

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

EXP. CONTR/2024/0000000073

ÍNDEX

1. ANTECEDENTS.....	4
2. OBJECTE	4
2.1. OBJECTE	4
2.2. DURADA I IMPORT	5
2.3. PREUS UNITARIS.....	5
3. REQUERIMENTS TÈCNICS.....	6
3.1. REQUERIMENTS ESPECÍFICS DE QUEVIURES	6
3.2. REQUERIMENTS I ESPECIFICACIONS GENERALS.....	6
4. PRESENTACIÓ DE LES OFERTES EN SOBRE DIGITAL ÚNIC	8
4.1. SOBRE A (DOCUMENTACIÓ PERSONAL I ADMINISTRATIVA)	8
4.2. SOBRE B (OFERTA TÈCNICA)	8
4.3. SOBRE C (OFERTA ECONÒMICA).....	9
5. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ	9
5.1. SOBRE C (OFERTA ECONÒMICA).....	9
5.2. SOBRE B (OFERTA TÈCNICA)	11
6. CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ	13
6.1. CONDICIONS DE SUBMINISTRAMENT.....	13
6.2. LLIURAMENT DEL MATERIAL.....	13
6.3. GARANTIA DE QUALITAT	14
6.4. GARANTIA DE SUBMINISTRAMENT.....	14
6.5. ACTUALITZACIÓ DE FITXES TÈCNiques	14
6.6. TRAÇABILITAT DELS PRODUCTES	15
7. PENALITATZACIONS	15
7.1. INCOMPLIMENT DE LES CONDICIONS DE SUBMINISTRAMENT	15
7.2. VALORACIÓ D'ALTRES ASPECTES DEL SUBMINISTRAMENT	16
8. CONDICIONS GENERALS DE LA CONTRACTACIÓ	16
8.1. PREVENCIÓ DE RISCOS	16

8.2. FACTURACIÓ	16
8.3. DADES DE CONTACTE	17
8.4. REVISIÓ I MODIFICACIÓ DE PREUS	17
ANNEX I	18

1. ANTECEDENTS

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

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

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

2. OBJECTE

2.1. OBJECTE

L'objecte d'aquest contracte és l'adquisició d'aliments per al servei de cuina de l'IAS, d'acord amb les necessitats del servei. Aquesta adquisició es fa per preus unitaris i per lots.

A continuació es detallen les necessitats estimades anuals.

Codi	Descripció Article	Quantitat	Unitat
LOT 1	FORMATGE BARRA		
200848	FORMATGE BARRA TIPUS EDAM	400	KG
200835	FORMATGE BARRA BAIX EN SAL	300	KG
LOT 2	FORMATGE RATLLAT		
200363	FORMATGE EMENTAL RATLLAT	880	KG
LOT 3	LLET SENSE LACTOSA UNIDOSI		
200913	LLET BRICK 200ML S/LACTOSA	2.400	UN
LOT 4	TRUITES		
200697	TRUITA PATATA/CARBASSÓ CONG. 0,8 KG S/S	530	UN
200698	TRUITA PATATA/CEBA CONG. 0,8 KG	2.460	UN
200699	TRUITA PATATA/CEBA CONG. 0,8 KG S/S	840	UN
200700	TRUITA PATATA/ESPINACS CONG. 0,8 KG	1.600	UN
200701	TRUITA PATATA/ESPINACS CONG. 0,8 KG S/S	580	UN
200726	TRUITA PATATA/CARBASSÓ CONG. 0,8 KG	1.450	UN
LOT 5	BEGUDES		
200487	AIGUA AMPOLLA 1/3	8.000	UN
200488	SUC DE TARONJA 1 LITRE	7.000	L
200489	SUC DE PRESSEC 1 LITRE	7.975	L
200490	SUC DE PINYA 1 LITRE	1.070	L
200782	AIGUA AMPOLLA 1,5 L	15.600	UN
200783	AIGUA DE SELTZ AMPOLLA 1,5 L	80	UN

