

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A L'EXPEDIENT DE CONTRACTACIÓ DEL
SUBMINISTRAMENT D'ALIMENTS PER AL SERVEI DE CUINA DE L'HOSPITAL SANTA
CATERINA DE L'IAS, PER LOTS I PER PREUS UNITARIS.**

EXP. CONTR/2022/0000000121

PROCEDIMENT OBERT SUBEJCTE A REGULACIÓ HARMONITZADA

ÍNDEX

1. ANTECEDENTS.....	3
2. OBJECTE.....	3
2.1. OBJECTE	3
2.2. DURADA	7
2.3. PREUS UNITARIS.....	7
3. REQUERIMENTS TÈCNICS.....	7
3.1. REQUERIMENTS ESPECÍFICS DE QUEVIURES	7
3.2. REQUERIMENTS I ESPECIFICACIONS GENERALS.....	8
4. PRESENTACIÓ DE LES OFERTES EN SOBRE DIGITAL ÚNIC.....	10
4.1. SOBRE A (DOCUMENTACIÓ PERSONAL I ADMINISTRATIVA)	10
4.2. SOBRE B (OFERTA TÈCNICA)	10
4.3. SOBRE C (OFERTA ECONÒMICA).....	10
5. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ.....	11
5.1. SOBRE C (OFERTA ECONÒMICA).....	11
5.2. SOBRE B (OFERTA TÈCNICA)	14
6. CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ	15
6.1. CONDICIONS DE SUBMINISTRAMENT.....	15
6.2. LLIURAMENT DEL MATERIAL.....	15
6.3. GARANTIA DE QUALITAT.....	16
6.4. GARANTIA DE SUBMINISTRAMENT.....	17
6.5. ACTUALITZACIÓ DE FITXES TÈCNIQUES.....	17
6.6. TRAÇABILITAT DELS PRODUCTES	17
7. PENALITATZACIONS	18
7.1. INCOMPLIMENT DE LES CONDICIONS DE SUBMINISTRAMENT	18
7.2. VALORACIÓ D'ALTRES ASPECTES DEL SUBMINISTRAMENT	19
8. CONDICIONS GENERALS DE LA CONTRACTACIÓ.....	19
8.1. PREVENCIÓ DE RISCOS	19
8.2. FACTURACIÓ	19
8.3. DADES DE CONTACTE	20
8.4. REVISIÓ I MODIFICACIÓ DE PREUS.....	20
ANNEX I.....	21

1. ANTECEDENTS

L' Institut d'Assistència Sanitària (IAS) és una empresa pública que forma part de la xarxa sanitària i social de cobertura pública de la Generalitat de Catalunya, a través de la concertació amb el Departament de Salut i el Departament de Benestar i Família. Presta al conjunt de la Regió Sanitària de Girona serveis d'atenció especialitzada, serveis de salut mental, serveis sociosanitaris, socials i de suport i diagnòstic, així com atenció primària. D'entre aquests centres, l' HOSPITAL SANTA CATERINA ubicat al Parc Hospitalari Martí i Julià, disposa de Servei de Cuina.

Aquest Servei de Cuina, situat a la planta soterrani (-1) de l'Hospital, té un servei independent i, per tant, la necessitat de proveir-se de productes alimentaris i derivats de primera necessitat per tal de confeccionar els diferents àpats dels pacients.

2. OBJECTE

2.1.OBJECTE

L'adquisició d'acord amb les necessitats de l'IAS, d'Aliments per la cuina de l'IAS, per preus unitaris i per Lots, segons es detallen seguidament:

LOT 1

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
200399	TONYINA ENVASADA BOSSA	600	UN	8,57
Import màxim de lot núm.1 segons consums estimats IVA EXCLÒS				5.142,00 €
Import màxim de lot núm.1 segons consums estimats IVA INCLÒS				5.656,20 €

LOT 2

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
200721	GELATINA LIGTH INDIVIDUAL 100 gr	4.800	UN	0,27
Import màxim de lot núm.2 segons consums estimats IVA EXCLÒS				1.296,00 €

Import màxim de lot núm.2 segons consums estimats IVA INCLÒS	1.425,60 €
--	------------

LOT 3

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
200546	TE SOBRE INDIVIDUAL	5.600	UN	0,07
200548	CAMAMILLA SOBRE INDIVIDUAL	17.000	UN	0,07
200550	MENTA SOBRE INDIVIDUAL	9.100	UN	0,07
200552	TIL·LA SOBRE INDIVIDUAL	7.000	UN	0,07
Import màxim de lot núm.3 segons consums estimats IVA EXCLÒS				2.709,00 €
Import màxim de lot núm.3 segons consums estimats IVA INCLÒS				2.979,90 €

LOT 4

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
200570	CAFE MOLT 80/20	100	KG	10,50
200574	CAFE DESCAFEINAT SOBRE 2 gr	126.500	UN	0,09
200575	CAFE SOLUBLE Desc.	59	KG	19,50
200785	SUCRE SOBRES 7 GR	196.300	UN	0,03
200869	SACARINA SOBRE 1 gr.	132.000	UN	0,03
Import màxim de lot núm.4 segons consums estimats IVA EXCLÒS				23.434,50 €
Import màxim de lot núm.4 segons consums estimats IVA INCLÒS				25.777,95 €

