

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT DE PRODUCTES ALIMENTARIS I PRODUCTES DE NETEJA I HIGIENE ALS ALBERGS GESTIONATS PER L'AGÈNCIA CATALANA DE LA JOVENTUT PELS ANYS 2024 A 2026.

OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del contracte consisteix en la contractació del subministrament de productes alimentaris (mitjançant vehicles refrigerats amb capacitat de gestionar i mantenir diferents tipologies d'aliments), i el de productes de neteja i higiene als albergs gestionats per l'Agència Catalana de la Joventut (en endavant, ACJ)

La contractació d'aquest subministrament té la finalitat de que els albergs gestionats per l'ACJ puguin oferir serveis d'alimentació i de neteja i higiene a les persones usuàries amb la màxima qualitat i seguretat.

Així mateix, cal tenir present que amb els productes subministrats, l'ACJ garanteix la prevenció de riscos en l'àmbit de l'alimentació (al·lèrgies i intoleràncies alimentaries), pretén oferir una alimentació saludable i de qualitat, i tanmateix s'atén a criteris ambientals que afavoreixin la protecció del medi ambient, amb la fi que aquests subministraments siguin més sostenibles d'acord als seus àmbits d'influència (derivats del transport de productes, de l'ús de materials, generació de residus, etc).

LOTS DEL CONTRACTE

Aquest expedient es divideix en els lots següents:

- **Lot núm. 1:** Subministrament de productes alimentaris als albergs gestionats per l'Agència Catalana de la Joventut pels anys 2024 a 2026 mitjançant vehicles refrigerats amb capacitat de gestionar i mantenir diferents tipologies d'aliments.
- **Lot núm. 2:** Subministrament de productes de neteja i higiene als albergs gestionats per l'Agència Catalana de la Joventut pels anys 2024 a 2026.

Per criteris d'ordre, comprensió i seguiment, aquets plecs s'estructuren per a cada un dels lots de la següent forma:

- A. Prescripcions tècniques per al LOT1 :Subministrament de productes alimentaris als albergs gestionats per l'Agència Catalana de la Joventut pels anys 2024 a 2026 mitjançant vehicles refrigerats amb capacitat de gestionar i mantenir diferents tipologies d'aliments.**

A1. ASPECTES GENERALS I CARACTERÍSTIQUES

A1.1 Aspectes generals

A1.2 Subministrament

A1.3 Comandes

A1.4 Albarans

A1.5 Horaris i periodicitat del subministrament

A1.6 Lliuraments.

A2. OBLIGACIONS I SEGUIMENT DE LA QUALITAT

A2.1. Criteris generals

A2.2. Seguiment de la qualitat

A2.3. Exigències per al personal

A2.4. Vehicles de transport

A2.5. Embalatges interiors i exteriors

A2.6. Assegurança de responsabilitat civil

A2.7. Especificacions dels Productes de IV i V GAMMA

A2.8. Criteris ambientals

A3. PRINCIPIS I OPERATIVITAT DEL SEU SEGUIMENT

A3.1 Controls bromatològics

A3.2 Controls microbiològics i clínics

A3.3 Seguiment

A4. OBLIGACIONS DE LES PARTS

A4.1. Compromisos i facultats de l'ACJ

A4.2. Compromisos de l'adjudicatària

A4.3. Implantació d'un nou software de gestió d'informació de la producció de menús i inversions.

A4.3.1 Implantació d'un nou software de gestió d'informació de la producció.

A4.3.2. Inversions.

A4.4. Recursos humans.

A4.4.1 Aspectes generals.

A4.4.2. Gestió de situacions singulars.

A4.5. Mecanismes de coordinació entre l'Empresa i l'ACJ

A4.6. Descripció de les tasques no executòries prèvies al inici del subministrament.

A5. PENALITATS I RESOLUCIÓ DE LA CONTRACTACIÓ

A5.1. Vigència i pròrroga del contracte

A5.2. Penalitats

A5.3. Tipologia de penalitats

A1. ASPECTES GENERALS I CARACTERÍSTIQUES

Constitueix l'objecte d'aquest plec la definició dels aspectes i les condicions tècniques per a la contractació del subministrament de productes alimentaris mitjançant vehicles refrigerats amb capacitat de gestionar i mantenir diferents tipologies d'aliments, als albergs gestionats per l'Agència Catalana de la Joventut (en endavant, ACJ).

A1.1 Aspectes generals

El servei d'alimentació dels albergs gestionats per l'ACJ desenvolupa un important paper social, tant en l'àmbit econòmic com per les circumstàncies concurrents en els seus principals usuaris: Infants, famílies, escoles, i altres subjectes per als quals és fonamental una adequada alimentació. En aquest sentit i en el cas del Lot 1 Subministrament de productes alimentaris, l'ACJ s'acull als paràmetres continguts a l'Acord de Govern de 31 de maig de 2022, i a les recomanacions del Departament de Salut, les quals es troben contingudes en múltiples instruments i iniciatives (PINSAP, PAAS, PReME, AMED etc).

Aquesta contractació pretén potenciar la inclusió d'aliments de temporada, de proximitat, o ecològics, i que conserven millor les seves propietats originals. Tanmateix es potencia la dieta mediterrània caracteritzada per ser diversa i equilibrada pel consum de varietat d'aliments i l'ús de l'oli d'oliva, i que contribueix a mantenir la gastronomia com valor cultural.

Els transports i subministraments dels articles alimentaris a les instal·lacions dels albergs gestionats per l'ACJ, **s'efectuaran exclusivament amb vehicles refrigerats amb plataforma elevadora per tal de facilitar la descàrrega i la prevenció de riscos laborals, i amb capacitat de gestionar i mantenir diferents tipologies d'aliments** (refrigerats, congelats, a temperatura ambient) al poder anar ubicats en diferents càmeres aïllades o compartiments que dotin al producte que es troba al seu interior de la temperatura que necessita a fi de respectar en tot moment la cadena de fred. Les dimensions i característiques d'aquests vehicles s'adequaran als espais i accessos dels albergs.

L'empresa adjudicatària haurà de subministrar com a mínim 2 cops per setmana els articles alimentaris sol·licitats a cadascun dels albergs, en forma de **lliuraments únics multi producte** mitjançant els vehicles descrits anteriorment. Per tant, l'adjudicatari organitzarà una logística amb la finalitat de que els albergs puguin recepcionar les comandes en un únic lliurament, i que impliqui **rebre a l'alberg un únic vehicle per comanda**.

Aplicar aquesta modalitat i logística en els subministraments de mercaderies, contribueix en millorar l'eficiència i organització dels treballadors de cuina i recepció dels albergs, i redueix la possibilitat de patir accidents de tota mena, doncs cal considerar que les instal·lacions dels

albergs son espais molt concorreguts. Tanmateix, aplicar aquesta modalitat i logística en els subministraments de mercaderies, contribueix a promoure un transport ambientalment més sostenible, doncs es redueix molt tant el nombre de viatges i vehicles implicats, com la contaminació ambiental i les emissions de gasos amb efecte d'hivernacle.

Als efectes oportuns d'aquest plec de prescripcions tècniques i de valoració d'ofertes, s'entendrà per:

Dieta mediterrània: Patró alimentari basat en una combinació de productes agroalimentaris de gran varietat i de proximitat, amb una destacada presència dels d'origen vegetal, i rica en fibra, vitamines i hidrats de carboni complexos, aquets darrers en forma de cereals, preferiblement integrals i llegums. Els greixos que principalment s'utilitzen són els d'origen vegetal on el rei per excel·lència és l'oli d'oliva. Les coccions són lleugeres utilitzant preferiblement planxes, papillotes, forns i saltejats, i disminuint la utilització de greixos d'origen animal, com ara la llard de porc. L'aportació d'aliments d'origen animal cobreix les necessitats bàsiques amb carns blanques /magres, ous i peix blanc/blau, disminuint el consum de carns vermelles i greixoses. Aquesta dieta es considera una de les més saludables del món, segons els estudis científics.

Recepta Tradicional: indicació sobre la preparació de plats de cuina que conté ingredients propis de les comarques de Catalunya i de temporada, amb els quals els habitants d'aquelles s'hi senten identificats per causes de cultura i d'història. Son receptes que es troben recollides en els principals receptaris reconeguts de Catalunya, en particular en el "Corpus del patrimoni Culinari Català".

Producte fresc: producte agroalimentari que conserva inalterades les seves qualitats originàries i que no ha estat congelat, ultracongelat o tractat tèrmicament. Pot ser acreditat mitjançant declaració responsable del subministrador en la qual aquest manifesti que el producte no ha experimentat cap dels anteriors tractaments.

Producte de qualitat diferenciada: producte agroalimentari d'especial qualitat, acreditada mitjançant una certificació de **DOP** (Denominació d'Origen Protegida), **DO** vins i caves o d'**IGP** (Identificació Geogràfica Protegida), per complir les condicions derivades del Reglament (UE) núm. 1151/2012, sobre règims de qualitat de productes agrícoles i alimentaris (DOUE núm. L343, de 14/12/2012), o bé acreditada a través d'un altre mitjà que certifiqui fefaentment el compliment d'aquelles condicions.

Producte de producció agrària ecològica (PAE) producte agroalimentari que compleix les condicions establertes en el Reglament (CE) núm. 834/2007 del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics (DOUE núm. L189, de 20 de juliol de 2007). Pot ser acreditat mitjançant certificat del Consell Català de Producció Agrària Ecològica (**CCPAE**) o per qualsevol altre organisme regional o estatal autoritzat, i també pot ser acreditat amb la presentació de proves suficients que demostrin el compliment d'aquelles condicions.

Producte de venda de proximitat: producte agroalimentari, procedent de la terra o de la ramaderia i/o resultat d'un procés d'elaboració o de transformació que es realitza a favor del consumidor o consumidora final, directament o mitjançant la intervenció d'una persona intermediària, per part dels productors o agrupacions de productors agraris. La **venda de proximitat** inclou la venda directa (la realitzada directament pels productors o agrupacions de productors agraris a favor del consumidor o consumidora final, sense la intervenció de cap persona intermediària) i la venda en circuit curt (la realitzada pels productors o agrupacions de productors agraris a favor del consumidor o consumidora final, amb intervenció d'una persona intermediària). Pot ser acreditat pels mitjans establerts en el Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris, i també pot ser acreditat a través d'altres possibles mitjans que demostrin el compliment d'aquelles condicions.

Producte de temporada: fruita o verdura que compren uns mesos de cultiu i recol·lecció específics, i que té un període de producció òptim.

Producte de qualitat agroalimentària (Marca Q): La **Marca Q** de qualitat alimentària és una marca propietat de la Generalitat de Catalunya que s'atorga a productes agroalimentaris que tenen unes característiques diferencials fixades per un reglament específic, que compleixen els requisits dels graus superiors de la normativa vigent en matèria de qualitat agroalimentària i que són certificades per entitats externes.

El distintiu de la Marca Q consisteix en un lacre de color vermell amb la lletra Q daurada al centre. En aquest lacre constarà la indicació «Qualitat Alimentària. Decret» (normativa d'autorització de cada producte) en color blanc sobre fons vermell i envoltant la Q.

DECRET 285/2006, de 4 de juliol, pel qual es desenvolupa la LLEI 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària. (DOGC 4670 - 06/07/2006)

Especialitat tradicional garantida (ETG): L'especialitat tradicional garantida (**ETG**) és una certificació de característiques específiques que reconeix, mitjançant la inscripció al registre comunitari, un producte agroalimentari que té una composició tradicional o que ha estat obtingut a partir de matèries primeres tradicionals o mitjançant un mètode de producció o transformació

de tipus tradicional – Reglament (CE) núm. 1151/2012 sobre règims de qualitat de productes agrícoles i alimentaris (DOUE L 343/1 de 14.12.2012).

A1.2 Subministrament

L'empresa adjudicatària ha de ser capaç de cobrir totes les necessitats de queviures per al correcte funcionament dels serveis d'alimentació als albergs gestionats per l'ACJ.

L'empresa adjudicatària ha de poder subministrar els articles que es descriuen a ANNEX II "Llistat de productes i preus queviures" als albergs gestionats per l'ACJ que es relacionen a l'ANNEX I "Llistat d'albergs" d'aquest Plec de Prescripcions Tècniques.

L'empresa adjudicatària s'obliga a subministrar tots i cadascun dels articles estipulats a l'annex II quan li siguin sol·licitats, i en el format i/o en la unitat de venda mínima que s'estableixi, sempre que no afecti a la traçabilitat de l'article (nº lot, data de caducitat o de consum preferent).

L'ACJ podrà incloure nous articles i matèries primeres durant la vigència del contracte, amb la fi de cobrir noves necessitats derivades de l'oferta gastronòmica dels albergs (menús basals / derivats), o variacions en l'oferta dels mercats. En aquest cas, l'empresa adjudicatària haurà de facilitar les fitxes tècniques corresponents, així com el preu unitari a negociar amb l'ACJ, com pas previ al subministrament, que els haurà d'autoritzar i incorporar al llistat de productes annex II.

Tots els articles es codifiquen i es relacionen en l'annex II. Els articles estaran subjectes a possible ampliació i/o modificació, sempre i quan es compleixi el "Protocol de canvi de productes homologats de l'ACJ" descrit a l'ANNEX VI d'aquests Plecs de Prescripcions Tècniques) **i es mantingui el preu unitari adjudicat en relació a la seva unitat**.

Els articles es divideixen en dos grups, segons el tipus de preu:

- **Articles de preu fix:** Derivats càrnics, ovoproductes, pa i derivats, làctics, precuinats, verdures congelades, carns congelades, peixos congelats, productes de 4ª i 5ª gamma, olis i greixos, infusions i cafès, conserves, begudes, herbes i espècies, pasta i arròs, llegums, fruits secs.

- **Articles de preu variable:** Fruïtes, verdures i carns fresques.

La revisió de preus es realitzarà d'acord amb l'establert al Plec de clàusules administratives d'aquest expedient.

El responsable de l'execució del contracte serà la direcció de cada alberg i la supervisió tècnica es realitzarà per part de l'Àrea de Gestió Tècnica.

A1.3 Comandes

La direcció de cadascun dels albergs ha d'emetre les comandes dels articles estipulats a l'annex II que necessiti per al correcte funcionament de l'alberg.

Els albergs realitzaran les comandes de productes a l'empresa adjudicatària segons les seves necessitats i atenent a criteris de Picking o selecció i agrupació d'articles, i d'acord amb el calendari-programa pactat i acordat amb l'empresa adjudicatària.

Les comandes es realitzaran abans de les 11 h del matí anterior al seu subministrament.

Les comandes de plats acabats de **5ª gamma** descrits a l'annex II d'aquest plec es realitzaran amb una anticipació mínima de **3 dies** hàbils al dia del lliurament.

En cas de dies festius, la comanda és realitzarà el dia laborable anterior abans de les 11h del matí. En cas de dies festius consecutius, els albergs en cap cas podran estar més de 48 hores sense subministrament. Per tant, s'ha de tenir en compte que per circumstàncies d'acúmulo de dies festius o per contingències determinades es podrà lliurar comandes en dies no establerts. El proveïdor haurà d'avisar sempre de qualsevol retard en el lliurament de la comanda o falta de producte, amb una anticipació suficient per no afectar el servei de menjador i per via del correu electrònic establert a cada alberg.

L'empresa adjudicatària ha de disposar d'un sistema informàtic de compres "Online", que permeti als albergs realitzar comandes en temps real. Aquest sistema informàtic ha d'oferir un accés mitjançant codi i contrasenya per a cada alberg, i un especial d'administrador amb tots els privilegis per als tècnics de l'Àrea de Gestió Tècnica de l'ACJ.

Un cop autenticats com a clients, es podran realitzar les operacions definides per un administrador, i escollir entre la cistella dels productes a subministrar d'acord amb les qualitats i preus que constin al contracte. Aquesta informació sempre estarà haurà d'estar actualitzada.

D'aquesta manera els albergs podran:

- Realitzar comandes en temps real a través d'internet.
- Consultar comandes realitzades i pendents de servir.

- Consultar estat de incidències (trencament d'estocs, retards, devolucions...)
- Consultar la fitxa de cada article: preu, característiques etc.
- Imprimir les comandes i llistats de la seva conta de client.
- Realitzar consultes i llistats (estadística de compres...)
- Accés al sistema de comandes des de qualsevol navegador.
- Alertes per trencament d'estoc i informació complementària de substitució.
- Etc..

Durant l'execució del contracte, en el cas que no sigui possible utilitzar aquest sistema “**Online**” de comandes, per circumstàncies alienes a la voluntat de les parts, es seguiran realitzant per fax, correu electrònic o altre sistema que deixi constància del contingut i de la seva recepció.

Excepcionalment es podran fer comandes per a ser subministrades de forma urgent (emergències, trencament d'estocs, canvis imprevistos en l'ocupació...)

Les comandes hauran de lliurar-se per lots de productes segons les seves característiques, tal com estableix la normativa vigent.

Tots els articles es codifiquen i es relacionen a l'annex II. **Aquesta codificació de l'ACJ serà utilitzada** per ambdues parts per fer les **comandes** i es farà constar a l'**albarà** de lliurament d'articles i a la **factura**.

A1.4 Albarans.

D'acord amb el punt anterior, tots els articles es codifiquen i es relacionen a l'Annex II. L'empresa adjudicatària utilitzarà la mateixa codificació utilitzada per fer les comandes a l'albarà de lliurament i a la factura. Així mateix, cal que a l'albarà consti el número de lot que correspon a cadascun dels articles subministrats pel seguiment de la traçabilitat d'aquests. No podrà facturar-se cap article que no estigui donat d'alta amb un codi ACJ facilitat per l'Àrea de Gestió Tècnica.

L'albarà ha de contenir i descriure clarament la informació mínima següent:

- Nom i adreça de l'alberg de destinació
- Nom i adreça del proveïdor
- Número de Registre Sanitari (RGS, RSIPAC)
- Data i número d'albarà
- Codi i nom del producte (codi propi de l'ACJ de cada article segons l'annex II i codi proveïdor)

- Qualitat/Categoria
- Pes/Unitats
- Preu per unitat de mesura
- Import de l'albarà
- Import dels impostos indirectes
- Import total en euros
- Número de lot de cadascun dels productes i data de caducitat. (criteris de traçabilitat)
- Temperatura de càrrega dels productes refrigerats i congelats.

L'albarà serà signat i segellat per la persona autoritzada que designi el Director/a de l'alberg i serà qui rebrà la comanda, requisits sense els quals l'operació no s'entendrà com a vàlida, amb els conseqüents efectes d'invalidació en el posterior procés de facturació i pagament.

L'albarà identificarà la comanda i es lliurarà per duplicat, essent el destí de cadascuna de les còpies el següent:

- 1 còpia es retornarà al subministrador degudament segellada.
- 1 còpia restarà en poder de l'alberg receptor com a comprovant del lliurament.

Pel que fa als albarans amb possible incidència per devolució o falta de producte, la persona autoritzada de l'alberg per rebre les comandes rectificarà l'albarà davant del subministrador. No obstant això, l'empresa adjudicatària haurà de remetre una factura rectificativa a banda (*abonament*) en el cas que el material no es reposi o bé un nou albarà de lliurament en el cas que l'article sigui reposat.

L'empresa adjudicatària emetrà una factura diferenciada per alberg i per a cadascun dels següents conceptes o magatzems :

- ALBERG QUEVIURES.
- ALBERG PRODUCTES DE CAFETERIA.
- ALBERGS COMPLEMENTS DE MENJADOR

La factura s'emetrà a mes vençut, incloent tots els productes subministrats a cada alberg durant el mes, classificats per data i número d'albarà.

No s'admetrà cap factura que no hagi estat comprovada amb l'albarà de lliurament corresponent degudament segellat i signat.

L'adjudicatari haurà d'estar en disposició de poder enviar còpia d'aquets albarans i factures als albergs en un **format compatible** (XML, etc) per tal que telemàticament s'incorporin aquestes dades (codi, article, lot, quantitat, preu unitari...) **al programa de gestió de magatzems** amb que estimi l'ACJ estimi oportú treballar.

A1.5 Horaris i periodicitat del subministrament de productes alimentaris.

L'empresa adjudicatària haurà de subministrar en els dies i la periodicitat pactades amb la direcció de cadascun dels albergs, **com a mínim 2 cops per setmana i en lliurament únic cada cop** mitjançant vehicles refrigerats amb capacitat de gestionar i mantenir diferents tipologies d'aliments.

Per qualsevol d'aquestes dues entregues es podran sol·licitar qualsevol dels productes alimentaris definits l'annex II. Els lliuraments a les instal·lacions dels albergs s'efectuaran exclusivament mitjançant vehicles refrigerats amb capacitat de gestionar i mantenir diferents tipologies d'aliments.

L'empresa adjudicatària haurà de subministrar en el termini i horari pactats amb la direcció de cada alberg. **L'horari habitual del lliurament de** productes als albergs (llevat de l'alberg "Vall de Núria Xanascà") serà entre les **8h i 13h del matí** (llevat de pacte diferent amb la direcció de l'alberg), llevat de les urgències que es puguin produir i que seran ateses en el termini establert.

Caldrà tenir en compte els períodes de tancament dels albergs i els possibles canvis segons les seves necessitats reals. L'ACJ facilitarà els períodes de tancament dels albergs a l'empresa adjudicatària amb suficient antelació.

L'empresa adjudicatària, en el marc de les accions per a la implementació del contracte, haurà de presentar un **calendari-programa** dels dies de sol·licitud de comanda, dels dies de subministrament, la periodicitat i els horaris pactats de lliurament amb la direcció de cadascun dels albergs. La direcció de l'alberg i l'adjudicatari acordaran i signaran aquest calendari-programa abans de l'inici del subministrament i es lliurarà una còpia a la direcció de l'alberg i una altre a l'Àrea de Gestió Tècnica de l'ACJ.

Alberg Vall de Núria Xanascà: L'empresa adjudicatària haurà de subministrar els dies i la periodicitat acordats amb la direcció de l'alberg situat a la cota 2.120 m de La Vall de Núria. El subministrament està condicionat als dies i horaris de servei del Cremallera de Núria i a l'hivern a la capacitat de càrrega del telecabin, que comunica l'andana de l'estació de Vall de Núria amb

l'alberg. **En aquest sentit, l'horari habitual del lliurament de productes a l'andana de l'estació de Ribes Vila, s'efectuarà obligatòriament abans de les 10:30 h del matí.**

Així mateix, l'empresa adjudicatària subministrarà els articles alimentaris refrigerats o congelats en un nombre suficient de contenidors isotèrmics de característiques adients o cedir altres elements de conservació o transport, per tal que la temperatura d'arribada a les instal·lacions de l'alberg sigui la correcta.

Per aquest alberg s'estableixen dos unitats de compra o magatzems, corresponents a la cuina de l'alberg i a la Cafeteria de l'alberg. Per tant, la logística en els subministraments haurà de contemplar la possibilitat de subministrar a aquestes dues unitats en dies diferents i de forma diferenciada en els lliuraments, per tal de no col·lapsar la capacitat de càrrega del vago o del telecabina, o la dels recursos humans disponibles a l'alberg per recepcionar la comanda.

L'empresa adjudicatària haurà de subministrar els articles per al servei de cafeteria, que es descriuen dins de l'ANNEX II d'aquest Plec de Prescripcions Tècniques indicats en el camp d'observacions com a productes de "venta al públic". Aquests articles han de ser de primeres marques i en cap cas poden ser articles de marca blanca.

Durant l'execució del contracte, i per motius degudament justificats de tancament o externalització de la cafeteria, l'ACJ pot deixar de fer comandes d'aquesta tipologia d'articles de venda al públic sense que això suposi motiu d'incompliment o resolució de contracte.

Atès el sistema de comanda i periodicitat, l'empresa adjudicatària ha de disposar d'estoc dels aliments. Per aquest motiu, i d'acord amb l'Acord de Govern de 31 de maig de 2022 i 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, es valora el compromís de disposar d'un programa de donació d'aliments a bancs d'aliments i entitats d'iniciatives socials i altres organitzacions sense ànim de lucre que es dediquin a la distribució d'aliments.

A1.6 Lliuraments.

La mercaderia s'entén rebuda per l'ACJ quan estigui descarregada a la zona de rebost, cambres frigorífiques o congelació de cada alberg, amb la supervisió de la persona assignada per aquesta funció. En el cas de l'Alberg de Núria, la mercaderia es deixarà dins del vagó groc situat a l'andana de l'estació de Ribes de Fresser.

Els recipients de presentació i el seu transport hauran de complir amb les condicions higiènico-sanitàries vigents segons el tipus de producte (fresc, elaborat, refrigerat, congelat, producte de 4ª i 5ª gamma ...).

El lliurament serà responsabilitat obligatòria de l'empresa adjudicatària i inclou la descàrrega del vehicle de transport, el trasllat i col·locació de tot el material subministrat en el lloc que el responsable de l'alberg indiqui a la persona designada i el lliurament de l'albarà acreditatiu dels articles rebuts.

L'empresa adjudicatària col·laborarà en la correcta rotació d'estocs i emmagatzematge.

Els possibles retards o incidències o falta de producte seran notificats amb la màxima celeritat i anticipació a la Direcció de l'alberg o l'ACJ pel responsable que determini l'empresa adjudicatària.

La demora reiterada o injustificada dels lliuraments, així com l'incompliment de l'establert en el contracte, serà objecte de penalització o resolució contractual.

El transportista haurà d'avisar a la persona responsable de la recepció d'aliments, segons sigui el cas, i lliurar-li la mercaderia i l'albarà. En cap cas deixarà la mercaderia sense lliurar-la a la persona de l'alberg responsable de la recepció.

Els articles seran subministrats en caixes aptes per a ús alimentari i, si escau, en palets estàndards homologats i reutilitzables en tot cas. No s'admetrà l'entrada de palets i caixes de fusta. El proveïdor serà responsable de la recollida i la neteja de totes les caixes i palets, al subministrament següent del seu lliurament, en cas contrari l'alberg no es farà responsable del seu emmagatzematge i custòdia.

Cas que l'adjudicatari no fes el lliurament dels articles que són especificats a la comanda en el punt i horari establerts o que algun d'aquests productes no s'ajusti a la descripció, qualitat, format establert al contracte o no s'adapti a les necessitats de l'alberg, l'ACJ podrà imposar les penalitzacions previstes en aquest plec.

En qualsevol cas, tot article que hagi estat subministrat i hagi de ser substituït per no acomplir les especificacions fixades, es farà constar en un albarà de devolució amb les següents dades:

- Data de devolució
- Codi i descripció de l'article

- Pes o quantitat
- Motius de la incidència
- Signatures corresponents i segell (representant de l'empresa adjudicatària i representat de l'alberg)

En cas de trencament d'estoc d'algun article, l'empresa adjudicatària avisarà d'immediat a l'alberg i oferirà un altre producte d'igual o superior qualitat al mateix preu, prèvia notificació per escrit en qualsevol cas. En funció del temps disponible, l'adjudicatari aportarà mostres suficients per a escollir el substitut de l'article que ha patit el trencament d'estoc, així com la corresponent fitxa tècnica del producte per tal de ser avaluat.

Només s'acceptarà facturació d'aquell producte que s'ha rebut i considerat correcte.

En cas de detectar-se una anomalia en el lliurament dels productes, s'obrirà un registre de "No Conformitat / Incidències en el servei" i es lliurarà còpia a l'adjudicatari per tal que faci el pertinent seguiment i respongui amb un informe amb la fi de tancar el cas.

La direcció de l'alberg enviarà còpia de tots els registres de "No Conformitat / Incidències en el servei" a l'Àrea de Gestió Tècnica per a la coordinació del seguiment tècnic del contracte i si s'escau proposar aplicar les possibles penalitats i incompliments descrits a l'apartat 5 d'aquest Plec de Prescripcions Tècniques.

A2. OBLIGACIONS I SEGUIMENT DE QUALITAT

A2.1. Criteris generals

Els articles a subministrar hauran de complir la normativa d'etiquetatge vigent i incloure en tot cas la següent informació:

- Nom i adreça del proveïdor/fabricant/envasador, i el seu número de Registre Sanitari
- Nom o denominació del producte
- Llista d'ingredients i quantitat de determinats ingredients
- Número de lot (traçabilitat)
- Qualitat comercial del producte o de la peça i categoria de la canal (si escau)
- Data d'envasat o congelació (si escau)
- Data de caducitat o de consum preferent
- Quantitat neta. Segons els casos expressada en l, cl, kg, g.

- Procedència (en el cas de la carn: escorxador, sala d'especejament, animal, raça, explotació ramadera, país de sacrifici; en el cas del peix i marisc: zona de captura o cria, mètode de producció o forma d'obtenció i presentació)
- Condicions especials de conservació i/o utilització.
- Al·lèrgens i substàncies que poden produir intoleràncies alimentaries: han de figurar en l'etiquetatge els ingredients que pertanyen al grup d'aliments identificats com al·lèrgens potencials i substàncies que poden produir intoleràncies alimentaries, excepte els exclosos de figurar d'acord amb la normativa vigent. Disposar d'informació completa de la composició dels aliments, per tal d'assegurar la fàcil identificació de tots els ingredients presents en el producte que poden provocar al·lèrgies i/o intoleràncies.
- Valoració nutricional.

En cas de proveir aliments lliures d'al·lèrgens alimentaris i/o de substàncies que poden produir intoleràncies alimentaries per a dietes especials, s'haurà d'expedir un certificat conforme es prenen les mesures necessàries per garantir que els productes estan lliures d'aquests.

