

0. NÚMEROS DE REFERENCIA (P/N) CLOIN

Los números de Referencia del artículo DESAYUNO 1 CATERING SSD610 se generan de la siguiente forma.

| | | |
|----------------|--|--|
| SSD610XXYY | | |
| SSD610 | Este campo es fijo y representa el tipo de artículo "DESAYUNO 1 CATERING" | |
| LAS TALLAS SON | SIN TALLA | |
| XX | NO TIENE SIGNIFICADO SIEMPRE ES D6 | |
| YY | NO TIENE SIGNIFICADO SIEMPRE ES 10 | |
| EJEMPLO: | | |
| SSD610D610 | DESAYUNO 1 CATERING | |

1. OBJETO

Establecer las características del desayuno nº 1 del menú de catering a bordo, y asegurar que el mismo cumple con las especificaciones técnicas de calidad requeridas, muestreo e inspección y recepción.

2. CAMPO DE APLICACIÓN

Producto para el personal del Ejército del Aire en vuelos de larga duración.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Consiste en una caja o estuche de plástico transparente con distintos componentes de un desayuno, envasados individualmente, y con una serie de complementos descritos en el siguiente apartado. La caja tendrá unas dimensiones de 190x190x70 mm.

Tolerancia de medidas: $\pm 5 \%$

Además del contenido mencionado, cada estuche llevará pegado en su exterior una etiqueta identificativa del módulo de desayuno nº 1

4. **DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO: (en peso)**

El contenido neto de la caja será el siguiente:

DESAYUNO

- 1 Paquete de galletas rizadas integrales ----- 40 g.
- 1 Barrita de cereales muesly choco ----- 25 g.
- 1 Tarrina de dulce de membrillo ----- 50 g.
- 1 Tetrabrik néctar fruta ----- 200 ml.
- 1 Botella de café con leche ----- 200 ml.
- 1 Tarrina de crema de cacao con avellanas -----15 g.

COMPLEMENTOS

- 1 Paquete de pañuelos de 10 unidades.
- 1 Sobre con toallita húmeda perfumada.
- 1 Sobre de desinfectante instantáneo para manos 1ml.
- 1 Chicle dentífrico con xilitol.
- 1 Bolsa para desperdicios con autocierre 55x60 cm.
- 1 Nota informativa.
- **1 Cubierto 1 pieza (cuchillo).**

Los márgenes de tolerancia serán los que la legislación establece en la Norma General para el Control del Contenido Efectivo de los productos alimenticios envasados. Real Decreto 723/1988 de 24 de junio. (B.O.E. nº. 163 de 8 de julio de 1988) y correcciones posteriores (B.O.E. nº 191 de 10 de agosto de 1988).

Cada componente deberá cumplir con la legislación vigente correspondiente en materia de calidad organoléptica y microbiológica.

5. **MÉTODOS DE ENSAYO**

Serán los métodos oficiales o recomendados en la legislación alimentaria española.

6. **ENVASADO**

Se envasará en una caja rectangular de plástico transparente con dos cierres a presión de tal modo que quede perfectamente cerrada.

Los envases o envueltas de las porciones individuales podrán ser de papel de aluminio, papel celofán, de compuestos macromoleculares autorizados para tal fin o de cualquier otro material autorizado por la Dirección General de Salud Pública.

7. **CADUCIDAD**

De acuerdo con Real Decreto 212/1.992, de 6 de Marzo, capítulo II Art. 3 aptdo. 3.5 (B.O.E. Nº 72 de 24 de Marzo), la fecha de duración mínima es la fecha hasta la cual el producto alimenticio mantiene sus propiedades específicas en condiciones de conservación apropiadas.

Esta fecha estará impresa por cualquiera de los sistema actuales en todos los envases, de acuerdo al siguiente texto: **Consumir preferentemente antes de fin de..... (Mes y año).**

La fecha para conservación a temperatura ambiente que se considerará para el conjunto de la bandeja y que deberá reflejarse en la etiqueta de la misma, será la del producto que tenga una caducidad más corta. En este caso será como **mínimo de ocho meses**, a partir de la fecha de envasado.

8. **ETIQUETADO**

En la etiqueta individual de cada uno de los productos constarán obligatoriamente las siguientes especificaciones: la denominación del producto, la categoría comercial, la lista de ingredientes, el peso neto, la fecha de caducidad, el lote y el número de registro sanitario.

En la etiqueta de la caja que contiene las porciones individuales constará denominación del producto, la descripción del contenido con cada uno de sus pesos, la fecha de caducidad, y el emblema del Ejército del Aire, según aparece reflejado en el anexo 1.

El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes cumplirán con lo establecido la siguiente legislación y modificaciones posteriores, en lo que les afecte:

- 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 (B.O.E. nº. 202 de 24 de agosto de 1999), modificado por el Real Decreto 238/2000 (B.O.E Nº 43 de 19 de Febrero de 2000).
- Real Decreto 930/1992 de 17 de julio por el que se aprueba la Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.
- Real Decreto 1808/1991 de 13 de diciembre por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.

9. **EMBALAJE**

El embalaje y el etiquetado de la carga se determinarán de acuerdo con lo especificado en el correspondiente Pliego de Prescripciones Técnicas del expediente de contratación.

10. **INSPECCIÓN, RECEPCIÓN Y MUESTREO.**

Las empresas licitadoras deberán presentar acreditación del número de su **Registro Sanitario en vigor**. En caso contrario se considerará como defecto crítico.

10.1 **Inspección en fábrica**

La Administración podrá efectuar inspección durante todas las fases de elaboración del producto.

