



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PER SUBMINISTRAMENT DE  
QUEVIURES: PRODUCTES CONGELATS I ALTRES, AMB DESTÍ A LA  
SEU VILLARROEL DE L'HOSPITAL CLINIC DE BARCELONA

EXP. 2025-56

---

## INDEX

|                                                                        |    |
|------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. ÀMBIT I OBJECTE DE LA PRESTACIÓ .....                               | 3  |
| 2. REFERENCIES TECNQUES I DOCUMENTACIO .....                           | 4  |
| 2.1. REQUERIMENTS TÈCNICS .....                                        | 4  |
| 2.2. DOCUMENTACIÓ TÈCNICA .....                                        | 6  |
| 2.3. COMANDES I CONDICIONAMENT D'HORARIS .....                         | 6  |
| 2.4. ALBARANS I FACTURACIÓ.....                                        | 7  |
| 2.5. LLIURAMENT.....                                                   | 8  |
| 2.6. PERSONAL.....                                                     | 9  |
| 2.7. VEHICLES DE TRANSPORT.....                                        | 10 |
| 2.8. EMBALATGES INTERIORS I EXTERIORS .....                            | 10 |
| 2.9. RESPONSABILITAT I ASSEGURANÇA DE RESPONSABILITAT CIVIL. ....      | 11 |
| 3.0. SEGUIMENT DE LA QUALITAT DEL SERVEI.....                          | 11 |
| 3.1. SEGUIMENT DE LA QUALITAT .....                                    | 11 |
| 4.0. PRINCIPIS I OPERATIVITAT DEL SEU SEGUIMENT .....                  | 12 |
| 4.1. CONTROLS ORGANOLÈPTICS.....                                       | 12 |
| 4.2. CONTROLS MICROBIOLÒGICS .....                                     | 12 |
| 4.3. LA VALORACIÓ D'ALTRES ASPECTES DE LA PRESTACIÓ .....              | 12 |
| 5.0. CONDICIONS DE LA NOVA CONTRACTACIÓ .....                          | 14 |
| 5.1. CONDICIONS DE LA CONTRACTACIÓ.....                                | 14 |
| 5.2. GESTIÓ DE RECURSOS HUMANS .....                                   | 14 |
| 6.0. MODALITATS DE RETRIBUCIÓ DE LA PRESTACIÓ .....                    | 14 |
| 6.1. REBAIXA DE PREUS I DE QUANTITATS.....                             | 14 |
| 7.0. CONTINGUT I PRESENTACIÓ DE LES OFERTES TÈCNICO -ECONÒMIQUES ..... | 15 |
| 7.1. CONTINGUT DE LES OFERTES TÈCNICO-ECONÒMIQUES .....                | 15 |

## 1. ÀMBIT I OBJECTE DE LA PRESTACIÓ

Constitueix l'objecte d'aquest plec definir els aspectes i les condicions tècniques a què s'ha d'ajustar el subministrament de productes congelats, amb destí a la Seu Vilarroel de l'Hospital Clínic de Barcelona. Aquests productes estan referenciats a l'annex 2 del present Plec de Prescripcions Tècniques (en endavant PPT).

Així mateix, la licitació es divideix en dos lots:

