

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL SUMINISTRO DE PESCADO FRESCO DESTINADO A LA ALIMENTACIÓN DE LOS INTERNOS

I. INTRODUCCIÓN

El objeto del contrato está constituido por el suministro de pescado fresco para la alimentación de los internos en los Centros Penitenciarios que se detallan en este pliego. En el anexo se enumeran todos los centros y las especies.

Las especies y variedades que componen los lotes objeto de esta licitación cumplirán con lo establecido en el Código Alimentario Español (Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español), Normativa vigente Europea, Reglamentación Técnico-Sanitaria correspondiente, Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y demás disposiciones oficiales según corresponda, así como lo establecido en el presente pliego de prescripciones técnicas (PPT) según características de presentación y envasado, calidades y clasificación, parámetros microbiológicos, físico-químicos y organolépticos recogidas en las mismas para cada uno de los productos

Si durante el transcurso del contrato se produjese alguna modificación de la normativa vigente que fuese más restrictiva que lo indicado en el PPT en relación a algún parámetro, tendrá validez sobre el presente documento.

El incumplimiento de estas obligaciones podía ser causa de resolución del contrato.

II. ENTREGA DEL SUMINISTRO

- ✓ **La entrega de los suministros** se realizará en función de las necesidades del Centro Penitenciario, por lo que su adquisición se efectuará de forma gradual y la entrega se hará cumpliendo la normativa vigente en materia de Transporte Terrestre de Alimentos y Productos Alimenticios a Temperatura Regulada (Ver normativa en el Anexo).
- ✓ **Transporte.** El adjudicatario está obligado a disponer de los medios de transporte y personales adecuados para garantizar el correcto suministro de los artículos que componen los lotes.
- ✓ **Alérgenos.** El adjudicatario está obligado a facilitar la información relativa a alérgenos e información nutricional según lo estipulado en el Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) 1924/2006 y (CE) 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la

Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) 608/2004 de la Comisión.

- ✓ **Plazos.** Una vez formulada la petición de suministro por parte del Centro Penitenciario a la firma adjudicataria, ésta efectuará la entrega del pedido en el plazo máximo 48 horas siguientes a la petición, excepto en los casos de urgencia, en los que este plazo se reducirá a 24 horas. El proveedor confirmará en todo momento al centro el día y la hora aproximada a la que va a realizar la entrega.
- ✓ **Horarios.** La entrega se realizará en los lugares de descarga del centro y en horario de 9 de la mañana hasta las 13 horas, guardando las medidas de seguridad establecidas en el centro, tanto en los accesos de entrada y salida como en los lugares de descarga de la mercancía, en vehículos y con conductores previamente registrados en el Departamento de Seguridad del centro. Si puntualmente se exigieran la entrega del suministro en un día y hora concretos por causas internas, únicamente se recepcionará la mercancía en dicha fecha y horario.
- ✓ **Albarán.** Las entregas se realizarán acompañándolas del albarán valorado correspondiente en el que se incluirá al menos, como datos identificativos: proveedor, fecha, productos suministrados con todos los lotes correspondientes (se detallará en el albarán el mismo número de lote que figura en cada producto suministrado) y cantidad.
- ✓ **Lugar de la descarga.** Los productos se entregarán en las zonas y muelles de carga y descarga, habilitados para esta actividad en el centro. Será responsabilidad de la empresa adjudicataria, el trabajo de descarga del vehículo de transporte y su traslado a la balanza o báscula de pesaje.
- ✓ **Pedidos.** Atendiendo a la especificad que presenta el suministro de estos artículos, ya que no siempre se puede garantizar la existencia del producto en el mercado al precio ofertado, el Departamento de Alimentación del Centro Penitenciario se pondrá de acuerdo con la empresa adjudicataria para organizar el suministro. Como norma general se realizará, al menos, un pedido semanal. Si no hubiera existencias del producto solicitado en la Lonja de referencia, se podrá sustituir por otro de igual o superior calidad, siempre con la conformidad del Departamento de Alimentación del Centro. En el supuesto de no poder servir la variedad de pescado solicitada ni sustituirla según lo indicado, se podrá suprimir el servicio esa semana siendo preceptivo comunicación del proveedor indicando el motivo y circunstancia de la imposibilidad del servicio.

III. CONDICIONES DEL SUMINISTRO

1.- El contratista asume expresamente la obligación de suministrar todos los artículos que componen el lote(s) adjudicado(s), al precio convenido, hasta las cantidades máximas estimativas concertadas y siempre de conformidad con los pedidos de los Centros Penitenciarios.

Excepcionalmente, por necesidades internas de confección del racionado, el Centro Penitenciario podrá variar en los pedidos que realice al proveedor, las cantidades de uno o más artículos pertenecientes al mismo lote, siempre y cuando la suma total de los importes de cada uno de los artículos no supere al valor total de adjudicación del lote.

2.- El suministrador facilitará cuantas instrucciones sean precisas para el manejo y correcta manipulación del suministro que oferta.

El suministrador facilitará, a cada Centro Penitenciario, la totalidad de las Fichas Técnicas de cada uno de los productos suministrados al comienzo del contrato.

