

**INFORME DE PROPOSTA DE CONTRACTACIÓ****Òrgan gestor:** Àrea de Contractació Conjunta ICS - GSS**Objecte del contracte:** Subministrament d'aliments destinats als serveis de cuina per a l'Hospital Comarcal del Pallars i per a l'Hospital Jaume Nadal Meroles (Gestió de Serveis Sanitaris)**Tipus:** Subministraments de tracte successiu**Procediment d'adjudicació:** Obert**1. Introducció**

Gestió de Serveis Sanitaris és una empresa pública adscrita al Servei Català de la Salut. El seu objectiu és la gestió i l'administració dels serveis traspassats de la Diputació de Lleida a l'Administració de la Generalitat de Catalunya en matèria sanitària mitjançant el Decret 167/1992, de 20 de juliol.

També té com a objectiu la gestió i l'administració dels centres, els serveis i les normes de protecció de la salut i d'atenció sanitària, sociosanitària, salut mental i atenció social que determini el Servei Català de la Salut, dels programes institucionals en matèria de promoció i protecció de la salut, prevenció de la malaltia, assistència sanitària, sociosanitària i rehabilitació i les prestacions del sistema sanitari públic, principalment en l'àmbit territorial de les comarques de Lleida.

Gestió de Serveis Sanitaris ofereix els seus serveis en diferents línies d'atenció:

- Atenció Primària
- Atenció Especialitzada,
- Atenció en Salut Mental
- Atenció Intermèdia i
- Atenció Social.

Gestió de Serveis Sanitaris també gestiona l'Hospital Universitari de Santa Maria, l'Hospital Jaume Nadal Meroles, ambdós de la ciutat de Lleida, l'Hospital Comarcal del Pallars del municipi de Tremp, així com dues residències de la ciutat de Lleida: Residència per a Gent Gran Lleida-Balàfia i la Residència i Centre de dia per a Gent Gran Balàfia II.

Gestió de Serveis Sanitaris aposta per una oferta sanitària integral, pròxima i de qualitat, prestada amb criteris d'eficiència i voluntat de servei públic.

Per tot l'anterior, és del tot imprescindible per al compliment i realització dels fins institucionals de Gestió de Serveis Sanitaris la contractació del **subministrament d'aliments destinats als serveis de cuina per a l'Hospital Comarcal del Pallars i per a l'Hospital Jaume Nadal Meroles (Gestió de Serveis Sanitaris).**

Doc. original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCP SUNZFHH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 1 de 67



2. Naturalesa i extensió del contracte

L'objecte del contracte consisteix en el subministrament d'aliments destinats als serveis de cuina per a l'Hospital Comarcal del Pallars i per a l'Hospital Jaume Nadal Meroles (Gestió de Serveis Sanitaris).

D'acord amb l'article 99 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (en endavant LCSP) no s'ha fraccionat el contracte per tal d'evitar els requisits de publicitat o els relatius al procediment d'adjudicació.

La naturalesa del contracte es correspon, per tant, amb la d'un contracte de subministraments, d'acord amb l'article 16 de la LCSP.

Són contractes de subministrament els que tenen per objecte l'adquisició, l'arrendament financer, o l'arrendament, amb opció de compra o sense, de productes o béns mobles.

3. Divisió en lots

D'acord amb l'objecte de la contractació, es proposa que el contracte es divideixi en lots per tal de facilitar la lliure concurrència, evitar discriminacions i fomentar la participació de les empreses. Aquestes podran presentar les seves ofertes a la totalitat dels lots o als lots que considerin, sense que en cap cas sigui obligatori presentar-se a tots els lots. En l'Annex 1 d'aquest informe es fa constar el llistat de lots que es liciten, descripció dels productes i consum aproximats.

4. Procediment d'adjudicació

El plec de clàusules administratives particulars que regirà la contractació serà l'informat favorablement per la Gerència d'Assessorament Jurídic del Servei Català de la Salut, en data 12 de juliol de 2023, i d'acord amb l'article 122 de la LCSP, ha estat aprovat per òrgan de contractació.

El procediment de licitació serà l'obert, d'acord amb el que disposa l'article 156 en relació amb l'article 131 de la LCSP, de tal forma que qualsevol empresari interessat podrà presentar una proposició, quedant exclosa tota negociació dels termes del contracte amb els licitadors. Amb l'elecció d'aquest procediment es vol promoure al màxim la concurrència a la licitació tenint en compte la naturalesa de l'objecte del contracte.

5. Durada

La durada prevista del contracte s'ha establert en 1 any comptador a partir de la data que s'estableixi en la formalització del contracte.





6. Determinació del pressupost base de licitació i valor estimat del contracte

L'elaboració del pressupost base de licitació s'ha realitzat d'acord amb els articles 100 i 102 de la LCSP, tenint cura de que el pressupost sigui adequat als preus del mercat, així com tenint en compte els costos directes i indirectes i altres despeses eventuais.

El pressupost base de licitació s'ha determinat en 801.218,13 euros sense IVA (863.444,41 euros amb IVA) i un valor estimat de contracte de 961.461,75 euros sense IVA atenent a les possibles modificacions previstes.

En l'**annex 1** d'aquest informe es fa constar desglossament dels esmentats imports econòmics.

7. Plec de Prescripcions tècniques

En l'**annex 1** d'aquest informe s'adjunta la proposta de plec de prescripcions tècniques per donar compliment a l'objecte del contracte.

8. Criteris de selecció del contractista

a. Criteri de solvència econòmica i financera i tècnica o professional

Tenint en compte l'objecte del contracte, i d'acord a l'article 87 de la LCSP, es proposa que la solvència econòmica i financera s'acrediti amb el mitjà següent:

- a) D'acord amb els articles 87.1.a i 87.3.a de la LCSP, el licitador haurà d'acreditar un volum anual de negoci, referit al millor exercici dins dels tres darrers disponibles en funció de les dates de constitució o d'inici d'activitats de l'empresari i de presentació de les ofertes equivalent com a mínim a una vegada i mitja del valor anual mitjà del contracte.





b. Criteri de solvència tècnica o professional

Tenint en compte l'objecte del contracte, i d'acord a l'article 89 de la LCSP, es proposa que la solvència tècnica o professional s'acrediti amb el mitjà següent:

- D'acord amb l'article **89.1.a** de la LCSP, el licitador haurà d'acreditar un import anual acumulat durant l'any de superior execució dels darrers 3 anys, en serveis de naturalesa igual o similar que els que constitueixen l'objecte del contracte, l'import dels quals sigui igual o superior al 70 per cent de l'annualitat mitjana del contracte.

c. Condicions especials d'execució

D'acord amb l'article 202.2 de la LCSP, es proposen les condicions especials d'execució següents, quals estan desenvolupades en els annexos del Plec de clàusules administratives particulars (PCAP):

- Pla d'igualtat d'homes i dones
- Compliment del pagament dels salaris del personal adscrit al contracte
- Compliment dels pagaments a subcontractistes
- Ètica en la contractació
- Condicions lingüístiques. L'ús del català en la contractació pública.
- Obligacions mediambientals (reducció de residus i reciclatge)
- Condicions en relació a la protecció de dades de caràcter personal

Les condicions especials d'execució anteriors responen a la necessitat de garantir al màxim el compliment del contracte i que s'executi d'acord amb els requeriments establerts en els plecs donat que el seu incompliment comporta greus problemes en la gestió assistencial sanitària repercutint directament en perjudici de la societat. Per aquest motiu, es qualifiquen com a obligacions essencials i/o especials aplicant-se, si existeix incompliment, les penalitats que corresponguin.

d. Criteris de valoració de les ofertes

Els criteris d'adjudicació, informats favorablement per l'Assessoria Jurídica, són els criteris que es detallen en l'**annex 2** d'aquest informe. La configuració realitzada respon a la voluntat d'aconseguir la millor relació qualitat preu en l'adjudicació del contracte i això fent servir criteris qualitatius i econòmics. Tots ells estan vinculats a l'objecte del contracte i respecten, en tot moment, els principis d'igualtat, no discriminació, transparència i proporcionalitat.



Doc. original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCP5UNZF5FH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 4 de 67



Així mateix, els criteris s'han fet tenint en compte la Directriu 1/2020 d'aplicació de fórmules de valoració i puntuació de les proposicions econòmica i tècnica emesa per la Direcció General de Contractació Pública en data 24/4/2020 (Directriu 1/2020).