LOT 6 ESPÈCIES I ALTRES AMANIMENTS			
200551	LLORE FULLA Pot Format HORECO	25	UN
200557	BICARBONAT Format HORECO	35	UN
200558	CANYELLA POLS Pot Format HORECO	5	UN
200559	CURRY Pot Format HORECO	13	UN
200560	CANYELLA BRANCA Pot Format HORECO	38	UN
200786	FARIGOLA Pot Format HORECO	20	UN
200787	LLEVAT Pot Format HORECO	25	UN
200788	PEBRE NEGRE MOLT Pot Format HORECO	20	UN
200791	PEBRE DOLC Pot Format HORECO	60	UN
200792	NOU MOSCADA MOLTA Pot Format HORECO	5	UN
200800	ORENGA FULLA Pot Format HORECO	25	UN
200802	MENTA SECA Pot Format HORECO	7	UN
LOT 7 OLI D'OLIVA			
200259	OLI D'OLIVA 1 L. Tap dosificador	6.100	UN
200838	OLI D'OLIVA Monodosi 10ml	63.000	UN
LOT 8 HAMBURGUESES I MANDONGUILLES VEGETALS			
200918	MANDONGUILLA VEGETAL	290	KG
200919	HAMBURGUESA VEGETAL 75GR	5.000	UN
LOT 9 PREPARAT VEGETAL			
200920	PICAT VEGETAL	300	KG
200921	BOCINETS VEGETALS	450	UN

2.2. DURADA I IMPORT

La durada del contracte serà d'una anualitat, **SENSE OPCIO a pròrroga**

El pressupost base màxim de licitació (PBL) d'aquest expedient és de **180.492,09 €** (sense iva), **11.760,01 €** (IVA 4% i 10%), import total iva inclòs **192.252,10 €**.

2.3. PREUS UNITARIS

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

Referent al lot 6, son preu unitaris segons el gramatge indicat en els requeriments tècnics. **En cas de no tenir la presentació requerida o de similar gramatge, indiqueu el preu i el gramatge de l'envàs per tal que l'equip tècnic faci l'equiparació a preu/kg en la valoració de la oferta.**

3. REQUERIMENTS TÈCNICS

3.1. REQUERIMENTS ESPECÍFICS DE QUEVIURES

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

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

Els licitadors estaran obligats a presentar oferta per tots els articles del lot a que es presentin.

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

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

3.2. REQUERIMENTS I ESPECIFICACIONS GENERALS

Tota la documentació tècnica relativa al grup d'aliments , s'haurà de presentar amb qualsevol dels idiomes oficials de Catalunya.

3.2.1. FITXES TÈCNIQUES

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

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

3.2.2. ENVASOS I EMBALATGES

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

3.2.3. CONTROLS MICROBIOLÒGICS

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

3.2.4. MITJANS DE COMUNICACIÓ I INTERLOCUTOR

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

3.2.5. RUPTURES D'ESTOC I SUBSTITUCIÓ DE PRODUCTES

En cas de ruptura d'estoc, l'empresa adjudicatària es compromet a continuar subministrant els productes en els terminis establerts, en cas que fos necessari adquirint els productes a una altra empresa i assumint les diferències de preu que es puguin originar. En cas d'incompliment, si procedeix, s'aplicaran les penalitats establertes en el present plec, en el Plec de Clàusules Administratives Particulars o en el seu cas, les que estableixi la Llei 9/2017, de 8 de novembre de Contractes del Sector Públic.

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

3.2.6. MOSTRES

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

PERÍODE D'APORTACIÓ DE MOSTRES

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

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

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

Cr. Doctor Castany s/n

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

Les mostres aniran identificades de la següent forma:

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

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

La no aportació de mostres, comportarà l'exclusió del procés de valoració.

4. PRESENTACIÓ DE LES OFERTES EN SOBRE DIGITAL ÚNIC

DOCUMENTACIÓ A PRESENTAR

4.1. SOBRE A (DOCUMENTACIÓ PERSONAL I ADMINISTRATIVA)

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

La no aportació del RSIPAC comportarà l'**EXCLUSIÓ** del concurs.

4.2. SOBRE B (OFERTA TÈCNICA)

- Fitxes tècniques dels productes
- Pla contra el malbaratament alimentari
- Cada licitador només podrà presentar una sola oferta, per cada lot, però no serà obligatori presentar oferta per a tots els lots. Les ofertes hauran de:
 - Complir amb les característiques tècniques definides per els articles, en el punt 3 que s'haurà d'incloure en el sobre B. En el cas que alguna de les característiques tècniques sol·licitades no es compleixi, l'oferta quedarà **EXCLOSA** del procés de valoració.