Els articles d'aquest contracte hauran de complir les exigències que estipula la legislació vigent, sobretot pel que fa a:

- Denominacions
- Matèries primeres
- Procés d'elaboració
- Factors essencials de composició i qualitat
- Additius
- Normes d'higiene i microbiològiques
- Composició fisicoquímica
- Tolerància en nivells de contaminants
- Condicions dels establiments d'elaboració, del material i del personal
- Manipulacions permeses i prohibides
- Característiques dels productes acabats
- Condicions d'emmagatzematge i transport
- Característiques de l'envasat, etiquetatge i retolació
- Traçabilitat: tots els productes hauran d'estar identificats amb un lot de traçabilitat, el qual ha de quedar reflectit en l'albarà de lliurament.

No està permesa la introducció d'aliments amb un alt contingut d'àcids grassos saturats i àcids grassos trans. En aquest sentit s'atendrà especialment a les recomanacions de les lleis de referència en seguretat alimentària i nutrició.

Per tal de comprovar les instal·lacions dels diferents proveïdors, representants qualificats i autoritzats de l'ACJ podran, en qualsevol moment, realitzar visites a les seves dependències, així com demanar mostres d'articles que determini l'Àrea de gestió Tècnica tant abans de l'adjudicació de l'expedient com en el període en què estigui vigent.

Les fitxes tècniques dels productes alimentaris , hauran d' incloure com a mínim la següent informació:

- Nom del producte
- Nom taxonòmic, (en el cas del peixos).
- Denominació de venda.
- Origen i lloc de tractament (en el cas dels peixos).
- Percentatge de glaç (en el cas dels peixos)
- Condicions de Conservació.
- Característiques fisicoquímiques i microbiològiques.
- Format i presentació.
- Tractaments tecnològics.
- Identificació Empresa que el fabrica.
- Vida útil del producte.
- Quantitat neta del producte.
- Llista Ingredients.
- Declaració d'al·lergògens.
- Especificació d' ingredients al·lergògens.
- Valoració nutricional (per 100 g. i per unitat o porció).

A2.2. Seguiment de la qualitat

El director/a de l'Alberg o persona/es delegades en cada cas per ell mateix realitzaran les inspeccions i controls de qualitat, podent rebutjar algun article, si ho creuen convenient per causes justificades i especificades en aquest plec:

- Perquè l'article no s'adapta a la definició, classe, categoria, classificació, qualitat o forma de presentació estipulades.
- Per incompliment de la normativa alimentària i, en particular, les especificacions descrites en les fitxes tècniques.

- Per deteriorament en més o menys grau.
- Per indicis que representin un risc per la salut dels usuaris.

L'empresa adjudicatària serà informada en tot cas.

Per fer constar la reclamació, el responsable del seguiment de l'execució del contracte de cada alberg (Director/a de l'alberg), transmetrà al gestor que l'adjudicatari hagi designat, via correu electrònic o fax, la incidència a fi que quedi constància de la data i l'hora que ha estat tramesa.

Les incidències a tall tècnic son:

- Minva o excés en cas de gèneres al detall en el pes o quantitat del producte no superior al 5% si el pes fos inferior a 25 kg i de 10% si el pes fos superior a 25 kg.
- En el cas que el pes o la quantitat d'algun producte subministrat sigui inferior al demanat, l'empresa adjudicatària haurà de subministrar la part restant en el menor temps possible. El mateix s'aplicarà per a aquells productes que siguin rebutjats per manca de qualitat o circumstàncies fixades en aquest plec (temperatura incorrecta...)
- Els incompliments repetits poden donar lloc a la rescissió del contracte.
- En el cas dels productes de peix congelat, el percentatge de glasseig del producte que es servirà, no superarà el 15%.
- Els productes alimentaris subministrats mantindran sempre en el sistema FIFO de dates de consum preferent o dates de caducitat. Tenint en compte la data del lliurament dels productes i les dates de consum preferent o dates de caducitat indicada per cada fabricant, l'empresa adjudicatària vetllarà per servir els productes amb un marge raonable de vida útil per l'ús dels albergs, segons la naturalesa del producte.

En el cas dels següents productes el marge mínim de vida útil per l'ús dels albergs serà:

- Productes làctics refrigerats : Des del dia de lliurament el 50% de la vida útil que indiqui el fabricant a la fitxa tècnica.
- Pastes i fleca industrial de llarga durada: Des del dia de lliurament el 40% de la vida útil que indiqui el fabricant a la fitxa tècnica.
- Embotit i formatge llescat envasat: Des del dia de lliurament el 50% de la vida útil que indiqui el fabricant a la fitxa tècnica.
- Productes de V Gama: Des del dia de lliurament el 50% de la vida útil que indiqui el fabricant a la fitxa tècnica.

L'ACJ es reserva el dret a realitzar inspeccions puntuals aleatòries per tal de verificar el correcte compliment de l'execució del contracte d'acord amb la legislació vigent.

A2.3. Exigències per al personal

El personal que subministra els articles ha d'uniformar-se amb barret i bata d'ús exclusiu durant l'estada a les dependències de la cuina dels albergs.

L'empresa adjudicatària ha de fer-se càrrec d'aquest vestuari.

A2.4. Vehicles de transport

Els transports i subministraments dels articles alimentaris als albergs gestionats per l'ACJ, **s'efectuaran exclusivament amb vehicles refrigerats amb capacitat de gestionar i mantenir diferents tipologies d'aliments** (refrigerats, congelats, a temperatura ambient) al poder anar ubicats en diferents càmeres aïllades o compartiments que dotin al producte que es troba al seu interior de la temperatura que necessita a fi de respectar en tot moment la cadena de fred. L'empresa adjudicatària haurà de subministrar com a mínim 2 cops per setmana els articles alimentaris sol·licitats a cadascun dels albergs, en forma de **lliuraments únics multi producte** mitjançant els vehicles descrits anteriorment.

L'empresa adjudicatària haurà de subministrar els articles en vehicles de transport autoritzats i diferenciats segons els grups d'articles que continguin (queviures, productes de neteja i higiene...), complint amb la normativa vigent al respecte. **El subministrament de productes químics de neteja que pugui realitzar l'empresa adjudicatària arrel d'altres contractacions, es realitzarà en un transport diferenciat i exclusiu. En cap cas es subministraran productes químics de neteja i productes alimentaris utilitzant el mateix transport.** Les dimensions i característiques d'aquests vehicles s'adequaran als espais i accessos dels albergs.

Queden a càrrec de l'adjudicatari, totes les despeses que l'esmentat subministrament pugui generar, així com qualsevol responsabilitat derivada d'aquest servei front a tercers, eximint en tot cas a l'ACJ.

Criteris de temperatura dels articles durant l'emmagatzematge i el transport:

- Durant tot el transport, els aliments es mantindran a les temperatures exigides següents:
 - **Queviures refrigerats:** Entre 1°C i 8°C.
 - **Elaborats carnis cuits i curats (embotits):** Entre 2°C i 7°C.

- **Carns** : Entre 1°C i 7°C.
 - **Despulles**: Entre 1°C i 3°C.
 - **Carn picada**: Entre 1°C i 2°C
 - **Preparats de carn**: Entre 2°C i 7°C.
 - **Carns d'aviram i conill** : Entre 1°C i 4°C.
 - **Ovoproductes refrigerats**: Entre 1°C i 4°C.
 - **Productes congelats i ultracongelats**: a <-18°C
- Els articles congelats no presentaran signes de descongelació i els altres productes tampoc poden presentar signes d'haver patit baixades de temperatura.
 - El procés de control i mesura de les temperatures de recepció dels productes peribles refrigerats, congelats i ultracongelats lliurats als albergs gestionats per l'ACJ, es defineix a l'**annex VII “Procediment Control temperatures de recepció”** d'aquest plec de prescripcions tècniques.

A2.5. Embalatges interiors i exteriors

Els tipus d'embalatge exterior, les mides, la composició, les senyalitzacions i retolacions que s'exigeixen per a aquests subministraments són aquells que figuren en el Codi Alimentari Espanyol i altres legislacions vigents per a cada producte en concret.

També es regirà pel mateix criteri, l'embalatge interior, al qual s'hauran d'afegir les normes establertes d'etiquetatge i informació al consumidor, d'acord amb la legislació vigent.

En cap cas s'acceptaran embalatges o contenidors amb components de fusta o altres que afavoreixin l'aparició d'elements contaminants o transmissors de contaminacions. Només seran vàlids aquells embalatges que regula la normativa vigent pel transport i distribució d'aliments.

En el cas dels embalatges individuals per infusions (bossetes o sobrets...), no estarà permesa la utilització de grapes metàl·liques que puguin entrar en contacte amb els aliments i begudes.

A2.6. Assegurança de responsabilitat civil

L'empresa adjudicatària serà responsable dels danys i perjudicis causats a l' ACJ o tercers, en el desenvolupament del contracte, eximint l'ACJ de tota responsabilitat pels danys i perjudicis causats a tercers com a conseqüència d' aquells.

No obstant això, l'empresa adjudicatària ha de contractar una pòlissa d'assegurances de Responsabilitat civil, amb un import mínim de **600.000€**, que cobreixi els danys corporals, els materials i els conseqüencials, inclosa la responsabilitat civil patronal, causats per acció o omissió a terceres persones durant l'exercici de la seva activitat.

L'empresa que sigui considerada oferta econòmicament més avantatjosa haurà d'acreditar l'existència de la pòlissa mitjançant l'aportació de la pòlissa, els capitals assegurats i el darrer rebut per tal de poder esdevenir adjudicatari del contracte.

Les empreses adjudicatàries comunicaran de manera immediata a l'ACJ qualsevol modificació en la pòlissa d'assegurança que alteri o variï les seves condicions de cobertura.

A2.7. Especificacions dels Productes de V GAMMA.

En relació amb els productes de V gamma, l'empresa adjudicatària subministrarà aquests productes envasats al buit, amb atmosfera modificada refrigerats o congelats, i que hauran estat sotmesos a processos de cocció o pasteurització, obtenint dates de caducitat en producte d'un mínim de **30 dies de vida útil en producte refrigerat i un any en producte congelat**.

Així mateix, l'adjudicatari haurà d'indicar de cada plat: els ingredients que hi intervenen, la caducitat, la valoració nutricional, el sistema d'envasat i les recomanacions de conservació, així com si son aptes per col·lectius amb al·lèrgies i intoleràncies als aliments (al gluten, a la lactosa, al ou, a la llet, al peix, etc.) i altres col·lectius (vegetarians etc.).

En aquest sentit, caldrà que l'empresa adjudicatària disposi de **plats de V gama en format mono dosi congelat**, dissenyats per donar solució a al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. **Aquets plats declararan el menor nombre possible d'al·lèrgens** que estableix la legislació vigent (RD/1169/2011), i en tot cas no contindran OU ni productes a base d'ou, ni LLET ni els seus derivats, ni cereals que continguin GLUTEN ni derivats.

L'empresa adjudicatària haurà de disposar d'aquets plats mono dosi les seves fitxes tècniques corresponents .

El producte de V Gama ha de complir la normativa d'etiquetatge vigent i incloure com a mínim la informació següent:

- Nom i adreça del proveïdor/fabricant/envasador, i el seu número de Registre Sanitari
- Nom o denominació del producte.
- Llista d'ingredients i proporció en que es troben.

- Número de lot (traçabilitat).
- Data d'envasat o congelació (si escau).
- Data de caducitat o de consum preferent.
- Quantitat neta. Segons els casos expressada en l, cl, kg, g.
- Condicions especials de conservació i/o utilització.
- Al·lèrgens i substàncies que poden produir intoleràncies alimentaries: els ingredients que pertanyen al grup d'aliments identificats com al·lèrgens potencials i substàncies que poden produir intoleràncies alimentaries han de figurar a l'etiquetatge, excepte els exclosos de figurar d'acord amb la normativa vigent.
- Valoració nutricional.

Les receptes dels plats acabats de V gama que contempla aquest subministrament, es basaran en el patró de dieta mediterrània, caracteritzada per ser diversa i equilibrada pel consum de varietat d'aliments i ús de l'oli d'oliva o oli de gira-sol alt oleic. Aquets plats hauran de permetre obtenir la certificació AMED.

A2.8. Criteris ambientals

L'empresa adjudicatària es compromet a complir criteris ambientals en el subministrament de productes alimentaris que afavoreixin la protecció del medi ambient (minimització d'embalatges, subministrament de productes amb etiqueta ecològica, productes agroalimentaris de proximitat o amb un reduït impacte ambiental, utilització d'envasos retornables, minimització de l'abocament de càrrega contaminant).

Els transports i subministraments dels articles alimentaris a les instal·lacions dels albergs gestionats per l'ACJ, **s'efectuaran exclusivament amb vehicles refrigerats amb plataforma elevadora i amb capacitat de gestionar i mantenir diferents tipologies d'aliments, amb la finalitat de que els albergs puguin recepcionar les comandes en un únic lliurament, i que impliqui rebre a l'alberg un únic vehicle per comanda. Aquesta modalitat redueix el nombre de viatges logístics de mercaderies i consegüentment redueix l'impacte ambiental associat al transport.**

Tanmateix, la promoció de productes de proximitat afavoreix la reducció de la distància entre la producció i el consum i minimitza l'impacte ambiental associat al transport.

L'empresa adjudicatària té l'obligació d'assolir els objectius que es fixin mitjançant les polítiques de gestió ambiental de l'ACJ:

- Desenvolupar una gestió eficient dels residus. Evitant-ne la generació mitjançant la reducció d'embalatges i la recollida selectiva dels residus que es generin.
- Estar en disposició pel compliment de la nova Directiva (UE) 2019/904 de 5 de juny de 2019 relativa a la reducció de l'impacte de determinats productes de plàstics en el medi ambient, i per tant es prohibeix a partir de 2021 la venda de varis productes d'un sol ús.
- Incorporació de nous articles alimentaris d'un sol ús ecològics i bio-compostables, en substitució dels fabricats amb plàstic o derivats.
- Minimitzar la utilització de productes químics. Prioritzar, dins la disponibilitat del mercat, la utilització d'aquells que garanteixin un menor impacte ambiental.
- Fomentar la utilització de materials reutilitzables, ecològics i reciclats
- L'empresa adjudicatària haurà de promoure i vetllar per l'ús racional de l'aigua i l'energia utilitzada en la conservació, producció i posterior servei dels aliments
- Prioritzar la utilització de productes ecològics i de proximitat.
- Estar en disposició pel compliment de la nova Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris.
- Implantar un sistema per recollir i analitzar les dades de les pèrdues i el malbaratament alimentaris i elaborar un Pla estratègic de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris.

A3. PRINCIPIS I OPERATIVITAT DEL SEU SEGUIMENT

A3.1 Controls bromatològics

Qualsevol anomalia detectada en les característiques organolèptiques, així com en la temperatura dels articles i d'altres factors que es considerin basats en inspeccions visuals i en controls instrumentals, i que comporti l'incompliment del contracte, serà sancionada de conformitat amb el que disposen les clàusules d'infraccions i penalitzacions d'aquest plec de condicions tècniques.

A3.2 Controls microbiològics i clínics.

Totes les matèries primeres servides poden ser objecte de l'anàlisi microbiològic i clínic per part de l'ACJ. Qualsevol anomalia detectada per mitjà dels esmentats controls microbiològics i clínics

envers als valors establerts per la legislació vigent o fitxes tècniques de cada producte, serà sancionada de conformitat amb el que disposen les clàusules d'infraccions i penalitzacions d'aquest plec de condicions tècniques.

A3.3 Seguiment.

En la consideració global de la qualitat del subministrament, es tindrà en compte també el compliment dels criteris següents:

- La diligència, el rigor i la fiabilitat dels circuits de lliurament.
- El compliment de la programació: productes, calendari i horaris de lliurament, personal, etc.
- La disponibilitat i l'eficiència del representat de l'empresa adjudicatària, nomenat com a únic interlocutor amb l'ACJ per qualsevol assumpte que faci referència al desenvolupament de la prestació.
- La disponibilitat de recursos i la capacitat de resposta en cas d'emergència, així com davant de diferents necessitats que puguin sorgir.
- L'estat d'higiene i/o presentació dels equips, material, estris, vehicles i personal operatiu.
- El tracte del personal de l'empresa contractada envers al personal de l'ACJ.
- El seguiment de les incidències mitjançant un procediment de gestió de no conformitats.

Aquest seguiment es farà periòdicament per part dels responsables de l'ACJ, dependent o independentment de les incidències que puguin haver produït dintre de la prestació de contractació, en relació a aquests criteris.

A4. OBLIGACIONS DE LES PARTS

A4.1. Obligacions i facultats de l'ACJ

L'ACJ es compromet a satisfer el preu que es determini i fer efectiu el pagament d'acord amb les condicions establertes al present Plec.

L'ACJ disposa les facultats següents:

- Inspeccionar el subministrament, d'interpretar allò pactat, modificar la prestació segons les conveniències dels albergs, suspendre la seva execució, indemnitzant, si és el cas, a l'empresa pels danys i perjudicis causats.
- En el supòsit que el contractista incorri en els actes o omissions que puguin interrompre el funcionament normal del subministrament, exigir l'adopció de mesures concretes i eficaces per

tal de restablir el bon ordre en l'execució del que estigui pactat, sense perjudici de la possible resolució del contracte s'hi s'incorre en alguna causa de resolució del mateix.

- En el supòsit que els productes a subministrar inclosos en aquest contracte fossin causa de qualsevol perjudici per la salut de les persones consumidores, l'ACJ podrà exercir les accions legals oportunes, que poguessin arribar fins la resolució d'aquest contracte.

- En cas de resolució del contracte per causes imputables al contractista, l'ACJ podrà obligar-lo a continuar la prestació del subministrament contractat en els mateixos termes pactats, en tant no s'hagi realitzat l'oportuna nova adjudicació i l'inici del subministrament del nou contractista. Surant aquest termini, s'haurà de seguir realitzant els subministraments en les mateixes condicions que venia realitzant fins a la data de la finalització.

A4.2. Obligacions de l'adjudicatària

L'empresa adjudicatària queda obligada a:

- a) Subministrar a tots els albergs i no només a una part. Compromís de subministrament i/o servei en totes les situacions. L'empresa adjudicatària s'obliga a subministrar tots i cadascun dels articles estipulats a l'annex II quan li siguin sol·licitats, i en el format i/o en la unitat de venda mínima que s'estableixi, sempre que no afecti a la traçabilitat de l'article (nº lot, data de caducitat o de consum preferent).
- b) Els productes agroalimentaris utilitzats en l'execució del contracte seran d'origen català sempre que sigui possible.
- c) L'empresa adjudicatària haurà de subministrar els productes agroalimentaris de qualitat diferenciada, provinents de venda proximitat i producció ecològica que ofereixi en la seva oferta. En el cas de productes frescos, s'atendrà a temporada òptima del producte, i l'empresa Informarà per correu als albergs de forma periòdica, del moment òptim pel seu consum.
- d) L'empresa adjudicatària haurà de subministrar els productes establerts a l'annex II, necessaris per atendre règims especials per aquells/es usuaris/es que així ho requereixin per raó de discapacitat, prescripció facultativa o motius religiosos o morals.
- e) Els plats o menús subministrats en V gama, inclouran receptes tradicionals de les comarques de Catalunya, seran dissenyats d'acord amb la dieta mediterrània.
- f) Els productes alimentaris subministrats mantindran sempre en el sistema FIFO de dates de consum preferent o dates de caducitat. Tenint en compte la data del lliurament dels

productes i les dates de consum preferent o dates de caducitat indicada per cada fabricant, l'empresa adjudicatària vetllarà per servir els productes amb un marge raonable de vida útil per l'ús dels albergs.

- g) Executar el subministrament sota el seu risc i ventura i estarà obligat a indemnitzar tots els danys i perjudicis que es causin a tercers com a conseqüència d'aquesta execució.
- h) Complir les disposicions vigents, generals i sectorials, entre d'altres, en matèria laboral i de seguretat i higiene del treball, prevenció de riscos laborals i qualsevol altre de caràcter específic o general, establert per la legislació vigent.
- i) Designar una persona, amb capacitat suficient, per ostentar la representació del contractista, organitzar l'execució del subministrament i del servei i coordinar-se amb el director/a de l'Alberg per al desenvolupament del subministrament. Haurà de tenir la capacitat suficient per a resoldre, per si mateix, totes les situacions relacionades amb el present contracte. La persona designada per l'adjudicatari davant l'ACJ, haurà de tenir dedicació exclusiva durant la implantació del servei, una vegada implementada haurà de tenir la dedicació necessària pel bon funcionament. En cas d'haver problemes de funcionament haurà de tenir dedicació exclusiva fins a la seva resolució.
Aquesta persona estarà permanent localitzable pels responsables de l'ACJ.
- j) Presentar un calendari-programa dels dies de sol·licitud de comanda, dels dies de subministrament, la periodicitat i els horaris pactats de lliurament amb la direcció de cadascun dels albergs. La direcció de l'alberg i l'adjudicatari acordaran i signaran aquest calendari-programa abans de l'inici del subministrament i lliuraran una còpia l'Àrea de Gestió Tècnica de l'ACJ.
- k) Indicar la persona o persones acreditades com a representants, així com els transportistes que lliuraran les comandes per tal de tenir un control d'entrada i sortida de la càrrega i descàrrega i establir les mesures de seguretat adequades.
- l) En el supòsit de vaga, comprometre's a oferir les solucions que garanteixin la correcta realització de la prestació.
- m) Fer-se responsable de les tasques realitzades pels seus col·laboradors/es.

- n) Facilitar totes les dades o informes que sol·liciti l'ACJ relacionats amb la gestió i l'anàlisi de les compres (estadística de compres mensual per alberg i producte, etc..).
- o) Els articles de l'ANNEX II marcats en color groc i amb epígraf (3), i que es disposaran a l'abast de l'usuari dels albergs, l'ACJ exigeix que siguin etiquetats en català o català i castellà.
- p) Les comunicacions, la correspondència, publicitat, documentació administrativa, retolació de màquines dispensing, etc..., que l'empresa adjudicatària adreci a l'ACJ o directament als alberguistes ha de fer-se en llengua catalana. Així com el personal d'atenció a l'usuari ha de conèixer la llengua catalana.
- q) Facilitar les fitxes tècniques de qualitat i de seguretat de tots els productes en un entorn informàtic "Online" accessible per a tots els albergs, i actualitzable d'acord els possibles canvis de producte o noves incorporacions. L'empresa adjudicatària facilitarà un sistema informàtic "Online", que permeti realitzar comandes en temps real als albergs.
- r) Facilitar mostres d'aquells productes que s'estimin oportuns.
- s) Per tal de poder donar compliment, tant al protocol d'al·lèrgies i intoleràncies de l'ACJ com a les derivacions de menús validades pel un Dietista/Nutricionista, l'empresa adjudicatària no podrà realitzar cap canvi d'article que no hagi complert el protocol de canvi de productes homologats, descrit a l'annex VI d'aquest Plec de Prescripcions Tècniques.
- t) Compromís de millora continua i aportar solucions logístiques i d'organització i compromís de minimització d'embalatges en els articles alimentaris que subministri, per tal que els enviaments siguin efectuats amb la mínima quantitat d'embalatge o en tot cas de tipus reciclat.
- u) Pel que fa a reclamacions de caire econòmic, de facturació o de gestió de servei definit en aquest plec, l'adjudicatari es compromet a donar resposta a una reclamació del centre en un termini màxim de 10 dies naturals i en el cas de reclamacions de la qualitat de subministrament en un termini màxim de 7 dies naturals. Per fer constar una reclamació, el responsable del seguiment de l'explotació de l'alberg, trametrà a l'adjudicatari, via correu electrònic, la incidència a fi de que quedi constància de la data i hora que ha estat tramesa.

- v) L'empresa adjudicatària queda obligada a atendre i donar resposta en un temps inferior a 12 hores per fer front a situacions excepcionals, urgències o imprevistos que es poguessin derivar de la prestació del subministrament o de les necessitats del servei de l'ACJ,
- w) L'empresa adjudicatària presentarà obligatòriament i de forma bimensual un informe de les incidències que s'hagin produït al director/a de cada alberg i un informe resum de tots els albergs a l'Àrea de Gestió Tècnica de l'ACJ.
- x) Realitzar els fotolits i la impressió del logotip i contingut personalitzat dels sobres individuals de sucre, que determini i faciliti l'ACJ, per tal que estigui disponible per subministrar a l'entrada en vigor del contracte.

A4.3. Implantació d'un nou software de gestió d'informació de la producció de menús i inversions.

A4.3.1 Implantació d'un nou software de gestió d'informació de la producció i traçabilitat dels aliments que es preparin als albergs.

El servei d'alimentació dels albergs gestionats per l'ACJ serveix vora 1 milió d'àpats l'any, entre esmorzars , dinars o sopars i complements de berenar. D'acord a les estadístiques que es disposen, el 10% sobre el total d'àpats servits en un any, es corresponen a derivacions de menú per motius mèdics (d'al·lèrgia, intolerància alimentària , malaltia o trastorn) o per motius ètics, religiosos o morals.

L'ACJ disposa d'un "Protocol de Al·lèrgies i Intoleràncies Alimentàries". La directriu principal del Protocol és la Prevenció, i disposar d'una eina de treball, control i consulta que ajudarà a establir les mesures preventives i de seguretat bàsiques per reduir al màxim el risc que els usuaris dels Albergs puguin entrar en contacte en els àpats amb al·lèrgens als quals son al·lèrgics o intolerants.

L'ACJ disposa d'una "Guia de Pràctiques Correctes d'Higiene". Una de les directrius principals de la Guia, es dotar als albergs d'un marc normatiu comú que permeti objectivar els aspectes relacionats amb la sanitat pel que fa als serveis de restauració i allotjament.

L'ACJ disposa d'una "Oferta gastronòmica" que implica la gestió i el control de més de 634 productes alimentaris (i respectives fitxes tècniques) implicats en més de 288 plats i elaboracions.

L'ACJ disposa d'un "Programa informàtic (GQF)" com a plataforma per a la gestió dels requisits aplicables a les instal·lacions (albergs). Aquesta Plataforma de Control Normatiu permet

visualitzar i establir el calendari de compliment de les diferents accions, com poden ser entre altres el sistema de autocontrol de cuina (APPCC) o el propi Protocol d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.

Aquests documents i eines es facilitaran a l'empresa adjudicària a l'inici del contracte, per tal en tingui coneixement.

L'empresa adjudicatària haurà de posar en disposició de l'ACJ en un termini inferior a dos anys, un software "on line" que permeti gestionar la informació de la producció i traçabilitat dels aliments que es preparin als albergs. Aquest software haurà d'estar ja construït o existent en el mercat (tipus COQUUS o similar) i s'haurà d'integrar amb el software (ERP) de la central de compres i de gestió de magatzems de l'empresa adjudicatària, amb la finalitat que permeti gestionar el procés productiu del servei d'alimentació dels usuaris dels albergs, controlar la informació nutricional implicada en els diferents articles alimentaris, menús o dietes, i que pugui gestionar de forma centralitzada les fitxes tècniques dels plats i els seus ingredients, així com preveure una producció de les necessitats de compra per varis dies i calcular-ne el cost dels plats.

Aquest prgramari informàtic, haurà de complir una sèrie de característiques per a la correcta gestió de les dietes i compres dels albergs, les principals i mínimes exigibles són les següents:

Pel que fa a la gestió de menús:

- Multilingüe.
- Accés via web als diferents usuaris.
- Substitució múltiple i automàtica dels plats i ingredients. Eliminació d'opcions tenint en compte incompatibilitats dels usuaris del servei d'alimentació dels albergs(al·lèrgens, intoleràncies o aversions).
- Configuració de menús i relació de plats compatibles d'acord casuística i necessitats dels usuaris.
- Guardar informació nutricional i de cost a nivell d'ingredients i plats , permetent una actualització.
- Llistar resums diaris i ordres de treball per a la producció de cuina.
- Estructuració i proposta de comandes.

Pel que fa a la gestió de les compres:

- Sistema de correspondències entre codis d'articles de proveïdor (adjudicatari) - ACJ i receptes o fitxes dels plats dels albergs gestionats per l'ACJ.
- Impressió d'etiquetes per lotejat de la recepció de queviures. El sistema ha de poder gestionar els seus propis números de lot, i permeti imprimir etiquetes per marcar els productes amb lot d'entrada mitjançant codis de barres o QR (llegibles amb dispositius mòbils)
- Gestió de moviments de magatzem amb lectura òptica d'etiquetes. Control d'entrada i sortida de queviures.
- Càlcul automàtic de les necessitats en funció de l'ocupació del servei d'alimentació, escollint lots d'acord criteris FIFO o PEPS (Primer que Entra Primer que Surt)
- Traçabilitat. La gestió dels lots ha de garantir la capacitat del sistema per rastrejar aliments des de la recepció fins al usuari final.

Un cop els tècnics de l'Àrea de Gestió Tècnica de l'ACJ hagin validat totes les fitxes tècniques i qualitats dels productes alimentaris de l'oferta presentada, d'acord a les especificacions de ANNEX II "Llistat de productes i preus queviures", l'empresa adjudicatària realitzarà l'abocament de dades al nou sistema amb tota la informació pertinent, entre altres:

- Càrrega de les fitxes o escandalls dels plats que conformen l'oferta gastronòmica de l'ACJ.
- Preus dels articles alimentaris tenint en compte les seves unitats bàsiques o mínimes de compra i les especials que constin als escandalls.
- Informació nutricional, al·lèrgens declarats a les fitxes tècniques dels articles alimentaris.
- Informació relativa a dietes o menús que es requereix per al bon funcionament i operativa del servei d'alimentació de l'ACJ.

L'empresa adjudicatària serà responsable de la fase d'implementació del nou programari, així com de la gestió i del seu manteniment i actualització de les dades durant tota la vigència del contracte. Tanmateix es farà càrrec de la formació pertinent del personal tècnic que conforma l'Àrea de Gestió Tècnica de l'ACJ, per tal en pugui fer un ús adequat.

