

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL
SUBMINISTRAMENT DE PRODUCTES ALIMENTARIS PER A LA RESIDÈNCIA
JOAQUIM BLUME, DEPENDENT DEL CONSELL CATALÀ DE L'ESPORT**

1. Objecte del contracte

Subministrament de productes alimentaris per atendre les necessitats de la Residència Joaquim Blume, dependent del Consell Català de l'Esport (endavant Residència Joaquim Blume).

Els productes objecte del subministrament i la seva descripció i característiques es detallen per a cada lot creat, al present plec, per aquesta contractació.

Els articles subministrats compliran les reglamentacions tècniques i sanitàries corresponents, normes de qualitat i demés disposicions oficials, a més de les característiques tècniques definides en aquest plec.

2. Justificació de la necessitat

La Residència Joaquim Blume, acull esportistes becats en règim de mitja pensió i/o pensió completa cada curs escolar, que són les persones usuàries principals de la Residència i comte

amb un ampli servei d'habitacions per a l'allotjament d'esportistes i monitors, així com de servei mèdic i d'administració. També disposa d'una gran varietat de serveis comuns, com són sales d'estudi, biblioteca, sala de tv, zona de rentat de roba, cuina i menjador per atendre 220 persones, cafeteria i garatge.

Una de les funcions principals de la Residència, mitjançant personal propi, és la de preparar, cuinar i servir els àpats diaris (l'esmorzar, el dinar, el berenar i el sopar), per la qual cosa es necessita disposar de productes alimentaris per a la correcta elaboració dels àpats diaris.

En l'elaboració dels àpats diaris se segueix les pautes de la dieta mediterrània, basada en una combinació de productes agroalimentaris de gran varietat i de proximitat (es consumeixen cereals, fruita fresca del temps i fruita seca, verdures, llegums, oli d'oliva, entre d'altres), i de temporada, tal i com determinava l'Acord del Govern d'aprovació del Pla de contractació pública alimentària de Catalunya, aprovat en sessió de data 16 de juny de 2015, i la normativa de referència i específicament l'Acord de Govern de 31 de maig de 2022, de mesures en relació amb els contractes públics de subministrament de productes alimentaris, de concessió de serveis que incorporin prestació de serveis alimentaris, i de serveis de menjadors col·lectius (Resolució EMT/1710/2022, de 2 de juny), i pel qual s'actualitza el punt 4 del citat Acord del 2015, i que focalitza la seva atenció en els criteris d'adjudicació i les condicions especials d'execució que:

a) Garanteixin una alimentació saludable i de qualitat, amb l'objectiu de fomentar els hàbits saludables mitjançant una dieta mediterrània.



b) Fomentin l'adquisició de productes de temporada, frescos i de qualitat diferenciada, així com productes de venda de proximitat, per tal de reduir els nivells d'emissió de gasos d'efecte hivernacle, el manteniment i la millora dels recursos agraris i la reducció de residus.

c) Promoguin l'adquisició de productes provinents de la producció agrària ecològica o de la producció integrada i de qualitat diferenciada, incorporant en l'alimentació més productes vegetals i menys aliments d'origen animal, per tal de provocar el mínim impacte ambiental.

d) Afavoreixin l'adquisició de productes a granel o amb envàs reutilitzable; la reducció dels residus no reutilitzables (com plàstic o envàs d'un sol ús), la recollida, reciclatge i utilització dels residus; i l'ús de productes de neteja ecològics.

e) Garanteixin que les empreses donen compliment a les obligacions establertes a la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris amb l'objectiu de promoure la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari.

D'acord amb l'exposat, la Residència Joaquim Blume, té la necessitat d'adquirir productes alimentaris que tenen la consideració de productes bàsics per a una correcta alimentació dels esportistes becats i el contracte es divideix en lots, ja que ho permet la seva naturalesa, en atenció a la tipologia i característiques específiques dels productes a subministrar.

Així, el contracte és divideix en els 7 lots següents:

Núm. Lot	CONCEPTE
Lot 1	Carns i derivats, aus caça i ous
Lot 2	Peix (fresc, semifresc i congelat) i altres productes alimentaris congelats i precuinats
Lot 3	Fruita i verdura
Lot 4	Embotits i formatges
Lot 5	Lactis i iogurts, suc de fruita i nèctars, altres, i cereals
Lot 6	Miscel·lània
Lot 7	Fleca

3. Pressupost de licitació i pressupost base de licitació

Pressupost de licitació €	Superreduït (0% i 4%), reduït (10%) i el general (21%)	Pressupost base de licitació €
49.184,28 €	10.328,70 €	59.512,98 €

(*) Superreduït (0% i 4%), reduït (10%) i el general (21%) o el correspongui si se'n deriva una modificació de la Llei de referència.

Aquesta contractació es configura en 7 lots, segons la tipologia dels productes alimentaris a subministrar.



El pressupost base de licitació d'aquesta contractació és de 59.512,98 €, IVA inclòs, distribuït de la manera següent:

Núm. Lot	CONCEPTE	Pressupost licitació	Superreduït (0% i 4%), reduït (10%) i el general (21%)	Pressupost base de licitació IVA inclòs
Lot 1	Carns i derivats, aus caça i ous	8.000,00 €	1.680,00 €	9.680,00 €
Lot 2	Peix (fresc, semifresc i congelat) i altres productes alimentaris congelats i precuinats	9.500,00 €	1.995,00 €	11.495,00 €
Lot 3	Fruita i verdura	9.284,28 €	1.949,70 €	11.233,98 €
Lot 4	Embotits i formatges	5.200,00 €	1.092,00 €	6.292,00 €
Lot 5	Lactis i iogurts, suc de fruita i nèctars, altres, i cereals	8.000,00 €	1.680,00 €	9.680,00 €
Lot 6	Miscel·lània	8.000,00 €	1.680,00 €	9.680,00 €
Lot 7	Fleca	1.200,00 €	252,00 €	1.452,00 €
TOTAL		49.184,28 €	10.328,70 €	59.512,98 €

(*) Superreduït (0€ i 4%), reduït (10%) i el general (21%) o el correspongui si se'n deriva una modificació de la Llei de referència

Com a conseqüència de la publicació del *Real Decreto-ley 20/2022, de 27 de diciembre, de medidas de respuesta a las consecuencias económicas y sociales de la Guerra de Ucrania y de apoyo a la reconstrucción de la isla de La Palma y a otras situaciones de vulnerabilidad*, es modifiquen diferents tipus impositius de l'IVA amb efectes des de l'1 gener fins al 30 de juny de 2023 i que resulten d'aplicació en la present licitació.

Per la qual cosa, i en el cas s'han tingut en compte els diferents tipus impositius amb efectes des de l'1 de gener de 2023 publicats per l'AETC i que consten en l'expedient als efectes de la justificació corresponen.

Las mesures tenen un efecte temporal, fins al 30 de juny de 2023. No obstant, si a 1 de maig la taxa interanual de d'inflació subjacent del mes de març, publicada l'abril del 2023, es inferior al 5,5%, el tipus impositius tornaran a la situació anterior aquesta data (tant l'IVA com el recàrrec de l'equivalència).

