

## **PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT DE CARNS, OUS I XARCUTERIA PER AL CONSORCI ESCOLA D'HOTELERIA DE LES ILLES BALEARS.**

### **ÍNDEX**

1.- OBJECTE DEL CONTRACTE .....	2
2.- CARACTERÍSTIQUES GENERALS .....	2
3- LEGISLACIÓ APLICABLE .....	3
4.- LOTS I ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES .....	5
LOT 1. VEDELLA .....	5
LOT 2. PORC.....	7
LOT 3. XOT.....	9
LOT 4. AUS, CONILL i OUS.....	10
LOT 5. XARCUTERIA .....	15
5.- LLOC I TERMINIS DE LLIURAMENT .....	20
6.- TRANSPORT I ENVASAT .....	21
7.-RECEPCIÓ DE PRIMERES MATÈRIES .....	21
8.- IRREGULARITATS EN ELS PRODUCTES SUBMINISTRATS .....	22
9.- CONTROL I INSPECCIÓ.....	23
10.- PENALITATS.....	25

## **1.- OBJECTE DEL CONTRACTE**

Aquest Plec de Prescripcions Tècniques té per objecte el subministrament de carns i ous per la seva utilització a l'explotació dels punts de venda i les pràctiques dels cursos dels plans d'estudis propis que imparteix l'EHIB a Palma, al edifici Arxiduc Lluís Salvador (Campus UIB).

## **2.- CARACTERÍSTIQUES GENERALS**

L'empresa adjudicatària haurà d'adequar el subministrament dels productes alimentaris a les especificacions tècniques, qualitats i prestacions establerts al present plec, i a la programació de dietes i menús que si escau determini l'EHIB en cada moment, d'acord amb les indicacions del responsable del departament de gestió de compres de l'EHIB. Així mateix, haurà d'ajustar-se a la programació establerta per a la recepció de mercaderia, evitant la interrupció dels horaris de preparació establerts a cuina.

L'adjudicatari garantirà un nivell qualitatiu tant en la selecció dels productes, com en la manipulació, característiques organolèptiques de nutrició i temperatura. Aquestes tasques no només s'han de regir d'acord amb les indicacions establertes per l'ordenament jurídic vigent; especialment el Codi Alimentari Espanyol i normativa complementària, sinó també amb les instruccions concretes de l'EHIB.

Independentment dels controls interns realitzats per l'empresa adjudicatària, l'EHIB podrà requerir en tot moment les determinacions analítiques i les auditories dutes a terme per l'adjudicatària, inclosos els seus proveïdors, sempre que ho consideri necessari per garantir la idoneïtat sanitària, alimentària i tècnica de qualsevol producte.

L'empresa adjudicatària haurà d'adequar els lliuraments del subministrament a les especificacions tècniques, higièniques sanitàries i de qualitat, presentacions, formats de productes, envasats al buit, porcions, gramatges, programació de menús i tipus de dietes que estableixi la direcció del contracte. Qualsevol canvi en els productes subministrats haurà de comptar amb la aprovació escrita prèvia del responsable del contracte; per això, quan l'adjudicatari vulgui fer un canvi de producte o marca, o es produeixi qualsevol modificació en algun d'ells, ho ha de notificar per escrit, posant a disposició de l'EHIB una mostra significativa i la fitxa tècnica del producte o marca esmentat.

L'EHIB, a través del responsable del departament de gestió de compres de l'EHIB, es reserva el dret a substituir qualsevol producte que no s'adapti a les especificacions indicades per l'EHIB, de l'altra, que en funció de criteris similars de qualitat, quantitat, registre sanitari i preu, considereu més adequat sense que això atorgui a l'adjudicatari cap dret a reclamar per aquest concepte.

L'adjudicatari assumeix la responsabilitat directa de garantir, en el cas de productes que puguin ser classificats en diversos grups comercials de qualitat, que aquests només siguin de les qualitats “extra” o “primera” i, si no, segons la qualitat establerta per l'EHIB. Tots els productes han de tenir registre sanitari. Tot allò relacionat amb el subministrament de queviures i el suport tècnic sol·licitat estarà subjecte a l'ordenament jurídic vigent, al Codi alimentari espanyol, al Reglament tècnic sanitari, a les normes de qualitat vigents per a cada grup alimentari, i a la seva normativa complementària. Si el producte no és originari de la CE (Comunitat Europea), l'adjudicatari haurà de justificar documentalment la seva homologació per la CE

Al final dels períodes lectius l'EHIB podrà tornar els productes que per ser peribles, no siguin aptes per al període lectiu següent. Aquestes devolucions han de ser abonades.

La gestió dels envasos serà responsabilitat de l'adjudicatari, l'EHIB no en tindrà cap responsabilitat.

La facturació es realitzarà a mes vençut, obligant-se l'EHIB, únicament, pels subministraments efectuats de conformitat al mes corresponent. A la factura es detallaran els albarans així com els productes servits a cada albarà. La factura inclourà tot tipus de gravàmens i impostos i s'haurà de registrar segons el procediment que estableixi l'EHIB.

L'adjudicatari està obligat a indicar una persona de contacte, a facilitar qualsevol informació de consum, mostres, etc., així com a l'assessorament quan se'l requereixi i a mantenir la qualitat dels productes oferts.

