

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

EXP. CONTR/2023/0000000135

PROCEDIMENT OBERT

ÍNDEX

1. ANTECEDENTS.....	4
2. OBJECTE.....	4
2.1. OBJECTE	4
2.2. DURADA	4
2.3. PREUS UNITARIS.....	4
3. REQUERIMENTS TÈCNICS.....	5
3.1. REQUERIMENTS ESPECÍFICS DE QUEVIURES	5
3.2. REQUERIMENTS I ESPECIFICACIONS GENERALS.....	5
4. PRESENTACIÓ DE LES OFERTES EN SOBRE DIGITAL	7
4.1. SOBRE A (DOCUMENTACIÓ PERSONAL I ADMINISTRATIVA)	7
4.2. SOBRE B (OFERTA TÈCNICA)	7
4.3. SOBRE C (OFERTA ECONÒMICA).....	7
5. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ.....	8
5.1. criteris automàtics (fins a 56 punts)	8
5.2. Criteris susceptibles de judici de valor (fins a 44 punts)	11
6. CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ	12
6.1. CONDICIONS DE SUBMINISTRAMENT.....	12
6.2. LLIURAMENT DEL MATERIAL.....	12
6.3. GARANTIA DE QUALITAT	13
6.4. GARANTIA DE SUBMINISTRAMENT.....	13
6.5. ACTUALITZACIÓ DE FITXES TÈCNIQUES	13
6.6. TRAÇABILITAT DELS PRODUCTES	13
7. PENALITZACIONS	14
7.1. INCOMPLIMENT DE LES CONDICIONS DE SUBMINISTRAMENT	14
7.2. VALORACIÓ D'ALTRES ASPECTES DEL SUBMINISTRAMENT	15
8. CONDICIONS GENERALS DE LA CONTRACTACIÓ.....	15
8.1. PREVENCIÓ DE RISCOS	15

8.2.	FACTURACIÓ	15
8.3.	DADES DE CONTACTE	16
8.4.	REVISIÓ I MODIFICACIÓ DE PREUS.....	16
	ANNEX I.....	17
	ANNEX II.....	19

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.

El Servei de Cuina de l'Hospital Santa Caterina atén a les necessitats alimentàries dels malalts ingressats al centre de l'esmorzar, el dinar, el berenar i el sopar. Els àpats servits es confeccionen i elaboren al mateix Servei de Cuina.

2. OBJECTE

2.1.OBJECTE

L'adquisició d'acord amb les necessitats de l'IAS, de **pa**, per preus unitaris i per Lots, segons es detallen a l'annex I:

2.2.DURADA

La durada del concurs serà d'una anualitat, prorrogable per una anualitat més, expressament acordada per les parts

2.3. PREUS UNITARIS

Segons es detalla en **l'Annex 1.** 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 **81.833,21 €** (sense iva), **5.356,90 €** (IVA 4% i 10%), import total iva inclòs **87.190,11 €**.

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

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.

3.2. REQUERIMENTS I ESPECIFICACIONS GENERALS

3.2.1. FITXES TÈCNIQUES

Les empreses licitadores presentaran 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:

- Marca comercial de l'article.
- Descripció de la composició i declaració d'al·lèrgens i traces.
- Descripció de les característiques bàsiques del producte.
- 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 adquirir els productes a una altra empresa i assumint les diferències de preu que es puguin originar. 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 requerides en el present plec s'hauran de presentar el dia hàbil immediatament anterior al dia de l'obertura del sobre B, entenent-se per hàbils de dilluns a divendres.

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 i 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

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** del concurs.

4.2. SOBRE B (OFERTA TÈCNICA)

- Memòria d'especificacions tècniques (Fitxes tècniques, veure epígraf 3.2)
- Pla contra el malbaratament alimentari.

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), termini de resposta en casos d'urgència (fins a 4 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.
- 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 del 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.CRITERIS AUTOMÀTICS (FINS A 56 PUNTS)

Criteris de valoració de les ofertes. La valoració de les proposicions i la determinació e 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 una puntuació màxima de **4 punts**.