D'acord amb la Directriu 1/2020 s'estableix el valor de ponderació ordinari següent per a puntuar l'oferta econòmica: **1**

Lleida,

Tony Ribes Rubio,
Coordinador de serveis generals de l'Hospital Comarcal del Pallars

	Doc.original signat per: Tony Ribes Rubio 11/10/2025	Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028	Data creació còpia: 13/10/2025 08:18:07 Pàgina 5 de 67
		Original electrònic / Còpia electrònica autèntica CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ  0S3TZQ3RIWPD0QMCP SUNFZFFH9NOTM5Y	



ANNEX 1

Plec de prescripcions tècniques



Doc. original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCPSUNFZFFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 6 de 67

**LICITACIÓ PÚBLICA PER AL SUBMINISTRAMENT D'ALIMENTS DESTINATS ALS
SERVEIS DE CUINA PER A L'HOSPITAL COMARCAL DEL PALLARS I PER A
L'HOSPITAL JAUME NADAL MEROLES (GESTIÓ DE SERVEIS SANITARIS)**

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

Núm. Exp.: GSS-2026-2



Doc. original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCPSUNFZFFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 7 de 67

ÍNDEX DE CONTINGUTS

1.	OBJECTE DEL PLEC	3
2.	ÀMBIT D'APLICACIÓ I CENTRES DE DESTINACIÓ	3
3.	DESCRIPCIÓ DELS LOTS	4
4.	CONDICIONS GENERALS DEL SUBMINISTRAMENT	4
4.1.	Freqüència i horaris de lliurament	5
4.2.	Tramitació de comandes	5
4.3.	Substitució de productes	6
4.4.	Condicions de transport i entrega	6
4.5.	Compromís de resposta urgent	8
5.	CONDICIONS GENERALS DEL SUBMINISTRAMENT	8
5.1.	Qualitat i característiques generals dels productes	9
5.2.	Presentació, envasos i formats comercials	9
5.3.	Caducitats mínimes i conservació	10
5.4.	Etiquetatge i informació del producte	11
5.5.	Normativa aplicable	12
6.	CONTROL DE QUALITAT I GESTIÓ D'INCIDÈNCIES	13
6.1.	Inspecció i verificació en el moment del lliurament	13
6.2.	Registre i comunicació d'incidències	14
6.3.	Substitució de productes rebutjats	14
6.4.	Seguiment de la qualitat i reunions amb el proveïdor	15
7.	DOCUMENTACIÓ D'ACOMPANYAMENT I TRAÇABILITAT	16
7.1.	Albarans de lliurament	16
7.2.	Informació per a la traçabilitat	17
7.3.	Certificats i registres sanitaris	17
7.4.	Conservació i disponibilitat de la documentació	18
8.	CONDICIONS D'EXECUCIÓ AMBIENTAL I SOSTENIBILITAT	19
8.1.	Reducció d'envasos i ús de materials sostenibles	19
8.2.	Transport eficient i logística sostenible	20
8.3.	Gestió i retirada d'embalatges	20
8.4.	Compromisos addicionals de sostenibilitat	21
9.	DURADA DEL CONTRACTE	21
10.	PRESSUPOST DEL CONTRACTE	22
10.1.	Modificacions Pressupostàries	23
11.	ADJUDICACIÓ	23
12.	SEGURETAT I CONFIDENCIALITAT	24
13.	FACTURACIÓ	25
14.	RÈGIM D'INCOMPLIMENTS I PENALITATS CONTRACTUALS	25
14.1.	Incompliments	26
14.2.	Penalitats	27
14.3.	Imposició de penalitats	27
	ANNEX 1	28
	ANNEX 2	44





1. OBJECTE DEL PLEC

El present Plec de Prescripcions Tècniques té per objecte el subministrament de productes alimentaris destinats a l'elaboració dels àpats als serveis de cuina de Gestió de Serveis Sanitaris (GSS), empresa pública del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya, per als següents centres:

- Hospital Comarcal del Pallars (HCP)
- Hospital Jaume Nadal Meroles (HJNM)

El subministrament es formalitzarà mitjançant contractes per lots, d'acord amb les condicions tècniques i logístiques establertes en el present plec, amb les especificacions corresponents per a cada grup de productes.

Atesa la naturalesa del contracte, que correspon a un subministrament de tracte successiu, condicionat a les necessitats reals dels centres destinataris, l'empresa adjudicatària haurà d'acceptar les variacions que puguin produir-se en les quantitats estimades indicades a l'Annex 1 del present plec. Aquestes variacions podran ser tant a l'alça com a la baixa i no donaran dret, en cap cas, a increments dels preus unitaris adjudicats, els quals es mantindran vigents durant tot el període contractual.

2. ÀMBIT D'APLICACIÓ I CENTRES DE DESTINACIÓ

El subministrament objecte del present contracte es destinarà a cobrir les necessitats alimentàries dels serveis de cuina dels següents centres sanitaris gestionats per Gestió de Serveis Sanitaris (GSS):

- Hospital Comarcal del Pallars (HCP)
Adreça: Carrer Pau Casals, núm. 5 – 25620 Tremp (Lleida)
Horari de recepció de mercaderies: de dilluns a dissabte, de 08:00 h a 11:00 h
El lliurament es farà d'acord amb el calendari per categoria detallat a l'Annex 2
- Hospital Jaume Nadal Meroles (HJNM)
Adreça: Carrer Acadèmia, 41 – 25002 Lleida
Horari de recepció de mercaderies: de dilluns a dissabte, de 08:00 h a 9:00 h
El lliurament es farà d'acord amb el calendari per categoria detallat a l'Annex 2

Els articles a subministrar i la seva distribució per lots es detallen a l'Annex 1, i les especificacions tècniques de cadascun consten a les fitxes tècniques corresponents.

Plec de Prescripcions Tècniques / 3 de 26



Doc. original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCP SUNFZFFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 9 de 67



3. DESCRIPCIÓ DELS LOTS

Els productes alimentaris objecte del present contracte s'agrupen en vuit lots diferenciats, derivats de la combinació entre les quatre tipologies logístiques i els dos centres de destinació. Aquesta divisió permet una gestió eficient del subministrament i fomenta la concurrència de proveïdors especialitzats per tipus de producte i àmbit territorial.

A continuació es detalla la composició i abast de cada lot:

Lot	Centre destinatari	Denominació	Descripció i abast
Lot 1	Hospital Comarcal del Pallars (HCP)	Productes a temperatura ambient	Queviures secs, conserves, farines, cereals, llegums, oli, pa i coca, refrescos, brioixeria, ous ambientals, etc.
Lot 2	Hospital Comarcal del Pallars (HCP)	Productes refrigerats	Làctics, embotits, carn i peix refrigerat, aliments de textura modificada, ous frescos. Conservació entre 2 °C i 6 °C.
Lot 3	Hospital Comarcal del Pallars (HCP)	Productes congelats	Peix, carn, verdures, plats preparats i altres aliments congelats. Conservació a -18 °C o inferior.
Lot 4	Hospital Comarcal del Pallars (HCP)	Fruita i verdura fresca	Fruita i verdura de temporada amb requisits de frescor, qualitat i alta rotació.
Lot 5	Hospital Jaume Nadal Merolles (HJNM)	Productes a temperatura ambient	Queviures secs, conserves, farines, cereals, llegums, oli, pa i coca, refrescos, brioixeria, ous ambientals, etc.
Lot 6	Hospital Jaume Nadal Merolles (HJNM)	Productes refrigerats	Làctics, embotits, carn i peix refrigerat, aliments de textura modificada, ous frescos. Conservació entre 2 °C i 6 °C.
Lot 7	Hospital Jaume Nadal Merolles (HJNM)	Productes congelats	Peix, carn, verdures, plats preparats i altres aliments congelats. Conservació a -18 °C o inferior.
Lot 8	Hospital Jaume Nadal Merolles (HJNM)	Fruita i verdura fresca	Fruita i verdura de temporada amb requisits de frescor, qualitat i alta rotació.

Els articles concrets inclosos en cada lot, amb la seva descripció tècnica i denominació comercial, es troben recollits a l'Annex 1 del present plec.

4. CONDICIONS GENERALS DEL SUBMINISTRAMENT

El present apartat estableix les condicions bàsiques que regiran l'execució del subministrament dels productes alimentaris objecte del contracte. Aquestes condicions són comunes a tots els lots i aplicables als dos centres de destinació, i abasten aspectes relatius a la gestió de comandes, la freqüència i horaris de lliurament, les substitucions de productes, i els requisits logístics i documentals del transport.

L'objectiu d'aquestes disposicions és garantir una distribució ordenada, segura i eficient dels aliments, assegurant en tot moment el compliment de la normativa sanitària vigent, la traçabilitat dels productes, i l'adequació als procediments operatius dels serveis de cuina de Gestió de Serveis Sanitaris (GSS).

Plec de Prescripcions Tècniques / 4 de 26



Doc. original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCP SUNZFHH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 10 de 67



4.1. Freqüència i horaris de lliurament

L'empresa adjudicatària haurà d'efectuar els lliuraments dels productes sol·licitats en els dies i franges horàries establerts per cada centre receptor, d'acord amb les categories d'aliments indicades a l'Annex 2 del present plec.

Els horaris de recepció establerts són els següents:

- Hospital Comarcal del Pallars (HCP): de dilluns a dissabte, entre les 08:00 h i les 11:00 h.
- Hospital Jaume Nadal Meroles (HJNM): de dilluns a dissabte, entre les 08:00 h i les 10:00 h.

Les entregues s'hauran de realitzar dins la franja horària indicada, i l'incompliment reiterat d'aquest horari podrà donar lloc a l'aplicació de penalitzacions per demora o incidència logística, d'acord amb el règim establert al punt 15 del present plec.

Els lliuraments s'hauran d'efectuar amb la freqüència mínima especificada per a cada categoria, segons el calendari definit, tenint en compte que:

- Els productes frescos i refrigerats (com fruita, verdura, làctics, carns refrigerades) s'hauran de subministrar un mínim de 2 o 3 cops per setmana, per garantir-ne la qualitat i la rotació.
- El pa i la coca de recapte s'hauran de lliurar diàriament, de dilluns a dissabte, en funció de les necessitats del servei de cuina.

