

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

QUE HAN DE REGIR EL SUBMINISTRAMENT DE IOGURTS I POSTRES LÀCTICS, RESERVAT A CENTRES ESPECIALS DE TREBALL D'INICIATIVA SOCIAL (CETIS) I A EMPRESES D'INSERCIÓ SOCIAL (EI), AMB MITJANS DE TRANSPORT RESPECTUOSOS AMB EL MEDI AMBIENT, DESTINATS A LA UNITAT DE RESTAURACIÓ DE L'OFICINA DE SUPORT TÈCNIC I LOGÍSTIC DE L'ÀREA DE COHESIÓ SOCIAL, CIUTADANIA I BENESTAR.

Nº Expedient: 2019/0019209

1.- Objecte del present plec

Constitueix l'objecte d'aquest plec definir les condicions tècniques que regiran el contracte de subministrament de iogurts i postres làctics, reservat a centres especials de treball d'iniciativa social (CETIS) i a empreses d'inserció social (EI), amb mitjans de transport respectuosos amb el medi ambient, destinats a la Unitat de Restauració de l'Oficina de Suport Tècnic i Logístic de l'Àrea d'Atenció a les Persones. La relació de productes es troben referenciats a la clàusula 2.1 del present Plec.

2.- Descripció del subministrament

Els productes que siguin objecte de subministrament han d'estar en perfectes condicions i s'ajustaran a les característiques que es descriuen en el present Plec.

Són responsabilitat de l'empresa contractista les alteracions i defectes dels productes en tot moment, llevat dels casos d'alteracions provocades com a conseqüència de les manipulacions que es realitzen en la Diputació de Barcelona.

2.1. Els productes objecte del 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. La relació d'articles indica el paquet com la unitat de mesura.

Els productes hauran de complir les característiques descrites a les Fitxes Tècniques que figuren com annex.

Codi SAP	Descripció	Característiques
3001845	logurt natural	Paquet de 4 unitats
3001813	logurt maduixa	Paquet de 4 unitats
3001814	logurt llimona	Paquet de 4 unitats
3001815	logurt plàtan	Paquet de 4 unitats
3001811	logurt desnatat natural	Paquet de 4 unitats
3001816	logurt desnatat llimona	Paquet de 4 unitats
3002811	logurt desnatat maduixa	Paquet de 4 unitats
3002360	logurt Bífidus desnatat natural	Paquet de 4 unitats
3002810	logurt natural sense lactosa	Paquet de 4 unitats
3001842	Flam vainilla	Paquet de 4 unitats
3001843	Crema catalana	Paquet de 4 unitats
3001844	Crema xocolata	Paquet de 4 unitats

- La data de caducitat dels iogurts i postres làctics haurà de ser d'un mínim de 21 dies a comptar des del lliurament dels productes.

Cadascun dels productes objecte de licitació ha de complir en tot moment la normativa vigent sobre sanitat alimentària. Reglament N° 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris i Reglament (CE) n° 853/2004 del Parlament i del Consell del 29 d'abril de 2004 per el que s'estableixen les normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal, ambdues en la seva versió consolidada.

2.2. Els productes seran servits seguint les indicacions a continuació descrites:

EMBALATGE

Els materials d'envasat i embalat, i dels productes que puguin entrar en contacte amb els iogurts i postres làctics, compliran totes les normes d'higiene establertes per la legislació vigent, i particularment les següent condicions:

- No alterar les característiques de composició i els caràcters organolèptics dels productes.
- Tindran la resistència necessària per garantir una protecció eficaç dels productes.
- No transmetre als productes amb que es posin en contacte substàncies tòxiques o que puguin contaminar-los ni transmetre substàncies nocives per la salut humana.
- No cedir substància alguna aliena a la composició normal dels productes.

(RD 397/1990; BOE núm. 74 de 27/03/90)

TRANSPORT

Els vehicles utilitzats pel transport dels iogurts i postres làctics estaran fabricats i equipats de manera que puguin mantenir les temperatures exigides durant la totalitat del transport.

Les superfícies interiors del medi de transport presentaran un acabat que no afecti la salubritat dels iogurts i postres làctics. Seran llises i fàcils de netejar i desinfectar.

Així mateix, els iogurts i postres làctics hauran de ser transportats en vehicles o contenidors que estiguin nets i que hagin estat desinfectats.