**És obligatori que el licitador en la seva oferta inclogui tots els productes del lot (en cas de no fer-ho, s'exclourà l'oferta del lot).**

### **3- LEGISLACIÓ APLICABLE**

- Reglament 853/2004, de 29 d'abril del 2004, del Parlament Europeu i del consell, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
- Reglament 854/2004, de 29 d'abril del 2004, del Parlament Europeu i del Consell, pel qual s'estableixen normes específiques per a l'organització de controls oficials dels productes d'origen animal destinats al consum humà
- Reglament (CE) 2074/2005, de 5 de desembre de 2005, pel qual s'estableixen mesures d'aplicació per a determinats productes d'acord amb el que disposa el Reglament (CE) no 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell i per a la organització de controls oficials d'acord amb el que disposen els Reglaments (CE) núm. 854/2004 del Parlament Europeu i del Consell i (CE) núm. 882/2004 del Parlament Europeu i del Consell, s'introdueixen excepcions al que disposa el

- Reglament ( CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell i es modifiquen els Reglaments (CE) no 853/2004 i (CE) no 854/2004 publicat al DOCE L 338 DE 22.12.2005
- Decret 2484/1967, de 21 de setembre, pel qual s'aprova el text del Codi alimentari espanyol.
  - Reial decret 640/2006, de 26 de maig de 2006, pel qual es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, de la producció i la comercialització dels productes alimentaris.
  - Reial decret 1338/2011, de 3 d'octubre, pel qual s'estableixen diferents mesures singulars d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris.
  - Reial decret 890/2011, de 24 de juny, pel qual es modifica la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris, aprovada pel Reial decret 1334/1999, de 31 de juliol.
  - Reial decret 135/2010, de 12 de febrer, pel qual es deroguen disposicions relatives als criteris microbiològics dels productes alimentaris.
  - Llei 17/2011, del 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.
  - Reial Decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.
  - Decret 99/2012 de 7 de desembre, pel qual es crea el Registre d'Empreses, Establiments i Productes del Sector Alimentari de les Illes Balears subjectes a control oficial.
  - Reial Decret 176/2013, de 8 de març, pel qual es deroguen totalment o parcialment determinades reglamentacions tècniques sanitàries i normes de qualitat referides a productes alimentaris.
  - Decret 12/2013, del 5 d'abril, pel qual es crea el Consell Autonòmic de Seguretat Alimentària i la Comissió de Coordinació Administrativa.
  - Reglament d'Execució (UE) 2015/1375 de la Comissió de 10 d'agost de 2015 pel qual s'estableixen normes específiques per als controls oficials de la presència de triquines a la carn.
  - Reial decret 260/2002, de 8 de març de 2002, per la qual es fixen les condicions sanitàries aplicables a la producció i comercialització de carns de caps de bestiar de lídia.
  - Reial decret 1376/2003, de 7 de novembre de 2003, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries de producció, emmagatzematge i comercialització de les carns fresques i els seus derivats als establiments de comerç al detall.
  - Reial decret 1698/2003, de 12 de desembre de 2003, pel qual s'estableixen disposicions d'aplicació dels reglaments comunitàris sobre el sistema d'etiquetatge de la carn de boví.
  - Reial Decret 361/2009, de 20 de març del 2009, pel qual es regula la informació sobre la cadena alimentària que ha d'acompanyar els animals destinats a sacrifici.
  - Reial decret 463/2011, d'1 d'abril, pel qual s'estableixen per als lagomorfs mesures singulars d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene de la producció i la comercialització dels productes alimentaris.

- Ordre, de 14 de gener de 1986, per la qual s'aprova la norma de qualitat per a carns picades de boví, oví i porcí destinades al mercat interior.
- Reial decret 340/2014, de 9 de maig, pel qual s'estableixen disposicions en relació amb l'assistència als controls oficials en establiments de producció de carn fresca d'aviram i lagomorfs.
- Reial decret 474/2014, de 13 de juny, pel qual s'aprova la norma de qualitat de derivats carnis.

Tot això sense perjudici, del compliment del que estableix la normativa vigent corresponent a tots els productes alimentaris i no alimentaris objecte de contracte.

#### **4.- LOTS I ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES**

Es desglossa en els lots següents:

Lot 1: Vedella.

Lot 2: Porc.

Lot 3: Xot.

Lot 4: Aus, conill i ous.

Lot 5: Xarcuteria.

Durant la vigència del contracte es podrà ampliar a nous articles i d'altres podran quedar anul·lats, segons les necessitats de l'EHIB.

#### **CONDICIONS**

Les característiques, unitats i tipus de productes es defineixen a continuació, i serà respecte a aquestes dades i les quantitats sobre les quals els licitadors hauran d'efectuar les seves propostes. Els pesos referenciats a la descripció són pesos nets escorreguts, en el cas que el producte servit difereixi en el pes net escorregut s'aplicarà la part proporcional corresponent.

Les condicions particulars de cada lot són les següents:

##### **LOT 1. VEDELLA**

La carn de boví complirà les condicions de qualitat i sanitàries relatives a la carn (residus d'antibiòtics, límits microbiològics, etc.) especificades a la legislació vigent.

##### **Boví fresc o refrigerat**

Procedirà de l'especejament comercial normalitzat. Etiquetatge, segons legislació vigent. S'admeten qualsevol dels tipus d'envasament autoritzats per la legislació vigent.

**Vedella blanca (lletó):** Mascle o femella de menys de 8 mesos.

**Vedella:** Mascle o femella d'entre 8 i 12 mesos d'edat.

**Anoll:** Mascle o femella entre 12 i 24 mesos.

**Vedell:** Mascle o femella entre 24 i 48 mesos.

**Cebó:** Mascle castrat de menys de 48 mesos.

**Bou:** Mascle castrat de més de 48 mesos.

**Vaca:** Femella de més de 48 mesos.

**Bou:** Mascle de més de 48 mesos.

A la recepció del producte s'exigirà:

- Temperatura: 5°C ( $\pm$  2°C).
- Etiquetatge: segons legislació vigent.

Els envasos per al transport han de complir la legislació vigent.

### **Boví congelat**

Procediran de canals de qualsevol de les categories comercials admeses, indicant-se la qualitat de la canal de procedència.

A la recepció del producte s'exigirà:

- Temperatura: -18°C ( $\pm$ 3°C).
- Etiquetatge: segons legislació vigent.

El transport i el lliurament de les peces es realitzarà en envasos d'origen (de l'escorxador o sala d'especejament); compliran el que especifica la legislació vigent pel que fa a l'etiquetatge i condicions higièniques sanitàries, acompanyant-se les carns del corresponent certificat d'origen, fent-se constar, entre altres, les dades següents:

- Segell d'inspecció.
- Pes net.
- Data de congelació.
- Data de consum preferent.