4.2. Tramitació de comandes

Les comandes es gestionaran de forma diferenciada per a cadascun dels centres, i seran emeses pel responsable del servei de cuina o per la persona designada pel centre receptor. La tramitació es farà mitjançant correu electrònic a l'adreça de contacte que l'empresa adjudicatària hagi facilitat a l'inici del contracte.

Les condicions generals per a l'emissió i gestió de les comandes són les següents:

- Les comandes s'emetran amb una antelació mínima de 48 hores naturals abans del dia de lliurament establert per a cada categoria.
- L'empresa adjudicatària haurà de confirmar per correu electrònic la recepció de cada comanda dins les 12 hores següents a la seva emissió. En cas de no resposta, es podrà considerar com a incidència.
- Les comandes hauran de ser completes i subministrades íntegrament dins el termini acordat. Qualsevol dificultat per subministrar un article haurà de ser notificada prèviament, segons es regula al punt 4.3.

Plec de Prescripcions Tècniques / 5 de 26



Doc.original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCP SUNFZFFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 11 de 67



- En cas que el dia d'enviament de la comanda coincideixi amb un festiu local, autonòmic o estatal, aquesta s'avançarà al dia hàbil immediatament anterior, mantenint el termini de previsió.
- Es preveu que, en circumstàncies excepcionals (necessitats urgents, emergències o canvis de menú per prescripció clínica), el centre pugui emetre comandes fora del termini establert, amb caràcter extraordinari. En aquests casos, l'empresa adjudicatària es compromet a gestionar la petició d'acord amb la seva capacitat operativa i a donar una resposta immediata al centre.

4.3. Substitució de productes

En cas que, per causes justificades, l'empresa adjudicatària no pugui subministrar un producte inclòs a la comanda, podrà proposar una substitució sempre que compleixi les següents condicions:

- El producte alternatiu haurà de ser de característiques iguals o superiors en qualitat, composició, format i valor nutricional al producte original.
- La substitució s'haurà de comunicar prèviament al centre receptor amb una antelació mínima de 48 hores abans del lliurament.
- Haurà d'adjuntar-se la fitxa tècnica del producte alternatiu per a la seva validació per part del responsable de cuina o del departament d'Hoteleria.
- No s'acceptarà cap substitució automàtica o unilateral. L'acceptació del producte alternatiu haurà de ser expressa i documentada per part del centre receptor.

En cap cas s'acceptaran productes substituïdors que no hagin estat prèviament comunicats ni autoritzats, ni tampoc aquells que impliquin una disminució de qualitat, pes net, condicions de conservació o informació nutricional respecte al producte inicialment adjudicat.

L'incompliment d'aquestes condicions podrà ser objecte d'incidència i, si escau, de penalització, d'acord amb el que estableix el punt 15 del present plec.

4.4. Condicions de transport i entrega

L'empresa adjudicatària serà responsable de garantir que el transport i lliurament dels productes alimentaris es faci en condicions òptimes de seguretat, higiene i conservació, assegurant la integritat dels aliments des de l'origen fins a la recepció al centre.

Plec de Prescripcions Tècniques / 6 de 26



Doc. original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCP SUNZF FFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 12 de 67



Les condicions exigibles són les següents:

- Els productes hauran de ser transportats en vehicles autoritzats i adaptats a cada tipus de producte, d'acord amb la normativa sanitària vigent (Reglament (CE) 852/2004 i Reial decret 3484/2000).
 - Productes ambientals: transport a temperatura estable i protegida de la llum solar directa.
 - Productes refrigerats: temperatura mantinguda entre 2 °C i 6 °C.
 - Productes congelats: temperatura de -18 °C o inferior, sense trencament de la cadena del fred.
- Els vehicles hauran d'estar nets i desinfectats, i no podran transportar mercaderies incompatibles amb productes alimentaris.
- Els productes hauran d'arribar al centre degudament etiquetats, classificats i identificats, amb l'albarà corresponent.
- L'empresa adjudicatària haurà de descarregar i col·locar la mercaderia als llocs indicats pel personal del centre (cuina o magatzem), garantint que:
 - No es generin interferències amb altres activitats assistencials o de neteja
 - No es deixin embalatges buits ni restes d'envasos
- Els lliuraments hauran d'anar acompanyats d'un albarà de lliurament, en paper o format digital, amb la següent informació mínima:
 - Data de lliurament
 - Codi i descripció del producte
 - Quantitat lliurada
 - Número de lot
 - Data de caducitat o consum preferent
 - Temperatura de transport
 - Identificació del proveïdor

Els contenidors reutilitzables (caixes, safates, etc.) hauran de ser recollits pel transportista el mateix dia, excepte autorització expressa del centre.

Qualsevol incompliment en les condicions de transport, horari, documentació o traçabilitat podrà donar lloc a una incidència formal, i si escau, a una penalització conforme al punt 15 del present plec.

Plec de Prescripcions Tècniques / 7 de 26



Doc. original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCP5UNFZFFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 13 de 67



4.5. Compromís de resposta urgent

L'empresa adjudicatària haurà d'estar en disposició d'atendre peticions urgents d'aliments en qualsevol moment durant la vigència del contracte.

A aquest efecte, es compromet a atendre i executar una comanda urgent en un màxim de 24 hores, comptant des del moment de recepció de la petició, incloent dissabtes, diumenges i festius.

Es considerarà com a comanda urgent qualsevol comanda addicional a la comanda ordinària setmanal, quan aquesta sigui requerida per raons de necessitat operativa o imprevistos justificats.

Aquest compromís serà objecte de seguiment i, en cas d'incompliment o manca de disponibilitat, GSS es reserva el dret d'adquirir els productes al mercat, fent-se càrrec l'empresa adjudicatària del cost derivat, mitjançant la deducció de l'import corresponent a la factura o altres vies establertes al contracte.

5. CONDICIONS GENERALS DEL SUBMINISTRAMENT

Els productes alimentaris objecte d'aquest contracte hauran de complir amb els requisits tècnics establerts en el present apartat, així com amb les especificacions detallades a les fitxes tècniques incloses a l'Annex 1, que formen part inseparable d'aquest plec. Aquestes fitxes defineixen per a cada producte el seu format, composició, característiques organolèptiques, valors nutricionals, requisits d'etiquetatge, al·lèrgens, condicions de conservació i caducitat.

Tots els articles hauran de complir la normativa alimentària vigent en matèria de seguretat alimentària, etiquetatge, traçabilitat i higiene, així com els estàndards habituals en l'àmbit hospitalari i de la restauració col·lectiva, assegurant la qualitat, la seguretat i l'adequació a les necessitats nutricionals de les persones ateses als centres de Gestió de Serveis Sanitaris (GSS).

Els productes hauran d'ajustar-se a les especificacions recollides a les fitxes tècniques adjudicades, especialment pel que fa a la composició, la presència o absència d'al·lèrgens, la qualitat, i les condicions de conservació i lliurament. Pel que fa al format, s'admetran lleugeres variacions en el gramatge indicat, sempre que **no afectin racions individuals ni porcions unitàries destinades al consum directe**. En aquests casos, caldrà respectar estrictament la forquilla o valor establert a la fitxa tècnica.

Plec de Prescripcions Tècniques / 8 de 26



Doc. original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCP5UNFZFFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 14 de 67



5.1. Qualitat i característiques generals dels productes

Tots els productes alimentaris subministrats en el marc del present contracte hauran de presentar una qualitat òptima i homogènia, adequada per a l'ús en col·lectivitats i especialment en entorns sanitaris, on s'ha de garantir la seguretat, la higiene i la idoneïtat nutricional dels aliments destinats a pacients, professionals i visitants.

Tots els productes subministrats hauran de complir els següents requisits generals de qualitat:

- Ser de primera qualitat, adequats per al consum humà en entorns sanitaris i col·lectivitats.
- Correspondre amb les especificacions definides a la fitxa tècnica corresponent (Annex 1), en relació amb el format, origen, composició, característiques organolèptiques i nutricionals.
- Procedir de proveïdors degudament autoritzats, inscrits al registre sanitari d'indústries alimentàries i complint amb els requisits legals de traçabilitat.
- Complir en tot moment la normativa vigent en matèria de qualitat sanitària, seguretat alimentària i higiene, inclosos els nivells màxims de residus i contaminants, així com els criteris microbiològics establerts pel Reglament (CE) núm. 2073/2005.
- Estar lliures d'al·lèrgens no declarats, amb una correcta identificació dels al·lèrgens segons el Reglament (UE) 1169/2011.

No s'acceptaran, en cap cas, productes que:

- Presentin alteracions organolèptiques (olor, sabor, textura o color) que en comprometin la qualitat.
- Estiguin caducats o amb una vida útil insuficient segons els mínims establerts al punt 5.3.
- Arribin amb envasos danyats, bruts o manipulats, o sense el corresponent etiquetatge.
- Continguin cossos estranys, senyals de descongelació prèvia (en congelats), restes d'embalatge o altres contaminants físics o químics.

5.2. Presentació, envasos i formats comercials

Tots els productes subministrats hauran de presentar-se en formats comercials adequats per a l'ús en cuines de col·lectivitats hospitalàries, tenint en compte criteris d'eficiència, higiene i sostenibilitat. Els envasos hauran de permetre una manipulació segura i una conservació òptima del producte fins al moment del seu ús.