En el càlcul del pressupost base de contractació (IVA inclòs) s'ha pressuposat com a criteri aplicar diversos tipus impositius d'IVA's que poden estar subjectes tots els productes alimentaris, i que estant afectat pel canvi normatiu esmentat i alhora no es possible determinar de forma específica el tipus específic d'Iva en funció de les quantitats, ja que no es coneix el nombre que es consumirà segons el producte alimentari. Per la qual cosa, s'ha establert una quantitat màxima per a una correcte previsió pel que fa el crèdit adequat i suficient.

Els productes alimentaris bàsics a subministrar per a cada lot objecte de contracte, així com les característiques tècniques/específiques (descripció) de cadascun, estan recollides en **ANNEX a aquest Plec de clàusules tècniques**.

L'import dels contractes per a cada lot, s'exhaurirà o no, en funció de la despesa real a satisfer, en funció de les necessitats i aplicant els preus ofertats pel contractista en la seva oferta econòmica. En qualsevol cas, no es garanteix cap volum mínim de despesa, sinó una estimació.





Les empreses licitadores podran **presentar oferta per a qualsevol dels 7 lots que són objecte de la present contractació, sense que s'introdueixi cap de les limitacions establertes en l'article 99.4 LCSP, tant pel que fa a la limitació del nombre de lots per als quals un mateix candidat o licitador pot presentar oferta o limitar el nombre de lots que es poden adjudicar a cada licitadora.**

D'acord amb el que s'estipula a l'article 99.7 LCSP, cada lot objecte de contractació constituirà un contracte, i no s'acceptarà una oferta integradora. Per això, serà necessari que els licitadors presentin una oferta econòmica diferenciada per a cada lot al qual llicitin.

Si una empresa es presenta per a la totalitat dels 7 Lots ha de presentar l'oferta de forma diferencia per a cadascun dels lots. No serà admesa aquesta proposta que contingui l'oferta més d'un Lot.

4. Variació de productes

En la present licitació s'admet la varietat de productes en aquells supòsits que de forma justificada com a conseqüència de la conjuntura econòmica derivada de l'encariment de l'energia, de la guerra a Ucraïna, de la pandèmia COVID19, o d'altres situacions que afectin a la cadena d'alimentació i que repercutixin en el lliurament del productes, provoquin que no es puguin subministrar segons la descripció indicada en cadascun dels lots i afectin directament a la cistella de la compra.

S'entén per varietat de productes sempre que la seva identitat (o la qualitat reconoscible) originària, i es concreten en una proposició alternativa i opcional a la disposada en cadascun del Lots i productes bàsics que es detallant en el Plecs, sense que es pugui variar els preus ofertes en cadascun del lots.

Els preus ofertats pel contractista no es poden variar i no s'admet la revisió de preus en aquest contracte.

La possibilitat de variació de productes que recull en aquesta prescripció 4a del PPTP requerirà de la prèvia conformitat de la unitat encarregada del seguiment i execució ordinària del contracte per tal de valorar la idoneïtat d'aquesta variació de productes i, en definitiva, que no respongui a una decisió unilateral del contractista que afecta directament al subministrament del producte contracte.

5. Presentació d'ofertes

Les ofertes s'ajustaran als models que figuren en l'**Annex 4 – Proposta econòmica i criteris de quantificació automàtica per aplicació de fórmules**- del plec de clàusules administratives particulars, segons el/s lot/s al/s qual/s es presentin els licitadors.





Els productes alimentaris que conformen els lots objecte d'aquet contracte són considerats com a bàsics i han de ser presents en l'oferta econòmica en la seva totalitat.

La proposició que no segueixi el model establert en l'apartat F del QC del PCAP i l'Annex 4, o que inclogui variacions no contemplades, comportarà la no valoració dels criteris afectats però no serà causa per rebutjar-la. No s'acceptaran les ofertes que tinguin omissions, esmenes o errors que impedeixin de conèixer clarament el que es considera fonamental per valorar-les.

La denominació, la descripció i la unitat de mesura dels productes alimentaris "bàsics" que conformen els lots, s'indica en **ANNEX D'AQUEST PLEC DE CLÀUSULES TÈCNiques.**

6. Inici, finalització del contracte i pròrroga del contracte

Com que la present licitació s'ha establert a preus unitaris sense determinar la quantitat certa de productes a subministrar i el pressupost s'estableix com a màxim i en funció de les necessitats del Consell Català de l'Esport, aquesta contractació **s'iniciarà des de la data d'acceptació de la resolució de l'adjudicació, segons el lot, i finalitzarà en esgotar el pressupost base de licitació en data límit el 31 de desembre de 2023** per a tots els lots adjudicats, i atenent a les necessitats de la Residència Joaquim Blume, sense l'obligatorietat d'exhaurir el pressupost base de licitació en el cas que no es sigui necessari adquirir els diversos productes alimentaris dels diferents lots.

No es preveu la possibilitat de pròrroga en cap dels lots.

7. Forma de pagament

Els pagaments per a tots els lots, es realitzaran sobre els béns efectivament lliurats, en atenció als preus unitaris ofertats de cada producte subministrat, i a les millores presentades en l'apartat dels criteris de valoració.

La facturació es realitzarà contra la presentació de factura electrònica corresponent, de forma mensual, i serà necessari adjuntar els albarans que corresponguin a aquell període facturat com annex a la factura electrònica.

La factura electrònica es rebutjarà si no s'acompanya dels corresponents albarans o bé aquesta no són coincident amb la factura emesa, segons les instruccions del responsable del contracte.

8. Lloc de lliurament de les comandes

El lliurament de les comandes s'hauran de recepcionar en el magatzem de la seu de la Residència Joaquim Blume, ubicada a l'avinguda dels Països Catalans, 40-48, d'Esplugues de Llobregat (CP 08950) i seguint les indicacions de la persona Responsable del contracte.



9. Termini i horari lliurament de les comandes

El termini d'entrega de les comandes **serà el dia següent de la seva sol·licitud**, en horari des de les **07:30 i fins a les 12:00 hores, i de dilluns a divendres**.

Excepcionalment, es podran fer comandes per servir de forma immediata el mateix dia i segons l'horari establert per la persona Responsable del contracte, per atendre necessitats urgents.

Les comandes s'hauran de lliurar per lots de productes alimentaris i segons les seves característiques.

La caducitat dels productes alimentaris a subministrar en el moment de lliurament no podrà ser inferior a 1 mes, a excepció del productes frescos que no podrà ser inferior a 2 i 5 dies segons el tipus de productes i normativa de referència.

S'haurà de fer constar en l'albarà de lliurament la data de caducitat del productes.

10. Períodes / dates de tancament de la Residència

La Residència Joaquim Blume, com a norma general, restarà tancada durant els períodes següents:

- Mes d'agost: de l'1 al 31, ambdós inclosos.
- Períodes de Setmana Santa i de Nadal: a determinar

Tot i així, es poden donar altres períodes de tancament, o la modificació d'aquests, d'acord amb les necessitats de la Residència Joaquim Blume i es comunicarà als contractistes en un termini no superior a 48 h.

11. Sol·licitud i tramitació de les comandes: codi de petició i albarà d'entrega

La persona Responsable del seguiment de l'execució d'aquesta contractació, serà el/la qui l'òrgan de contractació designi en la resolució d'adjudicació.

Específicament en aquest contracte la persona responsable de l'execució del contracte serpa la mateixa persona que farà el seguiment i l'execució ordinària.