Les 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 punt)

- 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**

5.1.9. CAPACITAT DE RESPOSTA EN CAS D'URGÈNCIA/INCIDÈNCIA (Fins a 4 punts)

En aquest punt es valora el termini de resposta en casos d'urgència o bé d'incidència amb l'entrega, aquest termini s'entén des del moment en que s'intenta contactar amb l'empresa fins que el problema queda resolt i es valora d'acord es detalla a continuació:

Termini de resposta:

- > a 24 hores : **0 punts**
- Entre 12 i 24 hores: **1 punt**
- Entre 6 i 12 Hores : **2 punts**
- < de 6 hores : **3 punts**

Capacitat de resposta en caps de setmana i festius:

- < a 6 hores: **1 punt**
- > de 6 Hores: **0 punts**

5.2.CRITERIS SUCEPTIBLES DE JUDICI DE VALOR (FINS A 44 PUNTS)

5.2.1. PRESTACIONS TÈCNIQUES I FUNCIONALS (fins a 44 punts)

- 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 aspectes com la facilitat en la utilització, la comoditat en la manipulació i altres elements, que permetin una actuació correcta 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 3.2 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**).

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 44 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 seguidament.

$$P = \left(\frac{VTop}{VTmv} \right) \times 44$$

P: puntuació màxima del criteri

VTop: Valoració Tècnica oferta a puntuar

VTmv: 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, que es detalla més endavant. Les entregues posteriors a les l'hora recollida en el present plec seran penalitzades (*veure epígraf 7*).

→ *Entregues inferiors a 24 hores* = Comandes realitzades abans de les 11:00 i servides al següent **dia natural** en el **termini d'entrega de 6.15h a 7.15h**.

El lliurament de qualsevol tipus de material haurà de ser cursada per comanda oficial. 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

Les caixes de producte cuit, hauran d'indicar al seu exterior el nom

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.

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; la recepció de productes en mal estat).

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.

Les empreses hauran de posar a disposició del servei de cuina un telèfon operatiu tots els **dies naturals**, per a poder-se comunicar amb l'empresa licitadora en cas de presentar-se una urgència o bé una incidència amb la mercaderia a rebre aquell dia.

6.5. ACTUALITZACIÓ DE FITXES TÈCNIQUES

Les fitxes tècniques **no podran tenir una data de creació o revisió superior a 3 anys** a la data actual. Les empreses adjudicatàries tenen el deure de mantenir actualitzades les fitxes tècniques per tal de poder garantir la seguretat alimentària. Per aquest motiu 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 7:15h i fins a les 8:15h : incompliment de caràcter moderat
- ⇒ Entrega posterior a les 8:15h 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, o bé l'enviament d'una no conformitat.

Es sancionarà de la següent forma:

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

Taula 1 - Exemple càlcul sanció

Serveixi com a exemple:	
Facturació Mes anterior	XXX
Sanció 2%	0,02XXX
Facturació mensual	
+ Facturació mensual	
- 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 **obligatòria** 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**, s'haurà d'incloure en la facturació el número d'expedient de referència.

Així mateix, en qualsevol dels escrits dirigits a l'IAS i que afectin aquests expedients, 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, 17 juliol de 2023

Paola Estrada Guerra
Cap de Serveis Hotelers

ANNEX I

PLA DE NECESSITATS ANUALS ESTIMADES

LOT 1

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat
200004	PA RODO TALLAT I EMBOLICAT	10.000	UN
200007	PA RODÓ TALLAT EMBOLICAT SENSE SAL AFEGIDA	1.280	UN
Import màxim de lot núm.1 segons consums estimats IVA EXCLÒS			12.972,00 €
Import màxim de lot núm.1 segons consums estimats IVA INCLÒS			13.579,20 €

LOT 2

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat
200010	BARRETA INDIVIDUAL	59.100	UN
200023	BARRETA SENSE SAL AFEGIDA INDIVIDUAL	26.430	UN
200684	BARRETA SENSE SAL AFEGIDA INDIVIDUAL - PRECUIT	2.838	UN
200718	BARRA INTEGRAL - PRECUIT I CONGELAT	25.945	UN
206677	BARRETA INDIVIDUAL - PRECUINAT CONGELAT	48.030	UN
Import màxim de lot núm.2 segons consums estimats IVA EXCLÒS			63.185,81 €
Import màxim de lot núm.2 segons consums estimats IVA INCLÒS			67.697,35 €

ANNEX II

LOT 1

20004 PA RODÓ TALLAT I EMBOLICAT

Producte resultant de la cocció d'una massa obtinguda per la mescla de farina i aigua, amb addició de sal o sense, fermentada amb l'ajuda de llevat de panificació o massa mare.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius
- Compliment Reial Decret 308/2019, de 26 d'abril, pel que s'aprova la norma de qualitat pel pa.
- Pa llescat petit tipus 'pagès' en bosses d'aproximadament 400 - 450 gr un cop cuit.
- Producte cuit del dia.
- Es valorarà l'absència de soja, lecitina de soja i altres derivats de la soja.