LOT 1: Peix blau i peix blanc

LOT 2: Verdures, hortalisses, marisc i precuinats

| LOT 1 - PEIX BLAU I PEIX BLANC                     |         |                                   |                      |               |
|----------------------------------------------------|---------|-----------------------------------|----------------------|---------------|
| LOT                                                | ARTÍCLE | DENOMINACIÓ ARTÍCLE               | CONSUM ESTIMAT ANUAL | UNITAT MESURA |
| 1                                                  | 15.386  | FILETES MERLUZA C/ PIEL           | 6324,86              | KG            |
| 1                                                  | 15.387  | CABEZA DE RAPE KGS.               | 3242,73              | KG            |
| 1                                                  | 15.394  | BACALAO DESMIGADO                 | 830,50               | KG            |
| 1                                                  | 101.054 | FILETE BACALAO DESALADO           | 1408,00              | KG            |
| 1                                                  | 106.953 | FILETE FOGONERO SIN PIEL          | 1035,00              | KG            |
| 1                                                  | 113.290 | FILETE PERCA                      | 2010,00              | KG            |
| 1                                                  | 113.467 | MERLUZA RODAJA NUM 3              | 4151,00              | KG            |
| 1                                                  | 215.391 | TINTORERA RODAJA S/PIEL CONGELADO | 893,00               | KG            |
| LOT 2 - VERDURES, HORTALISSES, MARISC I PRECUINATS |         |                                   |                      |               |
| LOT                                                | ARTÍCLE | DENOMINACIÓ ARTÍCLE               | CONSUM ESTIMAT ANUAL | UNITAT MESURA |
| 2                                                  | 15.168  | LASAÑA VERDURAS                   | 1023,00              | UND           |
| 2                                                  | 15.398  | CRANC MAR CONGELAT                | 216,00               | KG            |
| 2                                                  | 21.571  | GAMBA DE ARROZ KG.                | 179,50               | KG            |
| 2                                                  | 31.770  | SEPIA ENTERA                      | 660,00               | KG            |
| 2                                                  | 98.196  | SURIMI PALITOS CONGELADOS         | 5,40                 | KG            |
| 2                                                  | 108.945 | GAMBA PELADA                      | 143,00               | KG            |
| 2                                                  | 113.417 | MEJILLÓN CARNE CONGELADO          | 278,00               | KG            |
| 2                                                  | 125.791 | ACELGAS CONGELADAS                | 1665,00              | KG            |
| 2                                                  | 125.792 | ALCACHOFAS CONGELADAS TROCEADAS   | 1605,00              | KG            |
| 2                                                  | 125.794 | COLIFLOR CONGELADA                | 2660,00              | KG            |
| 2                                                  | 125.795 | ESPINACAS CONGELADAS              | 8385,00              | KG            |
| 2                                                  | 125.796 | GUISANTES CONGELADOS              | 2590,00              | KG            |
| 2                                                  | 125.798 | JUDIA VERDE CONGELADA PLANA       | 6900,00              | KG            |
| 2                                                  | 125.806 | MAIZ CONGELADO                    | 390,00               | KG            |
| 2                                                  | 140.322 | ZANAHORIA BABY                    | 975,00               | KG            |
| 2                                                  | 141.980 | ZANAHORIA DADOS                   | 5220,00              | KG            |
| 2                                                  | 142.056 | JUDIA VERDE REDONDA               | 2060,00              | KG            |
| 2                                                  | 144.207 | BASE PIZZA 30 X 40CM ARTESANA     | 622,01               | UND           |
| 2                                                  | 154.020 | CALABAZA CONG.                    | 3150,00              | KG            |

|   |         |                                      |         |     |
|---|---------|--------------------------------------|---------|-----|
| 2 | 154.021 | BOLETS VARIATS CONG                  | 1800,00 | KG  |
| 2 | 160.985 | CROQUETAS DE COCIDO C/SAL            | 1024,00 | KG  |
| 2 | 208.174 | CANELONS D'ESPINACS S/B PLUS (UND)   | 1300,00 | UND |
| 2 | 212.079 | POTA TUB INTERFOLIAT                 | 1765,00 | KG  |
| 2 | 212.110 | FALAFEL CONGELADO                    | 36,00   | KG  |
| 2 | 212.158 | HAMBURGUESA VEGETAL LENTEJAS Y MENTA | 128,00  | KG  |
| 2 | 212.610 | BROCOLI CONGELADO                    | 6190,00 | KG  |

El subministrament dels productes està adreçat a Servei d'Alimentació –Serveis Generals de la seu Hospital Clínic (c. de Villarroel, 170, 08036 Barcelona).

L'empresa/es adjudicatària/es ha/n de ser capaces de cobrir, com a mínim, tots el requeriments especificats al present plec. Seran excloses les empreses que no compleixin amb els requeriments especificats en el present plec. Així mateix, la presentació de proposta a aquesta licitació implica l'acceptació de totes les condicions determinades en aquest PPT.

Les quantitats d'unitats que figuren en el plec de clàusules administratives particulars (en endavant PCAP), s'han calculat d'acord amb un càlcul estimatiu dels consums de l'HCB durant el període que es contracta. És per això que aquestes quantitats poden ser objecte de modificació a l'alça o a la baixa, en funció de les necessitats. Així mateix, l'HCB no resta obligat a garantir les unitats estimades.

Abreujadament d'ara en endavant , es descriurà a l'Hospital Clínic de Barcelona, sota les sigles HCB.

## 2. REFERENCIES TEHNQUES I DOCUMENTACIO

### 2.1. REQUERIMENTS TÈCNICS

Es requereix per cadascun dels productes licitats, que es compleixi les especificacions tècniques descrites en l'annex 2 d'aquest PPT, en cas contrari la licitadora quedarà exclosa.

A la presentació de l'oferta s'haurà d'incloure la fitxa tècnica de cadascun dels productes licitats, contemplant el màxim de la informació detallada a continuació.