Les condicions generals són les següents:

- Els productes s'han de lliurar envasats i etiquetats d'origen, sense cap manipulació prèvia fora del circuit industrial autoritzat.

Plec de Prescripcions Tècniques / 9 de 26



Doc. original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCPSUNFZFFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 15 de 67



- Els formats hauran de ser coherents amb les quantitats habituals consumides en serveis de cuina, evitant formats individuals o innecessàriament petits que generin excés de residus o dificultin l'operativa.
- L'envàs primari haurà de protegir el producte de manera adequada de qualsevol contaminació externa, i complir amb la normativa de materials en contacte amb aliments (Reglament (CE) 1935/2004 i RD 847/2011).
- L'embalatge secundari haurà de facilitar la identificació, l'emmagatzematge i la traçabilitat, i garantir una protecció suficient durant el transport. S'hauran d'evitar embalatges trencats, humits o amb senyals de manipulació.
- Els envasos reutilitzables hauran de retornar-se nets i desinfectats, o ser retirats per l'empresa adjudicatària després de cada lliurament.
- En productes congelats, es valorarà positivament que els formats estiguin optimitzats per a la congelació ràpida i la posterior descongelació parcial, si escau.

En el cas que un producte s'ofereixi en més d'un format possible, només es considerarà vàlid aquell que coincideixi amb el descrit a la corresponent fitxa tècnica. No s'admetran modificacions del format adjudicat sense autorització expressa i prèvia del centre receptor.

5.3. Caducitats mínimes i conservació

Tots els productes subministrats hauran de presentar, en el moment del lliurament, una vida útil mínima suficient que permeti garantir la seva correcta gestió, conservació i ús dins dels terminis habituals de preparació i consum dels serveis de cuina hospitalaris.

Les caducitats mínimes generals que s'estableixen són les següents, sempre que no contradiguin els valors concrets indicats a les fitxes tècniques recollides a l'Annex 1:

- Productes refrigerats: mínim 10 dies de vida útil restant en el moment del lliurament.
- Productes congelats: mínim 6 mesos de vida útil restant des de la data de recepció.
- Productes a temperatura ambient (secs, conserves, brioixeria, etc.): mínim 3 mesos de vida útil restant.
- Fruita i verdura fresca: el producte haurà de lliurar-se en estat òptim de frescor i maduració, amb una durabilitat mínima de 3 dies en condicions de refrigeració adequades (excepte fruites molt madures, prèviament pactades amb el centre).

Plec de Prescripcions Tècniques / 10 de 26



Doc.original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCP5UNFZFFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 16 de 67



En tots els casos:

- No s'acceptaran productes amb la data de caducitat manipulada, oculta o il·legible.
- Els productes han de ser emmagatzemats i transportats mantenint les condicions de conservació establertes a la fitxa tècnica corresponent i en la normativa sanitària vigent.
- Els recomptes de vida útil es faran tenint en compte la data de recepció al centre.
- Les condicions de conservació i transport hauran de respectar estrictament les indicacions de la fitxa tècnica i la normativa sanitària vigent.

El no compliment de la vida útil mínima podrà donar lloc a l'obertura d'una incidència i, si escau, a l'aplicació de penalitzacions segons el punt 15 del present plec.

5.4. Etiquetatge i informació del producte

Tots els productes subministrats hauran d'estar degudament etiquetats d'origen, d'acord amb la normativa vigent i amb les especificacions detallades a les fitxes tècniques recollides a l'Annex 1. L'etiquetatge ha de permetre una identificació completa del producte, així com garantir la traçabilitat i la seguretat alimentària en tot moment.

L'etiqueta haurà d'incloure, com a mínim, la següent informació:

- Denominació comercial del producte
- Nom o raó social i adreça del fabricant, envasador o distribuïdor
- Número de lot
- Data de caducitat o de consum preferent
- Condicions de conservació i/o d'ús
- Llista d'ingredients (en ordre decreixent de pes)
- Al·lèrgens presents o traça potencial d'al·lèrgens, d'acord amb el Reglament (UE) 1169/2011
- Quantitat neta del producte
- Informació nutricional, si escau
- Codi de registre sanitari

Els productes que no disposin de l'etiquetatge complet i correcte o que presentin informació errònia, incompleta o enganxada de forma provisional, no seran acceptats.

En el cas de productes frescos no envasats (fruita i verdura), l'empresa adjudicatària haurà de lliurar albarans o documentació complementària que permeti conèixer la procedència, el lot i les condicions de conservació.

Plec de Prescripcions Tècniques / 11 de 26



Doc. original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCP SUNFZFFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 17 de 67



Tots els documents i etiquetatge hauran d'estar com a mínim en llengua catalana o castellana, i s'hauran de mantenir llegibles fins al moment del seu ús.

5.5. Normativa aplicable

Tots els productes alimentaris objecte d'aquest contracte, així com els processos de manipulació, transport, lliurament i documentació associada, hauran de complir estrictament la normativa sanitària, alimentària i de contractació pública vigent en el moment de l'execució del contracte.

A títol enunciatiu i no limitatiu, es consideren d'aplicació obligatòria les disposicions següents:

- Reglament (CE) núm. 852/2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reglament (CE) núm. 853/2004, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
- Reglament (CE) núm. 178/2002, que estableix els principis generals i requisits de la legislació alimentària i crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària.
- Reglament (CE) núm. 1935/2004, sobre materials i objectes destinats a entrar en contacte amb aliments.
- Reglament (CE) núm. 2073/2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Reglament (UE) núm. 1169/2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor (etiquetatge i al·lèrgens).
- Reial decret 191/2011, sobre el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.
- Reial decret 3484/2000, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
- Qualsevol altra norma europea, estatal o autonòmica vigent durant la vigència del contracte, que resulti d'aplicació en matèria de seguretat alimentària, etiquetatge, transport, conservació i qualitat dels aliments.

L'empresa adjudicatària es compromet a mantenir-se actualitzada respecte als canvis legislatius aplicables i a garantir que tots els seus productes i operacions s'ajusten permanentment al marc normatiu vigent.

Plec de Prescripcions Tècniques / 12 de 26



Doc. original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCPSUNFZFFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 18 de 67



6. CONTROL DE QUALITAT I GESTIÓ D'INCIDÈNCIES

Amb la finalitat de garantir el compliment dels requisits tècnics i sanitaris establerts en aquest plec, Gestió de Serveis Sanitaris (GSS) durà a terme un seguiment continuat de la qualitat dels productes subministrats i de les condicions de lliurament. Aquest control s'aplicarà tant en el moment de la recepció de les mercaderies com al llarg del seu emmagatzematge i ús als serveis de cuina dels centres.

Els mecanismes descrits en aquest apartat permetran detectar, registrar i gestionar qualsevol incidència, així com sol·licitar substitucions, activar accions correctores o avaluar el grau de compliment de les obligacions contractuals per part de l'empresa adjudicatària.

6.1. Inspecció i verificació en el moment del lliurament

Tots els productes subministrats seran revisats pel personal responsable del centre receptor en el moment del lliurament, per tal de verificar-ne la conformitat amb les condicions establertes al present plec i a les fitxes tècniques corresponents.

Aquest control inclourà, com a mínim, la inspecció dels aspectes següents:

- Integritat de l'embalatge: absència de trencaments, humitats, contaminació externa o manipulació visible.
- Condicions de transport i temperatura: especialment en els productes refrigerats i congelats, que hauran d'acreditar-se mitjançant termòmetres digitals o registres integrats.
- Concordança amb la comanda: codi, quantitat, format, i si escau, número de lot i caducitat.
- Etiquetatge: verificació que la informació sigui completa, llegible i d'acord amb el Reglament (UE) 1169/2011, incloent-hi els al·lèrgens i la data de caducitat o consum preferent.
- Aspecte organolèptic general: en cas de dubte, s'avaluarà visualment l'estat del producte (color, olor, presència de líquids o cremades de congelació, entre d'altres).

En cas de detectar-se qualsevol no conformitat aparent o sospita, el producte podrà ser rebutjat parcialment o totalment, i l'empresa adjudicatària haurà de signar l'observació corresponent en l'albarà.

Els centres podran documentar l'estat del lliurament mitjançant fotografies, informes de temperatura, o qualsevol altre mitjà objectivable, i obriran una incidència formal, d'acord amb el procediment establert al punt 6.2.

Plec de Prescripcions Tècniques / 13 de 26



Doc. original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCP5UNFZFFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 19 de 67



6.2. Registre i comunicació d'incidències

Tota anomalia detectada en el moment del lliurament o durant el procés de manipulació i emmagatzematge dels productes podrà ser considerada una incidència de subministrament i haurà de ser comunicada formalment a l'empresa adjudicatària per tal que pugui donar-hi resposta i, si escau, procedir a la substitució del producte afectat.