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 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.

3.- Comandes

El Departament de Logística i Subministraments farà les comandes per fax dels iogurts i postres làctics. Els terminis de lliurament, en cas que no s'indiqui un altre superior a la comanda, serà de 24 hores si la comunicació es realitza abans de les 15:00 hores, i de 48 hores en cas contrari.

El personal del proveïdor realitzarà la descàrrega dels productes fins a l'entrada de la cuina dintre de l'horari establert, que serà de 7,30 a 10 hores. El transportista avisarà al responsable de la recepció dels articles i li lliurarà el gènere i l'albarà. El lliurament dels articles d'una mateixa comanda es realitzarà en un sol cop.

1.- Cada lliurament ha d'anar acompanyat d'un albarà que ha de contenir:

- a) Codi de l'article.
- b) Denominació.
- c) Unitats.
- e) Preu per unitat de mesura amb IVA inclòs.
- f) Import del lliurament amb IVA inclòs.

2.- L'albarà s'ha de lliurar a la unitat de restauració en el moment de la recepció dels articles. La unitat de restauració n'ha de retornar un exemplar segellat.

Un responsable degudament autoritzat per la Diputació de Barcelona revisarà la quantitat dels productes rebuts i comprovarà la coincidència entre la comanda i el lliurament així mateix podrà realitzar controls de qualitat dels aliments que consideri adients, i amb la freqüència que s'estableixi. En concret, controlarà, entre d'altres, el compliment de la normativa de sanitat alimentària, les condicions de transport i les d'embalatge.

En el cas que la quantitat d'algun producte servit no arribi a la quantitat que es demanava, l'empresa contractista subministrarà la part restant abans de les 14 hores del mateix dia. El mateix criteri s'aplicarà per a aquells productes que siguin rebutjats per manca de qualitat o altres circumstàncies fixades en aquest Plec.

Qualsevol anomalia en la qualitat del producte, detectada per mitjà dels esmentats controls de qualitat, i que comporti incompliment del contracte, serà penalitzada de conformitat amb el que es disposa al Plec de Clàusules Administratives Particulars.

Annex

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE HAN DE REGIR EL SUBMINISTRAMENT DE IOGURTS I POSTRES LÀCTICS, RESERVAT A CENTRES ESPECIALS DE TREBALL D'INICIATIVA SOCIAL (CETIS) I A EMPRESES D'INSERCIÓ SOCIAL (EI), AMB MITJANS DE TRANSPORT RESPECTUOSOS AMB EL MEDI AMBIENT, DESTINATS A LA UNITAT DE RESTAURACIÓ DE L'OFICINA DE SUPORT TÈCNIC I LOGÍSTIC DE L'ÀREA DE COHESIÓ SOCIAL, CIUTADANIA I BENESTAR.

FITXES TÈCNIQUES DELS PRODUCTES

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: IOGURT NATURAL

CODI PRODUCTE: 3001845

DESCRIPCIÓ

Producte obtingut per la fermentació bacteriana de la llet concretament per *Lactobacillus bulgaricus* i *Streptococcus thermophilus*.

Els ingredients són: llet fresca pasteuritzada, llet en pols desnatada i ferments làctics.

CARACTERÍSTIQUES

La data de caducitat haurà de ser com a mínim 21 dies

La presentació en envasos de racions individuals de 125 gr.de pes net de producte

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	61-71 kcal
Proteïnes	3.2-4.2 g
Hidrats de carboni	4.8-5.8 g
Greixos	2.5-3.5 g
Calci	120-134 mg

EMBALATGE

L'embalatge serà en caixes de plàstic i l'etiquetatge haurà de ser visible a cada un dels envasos i 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 de especificar:

Denominació del producte

Instruccions per a la conservació

Llista d'ingredients

Identificació o de la Empresa

Contingut net

Identificació del lot de fabricació

Dates del producte , data de caducitat

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Seran concebuts i equipats per mantenir una temperatura de 6ºC durant tot el transport.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000: B.O.E. num.65 de 16/03/00, modificat pel RD 380/2001, per l'Ordre ITC/2590/2010, de 30 de setembre, i per l'Ordre de 15 d'octubre de 2001).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: IOGURT DE MADUIXA

CODI PRODUCTE: 3001813

DESCRIPCIÓ

Producte obtingut per la fermentació bacteriana de la llet concretament per lactobacillus bulgaricus i streptococcus thermophilus.