Al finalitzar el contracte, la informació generada durant la vigència d'aquest s'haurà de poder recuperar i exportar en un format adient, per tal que l'ACJ en pugui fer l'ús que cregui convenient. Aquesta informació fa referència al següent:

- Escandalls dels plats, menús i articles que conformen l'oferta gastronòmica de l'AC, d'acord al sistema de correspondències entre codis d'articles proveïdor (adjudicatari)-ACJ, i receptes o fitxes dels plats dels albergs gestionats per l'ACJ.
- Estadístiques de compra, preus i producció d'àpats.

En cas que el programari sigui propietat de l'adjudicatari, o la solució requereixi d'instal·lació, l'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec de la instal·lació del programa per poder oferir un accés "On line" així com de totes les despeses de manteniment i renovació de llicències necessàries (tant les del propi programa com les del sistema gestor de Base de Dades Microsoft SQL-Server o altres).

L'empresa adjudicatària i el programari haurà de complir amb tota la normativa de protecció de dades, en especial allò contingut a la Llei Orgànica de Protecció de Dades de Caràcter personal 15/1999, de 13 de desembre.

A4.3.2 Inversions.

L'empresa adjudicatària té la iniciativa i responsabilitat d'introduir maquinària, equips auxiliars, eines i la realització de cursos de formació anuals a tot el personal i de forma general qualsevol avanç tecnològic susceptible de millorar la qualitat i els resultats de l'objecte d'aquesta licitació.

Així mateix, en el moment de signar el contracte, l'empresa adjudicatària ha d'assumir i executar les inversions següents a l'inici del contracte:

a) En el cas dels articles congelats, cedir en dipòsit els equips de congelació adients a les necessitats d'espai i la capacitat emmagatzematge del producte subministrat als albergs. A títol informatiu, la relació d'arcons congeladors que actualment manté cedits l'actual empresa contractada es relaciona a l'ANNEX IV "Relació d'arcons congeladors i màquines de dispensing". Aquesta relació d'arcons per alberg, serà la quantitat mínima a cedir per part de l'empresa adjudicatària, i hauran de disposar d'un dispositiu de lectura per la temperatura preferiblement integrat en el mateix congelador, o bé en un dispositiu extern.

b) A l'alberg "Pic de l'Àliga" de Núria, l'empresa adjudicatària es compromet a cedir en dipòsit i instal·lar una cafetera professional de tres braços (tipus Espresso), i sortidors de begudes

carbonatades (cervesa, refrescs), bidons i càrregues de gas, així com contenidors isotèrmics pel lliurament dels productes que ho requereixin.

c) Cedir en dipòsit per a tots els albergs, màquines dispensadores per a productes concentrats d'esmorzar (cafè, suc de fruita, llet, xocolata, etc) en format concentrat líquid per suc de fruita i liofilitzats en pols per la resta. La retolació dels articles del display d'aquestes màquines serà en llengua catalana. A títol informatiu, la relació de màquines dispensing que actualment manté cedits l'actual empresa contractada es relaciona a l'ANNEX IV (Relació d'arcons congeladors i màquines de dispensing).

d) Facilitar, de forma gratuïta, **14 dispensadors** de salses (Melmelades, maionesa ,quetxup, ...) aptes pel nou format de productes en bossa Bag in Box de 2,75 kg. Aquest equipament quedarà en propietat de l'ACJ un cop finalitzi el contracte i la retolació dels articles del display d'aquests equipaments serà en llengua catalana.

e) Altres inversions en que s'acordarà la cessió atenent a criteris del consum que es generi a l'alberg:

- Cedir en dipòsit forns de fleca congelada als albergs que els sol·licitin i assoleixin el consum pertinent.

f) Realitzar les operacions necessàries de manteniment, reparació o reposició dels aparells i materials cedits, per tal de garantir un funcionament correcte en el transcurs del contracte.

g) En quant al nou software de gestió d'informació de la producció de menús o dietes a implantar, l'empresa adjudicatària haurà d'aportar el següent equipament, que quedarà en propietat de l'ACJ un cop finalitzi el contracte:

- 16 unitats de Tablets per les cuines dels albergs, per poder realitzar les diferents tasques relacionades amb les comandes, recepció de mercaderies i producció dels àpats i menús. Aquestes Tablets disposaran com a mínim de les següents característiques:
 - 10"
 - 4Gb RAM
 - 64 Gb SSD
 - Windows 10
 - WiFi i Bluetooth
 - Funda antilliscant i de protecció per impactes

A4.4. Recursos humans

A4.4.1 Aspectes generals

L'empresa adjudicatària ha de disposar del personal propi necessari per desenvolupar l'objecte d'aquesta licitació. Aquest personal en cap moment ostentarà una relació laboral ni cap mena de vincle amb l'ACJ.

El personal contractat per l'empresa adjudicatària haurà de reunir la formació i capacitat necessàries per al desenvolupament de l'objecte del contracte.

En tot cas, l'empresa adjudicatària estarà obligada a fer-se càrrec i complir sota la seva exclusiva responsabilitat les disposicions vigents en matèria de relacions laborals, seguretat social, prevenció de riscos laborals, i seguretat i salut laboral, així com qualsevol altra de caràcter particular o general, que li siguin aplicables.

L'ACJ no serà responsable ni se subrogarà en cap cas en les obligacions i incidències, de qualsevol naturalesa, que puguin sorgir entre l'adjudicatari i el seu personal, siguin quines siguin les mesures que s'adoptin com a conseqüència directa o indirecta del desenvolupament regular o irregular d'aquest contracte.

Aquest expedient no compta amb personal a subrogar.

A4.4.2. Gestió de situacions singulars

Tindran aquesta particularitat les situacions que facin referència a l'absentisme laboral temporal. L'empresa serà l'única responsable de la seva gestió i haurà de cobrir, el mateix dia i en les mateixes condicions, el/s lloc/s previst/os en la planificació de les tasques acordades amb l'ACJ, excepte en casos en què hi hagi una nova proposta i un nou acord d'organització.

A4.5. Mecanismes de coordinació entre l'empresa i l'ACJ

Per tal de fer seguiment i control de la correcta evolució, es realitzaran reunions de treball periòdiques segons el calendari pactat entre l'empresa adjudicatària i l'ACJ.

Aquesta coordinació es durà a terme de la manera següent:

- "In situ", quant a l'operativa diària a cada alberg, mitjançant el diàleg entre els responsables. El responsable del seguiment de l'execució del contracte serà el director/a de cada alberg.

- Mensualment, a través de reunions de seguiment entre els representants del de l'Àrea de Gestió Tècnica de l'ACJ i el responsable amb poder executiu de l'empresa adjudicatària.
- Periòdicament, com a mínim un cop al any, o a petició d'una de les dues parts, a través d'unes sessions de revisió i actualització de la operativa i resultats de la prestació del servei, a nivell dels màxims responsables del servei de l'empresa adjudicatària i l'ACJ .

L'empresa adjudicatària presentarà obligatòriament i de forma bimensual un informe de les incidències que s'hagin produït al director/a de cada alberg i un informe resum de tots els albergs a l'Àrea de Gestió Tècnica de l'ACJ.

A4.6. Descripció de les tasques no executòries prèvies al inici del subministrament.

Un cop adjudicat aquest expedient s'establirà un període anterior a la data de inici del contracte, per desenvolupar totes aquelles tasques no executòries prèvies i necessàries pel bon funcionament del contracte.

Previ al inici del subministrament l'empresa adjudicatària haurà de presentar una **"Memòria de qualitats i productes homologats"**, amb cadascuna de les fitxes tècniques actualitzades de cada producte en format PDF i hipervinclades a la casella corresponent de cada article del document Excel de l'annex II.

Per tal de considerar vàlida una fitxa tècnica en relació amb l'article licitat, aquesta haurà de contenir informació suficient per comprovar que es correspon amb les característiques descrites en la columna "Descripció Producte" i amb la informació i/o les qualitats mínimes que puguin constar a la columna "Qualitat / especificacions dels productes" del annex II.

La relació de tasques prèvies al inici del subministrament és la següent:

- a) Configuració i parametrització del entorn informàtic cedit per l'adjudicatari per gestionar les comandes dels albergs.
- b) Coordinació del lliurament dels nous equips i aparells a cedir i la retirada dels cedits per l'anterior adjudicatari.
- c) Acordar amb la direcció de cada alberg el calendari-programa de freqüència, dies de servei, i horaris de lliurament.
- d) Executar la coordinació de prevenció de riscos laborals amb l'Àrea de RR.HH. de l'ACJ.
- e) Coordinació entre el departament de qualitat de l'empresa adjudicatària i els tècnics designats per l'ACJ, per efectuar la revisió i validació dietètic-nutricional del manual de menús de l'ACJ (d'acord a la informació de les fitxes tècniques dels productes a subministrar per l'adjudicatari). Un cop efectuada aquesta tasca, qualsevol canvi de producte haurà de ser aprovat d'acord a l'ANNEX VI "Protocol de canvi de productes".

- f) En quant al subministrament de productes agroalimentaris frescos de venda de proximitat o ecològics inclosos a l'oferta, l'empresa adjudicatària presentarà un llistat previ de les empreses i particulars adherits com a productors a la venda de proximitat o consell regulador pertinent, on realitzarà l'aprovisionament d'aquets productes destinats al subministrament dels albergs. Per ampliar informació al respecte consultar la pàgina web del Departament d'agricultura <https://agricultura.gencat.cat/ca/>.

A5. PENALITATS I RESOLUCIÓ DE LA CONTRACTACIÓ

A5.1. Penalitats

Qualsevol infracció o incompliment per part de l'empresa adjudicatària de les obligacions que deriven de la contractació, faculta a l'ACJ a interposar penalitats de l'execució del contracte.

A5.2 Procediment

Qualsevol infracció o incompliment, la direcció de l'alberg aixecarà una acta de no conformitat. Es lliurarà còpia a l'adjudicatari per tal que respongui amb un informe a la no conformitat redactada.

L'Àrea de Gestió Tècnica de l'ACJ rebrà totes les actes de no conformitat i els informes. Un cop revisat, si s'escau, proposarà a l'òrgan de contractació l'inici del procediment per a l'aplicació de les possibles de penalitats d'acord amb el descrit en aquest Plec de Prescripcions Tècniques.

L'ACJ notificarà a l'empresa adjudicatària l'inici del procediment de penalitats, donant-li tràmit d'audiència i concedint un termini de 15 dies naturals per que pugui formular al·legacions i presentar els documents i justificacions que estimi oportuns abans de dictar la resolució que correspongui.

L'acumulació d'incompliments podrà donar lloc a la resolució del contracte.

A5.3 Tipologia de penalitats

Per tal de garantir una bona execució del subministrament, l'ACJ ha detallat els supòsits següents:

- Els transports i subministraments dels articles alimentaris a les instal·lacions dels albergs gestionats per l'ACJ, s'efectuaran exclusivament amb vehicles refrigerats amb plataforma

elevadora i amb capacitat de gestionar i mantenir diferents tipologies d'aliments, (refrigerats, congelats, a temperatura ambient), **en forma de lliuraments únics** multi producte. Si l'adjudicatari organitza una logística que impliqui que els albergs hagin de recepcionar les comandes en varis lliuraments, o que impliqui rebre a l'alberg més d'un vehicle per comanda, s'aplicarà una penalització de 2.000 € per a cada episodi. Penalitzacions reiterades d'aquesta obligació, pot suposar motiu d'incompliment o resolució de contracte.

- Si l'article subministrat no compleix amb totes les especificacions fixades (annex II) i oferta presentada, serà rebutjat i es penalitzarà a l'adjudicatari amb 200€ per article.
- Si l'adjudicatari comunicués la impossibilitat de subministrar l'article demanat per causes que li siguin imputables, s'aplicarà una penalització de 200 € per producte.
- Si el transport es realitza inadequadament (condicions de temperatura, higiene, etc) i l'article subministrat es considera afectat, s'aplicarà una penalització de 200€.
- Si l'article es subministrés a una temperatura inadequada (d'acord amb el que estableix aquest Plec de Prescripcions Tècniques), s'aplicarà una penalització de 200 € per article afectat.
- Si l'article congelat es subministrés amb un excés de glasseig (+15%) s'aplicarà una penalització del 100 € per producte.
- El subministrament de productes químics de neteja que pugui realitzar l'empresa adjudicatària arrel d'altres contractacions amb l'ACJ o clients, es realitzarà en un transport diferenciat i exclusiu. En cap cas es subministraran productes químics de neteja i productes alimentaris utilitzant el mateix transport. L'incompliment d'aquesta obligació representarà una penalització greu valorada 1.000 €.
- Els productes alimentaris subministrats mantindran sempre en el sistema FIFO de dates de consum preferent o dates de caducitat. Tenint en compte la data del lliurament dels productes i les dates de consum preferent o dates de caducitat indicada per cada fabricant, l'empresa adjudicatària vetllarà per servir els productes amb un marge raonable de vida útil per l'ús dels albergs, segons la naturalesa del producte.

Productes làctics refrigerats : Des del dia de lliurament el 50% de la vida útil que indiqui el fabricant a la fitxa tècnica. L'incompliment d'aquesta obligació representarà una penalització greu valorada en 200 €.

Pastes i fleca industrial de llarga durada: Des del dia de lliurament el 40% de la vida útil que indiqui el fabricant a la fitxa tècnica. L'incompliment d'aquesta obligació representarà una penalització greu valorada en 200 €.

Embotit i formatge llescat envasat: Des del dia de lliurament el 50% de la vida útil que indiqui el fabricant a la fitxa tècnica. L'incompliment d'aquesta obligació representarà una penalització greu valorada en 200 €.

-Productes de V Gama: Des del dia de lliurament el 50% de la vida útil que indiqui el fabricant a la fitxa tècnica. L'incompliment d'aquesta obligació representarà una penalització greu valorada en 500 €.

- El transportista haurà d'arribar al lloc de lliurament de matèries primeres i lliurar el gènere i l'albarà al responsable de la recepció. En cas d'incompliment (abandonar el gènere a la porta de la cuina o del magatzem) per causes imputables al transportista, es podrà penalitzar amb 200 €.
- En cas de no complir amb els horaris establerts i pactats per causes imputables a l'empresa adjudicatària, es podrà aplicarà una penalització de 200 €.
- Si durant l'execució del contracte es donés qualsevol episodi documentat (resultat analític negatiu) que representi un risc per la seguretat i salut de les persones usuàries de l'alberg a causa de l'incompliment de la normativa vigent en l'àmbit de la seguretat alimentària es penalitzarà amb un import de 1.500 €, al marge de les responsabilitats que puguin concórrer.
- Penalitats derivades del circuit administratiu:
 - Aplicació incorrecta de preus adjudicats (més de 3 cops al mes) es penalitzarà amb 300 €
 - Informació incompleta (més de 3 cops al mes) de l'albarà o factura (traçabilitat, codificació ACJ...) s'aplicarà una penalitat de 200 € per albarà o factura incorrecte.

B. Prescripcions tècniques per al LOT2 : Subministrament de productes de neteja i higiene als albergs gestionats per l'Agència Catalana de la Joventut pels anys 2024 a 2026.

B1. ASPECTES GENERALS I CARACTERÍSTIQUES

- B1.1 Aspectes generals
- B1.2 Subministrament
- B1.3 Comandes
- B1.4 Albarans
- B1.5 Horaris i periodicitat del subministrament
- B1.6 Lliuraments.
- B2. OBLIGACIONS I SEGUIMENT DE LA QUALITAT
 - B2.1. Criteris generals
 - B2.2. Seguiment de la qualitat
 - B2.3. Exigències per al personal
 - B2.4. Vehicles de transport
 - B2.5. Embalatges interiors i exteriors
 - B2.6. Assegurança de responsabilitat civil
 - B2.7. Criteris ambientals
 - B2.7.1. Productes químics de neteja
 - B2.7.2. Sabó rentamans
 - B2.7.3. Paper higiènic i altres productes de cel·lulosa
 - B2.7.4. Bosses d'escombraries
 - B2.7.5. Bosses de mercat amb nanses (pícnic i samarreta) i bosses de residus orgànics
- B3. PRINCIPIS I OPERATIVITAT DEL SEU SEGUIMENT
 - B3.1 Controls fisicoquímics i toxicitat
 - B3.2 Seguiment
- B4. OBLIGACIONS DE LES PARTS
 - B4.1. Compromisos i facultats de l'ACJ
 - B4.2. Compromisos de l'adjudicatària
 - B4.3. Inversions i noves formes d'organització
 - B4.4. Recursos humans
 - B4.4.1 Aspectes generals
 - B4.4.2. Assignació de recursos
 - B4.4.3 Gestió de situacions singulars
 - B4.5. Mecanismes de coordinació entre l'Empresa i l'ACJ
 - B4.6. Descripció de les tasques no executòries prèvies al inici del subministrament.
- B5. PENALITATS I RESOLUCIÓ DE LA CONTRACTACIÓ
 - B5.1 Penalitats
 - B5.2. Procediment
 - B5.3. Tipologia de penalitats

B1. ASPECTES GENERALS I CARACTERÍSTIQUES

B1.1 Aspectes generals

L'Agència Catalana de la Joventut planteja la necessitat de realització del subministrament de productes de neteja i higiene personal als albergs gestionats per l'ACJ.

L'esmenat subministrament s'ha d'efectuar per als albergs gestionats per l'ACJ que es descriuen a Annex I "Llistat d'albergs".

B1.2 Subministrament

L'empresa adjudicatària ha de ser capaç de cobrir totes les necessitats d'articles de neteja i higiene per al correcte funcionament dels serveis oferts pels albergs gestionats per l'ACJ.

L'empresa adjudicatària ha de poder subministrar els articles que es descriuen a Annex III "Llistat de productes i preus neteja" als albergs gestionats per l'ACJ que es relacionen a l'Annex I "Llistat d'albergs" d'aquest Plec de Prescripcions Tècniques.

L'empresa adjudicatària s'obliga a subministrar tots i cadascun dels articles estipulats a l'Annex III quan li siguin sol·licitats, i en el format i/o en la unitat de venda mínima que s'estableixi, sempre que no afecti a la traçabilitat de l'article (núm. lot, data de fabricació, data de caducitat, data d'ús preferent...).

L'ACJ podrà incloure nous articles (productes de neteja i higiene) durant la vigència del contracte, per tal de cobrir necessitats derivades del servei o variacions de l'oferta del mercat. En aquest cas, l'empresa adjudicatària haurà de facilitar les fitxes tècniques i de seguretat corresponents, així com el preu unitari a negociar amb l'ACJ com pas previ al subministrament, que els haurà d'autoritzar i incorporar al llistat de productes Annex III.

Tots els articles es codifiquen i es relacionen a l'Annex III. Els articles estaran subjectes a ampliació i/o modificació, sempre i quan hagi estat acordat amb l'Àrea de Gestió Tècnica de l'ACJ.

Tots els articles inclosos a l'Annex III son considerats **Articles de preu fix (FIX)**.

Les empreses licitadores disposaran de la deguda Inscripció i autorització al Registre Sanitari Industrial del fabricant o distribuïdor dels productes de neteja i higiene per a ús en la indústria alimentària (RSIPAC) i/o Registre General Sanitari (RGS), degudament validada per la Direcció General de Salut Pública vigent amb els epígrafs corresponents a l'activitat a desenvolupar (clau 40 Emmagatzemistes, distribuïdors, envasadors i importadors polivalents i/o clau 39 Materials i objectes destinats a entrar en contacte amb aliments).

B1.3 Comandes

La direcció de cadascun dels albergs emetrà les comandes dels articles establerts a l'Annex III que necessiti per al correcte funcionament de l'alberg.

Els albergs realitzaran les comandes de productes a l'empresa adjudicatària segons les seves necessitats, i d'acord amb el calendari-programa pactat i acordat amb l'empresa adjudicatària.

Les comandes es realitzaran abans de les 12:00 del matí un cop al mes per a cada alberg com mínim. S'ha de tenir en compte que per circumstàncies de cúmul de dies festius o per contingències determinades es podrà recepcionar en dies no establerts. El proveïdor haurà d'avisar sempre de qualsevol retard en el lliurament de la comanda o falta de producte, amb una anticipació suficient per no afectar el funcionament del servei de neteja i higiene de l'alberg.

Els albergs podran:

- Realitzar comandes en temps real via web "Online", correu electrònic o altre sistema que deixi constància del contingut i de la seva recepció.
- Consultar la fitxa de cada article: preu, característiques, fitxa tècnica i fitxa de seguretat, etc.
- Imprimir les comandes i llistats de la seva conta de client.

Excepcionalment es podran fer comandes per a ser subministrades de forma urgent (emergències, trencament d'estocs, canvis imprevistos en l'ocupació...)

Les comandes hauran de lliurar-se per lots de productes segons les seves característiques, tal com estableix la normativa vigent.

Tots els articles es codifiquen i es relacionen a l'Annex III. Aquesta codificació serà utilitzada per ambdues parts per fer les comandes i es farà constar a l'albarà de lliurament d'articles i a la factura.

B1.4 Albarans.

D'acord amb el punt anterior, tots els articles es codifiquen i es relacionen a l'Annex III. L'empresa adjudicatària utilitzarà la mateixa codificació a l'albarà de lliurament i a la factura. Així mateix, cal que a l'albarà consti el número de lot que correspon a cadascun dels articles subministrats pel seguiment de la traçabilitat d'aquests. No podrà facturar-se cap article que no estigui donat d'alta amb un codi ACJ facilitat per l'Àrea de Gestió Tècnica.

L'albarà ha de contenir i descriure clarament la informació mínima següent:

- Nom i adreça de l'alberg de destinació
- Nom i adreça del proveïdor
- Registre Sanitari Industrial del fabricant / distribuïdor o Número de Registre Sanitari o Número d'inscripció en el Registre de plaguicides no agrícoles o biocides , .
- Data i número d'albarà
- Codi i nom del producte (codi propi de l'ACJ de cada article segons l'Annex II i codi proveïdor)
- Categoria
- Pes/ Volum/Unitats
- Preu per unitat de mesura
- Import de l'albarà
- Import dels impostos indirectes
- Import total en euros
- Número de lot de cadascun dels productes, data de fabricació (criteris de traçabilitat)

L'albarà serà signat i segellat per la persona autoritzada que designi el Director/a de l'alberg i serà qui rebrà la comanda, requisits sense els quals l'operació no s'entendrà com a vàlida, amb els conseqüents efectes d'invalidació en el posterior procés de facturació i pagament.

L'albarà identificarà la comanda i es lliurarà per duplicat, essent el destí de cadascuna de les còpies el següent:

- 1 còpia es retornarà al subministrador degudament segellada.
- 1 còpia restarà en poder de l'alberg receptor com a comprovant del lliurament.

Pel que fa als albarans amb possible incidència per devolució o falta de producte, la persona autoritzada de l'alberg per rebre les comandes rectificarà l'albarà davant del subministrador. No obstant això, l'empresa adjudicatària haurà de remetre una factura rectificativa a banda

(abonament) en el cas que el material no es reposi o bé un nou albarà de lliurament en el cas que l'article sigui reposat.

B1.5 Horaris i periodicitat del subministrament.

L'empresa adjudicatària haurà de subministrar en els dies i la periodicitat pactades amb la direcció de cadascun dels albergs, **com a mínim un cop per mes per a productes de neteja i higiene**. Per a qualsevol entrega es podrà sol·licitar qualsevol dels productes definits a l'Annex III.

El subministrament de **productes químics de neteja**, es realitzarà obligatòriament de forma separada dels productes d'higiene d'un sol ús i aptes per ús alimentari.

L'horari habitual del lliurament de productes als albergs (llevat de l'alberg "Pic de l'Àliga" de Núria) serà entre les **8h i 13h del matí** (llevat de pacte diferent amb la direcció de l'alberg), i llevat de les urgències que es puguin produir que seran ateses en el termini establert.

Caldrà tenir en compte els períodes de tancament dels albergs i els possibles canvis segons les seves necessitats reals. L'ACJ facilitarà els períodes de tancament dels albergs a l'empresa adjudicatària amb suficient antelació.

L'empresa adjudicatària queda obligada a donar resposta i subministrament en un temps inferior a 48 hores per fer front a **situacions excepcionals, urgències o imprevistos** que es poguessin derivar de la prestació del subministrament o de les necessitats del servei.

L'empresa adjudicatària, en el marc de les accions per a la implementació del contracte, haurà de presentar un **calendari-programa** dels dies de sol·licitud de comanda, dels dies de subministrament, la periodicitat i els horaris pactats de lliurament amb la direcció de cadascun dels albergs. La direcció de l'alberg i l'adjudicatari acordaran i signaran aquest calendari-programa abans de l'inici del subministrament i es lliurarà una còpia a la direcció de l'alberg i una altra a l'Àrea de Gestió Tècnica de l'ACJ.

Alberg "Pic de l'Àliga" de Núria: L'empresa adjudicatària haurà de subministrar els dies i la periodicitat acordats amb la direcció de l'alberg situat a la cota 2.120 m de La Vall de Núria. El subministrament està condicionat als dies i horaris de servei del Cremallera de Núria i a l'hivern a la capacitat de càrrega del telecabin, que comunica l'andana de l'estació de Vall de Núria amb

l'alberg. **En aquest sentit, l'horari habitual del lliurament de productes a l'andana de l'estació de Ribes Vila, s'efectuarà obligatòriament abans de les 10:30 h del matí.**

B1.6 Lliuraments.

La mercaderia s'entén rebuda per l'ACJ quan estigui descarregada a la **zona de recepció o zona d'emmagatzematge establerta per a cada alberg**, amb la supervisió de la persona assignada per aquesta funció. En cap cas la mercaderia es deixarà a peu de carrer o fora de les instal·lacions del l'alberg.

En el cas de l'Alberg de Núria, la mercaderia es deixarà dins del vagó groc situat a l'andana de l'estació de Ribes de Fresser.

Els recipients de presentació i el seu transport hauran de complir amb les condicions higiènic-sanitàries vigents segons el tipus de producte (productes de neteja i desinfecció, productes d'higiene personal, productes d'un sol ús i aptes ús alimentari ...).

El lliurament serà responsabilitat obligatòria de l'empresa adjudicatària i inclou la descàrrega del vehicle de transport, el trasllat i col·locació de tot el material subministrat en el lloc que el responsable de l'alberg indiqui a la persona designada i el lliurament de l'albarà acreditatiu dels articles rebuts.

L'empresa adjudicatària col·laborarà en la correcta rotació d'estocs i emmagatzematge.

Els possibles retards o incidències o falta de producte seran notificats amb la màxima celeritat i anticipació a la Direcció de l'alberg o l'ACJ pel responsable que determini l'empresa adjudicatària.

El transportista haurà d'avisar a la persona responsable de la recepció d'articles de neteja i higiene, segons sigui el cas, i lliurar-li la mercaderia i l'albarà. En cap cas deixarà la mercaderia sense lliurar-la a la persona de l'alberg responsable de la recepció.

Els articles seran subministrats en caixes reutilitzables o reciclables i, si escau, en palets estàndards homologats i reutilitzables en tot cas. No s'admetrà l'entrada de caixes de fusta. El proveïdor serà responsable de la recollida i la neteja de totes les caixes i palets, al subministrament següent del seu lliurament, en cas contrari l'alberg no es farà responsable del seu emmagatzematge i custòdia.

Cas que l'adjudicatari no fes el lliurament dels articles que són especificats a la comanda en el punt i horari establerts o que algun d'aquests productes no s'ajusti a la descripció, qualitat, format establert al contracte o no s'adapti a les necessitats de l'alberg, l'ACJ podrà imposar les penalitzacions previstes en aquest plec.

En qualsevol cas, tot article que hagi estat subministrat i hagi de ser substituït per no acomplir les especificacions fixades, es farà constar en un albarà de devolució amb les següents dades:

- Data de devolució
- Codi i descripció de l'article
- Pes, volum o quantitat
- Motius de la incidència
- Signatures corresponents i segell (representant de l'empresa adjudicatària i representat de l'alberg)

En cas de trencament d'estoc o no disponibilitat d'algun article, l'empresa adjudicatària avisarà d'immediat a l'alberg i oferirà un altre producte d'igual o superior qualitat al mateix preu, prèvia notificació per escrit en qualsevol cas. En funció del temps disponible, l'adjudicatari aportarà mostres suficients per a escollir el substitut de l'article que ha patit el trencament d'estoc o la no disponibilitat, així com la corresponent fitxa tècnica del producte per tal de ser avaluat.

En cas de detectar-se una anomalia en el lliurament dels productes, s'obrirà un registre de "No Conformitat / Incidències en el servei" i es lliurarà còpia a l'adjudicatari per tal que faci el pertinent seguiment i respongui amb un informe amb la fi de tancar el cas.

La direcció de l'alberg enviarà còpia de tots els registres de "No Conformitat / Incidències en el servei" a l'Àrea de Gestió Tècnica per a la coordinació del seguiment tècnic del contracte i si s'escau proposar aplicar les possibles penalitats i incompliments descrits en aquest Plec de Prescripcions Tècniques.

