



**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE HAN DE REGIR LA CONTRACTACIÓ MITJANÇANT  
SISTEMA DINÀMIC D'ADQUISICIÓ DE PRODUCTES ALIMENTARIS PEL CONSORCI SANT  
GREGORI**

Expedient núm: CL01-2025



## Índex

|                                                                                 |           |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Objecte del contracte .....</b>                                           | <b>3</b>  |
| <b>2. Característiques mínimes .....</b>                                        | <b>8</b>  |
| <b>3. Assegurança de qualitat.....</b>                                          | <b>8</b>  |
| <b>4. Lloc i termini de lliurament dels aliments .....</b>                      | <b>8</b>  |
| <b>5. Condicions de subministrament .....</b>                                   | <b>9</b>  |
| <b>6. Control del subministrament.....</b>                                      | <b>10</b> |
| <b>7. Facturació.....</b>                                                       | <b>10</b> |
| <b>8. Mesures promoció del circuit curt i els productes de proximitat .....</b> | <b>10</b> |
| <b>9. Característiques del subministrament .....</b>                            | <b>10</b> |



## 1. Objecte del contracte

El present Sistema Dinàmic d'Adquisició (SDA) té per objecte el subministrament de productes alimentaris per al servei de cuina del complex assistencial del Consorci Sant Gregori (en endavant el Consorci), ubicat a Carretera de Les Planes S/N, 17150 Sant Gregori, Girona. El present SDA es divideix en les següents categories. Per a cada categoria, es proposa una relació d'aliments a subministrar; tanmateix, el Consorci no queda vinculat de manera estricta al llistat especificat.

### **Categoria 1.- CARN VERMELLA (PORC/VEDELLA)**

|                      |
|----------------------|
| carn picada vedella" |
| os espinada          |
| os genoll            |
| os poma              |
| ossos salats         |
| ossos pernil         |
| orella               |
| morro                |
| vedella estofar      |
| salsitxes porc       |
| burguer vedella      |
| cap de llom          |
| porc estofar         |
| Llata                |

### **Categoria 2,- CARN BLANCA I OUS**

|                       |
|-----------------------|
| carcasses pollastre   |
| ou dur                |
| carn picada pollastre |
| salsitxes pollastre   |
| contracuixa pollastre |
| ou líquid             |
| pit pollastre         |
| burguer pavo          |

### **Categoria 3,- LÀCTICS**

|                                     |
|-------------------------------------|
| Mantega                             |
| Formatge rallat                     |
| Formatge barra                      |
| Llet semidesnatada                  |
| Rull cabra                          |
| Nata                                |
| Llet sense lactosa                  |
| Beguda avena                        |
| Formatge sense lactosa (preu cabra) |



#### **Categoria 4,- EMBOTITS (XARCUTERIA)**

|                 |
|-----------------|
| Botifarra negre |
| Gall indi       |
| Pernil salat    |
| Pernil dolç     |
| Xoriç           |
| Llonganissa     |

#### **Categoria 5,- CONGELATS (PEIX I VERDURA)**

|                                  |
|----------------------------------|
| Peix sopa variat                 |
| Hamburguesa merluza-gamba 2 un 1 |
| Hamburguesa merluza-salmon 2 un  |
| Merluza porciones s/p 4x5        |
| Pez san pedro fte 100-200 6x1    |
| Morralla (pescado sopa) 1x2      |
| Tilapia fte s/p 5-7 6x1          |
| Gelats                           |
| Halibut alaska fte               |
| Poton dados 1x5                  |
| Gamba pel 60-80 un               |
| Patata olot (sallent) 1x50       |
| Patata olot queso/cebolla caram  |
| Albondigas bacalao 6x1           |
| Albondigas merluza 6x1           |
| Canelones sup carne 1x50         |
| Piquillo bacallà                 |
| Mandonguil·lest vedella          |
| Mandonguilles mini all           |
| Brocoli                          |
| Champiñon laminado               |
| Coliflor                         |
| Carbassa                         |
| Escarxofa trossos                |
| Mongeta rodona partida           |
| Brocoli                          |
| Pèssols fins                     |
| Setas variat                     |
| Espinacas porciones              |
| Patata simplot                   |
| Croqueta chipirones tinta        |
| Croqueta pollastre               |
| Croqueta rustit                  |
| Croquetes espinagues             |