Els ingredients són: llet fresca pasteuritzada, sucre, llet en pols desnatada, aroma natural de maduixa, ferments làctics.

CARACTERÍSTIQUES

La data de caducitat haurà de ser com a mínim 21 dies

Presentació en envasos de racions individuals de 125 gr.de pes net de producte.

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	85,5-90,5 kcal
Proteïnes	3.0-3.8 g
Hidrats de carboni	11-12 g
Greixos	2,3-3.3 g
Calci	118-129 mg

EMBALATGE

L'embalatge serà en caixes de plàstic i l'etiquetatge haurà de ser visible a cada un dels envasos i 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 de especificar:

Denominació del producte

Instruccions per a la conservació

Llista d'ingredients

Identificació o de la Empresa

Contingut net

Identificació del lot de fabricació

Dates del producte , data de caducitat

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Seràn concebuts i equipats per mantenir una temperatura de 6°C durant tot el transport.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000: B.O.E. num.65 de 16/03/00 modificat pel RD 380/2001, per l'Ordre ITC/2590/2010, de 30 de setembre, i per l'Ordre de 15 d'octubre de 2001).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: IOGURT DE LLIMONA

CODI PRODUCTE: 3001814

DESCRIPCIÓ

Producte obtingut per la fermentació bacteriana de la llet concretament per lactobacillus bulgaricus i streptococcus thermophilus.

Els ingredients són: llet fresca pasteuritzada, sucre, llet en pols desnatada, aroma natural de llimona, ferments làctics.

CARACTERÍSTIQUES

La data de caducitat haurà de ser com a mínim 21 dies

Presentació en envasos de racions individuals de 125 gr.de pes net de producte.

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	85,5-90,5 kcal
Proteïnes	3.0-3.8 g
Hidrats de carboni	11-12 g
Greixos	2,3-3.3 g
Calci	118-129 mg

EMBALATGE

L'embalatge serà en caixes de plàstic i l'etiquetatge haurà de ser visible

a cada un dels envasos i 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 de especificar:

Denominació del producte

Instruccions per a la conservació

Llista d'ingredients

Identificació o de la Empresa

Contingut net

Identificació del lot de fabricació

Dates del producte , data de caducitat

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Seran concebuts i equipats per mantenir una temperatura de 6ºC durant tot el transport.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000: B.O.E. num.65 de 16/03/00 modificat pel RD 380/2001, per

l'Ordre ITC/2590/2010, de 30 de setembre, i per l'Ordre de 15 d'octubre de 2001).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: IOGURT DE PLÀTAN

CODI PRODUCTE: 3001815

DESCRIPCIÓ

Producte obtingut per la fermentació bacteriana de la llet concretament per lactobacillus bulgaricus i streptococcus thermophilus.

Els ingredients són: llet fresca pasteuritzada, sucre, llet en pols desnatada, aroma natural de la fruita tropical , ferments làctics.

CARACTERÍSTIQUES

La data de caducitat haurà de ser com a mínim 21 dies

Presentació en envasos de racions individuals de 125 gr.de pes net de producte.

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	85,5-90,5 kcal
Proteïnes	3.0-3.8 g
Hidrats de carboni	11-12 g
Greixos	2,3-3.3 g
Calci	118-129 mg

EMBALATGE

L'embalatge serà en caixes de plàstic i l'etiquetatge haurà de ser visible a cada un dels envasos i 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 de especificar:

Denominació del producte

Instruccions per a la conservació

Llista d'ingredients

Identificació o de la Empresa

Contingut net

Identificació del lot de fabricació

Dates del producte , data de caducitat

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Seràn concebuts i equipats per mantenir una temperatura de 6ºC durant tot el transport.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000: B.O.E. num.65 de 16/03/00 modificat pel RD 380/2001, per l'Ordre ITC/2590/2010, de 30 de setembre, i per l'Ordre de 15

d'octubre de 2001).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: IOGURT DESNATAT NATURAL

CODI PRODUCTE: 3001811

DESCRIPCIÓ

Producte obtingut per la fermentació bacteriana de la llet concretament per *Lactobacillus bulgaricus* i *Streptococcus thermophilus*.