B2. OBLIGACIONS I SEGUIMENT DE QUALITAT

B2.1. Criteris generals

Els articles a subministrar hauran de complir la normativa d'etiquetatge vigent, aporten la documentació i els registres que acompanyen al producte (fitxa tècnica, fitxa de seguretat i els registres específics i/o legals (obligatoris en el cas de desinfectants) i incloure en tot cas la següent informació:

- Nom o denominació comercial del producte.
- Nom i adreça del proveïdor, fabricant, envasador o importador.
- Registre Sanitari Industrial del fabricant / distribuïdor, Número d'inscripció en el Registre de plaguicides no agrícoles o biocides o Registres específics i/o legals (obligatoris en el cas de desinfectants), si escau.
- Contingut net
- El mode i condicions d'ús.
- Mesures de seguretat en l'ús (Incompatibilitat amb altres productes, si hi ha).
- Portar les llegendes: “no ingerir”, “mantenir fora de l'abast dels nens” i “en cas d'intoxicació truquin al Servei Nacional d'Informació de Toxicològica, tel. 915620420”
- Condicions d'emmagatzematge i conservació.
- Codi o lot de l'envàs per conèixer la traçabilitat del producte i la data de envasat del fabricant.
- Altres, si es cau: Indicar si és o no biodegradable, si s'ha d'evitar el contacte amb pell o mucoses, “perill, producte irritant”, pictogrames (irritant, inflamable, comburent, corrosiu, Tòxic, Nociu, Explosiu, Perillós per al Medi Ambient),....

Els articles d'aquest contracte hauran de complir les exigències que estableix la legislació vigent.

Les fitxes tècniques dels productes de neteja i higiene, hauran d' incloure com a mínim la següent informació:

- Marca comercial i denominació del producte
- Nom i adreça del proveïdor, fabricant, envasador o importador
- Condicions de Conservació.
- Propietats físic-químics i característiques tècniques .
- Format i presentació.
- El mode i condicions d'ús. normes de manipulació .
- Identificació Empresa que el fabrica.
- Composició del producte.

Un cop adjudicat aquest expedient s'establirà un període anterior a la data de inici del contracte, per desenvolupar totes aquelles tasques no executòries prèvies i necessàries pel bon funcionament del contracte.

Previ al inici del subministrament l'empresa adjudicatària haurà de presentar una “**Memòria de qualitats i productes homologats**”, amb cadascuna de les fitxes tècniques actualitzades de

cada producte en format PDF i hipervinclades a la casella corresponent de cada article de l'annex III.

Per tal de considerar vàlida una fitxa tècnica en relació amb l'article licitat, aquesta haurà de contenir informació suficient per comprovar que es correspon amb les característiques descrites en la columna "Descripció Producte" i amb la informació i/o les qualitats mínimes exigides que puguin constar a l'annex III.

B2.2. Seguiment de la qualitat

El director/a de l'Alberg o persona/es delegades en cada cas per ell mateix realitzaran les inspeccions i controls de qualitat, podent rebutjar algun article, si ho creuen convenient per causes justificades i especificades en aquest plec:

- Perquè l'article no s'adapta a la definició, classe, categoria, classificació, qualitat o forma de presentació establertes.
- Per incompliment de la normativa específica, en particular, les especificacions descrites en les fitxes tècniques i les fitxes de seguretat.
- Per deteriorament en més o menys grau.
- Per indicis que representin un risc per la salut dels treballadors i usuaris.

L'empresa adjudicatària serà informada en tot cas.

Per fer constar la reclamació, el responsable del seguiment de l'execució del contracte de cada alberg (Director/a de l'alberg), transmetrà al gestor que l'adjudicatari hagi designat, via correu electrònic o fax, la incidència a fi que quedi constància de la data i l'hora que ha estat tramesa.

Les possibles incidències a tall tècnic son:

- En el cas que el pes o la quantitat d'algun producte subministrat sigui inferior al demanat, l'empresa adjudicatària haurà de subministrar la part restant en el menor temps possible. El mateix s'aplicarà per a aquells productes que siguin rebutjats per manca de qualitat o circumstàncies fixades en aquest plec.
- Els productes de neteja i higiene-subministrats mantindran sempre en el sistema FIFO de dates de caducitat i/o dates de fabricació. Tenint en compte la data del lliurament dels productes i les dates de caducitat i/o dates de fabricació indicada per cada fabricant, l'empresa adjudicatària vetllarà per servir els productes amb un marge raonable de vida útil per l'ús dels albergs, segons la naturalesa del producte, per tal que no perdin la seva

efectivitat al llarg del temps o puguin danyar els aparells i/o les superfícies per està en mal estat.

- En el cas dels productes químics i de neteja (lleixiu alimentaria, kits de control de clor, reactius de canvi, blanquejador, suavitzants, detergents de roba, detergent per a vaixelles, ambientadors, condicionadors, sabó...) que tinguin una vida útil limitada, el marge mínim de vida útil per l'ús dels albergs serà des del dia de lliurament el 80 % de la vida útil que indiqui el fabricant a l'etiqueta del producte o a la fitxa tècnica.

L'ACJ es reserva el dret a realitzar inspeccions puntuals aleatòries per tal de verificar el correcte compliment de l'execució del contracte d'acord amb la legislació vigent.

B2.3. Exigències per al personal

El personal que subministra els articles de neteja i higiene ha d'uniformar-se i identificar-se de forma adients durant l'estada a les dependències dels albergs.

L'empresa adjudicatària ha de fer-se càrrec del vestuari dels seus treballadors.

B2.4. Vehicles de transport

L'empresa adjudicatària haurà de subministrar els articles en vehicles de transport autoritzats i separats segons els grups d'articles que continguin (productes químics de neteja i higiene, productes d'un sol ús i aptes per ús alimentari,...), complint amb la normativa vigent al respecte. Les dimensions i característiques d'aquests vehicles s'adequaran als espais i accessos dels albergs. Tanmateix, els vehicles destinats a aquest subministrament, hauran de disposar de distintiu ambiental de la Direcció General de Trànsit.

Queden a càrrec de l'adjudicatari, totes les despeses que l'esmentat subministrament pugui generar, així com qualsevol responsabilitat derivada d'aquest serveis front a tercers, eximint en tot cas a l'ACJ.

El subministrament de productes alimentaris que pugui realitzar l'empresa adjudicatària arrel d'altres contractacions, es realitzarà en un transport diferenciat i exclusiu. En cap cas es subministraran productes químics de neteja i productes alimentaris utilitzant el mateix transport. Les dimensions i característiques d'aquests vehicles s'adequaran als espais i accessos dels albergs.

B2.5. Embalatges interiors i exteriors

Els envasos dels productes de neteja han de ser estancs, forts i sòlids, amb nanses resistents. Han d'estar envasats i embalats d'acord amb els següents requisits: que els embalatges siguin resistents a la compressió equivalent a dos metres d'apilat i han de suportar l'impacte d'una caiguda d'un metre d'alçada sense que es produeixi fuites del producte, d'acord amb la legislació vigent.

En cap cas s'acceptaran embalatges o contenidors amb components de fusta o altres que afavoreixin l'aparició d'elements contaminants o transmissors de contaminacions. Només seran vàlids aquells embalatges que regula la normativa vigent pel transport i distribució.

B2.6. Assegurança de responsabilitat civil

L'empresa adjudicatària serà responsable dels danys i perjudicis causats a l' ACJ o tercers, en el desenvolupament del contracte, eximint l'ACJ de tota responsabilitat pels danys i perjudicis causats a tercers com a conseqüència d' aquells.

No obstant això, l'empresa adjudicatària ha de contractar una pòlissa d' assegurances de Responsabilitat civil, amb un import mínim de **600.000€**, que cobreixi els danys corporals, els materials i els conseqüèncials, inclosa la responsabilitat civil patronal, causats per acció o omissió a terceres persones durant l'exercici de la seva activitat.

L'empresa adjudicatària haurà d'acreditar l'existència de la pòlissa mitjançant l'aportació de la pòlissa, els capitals assegurats i el darrer rebut per tal de poder esdevenir adjudicatari del contracte.

Les empreses adjudicatàries comunicaran de manera immediata a l'ACJ qualsevol modificació en la pòlissa d' assegurança que alteri o variï les seves condicions de cobertura.

B2.7. Criteris ambientals

L'empresa adjudicatària es compromet a complir criteris ambientals en el subministrament de productes de neteja i higiene que afavoreixin la protecció del medi ambient (minimització d'envasos i embalatges, subministrament de productes amb etiqueta ecològica, respectuosos amb el medi ambient, amb un reduït impacte ambiental al llarg de la seva vida útil, utilització d'envasos i etiquetes reciclables, minimització de l'abocament de càrrega contaminant).

L'empresa adjudicatària té l'obligació d'assolir els objectius que es fixin mitjançant les polítiques de gestió ambiental de l'ACJ:

- Desenvolupar una gestió eficient dels residus. Evitant-ne la generació mitjançant la reducció d'embalatges i la recollida selectiva dels residus que es generin.
- Estar en disposició pel compliment de la nova Directiva (UE) 2019/904 de 5 de juny de 2019 relativa a la reducció de l'impacte de determinats productes de plàstics en el medi ambient, i per tant es prohibeix a partir de 2021 la venda de varis productes d'un sol ús.
- Incorporació de nous articles alimentaris d'un sol ús ecològics i bio-compostables, en substitució dels fabricats amb plàstic o derivats.
- Minimitzar la utilització de productes químics. Prioritzar, dins la disponibilitat del mercat, la utilització d'aquells que garanteixin un menor impacte ambiental.
- Fomentar la utilització de materials reutilitzables, ecològics i reciclats
- L'empresa adjudicatària haurà de promoure i vetllar per l'ús racional de l'aigua i l'energia utilitzada en la conservació, producció i posterior servei dels aliments

B2.7.1. Productes químics de neteja

Les empreses licitadores hauran d'aportar de cadascun dels productes inclosos a l'annex III:

- Fitxa tècnica i de seguretat del producte.
- Instruccions de manipulació.
- Elaborar el Pla de neteja i higiene de cada alberg d'acord als productes a subministrar, i formar al personal dels albergs que els utilitzi.

Dels productes químics de neteja es diferenciarà entre els productes bàsic de neteja i la resta de productes de neteja d'ús específic.

Es consideren productes bàsics de neteja general els que s'utilitzen en les tasques de neteja habituals i que per tant es consumeixen en major quantitat i de forma regular. En concret es consideren els següents:

- Producte de neteja general de terres i paviments.
- Producte de neteja general de superfícies. (taules, prestatgeries, portes, mampares, etc).
- Productes de neteja general de vidres.
- Productes de neteja general de superfícies ceràmiques (enrajolat en lavabos, cuines, etc).

Els productes bàsics de neteja d'ús general no podran contenir com a ingredients concentracions superiors al 0,01% de cap substància identificada com a extremadament preocupant i que com

a tal hagi estat inclosa a la llista de l'article 59 del Reglament (EC) 1907/2006 (Reglament REACH).

Es consideren altres productes de neteja d'ús específic, aquells que tenen aplicacions particulars diferents dels anteriors, tot i que per les condicions particulars en un edifici concret puguin arribar a ser d'ús habitual. En concret es consideren els següents:

- Altres productes per la neteja de terres i paviments: decapants de sòls, abrillantadors, netejadors de moquetes, parquets....
- Altres productes per la neteja de superfícies especials.
- Altres productes per la neteja de vidres.
- Altres productes per neteja de banys i cuines com desembussadors, ambientadors, desinfectants, etc.
- Altres productes com rentavaixelles, detergents, etc.

No es podran subministrar productes en esprai amb gasos propel·lents. En cas que sigui necessari, s'utilitzarà en ampolla reutilitzable amb capçal polvoritzador manual.

B2.7.2. Sabó rentamans

El sabó rentamans no podrà contenir com a ingredients concentracions superiors al 0,01% de cap substància identificada com a extremadament preocupant i que com a tal hagi estat inclosa a la llista de l'article 59 del Reglament (EC) 197/2006 (Reglament REACH).

B2.7.3. Paper higiènic i altres productes de cel·lulosa

En cas que la matèria prima contingui fibra verge s'ha de garantir que tota la fibra verge procedeix de fonts legals i que com a mínim el 50% procedeix de boscos de gestió forestal sostenible.

En tot el procés d'elaboració del producte no s'ha d'haver emprat clor elemental com a agent blanquejant ni alquilfenoletoxilats (APEOs) ni els seus derivats.

B2.7.4. Bosses d'escombraries

La matèria primera emprada ha de ser plàstic reciclat post consum en com a mínim un 80% respecte tot el plàstic usat.

B2.7.5. Bosses de mercat amb nanses (de pícnic i per samarreta) i bosses de residus orgànics ,

Aquestes bosses han de ser 100% biodegradables o oxodegradables d₂W o compostables.

B3. PRINCIPIS I OPERATIVITAT DEL SEU SEGUIMENT

B3.1 Controls fisicoquímics i toxicitat.

Totes les matèries primeres servides poden ser objecte de l'anàlisi fisicoquímic i toxicitat per part de l'ACJ. Qualsevol anomalia detectada per mitjà dels esmentats controls envers als valors establerts per la legislació vigent o les fitxes tècniques i de seguretat de cada producte, serà sancionada de conformitat amb el que disposen les clàusules d'infraccions i penalitzacions d'aquest plec de condicions tècniques.

B3.2 Seguiment.

En la consideració global de la qualitat del subministrament, es tindrà en compte també el compliment dels criteris següents:

- La diligència, el rigor i la fiabilitat dels circuits de lliurament.
- El compliment de la programació: productes, calendari i horaris de lliurament, personal, etc.
- La disponibilitat i l'eficiència del representant de l'empresa adjudicatària, nomenat com a únic interlocutor amb l'ACJ per qualsevol assumpte que faci referència al desenvolupament de la prestació.
- La disponibilitat de recursos i la capacitat de resposta en cas d'urgència o emergència, així com davant de diferents necessitats que puguin sorgir.
- L'estat d'higiene i/o presentació dels equips, material, estris, vehicles i personal operatiu.
- El tracte del personal de l'empresa contractada envers al personal de l'ACJ.
- El seguiment de les incidències mitjançant un procediment de gestió de no conformitats.

Aquest seguiment es farà periòdicament per part dels responsables de l'ACJ, dependent o independentment de les incidències que puguin haver produït dintre de la prestació de contractació, en relació a aquests criteris.

B4. OBLIGACIONS DE LES PARTS

B4.1. Obligacions i facultats de l'ACJ

L'ACJ es compromet a satisfer el preu que es determini i fer efectiu el pagament d'acord amb les condicions establertes al contracte.

L'ACJ disposa les facultats següents:

- Inspeccionar el subministrament, d'interpretar allò pactat, modificar la prestació segons les conveniències dels albergs, suspendre la seva execució, indemnitzant, si és el cas, a l'empresa pels danys i perjudicis causats.
- En el supòsit que el contractista incorri en els actes o omissions que puguin interrompre el funcionament normal del subministrament, exigir l'adopció de mesures concretes i eficaces per tal de restablir el bon ordre en l'execució del que estigui pactat, sense perjudici de la possible resolució del contracte s'hi s'incorre en alguna causa de resolució del mateix.
- En el supòsit que els productes a subministrar inclosos en aquest contracte fossin causa de qualsevol perjudici per la salut de les persones consumidores, l'ACJ podrà exercir les accions legals oportunes, que poguessin arribar fins la resolució d'aquest contracte.
- En cas de resolució del contracte per causes imputables al contractista, l'ACJ podrà obligar-lo a continuar la prestació del subministrament contractat en els mateixos termes pactats, en tant no s'hagi realitzat l'oportuna nova adjudicació i l'inici del subministrament del nou contractista. Aquesta obligació no podrà excedir d'un termini màxim de sis mesos des de la data de la resolució del contracte, durant el qual s'haurà de seguir realitzant els subministraments en les mateixes condicions que venia realitzant fins a la data de la finalització.

B4.2. Obligacions de l'adjudicatària

L'empresa adjudicatària queda obligada a:

- a) Subministrar a tots els albergs i no només a una part. Compromís de subministrament i/o servei en totes les situacions. L'empresa adjudicatària s'obliga a subministrar tots i cadascun dels articles estipulats a l'Annex III quan li siguin sol·licitats, i en el format i/o en la unitat de venda mínima que s'estableixi, sempre que no afecti a la traçabilitat de l'article (nº lot, data de caducitat o data de fabricació).
- b) Els productes de neteja i higiene subministrats mantindran sempre el sistema FIFO de dates de fabricació o dates de caducitat o de ús preferent. Tenint en compte la data del lliurament dels productes i les dates de caducitat i/o dates de fabricació indicada per cada fabricant, l'empresa adjudicatària vetllarà per servir els productes amb un marge raonable de vida útil per l'ús dels albergs, segons la naturalesa del producte, per tal que no perdin la seva efectivitat.
- c) Executar el subministrament sota el seu risc i ventura i estarà obligat a indemnitzar tots els danys i perjudicis que es causin a tercers com a conseqüència d'aquesta execució.

- d) Complir les disposicions vigents, generals i sectorials, entre d'altres, en matèria laboral i de seguretat i higiene del treball, prevenció de riscos laborals i qualsevol altre de caràcter específic o general, establert per la legislació vigent.
- e) Designar una persona, amb capacitat suficient, per ostentar la representació del contractista, organitzar l'execució del subministrament i del servei i coordinar-se amb el director/a de l'Alberg per al desenvolupament del subministrament. Haurà de tenir la capacitat suficient per a resoldre, per si mateix, totes les situacions relacionades amb el present contracte. La persona designada per l'adjudicatari davant l'ACJ, haurà de tenir dedicació exclusiva durant la implantació de l'oferta, una vegada implementada haurà de tenir la dedicació necessària pel bon funcionament. En cas d'haver problemes de funcionament haurà de tenir dedicació exclusiva fins a la resolució dels mateixos. Aquesta persona estarà permanent localitzable pels responsables de l'ACJ.
- f) Presentar un calendari-programa dels dies de sol·licitud de comanda, dels dies de subministrament, la periodicitat i els horaris pactats de lliurament amb la direcció de cadascun dels albergs. La direcció de l'alberg i l'adjudicatari acordaran i signaran aquest calendari-programa abans de l'inici del subministrament i lliuraran una còpia l'Àrea de Gestió Tècnica de l'ACJ.
- g) Indicar la persona o persones acreditades com a representants, així com els transportistes que lliuraran les comandes per tal de tenir un control d'entrada i sortida de la càrrega i descàrrega i establir les mesures de seguretat adequades.
- h) En el supòsit de vaga, comprometre's a oferir les solucions que garanteixin la correcta realització de la prestació.
- i) Fer-se responsable de les tasques realitzades pels seus col·laboradors/es.
- j) Facilitar totes les dades o informes que sol·liciti l'ACJ relacionats amb la gestió i l'anàlisi de les compres (estadística de compres mensual per alberg i producte, estadística de no conformitats i incidències, etc.).
- k) Els articles de l'Annex III marcats en color groc **(1)**, i que es disposaran a l'abast de l'usuari dels albergs, l'ACJ s'exigeix que siguin etiquetats en català o català i castellà i els marcats en groc **(2)** s'exigeix que siguin productes amb distintiu ecològic ECOLABEL,

així com els marcats **(3)** s'exigeix que siguin producte 100 % biodegradable, compostable o oxodegradable d₂W

- l) Les comunicacions, la correspondència, publicitat, documentació administrativa, retolació de màquines dispensing, etc..., que l'empresa adjudicatària adreci a l'ACJ o directament als alberguistes ha de fer-se en llengua catalana. Així com el personal d'atenció a l'usuari ha de conèixer la llengua catalana.
- m) Facilitar les fitxes tècniques de qualitat i de dades de seguretat de tots els productes en un entorn informàtic "Online" accessible per a tots els albergs , i actualitzable d'acord els possibles canvis de producte o noves incorporacions. L'empresa adjudicatària facilitarà un sistema informàtic "Online", que permeti realitzar comandes en temps real als albergs.
- n) Facilitar mostres d'aquells productes que s'estimin oportuns des de l'Àrea de Gestió Tècnica.
- o) Compromís de millora continua i aportar solucions logístiques i d'organització i compromís de minimització d'embalatges en els articles de neteja i higiene que subministri, per tal que els enviaments siguin efectuats amb la mínima quantitat d'embalatge o en tot cas de tipus reciclat.
- p) Pel que fa a reclamacions de caire econòmic, de facturació o de gestió de servei definit en aquest plec, l'adjudicatari es compromet a donar resposta a una reclamació del centre en un termini màxim de 10 dies naturals i en el cas de reclamacions de la qualitat de subministrament en un termini màxim de 7 dies naturals. Per fer constar una reclamació, el responsable del seguiment de l'explotació de l'alberg, trametrà a l'adjudicatari, via correu electrònic o fax, la incidència a fi de que quedi constància de la data i hora que ha estat tramesa.
- q) El subministrament de productes químics de neteja, es realitzarà en un transport diferenciat i exclusiu.
- r) Elaborar i presentar el Pla de neteja i higiene a cada alberg, així com realitzar les sessions establertes de formació d'ús i prevenció de riscos laborals al personal de neteja dels albergs abans de l'inici del subministrament.
- s) L'empresa adjudicatària queda obligada a donar resposta i subministrament en un temps inferior a 48 hores o al temps que s'hagi compromès, per fer front a situacions

excepcionals, urgències o imprevistos que es poguessin derivar de la prestació del subministrament o de les necessitats del servei de l'ACJ.

- t) L'empresa adjudicatària presentarà obligatòriament i de forma bimensual un informe de les incidències que s'hagin produït al director/a de cada alberg i un informe resum de tots els albergs a l'Àrea de Gestió Tècnica de l'ACJ.

B4.3. Inversions i noves formes d'organització

L'empresa adjudicatària té la iniciativa i responsabilitat d'introduir maquinària, equips auxiliars, eines i la realització de cursos de formació anuals a tot el personal i de forma general qualsevol avanç tecnològic susceptible de millorar la qualitat i els resultats de l'objecte d'aquesta licitació.

Així mateix, en el moment de signar el contracte, l'empresa adjudicatària ha d'assumir i executar les inversions següents:

- a) Facilitar i instal·lar, de forma gratuïta, dispensadors per a productes de neteja i higiene concentrats (químics de neteja i de bugaderia), així com els envasos del producte formulat a tots els albergs. Aquest material i equipament serà retirat per l'adjudicatari al finalitzar el contracte. Tanmateix l'empresa adjudicatària s'obliga a revisar cada 6 mesos tots aquets dispensadors i/o dosificadors i autobombes del diferents espais on s'hagin instal·lat, així com realitzar un anàlisi de la duresa de l'aigua que surt per les aixetes de les màquines. Es deixarà degudament registrada i signada en un document aquesta acció de revisió.

En cas que els albergs sol·licitin reposar ampolles dispensadores / pulveritzadores per a productes de neteja i higiene concentrats, s'utilitzaran els codis presents en el següent llistat, a fi de fer constar a la comanda i als albarans, els lliuraments **sense cost** d'aquets productes:

50060017	AMPOLLA + PULVERITZADOR PER NETEJADOR TERRES	Amb etiqueta del contingut Per aplicar producte Concentrat, un cop dosificat.
50010017	AMPOLLA + PULVERITZADOR PER MULTIUSOS I VIDRES	Amb etiqueta del contingut
50040014	AMPOLLA + PULVERITZADOR PER DESINFECTANT SUPERFÍCIES	Amb etiqueta del contingut
50040009	AMPOLLA + PULVERITZADOR PER NETEJADOR DESINFECTANT SUPERFÍCIES	Amb etiqueta del contingut
50040019	AMPOLLA + PULVERITZADOR PER NETJADOR DESINFECTANT CUINES	Amb etiqueta del contingut
50020024	AMPOLLA + PULVERITZADOR PER AMBIENTADOR LÍQUID TOT ÚS	Amb etiqueta del contingut
50020025	AMPOLLA + PULVERITZADOR PER AMBIENTADOR SOLUBLE	Amb etiqueta del contingut
50020015	DISPENSADOR AMBIENTADOR PER BANYS	Amb etiqueta del contingut Normalment Sense Càrrrec
50025030	AMPOLLA + PULVERITZADOR PER NETEJADOR VAIXELLES	Amb etiqueta del contingut
50030005	POLSADOR PROFUX "PINGÜINO/COLL D'ÀNEC"	Bomba polsadora vàlida per a garrafes de 4 litres Amb etiqueta del contingut
50030004	POLSADOR PROFUX "PINGÜINO/COLL D'ÀNEC"	Bomba polsadora vàlida per a garrafes de 10 litres Amb etiqueta del contingut

- b) Cedir en dipòsit els suports per paper de cuina i film transparent extensible (tipus bobina), les bombes de dosificació que siguin necessaris per tal de garantir l'eficàcia dels productes subministrats a tots els albergs, i els equips de dosificació i/o dispensadors de productes de

neteja i higiene. Aquest material i equipament quedarà en propietat de l'ACJ al finalitzar el contracte.

e) Cedir dispensadors temporitzadors d'ambientador pels banys comuns dels albergs incloent el servei de manteniment i reposició. Aquest material i equipament quedarà en propietat de l'ACJ al finalitzar el contracte.

f) Realitzar les operacions necessàries de manteniment, reparació o reposició dels aparells i materials cedits, per tal de garantir un funcionament operatiu i correcte en el transcurs del contracte.

d) En el cas de productes de neteja i higiene, **realitzar el Pla de Neteja i Higiene de cadascun dels albergs**, lliurar les fitxes tècniques i de dades de seguretat, així com donar la formació més adient sobre aquest a tot el personal dels albergs per la seva correcta aplicació als centres. L'empresa adjudicatària facilitarà una còpia d'aquest Pla de Neteja i Higiene, de les fitxes tècniques i de seguretat i dels pertinents pictogrames plastificats per penjar a les parets a cadascun dels albergs i a l'Àrea de Gestió Tècnica de l'ACJ. En aquest sentit, l'ACJ disposa d'una Guia de Pràctiques Correctes d'Higiene que recull tots els aspectes sanitaris i de Seguretat Alimentària que s'han de tenir en consideració en un alberg, i que serà lliurada a l'adjudicatari perquè la tingui en consideració a l'hora de fer l'adaptació dels Plans de Neteja i Higiene de cada alberg.

e) Facilitar de forma gratuïta elements de suport informàtic que afavoreixin l'eficiència i perfeccionin els requisits establerts en aquest plec en quant a l'organització del circuit administratiu, en funció de la seva utilitat, com per exemple:

- Sistemes de comandes electròniques en temps real. Ingrés cistella de compra, revisió d'articles, quantitats, pesos i costos, sol·licituds de devolució...etc.
- Conèixer l'estat de la comanda.
- Recerca dels articles tarifats i consulta de les seves fitxes tècniques.
- Actualització automàtica de la informació.
- Generació de llistats resum per centre.

B4.4. Recursos humans

B4.4.1 Aspectes generals

L'empresa adjudicatària ha de disposar del personal propi necessari per desenvolupar l'objecte d'aquesta licitació. Aquest personal en cap moment ostentarà una relació laboral ni cap mena de vincle amb l'ACJ.

El personal contractat per l'empresa adjudicatària haurà de reunir la formació i capacitat necessàries per al desenvolupament de l'objecte del contracte.

En tot cas, l'empresa adjudicatària estarà obligada a fer-se càrrec i complir sota la seva exclusiva responsabilitat les disposicions vigents en matèria de relacions laborals, seguretat social, prevenció de riscos laborals, i seguretat i salut laboral, així com qualsevol altra de caràcter particular o general, que li siguin aplicables.

L'ACJ no serà responsable ni se subrogarà en cap cas en les obligacions i incidències, de qualsevol naturalesa, que puguin sorgir entre l'adjudicatari i el seu personal, siguin quines siguin les mesures que s'adoptin com a conseqüència directa o indirecta del desenvolupament regular o irregular d'aquest contracte.

Aquest expedient no compta amb personal a subrogar.

B4.4.2 Assignació de recursos

L'empresa adjudicatària estudiarà i proposarà a l'ACJ organitzacions de treball i distribucions del seu personal que puguin donar resposta a les necessitats de l'ACJ en condicions òptimes.

B4.4.3. Gestió de situacions singulars

Tindran aquesta particularitat les situacions que facin referència a l'absentisme laboral temporal. L'empresa serà l'única responsable de la seva gestió i haurà de cobrir, el mateix dia i en les mateixes condicions, el/s lloc/s previst/os en la planificació de les tasques acordades amb l'ACJ, excepte en casos en què hi hagi una nova proposta i un nou acord d'organització.

B4.5. Mecanismes de coordinació entre l'empresa i l'ACJ

Per tal de fer seguiment i control de la correcta evolució, es realitzaran reunions de treball periòdiques segons el calendari pactat entre l'empresa adjudicatària i l'ACJ.

Aquesta coordinació es durà a terme de la manera següent:

- “In situ”, quant a l’operativa diària a cada alberg, mitjançant el diàleg entre els responsables. El responsable del seguiment de l’execució del contracte serà el director/a de cada alberg.
- Mensualment, a través de reunions de seguiment entre els representants del de l’Àrea de Gestió Tècnica de l’ACJ i el responsable amb poder executiu de l’empresa adjudicatària.
- Periòdicament, com a mínim un cop al any, o a petició d’una de les dues parts, a través d’unes sessions de revisió i actualització de la operativa i resultats de la prestació del servei, a nivell dels màxims responsables del servei de l’empresa adjudicatària i l’ACJ .

L’empresa adjudicatària presentarà obligatòriament i de forma bimensual un informe de les incidències que s’hagin produït al director/a de cada alberg i un informe resum de tots els albergs a l’Àrea de Gestió Tècnica de l’ACJ.

B4.6. Descripció de les tasques no executòries prèvies al inici del subministrament.

Un cop adjudicat aquest expedient s’establirà un període anterior a la data de inici del contracte, per desenvolupar totes aquelles tasques no executòries prèvies i necessàries pel bon funcionament del contracte.

Previ al inici del subministrament l’empresa adjudicatària haurà de presentar una “**Memòria de qualitats i productes homologats**”, amb cadascuna de les fitxes tècniques actualitzades de cada producte en format PDF i hipervinclades a la casella corresponent de cada article de l’annex III.