4.3. SOBRE C (OFERTA ECONÒMICA)

- Oferta econòmica: Proposta (fins a 20 punts) i productes de proximitat (fins a 5 punts), Annex III – en format Excel del Plec de Prescripcions Tècniques.
- Annex IV – en format Word- documentació relativa al termini de lliurament (fins a 6 punts), dies de repartiment (fins a 6 punts), comanda mínima (fins a 6 punts), centre especial de treball (fins a 6 punts) i transport en vehicles no contaminants (fins a 3 punts).
- Documentació acreditativa d'inscripció al registre oficial de la comunitat autònoma, en cas de ser un Centre Especial de Treball
- Fitxes tècniques dels vehicles adscrits al servei de l'IAS, en cas de presentar vehicles no contaminants. En cas que se'n presenti més d'un, la puntuació final serà la mitja ponderada de tots els vehicles presentats.

Cada licitador només podrà presentar una sola oferta, per cada lot, però no serà obligatori presentar oferta per a tots els lots. Les ofertes hauran de:

- El preu d'oferta per el licitador **no podrà superar en cap cas el preu de licitació** del lot, en cas contrari quedarà **exclòs** en la fase de valoració de la oferta econòmica.

5. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

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

5.1. SOBRE C (OFERTA ECONÒMICA)

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

Criteris automàtics de valoració

5.1.1. PREU (fins a 20 punts)

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

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

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

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

Pv: Puntuació oferta a valorar
Ov: Oferta a valorar
Om: Oferta millor
IL: Import Licitació
VP: Valor de ponderació (1,20)
P: Punts criteri econòmic

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

5.1.2. TERMINI DE LLIURAMENT DEL MATERIAL (fins a 6 punts)

- Inferior a 24 hores: **6 punts** (consultar apartat 6.2)
- Termini entre 24 i 48 hores: **3 punts**
- Termini superior a 48 hores: **0 punts**

5.1.3. DIES DE REPARTIMENT (fins a 6 punts)*

- Repartiment tots els dies laborals: **6 punts**
- Repartiment entre 3 i 4 dies laborals: **3 punt**
- Repartiment 2 dies laborals: **2 punts**
- Repartiment un dia laboral: **0 punts**

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

5.1.4. COMANDA MÍNIMA (fins a 6 punts)

- No s'estableix comanda mínima: **6 punts**.
- S'estableix comanda mínima: **0 punts**

5.1.5. CENTRE ESPECIAL DE TREBALL (fins a 6 punts)

El licitador que presenti un certificat conforme és un Centre Especial de Treball (CET) obtindrà **6 punts**.

5.1.6. PRODUCTES DE PROXIMITAT* (en producció) (fins a 5 punt)

- Produïts a 50 km o menys del centre hospitalari: **5 punts**
- Produïts entre 51 km i 75 km del centre hospitalari: **3 punts**
- Produïts entre 76 i 100km del centre hospitalari: **1,5 punts**

*Fins a 5 punts i si el licitador certifica mitjançant fitxa tècnica que els productes oferts són fabricats o produïts en un radi de 100 km distància màxima al centre hospitalari. En el cas de que un lot contingui articles que compleixen el requisit i altres que no ho facin, es valorarà de forma ponderada.

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

5.1.7. TRANSPORT EN VEHICLES NO CONTAMINANTS (3 punts)

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

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

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

5.2. SOBRE B (OFERTA TÈCNICA)

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

Previ a la valoració d'aquesta documentació, que justifiqui els requeriments mínims presentats en els apartats 3 i un cop comprovat que es compleixen aquest requisits mínims, es valorarà els següents elements:

Els elements a valorar versaran sobre:

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

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

- Ergonomia en l'ús i avantatges en la manipulació i utilització del material i la seva adaptació al servei pel qual es requereix. (fins a **7 punts**)
- En aquest apartat es valoraran els aspectes com la facilitat en la utilització, la comoditat en la manipulació i altres elements, que permetin una actuació en el moment de l'ús del producte, aquesta valoració es realitzarà pels responsables de

Cuina de l'IAS, amb les mostres sol·licitades en l' apartat 5 i seran relatives a al producte a valorar.