200007 PA RODO TALLAT I EMBOLICAT SENSE SAL AFEGIDA

Producte resultant de la cocció d'una massa obtinguda per la mescla de farina i aigua, amb addició de sal o sense, fermentada amb l'ajuda de llevat de panificació o massa mare.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius
- Compliment Reial Decret 308/2019, de 26 de abril, pel que s'aprova la norma de qualitat del pa.
- Es valorarà l'absència de soja, lecitina de soja i altres derivats de la soja.
- Pa llescat petit tipus 'pagès' en bosses d'aproximadament 400- 450 gr un cop cuit
- Producte cuit del dia.
- Producte sense sal o sodi afegits, i quantitat de sodi igual o inferior a 0,12g o el seu equivalent en sal per cada 100g del producte.

LOT 2

200010 BARRETA INDIVIDUAL

Producte tipus “barreta” resultant de la cocció d’una massa obtinguda per la mescla de farina i aigua, amb addició de sal o sense, fermentada amb l’ajuda de llevat de panificació o massa mare. De forma cilíndrica i allargada, escorça fina i molla esponjosa.

- Informació a l’etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d’ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d’una quantitat reduïda de additius
- Compliment Reial Decret 308/2019, de 26 d’abril, pel que s’aprova la norma de qualitat pel pa.
- Es valorarà l’absència de soja, lecitina de soja i altres derivats de la soja.
- Gramatge aproximat entre 45 i 60 grams
- Producte cuït del dia.

200684 BARRETA SENSE SAL AFEGIDA. PRODUCTE PRECUINAT I CONGELAT

Producte tipus “barreta” resultant de la cocció d’una massa obtinguda per la mescla de farina i aigua, amb addició de sal o sense, fermentada amb l’ajuda de llevat de panificació o massa mare. De forma cilíndrica i allargada, escorça fina i molla esponjosa. Producte sense sal afegida. La seva cocció haurà estat interrompuda abans d’arribar a la seva finalització, sent sotmesa posteriorment a un procés de congelació o a qualsevol altre procés de conservació autoritzat.

- Informació a l’etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d’ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d’una quantitat reduïda de additius
- Compliment Reial Decret 308/2019, de 26 d’abril, pel que s’aprova la norma de qualitat pel pa.
- Es valorarà l’absència de soja, lecitina de soja i altres derivats de la soja.
- Gramatge aproximat entre 45 i 60 grams
- Producte sense sal o sodi afegits, i quantitat de sodi igual o inferior a 0,12g o el seu equivalent en sal per cada 100g del producte.
- Producte congelat, temperatura de transport i servei a – 18º C +/- 2ºC

200718 BARRA INTEGRAL PRODUCTE PRECUINAT I CONGELAT

Producte tipus “barreta” resultant de la cocció d’una massa obtinguda per la barreja de farina exclusivament integral i aigua, amb o sense afegir-hi sal, fermentada amb l’ajuda de llevat de panificació o massa mare. La seva cocció haurà estat interrompuda abans d’arribar a la seva fi, sent sotmesa posteriorment a un procés de congelació o a qualsevol altre procés de conservació autoritzat. Ha de contenir el 100% de farina integral.

- Informació a l’etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d’ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d’una quantitat reduïda de additius
- Compliment Reial Decret 308/2019, de 26 d’abril, pel que s’aprova la norma de qualitat pel pa.
- Gramatge aproximat entre 210 i 240 grams
- Es valorarà l’absència de soja, lecitina de soja i altres derivats de la soja.
- Producte congelat, temperatura de transport i servei a – 18º C +/- 2ºC

206677 BARRETA INDIVIDUAL PRECUINAT CONGELAT

Producte tipus “barreta” resultant de la cocció d’una massa obtinguda per la mescla de farina i aigua, amb addició de sal o sense, fermentada amb l’ajuda de llevat de panificació o massa mare. De forma cilíndrica i allargada, escorça fina i molla esponjosa. La seva cocció haurà estat interrompuda abans d’arribar a la seva finalització, sent sotmesa posteriorment a un procés de congelació o a qualsevol altre procés de conservació autoritzat.

- Informació a l’etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d’ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d’una quantitat reduïda de additius
- Compliment Reial Decret 308/2019, de 26 d’abril, pel que s’aprova la norma de qualitat pel pa.
- Gramatge aproximat entre 45 i 60 grams
- Producte congelat, temperatura de transport i servei a – 18º C +/- 2ºC
- Es valorarà l’absència de soja, lecitina de soja i altres derivats de la soja.