Per tal de considerar vàlida una fitxa tècnica en relació amb l’article licitat, aquesta haurà de contenir informació suficient per comprovar que es correspon amb les característiques descrites en la columna “Descripció Producte” i amb la informació i/o les qualitats mínimes que puguin constar a la columna “Qualitat / especificacions dels productes” del annex III.

La relació de tasques prèvies al inici del subministrament és la següent:

- a) Configuració i parametrització del entorn informàtic cedit per l’adjudicatari per gestionar les comandes dels albergs.
- b) Coordinació del lliurament dels nous equips i aparells a cedir i la retirada dels cedits per l’anterior adjudicatari.
- c) Redacció i impressió del “Pla de neteja i higiene” dels productes a subministrar, així com desenvolupar els continguts de la formació per la manipulació i ús dels mateixos.
- d) Acordar amb la direcció de cada alberg el calendari-programa de freqüència, dies de servei, i horaris de lliurament.

- e) Realitzar els fotolits i la impressió del logotip i contingut personalitzat dels tovallons i tovalles, que determini i faciliti l'ACJ, per tal que estigui disponible per subministrar a l'entrada en vigor del contracte.
- f) Executar la coordinació de prevenció de riscos laborals amb l'Àrea de RR.HH. de l'ACJ.

B5. PENALITATS I RESOLUCIÓ DE LA CONTRACTACIÓ

B5.1 Penalitats

Qualsevol infracció o incompliment per part de l'empresa adjudicatària de les obligacions que deriven de la contractació, faculta a l'ACJ a interposar penalitats de l'execució del contracte.

B5.2 Procediment

Qualsevol infracció o incompliment, la direcció de l'alberg aixecarà una acta de no conformitat, d'acord amb l'establert al contracte. Es lliurarà còpia a l'adjudicatari per tal que respongui amb un informe a la no conformitat redactada.

L'Àrea de Gestió Tècnica de l'ACJ rebrà totes les actes de no conformitat i els informes. Un cop revisat, si s'escau, proposarà a l'òrgan de contractació l'inici del procediment per a l'aplicació de les possibles de penalitats d'acord amb el descrit en aquest Plec de Prescripcions Tècniques.

L'ACJ notificarà a l'empresa adjudicatària l'inici del procediment de penalitats, donant-li tràmit d'audiència i concedint un termini de 15 dies naturals per que pugui formular al·legacions i presentar els documents i justificacions que estimi oportuns abans de dictar la resolució que correspongui.

L'acumulació d'incompliments podrà donar lloc a la resolució del contracte.

B5.3. Tipologia de penalitats

Per tal de garantir una bona execució del subministrament, l'ACJ ha detallat els supòsits següents:

- Si l'article subministrat no compleix amb totes les especificacions fixades i d'acord amb l'oferta presentada, serà rebutjat i es penalitzarà a l'adjudicatari amb 200 € per article.
- Si l'adjudicatari comunicués la impossibilitat de subministrar l'article demanat per causes que li siguin imputables, s'aplicarà una penalització de 200 € per producte.

- Si el transport es realitza inadequadament (neteja i higiene, estat dels envasos i embalatges, trencaments i vessaments de productes...) s'aplicarà una penalització de 200€.
- El subministrament de productes químics de neteja i higiene, es realitzarà en un transport diferenciat i exclusiu. L'incompliment d'aquesta obligació representarà una penalització greu valorada 1000 €.
- Els productes de neteja i higiene subministrats mantindran sempre el sistema FIFO de les dates de caducitat o de fabricació o d'ús preferent. Tenint en compte la data del lliurament dels productes i les dates de consum preferent o dates de caducitat o dates de fabricació indicada per cada fabricant, l'empresa adjudicatària vetllarà per servir els productes amb un marge raonable de vida útil per l'ús dels albergs, segons la naturalesa del producte. L'incompliment d'aquesta obligació representarà una penalització greu valorada en 200 €.
- El transportista haurà d'arribar al lloc de lliurament de matèries primeres i lliurar el gènere i l'albarà al responsable de la recepció d'articles de neteja i higiene de cada alberg. En cas d'incompliment (abandonar el gènere a la porta del magatzem de productes de neteja) per causes imputables al transportista, es podrà penalitzar amb 200 €.
- En cas de no complir amb els horaris establerts i pactats per causes imputables a l'empresa adjudicatària, es podrà aplicarà una penalització de 200 €.
- Si durant l'execució del contracte es donés qualsevol episodi documentat (resultat analític negatiu) que representi un risc per la seguretat i salut de les persones usuàries i treballadors de l'alberg a causa de l'incompliment de la normativa vigent en l'àmbit de la seguretat es penalitzarà amb un import de 1.500 €, al marge de les responsabilitats que puguin concórrer.
- Aplicació incorrecta de preus (més de 3 cops al mes) es penalitzarà amb 200 €.
- Informació incompleta (més de 3 cops al mes) de l'albarà o factura (traçabilitat, codificació ACJ...) s'aplicarà una penalitat de 100 € per albarà o factura incorrecte.

ANNEX I : LLISTAT D'ALBERGS.

Alberg	Places	Adreça	TELF	MAIL
ALTAFULLA XANASCAT	72	Placeta, 12 – (43893) Altafulla	977 650 779	altafulla.xanascats@gencat.cat
GIRONA XANASCAT	94	Ciutadans, 9 – (17004) Girona	972 218 003	girona.xanascats@gencat.cat
MANRESA XANASCAT	101	Pl. Milcentenari, s/n – (08240) Manresa	938 750 396	manresa.xanascats@gencat.cat
L'ESCALA XANASCAT	214	Puig i Cadafalch, 36 – (17130) L'Escala / Empúries	972 771 200	escala.xanascats@gencat.cat
EL MASNOU XANASCAT	100	Av. Srs. Cusí i Fortuñet, 52 – (08320) El Masnou	935 555 600	masnou.xanascats@gencat.cat
VIC XANASCAT	165	Av. Olímpia, 4 – (08500) Vic	938 894 938	vic.xanascats@gencat.cat
L'ESPLUGA DE FRANCOLÍ XANASCAT	196	Les Masies, s/n – (43440) L'Espluga de Francolí	977 870 356	esplugafrancoli.xanascats@gencat.cat
POBLE NOU DEL DELTA XANASCAT	64	Pl. Jardí, s/n – (43549) Poble Nou del Delta	977 742 203	poblenoudelta.xanascats@gencat.cat
LA SEU D'URGELL XANASCAT	100	Joaquim Viola, 57 – (25700) La Seu d'Urgell	973 353 897	laseu.xanascats@gencat.cat
LA MOLINA XANASCAT	253	Plaça Sitjar, 1 – (17537) La Molina	972 892 012	lamolina.xanascats@gencat.cat
BARCELONA XANASCAT	216	Pg. Mare de Déu del Coll, 41-51 – (08023) Barcelona	932 105 151	barcelona.xanascats@gencat.cat
DELTEBRE XANASCAT	123	Av. Goles de l'Ebre, s/n – (43580) Deltebre	977 480 136	deltebre.xanascats@gencat.cat
PLANOLES XANASCAT	194	Ctra. Nevà Prat Cap Riu, s/n – (17535) Planoles	972 736 177	planoles.xanascats@gencat.cat
NÚRIA XANASCAT	170	Vall de Núria, s/n – (17534) Queralbs / Núria	972 732 048	nuria.xanascats@gencat.cat
LLEIDA XANASCAT	143	Rbla. Aragó, 11 – (25003) Lleida	973 266 099	lleida.xanascats@gencat.cat
COMA-RUGA XANASCAT	290	Av. Palfuriana, 104 – (43880) Coma-ruga	977 680 008	comaruga.xanascats@gencat.cat
CABRERA DE MAR XANASCAT	215	Veïnat Sta. Elena Agell, s/n – (08349) Cabrera de Mar	937 594 448	cabreramar.xanascats@gencat.cat
OLOT XANASCAT	80	Pg. Barcelona, 15 – (17800) Olot	972 264 200	olot.xanascats@gencat.cat
TREMP XANASCAT	99	St. Jaume, 28 – (25620) Tremp	973 652 563	trempe.xanascats@gencat.cat
SANT JOAN DE LES ABADESSES XANASCAT	86	S/N Parc de l'estació – (17860) St. Joan de les Abadesses	972 720 495	stjoanabadesses.xanascats@gencat.cat
LA VALL D'EN BAS XANASCAT	51	C-153 – (17176) La Vall d'en Bas	972 69 07 94	vallbas.xanascats@gencat.cat

Annex II “Llistat de productes alimentaris i preus unitaris”

[illegible]

[illegible]

(2) OBLIGACIÓ OFERTAR PRODUCTE AMB DISTINTIUS DE ORIGEN I QUALITAT AGROALIMENTÀRIA DIFERENCIADA

20.0000

Annex III “Llistat de productes de neteja i higiene i preus unitaris”

Família	Codi ACJ 24	Descripció del Producte	Qualitat / Especificacions dels productes	Format habitual	% Coeficient de ponderació	UNITAT	Tipus Preu	PREUS UNITARIS MÀXIMS DE SORTIDA (4 decimals) n	Preu oferta S/IVA (4 decimals) Ov	PUNTS MÀXIMS PER ARTICLE	CONTROL
1 TERRES	50060001	ABSORBENT SEPIOLITA EN POLS	Absorbent en pols d'Hidrocarburs i/o olis. Funció semblant a les serradures però per olis.	Sac 20 kg	0,0044%	Kilogram	FIX	1,5341 €		0,0030	VALOR BUIT / 0
2 TERRES	50060002	DETERGENT CONCENTRAT TERRES DESINFECTANT I DESODORITZANT (2)	Distintiu DISTINTIU MEDIAMBIENTAL RECONEGUT. Producte CONCENTRAT Rendiment mínim Mínim per 1 litre = 75 litres de producte acabat	Bossa 1,5 litres	0,8093%	Litre	FIX	12,6843 €		0,5423	VALOR BUIT / 0
3 TERRES	50060004	DETERGENT MULTI SUPERFÍCIES	Netejador amoniacal	Format Màxim = 5 litres	0,8902%	Litre	FIX	1,1343 €		0,5965	VALOR BUIT / 0
4 TERRES	50060006	ESTORA / CATIFA BARRERA ANTIBRUTÍCIA TRÀNSIT ENTRADA (TALLADA)	Base de vinil antilliscant i les fibres de PP amb un gruix total mínim de 7 mm. Per entrades, vestíbuls i llocs de trànsit. Mesura aproximada = 85x150 cm. SENSE TEXT. Color GRIS	Unitat	0,2688%	Unitat	FIX	98,7768 €		0,1801	VALOR BUIT / 0
5 TERRES	50060009	ESTORA / CATIFA DESINFECTANT TRÀNSIT ENTRADA PER ASSECAR (1)	Base de vinil antilliscant i les fibres de PP amb un gruix total mínim de 7 mm. Per entrades, vestíbuls i llocs de trànsit. Mesura aproximada = 85x150 cm. AMB TEXT CATALÀ + ALTRE IDIOMA. Color GRIS	Unitat	0,2019%	Unitat	FIX	201,4296 €		0,1353	VALOR BUIT / 0
6 TERRES	50060011	ESTORA / CATIFA DESINFECTANT TRÀNSIT ENTRADA PER DESINFECTAR (1)	Base de vinil antilliscant i les fibres de PP amb un gruix total mínim de 7 mm. Per entrades, vestíbuls i llocs de trànsit. Mesura aproximada = 85x150 cm. AMB TEXT CATALÀ + ALTRE IDIOMA. Color GRIS	Unitat	0,0865%	Unitat	FIX	201,4296 €		0,0580	VALOR BUIT / 0
7 TERRES	50060014	NETEJA-TERRES DESINFECTANT I DESODORITZANT	Per netejar i desinfectar terres de tot tipus de locals i establiments	Format màxim = 5 litres o kg	0,7990%	Kilogram	FIX	1,2594 €		0,5354	VALOR BUIT / 0
8 TERRES	50060015	SENYAL TERRA MULLAT (PICTOGRAMA EN CATALÀ I ANGLÈS) (1)		Unitat	0,0347%	Unitat	FIX	17,2992 €		0,0233	VALOR BUIT / 0
9 TERRES	50060016	SERRADURES BOSSA		Bossa 900 gr Format màxim = 1 kilogram	0,0489%	Kilogram	FIX	1,9343 €		0,0328	VALOR BUIT / 0
10 SUPERFÍCIES I VIDRES	50010013	ABRILLANTADOR PER TERRES ESPRAI (MOPE)		Esprai 1 litre	0,1870%	Litre	FIX	5,4400 €		0,1253	VALOR BUIT / 0
11 SUPERFÍCIES I VIDRES	50010004	CAPTADOR DE POLS I ABRILLANTADOR MOBLES EN ESPRAI	Format màxim = 750 mil·lilitres	Esprai 90 cl Format màxim = 75 cl	0,0449%	Litre	FIX	11,6144 €		0,0301	VALOR BUIT / 0
12 SUPERFÍCIES I VIDRES	50010008	DETERGENT CONCENTRAT MULTIU S VIDRES (2)	Distintiu DISTINTIU MEDIAMBIENTAL RECONEGUT. Producte CONCENTRAT Rendiment mínim 1 litre = 50 litres de producte acabat	Envàs 1,5 litres	1,0867%	Litre	FIX	26,7648 €		0,7282	VALOR BUIT / 0
13 SUPERFÍCIES I VIDRES	50010006	NETEJADOR I ABRILLANTADOR ACER INOXIDABLE EN ESPRAI		Esprai 0,75 litre aproximadament	0,1013%	Litre	FIX	6,2055 €		0,0679	VALOR BUIT / 0
14 SUPERFÍCIES I VIDRES	50010012	NETEJADOR ANTIGRAFITIS		Ampolla 1 litre	0,0437%	Litre	FIX	5,6576 €		0,0294	VALOR BUIT / 0
15 SUPERFÍCIES I VIDRES	50010016	NETEJADOR LLEIXIU PERFUMAT	Detergent desinfectant clorat. Detergent + Lleixiu. Neteja, desinfecta i desodoritza.	Garrafa de 2 litres	0,0004%	Litre	FIX	1,4688 €		0,0003	VALOR BUIT / 0
16 SUPERFÍCIES I VIDRES	50010015	ACCESSORI NETEJAVIDRES DE 35cm (GOMA + SUPORT)	Suport amb goma per netejar vidres. Mànc acoplable a un pal i amb possibilitat de canviar la goma	Caixa de 10 unitats	0,0020%	UNITAT	FIX	13,6782 €		0,0014	VALOR BUIT / 0
17 DESINFECTANTS	50040015	DESINFECTANT ALCOHÒLIC SUPERFÍCIES		Ampolla 1 litre Format màxim = Garrafa 4 litres	0,5375%	Litre	FIX	5,1544 €		0,3602	VALOR BUIT / 0
18 DESINFECTANTS	50040008	NETEJADOR DESINFECTANT PER SUPERFÍCIES EN GENERAL (2)	Distintiu DISTINTIU MEDIAMBIENTAL RECONEGUT. Producte CONCENTRAT	Garrafes de 4 litres	1,0143%	Litre	FIX	9,7852 €		0,6796	VALOR BUIT / 0
19 DESINFECTANTS	50040002	NETEJADOR DESINFECTANT SUPERFÍCIES ALIMENTÀRIES (CUINES)		Garrafes de 4 litres	0,1572%	Litre	FIX	3,5190 €		0,1054	VALOR BUIT / 0
20 DESINFECTANTS	50040007	LLEIXIU ALIMENTARIA (rentat de fruites i verdures)		Ampolla d'1 litre	0,2922%	Litre	FIX	0,6800 €		0,1958	VALOR BUIT / 0
21 AMBIENTADORS	50020021	AMBIENTADOR LÍQUID TOT ÚS (DIVERSOS AROMES)	Per exemple, Fragància Poma	Garrafa de 5 litres	1,1060%	Litre	FIX	2,9703 €		0,7411	VALOR BUIT / 0
22 AMBIENTADORS	50020022	AMBIENTADOR ESPRAI TOT ÚS (DIVERSOS AROMES)	Per exemple, Fragància Poma	Esprai 75 cl aproximadament	0,4092%	Litre	FIX	5,6032 €		0,2742	VALOR BUIT / 0
23 AMBIENTADORS	50020020	AMBIENTADOR SOLUBLE TOT ÚS (DIVERSOS AROMES) PER PULVERITZADOR	Producte CONCENTRAT	Capseta de 12 Càpsules	0,0216%	Càpsula	FIX	1,5720 €		0,0145	VALOR BUIT / 0
24 AMBIENTADORS	50020017	AMBIENTADOR WC SANICLIP	Per exemple, Fragància Mango	Caixa de 60 càpsules	0,4002%	Càpsula	FIX	6,0248 €		0,2682	VALOR BUIT / 0
25 AMBIENTADORS	50020023	AMBIENTADOR PER BANY'S WC		Pack de 6 unitats	0,2284%	Càpsula	FIX	8,8604 €		0,1531	VALOR BUIT / 0
26 AMBIENTADORS	50020016	NEUTRALITZADOR D'OLOR		Caixa de 2 amples d'1 litre	0,1432%	Litre	FIX	17,8500 €		0,0960	VALOR BUIT / 0

27	CUINA/ RENTAVAIXELLES / DESENGREIXANTS	50025022	ABRILLANTADOR PASTILLES FORN	Pastilles per a forns INOXTREND	Caixa de 90 pastilles	0,0844%	Pastilla	FIX	2,4555 €		0,0566	VALOR BUIT / 0
28	CUINA/ RENTAVAIXELLES / DESENGREIXANTS	50025023	ABRILLANTADOR PASTILLES FORN	Pastilles per a forns RATIONAL	Caixa de 50 pastilles	0,0001%	Pastilla	FIX	1,0064 €		0,0001	VALOR BUIT / 0
29	CUINA/ RENTAVAIXELLES / DESENGREIXANTS	50025020	ABRILLANTADOR RENTAVAIXELLES (2)	Distintiu DISTINTIU MEDIAMBIENTAL RECONEGUT.	Format màxim = Baking Box 10 litres	1,9989%	Litre	FIX	4,7152 €		1,3393	VALOR BUIT / 0
30	CUINA/ RENTAVAIXELLES / DESENGREIXANTS	50025006	DESINCRUSTANT PER A RENTAVAIXELLES AUTOMÀTIC		Garrafa de 10 litres Format màxim = B-5 ò 10 kg	0,1578%	Litre	FIX	3,7985 €		0,1058	VALOR BUIT / 0
31	CUINA/ RENTAVAIXELLES / DESENGREIXANTS	50025019	DETERGENT ALCALÍ CONCENTRAT DESGREIXANT (per greixos de cuina molt difícils)	Per neteja de paelles, campanes extractores, terres de cuina...	Ampolla d'1 litre Format màxim = 1 litre	0,9926%	Litre	FIX	4,0392 €		0,6651	VALOR BUIT / 0
32	CUINA/ RENTAVAIXELLES / DESENGREIXANTS	50025018	DETERGENT DESGREIXANT AMB PULVERITZADOR (alt poder desgreixant)	Per la neteja de superfícies calentes (forns, plantxes de cuina...)	Ampolla d'1 litre Format màxim = 1 litre	0,0582%	Litre	FIX	3,9848 €		0,0390	VALOR BUIT / 0
33	CUINA/ RENTAVAIXELLES / DESENGREIXANTS	50025026	DETERGENT LÍQUID ALCALÍ PER FORN	Per a forns LAINOX	Bidó de 10 litres	0,0345%	Litre	FIX	12,0333 €		0,0231	VALOR BUIT / 0
34	CUINA/ RENTAVAIXELLES / DESENGREIXANTS	50025005	DETERGENT CONCENTRAT RENTAVAIXELLES MANUAL (2)	Distintiu DISTINTIU MEDIAMBIENTAL RECONEGUT. Producte CONCENTRAT Rendiment mínim 1 litre = 75 litres de producte acabat	Bossa d'1,5 litres	2,1889%	Litre	FIX	15,8214 €		1,4666	VALOR BUIT / 0
35	CUINA/ RENTAVAIXELLES / DESENGREIXANTS	50025028	DETERGENT LÍQUID DESENGREIXANT PER A FORNS AMB SISTEMA AUTOMÀTIC	Desincrustant per a forns LAINOX amb sistema automàtic	Bidó de 10 litres	0,0147%	Litre	FIX	3,4300 €		0,0099	VALOR BUIT / 0
36	CUINA/ RENTAVAIXELLES / DESENGREIXANTS	50025021	DETERGENT EN PASTILLES PER FORN	Pastilles per a forns INOXTREND / DETABINOX	Caixa de 100 pastilles	0,0484%	Pastilla	FIX	1,1274 €		0,0325	VALOR BUIT / 0
37	CUINA/ RENTAVAIXELLES / DESENGREIXANTS	50025024	DETERGENT EN PASTILLES PER FORN	Pastilles per a forns RATIONAL	Caixa de 100 pastilles	0,0111%	Pastilla	FIX	0,7738 €		0,0075	VALOR BUIT / 0
38	CUINA/ RENTAVAIXELLES / DESENGREIXANTS	50025014	DETERGENT PER A RENTAVAIXELLES AUTOMÀTIC (2)	Distintiu DISTINTIU MEDIAMBIENTAL RECONEGUT.	Baking Box de 10 litres Format màxim = B-5 ò 10 kg	3,9343%	Litre	FIX	4,3466 €		2,6360	VALOR BUIT / 0
39	CUINA/ RENTAVAIXELLES / DESENGREIXANTS	50025025	DETERGENT PER A RENTAVAIXELLES AUTOMÀTIC MONODOSI	1 Monodosi = 6/7 rentats	Caixa de 80 dosis	0,0671%	Dosi	FIX	0,2788 €		0,0450	VALOR BUIT / 0
40	CUINA/ RENTAVAIXELLES / DESENGREIXANTS	50025012	DETERGENT RENTAVAIXELLES MANUAL (ALT PODER DESGREIXANT)	Rentat manual de bateries de cuina, paelles, olles i peces molt engreixades.	Bidó de 10 litres Format màxim = B-20 L	1,3857%	Litre	FIX	2,8968 €		0,9285	VALOR BUIT / 0
41	CUINA/ RENTAVAIXELLES / DESENGREIXANTS	50025029	PEDRA TOSCA (PÓMEZ)	Per neteja de planxes de cuina.	Pack de 12 unitats	0,0618%	Pedra	FIX	1,3328 €		0,0415	VALOR BUIT / 0
42	CUINA/ RENTAVAIXELLES / DESENGREIXANTS	50025010	SAL EN PASTILLES		Sac de 25 kg Format màxim = 25 kg	3,7587%	Kilogram	FIX	0,4244 €		2,5184	VALOR BUIT / 0
43	GELS MANS	50030003	GEL DE MANS DESINFECTANT HIDROALCOHÒLIC		En format de Bidó. Màxim = 10 litres	0,8585%	Litre	FIX	3,7700 €		0,5752	VALOR BUIT / 0
44	GELS MANS	50030002	GEL DE MANS DESINFECTANT HIDROALCOHÒLIC		En format d'Ampolles d'1 litre	0,2924%	Litre	FIX	5,2088 €		0,1960	VALOR BUIT / 0
45	GELS MANS	50030001	SABÓ GEL DE MANS HIGIENITZANT I DESINFECTANT	Per reemplaçar dispensador	Format màxim = Garrafa 5 litres.	0,4179%	LITRE	FIX	1,0554 €		0,2801	VALOR BUIT / 0
46	BANYS	50035005	DESINCRUSTANT DE CALÇ EN AIXETES		Ampolla d'1 litre	0,8899%	LITRE	FIX	3,0464 €		0,5963	VALOR BUIT / 0
47	BANYS	50035004	DETERGENT CONCENTRAT NETEJA SUPERF.SANITARIS (2)	Distintiu DISTINTIU MEDIAMBIENTAL RECONEGUT. Producte CONCENTRAT Rendiment mínim 1 litre = 50 litres de producte acabat	Bossa d'1,5 litres	1,0966%	Litre	FIX	32,7216 €		0,7348	VALOR BUIT / 0
48	BANYS	50035002	NETEJADOR DESINCRUSTANT WC		Ampolla d'1 litre	0,3877%	Litre	FIX	2,5840 €		0,2598	VALOR BUIT / 0
49	DROGUERIA	50040017	AIGUA DESTIL·LADA		Garrafa de 5 litres	0,0073%	Litre	FIX	0,3074 €		0,0049	VALOR BUIT / 0
50	DROGUERIA	50040001	AMONÍAC (PERFUMAT)		Ampolla d'1 litre	0,0263%	Litre	FIX	0,6800 €		0,0177	VALOR BUIT / 0
51	DROGUERIA	50040003	LLEIXIU	40 gr de clor per litre	Garrafa de 5 litres	1,4130%	Litre	FIX	0,3944 €		0,9468	VALOR BUIT / 0
52	INSECTICIDES	50055001	INSECTICIDA PER ESCARBATS, PANEROLES I FORMIGUES D'ÚS DOMÈSTIC (AEROSOL)		Esprai aproximadament de 75 cl	0,1854%	Litre	FIX	15,4224 €		0,1243	VALOR BUIT / 0
53	INSECTICIDES	50050002	INSECTICIDA PER INSECTES VOLADORS D'ÚS DOMÈSTIC (AEROSOL)		Esprai aproximadament d'1 litre	0,1561%	Litre	FIX	5,9568 €		0,1046	VALOR BUIT / 0
54	BUGADERIA	52000009	ADITIU LLEVATAQUES LÍQUID OXI SENSE CLOR PER A ROBA BLANCA I DE COLOR	Sense Clor	Garrafa de 5 litres	1,2268%	Litre	FIX	3,5850 €		0,8220	VALOR BUIT / 0
55	BUGADERIA	52000017	BLANQUEJANT EN BASE A CLOR PER A ROBA BLANCA	Per a dosificació automatitzada	Garrafa de 20 litres	0,0450%	Litre	FIX	1,9659 €		0,0302	VALOR BUIT / 0