Les incidències podran incloure, entre d'altres:

- Incompliments de comanda (productes no sol·licitats o absències injustificades)
- Productes amb defectes d'origen o estat no conforme (ex. descongelació parcial, textura anòmla)
- Errades d'etiquetatge, falta de traçabilitat o informació incompleta
- Envasos trencats, bruts o manipulats
- Productes amb vida útil inferior a l'establerta
- Errors en les condicions de temperatura, transport o horari de lliurament

El procediment serà el següent:

1. El centre receptor registrarà la incidència internament mitjançant el document de control establert.
2. Es comunicarà per correu electrònic a l'empresa adjudicatària en un termini màxim de 24 hores des de la recepció, amb la descripció dels fets i, si escau, suport documental (fotografies, registre de temperatura, còpia d'albarà, etc.).
3. L'empresa adjudicatària haurà de donar resposta formal en un termini màxim de 12 hores laborables des de la notificació, indicant:
 - Acceptació o no de la incidència
 - Proposta de substitució o solució
 - Termini de resposta (d'acord amb el compromís assumit en l'oferta tècnica)

En cas d'inacció, resposta insuficient o reiteració d'incidències, es podrà aplicar el règim sancionador i/o traslladar el cas al responsable del contracte per a les accions que corresponguin.

6.3. Substitució de productes rebutjats

Quan un producte sigui rebutjat per motius justificats, ja sigui durant la recepció o com a resultat d'una incidència registrada, l'empresa adjudicatària estarà obligada a substituir-lo sense cap cost addicional per un producte de característiques iguals o superiors, prèvia acceptació del centre receptor.

Plec de Prescripcions Tècniques / 14 de 26



Doc. original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCPSUNFZFFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 20 de 67



Les condicions mínimes per a la substitució seran:

- La reposició s'haurà de fer efectiva en un termini màxim de 2 dies hàbils (48h) des de la comunicació de la incidència, preferentment amb la major celeritat possible per evitar alteracions en la prestació del servei.
- En cap cas es podrà ajornar o reprogramar la substitució sense autorització expressa del centre receptor.
- El producte substituït haurà de complir tots els requisits establerts a la fitxa tècnica corresponent, i haurà de venir acompanyat de la documentació habitual (albarà, etiquetatge, registre de temperatura, etc.).
- L'empresa adjudicatària haurà d'haver previst un protocol intern de substitució urgent, que permeti una resposta coordinada i efectiva davant d'aquestes situacions, amb identificació dels interlocutors i dels mitjans logístics disponibles.

L'incompliment del termini o la manca de resposta davant una petició de substitució podrà ser objecte de penalització, segons el règim establert al punt 15 del present plec.

6.4. Seguiment de la qualitat i reunions amb el proveïdor

Amb la finalitat de garantir el correcte desenvolupament del contracte i fomentar la millora contínua en el subministrament, Gestió de Serveis Sanitaris (GSS) es reserva el dret de realitzar un seguiment sistemàtic del servei prestat, així com de convocar reunions periòdiques amb les empreses adjudicatàries.

Aquestes accions de seguiment podran incloure:

- Avaluacions internes de la qualitat dels productes i del servei de lliurament, mitjançant indicadors com ara puntualitat, traçabilitat, conformitat amb les comandes, gestió d'incidències i resposta a substitucions.
- Emissió d'informes de valoració per part dels responsables dels centres, que es compartiran amb l'empresa adjudicatària en cas d'incompliments recurrents o desviacions significatives.
- Reunions de coordinació i seguiment, amb una periodicitat mínima anual o sempre que ho requereixi la situació, per revisar l'estat del contracte, les incidències acumulades i les propostes de millora.
- Sol·licitud de documentació complementària (ex. registres de temperatura, certificacions sanitàries, fitxes tècniques actualitzades) com a part del control tècnic del contracte.

Plec de Prescripcions Tècniques / 15 de 26



Doc. original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCP SUNZF9H9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 21 de 67



L'empresa adjudicatària es compromet a col·laborar activament amb els responsables designats per GSS, i a facilitar tota la informació que li sigui requerida en relació amb el servei prestat, en el marc d'aquest contracte.

7. DOCUMENTACIÓ D'ACOMPANYAMENT I TRAÇABILITAT

Amb l'objectiu de garantir la seguretat alimentària, la correcta gestió del subministrament i el compliment de la normativa vigent, tots els lliuraments efectuats en el marc del present contracte hauran d'anar acompanyats de la documentació corresponent, que permeti assegurar la traçabilitat completa dels productes des de l'origen fins a la seva recepció i ús als centres de Gestió de Serveis Sanitaris (GSS).

Aquesta documentació haurà de ser clara, completa i accessible, i haurà de permetre la verificació immediata de la conformitat del producte amb les condicions tècniques, sanitàries i administratives previstes al plec. Els requisits específics que caldrà complir es detallen als subapartats següents.

7.1. Albarans de lliurament

Cada comanda subministrada haurà d'anar acompanyada d'un albarà de lliurament físic o digital, que permeti verificar de manera immediata la concordança entre la comanda i els productes efectivament entregats.

L'albarà haurà de lliurar-se al personal del centre receptor en el moment de la descàrrega, i haurà de contenir, com a mínim, la informació següent:

- Identificació de l'empresa proveïdora (nom, NIF i adreça)
- Centre de destinació i data de lliurament
- Número d'albarà
- Referència de la comanda, si escau
- Codi intern del producte (Codi Article), segons consta a la fitxa tècnica corresponent inclosa a l'Annex 1
- Descripció completa de cada producte lliurat
- Quantitat i unitat de mesura
- Número de lot
- Data de caducitat o consum preferent
- Temperatura registrada durant el transport (en productes refrigerats i congelats)
- Signatura del repartidor i del personal receptor

Plec de Prescripcions Tècniques / 16 de 26



Doc. original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCP SUNFZFFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 22 de 67



En el cas de productes frescos no envasats (ex. fruita, verdura), l'albarà haurà d'incloure la informació necessària per garantir la seva traçabilitat: origen, categoria comercial, varietat i, si escau, identificació del productor.

Els albarans hauran de coincidir estrictament amb els productes entregats. Qualsevol discrepància podrà ser objecte d'incidència formal segons el procediment establert al punt 6.

7.2. Informació per a la traçabilitat

L'empresa adjudicatària haurà de garantir, en tot moment, la traçabilitat completa dels productes subministrats, des del punt d'origen fins a la recepció als centres de Gestió de Serveis Sanitaris (GSS). Aquesta traçabilitat haurà de permetre la identificació ràpida de lots i la seva retirada del circuit en cas d'alerta sanitària o incidència.

Per tal d'assegurar aquest control, cada unitat de producte i el seu albarà associat hauran de contenir, com a mínim, la següent informació:

- Número de lot o referència de producció
- Data de caducitat o consum preferent
- Identificació de l'empresa productora o distribuïdora
- Condicions de conservació i transport
- Origen i traçabilitat específica en el cas de productes frescos o d'origen animal

En cas que es detecti una anomalia, l'empresa adjudicatària haurà d'estar en disposició de proporcionar tota la informació tècnica i documental associada al lot afectat en un termini màxim de 24 hores laborables.

Tota aquesta informació haurà d'estar disponible tant en suport físic com digital, i es conservarà d'acord amb el que s'estableix al punt 7.4 del present plec.

7.3. Certificats i registres sanitaris

L'empresa adjudicatària haurà d'estar degudament autoritzada per a la manipulació i distribució de productes alimentaris, i haurà d'estar inscrita al Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments (RGSEAA), o al registre equivalent en cas d'empreses establertes fora de l'Estat espanyol. **(S'haurà d'incloure en el Sobre A el certificat vigent d'inscripció al registre sanitari)**





En qualsevol moment durant la vigència del contracte, GSS podrà requerir la presentació dels següents documents, que hauran de ser lliurats en un termini màxim de 5 dies hàbils:

- Certificat vigent d'inscripció al registre sanitari
- Certificats de qualitat o conformitat del producte, si escau (ex. certificació ecològica, denominació d'origen, IFS/BRC, etc.)
- Registres de control de temperatures durant el transport (en productes refrigerats i congelats)
- Fitxes tècniques actualitzades dels productes
- Resultats d'anàlisis microbiològiques o físico-químiques, quan siguin requerits per normativa o a petició del centre

La manca de documentació justificativa, o la seva no presentació dins el termini establert, podrà ser considerada incompliment contractual, i donar lloc a les accions previstes al règim de penalitzacions.

7.4. Conservació i disponibilitat de la documentació

L'empresa adjudicatària haurà de garantir la custòdia i disponibilitat de tota la documentació relativa al subministrament, incloent-hi albarans, registres de traçabilitat, certificats sanitaris i fitxes tècniques, durant un període mínim de dos anys des de la data de cada lliurament o, si escau, des de la data de caducitat del producte.

Aquesta documentació haurà d'estar disponible, tant en suport físic com digital, per ser consultada per:

- El personal responsable dels centres receptors
- Gestió de Serveis Sanitaris (GSS)
- Auditories internes o externes
- Autoritats sanitàries competents

A petició del client o de les autoritats, l'empresa haurà de lliurar en un termini màxim de 48 hores qualsevol document sol·licitat relatiu a un lliurament concret o a un lot de producte.

L'incompliment d'aquesta obligació podrà ser considerat una incidència greu en el control de qualitat i traçabilitat, i podrà derivar en penalitzacions segons el punt 15 del present plec.

Plec de Prescripcions Tècniques / 18 de 26



Doc. original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCP SUNFZF FH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 24 de 67



8. CONDICIONS D'EXECUCIÓ AMBIENTAL I SOSTENIBILITAT

Amb l'objectiu de reduir l'impacte ambiental associat al subministrament de productes alimentaris i d'afavorir una gestió més sostenible dels recursos, aquest contracte estableix unes condicions mínimes obligatòries en matèria de sostenibilitat, que afecten els envasos, la logística, la gestió de residus i altres aspectes relacionats.