### **Ossos**

Procedents de boví, s'adquiriran en fresc, exempts de lesions i malalties infectocontagioses i parasitàries.

Envasat: en envasos d'origen de l'escorxador o d'altres autoritzats per la legislació vigent.

Descripció	Quant.	Unitat de compra
Braó/morcillo de vedella	57	Kg
Callos	37	Kg
Cap de mort d'anoll	348	Kg
Careta de vedella	3	Kg
Carn capolada vedella	3	Kg
Coa de bou	171	Kg
Coll de vedella sense os	116	Kg
Contra de vedella	11	Kg
Crostó/Tapa de vedella	15	Kg
Cuixa de vedella	28	Kg
Culata/Cadera de vedella	147	Kg
Entrecot de vedella	11	Kg
Falda de vedella	196	Kg
Galtot de vedella s/os	32	Kg
Llengua de vedella	6	Kg
Llom alt de vedella sense os	33	Kg
Llomillo d'anoll 2-2.5 kg a/cordó	182	Kg
Mitjana amb os i llomillo	31	Kg
Ossobuco	4	Kg
Ossos d'espina de vedella	22	kg
Ossos de canya de vedella	65	Kg
Pota de vedella	16	Kg
Rodo de vedella	11	Kg
Vèrtoles de vedella	42	Kg

## LOT 2. PORC

La carn de porcí complirà les condicions de qualitat i sanitàries relatives a la carn (residus d'antibiòtics, límits microbiològics, etc.) especificades a la legislació vigent.

### **Porcí fresc o refrigerat**

Procedirà de l'especejament comercial normalitzat. Etiquetatge, segons legislació vigent. S'admeten qualsevol dels tipus d'envasament autoritzats per la legislació vigent.

**Magre trossejat:** Procedirà de les carns de categoria 2a i d'altres indicant-se la qualitat de la canal de procedència. S'adjuntaran un document que inclourà dades de l'etiquetatge del canal de procedència.

A la recepció del producte, en qualsevol de les formes (canals, trossos, etc.), s'exigirà:

- Temperatura: 5°C ( $\pm 2^{\circ}\text{C}$ ).
- Etiquetatge: segons legislació vigent.

Els envasos per al transport han de complir la legislació vigent.

### **Porcí congelat**

A la recepció del producte s'exigirà:

- Temperatura:  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $\pm 3^{\circ}\text{C}$ ).
- Etiquetatge: segons legislació vigent.

El transport i el lliurament de les peces es realitzarà en envasos d'origen (de l'escorxador o sala d'especejament); compliran el que especifica la legislació vigent pel que fa a l'etiquetatge i condicions higiènics sanitàries, acompanyant-se les carns del corresponent certificat d'origen, fent-se constar, entre altres, les dades següents:

- Segell d'inspecció.
- Pes net.
- Data de congelació.
- Data de consum preferent.

<b>Descripció</b>	<b>Quant.</b>	<b>Unitat de compra</b>
Careta de porc	6	Kg
Carn capolada de porc	6	Kg
Costella baixa de porc	142	Kg
Costellam de porc	798	Kg
Cuixa de porc a/ pell	26	Kg
Fetge de porc	14	Kg



Galtot de porc s/os	13	Kg
Garró de porc	27	Kg
Llengua de porc	38	Kg
Llom de porc	625	Kg
Llomillo de porc	15	Kg
Magre de porc	256	Kg
Panxeta	296	Kg
Peus de porc	50	Kg
Porcella 4-6 kg	8	Unitat
Porcella 6-9 Kg	8	Unitat
Presa d'ibèric	2	Kg
Ronyons de porc	3	Kg
Saïm	53	Kg
Secret d'ibèric	2	Kg

### LOT 3. XOT

La carn d'oví complirà les condicions de qualitat i sanitàries relatives a la carn (residus d'antibiòtics, límits microbiològics, etc.) especificades a la legislació vigent.

#### Oví fresc o refrigerat

Procedirà de l'especejament comercial normalitzat. Etiquetatge, segons legislació vigent. S'admeten qualsevol dels tipus d'envasament autoritzats per la legislació vigent. S'admetran les carns procedents de canals de:

- Lletó: En totes les categories comercials.
- Pasqual: S'admetran totes les categories comercials, fins a un pes màxim de 12 kg canal, especificant pes i qualitat comercial.

A la recepció del producte s'exigirà:

- Temperatura: 5°C ( $\pm 2^{\circ}\text{C}$ ).
- Etiquetatge: segons legislació vigent.
- Canals: conformació R i grau d'engreixament, 2-3.

Els envasos per al transport han de complir la legislació vigent.

#### Oví congelat

Procedirà de canals de qualsevol de les categories comercials admeses, amb indicació de la qualitat de la canal de procedència.

A la recepció del producte s'exigirà:

- Temperatura: -18°C (±3°C).
- Etiquetatge: segons legislació vigent.

El transport i el lliurament de les peces es realitzarà en envasos d'origen (de l'escorxador o sala d'especejament); compliran el que especifica la legislació vigent pel que fa a l'etiquetatge i condicions higièniques sanitàries, acompanyant-se les carns del corresponent certificat d'origen, fent-se constar, entre altres, les dades següents:

- Segell d'inspecció.
- Pes net.
- Data de congelació.
- Data de consum preferent.

<b>Descripció</b>	<b>Quant.</b>	<b>Unitat de compra</b>
Cervell de xot	6	U
Costellam de xot	22	Kg
Costellam de xot tall francès cong	22	Kg
Cuixa de xot 1,4 -1,5 kg	425	Kg
Espatlla de xot 1 kg	143	Kg
Frit de xot	60	Kg
Pit de xot	39	Kg
Teles de xot "redaños"	19	Kg
Vèrtoles de xot	6	kg
Xot sencer 7-10 kg	41	Kg

#### **LOT 4. AUS, CONILL i OUS**

La carn complirà les condicions de qualitat i sanitàries relatives a la carn (residus d'antibiòtics, límits microbiològics, etc.) especificades a la legislació vigent.