La persona Responsable designada, serà la interlocutora amb els contractistes, i entre d'altres, s'encarregarà de sol·licitar i recepcionar les comandes, per a cada lot, **per correu electrònic** i deixant constància de la recepció per part de les empreses contractistes. Una vegada adjudicat el contracte el/la responsable del contracte comunicarà a les empreses de forma concreta el procediment a seguir pel que fa la sol·licitud i recepció de les comandes per a una correcte execució del contracte.



Per això, caldrà que els contractistes facilitin un telèfon de contacte i un horari d'atenció, així com un correu electrònic d'atenció de comandes, i **hauran de confirmar la recepció d'aquestes, assignant un codi/número, que hauran de comunicar al/a la responsable del contracte, a fi que puguin ser identificades.**

La Residència realitzarà les comandes en base a les seves necessitats, per la qual cosa, no garanteix una compra mínima per a cada comanda.

Els contractistes, a l'entrega de les comandes, caldrà que aportin un albarà que contindrà com a mínim les dades següents:

- El Codi de la petició, així com el dia i l'hora de petició
- La descripció dels productes alimentaris, així com la qualitat, i la categoria
- La quantitat
- El preu unitari/mesura
- **L'import total** (sense IVA, i amb IVA) de la comanda
- Un apartat "d'Observacions"
- Data de caducitat del producte
- Un espai per a la signatura i segell de conformitat per part de la persona Responsable de la Residència.

12. Recepció de les comandes

Les empreses contractistes s'hauran de fer càrrec del transport, la descàrrega, el trasllat i la recepció de les comandes sol·licitades fins al magatzem, o fins al lloc que indiqui la persona Responsable de l'execució del contracte.

Així mateix, qualsevol responsabilitat derivada de la recepció cap a tercers, serà a càrrec dels contractistes, eximint la Residència Joaquim Blume, dependent del Consell Català de l'Esport, de qualsevol responsabilitat que se'n pugui derivar.

La Residència Joaquim Blume es troba dins d'un complex, on hi ha habilitada una zona de càrrega/descàrrega, i trasllat de les mercaderies al magatzem o lloc que s'indiqui. A fi de mantenir les mesures de seguretat necessàries, i d'acord amb la normativa vigent, tant per accedir com per sortir del complex i poder fer servir la zona de càrrega/descàrrega habilitada, serà necessari identificar-se amb les dades següents:

- Matrícula del vehicle que accedeix al recinte
- Nombre de persones que accedeixen al recinte

La persona designada per l'òrgan de contractació com a responsable del contracte, s'encarregarà de verificar la recepció de totes les comandes que es generin durant l'execució de la contractació. A tal fi, té assignades les funcions següents:

- Revisió dels béns subministrats i comprovació amb l'albarà que els/les transportistes hauran d'entregar en el moment de fer el lliurament.
- Cas que algun producte no s'hagi subministrat en aquell moment, ho deixarà reflectit en l'albarà.





- En cas que es detecti alguna anomalia/incidència en els productes alimentaris subministrats, i si és el cas, s'hagi de retornar, es farà en aquell moment, fent constar la incidència en l'albarà, i el mateix supòsit si s'ha de substituir.
- Signatura i segell de l'albarà.

Els contractistes **han de garantir la devolució dels productes alimentaris** si aquests no es corresponen amb les característiques especificades en cada lot, així com si es troben en mal estat, estat defectuós/caducat, o que no compleixin la normativa vigent quan a l'embalatge, i hauran de reposar-los dins les **24 hores** següents des del fet causant, sense que en cap cas suposi un cost addicional del preu del contracte.

Els lliuraments de les comandes hauran de ser complets. No obstant, si per manca d'estocs no fos possible l'entrega d'algun producte alimentari, els contractistes ho comunicaran immediatament a la persona Responsable de la Residència, i oferiran alternatives al mateix cost o per un cost inferior.

Tots els canvis que es produeixin sobre els productes a subministrar, caldrà deixar-ne constància en l'albarà corresponent.

13. Supervisió i nomenament de Responsables en l'execució de la contractació

Els contractistes estaran sota les directrius de la Subdirecció General de Gestió i Recursos Humans del Consell Català de l'Esport, i en concret de la persona que es designi l'òrgan de contractació com a responsable del contracte.

Així mateix, les empreses contractistes facilitaran el nom i cognoms, telèfon, i correu electrònic com a mínim una persona, que serà l'encarregada/responsable de fer d'interlocutora i coordinadora amb la persona que es designi l'òrgan de contractació com a responsable del contracte.

La persona o persones designades per part de les empreses contractistes, ha/n de facilitar qualsevol informació de consums, mostres, i han de presentar de forma mensual una relació detallada i valorada de tots els productes subministrats en format full de càlcul. Així com, exercir funcions d'assessorament quan es requereixi, i han de vetllar per mantenir sempre la mateixa qualitat dels productes alimentaris oferts.

Així mateix, els designats com a responsables per ambdues parts, hauran de fer reunions de coordinació i seguiment de l'execució dels contractes, amb una periodicitat mínima mensual, o la que s'estipuli per la persona Responsable de la Residència Blume, i vetllaran perquè l'execució del contracte es faci d'acord amb les condicions que consten en aquest plec.

14. Condicions dels subministrament

A títol orientatiu, seguidament es fixen, per als contractistes, les condicions següents:

- Subministrar els productes que la Residència vagi sol·licitant en la forma acordada, de conformitat amb les característiques dels lots que es recullen en aquest plec, i en els terminis fixats que s'hi esmenten.





- Informar al/a la Responsable del contracte sobre qualsevol previsió de retard o de falta de disponibilitat en el subministrament dels productes alimentaris, així com de qualsevol altre incidència que sorgís per part dels contractistes i que pogués afectar al normal funcionament d'aquest Centre.
- Atendre favorablement als requeriments de modificacions dels productes a subministrar.
- Facilitar una comunicació directe i eficaç amb el/la Responsable de la Residència.
- Retirar els materials utilitzats per a l'empaquetat i transport dels productes. En especial, es fa referència a les caixes i palets.
- Substituir els productes defectuosos o que no es corresponguin amb els sol·licitats, en el termini raonable requerit per la Residència, i, si és el cas, substituir-los per altres sol·licitats.
- Tots els albarans hauran d'estar valorats, d'acord amb el que s'estipula en el punt 11 d'aquest plec.
- Tots els riscos i costos relacionats amb l'execució del/s contracte/s, i en especial, els associats al transport i lliurament dels béns objecte d'aquesta contractació seran assumits per l'adjudicatari.
- Complir amb la resta d'obligacions establertes a la Llei, al Plec de Clàusules Administratives, i als compromisos adoptats en l'oferta econòmica presentada.

15. Característiques mínimes i normativa aplicable

Els productes alimentaris, a més de les característiques tècniques definides, han de complir amb les reglamentacions tècniques i sanitàries corresponents, normes de qualitat i demés disposicions oficials que els afecten.

Tant en el contingut, com en l'envàs, compliran els requisits sanitaris i normativa de qualitat que les disposicions legislatives estableixin.

En matèria d'Higiene:

- Reglament (CE) 852/2004 relatiu a la higiene de productes alimentaris
- Reglament (CE) 853/2004, de 29 d'abril, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
- Reglament (CE) 178/2002, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen el principis i requisits generals de la legislació alimentària.
- RD 3484/2000 pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
- Reglament (CE) 2073/2005, de 15 de novembre, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.