3.- Si el suministro se refiere a especies y variedades ya comercializados y existentes en el mercado o en los que el adjudicatario no haya intervenido directamente en todo o parte del proceso de producción, almacenamiento, distribución, comercialización, transporte, entrega o cualquier otra fase previa, el contratista se obliga a garantizar que los mismos cumplen la normativa de consumo vigente aplicable en la materia y que, en su caso, se hallan homologados y normalizados en España para su uso.

COMPROBACIONES A LA RECEPCIÓN

A la recepción del suministro se realizará la revisión del peso, calidad y etiquetado, así como la idoneidad del transporte, conforme a lo detallado más adelante en el último epígrafe **“Pescado Fresco”**

Será rechazado por el personal del Servicio de Alimentación cualquier suministro (previo aviso a la empresa adjudicataria) en el momento de la recepción, por no corresponderse con lo solicitado, por no cumplir, o bajo sospecha que se documentará, las prescripciones técnicas y/o legislación vigente. La reposición de productos devueltos será suministrada de inmediato (antes de 24 horas).

Trabajo Penitenciario y Formación para el Empleo podrá requerir la presencia del responsable de la empresa adjudicataria para tratar sobre temas derivados de deficiencias en los productos que suministra, siendo obligatoria dicha asistencia para el proveedor. Así mismo, podrá concertarse una visita a las instalaciones del proveedor para la realización de una auditoria, bien por parte de personal propio del TPFE, por empresa contratada o mediante aviso a la Autoridad Sanitaria competente.

IV. GARANTIA DE LOS BIENES SUMINISTRADOS

El plazo de garantía que se establece para cada producto es el establecido por el proveedor y/o legislación vigente para cada producto.

- El etiquetado cumplirá con lo dispuesto en la *Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios* vigente en cada momento e indicaciones de la legislación vigente de cada producto.

- Todos los envases utilizados serán aptos para uso en industria alimentaria y cumplirán legislación vigente.

PESCADO FRESCO

Todos los artículos de este lote cumplirán la legislación vigente de productos destinados a la alimentación humana, productos de la pesca y la acuicultura con destino al consumo humano y norma general de etiquetado, presentación y publicidad.

Inspección visual: El pescado debe presentar consistencia firme, escamas adheridas a la piel, agallas rojas, ojos brillantes y no hundidos.

Temperatura: la temperatura del pescado será de 0°C con una tolerancia de $\pm 1^\circ\text{C}$. (Fusión del hielo).

Presencia de hielo: El pescado fresco debe venir cubierto con una capa de hielo. No debe haber agua en estado líquido.

Etiquetado:

- Denominación comercial y científica de la especie.
- Modo de producción: *pesca extractiva, pescado en aguas dulces, criado, acuicultura o marisqueo*.
- Zona de captura o cría.
- Forma de presentación y/o tratamiento: *eviscerado (evs.), con (c/c) o sin cabeza (s/c), fileteado (fl), cocido (cc), descongelado, otros*.
- Peso neto para pescado fresco envasado.
- Lote.
- Fecha de caducidad (no será superior al 50% de su vida útil en el momento del suministro).
- Condiciones de conservación.
- Lugar de origen (para producto procedente de país no perteneciente a UE).

Envases y embalajes: Los envases deben ser aptos para uso alimentario, desechables y estar en condiciones adecuadas de limpieza. No se aceptan envases de madera.

Transporte: el vehículo será frigorífico o isoterma y no se acepta vehículo neutro. El vehículo estará limpio, en buenas condiciones higiénicas. El repartidor vestirá con uniforme exclusivo y limpio (no ropa de calle), correcta higiene personal y certificación de haber recibido *Formación en Seguridad e Higiene Alimentaria*.

Otros: Deben cumplir los criterios microbiológicos y físico-químicos exigidos por la legislación vigente.

Cumplirán lo establecido en el Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

-Las tallas mínimas serán las autorizadas según lo fijado en el Real Decreto 560/1995 de 7 de abril, por el que se establece las tallas mínimas de determinadas especies pesqueras. También serán de aplicación los siguientes Reglamentos:

-Reglamento (CE) 850/98 Del Consejo de 30 de marzo de 1998 para la conservación de los recursos pesqueros a través de medidas técnicas de protección de los juveniles de organismos marinos.

-Reglamento (CE) 520/2007 Del Consejo de 7 de mayo de 2007 por el que se establecen medidas técnicas de conservación de determinadas poblaciones de peces de especies altamente migratorias y por el que se deroga el Reglamento (CE) 973/2001

-Las denominaciones de las especies se han extraído de la Resolución 8 de marzo de 2017, de la Secretaría General de Pesca, por la que se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España.