LOT 5

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
200579	CACAU POLS Kg	276	KG	5,70
200582	XOCOLATA AMB LLET TEULA	4.315	UN	1,19
200583	XOCOLATA NEGRE TEULA	3.768	UN	1,08
200682	Crema cacao porcions per untar	8.004	UN	0,18
200795	Cacau Soluble S/gluten	2.070	UN	3,30
200908	Cacau Soluble S/gluten UNIDOSI	25.200	UN	0,28
Import màxim de lot núm.5 segons consums estimats IVA EXCLÒS				27.248,92 €
Import màxim de lot núm.5 segons consums estimats IVA INCLÒS				29.973,81 €

LOT 6

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
200538	SUCRE PAQUET 1 Kg.	805	KG	1,60
200540	SAL PAQUET 1 Kg.	994	KG	0,55
200543	VINAGRE EN AMPOLLA 1 L	200	L	0,89
200557	BICARBONAT Pot Format Kg	17	UN	3,55
200837	SAL Unidosi 1gr	32.000	UN	0,01
200839	VINAGRE Monodosi 10ml	9.200	UN	0,06

Import màxim de lot núm.6 segons consums estimats IVA EXCLÒS	2.945,05 €
Import màxim de lot núm.6 segons consums estimats IVA INCLÒS	3.239,56 €

LOT 7

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
200861	PATÈ UNIDOSI DE SOBRASSADA	7.000	UN	0,32
200862	PATÈ UNIDOSI DE TONYINA	7.000	UN	0,32
200863	PATÈ UNIDOSI DE PERNIL CURAT	7.000	UN	0,32
Import màxim de lot núm.7 segons consums estimats IVA EXCLÒS				6.720,00 €
Import màxim de lot núm.7 segons consums estimats IVA INCLÒS				7.392,00 €

LOT 8

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
200514	FILET LLUC ARREBOSSAT CONGELAT	1.250	KG	5,80
200520	CROQUETA POLLASTRE CONGELAT	855	KG	2,10
200524	CANELONS CONG UNITAT	13.824	UN	0,28
200525	SANT JACOB CONGELAT	320	KG	4,90
200527	EMPANADA DE TONYINA CONGELAT	475	KG	2,95
200709	PIZZA 4 ESTACIONS 28CM DIAMETRE	195	UN	3,65
206670	CANELONS ESPINACS	6.120	UN	0,25
Import màxim de lot núm.8 segons consums estimats IVA EXCLÒS				18.297,22 €
Import màxim de lot núm.8 segons consums estimats IVA INCLÒS				20.126,94 €

LOT 9

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
200523	CROQUETA DE POLLASTRE Sense Sal	210	KG	2,90
Import màxim de lot núm.9 segons consums estimats IVA EXCLÒS				609,00 €
Import màxim de lot núm.9 segons consums estimats IVA INCLÒS				669,90 €

LOT 10

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
200553	SALSA KETXUP DOSICADOR (4,6K)	360	UN	12,10
200568	MOSTASSA Pot 300 gr	30	UN	1,51
200569	KETXUP Pot 300 gr	65	UN	1,51
200576	SALSA MAIONESA DOSICADOR (4,6K)	80	UN	18,20
200793	MAIONESA POT 5 litres	148	UN	16,50
Import màxim de lot núm.10 segons consums estimats IVA EXCLÒS				8.397,45 €

Import màxim de lot núm.10 segons consums estimats IVA INCLÒS	9.237,20 €
---	------------

LOT 11

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
200493	VI XERES A GRANEL L.	90	L	4,10
200495	VI NEGRE A GRANEL L.	450	L	1,80
200500	VI RANCI MULLER L	160	L	5,20
200505	CONYAC AMPOLLA	30	UN	10,80
200842	VI BLANC A GRANEL L.	170	L	1,75
Import màxim de lot núm.11 segons consums estimats IVA EXCLÒS				2.632,50 €
Import màxim de lot núm.11 segons consums estimats IVA INCLÒS				3.185,33 €

LOT 12

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
200815	MELMELADA P. PRESSEC 15 gr 540 U. caixa	20.740	UN	0,12
200816	MELMELADA P. MADUIXA 15 gr 540 U. caixa	20.740	UN	0,12
200817	MELMELADA P. PRUNA 15 gr 540 U. caixa	14.255	UN	0,12
200436	CAIXA DE 8 PORCIONS CODONY DE 20 GR	3.055	UN	1,35
Import màxim de lot núm.12 segons consums estimats IVA EXCLÒS				10.812,45 €
Import màxim de lot núm.12 segons consums estimats IVA INCLÒS				11.893,70 €

LOT 13

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
200716	PURE DE PATATA	350	KG	5,45
200717	FARINA DE BLAT MORO	150	KG	4,50
Import màxim de lot núm.13 segons consums estimats IVA EXCLÒS				2.582,50 €
Import màxim de lot núm.13 segons consums estimats IVA INCLÒS				2.840,75 €

2.2.DURADA

La durada del concurs serà d'una anualitat, fins el 31 de desembre de 2023, prorrogable per una anualitat més, expressament acordada per les parts

2.3. PREUS UNITARIS

Segons es detalla en **l'Annex I.** En aquest Annex s'exposen les quantitats de consum dels productes que configuren cada Lot, que són orientatives, són una previsió i no representen un compromís de consum anual, sinó que podran ser superiors o inferiors, depenent de les necessitats assistencials del nostre centre.