10.1.1 **Trazabilidad**

Tanto la empresa productora como la distribuidora deberán asegurar la trazabilidad de los alimentos en todas las fases de producción, transformación y distribución, según el artículo 18 de reglamento 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002.

Deberán conservar (durante cinco años) y facilitar toda la documentación que permita identificar y trazar el producto comercializado, en el caso de que así sea requerido debido a cualquier incidente con las muestras analizadas, o a algún incumplimiento repetido de los límites establecidos para algún parámetro durante los análisis efectuados durante el control de calidad.

Cualquier irregularidad o fallo grave a nivel de trazabilidad, en particular la ausencia del lote, será considerado como un defecto crítico en la muestra analizada.

10.2 **Recepción**

Se efectuará una recepción sobre el producto terminado. Se recepcionará ocularmente el 5% de la partida, comprobándose el estado general de la misma.

10.3 **Muestreo**

Como mínimo se muestrearán tres envases por lote de fabricación.

Si se juzga necesario se ampliara el tamaño de muestra siguiendo los criterios establecidos en la Norma Militar NM-125 EMAG "Inspección y recepción por atributos. Procedimientos y Tablas".

Si las muestras no se adaptaran a lo exigido, el lote correspondiente quedaría rechazado, comunicándosele al proveedor para su retirada o corrección.

Los lotes rechazados serán marcados de forma que no puedan ser presentados nuevamente a recepción. Cuando el contrato lo requiera, se variará este método de muestreo aplicándose el método estadístico indicado por la legislación relacionada.

JEFA DEL LABORATORIO
DE BROMATOLOGÍA

OFICIAL JEFE DEL GRUPO
TÉCNICO

- Esther Onega Pagador -

- Fco. Jesús Herrero Reyes -

CRITERIOS OBJETIVOS DE VALORACIÓN

DESAYUNO 1 CATERING

1) CALIDAD:

1.1. Definición de defectos

Para la puntuación de la calidad de las muestras se habrán de tener en cuenta las siguientes definiciones:

Defecto Crítico: Es aquel que según la razón y la experiencia, conduce a pensar que impide la utilidad del producto, bien por razones técnicas, estéticas y/o funcionales o bien por presentar variaciones respecto a las normas o valores establecidos en las correspondientes Especificaciones Técnicas para este Expediente.

La calificación de un defecto crítico en la muestra desestimarán, para ese concurso, la oferta del licitador que la haya presentado.

Defecto Principal: Es aquel que, sin ser un defecto crítico, según la razón y la experiencia, conduce a pensar que el defecto reduce sustancialmente la vida, idoneidad o utilidad del producto, bien por razones técnicas, estéticas y/o funcionales o bien presenta variaciones respecto a las normas o valores establecidos en las correspondientes Especificaciones Técnicas para este Expediente.

Cada Defecto Principal restará 4 puntos del parámetro correspondiente.

Defecto Secundario: Es aquel que, sin ser un defecto crítico ni principal, según la razón y la experiencia, conduce a pensar que el defecto no reduce la vida, idoneidad o utilidad del producto, bien por razones técnicas, estéticas y/o funcionales o bien presenta ligeras variaciones respecto a las normas o valores establecidos en las correspondientes Especificaciones Técnicas para este Expediente, no teniendo un efecto apreciable sobre la utilidad del producto.

Cada Defecto Secundario restará 2 puntos del parámetro correspondiente.

1.2. Valoración de la calidad

1.2.1. Parámetros

Para conseguir la puntuación de calidad de cada muestra, se valorarán independientemente los siguientes parámetros: P₁, P₂, P₃.

P₁: Evaluación organoléptica.

P₂: Envase y contenido.

P₃: Calidad microbiológica y química

(1) La evaluación organoléptica consistirá en una valoración de los parámetros: aspecto, consistencia, jugosidad, intensidad del flavor, presencia de sabores extraños, sensación grasa, y agrado.

1.2.2. Puntuación

La valoración de la calidad de las muestras presentadas determinará una puntuación máxima de 50 puntos, que se otorgarán a todas las muestras en el momento de iniciarse los análisis y los mantendrán todas aquellas que cumplan con lo establecido en la Especificación Técnica del Expediente y no presenten ningún tipo de defecto. La puntuación final de calidad de cada muestra se obtendrá del informe de los análisis del Laboratorio realizado sobre los parámetros establecidos en 1.2.1 y en base a la siguiente fórmula:

$$\text{Valoración de los Parámetros} = P_1 + P_2 + P_3$$

Siendo los valores a tomar por cada parámetro, los siguientes:

Parámetro P₁: De 0 a 16 puntos

Parámetro P₂: De 0 a 9 puntos

Parámetro P₃: De 0 a 5 puntos

Si como consecuencia de la acumulación de defectos en un parámetro, la puntuación a detracer es superior a la que tiene asignada, se asignará a éste 0 puntos. En ningún caso un parámetro podrá tener una puntuación negativa.

La asignación de puntos se efectuará en base a la valoración que la Mesa de Contratación deduzca de los informes técnicos aportados por el Grupo Técnico (Laboratorio) del Centro Logístico de Intendencia, según la siguiente fórmula:

$$C = \frac{\text{Valoración Calidad} \times 30}{\text{Valoración Mejor Calidad}}$$

OBSERVACIÓN == > Las muestras imprescindibles para proceder al control de calidad y que necesariamente deberán entregar los licitadores son las siguientes:

4 unidades (1 testigo, 1 análisis organoléptico, 1 análisis microbiológico, 1 análisis de contenido)