-A continuación se detallan las variedades con el nombre científico y otras posibles denominaciones de venta

VARIEDAD	NOMBRE CIENTÍFICO	OTRAS DENOMINACIONES DE VENTA
Bacalada	<i>Micromesistius poutassou</i>	Abril, Mare de Lluc, Maire, Lirio, Perlita, Bacaladilla
Bacalao trozos	<i>Gadus morhua</i>	Bacalao
Besugo	<i>Pagellus bogaraveo</i>	Besugo de la pinta o voraz, Pancho, Pancheta, Bogaravell, Goraç, Voraz, Goraz, Besuc de la piga, Ollomol, Bixigu
	<i>Pagellus acarne</i>	Aligote, Besugo blanco, Besuc, Besuguito, Pancho, Besuc blanc, Pancho bicudo, Allueta, Lento
Boqueron	<i>Engraulis spp</i>	Anchoa, Bocarte, Seitons, Aladroc, Longorón
Breca	<i>Pagellus erythrinus</i>	Pica, Pagell, Bica
	<i>Pagellus bellottii</i>	Breca chata, Garapello, Breca colorada, Pagello africa, Breca vermella
Caballa	<i>Scomber scombrus</i>	Tonino, Xarda, Xiarda, Verat, Sarda, Verdel, Pelicato, Berdela
Calamar anilla	<i>Loligo spp</i>	Chipirón, Puntillas, Calamars, Luras, Txipiron
Chicharro	<i>Trachurus picturatus</i>	Jurel negro, Sorell fumat, Xurelo negro
Choco	<i>Sepia officinalis</i>	Jibia, Sepia, Xibia, Sípia, Cacho, Txautxa
Congrio	<i>Conger conger</i>	Congrio, Zafio, Latigo, Correa, Congre, Luciato, Congro, Itxas aingira
Dorada	<i>Sparus aurata</i>	Orada, Sama, Zapata, Dourada, Urreburu, Txelba
Dorada	<i>Sparus aurata</i>	Orada, Sama, Zapata, Dourada, Urreburu, Txelba
Faneca	<i>Trisopterus luscus</i>	Faneca, Fañeca, Mollera fosca, Takarta
	<i>Trisopterus minutus</i>	Capellan, Fañeca, Capella, Móllera, Fodon, Mollera, Fogon
Jurel	<i>Trachurus picturatus</i>	Chicharro, Jurel negro, Sorell fumat, Xurelo negro
Lirio	<i>Micromesistius poutassou</i>	Abril, Mare de Lluc, Maire, Lirio, Perlita
Lubina	<i>Lateolabrax japonius</i>	Lubina japonesa
	<i>Dicentrarchus labrax</i>	Robalo, Furagaña, Roballiza, Llobarro, Llop, Chova, Llobarro
Mejillón	<i>Mytilus edulis</i>	Musclo, Clotxina, Clochina, Mexillón atlántico
	<i>Mytilus galloprovincialis</i>	Musclo, Clotxina, Clochina, Mexillón
Merluza	<i>Merluccius merluccius</i>	Merluza, Merluza europea, Pescadilla, Carioca, Pijota, Lluç, Lluçeta, Pescada, Legatza, Lebatza
Palometa	<i>Brama brama</i>	Japuta, Palometa negra, Castanyola, Pampano chico, Castañeta, Papardoa
Pescadilla	<i>Merluccius merluccius</i>	Merluza, Merluza europea, Pescadilla, Carioca, Pijota, Lluç, Lluçeta, Pescada, Legatza, Lebatza
Pota	<i>Watsenia scintillans</i>	Pota, Voladores
	<i>Todarodes spp</i>	Pota, Voladores, Potarro
	<i>Todaropsis eblanae</i>	Pota costera, Pota blanca, Volador
Potón	<i>Dosidicus gigas</i>	Potón del pacífico
	<i>Dosidicus spp</i>	Potas, Voladores, Potons
Rubio	<i>Chelidonichthys lucerna</i>	Golondru, Golondro, Oriola, Juliola, Rubio de hondura, Lluerna rosa, Lluerna, Alféndego, Perlon, Perloi
Rodaballo	<i>Scophthalmus rhombus</i>	Sollo, coruxo, rodaballo negro o escamudo
Salmon	<i>Salmo salar</i>	Salmón
sardina	<i>Sardina pilchardus</i>	Parrocha, Sardina de ley, Sardíña, Parrotxa
Trucha	<i>Salmo trutta fario</i>	Trucha común, Troita común
	<i>Oncorhynchus mykiss</i>	Trucha arcoiris, Truita de granja, Troita arco de vella
	<i>Salmo trutta trutta</i>	Trucha marina, Reo
Verdel	<i>Scomber scombrus</i>	Tonino, Xarda, Xiarda, Verat, Sarda, Verdel, Pelicato, Berdela

Se exigirán el cumplimiento de los siguientes criterios microbiológicos para todas las especies que componen la presente propuesta

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
Aerobios mesófilos (ufc/g)	1x10 ⁶
Enterobacterias (ufc/g)	1x10 ³
Salmonella (en 25g)	Ausencia
Shigella (en 25g)	Ausencia
Histamina (mg/Kg)	m=1x10 ² M=2x10 ² C=2
Listeria (ufc/g)	Ausencia

**EL PRESIDENTE DE LA ENTIDAD ESTATAL DE DERECHO PÚBLICO
TRABAJO PENITENCIARIO Y FORMACIÓN PARA EL EMPLEO. Fdo. Ángel Luis
Ortiz González**