- Les valoracions objectivables per part dels caps de cuina de l'IAS en que es valoraran les mostres segons les característiques i les necessitats sobre cada producte, relatives a: mides envàs, facilitat emmagatzematge (fins a **3 punts**) i calibre, glacejat i adequació a les racions.(fins a **4 punts**).
- Les valoracions objectivables per part dels caps de cuina de l'IAS en que es valoraran les mostres segons les característiques i les necessitats sobre cada producte, relatives a: cocció i textura (fins a **7 punts**) i característiques organolèptiques (fins a **7 punts**). Es podrà realitzar un “*tast a cegues*” entre personal qualificat del servei de cuina de IAS.
- Valoració nutricional i dietètica realitzada en la comparació de mostres per el servei de dietistes de l'IAS, en funció dels menús, dietes i usuaris del centre, (fins a **8 punts**) i valors nutricionals i al·lèrgens. (fins a **8 punts**).
- Compta amb un pla contra el malbaratament alimentari, (fins a **4 punts**). Es valora que compleixi segons a guia per a elaboració d'un pla de malbaratament alimentari del departament d'agricultura, ramaderia a i pesca. Els indicadors del malbaratament alimentari, la seva avaluació i consecució, formes de mesura, accions preventives i correctives previstes, així com qualsevol altre terme contemplat en la guia per la redacció d'un pla de malbaratament alimentari abans esmentat.

Es valorarà mitjançant la següent fórmula:

$$P = \left(\frac{VTop}{VTmv} \right) \times 48$$

P: puntuació màxima del criteri

VTop: Valoració Tècnica oferta a puntuar

VTmv: Valoració Tècnica oferta millor valorada

En aplicació a la Directiva 1/20, en el seu apartat 3, s'ha d'establir un llindar per cada criteris que es proposi valorar. En el present cas, el llindar mínim de valoració serà el 50% de la puntuació del criteri.

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

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

6. CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ

6.1. CONDICIONS DE SUBMINISTRAMENT

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

6.2. LLIURAMENT DEL MATERIAL

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

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

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

El lliurament de qualsevol tipus de material haurà de ser cursada per comanda oficial. No s'acceptaran lliuraments si no existeix la comanda oficial corresponent. En la pròpia comanada emesa per el servei de cuina indicarà la **data de lliurament i aquest s'ha de respectar**, tenint en compte els terminis d'entrega i dies de lliurament indicats per l'adjudicatari en la informació entregada en el sobre C.

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

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

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

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

- Número de comanda
- Número d'expedient

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

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

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

6.3. GARANTIA DE QUALITAT

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

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

6.4. GARANTIA DE SUBMINISTRAMENT

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

Si fos necessari recorreran a tercers per tal de garantir aquests subministres, corrent al càrrec de l'adjudicatària les diferències de preu que es puguin originar, d'acord al contemplat a l'epígraf 3.2.5 del present plec.

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

6.5. ACTUALITZACIÓ DE FITXES TÈCNiques

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

6.6. TRAÇABILITAT DELS PRODUCTES

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

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

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

7. PENALITZACIONS

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

7.1. INCOMPLIMENT DE LES CONDICIONS DE SUBMINISTRAMENT

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

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

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

Es sancionarà de la següent forma:

- ⇒ L'acumulació de 5 incompliments lleus o 3 de moderats en comportarà un de greu
- ⇒ L'incompliment greu comportarà directament una sanció econòmica de fins un 8% de l'import de la facturació del darrers 30 dies. Aquesta penalització serà descomptada de la facturació mensual, mitjançant un abonament a part de la factura.
- ⇒ Les No Conformitats respecte a la garantia de qualitat (punt 6.3) i garantia de subministrament (punt 6.4) tindran consideració d'incompliment moderat

Serveixi com a exemple:

Facturació Mes anterior XXX
Sanció 8% 0,08XXX

Facturació mensual

+ Facturació mensual

- Abonament per sanció (0,08XXX)

Facturació mensual

7.2. VALORACIÓ D'ALTRES ASPECTES DEL SUBMINISTRAMENT

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

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

L'acumulació de 5 no conformitats comportarà una sanció econòmica de fins al 8%, calculada de la mateixa forma que al punt 7.1 *Incompliment de les condicions de subministrament*.

8. CONDICIONS GENERALS DE LA CONTRACTACIÓ

8.1. PREVENCIÓ DE RISCOS

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

8.2. FACTURACIÓ

Es facturarà electrònicament de forma obligada.

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

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

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

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

8.3. DADES DE CONTACTE

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

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

8.4. REVISIÓ I MODIFICACIÓ DE PREUS

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

Salt, 16 maig de 2024

Paola Estrada
Cap d'Hoteleria

ANNEX I

LOT 1

200848 FORMATGE BARRA TIPUS EDAMER

Producte sòlid processat, elaborat a partir de la llet fermentada i quallada de vaca.