56	BUGADERIA	52000022	CARRO DE NETEJA PROFESSIONAL	Modular (3 zones: treball, enmagatzematge i posterior de recol.lecció de residus) Amb 4 rodes giratòries	Unitat	0,4518%	Unitat	FIX	394,2912 €		0,3027	VALOR BUIT / 0
57	BUGADERIA	52000023	CARRO DE NETEJA PROFESSIONAL COMPACTE	Modular (3 zones: treball, enmagatzematge i posterior de recol.lecció de residus) Com a mínim, amb 2 rodes giratòries	Unitat	0,0291%	Unitat	FIX	203,0344 €		0,0195	VALOR BUIT / 0
58	BUGADERIA	52000024	CARRO PER RECOLLIDA ROBA BRUTA	Estructura en acer inox + lona	Unitat Capacitat aproximada = 300 litres	0,2354%	Unitat	FIX	89,1480 €		0,1711	VALOR BUIT / 0
59	BUGADERIA	52000006	DETERGENT EN MONODOSIS RENTADORA		Caixa de 40 pastilles	0,1045%	Pastilla	FIX	0,3091 €		0,0700	VALOR BUIT / 0
60	BUGADERIA	52000005	DETERGENT EN POLS RENTADORA	Per Aigües dures	Sac de 25 kg Format màxim = 25 kg	3,2684%	Kilogram	FIX	2,1581 €		2,1899	VALOR BUIT / 0
61	BUGADERIA	52000010	DETERGENT LIQUID BUGADERIA		Caixa de 2 garrafes de 4,9 kg Format màxim = 5 kg	0,2688%	Kilogram	FIX	2,6604 €		0,1802	VALOR BUIT / 0
62	BUGADERIA	52000002	DETERGENT LÍQUID CONCENTRAT PERFUMAT RENTADORA		Bidó de 9 kg Format màxim = 10 litres	1,6333%	Kilogram	FIX	2,7911 €		1,0944	VALOR BUIT / 0
63	BUGADERIA	52000018	DETERGENT LÍQUID MULTIENTZIMÀTIC (ROBA BLANCA I COLOR)	Per a dosificació automatitzada	Garrafa de 20 litres	0,1499%	Litre	FIX	4,3609 €		0,1005	VALOR BUIT / 0
64	BUGADERIA	52000011	KIT LLEVATAQUES PROFESSIONAL (TOT TIPUS DE TAQUES)		Kit de 4 ampolles d'1 litre	0,2125%	Kit	FIX	164,8728 €		0,1424	VALOR BUIT / 0
65	BUGADERIA	52000008	LLEIXIU RENTADORA	40 gr de clor per litre	Caixa de 6 ampolles de x 2 litres Format màxim = 8-5 o 10 litres	0,5033%	Litre	FIX	0,5644 €		0,3372	VALOR BUIT / 0
66	BUGADERIA	52000019	OXIDANT (ROBA BLANCA I COLOR) - SENSE CLOR	Per a dosificació automatitzada	Garrafa de 20 litres	0,1048%	Litre	FIX	3,3259 €		0,0703	VALOR BUIT / 0
67	BUGADERIA	52000016	SAC / BOSSA PER A CARROS DE BUGADERIA	Matexa capacitat que el carro ofertat	Unitat Capacitat aproximada = 300 litres	0,0790%	Unitat	FIX	34,4624 €		0,0530	VALOR BUIT / 0
68	BUGADERIA	52000020	SECUESTRANT (ROBA BLANCA I COLOR)	Per a dosificació automatitzada Base alcalina	Garrafa de 20 litres	0,0592%	Litre	FIX	3,4442 €		0,0397	VALOR BUIT / 0
69	BUGADERIA	52000012	LLEVATAQUES PINTURA, TINTA, OLIS ORIGEN MINERAL, I COSMÈTICS.		Ampolla d'1 litre	0,0377%	Litre	FIX	15,4768 €		0,0253	VALOR BUIT / 0
70	BUGADERIA	52000013	LLEVATAQUES SANG, OLI, SALSES, GRASSES I TOT TIPUS PROTEÍNES (FRUITA, CHOCO,,LLET,GELATS, CERVESES ...)		Ampolla d'1 litre	0,0839%	Litre	FIX	14,2936 €		0,0563	VALOR BUIT / 0
71	BUGADERIA	52000014	LLEVATAQUES COLORANT (CAFÈ, TÈ, TOMÀQUETS, COLA, GESPA ...)		Ampolla d'1 litre	0,0103%	Litre	FIX	17,9248 €		0,0069	VALOR BUIT / 0
72	BUGADERIA	52000015	LLEVATAQUES ÒXIDS DE FERRO I ÒXIDS DE TOT TIPUS DE METALL		Ampolla d'1 litre	0,0209%	Litre	FIX	12,1720 €		0,0141	VALOR BUIT / 0
73	BUGADERIA	52000021	SUAVIZANT LÍQUID PER ROBA BLANCA I DE COLOR	Per a dosificació automatitzada	Garrafa de 20 litres	0,0447%	Litre	FIX	1,4192 €		0,0300	VALOR BUIT / 0
74	BUGADERIA	52000001	SUAVITZANT CONCENTRAT LÍQUID PER ROBA	Format màxim 20 kg	Bidó de 10 kg Format màxim = 20 kg	1,3142%	Kilogram	FIX	1,2798 €		0,8805	VALOR BUIT / 0
75	BUGADERIA	52000032	DETERGENT EN POLS POTENT PER ROBA BLANCA	Per roba blanca. Que deixi un blanc impecable i gens groguenc.	Pot de 9 kilograms (per 166 dosis)	0,0005%	Kilogram	FIX	3,6097 €		0,0004	VALOR BUIT / 0
76	BUGADERIA	52000033	SUAVITZANT PERFUMAT PER ROBA (AROMA FRESC)	Suavitant perfumat concentrat d'alt rendiment per a tot tipus de roba. Conté fragància encapsulada de llarga duració.	Garrafa de 20 litres	0,0004%	Litre	FIX	2,6760 €		0,0003	VALOR BUIT / 0
77	PRODUCTES D'UN SOL ÚS (ALIMENTARI)	36501039	CANYA PAPER BLANC ENFUNDAT (3)	Biocompostable i/o Biodegradable. Apte ús alimentari	Caixa de 16 paquets de 300 unitats	0,0468%	Canyeta	FIX	0,0295 €		0,0314	VALOR BUIT / 0
78	PRODUCTES D'UN SOL ÚS (ALIMENTARI)	36501036	CULLERA FUSTA 16 cm (3)	Biocompostable i/o Biodegradable. Tipus picnic. Apte ús alimentari	Caixa de 5 retràctils de 500 unitats	1,7670%	Unitat	FIX	0,0357 €		1,1839	VALOR BUIT / 0
79	PRODUCTES D'UN SOL ÚS (ALIMENTARI)	36501032	CULLERETA FUSTA BIO 9 cm (3)	Biocompostable i/o Biodegradable. Tipus picnic. Apte ús alimentari	Caixa de 1.000 unitats	1,5710%	Unitat	FIX	0,0339 €		1,0526	VALOR BUIT / 0
80	PRODUCTES D'UN SOL ÚS (ALIMENTARI)	36501041	ESCURADENTS CAIXETA		Caixa de 2 paquets de 2.000 unitats	0,0094%	Unitat	FIX	0,0017 €		0,0064	VALOR BUIT / 0
81	PRODUCTES D'UN SOL ÚS (ALIMENTARI)	36501020	ESTOVALLA INDIVIDUAL 30x40 IMPRESA LOGOTIP XANASCAT (1) (2)	Distintiu DISTINTIU MEDIAMBIENTAL RECONEGUT. Gramatge mínim 40 g/m² Apte per a contacte alimentari (paper i tinta)	Caixa de 1.000 unitats	5,8204%	Unitat	FIX	0,0294 €		3,8997	VALOR BUIT / 0
82	PRODUCTES D'UN SOL ÚS (ALIMENTARI)	36501042	ETIQUETA PERSONALITZADA AUTOADHESIVA 10x70 CM PER ALIMENTS CONGELATS I APTÉ ÚS ALIMENTARI		Aproximadament Rotlles de 1.000 etiquetes	0,8198%	Etiqueta	FIX	0,0398 €		0,5493	VALOR BUIT / 0
83	PRODUCTES D'UN SOL ÚS (ALIMENTARI)	36501024	FILM TRANSP. EXTENSIBLE ROTLLE 30x300 M	Apte ús alimentari	Rotlle de 300 metres	0,2623%	Metre	FIX	0,0217 €		0,1758	VALOR BUIT / 0
84	PRODUCTES D'UN SOL ÚS (ALIMENTARI)	36501025	FILM TRANSP. EXTENSIBLE ROTLLE 45x300 M	Apte ús alimentari	Rotlle de 300 metres	1,2241%	Metre	FIX	0,0321 €		0,8202	VALOR BUIT / 0

85	PRODUCTES D'UN SOL ÚS (ALIMENTARI)	36501033	FORQUILLA FUSTA 16 cm (3)	Biocompostable i/o Biodegradable. Tipus plàstic. Apte ús alimentari	Caixa de 1.000 unitats	0,1010%	Unitat	FIX	0,0384 €		0,0677	VALOR BUIT / 0
86	PRODUCTES D'UN SOL ÚS (ALIMENTARI)	36501034	GANIVET FUSTA 16 cm (3)	Biocompostable i/o Biodegradable. Tipus plàstic. Apte ús alimentari	Caixa de 20 paquets de 50 unitats	0,0251%	Unitat	FIX	0,0308 €		0,0168	VALOR BUIT / 0
87	PRODUCTES D'UN SOL ÚS (ALIMENTARI)	36501044	GOT PAPER 10 CL (=100cc) BIODEGRADABLE (3)	Biocompostable i/o Biodegradable. Apte ús alimentari	Caixa de 25 paquets de 80 unitats	0,1035%	Unitat	FIX	0,0425 €		0,0694	VALOR BUIT / 0
88	PRODUCTES D'UN SOL ÚS (ALIMENTARI)	36501045	GOT PAPER 25 CL (=250cc) BIO NAT. BIODEGRADABLE (3)	Biocompostable i/o Biodegradable. Apte ús alimentari	Caixa de 20 paquets de 50 unitats	0,4357%	Unitat	FIX	0,0634 €		0,2920	VALOR BUIT / 0
89	PRODUCTES D'UN SOL ÚS (ALIMENTARI)	36501030	GOT PLA BIOCOMPOSTABLE 25 CL (=250cc) (3)	Biocompostable i/o Biodegradable. Apte ús alimentari	Caixa de 25 paquets de 50 unitats	1,2459%	Unitat	FIX	0,0710 €		0,8348	VALOR BUIT / 0
90	PRODUCTES D'UN SOL ÚS (ALIMENTARI)	36501049	GOT PAPER 36 CL (=360 cc) PER A BEGUES REFRESCANTS DPE-12	Apte ús alimentari	Caixa de 20 paquets de 100 unitats	0,0315%	Unitat	FIX	0,0538 €		0,0212	VALOR BUIT / 0
91	PRODUCTES D'UN SOL ÚS (ALIMENTARI)	36501050	GOT PAPER 45 CL (=450 cc) PER A BEGUES REFRESCANTS DPE-16TB	Apte ús alimentari	Caixa de 20 paquets de 50 unitats	0,0113%	Unitat	FIX	0,0787 €		0,0076	VALOR BUIT / 0
92	PRODUCTES D'UN SOL ÚS (ALIMENTARI)	36501029	LLUMINS DE CUINA		Caixeta de 150 unitats de 40 llumins	0,0214%	Unitat	FIX	0,0032 €		0,0144	VALOR BUIT / 0
93	PRODUCTES D'UN SOL ÚS (ALIMENTARI)	36501051	PALETINA FUSTA 0,5x11cm (3)	Biocompostable i/o Biodegradable. Apte ús alimentari	Caixeta de 10 unitats de 1000 unitats	0,0248%	Unitat	FIX	0,0033 €		0,0166	VALOR BUIT / 0
94	PRODUCTES D'UN SOL ÚS (ALIMENTARI)	36501022	PAPER ALUMINI ROTLLE 30x300 M	Gruix mínim 11 micras. Apte ús alimentari	Caixa de 6 rotlles de 300 metres	0,2114%	Metre	FIX	0,0798 €		0,1417	VALOR BUIT / 0
95	PRODUCTES D'UN SOL ÚS (ALIMENTARI)	36501023	PAPER ALUMINI ROTLLE 40x200 M	Gruix mínim 11 micras. Apte ús alimentari	Caixa de 4 rotlles de 200 metres	0,1978%	Metre	FIX	0,1331 €		0,1326	VALOR BUIT / 0
96	PRODUCTES D'UN SOL ÚS (ALIMENTARI)	36501028	PAPER ESPECIAL FORN (ANTIADHERENT) FULLS DE 60 X 40	Gramatge 41 g/m². Apte ús alimentari	Caixa de 500 unitats	0,2530%	Full	FIX	0,0785 €		0,1695	VALOR BUIT / 0
97	PRODUCTES D'UN SOL ÚS (ALIMENTARI)	36501006	PLAT PULPA BIOCOMPOSTABLE 22 CM (3)	Biocompostable i/o Biodegradable. Apte ús alimentari	Caixa de 8 paquets de 50 plats	0,4478%	Unitat	FIX	0,2250 €		0,3001	VALOR BUIT / 0
98	PRODUCTES D'UN SOL ÚS (ALIMENTARI)	36501052	SAFATA (TARRINA) TAPA BISAGRA PLÀSTIC TRANSPARENT 250 CC (25 cl)	Apte ús alimentari	Caixa de 16 paquets de 50 unitats	0,0313%	Unitat	FIX	0,0683 €		0,0210	VALOR BUIT / 0
99	PRODUCTES D'UN SOL ÚS (ALIMENTARI)	36501053	SAFATA (TARRINA) TAPA BISAGRA PLÀSTIC TRANSPARENT 500 CC (50 cl)	Apte ús alimentari	Caixa de 14 paquets de 25 unitats	0,0898%	Unitat	FIX	0,2024 €		0,0602	VALOR BUIT / 0
100	PRODUCTES D'UN SOL ÚS (ALIMENTARI)	36501054	SAFATA PLA BIOCOMPOSTABLE A/TAPA 50 CL (500 cc) (3)	Biocompostable i/o Biodegradable. Apte ús alimentari	Caixa de 300 unitats	0,1026%	Unitat	FIX	0,2654 €		0,0688	VALOR BUIT / 0
101	PRODUCTES D'UN SOL ÚS (ALIMENTARI)	36501055	TAPA CPLA GOT PAPER 25 CL (250 cc) (3)	Biocompostable i/o Biodegradable. Apte ús alimentari	Caixa de 10 paquets de 100 unitats	0,0220%	Unitat	FIX	0,0513 €		0,0148	VALOR BUIT / 0
102	PRODUCTES D'UN SOL ÚS (ALIMENTARI)	36501021	TOVALLÓ 33x33 NATURAL 2 CAPES 1 TINTA XANASCAT (1) (2)	Distintiu DISTINTIU MEDIAMBIENTAL RECONEGUT. Apte ús alimentari	Caixa de 30 paquets de 50 unitats	2,9085%	Unitat	FIX	0,4469 €		1,9487	VALOR BUIT / 0
103	PRODUCTES D'UN SOL ÚS (ALIMENTARI)	36501037	TOVALLÓ 30x30 NATURAL 1 CAPA 1 TINTA XANASCAT (1) (2)	Distintiu DISTINTIU MEDIAMBIENTAL RECONEGUT. Apte ús alimentari	Caixa de 32 paquets de 125 unitats	1,4984%	Unitat	FIX	0,0150 €		1,0039	VALOR BUIT / 0
104	GUANTS	50500001	GUANTS MULTIUSOS LATEX NATURAL I FOLRE DE COTÓ TALLA "G"	Color = Preferiblement GROC	Caixa de 5 paquets de 10 unitats	0,0271%	Unitat	FIX	0,9465 €		0,0182	VALOR BUIT / 0
105	GUANTS	50500002	GUANTS MULTIUSOS LATEX NATURAL I FOLRE DE COTÓ TALLA "M"	Color = Preferiblement GROC	Caixa de 5 paquets de 10 unitats	0,0306%	Unitat	FIX	0,9724 €		0,0206	VALOR BUIT / 0
106	GUANTS	50500003	GUANTS MULTIUSOS LATEX NATURAL I FOLRE DE COTÓ TALLA "P"	Color = Preferiblement GROC	Caixa de 5 paquets de 10 unitats	0,0013%	Unitat	FIX	0,9140 €		0,0009	VALOR BUIT / 0
107	GUANTS	50500005	GUANTS SATINAT DE LÀTEX NATURAL FLOCAT EN COTÓ TALLA G	Color = Preferiblement GROC	Paquet de 12 guants	0,2108%	Unitat	FIX	1,0223 €		0,1413	VALOR BUIT / 0
108	GUANTS	50500006	GUANTS SATINAT DE LÀTEX NATURAL FLOCAT EN COTÓ TALLA M	Color = Preferiblement GROC	Paquet de 12 guants	0,2489%	Unitat	FIX	1,0223 €		0,1668	VALOR BUIT / 0
109	GUANTS	50500007	GUANTS SATINAT DE LÀTEX NATURAL FLOCAT EN COTÓ TALLA P	Color = Preferiblement GROC	Paquet de 12 guants	0,0001%	Unitat	FIX	1,0223 €		0,0001	VALOR BUIT / 0
110	GUANTS	50500008	GUANTS DE LÀTEX DE 5 GR. SENSE FOLRE (AMB TALCO) TALLA G	Color = Preferiblement BLAU	Caixa de 10 paquets de 100 unitats	0,1169%	Unitat	FIX	0,0907 €		0,0784	VALOR BUIT / 0
111	GUANTS	50500009	GUANTS DE LÀTEX DE 5 GR. SENSE FOLRE (AMB TALCO) TALLA M	Color = Preferiblement BLAU	Caixa de 10 paquets de 100 unitats	0,3727%	Unitat	FIX	0,0907 €		0,2498	VALOR BUIT / 0
112	GUANTS	50500010	GUANTS DE LÀTEX DE 5 GR. SENSE FOLRE (AMB TALCO) TALLA P	Color = Preferiblement BLAU	Caixa de 10 paquets de 100 unitats	0,0714%	Unitat	FIX	0,0907 €		0,0479	VALOR BUIT / 0
113	GUANTS	50500017	GUANTS ULTRAPROTECTORS TALLA G	Color = Preferiblement GROC / BLAU	Caixa de 5 paquets de 10 unitats	0,2178%	Unitat	FIX	1,2363 €		0,1460	VALOR BUIT / 0

114	GUANTS	50500018	GUANTS ULTRAPROTECTORS TALLA M	Color = Preferiblement GROC / BLAU	Caixa de 5 paquets de 10 unitats	0,3966%	Unitat	FIX	1,2363 €		0,2658	VALOR BUIT / 0
115	GUANTS	50500019	GUANTS ULTRAPROTECTORS TALLA P	Color = Preferiblement GROC / BLAU	Caixa de 5 paquets de 10 unitats	0,0797%	Unitat	FIX	1,2363 €		0,0534	VALOR BUIT / 0
116	GUANTS	50500023	GUANTS DE VINIL SENSE TALCO TALLA G	Minim 4,5 gr Color = Preferiblement BLAU / TRANSPARENT	Caixa de 10 paquets de 100 unitats	0,3839%	Unitat	FIX	0,0315 €		0,2572	VALOR BUIT / 0
117	GUANTS	50500024	GUANTS DE VINIL SENSE TALCO TALLA M	Minim 4,5 gr Color = Preferiblement BLAU / TRANSPARENT	Caixa de 10 paquets de 100 unitats	0,3951%	Unitat	FIX	0,0315 €		0,2648	VALOR BUIT / 0
118	GUANTS	50500025	GUANTS DE VINIL SENSE TALCO TALLA P	Minim 4,5 gr Color = Preferiblement BLAU / TRANSPARENT	Caixa de 10 paquets de 100 unitats	0,0262%	Unitat	FIX	0,0315 €		0,0176	VALOR BUIT / 0
119	GUANTS	50500012	GUANTS DE NITRIL SENSE TALCO TALLA XXL	Minim 3,5 gr Color = Preferiblement BLAU / NEGRE / MORAT	Caixa de 10 paquets de 90 unitats	0,0111%	Unitat	FIX	0,0537 €		0,0075	VALOR BUIT / 0
120	GUANTS	50500014	GUANTS DE NITRIL SENSE TALCO TALLA XL	Minim 3,5 gr Color = Preferiblement BLAU / NEGRE / MORAT	Caixa de 10 paquets de 100 unitats	0,1013%	Unitat	FIX	0,0715 €		0,0679	VALOR BUIT / 0
121	GUANTS	50500026	GUANTS DE NITRIL SENSE TALCO TALLA G	Minim 3,5 gr Color = Preferiblement BLAU / NEGRE / MORAT	Caixa de 10 paquets de 100 unitats	0,0010%	Unitat	FIX	0,0343 €		0,0007	VALOR BUIT / 0
122	GUANTS	50500027	GUANTS DE NITRIL SENSE TALCO TALLA M	Minim 3,5 gr Color = Preferiblement BLAU / NEGRE / MORAT	Caixa de 10 paquets de 100 unitats	0,0036%	Unitat	FIX	0,0316 €		0,0025	VALOR BUIT / 0
123	GUANTS	50500028	GUANTS DE NITRIL SENSE TALCO TALLA P	Minim 3,5 gr Color = Preferiblement BLAU / NEGRE / MORAT	Caixa de 10 paquets de 100 unitats	0,0005%	Unitat	FIX	0,0327 €		0,0004	VALOR BUIT / 0
124	FREGONES	50570001	MOTXO DE FREGAR DE COTÓ PROFESSIONAL	Min. 250 GR /30 CM. Serrell fregona Industrial de Cotó	Caixa de 50 unitats	0,7670%	Unitat	FIX	1,4416 €		0,5140	VALOR BUIT / 0
125	FREGONES	50570002	MOTXO DE FREGAR INDUSTRIAL	Tires en xiga-zaga de 31 cm amb propietats antibacterianes,tela sense teixir i capçal oval Per tot tipus de paviments. Tires de color BLAU	Caixa de 24 unitats	0,1401%	Unitat	FIX	1,5096 €		0,0939	VALOR BUIT / 0
126	FREGONES	50570003	MOTXO DE FREGAR NO INDUSTRIAL	Tires planes de 27 cm amb propietats antibacterianes,tela sense teixir i capçal oval Per les àrees de dimensions més reduïdes. Tires de color VERD	Caixa de 24 unitats	0,0201%	Unitat	FIX	2,0400 €		0,0135	VALOR BUIT / 0
127	FREGALLS	50510002	FREGALL INOX "NANAS"	Min. 40 gr	Caixa de 50 unitats	0,1472%	Unitat	FIX	1,2784 €		0,0987	VALOR BUIT / 0
128	FREGALLS	50510005	FREGALL GUARDAUNGLES PROFESSIONAL 7,5x13,5	Minim de 7.5x13,5 Color NEGRE	Caixa de 100 unitats	0,0604%	Unitat	FIX	0,8432 €		0,0405	VALOR BUIT / 0
129	FREGALLS	50510004	FREGALL INDUSTRIAL EN ROTLLE PRE-TALLAT	Minim DE 6 Metres Fibra de color VERD	Caixa de 6 rotlles de 6 metres	0,2006%	Unitat	FIX	2,5704 €		0,1344	VALOR BUIT / 0
130	BAIETES / DRAPS	50520001	BAIETA MULTIÚS EN ROTLLE	Minim 34x400 Color = GROC	Caixa de 14 rotlles de 4 metres	0,1963%	Unitat	FIX	2,2168 €		0,1316	VALOR BUIT / 0
131	BAIETES / DRAPS	50520002	BAIETA MICROFIBRA MULTIÚS COLOR BLAU	Min. 36x38 CM. Color = BLAU	Caixa de 16 paquets de 4 unitats	0,0803%	Unitat	FIX	0,8534 €		0,0538	VALOR BUIT / 0
132	BAIETES / DRAPS	50520007	BAIETA MICROFIBRA MULTIÚS COLOR GROC	Min. 36x38 CM. Color = GROC	Caixa de 16 paquets de 4 unitats	0,0803%	Unitat	FIX	0,8534 €		0,0538	VALOR BUIT / 0
133	BAIETES / DRAPS	50520008	BAIETA MICROFIBRA MULTIÚS COLOR VERD	Min. 36x38 CM. Color = VERD	Caixa de 16 paquets de 4 unitats	0,0803%	Unitat	FIX	0,8534 €		0,0538	VALOR BUIT / 0
134	BAIETES / DRAPS	50520009	BAIETA MICROFIBRA MULTIÚS COLOR VERMELL	Min. 36x38 CM. Color = VERMELL	Caixa de 16 paquets de 4 unitats	0,0803%	Unitat	FIX	0,8534 €		0,0538	VALOR BUIT / 0
135	BAIETES / DRAPS	50520003	BAIETA EIXUGAMANS DE REIXETA	Aprox. 40x40 Drap de cotó Color = BLANC	Caixa de 40 paquets de 12 unitats	0,0032%	Unitat	FIX	0,2652 €		0,0022	VALOR BUIT / 0
136	BAIETES / DRAPS	50520004	BAIETA UNIVERSAL EN ROTLLE	Min. 40x800 Color = INDIFERENT	Caixa de 5 rotlles de 8 metres	0,5753%	Unitat	FIX	2,6996 €		0,3855	VALOR BUIT / 0
137	BAIETES / DRAPS	50520005	DRAP DE CUINA "SARJA" DE COTÓ 100% 55x55	Mesura aproximada 55x55 Color = BLANC	Paquet de 12 draps	0,0679%	Unitat	FIX	1,4643 €		0,0456	VALOR BUIT / 0
138	PALS I MANECES	50550001	MÀNEC D'ALUMINI UNIVERSAL AMB ROSCA	Alumini forrat amb PVC Mesura aproximada de 150 cm	Caixa de 60 pals	0,2640%	Unitat	FIX	2,6112 €		0,1769	VALOR BUIT / 0
139	PALS I MANECES	50550002	PAL TElescòpic D'ALUMINI	Pal d'alumini regulable de 100 a 180 cm.	Caixa de 10 unitats	0,0026%	Unitat	FIX	17,8092 €		0,0018	VALOR BUIT / 0
140	PALS I MANECES	50550003	PAL MOPA TElescòpic 3x2 METRES	Pal extensible d'alumini regulable de 2 i/o 3 metres	Caixa de 10 unitats	0,0070%	Unitat	FIX	49,0824 €		0,0048	VALOR BUIT / 0
141	MOPES / TIRASSOS	50560001	BASTIDOR/XASSÍS METÀL·LIC + MOPA ZIP 75 CM	Mopa de 75 cm	Caixa de 10 bastidors	0,0971%	Unitat	FIX	11,1112 €		0,0651	VALOR BUIT / 0
142	MOPES / TIRASSOS	50560002	PLOMALLS ANTIESTÀTIC PP GRAN		Caixa de 24 plomalls	0,0249%	Unitat	FIX	1,1424 €		0,0167	VALOR BUIT / 0

143	MOPES / TIRASSOS	50560004	RECANVI MOPA PLA ZIP 75x15 DE COTÓ 100%	Mopa de 75 cm	Caixa de 15 mopes	0,0701%	Unitat	FIX	5,4400 €		0,0470	VALOR BUIT / 0
144	RASPALLS / RECOLLIDORS	50580001	ESCOMBRETA WC AMB SUPORT		Caixa de 12 escombretes	0,1461%	Unitat	FIX	2,1080 €		0,0979	VALOR BUIT / 0
145	RASPALLS / RECOLLIDORS	50580002	ESCOMBRA WC SENSE MÀNEC (RASPALL)		Caixa de 12 escombretes	0,3439%	Unitat	FIX	1,7544 €		0,2305	VALOR BUIT / 0
146	RASPALLS / RECOLLIDORS	50580004	ESCOMBRETES WC RODOÑA/PINYA		Caixa de 50 escombretes	0,0169%	Unitat	FIX	0,8432 €		0,0114	VALOR BUIT / 0
147	RASPALLS / RECOLLIDORS	50580005	RECOLLIDOR DE DEIXAILLES AMB PAL		Caixa de 12 recollidors	0,1607%	Unitat	FIX	3,4000 €		0,1077	VALOR BUIT / 0
148	CUBELLS / PAPERERES	50530013	CUBELL D'ESCOMBRERIES DE 8-9 LITRES AMB PEDAL (SANITARI)		Caixa de 6 cubells	0,3833%	Unitat	FIX	9,0712 €		0,2568	VALOR BUIT / 0
149	CUBELLS / PAPERERES	50530004	CUBELL D'ESCOMBRERIES DE 20-25 LITRES AMB PEDAL (SANITARI). COLOR = BLANC	Color = BLANC	Caixa de 4 cubells	0,1790%	Unitat	FIX	14,2050 €		0,1200	VALOR BUIT / 0
150	CUBELLS / PAPERERES	50530005	CUBELL D'ESCOMBRERIES DE 25 LITRES AMB TAPA BASCULANT. COLOR = BLANC	Color = BLANC	Caixa de 4 cubells	0,0293%	Unitat	FIX	25,6088 €		0,0197	VALOR BUIT / 0
151	CUBELLS / PAPERERES	50530006	CUBELL D'ESCOMBRERIES DE 25 LITRES AMB TAPA BASCULANT. COLOR = BLAU	Color = BLAU	Caixa de 4 cubells	0,0293%	Unitat	FIX	25,6088 €		0,0197	VALOR BUIT / 0
152	CUBELLS / PAPERERES	50530007	CUBELL D'ESCOMBRERIES DE 25 LITRES AMB TAPA BASCULANT. COLOR = GROC	Color = GROC	Caixa de 4 cubells	0,0293%	Unitat	FIX	25,6088 €		0,0197	VALOR BUIT / 0
153	CUBELLS / PAPERERES	50530008	CUBELL D'ESCOMBRERIES DE 25 LITRES AMB TAPA BASCULANT. COLOR = VERD	Color = VERD	Caixa de 4 cubells	0,0293%	Unitat	FIX	25,6088 €		0,0197	VALOR BUIT / 0
154	CUBELLS / PAPERERES	50530009	CUBELL D'ESCOMBRERIES DE 50-60 LITRES PER RECOLLIDA SELECTIVA AMB TAPA BASCULANT. COLOR = BLANC	Color = BLANC	Caixa de 4 cubells	0,0456%	Unitat	FIX	26,5064 €		0,0306	VALOR BUIT / 0
155	CUBELLS / PAPERERES	50530010	CUBELL D'ESCOMBRERIES DE 50-60 LITRES PER RECOLLIDA SELECTIVA AMB TAPA BASCULANT. COLOR = BLAU	Color = BLAU	Caixa de 4 cubells	0,0685%	Unitat	FIX	29,8928 €		0,0459	VALOR BUIT / 0
156	CUBELLS / PAPERERES	50530011	CUBELL D'ESCOMBRERIES DE 50-60 LITRES PER RECOLLIDA SELECTIVA AMB TAPA BASCULANT. COLOR = GROC	Color = GROC	Caixa de 4 cubells	0,0404%	Unitat	FIX	35,2784 €		0,0271	VALOR BUIT / 0
157	CUBELLS / PAPERERES	50530012	CUBELL D'ESCOMBRERIES DE 50-60 LITRES PER RECOLLIDA SELECTIVA AMB TAPA BASCULANT. COLOR = VERD	Color = VERD	Caixa de 4 cubells	0,0202%	Unitat	FIX	35,2784 €		0,0136	VALOR BUIT / 0
158	CUBELLS / PAPERERES	50530014	CUBELL D'ESCOMBRERIES DE 120 LITRES AMB PEDAL I RODES. COLOR = GROC	Color = GROC		0,3895%	Unitat	FIX	82,4160 €		0,2610	VALOR BUIT / 0
159	CUBELLS / PAPERERES	50530015	CUBELL D'ESCOMBRERIES DE 60 LITRES AMB PEDAL I RODES. COLOR = GRIS + TAPA BLANCA	Color = GRIS + TAPA BLANCA		0,0081%	Unitat	FIX	56,2224 €		0,0054	VALOR BUIT / 0
160	CUBELLS / PAPERERES	50530016	CUBELL D'ESCOMBRERIES DE 60 LITRES AMB PEDAL I RODES. COLOR = GRIS + TAPA BLAVA	Color = GRIS + TAPA BLAVA		0,0644%	Unitat	FIX	56,2224 €		0,0432	VALOR BUIT / 0
161	CUBELLS / PAPERERES	50530017	CUBELL D'ESCOMBRERIES DE 60 LITRES AMB PEDAL I RODES. COLOR = GRIS + TAPA GROGA	Color = GRIS + TAPA GROGA		0,1886%	Unitat	FIX	52,6864 €		0,1264	VALOR BUIT / 0
162	CUBELLS / PAPERERES	50530018	CUBELL D'ESCOMBRERIES DE 60 LITRES AMB PEDAL I RODES. COLOR = GRIS + TAPA HARRÓ	Color = GRIS + TAPA HARRÓ		0,0725%	Unitat	FIX	56,2224 €		0,0486	VALOR BUIT / 0
163	CUBELLS / PAPERERES	50530019	CUBELL D'ESCOMBRERIES DE 60 LITRES AMB PEDAL I RODES. COLOR = GRIS + TAPA NEGRA	Color = GRIS + TAPA NEGRA		0,0161%	Unitat	FIX	56,2224 €		0,0108	VALOR BUIT / 0
164	CUBELLS / PAPERERES	50530020	CUBELL D'ESCOMBRERIES DE 60 LITRES AMB PEDAL I RODES. COLOR = GRIS + TAPA VERDA	Color = GRIS + TAPA VERDA		0,0403%	Unitat	FIX	56,2224 €		0,0270	VALOR BUIT / 0
165	CUBELLS / PAPERERES	50530021	CUBELL D'ESCOMBRERIES DE 60 LITRES AMB PEDAL I RODES. COLOR = GRIS + TAPA VERMELLA	Color = GRIS + TAPA VERMELLA		0,0081%	Unitat	FIX	56,2224 €		0,0054	VALOR BUIT / 0
166	CUBELLS / PAPERERES	50530001	CONTENIDORS DE RECICLATGE DE 120 LITRES AMB PEDAL I RODES	Color preferent = NEGRE		0,0126%	Unitat	FIX	87,9750 €		0,0085	VALOR BUIT / 0
167	CUBELLS / PAPERERES	50530023	CUBELL/GALLEDA DE FREGAR RECTANGULAR/OVAL DE 10 LITRES AMB ESCORRIDOR	Color escriptori = Preferiblement BLAU	Caixa de 18 cubells/galledes	0,0614%	Unitat	FIX	4,7600 €		0,0412	VALOR BUIT / 0
168	CUBELLS / PAPERERES	50530026	CUBELL/GALLEDA DE FREGAR RECTANGULAR/OVAL DE 15 LITRES AMB ESCORRIDOR	Escurridor de presió	Caixa de 12 cubells/galledes	0,2156%	Unitat	FIX	7,7656 €		0,1445	VALOR BUIT / 0
169	CUBELLS / PAPERERES	50530028	ESCORRIDOR PER CUBELL/GALLEDA DE FREGAR RECTANGULAR/OVAL DE 15 LITRES		Caixa de 10 escurridors	0,0517%	Unitat	FIX	3,6088 €		0,0347	VALOR BUIT / 0
170	CUBELLS / PAPERERES	50530025	ETIQUETA ADHESIVA IDENTIFICADORA PER CUBELLS RECOLLIDA SELECTIVA 5x3	Diferents colors amb pictogrames (paper/cartó, plàstic, vidre, orgànic)	Paquet de 5 etiquetes	0,0326%	Unitat	FIX	7,5977 €		0,0219	VALOR BUIT / 0
171	CUBELLS / PAPERERES	50530027	PAPERERA DE REIXETA (DE PLÀSTIC)	Minim = 12 litres Color = NEGRE		0,0536%	Unitat	FIX	4,1093 €		0,0359	VALOR BUIT / 0