- Reglament (CE) 2074/2005, de 5 de desembre, pel qual s'estableixen mesures d'aplicació per a determinats productes d'acord amb el que disposa el Reglament (CE) 853/2004, i per a l'organització de controls oficials d'acord amb el que disposa els Reglaments 854/2004 i 882/2004, s'estableixen excepcions al que disposa el Reglament (CE) 852/2004 i es modifiquen els Reglaments (CE) 853/2004 i 854/2004.
- Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris.
- Reglament d'Execució (UE) 2015/1375, de 10 d'agost de 2015, pel qual s'estableixen normes específiques per als controls oficials de la presència de triquines en la carn.
- Real Decreto 1086/2020, de 9 de desembre, pel qual es regulen i flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la Unió Europea en matèria d'higiene de la producció i comercialització de productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació.

Seguretat Alimentària:

Disposicions comunitàries d'aplicació directa:

- Decisió 2008/721/CE de 5 d'agost de 2008, per la qual es crea una estructura consultiva de Comitès científics i experts en l'àmbit de la seguretat dels consumidors, la salut pública i el medi ambient.
- Reglament (CE) 178/2002, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea la 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 (BOE 10.01.2004).
- Directiva de transposició 2001/95/CE, de 3 de desembre de 2001, relativa a la seguretat general dels productes.

Etiquetatge Envasats / No envasats:

Respecte a l'etiquetatge tant dels productes de proximitat com ecològics s'han de regir per la normativa general d'etiquetatge amb la simbologia corresponent per les seves característiques pròpies.

- Reial Decret 1334/1999, de 31 de juliol, pel qual s'aprova la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris (els productes tradicionals elaborats i distribuïts exclusivament a Catalunya es poden etiquetar en català, d'acord amb l'article 18).
- A més de la informació obligatòria per a tots els elements envasats, hi ha aliments que han d'indicar a l'etiqueta mencions addicionals d'acord amb l'Annex III del Reglament 1169/2011.
- Reial Decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual s'aprova la norma general relativa a la informació alimentària dels aliments que es presentin sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, dels envasats en els llocs de venda a petició del comprador i dels envasats pels titulars del comerç a detall.



Quant al transport:

- Reial Decret 1202/2005, de 10 d'octubre, relatiu als transport d'aliments peribles
- Reial Decret 237/2000, de 18 de febrer, pel qual s'estableixen les especificacions tècniques que han de complir els vehicles especials per a l transport terrestre de productes alimentaris a temperatura regulada i els procediments per al control de conformitat amb les especificacions.
- Orden ICT/370/2021, de 14 de abril, por la que se modifican los anejos del Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones.

Cas que durant el període de vigència del contracte, sorgeixin noves normes que afectin aquesta contractació, s'aplicaran a partir d l'entrada en vigor de les mateixes. Així com, la resta de normativa aplicable que se'n derivi del productes alimentaris de referència.

16. Mitjans de transport a utilitzar per servir les comandes i característiques

Els vehicles utilitzats pels contractistes per al transport de les comandes, s'hauran d'adequar a la tipologia dels subministrament que transporten, segons els diferents grups de productes alimentaris que continguin els lots objecte de contracte, i en atenció a les característiques de conservació necessàries per assegurar la seva conservació durant el transport. S'atendran a tot allò que estableix la normativa vigent en aquesta matèria, per a la seva conservació fins el punt de lliurament.

En relació als productes congelats es transportaran en vehicles refrigerants o frigorífics que assegurin que la temperatura de l'aliment sigui com a màxim de -18°C i en perfectes condicions higièniques. També, hauran de disposar de la certificació ATP Inspecció Tècnica de vehicles frigorífics, en compliment del Reial Decret 1202/2005, de 10 d'octubre, relatiu als transports d'aliments peribles.

El transport dels productes alimentaris ha de garantir el manteniment de les mesures preceptives que indiqui la normativa del departament de Salut de la Generalitat de Catalunya, tant pel que fa als productes alimentaris, com al personal implicat, i en atenció a les mesures de protecció relatives a la COVID 19 o les que se'n puguí derivar als efectes del compliment de la normativa vigent durant el termini de vigència del contracte.

17. Presentació dels productes alimentaris i inscripció al RSIPAC

Els productes hauran de subministrar-se embolicats totalment amb plàstic d'ús alimentari i en envasos que compleixin la normativa higienicosanitària vigent en quant als materials d'ús alimentari per aquest tipus de producte. L'envàs serà l'adient de tal manera que no sigui possible el seu contacte amb altres productes.

Tots els productes han de disposar d'una fitxa tècnica, que descriu les seves característiques.



Els proposats com a adjudicataris, hauran de presentar obligatòriament la fitxa tècnica agrupada per a cadascun dels lots a què es presenti proposta de licitació, i caldrà seguir la numeració establerta en cada lot per identificar el producte.

Aquesta numeració de les fitxes tècniques consta en l'annex d'aquest plec de prescripcions tècniques, així com en l'annex 4 del plec de clàusules administratives particulars.

Les característiques que es descriuen en la fitxa tècnica s'hauran de mantenir durant tota la vigència del contracte. En cas contrari, es procedirà a la devolució dels productes i el contractista haurà de reposar-los, sense càrrec.

Els productes alimentaris seran transportats en caixes i/o palets estàndards homologats per a ús alimentari i la seva recollida serà responsabilitat de l'empresa contractista.

A més, les empreses licitadores han de presentar el document d'inscripció i autorització al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC), i/o al "Registro General Sanitario (RGS)", degudament validat per la Direcció General de Salut Pública, d'acord amb el que s'estableix en el "Real Decreto 191/2011, de 18 de Febrero sobre el Registro General Sanitario de Empresas alimentarias y alimentos".

18. Inspeccions i control

El/la Responsable de l'execució del contracte designat per l'òrgan de contractació, realitzarà les inspeccions i els controls de qualitat que cregui necessaris a les instal·lacions dels contractistes, i si ho creu convenient, podrà rebutjar algun aliment per no adaptar-se a la definició, categoria o forma de presentació estipulades, o estar deteriorat en més o menys grau. L'empresa contractista serà informada en tot cas.

El/la Responsable de l'execució del contracte designat per l'òrgan de contractació podrà sol·licitar a les empreses contractistes la inspecció de les seves instal·lacions per tal de verificar el compliment de la normativa vigent quan als productes alimentaris sol·licitats.

Per tal de comprovar les instal·lacions dels diferents proveïdors, pel que fa als aspectes higienicosanitaris, representants qualificats i autoritzats del CCE podran, en qualsevol moment i sense previ avís, realitzar visites a les seves dependències, tant abans de l'adjudicació del procediment, com en el període en què estigui vigent la contractació.

Els contractistes hauran de complir les Normes de qualitat i Decrets de Regulació que estiguin recollides en la legislació vigent.

Signat digitalment a Esplugues de Llobregat.

El Director





Annex al Plec de prescripcions tècniques (Annex PPT):

A continuació es detalla per a cada lot, la Llista de productes alimentaris "bàsics", amb la denominació, la descripció, així com una estimació del consum mensual i anual de la Residència Joaquim Blume:

- Annex PPT per al Lot 1 - Carns i derivats, aus caça i ous
- Annex PPT per al Lot 2 – Peix (fresc, semifresc i congelat), i altres productes alimentaris congelats i precuinats
- Annex PPT per al Lot 3 - Fruita i verdura
- Annex PPT per al Lot 4 - Embotits i formatges
- Annex PPT per al Lot 5 – Lactis i iogurts, suc de fruita i nèctars, altres, i cereals
- Annex PPT per al Lot 6 - Miscel·lània
- Annex PPT per al Lot 7 - Fleca

CAL PRESENTAR OFERTA (de forma independent) PER A LA TOTALITAT DELS PRODUCTES ALIMENTARIS INDICATS EN CADA LOT (veure Annex 4 del plec clàusules administratives particulars), CONSIDERANT L'OFERTA NO ADMESA EN CAS DE NO PRESENTAR ELS PRODUCTES BÀSICS I D'ACORD AMB LES CARACTERÍSTIQUES I INDICACIONS QUE S'ESMENTEN.