### **Pollastre fresc o refrigerat**

Pollastre tipus europeu (sense cap, coll, potes, fetge i pedrer), net i sense pulmons. Etiquetatge, segons legislació vigent. S'admeten qualsevol dels tipus d'envasament autoritzats per la legislació vigent.

El transport i lliurament es realitzarà en els envasos d'origen (escorxador), que compliran allò especificat a la legislació vigent, pel que fa a material i etiquetatge. També s'admet pollastre sencer en envasos individuals autoritzats per la legislació vigent.

A la recepció del producte, en qualsevol de les formes, s'exigirà:

- Temperatura: 0-4°C.
- Etiquetatge segons legislació vigent.
- Característiques de qualitat de la canal i els talls, reuniran les característiques establertes al Reglament (CE) Núm. 543/2008:

Conformació bona, carn turgent, pit ben desenvolupat, ampla llarga i carnosa i els músculs carnosos.

Estar intactes.

Trobar-se nets, sense matèries estranyes visibles, brutícia ni sang.

No tenir olors estranyes.

No presentar taques de sang visibles tret que siguin petites i discretes.

No tenir ossos trencats que sobresurtin.

No haver patit contusions.

Els especejaments comercials que s'indiquen a continuació compliran:

- **Cambra del darrere**  
Procedirà de canals (categoria A, tipus I) i el pes oscil·larà entre 550-650 g.
- **Cuixa i contra cuixa**  
Procediran de canals (categoria A, tipus I) i el pes oscil·larà entre 275-300g.
- **Cuixa**  
Procedirà de canals (categoria A, tipus I) i el pes oscil·larà entre 125-150 g.
- **Pits**  
Procedirà de canals (categoria A, tipus I) i el pes oscil·larà entre 350-400 g.

### **Pollastre congelat**

A la recepció del producte, en qualsevol de les formes, s'exigirà:

- Temperatura: -18°C ( $\pm 3^{\circ}\text{C}$ ).
- Etiquetatge: segons legislació vigent.

La quantitat mitjana d'aigua procedent de la descongelació no superarà en cas de refrigeració per aire, refrigeració per aspersion ventilada i refrigeració per immersió, així com en cas d'utilitzar-se un altre mètode de refrigeració o una combinació de dos mètodes o més, els percentatges indicats al Reglament d'Execució (UE) Núm. 1239/2012.

### **Gallina fresca o refrigerada**

S'admetran canals del 83% amb un pes mínim de 2 kg.

El transport i lliurament es realitzarà en els envasos d'origen (escorxador), que compliran allò especificat a la legislació vigent, pel que fa a material i etiquetatge. També s'admeten altres tipus d'envasos autoritzats per la legislació vigent.

A la recepció del producte, en qualsevol de les formes, s'exigirà:

- Temperatura: 5°C ( $\pm 2^{\circ}\text{C}$ ).
- Etiquetatge: segons legislació vigent.

### **Guatlles fresques**

El pes mínim serà de 75 g la unitat.

El transport i lliurament es realitzarà en els envasos d'origen (escorxador), que compliran allò especificat a la legislació vigent, pel que fa a material i etiquetatge. També s'admet la presentació en altres tipus d'envasos autoritzats per la legislació vigent.

A la recepció del producte compliran:

- Temperatura: 5°C ( $\pm 2^{\circ}\text{C}$ ).
- Etiquetatge: segons legislació vigent.

### **Ànnera**

Ànnera (sense cap, coll, potes, fetge i pedrer), net i sense pulmons. Etiquetatge, segons legislació vigent. S'admeten qualsevol dels tipus d'envasament autoritzats per la legislació vigent.

El transport i lliurament es realitzarà en els envasos d'origen (escorxador), que compliran allò especificat a la legislació vigent, pel que fa a material i etiquetatge. També s'admet pollastre sencer en envasos individuals autoritzats per la legislació vigent.

A la recepció del producte, en qualsevol de les formes, s'exigirà:

- Temperatura: 0-4°C.
- Etiquetatge segons legislació vigent.
- Característiques de qualitat de la canal i els talls, reuniran les característiques establertes al Reglament (CE) Núm. 543/2008:

Conformació bona, carn turgent.

Estar intactes.

Trobar-se nets, sense matèries estranyes visibles, brutícia ni sang.

No tenir olors estranyes.

No presentar taques de sang visibles tret que siguin petites i discretes.

No tenir ossos trencats que sobresurtin.

No haver patit contusions.

### **Ànnera congelada**

A la recepció del producte, en qualsevol de les formes, s'exigirà:

- Temperatura:  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $\pm 3^{\circ}\text{C}$ ).
- Etiquetatge: segons legislació vigent.

La quantitat mitjana d'aigua procedent de la descongelació no superarà en cas de refrigeració per aire, refrigeració per aspersion ventilada i refrigeració per immersió, així com en cas d'utilitzar-se un altre mètode de refrigeració o una combinació de dos mètodes o més, els percentatges indicats al Reglament d'Execució (UE) Núm. 1239/2012.

### **Conills**

A la recepció del producte compliran:

- Temperatura:  $5^{\circ}\text{C}$  ( $\pm 2^{\circ}\text{C}$ ).
- Caràcters organolèptics: característics.
- Pes: 0.9 – 1.2Kg.
- Etiquetatge: segons legislació vigent.

El transport i lliurament es realitzarà en els envasos d'origen (escorxador), que compliran allò especificat a la legislació vigent, pel que fa a material i etiquetatge. S'admeten l'envasament individual en envasos de plàstic autoritzats per la legislació vigent.

### **Conserves i semiconserves**

Els productes d'aquest Grup han de complir les reglamentacions tecnicosanitàries corresponents.

Els ingredients emprats en la seva elaboració han de complir les especificacions pròpies de cada producte en particular.

En els casos que es consideri oportú, es podrà demanar mostra per a comprovació de la composició especificada o dels caràcters organolèptics per part del departament de cuina de l'Ehib, el dictamen del qual es tindrà en compte per al subministrament del producte.