**Dades proveïdor** (en el cas que la licitadora no sigui la fabricant)

#### **Especificacions del producte**

- Denominació de venda
- Denominació legal del producte
- Nom científic (requerit sempre per a peixos)
- Composició nutricional

- Pes /pes sec o escorregut
- Categoria
- Varietat
- Calibre/ talla
- espècie

#### **Característiques organolèptiques**

- sabor
- olor
- textura

#### **Vida útil**

#### **Paràmetres microbiològics i altres contaminants creuades amb al·lèrgens intencionats / fortuïts**

#### **Declaració d'organismes modificats genèticament (omg)**

#### **Declaració de radiacions ionitzants**

#### **Sistema de congelació (tècniques, % glacejat) (requerit sempre per a peixos)**

#### **Origen /procedència, si s'escau (requerit sempre per a peixos)**

#### **Condicions de conservació, envasat i embalatge < -18 °C (requerit pels productes congelats)**

**Etiquetat**, ha d'incloure, si s'escau, nom del producte, varietat, categoria, calibre, pes net, origen, presentació, raó social/nom del proveïdor, registre sanitari, numero lot...

A més, s'hauran de tenir en compte les exigències que estipula la legislació vigent que afecti a cadascun dels productes congelats licitats. Com són les

- Condicions dels establiments d'elaboració, del material i del personal.
- Condicions d'emmagatzematge i transport
- Traçabilitat: tot producte lliurat en una mateixa comanda ha d'estar identificat amb un lot de traçabilitat, el qual ha de quedar reflectit en la documentació de lliurament. Un mateix producte rebut en el mateix dia, no podrà entrar amb dos números de lot diferents per part de l'empresa adjudicatària.

I es valorarà tota la informació relativa a la detallada a continuació:

- Sistemes de control qualitat producte (defectes, calibratges, etc.)
- Declaració de compliment de la normativa exigida a nivell, europeu, nacional i de comunitat autònoma

- Certificats de qualitat (equivalents a ISO 9001; ISO 22000; FSSC 22000, etc.), tant del fabricant del producte com del distribuïdor en el cas que siguin diferents.
- Millores i/o innovacions del producte i del seu envàs i/o format de presentació.
- Certificats ecològics , si es disposa d'algun producte

## 2.2. DOCUMENTACIÓ TÈCNICA

Amb la finalitat de preservar i assegurar la seguretat alimentaria i la innocuïtat dels aliments, les licitadores hauran de presentar els procediments detallats a continuació per a la seva pertinent valoració:

- Procediment de Gestió de Potencials Situacions d'Emergència i Accidents que puguin afectar a la innocuïtat dels aliments.
- Procediment per la Correcta Manipulació, Retirada i Correccions dels Productes No Conformes. Es valorarà també que sigui un procediment àgil i adaptat a les necessitats de l'HCB i s'aplicarà quan sigui necessari.
- Procediment de Pla de Contingències establerts a la seva empresa en situacions d'emergència i crisi.
- Procediments de No Conformitats
- Les empreses licitadores (tant fabricants com distribuïdores) hauran d'aportar el Diagrama de Flux de l'elaboració dels productes que comportin major risc alimentari, sobretot dels productes precuinats. Així mateix, Sistemes d'APPCC establert pels productes elaborats, en els casos que corresponguin.

Per tal de comprovar les instal·lacions de les diferents proveïdores, representants qualificats i autoritzats de l'HCB podrien, en qualsevol moment i sense previ avís, realitzar visites a les seves dependències, tant abans de l'adjudicació de la licitació (en aquest cas amb previ avís com a mínim de 48 hores), com en el període en què estigui vigent el contracte, per comprovar el correcte compliment de les especificacions tècniques descrites en el present PPT. I en el cas, que es detecti qualsevol aspecte objecte de ser corregit, es sol·licitarà un pla d'acció en un termini de presentació determinat no superior als 15 dies, o bé, un temps raonable en funció de la gravetat de l'anomalia detectada.

## 2.3. COMANDES I CONDICIONAMENT D'HORARIS

L'Hospital emetrà les comandes a l'empresa adjudicatària de l'expedient de productes congelats, aquesta està obligada a subministrar els articles establerts que li siguin demanats.

L'HCB codifica els articles, i aquesta codificació de l'article serà utilitzada per fer les comandes a les empreses adjudicatàries. Aquesta codificació és de 6 dígits per article i l'empresa adjudicatària farà constar aquesta mateixa codificació en el corresponent albarà de lliurament dels productes.

Així mateix, l'HCB podrà modificar la freqüència de la sol·licitud del producte quan cregui convenient, per necessitats, ates a obres a les instal·lacions de la cuina de l'Hospital o per altres situacions de força major, canvis organitzatius o de contingència.

D'altra banda, les comandes s'efectuaran mitjançant correu electrònic o qualsevol altre sistema electrònic que permeti deixar constància clara i accessible tant del contingut de la comanda com de la seva recepció, emprant i respectant el format establert a l'annex 1. La freqüència inicial prevista per a la realització de comandes i els corresponents lliuraments és de tres dies per setmana (dilluns, dimecres i divendres), amb un marge de flexibilitat segons les indicacions del Cap de Producció del Servei d'alimentació de la Direcció de Serveis Generals de l'Hospital. Aquesta freqüència podrà ser modificada en cas de períodes festius o altres situacions excepcionals, sempre amb notificació prèvia i d'acord mutu entre l'empresa adjudicatària i l'Hospital.

Excepcionalment es podran fer comandes de caràcter urgent per servir de forma immediata. Les comandes amb caràcter urgent, es lliuraran de forma immediata amb un termini inferior a les 6 hores o a l'hora que es determini en el moment d'efectuar la petició.

Tots els horaris descrits estan subjectes a modificacions segons necessitats del Servei d'alimentació, Comissió d'Alimentació d'Hoteleria (CAH) seguint directrius de la Direcció de SSGG.

## 2.4. ALBARANS I FACTURACIÓ

En el cas dels productes congelats, cada lliurament del producte anirà acompanyat del seu albarà. *l com està establert* l'albarà haurà de contenir la informació detallada a continuació. En cas que el licitador, no pugui especificar tots els ítems descrits haurà d'estar justificat degudament.

- DADES DE L' HCB: ADREÇA DE L' HOSPITAL I NIF
- DADES DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA: NOM, ADREÇA, TELÈFON DE CONTACTE, CORREU ELECTRÒNIC DE CONTACTE, NIF.
- DATA I NÚMERO D'ALBARÀ
- DATA DE CADUCITAT / NUMERO LOT
- CODI DEL PRODUCTE ASSIGNAT PER L'HCB.
- DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE
- UNITAT DE MESURA (PES/UNITATS)
- PREU PER UNITAT DE MESURA.
- IVA PER PRODUCTE.
- IMPORT DE L'ALBARÀ SENSE IVA.
- IMPORT TOTAL IVA
- IMPORT TOTAL EN EUROS

En el cas de produir-se incidències amb el subministrament, es farà constar a l'albarà amb tota la informació de facturació. Aquesta circumstància obligarà automàticament a l'edició de l' albarà en funció del lot que correspongui, la qual es farà arribar a Compres-Administració del Servei d'Alimentació-Hoteleria pertanyent a la Direcció de Serveis

Generals, per tal de validar-ho per a la seva posterior facturació. Així mateix, si s'escau, s'obrirà registre de no conformitat i es lliurarà còpia d'aquest al proveïdor per tal que respongui amb un informe a la no conformitat redactada.

La facturació s'emetrà conforme el que disposi l'apartat 3.b2 del quadre de característiques del PCAP.

## 2.5. LLIURAMENT

L'HCB emetrà les comandes a l'empresa contractada, segons les necessitats dels productes de l'HCB, tal i com s'ha fet constar a l'anterior apartat 2.3, establint-se, a priori, una freqüència de 3 dies a la setmana amb flexibilitat, els quals podran ser modificats per cúmuls de dies festius o per contingències concretes, la qual s'haurà de subministrar al dia següent a l'emissió de la comanda a l'horari establert de lliurament de 8:00 a 10:30 h.

Tots els subministraments sempre s'efectuaran al moll de descàrrega de l'HCB que dona al carrer Provença, entre el carrer Casanovas i Villarroel.

El lliurament serà responsabilitat obligatòria de l'empresa adjudicatària i inclou la descàrrega del vehicle de transport, el trasllat i col·locació de tot el material subministrat en el lloc indicat pel posterior control dels productes, que el responsable de la recepció de l'HCB, indiqui al subministrador de l'empresa i, òbviament, el lliurament del document acreditatiu dels articles recepcionats, segons es determina a la clàusula 2.2 d'aquest PPT.

Els possibles retards seran notificats a l'HCB per la Direcció o la persona de contacte directe que determini l'empresa adjudicatària, especificant la identitat i telèfon de contacte.

### 2.5.1.-PRODUCTES ALTERNATIUS DAVANT IMPOSSIBILITAT DE SUBMINISTRAMENT

Si l'adjudicatari comunicués la impossibilitat de subministrar el producte demanat per causes que li siguin imputables, o bé, per dificultat que podrien sorgir en l'abastiment dels productes de pesca subjectes a possibles oscil·lacions del mercat, inclemències del temps, i existències en el magatzem s'haurà de substituir per un altre, haurà de fer la notificació prèvia, sempre per escrit i lliurament de la fitxa tècnica del producte al departament Compres-d'Administració Hoteleria/SSGG de l'HCB per tal de consensuar entre tots els departaments la seva conformitat, i a més es farà constar el dia de la comanda.

El producte substitutiu haurà de ser de les mateixes característiques, categoria i qualitat (o superior) al producte originàriament licitat. En el cas de diferències significatives com el mida, presentació, origen, etc.. l'empresa licitadora haurà de justificar tècnicament la seva equivalència.

En qualsevol cas, la proveïdora aportarà mostres suficients per escollir el producte alternatiu que ha patit la ruptura d'estoc. Aquestes mostres, sempre es presentaran amb

la corresponent fitxa tècnica que inclourà els mateixos requisits mínims requerits en aquest PPT. No es podrà subministrar cap producte alternatiu sense l'autorització per escrit (mail) del HCB. Si el licitador subministra un producte no autoritzat per l'HCB o d'inferior qualitat el HCB no assumirà cap despesa.

En aquest cas, aquests productes de substitució no podran ser d'un preu superior a l'especificat en aquest expedient. I en el cas de no notificar prèviament del retorn al subministrament del producte original, el preu aplicat correspondrà al més econòmic, és a dir, al del producte alternatiu de substitució.

I finalment, en el cas de veure'ns, que l'adjudicatària no presenti un producte alternatiu, l'Hospital podrà fer la comanda a una altra proveïdora, essent responsabilitat de l'adjudicatari el pagament de la diferència de preu de la factura del nou proveïdor, tenint l'Hospital el dret d'imposar les penalitzacions previstes a l'apartat 3.I del quadre de característiques del PCAP

Aquest règim de penalitats i/o sancions estaran subjectes a les diferents situacions que es poden produir, és a dir:

- a.-Si no té el producte, però el proveïdor avisa, s'aplicarà un tipus de sanció
- b.-Si no té el producte i el proveïdor no avisa, la sanció serà el doble i s'hauria de buscar un altre proveïdor alternatiu i s'imputarà la diferència de preu respecte al preu licitat.
- c.-Si no té el producte però té una alternativa, aquesta haurà de ser igual o de millor qualitat al mateix preu licitat.

## 2.6. PERSONAL

El personal a càrrec de l'empresa adjudicatària que destini al compliment de les prestacions objecte del present contracte no tindrà cap dret ni vinculació laboral davant l'HCB. L'esmentat personal haurà de complir amb les condicions que es disposen en la legislació vigent relativa als manipuladors d'aliments.

Les empreses licitadores hauran d'aportar un certificat acreditatiu del compliment de la formació obligatòria en manipulació d'aliments, d'acord amb el que estableix el Reial decret 109/2010 i el Reglament (CE) núm. 852/2004 sobre la higiene dels productes alimentaris. Aquest certificat haurà d'estar actualitzat i incloure tot el personal vinculat a la prestació del servei.

Per tal de facilitar la coordinació amb l'HCB i el seguiment de la licitació, l'empresa adjudicatària haurà de tenir una persona representant adequadament identificada i qualificada, essent l'interlocutora entre l'empresa adjudicatària i l'HCB. Haurà de tenir la capacitat suficient per a resoldre per si mateix, totes les situacions relacionades amb la present licitació. La persona designada per l'adjudicatari davant l'HCB, haurà de tenir la implicació necessària pel bon funcionament.

En cas de que es detectessin problemes de funcionament, aquesta persona haurà de tenir dedicació exclusiva fins a la resolució dels mateixos.

Aquesta persona estarà permanentment localitzable pels responsables de l'HCB i podrà ser substituïda quan així ho consideri necessari la Direcció de l'HCB, per tal de garantir l'òptima prestació del subministrament per l'empresa adjudicatària.

## 2.7. VEHICLES DE TRANSPORT

L'empresa adjudicatària haurà d'efectuar el subministrament dels productes detallats en aquest Plec de Prescripcions Tècniques mitjançant vehicles de transport autoritzats, que estiguin específicament diferenciats segons les categories de productes transportats, i en tot moment d'acord amb la normativa sanitària i de seguretat vigent.

Totes les despeses derivades del subministrament, incloent-hi el transport, manteniment dels vehicles, assegurances i qualsevol altre concepte associat, seran íntegrament a càrrec de l'adjudicatari. Així mateix, aquest serà responsable de qualsevol incidència o reclamació que pugui sorgir en relació amb aquest servei, eximint l'Hospital Clínic de Barcelona de qualsevol responsabilitat davant de tercers.

Els vehicles utilitzats hauran de presentar un estat òptim de neteja i higiene, i hauran de garantir en tot moment el manteniment de la cadena de fred, assegurant una temperatura de transport igual o inferior als -18 °C. Prèviament a l'inici del contracte, l'empresa adjudicatària haurà de lliurar a l'HCB la documentació acreditativa de les assegurances en vigor corresponents als vehicles emprats.

Es valorà com a criteri d'adjudicació:

1.- El protocol de transport de productes alimentaris congelats per tal de valorar el compliment del protocol de transport de productes alimentaris congelats. S'atorgarà una puntuació automàtica i objectivable a aquelles ofertes que acreditin documentalment el compliment dels següents requisits mínims:

- a.-Vehicle i equipament tècnic
- b.-Control de temperatura durant el transport
- c.-Gestió de la càrrega i descàrrega
- d.-control i traçabilitat
- e.-Verificació seguiment

2.-Com a criteri de valoració automàtic, la disponibilitat d'un camió congelador exclusiu per a la logística dels productes congelats, destinat específicament al transport i lliurament d'aquests subministraments al centre receptor.

## 2.8. EMBALATGES INTERIORS I EXTERIORS

El tipus d'embalatge exterior, les mides, la composició, les senyalitzacions i les retolacions que s'exigeixen per a aquests subministraments són aquells que figuren en el codi alimentari espanyol i altres legislacions vigents per a cada producte en concret i les seves modificacions posteriors.

També es regirà pel mateix criteri l'embalatge interior, al qual s'hauran d'afegir les normes establertes d'etiquetatge i informació al consumidor segons queda estipulat a la legislació vigent. Real decret 1245/2008 de 18 de juliol pel que es modifica la norma general de l'etiquetat, presentació i publicitat dels productes alimentaris, aprovada pel real decret 1334/1999 del 31 de juliol.

Cal destacar que mai no s'acceptaran embalatges o contenidors amb components de fusta, o d'altres que afavoreixin l'aparició d'elements contaminants o transmissors de contaminacions. Tampoc embalatges humits o que perjudiquin la qualitat sanitària i organolèptica del producte. Només seran vàlids aquells que regula la normativa vigent pel transport i distribució d'aliments.

## **2.9. RESPONSABILITAT I ASSEGURANÇA DE RESPONSABILITAT CIVIL.**

L'empresa adjudicatària serà la responsable dels danys i perjudicis causats a l'HCB i a tercers derivats de la seva activitat, per tant, l'empresa adjudicatària haurà de disposar d'una cobertura d'assegurança de cobertura d'un mínim de 30.000 € per sinistre, en el desenvolupament dels contractes basats i, per tant, l'HCB queda eximit de tota responsabilitat pels danys i perjudicis causats a tercers com a conseqüència d'aquells.

De forma periòdica, l'empresa adjudicatària haurà de mostrar a l'HCB la documentació pertinent a la renovació de l'assegurança per tal de fer-ho constar anualment. també Al mateix temps, l'empresa adjudicatària comunicarà de manera immediata a l'HCB qualsevol modificació en la pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil que alteri o varii les seves condicions de cobertura.

## **3.0. SEGUIMENT DE LA QUALITAT DEL SERVEI**

### **3.1. SEGUIMENT DE LA QUALITAT**

En base a l'article subministrat, la seva categoria o qualitat i la forma de presentació de l'article que es requereix en aquest PPT, la persona representant qualificada de la institució realitzarà inspeccions per establir un control de qualitat, seguint la reglamentació estipulada i d'acord amb les normes de l'APPCC vigents, i conjuntament amb tots els aspectes contemplats a l'apartat 4.0 del present PPT. Segons el resultat de la revisió es podrà rebutjar l'article si es creu convenient (previ avís al representant autoritzat i persona de contacte directe de l'empresa adjudicatària), per no adaptar-se a la definició, categoria o forma de presentació estipulades, o per no reunir les condicions exigides de transport, o bé, per estar deteriorat en major o menor grau.

El personal qualificat de HCB, encarregat de la recepció, revisarà el lliurament comprovant la coincidència entre la comanda i el lliurament. L'empresa adjudicatària ha d'assignar una persona representant qualificada i de contacte directe i immediat que sigui capaç de solucionar de forma immediata totes les possibles incidències que es puguin generar durant la recepció.

L'HCB només acceptarà facturació d'aquell producte que s'ha rebut i sigui considerat correcte.

La licitadora haurà de presentar l'actualització del Procediment per la Correcta Manipulació, Retirada i Correccions dels Productes No Conformes.

## **4.0. PRINCIPIS I OPERATIVITAT DEL SEU SEGUIMENT**

### **4.1. CONTROLS ORGANOLÈPTICS**

Qualsevol anomalia detectada en les característiques organolèptiques així com format de presentació i d'altres factors que es considerin basats en inspeccions visuals i en controls instrumentals, i que comporti incompliment del contracte, serà sancionada de no conformitat, si s'escau, amb el que disposen les clàusules d'infraccions i penalitzacions de l'apartat 3.i del quadre de característiques del PCAP.

### **4.2. CONTROLS MICROBIOLÒGICS**

Tots els productes servits poden ser objecte de les anàlisis microbiològiques per part de la Institució. Qualsevol anomalia detectada per mitjà dels esmentats controls microbiològics envers els valors establerts a la legislació vigent, RD 2073/2005 i les seves modificacions posteriors, serà sancionada de no conformitat amb el que disposen l'apartat 3.i del quadre de característiques del PCAP. El cost derivat d'aquestes actuacions serà assumit pel propi proveïdor.

Atès la conveniència d'assegurar-nos la innocuïtat dels productes, l'HCB es reserva el dret de sol·licitar a l'adjudicatària que porti una analítica efectuada dels productes que subministri, o si s'escau l'HCB sol·licitarà directament a un laboratori homologat l'analítica del producte que consideri, sent l'empresa adjudicatària la que assumirà els costos associats, tal i com s'indica al paràgraf anterior.

### **4.3. LA VALORACIÓ D'ALTRES ASPECTES DE LA PRESTACIÓ**

4.3.1. Durant la valoració diària dins del control i inspecció de la recepció dels productes subministrats, també es verificaran els següents aspectes del proveïdor:

- El rigor i la fiabilitat dels circuits de lliurament.
- El compliment de la programació, en quan a la definició de l'article, horaris establerts, formació del personal i qualitat del servei.
- A partir del lliurament de la comanda, si es produís qualsevol incidència i/o no conformitat l'adjudicatària estarà en disposició d'atendre-la i resoldre-la amb un marge de 3 hores.
- L'estat de higiènic i/o presentació dels equips, material, estris i personal operatiu a través del planning i/o programes de neteja establerts pel mateix proveïdor.

- El tracte per part del personal de l'empresa contractada envers el personal d'Hospital Clínic de Barcelona.
- Valoració organolèptica (gust, aparença i presentació, textura i olor) i de la qualitat dels productes d'acord a les mostres i fitxes tècniques presentades

Durant aquesta valoració es determinaran si les faltes són greus o lleus d'acord als criteris detallats a continuació. No obstant, aquests criteris s'analitzen en la situació que es detecti l'anomalia i s'han de tenir en compte per portar a terme un seguiment continuat de la qualitat del producte i/o servei prestat així com, la tolerància dels criteris esmentats. I en el cas que es consideri oportú, es sotmetrà sota les directrius i determinació de la CAH.

#### CRITERIS GREUS:

- 1.-Lliurament de productes caducats o en mal estat
- 2.-Temperatura incorrecta
3. Retràs en el lliurament amb repercussió d'afectació directe del servei.
4. Manca d'etiquetatge, si s'escau.
5. Producte amb característiques diferents o no acceptables amb afectació directe del servei.

#### CRITERIS LLEUS:

1. Falta de puntualitat respecte a l'horari de recepció establert en aquest PPT.
2. Retràs en el lliurament sense repercussió d'afectació directe del servei
3. Deficiències en l'etiquetatge, si s'escau.
4. Pesos/quantitats no correctes.
5. Condicions de transport no òptimes.

En el cas de considerar greu la mancança detectada, s'obrirà d'immediat un informe de No Conformitat que es reportarà al proveïdor pel seu pertinent estudi, investigació de les causes, tractament i si s'escau, determinació i aplicació de les actuacions a emprendre. o en el cas de produir-se 3 faltes lleus d'una forma consecutiva en un termini no superior a un mes, rebrà el tracte de falta o mancança greu.

#### 4.3.2. VALORACIÓ A FINAL D'ANY

Avaluació del proveïdor, respecte a totes les incidències detectades i registrades a la verificació del control i inspecció de la recepció dels productes subministrats, a més es valorarà també:

- La disponibilitat i l'eficiència de les persones representants de l'empresa, nomenades com a interlocutores amb l'Hospital per qualsevol assumpte que faci referència al desenvolupament de la prestació.
- La disponibilitat de recursos en casos d'emergència, així com la presentació d'un pla d'incidències. Es valorarà la proposta dels recursos i circuits plantejats per tal d'activar de forma immediata la resolució de les situacions excepcionals del servei, com el trencament d'estocs, faltes en els productes... Així com la gestió de les no conformitats i/o incidències en el subministrament i en el producte.

- Capacitat de resposta davant les diferents necessitats que van sorgint, així com el seguiment de les incidències mitjançant un procediment de gestió de no conformitats, accions correctives i accions preventives.

Com a resultat d'aquesta avaluació anual s'extraurà un valor que indicarà la qualificació i la capacitat del proveïdor que presta, tant en servei com en l'estàndard de qualitat dels productes que ens subministren.

4.3.3. En el cas concret, que en un moment donat se'ns presenti una falta greu, les **actuacions que seguirem serà: primer l'avís al proveïdor, i si no es resol, el següent pas correspondria a la sanció del proveïdor, d'acord amb allò que estableix l'apartat 3.1 del quadre de característiques del PCAP. I si finalment acaba persistint la falta greu, el tercer pas correspondria ja a l'extinció definitiva del contracte, d'acord amb allò que estableix el PCAP per incompliment culpable al contractista.**

## 5.0. CONDICIONS DE LA NOVA CONTRACTACIÓ

### 5.1. CONDICIONS DE LA CONTRACTACIÓ

La licitació serà adjudicada per preus unitaris i tal i com s'indica al PCAP.

### 5.2. GESTIÓ DE RECURSOS HUMANS

#### 5.2.1 ASSIGNACIÓ DE RECURSOS A LES DIFERENTS ÀREES

L'empresa adjudicatària estudiarà i proposarà a l'HCB així com actualitzarà permanentment, les organitzacions de treball i distribucions de personal, que puguin donar resposta, en condicions òptimes a les necessitats de L'HCB.

#### 5.2.2. GESTIÓ DE SITUACIONS SINGULARS

Tindran aquesta particularitat les situacions que facin referència a l'absentisme laboral temporal.

L'empresa adjudicatària serà l'única responsable de la seva gestió i haurà de cobrir, el mateix dia i en les mateixes condicions, el/s lloc/s previst/os en la planificació de tasques acordades amb l'Hospital, excepte en casos en què hi hagi una nova proposta i un nou acord d'organització per casos excepcionals com per exemple: vagues.

## 6.0. MODALITATS DE RETRIBUCIÓ DE LA PRESTACIÓ

### 6.1. REBAIXA DE PREUS I DE QUANTITATS

El preu establert per cadascun dels productes, serà el mateix durant tot el període de contractació, llevat es proposin ofertes quan la variació de preu estigui associada a una oferta de producte o una disminució de la tarifa vigent, ates a situacions d'excés de producte al mercat, per la voluntat d'introduir nous formats o altres .

## 7.0. CONTINGUT I PRESENTACIÓ DE LES OFERTES TÈCNICO - ECONÒMIQUES

### 7.1. CONTINGUT DE LES OFERTES TÈCNICO-ECONÒMIQUES

Les empreses licitadores han de presentar les seves ofertes, amb la documentació que s'especifica en el PCAP d'aquesta licitació.

Així mateix, les licitadores han de resultar coneixedores de totes les normatives legals que li són aplicables, com alhora posar de manifest el compliment de totes les documentacions legals que li afecten d'acord a les activitats que desenvolupen i de forma actualitzada.

Per l'òptim estudi i comprensió de l'oferta tècnica, serà imprescindible que aquesta memòria descriptiva tècnica es presenti amb lletra en calibri 12 o equivalent, i amb uns marges d'aproximadament: superior: 2.5cm; inferior: 2.5cm; .dreta: 3cm i esquerra:3cm i amb una limitació màxima de 15 pàgines.

En aquesta memòria descriptiva tècnica (oferta), de màxim 15 pàgines, haurà de contenir la informació relativa als aspectes sol·licitats per a prestació del servei i subministraments dels productes especificats en cadascun dels diferents apartats del PPT i en els criteris de judici de valor.

I a banda de la memòria (oferta), a l'apartat d'annexes es faran constar les fitxes tècniques dels productes oferts i, els documents que es considerin oportuns del documents referenciats en el PPT i/o detallats a continuació.

- Les fitxes tècniques dels productes (apartat 2.1 del PPT)
- Mapes de processos o submapes dels procés operatiu de producció i conservació o Diagrama de Flux dels productes objecte de licitació amb l'especificació i identificació de les etapes que corresponen a PCC's
- Procediment per la Correcta Manipulació, Retirada i Correccions dels Productes No Conformes. Es valorarà també que sigui un procediment àgil i adaptat a les necessitats de L'HCB i s'aplicarà quan sigui necessari.
- Procediment de Pla de Contingències establerts a la seva empresa en situacions d'emergència i crisi.
- Pla de formació del personal de l'empresa, inclosos el personal transportista.
- Tota la informació relacionada especialment amb els criteris de valoració de judicis de valor.

Resulta imprescindible i necessari la presentació de mostres per a cadascun dels articles objecte de licitació, per tal de poder avaluar correctament aquests productes. Les mostres han d'anar correctament identificades indicant el numero de codi de cada article per a la seva correcta valoració i en cada fitxa tècnica de producte haurà de constar en un lloc visible la identificació de la mostra lliurada.

S'especificarà el dia d'entrada de les mostres, a fi i efecte, de coordinar en el mateix dia la valoració organolèptica dels productes licitats. Per altra banda, també s'especificarà el numero de mostres per producte.

La no presentació de les fitxes tècniques dels productes donarà lloc a l'exclusió del licitador per manca d'informació per poder dur a terme correctament la valoració d'acord amb els criteris d'adjudicació previstos en aquest PPT.

Barcelona,

Sr. Josep Maria Marin Garrido

Director de Serveis Generals  
Hospital Clínic de Barcelona