El pressupost base màxim de licitació (PBL) d'aquest expedient és de **112.826,59 €** (sense iva), **11.572,23 €** (IVA 10% i 21%), import total iva inclòs **124.398,82 €**.

L'Annex III d'aquest PPT, conté la *Taula de determinació del preu* i import detallats, a què es fa referència en el paràgraf anterior.

3. REQUERIMENTS TÈCNICS

3.1.REQUERIMENTS ESPECÍFICS DE QUEVIURES

Els requeriments tècnics específics dels queviures, estaran descrits en **l'Annex II,** per lots. La composició dels articles poden ser acceptades encara que no siguin estrictament iguals, sempre que es puguin considerar equivalents, objectivat mitjançant la fitxa tècnica.

Els licitadors hauran de certificar, que els productes oferts per aquest expedient compleixen la legislació vigent i altres normes tècniques d'aplicació obligada.

Els licitadors estaran obligats a presentar oferta per tots els articles del lot a que es presentin, del contrari serà motiu d'exclusió.

L' oferta es considerarà per a cada un del lots i es presentarà oferta per a Lots complets, per tant, no es podrà licitar per articles.

Tanmateix, els licitadors **no estan obligats a presentar oferta a tots els Lots.**

3.2. REQUERIMENTS I ESPECIFICACIONS GENERALS

3.2.1. FITXES TÈCNIQUES

Les empreses licitadores presentaran en la documentació del sobre B la fitxa tècnica detallada per cada producte, indicant el codi del material de l'IAS (en cas de no constar en aquest plec, indicar el número del lot), i les següents dades:

- Referència del distribuïdor: codi amb el que el distribuïdor / licitador identifica el producte.
- Marca comercial de l'article.
- Descripció de la composició.
- Declaració d'al·lèrgens.
- Descripció de les característiques bàsiques del producte.
- Mesures: indicació de les mides del producte, com la llargada, amplada, diàmetre, etc...
- Certificats necessaris que acreditin els requeriments tècnics i de qualitat exigits per la normativa nacional i internacional vigent sobre la matèria, en particular el marcat CE..
- Si durant la vigència del contracte, s'innovessin o milloressin les característiques sol·licitades a les fitxes dels productes, es podran incorporar en el mateix procés de contractació, sempre que comportin un interès d'ús o servei i es mantingui el preu adjudicat, les quals seran valorades pel Comitè Tècnic designat.

3.2.2. ENVASOS I EMBALATGES

En tots els productes haurà d'aparèixer a l'envàs, com a mínim: la data de caducitat, número de lot, referència, simbologia adequada, quantitat de producte per envàs i codi de barres, si es disposa del mateix, marcat CE i condicions de conservació.

3.2.3. CONTROLS MICROBIOLÒGICS

L'adjudicatari es compromet – en fase d'execució del contracte : a enviar de forma semestral, còpia dels controls microbiològics i/o químics, i qualsevol altres realitzats, els quals poguessin ser d'interès.

3.2.4. MITJANS DE COMUNICACIÓ I INTERLOCUTOR

L'empresa adjudicatària facilitarà com a mínim la informació de la persona de contacte, garantint una comunicació eficaç en tot moment.

3.2.5. RUPTURES D'ESTOC I SUBSTITUCIÓ DE PRODUCTES

En cas de ruptura d'estoc, l'empresa adjudicatària es compromet a continuar subministrant els productes en els terminis establerts, en cas que fos necessari adquirint els productes a una altra empresa i assumint les diferències de preu que es puguin

original. En cas d'incompliment, si procedeix, s'aplicaran les penalitats establertes en el present plec, en el Plec de Clàusules Administratives Particulars o en el seu cas, les que estableixi la Llei 9/2017, de 8 de novembre de Contractes del Sector Públic.

En aquest cas, l'empresa adjudicatària informará documentalment del producte a substituir i el producte substituït, facilitant la fitxa tècnica del nou producte. Tanmateix informará del temps estimat fins al restabliment del subministrament habitual.

3.2.6. MOSTRES

Serà imprescindible l'entrega de les mostres dels articles licitats per poder ser examinades i valorades pels tècnics responsables de la valoració d'aquest expedient.

PERÍODE D'APORTACIÓ DE MOSTRES

Les mostres s'hauran d'aportar en el període comprès entre la data de publicació de l'anunci de licitació i **màxim** fins a la data d'obertura dels sobres B.

Totes les despeses que es puguin produir per al lliurament i recollida de mostres aniran a càrrec del licitador.

Lloc d'entrega: Servei de Cuina de l'Hospital Santa Caterina. (Planta soterrani)

Cr. Doctor Castany s/n

Telèfon: 972189007 (per garantir el control de l'entrega de mostres es podrà contactar al telèfon indicat per a concertar l'entrega)

Les mostres aniran identificades de la següent forma:

- Nom de l'empresa
- Expedient
- Lot
- Codi producte IAS
- Albarà d'entrega sense cost

Si fos necessari augmentar el nombre de proves a realitzar, per discrepàncies entre els diferents professionals, el promotor podria demanar algunes mostres addicionals i d'alguns materials concrets.

