



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL SUBMINISTRAMENT D'AVITUALLAMENT PER AL COS DE BOMBERS DE LA GENERALITAT DURANT L'ANY 2024

1. Objecte

El subministrament de l'avituallament per al Cos de Bombers de la Direcció General de Prevenció, Extinció d'Incendis i Salvaments (DGPEIS) per al 2024.

Les necessitats són el subministrament dels següents tipus de racions d'aliments.

- Ració de complement (RC), que inclou un avituallament entre àpats complet
- Ració d'intervenció (RD), que inclou un dinar/sopar complet, amb escalfador químic.

2. Composició de l'objecte del subministrament

2.1. Ració de complement (RC)

Ració prevista per a constituir un avituallament entre àpats amb menús complets, suficient i adequat, amb una aportació total que cobreixi totes les necessitats nutrients d'un bomber mentre desenvolupa activitat intensa. Ha de ser fàcil de consumir, sòlida al transport, de poc pes i volum i amb els requeriments energètics i calòrics proporcionals al seu us i ha de contenir els complements no alimentaris per al seu consum.

Els articles mínims que componen aquesta ració són els següents:

Composició de complement (RC)		
Unitats	Article	Pes (*)
1	sobre de beguda isotònica	20 g
1	sobre de gel energètic	40 g
1	llauna de fruita en almívar	115 g
1	fruita seca al natural	50 g
1	barreta de cereals musli	25 g
1	barreta de xocolata negra 70% cacau	35 g
1	sobre de cafè soluble natural	
1	sobre de sucre blanc	7g
1	paquet de galetes individual (mínim 4 unitats)	25 g
1	terrina de mermelada	25 g
1	sobre de gel desinfectant de mans o qualsevol altre element de semblant utilitat.	
1	bossa de plàstic polietilè 100% reciclable suficient per a contenir els articles i el seu rebuig	
1	Nota informativa dels productes i nutrició	

(*) els pesos son aproximats, una referència per entendre el total de kcal necessàries per ració.



2.2. Ració d'Intervenció (RD)

Ració especial prevista per a constituir un àpat equivalent a un dinar o sopar complet reforçat, suficient i adequat, amb una aportació total que cobreixi totes les necessitats nutrients d'un bomber mentre desenvolupa activitat intensa. Ha de ser fàcil de consumir, sòlida al transport, de poc pes i volum i amb els requeriments energètics i calòrics proporcionals al seu us (no inferiors a 1600 kcal) i no ha de contenir excés d'olis ni de conservants i colorants. El primer plat ha de contenir preferiblement una amanida d'arròs, pasta o llegums. Tanmateix, ha de contenir els complements no alimentaris per al seu consum inclòs un sistema d'escalfador químic dels aliments. Els articles mínims que componen aquesta ració són els següents:

Composició Ració d'Intervenció (RD)		
Unitats	Article	Pes (*)
1	Safata o bossa amb primer plat (preferiblement ha de contenir una amanida d'arròs, pasta o llegums)	350 g
1	Safata o bossa amb segon plat per a escalfar	350 g
1	Illauna de fruita en almívar	115 g
2	paquet pa o similar. En cas de packs sense gluten, es substituirà per algun altre aliment de les mateixes kcal.	55 g
1	sobre de cafè soluble	
1	sobre de sucre blanc	
1	barreta de cereals musli	25 g
1	sobre de beguda isotònica	20 g
1	barreta de xocolata negra 70% cacau	35 g
1	joc de coberts (3 peces)	
1	paquet mocadors 10 unitats	
1	sobre de gel desinfectant de mans o qualsevol altre element de semblant utilitat.	
1	bossa de plàstic polietilè 100% reciclable suficient per a contenir els articles i el seu rebuig	
1	bossa d'escalfador químic	
1	Nota informativa dels productes i nutrició	

(*) els pesos son aproximats, una referència per entendre el total de kcal necessaris per ració. Cal que el total de Kcal del pack sigui coherent amb més de 1600kcal.

3. Requisits mínims de la contractista

L'empresa contractista ha de realitzar sota el seu risc i ventura les activitats que es descriuen a continuació:

- La selecció i compra dels aliments i matèries primeres i la determinació dels productes i quantitats adequades.
- La recepció, emmagatzematge i custòdia dels aliments i matèries primeres
- La identificació de possibles al·lèrgies i intoleràncies alimentàries a la fitxa/fulletó del producte.



- La manipulació, cuinat o regenerat dels productes alimentaris necessaris per a la confecció dels menús, que hauran d'estar validats per un llicenciat en dietètica i nutrició humana.
- La neteja i desinfecció general dels elements i instal·lacions utilitzades en tot el procés del servei de restauració (cuina, cambres frigorífiques, utillatge de distribució, uniformes del personal, etc.).