- Envasos individuals i no retornables d'ús alimentari autoritzat, en forma de barra de 3 kg aprox.
- Embalatge extern: caixes de cartró rebutjables.
- Caducitat mínima 120 dies.
- Tª d'entrega i conservació entre 4 i 8 °C
- Etiquetatge amb informació sobre al·lèrgens, si correspon.
- Disposicions específiques de cada producte segons la normativa legal vigent aplicable.
- Presència de número de lot i identificació sanitària

200835 FORMATGE BARRA Baix en Sal

Producte sòlid processat, elaborat a partir de la llet fermentada i quallada de vaca, ovella i/o cabra.

- Contingut màxim 0,3g de sal per cada 100g.
- Envasos individuals i no retornables d'ús alimentari autoritzat, en forma de barra de 3 kg aprox.
- Embalatge extern: caixes de cartró rebutjables
- Caducitat mínima 120 dies.
- Tª d'entrega i conservació entre 4 i 8 °C
- Etiquetatge amb informació sobre al·lèrgens, si correspon.
- Disposicions específiques de cada producte segons la normativa legal vigent aplicable
- Presència de número de lot i identificació sanitària

LOT 2

200363 FORMATGE EMENTAL RATLLAT

Producte sòlid processat, elaborat a partir de la llet fermentada i quallada de vaca, sal i quall.

Producte sotmès a un procés de ratllat.

- Contingut màxim en sal de 0,9gr cada 100gr
- Envasos individuals i no retornables d'ús alimentari autoritzat. Pes aproximat de 1 Kg.
- Embalatge extern: caixes de cartró rebutjables.
- Caducitat mínima 30 dies.
- Tª d'entrega i conservació entre 4 i 8 °C
- Etiquetatge amb informació sobre al·lèrgens, si correspon.
- Disposicions específiques de cada producte segons la normativa legal vigent aplicable.
- Presència de número de lot i identificació sanitària

LOT 3

200833 LLET BRICK SEMI S/LACTOSA 200ML

Llet semi desnatada de vaca sense lactosa.

- Envasada en brics de 200ml aproximadament, sense retorn, d'ús alimentari autoritzat.
- Caducitat mínima 60 dies.
- Etiquetatge amb informació sobre al·lèrgens, si correspon.
- Disposicions específiques de cada producte segons la normativa legal vigent aplicable.
- Presència de número de lot i identificació sanitària

LOT 4

200697 TRUITA PATATA/CARBASSÓ CONG. 0,8 KG S/S

Truita de patates amb carbassó sense sal congelada.

- Sabor típic de truita de patates amb carbassó sense sal i sense sabors estranys.
- Textura amb talls de patata identificables i talls de carbassó.
- Truita d' aproximadament de 800 grams de forma rodona.
- Olor i sabor característics.
- Entrega amb tª inferior a -18°C.
- Límits microbiològics segons legislació vigent.
- Etiquetatge amb informació sobre al·lèrgens, si correspon.

200698 TRUITA PATATA/CEBA CONG. 0,8 KG

Truita de patates congelada.

- Sabor típic de truita de patates sense sabors estranys.
- Textura amb talls de patata identificables.
- Truita d' aproximadament de 800 grams de forma rodona.
- Olor i sabor característics.
- Entrega amb tª inferior a -18°C.
- Límits microbiològics segons legislació vigent.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Etiquetatge amb informació sobre al·lèrgens, si correspon.

200699 TRUITA PATATA/CEBA CONG. 0,8 KG S/S

Truita de patates sense sal congelada.

- Sabor típic de truita de patates sense sal i sense sabors estranys.
- Textura amb talls de patata identificables.
- Truita d' aproximadament de 800 grams de forma rodona.
- Olor i sabor característics.
- Entrega amb tª inferior a -18°C.

- Límits microbiològics segons legislació vigent.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Etiquetatge amb informació sobre al·lèrgens, si correspon.

200700 TRUITA PATATA/ESPINACS CONG.

Truita de patates amb espinacs congelada.

- Sabor típic de truita de patates amb espinacs i sense sabors estranys.
- Textura amb talls de patata identificables i talls d'espinacs.
- Truita d' aproximadament de 800 grams de forma rodona.
- Olor i sabor característics.
- Entrega amb t^a inferior a -18°C.
- Límits microbiològics segons legislació vigent.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Etiquetatge amb informació sobre al·lèrgens, si correspon.

200701 TRUITA PATATA/ESPINACS CONG. 0,8 KG S/S

Truita de patates amb espinacs sense sal congelada.