4. PRESENTACIÓ DE LES OFERTES EN SOBRE DIGITAL ÚNIC

DOCUMENTACIÓ A PRESENTAR

4.1. SOBRE A (DOCUMENTACIÓ PERSONAL I ADMINISTRATIVA)

- Documentació sol·licitada en el Plec de Clàusules Administratives
- Certificat de estar en possessió del RSIPAC.

La no aportació del RSIPAC comportarà l'**EXCLUSIÓ** de la licitació.

4.2. SOBRE B (OFERTA TÈCNICA)

- Memòria d'especificacions tècniques (fitxes tècniques, conforme epígraf 3.2 del present Plec de Prescripcions Tècniques)
- Pla contra el malbaratament alimentari

La no aportació de les fitxes tècniques comportarà l'**EXCLUSIÓ** de la licitació.

4.3. SOBRE C (OFERTA ECONÒMICA)

- Oferta econòmica: Proposta (fins a 24 punts) i productes de proximitat (fins a 5 punts), Annex IV – en format Excel.
- Annex V – en format Word- documentació relativa al termini de lliurament (fins a 5 punts), dies de repartiment (fins a 5 punts), comanda mínima (fins a 5 punts), centre especial de treball (fins a 5 punts) i transport en vehicles no contaminants (fins a 3 punts).
- Cada licitador només podrà presentar una sola oferta, per cada lot, però no serà obligatori presentar oferta per a tots els lots. Les ofertes hauran de:
 - Complir amb les característiques tècniques definides per els articles, en el punt 3 que s'haurà d'incloure en el sobre B. En el cas que alguna de les característiques tècniques sol·licitades no es compleixi, l'oferta quedarà EXCLOSA i no es procedirà a l'obertura del sobre C.
- No superar el **preu màxim** estipulat per a cada lot, del contrari l'oferta quedarà exclosa.

- Les ofertes o propostes econòmiques, s'hauran de presentar en el format que es detalla a l'Annex IV i s'haurà d'incloure al sobre C, conjuntament amb l'annex V, les fitxes tècniques dels productes de proximitat, i la documentació requerida per acreditar el compliment de Centre Especial de Treball i Transport en Vehicles no contaminants.

5. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

Per tal de que els responsables de cuina de l'IAS puguin valorar amb objectivitat cada una de les ofertes que presenten els licitadors, és necessari que les ofertes incorporin una **memòria** on es descrigui amb detall les característiques de cada un dels articles oferts corresponent a cada lot, especialment les que són objectes de valoració del sobre B. Tanmateix, serà **obligatori l'aportació de mostres d'acord a l'epígraf 3.2 del present plec**.

5.1.SOBRE C (OFERTA ECONÒMICA)

Criteris de valoració de les ofertes. La valoració de les proposicions i la determinació de la oferta més avantatjosa per a cadascun dels lots es durà a terme per aplicació dels següents criteris de valoració.

Criteris automàtics de valoració

5.1.1. PREU (fins a 20 punts)

En aquest concepte es tindrà en compte el preu final a satisfer per l'òrgan de contractació en cas de ser adjudicat, inclosos, si s'escau, els accessoris, formació, altres impostos (ex: punt verd), treballs d'instal·lació i posta en marxa, permisos, etc... (llevat l'IVA)

L'oferta més econòmica, sempre i quan compleixi els requeriments tècnics mínims indicats al plec de prescripcions tècniques, obtindrà la màxima puntuació: **20 punts**.

Les restants ofertes obtindran la puntuació que resulti de l'aplicació de la següent fórmula (inversament proporcional) segons aplicació de la *Directriu 1/20 d'aplicació de fórmules de valoració i puntuació de les proposicions econòmica i tècnica dictada per la Direcció General de Contractació Pública de la GenCat* :

$$Pv = [1 - \left(\frac{Ov - Om}{IL}\right) \times \left(\frac{1}{VP}\right) \times P$$

Pv: Puntuació oferta a valorar

Ov: Oferta a valorar

Om: Oferta millor

IL: Import Licitació

VP: Valor de ponderació (1,20)

P: Punts criteri econòmic

Les proposicions podran ser susceptibles de valors anormals o desproporcionats quan la consideració del preu de la proposta d'execució de l'objecte contractual del licitador o licitadors que concorrin en aquest supòsit sigui inferior al 20% de la mitjana de les proposicions de preu presentades i s'hauran de justificar pels procediments establerts a la LCSP.

5.1.2. RÀPEL (fins a 4 punts)

El licitador podrà presentar oferta d'aplicació d'un ràpel al final de cada any natural, sobre el total de la facturació, per aquest concepte, sempre i quan compleixi els requeriments tècnics mínims indicats al plec de prescripcions tècniques, obtindrà la màxima puntuació de **4 punts**.

Les restants propostes de ràpels obtindran la puntuació que resulti de l'aplicació de la següents fórmula (directament proporcional):

$$Px = \left(\frac{Ox}{Oe}\right) \times Pr$$

Px: puntuació oferta valorada

Oe: proposta % ràpel més alta

Ox: proposta % ràpel oferta

Pr: puntuació ràpel

5.1.3. TERMINI DE LLIURAMENT DEL MATERIAL (fins a 5 punts)

- Igual o inferior a 24 hores: **5 punts** (consultar apartat 6.2)
- Termini superior a 24 hores: **0 punts**

5.1.4. DIES DE REPARTIMENT (fins a 5 punts)*

- Repartiment tots els dies laborals: **5 punts**
- Repartiment entre 3 i 4 dies laborals: **3 punt**
- Repartiment 2 dies laborals: **2 punts**
- Repartiment un dia laboral: **0 punts**

*En l'entrega de documentació del sobre C caldrà indicar els dies de repartiment i, en cas que sigui necessari especificar quins dies es reparteix al centre hospitalari.

