Cumplirán la legislación vigente en cuanto a metales pesados u otro tipo de contaminantes.

En las especies relacionadas a continuación, se exigirán además las siguientes condiciones:

- Salmón: Peso entre 5 - 6 Kg.  
Se admite solamente la calidad Extra y la presentación se hará en los envases de origen.
- Dorada: Peso entre 0.4-0.6 Kg.  
Se admite solamente la calidad Extra y la presentación se hará en los envases de origen.
- Lubina: Peso entre 0.4-0.6 Kg.  
Se admite solamente la calidad Extra y la presentación se hará en los envases de origen.
- Lubina: Peso entre 2-3 Kg.  
Se admite solamente la calidad Extra y la presentación se hará en los envases de origen.
- Trucha: Peso entre 200-240 g/pieza.  
Se admite solamente la calidad Extra, y la presentación se hará en los envases de origen. Se indicará la variedad a suministrar.

A la recepción del producto en las instalaciones, en cualquiera de sus formas, se exigirá:

Temperatura: entre 0 y 7°C.

Etiquetado: según legislación vigente.

Caracteres organolépticos: característicos de la especie.

Fecha de caducidad: será como mínimo de 6 días.

Envases y embalajes: normalizados y precintados, y en adecuadas condiciones higiénicas.

Otros parámetros de frescura:

- Nitrógeno Básico Volátil Total: Máximo 15 mg/100g para clase Extra, y 25 mg/100g en la A.

Envases para el transporte: Todos los admitidos en la legislación vigente, y en los casos procedentes de importación en envases de origen, con el etiquetado correspondiente que exprese entre otros datos la fecha de captura o empaquetado y el puerto de origen.

### **Mariscos refrigerados**

Cumplirán la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Establecimientos y productos de la Pesca y Acuicultura con destino al consumo humano, admitiéndose las clases Extra y A de la citada Reglamentación.

A la recepción del producto, en cualquiera de sus formas, se exigirá:

- Temperatura: 3 -7°C.
- Etiquetado: según legislación vigente.

Otros parámetros de frescura:

- Nitrógeno Básico Volátil Total: Máximo 25 mg/100g para clase Extra, y 40 mg/100g en la A.

Envases y embalajes: normalizados y precintados, y en adecuadas condiciones higiénicas.

Envases para el transporte: Todos los admitidos en la legislación vigente, y en los casos procedentes de importación en envases de origen, con el etiquetado correspondiente que exprese entre otros datos la fecha de captura o empaquetado y el puerto de origen.

### **Crustáceos refrigerados**

Cumplirán la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Establecimientos y productos de la Pesca y Acuicultura con destino al consumo humano, admitiéndose las clases Extra y A de la citada Reglamentación.

A la recepción del producto, en cualquiera de sus formas, se exigirá:

- Temperatura: 3 -7°C.
- Etiquetado: según legislación vigente.

Otros parámetros de frescura:

- Nitrógeno Básico Volátil Total: Máximo 25 mg/100g para clase Extra, y 40 mg/100g en la A.

Envases y embalajes: normalizados y precintados, y en adecuadas condiciones higiénicas.

Envases para el transporte: Todos los admitidos en la legislación vigente, y en los casos procedentes de importación en envases de origen, con el etiquetado correspondiente que exprese entre otros datos la fecha de captura o empaquetado y el puerto de origen.

### **Bivalvos refrigerados**

Cumplirán la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Establecimientos y Productos de la pesca y acuicultura con destino al consumo humano y Normas de Calidad vigentes.

A la recepción del producto se exigirá:

- Temperatura: 0 y 7°C.
- Etiquetado: según legislación vigente.

Envases y embalajes: normalizados y precintados, y en adecuadas condiciones higiénicas.

Envases para el transporte: Todos los admitidos en la legislación vigente. En envases de origen, excepto cuando la cantidad a suministrar sea menor a la del envase original en que se admitirán otros de similares características.