Aquestes condicions constitueixen requisits bàsics d'execució del contracte, d'acord amb la normativa de contractació pública sostenible. Les empreses licitadores podran, a més, proposar millores ambientals voluntàries que superin aquests mínims, les quals seran valorades com a criteris d'adjudicació tal com es recull al plec administratiu.

Els aspectes ambientals obligatoris es detallen a continuació.

8.1. Reducció d'envasos i ús de materials sostenibles

L'empresa adjudicatària haurà d'adoptar mesures per minimitzar la generació de residus derivats dels envasos i embalatges utilitzats en el subministrament, amb l'objectiu de reduir l'impacte ambiental i facilitar la gestió dels residus als centres receptors.

Com a requisits mínims, s'estableix que:

- Els envasos i embalatges utilitzats hauran de ser, sempre que sigui tècnicament viable, reciclables, compostables o biodegradables.
- S'haurà d'evitar l'ús de sobreembalatges o formats innecessaris, com ara envasos individuals prescindibles o de difícil reciclatge.
- Es prioritzaran formats col·lectius o industrials, més adequats per al consum en cuines de col·lectivitats.
- Els materials hauran d'anar clarament identificats per facilitar-ne la classificació i la separació selectiva.

Les empreses licitadores podran proposar, en la seva oferta tècnica, mesures addicionals de sostenibilitat en aquest àmbit, les quals seran valorades d'acord amb els criteris de puntuació establerts al plec administratiu.

Plec de Prescripcions Tècniques / 19 de 26



Doc. original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCP SUNZF9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 25 de 67



8.2. Transport eficient i logística sostenible

L'empresa adjudicatària haurà de garantir que el servei de transport associat al subministrament s'executa de forma eficient, segura i ambientalment responsable, contribuint a la reducció d'emissions i a la millora de la sostenibilitat operativa del contracte.

A aquest efecte, s'estableixen els següents requisits mínims:

- Els recorreguts de repartiment hauran d'estar optimitzats, evitant desplaçaments innecessaris o duplicats, i agrupant lliuraments sempre que sigui viable logísticament.
- El tipus de vehicle utilitzat haurà de ser adequat al volum de la comanda, i disposar de l'autorització sanitària corresponent. En la mesura del possible, s'utilitzaran vehicles amb baix nivell d'emissions contaminants i que disposin d'etiqueta ambiental vigent.
- Els vehicles hauran d'estar en bon estat de manteniment i complir amb les normatives de temperatura, higiene i segregació de càrregues alimentàries, tal com estableix el punt 4.4 del present plec.

Aquestes condicions tenen com a finalitat reduir l'impacte ambiental derivat del transport i millorar l'eficiència del servei als centres receptors. La seva observança serà considerada part de les obligacions contractuals i podrà ser objecte de control.

8.3. Gestió i retirada d'embalatges

L'empresa adjudicatària haurà d'adoptar mesures que facilitin la gestió responsable dels embalatges i materials de lliurament, contribuint a la reducció de residus i a l'optimització dels circuits interns dels serveis de cuina i magatzem.

Com a requisits mínims, s'estableix que:

- Tots els embalatges hauran de ser recollits pel personal del transport un cop realitzat el lliurament, quan es tracti d'envasos reutilitzables, retornables o sistemes logístics propis del proveïdor (caixes isotèrmiques, safates de plàstic dur, etc.).
- En cas d'embalatges no reutilitzables, aquests hauran de ser fàcilment separables per fraccions reciclables (plàstic, cartró, etc.) i amb materials identificats.
- No es podrà deixar material d'embalatge abandonat en passadissos, zones de descàrrega o espais no autoritzats pels responsables del centre.

Plec de Prescripcions Tècniques / 20 de 26



Doc.original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCP SUNFZFFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 26 de 67



- El volum d'embalatge haurà de ser proporcional al producte subministrat, evitant sobreembalatges innecessaris que sobrecarreguin la gestió interna de residus.

L'incompliment d'aquests requisits podrà ser considerat una incidència formal i es podrà reflectir en les avaluacions periòdiques de qualitat del servei.

8.4. Compromisos addicionals de sostenibilitat

Les empreses adjudicatàries hauran de complir amb els requisits ambientals mínims establerts als apartats anteriors. No obstant això, en el marc del compromís institucional de Gestió de Serveis Sanitaris (GSS) amb la sostenibilitat i la compra pública responsable, es fomentarà que les empreses licitadores incorporin accions addicionals amb impacte ambiental positiu, més enllà dels requisits mínims del present plec.

Aquestes accions podran referir-se, entre d'altres, a:

- Reducció de la petjada de carboni del subministrament.
- Utilització d'energia verda en la producció, conservació o transport.
- Adhesió a certificacions ambientals reconegudes (EMAS, ISO 14001, etc.).
- Sistemes de compensació d'emissions de CO₂.
- Bones pràctiques ambientals documentades i verificables.

Les empreses licitadores podran descriure aquestes iniciatives a la seva oferta tècnica. En cas de resultar adjudicatàries, els compromisos adquirits passaran a formar part de les condicions contractuals i podran ser objecte de seguiment.

9. DURADA DEL CONTRACTE

El contracte tindrà una durada inicial de 12 mesos, comptadors a partir de la data que s'estableixi en la formalització del contracte, sense possibilitat de pròrrogues.

Plec de Prescripcions Tècniques / 21 de 26



Doc. original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCP SUNFZFFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 27 de 67

10. PRESSUPOST DEL CONTRACTE

El pressupost base de licitació és de 863.444,41 € (IVA inclòs), d'acord amb el següent desglossament:

Contracte (12 mesos) 1/12/2025 - 30/11/2026	Import total (IVA exclòs)	Import total (IVA inclòs)
Lot 1 - Productes a temperatura ambient - HPC	137.213,24 €	150.109,96 €
Lot 2 - Productes refrigerats - HPC	137.934,58 €	148.913,21 €
Lot 3 - Productes congelats - HPC	146.924,78 €	159.504,32 €
Lot 4 - Fruita i verdura fresca - HPC	97.731,87 €	101.641,14 €
Lot 5 - Productes a temperatura ambient - HJNM	74.471,74 €	81.471,98 €
Lot 6 - Productes refrigerats - HJNM	74.635,42 €	80.577,88 €
Lot 7 - Productes congelats - HJNM	79.486,00 €	86.292,61 €
Lot 8 - Fruita i verdura fresca - HJNM	52.820,49 €	54.933,31 €
PRESSUPOST BASE LICITACIÓ:	801.218,13 €	863.444,41 €

Modificacions Pressupostaries	Import total (IVA exclòs)	Import total (IVA inclòs)
20% - Implementació de nous menús i productes en prova, amb incertesa sobre el consum al HJNM	160.243,63 €	172.688,88 €

VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE	961.461,75 €	1.036.133,29 €
Cte + Modificacions		

Plec de Prescripcions Tècniques / 22 de 26



Doc.original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCP5UNFZFFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 28 de 67



10.1. Modificacions Pressupostàries

S'estan implementant canvis substancials en els menús i en els productes utilitzats, amb l'objectiu de millorar la qualitat del servei i adaptar-lo a les noves necessitats nutricionals, dietètiques i organitzatives dels centres. Aquests canvis es troben actualment en fase de prova, i és previsible que requereixin ajustos en funció dels resultats obtinguts i de l'acceptació per part dels usuaris. En cas que els nous plantejaments no assoleixin els objectius esperats, serà necessari replantejar-los, cosa que pot implicar modificacions addicionals en els productes a subministrar.

A més, cal tenir en compte que es desconeix el consum real de l'Hospital Jaume Nadal Merolles (HJNM), ja que encara no hi ha dades històriques consolidades, atès que aquest centre ha estat recentment integrat a la gestió de GSS. Aquesta incertesa respecte a les necessitats reals del centre pot comportar desviacions respecte a les estimacions inicials.

Per tot això, es considera necessari preveure una possible ampliació del pressupost de fins al 15% per garantir l'adequació i la continuïtat del servei en condicions òptimes, d'acord amb el desglossament d'importos que consta en l'anterior apartat 10è.

11. FORMA DE PRESENTACIÓ DE LES OFERTES

Les ofertes hauran de complir amb les característiques tècniques definides en el present plec de prescripcions tècniques.

Els licitadors podran presentar oferta a un, varis o tots els lots, sense que sigui obligatori presentar oferta a tots els lots, si bé, hauran de presentar oferta al/s lot/s sencer/s.

El/s licitador/s hauran d'incloure en el **SOBRE A**, obligatòriament, la següent documentació:

- a) Documentació personal de les empreses licitadores que es detalla en el quadre de característiques.
- b) Certificat d'autorització sanitària de funcionament i la inscripció de l'empresa licitadora en el Registre Sanitari, en el que hi consti el nombre de registre sanitari.





El/s licitador/s hauran d'incloure en el **SOBRE B**:

Per a la presentació de l'oferta tècnica sotmesa a criteris objectius, els licitadors estan obligats a utilitzar el model facilitat SB_oferta_tècnica (per cada lot), degudament emplenat, el qual es troba a disposició a l'eina de Sobre Digital i a l'apartat "Documentació" de la pestanya "Anunci de licitació" del perfil del contractant corresponent a aquest expedient.