5.1.5. COMANDA MÍNIMA (fins a 5 punts)

- No s'estableix comanda mínima: **5 punts**.
- S'estableix comanda mínima: **0 punts**

5.1.6. CENTRE ESPECIAL DE TREBALL (fins a 5 punts)

El licitador que presenti un certificat conforme és un Centre Especial de Treball (CET) obtindrà **5 punts**.

5.1.7. PRODUCTES DE PROXIMITAT* (en producció) (fins a 5 punts)

- Produïts a 75 km o menys del centre hospitalari: **5 punts**
- Produïts entre 76 km i 125 km del centre hospitalari: **3 punts**
- Produïts entre 126 i 150km del centre hospitalari: **1,5 punts**

*Fins a 5 punts i si el licitador certifica mitjançant fitxa tècnica que els productes oferts són fabricats o produïts en un radi de 75 km distància màxima al centre hospitalari. En el cas de que un lot contingui articles que compleixen el requisit i altres que no ho facin, es valorarà de forma ponderada.

Caldrà indicar a l'annex III, només si pertoca, quadre indicatiu de quins articles del lot poden ser considerats puntuables pels conceptes de Productes de Proximitat i Centre especial de treball.

5.1.8. TRANSPORT EN VEHICLES NO CONTAMINANTS (3 punts)

Aquells proveïdors que acreditin que el/els vehicles adscrits a la distribució dels aliments fins al centre hospitalari gaudeix de distintiu ambiental (d'acord a la disposició 10856, BOE, 31 de juliol de 2018) , se'ls atorgarà fins a un màxim de 3 punts.

- Per als vehicles adscrits amb distintiu ambiental 0 o ECO: **3 punts**
- Per la resta de vehicles: **0 punts**

Per tal d'acreditar-ne el compliment, s'hauran d'adjuntar les fitxes tècniques dels vehicles amb els quals es farà el transport **en la presentació del sobre C**

5.2.SOBRE B (OFERTA TÈCNICA)

Criteris susceptibles de judici de valor fins a 48 punts. Per cada Lot.

Un cop comprovat que es compleixen aquest requisits mínims, es valorarà els següents elements:

5.2.1. PRESTACIONS TÈCNIQUES I FUNCIONALS (fins a 48 punts)

En la memòria es detallaran les característiques tècniques i funcionals, així com:

- Ergonomia en l'ús i avantatges en la manipulació i utilització del material i la seva adaptació al servei pel qual es requereix. (fins a **7 punts**)
- En aquest apartat es valoraran els aspectes com la facilitat en la utilització, la comoditat en la manipulació i altres elements, que permetin una actuació en el moment de l'ús del producte, aquesta valoració es realitzarà pels responsables de Cuina de l'IAS, amb les mostres sol·licitades en l' apartat 5 i seran relatives a al producte a valorar.
- Les valoracions objectivables per part dels caps de cuina de l'IAS en que es valoraran les mostres segons les característiques i les necessitats sobre cada producte, relatives a: mides envàs, facilitat emmagatzematge (fins a **3 punts**) i calibre, glacejat i adequació a les racions.(fins a **4 punts**).
- Les valoracions objectivables per part dels caps de cuina de l'IAS en que es valoraran les mostres segons les característiques i les necessitats sobre cada producte, relatives a: cocció i textura (fins a **7 punts**) i característiques organolèptiques (fins a **7 punts**). Es podrà realitzar un "tast a cegues" entre personal qualificat del servei de cuina de IAS.
- Valoració nutricional i dietètica realitzada en la comparació de mostres per el servei de dietistes de l'IAS, en funció dels menús, dietes i usuaris del centre (fins a **8 punts**) i valors nutricionals i al·lèrgens. (fins a **8 punts**).
- Compta amb un pla contra el malbaratament alimentari (fins a **4 punts**).

En aplicació a la Directiva 1/20, en el seu apartat 3, s'ha d'establir un llindar per cada criteris que es proposi valorar. En el present cas, el llindar mínim de valoració serà del 22 en relació a aquests 48 punts:

a/De tal manera que, si cap de les ofertes l'assoleix, no s'aplicarà fórmula i la puntuació a atorgar serà el valor obtingut en la fase de valoració de les propostes tècniques i cap queda exclosa de la licitació.

b/Per altra banda, si alguna valoració de les ofertes supera el llindar, es puntuen totes les ofertes d'acord amb la fórmula descrita següidament.

$$P = \left(\frac{V_{Top}}{V_{Tmv}} \right) \times 48$$

P: puntuació màxima del criteri

V_{Top}: Valoració Tècnica oferta a puntuar

V_{Tmv}: Valoració Tècnica oferta millor valorada

6. CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ

6.1. CONDICIONS DE SUBMINISTRAMENT

L'empresa adjudicatària retirarà els materials subministrats que siguin defectuosos i els substituirà per altres de nous en les condicions adequades sense cap càrrec. En cas que l'empresa retiri un dels articles adjudicats del seu catàleg

