# ANEXO V

**PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN MEDIANTE ACUERDO MARCO DEL SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN PERECEDEROS PARA LOS CENTROS DEPENDIENTES DE LA AGENCIA NAVARRA DE AUTONOMÍA Y DESARROLLO DE LAS PERSONAS Y ESCUELAS INFANTILES DURANTE EL PERIODO COMPRENDIDO ENTRE ENERO Y DICIEMBRE DE 2023.**

**1. OBJETO.**

Las Prescripciones Técnicas marcadas a continuación, tienen por objeto definir el alcance y condiciones que habrán de regir la contratación del suministro de productos de alimentación perecederos con destino a los centros dependientes de la Agencia Navarra de Autonomía y Desarrollo de las Personas durante el periodo comprendido entre enero y diciembre de 2023.

**2. CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS.**

El proveedor seleccionado asume la responsabilidad directa de garantizar, en el caso de los productos que puedan ser clasificados en varios grupos comerciales de calidad, que todos los productos servidos sean de calidad EXTRA.

En cuanto al lote de carnes, se trata de carnes frescas y de calidad de las especies relacionadas en este Pliego.

Los lotes carnes y aves procederán de animales que hayan sido sometidos a una inspección sanitaria antes del sacrificio y que, tras dicha inspección, hayan sido declarados aptos para el sacrificio con destino a la producción y comercialización de carne fresca. Se obtendrán en un matadero autorizado y sometido a un autocontrol y al control de la autoridad competente. Las inspecciones “ante” y “post-mortem” se efectuarán conforme a la normativa vigente.

El sacrificio y manipulado de los animales se realizará en industrias debidamente inscritas en el correspondiente Registro.

Para los huevos se tendrá en cuenta el grado de bienestar con que han sido criadas las aves, exigiendo como mínimo un 2 para el primer dígito del código impreso en el huevo. El tamaño del huevo tiene que ser L “grande” o XL “extragrande”.

En cuanto al pescado, éste deberá ser fresco, sometido a un continuo y riguroso control de calidad y sanidad durante todo el proceso hasta su entrega en el centro.

La forma de presentación del pescado (ruedas, filetes…) no puede alterar el precio ofertado por el adjudicatario.

La verdura y la fruta deberán ser frescas y de calidad Extra. Las empresas comercializadoras deberán disponer de las instalaciones adecuadas para almacenar los productos en las condiciones más idóneas hasta su salida mediante canales de distribución equipados debidamente. Deberán, asimismo, evitar los daños físicos en los productos, procurando que la manipulación de los procesos de carga y descarga en el medio de transporte sea lo más cuidadosa posible.

**3. EJECUCIÓN DEL ACUERDO MARCO.**

*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.

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, peso (por ejemplo, homogeneidad en las unidades suministradas).

Si por causas no imputables al contratista, no fuera posible suministrar algún producto adjudicado, la empresa adjudicataria 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 su precio no podrá ser superior al 30% del precio de adjudicación del contrato. Siempre que dicho incremento no supere el porcentaje máximo de modificación indicado en el punto 16 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 ingreso en el centro 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 al suministrador para que remedie los defectos observados o proceda a un nuevo suministro**.**

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

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 tres días por semana)** 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 el director del centro correspondiente y el proveedor seleccionado, se remitirá a la Sección de Inversiones, Obras y Suministros de la Agencia Navarra de Autonomía y Desarrollo de las Personas.

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

El proveedor seleccionado está obligado 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 15.5.3. 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 4ºC.

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.

*3.5. Mejoras en el acuerdo marco.*

Los precios unitarios del acuerdo marco tendrán carácter de máximos pudiendo ser mejorados a la baja. En todo caso, el proveedor seleccionado vendrá obligado a comunicar a la Sección de Inversiones, Obras y Suministros, de la Agencia Navarra de Autonomía y Desarrollo de las Personas, cualquier oferta singularizada o campaña que proyecte realizar, sea para el sector público o para el sector privado, que resultará directamente aplicable a los pedidos del órgano de contratación.

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