A la recepció els envasos presentaran les següents característiques:

- No presentaran bombaments, abonyegaments, ni oxidacions.
- Exempts de matèries estranyes.
- Metàl·lics.
- Data de consum preferent superior a 60 dies.
- Les semiconserves es mantindran:  $4^{\circ}\text{C}$  ( $\pm 2^{\circ}\text{C}$ ).

Transport: Es realitzarà en les condicions i els vehicles adequats, de manera que es mantinguin les característiques pròpies de cada producte.

Envasos: Els admesos a la legislació vigent.

### Ous

Compliran la legislació vigent, admetent-se exclusivament ous de gallina amb els següents paràmetres de qualitat a la recepció:

- Categoria: A.
- Classe: M (mitjà: 53-63 g/Unitat).
- Closca i cutícula normals, netes i intactes
- Caducitat mínima: 21 dies.
- Etiquetatge: segons legislació vigent.

Altres paràmetres de qualitat:

- Cambra d'aire no superior a 5 mm d'alçada.
- Clara transparent, sense taques, gelatinosa i exempta de cossos estranys.
- Rovell visible al besllum amb ombra sense contorn discernible, centrada i sense matèries estranyes.
- Germen de desenvolupament imperceptible.
- Absència d'olors i sabors estranys.

Embalatges: caixes de cartró corrugat precintades amb capacitat per a 15-30 dotzenes.

Descripció	Quant.	Unitat de compra
Ànnera cong.	100	Kg
Blanc d'ou pasteuritzat	27	L
Carcassa de pollastre	9	Kg
Conill jove 0,9-1,2 kg	104	Kg
Cuixa d'índiot	11	Kg
Cuixa de pollastre	33	Kg
Darreres de pollastre	504	Kg
Fetgets de pollastre	28	Kg
Foie Zona.	24	Kg
Foie escalopat 40/60 g cong.	3	Kg
Gallina	32	Kg
Guàtlera	28	Unitat

Indiot	22	Kg
Magret d'ànnera	11	Kg
Ou líquid	18	L
Ous de guàtlera	16	Dotzena
Ous M	2574	Dotzena
Pitera de pollastre	574	Kg
Pitera d'indiot	86	Kg
Pollastre t. europeu 1,9-2,1 kg	1400	Kg
Pollastre t. europeu 1.2 - 1,4 kg	10	Kg
Pollastregroc t. europeu 1,9-2,1 kg	35	Kg
Vermell d'ou	20	L

## LOT 5. XARCUTERIA

### Embotits

Respectaran les condicions sanitàries relatives a residus d'antibiòtics, promotors de creixement, microorganismes patògens, etc., indicades a la legislació vigent. El transport es farà en vehicles autoritzats i que compleixin la legislació vigent.

A més de les exigències pròpies de cada producte, en els casos que es consideri oportú es farà una valoració dels caràcters organolèptics per part del departament de cuina de l'EHIB, el dictamen del qual es tindrà en compte per al subministrament del producte.

### Cansalada

Complirà el que especifica la reglamentació tècnica sanitària corresponent, exigint-se les següents característiques mínimes de qualitat.

A la recepció compliran:

- Caràcters organolèptics: característics (Color blanc-rosaci, consistència compacta i untuosa).
- Net de truges.
- No presenta signes d'enranciment.
- Etiquetatge segons legislació vigent.
- Alçada mínima: 5 cm.
- Etiquetatge: segons legislació vigent.

- Envasament: envasos autoritzats per la legislació vigent.

### **Embotits cuits**

Respectaran les condicions sanitàries relatives a residus d'antibiòtics, promotors de creixement, microorganismes patògens, etc., indicades a la legislació vigent. El transport es farà en vehicles autoritzats i que compleixin la legislació vigent.

La qualitat mínima dels productes a subministrar serà de categoria extra.

Quan l'embotit es presenti a rodanxes, el lliurament es realitzarà en envasos que compliran el que especifica la legislació vigent.

A la recepció compliran:

- Caràcters organolèptics: característics.
- Etiquetatge: segons legislació vigent.

### **Cuixot dolç**

S'acceptaran pernills de porc injectats, macerats i enforats en bossa de minva zero fins a pasteurització.

A la recepció complirà les condicions següents:

- Temperatura. De 0 a 5 °C.
- Greix: Màxim 4%.
- Pes: de 6 a 7 kg
- Data de consum preferent: mínim de 4 mesos.
- Caràcters organolèptics: característics.
- Etiquetatge: segons legislació vigent.
- Envasat: En budell plàstic forma "pernil"

### **Embotits crus-curats**

Respectaran les condicions sanitàries relatives a residus d'antibiòtics, promotors de creixement, microorganismes patògens, etc., indicades a la legislació vigent. El transport es farà en vehicles autoritzats i que compleixin la legislació vigent.

La qualitat mínima dels productes a subministrar serà de categoria extra.

Quan l'embotit es presenti a rodanxes, el lliurament es realitzarà en envasos que compliran el que especifica la legislació vigent.

A la recepció compliran:

- Caràcters organolèptics: característics.
- Etiquetatge: segons legislació vigent.

### **Cuixot serrano**

A la recepció complirà les condicions següents:

- Temperatura. De 0 a 7 °C.



- Greix: 5-10%.
- Pes: aproximadament 5.5 kg
- Data de consum preferent: mínim de 4 mesos.
- Caràcters organolèptics: característics.
- Lliure de gluten.
- Etiquetatge: segons legislació vigent.
- Envasat: Al buit.

### **Llonganissa**

A la recepció complirà les condicions següents:

- Temperatura. De 0 a 7 °C.
  - Pes: aproximadament 2 kg
  - Data de consum preferent: mínim de 4 mesos.
  - Caràcters organolèptics: característics.
  - Lliure de gluten.
- 
- Etiquetatge: segons legislació vigent.
  - Envasat: En budell al buit.