- Sabor típic de truita de patates amb espinacs sense sal i sense sabors estranys.
- Textura amb talls de patata identificables i talls d'espinacs.
- Truita d' aproximadament de 800 grams de forma rodona.
- Olor i sabor característics.
- Entrega amb t^a inferior a -18°C.
- Límits microbiològics segons legislació vigent.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Etiquetatge amb informació sobre al·lèrgens, si correspon.

200726 TRUITA PATATA/CARBASSÓ CONG. 0,8 KG

Truita de patates amb carbassó congelada.

- Sabor típic de truita de patates amb carbassó sense sal i sense sabors estranys.
- Textura amb talls de patata identificables i talls de carbassó.
- Truita d' aproximadament de 800 grams de forma rodona.
- Olor i sabor característics.
- Entrega amb t^a inferior a -18°C.
- Límits microbiològics segons legislació vigent.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Etiquetatge amb informació sobre al·lèrgens, si correspon.

LOT 5

200487 AIGUA AMPOLLA 1/3

Aigua mineral natural de mineralització dèbil amb un índex de sodi inferior a 10 mg/l i amb absència de contaminants químics i orgànics segons legislació vigent.

- Lliure d'al·lèrgens.
- Envasat en ampolles de 0,33 L en PET.

200488 SUC DE TARONJA 1 LITRE

Suc o Nèctar de taronja sense sucres afegits (es valorarà un baix contingut en sucres).

- Contingut mínim de fruita 50%.
- Lliure d'al·lèrgens.
- Envasat en bric de litre amb tap roscat.

200489 SUC DE PRÉSSEC 1 LITRE

Suc o Nèctar de préssec sense sucres afegits (es valorarà un baix contingut en sucres).

- Contingut mínim de fruita 50%.
- Lliure d'al·lèrgens.
- Envasat en bric de litre amb tap roscat.
- Adequat a la normativa vigent.

200490 SUC DE PINYA 1 LITRE

Suc o Nèctar de pinya sense sucres afegits (es valorarà un baix contingut en sucres).

- Contingut mínim de fruita 50%.
- Lliure d'al·lèrgens.
- Envasat en bric de litre amb tap roscat.
- Adequat a la normativa vigent.

200782 AIGUA AMPOLLA 1,5 L

Aigua mineral natural de mineralització dèbil amb un índex de sodi inferior a 10 mg/l i amb absència de contaminants químics i orgànics segons legislació vigent. Lliure d'al·lèrgens.

- Envasat en ampolles de 1,5 L en PET.

200783 AIGUA DE SELTZ AMPOLLA 1,5 L

Aigua de seltz (sifó).

- Color, olor, sabor, aspecte i textura característics i amb absència d'olors i sabors estranys.
- Límits microbiològics segons legislació vigent.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Etiquetatge amb informació sobre al·lèrgens, si correspon

LOT 6

200551 LLOR FULLA POT FORMAT HORECO

Llorer en fulla, fulles senceres i sanes.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- **En envàs de plàstic, amb un pes de 60gr aproximadament.**
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius
- Compliment Reial Decret 2242/1984, de 26 de setembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de condiments i espècies.
- Envasos individuals i no retornables d'ús alimentari autoritzat.
- Caducitat mínima 12 mesos

200557 BICARBONAT POLS FORMAT HORECO

Producte provinent del bicarbonat de sodi. Pols cristal·lina blanca, inodora i de sabor salat.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents i lot
 - o Informació nutricional
- **En envàs de plàstic, amb un pes aproximat de 950 grams**
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius
- Compliment Reial Decret 2242/1984, de 26 de setembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tècnic-sanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de condiments i espècies.
- Envasos individuals i no retornables d'ús alimentari autoritzat.
- Caducitat mínima 12 mesos

200558 CANYELLA POLS FORMAT HORECO

Producte provinent de la molta de l'escorça dessecada de l'arbre canyella

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents i lot
 - o Informació nutricional
- **En envàs de plàstic, amb un pes aproximat de 600 grams**
- Es valorarà que no contingui al·lèrgens impropis del producte.

- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius
- Compliment Reial Decret 2242/1984, de 26 de setembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de condiments i espècies.
- Envasos individuals i no retornables d'ús alimentari autoritzat.
- Caducitat mínima 12 mesos

200559 CURRY FORMAT HORECO

Producte amb base de cúrcuma, provinent de la mescla de cúrcuma , comí, coriandre i altres espècies

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents i lot
 - o Informació nutricional
- **En envàs de plàstic, amb un pes aproximat de 900 grams**
- Es valorarà que no contingui al·lèrgens impropis del producte.
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius
- Compliment Reial Decret 2242/1984, de 26 de setembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de condiments i espècies.
- Envasos individuals i no retornables d'ús alimentari autoritzat.
- Caducitat mínima 12 mesos

200560 CANYELLA BRANCA FORMAT HORECO

Escorça dessecada de l'arbre canyella

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents i lot
 - o Informació nutricional
- **En envàs de plàstic, amb un pes aproximat de 300 grams**
- Es valorarà que no contingui al·lèrgens impropis del producte.
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius
- Compliment Reial Decret 2242/1984, de 26 de setembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de condiments i espècies.
- Envasos individuals i no retornables d'ús alimentari autoritzat.
- Caducitat mínima 12 mesos

200786 FARIGOLA FULLA FORMAT HORECO

Fulles i àpexs florides, sanes, netes i dessecades de la planta "*Thymus vulgaris*"

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- **En envàs de plàstic, amb un pes aproximat de 350 grams**
- Es valorarà que no contingui al·lèrgens impropis del producte.
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius
- Compliment Reial Decret 2242/1984, de 26 de setembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de condiments i espècies.
- Envasos individuals i no retornables d'ús alimentari autoritzat.
- Caducitat mínima 12 mesos

200787 LLEVAT FORMAT HORECO

Preparat en pols sense olor i de color blanc o crema, de sabor àcid; amb gasificants per fornejar d'us alimentari amb l'objectiu d'augmentar el volum d'alguns aliments.

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- **En envàs de plàstic, amb un pes aproximat de 900 grams**
- Es valorarà que no contingui al·lèrgens impropis del producte.
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius
- Compliment Reial Decret 2242/1984, de 26 de setembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de condiments i espècies.
- Envasos individuals i no retornables d'ús alimentari autoritzat.
- Caducitat mínima 12 mesos

200788 PEBRE NEGRE MOLT FORMAT HORECO

Producte obtingut a partir de la molta de les baies dessecades del "*Piper nigrum*"

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- **En envàs de plàstic, amb un pes aproximat de 800 grams**

- Es valorarà que no contingui al·lèrgens impropis del producte.
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius
- Compliment Reial Decret 2242/1984, de 26 de setembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de condiments i espècies.
- Envasos individuals i no retornables d'ús alimentari autoritzat.
- Caducitat mínima 12 mesos

200791 PEBRE DOLÇ FORMAT HORECO

Producte obtingut a partir de la molta de les baies dessecades de "*Capsicum annum*"

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- **En envàs de plàstic, amb un pes aproximat de 800 grams**
- Es valorarà que no contingui al·lèrgens impropis del producte.
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius
- Compliment Reial Decret 2242/1984, de 26 de setembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de condiments i espècies.
- Envasos individuals i no retornables d'ús alimentari autoritzat.
- Caducitat mínima 12 mesos

200792 NOU MOSCADA FORMAT HORECO

Llavor dessecada i molta de la "*Myristica fragrans*"

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- **En envàs de plàstic, amb un pes aproximat de 800 grams**
- Es valorarà que no contingui al·lèrgens impropis del producte.
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius
- Compliment Reial Decret 2242/1984, de 26 de setembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de condiments i espècies.
- Envasos individuals i no retornables d'ús alimentari autoritzat.
- Caducitat mínima 12 mesos

200800 ORENGA FULLA FORMAT KG

Fulles i àpexs florides, sanes, netes i dessecades de la planta "*Origanum vulgare*"

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- **En envàs de plàstic, amb un pes aproximat de 150 grams**
- Es valorarà que no contingui al·lèrgens impropis del producte.
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius
- Compliment Reial Decret 2242/1984, de 26 de setembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de condiments i espècies.
- Envasos individuals i no retornables d'ús alimentari autoritzat.
- Caducitat mínima 12 mesos
- Presència de número de lot i data de caducitat

200802 MENTA SECA FULLA FORMAT HORECO

Fulles i àpexs florides, sanes, netes i dessecades de la planta "*Menta piperita*"

- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients. Al·lèrgens destacats
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
- **En envàs de plàstic, amb un pes aproximat de 100 grams**
- Es valorarà que no contingui al·lèrgens impropis del producte.
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris
- Es valorarà la presència d'una quantitat reduïda de additius
- Compliment Reial Decret 2242/1984, de 26 de setembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de condiments i espècies.
- Envasos individuals i no retornables d'ús alimentari autoritzat.
- Caducitat mínima 12 mesos
- Presència de número de lot i data de caducitat