Les empreses licitadores podran **presentar oferta per qualsevol dels 7 lots que són objecte de la presentat contractació, sense que s'introdueixi cap de les limitacions establertes en l'article 99.4 LCSP, tant pel que fa a la limitació del nombre de lots per als quals un mateix candidat o licitador pot presentar oferta o limitar el nombre de lots que es poden adjudicar a cada licitadora.**

D'acord amb el que s'estipula a l'article 99.7 LCSP, cada lot objecte de contractació constituirà un contracte, i no s'acceptarà una oferta integradora. Per això, serà necessari que els licitadors presentin **una oferta econòmica diferenciada per a cada lot al qual llicitin.**

Si una empresa es presenta per a la totalitat dels 7 Lots ha de presentar l'oferta de forma diferència per a cadascun dels lots. No serà admesa aquesta proposta que contingui l'oferta més d'un Lot.

Als efectes d'una correcta descripció del producte a subministrar, s'han inclòs referències que es poden considerar marques, atès que no es possible fer una descripció prou precisa i intel·ligible del producte alimentari a subministrar. Per aquest motiu, es fa constar que en el supòsit que de la descripció se'n pugui deduir una marca, aquesta pot ser substituïda per un producte alimentari similar o equivalent, ja que la finalitat es vetllar per la qualitat dels productes a subministrar.



Annex PPT per al Lot 1 - Carns i derivats, aus caça i ous

Fitxa tècnica	DENOMINACIÓ DEL PRODUCTE	DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE	UNITAT DE MESURA
	Carn de porc fresca		
L1-1	Botifarres crues	Pes: 150 g/unitat	kg
L1-2	Braons		kg
L1-3	Cansalada	Peces netes i senceres	kg
L1-4	Canya de Llom	Peça sencera	kg
L1-5	Carn de porc adobada	Trossejada (tipus pinxo)	kg
L1-6	Carn picada de porc	Sense res afegit	kg
L1-7	Costella sencera	Peça sencera. Pes aproximat: 3 kg/unitat	kg
L1-8	Escalopa de magre de porc	Pes aproximat: 120 g/unitat	Kg
L1-9	Llibrets llom de canya	Farcits de formatge i pernil dolç. Pes aproximat: 140 g/unitat.	kg
L1-10	Llom sencer	Peces netes i senceres. Pes aproximat: 3 kg/peça	kg
L1-11	Llom adobat	Peça sencera. Pes aproximat: 3 kg/peça	kg
L1-12	Llonza	Tallada. Per a la planxa.	kg
L1-13	Magre de coll	Sencer. Pes aproximat: 3 kg/peça	kg
L1-14	Rellom	Peça sencera.	kg
L1-15	Salsitxes crues		kg
L1-16	Xoriço per cuinar		kg
	Carn de xai fresca		
L1-17	Carn per a estofat	Trossejat	kg
L1-18	Costelles i mitjanes	Per a la planxa. Xai pany tallat.	kg
L1-19	Cuixa	Per a la planxa. Tallada a filets, amb os.	kg
L1-20	Cuixa	Tallada en 4 trossos.	kg
	Carn de vedella fresca		
L1-21	Bistec "extra"	Per a planxa. Gramatge filetejat. Pes aproximat: 150 g/unitat	kg
L1-22	Carn magra per a estofat	Trossejada	kg
L1-23	Carn picada		kg
L1-24	Entrecot, mitjana	A talls, per a la planxa. Pes aproximat: 200 g/unitat	kg
L1-25	Hamburgueses "extra"	Composició: 80% Vedella i 20% Porc. Pes: 100 g/unitat	kg
L1-26	Hamburgueses "extra"	Composició: 100% Vedella. Pes: 100 g/unitat	kg



L1-27	Llata de vedella	Per a Fricandó. Tallada	kg
L1-28	Mandonguilles		kg
L1-29	Ossobuco		kg
L1-30	Rodó de vedella		kg
Aus, Caça i Ous, frescos:			
a) Pollastre fresc			
L1-31	Ales de pollastre	Pes: 80 a 100 g/unitat neta	kg
L1-32	Carn de pollastre adobada	Trosdejada (tipus pinxo)	kg
L1-33	Cuixa de pollastre farcida i lligada	Farcit: Pernil i formatge. Pes aproximat: 200 g/unitat	kg
L1-34	Hamburguesa de pollastre	Pes aproximat: 100 g/unitat	kg
L1-35	Pernilets de pollastre	Pes aproximat: 130 g/unitat.	kg
L1-36	Pit de pollastre	Filetejat. Per a la planxa	kg
L1-37	Pit de pollastre arrebossat	Filetejat.	kg
L1-38	Salsitxes crues	Composició: 100% pollastre	kg
L1-39	Quartos de pollastre	Pes aproximat: 300 a 400 g/unitat neta	kg
b) Ous frescos			
L1-40	Ous	Categoria A. Classe: L.	unitat
c) Gall dindi fresc			
L1-41	Carn de porc adobada	Trosdejada (tipus pinxo)	kg
L1-42	Hamburguesa de gall dindi	Pes aproximat: 100 g/unitat	kg
L1-43	Pit de gall dindi	Filetejat. Per a la planxa	
L1-44	Ossobuco de gall dindi	Filetejat.	kg
d) Conill fresc			
L1-45	Conill tallat vuitens (1/8)	Pes aproximat: 1,2 a 1,3 kg/conill	kg



Annex PPT per al Lot 2 - Peix (fresc, semifresc i congelat) i altres productes alimentaris congelats i precuinats

Fitxa tècnica	DENOMINACIÓ DEL PRODUCTE	DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE	UNITAT DE MESURA
	Peix fresc		
L2-1	Corvina		kg
L2-2	Emperador	Centre	kg
L2-3	Flétan		kg
L2-4	Limanda	Filet	kg
L2-5	Llenguado		kg
L2-6	Lluç	Fresc, en filets	kg
L2-7	Llucet		kg
L2-8	Musclos	Fresc, de roca	kg
L2-9	Orada		kg
L2-10	Perca		kg
L2-11	Rossellona		kg
L2-12	Salmó	Fresc, en filets	kg
L2-13	Seitó		kg
L2-14	Tonyina vermella	Filet	kg
L2-15	Truita de riu		kg
	Peix Semifresc		
L2-16	Calamar	Tub net	kg
L2-17	Calamar	Anelles i arrebossat	kg
L2-18	Sípia	Neta. Qualitat extra	kg
	Peix Congelat		
L2-19	Bacallà	Filets congelats. Pes: 250-300 g/unitat	kg
L2-20	Bacallà trossejat	llom extra dessalat	kg
L2-21	Cazon	En rodanxes	kg
L2-22	Cues de rap	Pes: 300-400 g/unitat	kg
L2-23	Emperador	Lloms s/p	kg
L2-24	Fletan	A Filets	kg
L2-25	Gall	Filet	kg
L2-26	Gamba pelada	Cua gran. Extra	kg
L2-27	Lluç	Rombes	kg
L2-28	Palomida	Extra	kg
L2-29	Perca	A Filets	kg
L2-30	Pop gallec	Mitjà. Tallat	kg
L2-31	Potón	Troceado	kg
L2-32	Tilapia	Filet	kg