### **Xoriço**

A la recepció complirà les condicions següents:

- Temperatura. De 0 a 7 °C.
- Pes: aproximadament 2 kg
- Data de consum preferent: mínim de 4 mesos.
- Caràcters organolèptics: característics.
- Lliure de gluten.
- Etiquetatge: segons legislació vigent.
- Envasat: En budell al buit.

Altres presentacions procediran de peces que compleixin les condicions anteriorment esmentades.

### **Embotits frescos per a consum en fregit o rostit**

Respectaran les condicions sanitàries relatives a residus d'antibiòtics, promotors de creixement, microorganismes patògens, etc., indicades a la legislació vigent. El transport es farà en vehicles autoritzats i que compleixin la legislació vigent.

Compliran els paràmetres específics propis de la Reglamentació tecnicosanitària i normes de qualitat que els afectin.

A la recepció compliran:

- Caràcters organolèptics: característics.
- Etiquetatge: segons legislació vigent.

### **Salsitxes fresques**

Compliran els paràmetres de qualitat, a més dels específics propis de la reglamentació tècnica sanitària i normes de qualitat que els afectin.

A la recepció compliran:

- Caràcters organolèptics: característics.
- Etiquetatge: segons legislació vigent.

### **Formatges**

S'haurà de tenir sempre a disposició de l'autoritat que ho requereixi, com a part de la verificació del sistema d'autocontrol, la documentació pertinent i els resultats almenys de les anàlisis microbiològiques, de composició bàsica i d'informació nutricional.

A més de les exigències pròpies de cada producte, en els casos que es consideri oportú es farà una valoració dels caràcters organolèptics per part del departament de cuina de l'EHIB, el dictamen del qual es tindrà en compte per al subministrament del producte.

Hauran de complir el que estipulen la Reglamentació tècnica sanitària o normes específiques.

A l'ordre de subministrament s'inclourà la procedència de la llet (vaca, ovel·la, barreja, etc.), característiques de la pasta (duresa, etc.) i grau de curació (tou, vell, etc.), així com el tipus o denominació d'origen (manxec, etc.) indicant si té denominació d'origen. S'indicarà a quin grup pertany pel percentatge de greix.

### **logurt**

La data de caducitat o consum preferent serà superior a:

- 90 dies per a productes de llarga durada.
- 10 dies per a altres derivats lactis.

### **Formatge barra Edam**

40% mínim d'extracte sec de greix.

<b>Descripció</b>	<b>Quant.</b>	<b>Unitat de compra</b>
Baco sense pell i sense cartilag	106	Kg
Botifarrons	33	Kg
Brossat	58	Kg
Camaiot	55	Kg
Cansalada	15	Kg
Cansalada ibèrica	6	Kg
Cuixot dolç	119	Kg
Cuixot dolç barra	9	Kg

Cuixot dolç rodanxes	137	Kg
Cuixot ibèric cebó de camp	40	Kg
Cuixot serrà rodanxes	151	Kg
Cuixot serrà sense os	96	Kg
Formatge barra Edam 40 % m.g.	225	Kg
Formatge blau	8	Kg
Formatge bocconcino perles	3	Kg
Formatge brie	10	Kg
Formatge Cheddar carabassa	3	Kg
Formatge Cheddar carabassa rodanxes	2	Kg
Formatge crema per untar	90	Kg
Formatge de cabra curat	6	Kg
Formatge de cabra semi	3	Kg
Formatge de cabra tendra	4	Kg
Formatge feta	12	Kg
Formatge gorgonzola	1	Kg
Formatge grana padano	6	Kg
Formatge Havarti	15	Kg
Formatge manxec semi	21	Kg
Formatge maó curat	14	Kg
Formatge maó semi	36	Kg
Formatge mascarpone	24	Kg
Formatge Mozzarella (125 grs)	132	Unitat
Formatge mozzarella ratllat	7	Kg
Formatge parmesà	35	Kg
Formatge pecorino romà	4	Kg
Formatge ratllat gratinar	115	Kg
Formatge rocafort	3	Kg
Formatge rulo de cabra	13	Kg
Formatge rulo de cabra mini 180 g	3	Unitat
Formatge tendre	6	Kg
Formatge tendre de cabra	3	Kg
logurt grec (1 kg)	24	Unitat

logurt grec (110 grs)	71	Unitat
logurt natural (125 g)	154	Unitat
Lacon	5	Kg
Morcilla asturiana	7	Kg
Morcilla d'arròs	3	Kg
Morcilla de ceba	3	Kg
Ossos de cuixot	9	Kg
Panxeta curada	3	Kg
Salsitxa fresca	20	Kg
Salsitxo extra	3	Kg
Salsitxo rodanxes	20	Kg
Sobrassada	58	Kg
Sobrassada de porc negre	18	Kg
Xistorra	4	Kg
Xoriç asturià	2	Kg
Xoriç bolla	4	Kg
Xoriç extra	3	Kg
Xoriç fresc	25	Kg
Xoriç ibèric	3	Kg
Xoriç rodanxes	18	Kg

## 5.- LLOC I TERMINIS DE LLIURAMENT

5.1. El lliurament del subministrament es realitzarà a l'Economat de l'EHIB, en horari laborable de dilluns a divendres, entre les 9.00 i les 12.00 hores. L'EHIB pot determinar puntualment un altre lloc i/o horari.

5.2. Les comandes es realitzaran telefònicament o mitjançant correu electrònic a l'adjudicatari pel responsable del departament de gestió de compres de l'EHIB segons les necessitats de l'EHIB, i cal indicar el número del lot tant als albarans com a les factures.

El termini de lliurament dels productes a subministrar serà inferior a 24 hores comptades des de la comunicació de la comanda a l'adjudicatari, sense perjudici que l'EHIB estableixi un altre termini en funció de les necessitats, el qual serà degudament comunicat a l'adjudicatari.

## **6.- TRANSPORT I ENVASAT**

Les condicions de transport, emmagatzematge previ i distribució del producte per part del subministrador han de complir en tot moment les disposicions que en aquestes matèries siguin exigibles per la normativa vigent.