6.2. LLIURAMENT DEL MATERIAL

El subministrament s'efectuarà dins l'horari que estableixi el centre (7h a 9h) les entregues posteriors a les 9h seran penalitzades (*veure epígraf 7*). La recepció del material s'haurà de fer, en el magatzem de Cuina, situat al soterrani de l'*Hospital Santa Caterina, del Parc Hospitalari Martí i Julià, c/ Dr. Castany, 90, 17190 Salt (Girona)*, amb la presència del personal que tingui assignades les tasques de recepció de material que indicarà el lloc i la forma en que es realitzarà l'entrega segons les necessitats. El personal que faci la recepció de la mercaderia segellarà l'albarà indicant hora d'entrega i temperatura (si escau).

→ *Entregues inferiors a 24 hores* = Comandes realitzades abans de les 11:00 i servides al següent dia laborable en el **termini d'entrega de 7h a 9h**.

→ *Entregues inferiors a 48 hores* = Comandes realitzades abans de les 11:00 i servides al segon dia laborable en el **termini d'entrega de 7h a 9h**.

El lliurament de qualsevol tipus de material haurà de ser cursada per comanda oficial. No s'acceptaran lliuraments si no existeix la comanda oficial corresponent. En la pròpia comanada emesa per el servei de cuina indicarà la **data de lliurament i aquest s'ha de respectar**, tenint en

compte els terminis d'entrega i dies de lliurament indicats per l'adjudicatari en la informació entregada en el sobre C.

El transport i entrega dels productes fins el lloc indicat per l'empleat del magatzem de cuina va a càrrec de l'empresa subministradora i l'haurà de realitzar amb els seus propis mitjans.

El centre verificarà la integritat de l'embalatge i l'estat de les mercaderies i quan procedeixi, la temperatura, en el moment de la recepció del material. En el cas que aquest no arribi en les condicions adequades i establertes pel centre i per la normativa vigent, es retornarà a l'empresa.

El lliurament del material haurà d'anar amb el corresponent albarà original i còpia. L'original serà pel destinatari (IAS), als proveïdors se li lliurarà la còpia amb el segell del magatzem de queviures. Això no eximeix de la posterior reclamació si es comprova falta material, que aquest no ha arribat en les condicions adequades, o bé que el mateix no correspongui amb els productes o quantitats sol·licitats a la comanda.

L'albarà haurà d'anar valorat i s'haurà de fer constar les següents dades:

- Número de comanda
- Número d'expedient
- Número d'albarà
- Lot dels productes
- Data de caducitat

Els albarans hauran d'anar a l'exterior dels paquets o bé fer entrega en mà a la persona que rep la mercaderia.

En cas d'entregues paletitzades, les mercaderies es lliuraran en palets normalitzats segons estàndard europeu i precintades de manera que permetin la inspecció visual de la mercaderia sense obrir-les (precinte transparent, etc...). Només s'acceptaran palets d'estàndard europeu. L'alçada del palet i la càrrega no podrà superar en cap cas els 150 cm.

6.3.GARANTIA DE QUALITAT

Les empreses adjudicatàries es comprometen a que els productes adjudicats compleixin, com a mínim, els requisits tècnics exigits en aquest plec, així com a garantir-ne la qualitat. El servei de cuina inspeccionarà diàriament la mercaderia rebuda per tal de verificar aquest aspecte.

Tanmateix es reserva el dret a notificar una **no conformitat** al proveïdor quan, a criteri dels professionals del servei de cuina no es garanteixi la qualitat del producte (com a exemple; un percentatge alt de minva respecte el pes del producte).

6.4. GARANTIA DE SUBMINISTRAMENT

Les empreses adjudicatàries es comprometen a garantir el subministrament durant la vigència del contracte d'acord amb les quantitats que estableixen en funció del consum del centre, i assegurar els terminis de lliurament que s'indiquen en el present plec.

En el cas d'impossibilitat de subministrament ho hauran de comunicar al Servei Cuina de l'IAS.

Les empreses adjudicatàries hauran de disposar d'un telèfon, fax o correu electrònic específic de contacte, per tal de poder tenir assegurat el subministrament o per qualsevol consulta que sorgeixi.

6.5. ACTUALITZACIÓ DE FITXES TÈCNIQUES

Les empreses adjudicatàries tenen el deure de mantenir actualitzades les fitxes tècniques per tal de poder garantir la seguretat alimentària. Per aquest motiu les fitxes tècniques **no podran tenir una data de creació o revisió superior a 3 anys** a la data actual. Les fitxes tècniques que no continguin data es consideraran **no vàlides**.

6.6. TRAÇABILITAT DELS PRODUCTES

Per assegurar el compliment de la norma (RD 634/1993 i RD 414/1996), l'adjudicatari sota la seva responsabilitat assegurarà la **correcta i inequívoca identificació** en cada un dels productes als envasos i a l'albarà, i portaran la corresponent targeta d'implantació del producte a l'envàs, contenint almenys el lot i la data de caducitat en cada un dels productes.

Les caixes vindran etiquetades amb etiquetes barrades (codi de barres EAN-128) on s'informarà almenys del número de lot i de la caducitat.