Los productos y cantidades a satisfacer son los de la siguiente tabla:

Descripción	U. Compra		% iva	Precio de referencia	Importe	IVA	TOTAL
Almeja fresca	20	Kg	10	10,80	216,00	21,60	237,60
Bogavante	80	Kg	10	24,50	1.960,00	196,00	2.156,00
Dorada 0,4-0,6kg	540	Kg	10	8,80	4.752,00	475,20	5.227,20
Lubina 2-3kg	55	Kg	10	22,80	1.254,00	125,40	1.379,40
Lubina 0,4-0,6kg	170	Kg	10	8,80	1.496,00	149,60	1.645,60
Mejillón fresco	90	Kg	10	2,95	265,50	26,55	292,05
Ostrón	24	Unidad	10	1,35	32,40	3,24	35,64
Rodaballo 2-2,5kg	105	Kg	10	14,55	1.527,75	152,78	1.680,53
Rodaballo 0,4-0,6kg	10	Kg	10	9,90	99,00	9,90	108,90
Salmón 5-6kg	1.000	Kg	10	11,90	11.900,00	1.190,00	13.090,00
Trucha	105	Kg	10	6,75	708,75	70,88	779,63
<b>Total</b>					<b>24.211,40</b>	<b>2.421,14</b>	<b>26.632,54</b>

## 5.- LUGAR Y PLAZOS DE ENTREGA

5.1. La entrega del suministro se realizará en el Economato de la EHIB, en horario laborable de lunes a viernes, entre las 9'00 y las 12'00 horas. La EHIB puede determinar puntualmente otro lugar y/o horario.

5.2. Los pedidos se realizarán telefónicamente o mediante correo electrónico al proveedor por el responsable del departamento de gestión de compras de la EHIB según las necesidades de la Escuela, debiendo indicarse su número tanto en los albaranes como en las facturas.

El plazo de entrega de los productos a suministrar será inferior a 24 horas contadas desde la comunicación del pedido al proveedor, sin perjuicio de que la EHIB establezca otro plazo en función de sus necesidades, el cual será debidamente comunicado al adjudicatario.

## 6.- TRANSPORTE Y ENVASADO



Las condiciones de transporte, almacenaje previo y distribución del producto por parte del suministrador cumplirán en todo momento las disposiciones que en estas materias sean exigibles por la normativa vigente.

El etiquetaje de los productos deberá cumplir la normativa vigente que sea de aplicación.

Los productos alimentarios deberán cumplir la normativa vigente en la materia en especial, las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias que les sean de aplicación.

6.1.- Deberá garantizarse por el adjudicatario que los vehículos reúnan las adecuadas condiciones higiénicas para realizar el transporte de los productos alimenticios, ajustándose a lo establecido en la normativa vigente en esta materia, y por tanto deberán ser vehículos refrigerados y cubiertos o cerrados para los productos.

6.2.- El adjudicatario deberá indicar con todo detalle las características del tipo de envase en que se transporten los productos alimenticios, utilizándose como norma general envases limpios e higienizados, desechables de un solo uso, no susceptibles de recuperación. Para los productos frescos y refrigerados, como pescados, se utilizarán cubetas de plástico recuperable, no tóxico, de acuerdo con lo previsto en Código Alimentario. Todos los alimentos llevarán el registro sanitario correspondiente.

## **7.- RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS**

Los productos objeto del suministro de este contrato se entregarán, durante toda la vigencia del contrato, en la cantidad, denominación comercial, marca, referencia, etc., ofertados y aceptados por la EHIB, sin que el suministrador pueda entregar productos que presenten alguna característica diferencial sin previa autorización por parte de la EHIB.

La entrega de los pedidos deberá ser completa, si por falta de stocks no es posible se comunicará inmediatamente a la EHIB.

El suministro, calculado estimativamente en función del consumo del último curso, es el que se detalla en el anexo, pudiendo incrementar o disminuir en función de las necesidades de la EHIB, sin exceder del importe máximo establecido.

Los pedidos se realizarán telefónicamente o mediante correo electrónico según las necesidades de la EHIB, sin que el suministrador pueda establecer una cantidad mínima ni máxima sobre el pedido. El número de pedido deberá indicarse tanto en los albaranes como en las facturas.