	Altres Productes Congelats i precuinats		
L2-33	Anelles de ceba	Arrebossada	kg
L2-34	Arròs cinc delícies		kg
L2-35	Bacallà esqueixat	Extra	kg
L2-36	Bròquil		kg
L2-37	Canelons de pollastre	Sense beixamel	kg
L2-38	Carxofes	Trossejades	kg
L2-39	Ceba	Trossejada	kg
L2-40	Croquetes	Extra. Varietats: Pollastre - pernil	kg
L2-41	Cuixetes de pollastre		kg
L2-42	Delícies de pollastre		kg
L2-43	Ensalada russa		kg
L2-44	Espàrrecs	Verds. Gruixuts	kg
L2-45	Lasanya bolonyesa	Sense beixamel	kg
L2-46	Llibret de pernil dolç i formatge "sanjacobo"	Extra	kg
L2-47	Minestra de verdures imperial	Extra	kg
L2-48	Mongeta plana	Tallada	kg
L2-49	Mongeta rodona	Tallada	kg
L2-50	Pastanagues	"Baby"	kg
L2-51	Patata a "dados"		kg
L2-52	Patata "dollar"		kg
L2-53	Patata "parisina"		kg
L2-54	Patata prefregida		kg
L2-55	Pèsols	Anglès extra	kg
L2-56	Pit de pollastre arrebossat		kg
L2-57	Pizza "Capriciosa"	Pes aproximat: 300 g/unitat	unitat
L2-58	Pizza "Romana"	Pes aproximat: 300 g/unitat	unitat
L2-59	Pizza "Jamón Dulce"	Pes aproximat: 300 g/unitat	unitat
L2-60	Truita de carbassó	Pes aproximat: 800 g/unitat	unitat
L2-62	Truita de patata i ceba	Pes aproximat: 800 g/unitat	unitat
L2-63	Truita de tonyina	Individual. Pes aproximat: 75 g/unitat	unitat
L2-64	Truita francesa	Individual. Pes aproximat: 75 g/unitat	unitat



Annex PPT per al Lot 3 - Fruita i verdura

Fitxa tècnica	DENOMINACIÓ DEL PRODUCTE	DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE	UNITAT DE MESURA
Fruites: "Qualitat Extra" - Preus de temporada			
L3-1	Albercoc	Pes mínim: 50 g/unitat	kg
L3-2	Alvocat	Pes mínim: 300 g/unitat	kg
L3-3	Banana		kg
L3-4	Cirera	Mida mínima: mitjana	kg
L3-5	Kiwi	Pes mínim: 80 g/unitat	kg
L3-6	Maduixot	Mida mínima: mitjana	kg
L3-7	Magrana	Pes mínim: 300 g/unitat	kg
L3-8	Mandarina	Mida mínima: mitjana	kg
L3-9	Mango	Pes aproximat: 350 g/unitat	kg
L3-10	Meló	Pes mínim: 2,5 kg	kg
L3-11	Meló "gàlia"		kg
L3-12	Nectarina	Pes mínim: 150 g/unitat	kg
L3-13	Pera "Conference"	Pes mínim: 140 g/unitat	kg
L3-14	Pera "ercolina"	Pes mínim: 120 g/unitat	kg
L3-15	Pinya		kg
L3-16	Plàtan de Canàries		kg
L3-17	Poma "Fuji"	Pes aproximat: 170 g/unitat	kg
L3-18	Poma "Golden"	Pes aproximat: 170 g/unitat	kg
L3-19	Préssec de Vinya	Pes aproximat: 200 g/unitat	kg
L3-20	Prunes	Mida mínima: mitjana	kg
L3-21	Raïm blanc	Mida mínima: mitjana	kg
L3-22	Síndria	Pell verda. Pes: 5kg o més	kg
L3-23	Taronja	Per fer suc.	kg
L3-24	Taronja de taula	Mida mínima: mitjana	kg
Verdures "Qualitat Extra"			
L3-25	Albergínia negra		kg



L3-26	Alls secs		kg
L3-27	Alls tendres		kg
L3-28	Bledes 4a gama		kg
L3-29	Cabdells		kg
L3-30	Carbassa		kg
L3-31	Carbassó		kg
L3-32	Carxofa		kg
L3-33	Ceba seca		kg
L3-34	Ceba tendra	Blanca	kg
L3-35	Cogombres cat 1a.		kg
L3-36	Col d'olla 1ª	Color Verd. Arrissada. Neta. Mida: gran (minim 1 kg/unitat)	unitat
L3-37	Coliflor	Neta. Mida: gran (minim 1,2 kg/unitat)	unitat
L3-38	Canonges		kg
L3-39	Cogombres	Color: Verd. Per a amanides	kg
L3-40	Enciams mesclum		kg
L3-41	Endívies		kg
L3-42	Enciam Iceberg	Mida: gran	unitat
L3-43	Escarola	Mida: gran	unitat
L3-44	Espinacs 4a gama		kg
L3-45	Gírgoles		kg
L3-46	Julivert	En manat	manat
L3-47	Llimones		kg
L3-48	Pastanaga		kg
L3-49	Patata "Monalisa"		kg
L3-50	Pebrot Verd		kg
L3-51	Pebrot Vermell		kg
L3-52	Porros		kg
L3-53	Ruca		kg
L3-54	Tomàquet cherry		kg
L3-55	Tomàquet madur		kg
L3-56	Tomàquet verd		kg
L3-57	Xampinyons		kg



Doc. original signat per:
Aleix Villatoro Oliver
25/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/05/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0SJFOTTMWM8JGP71HVVY1BPZBIKWRF90D

Data creació còpia:
25/05/2023 15:05:42

Pàgina 19 de 27

Annex PPT per al Lot 4 - Embotits i formatges

Fitxa tècnica	DENOMINACIÓ DEL PRODUCTE	DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE	UNITAT DE MESURA
Embotits: Se serviran sense tallar: Peça sencera			
L4-1	Bacó fumat		kg
L4-2	Botifarra catalana		kg
L4-3	Fuet	Extra	kg
L4-4	Llom embotit	Extra	kg
L4-5	Llonganissa de pagès	Extra	kg
L4-6	Mortadel·la	Extra	kg
L4-7	Paté de campanya	Extra	kg
L4-8	Pernil	Reserva - centre sense os	kg
L4-9	Pernil cuït	Extra	kg
L4-10	Pit de gall dindi cuït	Extra	kg
L4-11	Salami	Extra	kg
L4-12	Sobressada	Crema	kg
L4-13	Xoriço	Extra	kg
L4-14	Xoriço per a cuinar	Senser	kg
Formatges: Se serviran sense tallar: Peça sencera			
L4-15	Formatge cremós	Per untar	kg
L4-16	Formatge curat		kg
L4-17	Formatge fresc	Tipus "Burgos"	kg
L4-18	Formatge de cabra	Envàs: de rotlle	kg
L4-19	Formatge ratllat	"Parmesà"	kg
L4-20	Formatge ratllat	"Emmental"	kg
L4-21	Formatge ratllat	Especial per a pasta Envàs: Format restauració	kg
L4-22	Formatge ratllat	Especial per gratinar Envàs: Format restauració	kg
L4-23	Formatge semicurat		kg
L4-24	Formatge tendre baix en sal		kg
L4-25	Formatge tendre barra	"Emmental" Envàs: Format restauració	kg
L4-26	Formatge tendre barra	Per a entrepans. Envàs: Format restauració	kg
L4-27	Formatge tendre barra sense lactosa	Per a entrepans	kg
L4-28	Mozzarella	Boles mini. Pes: 8g/una	kg