L'albarà identificarà el codi d'article, la referència, la descripció, **el número de lot i la caducitat**, així com la quantitat per referència i el preu.

7. PENALITATZACIONS

El centre es reserva el dret d'aplicar deduccions de fins al 2 % de la facturació mensual a raó de les avaluacions qualitatives i operatives del servei prestat per l'empresa adjudicatària.

7.1. INCOMPLIMENT DE LES CONDICIONS DE SUBMINISTRAMENT

D'acord a l'epígraf 6.2 d'aquest plec on s'indiquen les condicions de subministrament, l'incompliment de l'horari d'entrega comportarà penalitats segons el grau d'incompliment que s'estableix a continuació:

- Entrega posterior a les 9:00h i abans de les 10:00h : incompliment de caràcter lleu
- Entrega posterior a les 10:00h i anterior a les 11:00h: incompliment de caràcter moderat
- Entrega posterior a les 11: incompliment greu (comporta sanció econòmica)

Aquests incompliments quedaran acreditats mitjançant albarà d'entrega on el personal del centre hospitalari indica en el segell l'hora de recepció de la mercaderia i el posterior enviament d'una **notificació** a l'empresa adjudicatària.

Es sancionarà de la següent forma:

- L'acumulació de 5 incompliments lleus o 3 de moderats en comportarà un de greu
- L'incompliment greu comportarà directament una sanció econòmica de fins un 2% de l'import de la facturació del darrers 30 dies. Aquesta penalització serà descomptada de la facturació mensual, mitjançant un abonament a part de la factura.

Serveixi com a exemple:

Facturació Mes anterior	XXX
Sanció 2%	0,02XXX

Facturació mensual

+ Facturació mensual (XXX)
- Abonament per sanció (0,02XXX)
Facturació mensual

7.2. VALORACIÓ D'ALTRES ASPECTES DEL SUBMINISTRAMENT

En la valoració global de la qualitat del subministrament, es tindrà en compte la valoració específica del compliment dels requisits següents, quan a l'execució de l'entrega de mercaderies, la qualitat del producte i altres aspectes relacionats amb la qualitat.

- La disponibilitat de mitjans tècnics i operatius per a procedir a la càrrega/descàrrega de les mercaderies al centre.
- La disponibilitat de recursos en casos d'emergència
- La disponibilitat i eficiència dels interlocutors designats per l'empresa adjudicatària.
- La qualitat de la mercaderia

L'acumulació de 5 no conformitats comportarà una sanció econòmica de fins al 2%, calculada de la mateixa forma que al punt *7.1 Incompliment de les condicions de subministrament*.

8. CONDICIONS GENERALS DE LA CONTRACTACIÓ

8.1. PREVENCIÓ DE RISCOS

L'empresa contractada haurà de complir amb la normativa específica de prevenció de riscos laborals. Així mateix, quan ho requereixin els serveis de prevenció del centre, aportarà la documentació necessària (FDS) de tot aquells productes que puguin suposar algun risc per a la salut dels treballadors, d'acord amb el que estableixi la normativa vigent.

8.2. FACTURACIÓ

Es facturarà electrònicament de forma obligada.

Les factures s'han de lliurar via electrònica a qualsevol d'aquests punts:

- Al servei **e.FACT** del consorci d'Administració Oberta de Catalunya
- Al servei **FACe** de l'Administració General de L'Estat.

El codi **DIR3** de l'Institut d'Assistència Sanitària és el **A09006571**.

Així mateix, en qualsevol dels escrits dirigits a l'IAS i que afectin aquests expedient, cal també que feu consta les dades ressenyades.

8.3. DADES DE CONTACTE

Per tal de complimentar la informació tècnica que es dona en el present Plec, les empreses que vulguin presentar ofertes podran concretar visita prèviament. Per qualsevol dubte, aclariment o visita tècnica es pot contactar amb els Serveis de Cuina de l'IAS al telèfon 972 18 90 07 o bé per correu electrònic: xavier.teba@ias.cat

Per qüestions jurídiques : Sra. M^a Jesús Costa, telèfon 972 182 509 o bé correu electrònic: mariajesus.costa@ias.cat.

8.4. REVISIÓ I MODIFICACIÓ DE PREUS

Els preus indicats seran aplicats durant la vigència del contracte, pròrroga inclosa. No obstant, en cas que hi hagi una variació substancial en les necessitats previstes en l'elaboració d'aquest plec, es podrà proposar una modificació del contracte; bé sigui per part del centre hospitalari o per part de l'empresa adjudicatària per tal d'ajustar el subministrament a les necessitats reals.