7.1. La empresa adjudicataria deberá suministrar los productos alimenticios en las zonas reservadas para la recepción de las materias primas que dispone la EHIB e indicadas por el responsable del departamento de gestión de compras de la EHIB, realizando éste un control de las materias primas suministradas en el mismo momento de su recepción, y rechazando aquellas que no reúnan las características fijadas en el pliego, mediante el siguiente protocolo:

- Presentación y entrega del albarán de compra en cada recepción.
- Comprobación por el responsable del departamento de gestión de compras de la EHIB de la adecuación del albarán con el pedido.
- Comprobación del etiquetado y de la integridad de los envases
- Comprobación del grado de frescura de las materias primas y de su integridad
- Control de la temperatura del producto que lo requiera en el momento de la recepción.
- No se recepcionarán los productos dañados o golpeados, haciéndolo constar expresamente en el albarán.

7.2. Las entregas de los pedidos deberán ser completos. No obstante, si por falta de stocks no fuera posible el suministro del mismo, se comunicará dicha circunstancia inmediatamente al responsable del departamento de gestión de compras de la EHIB.

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 lo cual deberá tener la aceptación por parte del responsable del departamento de gestión de compras de la EHIB.

El material se entenderá recepcionado y conforme mediante la firma sobre el albarán del personal responsable designado por la EHIB. Cuando el material sea rechazado por el personal designado por la EHIB, 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 contrato las posibles incidencias en el suministro en cuanto a servicio y calidad. La EHIB podrá comprobar en todo momento que se cumple la legislación Técnico-Sanitaria, así como normas o protocolos internos de la EHIB de recepción de mercancías, almacenaje, limpieza, desinfección.

## **8.- IRREGULARIDADES EN LOS PRODUCTOS SUMINISTRADOS**

La EHIB no aceptará los productos defectuosos o que no tengan la calidad exigida, en este caso el suministrador deberá cambiarlo con la mayor rapidez posible, sin ningún coste añadido.

8.1. No se aceptarán productos que hayan excedido sus fechas de caducidad o de consumo preferente.

Cuando se compruebe, en el momento de la entrega, que las materias primas o ingredientes han excedido los límites de temperatura establecidos o que su estado organoléptico no es el correcto, deberán devolverse al proveedor adjudicatario.

De cualquier forma en la ficha de evaluación continuada del proveedor se apuntarán todos los incumplimientos detectados en la recepción de las materias primas como "no conformidades".

Si se incumple cualquier especificación que no implique peligro para la salubridad del producto, el proveedor será avisado para la modificación de la desviación en pedidos posteriores.

Si el incumplimiento implica peligro para la salubridad del producto final, se comunicará formalmente al proveedor adjudicatario, y se procederá a la devolución de la partida, debiendo presentar el adjudicatario la documentación analítica necesaria en el siguiente pedido, y adoptándose por la EHIB, en su caso, las medidas reparadoras y correctoras oportunas.

El incumplimiento de plazos y condiciones supondrá el levantamiento de un acta de incidencias y una penalización equivalente a dos veces el coste del producto solicitado o el coste que pueda ocasionar a la EHIB la necesidad de adquirir otro producto por cualquier otro medio. El levantamiento de cinco actas de incidencias será causa suficiente de resolución del contrato.

## **9.- CONTROL E INSPECCIÓN**

9.1. El responsable del contrato informará al adjudicatario de la persona, o personas de la EHIB en quien delegue las tareas de control e inspección cotidianos para el funcionamiento ordinario de la entrega y gestión de los alimentos. El adjudicatario estará obligado a facilitar a las personas indicadas 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.

9.2. El responsable de recepción de las materias primas realizará una inspección visual de los productos que llegan cada día a la EHIB, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

1.- Control del transporte: será el adecuado

2.- Control de envases: Se mantendrán íntegros, sin abolladuras, ni roturas, ni suciedades, ni óxidos en el caso de las latas.

3.- Comprobación de etiquetado: Se comprobará la fecha de caducidad o consumo preferente. En el caso de moluscos, se acompañará de la etiqueta de depuración, en la que se leerá la fecha de envasado, a partir de la cual se podrá conservar durante 5 días.

4.- Control de temperatura: Se comprobará la temperatura en el centro del producto o en su caso, entre dos envases juntos, según especificaciones anteriores.