Els ingredients són: llet fresca pasteuritzada desnatada, llet en pols desnatada, proteïna de llet i ferments làctics.

CARACTERÍSTIQUES

La data de caducitat haurà de ser com a mínim 21 dies

Presentació en envasos de racions individuals de 125 gr. de pes net de producte

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	40-45 kcal
Proteïnes	3.5-4.5 g
Hidrats de carboni	4.8-5.8 g
Greixos	0.2-0.4 g
Calci	125-136 mg

EMBALATGE

L'embalatge serà en caixes de plàstic i l'etiquetatge haurà de ser visible a cada un dels envasos i 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 de especificar:

Denominació del producte

Instruccions per a la conservació

Llista d'ingredients

Identificació o de la Empresa

Contingut net

Identificació del lot de fabricació

Dates del producte , data de caducitat

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Seran concebuts i equipats per mantenir una temperatura de 6°C durant tot el transport.

El seu interior respondrà a les normes higièniques(Reial decret 237/2000: B.O.E. num.65 de 16/03/00 modificat pel RD 380/2001, per l'Ordre ITC/2590/2010, de 30 de setembre, i per l'Ordre de 15 d'octubre de 2001).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament

protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració
i les condicions de transport

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: IOGURT DESNATAT LLIMONA

CODI PRODUCTE: 3001816

DESCRIPCIÓ

Producte obtingut per la fermentació bacteriana de la llet concretament per lactobacillus bulgaricus i streptococcus thermophilus.

Edulcorant amb extracte natural d'estèvia amb un baix contingut calòric.

Els ingredients són: llet fresca pasteuritzada desnatada, llet en pols desnatada, proteïna de llet, ferments làctics, aroma natural de cítrics, edulcorant (sucralosa i glucòsids d'esteviol).

CARACTERÍSTIQUES

La data de caducitat haurà de ser com a mínim 21 dies

Presentació en envasos de racions individuals de 125 gr.de pes net de producte

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	45-50 kcal
Proteïnes	4.5-5 g
Hidrats de carboni	6,5-7.0 g
Greixos	0.2-0.4 g
Calci	127-136 mg

EMBALATGE

L'embalatge serà en caixes de plàstic i l'etiquetatge haurà de ser visible a cada un dels envasos i 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 de especificar:

Denominació del producte

Instruccions per a la conservació

Llista d'ingredients

Identificació o de la Empresa

Contingut net

Identificació del lot de fabricació

Dates del producte , data de caducitat

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Seran concebuts i equipats per mantenir una temperatura de 6ºC durant tot el transport.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret

237/2000: B.O.E. num.65 de 16/03/00 modificat pel RD 380/2001, per l'Ordre ITC/2590/2010, de 30 de setembre, i per l'Ordre de 15 d'octubre de 2001).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: IOGURT DESNATAT MADUIXA

CODI PRODUCTE: 3002811

DESCRIPCIÓ

Producte obtingut per la fermentació bacteriana de la llet concretament per lactobacillus bulgaricus i streptococcus thermophilus.

Edulcorant amb extracte natural d'estèvia amb un baix contingut calòric.

Els ingredients són: llet fresca pasteuritzada desnatada, llet en pols desnatada, proteïna de llet, ferments làctics, aroma natural de maduixa, edulcorant (sucralosa i glucòsids d'esteviol).

.

CARACTERÍSTIQUES

La data de caducitat haurà de ser com a mínim 21 dies

Presentació en envasos de racions individuals de 125 gr.de pes net de producte

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	45-50 kcal
Proteïnes	4.5-5 g
Hidrats de carboni	6,5-7.0 g
Greixos	0.2-0.4 g
Calci	127-136 mg

EMBALATGE

L'embalatge serà en caixes de plàstic i l'etiquetatge haurà de ser visible a cada un dels envasos i 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 de especificar:

Denominació del producte

Instruccions per a la conservació

Llista d'ingredients

Identificació o de la Empresa

Contingut net

Identificació del lot de fabricació

Dates del producte , data de caducitat

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Seràn concebuts i equipats per mantenir una temperatura de 6°C durant tot el transport.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000: B.O.E. num.65 de 16/03/00 modificat pel RD 380/2001, per l'Ordre ITC/2590/2010, de 30 de setembre, i per l'Ordre de 15 d'octubre de 2001).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: IOGURT BIFIDUS DESNATAT NATURAL

CODI PRODUCTE: 3002360

DESCRIPCIÓ

Producte obtingut per la fermentació bacteriana de la llet concretament per lactobacillus bulgaricus i streptococcus thermophilus i bifidobacteries.

Els ingredients són: llet fresca pasteuritzada desnatada, llet en pols desnatada, proteïna de llet, bifidobacteris, lactobacillus acidophilus i altres ferments làctics.

CARACTERÍSTIQUES

La data de caducitat haurà de ser com a mínim 21 dies

Presentació en envasos de racions individuals de 125 gr.de pes net de producte

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	40-45 kcal
Proteïnes	4-4.5 g
Hidrats de carboni	5-6 g
Greixos	0.2-0.4 g
Calci	120-136 mg

EMBALATGE

L'embalatge serà en caixes de plàstic i l'etiquetatge haurà de ser visible

a cada un dels envasos i 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 de especificar:

Denominació del producte

Instruccions per a la conservació

Llista d'ingredients

Identificació o de la Empresa

Contingut net

Identificació del lot de fabricació

Dates del producte , data de caducitat

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Seran concebuts i equipats per mantenir una temperatura de 6ºC durant tot el transport.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000: B.O.E. num.65 de 16/03/00 modificat pel RD 380/2001, per l'Ordre ITC/2590/2010, de 30 de setembre, i per l'Ordre de 15

d'octubre de 2001).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: IOGURT NATURAL SENSE LACTOSA

CODI PRODUCTE: 3002810

DESCRIPCIÓ

Producte obtingut per la fermentació bacteriana de la llet concretament per lactobacillus bulgaricus i streptococcus thermophilus.

Els ingredients són: llet fresca pasteuritzada, llet en pols desnatada, proteïna de llet, enzim lactasa i altres ferments làctics.

Contingut en lactosa <0,01%.

CARACTERÍSTIQUES

La data de caducitat haurà de ser com a mínim 21 dies

Presentació en envasos de racions individuals de 125 gr.de pes net de producte

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	75-80 kcal
Proteïnes	4.5-5 g
Hidrats de carboni	6-6,5 g
Greixos	3-3,5 g
Calci	127-136 mg

EMBALATGE

L'embalatge serà en caixes de plàstic i l'etiquetatge haurà de ser visible a cada un dels envasos i 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 de especificar:

Denominació del producte

Instruccions per a la conservació

Llista d'ingredients

Identificació o de la Empresa

Contingut net

Identificació del lot de fabricació

Dates del producte , data de caducitat

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Seran concebuts i equipats per mantenir una temperatura de 6ºC durant tot el transport.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000: B.O.E. num.65 de 16/03/00 modificat pel RD 380/2001, per

l'Ordre ITC/2590/2010, de 30 de setembre, i per l'Ordre de 15 d'octubre de 2001).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: FLAM DE VAINILLA

CODI PRODUCTE: 3001842

DESCRIPCIÓ

Postre làctic que es prepara a base de llet ,aroma de vainilla., midó de cereals i sucre cremat.

Els ingredients són: Llet fresca pasteuritzada, sucre, caramel, midó de cereals, espessidor (E-1442),proteïna de la llet, llet en pols, gelificant(carragenants i goma de garrofí), aromes, colorant(annato), sal.

CARACTERÍSTIQUES

La data de caducitat haurà de ser com a mínim 21 dies
Presentació en envasos de racions individuals que continguin 100grams de pes net del producte.

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	105-110 kcal
Proteïnes	2.5-3 g
Hidrats de carboni	18-19 g
Greixos	1.5-3 g
Calci	93-112 mg

EMBALATGE

L'embalatge serà en caixes de plàstic i l'etiquetatge haurà de ser visible a cada un dels envasos i 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 de especificar:

Denominació del producte

Instruccions per a la conservació

Llista d'ingredients

Identificació o de la Empresa

Contingut net

Identificació del lot de fabricació

Dates del producte , data de caducitat

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Seràn concebuts i equipats per mantenir una temperatura de 6°C durant tot el transport.

El seu interior respondrà a les normes higièniques (Reial decret 237/2000: B.O.E. num.65 de 16/03/00 modificat pel RD 380/2001, per l'Ordre ITC/2590/2010, de 30 de setembre, i per l'Ordre de 15 d'octubre de 2001).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport.

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: Crema catalana

CODI PRODUCTE: 3001843

DESCRIPCIÓ

Postre làctic

Els ingredients són: Llet fresca esterilitzada, sucre, nata, espessidor (E-1442), ou en pols (0,2%), aroma, gelificant (carrogenants), colorant (beta-carotè), sal.

Haurà sigut sotmès a un tractament tèrmic per assegurar la seva estabilitat.

CARACTERÍSTIQUES

La data de caducitat haurà de ser com a mínim 21 dies.

Presentació en envasos de racions individuals que continguin 125grams de pes net del producte.

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	111-115 kcal
Proteïnes	2.5-3 g
Hidrats de carboni	17.0-17.5 g
Greixos	3.5-4 g
Calci	119-126 mg

EMBALATGE

L'embalatge serà en caixes de plàstic i l'etiquetatge haurà de ser visible a cada un dels envasos i 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 de especificar:

Denominació del producte

Instruccions per a la conservació

Llista d'ingredients

Identificació o de la Empresa

Contingut net

Identificació del lot de fabricació

Dates del producte , data de caducitat

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Seran concebuts i equipats per mantenir una temperatura de 6ºC durant tot el transport.

El seu interior respondrà a les normes higièniques(Reial decret 237/2000: B.O.E. num.65 de 16/03/00 modificat pel RD 380/2001, per

l'Ordre ITC/2590/2010, de 30 de setembre, i per l'Ordre de 15 d'octubre de 2001).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport

FITXA TÈCNICA DEL PRODUCTE

PRODUCTE: Crema de xocolata

CODI PRODUCTE: 3001844

DESCRIPCIÓ

Postre làctic

Els ingredients són: llet fresca esterelitzada, sucre, nata, espessidor (E-1442), cacau en pols, xocolata en pols (1,6%) (elaborat amb: sucre, pasta de cacau, cacau en pols desgreixat i vainillina), llet desnatada en pols, gelificant (carrogenants), estabilitzants (E-339), sal.

Haurà sigut sotmès a un tractament tèrmic per assegurar la seva estabilitat.

CARACTERÍSTIQUES

La data de caducitat haurà de ser com a mínim 21 dies

Presentació en envasos de racions individuals que continguin 130grams de pes net del producte.

Valoració nutricional per 100g	
Valor energètic	130-140 kcal
Proteïnes	3-3.5 g
Hidrats de carboni	20.2-22.0 g
Greixos	3.2-4.2 g
Calci	126-135 mg

EMBALATGE

L'embalatge serà en caixes de plàstic i l'etiquetatge haurà de ser visible a cada un dels envasos i 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 de especificar:

Denominació del producte

Instruccions per a la conservació

Llista d'ingredients

Identificació o de la Empresa

Contingut net

Identificació del lot de fabricació

Dates del producte , data de caducitat

Complir la normativa en etiquetatge segons el R.D.núm 1169 /2011 i en presència de substàncies al·lèrgiques tal com marca el R.D 2220/2004.

TRANSPORT

Els vehicles tindran les següents característiques:

Seran concebuts i equipats per mantenir una temperatura de 6°C durant tot el transport.

El seu interior respondrà a les normes higièniques(Reial decret 237/2000: B.O.E. num.65 de 16/03/00 modificat pel RD 380/2001, per l'Ordre ITC/2590/2010, de 30 de setembre, i per l'Ordre de 15 d'octubre de 2001).

El transport es farà de manera, que els productes estiguin degudament protegits de tota contaminació o alteració, tenint en compte la duració i les condicions de transport

Metadades del document

Núm. expedient	2019/0019209
Tipus documental	Plec de clàusules o condicions
Títol	Plec prescripcions tècniques relatiu al subministrament de iogurts i postres làctics reservat a Centres Especials de Treball d'Iniciativa Social (CETIS) i a empreses d'Inserció Social (EI) amb mitjans de transport respectuosos amb el medi ambient destinats a la Unitat de Restauració de l'Oficina de Sport Tècnic i Logístic.

Signatures

Signatari	Acte	Data acte
CPISR-1 C Eduardo Del Pozo Castro	Signa	18/03/2020 09:59

Validació Electrònica del document

Codi (CSV)	Adreça de validació	QR
ad6bee47a92423521317	https://seuelectronica.diba.cat	