172	PAPER	51500004	PAPER BOBINA EIXUGAMANS 2 CAPES BOBINA CEL·LULOSA INDUSTRIAL VERGE (2)	Distintiu DISTINTIU MEDIAMBIENTAL RECONEGUT. Gramatge mínim 19 gr/m² Aproximadament de 500 metres	Fardell de 2 bobines de 450 metres	1,0615%	Metre	FIX	0,0154 €		0,7113	VALOR BUIT / 0
173	PAPER	51500002	PAPER BOBINA EIXUGAMANS 2 CAPES CEL·LULOSA INDUSTRIAL NATURAL (2)	Distintiu DISTINTIU MEDIAMBIENTAL RECONEGUT. Gramatge mínim 19 gr/m² Mínim de 125 metres	Fardell de 6 bobines de 125 metres	7,9096%	Metre	FIX	0,0196 €		5,2890	VALOR BUIT / 0
174	PAPER	51500005	PAPER HIGIÈNIC DOMÈSTIC 2 CAPES (2)	Distintiu DISTINTIU MEDIAMBIENTAL RECONEGUT. Gramatge mínim 17 gr/m² Mínim de 24 metres per rotllo	Fardell de 96 rotlles de 35 metres	1,2020%	Metre	FIX	0,0105 €		0,8054	VALOR BUIT / 0
175	PAPER	51500008	PAPER HIGIÈNIC INDUSTRIAL (ROTLLS JUMBO) ECO 2 CAPES (2)	Distintiu DISTINTIU MEDIAMBIENTAL RECONEGUT. Gramatge mínim 17 gr/m² Mínim de 140 metres per rotllo	Fardell de 12 rotlles 161 metres	4,1252%	Metre	FIX	0,0112 €		2,7639	VALOR BUIT / 0
176	PAPER	51500007	PAPER HIGIÈNIC INDUSTRIAL (ROTLLS JUMBO) 1 CAPA (2)	Distintiu DISTINTIU MEDIAMBIENTAL RECONEGUT. Gramatge mínim 17 gr/m² Mínim de 300 metres per rotllo	Fardell de 12 rotlles de 350 metres	3,2623%	Metre	FIX	0,0068 €		2,1858	VALOR BUIT / 0
177	PAPER	51500003	TOVALLOLA SECAMANS NATURE V 2 CAPES EN ZIG-ZAG (2)	Distintiu DISTINTIU MEDIAMBIENTAL RECONEGUT. Gramatge mínim 17 gr/m²	Caixa de 20 paquets de 200 tovallotoles	0,3683%	Metre	FIX	0,0074 €		0,2468	VALOR BUIT / 0
178	DISPENSADORS	50540018	DISPENSADOR DE PARET PER PAPER HIGIENIC INDUSTRIAL (ROTLLS) COLOR BLANC	Estruc. Plàstic ABS+Àcer Inox		0,1033%	Unitat	FIX	12,4304 €		0,0692	VALOR BUIT / 0
179	DISPENSADORS	50540020	DISPENSADOR DE PARET PER BOBINA EIXUGAMANS (PAPER METXA) COLOR BLANC	Estruc. Plàstic ABS+Àcer Inox		0,4189%	Unitat	FIX	18,7493 €		0,2807	VALOR BUIT / 0
180	DISPENSADORS	50540038	DISPENSADOR DE PARET PER BOBINA INDUSTRIAL CEL·LULOSA COLOR BLANC	Estruc. Plàstic ABS+Àcer Inox		0,0038%	Unitat	FIX	26,8192 €		0,0026	VALOR BUIT / 0
181	DISPENSADORS	50540010	DISPENSADOR DE SABÓ VERTICAL AMB FINESTRA COLOR BLANC	Estruc. Plàstic ABS+Àcer Inox Capacitat = 0,8-0,9 litres		0,2542%	Unitat	FIX	11,6783 €		0,1704	VALOR BUIT / 0
182	DISPENSADORS	50540039	DISPENSADOR DE TERRA PER BOBINA INDUSTRIAL			0,0039%	Unitat	FIX	26,9076 €		0,0026	VALOR BUIT / 0
183	DISPENSADORS	50540025	SUPORT/DISPENSADOR DE SOBRETOLA METÀLIC PER PAPER ALUMINI 30-40 CM			0,0104%	Unitat	FIX	18,1696 €		0,0070	VALOR BUIT / 0
184	DISPENSADORS	50540016	SUPORT/DISPENSADOR DE PARET METÀLIC PER ROTLLO DE FILM AMPLÉ 45 CM	Estruc. metàl·lica		0,0310%	Unitat	FIX	30,9672 €		0,0209	VALOR BUIT / 0
185	BOSSES	51505020	BOSSA SAMARRETA AMB NANSÀ PERSONALITZABLE (3)	Biodegradable, Biocompostable o Oxodegradable d'W Apte ús alimentari. Embalatge Reciclable Mesures aproximades = 35x50 cm Galga aproximada = 45 µm Colors = Preferiblement BLANC / VERD / GROC. Destinats a diferenciar Pícnics d'Alt-Verges i Intoleràncies	Caixa de 20 paquets de 100 bosses	1,9858%	Unitat	FIX	0,1079 €		1,3306	VALOR BUIT / 0
186	BOSSES	51505031	BOSSA DE PAPER ANTIGREIX BIODEGRADABLE (PER ENTREPANS PÀ BAGUETTE) (3)	Biodegradable, Biocompostable o Oxodegradable d'W Apte ús alimentari. Mesures aproximades = 9+4x30 cm Productes de VENDA AL PÚBLIC	Caixa de 6 paquets de 500 bosses	0,3433%	Unitat	FIX	0,0284 €		0,2301	VALOR BUIT / 0
187	BOSSES	51505032	BOSSA DE PAPER OBERTA ANTIGREIX BIODEGRADABLE (PER HAMBURGUESA) (3)	Biodegradable, Biocompostable o Oxodegradable d'W Apte ús alimentari. Embalatge Reciclable Mesures aproximades = 13x14 cm Productes de VENDA AL PÚBLIC	Caixa de 6 paquets de 1.000 bosses	0,0776%	Unitat	FIX	0,0151 €		0,0521	VALOR BUIT / 0
188	BOSSES	51505033	BOSSA DE PAPER OBERTA ANTIGREIX BIODEGRADABLE (PER PATATES FREGIDES KIPS I / "FRENCH FRITES") (3)	Biodegradable, Biocompostable o Oxodegradable d'W Apte ús alimentari. Embalatge Reciclable Mesures aproximades = 12x12 cm Per patates fregides (Kips i/o french fries) Productes de VENDA AL PÚBLIC	Caixa de 8 paquets de 1.000 bosses	0,0390%	Unitat	FIX	0,0114 €		0,0262	VALOR BUIT / 0
189	BOSSES	51505034	BOSSA DE PAPER KRAFT AMB NANSÀ	Apte ús alimentari. Embalatge Reciclable Mesures aproximades = 25+14x32 cm Productes de VENDA AL PÚBLIC.	Caixa de 250 bosses	0,0852%	Unitat	FIX	0,1322 €		0,0571	VALOR BUIT / 0
190	BOSSES	51505035	BOSSA+TOVALLÓ DE PAPER PER COBERTS "TOVALLÓ CANGUR"	Apte ús alimentari. Embalatge Reciclable Gramatge mínim = 32 gr/m² Mesures aproximades = 40x40 cm tipus "cangur" Productes de VENDA AL PÚBLIC	Caixa de 16 paquets de 30 cangurs	0,8940%	Unitat	FIX	0,0866 €		0,5990	VALOR BUIT / 0
191	BOSSES	51505036	BOSSA SENSE TOVALLÓ DE PAPER PER COBERTS "TOVALLÓ CANGUR" ECO NATURE RECICLAT	Apte ús alimentari. Embalatge Reciclable Gramatge mínim = 32 gr/m² Paper = BLANC e NATURAL, ISOPAT Mesures aproximades = 40x40 cm tipus "cangur" Productes de VENDA AL PÚBLIC	Caixa de 20 paquets de 50 cangurs	2,0256%	Unitat	FIX	0,0392 €		1,3572	VALOR BUIT / 0
192	BOSSES	51505016	BOSSA ESCOMBRERIES PETITA (PER PAPERERA SANITÀRIA)	Mesures aproximades = 48x50 cm Galga mínima = 10,5 µm Resistent a fugas, a rotura, a la perforació Color = Preferiblement BLANC	Caixa de 30 paquets de 50 bosses	0,3785%	Unitat	FIX	0,0346 €		0,2536	VALOR BUIT / 0
193	BOSSES	51505039	BOSSA ESCOMBRERIES PETITA. COLOR BLAU	Mesures aproximades = 52x60 cm Galga mínima = 90 µm Resistent a fugas, a rotura, a la perforació Color = BLAU	Caixa de 50 paquets de 25 bosses	0,0750%	Unitat	FIX	0,0419 €		0,0503	VALOR BUIT / 0
194	BOSSES	51505040	BOSSA ESCOMBRERIES PETITA. COLOR VERD	Mesures aproximades = 52x60 cm Galga mínima = 90 µm Resistent a fugas, a rotura, a la perforació Color = VERD	Caixa de 50 paquets de 25 bosses	0,0375%	Unitat	FIX	0,0419 €		0,0252	VALOR BUIT / 0
195	BOSSES	51505041	BOSSA ESCOMBRERIES PETITA. COLOR GROC	Mesures aproximades = 52x60 cm Galga mínima = 90 µm Resistent a fugas, a rotura, a la perforació Color = GROC	Caixa de 50 paquets de 25 bosses	0,0975%	Unitat	FIX	0,0419 €		0,0653	VALOR BUIT / 0
196	BOSSES	51505002	BOSSA ESCOMBRERIES PETITA. COLOR NEGRE	Mesures aproximades = 52x60 cm Galga mínima = 90 µm Resistent a fugas, a rotura, a la perforació Color = NEGRE	Caixa de 15 paquets de 25 bosses	1,1754%	Unitat	FIX	0,0294 €		0,7876	VALOR BUIT / 0
197	BOSSES	51505003	BOSSA ESCOMBRERIES PETITA. COLOR BLANC	Mesures aproximades = 54x50 cm Galga mínima = 90 µm Resistent a fugas, a rotura, a la perforació Color = BLANC	Caixa de 15 rotlles de 20 bosses	0,0741%	Unitat	FIX	0,0321 €		0,0497	VALOR BUIT / 0
198	BOSSES	51505029	BOSSA ESCOMBRERIES MITJANA (PER CUBELLS DE 50 LITRES). COLOR BLAU	Mesures aproximades = 70x85 cm Galga aproximada = 130 µm Resistent a fugas, a rotura, a la perforació Color = BLAU	Caixa de 35 rotlles de 10 bosses	0,0951%	Unitat	FIX	0,1265 €		0,0638	VALOR BUIT / 0
199	BOSSES	51505027	BOSSA ESCOMBRERIES MITJANA (PER CUBELLS DE 50 LITRES). COLOR GROC	Mesures aproximades = 70x85 cm Galga aproximada = 130 µm Resistent a fugas, a rotura, a la perforació Color = GROC	Caixa de 35 rotlles de 10 bosses	0,1176%	Unitat	FIX	0,1235 €		0,0788	VALOR BUIT / 0
200	BOSSES	51505030	BOSSA ESCOMBRERIES MITJANA (PER CUBELLS DE 50 LITRES). COLOR MARRO	Mesures aproximades = 70x85 cm Galga aproximada = 130 µm Resistent a fugas, a rotura, a la perforació Color = MARRO	Caixa de 35 rotlles de 10 bosses	0,0002%	Unitat	FIX	0,1235 €		0,0002	VALOR BUIT / 0

201	BOSSES	51505028	BOSSA ESCOMBRERIES MITJANA (PER CUBELLS DE 50 LITRES). COLOR VERD	Mesures aproximades = 70x85 cm Galga aproximada = 130 µm Resistent a fugas, a rotura, a la perforació Color = VERD	Caixa de 35 rotlles de 10 bosses	0,0002%	Unitat	FIX	0,1235 €		0,0002	VALOR BUIT / 0
202	BOSSES	51505007	BOSSA ESCOMBRERIES GRAN (PER CONTENIDORS). COLOR BLAU	Mesures aproximades = 85x105 cm Galga aproximada = 150 µm Resistent a fugas, a rotura, a la perforació Color = BLAU	Caixa de 25 rotlles de 10 bosses	0,7682%	Unitat	FIX	0,1850 €		0,5147	VALOR BUIT / 0
203	BOSSES	51505006	BOSSA ESCOMBRERIES GRAN (PER CONTENIDORS). COLOR GROC	Mesures aproximades = 85x105 cm Galga aproximada = 150 µm Resistent a fugas, a rotura, a la perforació Color = GROC	Caixa de 25 rotlles de 10 bosses	0,8538%	Unitat	FIX	0,1836 €		0,5721	VALOR BUIT / 0
204	BOSSES	51505009	BOSSA ESCOMBRERIES GRAN (PER CONTENIDORS). COLOR VERD	Mesures aproximades = 85x105 cm Galga aproximada = 150 µm Resistent a fugas, a rotura, a la perforació Color = VERD	Caixa de 25 rotlles de 10 bosses	0,3201%	Unitat	FIX	0,1877 €		0,2145	VALOR BUIT / 0
205	BOSSES	51505026	BOSSA ESCOMBRERIES GRAN (PER CONTENIDORS). COLOR MARRÓ	Mesures aproximades = 85x105 cm Galga aproximada = 150 µm Resistent a fugas, a rotura, a la perforació Color = MARRÓ	Caixa de 25 rotlles de 10 bosses	0,1922%	Unitat	FIX	0,1877 €		0,1288	VALOR BUIT / 0
206	BOSSES	51505005	BOSSA ESCOMBRERIES GRAN (PER CONTENIDORS) MÉS RESISTENTS. COLOR NEGRE	Mesures aproximades = 85x105 cm Galga aproximada = 180 µm Resistent a fugas, a rotura, a la perforació Color = NEGRE	Caixa de 10 rotlles de 10 bosses	1,4120%	Unitat	FIX	0,1823 €		0,9461	VALOR BUIT / 0
207	BOSSES	51505025	BOSSA ESCOMBRERIES GRAN (PER CONTENIDORS) MÉS RESISTENTS. COLOR BLANC O TRANSLÚCID	Mesures aproximades = 85x105 cm Galga aproximada = 180 µm Resistent a fugas, a rotura, a la perforació Color = BLANC O TRANSLÚCID	Caixa de 25 rotlles de 10 bosses	0,1992%	Unitat	FIX	0,2068 €		0,1335	VALOR BUIT / 0
208	BOSSES	51505018	BOSSA ESCOMBRERIES GRAN (PER CONTENIDORS) MÉS RESISTENTS. COLOR BLAU	Mesures aproximades = 85x105 cm Galga aproximada = 140 µm Resistent a fugas, a rotura, a la perforació Color = BLAU	Caixa de 15 rotlles de 10 bosses	0,0121%	Unitat	FIX	0,5618 €		0,0081	VALOR BUIT / 0
209	BOSSES	51505010	BOSSA ESCOMBRERIES MÉS GRAN + (PER CONTENIDORS) MÉS RESISTENTS. COLOR NEGRE	Mesures aproximades = 90x115 cm Galga aproximada = 180 µm Resistent a fugas, a rotura, a la perforació Color = NEGRE	Caixa de 20 rotlles de 10 bosses	0,8740%	Unitat	FIX	0,1836 €		0,5857	VALOR BUIT / 0
210	BOSSES	51505001	BOSSA ESCOMBRERIES GEGANT (PER CONTENIDORS) MÉS RESISTENTS. COLOR NEGRE	Mesures aproximades = 115x135 cm Galga aproximada = 180 µm Resistent a fugas, a rotura, a la perforació Color = NEGRE	Caixa de 18 rotlles de 10 bosses	0,5972%	Unitat	FIX	0,2856 €		0,4002	VALOR BUIT / 0
211	BOSSES	51505015	BOSSA MINIGRIP AMB FRANGES (DE TANCA RÀPIDA)	Mesures aproximades = 16x22 cm Amb franges i tanca ràpida Galga aproximada = 50 µm Àpte us alimentari. Bosses per Mostres de menús	Caixa de 10 paquets de 100 bosses	0,2959%	Unitat	FIX	0,0274 €		0,1983	VALOR BUIT / 0
212	BOSSES	51505021	BOSSA TRANSPARENT 40x50 cm GALGA 140 (PER BUGADERIA)	Mesures aproximades = 40x50 cm Galga aproximada = 140 µm Per Bugaderia Color = TRANSPARENT	Caixa de 5 paquets de 200 bosses	0,1849%	Unitat	FIX	0,0673 €		0,1240	VALOR BUIT / 0
213	BOSSES	51505022	BOSSA TRANSPARENT 50x70 cm GALGA 140 (PER BUGADERIA)	Mesures aproximades = 50x70 cm Galga aproximada = 140 µm Per Bugaderia Color = TRANSPARENT	Caixa de 5 paquets de 200 bosses	0,1787%	Unitat	FIX	0,1135 €		0,1198	VALOR BUIT / 0
214	BOSSES	51505023	BOSSA TRANSPARENT 60x80 cm GALGA 140 (PER BUGADERIA)	Mesures aproximades = 60x80 cm Galga aproximada = 140 µm Per Bugaderia Color = TRANSPARENT	Caixa de 4 paquets de 200 bosses	0,0923%	Unitat	FIX	0,1343 €		0,0619	VALOR BUIT / 0
215	BOSSES	51505024	BOSSA TRANSPARENT 70x90 cm GALGA 140 (PER BUGADERIA)	Mesures aproximades = 70x90 cm Galga aproximada = 140 µm Per Bugaderia Color = TRANSPARENT	Caixa de 5 paquets de 100 bosses	0,0570%	Unitat	FIX	0,1076 €		0,0382	VALOR BUIT / 0
216	TESTADORS I CONTROLS	60010002	KIT ANALITZADOR CLOR LLIURE I TOTAL	Rang 0-1 ppm (div. 0,1 ppm) Per anàlisis aigües consum humà	Kit	0,2226%	Kit	FIX	91,4464 €		0,1492	VALOR BUIT / 0
217	TESTADORS I CONTROLS	60010003	RECANVI KIT ANALITZADOR CLOR LLIURE I TOTAL	Rang 0-1 ppm (div. 0,1 ppm) Per anàlisis aigües consum humà		0,3358%	Unitat	FIX	53,2848 €		0,2250	VALOR BUIT / 0
218	TESTADORS I CONTROLS	60010005	TERMOMETRE DE CUINA DIGITAL DE BUTXACA (APROX. -40º +230ºC)	Líndars de temperatura = -40ºC/+230ºC Mesures aproximades = 18x2,5x2		0,0427%	Unitat	FIX	13,5592 €		0,0287	VALOR BUIT / 0
219	TESTADORS I CONTROLS	60010006	TERMÒMETRE ESTANC MINI PER CONGELADOR/REFRIGERADOR	Líndars de temperatura = -29ºC/+20ºC		0,0220%	Unitat	FIX	3,5360 €		0,0148	VALOR BUIT / 0
220	TESTADORS I CONTROLS	60010007	TEST ANALITZADOR DE LA QUALITAT DE L'OLI DE FREGIDORA		Caixa d'aproximadament 50 tests	0,0406%	Unitat	FIX	2,8324 €		0,0272	VALOR BUIT / 0
221	TESTADORS I CONTROLS	60010008	TEST PER MESURAR CLOR LLIURE A L'AIGUA (PER FRUTES I VERDURES)	Líndars = 10-20 ppm Aproximadament 5 m Aigua per rentat de fruites i verdures		0,0086%	Unitat	FIX	19,9988 €		0,0058	VALOR BUIT / 0
	Família	Codi ACJ 24	Descripció del Producte	Qualitat / Especificacions dels productes	Observacions / Format	% Coeficient de ponderació	UNITAT	Tipus Preu	PREUS UNITARIS MÀXIMS DE SORTIDA (4 decimals) Ii	Preu oferta S/IVA (4 decimals) Ov	PUNTS MÀXIMS PER ARTICLE	
						100,000%	67,0000					

(1) OBLIGACIÓ OFERTAR PRODUCTE ETIQUETAT EN CATALÀ O EN CATALÀ I CASTELLÀ
(2) OBLIGACIÓ OFERTAR PRODUCTE AMB DISTINTIUS ECOLÒGIC ECOLABEL
(3) OBLIGACIÓ OFERTAR PRODUCTE 100 % BIODEGRADABLE, COMPOSTABLE O OXODEGRADABLE 4-W

ANNEX IV: RELACIÓ D'ARCONS CONGELADORS I MÀQUINES DISPENSING A CEDIR PER PART DE L'ADJUDICATÀRI

Alberg	Quantitat	Màquina a cedir i instal·lar	Model tipus o similar	Observacions
GIRONA XANASCAT	1	Congelador horitzontal	THG 7 S R134a ANY-16	
EL MASNOU XANASCAT	1	Congelador horitzontal	THG 7S R290 TO ANY-17	
L'ESPLUGA DE FRANCOLÍ XANASCAT	1	Congelador horitzontal	THG 7 S R134a ANY-16	
LA SEU D'URGELL XANASCAT	1	Congelador horitzontal	THG 7 S R134a ANY-16	
LA SEU D'URGELL XANASCAT	1	Congelador horitzontal	THG 7 S R134a ANY-16	
LA SEU D'URGELL XANASCAT	1	Congelador horitzontal	THG 7 S R134a ANY-16	
BARCELONA XANASCAT	1	Congelador horitzontal	THG 7S R290 TO ANY-17	
BARCELONA XANASCAT	1	Congelador horitzontal	THG 7S R290 TO ANY-17	
BARCELONA XANASCAT	1	Congelador horitzontal	THG 7S R290 TO ANY-17	
BARCELONA XANASCAT	1	Congelador horitzontal	THG 7S R290 TO ANY-17	
DELTEBRE XANASCAT	1	Congelador horitzontal	THG 7 S R134a ANY-16	
DELTEBRE XANASCAT	1	Congelador horitzontal	THG 7 S R134a ANY-16	
DELTEBRE XANASCAT	1	Congelador horitzontal	THG 7 S R134a ANY-16	
DELTEBRE XANASCAT	1	Congelador horitzontal	THG 7 S R134a ANY-16	
PLANOLES XANASCAT	1	Congelador horitzontal	THG 7 S R134a ANY-16	
PLANOLES XANASCAT	1	Congelador horitzontal	THG 7 S R134a ANY-16	
PLANOLES XANASCAT	1	Congelador horitzontal	THG 7 S R134a ANY-16	
PLANOLES XANASCAT	1	Congelador horitzontal	THG 7 S R134a ANY-16	
CABRERA XANASCAT	1	Congelador horitzontal	THG 7S R290 TO ANY-17	
TREMP XANASCAT	1	Congelador horitzontal	THG 7 S R134a ANY-16	
	21			

Alberg	Quantitat	Màquina a cedir i instal·lar	Observacions
CABRERA XANASCAT	2	BEGUDES CALENTES (VARIS ARTICLES CONCENTRATS)	
BARCELONA XANASCAT	1	BEGUDES CALENTES (VARIS ARTICLES CONCENTRATS)	
PLANOLES XANASCAT	1	BEGUDES CALENTES (VARIS ARTICLES CONCENTRATS)	
NÚRIA XANASCAT	2	BEGUDES CALENTES (VARIS ARTICLES CONCENTRATS)	
CAFETERIA NÚRIA XANASCAT	1	Cafetera professional de tres braços(tipus Espresso)	
L'ESPLUGA DE FRANCOLÍ XANASCAT	1	BEGUDES CALENTES (VARIS ARTICLES CONCENTRATS)	
DELTEBRE XANASCAT	1	BEGUDES CALENTES (VARIS ARTICLES CONCENTRATS)	
GIRONA XANASCAT	1	BEGUDES CALENTES (VARIS ARTICLES CONCENTRATS)	
EL MASNOU XANASCAT	1	BEGUDES CALENTES (VARIS ARTICLES CONCENTRATS)	
LA MOLINA XANASCAT	2	BEGUDES CALENTES (VARIS ARTICLES CONCENTRATS)	
LA SEU D'URGELL XANASCAT	1	BEGUDES CALENTES (VARIS ARTICLES CONCENTRATS)	
L'ESCALA XANASCAT	1	BEGUDES CALENTES (VARIS ARTICLES CONCENTRATS)	
POBLE NOU DEL DELTA XANASCAT	1	BEGUDES CALENTES (VARIS ARTICLES CONCENTRATS)	
TREMP XANASCAT	1	BEGUDES CALENTES (VARIS ARTICLES CONCENTRATS)	
OLOT XANASCAT	1	BEGUDES CALENTES (VARIS ARTICLES CONCENTRATS)	
SANT JOAN DE LES ABADESSES XANASCAT	1	BEGUDES CALENTES (VARIS ARTICLES CONCENTRATS)	
	19		

Alberg	Quantitat	Màquina a cedir i instal·lar	Observacions
CABRERA XANASCAT	1	SUCS DE FRUITES REFRIGERAT	
L'ESCALA XANASCAT	1	SUCS DE FRUITES REFRIGERAT	
DELTEBRE XANASCAT	1	SUCS DE FRUITES REFRIGERAT	
NÚRIA XANASCAT	1	SUCS DE FRUITES REFRIGERAT	
PLANOLES XANASCAT	1	SUCS DE FRUITES REFRIGERAT	
L'ESPLUGA DE FRANCOLÍ XANASCAT	1	SUCS DE FRUITES REFRIGERAT	
LA SEU D'URGELL XANASCAT	1	SUCS DE FRUITES REFRIGERAT	
BARCELONA XANASCAT	1	SUCS DE FRUITES REFRIGERAT	
LA MOLINA XANASCAT	1	SUCS DE FRUITES REFRIGERAT	
EL MASNOU XANASCAT	1	SUCS DE FRUITES REFRIGERAT	
POBLE NOU DEL DELTA XANASCAT	1	SUCS DE FRUITES REFRIGERAT	
TREMP XANASCAT	1	SUCS DE FRUITES REFRIGERAT	
GIRONA XANASCAT	1	SUCS DE FRUITES REFRIGERAT	
OLOT XANASCAT	1	SUCS DE FRUITES REFRIGERAT	
SANT JOAN DE LES ABADESSES XANASCAT	1	SUCS DE FRUITES REFRIGERAT	
LA VALL D'EN BAS XANASCAT	1	SUCS DE FRUITES REFRIGERAT	
	16		

ANNEX V “Distribució de l’estimació de costos per albergs”