Salt, 8 juny de 2023

Paola Estrada Guerra

Cap de Serveis Hotelers

ANNEX I

LOT 1

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat
200399	TONYINA ENVASADA BOSSA	600	UN
Import màxim de lot núm.1 segons consums estimats IVA EXCLÒS			5.142,00 €
Import màxim de lot núm.1 segons consums estimats IVA INCLÒS			5.656,20 €

LOT 2

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat
200721	GELATINA LIGTH INDIVIDUAL	4.800	UN
Import màxim de lot núm.2 segons consums estimats IVA EXCLÒS			1.296,00 €
Import màxim de lot núm.2 segons consums estimats IVA INCLÒS			1.425,60 €

LOT 3

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat
200546	TE SOBRE INDIVIDUAL	5.600	UN
200548	CAMAMILLA SOBRE INDIVIDUAL	17.000	UN
200550	MENTA SOBRE INDIVIDUAL	9.100	UN
200552	TIL·LA SOBRE INDIVIDUAL	7.000	UN
Import màxim de lot núm.3 segons consums estimats IVA EXCLÒS			2.709,00 €
Import màxim de lot núm.3 segons consums estimats IVA INCLÒS			2.979,90 €

LOT 4

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat
200570	CAFE MOLT 80/20	100	KG
200574	CAFE DESCAFEINAT SOBRE 2 gr	126.500	UN
200575	CAFE SOLUBLE Desc.	59	KG
200785	SUCRE SOBRES 7 GR	196.300	UN
200869	SACARINA SOBRE 1 gr.	132.000	UN
Import màxim de lot núm.4 segons consums estimats IVA EXCLÒS			23.434,50 €
Import màxim de lot núm.4 segons consums estimats IVA INCLÒS			25.777,95 €

LOT 5

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat
200579	CACAU POLS	296	KG
200582	XOCOLATA AMB LLET TEULA	4.700	UN
200583	XOCOLATA NEGRE TEULA	3.900	UN
200682	Crema cacao porcions per untar	8.004	UN
200795	Cacau Soluble S/gluten Pot	2.200	UN
200908	Cacau Soluble S/gluten unidosi	25.200	UN
Import màxim de lot núm.5 segons consums estimats IVA EXCLÒS			27.248,92 €
Import màxim de lot núm.5 segons consums estimats IVA INCLÒS			29.973,81 €

LOT 6

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat
200538	SUCRE PAQUET	805	KG
200540	SAL PAQUET 1 Kg.	994	KG
200543	VINAGRE EN AMPOLLA	200	L
200557	BICARBONAT format HORECO	17	UN
200837	SAL Unidosi 1gr	32.000	UN
200839	VINAGRE Moniodosi 10ml	9.200	UN
Import màxim de lot núm.6 segons consums estimats IVA EXCLÒS			2.945,05 €
Import màxim de lot núm.6 segons consums estimats IVA INCLÒS			3.239,56 €

LOT 7

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat
200880	PATÈ UNIDOSI DE SOBRASSADA	7.000	UN
200881	PATÈ UNIDOSI DE TONYINA	7.000	UN
200882	PATÈ UNIDOSI DE PERNIL CURAT	7.000	UN
Import màxim de lot núm.7 segons consums estimats IVA EXCLÒS			6.720,00 €
Import màxim de lot núm.7 segons consums estimats IVA INCLÒS			7.392,00 €

LOT 8

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat
200514	FILET LLUC ARREBOSSAT CONGELAT	1.250	KG
200520	CROQUETA POLLASTRE CONGELAT	855	KG
200524	CANELONS CONG UNITAT	13.824	UN
200525	SANT JACOB CONGELAT	320	KG
200527	EMPANADA DE TONYINA CONGELAT	475	KG
200709	PIZZA 4 ESTACIONS 28CM DIAMETRE	195	UN
206670	CANELONS ESPINACS	6.800	UN
Import màxim de lot núm.8 segons consums estimats IVA EXCLÒS			18.297,22 €
Import màxim de lot núm.8 segons consums estimats IVA INCLÒS			20.126,94 €

LOT 9

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat
200523	CROQUETA DE POLLASTRE Sense Sal	210	KG
Import màxim de lot núm.9 segons consums estimats IVA EXCLÒS			609,00 €
Import màxim de lot núm.9 segons consums estimats IVA INCLÒS			669,90 €

LOT 10

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat
200553	SALSA KETXUP DOSICADOR	360	UN
200568	MOSTASSA Pot	30	UN
200569	KETXUP Pot	65	UN
200576	SALSA MAIONESA DOSICADOR	80	UN
200793	SALSA MAIONESA GRAN FORMAT	148	UN
Import màxim de lot núm.10 segons consums estimats IVA EXCLÒS			8.397,45 €
Import màxim de lot núm.10 segons consums estimats IVA INCLÒS			9.237,20 €

LOT 11

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat
200493	VI XERES SEC	90	L
200495	VI NEGRE	450	L
200500	VI RANCI	160	L
200505	CONYAC AMPOLLA	30	UN
200842	VI BLANC	170	L
Import màxim de lot núm.11 segons consums estimats IVA EXCLÒS			2.632,50 €
Import màxim de lot núm.11 segons consums estimats IVA INCLÒS			3.185,33 €

LOT 12

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat
200815	MELMELADA PRESSEC individual	20.740	UN
200816	MELMELADA MADUIXA individual	20.740	UN
200817	MELMELADA PRUNA individual	14.255	UN
200436	CAIXA DE 8 PORCIONS CODONY DE 20 GR	3.055	UN
Import màxim de lot núm.12 segons consums estimats IVA EXCLÒS			10.812,45 €
Import màxim de lot núm.12 segons consums estimats IVA INCLÒS			11.893,70 €

LOT 13

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat
200026	PURE DE PATATA	350	KG
200024	FARINA DE BLAT MORO	150	KG
Import màxim de lot núm.13 segons consums estimats IVA EXCLÒS			2.582,50 €
Import màxim de lot núm.13 segons consums estimats IVA INCLÒS			2.840,75 €