### **Categoria 6,- FRUITA I VERDURA**

|                              |
|------------------------------|
| Porro                        |
| Ceba                         |
| Pastanaga pelada             |
| Api                          |
| Col                          |
| Naps                         |
| Patata pelada                |
| Pebrot vermell               |
| Alberginia                   |
| Carbasso                     |
| Tomàquet                     |
| Alls                         |
| Menta                        |
| Cogombre                     |
| Raim                         |
| Pera                         |
| Banana                       |
| Kiwi                         |
| Taronja                      |
| Poma                         |
| Alvocat                      |
| Bledes                       |
| Albercocs                    |
| Pruna                        |
| Mezclum (enciam i brots 1kg) |
| Iceberg                      |
| Mandarina                    |
| Prèssec                      |
| Meló                         |
| Moniato                      |
| Pebrot vert                  |
| Remolatxa                    |
| Síndria                      |

### **Categoria 7.- MAGATZEM SEC I OLIS**

|                              |
|------------------------------|
| Oli suau                     |
| Oli verge                    |
| Xocolata en pols- a la tassa |
| Sal                          |
| Pebre                        |
| Herbes provençal             |
| Prèssec almibar              |
| Espàrrec                     |
| Sucre                        |
| Macarrons                    |



|                                  |
|----------------------------------|
| Romesco                          |
| Xocolata en teula                |
| Tonyina                          |
| Pera almíbar                     |
| Pesto                            |
| Cigrons                          |
| Arròs integral                   |
| Prunes                           |
| Pipas                            |
| Biscotes                         |
| Arròs                            |
| Tall espàrrec                    |
| Tomàquet fregit                  |
| Mel                              |
| Pinya en almíbar                 |
| Mermelada individual             |
| Olives negres                    |
| Fideu perla                      |
| Mongetes blanques seques         |
| Maizena                          |
| Pasta maravilla                  |
| Romesco                          |
| Bolsas samarreta                 |
| Paper forn                       |
| Espirals                         |
| Macarrones                       |
| Pistons                          |
| Fideo 2                          |
| Macarrones integral              |
| Aigua                            |
| Orxata                           |
| Vinagre                          |
| Cacau soluble                    |
| Nocilla individuals              |
| Mousse xoco                      |
| Mousse maduixa                   |
| Suc de taronja                   |
| Suc de pinya                     |
| Suc de poma                      |
| Galetes sense gluten de xocolata |
| Galetes maria integrals          |
| Galetes sense gluten             |
| Coquetones                       |
| Coquetones xocolata              |
| Melindros                        |



### **Categoria 8.- CEREALS I ESPESSANTS**

|          |
|----------|
| Papilles |
| Xantana  |

### **Categoria 9.- COMPOTES**

|                             |
|-----------------------------|
| Compota Cereza y Manzana    |
| Compota ciruela y manzana   |
| Compota manzana             |
| Compota melocoton y manzana |
| Compota pera y manzana      |
| Compota pera                |
| Compota plàtan poma         |
| Compota pastanaga poma      |
| Compota macedonia           |

### **Categoria 10.- FLECA I PASTISSERIA**

|                           |
|---------------------------|
| Pa pages                  |
| Sense sal rodo 380gr      |
| Integral motlle 430gr     |
| Motlle angles/viena 1kg   |
| Viena rodo 70gr           |
| Viena mini rodo 40gr      |
| Croissant mini normal     |
| Croissant mini xocolata   |
| Ensaïmada mini-normal     |
| Tortell reis massapa-gran |
| Coca sant joan gran       |

### **Categoria 11.- IOGURTS**

|                                  |
|----------------------------------|
| Danonino                         |
| Flam formatge                    |
| Natillas sense lactosa chocolate |
| Natural                          |
| Flam vainilla                    |
| Desn natural                     |
| Crema xocolata                   |
| Platan                           |
| Crema vainilla                   |
| Pressec                          |
| Maduixa                          |
| logurt grec natural 125g         |
| Desnatat sense lactosa           |
| Natillas sense lactosa vainilla  |



## **Categoria 12.- FLECA CONGELADA**

|                           |
|---------------------------|
| Pa motlle                 |
| Màniga magdalena          |
| Croissant                 |
| Ensaïmada                 |
| Pa sense gluten           |
| Pa pagès                  |
| Pa integral (8 per caixa) |

### **2. Característiques mínimes**

Els articles subministrats compliran les reglamentacions tècniques i sanitàries corresponents, normes de qualitat i demés disposicions oficials.

