



Dirección General de Contratación, Patrimonio y Tesorería
CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, EMPLEO Y HACIENDA

Comunidad de Madrid

Exp.005-STU/2016

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA SELECCIÓN DE PROVEEDORES DE TURRÓN Y OTROS DULCES NAVIDEÑOS.

El objeto de este Pliego es la definición y enumeración de los turrones y otros dulces navideños y los requisitos legales que, según las normas que se citan al final de este Pliego, deberán cumplir tanto los productos como las empresas que se seleccionen como proveedores de dichos productos para su suministro a los Centros y/o Unidades Administrativas de la Comunidad de Madrid.

Se establecen, además, en el Anexo I, los artículos agrupados en lotes, que pueden ser ofertados.

DEFINICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS

La producción y comercialización de los turrones y productos navideños objeto de este pliego estará regulada por el Real Decreto núm. 496/2010 por la que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería y el Real decreto 1787/1982 por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación, y comercio del turrón y mazapán

Turrón.- Es la masa obtenida por cocción de miel y azúcares, con o sin clara de huevo o albúmina, con incorporaciones posteriores y amasado de almendras tostadas con o sin piel. La miel podrá ser sustituida total o parcialmente por azúcares en sus distintas clases y derivados.

Turrones diversos.- Se consideran turrones diversos a las masas obtenidas por amasado, con o sin cocción de almendras que podrán sustituirse total o parcialmente por cualquier otro fruto seco, pelado o con piel, crudo o tostado y otras materias básicas, con miel y /o azúcares en sus distintas clases y derivados.

Mazapán.- Se entiende por mazapán la masa obtenida por amasado, con o sin cocción, de una mezcla de almendras crudas, peladas y molidas con azúcares en sus distintas clases y derivados.

Los productos propios de las industrias y establecimientos de turrones y mazapanes objeto de este pliego se clasifican en dos grandes grupos:

1.- Elaboraciones fundamentales:

- Turrón blando
- Turrón duro
- Turrones diversos (yema, crema o yema quemada o tostada, nieve o mazapán, de fruta de coco, de nata, de praliné, de cacao, chocolate y cualquier otra denominación en virtud de los ingredientes que entran en su composición o por razones tradicionales)
- Turrones con fécula
- Mazapán en sus diferentes variedades y formas: figuritas, reyes, castañas, pasteles gloria, pasteles yema, cascás, cádiz, marquesitas y otras denominaciones de carácter tradicional

2.- Elaboraciones complementarias: Con carácter meramente enunciativo se relacionan las elaboraciones tradicionales más significativas: Frutas (confitadas, escarchadas, glaseadas y en almíbar)

polvorones, grajeas, peladillas, piñones, anises, almendras de Alcalá o garrapiñadas y otros artículos análogos de fantasía.

Materias básicas e ingredientes: En la elaboración de turrones y mazapanes se consideran materias básicas las siguientes:

Almendras, avellanas, nueces, piñones, anacardo, pistacho, cacahuete y otros frutos secos, coco, manteca de cacao, cacao, café, leche o nata (fresca, concentrada, evaporada o en polvo), yema de huevo y frutos triturados incorporados a la masa.

Otros ingredientes que podrán utilizarse como materias primas:

Agua potable, miel, azúcares en sus distintas clases y derivados, clara de huevo(fresca, congelada, a en polvo), gelatinas alimenticias, grasas comestibles, féculas, harinas alimenticias, arroz hinchado, trigo hinchado, maíz hinchado, obleas, especias y alimentos estimulantes, licores, proteínas vegetales, limón, naranja u otros frutos (Frescos, enteros, a en sus partes o extractos y aromas) así como los aditivos autorizados en la correspondiente lista positiva aprobada y reseñada en el apartado de legislación aplicable.

Características de los productos elaborados:

- Los turrones blando y duro se elaborarán exclusivamente con almendras peladas o con piel y tostadas, miel, azúcares, clara de huevo o albúmina, agua y los aditivos autorizados, admitiéndose la presencia de fécula o harina hasta un máximo de 1gr por 100 gr, en los turrones duros, procedentes de obleas de recubrimiento y, en el caso de los blandos, por el aprovechamiento de fragmentos de turrones duros
- Los turrones diversos se elaborarán con cualquier fruto seco, pelado, crudo o tostado, cacahuete, coco, cacao, chocolate, yema de huevo, gelatinas alimenticias, azúcares y otras materias básicas e ingredientes, no admitiéndose la presencia de féculas y harinas.. Además los turrones diversos podrán rellenarse o recubrirse con preparados de confitería, pastelería y frutas confitadas, debiendo diferenciarse perfectamente el turrón, la cobertura o el relleno.
- El mazapán se elaborará con almendras, azúcares y aditivos autorizados, pudiendo estar relleno o recubierto de diversos preparados de confitería, pastelería o frutas confitadas, debiendo diferenciarse perfectamente del mazapán.
- Los productos amparados por denominaciones de origen específicas (como D.O. Jijona, D.O. Alicante...) se regularán en lo referente a elaboración, características, presentación, envasado y etiquetado por el Reglamento de las citadas denominaciones específicas y de su Consejo Regulador.