Annex PPT per al Lot 5 – Làctics i iogurts, suc de fruita i nèctars, altres, i cereals

Fitxa tècnica	DENOMINACIÓ DEL PRODUCTE	DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE	UNITAT DE MESURA
Làctics i iogurts			
L5-1	Batut de llet amb xocolata	Envàs: 200 ml, sense sucre afegit	unitat
L5-2	Beguda de suc de fruita i llet pasteuritzada. Sabors diversos	Envàs: 200 ml, sense sucre afegit	unitat
L5-3	Llet semidesnatada	Envàs: 1 - 1,5 i 2 l	litre
L5-4	Llet sencera	Envàs: 200 ml.	unitat
L5-5	Llet sencera	Envàs: 1 - 1,5 i 2 l	litre
L5-6	Llet sense lactosa semidesnatada	Envàs: 1 - 1,5 i 2 l	litre
L5-7	Mantega	Pes aproximat: 250 g/unitat	kg
L5-8	Mantega	Format individual. Pes: Porcions mínim de 10 g cada una.	unitat
L5-9	Nata líquida	Envàs: 1 l. Mat. Grassa: 35,1 lleugera	unitat
L5-10	Iogurt natural	Envàs: 125 g/unitat	unitat
L5-11	Iogurt grec	Envàs: 125 g/unitat	unitat
L5-12	Iogurt sabores	Envàs: 125 g/unitat	unitat
L5-13	Gelatina	Sabors diversos	unitat
L5-14	Mató	Pes aproximat: 1 kg	kg
Suc de fruita i nèctars			
L5-15	Bifrutas	Envàs: 300 ml/unitat Vareitats: Pacífic - Mediterráneo - Tropical	unitat
L5-16	Mini brick suc fruita	Envàs: 200 ml. Sense sucre afegit	unitat
L5-17	Suc de pinya	Envàs: 1l / 2l, sense sucre afegit	litre
L5-18	Suc de poma	Envàs: 1l / 2l, sense sucre afegit	litre
L5-19	Suc de préssec	Envàs: 1l / 2l, sense sucre afegit	litre
L5-20	Suc de taronja	Envàs: 1l / 2l, sense sucre afegit	litre
L5-21	Melmelades	Monodosi. Pes mínim: 20 g Vareitats: Maduixa - Préssec	unitat



	Altres		
L5-22	Clara d'ou pasteuritzada	Envàs: 1l.	litre
L5-23	Beguda de soja	Envàs: 1l.	litre
L5-24	Beguda d'avena	Envàs: 1l.	litre
L5-25	Ou pasteuritzat	Envàs: 1l.	litre
	Cereals		
L5-26	Cereals de blat	Sense sucres afegits	kg
L5-27	Cereals de blat amb xocolata	Sense sucres afegits	kg
L5-28	Cereals de blat sense gluten	Sense sucres afegits	kg
L5-29	Cereals de blat amb xocolata sense gluten	Sense sucres afegits	kg
L5-30	Coixinets de cereals de blat i fibra de civada amb sabor a xocolata	Sense sucres afegits	kg
L5-31	Cereals de civada	Sense sucres afegits	kg
L5-32	Muesli amb furites	Sense sucres afegits	kg
L5-33	Barretes de cereals amb fruites	Sense sucres afegits	unitat
L5-34	Barretes de cereals amb fruits secs	Sense sucres afegits	unitat
L5-35	Barretes de cereals amb xocolata	Sense sucres afegits	unitat
L5-36	Coquetes de cereals d'arròs i de blat	Sense sucres afegits	kg



Annex PPT per al Lot 6 - Miscel·lània

Fitxa tècnica	DENOMINACIÓ DEL PRODUCTE	DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE	UNITAT DE MESURA
Olis, Olives i confitats i vinagre			
L6-1	Cogombre	Color verd. Envàs màxim d'1 kg	kg
L6-2	Oli gira-sol	Envàs de 5 litres	litre
L6-3	Oli oliva	Suau. Acideça aproximada: 0,4 graus. Envàs de 5 litres	litre
L6-4	Oli oliva verge extra	Envàs: de 500 ml i d'1 litre	litre
L6-5	Oliva negra	Envàs: 2 a 3 kg màxim	kg
L6-6	Olives verdes	Envàs: 2 a 3 kg màxim	kg
L6-7	Olives "manzanilla"	Envàs: 2 a 3 kg màxim	kg
L6-8	Olives farcides	Envàs: 2 a 3 kg màxim	kg
L6-9	Vinagre de "mòdena"	Envàs: de 500 ml, 750 ml i d'1 litre	litre
L6-10	Vinagre de poma	Envàs de 500 ml, 750 ml i d'1 litre	litre
L6-11	Vinagre de vi blanc	Envàs: 1 litre	litre
Arròs i llegums			
L6-12	Arròs "bomba"	Envàs: d'1 a 5 kg màxim	kg
L6-13	Arròs vaporitzat	Envàs: d'1 a 5 kg màxim	kg
L6-14	Cigrons	Secs. Envàs: d'1 a 5 kg màxim	kg
L6-15	Mongetes	Secs. Envàs: d'1 a 5 kg màxim	kg
L6-16	Llenties pardines	Secs. Envàs: d'1 a 5 kg màxim	kg
Sucre, sal, farines			
L6-17	Edulcorant	Sobres individuals	unitat
L6-18	Farina de blat de moro	Envàs: 2,5 kg aproximadament	kg
L6-19	Llevat	En pols. Format restauració	kg
L6-20	Sal	Sal marina. Envàs: 1 a 2 kg màxim	kg
L6-21	Sucre blanc	Sobres individuals. Pes mínim: 8 g cadascun	unitat
L6-22	Sucre blanc	Envàs d'1 a 2 kg màxim	kg
Espècies i condiments			
L6-23	All	Molt. Envàs: Format restauració	kg
L6-24	Canyella	En branca. Envàs: Format restauració	kg
L6-25	Canyella	Mòlta. Envàs: Format restauració	kg