Conjuntament amb l'esmentat model, els licitadors hauran de presentar tota la documentació acreditativa requerida en els criteris de valoració.

No es valoraran aquelles ofertes que no es presentin utilitzant el model facilitat i/o no incloguin la documentació acreditativa requerida per comprovar les declaracions realitzades al model facilitat.

El/s licitador/s hauran d'incloure en el **SOBRE C**:

Per a realitzar l'oferta econòmica els licitadors hauran de presentar obligatòriament emplenat el mode facilitat (SB_oferta_economica), el qual està disponible en l'eina de Sobre Digital i en l'apartat "Documentació" de la pestanya "Anunci de licitació" del perfil del contractant d'aquest expedient. S'haurà d'incloure en el Sobre B.

No es valoraran aquelles ofertes que no es presentin utilitzant el model facilitat.

12. ADJUDICACIÓ

Aquesta contractació s'adjudicarà a un o varis licitadors, (un únic licitador per lot) que seran aquells amb millor puntuació d'acord amb la puntuació obtinguda per cada empresa licitadora seguint els criteris d'adjudicació que regeixen la present contractació.

13. SEGURETAT I CONFIDENCIALITAT

El/s licitador/s, l'adjudicatari i el contractista compliran la normativa vigent en matèria de confidencialitat de les dades d'acord amb el Reglament [UE] nombre 2016/679 del Parlament i del Consell, de 27 d'abril de 2016, relatiu a la protecció de les persones físiques pel que respecta al tractament de dades personals i a la lliure circulació d'aquestes dades, la Llei Orgànica 3/2018, de 5 de desembre i la resta de normativa vigent.

Plec de Prescripcions Tècniques / **24 de 26**



Doc.original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCP SUNZF9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 30 de 67



14. FACTURACIÓ

La facturació es realitzarà a mes vençut.

L'empresa adjudicatària haurà d'emetre, com a màxim, una factura mensual per centre, a nom de Gestió de Serveis Sanitaris (GSS), amb domicili fiscal a Avinguda Alcalde Rovira Roure, 44, 25198 Lleida, i CIF Q7555308A. La factura s'haurà de presentar exclusivament a través de la plataforma EFACT de facturació electrònica, d'acord amb la normativa vigent.

Cada factura haurà d'anar acompanyada de còpia dels albarans signats per la persona responsable de la recepció del subministrament. Aquests albarans hauran d'indicar, de forma clara i completa, el número de comanda, el lot, la quantitat, el preu unitari i el codi intern del producte (Codi Article).

En el desglossament de la factura, cada article s'haurà d'identificar amb el codi, la descripció i la denominació recollits a l'Annex 1 (Fitxes tècniques dels productes), per garantir la traçabilitat econòmica i tècnica del subministrament.

A més, totes les factures hauran d'indicar expressament el centre de destinació del subministrament (Hospital Comarcal del Pallars o Hospital Jaume Nadal Merolles), per tal de garantir una correcta assignació comptable i operativa.

El pagament de les factures es realitzarà segons el pla de pagaments vigent de GSS, i sempre en compliment dels terminis legals establerts per a les entitats del sector públic.

Atesa la naturalesa jurídica de GSS com a empresa pública integrada al sector públic de la Generalitat de Catalunya, la facturació haurà de complir amb els requisits legals de factura electrònica, incloent el format i els canals oficials establerts per la normativa aplicable.

15. RÈGIM D'INCOMPLIMENTS I PENALITATS CONTRACTUALS

De conformitat amb l'article 192.1 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, s'estableix el següent règim de penalitats aplicable en cas d'incompliment de les obligacions contractuals o de les condicions especials d'execució que estableix aquest plec.

Plec de Prescripcions Tècniques / **25 de 26**



Doc. original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCP SUNFZFFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 31 de 67



15.1. Incompliments

Els incompliments es classifiquen segons la seva gravetat en molt greus, greus i lleus.

Es consideraran incompliments molt greus:

- L'incompliment del termini d'inici de l'execució del contracte.
- El lliurament parcial o fora de termini dels productes, per causa imputable a l'empresa adjudicatària, quan provoqui una afectació crítica del servei per manca d'estoc.
- La manca de preavis quan els productes no es puguin lliurar en el termini acordat.
- La paralització total i injustificada de les prestacions.
- La resistència o incompliment dels requeriments de GSS, quan causin perjudici greu a l'execució del contracte.
- La utilització de sistemes, materials o personal diferents als previstos al plec i a l'oferta, quan generi perjudici greu.
- El falsejament de dades a les prestacions facturades.
- La comissió de dos incompliments greus en un termini d'un mes.
- L'aplicació de preus superiors als adjudicats.
- La negativa a subministrar comandes sense causa justificada.
- L'incompliment de les obligacions ambientals i socials recollides en aquest plec.
- L'incompliment de l'obligació de presentar la relació de subministradors o justificació de pagaments.
- L'incompliment de les condicions especials d'execució previstes a la documentació contractual.

Es consideraran incompliments greus:

- El lliurament parcial o fora de termini, quan no comporti un perjudici crític.
- La utilització de mitjans diferents als previstos, sense afectació greu.
- La inobservança reiterada de requisits formals.
- La comissió de dos incompliments lleus dins el mateix mes natural.

Es consideraran incompliments lleus:

- Qualsevol inobservança de caràcter formal que no afecti greument l'execució del contracte ni generi perjudicis directes als centres receptors.

Plec de Prescripcions Tècniques / **26 de 26**



Doc. original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCP5UNFZFFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 32 de 67



15.2. Penalitats

GSS podrà aplicar penalitats econòmiques proporcionalment al grau de gravetat, reiteració i perjudici causat, segons el següent:

- Incompliments molt greus: penalització de fins al 10% de l'import total del contracte.
- Incompliments greus: penalització de fins al 5% de l'import total del contracte.
- Incompliments lleus: penalització de fins al 2% de l'import total del contracte.

En cap cas, la suma de les penalitats imposades podrà superar el 50% del preu del contracte, IVA exclòs.

GSS garantirà en tot cas el dret d'audiència a l'empresa abans de resoldre l'expedient sancionador, i les penalitats es faran efectives mitjançant deducció directa de les factures pendents o de la garantia, si s'escau.

En cas que les penalitats per demora arribin a un múltiple del 5% del preu del contracte, GSS podrà acordar la seva resolució anticipada.

15.3. Imposició de penalitats

Les penalitats previstes es podran imposar per acord de l'òrgan de contractació, a proposta del responsable del contracte. Aquestes tindran efectes immediats i es podran fer efectives mitjançant deducció directa de quantitats pendents de pagament o sobre la garantia constituïda.

Si l'incompliment es deu a causes no imputables al contractista, aquest podrà justificar-ho documentalment i demanar una ampliació raonada del termini d'execució, que GSS podrà concedir.

Plec de Prescripcions Tècniques / 27 de 26



Doc. original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCPSUNFZFFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 33 de 67