Según su composición y atendiendo a los porcentajes mínimos de almendra, se ofertarán las siguientes calidades, de acuerdo a lo establecido en el Anexo 1 para cada uno de los artículos:

- Turrón duro calidad Suprema (60% de almendra)
- Turrón duro calidad Extra (46% almendra)
- Turrón blando calidad Suprema (64% de almendra)
- Turrón blando Extra (50% almendra)

Según su composición y atendiendo a los porcentajes mínimos de almendra y otras materias básicas se ofertarán las siguientes calidades de acuerdo a lo establecido en el Anexo 1

- Turrones diversos calidad Suprema (45%)
- Turrón de coco calidad suprema en porcentaje de coco (45%)
- Turrón de nieve calidad suprema (45% almendra)
- Turrón de yema o yema tostada calidad Suprema (45% almendra + yema en polvo)

- Mazapanes calidad Suprema (45% almendra)
- Marquesas calidad suprema (30% almendra)

Roscón de reyes.- Se define el roscón de reyes como el preparado alimenticio elaborado básicamente con masa de harinas comestibles fermentada, cocida y guarnecida con diferentes clases de frutas, debiendo incluir la tradicional sorpresa de reyes.

Mantecados.- Se definen en la Reglamentación Técnico-Sanitaria de productos de confitería-pastelería, bollería y repostería como masas batidas compuestas fundamentalmente de huevos, azúcares, harinas y/o almidones

Todos los productos alimenticios que formen parte de la elaboración de los productos objeto de tratamiento en el pliego deberán cumplir las reglamentaciones técnicas sanitarias que les sean de aplicación, tanto en productos finales como en productos intermedios. Asimismo las empresas licitadoras en función de su actividad respecto al producto deberán cumplir dichas reglamentaciones.

Los turrone y dulces navideños sin azúcar.- Incluirán como agente edulcorante otros azúcares como la fructosa o bien edulcorantes artificiales autorizados de acuerdo con lo establecido en las normas que le sean de aplicación.

ENVASADO

Todos los artículos y productos de este pliego se suministrarán envasados y etiquetados conforme a la legislación vigente..

Los productos contenidos en los estuches ofertados a los lotes 8 y 9 se presentarán envasados individualmente, debiendo figurar correctamente etiquetados bien en el envase individual o en el estuche.

En cuanto a los estuches, podrán ofertar cajas o bolsas.

Los envases, con independencia de su forma, naturaleza y capacidad:

- Mantendrán la integridad producto que contienen, de tal forma que no pueda modificarse el contenido, sin abrir o modificar el envase.
- Protegerán al producto que contienen contra cualquier fuente de contaminación (bien sea orgánica e inorgánica) y evitará la desecación del mismo.
- No cederán al producto, sustancias que puedan dar lugar a una contaminación organoléptica del mismo durante su empleo, o algún riesgo para la salud.
- No absorberán de los alimentos, por contacto, sustancias que afecten a la presentación de los mismos.
- Los envases de los turrone y mazapanes serán de papel de aluminio y de papel celofán o de compuestos macromoleculares autorizados.

ETIQUETADO

El etiquetado de los alimentos objeto de esta pliego deberá cumplir el Real Decreto 1334/1999, de 31 de Julio, que aprueba la Norma General de Etiquetado, presentación y Publicidad de los productos alimenticios envasados, y las normas específicas aplicables a cada uno de los productos de este pliego, que al menos deberá llevar la siguiente información:

- **Denominación de venta del producto:** Será la denominación prevista para cada producto en las disposiciones que le sean de aplicación

En los *turrone y mazapanes*, se indicará la clase de elaboración o denominación genérica si la tiene. En los turrone diversos, se indicará junto a la palabra "Turrón" el nombre de la materia o materias básicas