L'etiquetatge dels productes haurà de complir la normativa vigent aplicable.

Els productes alimentaris han de complir la normativa vigent en la matèria en especial, les reglamentacions tècniques sanitàries que els siguin aplicables.

6.1.- L'adjudicatari haurà de garantir que els vehicles reuneixin les adequades condicions higièniques per realitzar el transport dels productes alimentaris, ajustant-se al que estableix la normativa vigent en aquesta matèria, i per tant hauran de ser vehicles frigoritzats per als aliments congelats, i refrigerats i coberts o tancats per a la resta dels productes. Per als aliments congelats es garanteix l'estabilitat de la temperatura en tot moment, de manera que es mantingui la cadena de fred.

6.2.- L'adjudicatari haurà d'indicar amb tot detall les característiques del tipus d'envàs en què es transportin els productes alimentaris, utilitzant com a norma general envasos nets i higienitzats, un sol ús d'un sol ús, no susceptibles de recuperació. Per als productes frescos i refrigerats, com ara carns i peixos, s'utilitzaran cubetes de plàstic recuperable, no tòxic, d'acord amb allò previst en Codi Alimentari. Tots els aliments portaran el registre sanitari corresponent.

## **7.-RECEPCIÓ DE PRIMERES MATÈRIES**

Els productes objecte del subministrament d'aquest contracte es lliuraran durant tota la vigència del contracte en la quantitat, denominació comercial, marca, referència, etc., oferts i acceptats per l'EHIB, sense que el subministrador pugui lliurar productes que presentin alguna característica diferencial sense autorització prèvia per part de l'EHIB.

El lliurament de les comandes haurà de ser complet, si per manca d'estocs no és possible, es comunicarà immediatament a l'EHIB.

El subministrament, calculat estimativament en funció del consum del darrer curs, és el que es detalla a l'annex, podent incrementar o disminuir en funció de les necessitats de l'EHIB, sense excedir l'import màxim establert.

Les comandes es faran telefònicament o mitjançant correu electrònic segons les necessitats de l'EHIB, sense que el subministrador pugui establir una quantitat mínima ni màxima sobre la comanda. El número de comanda s'haurà d'indicar tant als albarans com a les factures.

7.1. L'empresa adjudicatària haurà de subministrar els productes alimentaris a les zones reservades per a la recepció de les matèries primeres que disposa l'EHIB i indicades pel

responsable del departament de gestió de compres de l'EHIB, realitzant aquest un control de les matèries primeres subministrades en aquest moment de la seva recepció, i rebutjant aquelles que no reuneixin les característiques fixades al plec, mitjançant el protocol següent:

- Presentació i entrega de l'albarà de compra a cada recepció.
- Comprovació pel responsable del departament de gestió de compres de l'EHIB de l'adequació de l'albarà amb la comanda.
- Comprovació de l'etiquetatge i de la integritat dels envasos
- Comprovació del grau de frescor de les primeres matèries i de la seva integritat.
- Control de la temperatura del producte que ho requereixi al moment de la recepció.
- No es rebran els productes danyats o copejats, fent-ho constar expressament a l'albarà.

7.2. Els lliuraments de les comandes hauran de ser complets. Això no obstant, si per manca d'estocs no és possible el subministrament, es comunicarà aquesta circumstància immediatament al responsable del departament de gestió de compres de l'EHIB.

En cas que un producte no pugui ser subministrat per una causa justificada, podrà ser substituït per un altre de característiques iguals o superiors, per a la qual cosa haurà de tenir l'acceptació per part del responsable del departament de gestió de compres de l'EHIB.

El material s'entendrà rebut i conforme mitjançant la signatura sobre l'albarà del personal responsable designat per l'EHIB. Quan el material sigui rebutjat pel personal designat per l'EHIB, es lliurarà a l'adjudicatari una nota de rebuig signada, que inclourà les raons del mateix. L'adjudicatari haurà de comunicar als responsables del contracte les possibles incidències en el subministrament quant a servei i qualitat. L'EHIB podrà comprovar en tot moment que es compleix la legislació tècnica sanitària, així com normes o protocols interns de l'EHIB de recepció de mercaderies, emmagatzematge, neteja, desinfecció.

Finalitzats els períodes lectius de l'EHIB, es tornaran a l'adjudicatari els productes alimentaris que, atenent les seves característiques o dates de caducitat o de consum preferent, no es puguin consumir durant el període lectiu següent, i es procedirà a la devolució a l'EHIB de les quantitats corresponents.

## **8.- IRREGULARITATS EN ELS PRODUCTES SUBMINISTRATS**

L'EHIB no acceptarà els productes defectuosos o que no tinguin la qualitat exigida, en aquest cas el subministrador haurà de canviar-lo amb la màxima rapidesa possible, sense cap cost afegit.

No s'acceptaran productes que hagin excedit les dates de caducitat o de consum preferent.

Quan es comprovi, en el moment del lliurament, que les matèries primeres o ingredients han excedit els límits de temperatura establerts o que el seu estat organolèptic no és el correcte, s'han de tornar al proveïdor adjudicatari.

De qualsevol manera a la fitxa d'avaluació continuada del proveïdor s'apuntaran tots els incompliments detectats a la recepció de les matèries primeres com a "no conformitats".

Si s'incompleix qualsevol especificació que no impliqui perill per a la salubritat del producte, el proveïdor serà avisat per a la modificació de la desviació en comandes posteriors.

Si l'incompliment implica perill per a la salubritat del producte final, es comunicarà formalment al proveïdor adjudicatari, i es procedirà a la devolució de la partida, havent de presentar l'adjudicatari la documentació analítica necessària a la següent comanda, i adoptant-se per l'EHIB, si és el cas, les mesures reparadores i correctores oportunes.

L'incompliment de terminis i condicions suposarà l'aixecament d'una acta d'incidències i una penalització equivalent a dues vegades el cost del producte sol·licitat o el cost que pugui ocasionar a l'EHIB la necessitat d'adquirir un altre producte per qualsevol altre mitjà. L'aixecament de cinc actes d'incidències és causa suficient de resolució del contracte.