A més, la contractista, durant la vigència del contracte:

- Ha de complir la normativa higiènic-sanitària quant a l'elaboració i manipulació d'aliments i ha d'estar en possessió de la documentació que acrediti la seva inscripció i autorització al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC) i/o Registre General Sanitari (RGS), degudament validat per la Direcció General de Salut Pública.
- Ha de disposar d'un departament o servei de qualitat i seguretat alimentària amb personal qualificat i titulat per tal de poder oferir assessorament i seguiment durant la vigència del contracte, a les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries que li siguin encomanades. Així mateix, ha de disposar els mitjans i formar el personal en tot allò necessari per tal de desenvolupar amb totes les garanties de seguretat les diferents tasques involucrades en donar lloc a al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
- Està obligada a complir el Reglament UE número 1169/2011 que exigeix informar sobre els al·lèrgens continguts en els aliments que proporcioni als usuaris del servei i disposar d'una valoració nutricional de cada ració.

4. Característiques generals

4.1. Sobre els aliments

D'acord amb el que disposa l'Acord de Govern de mesures en relació amb els contractes públics de subministrament de productes alimentaris, de concessió de serveis que incorporin prestació de serveis alimentaris, i de serveis de menjadors col·lectius, aprovat el 31 de maig de 2022, els elements alimentaris objecte del contracte (racions RC i RD) han de garantir una alimentació saludable i de qualitat amb l'objectiu de fomentar els hàbits saludables mitjançant una dieta mediterrània, amb productes de proximitat, i també una composició dels menús que incorporin més productes vegetals i menys aliments d'origen animal per tal de provocar el mínim impacte ambiental. Això no obstant, es tracta d'un tipus de menú energètic que es consumeix en ambient exterior i que ha de garantir la salut, la qualitat del servei i dels productes, la seguretat alimentària, el contingut calòric suficient per a un gran desgast energètic i el compliment de la legislació vigent.

Les racions han de ser complertes, equilibrades i segures, tenir una presentació atractiva, ésser variades -adaptant-se a les necessitats dels bombers-, estar condimentades i amb un patró basat en la dieta mediterrània, consistent 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, aquestes darrers en forma de cereals, preferiblement integrals i llegums. Els greixos que principalment s'utilitzen són els d'origen vegetal (oli d'oliva o de gira-sol alt oleic). Les cocccions 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.

Els articles alimentaris han de tenir una data de consum preferent no inferior als 18 mesos en el moment de realitzar el subministrament en dependències de la DGPEIS, a excepció de les barretes i la xocolata, que poden ser no inferior a 10 mesos.

Tots els productes es presentaran amb la seva fitxa tècnica completa amb informació d'ús, manteniment i emmagatzematge. Aquest emmagatzematge, ha de poder ser en les condicions habituals, en un lloc sec i fresc, sense necessitat de temperatures frigorífiques.

Els productes tindran les garanties sanitàries i compliran amb tots els requisits que estableixi la legislació vigent. L'empresa subministradora haurà d'avisar a la DGPEIS de qualsevol canvi de legislació relatiu a l'ús dels articles.

Tots els materials emprats en la fabricació seran recents i de primera qualitat, circumstàncies que en tot moment podrà comprovar el cap del Servei Tècnic o persona a qui designi.

Si les característiques tècniques dels productes són diferents a les especificades i les prestacions són les mateixes, s'haurà de justificar tècnicament segons el que el Servei Tècnic consideri adient.

Es preveu que un 2% del total de racions a subministrar siguin aptes per a celíacs. Aquestes seran comunicades per la DGPEIS un cop formalitzat el contracte.

4.2. Embalatge i etiquetatge

Les racions s'han de subministrar en bosses individuals (bossa de polietilè 100% reciclable) que, al seu torn, aniran embalades en capsos de cartró reciclable (identificada com a tal) que contingui un nombre de racions (bosses) no inferior a 9 unitats.

En cada bossa (o capsos individual segons l'oferta de l'adjudicatària), així com en les caixes d'embalatge que les contenen ha de constar una etiqueta amb la data d'envasament i la indicació del tipus de ració i el número de menú:

- RC, ració de complement
- RD, ració d'Intervenció (dinar/sopar), amb escalfador químic.

Per a les racions aptes per a celíacs, que seran comunicades per la DGPEIS un cop formalitzat el contracte i que suposaran aproximadament un 2% del total de racions a subministrar, les bosses que continguin les racions individuals hauran d'anar indicades com segueix:

- RD-CE

En tots els casos acompanyarà aquests codis amb un número que serà el de parells de plats (primer i segon plat que configura un menú), que componen una ració d'intervenció (RD) que ha ofert en la seva oferta. Així, el menú de dos plats (primer i segon) que componen una ració RD que forma part de la pròpia oferta i que serveix a l'empresa per a licitar s'etiquetarà com a "menú zero", i si ofereix altres varietats d'acord amb la seva oferta, les etiquetarà com a "menú 1", "menú 2" o "menú 3" segons el nombre de varietats que hagi ofert.



L'adjudicatari informarà de la composició dels primers i segons plats de cada que componen la seva oferta total de menús de manera que la DGPEIS disposi de la composició dels plats i de l'informe nutricional de cada varietat de ració.

Les bosses o capsos (segons l'oferta) individuals de racions aniran logotipades conforme a les indicacions del Manual d'identificació visual corporativa. La disposició, dimensió i ubicació exacta es comunicarà en un termini màxim de 5 dies laborables des de la formalització del contracte. D'acord amb el Manual d'identificació visual corporativa del Cos de Bombers de la Generalitat, el distintiu és el següent:



Respecte de la tipografia, proporcions i colors cal atènyer-se al que s'indica al Manual (veure **annex 1** d'aquest plec).

4.3. Comandes, lliurament i facturació

Un cop formalitzat el contracte la contractista, el Servei de Contractació i Patrimoni de la DGPEIS contractaciogpeis@gencat.cat, contactarà amb l'adjudicatari per a realitzar la comanda única indicant la proporció de racions RC, RD i aptes per a cel·lacs. L'empresa disposa de 30 dies naturals per a fer el lliurament únic a les dependències del Centre Logístic de Bombers, al carrer de la Creu trencada, núm. 1-3, 08739, Subirats, Barcelona. És obligatori que l'adjudicatària informi d'aquesta data de lliurament, que ha de ser exacta, amb una antelació de 15 dies per a poder donar compliment a les normes establertes per la Intervenció Delegada pel que fa a la comprovació material de la despesa i sense el compliment de les quals no es podrà reconèixer el deute.

L'empresa adjudicatària ha de fer el lliurament del material objecte del contracte amb un vehicle que tingui l'etiqueta ambiental zero emissions, ECO o C. El personal del CLB inspeccionarà aquest punt i redactarà una diligència fent constar l'etiqueta ambiental del vehicle així com les seves dades, en concret; marca, model i matrícula.

4.3.1. Documentació: albarà i factura

Els lliuraments de material s'acompanyaran d'un albarà on hi constin, com a mínim, el número d'expedient de contractació IT-2024- , el tipus d'article subministrat (RC, RD, RC-Ce, RD-Ce) i el seu nombre, així com la data de lliurament. El responsable de fer la recepció dels articles del Centre Logístic comprovarà que el nombre d'articles rebuts es correspon amb els que consten a l'albarà de lliurament i, posteriorment, amb les unitats demandades en la comanda inicial. També comprovarà l'estat dels embalatges i, si està tot correcte, segella l'albarà. Així mateix, redactarà una diligència en el cas que sorgeixi qualsevol irregularitat, desperfecte o mancança en el decurs d'aquesta inspecció. L'empresa ha d'adjuntar aquest albarà a la factura electrònica.

4.3.2. Contingut defectuós o inadequat del lliurament

Les recepcions de material que no s'adeqüin a les prescripcions del plec es rebutjaran i



es considerarà que el material no ha estat entregat, a efecte de penalitzacions econòmiques.

En cas que el contingut de l'objecte del contracte estigui defectuós, la DGPEIS comunicarà el fet al contractista i aquest està obligat a recollir el material defectuós i lliurar el correcte en un termini no superior a 24 hores, passat el qual s'iniciaran els còmputos per a comptabilitzar les penalitats en que es pugui incórrer. En cas de no esmenar aquesta entrega defectuosa no s'abonarà la quantitat corresponent a l'article que no compleix més l'aplicació de les penalitats establertes d'acord amb l'article 193 de la LCSP respecte a la demora en el termini de lliurament ofert pel licitador.

El cap de la Divisió de la Sala Central



Annex 1. Manual d'identificació visual corporativa (extracte d'informació per a l'adjudicatari)

bombers





Identitat visual

La identitat visual és l'element gràfic que singularitza els Bombers de la Generalitat.

Està format pel logotip, que es compon amb el tipus de lletra anomenat Helvetica Neue Bold 75 en caixa baixa, i pel símbol, quatre quadrats centrats a sota del logotip.

L'estructura, les proporcions entre el símbol i el logotip i la composició tipogràfica són fixes i no admeten variacions.

Només excepcionalment es pot utilitzar el logotip sense el símbol o el símbol sense el logotip.

Per a la reproducció s'han d'utilitzar sempre originals vectorials.



Tipografia corporativa
Helvetica Neue 75 Bold
Caixa baixa

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890(.,:;?¿!¡'~*@&@-~)
áàéèíííóóóúúúç



Versió en color

El color propi de la identitat visual és el vermell Pantone 485
tant per al símbol com per al logotip.

bombers


Color corporatiu

Vermell Pantone 485
Quadricromia: C: 0, M: 100, Y: 91, K: 0
RGB: 213 43 30
Hexadecimals: #D52B1E
RAL: 3020





Aplicacions segons el fons de color

En general la identitat visual s'aplica sempre en els colors propis sobre un fons de color. Sobre el mateix color corporatiu només s'aplica en negatiu.

En els casos en què el fons de color tingui una saturació inferior al 20% o superior al 80%, el text del conjunt identificador es pot aplicar en blanc o negre en funció d'aquest fons.

Hi ha casos concrets en què el símbol per una qüestió d'interferència de colors amb el color del fons també s'ha de canviar de color i posar-lo en blanc o negre.

Per tant, en aquests casos, s'ha d'aplicar la versió en negatiu de la identitat visual.





Versió a una tinta

En aplicacions en blanc i negre, el color corporatiu té el valor equivalent al 100% del negre.

bombers
■ ■ ■ ■

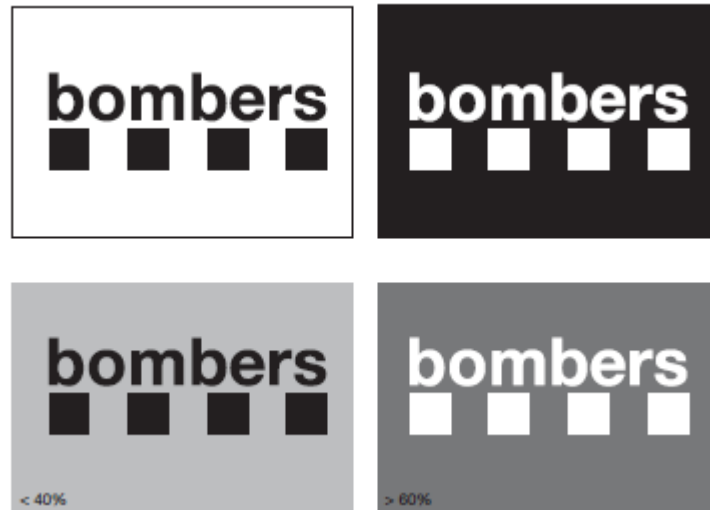


Negre 100%



Aplicacions segons el fons en blanc i negre

En les aplicacions en blanc i negre sobre fons tramats, si el fons té una intensitat igual o inferior al 40%, el símbol esdevé negre 100% i el text explicatiu es manté en negre. A partir de tramats de fons superiors al 40%, el símbol i el logotip s'apliquen en blanc.





Tipografies

Les diverses famílies tipogràfiques que s'han de tenir en compte per compondre correctament les diferents aplicacions són les següents:

- Pel que fa al logotip de bombers s'utilitza l'Helvetica 75 Bold en caixa baixa.
- Pel que fa a la identificació de la Generalitat de Catalunya la tipografia corporativa és l'Helvetica. Això vol dir que les identificacions de la Generalitat, el conjunt del senyal i del logotip, només es poden compondre en Helvetica i, concretament, en les variants de l'Helvetica Bold i Light. L'ús d'una o altra depèn de la quantitat de nivells orgànics que configuren la denominació.

Atès que la tipografia digital (l'Helvetica) està subjecta a les lleis de dret d'autor i no és gratuïta, s'ha d'utilitzar la família tipogràfica Arial per a la composició dels textos dels documents administratius, per exemple informes, manuals, actes de reunió, etc.

Per als correus electrònics s'ha d'utilitzar el tipus Verdana.

Helvetica 75
Bold

ABCÇDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcçdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890 (.,:;!'/-+) àéèíóòú

Helvetica 45
Light

ABCÇDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcçdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890 (.,:;!'/-+) àéèíóòú

Arial

ABCÇDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcçdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890 (.,:;!'/-+) àéèíóòú

Arial
Bold

ABCÇDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcçdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890 (.,:;!'/-+) àéèíóòú

Arial
Cursiva

ABCÇDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcçdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890 (.,:;!'/-+) àéèíóòú

Arial
Bold Cursiva

ABCÇDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcçdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890 (.,:;!'/-+) àéèíóòú

Verdana

ABCÇDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcçdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890 (.,:;!'/-+) àéèíóòú

Verdana
Bold

ABCÇDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcçdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890 (.,:;!'/-+) àéèíóòú



Àrea de protecció de la identitat visual

La restricció d'un espai mínim lliure al voltant de la identitat visual garanteix que la imatge no es barreja amb cap altre element. L'àrea mínima de protecció equival a la dimensió del costat del quadrat del senyal. Aquesta àrea de protecció només es pot reduir excepcionalment, si hi ha problemes d'espai.