que sustituyan total o parcialmente la almendra

- **Lista de ingredientes:** irá precedida de la leyenda “Ingredientes” o de una mención apropiada que incluya tal palabra, que estará constituida por la mención de todos los ingredientes en orden decreciente de sus pesos y ajustándose a lo especificado en la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios. A estos efectos se entiende por ingrediente, toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, utilizada en la fabricación o en la preparación de un producto alimenticio y que todavía se encuentra presente en el producto terminado, o eventualmente de una forma modificada
- **Contenido neto.** Se expresará utilizando como unidades de medida: kilogramo o gramo
- **Categoría comercial**
- **Marcado de fechas.** En los productos objeto de este pliego se indicará la fecha de duración mínima mediante las leyendas Aconsumir preferentemente antes del...≡cuando la fecha incluya la indicación del día o Aconsumir preferentemente antes del fin de ...≡, en los demás casos. En los productos cuya duración sea inferior a 3 meses bastará indicar el día y el mes. En los productos cuya duración sea superior a 3 meses, pero sin sobrepasar los dieciocho meses, bastará indicar el mes y el año. En los productos cuya duración sea superior a 18 meses, bastará indicar el año.
- **Lote:** Todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de fabricación. Será obligatorio tener a disposición de los servicios competentes de la Administración, la documentación donde consten los datos necesarios para la identificación de cada lote de fabricación, entendiéndose como tal la cantidad de productos obtenida en circunstancias prácticamente idénticas. Se indicará conforme con lo dispuesto en el REAL DECRETO 1808/1991, de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permitan identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio
- **Identificación de la empresa:** Nombre o razón social, o denominación del fabricante, envasador o vendedor establecido en la Unión Europea y en todo caso su domicilio. En los productos procedentes de los Estados miembros de la Unión Europea, se deberá indicar el país de origen o procedencia solamente en los casos en que su omisión pudiera inducir a error al consumidor sobre el origen o procedencia real del producto alimenticio. Los productos originarios de países no pertenecientes a la Unión Europea, deberán indicar el lugar de origen o procedencia, sin perjuicio de lo dispuesto en los Tratados o Convenios Internacionales sobre la materia que resulten de aplicación en España.
- **Todo ingrediente o sustancia que cause alergias o intolerancias** que se utilice en la fabricación o la elaboración del alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada (y que figure en el anexo II del REGLAMENTO (UE)1169/2011, de 25 de octubre de 2011, Sobre información alimentaria facilitada al consumidor), no siendo necesaria esta mención en los casos en que la denominación del alimento haga referencia claramente a la sustancia o producto de que se trate.
- **Información nutricional** (obligatoria a partir del 13 de diciembre de 2016). Se ajustará a lo establecido en el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor:
Los elementos a declarar de forma obligatoria son:
 - o el valor energético expresado en Kj o en Kcal.
 - o las grasas,
 - o ácidos grasos saturados,

- los hidratos de carbono,
- los azúcares,
- las proteínas
- la sal;

Todos estos elementos deberán presentarse en el mismo campo visual. Además, podrá repetirse en el campo visual principal la información relativa al valor energético sólo o junto con las cantidades de grasas, grasas saturadas, azúcares y sal. La declaración habrá de realizarse obligatoriamente "por 100 g o por 100 ml

ROTULACIÓN.

La información de los rótulos de los embalajes constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

- Denominación del producto o marca.
- Número y contenido neto de los envases.
- Nombre o razón social o denominación de la empresa.
- Instrucciones para la conservación caso de ser necesario.

CONSIDERACIONES DOCUMENTALES

Los establecimientos de las empresas licitadoras deberán estar inscritas al menos como almacenistas, en el Registro Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEA) en una o varias de las siguientes claves de acuerdo con la actividad que realice la empresa alimentaria licitadora y los lotes a los que licite::

- clave 40 : al menos como almacenista polivalente
- y/o clave 23, (azúcares, derivados, miel o productos relacionados como turrones o mazapanes) de fabricación o elaboración o transformación o almacenamiento
- y/o clave 20 (productos de pastelería, confitería, bollería y repostería) de fabricación o elaboración o transformación o almacenamiento

No se admitirán a licitación aquellas empresas cuyo registro sanitario incluya únicamente la actividad de distribución (por ser empresas dedicadas a la comercialización de productos alimenticios que no entran físicamente en las instalaciones de la empresa).

En relación a cada uno de los artículos objeto del pliego, cabe destacarse que se adjuntará a la oferta económica una ficha técnica en la que conste:

- La identificación del producto y características técnicas del mismo (físicoquímicas y microbiológicas)
- Lista de ingredientes.
- La empresa elaboradora y su domicilio
- Peso neto.
- Condiciones de conservación e instrucciones de uso en su caso.
- Descripción del envase que los contenga, forma de presentación y formato mínimo de venta.
- Todo ingrediente o sustancia que cause alergias o intolerancias

Asimismo se podrán acompañar a las ofertas de:

- Los estudios, boletines analíticos e informes de carácter oficial que se hayan realizado sobre los productos ofertados en laboratorios acreditados para ello.
- Los resultados obtenidos en los dos últimos años de la aplicación del sistema de autocontrol (en base a los principios del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico).
- Los certificados, en su caso, de la aplicación de las normas EN 29000 (como actuación complementaria)

de la aplicación de las normas generales de higiene, de las normas ISO 9000 (gestión de la calidad), de las normas ISO 14000 (gestión medioambiental) y de las normas ISO 22000 (seguridad alimentaria) en el ejercicio de la actividad empresarial.