L6-26	Colorant	Envàs: Format restauració	kg
L6-27	Curry	Molt. Envàs: Format restauració	kg
L6-28	Farigola	Fulles. Envàs: Format restauració	kg
L6-29	Herves porvençals	Fulles. Envàs: Format restauració	kg
L6-30	Julivert	Fulles. Envàs: Format restauració	kg
L6-31	Llorer	Fulles. Envàs: Format restauració	kg
L6-32	Nou moscada	En pols. Envàs: Format restauració	kg
L6-33	Orenga	Fulles. Envàs: Format restauració	kg
L6-34	Pebre blanc	Molt. Envàs: Format restauració	kg
L6-35	Pebre negre	Molt. Envàs: Format restauració	kg
L6-36	Pebre negre	En grà. Envàs: Format restauració	kg
L6-37	Pebre vermell dolç	Molt. Envàs: Format restauració	kg
	Fruits secs		
L6-38	Ametlla crua	Pelada especial	kg
L6-39	Anacards		kg
L6-40	Nous	Pelades. Partides per la mitat	kg
L6-41	Panses Corint		kg
L6-42	Pinyons Xinesos		kg
L6-43	Festucs	Pelats	kg
L6-44	Prunes	Sense os	kg
	Pasta		
L6-45	"Maravilla"	Envàs: 5 kg. Format restauració	kg
L6-46	"Tagliatelle" amb espinacs	De blat dur amb espinacs Envàs: 5 kg. Format restauració	kg
L6-47	Espaguetis	Doble llarg. Envàs: 3 kg. Format restauració	kg
L6-48	Espaguetis normal	Envàs: 5 kg. Format restauració	kg
L6-49	Espirals	Envàs: 5 kg. Format restauració	kg
L6-50	Lasanya	Plaques. Envàs: Format restauració	kg
L6-51	Macarrones	Envàs: 5 kg. Format restauració	kg
L6-52	Pasta blanca	Diferents tipus. Envàs: 5 kg. Format restauració	kg
L6-53	Pasta vegetal	Diferents tipus. Envàs: 3 kg. Format restauració	kg
L6-54	Raviolis de Carn	Envàs: 2 kg mínim. Format restauració	kg
L6-55	Raviolis de Formatge	Envàs: 2 kg mínim. Format restauració	kg
L6-56	Tallarines	Envàs: 5 kg. Format restauració	kg
L6-57	Tortel·linis de Carn	Envàs: 2 kg. Format restauració	kg
L6-58	Tortel·linis de Formatge	Envàs: 2 kg. Format restauració	kg





	Conserves, envasats i altres		
L6-59	Blat de moro dolç	Envàs: 2 / 3 kg. Format restauració	Kg
L6-60	Brou	Varietats: pollastre/peix/carn/verdures. Format restauració	litre
L6-61	Brou líquid concentrat	Rendiment: 1 litre = 8 litres. Varietats: Pollastre/peix/carn/verdures. Format restauració	litre
L6-62	Cacau en pols	Sobres individuals. Pes mínim: 18 grams cadascun	unitat
L6-63	Cafè descafeïnat	Sobres individuals. Pes aproximat: 2 grams cadascun	unitat
L6-64	Cafè natural	Molt. Envàs: 1 kg.	kg
L6-65	Carxofes	Envàs: 2 kg màxim. Format restauració	kg
L6-66	Espàrrec blanc	Envàs 1kg: entre 40 i 50 peces/envàs	kg
L6-67	Formatgets en porcions	Envàs: caixa de 24 porcions, lleuger Pes aproximat: 15 gr/porció	caixa
L6-68	Mel	Envàs: dossificadur anti-goteig. Pes: 500 g - 1 Kg /unitat	kg
L6-69	Mixt de bolets	Envàs: Format restauració	kg
L6-70	Pastanaga	Ratlada. Envàs: 3 kg. Format restauració	kg
L6-71	Pebrot	Sencer. Envàs: 3 kg. Format restauració	kg
L6-72	Pera	Natural amb el seu suc, o, en almívar. Sense sucres afegits. Envàs: 2,5 a 3 kg. Format restauració	kg
L6-73	Pinya	Natural amb el seu suc. Sense sucres afegits. Envàs: 2,5 kg a 3 kg. Format restauració	kg
L6-74	Préssec	Natural amb el seu suc, o, en almívar. Sense sucres afegits. Envàs: 2,5 a 3 kg. Format restauració	kg
L6-75	Purè de patates deshidratat	Escames. Envàs: 2 kg aproximadament. Format restauració.	kg
L6-76	Remolatxa	Ratlada. Envàs: 3 kg aproximadament. Format restauració.	kg
L6-77	Salsa Maionesa	Envàs: entre 3 i 5 kg. Format restauració	kg
L6-78	Sofregit verdura aroma marisc	Format restauració	litre
L6-79	Tomàquet	Natural. Sencer i sense pells. Envàs: 5 kg. Format restauració	kg
L6-80	Tomàquet	Natural. Triturat. Envàs: 5 kg. Format restauració	
L6-81	Tomàquet	Fregit. Envàs: 3 kg. Format restauració.	kg
L6-82	Tonyina	Oli vegetal. Envàs: 1 kg. Format restauració.	kg
L6-83	Xampinyó	Laminat. Envàs: de 1 a 3 kg. Format restauració	kg
L6-84	Xocolata Negra	Amb 70% de cacau, sense sucres afegits. Format restauració	kg
L6-85	Xocolata Negra	Amb 70% de cacau, sense sucres afegits. Envàs: Individual. Pes aproximat: 25 g/unitat	unitat



	Begudes		
L6-86	Aigua mineral	Envàs: 50 cl/unitat	unitat
L6-87	Aigua mineral	Envàs: 33 cl/unitat	unitat
	Vins i licors		
L6-88	Conyac per cuinar	Envàs: 2 litres	litre
L6-89	Vi per cuinar	Envàs: 2 litres	litre
	Productes sense gluten		
L6-90	Galetes Maria	Sense gluten i sense lactosa. Envàs: 200 g aproximadament	kg
L6-91	Magdalenes de xocolata	Sense gluten i sense lactosa. Envàs: Entre 200 g i 500 g aproximadament. Embolcades individualment	kg
L6-92	Magdalenes	Sense gluten i sense lactosa. Envàs: Entre 500 g i 1 kg. Embolicades individualment	kg
L6-93	Pa de motlle	Sense gluten i sense lactosa. Envàs: 300 g aproximadament	kg
L6-94	Pasta variada	Sense gluten. Varietats: Spaghetti, marcarrons, espirals i fideus. Envàs: 1 kg aproximadament	kg
L6-95	Flocs d'arròs i de blat de moro	Senses gluten. Envàs: 300 a 500 g.	kg
L6-96	Cereals de cacau	Sense gluten i sense lactosa. Envàs: 300 a 500 g.	kg



Doc. original signat per:
Aleix Villatoro Oliver
25/05/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 25/05/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0SJFOTTMWM8JGP71HVV1BPZBIKWRF90D

Data creació còpia:
25/05/2023 15:05:42

Pàgina 26 de 27

Annex PPT per al Lot 7 - Fleca

Fitxa tècnica	DENOMINACIÓ DEL PRODUCTE	DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE	UNITAT DE MESURA
	Fleca		
L7-1	Barra de pa de mig, llarga	Pes: 350 g aproximadament	unitat
L7-2	Barra de pa de quart, llarga	Pes: 200 g aproximadament	unitat
L7-3	Barra de pa integral de quart, llarga	Pes: 200 g aproximadament	unitat
L7-4	Pa de motlle de mig	Tallat. Pes: 450 g aproximadament	unitat
L7-5	Pa tipus pagès allargat	Tallat. Pes: 800 g aproximadament	unitat
L7-6	Panet de pa	Allargat i/o rodó. Pes: 90 a 100 g aproximadament	unitat
L7-7	Panet de "viena"	Allargat i/o rodó. Pes: 90 g aproximadament	unitat
L7-8	Panet de "viena"	Allargat i/o rodó. Pes: 50 g aproximadament	unitat
L7-9	Farina de blat	Envàs: 10 kg màxim	kg
L7-10	Pa ratllat	Envàs: 10 kg màxim	kg

