

Anexo III PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

1. OBJETO

Los productos objeto de suministro del presente contrato son los relacionados en el Anexo II Modelo de oferta económica del presente expediente de contratación, necesarios para el normal funcionamiento de los centros dependientes de la Agencia Navarra de Autonomía y Desarrollo de las personas.

Cada producto viene definido por:

- una denominación que recoge el nombre de cada producto.
- una unidad de medida que identifica la unidad básica de consumo en función de la que se establecen los precios.
- los productos están agrupados en epígrafes conforme al Vocabulario Común Europeo.

2. DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS PRODUCTOS

Generales:

En todos los casos, las empresas proveedoras y los productos objeto de suministro deberán cumplir con la normativa vigente en cada momento y, en particular, la relativa al Registro Sanitario. Los productos deberán estar correctamente etiquetados.

El cumplimiento de las características exigidas se acreditará documentalmente, en el momento que se solicite, con un certificado en el que figure que el producto ofertado cumple con la normativa vigente.

Deberán ofertarse cada producto en todas las unidades y tamaños disponibles. Por regla general las escuelas infantiles consumen tamaños más domésticos y los centros grandes, cantidades más industriales. El tamaño de los envases no determinará el precio de los productos, es decir, el precio marcado en la oferta económica será el mismo independientemente del tamaño y/o formato pedido por los centros.

Particulares:

El material deberá ser entregado en cada Centro, debiendo indicarse en cada producto la siguiente información, sin perjuicio de lo establecido en la legislación vigente:

- Calidad
- Lote de fabricación
- Fecha de caducidad del producto
- Cualquier información que se considere de interés

El horario de entrega del material se pactará con cada centro.

La empresa proveedora seleccionada vendrá obligada a que el personal que realice la entrega de los productos objeto del contrato deberá cumplir las normas de limpieza e higiene exigidas en la normativa vigente a los manipuladores de alimentos.

La empresa proveedora seleccionada deberá mantener durante toda la vigencia del contrato la misma calidad de los productos. Si en el momento de la entrega, se estima que los productos no se encuentran en estado de ser recibidos, se hará constar así y se darán las instrucciones a la empresa suministradora para que remedie los defectos observados o proceda a un nuevo suministro.

A continuación, se definen las características especiales que deben cumplir alguno de los productos:

- LOTE N°11: “Lácteos”. Transporte autorizado frigorífico.
- LOTE 17: “Pan Estella”. Los productos de este lote, a excepción del producto “Placas de hojaldre” NO PODRÁN SER CONGELADOS

La etiqueta del producto debe cumplir con el Reglamento UE 1169/2011, e informar de los valores nutricionales del producto y de los ingredientes que lo componen destacando los alérgenos y con el Real Decreto 1181/2018, relativo a la indicación del origen de la leche utilizada como ingrediente en el etiquetado de la leche y los productos lácteos.

En tema de caducidad se deberán cumplir unos mínimos dependiendo del lote que se trate, y en concreto:

- LOTE N°11: “Lácteos”: una caducidad mínima de 2 semanas.
- LOTE N°14: “Cafés, te cacao y chocolates”: una caducidad mínima de 6 meses.

3. EJECUCIÓN

3.1. *Pedidos.*

Las empresas seleccionadas están obligadas durante la vigencia del acuerdo marco a suministrar los productos que le hayan sido adjudicados a todos los centros objeto de este acuerdo marco y siempre manteniendo la calidad de los productos ofertados.

Asimismo, si durante la vigencia del acuerdo marco la entidad seleccionada introduce alguna mejora en el producto ofertado por escrito, sin modificación al alza del precio, esta será aceptada, previo informe o visto bueno de la unidad gestora.

Los centros enviarán los pedidos mediante programaciones semanales en las que indicarán el tipo de producto y la cantidad del mismo que deberán suministrar los proveedores.

El suministro deberá ajustarse a las exigencias de los centros en lo relativo al tamaño y peso (por ejemplo, homogeneidad en las unidades suministradas).