### **3. Assegurança de qualitat**

Els articles subministrats, tant en el contingut, com en l'envàs, compliran els requisits sanitaris i normativa de qualitat que les disposicions legislatives estableixin.

- Reglament CE 852/2004 d'higiene de productes alimentaris
- Reglament 853/2004, de 29 d'abril, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
- RD 3484/2000 de menjars preparats.
- Reglament (CE) 2073/2005, de 15 de novembre, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentosos
- Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris.
- Reial Decret 1334/1991, de 31 de juliol, pel qual s'aprova la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentosos.
- Respecte a l'etiquetatge tant dels productes de proximitat com ecològics s'han de regir per la normativa general d'etiquetatge amb la simbologia corresponent per les seves característiques pròpies.

### **4. Lloc i termini de lliurament dels aliments**

El lloc de lliurament dels Productes serà al Consorci, a la porta del magatzem de recepció de mercaderies del Consorci Sant Gregori (Ctra. de les planes, S/N, 17150 GIRONA), i sempre s'haurà de buscar un responsable de l'entitat per a la recepció de la comanda. En cap cas, es podrà entregar cap comanda sense la validació d'un responsable del servei de cuina de l'entitat contractant.

Per a la totalitat de lots, l'horari de lliurament serà l'exposat a continuació:

De dilluns a dissabte de 7 del matí a 11:30

En cas averia o accident o força major es pot entregar producte a la tarda de 13 a 18

Les entregues hauran de ser de un dia per un altre (24h)





O com a màxim a dos dies (48h)

\*Aquest horari no inclou les comandes urgents, que hauran de ser entregades amb la major celeritat possible.

La caducitat dels productes en el moment de lliurament no podrà ser inferior a 1 mes o la màxima caducitat permesa pel producte, si aquesta fos inferior a 1 mes.

Les entregues s'hauran de fer d'acord amb els següents paràmetres:

- Categoria 1. Carn Vermella: les entregues seran com a màxim 2 dies naturals posteriors a la data de recepció de la comanda.
- Categoria 2. Carn Blanca i ous: les entregues seran com a màxim 2 dies naturals posteriors a la data de recepció de la comanda.
- Categoria 3. Làctics: les entregues seran com a màxim 2 dies naturals posteriors a la data de recepció de la comanda.
- Categoria 4. Embotits: les entregues seran com a màxim 2 dies naturals posteriors a la data de recepció de la comanda.
- Categoria 5. Congelats (peix i verdura): les entregues seran com a màxim 2 dies naturals posteriors a la data de recepció de la comanda.
- Categoria 6. Fruita i verdura: les entregues seran com a màxim 2 dies naturals posteriors a la data de recepció de la comanda.
- Categoria 7. Magatzem secs i olis: les entregues seran com a màxim 2 dies naturals posteriors a la data de recepció de la comanda.
- Categoria 8. Cereals i espessants: les entregues seran com a màxim 2 dies naturals posteriors a la data de recepció de la comanda.
- Categoria 9. Compotes: les entregues seran com a màxim 2 dies naturals posteriors a la data de recepció de la comanda.
- Categoria 10. Fleca i pastisseria: les entregues seran diàries.
- Categoria 11. Logurts: les entregues seran com a màxim 2 dies naturals posteriors a la data de recepció de la comanda.
- Categoria 12. Fleca Congelada: les entregues seran com a màxim 2 dies naturals posteriors a la data de recepció de la comanda.

Els lliuraments de les comandes hauran de ser complets; no obstant, si per manca d'estocs no fos possible, es comunicarà immediatament al Consorci i s'oferiran alternatives al mateix cost.

L'incompliment de les condicions de lliurament establertes en aquest plec es considerarà una falta greu.

## **5. Condicions de subministrament**

A títol orientatiu i no exhaustiu, es fixen les tasques i funcions següents:

- Subministrar els productes que el Consorci vagi sol·licitant de forma progressiva, en la forma acordada entre el Consorci i l'Adjudicatari, de conformitat amb les característiques de subministrament que es recullen en aquest Plec, i el termini màxim fixat al Plec de



Clàusules Administratives o en el termini en què s'hagués compromès el Contractista en la presentació de la seva oferta.

- Informar al responsable del contracte sobre qualsevol previsió de retard o de falta de disponibilitat en el subministrament de productes, així com de qualsevol altre incidència que hagués patit el Contractista i que pogués afectar al normal funcionament d'aquest Centre.
- Atendre favorablement als requeriments de modificacions dels productes a subministrar, en els termes previstos en aquest expedient.
- Facilitar una comunicació directe i eficaç entre el contractista i aquest Centre.
- Retirar els materials utilitzats per l'empaquetament i transport dels productes. En especial, es fa referència a les caixes i palets.
- Substituir els productes defectuosos o que no es corresponguin amb els sol·licitats, en el termini raonable requerit pel Consorci.
- Complir amb la resta d'obligacions establertes a la Llei, al Plec de Clàusules Administratives, i als compromisos adoptats a la Oferta presentada.

## **6. Control del subministrament**

- El contractista es compromet a portar un control dels productes i les unitats subministrades al Consorci.
- Les factures s'elaboraran pel contractista i es desglossaran segons el producte subministrat, el preu unitari del producte, i la corresponent aplicació d'IVA.
- El contractista està obligat a facilitar al Consorci tota la informació que el segon sol·liciti en relació amb l'execució del present contracte de subministrament.

## **7. Facturació**

No es podrà facturar apart el transport, que haurà d'estar inclòs en el preu final del producte.

S'haurà d'indicar el número de comanda, tant en el albarans com en les factures.

## **8. Mesures promoció del circuit curt i els productes de proximitat**

El consum de productes de circuit curt s'ha recomanat per la Unió Europea, que considera que l'eliminació o limitació d'intermediaris afavoreix relacions justes al sistema alimentari, pot reduir l'impacte ambiental de la prestació, i pot afavorir el consum de productes frescs.

Per ser valorats com a proveïdors de circuit curt o de proximitat els licitadors hauran de presentar l'acreditació d'acord amb el DECRET 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris.

## **9. Característiques del subministrament**

### **Pel que fa carns i ous**

Complirà els requisits sanitaris assenyalats en la legislació alimentària general i específica de cada producte. Sempre serà de primera qualitat.



S'haurà de presentar tallat i envasat entre peces de 25 a 30 unitats a punt de cuinar, o congelar. Envasos o safates precintades o si son peces de carn grans envasades al buit.

En el cas de la carn de vedella envasat en bosses o safates d'entre 1,5 i 2 quilos al buit, per poder guardar.

En cas del pollastre, sense suc dins de l'envàs.

Tota la carn elaborada ( carn picada, hamburgueses, salsitxes i botifarres ) es subministrarà amb safates o envasada al buit amb totes les dades a l'etiqueta.

La qualitat comercial mínima de totes les carns s'ajustarà obligatòriament a les següents característiques:

- A la recepció del producte en qualsevol de les seves formes es podrà exigir els paràmetres de PH i temperatura segons la legislació alimentària general i específica de cadascun.
- Així mateix es compliran els criteris microbiològics basats en la normativa vigent.
- Etiquetatge amb el pes net i pes brut, la llista d'ingredients, la data d'envasat i la de caducitat, conservació i utilització, el nº de lot, el registre sanitari, informació nutricional, al·lèrgens, lloc de procedència i lloc de distribució.

La carn de vedella, pollastre, pavo, i elaborats com hamburguesa, salsitxes servits han de ser halal.

Pel que fa als ous, ha de ser ou líquid.

### **Pel que fa a productes congelats**

Compliran les reglamentacions tècniques sanitàries corresponents, normatives de qualitat i altres disposicions que regulin els aliments descrits en aquest punt.

S'extremaran mesures per mantenir la qualitat del producte congelat i no trencar la cadena de fred, sobretot en l'embalatge, el transport i la càrrega del mateix.

Els envasos i embalatges en concret reuniran les característiques següents:

- No podran alterar els caràcters organolèptics del producte.
- No podran transmetre-li substàncies nocives.
- Seran el suficientment sòlids per garantir una protecció eficaç durant el transport i les manipulacions.
- Seran els admesos per la legislació vigent.
- Seran adients per la conservació del medi ambient. ( Materials reciclables i biodegradables).

En relació amb l'etiquetatge, haurà de complir amb la normativa general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris envasats. A més a més si els aliments envasats porten determinats gasos. Si contenen edulcorants, aliments que continguin àcid gliciríc o la seva sal d'amoní. Informació de si el producte porta algun additiu.

Carn congelada, preparats càrnics congelats, productes de pesca congelada i elaborats.)

### **1. PEIXOS, MARISCOS I DERIVATS CONGELATS**



Compliran la reglamentació tècnica sanitària dels establiments i productes de la pesca i aquicultura amb destinació al consum humà.

Compliran amb les normes sanitàries aplicables a la producció comercialització dels productes pesquers i de la aquicultura.

A la recepció del producte en qualsevol de les seves formes s'exigirà els paràmetres de PH i temperatura segons la legislació alimentària general i específica de cadascun. Així mateix es compliran els criteris microbiològics basats en la normativa vigent.

En el cas que el peix es compri fresc; es comprovarà que les brànquies estiguin vermelles i els ulls sencers i brillants, la pell es vegi amb una brillantor i els colors de l'arc de Sant Martí per comprovar que el peix es fresc.

En el cas de producte congelat caldrà indicar el % de glassejat

S'admetran els productes relacionats a l'annex 1 del plec de clàusules administratives.

## 2. PLATS PREPARATS I ALTRES PREPARATS ALIMENTARIS

Compliran amb la reglamentació tècnica sanitària vigent i amb els criteris microbiològics corresponents:

- A. Plats esterilitzats
- B. Plats amb tractament culinari complet
- C. Plats sense tractament culinari
- D. Envàs reciclable, biodegradable. Respectant el medi ambient.

La informació en relació amb el maneig, cuinat i condicions especials de conservació constarà en l'etiquetatge dels productes que es contractin i subministrin.

El transport es farà en les condicions i vehicles adequats, de manera que es mantingui en les característiques pròpies de cada producte.

Els envasos seran els admesos en la legislació vigent. Es presentaran íntegres, excepte la fracció mínima necessària pel pes demanat si no existís un envàs d'aquella capacitat.

A la recepció del producte en qualsevol de les seves formes s'exigirà els paràmetres de PH i temperatura segons la legislació alimentària general i específica de cadascun.

### **Pel que fa a productes fruites i hortalisses**

Compliran amb la reglamentació tècnica sanitària corresponent.

El producte haurà de ser de qualitat i haurà d'estar en el seu punt òptim a fi que es pugui consumir el mateix dia de la recepció. Així mateix, haurà d'estar en condicions fins a un mínim de tres dies que és quan es farà la comanda següent.

Els tubercles es presentaran sans, madurs, sense grills i absents de terra o altres impureses.

Envasos: els admesos en la legislació vigent, precintats o cosits mecànicament incloent en aquest cosit l'etiqueta.



Les etiquetes contindran, al menys, les següents dades:

- Denominació del producte
- Varietat
- Calibre
- Identificació de l'empresa
- Número de registre de l'empresa
- Origen del producte
- Data de l'envasament
- Contingut net

**Pel que fa al Pa**

Complirà les reglamentacions sanitàries corresponents, normes de qualitat i altres disposicions que regulin els aliments descrits en aquest punt.

Etiquetatge amb el pes net i pes brut, la llista d'ingredients, la data d'envasat i la de caducitat, conservació i utilització, el nº de lot, el registre sanitari, informació nutricional, al·lèrgens, lloc de procedència i lloc de distribució. Informació sobre l'absència de gluten, en cas del pa per celíacs