5.- Inspecciones:

a) Inspección visual: Se realizará por el responsable de la recepción de los suministros de la EHIB, con frecuencia diaria, y mediante inspección visual de las materias primas, sobre las especificaciones que se pueden valorar. Si se produce alguna incidencia se comunicará al responsable del contrato.

b) Análisis de partidas de materias primas utilizadas en producción: con el objetivo de verificar el cumplimiento de las características microbiológicas o físico químicas.

c) Visitas a las instalaciones del proveedor, como una evaluación continuada del mismo. Será el responsable del contrato quien decidirá si son necesarias dichas visitas.

6.- Controles generales para todos los productos recibidos:

a) Comprobación de documentación del producto o en el envase, marca de salubridad en los productos que lo requieran.

b) Comprobación de la ausencia de cuerpos extraños: Mediante inspección visual se comprobará que no existen cuerpos extraños como papel, plásticos, etc, En caso de detectarlos se procede a eliminarlos y a anotarlo en el registro de comprobación de materias primas.

c) Para los productos alimenticios envasados y etiquetados se comprueba:

Información obligatoria del etiquetado, preferentemente su fecha de caducidad o de consumo preferente (debe tener suficiente duración para poderlo consumir dentro de los plazos previstos) y la temperatura a la que debe ser conservado.

La mercancía va identificada, en su embalaje exterior, con los datos relativos a la denominación del producto, el marcado de fechas y la identificación de la empresa responsable.

La integridad de los envases, sin roturas ni deformaciones, ni signos de manipulación. En el caso de conservas enlatadas, no deben presentar abolladuras, óxido o golpes que puedan afectar a la hermeticidad del envase, ni abombamientos ya que pueden ser debidos a gas o a crecimiento microbiano.

d) Para productos alimenticios no envasados, se realizan controles visuales y organolépticos de los productos (color, olor, aspecto y textura), con el fin de comprobar su aptitud al consumo, que se realiza según especificaciones. También se comprueba la homogeneidad de los lotes adquiridos, es decir, que no haya grandes diferencias de calidad entre todas las piezas que integran el total de producto adquirido.

Para los productos refrigerados o congelados se controla la temperatura de las materias primas e ingredientes en el momento de la recepción del producto. Estas comprobaciones consisten en:

Comprobación de la Tª: Esta se realiza con un termómetro limpio. Se toma la Tª de la materia prima introduciendo la sonda del termómetro entre dos productos recepcionados de los más cercanos a la puerta en cada toma.

7.- Control de las condiciones de transporte del proveedor.

Se comprobará:

- a.- El grado de limpieza del vehículo
- b.- Grado de higiene del transportista
- c.- Estibado adecuado: no se apile en exceso, que no toque con otras cajas, etc
- d.- Comprobación de la ausencia de cuerpos extraños: no existen cuerpos extraños como papel, plásticos, etc.
- d.- Si existe o no incompatibilidad de género.

Se hará el control mediante inspección visual.

Todos los productos cumplirán lo dispuesto en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, así como en el Real Decreto 1712/1991, de 29 de noviembre, sobre Registro General Sanitario de Alimentos. Todos los envases y/o embalajes deberán 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 Real Decreto 397/1990, de 16 de marzo, por el que se aprueban las condiciones generales de los materiales, para uso alimentario, distintos de los poliméricos.

Los transportes serán adecuados para mantener la cadena de frío, y estarán en óptimas condiciones de higiene. Los licitadores deberán estar en posesión de la Autorización Sanitaria correspondiente (Nº.R.S.), para la comercialización de los productos a los que licite así como cumplir las condiciones establecidas en la normativa jurídica vigente.

## **10.- PENALIDADES**

El incumplimiento de los plazos y horarios de entrega, y de las condiciones del suministro supondrá el levantamiento de un acta de incidencias y una penalización equivalente al doble del precio (IVA excluido) del producto



suministrado o, en su caso, del coste de la adquisición de otro producto de similares características por la EHIB. El levantamiento por parte del responsable del contrato de cinco actas de incidencias justificadas constituirá causa específica de resolución del contrato.

Palma, 2 de marzo de 2017

Juanjo Galmés Ginard  
Administrador EHIB