LEGISLACIÓN APLICABLE.

Dada la amplia variedad de materias primas y productos intermedios utilizados en la elaboración y a la diversa naturaleza de los productos finales, así como la amplia normativa aplicable al ejercicio de la actividad de elaboración, almacenamiento, envasado, etiquetado y transporte de los productos objeto del pliego tanto desde el punto de vista higiénico-sanitario, como desde el punto de vista de la calidad comercial se hace referencia a la legislación de carácter básico aplicable a los artículos del pliego. No hay que olvidar las modificaciones a las cuales se han vistos sometidas determinadas normas contempladas que no han sido incluidas en la relación.

- REAL DECRETO 1787/1982, de 14 de mayo, que aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación del Turrón y Mazapán modificada parcialmente por Real Decreto num. 176/2013, de 8 de marzo por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios

- REAL DECRETO 2685/1976, de 16 de octubre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de preparados alimenticios para regímenes dietéticos y /o especiales.

- REAL DECRETO 496/2010, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería pastelería, bollería y repostería.

- REAL DECRETO 1125/1982, de 30 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria, para la Elaboración, Circulación y Comercio de Materiales Poliméricos en relación con los Productos Alimenticios.

- REAL DECRETO 3177/1983 de 16 de noviembre, que aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria de Aditivos Alimentarios.

- REAL DECRETO 1801/2008, de 3 de noviembre que establece normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo

- REAL DECRETO 397/1990, de 16 de marzo, sobre condiciones generales de materiales de uso alimentario distinto de poliméricos.

- REAL DECRETO 191/2011, de 18 de febrero, Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos modificado por el Real Decreto 682/2014, de 1 de agosto de 2014

- REAL DECRETO 1808/1991, de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permitan identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.

- REAL DECRETO 348/2011, de 11 de marzo, Aprueba la norma de calidad para caramelos, chicles, confites y golosinas.

- REAL DECRETO 930/92, de julio, por la que se aprueba la Norma de Etiquetado sobre Propiedades Nutritivas de los Productos Alimenticios..

- REAL DECRETO 2001/1995, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos colorantes autorizados para su uso en la elaboración en productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

- REAL DECRETO 2002/1995, de 7 de diciembre por el que se aprueba la lista positiva de aditivos edulcorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización

- Reglamento (UE) 1169/2011, de 25 de octubre de 2011, sobre información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los reglamentos (CE) 1924/2006 y (CE) 1925/2006 el Parlamento Europeo y por el que se

derogan la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 90/496/CEE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del parlamento europeo y del Consejo, las Sobre información alimentaria facilitada al consumidor y que modifica los Reglamentos (CE) núm. 1924/2006 (LCEur 2006\3649), y (CE) núm. 1925/2006 (LCEur 2006\3650), del Parlamento Europeo y del Consejo, y deroga la Directiva 87/250/CEE (LCEur 1987\1368), de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE (LCEur 1990\1080), del Consejo, la Directiva 1999/10/CE (LCEur 1999\590), de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE (LCEur 2000\1093), del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE (LCEur 2002\1988), y 2008/5/CE (LCEur 2008\141), de la Comisión, y el Reglamento (CE) núm. 608/2004 (LCEur 2004\1414), de la Comisión

- REAL DECRETO 1334/1999, de 31 de Julio, que aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación, Publicidad de Productos Alimenticios.

-DECRETO 10/2001, de 25 de enero, de los manipuladores de alimentos, autorización, control y supervisión de los centros y programas de formación de la Comunidad de Madrid.

- REAL DECRETO 142/2002 de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

- REAL DECRETO 1052/2003, de 1 de agosto, que aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria de determinados Azúcares destinados a la Alimentación Humana.

- REAL DECRETO 1049/2003, de 1 de agosto, por la que se aprueba la norma de calidad relativa a la miel.

- REAL DECRETO 1055/2003, de 1 de agosto, que aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria de los Productos de Cacao y Chocolate destinados a la Alimentación Humana.

- REAL DECRETO 251/1990 que regula la inclusión en el régimen de denominaciones de origen genéricas y específicas a la miel, frutos secos y turrones

- ORDEN de 22 de marzo de 1996 que ratifica el reglamento de las Denominaciones Específicas "Jijona" y "Turrón de Alicante" y de su Consejo Regulador.

- Todos los productos acogidos a otras denominaciones de origen, específicas o de calidad, se atenderán además a lo dictado en sus propios reglamentos.

LA TECNICO DE CONSUMO

ENTERADO Y CONFORME:

El Adjudicatario

Fdo.: