

INFORME DE PROPOSTA DE CONTRACTACIÓ

Òrgan gestor: Àrea de Contractació Conjunta ICS - GSS

Objecte del contracte: Subministrament de productes congelats per a l'Hospital Comarcal del Pallars (Gestió de Serveis Sanitaris).

Tipus: Subministrament

Procediment d'adjudicació: Obert

Expedient número: GSS-2023-42

1. Introducció

Gestió de Serveis Sanitaris és una empresa pública adscrita al Servei Català de la Salut. El seu objectiu és la gestió i l'administració dels serveis traspassats de la Diputació de Lleida a l'Administració de la Generalitat de Catalunya en matèria sanitària mitjançant el Decret 167/1992, de 20 de juliol.

També té com a objectiu la gestió i l'administració dels centres, els serveis i les normes de protecció de la salut i d'atenció sanitària, sociosanitària, salut mental i atenció social que determini el Servei Català de la Salut, dels programes institucionals en matèria de promoció i protecció de la salut, prevenció de la malaltia, assistència sanitària, sociosanitària i rehabilitació i les prestacions del sistema sanitari públic, principalment en l'àmbit territorial de les comarques de Lleida.

Gestió de Serveis Sanitaris ofereix els seus serveis en diferents línies d'atenció:

- Atenció Primària
- Atenció Especialitzada,
- Atenció en Salut Mental
- Atenció Sociosanitària i
- Atenció Social.

Gestió de Serveis Sanitaris també gestiona l'Hospital Universitari de Santa Maria de la ciutat de Lleida i l'Hospital Comarcal del Pallars del municipi de Tremp, així com dues residències de la ciutat de Lleida: Residència per a Gent Gran Lleida-Balàfia i la Residència i Centre de dia per a Gent Gran Balàfia 2.

Gestió de Serveis Sanitaris aposta per una oferta sanitària integral, pròxima i de qualitat, prestada amb criteris d'eficiència i voluntat de servei públic.

Per tot l'anterior, és del tot imprescindible per al compliment i realització dels fins institucionals de Gestió de Serveis Sanitaris la contractació del **Subministrament de productes congelats per a l'Hospital Comarcal del Pallars (Gestió de Serveis Sanitaris)**.



Doc. original signat per:
FRANCISCO GUERRA
MAESTRE 12/01/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 16/01/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



OGITN29KJN09HV4KUYM9M84JNMKW9BN7

Data creació còpia:
16/01/2023 11:23:29

Pàgina 1 de 54

2. Naturalesa i extensió del contracte

L'objecte del contracte consisteix en el subministrament de productes congelats per a l'Hospital Comarcal del Pallars, segons necessitats del centre i les característiques bàsiques dels mateixos.

D'acord amb l'article 99 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (en endavant LCSP) no s'ha fraccionat el contracte per tal d'evitar els requisits de publicitat o els relatius al procediment d'adjudicació.

La naturalesa del contracte es correspon, per tant, amb la d'un contracte de subministraments, d'acord amb l'article 16 de la LCSP.

3. Divisió en lots

D'acord amb l'objecte de la contractació, es proposa que el contracte es divideixi en lots per tal de facilitar la lliure concurrència, evitar discriminacions i fomentar la participació de les empreses. Aquestes podran presentar les seves ofertes a la totalitat dels lots o als lots que considerin, sense que en cap cas sigui obligatori presentar-se a tots els lots. En l'Annex 1 d'aquest informe es fa constar el llistat de lots que es lliciten, descripció dels productes i consum aproximats.

4. Procediment d'adjudicació

El plec de clàusules administratives particulars que regirà la contractació serà el que ha estat informat favorablement per l'assessoria jurídica del Servei Català de la Salut, en data 1 d'octubre de 2018 i d'acord amb l'article 122 de la LCSP.

El procediment de licitació serà l'obert, d'acord amb el que disposa l'article 156 en relació amb l'article 131 de la LCSP, de tal forma que qualsevol empresari interessat podrà presentar una proposició, quedant exclosa tota negociació dels termes del contracte amb els licitadors. L'elecció d'aquest procediment ha estat fruit de la voluntat de l'òrgan de contractació de promoure al màxim la concurrència a la licitació tenint en compte la naturalesa de l'objecte del contracte.

5. Durada del contracte

Es proposa una durada del contracte inicial de 6 mesos, comptadors a partir de la data que s'estableixi en la formalització del contracte, amb possibilitat de 7 pròrroques més, de 6 mesos cadascuna d'elles.

6. Determinació del pressupost base de licitació i valor estimat del contracte

L'elaboració del pressupost base de licitació s'ha realitzat d'acord amb els articles 100 i 102 de la LCSP, tenint cura de que el pressupost sigui adequat als preus del mercat, així com tenint en compte els costos directes i indirectes i altres despeses eventuais. El preu es determina mitjançant imports unitaris màxims de referència.

El pressupost base de licitació s'ha determinat en 51.645,20 € (IVA exclòs) i 55.748,38 € (IVA inclòs) i un valor estimat de contracte de 413.161,63 € IVA exclòs, d'acord amb el següent desglossament:



Doc. original signat per:
FRANCISCO GUERRA
MAESTRE 12/01/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 16/01/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0GITN29KJN09HV4KUYM9M84JNMKW9BN7

Data creació còpia:
16/01/2023 11:23:29

Pàgina 2 de 54

Contracte inicial (6 mesos) 1/04/2023-30/09/2023	Import total (IVA exclòs)	Import total (IVA inclòs)
	51.645,20 €	55.748,38 €
PRESSUPOST BASE LICITACIÓ:		
1ª pròrroga	Import total (IVA exclòs)	Import total (IVA inclòs)
1/10/2023-31/03/2024 (6 mesos)	51.645,20 €	55.748,38 €
2ª pròrroga	Import total (IVA exclòs)	Import total (IVA inclòs)
1/04/2024-30/09/2024 (6 mesos)	51.645,20 €	55.748,38 €
3ª pròrroga	Import total (IVA exclòs)	Import total (IVA inclòs)
1/10/2024-31/03/2025 (6 mesos)	51.645,20 €	55.748,38 €
4ª pròrroga	Import total (IVA exclòs)	Import total (IVA inclòs)
1/04/2025-30/09/2025 (6 mesos)	51.645,20 €	55.748,38 €
5ª pròrroga	Import total (IVA exclòs)	Import total (IVA inclòs)
1/10/2025-31/03/2026 (6 mesos)	51.645,20 €	55.748,38 €
6ª pròrroga	Import total (IVA exclòs)	Import total (IVA inclòs)
1/04/2026-30/09/2026 (6 mesos)	51.645,20 €	55.748,38 €
7ª pròrroga	Import total (IVA exclòs)	Import total (IVA inclòs)
1/10/2026-31/03/2027 (6 mesos)	51.645,20 €	55.748,38 €
VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE Cte. inicial + 7 pròrrogues		413.161,63 €

7. Plec de Prescripcions tècniques

En l'Annex 1 d'aquest informe s'adjunta proposta de plec de prescripcions tècniques per donar compliment a l'objecte del contracte.



Doc. original signat per:
FRANCISCO GUERRA
MAESTRE 12/01/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 16/01/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0G1TN29KJN09HV4KUYM9M84JNMKW9BN7

Data creació còpia:
16/01/2023 11:23:29

Pàgina 3 de 54

8. Criteris de selecció del contractista**a. Criteri de solvència econòmica i financera i tècnica o professional**

Tenint en compte l'objecte del contracte, i d'acord a l'article 87 de la LCSP, es proposa que la solvència econòmica i financera s'acrediti amb el mitjà següent:

- D'acord amb els articles 87.1.a i 87.3.a de la LCSP, el licitador haurà d'acreditar un volum anual de negoci, referit al millor exercici dins dels tres darrers disponibles en funció de les dates de constitució o d'inici d'activitats de l'empresari i de presentació de les ofertes equivalent com a mínim a una vegada i mitja del valor anual mitjà del contracte.

b. Criteri de solvència tècnica o professional

Per determinar el compliment dels requisits de solvència tècnica o professional d'aquest contracte de subministrament, es proposa que s'hagin d'acreditar com a mínim un dels mitjans següents d'acord amb l'article 89 de la LCSP:

- D'acord amb l'article 89.1.a de la LCSP, el licitador haurà d'acreditar un import anual acumulat durant l'any de superior execució dels darrers 3 anys, en subministraments de naturalesa igual o similar que els que constitueixen l'objecte del contracte, l'import dels quals sigui igual o superior al 70 per cent de l'anualitat mitjana del contracte.

c. Condicions especials d'execució

D'acord amb l'article 202.2 de la LCSP, es proposen les condicions especials d'execució següents:

- Garantir la seguretat i la protecció de la salut al lloc de treball i el compliment dels convenis col·lectius sectorials i territorials aplicables.
- Garantir la cadena de producció i una major transparència i traçabilitat de tota la cadena comercial.

d. Criteris de valoració de les ofertes

Els criteris d'adjudicació, informats favorablement per l'Assessoria Jurídica, són els criteris que es detallen en l'**Annex 2** d'aquest informe. La configuració realitzada respon a la voluntat d'aconseguir la millor relació qualitat preu en l'adjudicació del contracte i això fent servir criteris qualitatius i econòmics. Tots ells estan vinculats a l'objecte del contracte i respecten, en tot moment, els principis d'igualtat, no discriminació, transparència i proporcionalitat.

Per tot l'anterior,

Tremp,

Director de Centre de l'Hospital Comarcal del Pallars



Doc. original signat per:
FRANCISCO GUERRA
MAESTRE 12/01/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 16/01/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0GITN29KJN09HV4KUYM9M84JNMKW9BN7

Data creació còpia:
16/01/2023 11:23:29

Pàgina 4 de 54

ANNEX 1
Plec de Prescripcions Tècniques



Doc. original signat per:
FRANCISCO GUERRA
MAESTRE 12/01/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 16/01/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0GITN29KJN09HV4KUYM9M84JNMKW9BN7

Data creació còpia:
16/01/2023 11:23:29

Pàgina 5 de 54

LICITACIÓ PÚBLICA PER AL SUBMINISTRAMENT DE PRODUCTES CONGELATS PER
A L'HOSPITAL COMARCAL DEL PALLARS (GESTIÓ DE SERVEIS SANITARIS)

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

Núm. Exp.: GSS-2023-42



Doc. original signat per:
FRANCISCO GUERRA
MAESTRE 12/01/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 16/01/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0GITN29KJN09HV4KUYM9M84JNMKW9BN7

Data creació còpia:
16/01/2023 11:23:29

Pàgina 6 de 54

ÍNDEX DE CONTINGUTS

1.	OBJECTE DEL PLEC	3
2.	PRESENTACIÓ DE L'OFERTA TÈCNICA	3
3.	CONDICIONS DE L'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE	5
4.	SUPERVISIÓ DEL SUBMINISTRAMENT	7
5.	CONDICIONS D'EMMAGATZEMATGE DELS PRODUCTES	8
6.	CONDICIONS DE TRANSPORT DELS PRODUCTES	9
7.	ETIQUETATGE I PRESENTACIÓ DELS PRODUCTES ALIMENTARIS	10
8.	RECIPIENTS I ENVASOS	16
9.	CONTROLS A ESTABLIR PER PART DE L'HOSPITAL COMARCAL DEL PALLARS	17
10.	CARACTERÍSTIQUES ESPECÍFIQUES DELS PRODUCTES CONGELATS	22
11.	CAPACITAT DE RESPOSTA A L'APROVISIONAMENT	22
12.	DURADA DEL CONTRACTE	22
13.	PRESSUPOST DEL CONTRACTE	23
14.	ADJUDICACIÓ	23
15.	SEGURETAT I CONFIDENCIALITAT	24
16.	FACTURACIÓ	24
17.	LEGISLACIÓ GENERAL APLICABLE I RESTA DE NORMATIVA	24
18.	RESPONSABILITATS	28
19.	RÈGIM D'INCOMPLIMENTS I PENALITATS CONTRACTUALS	28



1. OBJECTE DEL PLEC

El present plec té per objecte l'adquisició de PRODUCTES ALIMENTARIS, amb destí a l'Hospital Comarcal del Pallars (C/. Pau Casals, nº 5, 25.260, Tremp), gestionat per l'empresa pública del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya Gestió de Serveis Sanitaris, d'acord amb les especificacions tècniques descrites que es detallen a continuació, corresponents a la partida de CONGELATS.

Atesa la naturalesa del contracte, en tractar-se d'un subministrament de tracte successiu sotmès a les necessitats reals del centre destinatari i, d'acord amb la seva forma d'adjudicació, el contractista resta obligat a les variacions de les quantitats estimades indicades en l'Annex 1 d'aquest Plec i que podran ser rectificades a l'alça o a la baixa, sens que aquesta variació impliqui, en cap cas, augment dels preus unitaris adjudicats.

2. PRESENTACIÓ DE L'OFERTA TÈCNICA

- 2.1. Les ofertes hauran de complir amb les característiques tècniques definides en el present plec de prescripcions tècniques.

Els licitadors podran presentar les seves ofertes a la totalitat dels lots o als lots que considerin, sense que en cap cas sigui obligatori presentar-se a tots els lots. En l'Annex 1 d'aquest Plec es fa constar el llistat de lots que es lliciten, descripció dels productes i consums aproximats.

- 2.2. El/s licitador/s hauran d'incloure en el **SOBRE A**, obligatòriament, la següent documentació:

- a) Certificat d'autorització sanitària de funcionament i la inscripció de l'empresa licitadora en el Registre Sanitari, en el que hi consti el nombre de registre sanitari.

(El Registre Sanitari de la Comunitat corresponent, segons allò establert en el Reial Decret 191/2011, de 18 de febrer [es modifiquen els articles 1.1, 5 i la disposició addicional 2 i es suprimeixen els articles 3, 7, 8 i la disposició addicional 1, pel Reial Decret 682/2014, de 1 d'agost [Ref. BOE-A-2014-8940]], [deroga: el paràgraf primer de l'article 4, excepte els tres últims paràgrafs de la lletra c] del Reial Decret 1376/2003, de 7 de novembre [Ref. BOE-A-2003-20838]; l'article 5 del Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre [Ref. BOE-A-2001-809] i el Reial Decret 1712/1991, de 29 de novembre [Ref. BOE-A- 1991-29272]], sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments", i segons l'activitat que desenvolupi.)

- b) Certificat conforme s'han entregat les mostres de tots i cadascun dels productes congelats dels que s'han presentat oferta, d'acord amb el model de l'Annex 3 que consta en aquest Plec.

Les mostres s'entregaran al servei de cuina de l'Hospital Comarcal del Pallars (C/. Pau Casals, nº 5, 25.260, Tremp). Per motius organitzatius, els licitadors s'hauran de ficar en contacte amb el responsable de cuina, el Sr. Lluís Oliva, loliva@hospitalpallars.com, T.- 973.65.22.55, Ext.: 3213.



2.1. El/s licitador/s hauran d'incloure en el SOBRE B, la següent documentació tècnica:

- Descripció del sistema de neteja i desinfecció del vehicle de transport dels congelats [procediment de neteja i desinfecció, productes i mètodes utilitzats, freqüència, supervisió i control de la neteja]. En cas de no presentar aquesta descripció, no es procedirà a la valoració de l'oferta i serà motiu d'exclusió de l'oferta.
- "Fitxa tècnica de característiques del producte" degudament emplenada, que contingui com a mínim les dades previstes en l'Annex 2 d'aquest Plec. En cas de no presentar aquesta fitxa tècnica, no es procedirà a la valoració de l'oferta i serà motiu d'exclusió.
- En cas de disposar-hi, certificacions de qualitat i/o gestió mediambiental vigents en el moment del termini de presentació de les ofertes.

2.2. El/s licitador/s hauran d'incloure en el SOBRE C, la següent documentació:

- Millora del temps de resposta pel cas excepcional en que sigui necessari un subministrament urgent, des de la recepció de la petició d'urgència, al que es fa referència en l'apartat 11è d'aquest Plec.

El termini màxim de resposta davant d'una comanda urgent serà de 24 hores, incloent dissabtes, diumenges i festius. Es considerarà com a comanda urgent aquella segona comanda i ulteriors addicionals a la comanda setmanal ordinària.

Per mitjà dels criteris d'adjudicació es valorarà a aquells licitadors que ofereixin un temps de resposta davant una comanda urgent inferior a les 24 hores.

La inclusió en el Sobre B de l'oferta econòmica, així com de qualsevol informació de l'oferta de caràcter rellevant avaluable de forma automàtica i que, per tant, s'ha d'incloure en el sobre C, comportarà l'exclusió de l'empresa licitadora, quan es vulgui el secret de les ofertes o el deure de no tenir coneixement del contingut de la documentació relativa als criteris de valoració objectiva abans de la relativa als criteris de valoració subjectiva.

2.5 Mostres:

Els licitadors hauran d'aportar una mostra de tots i cadascun d'aquells productes que facin constar en la seva oferta, en la forma i lloc establerts en el quadre de característiques adjunt al Plec de clàusules administratives particulars.

Per mitjà d'aquestes mostres es comprovarà que cadascun dels productes congelats compleixin amb la descripció i especificacions previstes en l'Annex 1 d'aquest Plec "Descripció i denominació dels productes congelats", així com amb l'apartat 7.1 d'aquest Plec "Informació obligatòria de l'etiquetatge".



En cas de no aportar cap mostra dels productes oferts o que no compleixin amb les descripcions i especificacions previstes en l'indicat Annex 1 i la informació obligatòria de l'etiquetatge (apartat 7.1) d'aquest Plec, serà motiu d'exclusió de l'oferta.

En cas que no s'aporti mostra d'algun o alguns productes oferts, es considerarà motiu d'exclusió per aquell/s lot/s en concret.

Variants:

No s'admet la possibilitat de productes variants.

3. CONDICIONS DE L'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE

La periodicitat i horari dels subministraments dependrà de les necessitats específiques de l'Hospital.

No s'admetran propostes d'empreses licitadores que exigeixin una comanda mínima de quantitat o de preu per efectuar el subministrament.

El contractista haurà d'adequar-se en la realització del subministrament a les especificacions tècniques, qualitats i presentacions de productes alimentaris establertes en aquest plec, i es comprometrà a subministrar les marques i/o articles amb idèntiques característiques a les presentades en l'oferta.

El contractista garantirà un alt nivell qualitatiu, tant en la selecció i conservació dels queviures i productes complementaris, com en la seva manipulació, característiques organolèptiques, de nutrició i temperatura. Aquestes tasques es realitzaran no només d'acord amb les indicacions establertes per l'ordenament jurídic vigent, en especial el Codi Alimentari Espanyol [C.A.E.], Decret 2484/1967, de 21 de setembre, la normativa emesa per la Generalitat de Catalunya i tota normativa complementària, sinó, també, de conformitat a les instruccions concretes del responsable de cuina de l'hospital i les persones en les que aquest delegui.

A l'objecte d'unificar totes les ofertes, s'haurà d'indicar el preu unitari o preu per quilogram, I.V.A vigent inclòs, de cada producte. El preu unitari serà detallat amb subjecció expressa a allò indicat com "Unitat de Mesura" [Annex 1], determinada per l'Hospital Comarcal del Pallars, respectant, en tot cas, el preu unitari màxim establert en l'indicat Annex 1.

En la confecció de la proposta econòmica no haurà d'alterar-se la relació dels productes ni en el seu contingut ni en el seu ordre.

Comandes dels productes:

El contractista estarà obligat durant la vigència del contracte a subministrar la totalitat dels productes que li hagin estat adjudicats. L'Hospital Comarcal del Pallars adquirirà, mitjançant comandes, les quantitats que necessiti pel seu normal funcionament i depenent de les seves necessitats. Les quantitats indicades en l'Annex 1 son estimatives del consum anual, no estant obligat l'Hospital a l'adquisició de la seva totalitat.

Tots els aliments s'han de rebre a la temperatura adequada.



L'Hospital comprovarà en el moment de rebre el subministrament: la quantitat, la qualitat, la presentació, les condicions higièniques del transport i l'envasament, la caducitat i l'etiquetatge dels productes. Es procedirà a rebutjar aquells productes que presentin alteració dels caràcters organolèptics dels aliments, així com, en cas d'incompliment de qualsevol de les condicions recollides en el plec que regeix aquest contracte.

Presentació del producte:

La presentació dels productes serà en envasos íntegres amb etiquetatge visible i adherit a l'envàs [d'acord a la legislació vigent], en català o en castellà, havent de contenir data d'envasament, caducitat o data de consum preferent, nombre de lot i origen.

El contractista estarà obligat a mantenir durant tota la vigència del contracte la presentació del producte indicada en la seva oferta, llevat que, per motius justificats i prèvia comunicació a l'òrgan de contractació, resultés necessària la seva modificació.

Retirada dels envasaments reutilitzables:

Serà obligatòria i en cada servei.

Termini i lloc d'entrega:

El contractista estarà obligat a l'entrega dels seus productes en el moll de càrrega i descàrrega de l'Hospital Comarcal del Pallars, carrer Pau Casals, 5, de Tremp, amb accés directe al servei de cuina, i directament al personal de cuina, en horari de 9:00 a 11:00 hores del matí, llevat que en el moment de realitzar la comanda s'especifiqués altra cosa. El transportista els col·locarà en el lloc que assenyali el responsable de cuina, o persona a qui hagi delegat, degudament ordenats, tenint en compte les caducitats dels subministraments.

El subministrament s'estableix en un dia per setmana, que es fixarà segons les necessitats del Servei de Restauració de l'Hospital Comarcal del Pallars i que no contemplarà el cap de setmana, llevat de comanda d'urgència.

El material entregat haurà d'acompanyar-se d'albarà en el que haurà de constar:

1. Data d'entrega
2. Descripció nominal del producte
3. Quantitat
4. Valoració econòmica
5. Referència al lot



L'albarà serà signat per la persona encarregada de rebre el producte en la cuina, qui comprovarà que totes les dades són correctes.

En cas que el contractista no fes entrega dels productes en el punt i el termini establerts, l'Hospital es reserva el dret d'adquirir en el mercat els productes requerits, fent-se càrrec l'empresa adjudicatària de la factura del nou proveïdor.

4. SUPERVISIÓ DEL SUBMINISTRAMENT

El control i supervisió de l'execució del contracte es realitzarà per la Direcció de Centre de l'Hospital Comarcal del Pallars, a través del Responsable del Servei de Cuina.

El contractista serà responsable de la qualitat tècnica del subministrament i la seva adequació a les prescripcions del present plec i a les directrius e instruccions que, al respecte, estableixi l'Hospital.

Si com a conseqüència de l'exercici de les facultats de supervisió i control s'advertís un incompliment de l'adjudicatari o una deficient prestació del subministrament que pogués obstaculitzar el normal funcionament del centre, es tramitaran les següents actuacions dirigides a determinar el seu origen i conseqüències:

- El Servei de Cuina aixecarà acta en la que consignarà tots els aspectes i circumstàncies que motiven la "no conformitat", adjuntant-se, en el seu cas, la documentació acreditativa de les incidències advertides [informes, fotografies, reclamacions, etc.].
- L'acta es traslladarà a l'adjudicatari que disposarà d'un termini de cinc dies per realitzar les al·legacions que estimi pertinents amb indicació expressa de les accions de l'empresa adjudicatària per corregir les deficiències.
- Presentat l'escrit d'al·legacions o transcorregut aquest termini sense complimentar el tràmit conferit, la Direcció de Centre de l'Hospital elevarà la corresponent proposta de resolució a l'òrgan de contractació, qui, mitjançant acord motivat fixarà, entre altres extrems, si els fets ocorreguts constitueixen un incompliment contractual i si el mateix és atribuïble a l'empresa adjudicatària i, en el seu cas, si resulta procedent la resolució del contracte, la imposició d'alguna penalització o el rescabament dels danys i perjudicis.



5. CONDICIONS D'EMMAGATZEMATGE DELS PRODUCTES

L'emmagatzematge dels aliments congelats, objecte del present subministrament, es regirà per la Reglamentació Tècnic-Sanitària sobre condicions generals d'emmagatzematge frigorífic d'aliments i productes alimentaris, aprovada pel Reial Decret 176/2013, de 8 de març [Ref. BOE-A-2013-3402], i demés normativa complementària.

A aquests efectes s'entén per aliment congelat aquell en què la major part de la seva aigua de constitució [aigua lliure] s'ha transformat en gel, al ser sotmès a un procés de congelació especialment concebut per preservar la seva integritat i qualitat i per reduir, en tot el possible, les alteracions físiques, bioquímiques i microbiològiques, tant durant la fase de congelació com en la conservació ulterior.

Un magatzem frigorífic és un establiment industrial integrat per locals, instal·lacions i equips dedicats de forma permanent o circumstancial a l'emmagatzematge principal o disposar d'annexes a la seva activitat.

S'entén per emmagatzematge frigorífic d'aliments, la seva permanència en càmeres frigorífiques en les condicions [temperatura, humitat relativa, circulació d'aire i, eventualment, composició de la barreja de gasos ambient] més adequats al manteniment durant el major temps possible de les característiques d'aquells en el moment de ser introduïts en els mateixos.

En l'emmagatzematge frigorífic d'aliments s'haurà de tenir en compte, a més de la temperatura i la humitat relativa requerides per cada producte, la transmissió d'olors d'uns productes a altres, evitant la seva permanència simultània en un mateix local, o consecutiva, sense realitzar entre ambdues permanències l'oportuna ventilació o desodorització d'aquell.

Els productes congelats que es trobin envasats o condicionats i tancats degudament, no presenten incompatibilitat per poder emmagatzemar-se simultàniament en la mateixa càmera frigorífica, havent de respectar les condicions tecnològiques de conservació de cadascun.

Si no estan envasats o degudament condicionats, hauran d'emmagatzemar-se, aïllant-los, els següents productes:

- La carn d'èquids
- Els peixos i mariscs
- La carn de caça
- Les despulles d'aliments d'abast
- Els budells



Caldrà respectar, també, el Reglament [CE] nombre 37/2005, de 12 de gener de 2005, rectificat per DO L 153 de 16/6/2005, p. 43 [37/2005], relatiu al control de les temperatures als medis de transport i als locals d'emmagatzematge d'aliments ultracongelats destinats al consum humà [DOUE L, nombre 10, del 13/01/2005], i el Reial Decret 1109/1991, de 12 de juliol, pel qual s'aprova la Norma General relativa als aliments ultracongelats destinats a l'alimentació humana [BOE nombre 170, del 17/07/1991].

6. CONDICIONS DE TRANSPORT DELS PRODUCTES

El transport dels aliments congelats, objecte del present subministrament, serà realitzat segons les exigències establertes en la Reglamentació Tècnic-Sanitària sobre **condicions generals de transport terrestre d'aliments i productes alimentaris a temperatura regulada**. Igualment s'estarà en allò establert al Reglament [CE] nombre 37/2005, de 12 de gener de 2005, relatiu al control de les temperatures als medis de transport i als locals d'emmagatzematge d'aliments ultracongelats destinats al consum humà [DOUE L, nombre 10, del 13/01/2005], i el Reial Decret 1109/1991, de 12 de juliol, pel qual s'aprova la Norma General relativa als aliments ultracongelats destinats a l'alimentació humana [BOE nombre 170, del 17/07/1991].

En els transports de productes congelats, la temperatura, en el moment de la càrrega, haurà de ser la corresponent a l'exigida de transport.

Podran transportar-se simultàniament diferents aliments o productes alimentaris congelats, amb la condició de que les temperatures de transport de cadascun, fixades en les Reglamentacions específiques corresponents, siguin compatibles entre sí, i que cap d'aquestes mercaderies pugui ser causa d'alteració o de modificació de les altres.

Els vehicles utilitzats en el transport dels aliments congelats hauran de ser aquells que estiguin expressament autoritzats per a tal fi en la normativa regulada en les especificacions tècniques que han de complir els vehicles especials per al transport terrestre de productes alimentaris a temperatura regulada i els procediments pel control de conformitat amb les especificacions, aprovades al Reial Decret 237/2000, de 18 de febrer [B.O.E. nombre 65, de 16 de març]. Igualment s'estarà en allò establert al Reglament [CE] nombre 37/2005, de 12 de gener de 2005, relatiu al control de les temperatures als medis de transport i als locals d'emmagatzematge d'aliments ultracongelats destinats al consum humà [DOUE L, nombre 10, del 13/01/2005], i el Reial Decret 1109/1991, de 12 de juliol, pel qual s'aprova la Norma General relativa als aliments ultracongelats destinats a l'alimentació humana [BOE nombre 170, del 17/07/1991].

A més:

- Vehicles d'ús exclusiu pel transport d'aliments i caixa del vehicle neta i de material resistent, que permeti la neteja i desinfecció.
- Absència de restes de productes, cartrons, cordes.
- Estiba correcta



- No donar-se incompatibilitats de gènere
- Absència de productes químics
- Manteniment de la cadena de fred
- Normes bàsiques d'higiene del transportista [indumentària i hàbits]

7. ETIQUETATGE I PRESENTACIÓ DELS PRODUCTES ALIMENTARIS

Respecte a l'etiquetatge i presentació dels productes, tots els productes oferts hauran d'acomplir rigorosament la següent reglamentació:

- El Reial Decret 1334/1999, de 31 de juliol, pel qual s'aprova la Norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris va incorporar diferents Directives Comunitàries des de l'any 1979, havent estat modificada en diferents ocasions. La Directiva 2000/13/CE va dur a terme una codificació de totes aquestes Directives en matèria d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris.

El 13 de desembre de 2014 va entrar en aplicació el Reglament [UE] N° 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 25 d'octubre de 2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor i pel que es modifiquen els Reglaments [CE] N° 1924/2006 i [CE] N° 1925/2006 del Parlament Europeu i del Consell, i pel que es deroguen la Directiva 87/250/CEE de la Comissió, la Directiva 90/496/CEE del Consell, la Directiva 1999/10/CE de la Comissió, la Directiva 2000/13/CE del Parlament Europeu i del Consell, les Directives 2002/67/CE, i 2008/5/CE de la Comissió, i el Reglament [CE] N° 608/2004 de la Comissió.

Al quedar derogada la Directiva 2000/13/CE va quedar, així mateix, derogat tàcitament el Reial Decret a excepció de l'article 12 relatiu al lot [regulat pel Reial Decret 1808/1991 pel qual es va transposar la Directiva del Consell 89/396/CEE i que no ha estat derogat pel Reglament [UE] N° 1169/2011] i l'article 18 referit a la llengua de l'etiquetatge, article que es va incorporar a la normativa nacional, d'acord amb la capacitat de desenvolupament reconeguda als EEMM per la Comissió Europea.

- Reial Decret 1808/1991, de 13 de desembre [B.O.E. nombre 308, de 25 de desembre] pel qual es regulen les mencions o marques que permeten identificar el lot al que pertany un producte alimentari.
- Norma d'etiquetatge sobre propietats nutritives dels productes alimentaris, aprovada pel Reial Decret 930/1992, de 17 de juliol [B.O.E. nombre 187, de 5 d'agost], modificada pel Reial Decret 2180/2004, de 12 de novembre [B.O.E. nombre 274, de 13 de novembre], i pel Reial Decret 1669/2009, de 6 de novembre [B.O.E. nombre 269, de 7 de novembre].



- Ordre PRE/3360/2004, de 14 d'octubre, del Ministeri de Presidència [B.O.E. nombre 252, de 19 d'octubre], per la qual es regula la informació complementària de l'etiquetatge dels productes alimentaris congelats que es presenten sense envasar i en la que s'estableix el mètode d'anàlisi per la determinació de la massa de setinat.

Respecte de l'etiquetatge i presentació dels productes de la pesca, de l'aquicultura i marisqueig, hauran de complir la següent reglamentació:

7.1 Informació obligatòria de l'etiquetatge

S'entén per etiquetatge les mencions, indicacions, marques de fàbrica o comercials, dibuixos, o signes relacionats amb un producte alimentari que figuren en qualsevol envàs, document, rètol, etiqueta, faixa o collarí que acompanyin o es refereixin a aquest producte alimentari.

L'etiquetatge dels productes alimentaris objecte del present contracte de subministrament requerirà, obligatòriament, les següents condicions:

- a. La denominació de venda del producte
- b. La llista d'ingredients
- c. La quantitat de determinats ingredients o categoria d'ingredients
- d. La quantitat neta, per productes envasats
- e. La data de duració mínima o la data de caducitat
- f. Les condicions especials de conservació i d'utilització
- g. Identificació de l'empresa
- h. El lot
- i. El lloc d'origen o procedència

7.2 Denominació de venda del producte

La denominació de venda del producte serà la prevista per les disposicions de la Comunitat Europea que li siguin aplicables. En el seu defecte, estarà constituïda pel nom consagrat pel seu ús a Espanya, o per una descripció del producte alimentari i de la seva utilització, si fos necessari, lo suficientment precisa per permetre conèixer la seva naturalesa real i distingir-lo dels productes amb els que es pogués confondre.

La denominació de venda no podrà ser substituïda per una marca comercial o de fàbrica o una denominació de fantasia.



La denominació de venda inclourà o anirà acompanyada d'una indicació del tractament específic a que ha estat sotmès el producte alimentari ["congelat"], en cas de que l'omissió d'aquesta indicació pogués induir a confusió.

Quan el producte alimentari estigui regulat per disposicions específiques, hauran d'utilitzar-se les designacions de qualitat tipificades, quedant expressament prohibits, els adjectius qualificatius diferents als establerts en les disposicions corresponents.

7.3 Llista d'ingredients i quantitats de certs ingredients

S'entén per ingredient tota substància, inclosos els additius alimentaris, utilitzada en la fabricació o preparació d'un producte alimentari i que encara es troba present en el producte final o, eventualment, en una forma modificada.

La llista d'ingredients dels productes objectes del present subministrament anirà precedida del títol "ingredients" o d'una menció apropiada que inclogui aquesta paraula.

La llista d'ingredients estarà constituïda per la menció de tots els ingredients en ordre decreixent dels seus pesos en el moment en que s'incorporen durant el procés de fabricació del producte.

No es consideraran ingredients:

- Els components d'un ingredient que en el seu curs de fabricació s'hagin eliminat temporalment, per reincorporar-los després, en quantitat que no sobrepassi el contingut inicial.
- Els additius la presència dels quals es degui al fet de que estaven continguts entre els ingredients, sempre que no compleixin ja una funció tecnològica en el producte finalitzat.
- Els coadjuvants tecnològics.
- Les substàncies utilitzades estrictament com a dissolvents i aromes.
- Les substàncies que no són additius però que s'utilitzen per les mateixes finalitats i que encara estiguin presents en el producte finalitzat encara que sigui de manera modificada.

No precisaran llista d'ingredients en el present contracte els productes alimentaris constituïts per un sol ingredient, sempre que la denominació de venda sigui idèntica al nom del ingredient, o sempre que aquesta denominació permeti determinar la naturalesa de l'ingredient sense risc de confusió



Quant a la indicació quantitativa de certs ingredients s'estarà en allò previst en les normes abans citades, en relació amb allò que disposa el Reial Decret 930/1992, de 17 de juliol, modificat en els articles 3 i 6, i substituït l'annex, pel Reial Decret 1669/2009, de 6 de novembre; l'article 6, pel Reial Decret 2180/2004, de 12 de novembre, pel qual s'aprova la norma d'etiquetatge sobre propietats nutritives dels productes alimentaris, i modificacions posteriors, així com en allò que preveu l'Ordre PRE/3360/2004, de 14 d'octubre, que regula la informació complementària de l'etiquetatge dels productes alimentaris congelats que es presenten sense envasar i s'estableix els mètodes d'anàlisi per la determinació de la massa de setinat.

7.4 Quantitat neta

La quantitat neta dels productes alimentaris envasats s'expressarà:

- En unitats de volum pels productes líquids.
- En unitats de massa per tots els demés.

S'utilitzarà, segons el cas, el litre [l o L], el centilitre [cl], el mil·lilitre [ml], o bé el kilogram [kg] o el gram [g].

Tot això sense perjudici d'altres indicacions de quantitat que sigui possible establir per determinats productes alimentaris, de conformitat amb les reglamentacions tècnico-sanitàries o nomes específiques.

Quan un producte alimentari sòlid es presenti en un líquid de cobertura, en l'etiquetatge s'indicarà, també, la massa neta escorreguda d'aquest producte alimentari. Per líquid de cobertura s'entendran els productes següents quan es presenten en estat congelat, sempre que el líquid sigui únicament accessori respecte dels elements essencials del preparat: aigua, solucions aquoses de sals, salmorres, solucions aquoses d'àcids alimentaris, vinagre, solucions aquoses de sucres, solucions aquoses d'altres substàncies o matèries edulcorants i de suc de fruites o d'hortalisses en el suposat de fruites i hortalisses.

No serà necessària la indicació de la quantitat neta pels productes alimentaris:

- Que estiguin subjectes a pèrdues considerables del seu volum o la seva massa i es venguin per unitats o es pesin davant del comprador.
- La quantitat neta del qual sigui inferior a 5 grams o 5 mil·lilitres, llevat el cas d'espècies i plantes aromàtiques.



7.5 Marcatge de dates

En l'etiquetatge de tot producte alimentari figurarà la data de durada mínima o, en el seu cas, la data de caducitat.

Data de duració mínima és la data fins la qual el producte alimentari manté les seves propietats específiques en condicions de conservació apropiades.

Les indicacions relatives a la data de durada mínima, si s'escau, es completaran amb la referència a les condicions de conservació que han d'observar-se per assegurar la durada indicada.

7.6 Identificació de l'empresa

Es farà constar el nom, la raó social, o la denominació del fabricant o l'envasador o d'un venedor establert dins la Unió Europea i, en tot cas, el seu domicili.

7.7 Indicació del producte

S'entén per producte de venda un producte alimentari, produït, fabricat o envasat en circumstàncies idònies.

Tan sols es podrà comercialitzar un producte alimentari si va acompanyat d'una indicació que permeti identificar el producte, excepte en els següents supòsits:

- Productes agrícoles que, al sortir de la seva explotació, siguin: venuts o entregats a centres d'emmagatzematge, d'envasat o d'embalatge, enviats a organitzacions de productors, o recollits per la seva integració immediata en un sistema operatiu de preparació o de transformació.
- Quan, en els punts de venda al consumidor final, els productes alimentaris no estiguin prèviament envasats, siguin envasats a petició del comprador o prèviament envasats per la seva venda immediata.
- Envasos o recipients la cara major dels quals tingui una superfície inferior a 10 centímetres quadrats.

Quan els productes alimentaris estan envasats, la indicació del producte figurarà en l'envàs o en una etiqueta unida a aquest. Quan els productes no estiguin envasats, la indicació del producte figurarà en l'embalatge o en el recipient o, en el seu defecte, en els documents comercials pertinents.



7.8 Lloc d'origen o procedència del producte

Es farà constar sempre, i en tots els productes llevat els productes procedents dels Estats membres de la Unió Europea, en què s'haurà d'indicar el lloc d'origen o procedència només en els casos en que la seva omisió pogués induir a errors sobre l'origen o procedència real del producte.

7.9 Altres informacions

Petits envasos

Quan la cara major dels envasos tingui una superfície inferior a 10 centímetres quadrats, únicament serà obligatori indicar la denominació del producte, la quantitat neta i el marcatge de dates.

Productes sense envasar

Els productes alimentaris que es presentin sense envasar per la venda al consumidor final i els envasats en els llocs de venda, hauran d'indicar la denominació de venda, així com:

- La categoria de qualitat, la varietat i l'origen, quan així ho exigeixi la Norma de Qualitat corresponent.
- En el cas de productes de pesca i aquicultura, la forma de presentació comercial.

Presentació de la informació obligatòria

Quan els productes alimentaris es presentin envasats, les indicacions de la informació obligatòria de l'etiquetatge figuraran en l'envàs o en una etiqueta unida al mateix.

No obstant, quan estiguin destinats a ser entregats a col·lectivitats per ser preparats, transformats, fragmentats o tallats en elles, les mencions obligatòries de l'etiquetatge podran figurar únicament en documents comercials quan es garanteixi que aquests documents, amb totes les mencions de l'etiquetatge, acompanyen als productes alimentaris o s'han enviat abans de l'entrega o al mateix temps que aquesta.

En aquests casos, les mencions a l'etiquetatge obligatori relatives a la denominació de venda, marcatge de dates i identificació de l'empresa figuraran també en l'embalatge exterior en que es presentin aquests productes en el moment de la seva comercialització.

Atenció postvenda

L'empresa contractista haurà d'adscriure al contracte una persona de contacte directe que tindrà relació, a efectes d'aquest contracte, amb la persona de contacte designada per l'Hospital Comarcal del Pallars o amb la direcció del propi hospital, qui facilitarà la resolució de possibles incidències que poguessin sorgir en el subministrament o en la facturació del mateix.



8. RECIPIENTS I ENVASOS

Tots els productes alimentaris oferts hauran de complir la Norma General sobre recipients que continguin aliments frescos, de caràcter perible, no envasats o embolicats, aprovada pel Reial Decret 888/1988, de 29 de juliol [B.O.E. nombre 187, de 5 d'agost].

Els materials empleats en la fabricació dels recipients hauran de complir allò que es disposa en les seves corresponents Reglamentacions Tècnic-Sanitàries.

Les condicions que hauran de complir els recipients, són les següents:

- No cedir a l'aliment substàncies que puguin determinar una modificació organolèptica durant el temps de la seva utilització
- No cedir a l'aliment productes provinents dels recipients, en quantitat que signifiqui un risc per la salut
- Hauran d'estar fabricats de tal manera que impedeixin el contacte del contingut amb materials diferents als del propi recipient, evitant-se que sobresurti el producte i limitant les obertures de ventilació i agarri a les imprescindibles en les parets laterals, en el fons i en les cantonades. Això mateix s'aplicarà a les obertures que sigui necessari practicar per permetre l'entroncament mitjançant llengüetes o altres sortints dels recipients i permetre, així, el seu apilat, sense que es produeixin lliscaments.
- No s'utilitzaran recipients que presentin fissures, trencaments o defectes que puguin representar un perill per l'aliment en sí o per la persona que els manipuli.
- Aquells recipients en els que el fons tingui espais que permetin el contacte dels aliments amb l'exterior, hauran de tenir, necessàriament, sistemes de protecció que garanteixin que el producte contingut no establirà contacte amb el terra.
- El recipient, abans del seu ompliment, no podrà contenir cap substància o matèria estranya, no autoritzada al producte.

No podran ser reutilitzats els recipients de fusta, cartró i poliestirè expandit, ni aquells que no puguin ser objecte de neteja externa i interna, i higienització o, si s'escau, esterilització interna.

Els productes empleats per aquests processos hauran de ser autoritzats pel *Ministerio de Sanidad y Consumo*.

No quedaran residus d'aquests productes en els recipients, ni es transmetran, per la seva causa, sabors i olors estranyes al seu contingut.



9. CONTROLS A ESTABLIR PER PART DE L'HOSPITAL COMARCAL DEL PALLARS

En matèria de manipulació d'aliments per part de la empresa adjudicatària del subministrament, s'estarà a allò que disposa la Directiva 2006/123/CE, del Parlament Europeu i del Consell, de 12 de desembre de 2006 [Directiva de Serveis] que té per objectiu establir un espai comunitari sense fronteres, on estigui garantitzada la llibertat de prestació de serveis i el lliure establiment. Va ser incorporada a l'ordenament jurídic espanyol amb la Llei 17/2009, de 23 de novembre, sobre el lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici.

Dins aquest context es va aprovar el Reial Decret 202/2000, ja derogat, que establia l'obligació dels empresaris del sector alimentari de formar als manipuladors d'aliments en qüestions d'higiene alimentària però reservava a les autoritats competents la potestat de formar en aquesta matèria a determinats grups de manipuladors. Així doncs, definia: Manipuladors de major risc: els manipuladors d'aliments les practiques de manipulació dels quals poden ser determinants en relació amb la seguretat i salubritat dels aliments. Es consideraran manipuladors de major risc els dedicats a les següents activitats:

- Elaboració i manipulació de menjars preparats per venda, subministrament i servei directe al consumidor o a col·lectivitats.
- Altres que es puguin qualificar com de major risc per l'autoritat sanitària competent, segons dades epidemiològiques, científiques o tècniques. I, en funció d'aquesta definició, s'obria la via de la formació des de l'Administració:

En el cas de manipuladors de major risc, les autoritats sanitàries competents podran exigir, en el seu àmbit territorial, que la formació específica d'aquests sigui acreditada mitjançant un carnet de manipulador, expedit en les condicions que aquestes autoritats estableixin.

Pel que fa a l'"acreditació de formació", l'article 7 disposava: ... el carnet de manipulador serà expedit per l'autoritat competent o per l'entitat autoritzada, quan aquesta ho delegui i serà vàlid en tot el territori nacional. Durà inscrit, com a mínim, el nom i cognoms del manipulador, el seu número de document nacional d'identitat i l'activitat a la que es dediqui.

A Catalunya es va desenvolupar aquesta potestat mitjançant el Decret 208/2001, de 24 de juliol, DOGC, pel qual es regulen les condicions per a l'exercici d'activitats de formació de manipuladors d'aliments que es desenvolupen a Catalunya per part d'entitats autoritzades.



En aquest decret:

- a. Es definien les Entitats de formació de manipuladors d'aliments: Empreses, associacions empresarials i altres entitats, de caràcter públic o privat, dedicades a dissenyar i impartir programes de formació en matèria d'higiene alimentària.
- b. Es feia esment al "certificat de formació": "...les entitats autoritzades podran expedir certificats individuals i/o col·lectius on s'acrediti el grau d'aprofitament de la formació en matèria d'higiene alimentària assolit pel/s manipulador/s...".
- c. Creava el Registre d'Entitats de Formació de Manipuladors d'Aliments [REFMA]: ... Es crea, adscrit a la Direcció General de Salut Pública, el Registre d'Entitats de Formació de Manipuladors d'Aliments [REFMA], on s'han d'inscriure les entitats que hagin estat autoritzades per a l'exercici d'activitats de formació en matèria d'higiene alimentària.

L'any 2004 es va publicar el Reglament 852/2004, del Parlament i del Consell de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, que va fixar una sèrie de requisits d'higiene dirigits a tot tipus d'establiments alimentaris. Concretament, en el Capítol VIII de l'Annex II s'estableix les condicions d'higiene personal dels treballadors, i en el Capítol XII del mateix Annex II fa referència a la formació que han de rebre els manipuladors de productes alimentaris. En relació a la formació, especifica: Els operadors d'empresa alimentària hauran de garantir:

1. La supervisió i la instrucció o formació dels manipuladors de productes alimentaris en qüestions d'higiene alimentària, d'acord amb la seva activitat laboral. Direcció de Protecció de la Salut
2. Que aquells que tinguin al seu càrrec el desenvolupament i manteniment del procediment mencionat en l'apartat 1 de l'article 5 del present Reglament o l'aplicació de les guies pertinents hagin rebut una formació adequada sobre l'aplicació dels principis de l'Anàlisi de Perills i Punts Crítics de Control [APPCC].
3. El compliment de tots els requisits de la legislació nacional relativa als programes de formació per als treballadors de determinats sectors alimentaris.

D'altra banda, el 12 de desembre de 2006 es va publicar la Directiva 2006/123/CE del Parlament Europeu i del Consell, relativa als Serveis en el mercat interior. Aquesta norma té la finalitat d'eliminar obstacles a la lliure circulació de bens i persones dins la CE.

L'any 2010 el Reial Decret 202/2000 va ser derogat pel Reial Decret 109/2010, de 5 de febrer, pel qual es modifiquen diversos Reials decrets en matèria sanitària, i el 2011, el Decret 208/2001 també va ser derogat per l'article únic del Decret 330/2011, de 3 de maig, pel qual es deroguen diverses disposicions reglamentàries referides a matèries que són competència del Departament de Salut.



Doc. original signat per:
FRANCISCO GUERRA
MAESTRE 12/01/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 16/01/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



OGITN29KJN09HV4KUYM9M84JNMKW9BN7

Data creació còpia:
16/01/2023 11:23:29

Pàgina 23 de 54

En conseqüència, des de l'any 2011 no hi ha cap norma europea o nacional específica referida als manipuladors d'aliments. La regulació que els hi és d'aplicació prové de la normativa vigent sobre higiene alimentària, tant general com específica de productes d'origen animal, així com l'altra legislació nacional aplicable.

Actualment, el marc legal d'aplicació en relació amb els manipuladors d'aliments és, principalment, el Reglament [CE] 852/2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris, on s'estableix les condicions d'higiene personal dels treballadors i es fa referència a la formació que han de rebre els manipuladors de productes alimentaris.

A més, els operadors d'empreses alimentàries assumeixen la responsabilitat de la instrucció o formació contínua dels seus treballadors que hauran de realitzar una revisió i actualització dels seus coneixements en aquesta matèria quan existeixin canvis tecnològics, estructurals o de producció. D'acord amb aquesta normativa, els operadors d'empresa alimentària han de garantir la supervisió i la instrucció o formació dels manipuladors de productes alimentaris en qüestions d'higiene alimentària, d'acord amb la seva activitat laboral.

A més d'aquesta formació genèrica, el Reglament 852/2004 especifica que la persona o persones encarregades de desenvolupar i mantenir el procediment basat en els principis de l'APPCC o l'aplicació de les Guies de Pràctiques Correctes d'Higiene [GPCH] han d'haver rebut una formació adequada en l'aplicació dels principis de l'APPCC. Tant la instrucció com la formació son eines adequades i és l'empresa alimentària qui ha de decidir, d'acord amb l'activitat laboral de cada treballador, quina d'elles és la més adequada al lloc de treball específic del manipulador. Per tant, l'empresa alimentària és la responsable de la formació dels seus treballadors i ha de decidir com, quan i de quina manera formar els manipuladors per poder evitar les males pràctiques o practiques incorrectes d'higiene. El pla de formació és un dels prerequisits necessaris dins del sistema d'autocontrol de l'empresa alimentària, el qual ha d'incloure:

- Qui és el responsable de la formació a l'empresa [aquest punt es podrà obviar en empreses unipersonals]
- Quins coneixements ha de tenir cada treballador, tant generals com específics del lloc de treball
- Quines seran les activitats formatives
- Tipus d'activitat
- Docent
- Objectius i contingut
- Persona/l a qui s'adreçarà
- Calendari i durada (en hores)
- Activitats d'avaluació i comprovació



Doc. original signat per:
FRANCISCO GUERRA
MAESTRE 12/01/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 16/01/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0GITN29KJN09HV4KUYM9M84JNMKW9BN7

Data creació còpia:
16/01/2023 11:23:29

Pàgina 24 de 54

En el cas d'existir requisits específics de formació per a determinats llocs segons la legislació nacional, aquests s'han d'incloure dins el pla.

Les activitats formatives es poden realitzar de diferents maneres: personal habilitat de la mateixa empresa, elaboració d'instruccions concretes sobre les practiques higièniques que s'han de complir per a cada lloc de treball de l'empresa, docents externs, entitats formadores independents o oficials [centres de formació professional, etc].

Els centres de formació no necessiten cap autorització o homologació oficial i no existeix un format específic per a acreditar la formació.

Independentment de la forma en que es realitzi la instrucció o formació, ha de quedar constància documental de l'actuació formativa [registres de les actuacions realitzades i comprovacions de l'eficàcia del pla de formació]. Les autoritats competents comproven les condicions d'higiene i avaluen els procediments de bones practiques de fabricació i manipulació. En concret, comproven que el personal manipulador d'aliments de l'empresa observa una bona higiene personal i treballa d'acord amb les instruccions higièniques de treball i/o els continguts dels cursos de formació rebuts.

L'Hospital Comarcal del Pallars podrà efectuar la inspecció dels locals que posseeixi el proveïdor, comprovant que es compleixen les condicions generals d'emmagatzematge, conservació i preparació que marca el Codi Alimentari Espanyol i demés normativa aplicable.

L'Hospital Comarcal del Pallars podrà inspeccionar les condicions de transport dels productes alimentaris congelats, així com el grau de neteja dels vehicles en que es procedeix al transport dels mateixos.

L'Hospital Comarcal del Pallars podrà establir els procediments de control de qualitat adequats i les tècniques de mostreig requerides a l'efecte. En aquest sentit, recavarà per part de la persona responsable, l'auxili del laboratori per als cultius i anàlisis preceptives. Les anàlisis periòdiques de cada tipus permetran comprovar si els articles que es subministren es corresponen amb els adjudicats i compleixen tot tipus de normes alimentàries.

L'Hospital Comarcal del Pallars comprovarà, en el moment de rebre el subministrament:

- La quantitat
- La qualitat
- La presentació
- Les condicions higièniques del transport i envasat
- La caducitat i l'etiquetatge

Un cop practicades les comprovacions anteriors, es procedirà al rebuig d'aquells productes que no compleixin la normativa aplicable.



L'empresa contractista facilitarà a l'Hospital Comarcal del Pallars la identitat de les persones que designi per la realització dels treballs, i la relació de vehicles que hagin d'efectuar els transports. La designació de persones realitzada per l'empresa contractista haurà de ser modificada per la simple petició de l'Hospital Comarcal del Pallars i, en aquest cas l'empresa contractista s'obliga a proposar altres persones, sense que això impliqui cap increment de preus.

Condicions higièniques i sanitàries

Serà obligatori aportar document acreditatiu d'estar inscrit en el Registre General Sanitari d'aliments o en el Registre Sanitari de la Comunitat corresponent, segons l'establert en el Reial Decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments", i segons l'activitat que desenvolupi

Incompliments en les condicions higièniques i sanitàries

Quan es comprovi en el moment de l'entrega, que les matèries primeres o ingredients han excedit els límits de temperatura establerts o que el seu estat organolèptic no és el correcte, hauran de retornar-se al proveïdor i s'obrirà una incidència que pot donar lloc a una NO CONFORMITAT.

Si no es compleixen qualsevol de les especificacions que no impliqui perill per la salubritat del producte, el proveïdor serà avisat per la modificació de la desviació en comandes posteriors.

Segons les incidències poden donar lloc a la complementació de NO CONFORMITATS.

Tenint en compte que la població a la que va destinat el producte elaborat en l'Hospital Comarcal del Pallars, son persones malaltes i persones grans -població d'alt risc- l'incompliment reiterat de les característiques d'acceptació [requisits higiènics i sanitaris] recollits en aquest plec, pot incórrer en la ruptura del conjunt de mesures preventives establertes per la minimització del risc sanitari, pel que serà classificat com a FALTA GREU. Per tant, el registre de NO CONFORMITATS que hagin estat reiterades, es sotmetran a un estudi dels responsables de l'Hospital Comarcal del Pallars establint les mesures correctores necessàries. Si l'incompliment implica perill per la salubritat del producte final, s'avisarà al proveïdor, es procedirà a la devolució de la partida i se li exigirà la presentació de la documentació analítica necessària en la següent comanda. En aquest cas, la direcció de l'Hospital Comarcal del Pallars o la persona en la que delegui prendrà les mesures reparadores, correctores i compensatòries més adients.



10. CARACTERÍSTIQUES ESPECÍFIQUES DELS PRODUCTES CONGELATS

Els productes congelats compliran les especificacions contingudes en la reglamentació tècnic-sanitària aplicable.

Els productes, en el moment del subministrament, no hauran de presentar cap signe de descongelació.

Els envasos de distribució hauran de ser de material que no alteri les característiques organolèptiques dels productes, que no transmetin substàncies nocives per la salut humana i que tinguin la resistència sanitària que garanteixi una protecció eficaç dels productes.

Es procedirà a rebutjar tota partida que presenti alteració de les característiques organolèptiques dels aliments o en cas d'incompliment d'alguna de les condicions recollides en les presents bases.

11. CAPACITAT DE RESPOSTA A L'APROVISIONAMENT

La/es empresa/es licitadora/es atendran peticions urgents d'aliments. En tot cas la/es empresa/es licitadora/es hauran d'atendre i executar una comanda urgent en un màxim de 24 hores, inclosos dissabtes, diumenges i festius.

Es considerarà comanda urgent aquella segona comanda i ulteriors addicionals a la comanda ordinària setmanal.

Per mitjà dels criteris d'adjudicació es valorarà aquell licitador que ofereixi un temps de resposta davant una comanda urgent inferior al màxim establert de 24 hores (inclosos dissabtes, diumenges i festius).

En cas que l'empresa adjudicatària no fes entrega dels productes en el punt, dia i hora establerts, o aquests no es trobessin en condicions de ser rebuts [qualitat, caducitat, etc.], l'Hospital es reserva el dret a adquirir en el mercat els productes, fent-se càrrec l'empresa adjudicatària de la factura del nou proveïdor.

12. DURADA DEL CONTRACTE

El contracte tindrà una durada inicial de 6 mesos, comptadors a partir de la data que s'estableixi en la formalització del contracte, amb possibilitat de 7 pròrrogues més, per períodes de 6 mesos cadascuna d'elles.



13. PRESSUPOST DEL CONTRACTE

El pressupost base de licitació és de 55.748,38 € (IVA inclòs), d'acord amb el següent desglossament:

Contracte inicial (6 mesos) 1/04/2023-30/09/2023	Import total (IVA exclòs)	Import total (IVA inclòs)
	51.645,20 €	55.748,38 €
PRESSUPOST BASE LICITACIÓ:		
1ª pròrroga	Import total (IVA exclòs)	Import total (IVA inclòs)
1/10/2023-31/03/2024 (6 mesos)	51.645,20 €	55.748,38 €
2ª pròrroga	Import total (IVA exclòs)	Import total (IVA inclòs)
1/04/2024-30/09/2024 (6 mesos)	51.645,20 €	55.748,38 €
3ª pròrroga	Import total (IVA exclòs)	Import total (IVA inclòs)
1/10/2024-31/03/2025 (6 mesos)	51.645,20 €	55.748,38 €
4ª pròrroga	Import total (IVA exclòs)	Import total (IVA inclòs)
1/04/2025-30/09/2025 (6 mesos)	51.645,20 €	55.748,38 €
5ª pròrroga	Import total (IVA exclòs)	Import total (IVA inclòs)
1/10/2025-31/03/2026 (6 mesos)	51.645,20 €	55.748,38 €
6ª pròrroga	Import total (IVA exclòs)	Import total (IVA inclòs)
1/04/2026-30/09/2026 (6 mesos)	51.645,20 €	55.748,38 €
7ª pròrroga	Import total (IVA exclòs)	Import total (IVA inclòs)
1/10/2026-31/03/2027 (6 mesos)	51.645,20 €	55.748,38 €
VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE Cte. inicial + 7 pròrrogues	413.161,63 €	

14. ADJUDICACIÓ

Aquesta contractació s'adjudicarà a un o varis licitadors, que seran aquells amb millor puntuació d'acord amb la puntuació obtinguda per cada empresa licitadora seguint els criteris d'adjudicació que regeixen la present contractació.



15. SEGURETAT I CONFIDENCIALITAT

El/s licitador/s, l'adjudicatari i el contractista compliran la normativa vigent en matèria de confidencialitat de les dades d'acord amb el Reglament [UE] nombre 2016/679 del Parlament i del Consell, de 27 d'abril de 2016, relatiu a la protecció de les persones físiques pel que respecta al tractament de dades personals i a la lliure circulació d'aquestes dades, la Llei Orgànica 15/1999, de 13 de desembre, de Protecció de Dades de Caràcter Personal [Text consolidat; darrera modificació de 5 de març de 2011], el seu reglament de desenvolupament [R.D. 1720/2007, de 21 de desembre], i la resta de normativa vigent.

16. FACTURACIÓ

Es realitzarà a mes vençut.

Es presentarà, com a màxim, una factura mensual, a càrrec de Gestió de Serveis Sanitaris, Avinguda Alcalde Rovira Roure, 44, 25198, Lleida, CIF Q7555308A, mitjançant la plataforma EFACT de facturació electrònica.

Cada factura haurà d'anar acompanyada de còpia dels albarans signats per qui va rebre el subministrament, i cada albarà haurà de reflexar el nombre de la comanda, el lot, la quantitat i el preu de cada producte entregat.

Al desglossament de cada factura, cada article anirà identificat amb el nombre de producte i denominació que apareix en l'Annex 1, "*Descripció i denominació dels productes*".

El pagament de les factures es realitzarà segons el pla de pagaments de Gestió de Serveis Sanitaris.

En compliment de la normativa legal vigent, la facturació haurà de presentar-se en format de factura electrònica, donat que Gestió de Serveis Sanitaris és empresa cent per cent pública depenent del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

17. LEGISLACIÓ GENERAL APLICABLE I RESTA DE NORMATIVA

- Reial Decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.

Seguretat alimentària

- Reglament [CE] nombre 178/2002, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària.
- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de Seguretat Alimentària i Nutrició [BOE 06/07/2011].
- Reial Decret 1801/2003, de 26 de desembre de 2003, sobre seguretat general dels productes [B.O.E. 10/01/2004].



- Directiva objecte de transposició: Directiva 2001/95/CE de 3 de desembre de 2001 relativa a la seguretat general dels productes.
- Reial Decret 135/2010, de 12 de febrer, pel qual es deroguen disposicions relatives als criteris microbiològics dels productes alimentaris.

Etiquetatge dels productes alimentaris

- Reglament [UE] nombre 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 25 d'octubre de 2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor i pel qual es modifiquen els Reglaments [CE] nombre 1924/2006 y [CE] nombre 1925/2006 del Parlament Europeu i del Consell, i pel que es deroguen la Directiva 87/250/CEE de la Comissió, la Directiva 90/496/CEE del Consell, la Directiva 1999/10/CE del Parlament Europeu i del Consell, les Directives 2002/67/CE, i 2008/5/CE de la Comissió, i el Reglament [CE] nombre 608/2004 de la Comissió.
- Reial Decret 890/2011, de 24 de juny, pel qual es modifica la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris, aprovada pel Reial Decret 1334/1999, de 31 de juliol de 1999, pel que s'aprova la Norma General d'Etiquetatge, Presentació i Publicitat dels Productes Alimentaris [B.O.E. 24/08/1999].

Etiquetatge de propietats nutritives

Reial Decret 930/1992, de 17 de juliol, pel qual s'aprova la norma d'etiquetatge sobre les propietats nutritives dels productes alimentaris [B.O.E. 05/08/1992].

Higiene general de productes alimentaris:

- Reglament [CE] nombre 1162/2009 de la Comissió, de 30 de novembre de 2009, pel qual s'estableixen disposicions transitòries per l'aplicació dels Reglaments [CE] nombre 853/2004 [CE], nombre 854/2004 i [CE] nombre 882/2004 del Parlament Europeu i del Consell, publicat en el D.O.U.E. nombre 854/2004 i [CE] nombre 882/2004 del Parlament Europeu i del Consell, publicat en el DOUE DO L 314 DE 1/12/2009.
- Decisió 2006/765/CE, de 6 de novembre de 2006, per la qual es deroguen determinats actes d'aplicació relatius a la higiene dels productes alimentaris i a les normes sanitàries que regulen la producció i comercialització de determinats productes alimentaris i a les normes sanitàries que regulen la producció i comercialització de determinats productes d'origen animal destinats al consum humà DOCE L 320 DE 18/11/2006.
- Reglament [CE] 2074/2005, de 5 de desembre de 2005, pel que s'estableixen mesures d'aplicació per determinats productes conformement al que es disposa en el Reglament [CE] nombre 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell i per l'organització de controls oficials amb conformitat a l'establert en els Reglaments [CE] nombre 854/2004 del Parlament Europeu i del Consell i [CE] nombre 882/2004 del Parlament Europeu i del Consell, s'introdueixen excepcions a allò que es disposa en el Reglament [CE] 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell i es modifiquen els Reglaments [CE] nombre 853/2004 i [CE] nombre 854/2004, publicat en el DOCE L 338 DE 22.12.2005.



- Reglament [CE] 2073/2005, de 15 de novembre de 2005 relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris, publicat el DOCE L 338 DE 22.12.2005.
- Reglament 1441/2007 de la Comissió, de 5 de desembre de 2007 que modifica el Reglament [CE] nombre 2073/2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Reglament 852/2004, de 29 d'abril de 2004, del Parlament Europeu i del Consell, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reglament 853/2004, de 29 d'abril de 2004, del Parlament Europeu i del Consell, relatiu a la higiene dels productes alimentaris d'origen animal.
- Reial Decret 640/2006, de 26 de maig de 2006, pel qual es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, de la producció i comercialització dels productes alimentaris [B.O.E. 7/05/2006].
- Reial Decret 1338/2011, de 3 d'octubre, pel qual s'estableixen diferents mesures singulars d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris.
- Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre de 2000, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç d'àpats preparats [B.O.E. 12/01/2001].

Emmagatzematge, conservació i transport Aliments ultracongelats:

- Reglament 37/2005, de 12 de gener de 2005, de la Comissió, relatiu al control de les temperatures en els mitjans de transport i els locals de dipòsit i emmagatzematge d'aliments ultracongelats destinats al consum humà.
- Reial Decret 1109/1991, de 12 de juliol, pel qual s'aprova la Norma General relativa als aliments ultracongelats destinats a l'alimentació humana [B.O.E. 17.07.1991], modificat pel Reial Decret 380/1993, de 12 de març [B.O.E. 20.04.1993], modificat pel Reial Decret 1466/1995, de 1 de setembre [derogant l'article 9] [B.O.E.14.10.1995].
- Directives objecte de transposició:
 - Directiva 89/18/CEE del Consell de 21 de desembre de 1988 relativa a l'aproximació de les legislacions dels Estats Membres sobre els aliments ultracongelats destinats a l'alimentació humana.
 - Directiva 92/2/CEE de la Comissió, de 13 de gener de 1992, per la qual s'estableix el procediment de mostreig i el mètode comunitari d'anàlisi pel control oficial de les temperatures dels aliments ultracongelats destinats al consum humà.

Emmagatzematge frigorífic

- Reial Decret 176/2013, de 8 de març, pel qual es deroguen total o parcialment determinades reglamentacions tècnic-sanitàries i normes de qualitat referides a productes alimentaris.



Transport

- Reglament nombre 37/2005, de 12 de gener de 2005, de la Comissió, relatiu al control de les temperatures en el mitjans de transport i els locals de dipòsit i emmagatzematge d'aliments ultracongelats destinats al consum humà.
- Reial Decret 1202/2005, de 10 d'octubre de 2005, sobre el transport de mercaderies peribles i els vehicles especials utilitzats en aquestos transports [BOE 21.10.2005].
- Reial Decret 237/2000, de 18 de febrer de 2000, pel qual s'estableixen les especificacions tècniques que han de complir els vehicles especials pel transport terrestre de productes alimentaris a temperatura regulada i els procediments pel control de conformitat amb les especificacions [B.O.E. 16.03.2000]
- ORDRE ITC/3701/2006, de 22 de novembre, per la qual es regula el control metrològic de l'Estat dels registradors de temperatura i termòmetres per al transport, emmagatzematge, distribució i control de productes a temperatura controlada [B.O.E..06.12.2006]

Establiments

- Ordre de 20 de març de 2003, del Conseller de Salut, per la que s'estableixen les condicions sanitàries i la classificació dels establiments d'elaboració d'àpats per la seva distribució a col·lectivitats i/o venda en establiments minoristes i hostaleria [cuines centrals i plats preparats].
- Tota aquella legislació i normativa que pugui resultar d'aplicació.



18. RESPONSABILITATS

18.1 Responsabilitat de l'empresa contractista

L'empresa contractista és responsable de la qualitat tècnica de les prestacions i subministraments realitzats, així com també de les conseqüències que es dedueixin per a l'Administració o per a terceres persones de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

18.2 Indemnització de danys i perjudicis

És obligació del contractista indemnitzar tots els danys i perjudicis que es causin a tercers com a conseqüència de les operacions que requereixi l'execució del contracte.

Quan els danys i perjudicis hagin estat ocasionats com a conseqüència immediata i directa d'una ordre de l'Administració, aquesta n'és responsable dins dels límits que assenyalen les lleis.

Els tercers poden requerir prèviament, dins de l'any següent a la producció del fet, l'òrgan de contractació perquè, un cop escoltat el contractista, es pronunciï sobre a quina de les parts contractants correspon la responsabilitat dels danys. L'exercici d'aquesta facultat interromp el termini de prescripció de l'acció.

La reclamació d'aquells es formula, en tot cas, de conformitat amb el procediment que estableix la legislació aplicable a cada supòsit.

19. RÈGIM D'INCOMPLIMENTS I PENALITATS CONTRACTUALS

D'acord amb allò previst a l'article 192.1 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (LCSP), s'estableix el següent règim de penalitats per al compliment defectuós de la prestació o incompliment dels compromisos o condicions especials d'execució del contracte.

19.1 Incompliments

Són incompliments molt greus:

- L'incompliment del termini d'inici de l'execució de les prestacions.
- Cadascun dels incompliments del termini de lliurament parcial dels productes definits a les comandes per causa imputable al contractista, que produeixi un perjudici molt greu, entenent-se com a tal, en l'afectació de la manca d'estoc dels indicats productes.
- La manca de preavis en els casos que els productes no puguin ser lliurats en el termini acordat.
- La paralització total i absoluta de l'execució de les prestacions objecte d'aquest contracte imputable al contractista.



- La resistència als requeriments efectuats per Gestió de Serveis Sanitaris, o la seva inobservança, quan produeixi un perjudici molt greu a l'execució del contracte.
- La utilització de sistemes de treball, elements, materials, màquines o personal diferents als previstos en els plecs i en les ofertes del contractista, si escau, quan produeixi un perjudici molt greu a l'execució del contracte.
- El falsejament de les prestacions consignades pel contractista en el document de cobrament.
- La comissió de dos incompliments greus en el termini d'un mes.
- L'aplicació a les factures de preus unitaris superiors als preus màxims adjudicats.
- La negativa a subministrar les comandes que rebin de Gestió de Serveis Sanitaris en les condicions econòmiques adjudicades, durant la vigència del contracte.
- L'incompliment de les obligacions en matèria mediambiental, social o laboral a que es refereix el Plec de clàusules administratives particulars.
- L'incompliment de l'obligació de l'empresa contractista de remetre relació detallada de subcontractistes o subministradors i justificant de compliment dels pagaments.
- L'incompliment de les condicions especials d'execució previstes al quadre de característiques.

Són incompliments greus:

- La resistència als requeriments efectuats per Gestió de Serveis Sanitaris, o la seva inobservança, quan no produeixi un perjudici molt greu.
- Cadascun dels incompliments del termini de lliurament parcial dels productes definits a les comandes per causa imputable al contractista, quan no produeixi un perjudici molt greu.
- La utilització de sistemes de treball, elements, materials, màquines o personal diferents als previstos en el en els plecs i en les ofertes del contractista, si escau, quan no produeixi un perjudici molt greu a l'execució del contracte.
- La inobservança de requisits d'ordre formal establerts en el present plec i en les disposicions d'aplicació per a l'execució del contracte.
- La comissió de dos incompliments lleus en el termini d'un mes.

Són incompliments lleus:

- La inobservança de requisits d'ordre formal establerts en el present plec i en les disposicions d'aplicació per a l'execució del contracte, que no constitueixi falta greu.

19.2 Penalitats

Independentment de l'obligació d'indemnitzar pels danys i perjudicis que, en el seu cas, s'originin, Gestió de Serveis Sanitaris podrà aplicar les penalitats següents, graduades en atenció al grau de perjudici, perillositat i/o reiteració:

- a) Incompliments molt greus: descomptes en el preu del contracte per cada comissió d'aquest tipus d'incompliments. L'import de cada penalització s'establirà en funció del perjudici i podrà representar fins a un 10 per 100 de l'import total del contracte.
- b) Incompliments greus: descomptes en el preu del contracte per cada comissió d'aquest tipus d'incompliment. L'import de cada penalització s'establirà en funció del perjudici i podrà representar fins a un 5 per 100 de l'import total del contracte.



c) Incompliments lleus: descomptes en el preu del contracte per cada comissió d'aquest tipus d'incompliment. L'import de cada penalització s'establirà en funció del perjudici i podrà representar fins a un 2 per 100 de l'import total del contracte.

D'acord amb l'article 192.1 de la LCSP aquestes penalitats seran proporcionals a la gravetat de l'incompliment i les quanties de cadascuna no seran superiors al 10 per cent del preu del contracte, IVA exclòs, ni el total d'aquestes superarà el 50 per cent del preu del contracte.

En la tramitació de l'expedient, es donarà audiència al contractista perquè pugui formular al·legacions, i l'òrgan de contractació resoldrà.

D'acord amb allò previst a l'article 193 de la LCSP la constitució en mora del contractista no requereix intimació prèvia per part de l'Administració.

Cada vegada que les penalitats per demora arribin a un múltiple del 5 per 100 del preu del contracte, IVA exclòs, l'òrgan de contractació està facultat per procedir a la seva resolució o acordar la continuïtat de la seva execució amb imposició de noves penalitats.

19.3 Imposició de les penalitats

Les penalitats que preveuen les clàusules anteriors s'han d'imposar per acord de l'òrgan de contractació, adoptat a proposta del responsable del contracte si s'ha designat, que és immediatament executiu, i s'han de fer efectives mitjançant deducció de les quantitats que, en concepte de pagament total o parcial, s'hagin d'abonar al contractista o sobre la garantia que, si s'escau, s'hagi constituït, quan no es puguin deduir dels pagaments esmentats.

En el supòsit a la demora en l'execució, si l'Administració opta per la resolució, aquesta l'ha d'acordar l'òrgan de contractació, sense cap altre tràmit preceptiu que l'audiència del contractista i, quan aquest formulï oposició, el dictamen del Consell d'Estat o òrgan consultiu equivalent de la comunitat autònoma respectiva.

Si el retard és produït per motius no imputables al contractista i aquest ofereix complir els seus compromisos si se li amplia el termini inicial d'execució, l'òrgan de contractació li ha de concedir un termini que ha de ser, almenys, igual al temps perdut, a menys que el contractista en demani un altre de més curt. El responsable del contracte ha d'emetre un informe on es determini si el retard es va produir per motius imputables al contractista.



ANNEX 1
LLISTAT DE LOTS, DESCRIPCIÓ DELS PRODUCTES I CONSUMS APROXIMATS



Doc. original signat per:
FRANCISCO GUERRA
MAESTRE 12/01/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 16/01/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0GITN29KJN09HV4KUYM9M84JNMKW9BN7

Data creació còpia:
16/01/2023 11:23:29

Pàgina 36 de 54

ANNEX 1
SUBMINISTRAMENT DE PRODUCTES CONGELATS PER A L'HOSPITAL COMARCAL DEL PALLARS

Lot	Denominació i presentació	6 mesos				IMPORTS LICITACIÓ		
		Consum mensual estimat	Previsió consums període (01.04.2023 al 30.09.2023)	Unitat de mesura	IVA %	Preu unitari sense IVA	Import total sense IVA	Import total amb IVA
1	ALBERGÍNIA FARCIDA Ultracongelada, albergínia farcida de carn de porc i vedella, sal, all, tomata pastanaga, precuinada, interfoliada, caixes de 5 kg màxim	7	42	Unitats	10%	8,633 €	362,59 €	398,84 €
2	ALBERGÍNIA ROSTIDA Ultracongelada, rostida sense pell, safates de 1 kg màxim i caixes de 5 kg màxim	14	84	Quilograms	4%	7,971 €	669,56 €	696,35 €
3	ALL PICAT Ultracongelat, picat a dau, bosses de 250 g màxim, caixes de 1 kg màxim	39	234	Per bossa de 250 gr.	4%	1,439 €	336,73 €	350,20 €
4	ANELLA DE CALAMAR Ultracongelada, bosses de 1 kg màxim, caixes de 6 kg màxim	12	72	Quilograms	10%	5,621 €	404,71 €	445,18 €
5	ARRÓS TRES DELÍCIES Ultracongelada, arròs blanc 54%, pastanaga, pèsol, pernil cuït, gamba pelada i truita, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim	50	300	Quilograms	10%	2,904 €	871,20 €	958,32 €
6	BARREJA DE BOLETS Ultracongelada, tallats a làmines, bolets en proporció variable, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim	12	72	Quilograms	4%	5,923 €	426,46 €	443,51 €
7	BLEDES Ultracongelada, blocs envasats de 500 g., caixes de 10 kg màxim	66	396	Quilograms	4%	1,596 €	632,02 €	657,30 €
8	BRÒQUIL Ultracongelada, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim.	22	132	Quilograms	4%	1,926 €	254,23 €	264,40 €
9	BUNYOLS DE BACALLA Preparat ultracongelat a base de bacalla 6% i peix blanc 5%, bosses d'1 kg. màxim, caixes de 5 kg. màxim.	15	90	Quilograms	10%	5,012 €	451,08 €	496,19 €
10	CALAMARS LA ROMANA Preparat ultracongelat, anelles de preparat de peix blanc i calamar, bosses d' 1 kg. màxim, caixes de 5 kg. màxim.	8	48	Quilograms	10%	3,393 €	162,86 €	179,15 €
11	CAMERÓ Ultracongelat, camarons solts, sense aigua, caixes de 5 kg màxim	1	6	Quilograms	10%	7,795 €	46,77 €	51,45 €
12	CANALONS DE CARN Ultracongelats, canaló tradicional de carn, caixes de 100 unitats màxim, producte precuïnat, caixes de 5 kg màxim	217	1302	Unitats	10%	0,191 €	248,68 €	273,55 €
13	CARABASSA A DAUS Ultracongelada, pelada i tallada a dau, en bosses de 3,5 kg màxim, en caixes de 10 kg màxim	87	522	Quilograms	4%	1,610 €	840,42 €	874,04 €
14	CARN PICADA MIXTA Ultracongelada, blocs separats de 1 kg màxim, carn de porc 60%, carn de bovi 36%, caixes de 5 kg màxim	33	198	Quilograms	10%	6,463 €	1.279,67 €	1.407,64 €
15	CERBA A DAUS Ultracongelada, tallada a dau, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim	118	708	Quilograms	4%	1,587 €	1.123,60 €	1.168,54 €
16	CEBETES ("CEBOLLETAS") Ultracongelada, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim	2	12	Quilograms	4%	2,099 €	25,19 €	26,20 €
17	CENTRES DE LLUÇ Ultracongelada, centre de lluç amb pell 90%, aigua 10%, talla L, embolicat individualment, caixes de 5 kg màxim	5	30	Quilograms	10%	9,603 €	288,09 €	316,90 €
18	CLOÏSSA BLANCA Ultracongelada, cloïssa blanca curta, caixes de 5 kg màxim	2	12	Quilograms	10%	3,243 €	38,92 €	42,81 €
19	COLIFLOR Ultracongelada, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim	71	426	Quilograms	4%	1,424 €	606,62 €	630,89 €
20	CROQUETES DE BACALLÀ Ultracongelades, producte precuïnat, bosses de 500 g màxim, caixes de 5 kg màxim	22	132	Quilograms	10%	1,847 €	243,80 €	268,18 €
21	CROQUETES DE POLLASTRE O PERNIL Ultracongelades, producte precuïnat, bosses de 500 g màxim, caixes de 5 kg màxim	14	84	Quilograms	10%	1,863 €	156,49 €	172,14 €
22	CUIXA DE POLLASTRE Ultracongelat, interfoliat, caixes de 5 kg màxim	3	18	Quilograms	10%	3,378 €	60,80 €	66,88 €
23	ENSALADILLA D'ARRÓS Ultracongelada, bosses de 2,5 kg màxim, arròs blanc 54%, pastanaga, pèsol, pebrot vermell, mongeta verda rodona, caixes de 10 kg màxim	23	138	Quilograms	4%	1,424 €	196,51 €	204,37 €
24	ENSALADILLA RUSSA Ultracongelada, patata 60%, pastanaga 25%, mongeta verda i pèsol, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim	176	1056	Quilograms	4%	1,369 €	1.445,66 €	1.503,49 €
25	ESPINACS Ultracongelada, blocs envasats de 500 g màxim, caixes de 10 kg màxim	23	138	Quilograms	4%	1,567 €	216,25 €	224,90 €
26	FILET DE "FOGONERO" Ultracongelat, fogonero 90 %, aigua 10%, 500/1000, filets solts, caixes de 11 kg màxim	59	354	Quilograms	10%	5,750 €	2.035,50 €	2.239,05 €



Doc.original signat per:
FRANCISCO GUERRA
MAESTRE 12/01/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 16/01/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



OGITN29KJN09HV4KUYM9M84JNMKW9BN7

Data creació còpia:
16/01/2023 11:23:29

ANNEX 1
SUBMINISTRAMENT DE PRODUCTES CONGELATS PER A L'HOSPITAL COMARCAL DEL PALLARS

Lot	Denominació i presentació	6 mesos				IMPORTS LICITACIÓ		
		Consum mensual estimat	Previsió consums període (01.04.2023 al 30.09.2023)	Unitat de mesura	IVA %	Preu unitari sense IVA	Import total sense IVA	Import total amb IVA
27	FILET DE BACALLÀ	43	258	Quilograms	10%	7,907 €	2.040,01 €	2.244,01 €
	Ultracongelat, bacallà 90%, 10% aigua, 1000 up, filets solts, caixes de 11 kg màxim							
28	FILET DE PANGA 120/170	124	744	Quilograms	10%	4,888 €	3.636,67 €	4.000,34 €
	Ultracongelat, panga 90%, aigua 10%, en bosses de 1 kg màxim, caixes de 6 kg màxim							
29	FUMET DE PEIX	10	60	Quilograms	10%	11,247 €	674,82 €	742,30 €
	Preparat ultracongelat de peix variat 36%, peix de roca 50%, porcions d'1 kg. màxim, caixes de 5 kg. màxim.							
30	FILET DE TILÀPIA	55	330	Quilograms	10%	6,540 €	2.158,20 €	2.374,02 €
	Ultracongelada, filet de tilàpia sense pell 90%, 10% aigua, 140/200, bosses de 1 kg màxim, caixes de 5 kg màxim							
31	GALTES DE PORC AMB OS	11	66	Quilograms	10%	6,461 €	426,43 €	469,07 €
	Ultracongelades, interfoliades, caixes de 5 kg màxim							
32	GAMBA PELADA	13	78	Quilograms	10%	6,281 €	489,92 €	538,91 €
	Ultracongelada, gamba pelada crua, 100/200, caixes de 5 kg màxim							
33	HAMBURGUESES MIXTES	295	1770	Unitats	10%	0,524 €	927,48 €	1.020,23 €
	Ultracongelades, +/- 80 g per unitat, interfoliades, carn de porc 50%, carn de bovi 18 %, caixes de 5 kg. màxim							
34	LIBRETS DE PAVO (CORDON BLEU)	15	90	Quilograms	10%	6,756 €	608,04 €	668,84 €
	Producte ultracongelat, preparat empanat a base de carn de pavo i pollastre, unitat 100/120 gr., caixes de 5 kg. màxim.							
35	LLUÇ FILETAT BOM-BOM	19	114	Quilograms	10%	6,233 €	710,56 €	781,62 €
	Ultracongelat, filet de lluç amb pell 90%, aigua 10%, 115/70, embolicats individualment, caixes de 5 kg màxim							
36	MANDONGUILLES MIXTES	52	312	Quilograms	10%	5,245 €	1.636,44 €	1.800,08 €
	Ultracongelades, +/- 30 g per unitat, carn de porc 45%, carn de bovi 18%, caixes de 5 kg màxim							
37	MENESTRA ESPECIAL	44	264	Quilograms	4%	2,027 €	535,13 €	556,53 €
	Ultracongelada, patata baby, pastanaga baby, mongeta verda rodona, pèsol, ceba i xampifó, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim							
38	MENESTRA PRIMAVERA	133	798	Quilograms	4%	1,311 €	1.046,18 €	1.088,03 €
	Ultracongelada, pastanaga, pèsol, patata, mongeta i ceba, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim							
39	MINI MANDONGUILLES MIXTES	513	3078	Unitats	10%	0,083 €	255,47 €	281,02 €
	Ultracongelades, +/- 6 g per unitat, carn de porc 45%, carn de bovi 18%, caixes de 5 kg màxim							
40	MONGETA VERDA FINA RODONA	69	414	Quilograms	4%	1,567 €	648,74 €	674,69 €
	Ultracongelada, trossejada, sense puntes, en bosses de 2,5 kg màxim, caixa de 10 kg màxim							
41	MONGETA VERDA PLANA	233	1398	Quilograms	4%	1,380 €	1.929,24 €	2.006,41 €
	Ultracongelada, trossejada, sense puntes, en bosses de 2,5 kg màxim, caixa de 10 kg màxim							
42	MUSCLO "HANDA" MITJÀ	7	42	Quilograms	10%	8,481 €	356,20 €	391,82 €
	Ultracongelats, producte precuinat sense clasc, safates de 500 g màxim, caixes de 5 kg màxim							
43	"PALITOS" DE MAR	3	18	Quilograms	10%	7,455 €	134,19 €	147,61 €
	Ultracongelats, preparat de surimi amb aroma de cranc, precuinat, en bosses de 1 kg màxim, caixes de 6 kg màxim							
44	PARRILLADA DE VERDURES	36	216	Quilograms	10%	3,025 €	653,40 €	718,74 €
	Ultracongelada, patata rostida 37%, carasso rostit, albergínia rostida, ceba rostida, pebrot vermell rostit, pebrot groc rostit i oli de gira-sol, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim							
45	PASTANAGA A DAUS	245	1470	Quilograms	4%	1,049 €	1.542,03 €	1.603,71 €
	Ultracongelada, tallada a daus, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim							
46	PASTANAGA BABY	27	162	Quilograms	4%	1,625 €	263,25 €	273,78 €
	Ultracongelada, calibre 6/14, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim							
47	PASTANAGA EN RODANXES	17	102	Quilograms	4%	1,050 €	107,10 €	111,38 €
	Ultracongelada, tallada a rodanxes, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim							
48	PATATA A DAUS	198	1188	Quilograms	4%	1,369 €	1.626,37 €	1.691,43 €
	Ultracongelada, tallada a daus, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim							
49	PATATA CLÀSSICA PER FREGIR	29	174	Quilograms	4%	2,372 €	412,73 €	429,24 €
	Ultracongelada, calibre 3/8, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim							
50	PATATA PARISIENNE	103	618	Quilograms	4%	1,581 €	977,06 €	1.016,14 €
	Ultracongelada, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim							
51	PEBROT ROSTIT VERMELL	5	30	Quilograms	4%	9,962 €	298,86 €	310,81 €
	Ultracongelat, rostit sense pell, safates de 1 kg màxim, caixes de 5 kg màxim							
52	PEBROT VERD A DAUS	7	42	Quilograms	4%	1,926 €	80,89 €	84,13 €
	Ultracongelat, tallat a daus, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim							



ANNEX 1
SUBMINISTRAMENT DE PRODUCTES CONGELATS PER A L'HOSPITAL COMARCAL DEL PALLARS

		6 mesos				IMPORTS LICITACIÓ		
Lot	Denominació i presentació	Consum mensual estimat	Previsió consums període (01.04.2023 al 30.09.2023)	Unitat de mesura	IVA %	Preu unitari sense IVA	Import total sense IVA	Import total amb IVA
53	PEBROT VERMELL A DAUS	10	60	Quilograms	4%	1,955 €	117,30 €	121,99 €
	Ultracongelat, tallat a daus, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim							
54	PÈSOLS	42	252	Quilograms	4%	2,329 €	586,91 €	610,38 €
	Ultracongelada, clàssic, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim							
55	PEUS DE PORC CUITS	75	450	Unitats	10%	1,495 €	672,75 €	740,03 €
	Ultracongelats, peus de porc bullits i trencats per la meitat, envasats en 4 metlles màxim, caixes de 5 kg màxim							
56	"PSTO" DE VERDURES	40	240	Quilograms	10%	2,473 €	593,52 €	652,87 €
	Ultracongelada, albergínia fregida, carbassó rostit, pebrot vermell i verd, ceba fregida, patata a daus fregida, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim							
57	PLANXA SANT MARC	18	108	Unitats	10%	9,200 €	993,60 €	1.092,96 €
	Ultracongelat, planxes de 1.800 g, tallades en 30 racions, caixes de una plana màxim							
58	PREPARAT DE PEIX	50	300	Quilograms	10%	6,823 €	2.046,90 €	2.251,59 €
	Ultracongelat, calamar trossejat 26%, sèpia neta 17%, brou de marisc 17%, sofregit de marisc 10%, gamba pelada 14%, carn de musclo 10%, caixes de 5 kg màxim							
59	PUNTA I ALES DE CALAMAR TROCEJAT	9	54	Quilograms	10%	6,756 €	364,82 €	401,31 €
	Ultracongelat, retalls de calamar 90%, aigua 10%, caixes de 5 kg màxim							
60	REGINAT D'ALLS, GAMBES I ESPÀRRECS	8	48	Quilograms	10%	7,001 €	336,05 €	369,65 €
	Ultracongelada, "agete", espàrrec verd, gamba pelada, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim							
61	RODANXA DE "CAZÓN"	14	84	Quilograms	10%	7,498 €	629,83 €	692,82 €
	Ultracongelat, "cazón" 90%, aigua 10%, filets solts, caixes de 5 kg màxim							
62	RODANXA DE LLUÇ A LA ROMANA	3	18	Quilograms	10%	7,488 €	134,78 €	148,26 €
	Ultracongelada, bosses de 1 kg màxim, 42% lluç, producte precuinit, caixes de 5 kg màxim							
63	RODÓ DE GALL D'INDI	11	66	Quilograms	10%	5,031 €	332,05 €	365,25 €
	Ultracongelat, rodó de gall dindi lligat, solts entre sí, caixes de 7 kg màxim							
64	SALPICÓN DE MARISCOS	4	24	Quilograms	10%	8,409 €	201,82 €	222,00 €
	Producte ultracongelat, poton cuit 35%, surimi 30%, musclo 20%, llagostí pelat cuit 15%. Caixes de 5 kg màxim, bosses d' 1 kg màxim.							
65	SALTEJAT CAMPESTRE	21	126	Quilograms	10%	2,645 €	333,27 €	366,60 €
	Ultracongelada, mongeta groga, mongeta verda, pastanaga, albergínia prefregida, ceba i oli de gira-sol, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim							
66	TACO DE PORC ESTOFAR	22	132	Quilograms	10%	4,658 €	614,86 €	676,34 €
	Ultracongelat, tallat a "tacos" per estofar, interfoliats, caixes de 5 kg màxim							
67	TERRINA DE GELAT DE SABORS DIFERENTS	5	30	Unitats	10%	12,254 €	367,62 €	404,38 €
	Ultracongelades, de 125 ml la unitat, caixes de 20 a 30 unitats màxim							
68	TRUITA DE PATATA I CARBASSÓ	82	492	Unitats	10%	3,427 €	1.686,08 €	1.854,69 €
	Precuinada congelada, rodona, de 500 gr., caixes de 14 unitats, patata 50%, carbassó 20%, ou pasteuritzat, ceba fregida 3% i oli.							
69	TRUITA DE PATATA AMB SEBA	129	774	Unitats	10%	3,212 €	2.486,09 €	2.734,70 €
	Precuinada congelada, rodona, de 700 gr, caixes de 10 unitats, patata 70%, ou pasteuritzat, ceba fregida 3%, oli i sal.							
70	TRUITA DE PATATA AMB SEBA SENSE SAL	16	96	Unitats	10%	2,500 €	240,00 €	264,00 €
	Precuinades congelades, rodones, de 700 g, caixes de 10 unitats màxim, patata 70%, ou pasteuritzat, ceba fregida 3%, oli							
71	TRUITA FRANCESA	167	1002	Unitats	10%	0,562 €	563,12 €	619,44 €
	Producte precuinit, ou líquid pasteuritzat 83%, caixes de 50 unitats màxim.							
72	VERDURA PER A SOFREGIT	40	240	Quilograms	4%	2,344 €	562,56 €	585,06 €
	Ultracongelada, ceba, pebrot verd, tomata i all, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim							
73	XAMPINYÓ A LLÀMINES	13	78	Quilograms	4%	2,114 €	164,89 €	171,49 €
	Ultracongelada, tallat a làmines, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim							
74	VERDURES PER BROU I CREMES	2	12	Quilograms	4%	1,380 €	16,56 €	17,22 €
	Ultracongelades, coliflor, patata, pastanaga, porro, api, mongeta verda, pebrot i ceba, caixes de 10 kg màxim							
						Import total sense IVA	51.645,20 €	55.748,38 €
						Import total de l'IVA	4.109,18 €	



Doc.original signat per:
FRANCISCO GUERRA
MAESTRE 12/01/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 16/01/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



OGITN29KJN09HV4KUYM9M84JNMKW9BN7

Data creació còpia:
16/01/2023 11:23:29

ANNEX 2
DADES MÍNIMES DE LA FITXA TÈCNICA DE CADA PRODUCTE



Doc. original signat per:
FRANCISCO GUERRA
MAESTRE 12/01/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 16/01/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0GITN29KJN09HV4KUYM9M84JNMKW9BN7

Data creació còpia:
16/01/2023 11:23:29

Pàgina 40 de 54



DADES MÍNIMES DE LA FITXA TÈCNICA DE CADA PRODUCTE

Nom del producte:	
Nom de l'espècie:	
Marca comercial:	
Origen:	
Descripció del producte:	
Color:	
Olor:	
Pes estàndard:	
Caducitat:	
Ingredients:	
Llista de productes possibles causants d'al·lèrgies o intoleràncies alimentàries:	
Percentatge de normes físiques [humitat, greixos, setino...]:	
Descripció de possibles defectes:	
Dimensions:	





Màxim:		
Mínim:		
Mode d'elaboració:		
Procés:		
Congelació:		
Ingredients:		
Normes microbiològiques:		
TESTS:		
TVC aeròbics		
E-coli		
Coliformes		
Estafilococo Àureo		
Fongs i ferments		
Listèria [externa]		
Salmonella [externa]		
Informació nutricional:		
En 100 g.	Congelat	Fregit
Energia KJ		
Energia Kcal		
Proteïnes		
Hidrats de carboni		
dels quals sucres		
Greixos		
dels quals saturats		
mono àcids		
poli àcids [no saturats]		
Fibra		
Sodi		





Aquest producte està lliure de matèries primeres i ingredients produïts d'organismes genèticament manipulats	☐ SÍ	☐ NO
Preparació:		
No tornar a congelar un cop descongelat		
No consumir el producte després de la data de caducitat		
Característiques organolèptiques després de la seva preparació [color, olor, gust, textura]		
Informació de la bossa:		
Contingut net de la bossa:		
Dimensions:		
Gruix:		
Pes de la bossa buida:		
Material:		
Codi EAN:		
Informació de la caixa:		
Contingut de la caixa:		
Dimensions interiors:		
Pes de la caixa buida:		
Material		
Codi EAN:		
Temperatura de transport:		
Temperatura d'emmagatzematge:		
Mode de conservació:		
Mitjà de transport:		





Gestió de Serveis Sanitaris

Forma d'empaquetat pel transport:	
Forma d'envasat:	
Envàs reutilitzable:	☐ SÍ ☐ NO

[illegible]

Responsable d'elaboració de la fitxa tècnica: Sr. / Sra. _____

Data: ____ / ____ / ____



Generalitat de Catalunya
Departament de Salut

Plec de Prescripcions Tècniques



Doc.original signat per:
FRANCISCO GUERRA
MAESTRE 12/01/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 16/01/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0G1TN29KJN09HV4KUYM9M84JNMKW9BN7

Data creació còpia:
16/01/2023 11:23:29

Pàgina 44 de 54

ANNEX 3
CERTIFICAT D'ACREDITACIÓ D'ENTREGA DE MOSTRES



Doc. original signat per:
FRANCISCO GUERRA
MAESTRE 12/01/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 16/01/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0GITN29KJN09HV4KUYM9M84JNMKW9BN7

Data creació còpia:
16/01/2023 11:23:29

Pàgina 45 de 54

Subministrament de productes congelats per a l'Hospital Comarcal del Pallars (Gestió de Serveis Sanitaris)
GSS-2023-42

CERTIFICACIÓ ENTREGA DE MOSTRES
(S'ha d'incloure en el Sobre A)

Lot	Denominació i presentació	MOSTRES Cal marcar amb una X els productes entregats en mostra
1	ALBERGÍNIA FARCIDA	
	Ultracongelada, albergínia farcida de carn de porc i vedella, sal, all, tomata pastanaga, precuinada, interfoliada, caixes de 5 kg màxim	
2	ALBERGÍNIA ROSTIDA	
	Ultracongelada, rostida sense pell, safates de 1 kg màxim i caixes de 5 kg màxim	
3	ALL PICAT	
	Ultracongelat, picat a daus, bosses de 250 g màxim, caixes de 1 kg màxim	
4	ANELLA DE CALAMAR	
	Ultracongelada, bosses de 1 kg màxim, caixes de 6 kg màxim	
5	ARRÒS TRES DELÍCIES	
	Ultracongelada, arròs blanc 54%, pastanaga, pèsol, pernil cuit, gamba pelada i truita, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim	
6	BARREJA DE BOLETS	
	Ultracongelada, tallats a làmines, bolets en proporció variable, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim	
7	BLEDES	
	Ultracongelada, blocs envasats de 500 g., caixes de 10 kg màxim	
8	BRÒQUIL	
	Ultracongelada, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim.	
9	BUNYOLS DE BACALLA	
	Preparat ultracongelat a base de bacalla 6% i peix blanc 5%, bosses d'1 kg. màxim, caixes de 5 kg. màxim.	
10	CALAMARS LA ROMANA	
	Preparat ultracongelat, anelles de preparat de peix blanc i calamar, bosses d' 1 kg. màxim, caixes de 5 kg. màxim.	
11	CAMERÓ	
	Ultracongelat, camarons solts, sense aigua, caixes de 5 kg màxim	
12	CANALONS DE CARN	
	Ultracongelats, canaló tradicional de carn, caixes de 100 unitats màxim, producte precuinat, caixes de 5 kg màxim	
13	CARABASSA A DAUS	
	Ultracongelada, pelada i tallada a daus, en bosses de 3,5 kg màxim, en caixes de 10 kg màxim	
14	CARN PICADA MIXTA	
	Ultracongelada, blocs separats de 1 kg màxim, carn de porc 60%, carn de boví 36%, caixes de 5 kg màxim	



Subministrament de productes congelats per a l'Hospital Comarcal del Pallars (Gestió de Serveis Sanitaris)
GSS-2023-42

CERTIFICACIÓ ENTREGA DE MOSTRES
(S'ha d'incloure en el Sobre A)

15	CEBA A DAUS	
	Ultracongelada, tallada a daus, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim	
16	CEBETES ["CEBOLLETAS"]	
	Ultracongelada, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim	
17	CENTRES DE LLUÇ	
	Ultracongelada, centre de lluç amb pell 90%, aigua 10%, talla L, embolicats individualment, caixes de 5 kg màxim	
18	CLOÏSSA BLANCA	
	Ultracongelada, cloïssa blanca cuïta, caixes de 5 kg màxim	
19	COLIFLOR	
	Ultracongelada, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim	
20	CROQUETES DE BACALLÀ	
	Ultracongelades, producte precuïnat, bosses de 500 g màxim, caixes de 5 kg màxim	
21	CROQUETES DE POLLASTRE O PERNIL	
	Ultracongelades, producte precuïnat, bosses de 500 g màxim, caixes de 5 kg màxim	
22	CUIXA DE POLLASTRE	
	Ultracongelat, interfoliats, caixes de 5 kg màxim	
23	ENSALADILLA D'ARRÒS	
	Ultracongelada, bosses de 2,5 kg màxim, arròs blanc 54%, pastanaga, pèsol, pebrot vermell, mongeta verda rodona, caixes de 10 kg màxim	
24	ENSALADILLA RUSSA	
	Ultracongelada, patata 60%, pastanaga 25%, mongeta verda i pèsol, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim	
25	ESPINACS	
	Ultracongelada, blocs envasats de 500 g màxim, caixes de 10 kg màxim	
26	FILET DE "FOGONERO"	
	Ultracongelat, fogonero 90 %, aigua 10%, 500/1000, filets solts, caixes de 11 kg màxim	
27	FILET DE BACALLÀ	
	Ultracongelat, bacallà 90%, 10% aigua, 1000 up, filets solts, caixes de 11 kg màxim	
28	FILET DE PANGA 120/170	
	Ultracongelat, panga 90%, aigua 10%, en bosses de 1 kg màxim, caixes de 6 kg màxim	
29	FUMET DE PEIX	
	Preparat ultracongelat de peix variat 36%, peix de roca 50%, porcions d'1 kg. màxim, caixes de 5 kg. màxim.	
30	FILET DE TILÀPIA	
	Ultracongelada, filet de tilàpia sense pell 90%, 10% aigua, 140/200, bosses de 1 kg màxim, caixes de 5 kg màxim	



Subministrament de productes congelats per a l'Hospital Comarcal del Pallars (Gestió de Serveis Sanitaris)
GSS-2023-42

CERTIFICACIÓ ENTREGA DE MOSTRES
(S'ha d'incloure en el Sobre A)

31	GALTES DE PORC AMB OS	
	Ultracongelades, interfoliades, caixes de 5 kg màxim	
32	GAMBA PELADA	
	Ultracongelada, gamba pelada crua, 100/200, caixes de 5 kg màxim	
33	HAMBURGUESES MIXTES	
	Ultracongelades, +/- 80 g per unitat, interfoliades, carn de porc 50%, carn de boví 18 %, caixes de 5 kg màxim	
34	LLIBRETS DE PAVO (CORDON BLEU)	
	Producte ultracongelat, preparat empanat a base de carn de pavo i pollastre, unitat 100/120 gr., caixes de 5 kg. màxim.	
35	LLUÇ FILETEJAT BOM-BOM	
	Ultracongelat, filet de lluç amb pell 90%, aigua 10%, 115/70, embolicats individualment, caixes de 5 kg màxim	
36	MANDONGUILLES MIXTES	
	Ultracongelades, +/- 30 g per unitat, carn de porc 45%, carn de boví 18%, caixes de 5 kg màxim	
37	MENESTRA ESPECIAL	
	Ultracongelada, patata baby, pastanaga baby, mongeta verda rodona, pèsol, ceba i xampifió, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim	
38	MENESTRA PRIMAVERA	
	Ultracongelada, pastanaga, pèsol, patata, mongeta i ceba, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim	
39	MINI MANDONGUILLES MIXTES	
	Ultracongelades, +/- 6 g per unitat, carn de porc 45%, carn de boví 18%, caixes de 5 kg màxim	
40	MONGETA VERDA FINA RODONA	
	Ultracongelada, trossejada, sense puntes, en bosses de 2,5 kg màxim, caixa de 10 kg màxim	
41	MONGETA VERDA PLANA	
	Ultracongelada, trossejada, sense puntes, en bosses de 2,5 kg màxim, caixa de 10 kg màxim	
42	MUSCLO "VIANDA" MITJÀ	
	Ultracongelats, producte precuinat sense clasca, safates de 500 g màxim, caixes de 5 kg màxim	
43	"PALITOS" DE MAR	
	Ultracongelats, preparat de surimi amb aroma de cranc, precuinat, en bosses de 1 kg màxim, caixes de 6 kg màxim	
44	PARRILLADA DE VERDURES	
	Ultracongelada, patata rostida 37%, carbasso rostit, albergínia rostida, ceba rostida, pebrot vermell rostit, pebrot groc rostit i oli de gira-sol, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim	
45	PASTANAGA A DAUS	
	Ultracongelada, tallada a daus, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim	
46	PASTANAGA BABY	
	Ultracongelada, calibre 6/14, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim	



Subministrament de productes congelats per a l'Hospital Comarcal del Pallars (Gestió de Serveis Sanitaris)
GSS-2023-42

CERTIFICACIÓ ENTREGA DE MOSTRES
(S'ha d'incloure en el Sobre A)

47	PASTANAGA EN RODANXES	
	Ultracongelada, tallada a rodanxes, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim	
48	PATATA A DAUS	
	Ultracongelada, tallada a daus, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim	
49	PATATA CLÀSSICA PER FREGIR	
	Ultracongelada, calibre 3/8, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim	
50	PATATA PARISIENNE	
	Ultracongelada, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim	
51	PEBROT ROSTIT VERMELL	
	Ultracongelat, rostit sense pell, safates de 1 kg màxim, caixes de 5 kg màxim	
52	PEBROT VERD A DAUS	
	Ultracongelat, tallat a daus, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim	
53	PEBROT VERMELL A DAUS	
	Ultracongelat, tallat a daus, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim	
54	PÈSOLS	
	Ultracongelada, clàssic, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim	
55	PEUS DE PORC CUIITS	
	Ultracongelats, peus de porc bullits i trencats per la meitat, envasats en 4 meitats màxim, caixes de 5 kg màxim	
56	"PISTO" DE VERDURES	
	Ultracongelada, albergínia fregida, carbassó rostit, pebrot vermell i verd, ceba fregida, patata a daus fregida, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim	
57	PLANXA SANT MARC	
	Ultracongelat, planxes de 1.800 g, tallades en 30 racions, caixes de una planxa màxim	
58	PREPARAT DE PEIX	
	Ultracongelat, calamar trossejat 26%, sèpia neta 17%, brou de marisc 17%, sofregit de marisc 16%, gamba pelada 14%, carn de musclo 10%, caixes de 5 kg màxim	
59	PUNTA I ALES DE CALAMAR TROCEJAT	
	Ultracongelat, retalls de calamar 90%, aigua 10%, caixes de 5 kg màxim	
60	REGIRAT D'ALLS, GAMBES I ESPÀRRECS	
	Ultracongelada, "ajete", espàrrec verd, gamba pelada, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim	
61	RODANXA DE "CAZÓN"	
	Ultracongelat, "cazón" 90%, aigua 10%, filets solts, caixes de 5 kg màxim	
62	RODANXA DE LLUÇ A LA ROMANA	
	Ultracongelada, bosses de 1 kg màxim, 42% lluç, producte precuinat, caixes de 5 kg màxim	



Subministrament de productes congelats per a l'Hospital Comarcal del Pallars (Gestió de Serveis Sanitaris)
GSS-2023-42

CERTIFICACIÓ ENTREGA DE MOSTRES
(S'ha d'incloure en el Sobre A)

63	RODÓ DE GALL DINDI	
	Ultracongelat, rodó de gall dindi lligat, solts entre sí, caixes de 7 kg màxim	
64	SALPICÓN DE MARISCO	
	Producte ultracongelat, poton cuit 35%, surimi 30%, musclo 20%, llagostí pelat cuit 15%. Caixes de 5 kg. màxim, bosses d' 1 kg. màxim.	
65	SALTEJAT CAMPESTRE	
	Ultracongelada, mongeta groga, mongeta verda, pastanaga, albergínia prefregida, ceba i oli de gira-sol, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim	
66	TACO DE PORC ESTOFAR	
	Ultracongelat, tallat a "tacos" per estofar, interfoliats, caixes de 5 kg màxim	
67	TERRINA DE GELAT DE SABORS DIFERENTS	
	Ultracongelades, de 125 ml la unitat, caixes de 20 a 30 unitats màxim	
68	TRUITA DE PATATA I CARBASSÓ	
	Precuinada congelada, rodona, de 500 gr., caixes de 14 unitats, patata 50%, carbassó 20%, ou pasteuritzat, ceba fregida 3% i oli.	
69	TRUITA DE PATATA AMB SEBA	
	Precuinada congelada, rodona, de 700 gr, caixes de 10 unitats, patata 70%, ou pasteuritzat, ceba fregida 3%, oli i sal.	
70	TRUITA DE PATATA AMB SEBA SENSE SAL	
	Precuinades congelades, rodones, de 700 g, caixes de 10 unitats màxim, patata 70%, ou pasteuritzat, ceba fregida 3%, oli	
71	TRUITA FRANCESA	
	Producte precuinat, ou líquid pasteuritzat 83%, caixes de 50 unitats màxim.	
72	VERDURA PER A SOFREGIT	
	Ultracongelada, ceba, pebrot verd, tomata i all, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim	
73	XAMPINYÓ A LLÀMINES	
	Ultracongelada, tallat a làmines, bosses de 2,5 kg màxim, caixes de 10 kg màxim	
74	VERDURES PER BROU I CREMES	
	Ultracongelades, coliflor, patata, pastanaga, porro, api, mongeta verda, pebrot i ceba, caixes de 10 kg màxim	
NOM I NIF DE L'EMPRESA QUE HA ENTREGAT LES MOSTRES:		SIGNATURA:
PERSONAL DE L'HCPL QUE CERTIFICA L'ENTREGA DE MOSTRES: Nom i cognoms i càrrec:		SIGNATURA:
LLOC I DATA:		





Annex 2
Desglossament criteris d'adjudicació



Doc. original signat per:
FRANCISCO GUERRA
MAESTRE 12/01/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 16/01/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0GITN29KJN09HV4KUYM9M84JNMKW9BN7

Data creació còpia:
16/01/2023 11:23:29

Pàgina 51 de 54

DESGLOSSAMENT DELS CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

LICITACIÓ PER AL SUBMINISTRAMENT DE PRODUCTES CONGELATS PER A L'HOSPITAL COMARCAL DEL PALLARS (GESTIÓ DE SERVEIS SANITARIS).

Núm. Exp.: GSS-2023-42

1. Criteris d'adjudicació sotmesos a judici de valor (Fins a 5 punts):

(Els aspectes a valorar en aquest apartat s'han d'incloure en el sobre B)

D'acord amb el que estableix la Directriu 2/2020, es valorarà la proposició tècnica d'acord amb els valors numèrics establerts per a cada criteri i, posteriorment, s'ordenaran les diferents propostes valorades per ordre decreixent, i s'aplicarà la fórmula següent, per obtenir la puntuació:

$$P_{op} = P \times \frac{VT_{op}}{VT_{mv}}$$

P_{op} = Puntuació de l'Oferta a Puntuar

P = Puntuació del criteri

VT_{op} = Valoració Tècnica de l'Oferta que es Puntua

VT_{mv} = Valoració Tècnica de l'oferta Millor Valorada

La fórmula s'aplicarà a cadascun dels criteris per separat i després s'obtindrà la puntuació total. S'estableix un llindar del 50% per a cada criteri a valorar i posteriorment puntuar, per sota del qual, si cap de les valoracions tècniques l'assoleix, no s'aplicarà la fórmula, i la puntuació a atorgar serà el valor obtingut en la fase de valoració de les propostes tècniques, prèvia a l'aplicació de la fórmula, de manera que s'asseguri un llindar mínim de valoració tècnica per poder rebre la màxima puntuació possible.

1.1.- Valoració del sistema de neteja i desinfecció del vehicle de transport dels congelats: (Fins a 5 punts).

Es valorarà amb un màxim de 5 punts el sistema de neteja i desinfecció del vehicle de transport dels productes congelats, d'acord amb el següent desglossament:

- Procediment de neteja i desinfecció (Fins a 2 punts)
- Productes i mètodes utilitzats (Fins a 1 punt)
- Freqüència (Fins a 1 punt)
- Supervisió i control de neteja (Fins a 1 punt)



2. Criteris d'adjudicació de valoració automàtica (Fins a 95 punts):

(Els aspectes a valorar en aquest apartat s'han d'incloure en el sobre C)

2.1.- Temps de resposta davant una comanda urgent en un temps inferior a 24 hores: (Fins a 5 punts).

Es valorarà amb un màxim de 5 punts a tot/s aquell/s licitador/s que davant una comanda urgent (considerada com a tal una segona comanda i ulteriors addicionals a la comanda ordinària setmanal, inclosos dissabtes, diumenges i festius) garanteixin un temps de resposta inferior a 24 hores per executar el subministrament objecte de la present contractació.

L'empresa licitadora que ofereixi el menor nombre d'hores de resposta (**inferiors a 24 hores**) rebrà la màxima puntuació, sent la resta valorades de la següent manera:

$$\text{Puntuació Licitador} = 5 \times (\text{el menor nombre d'hores de resposta ofertes en la licitació} / \text{nombre d'hores de resposta ofert pel licitador})$$

2.2.- Valoració econòmica: Fins a 90 punts.

L'aspecte a valorar en aquest apartat s'ha d'incloure en el **SOBRE C**.

(en cas d'incloure informació relativa a aquest apartat en el sobre A o el sobre B, serà motiu d'exclusió de la licitació)

Per a la valoració de les ofertes econòmiques rebudes el procediment serà:

- 2.1.1.1. Determinació de l'existència de baixes presumptament anormals
- 2.1.1.2. Càlcul del les puntuacions de les ofertes acceptades

2.1.1. Criteris per a la determinació de l'existència de baixes presumptament anormals

Es presumirà que una oferta econòmica és inviable per estar formulada en termes que la fan anormalment baixa quan aquesta minori el preu en més de 5 unitats percentuals en relació a la mitjana aritmètica de les ofertes susceptibles de valoració econòmica (a aquests efectes, seran susceptibles de valoració econòmica les ofertes que no hagin estat excloses prèviament a l'obertura del sobre C).

L'import del llindar de normalitat es calcularà mitjançant la següent fórmula:

$$\text{Llindar} = \text{mitjana aritmètica} \times (1 - 5 \%)$$

L'import de la mitjana aritmètica es calcularà tenint en compte totes les ofertes susceptibles de valoració econòmica, aplicant les següents especificitats:

- Quan el nombre d'ofertes susceptibles de valoració econòmica sigui superior a 5: no es tindran en compte ni l'oferta amb el preu més alt ni l'oferta amb el preu més baix.
- Quan el nombre d'ofertes susceptibles de valoració econòmica sigui superior a 10: no es tindran en compte ni les 2 ofertes amb el preu més alt ni les 2 ofertes amb el preu més baix.



2.1.2. Càlcul de les puntuacions de les ofertes acceptades

El càlcul de les puntuacions es realitzarà a partir de les ofertes acceptades, sense

considerar les ofertes que finalment s'hagin considerat com a anormalment baixes després de tramitar el procediment establert en l'article 149 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic.

La puntuació màxima que pot rebre una oferta serà de **90 punts** sobre un total de 100. La puntuació de cada oferta es calcularà de forma automàtica mitjançant la següent fórmula:

$$Pov = [1 - ((Ov - Om) / (1 \times IL))] \times POE$$

Pov: puntuació de l'oferta a valorar

Ov: import de l'oferta a valorar (€)

Om: import de l'oferta més baixa acceptada (€)

IL: import de licitació (€)

POE = puntuació màxima de l'oferta econòmica, en aquest cas **90 punts**



Doc. original signat per:
FRANCISCO GUERRA
MAESTRE 12/01/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 16/01/2026

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0GITN29KJN09HV4KUYM9M84JNMKW9BN7

Data creació còpia:
16/01/2023 11:23:29

Pàgina 54 de 54