

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

EXP. CONTR/2025/0000000040

PROCEDIMENT OBERT SUBEJCTE A REGULACIÓ HARMONITZADA

ÍNDEX

1. ANTECEDENTS	3
2. OBJECTE.....	3
2.1. OBJECTE I DURADA	3
2.2. PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ	5
2.3. VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE	5
3. REQUERIMENTS TÈCNICS	5
3.1. REQUERIMENTS ESPECÍFICS DE QUEVIURES	5
3.2. REQUERIMENTS I ESPECIFICACIONS GENERALS	5
4. PRESENTACIÓ DE LES OFERTES EN SOBRE DIGITAL.....	7
4.1. SOBRE A (DOCUMENTACIÓ PERSONAL I ADMINISTRATIVA)	7
4.2. SOBRE B (OFERTA TÈCNICA)	7
4.3. SOBRE C (OFERTA ECONÒMICA).....	8
5. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ	8
5.1. SOBRE C (OFERTA ECONÒMICA).....	8
5.2. SOBRE B (OFERTA TÈCNICA)	10
6. CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ	11
6.1. CONDICIONS DE SUBMINISTRAMENT	11
6.2. LLIURAMENT DEL MATERIAL.....	12
6.3. GARANTIA DE QUALITAT	13
6.4. GARANTIA DE SUBMINISTRAMENT	13
6.5. ACTUALITZACIÓ DE FITXES TÈCNIQUES.....	14
6.6. TRAÇABILITAT DELS PRODUCTES	14
7. PENALITATZACIONS	14
7.1. INCOMPLIMENT DE LES CONDICIONS DE SUBMINISTRAMENT	14
7.2. VALORACIÓ D'ALTRES ASPECTES DEL SUBMINISTRAMENT	15
8. CONDICIONS GENERALS DE LA CONTRACTACIÓ.....	16
8.1. PREVENCIÓ DE RISCOS.....	16
8.2. FACTURACIÓ	16
8.3. DADES DE CONTACTE	16
8.4. REVISIÓ I MODIFICACIÓ DE PREUS	17

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 I DURADA

L'objecte del present expedient és l'adquisició d'acord amb les necessitats de l'IAS, d'Aliments del Grup **d'embotits, olis, greixos i fruita triturada**, per preus unitaris i per Lots, segons es detallen seguidament.

La contractació es farà per **procediment obert** subjecte a regulació harmonitzada. No s'admeten ofertes variants.

L'objecte del present contracte és el subministrament de **carn i aviram** per el Servei de Cuina de l'Hospital Santa Caterina de l'IAS, per preus unitaris i a necessitats de l'IAS, a l'empara de l'article **16.3 de la LCSP, atesa la pluralitat de bens de forma successiva i preu unitari proposat**.

La durada serà de una anualitat contractual amb opció a una pròrroga per una anualitat més amb efectes a partir del dia 26 de maig de 2025 o data de signatura de contracte.

A continuació es detallen les necessitats anuals aproximades, 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.

Codi	Descripció article	Consum	Unitat
LOT 1			
200240	BULL NEGRE	300	KG
200242	BULL BLANC	300	KG
200245	CATALANA	150	KG
200246	LLONGANISSA	250	KG
200249	XORIÇO GROS	50	KG
200250	XORIÇO PETIT (GUISAR)	50	KG
200722	SOBRASADA TERRINA 200gr	120	UN
LOT 2			
200243	PERNIL CUIT EXTRA	700	KG
200840	PERNIL CUIT EXTRA REDUÏT EN SAL	1.000	KG
200253	PERNIL CURAT RESERVA DESOSSAT	300	KG
200255	BACÓ (CANSALADA VIADA FUMADA)	125	KG
200600	PIT DE GALL D'INDI CUIT	250	KG
200841	PIT DE GALL D'INDI CUIT REDUÏT EN SAL	900	KG
206681	PIT DE POLLASTRE CUIT	940	KG
200257	DAUS DE PERNIL CURAT RESERVA	90	KG
LOT 3			
200851	PIT DE GALL D'INDI LLESCAT	1.200	KG
200850	PERNIL CUIT EXTRA LLESCAT	9.050	KG
LOT 4			
200259	OLI D'OLIVA VERGE EXTRA 1L Tap dosificador	5.000	L
200838	OLI D'OLIVA VERGE EXTRA monodosi 10ml	80.000	UN
LOT 5			
200725	OLI DE GIRASOL ALT OLEIC 25L	200	BID
LOT 6			
200265	MARGARINA (FORMAT BARRA, UNITAT)	351	KG
200266	MARGARINA (FORMAT MONODOSIS, UNITAT)	51.750	UN
LOT 7			
200702	TARRINA 100GR FRUITA TRITURADA POMA	45.000	UN
200703	TARRINA 100GR FRUITA TRITURADA PERA	18.000	UN
200704	TARRINA 100GR FRUITA TRITURADA POMA - PERA	9.000	UN
200705	TARRINA 100GR FRUITA TRITURADA POMA - PLÀTAN	9.000	UN
LOT 8			
200880	PATÈ UNIDOSI DE SOBRASSADA	5.500	UN
200881	PATÈ UNIDOSI DE TONYINA	7.000	UN
200882	PATÈ UNIDOSI DE PERNIL CURAT	7.000	UN
LOT 9			
200815	MELMELADA PRESSEC individual	10.000	UN
200816	MELMELADA MADUIXA individual	15.000	UN
200817	MELMELADA PRUNA individual	15.000	UN
200436	CAIXA DE 8 PORCIONS CODONY DE 20 GR	12.000	UN

2.2. PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ

El pressupost base màxim de licitació (PBL) per a l'**exercici 2025-2026** d'aquest expedient és de **238.973,35 €** (sense iva), **23.897,34 €** (IVA 10%), import total iva inclòs **262.870,69 €**.

L'Annex II d'aquest PPT, conté la *Taula de determinació del preu* i import detallats, a què es fa referència en el paràgraf anterior.

2.3. VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE

El valor estimat del contracte és el que es determina a continuació:

PBL: 238.973,15 € (Sense IVA)

Pròrroques: Si, una anualitat, 238.973,15 € (Sense IVA)

Possibles opcions eventuais: Si, modificació 20 %: 47.794,67 € (Sense IVA)

Import total V.E.C.: 238.973,15 € + 238.973,15 € + 47.794,67 € = 525.741,37 €

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. Tanmateix estaran obligats a presentar oferta per tots els articles del lot a que es presentin. Tanmateix, els licitadors **no estan obligats a presentar oferta a tots els lots**. L'oferta es considerarà per a cada un del lots i es presentarà oferta per a Lots complets, per tant, no es podrà licitar per articles.

3.2. REQUERIMENTS I ESPECIFICACIONS GENERALS

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 **durant el període de licitació** i com a **màxim fins el darrer dia de presentació d'ofertes**. El termini de presentació d'ofertes quedarà indicat al corresponent anunci de licitació. **La no aportació de mostres, comportarà l'exclusió del procés de valoració.**

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
- Albarà d'entrega sense cost

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

4. PRESENTACIÓ DE LES OFERTES EN SOBRE DIGITAL

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
- 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 i de criteris objectius (Annex II): Proposta econòmica (fins a 20 punts), productes de proximitat (fins a 6 punts), 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 5 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**.

Serà imprescindible l'entrega de les mostres dels articles licitats, l'entrega es farà el darrer dia del termini de presentació d'ofertes.

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* :

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

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

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

5.1.2. 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 1 o 2 dies laborals: **0 punts**

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 5 punts)

El licitador que presenti un certificat conforme és un Centre Especial de Treball (CET) obtindrà **5 punts**.

5.1.6. PRODUCTES DE PROXIMITAT* (en producció) (fins a 6 punts)

- Produïts a 50 km o menys del centre hospitalari: **6 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 6 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:

$$P = \left(\frac{V_{Top}}{V_{Tmv}} \right) \times 48$$

P: puntuació màxima del criteri

V_{Top}: Valoració Tècnica oferta a puntuar

V_{Tmv}: 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 i/o subcriteri que es proposi valorar. En el present cas, el llindar mínim serà del 50% del criteri o subcriteri a valorar.

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.

L'entrega del producte s'haurà de fer, preferentment, amb el producte solt dins una bossa de plàstic protectora i en caixes de plàstic reutilitzables. L'adjudicatari restarà **obligat a fer la retirada de caixes reutilitzables cada dia de servei**. L'adjudicatari en el moment de l'entrega de la mercaderia haurà de fer recollida de les caixes entregades en l'anterior servei.

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).

6.4. GARANTIA DE SUBMINISTRAMENT

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

En el cas d'impossibilitat de subministrament ho hauran de comunicar al Servei Cuina de l'IAS.

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

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. PENALITATZACIONS

El centre es reserva el dret d'aplicar deduccions de fins al 8 % 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

Horari d'entrega

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.

Forma i càlcul de la sanció

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

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.
- La qualitat de la mercaderia

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 expedient, cal també que feu consta les dades ressenyades.

8.3. DADES DE CONTACTE

Per tal de complimentar la informació tècnica que es dona en el present Plec, les empreses que vulguin presentar ofertes podran concretar visita prèviament. Per qualsevol dubte, aclariment o visita tècnica es pot contactar amb els Serveis de Cuina de l'IAS al telèfon 677 346 625 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, 27 febrer de 2025

Paola Estrada Guerra
Cap de Serveis Hotelers de l'IAS