Si por causas no imputables a la contratista no fuera posible suministrar algún producto adjudicado, la empresa seleccionada tendrá que informar con antelación suficiente y documentalmente acerca del producto a sustituir, del sustituto y de las circunstancias que motivan el cambio, y que el producto sustituto es de categoría igual o superior al sustituido. En este último caso el precio no podrá ser superior al 30% del precio de adjudicación del acuerdo marco, siempre que dicho incremento no supere el porcentaje máximo de modificación indicado en el punto 30 del cuadro de características.

En todo caso la sustitución del producto será temporal y hasta que desaparezcan las circunstancias que motivaron dicha sustitución.

3.2. Entrega.

La presentación de los productos será en envases íntegros con etiqueta visible adherida al envase (según legislación vigente), en castellano, debiendo contener las fechas de envasado, caducidad o consumo preferente, número de lote y origen (si procede).

Los centros comprobarán el peso, cantidad y calidad de los productos suministrados en el momento de su entrega y harán cuantos análisis sean necesarios. Se procederá a rechazar aquellos productos que presenten alteración de los caracteres organolépticos de los alimentos.

Se entenderá hecha la entrega cuando, depositado el material en el lugar indicado por cada centro, y examinado en ese momento, se encuentre de conformidad con los pedidos realizados y con las condiciones aprobadas. La entrega deberá ir acompañada del correspondiente albarán en el que constará la fecha de entrega, lote, la cantidad servida, los precios aplicados a cada producto y el IVA correspondiente.

El albarán será firmado por la persona encargada de recibir el producto en el centro, que comprobará que los datos son correctos, la cantidad, calidad, presentación, condiciones higiénicas de transporte y envasado, caducidad y etiquetado, dando el visto bueno al mismo.

En caso de considerar que los productos no se encuentran en estado de ser recibidos, se hará constar y se darán las instrucciones a la entidad seleccionada para que remedie los defectos observados o proceda a un nuevo suministro.

3.3. Lugar, horario y plazo de entrega de los pedidos.

Los pedidos se realizarán con una semana de antelación.

El material deberá ser entregado en el centro que curse los pedidos.

Las entregas de los productos se recepcionarán en horario acordado en el centro y dentro del recinto del mismo.

El horario y los días de entrega (al menos dos días por semana en el caso del lote 11 Lácteos, y diariamente en el Lote 17 Pan Estella) se pactarán con cada uno de los centros, formando dichos pactos parte del contenido del acuerdo marco. El documento

en el que se formalicen dichos pactos, una vez firmado por la dirección del centro correspondiente y la proveedora seleccionada, se remitirá a la unidad gestora del acuerdo marco.

Excepcionalmente y, en caso de urgente necesidad, se observará la posibilidad de recepcionar mercancía en fines de semana o festivos.

La empresa proveedora seleccionada está obligada a la entrega del material de acuerdo con las solicitudes de los centros, en el plazo máximo de 48 horas, no debiendo tenerse en cuenta la cuantía económica del pedido.

La demora en la entrega de los suministros, será objeto de sanción pecuniaria con arreglo a la cláusula 32. del pliego regulador del acuerdo marco.

3.4. Transporte.

El transporte de los productos deberá realizarse en vehículos que reúnan las condiciones adecuadas para la conservación de los mismos, debiendo ajustarse a lo establecido en la normativa vigente a esta materia.

Los vehículos donde se transporten los productos estarán siempre limpios, se deberán poner medios de aislamiento de los productos del suelo, tener un protocolo de limpieza de los vehículos utilizados para el transporte de los alimentos y se deberá garantizar que la temperatura de los alimentos transportados sea inferior a 4°C.

El personal que realice el reparto deberá respetar y cumplir las normas de higiene en cuanto a circulación y vestimenta exigidas en las dependencias de cocina.

El personal que realice las entregas de los productos deberá cumplir las normas de limpieza e higiene exigidas en la normativa vigente aplicable.

Asimismo, la empresa seleccionada deberá contar con un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos.

CONFORME

FIRMADO: