



DECRET

Modificació del Plec de Prescripcions Tècniques de l'expedient de contractació consistent en el subministrament de suplementos nutricionals, fórmules orals i mòduls amb destinació als usuaris de la gerència de serveis residencials d'estades temporals i respir amb mitjans respectuosos amb el medi ambient (Exp. 2019/10793)

Fets

1. Per Decret núm. 11690, del diputat delegat de l'Àrea de Recursos Humans, Hisenda i Serveis Interns, de data 17 d'octubre de 2019, es va aprovar l'expedient de contractació, promogut per la Gerència de Serveis Residencials d'Estades Temporals i Respir, consistent en el Subministrament de suplementos nutricionals, fórmules orals i mòduls destinats als usuaris de l'esmentada Gerència i tramitat mitjançant procediment obert i adjudicació per aplicació de més d'un criteri de valoració.

El procediment es va constituir a través dels lots de licitació següents:

Lot 1	Espessidor i aigua gelificada
Lot 2	Purés de fruites
Lot 3	Purés (de pollastre, arròs i pastanaga) i farinetes
Lot 4	Formula oral textura crema
Lot 5	Proteïna
Lot 6	Suplement nutricional en pols

2. El pressupost base de licitació de la contractació es va fixar en la quantitat de 108.866,18 € IVA inclòs, desglossat d'acord amb el següent detall:

Lots	Pressupost € IVA exclòs	10 % IVA)	Pressupost base licitació € (IVA inclòs)
Lot 1	39.255,44	3.925,54	43.180,98
Lot 2	17.032,80	1.703,28	18.736,08
Lot 3	9.056,62	905,66	9.962,28
Lot 4	15.774,40	1.577,44	17.351,84
Lot 5	2.025,00	202,50	2.227,50
Lot 6	15.825,00	1.582,50	17.407,50
Total	98.969,26	9.896,92	108.866,18

Per cada un dels lots esmentats es van preveure diferents productes amb els corresponents preus unitaris màxims de licitació, d'acord amb el següent detall:



Lot 1: Espessidor i Aigua gelificada	Import preu unitari màxim (IVA exclòs) 1 kg.	Import IVA 10%	Total import preu unitari màxim (IVA inclòs)	Estimació consum vigència inicial
1.1 Espessidor neutre	36,80	3,68	40,48 €	1026
1.2 *Aigua gelificada llimona o taronja	5,24	0,524	5,764	156
1.3 *Aigua gelificada albercoc o prèsec	5,24	0,524	5,764	130

**S'ha establert 2 tipus d'aigua gelificada: els de sabors àcids (llimona o taronja) i els de sabors dolços (albercoc o prèsec). L'objectiu és tenir les opcions desitjades (sabor àcid i dolç) tot afavorint la concurrència.*

Lot 2: Purés de fruites	Import preu unitari màxim (IVA exclòs) 1 kg.	Import IVA 10%	Total import preu unitari màxim (IVA inclòs)	Estimació consum vigència inicial
2.1 Puré fruita pera	5,64	0,564	6,204	182
2.2 Puré fruita poma	5,64	0,564	6,204	354
2.3 Puré fruita variada	5,64	0,564	6,204	2484

Lot 3: Puré i Farinetes	Import preu unitari màxim (IVA exclòs) 1 kg.	Import IVA 10%	Total import preu unitari màxim (IVA inclòs)	Estimació consum vigència inicial
3.1 Puré de pollastre, arròs i pastanaga	25,30	2,53	27,83	12
3.2 Farineta de crema d'arròs	7,66	0,766	8,426	94
3.3 Farineta de cereals amb cacau	8,05	0,805	8,855	634
3.4 *Farineta de cereals o	7,96	0,796	8,756	368



multifruïtes				
--------------	--	--	--	--

**Atès que aquest producte es comercialitza indistintament amb les següents denominacions "farinetes de cereals" i "farineta multifruïtes", s'acceptaran qualsevol de les dues denominacions, sempre i quan es compleixi amb les característiques que consten a la fitxa tècnica del Plec de Prescripcions Tècniques.*

Lot 4: Formula oral textura crema.	Import preu unitari màxim (IVA exclòs) 1 kg.	Import IVA 10%	Total import preu unitari màxim (IVA inclòs)	Estimació consum vigència inicial
4.1 Formula oral completa H.H. textura crema.	10,4	1,04	11,44	1016
4.2 Formula oral completa H.H. textura crema per a diabètics	12,00	1,20	13,20	434

H.H. Hiperproteica i hipercalòrica

Lot 5: Proteïna	Import preu unitari màxim (IVA exclòs) 1 kg.	Import IVA 10%	Total import preu unitari màxim (IVA inclòs)	Estimació consum vigència inicial
5 Proteïna	27	2,7	29,7	75

Lot 6: Suplement nutricional en pols	Import preu unitari màxim (IVA exclòs) 1 kg.	Import IVA 10%	Total import preu unitari màxim (IVA inclòs)	Estimació vigència inicial
6.1 Suplement nutricional en pols amb fibra HH*, sabor neutre.	16,80	1,68	18,48	680
6.2 Suplement nutricional en pols amb fibra HH amb sabors.	14,67	1,467	16,137	300

H.H. Hiperproteica i hipercalòrica



3. Posteriorment, en data de 24 d'octubre de 2019, es va publicar la licitació en el Perfil del contractant de la Diputació de Barcelona. Dins el termini de presentació d'ofertes, diferents empreses van sol·licitar flexibilitzar el requeriment exigit en la presentació del pes d'alguns dels productes establerts a les fitxes que consten en l'Annex del PPT dels lots 1, 2 i 3, ja que en cas contrari no podien presentar-se a la licitació amb els seus productes.
4. Finalment, en data 20 de novembre de 2019 la Gerència de Serveis Residencials d'Estades Temporals i Respir, ha emès informe acceptant els suggeriments de les empreses i proposant la modificació d'algunes de les fitxes tècniques que consten en l'Annex del PPT en els termes següents, amb la finalitat d'afavorir la concurrència a la licitació:

En el cas del Lot 1: Espessidor i aigua gelificada

- A la Fitxa tècnica del producte: Espessidor neutre, Lot 1.1, apartat característiques,
 - On diu: "La presentació del producte serà en pots d'entre 150 grams a 250 grams"
 - Ha de dir: "La presentació del producte serà en pots d'entre 150 grams a 500 grams"
- A la Fitxa tècnica del producte: Aigua gelificada llimona o taronja, Lot 1.2, apartat característiques,
 - On diu: "La presentació del producte serà en terrines de 125 grams "
 - Ha de dir: "La presentació del producte serà en terrines d'entre 100 grams a 125 grams"
- A la Fitxa tècnica del producte: Aigua gelificada albercoc o préssec, Lot 1.3, apartat característiques,
 - On diu: "La presentació del producte serà en terrines de 125 grams "
 - Ha de dir: "La presentació del producte serà en terrines d'entre 100 grams a 125 grams"

En el cas del Lot 2 Purés de fruites

- A la Fitxa tècnica del producte: Puré de fruita pera, Lot 2.1, apartat característiques,
 - On diu: "La presentació del producte serà en terrines de 100 grams "
 - Ha de dir: "La presentació del producte serà en terrines d'entre 100 grams a 125 grams"



- A la Fitxa tècnica del producte: Puré de fruita poma, Lot 2.2, apartat característiques,
- On diu: “La presentació del producte serà en terrines de 100 grams ”
- Ha de dir: “La presentació del producte serà en terrines d’entre 100 grams a 125 grams”

- A la Fitxa tècnica del producte: Puré de fruita variada, Lot 2.3, apartat característiques,
- On diu: “La presentació del producte serà en terrines de 100 grams ”
- Ha de dir: La presentació del producte serà en terrines d’entre 100 grams a 125 grams”

En el cas del Lot 3 Purés (de pollastre, arròs, pastanaga i farinetes)

- A la Fitxa tècnica del producte: Puré de pollastre, arròs i pastanaga, Lot 3.1, apartat característiques,
- On diu: “La presentació del producte serà en bosses/pots de 900 grams a 1 kilogram”
- Ha de dir: “La presentació del producte serà en bosses/pots de 750 grams a 1 kilogram”

- A la Fitxa tècnica del producte: Farineta de crema d’arròs, Lot 3.2, apartat característiques,
- On diu. “La presentació del producte serà en bosses de 300 grams a 750 grams”
- Ha de dir: “La presentació del producte serà en bosses/pots de 300 grams a 1 kilogram”

- A la Fitxa tècnica del producte: Farineta de cereals o multifruïtes, Lot 3.4, apartat característiques,
- On diu: “La presentació del producte serà en bosses 600 grams a 1 kilogram”
- Ha de dir: “La presentació del producte serà en bosses/pots de 300 grams a 1 kilogram”

El canvi en la forma de presentació del productes no afecta als preus màxims de licitació fixats per kilogram en el Plec de Clàusules Administratives Particulars.

5. Les peticions de canvi en la forma de presentació dels productes que s’han formulat i que només comporta canvis a les fitxes tècniques que consten com Annex del Plec de Prescripcions Tècniques, no constitueixen cap infracció de les



normes de preparació del contracte, indefensió als licitadors, ni vulneració dels principis generals de la contractació pública.

6. Actualment aquesta contractació es troba aturada i fins el dia d'avui no s'ha presentat cap empresa a la licitació.

Fonaments de dret

1. L'article 124 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, mitjançant la qual es transposen a l'ordenament jurídic espanyol les Directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014 (en endavant LCSP), estableix que els plecs de prescripcions tècniques només poden ser modificats amb posterioritat a l'autorització de la despesa per error material, de fet o aritmètic sense que comporti la retroacció d'actuacions. En altre cas, la modificació del plec comportarà la retroacció d'actuacions.
2. L'article 51 de la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del Procediment Administratiu Comú de les Administracions Públiques, que estableix que l'òrgan que declari la nul·litat o anul·li les actuacions ha de disposar sempre la conservació d'aquells actes i tràmits el contingut dels quals s'hauria mantingut igual si no s'hagués comès la infracció.
3. Els articles 1 i 28 de la LCSP assenyalen que la contractació s'ha d'ajustar als principis d'eficiència, publicitat, de transparència, de no-discriminació i d'igualtat de tracte entre els licitadors, i que les entitats del sector públic han d'afavorir l'agilitat dels tràmits.
4. La competència per aprovar aquesta resolució correspon al president delegat de l'Àrea de Recursos Humans, Hisenda i Serveis Interns, d'acord amb el que preveu l'apartat setè II.1.a) del Decret núm. 8924/19, de 23.7 (BOPB de 25.7.2019), modificat per Decret núm. 8985/19, de 26.7 (BOPB de 30.7.2019) i per Decret núm. 9775/19, de 13.9 (BOPB de 18.09.2019) de nomenaments i delegacions conferides per la Presidència a favor dels òrgans unipersonals).

En virtut de tot això, es proposa l'adopció de la següent

RESOLUCIÓ

Primer. MODIFICAR el Plec de Prescripcions Tècniques de l'expedient de contractació relatiu al subministrament de suplementos nutricionals, fórmules orals i mòduls amb destinació als usuaris de la Gerència de Serveis d'Estades Temporals i Respir, aprovat en data 17 d'octubre de 2019 mitjançant Decret núm. 11690 del diputat delegat de l'Àrea de Recursos Humans, Hisenda i Serveis Interns, d'acord amb l'informe emès per la Gerència de Serveis Residencials d'Estades Temporals i Respir



de 20 de novembre de 2019, que incorpora els canvis que es detallen tot seguit, per tal facilitar la presentació d'ofertes a les empreses:

En el cas del Lot 1: Espessidor i aigua gelificada

- A la Fitxa tècnica del producte: Espessidor neutre, Lot 1.1, apartat característiques,
 - On diu: "La presentació del producte serà en pots d'entre 150 grams a 250 grams"
 - Ha de dir: "La presentació del producte serà en pots d'entre 150 grams a 500 grams"
- A la Fitxa tècnica del producte: Aigua gelificada llimona o taronja, Lot 1.2, apartat característiques,
 - On diu: "La presentació del producte serà en terrines de 125 grams "
 - Ha de dir: "La presentació del producte serà en terrines d'entre 100 grams a 125 grams"
- A la Fitxa tècnica del producte: Aigua gelificada albercoc o préssec, Lot 1.3, apartat característiques,
 - On diu: "La presentació del producte serà en terrines de 125 grams "
 - Ha de dir: "La presentació del producte serà en terrines d'entre 100 grams a 125 grams"

En el cas del Lot 2 Purés de fruites

- A la Fitxa tècnica del producte: Puré de fruita pera, Lot 2.1, apartat característiques,
 - On diu: "La presentació del producte serà en terrines de 100 grams "
 - Ha de dir: "La presentació del producte serà en terrines d'entre 100 grams a 125 grams"
- A la Fitxa tècnica del producte: Puré de fruita poma, Lot 2.2, apartat característiques,
 - On diu: "La presentació del producte serà en terrines de 100 grams "
 - Ha de dir: "La presentació del producte serà en terrines d'entre 100 grams a 125 grams"
- A la Fitxa tècnica del producte: Puré de fruita variada, Lot 2.3, apartat característiques,
 - On diu: "La presentació del producte serà en terrines de 100 grams "



- Ha de dir: La presentació del producte serà en terrines d'entre 100 grams a 125 grams”

En el cas del Lot 3 Purés (de pollastre, arròs, pastanaga i farinetes)

- A la Fitxa tècnica del producte: Puré de pollastre, arròs i pastanaga, Lot 3.1, apartat característiques,
- On diu: “La presentació del producte serà en bosses/pots de 900 grams a 1 kilogram”
- Ha de dir: “La presentació del producte serà en bosses/pots de 750 grams a 1 kilogram”
- A la Fitxa tècnica del producte: Farineta de crema d'arròs, Lot 3.2, apartat característiques,
- On diu: “La presentació del producte serà en bosses de 300 grams a 750 grams”
- Ha de dir: “La presentació del producte serà en bosses/pots de 300 grams a 1 kilogram”
- A la Fitxa tècnica del producte: Farineta de cereals o multifruïtes, Lot 3.4, apartat característiques,
- On diu: “La presentació del producte serà en bosses 600 grams a 1 kilogram”
- Ha de dir: “La presentació del producte serà en bosses/pots de 300 grams a 1 kilogram”

El canvi en la forma de presentació del productes no afecta als preus màxims de licitació fixats per kilogram en el Plec de Clàusules Administratives Particulars.

Segon. RETROTRAURE les actuacions de l'expedient en el moment previ a l'aprovació i disposició de l'obertura del procediment d'adjudicació i MANTENIR el Plec de Clàusules Administratives Particulars i l'autorització de la despesa en els mateixos termes en que es va aprovar mitjançant Decret núm. 11690 del diputat delegat de l'Àrea de Recursos Humans, Hisenda i Serveis Interns el 17 d'octubre de 2019.

Tercer. PUBLICAR l'anunci corresponent en el Perfil de contractant de la Diputació de Barcelona, als efectes que les empreses interessades puguin presentar ofertes.

Quart. PROSSEGUIR aquesta contractació, que no està subjecta a regulació harmonitzada, de forma ordinària, per procediment obert i adjudicació per aplicació de més d'un criteri d'adjudicació, d'acord amb el que disposen els articles 145, 146 i 156 a 158 i concordants de la LCSP.

Metadades específiques del document

Núm. Exp. SIGC	2019/0010793
Codi XGL	
Promotor	GER. SERVEIS RESID.D'EST.TEMP.I RESPI
Tramitador	Ser. Contractació
Codi classificació	D0504SE01 Subministraments obert
Títol	Decret modificació Plec Prescripcions Tècniques expedient contractació subministrament suplements nutricionals, fórmules orals i mòduls destinació usuaris Gerència serveis residencials estades temporals i respir amb mitjans de transport respectuosos medi ambient
Objecte	Modificar el Plec de Prescripcions Tècniques de l'expedient de contractació relatiu al subministrament de suplements nutricionals, fórmules orals i mòduls amb destinació als usuaris de la Gerència de serveis residencials d'estades temporals i respir amb mitjans de transport respectuosos amb el medi ambient
Destinataris - CIF/DNI	
Op. Comptable -	
Altres serveis	CIS Presidència, Serv.Inter. i Innovació Ger. Serveis Resid.d'Est.Temp.i Respi
Ref. Interna	AJ/CV (41520)
Acte de referència	

Resum de signatures i tramitació administrativa

Signatures requerides

Perfil	Signatari	Acte	Data acte
Responsable directiu Servei Promotor	Carles Manel Barnés Garcia (SIG)	Proposa	12/12/2019, 14:18
Coordinador/a	CPISR-1 C Jordi Pericàs Torquet	Proposa	12/12/2019, 18:57
President/a delegat d'àrea	Carlos Ruíz Novella (SIG)	Resol	13/12/2019, 13:29
Secretària General	CPISR-1 C Petra Mahillo Garcia	Es transcriu en el Llibre de Resolucions, als efectes de l'art. 3.2.e) del RD 128/2018	16/12/2019, 09:40

Documents vinculats

Plec de clàusules o condicions(52e4a4c1185f0dcc5a20)

2019/0010793

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGIRAN LA CONTRACTACIÓ DELS SUBMINISTRAMENTS DE SUPLEMENTS NUTRICIONALS, FORMULES ORALS I MÒDULS AMB DESTINACIÓ ALS USUARIS DE LA GERÈNCIA DE SERVEIS RESIDENCIALS D'ESTADES TEMPORALS I RESPIR AMB MITJANS RESPECTUOSOS AMB EL MEDI AMBIENT

1. OBJECTE DEL CONTRACTE.

Constitueix l'objecte d'aquest plec la fixació de les condicions tècniques que regularan la contractació d'empreses que subministrin suplementos nutricionals, formules orals i mòduls amb mitjans respectuosos amb el medi ambient per donar suport nutricional adequat a les necessitats assistencials dels usuaris dels centres residencials d'estades temporals per a gent gran i per a persones amb discapacitat intel·lectual de la Gerència de Serveis Residencials d'Estades Temporals i Respir de l'Àrea de Cohesió Social, Ciutadania i Benestar de la Diputació de Barcelona, d'acord amb les característiques que figuren en el present plec de prescripcions tècniques que regulen l'abast i condicions de prestació d'aquest servei i de les fitxes tècniques annexes al present document, per garantir els nivells adequats de qualitat dels productes. Aquesta licitació està desglossada en el següents lots:

Lots que gestiona l'Oficina de Suport Tècnic i Logístic:

Lot 1 Espessidor i aigua gelificada

Lot 2 Purés de fruites

Lot 3 purés (de pollastre, arròs i pastanaga) i farinetes

Lots que gestiona l'Oficina de Gestió Assistencial (farmàcia hospitalària).

Lot 4 Formula oral textura crema

Lot 5 Proteïna

Lot 6 Suplement nutricional en pols

Al mateix temps, es pretén afavorir que el transport i lliurament d'aquests productes es realitzin amb vehicles de baixes emissions contaminants i respectuosos amb el medi ambient.

2. DESCRIPCIÓ DEL SUBMINISTRAMENT:

2.1 Descripció i característiques

Els productes objecte dels subministrament es relacionen a continuació. Cada article està descrit amb un número de codi i una denominació que el proveïdor ha d'utilitzar per a l'albarà que ha de lliurar en fer la descàrrega dels articles.

Els productes hauran de complir les característiques descrites a les fitxes tècniques incloses a l'Annex.

Els productes seran oferts per les empreses licitadores en una llista per preus unitaris que contemplarà el preu per unitat de mesura, l'IVA i el preu total de cada producte.

Lot 1: Espessidor i Aigua gelificada

	Codi SAP	Denominació
1.1	3002750	Espessidor neutre
1.2	3002390	Aigua gelificada llimona o taronja*
1.3	3002800	Aigua gelificada albercoc o prèsec*

La quantitat màxima de producte necessari per assolir textura nèctar en 100 ml serà de 1,75 gr. Aquesta quantitat es podrà reduir per les empreses en els termes que preveu la clàusula 1.11 del PCAP.

S'ha establert 2 tipus d'aigua gelificada: els de sabors àcids (llimona o taronja) i els de sabors dolços (albercoc o prèsec). L'objectiu és tenir les opcions desitjades (sabor àcid i dolç) tot afavorint la concurrència.

Lot 2: Purés de fruites

	Codi SAP	Denominació
2.1	3000241	Puré fruita pera
2.2	3000303	Puré fruita poma
2.3	3002625	Puré fruita variada

Lot 3: Puré i Farinetes

	Codi SAP	Denominació
3.1	3001761	Puré de pollastre, arròs i pastanaga
3.2	3002347	Farineta d'arròs
3.3	3002346	Farineta de cereals amb cacau
3.4	3002348	Farineta de cereals o multifruïtes*

**Atès que aquest producte es comercialitza indistintament amb les següents denominacions "farinetes de cereals" i "farinetes multifruïtes", s'acceptaran qualsevol de les dues denominacions, sempre i quan es compleixi amb les característiques que consten a la fitxa tècnica del present plec.*

Lot 4: Formula oral textura crema

	Codi SAP	Denominació
4.1	1006665	Formula oral completa H.H.* textura crema.
4.2	1007121	Formula oral completa H.H.* textura crema per a diabètics

*HH= Hiperproteic i hipercalòric

Lot 5: Proteïna

Codi SAP	Denominació
1007471	Proteïna.

Lot 6: Suplement nutricional en pols

	Codi SAP	Denominació
6.1	1008144	Suplement nutricional en pols amb fibra HH*, i sabor neutre.
6.2	1008191	Suplement nutricional en pols amb fibra HH* i amb sabors.

*HH= Hiperproteic i hipercalòric

La data de caducitat de cada producte ve recollida a la fitxa tècnica.

2.2 Embalatge

Els materials d'envasat i embalat i els productes que puguin entrar en contacte amb els queviures compliran totes les normes d'higiene, i particularment:

- No podran alterar les característiques organolèptiques del producte.
- No podran transmetre substàncies nocives per a la salut humana
- Tindran la resistència necessària per garantir una protecció eficaç dels productes

Els materials emprats per l'embalatge i l'envasat estaran fabricats amb matèries primeres que acompliran les següents condicions:

- No transmetre als productes amb que es posin en contacte substàncies tòxiques o que puguin contaminar-los.
- No cedir substància alguna aliena a la composició normal dels productes
- No alterar les característiques de composició i els caràcters organolèptics dels productes.

3. TRANSPORT

Les superfícies interiors del medi de transport presentaran un acabat que no afecti la salubritat dels productes.

Els productes no podran ésser transportats amb altres productes que puguin afectar la seva salubritat o que puguin contaminar-los si no estan proveïts d'un envàs que garanteixi una protecció satisfactòria.

El proveïdor disposarà dels medis adequats i dedicats exclusivament al transport de productes d'aquesta tipologia. D'aquesta manera, els vehicles portaran els dispositius necessaris que evitin la seva contaminació o alteració al transport, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Així el transport es realitzarà assegurant que els productes estan protegits de l'acció de la llum solar i de les temperatures extremes.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000, de 18 de febrer, per la qual s'estableixen les especificacions tècniques que han de

complir els vehicles especials per al transport terrestre de productes alimentaris a temperatura regulada i els procediments per al control de conformitat amb les especificacions, en la seva versió vigent; (B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

Els vehicles destinats pel contractista per al transport dels béns objecte del subministrament hauran de disposar d'un distintiu ambiental de com a mínim eficiència catalogada tipus B, tal i com es recull a la clàusula 2.2 (condicions especials d'execució) del Plec de Clàusules Administratives Particulars.

4. NORMATIVA APLICABLE SOBRE LA SANITAT ALIMENTÀRIA:

Cadascun dels productes objecte del present contracte ha de complir en tot moment la normativa sobre sanitat alimentària en tant li sigui d'aplicació (Reglament 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris).

5. COMANDA MÍNIMA:

En aquesta licitació NO s'accepta cap comanda mínima de venda. El cost del transport i l'embalatge corre a càrrec del contractista.

6. TERMINI DE LLIURAMENT:

Les comandes sol·licitades com:

- Normal, el seu termini de lliurament serà entre 48-72 hores.
- Urgent, el seu termini de lliurament serà de 24 hores.

D'aquest termini es descomptarà el temps corresponent en el cas que hi hagi algun dissabte, diumenge o festiu.

7. CONDICIONS DE PRESENTACIÓ DEL MATERIAL LLIURAT:

Cada lliurament anirà acompanyat dels albarans corresponents. A l'albarà s'hi ha d'identificar clarament la següent informació:

- Número d'albarà
- Número de comanda
- Descripció del producte

- Lot i caducitat
- Quantitat servida
- Valor net unitari i valor net total
- Tant les factures com els albarans han de ser seqüencials i lliurades una vegada al mes i enviar-lo telemàticament al departament de comptabilitat

8. PROCEDIMENT DE GESTIÓ DE LES COMANDES

El Departament de Logística i Subministraments de l' Oficina de Suport Tècnic i Logístic i des de la Farmàcia Hospitalària de l'Oficina de Gestió Assistencial de la Gerència de Serveis Residencials d'Estades Temporals i RESPIR faran les comandes per correu electrònic per deixar constància de la seva emissió i recepció, tot indicant el lloc de lliurament.

El personal del proveïdor realitzarà la descàrrega dels productes fins a l'entrada de la cuina (Edifici Serradell) i en la Farmàcia Hospitalària (Pavelló Nord, Pg. Vall d'Hebron, 171) dintre de l'horari establert, que serà de les 08:00 a les 14:00 hores. El transportista avisarà al responsable de la recepció dels articles i li entregará el gènere i l'albarà.

Es constatarà que el vehicle de transport de l'empresa contractista compta amb distintiu ambiental mínim de tipus B o superior si ha puntuat com a millora.

El lliurament del articles d'una mateixa comanda es realitzarà en un sol cop. Qualsevol anomalia respecte del compliment de l'entrega dels bens o per defecte del producte del producte que comporti incompliment del contracte serà penalitzada de conformitat amb el que es disposa a la clàusula 2.6 del Plec de Clàusules Administratives Particulars.

Annex al PPTP. FITXES TÈCNIQUES

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: Espessidor neutre

LOT: 1.1

CODI PRODUCTE: 3002750

DESCRIPCIÓ

- Espessidor en pols instantani per a líquids i semi sòlids tant freds com calents.
- A base de goma xantana, malto dextrina i clorur potàssic .
- Sabor neutre.
- Ha de modificar la textura, però sense alterar el sabor, ni el color dels aliments sòlids i/o líquids.
- Dissolució ràpida i estable en el temps.
- Sense gluten, sense midons modificats.

CARACTERÍSTIQUES

- El producte tindrà una caducitat mínima de 12 mesos a comptar des del dia del lliurament.
- La presentació del producte serà en pots d'entre 150 grams a 500 grams.

Informació nutricional per 100 gr	
Valor energètic kcal	≥ 290
Proteïnes (gr.)	≥ 1
Hidrats de carboni (gr.)	≥ 55
Greixos (gr.)	≤ 0,05
Fibra (gr.)	≥ 25
Sal (gr.)	≤ 3,3



EMBALATGE

- Els envasos s'hauran de presentar en caixes de cartró o amb plastificants no tòxics i l'etiquetatge haurà de ser visible. Hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport. Reial Decret 397/1990; B.O.E núm. 74 de 27/03/90. Així mateix, s'haurà de complir el Reglament 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris en la mesura de que sigui d'aplicació.

ETIQUETATGE

S'ha d'especificar:

- Denominació del producte
- Instruccions de conservació
- Llista d'ingredients
- Identificació de l'empresa
- Contingut net
- Identificació del lot de fabricació
- Dades del producte , data de caducitat

Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament (CE) núm. 1169/2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com indica la Directiva 2006/142/CE i el RD 2220/2004 que modifica el RD 1334/1999 .

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: Aigua gelificada llimona o taronja

LOT: 1.2

CODI PRODUCTE: 3002390

DESCRIPCIÓ

- Beguda saboritzada en textura gel.
- Apte per a usuaris amb dificultat de la deglució o disfàgia.
- Baix contingut amb sal.
- Sense gluten.
- Sense sacarosa .
- Amb goma xantana, goma guar , entre d'altres espessidors.

CARACTERÍSTIQUES

- El producte tindrà una caducitat mínima de 12 mesos a comptar des del dia del lliurament.
- La presentació del producte serà en terrines d'entre 100 grams a 125 grams
- Els sabors admesos són: llimona o taronja.

Informació nutricional per 100 gr	
Valor energètic kcal	≥ 10
Proteïnes (gr.)	≤ 0,50
Hidrats de carboni (gr.)	≤ 7,50
sucre	≤ 7,50
Greixos (gr.)	0
Fibra (gr.)	≤ 0,70
Sal (gr.)	≤ 0,090



EMBALATGE

- Els envasos s'hauran de presentar en caixes de cartró o amb plastificants no tòxics i l'etiquetatge haurà de ser visible. Hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport. Reial Decret 397/1990; B.O.E núm. 74 de 27/03/90. Així mateix, s'haurà de complir el Reglament 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris en la mesura de que sigui d'aplicació.

ETIQUETATGE

S'ha d'especificar:

- Denominació del producte
- Instruccions de conservació
- Llista d'ingredients
- Identificació de l'empresa
- Contingut net
- Identificació del lot de fabricació
- Dades del producte , data de caducitat

Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament (CE) núm. 1169/2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com indica la Directiva 2006/142/CE i el RD 2220/2004 que modifica el RD 1334/1999 .

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: Aigua gelificada albercoc o préssec

LOT: 1.3

CODI PRODUCTE: 3002800

DESCRIPCIÓ

- Beguda saboritzada en textura gel.
- Apte per a usuaris amb dificultat de la deglució o disfàgia.
- Baix contingut amb sal.
- Sense gluten.
- Sense sacarosa .
- Amb goma xantana, goma guar , entre d'altres espessidors.

CARACTERÍSTIQUES

- El producte tindrà una caducitat mínima de 12 mesos a comptar des del dia del lliurament.
- La presentació del producte serà en terrines d'entre 100 grams a 125 grams.
- Els sabors admesos són: préssec o albercoc.

Informació nutricional per 100 gr	
Valor energètic kcal	≥ 10
Proteïnes (gr.)	≤ 0,50
Hidrats de carboni (gr.)	≤ 7,50
sucre	≤ 7,50
Greixos (gr.)	0
Fibra (gr.)	≤ 0,70
Sal (gr.)	≤ 0,090

EMBALATGE

- Els envasos s'hauran de presentar en caixes de cartró o amb plastificants no tòxics i l'etiquetatge haurà de ser visible. Hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport. Reial Decret 397/1990; B.O.E núm. 74 de 27/03/90. Així mateix, s'haurà de complir el Reglament 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris en la mesura de que sigui d'aplicació.

ETIQUETATGE

S'ha d'especificar:

- Denominació del producte
- Instruccions de conservació
- Llista d'ingredients
- Identificació de l'empresa
- Contingut net
- Identificació del lot de fabricació
- Dades del producte , data de caducitat

Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament (CE) núm. 1169/2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com indica la Directiva 2006/142/CE i el RD 2220/2004 que modifica el RD 1334/1999 .

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: Puré de fruita pera

LOT: 2.1

CODI PRODUCTE: 3000241

DESCRIPCIÓ

- Puré de fruita 100%, llest pel seu consum.
- Font de fibra, procedent de la fruita.
- Textura suau i homogènia que facilita la deglució.

CARACTERÍSTIQUES

- El producte tindrà una caducitat mínima de 6 mesos a comptar des del dia del lliurament.
- La presentació del producte serà en terrines d'entre 100 grams a 125 grams.
- Únicament ha de contenir sucres naturalment presents.
- No necessitar refrigeració.
- Conservar en un lloc fresc i sec.

Informació nutricional per 100 gr	
Valor energètic kcal	50-70
Proteïnes (gr.)	0,30-0,50
Hidrats de carboni (gr.)	10-15
sucres	9-13,50
Greixos (gr.)	0-0,60
Fibra (gr.)	1,40-3,50
Sal (gr.)	≤ 0,01

EMBALATGE

-
- Els envasos s'hauran de presentar en caixes de cartró o amb plastificants no tòxics i l'etiquetatge haurà de ser visible. Hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport. Reial Decret 397/1990; B.O.E núm. 74 de 27/03/90. Així mateix, s'haurà de complir el Reglament 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris en la mesura de que sigui d'aplicació.

ETIQUETATGE

S'ha d'especificar:

- Denominació del producte
- Instruccions de conservació
- Llista d'ingredients
- Identificació de l'empresa
- Contingut net
- Identificació del lot de fabricació
- Dades del producte , data de caducitat

Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament (CE) núm. 1169/2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com indica la Directiva 2006/142/CE i el RD 2220/2004 que modifica el RD 1334/1999 .

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: Puré de fruita poma

LOT: 2.2

CODI PRODUCTE: 3000303

DESCRIPCIÓ

- Puré de fruita 100%, llest pel seu consum.
- Font de fibra, procedent de la fruita.
- Textura suau i homogènia que facilita la deglució.

CARACTERÍSTIQUES

- El producte tindrà una caducitat mínima de 6 mesos a comptar des del dia del lliurament.
- La presentació del producte serà en terrines d'entre 100 grams a 125 grams.
- Únicament ha de contenir sucres naturalment presents.
- Els sabors admesos són: poma.
- No necessitar refrigeració.
- Conservar en un lloc fresc i sec.

Informació nutricional per 100 gr	
Valor energètic kcal	50-70
Proteïnes (gr.)	0,30-0,50
Hidrats de carboni (gr.)	10-15
sucres	9-13,50
Greixos (gr.)	0-0,60
Fibra (gr.)	1,40-3,50
Sal (gr.)	≤ 0,01

EMBALATGE

- Els envasos s'hauran de presentar en caixes de cartró o amb plastificants no tòxics i l'etiquetatge haurà de ser visible. Hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport. Reial Decret 397/1990; B.O.E núm. 74 de 27/03/90. Així mateix, s'haurà de complir el Reglament 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris en la mesura de que sigui d'aplicació.

ETIQUETATGE

S'ha d'especificar:

- Denominació del producte
- Instruccions de conservació
- Llista d'ingredients
- Identificació de l'empresa
- Contingut net
- Identificació del lot de fabricació
- Dades del producte , data de caducitat

Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament (CE) núm. 1169/2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com indica la Directiva 2006/142/CE i el RD 2220/2004 que modifica el RD 1334/1999 .

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: Puré fruita variada

LOT: 2.3

CODI PRODUCTE: 3002625

DESCRIPCIÓ

- Puré de fruita 100%, llest pel seu consum.
- Font de fibra, procedent de la fruita.
- Textura suau i homogènia que facilita la deglució.

CARACTERÍSTIQUES

- El producte tindrà una caducitat mínima de 6 mesos a comptar des del dia del lliurament.
- La presentació del producte serà en terrines d'entre 100 grams a 125 grams.
- Únicament ha de contenir sucres naturalment presents.
- Els sabors admesos són: macedònia, poma-albercoc, poma-pruna i préssec-poma.
- No necessitar refrigeració.
- Conservar en un lloc fresc i sec.
- Informació nutricional:

- **Puré de macedònia:**

Informació nutricional per 100 gr	
Valor energètic kcal	>=60
Proteïnes (gr.)	>=0,50
Hidrats de carboni (gr.)	<=15
sucres	<=13,50
Greixos (gr.)	<=0,50
Fibra (gr.)	>= 1,7
Sal (gr.)	≤ 0,005

- **Puré de poma-albercoc:**

Informació nutricional per 100 gr	
Valor energètic kcal	≥ 50
Proteïnes (gr.)	$\geq 0,30$
Hidrats de carboni (gr.)	≤ 15
sucres	≤ 11
Greixos (gr.)	$\leq 0,01$
Fibra (gr.)	$\geq 1,7$
Sal (gr.)	$\leq 0,002$

La informació nutricional dels productes poma-pruna i préssec-poma s'hauran d'ajustar a qualsevol dels dos purés precedents.

EMBALATGE

- Els envasos s'hauran de presentar en caixes de cartró o amb plastificants no tòxics i l'etiquetatge haurà de ser visible. Hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport. Reial Decret 397/1990; B.O.E núm. 74 de 27/03/90. Així mateix, s'haurà de complir el Reglament 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris en la mesura de que sigui d'aplicació.

ETIQUETATGE

S'ha d'especificar:

- Denominació del producte
- Instruccions de conservació
- Llista d'ingredients
- Identificació de l'empresa
- Contingut net
- Identificació del lot de fabricació
- Dades del producte , data de caducitat

Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament (CE) núm. 1169/2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com indica la Directiva 2006/142/CE i el RD 2220/2004 que modifica el RD 1334/1999 .

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: Puré de pollastre, arròs i pastanaga

LOT: 3.1

CODI PRODUCTE: 3001761

DESCRIPCIÓ

- Puré de preparació instantània.
- Fàcil dissolució i preparació.
- Textura suau i homogènia que facilita la deglució.
- Adaptat a les necessitats nutricionals dels adults.

CARACTERÍSTIQUES

- El producte tindrà una caducitat mínima de 18 mesos a comptar des del dia del lliurament.
 - La presentació del producte serà en bosses/pots de 750 grams a 1 kilogram.
 - Elaborat amb ingredients naturals deshidratats i liofilitzats.
 - Sense gluten.
 - Sense lactosa
 - Sense sucres afegits.
 - Amb fibra alimentària.
 - No necessita refrigeració.
 - Conservar en un lloc fresc i sec
 - Amb mínim 12 vitamines i 5 minerals,
-

Valoració nutricional per 100 gr.	
Valor energètic (kcal)	420 - 435
Proteïnes (g)	20-35
Hidrats de carboni (g)	30-35
Sucres (g)	3-5
Greixos (g)	13-15
Fibra (g)	2-7,5
Sal (g)	0,5-2

EMBALATGE

- Els envasos s'hauran de presentar en caixes de cartró o amb plastificants no tòxics i l'etiquetatge haurà de ser visible. Hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport. Reial Decret 397/1990; B.O.E núm. 74 de 27/03/90. Així mateix, s'haurà de complir el Reglament 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris en la mesura de que sigui d'aplicació.

ETIQUETATGE

S'ha d'especificar:

- Denominació del producte
 - Instruccions de conservació
 - Llista d'ingredients
 - Identificació de l'empresa
-



**Diputació
Barcelona**

Àrea de Cohesió Social, Ciutadania i Benestar

Gerència de Serveis Residencials d'Estades Temporals i Respir

-
- Contingut net
 - Identificació del lot de fabricació
 - Dades del producte , data de caducitat

Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament (CE) núm. 1169/2011 i en presència de substàncies al·lèrgenes tal com indica la Directiva 2006/142/CE i el RD 2220/2004 que modifica el RD 1334/1999 .

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: Farineta d'arròs

LOT: 3.2

CODI PRODUCTE: 3002347

DESCRIPCIÓ

- Farineta de preparació instantània.
- Fàcil dissolució i preparació.
- Textura suau i homogènia que facilita la deglució.
- Adaptat a les necessitats nutricionals dels adults.
- Alimentació adaptada a situacions de règims astringents o amb trastorns digestius que cursen amb diarrea i requereixen una normalització de la funció intestinal.

CARACTERÍSTIQUES

- El producte tindrà una caducitat mínima de 12 mesos a comptar des del dia del lliurament.
- La presentació del producte serà en bosses/pots de 300 grams a 1 kilogram.
- Elaborat amb un mínim de 75% de farina hidrolitzada d'arròs.
- Sense gluten.
- Sense sucres afegits.
- Amb fibra alimentària.
- No necessita refrigeració.
- Conservar en un lloc fresc i sec

Valoració nutricional per 100 gr.	
Valor energètic (kcal)	≥ 370
Proteïnes (g)	≥ 8
Hidrats de carboni (g)	≥ 80
Sucres (g)	≤ 11,30
Greixos (g)	≤ 2,20
Fibra (g)	≥ 1,30

EMBALATGE

- Els envasos s'hauran de presentar en caixes de cartró o amb plastificants no tòxics i l'etiquetatge haurà de ser visible. Hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport. Reial Decret 397/1990; B.O.E núm. 74 de 27/03/90. Així mateix, s'haurà de complir el Reglament 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris en la mesura de que sigui d'aplicació.

ETIQUETATGE

S'ha d'especificar:

- Denominació del producte
- Instruccions de conservació
- Llista d'ingredients
- Identificació de l'empresa
- Contingut net
- Identificació del lot de fabricació

· Dades del producte , data de caducitat

Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament (CE) núm. 1169/2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com indica la Directiva 2006/142/CE i el RD 2220/2004 que modifica el RD 1334/1999 .

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: Farineta de cereals amb cacau

LOT: 3.3

CODI PRODUCTE: 3002346

DESCRIPCIÓ

- Farineta de preparació instantània.
- Fàcil dissolució i preparació.
- Textura suau i homogènia que facilita la deglució.
- Adaptat a les necessitats nutricionals dels adults.

CARACTERÍSTIQUES

- El producte tindrà una caducitat mínima de 12 mesos a comptar des del dia del lliurament.
 - La presentació del producte serà en bosses de 300 grams a 1 kilogram.
 - Elaborat amb ingredients naturals a partit d'una barreja equilibrada d'un mínim de 3 cereals i cacau.
 - Sense sucres afegits, únicament ha de contenir sucres naturalment presents.
 - Amb fibra alimentaria.
 - No necessita refrigeració.
 - Conservar en un lloc fresc i sec
-

Valoració nutricional per 100 gr.	
Valor energètic (kcal)	≥ 345
Proteïnes (g)	≥ 9
Hidrats de carboni (g)	≥ 67
Sucres (g)	≤ 7,20
Greixos (g)	≤ 2,20
Fibra (g)	≥ 10

EMBALATGE

· Els envasos s'hauran de presentar en caixes de cartró o amb plastificants no tòxics i l'etiquetatge haurà de ser visible. Hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport. Reial Decret 397/1990; B.O.E núm. 74 de 27/03/90. Així mateix, s'haurà de complir el Reglament 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris en la mesura de que sigui d'aplicació.

ETIQUETATGE

S'ha d'especificar:

- Denominació del producte
 - Instruccions de conservació
 - Llista d'ingredients
 - Identificació de l'empresa
 - Contingut net
 - Identificació del lot de fabricació
 - Dades del producte , data de caducitat
-

Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament (CE) núm. 1169/2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com indica la Directiva 2006/142/CE i el RD 2220/2004 que modifica el RD 1334/1999 .

TRANSPORT

El proveïdor disposarà dels medis adequats i dedicats exclusivament al transport de productes d'aquesta tipologia. D'aquesta manera, els vehicles portaran els dispositius necessaris que evitin la seva contaminació o alteració durant el transport, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Així, el transport es realitzarà assegurant que els productes estan protegits de l'acció de la llum solar i de les temperatures extremes.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: Farineta de cereals o multifruïtes

LOT: 3.4

CODI PRODUCTE: 3002348

DESCRIPCIÓ

- Farineta de preparació instantània.
- Fàcil dissolució i preparació.
- Textura suau i homogènia que facilita la deglució.
- Adaptat a les necessitats nutricionals dels adults.

CARACTERÍSTIQUES

- El producte tindrà una caducitat mínima de 12 mesos a comptar des del dia del lliurament.
- La presentació del producte serà en bosses de 300 grams a 1 kilogram.
- Composició:
 - Farineta de cereals amb multi fruïtes: Elaborat amb ingredients naturals liofilitzats a partir d'una barreja equilibrada amb un mínim de 3 cereals i de 3 fruïtes.
 - Farineta de cereals: Elaborat amb ingredients naturals liofilitzats a partir d'una barreja equilibrada amb un mínim de 3 cereals.
- Sense sucres afegits, únicament ha de contenir sucres naturalment presents.
- Amb fibra alimentària.
- No necessita refrigeració.
- Conservació en un lloc fresc i sec
-

Informació nutricional:

- **Farineta de cereals amb multi fruites:**

Valoració nutricional per 100 gr.	
Valor energètic (kcal)	≥ 375
Proteïnes (g)	≥ 8
Hidrats de carboni (g)	≥ 82
Sucres (g)	≤ 13
Greixos (g)	≤ 2
Fibra (g)	≥ 2

- **Farineta de cereals**

Valoració nutricional per 100 gr.	
Valor energètic (kcal)	≥ 360
Proteïnes (g)	≥ 8
Hidrats de carboni (g)	≥ 75
Sucres (g)	≤ 1,7
Greixos (g)	≤ 2
Fibra (g)	≥ 2

EMBALATGE

- Els envasos s'hauran de presentar en caixes de cartró o amb plastificants no tòxics i l'etiquetatge haurà de ser visible. Hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport. Reial Decret 397/1990; B.O.E núm. 74 de 27/03/90. Així mateix, s'haurà de complir el Reglament 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris en la mesura de que sigui d'aplicació.



**Diputació
Barcelona**

Àrea de Cohesió Social, Ciutadania i Benestar

Gerència de Serveis Residencials d'Estades Temporals i Respir

ETIQUETATGE

S'ha d'especificar:

- Denominació del producte
- Instruccions de conservació
- Llista d'ingredients
- Identificació de l'empresa
- Contingut net
- Identificació del lot de fabricació
- Dades del producte , data de caducitat

Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament (CE) núm. 1169/2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com indica la Directiva 2006/142/CE i el RD 2220/2004 que modifica el RD 1334/1999 .

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: Fórmula oral completa HH textura crema

HH= Hiperproteica i hipercalòrica.

LOT: 4.1

CODI PRODUCTE: 1006665

DESCRIPCIÓ

- Fórmula oral completa textura crema, hiperproteica i hipercalòrica.
- Sense gluten, baix contingut de lactosa.
- Amb sabors variats (vainilla, caputxino, fruits del bosc).
- Envàs de 125 grams.

CARACTERÍSTIQUES

- El producte tindrà una caducitat mínima de 6 mesos a comptar des del dia del lliurament.

Valoració nutricional per 100 gr	
Valor energètic (kcal)	≥ 160
Proteïnes (g)	≥ 10
Hidrats de carboni (g)	≥ 15
Greixos (g)	≤ 8
Fibra (gr)	≥ 1

EMBALATGE

- Els envasos s'hauran de presentar en caixes de cartró o amb plastificants no tòxics i l'etiquetatge haurà de ser visible. Hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport. Reial Decret 397/1990; B.O.E núm. 74 de 27/03/90. Així mateix, s'haurà de complir el Reglament 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris en la mesura de que sigui d'aplicació.

ETIQUETATGE

S'ha d'especificar:

- Denominació del producte
- Instruccions de conservació
- Llista d'ingredients
- Identificació de l'empresa
- Contingut net
- Identificació del lot de fabricació
- Dades del producte, data de caducitat

Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament (CE) núm. 1169/2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com indica la Directiva 2006/142/CE i el RD 2220/2004 que modifica el RD 1334/1999 .

TRANSPORT

El proveïdor disposarà dels medis adequats i dedicats exclusivament al transport de productes d'aquesta tipologia. D'aquesta manera, els vehicles portaran els dispositius necessaris que evitin la seva contaminació o alteració durant el transport, tenint en compte la duració i les condicions de transport. Així, el transport es realitzarà



**Diputació
Barcelona**

Àrea de Cohesió Social, Ciutadania i Benestar

Gerència de Serveis Residencials d'Estades Temporals i Respir

assegurant que els productes estan protegits de l'acció de la llum solar i de les temperatures extremes.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000; B.O.E. núm.65 de 16/03/00).

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: Fórmula oral completa HH textura crema, per a diabètics.

HH=Hiperproteica i hipercalòrica

LOT: 4.2

CODI PRODUCTE: 1007121

DESCRIPCIÓ

- Fórmula oral completa textura crema, hiperproteica i hipercalòrica.
- Apta per a usuaris diabètics.
- Sense gluten i baix contingut en lactosa.
- Amb sabors variats (vainilla, cafè).
- Envàs de 125 grams.

CARACTERÍSTIQUES

- El producte tindrà una caducitat mínima de 6 mesos a comptar des del dia del lliurament.

Valoració nutricional per 100 gr.	
Valor energètic (kcal)	≥ 140
Proteïnes (g)	≥ 8,50
Hidrats de carboni (g)	≥ 13,50
Greixos (g)	≤ 5
Fibra (g)	≥ 3

EMBALATGE

- Els envasos s'hauran de presentar en caixes de cartró o amb
-

plastificants no tòxics i l'etiquetatge haurà de ser visible. Hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport. Reial Decret 397/1990; B.O.E núm. 74 de 27/03/90. Així mateix, s'haurà de complir el Reglament 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris en la mesura de que sigui d'aplicació.

ETIQUETATGE

S'ha d'especificar:

- Denominació del producte
- Instruccions de conservació
- Llista d'ingredients
- Identificació de l'empresa
- Contingut net
- Identificació del lot de fabricació
- Dades del producte , data de caducitat

Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament (CE) núm. 1169/2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com indica la Directiva 2006/142/CE i el RD 2220/2004 que modifica el RD 1334/1999 .

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: Mòdul de Proteïna

LOT: 5

CODI PRODUCTE: 1007471

DESCRIPCIÓ

- Mòdul de proteïna d'alt valor biològic en pols, 100% proteïna de sèrum làctic.
- Sense gluten i sense lactosa.
- Soluble en líquids tant freds com calents.
- Sabor neutre, sense modificar el sabor dels aliments.
- Presentació en sobres individuals.

CARACTERÍSTIQUES

- El producte tindrà una caducitat mínima de 12 mesos a comptar des del dia del lliurament.
- La presentació del producte serà en sobres individuals entre 10 grams fins a 13,5 grams inclosos.

Valoració nutricional per 100 gr.	
Valor energètic kcal	≥ 360
Proteïnes (gr.)	≥ 85
Hidrats de carboni (gr.)	≤ 1
Sucres	≤ 1
Greixos (gr.)	≤ 2,30

EMBALATGE

-
- Els envasos s'hauran de presentar en caixes de cartró o amb plastificants no tòxics i l'etiquetatge haurà de ser visible hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport. Reial Decret 397/1990; B.O.E núm. 74 de 27/03/90. Així mateix, s'haurà de complir el Reglament 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris en la mesura de que sigui d'aplicació.

ETIQUETATGE

S'ha d'especificar:

- Denominació del producte
- Instruccions de conservació
- Llista d'ingredients
- Identificació de l'empresa
- Contingut net
- Identificació del lot de fabricació
- Dates del producte , data de caducitat

Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament (CE) núm. 1169/2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com indica la Directiva 2006/142/CE i el RD 2220/2004 que modifica el RD 1334/1999 .

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: Suplement nutricional en pols amb fibra HH sabor neutre.

HH= Hipercalòrica i hiperproteica

LOT: 6.1

CODI PRODUCTE: 1008144

DESCRIPCIÓ

- Suplement nutricional per administrar per via oral o sonda enteral.
- 100% Proteïna làctica d'alt valor biològic.
- Sense gluten, sense lactosa, sense sacarosa.
- Sabor neutre, sense modificar el sabor dels aliments.
- Els lípids seran majoritàriament olis vegetals i amb la possibilitat d'enriquiment amb àcids grassos amb Omega 3.
- Amb fibra.
- Amb minerals (Calci, Fòsfor, Zinc, Seleni, Magnesi, etc) i Vitamines (A,D,E,C,B1,B2,B6,B12, Biotina, K, etc....)

CARACTERÍSTIQUES

- El producte tindrà una caducitat mínima de 12 mesos a comptar des del dia del lliurament.
- La presentació del producte serà en sobres individuals entre 30 a 50 grams.

Valoració nutricional per 100 gr.	
Valor energètic kcal	≥ 400
Proteïnes (gr.)	≥ 20
Hidrats de carboni (gr.)	≥ 40
Greixos (gr.)	≤ 25



Fibra (gr.)	$\geq 4,50$
--------------------	-------------

EMBALATGE

- Els envasos s'hauran de presentar en caixes de cartró o amb plastificants no tòxics i l'etiquetatge haurà de ser visible. Hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport. Reial Decret 397/1990; B.O.E núm. 74 de 27/03/90. Així mateix, s'haurà de complir el Reglament 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris en la mesura de que sigui d'aplicació.

ETIQUETATGE

S'ha d'especificar:

- Denominació del producte
- Instruccions de conservació
- Llista d'ingredients
- Identificació de l'empresa
- Contingut net
- Identificació del lot de fabricació
- Dades del producte , data de caducitat

Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament (CE) núm. 1169/2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com indica la Directiva 2006/142/CE i el RD 2220/2004 que modifica el RD 1334/1999 .

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: Suplement nutricional en pols amb fibra HH amb sabors.

LOT: 6.2

CODI PRODUCTE: 1008191

DESCRIPCIÓ

- Suplement nutricional en pols per administrar per via oral o sonda enteral.
- Proteïna làctica d'alt valor biològic, amb un mínim del 50% de proteïnes làctiques.
- Varietat de sabors (vainilla, xocolata, cafè).
- Els lípids seran olis vegetals i olis de peix amb Omega 3.
- Amb fibra.
- Sense gluten.
- Amb minerals (Calci, Fòsfor, Zinc, Seleni, Magnesi, etc) i vitamines (A,D,E,C,B1,B2,B6,B12, Biotina, K, etc....)

CARACTERÍSTIQUES

- El producte tindrà una caducitat mínima de 12 mesos a comptar des del dia del lliurament.
- La presentació del producte serà en sobres individuals entre 30 a 90 grams.

Valoració nutricional per 100 gr.	
Valor energètic kcal	≥ 420
Proteïnes (gr.)	≥ 15
Hidrats de carboni (gr.)	≥ 48
Greixos (gr.)	≥ 15

Fibra (gr)	≥ 5
EMBALATGE	

- Els envasos s'hauran de presentar en caixes de cartró o amb plastificants no tòxics i l'etiquetatge haurà de ser visible. Hi seran observables les dades que s'especifiquen a continuació, en un mida de lletra suficientment llegible.

A més, l'embalatge haurà de protegir els envasos de desperfectes físics i agents externs durant el seu transport. Reial Decret 397/1990; B.O.E núm. 74 de 27/03/90. Així mateix, s'haurà de complir el Reglament 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris en la mesura de que sigui d'aplicació.

ETIQUETATGE

S'ha d'especificar:

- Denominació del producte
- Instruccions de conservació
- Llista d'ingredients
- Identificació de l'empresa
- Contingut net
- Identificació del lot de fabricació
- Dades del producte , data de caducitat

Ha de complir la normativa en etiquetatge segons el Reglament (CE) núm. 1169/2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com indica la Directiva 2006/142/CE i el RD 2220/2004 que modifica el RD 1334/1999 .

Metadades del document

Núm. expedient	2019/0010793
Tipus documental	Plec de clàusules o condicions
Títol	Plec de prescripcions tècniques rectificat, que regiran la contractació dels subministraments de suplementos nutricionals, fórmules orals i mòduls amb destinació als usuaris de la Gerència de Serveis Residencials d'Estades Temporals i Respir amb mitjans de transport respectuosos amb el medi ambient.

Signatures

Signatari	Acte	Data acte
CPISR-1 C Cecilia Naves Castello	Signa	20/11/2019 09:03

Validació Electrònica del document

Codi (CSV)	Adreça de validació	QR
52e4a4c1185f0dcc5a20	https://seuelectronica.diba.cat	