Lot núm. 1: Subministrament de productes alimentaris									
Nº	Partida/Centre	Any 2024 (€)	Any 2025 (€)	Any 2026 (€)	Total 3 anys 2024-2027 (€)	Any 2027 (€)	Any 2028 (€)	Total 2 anys Pròrroga	Total Licitació + Pròrroga 2024-2028 (€)
	Queviures	13.562,25	13.969,12	15.226,34	42.757,72	16.139,92	17.108,32	33.248,24	76.005,96
	Complements de menjador	3.000,00	3.090,00	3.368,10	9.458,10	3.570,19	3.784,40	7.354,58	16.812,68
2	ALTAFULLA	16.562,25	17.059,12	18.594,44	52.215,82	19.710,11	20.892,72	40.602,82	92.818,64
	Queviures	122.167,84	125.832,87	137.157,83	385.158,54	145.387,30	154.110,54	299.497,84	684.656,38
	Complements de menjador	2.500,00	2.575,00	2.806,75	7.881,75	2.975,16	3.153,66	6.128,82	14.010,57
3	GIRONA	124.667,84	128.407,87	139.964,58	393.040,29	148.362,46	157.264,20	305.626,66	698.666,95
	Queviures	13.882,40	14.298,87	15.585,77	43.767,03	16.520,91	17.512,17	34.033,08	77.800,10
	Complements de menjador	2.500,00	2.575,00	2.806,75	7.881,75	2.975,16	3.153,66	6.128,82	14.010,57
4	MANRESA	16.382,40	16.873,87	18.392,52	51.648,78	19.496,07	20.665,83	40.161,90	91.810,67
	Queviures	213.393,73	219.795,54	239.577,14	672.766,41	253.951,77	269.188,87	523.140,64	1.195.907,05
	Complements de menjador	4.000,00	4.120,00	4.490,80	12.610,80	4.760,25	5.045,86	9.806,11	22.416,91
5	EMPURIES	217.393,73	223.915,54	244.067,94	685.377,21	258.712,02	274.234,74	532.946,75	1.218.323,96
	Queviures	137.634,38	141.763,41	154.522,12	433.919,92	163.793,45	173.621,06	337.414,50	771.334,42
	Complements de menjador	2.500,00	2.575,00	2.806,75	7.881,75	2.975,16	3.153,66	6.128,82	14.010,57
7	EL MASNOU	140.134,38	144.338,41	157.328,87	441.801,67	166.768,60	176.774,72	343.543,32	785.344,99
	Queviures	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Complements de menjador	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
8	VIC	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Queviures	133.811,21	137.825,54	150.229,84	421.866,59	159.243,63	168.798,25	328.041,88	749.908,47
	Complements de menjador	4.000,00	4.120,00	4.490,80	12.610,80	4.760,25	5.045,86	9.806,11	22.416,91
9	ESPLUGA DE FRANCOLÍ	133.811,21	141.945,54	154.720,64	430.477,39	164.003,88	173.844,11	337.847,99	768.325,38
	Queviures	14.364,81	14.795,75	16.127,37	45.287,93	17.095,01	18.120,71	35.215,73	80.503,66
	Complements de menjador	2.500,00	2.575,00	2.806,75	7.881,75	2.975,16	3.153,66	6.128,82	14.010,57
10	POBLENOU DEL DELTA	16.864,81	17.370,75	18.934,12	53.169,68	20.070,17	21.274,38	41.344,55	94.514,23
	Queviures	139.010,73	143.181,05	156.067,34	438.259,12	165.431,38	175.357,27	340.788,65	779.047,77
	Complements de menjador	2.500,00	2.575,00	2.806,75	7.881,75	2.975,16	3.153,66	6.128,82	14.010,57
11	LA SEU D'URGELL	141.510,73	145.756,05	158.874,09	446.140,87	168.406,54	178.510,93	346.917,47	793.058,34
	Queviures	197.220,12	203.136,73	221.419,03	621.775,89	234.704,18	248.786,43	483.490,60	1.105.266,49
	Complements de menjador	4.000,00	4.120,00	4.490,80	12.610,80	4.760,25	5.045,86	9.806,11	22.416,91
12	LA MOLINA	201.220,12	207.256,73	225.909,83	634.386,69	239.464,42	253.832,29	493.296,71	1.127.683,40
	Queviures	155.746,80	160.419,20	174.856,93	491.022,94	185.348,35	196.469,25	381.817,60	872.840,54
	Complements de menjador	3.000,00	3.090,00	3.368,10	9.458,10	3.570,19	3.784,40	7.354,58	16.812,68
13	BARCELONA	158.746,80	163.509,20	178.225,03	500.481,04	188.918,53	200.253,65	389.172,18	889.653,22
	Queviures	92.291,50	95.060,25	103.615,67	290.967,41	109.832,61	116.422,56	226.255,17	517.222,58
	Complements de menjador	3.000,00	3.090,00	3.368,10	9.458,10	3.570,19	3.784,40	7.354,58	16.812,68
16	DELTEBRE	95.291,50	98.150,25	106.983,77	300.425,51	113.402,79	120.206,96	233.609,75	534.035,27
	Queviures	129.433,58	133.316,59	145.315,08	408.065,24	154.033,98	163.276,02	317.310,01	725.375,25
	Complements de menjador	3.000,00	3.090,00	3.368,10	9.458,10	3.570,19	3.784,40	7.354,58	16.812,68
17	PLANOLES	132.433,58	136.406,59	148.683,18	417.523,34	157.604,17	167.060,42	324.664,59	742.187,93
	Queviures	112.195,70	115.561,57	125.962,12	353.719,39	133.519,84	141.531,03	275.050,88	628.770,27
	Cafeteria	59.320,24	61.099,84	66.598,83	187.018,90	70.594,76	74.830,44	145.425,20	332.444,11
	Complements de menjador	2.500,00	2.575,00	2.806,75	7.881,75	2.975,16	3.153,66	6.128,82	14.010,57
18	NÚRIA	174.015,94	179.236,42	195.367,69	548.620,05	207.089,76	219.515,14	426.604,90	975.224,94

Queviures	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Complements de menjador	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
19 LLEIDA	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Queviures	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Complements de menjador	3.000,00	3.090,00	3.368,10	9.458,10	3.570,19	3.784,40	7.354,58	16.812,68	16.812,68
22 COMA-RUGA	3.000,00	3.090,00	3.368,10	9.458,10	3.570,19	3.784,40	7.354,58	16.812,68	16.812,68
Queviures	137.634,38	141.763,41	154.522,12	433.919,92	163.793,45	173.621,06	337.414,50	771.334,42	771.334,42
Complements de menjador	3.000,00	3.090,00	3.368,10	9.458,10	3.570,19	3.784,40	7.354,58	16.812,68	16.812,68
23 CABRERA	140.634,38	144.853,41	157.890,22	443.378,02	167.363,63	177.405,45	344.769,09	788.147,11	788.147,11
Queviures	12.702,39	13.083,46	14.260,98	40.046,83	15.116,63	16.023,63	31.140,27	71.187,10	71.187,10
Complements de menjador	2.000,00	2.060,00	2.245,40	6.305,40	2.380,12	2.522,93	4.903,06	11.208,46	11.208,46
24 OLOT	14.702,39	15.143,46	16.506,38	46.352,23	17.496,76	18.546,56	36.043,32	82.395,55	82.395,55
Queviures	75.602,11	77.870,18	84.878,49	238.350,78	89.971,20	95.369,48	185.340,68	423.691,46	423.691,46
Complements de menjador	2.500,00	2.575,00	2.806,75	7.881,75	2.975,16	3.153,66	6.128,82	14.010,57	14.010,57
27 TREMP	78.102,11	80.445,18	87.685,24	246.232,53	92.946,36	98.523,14	191.469,50	437.702,03	437.702,03
Queviures	19.782,41	20.375,89	22.209,72	62.368,01	23.542,30	24.954,84	48.497,13	110.865,15	110.865,15
Complements de menjador	2.500,00	2.575,00	2.806,75	7.881,75	2.975,16	3.153,66	6.128,82	14.010,57	14.010,57
28 S.J.ABADESSES	22.282,41	22.950,89	25.016,47	70.249,76	26.517,45	28.108,50	54.625,95	124.875,72	124.875,72
Queviures	14.489,75	14.924,44	16.267,64	45.681,83	17.243,70	18.278,32	35.522,02	81.203,86	81.203,86
Complements de menjador	2.500,00	2.575,00	2.806,75	7.881,75	2.975,16	3.153,66	6.128,82	14.010,57	14.010,57
29 VALL D'EN BAS	16.989,75	17.499,44	19.074,39	53.563,58	20.218,86	21.431,99	41.650,84	95.214,43	95.214,43
TOTAL QUEVIURES	1.734.926,10	1.786.973,88	1.947.801,53	5.469.701,50	2.064.669,62	2.188.549,80	4.253.219,42	9.722.920,92	9.722.920,92
TOTAL CAFETERIA	59.320,24	61.099,84	66.598,83	187.018,90	70.594,76	74.830,44	145.425,20	332.444,11	332.444,11
TOTAL COMPLEMENTS MENJADOR	54.500,00	56.135,00	61.187,15	171.822,15	64.858,38	68.749,88	133.608,26	305.430,41	305.430,41
TOTAL ALBERGS	1.848.746,33	1.904.208,72	2.075.587,51	5.828.542,56	2.200.122,76	2.332.130,12	4.532.252,88	10.360.795,44	10.360.795,44

Lot núm. 2: Subministrament de productes de neteja - higiene

Nº	Partida/Centre	Any 2024 (€)	Any 2025 (€)	Any 2026 (€)	Total 3 anys 2024-2027 (€)	Any 2027 (€)	Any 2028 (€)	Total 2 anys Pròrroga 2027-2028 (€)	Total Licitació + Pròrroga 2024-2028 (€)
	Prod. Neteja i Higiene	3.961,29	4.080,13	4.324,94	12.366,35	4.454,68	4.588,32	9.043,01	21.409,36
2	ALTAFULLA	3.961,29	4.080,13	4.324,94	12.366,35	4.454,68	4.588,32	9.043,01	21.409,36
	Prod. Neteja i Higiene	13.453,57	13.857,18	14.688,61	41.999,37	15.129,27	15.583,15	30.712,42	72.711,79
3	GIRONA	13.453,57	13.857,18	14.688,61	41.999,37	15.129,27	15.583,15	30.712,42	72.711,79
	Prod. Neteja i Higiene	4.649,40	4.788,88	5.076,21	14.514,50	5.228,50	5.385,36	10.613,86	25.128,35
4	MANRESA	4.649,40	4.788,88	5.076,21	14.514,50	5.228,50	5.385,36	10.613,86	25.128,35
	Prod. Neteja i Higiene	20.290,44	20.899,15	22.153,10	63.342,68	22.817,69	23.502,22	46.319,91	109.662,59
5	EMPURIES	20.290,44	20.899,15	22.153,10	63.342,68	22.817,69	23.502,22	46.319,91	109.662,59
	Prod. Neteja i Higiene	9.967,15	10.266,17	10.882,14	31.115,46	11.208,60	11.544,86	22.753,46	53.868,93
7	EL MASNOU	9.967,15	10.266,17	10.882,14	31.115,46	11.208,60	11.544,86	22.753,46	53.868,93
	Prod. Neteja i Higiene	25.982,27	26.761,74	28.367,44	81.111,45	29.218,47	30.095,02	59.313,49	140.424,94
8	VIC	25.982,27	26.761,74	28.367,44	81.111,45	29.218,47	30.095,02	59.313,49	140.424,94
	Prod. Neteja i Higiene	10.332,00	10.641,96	11.280,48	32.254,44	11.618,89	11.967,46	23.586,35	55.840,79
9	ESPLUGA DE FRANCOLÍ	10.332,00	10.641,96	11.280,48	32.254,44	11.618,89	11.967,46	23.586,35	55.840,79
	Prod. Neteja i Higiene	4.236,76	4.363,87	4.625,70	13.226,33	4.764,47	4.907,40	9.671,87	22.898,20
10	POBLENOU DEL DELTA	4.236,76	4.363,87	4.625,70	13.226,33	4.764,47	4.907,40	9.671,87	22.898,20
	Prod. Neteja i Higiene	12.544,35	12.920,68	13.695,92	39.160,94	14.106,79	14.530,00	28.636,79	67.797,73
11	LA SEU D'URGELL	12.544,35	12.920,68	13.695,92	39.160,94	14.106,79	14.530,00	28.636,79	67.797,73
	Prod. Neteja i Higiene	22.446,27	23.119,66	24.506,84	70.072,77	25.242,04	25.999,30	51.241,35	121.314,11
12	LA MOLINA	22.446,27	23.119,66	24.506,84	70.072,77	25.242,04	25.999,30	51.241,35	121.314,11
	Prod. Neteja i Higiene	11.444,11	11.787,44	12.494,68	35.726,23	12.869,52	13.255,61	26.125,13	61.851,37
13	BARCELONA	11.444,11	11.787,44	12.494,68	35.726,23	12.869,52	13.255,61	26.125,13	61.851,37
	Prod. Neteja i Higiene	8.573,62	8.830,83	9.360,68	26.765,13	9.641,50	9.930,74	19.572,24	46.337,37
16	DELTEBRE	8.573,62	8.830,83	9.360,68	26.765,13	9.641,50	9.930,74	19.572,24	46.337,37
	Prod. Neteja i Higiene	12.871,09	13.257,22	14.052,65	40.180,97	14.474,23	14.908,46	29.382,70	69.563,66
17	PLANOLES	12.871,09	13.257,22	14.052,65	40.180,97	14.474,23	14.908,46	29.382,70	69.563,66
	Prod. Neteja i Higiene	14.526,15	14.961,93	15.859,65	45.347,73	16.335,44	16.825,50	33.160,94	78.508,68
18	NÚRIA	14.526,15	14.961,93	15.859,65	45.347,73	16.335,44	16.825,50	33.160,94	78.508,68
	Prod. Neteja i Higiene	31.465,26	32.409,22	34.353,77	98.228,25	35.384,39	36.445,92	71.830,30	170.058,56
19	LLEIDA	31.465,26	32.409,22	34.353,77	98.228,25	35.384,39	36.445,92	71.830,30	170.058,56
	Prod. Neteja i Higiene	11.558,93	11.905,69	12.620,03	36.084,65	12.998,64	13.388,59	26.387,23	62.471,88
22	COMA-RUGA	11.558,93	11.905,69	12.620,03	36.084,65	12.998,64	13.388,59	26.387,23	62.471,88
	Prod. Neteja i Higiene	10.461,15	10.774,98	11.421,48	32.657,62	11.764,13	12.117,05	23.881,18	56.538,80
23	CABRERA	10.461,15	10.774,98	11.421,48	32.657,62	11.764,13	12.117,05	23.881,18	56.538,80
	Prod. Neteja i Higiene	4.786,30	4.929,89	5.225,68	14.941,87	5.382,45	5.543,93	10.926,38	25.868,25
24	OLOT	4.786,30	4.929,89	5.225,68	14.941,87	5.382,45	5.543,93	10.926,38	25.868,25
	Prod. Neteja i Higiene	3.742,77	3.855,05	4.086,35	11.684,17	4.208,94	4.335,21	8.544,16	20.228,33
27	TREMP	3.742,77	3.855,05	4.086,35	11.684,17	4.208,94	4.335,21	8.544,16	20.228,33
	Prod. Neteja i Higiene	6.922,11	7.129,78	7.557,56	21.609,45	7.784,29	8.017,82	15.802,11	37.411,56
28	S.J- ABADESSES	6.922,11	7.129,78	7.557,56	21.609,45	7.784,29	8.017,82	15.802,11	37.411,56
	Prod. Neteja i Higiene	4.001,07	4.121,10	4.368,36	12.490,53	4.499,42	4.634,40	9.133,81	21.624,35
29	VALL D'EN BAS	4.001,07	4.121,10	4.368,36	12.490,53	4.499,42	4.634,40	9.133,81	21.624,35
TOTAL PROD. NETEJA I HIGIENE ALBERGS		248.216,06	255.662,54	271.002,29	774.880,88	279.132,36	287.506,33	566.638,69	1.341.519,57

ANNEX VI Protocol de canvi de productes homologats

Aquest protocol regula el procediment a seguir per a poder realitzar canvis en els productes homologats i llurs fitxes tècniques, en el contracte de subministrament de queviures i alimentació de l'Agència Catalana de la Joventut i que dona servei als albergs gestionats per la mateixa.

Per tal de donar servei als usuaris dels albergs amb al·lèrgies i intoleràncies alimentàries l'Agència Catalana de la Joventut disposa d'un Protocol d'Al·lèrgies i Intoleràncies Alimentàries així com una planificació de menús validada per un equip de dietistes, amb les derivacions i escandalls necessaris per atendre les necessitats d'alimentació especial dels usuaris.

La modificació o variació de qualsevol producte, pot afectar a la validesa de les derivacions i plats aprovats per a les diferents tipologies de trastorns alimentaris. Així doncs, cal que abans de realitzar cap canvi en els productes subministrats s'analitzin les característiques dels mateixos d'acord el declarat a les seves fitxes tècniques, per tal d'avaluar l'impacte que pot representar aquest canvi en les derivacions de menús homologades.

Els productes inclosos en el llistat homologat de compra no poden canviar-se de forma habitual. Només s'acceptaran canvis de productes per causes de força major i aquesta haurà d'estar justificada amb anterioritat al canvi del producte.

En cas d'haver de canviar de marca o article caldrà analitzar si el canvi afecta a les derivacions de menús per al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, i si la qualitat es manté similar. Per tal de realitzar algun canvi de producte caldrà sempre disposar del vist i plau dels tècnics designats per l'ACJ i es vetllarà en tot moment per a mantenir la continuïtat d'estocs, de manera que el servei als albergs no es vegi afectat.

En tot cas, només s'acceptaran els canvis proposats un cop es disposi de tota la documentació associada, i els tècnics designats per l'ACJ hagin fet les comprovacions pertinents, en quant a que aquest canvi no posa en compromís la informació validada en els menús sobre al·lèrgògens.

En cas que es canviï i es subministri un producte sense seguir el procés apropiat, l'empresa subministradora assumirà la responsabilitat de les conseqüències que se'n puguin derivar per a la seguretat i la salut de les persones.

PROCEDIMENT PER AL CONTROL DE TEMPERATURA DELS PRODUCTES PERÍBLES REFRIGERATS I CONGELATS LLIURATS PER L'ADJUDICATARI ALS ALBERGS GESTIONATS PER L'ACJ.

ÍNDEX:

1. OBJECTE
2. ABAST
3. RESPONSABILITATS
4. PROCEDIMENT
5. FORMATS I REGISTRES

INTRODUCCIÓ

La cadena de fred és el procés logístic que assegura la correcta conservació, emmagatzematge i transport dels aliments d'acord les seves característiques, sent un element clau en seguretat alimentària.

La cadena presenta punts crítics de risc, com ara el temps de carga i descarrega durant el transport, que té lloc entre les diferents fases: a la sortida del centre de producció o magatzem, en la plataforma de distribució i els punts de venda. A més, s'ha d'afegir el temps transcorregut entre la descàrrega i la ubicació dels productes en el lloc assignat. Per portar a terme un control de les temperatures en totes les fases s'ha de disposar tant de recursos tècnics específics com de personal capacitats.

1. OBJECTE

Definir el procés de control i mesura de les temperatures de recepció dels productes peribles refrigerats i congelats lliurats als albergs gestionats per l'ACJ, i que portarà a terme tant el personal responsable dels albergs com el transportista de l'empresa adjudicatària. Tanmateix s'estableixen les accions a aplicar en cas de que es superin les temperatures de recepció establertes.

2. ABAST

Als productes alimentaris peribles refrigerats i congelats subministrats per l'adjudicatari als albergs gestionats per l'ACJ.

3. RESPONSABLES

- El transportista de l'empresa adjudicatària que efectui el lliurament.
- El personal dels Albergs que efectui la recepció.

4. PROCEDIMENT

Es recomana fer una inspecció visual dels envasos dels productes per detectar a simple vista si aquests presenten signes d'haver patit un trencament de cadena de fred, com és humitat en la caixa, gotes d'aigua congelades, caixes toves etc.

És responsabilitat del transportista de l'empresa adjudicatària mantenir les correctes condicions de l'habitable de carga, així com la temperatura exigida en cada cas durant el transport; tanmateix, serà responsable d'entregar la càrrega al lloc assignat sense que aquesta superi la temperatura màxima específica.

És responsabilitat del personal que realitzi la càrrega y descarrega que aquestes operacions es portin a fi amb el menor temps possible, i sense alterar les condicions de conservació dels productes.

El transportista de l'empresa adjudicatària ha d'estar assabentat i complir amb els horaris d'arribada pactats amb la direcció de cada alberg.

És responsabilitat del personal de cuina dels albergs, atendre la recepció dels productes que s'entreguen, així com mantindre accessible, neta i ordenada la zona assignada.

És responsabilitat del personal de cuina dels albergs vetllar per mantindre uns nivells d'estoc que permetin atendre i emmagatzemar de forma immediata les comandes lliurades.

És responsabilitat del personal de cuina efectuar la pertinent lectura i registre de temperatures de recepció dels productes lliurats.

➤ On i quan realitzar el control de temperatures.

- La lectura de temperatura s'ha de realitzar en menys **de 2 o 3 minuts des del moment de la descàrrega** per la persona assignada per a aquesta funció i **amb presència sempre del transportista**.
- Cal que el producte que es vulgui controlar estigui en **una zona refrigerada**, o en tot cas, que sigui una **zona coberta i fresca**, reservada del sol.
- Primer s'ha de mesurar la temperatura dels productes refrigerats, i després la dels congelats, ja que en aquests últims la variació de temperatura és més lenta.

➤ Com realitzar la lectura de la temperatura.

- Es recomana usar termòmetre calibrat digital de immersió i penetració, adaptat a us alimentari per mesurar la T^a.
- Netegeu la sonda abans d'introduir -la, bé amb aigua calenta i sabó, aclarint-la i assecant-la després, bé amb un paper impregnat de desinfectant, per exemple alcohol.
- Una vegada introduïda la sonda espereu a que s'estabilitzi la temperatura i feu la lectura després.
- Els volums grans mesureu-los a més d'un punt ja que hi poden haver variacions.

- Inclineu la sonda en els aliments prims (hamburgueses) per a que la part sensible quedi en el centre de la peça.
- Deixeu reposar el termòmetre si feu alternativament mesures d'aliments freds i calents.
- Per no perforar els envasos, poseu la sonda entre dos envasos.
- En el cas de les sondes d'infraroig, cal disminuir al màxim la distància entre la sonda i el producte, perquè la Tª de l'aire que queda entremig també influeix en el resultat de la mesura. Amb les sondes d'infraroig no s'ha de prendre la mesura a les caixes de cartró sinó directament al producte, ja que a dins les caixes hi poden haver espais buits que també afectin als resultats.
- Es mesurarà la temperatura d'un **producte refrigerat i un de congelat**. Com més productes es mesurin fora de cambres, el temps d'exposició del producte a temperatura ambient augmenta i segons el tipus de producte la seva variació es veuria reflectida en la lectura.
- En el cas que la lectura de la temperatura del producte controlat doni un valor incorrecte, es procedirà a realitzar un mostreig aleatori a altres productes.

➤ **Lectura de control de temperatures incorrecta.**

- Les temperatures dels aliments lliurats hauran de complir amb les especificacions que estableix el contracte.
- En cas que el personal de cuina de l'alberg detecti una lectura de control incorrecta d'acord amb les especificacions establertes al contracte, el transportista l'empresa adjudicatària realitzarà una segona lectura, seguint les indicacions descrites.
- Confirmada una temperatura incorrecta, aquesta quedarà anotada a l'albarà d'entrega de la mercaderia amb la signatura d'ambdues parts, entenent així que tant l'alberg com el repartidor estan d'acord amb el resultat de la mesura.
- Dades a fer constar a l'albarà d'entrega en cas de temperatura incorrecta:

Dia i hora:			SIGNATURA	
CONTROL TEMPERATURA RECEPCIÓ	PRODUCTE	Temp . ºC	Responsable Alberg	Transportista UTE SERHS
Productes refrigerats.				
Productes congelats.				

- **tramitació de registres de no conformitats i condicions de rebuig per temperatures de recepció incorrectes.**
- En el cas que les temperatures dels aliments lliurats no compleixin amb les especificacions de temperatura establertes al contracte, l'alberg tramitarà via Mail el pertinent registre de No Conformitat amb la còpia de l'albarà lliurat i signat per ambdues parts, per tal de comprovar amb la màxima celeritat totes les possibles causes de la incidència .
 - **Condicions de rebuig de productes per temperatura de recepció incorrecte.**
- Per a cada tipus de producte s'estableixen els següents **marges de tolerància** sobre les temperatures de recepció establertes a les condicions del contracte.

PRODUCTES	Tª de Recepció establerta al contracte	Marge de tolerància per rebuig
QUEVIURES REFRIGERATS:	ENTRE 1ºC I 8ºC.	+2ºC
ELABORATS CARNIS CUITS I CURATS (EMBOTITS):	ENTRE 2ºC I 7ºC.	+2ºC
CARNS :	ENTRE 1ºC I 7ºC.	+2ºC
DESPULLES:	ENTRE 1ºC I 3ºC.	+2ºC
CARN PICADA:	ENTRE 1ºC I 2ºC	+2ºC
PREPARATS DE CARN:	ENTRE 2ºC I 7ºC.	+2ºC
CARNS D'AVIRAM I CONILL :	ENTRE 1ºC I 4ºC.	+2ºC
OVOPRODUCTES REFRIGERATS:	ENTRE 1ºC I 4ºC.	+2ºC
PRODUCTES CONGELATS I ULTRACONGELATS:	a <-18ºC com a màxim	+6ºC

- En el cas que la lectura de la temperatura dels productes lliurats sobrepassi els marges de tolerància establerts, el personal del **alberg efectuarà el rebuig del producte o partida afectada** mitjançant la tramitació del pertinent registre de No conformitat, i sol·licitar la reposició amb caràcter d'urgència d'acord amb les condicions del contracte.

ANNEX VIII COMPROVANT DE VISITES ALS ALBERGS LOT 1 QUEVIURES.

LOT 1 SUBMINISTRAMENT QUEVIURES

RODA DE VISITES A LES INSTAL·LACIONS DELS ALBERGS:

Per tal que les empreses licitadores puguin conèixer les instal·lacions i accessos dels albergs, i disposar així de la informació necessària per poder valorar les tasques implicades en la prestació, s'estableix durant el període de presentació d'ofertes una roda de visites a diversos albergs. Per poder ser valorat l'apartat dels criteris de valoració de la proposta tècnica del LOT 1, serà obligatori aportar en el sobre A del l'oferta els comprovants de visita als **10 albergs indicats**, signats per la persona designada responsable cada instal·lació, i que es lliuraran el mateix dia de la visita.

ALBERGS I DADES DE CONTACTE	COMPROVANT DE VISITA / SEGELL ,DATA I SIGNATURA ALBERG
GIRONA XANASCAT Ciutadans, 9 – (17004) Girona Telf. 972218003	Segell, data i signatura alberg.
L'ESCALA XANASCAT C/Puig i Cadafalch, 36 – (17130) L'Escala / Empúries Telf. 972771200	Segell, data i signatura alberg.
L'ESPLUGA DE FRANCOLÍ XANASCAT Les Masies, s/n – (43440) L'Espluga de Francolí Telf. 977870356	Segell, data i signatura alberg.
LA MOLINA XANASCAT Plaça Sitjar, 1 – (17537) La Molina Telf. 972892012	Segell, data i signatura alberg.

DELTEBRE XANASCAT Av. Goles de l'Ebre, s/n – (43580) Deltebre Telf. 977480136	Segell, data i signatura alberg.
PLANOLES XANASCAT Ctra. Nevà Prat Cap Riu, s/n – (17535) Planoles Telf. 972736177	Segell, data i signatura alberg.
NÚRIA XANASCAT Vall de Núria, s/n – (17534) Queralbs / Núria Telf. 972732048	Segell, data i signatura alberg.
CABRERA DE MAR XANASCAT Veïnat Sta. Elena Agell, s/n – (08349) Cabrera de Mar Telf. 937594448	Segell, data i signatura alberg.
TREMP XANASCAT St. Jaume, 28 – (25620) Trempe Telf. 973652563	Segell, data i signatura alberg.
LA VALL D'EN BAS XANASCAT C-153 – (17176) La Vall d'en Bas Telf. 972 69 07 94	Segell, data i signatura alberg.

ANNEX IX COMPROVANT DE VISITES ALS ALBERGS LOT 2 NETEJA- HIGIENE

LOT 2 SUBMINISTRAMENT NETEJA - HIGIENE

RODA DE VISITES A LES INSTAL·LACIONS DELS ALBERGS:

Per tal que les empreses licitadores puguin conèixer les instal·lacions i accessos dels albergs, i disposar així de la informació necessària per poder valorar les tasques implicades en la prestació, s'estableix durant el període de presentació d'ofertes una roda de visites a diversos albergs. Per poder ser valorat l'apartat dels criteris de valoració de la proposta tècnica del LOT 2, serà obligatori aportar en el sobre A del l'oferta els comprovants de visita als **6 albergs indicats**, signats per la persona designada responsable cada instal·lació, i que es lliuraran el mateix dia de la visita.

ALBERGS I DADES DE CONTACTE	COMPROVANT DE VISITA / SEGELL ,DATA I SIGNATURA ALBERG
L'ESCALA XANASCAT C/Puig i Cadafalch, 36 – (17130) L'Escala / Empúries Telf. 972771200	Segell, data i signatura alberg.
LA MOLINA XANASCAT Plaça Sitjar, 1 – (17537) La Molina Telf. 972892012	Segell, data i signatura alberg.
NÚRIA XANASCAT Vall de Núria, s/n – (17534) Queralbs / Núria Telf. 972732048	Segell, data i signatura alberg.
BARCELONA XANASCAT Pg. Mare de Déu del Coll, 41-51 – (08023) Barcelona 932105151	Segell, data i signatura alberg.

COMA-RUGA XANASCAT Av. Palfuriana, 104 – (43880) Coma-ruga 977680008	Segell, data i signatura alberg.
VIC XANASCAT Av. Olimpia, 4 – (08500) Vic 938 894 938	Segell, data i signatura alberg.