LOT 7

200259 OLI D'OLIVA VERGE EXTRA 1L. Tap dosificador.

Oli d'oliva verge extra envàs PET

- Tap dosificador que no permeti rem plenament
- 100% Oli d'oliva verge extra
- Acidesa $\leq 0,8^\circ$.
- Color i olor característics, sense sabors estranys.
- Presentació en ampolles de 1 litre
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients (en el cas de més d'un ingredient)
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Presència de condicions de conservació
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
 - o Identificació del país d'origen o lloc de procedència
 - o Identificar la forma d'ús si s'escau
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Data de consum preferent mínim a partir de la entrega: 9 mesos.

200838 OLI D'OLIVA VERGE EXTRA Mono dosis 10ml

Oli d'oliva verge extra envàs mono dosis 10ml, 100% Oli d'oliva verge extra.

- Acidesa $\leq 0,8^\circ$.
- Color i olor característics, sense sabors estranys.
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients (en el cas de més d'un ingredient)
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Presència de condicions de conservació
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
 - o Identificació del país d'origen o lloc de procedència
 - o Identificar la forma d'ús si s'escau
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Data de consum preferent mínim a partir de la entrega 9 mesos.

LOT 8

200918 MANDONGUILLES VEGETALS

Producte elaborat a base de vegetals, principalment soja, juntament amb espècies i altres additius alimentaris amb la finalitat d'obtenir un sabor similar a un producte carni.

- Temperatura de conservació i transport <18°C
- Pes unitari aproximat de 30gr +/- 3gr
- Consistència ferma i compacta.
- **Percentatge mínim de proteïna de 11%**
- **NO presència de gluten**
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients (en el cas de més d'un ingredient)
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Presència de condicions de conservació
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
 - o Identificació del país d'origen o lloc de procedència
 - o Identificar la forma d'ús si s'escau
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Data de consum preferent mínim a partir de la entrega: 9 mesos.

200919 HAMBURGUESES VEGETALS

Producte elaborat a base de vegetals, principalment col Kale i quinoa, juntament amb altres vegetals, oli, sal i espècies.

- Temperatura de conservació i transport <18°C
- Pes unitari aproximat de 75gr +/- 5gr
- Textura suau amb sabor a vegetals.
- **Percentatge mínim de proteïna de 4%**
- Disposicions específiques segons la normativa legal vigent aplicable.
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients (en el cas de més d'un ingredient)
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Presència de condicions de conservació
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
 - o Identificació del país d'origen o lloc de procedència
 - o Identificar la forma d'ús si s'escau
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Data de consum preferent mínim a partir de la entrega 9 mesos.

LOT 9

200920 PICADA VEGETAL

Producte elaborat a base de soja, oli d'oliva, vegetals, sal i espècies, sotmès a un tractament tèrmic i posterior envasat.

- Temperatura de conservació i transport <18°C
- Textura suau i aspecte similar a carn picada
- **Percentatge mínim de proteïna de 15%**
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients (en el cas de més d'un ingredient)
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Presència de condicions de conservació
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
 - o Identificació del país d'origen o lloc de procedència
 - o Identificar la forma d'ús si s'escau
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Data de consum preferent mínim a partir de la entrega: 9 mesos.

200921 BOCINS VEGETALS

Producte elaborat a base de soja, oli d'oliva, vegetals, sal i espècies, sotmès a un tractament tèrmic i posterior envasat.

- Temperatura de conservació i transport <18°C
- Textura fibrosa i sabor suau, presentació en talls petits, similar a un pollastre a talls.
- **Percentatge mínim de proteïna de 36%**
- **NO presència de gluten**
- Informació a l'etiquetat acord amb Reglament 1169/2011 sobre informació alimentària al consumidor:
 - o Llistat d'ingredients (en el cas de més d'un ingredient)
 - o Identificació de pes net
 - o Identificació data de caducitat/ consum preferents
 - o Presència de condicions de conservació
 - o Informació nutricional
 - o Identificació de lot
 - o Identificació del país d'origen o lloc de procedència
 - o Identificar la forma d'ús si s'escau
- Compliment dels límits microbiològics segons Reglament 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Data de consum preferent mínim a partir de la entrega: 9 mesos.