## **9.- CONTROL I INSPECCIÓ**

9.1. El responsable del contracte informará l'adjudicatari de la persona o persones de l'EHIB en qui delegui les tasques de control i inspecció quotidians per al funcionament ordinari del lliurament i la gestió dels aliments. L'adjudicatari estarà obligat a facilitar a les persones indicades tota la documentació que requereixin en l'exercici de les seves funcions, així com l'accés a totes les dependències, equips i productes que vulguin examinar, i així complir les indicacions que us comuniquin.

9.2. El responsable de recepció de les matèries primeres realitzarà una inspecció visual dels productes que arriben cada dia a l'EHIB, tenint en compte els aspectes següents:

- 1.- Control del transport: serà l'adequat
- 2.- Control d'envasos: Es mantindran íntegres, sense abonyegaments, ni trencaments, ni brutícies, ni òxids en el cas de les llaunes.
- 3.- Comprovació d'etiquetatge: Es comprovarà la data de caducitat o consum preferent.
- 4.- Control de temperatura: Es comprovarà la temperatura al centre del producte o si escau, entre dos envasos junts, segons especificacions anteriors.
- 5.- Inspeccions:

- a) Inspecció visual: El responsable de la recepció dels subministraments de l'EHIB ha de fer amb freqüència diària, i mitjançant inspecció visual de les matèries

primeres, sobre les especificacions que es poden valorar. Si es produeix alguna incidència, es comunicarà al responsable del contracte.

- b) Anàlisi de partides de primeres matèries utilitzades en producció: amb l'objectiu de verificar el compliment de les característiques microbiològiques o físic químiques.
- c) Visites a les instal·lacions del proveïdor, com una avaluació continuada del mateix. Serà el responsable del contracte qui decidirà si són necessàries aquestes visites.

#### 6.- Controls generals per a tots els productes rebuts:

- a) Comprovació de documentació del producte o en l'envàs, marca de salubritat als productes que ho requereixin.
- b) Comprovació de l'absència de cossos estranys: Mitjançant inspecció visual es comprovarà que no hi ha cossos estranys com paper, plàstics, etc., en cas de detectar-los es procedeix a eliminar-los i ha anotar-ho al registre de comprovació de matèries primeres.
- c) Per als productes alimentaris envasats i etiquetats es comprova:
  - Informació obligatòria de l'etiquetatge, preferentment la data de caducitat o de consum preferent (ha de tenir prou durada per poder-lo consumir dins dels terminis previstos) i la temperatura a què ha de ser conservat.
  - La mercaderia haurà d'anar identificada, al seu embalatge exterior, amb les dades relatives a la denominació del producte, el marcatge de dates i la identificació de l'empresa responsable.
  - La integritat dels envasos, sense trencaments ni deformacions, ni signes de manipulació. En el cas de conserves enllaunades, no han de presentar abonyegaments, òxid o cops que puguin afectar l'hermeticitat de l'envàs, ni bombaments ja que poden ser deguts a gas o a creixement microbià.
- d) Per a productes alimentaris no envasats, es realitzen controls visuals i organolèptics dels productes (color, olor, aspecte i textura), per tal de comprovar-ne l'aptitud al consum, que es realitza segons especificacions. També es comprova l'homogeneïtat dels lots adquirits, és a dir, que no hi hagi grans diferències de qualitat entre totes les peces que integren el total del producte adquirit.

Per als productes refrigerats o congelats es controlarà la temperatura de les matèries primeres i els ingredients en el moment de la recepció del producte. Aquestes comprovacions consisteixen en:

Comprovació de la temperatura. Aquesta es fa amb un termòmetre net. Es pren la temperatura de la matèria primera introduint la sonda del termòmetre entre dos productes rebuts dels més propers a la porta a cada presa.

#### 7.- Control de les condicions de transport del proveïdor.

Es comprovarà:

- a) El grau de neteja del vehicle
- b) Grau d'higiene del transportista
- c) Estibat adequat: no s'apili en excés, que no toqui altres caixes, etc.



- d) Comprovació de l'absència de cossos estranys: que no hi hagi cossos estranys com ara paper, plàstics, etc.
- e) Si hi ha o no incompatibilitat de gènere.

Se'n farà el control mitjançant inspecció visual.

Tots els productes compliran el que disposa el Reial decret 1334/1999, de 31 de juliol, pel qual s'aprova la Norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris, així com el Reial decret 1712/1991, de 29 de novembre, sobre Registre General Sanitari d'Aliments.

Tots els envasos i/o embalatges hauran de ser de material autoritzat per a ús alimentari, i compliran la RTS per a l'elaboració, la circulació i el comerç de materials plàstics destinats a estar en contacte amb productes alimentaris i alimentaris, i el Reial decret 397/1990, de 16 de març, pel qual s'aproven les condicions generals dels materials, per a ús alimentari, diferents dels polimèrics.

Els transports seran adequats per mantenir la cadena de fred, i estaran en condicions d'higiene òptimes. Els licitadors hauran d'estar en possessió de l'Autorització Sanitària corresponent (Nº RS), per a la comercialització dels productes a què liciti així com complir les condicions establertes a la normativa jurídica vigent.

## 10.- PENALITATS

L'incompliment dels terminis i horaris de lliurament, i de les condicions del subministrament suposarà l'aixecament d'una acta d'incidències i una penalització equivalent al doble del preu (IVA exclòs) del producte no subministrat o, si escau, del cost de la adquisició d'un altre producte de característiques similars per l'EHIB. L'aixecament per part del responsable del contracte de cinc actes d'incidències justificades constitueix causa específica de resolució del contracte.

Palma, 30 de juliol de 2024

**BARCELO**  
**LLANERAS**  
**GREGORI -**  
**43007148T**

Firmado digitalmente  
por BARCELO  
LLANERAS GREGORI -  
43007148T  
Fecha: 2024.07.30  
13:23:04 +02'00'

Gregori Barceló - Gestor de compres