ANNEX 1

LLISTAT DE LOTS, DESCRIPCIÓ DELS PRODUCTES I CONSUMS APROXIMATS

Lot 1 - Productes a temperatura ambient – HPC

Còdi Fitxa	Codi Article	Nom Article	Unitat Mesura	Estimació Consum	Preu Unitari Màxim Licitació (sense IVA)	Tipus d'IVA (%)	Preu Unitari Màxim Licitació (amb IVA)	Subtotal per Producte (sense IVA)	Subtotal per Producte (amb IVA)
CPLL001	4021500001	LLENTIES 5 KG	unitat	37,00	11,54 €	4%	12,00 €	426,98 €	444,06 €
CPLL002	4021500015	PASTA 1 KG	unitat	43,00	1,94 €	10%	2,13 €	83,42 €	91,76 €
CPLL003	4021500005	ARROS 5 KG	unitat	131,00	8,23 €	4%	8,56 €	1.078,13 €	1.121,26 €
CPLL004	4021500011	ESPIRALS TRICOLOR 3 KG	unitat	41,00	8,11 €	10%	8,92 €	332,51 €	365,76 €
CPLL005	4021500019	ARROS VAPORTIZAT 5 KG	unitat	8,00	10,32 €	4%	10,73 €	82,55 €	85,85 €
CPLL006	4021500004	MACARRONS 5 Kg	unitat	20,00	8,29 €	10%	9,12 €	165,80 €	182,38 €
CPLL007	4021500018	ESPAGUETIS 5 Kg	unitat	14,00	7,90 €	10%	8,69 €	110,65 €	121,71 €
CPLL008	4021500007	GRANA DE MELO BOSSA 5 Kg	unitat	8,00	8,49 €	10%	9,33 €	67,89 €	74,68 €
CPLL009	4021500008	COLZES 5Kg	unitat	18,00	8,03 €	10%	8,83 €	144,56 €	159,02 €
CPLL010	4021500016	ESPIRALS 5Kg	unitat	10,00	8,40 €	10%	9,24 €	83,96 €	92,36 €
CPLL011	4021500031	ESTRELLES 5Kg	unitat	8,00	8,56 €	10%	9,42 €	68,50 €	75,35 €
CPLL012	4021500038	FIDEUS FINS NUM 0 5Kg	unitat	10,00	7,88 €	10%	8,67 €	78,79 €	86,67 €
CPLL013	4021500033	MERAVELLA 5Kg	unitat	8,00	8,56 €	10%	9,42 €	68,50 €	75,35 €
CPLL014	4021500030	FIDEUS MITJANS NUM 2 5Kg	unitat	10,00	7,27 €	10%	8,00 €	72,71 €	79,98 €
CPLL015	4021500029	FIDEUS GRUIXUTS NUM 4 5Kg	unitat	15,00	8,12 €	10%	8,93 €	121,79 €	133,97 €
CPLL016	4021500034	TAURO 5 KG	unitat	10,00	7,68 €	10%	8,45 €	76,77 €	84,45 €
CPLL017	4021500032	PISTONS 5 Kg	unitat	8,00	8,56 €	10%	9,42 €	68,50 €	75,35 €
CPLL018	4021500020	LLACOS TRICOLOR 3 KG	unitat	48,00	8,11 €	10%	8,93 €	389,52 €	428,47 €
CS001	4021600020	MERMELADA PORCIONS 17 GR	unitat	25.680,00	0,10 €	10%	0,11 €	2.668,00 €	2.824,80 €
CS002	4021600007	VARIAT DE FRUITES EXTRA 3 KG - COCTEL MACEDO	unitat	924,00	6,69 €	10%	7,36 €	6.181,56 €	6.799,72 €
CS003	4021600047	MERMELADA SENSE SUCRE 20gr	unitat	34.192,00	0,11 €	10%	0,12 €	3.837,45 €	4.221,20 €
CS004	4021600043	TONYINA OLI GIR. 1 KG	unitat	168,00	6,97 €	10%	7,67 €	1.170,72 €	1.287,79 €
CS005	4021600041	LLENTIES CUITES 3 KG	unitat	300,00	3,18 €	10%	3,50 €	954,00 €	1.049,40 €
CS006	4021600009	CIGRONS CUITS 3 KG	unitat	866,25	3,25 €	10%	3,58 €	2.815,31 €	3.096,84 €
CS007	4021600029	REMOLATXA RALLADA LLAUNA 3 KG	unitat	10,00	3,25 €	10%	3,58 €	32,51 €	35,76 €
CS008	4021600039	TOMAQUET FREGIT 2650 gr.	unitat	96,00	4,82 €	10%	5,30 €	462,53 €	508,79 €
CS010	4021600004	MONGETA BLANCA CUITA 3 KG	unitat	371,25	3,20 €	10%	3,52 €	1.188,42 €	1.307,26 €
CS011	4021600040	TOMAQUET TRITURAT 4 Kg	unitat	81,00	5,15 €	10%	5,67 €	417,15 €	458,87 €
CS012	4021600031	OLIVA LAMINADA NEGRA 3KG	unitat	73,00	6,95 €	10%	7,65 €	507,35 €	558,09 €
CS013	4021600042	SALSA PESTO	unitat	8,00	23,64 €	10%	26,00 €	189,12 €	208,03 €
CS014	4021600021	CODONY PORCIONS	unitat	1.536,00	0,20 €	10%	0,22 €	307,20 €	337,92 €
CS015	4021600014	XAMPINYÓ LAMINAT 3 KG	unitat	10,00	6,06 €	10%	6,67 €	60,60 €	66,66 €
CS016	4021600032	OLIVA LAMINADA VERDA 3KG	unitat	14,00	8,02 €	10%	8,82 €	112,29 €	123,52 €
CS017	4021600001	OLIVA NEGRA 5 KG	unitat	25,00	8,39 €	10%	9,23 €	209,79 €	230,77 €
CS018	4021600016	PEBROT TIRES 3 KG	unitat	15,00	10,00 €	10%	11,00 €	150,04 €	165,04 €
E044	4021600045	CREMA MARISC 770gr	unitat	57,00	4,19 €	10%	4,61 €	238,70 €	262,57 €
CS020	4021600048	OLIVA FARCIDA 1500 KG	unitat	8,00	5,68 €	10%	6,25 €	45,44 €	49,98 €
CS021	4021600011	PRESSEC AMB ALMIBAR 3 KG	unitat	684,00	6,14 €	10%	6,75 €	3.816,42 €	4.198,07 €
CS009	4021600034	PINYA ALMIBAR	unitat	36,00	7,95 €	10%	8,75 €	286,29 €	314,92 €
CS019	4021600035	ESPARREC	unitat	185,00	4,64 €	10%	5,10 €	858,40 €	944,24 €
E001	4021800091	SUCRE SOBRE 6 GR 500 UNITATS	unitat	168,00	9,76 €	10%	10,73 €	1.639,46 €	1.803,40 €
E002	4021800009	CAMAMILLA 100 SOBRES	unitat	38,00	3,32 €	10%	3,65 €	126,20 €	138,82 €
E003	4021800008	EDULCORANT SOBRE	unitat	164,00	7,85 €	10%	8,64 €	1.287,81 €	1.416,59 €
E004	4021800081	PURE PATATES 2 KG	unitat	85,00	9,25 €	10%	10,18 €	786,25 €	864,88 €
E005	4021800042	SALSA CÉSAR	unitat	41,00	2,43 €	10%	2,68 €	99,80 €	109,77 €
E006	4021800103	SALMOREJO	unitat	798,00	2,30 €	10%	2,53 €	1.835,40 €	2.018,94 €
E007	4021800006	COLA CAO SOBRES 18 GR 50 UNITATS	unitat	41,00	16,58 €	10%	18,24 €	679,87 €	747,86 €
E008	4021800060	SALSA BEIXAMEL	unitat	45,00	4,66 €	10%	5,12 €	209,63 €	230,59 €
E009	4021800087	BROU VEGETAL 1KG	unitat	150,00	7,25 €	10%	7,98 €	1.087,50 €	1.196,25 €



Doc.original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCPSUNFZFFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 34 de 67



E010	4021800104	GASPATXO	unitat	744,00	1,95 €	10%	2,15 €	1.450,80 €	1.595,88 €
E011	4021800074	CAFÉ DESCAF. EN GRA	unitat	132,60	8,39 €	10%	9,23 €	1.113,04 €	1.224,35 €
E012	4021800083	CAFÉ EN SOBRES DESCAFEINAT	unitat	53,00	4,20 €	10%	4,62 €	222,60 €	244,86 €
E013	4021800078	BROU DE POLLASTRE 1 KG	unitat	36,00	6,59 €	10%	7,25 €	237,24 €	260,96 €
E014	4021800039	AMETLLA TORRADA	unitat	4,00	10,53 €	10%	11,58 €	42,12 €	46,33 €
E015	4021800011	CAFÉ DESCAFEINAT	unitat	31,00	3,74 €	10%	4,11 €	115,94 €	127,53 €
E016	4021800080	CAFÉ MOLT BARREJA	unitat	98,00	4,05 €	10%	4,46 €	396,90 €	436,59 €
E017	4021800043	MAIONESA 3600 ML	unitat	8,00	6,19 €	10%	6,81 €	49,51 €	54,46 €
E018	4021800025	AVELLANA TORRADA KG	unitat	6,00	16,26 €	10%	17,89 €	97,56 €	107,32 €
E019	4021800089	ALLIOLI 2 KG	unitat	14,00	9,95 €	10%	10,94 €	139,27 €	153,19 €
E020	4021800019	MAIONESA SOBRE INDIVIDUAL 14G	unitat	1.500,00	0,05 €	10%	0,06 €	81,87 €	90,06 €
E021	4021800001	SAL FINA 1 KG	unitat	384,00	0,47 €	10%	0,51 €	179,30 €	197,23 €
E022	4021800086	VINAGRE V 5 L	unitat	20,00	4,14 €	21%	5,01 €	82,80 €	100,19 €
E023	4021800096	CREMA DE PORROS	unitat	24,00	5,18 €	10%	5,70 €	124,32 €	136,76 €
E024	4021800057	CEBA SOFREGIDA	unitat	24,00	5,94 €	10%	6,54 €	142,63 €	156,89 €
E025	4021800031	PRUNA AMB OS	kg	24,00	7,12 €	4%	7,40 €	170,88 €	177,72 €
E026	4021800071	HERBES PROVENÇALS	unitat	15,00	5,99 €	10%	6,59 €	89,85 €	98,84 €
E027	4021800005	SUCRE 1 KG	unitat	30,00	1,35 €	10%	1,49 €	40,51 €	44,57 €
E028	4021800063	PEBRE NEGRE MOLT	unitat	3,00	11,75 €	10%	12,93 €	35,25 €	38,78 €
E029	4021800082	VINAGRE MODENA	unitat	4,00	6,64 €	10%	7,30 €	26,56 €	29,22 €
E030	4021800003	JULVERT	unitat	22,00	5,02 €	10%	5,52 €	110,49 €	121,54 €
E031	4021800010	CACAO A LA TASSA 1 KG	unitat	894,00	3,67 €	10%	4,03 €	3.277,91 €	3.605,70 €
E032	4021800026	PANSES	unitat	13,00	5,95 €	4%	6,19 €	77,35 €	80,44 €
E033	4021800073	LLOSER	unitat	15,00	4,49 €	4%	4,66 €	67,28 €	69,97 €
E034	4021800064	TORRÓ TOU	unitat	800,00	0,40 €	10%	0,44 €	320,00 €	352,00 €
E035	4021800065	TORRÓ FRUITES	unitat	120,00	0,50 €	10%	0,55 €	60,00 €	66,00 €
E036	4021800084	PEBRE VERMELL DOLÇ	unitat	14,00	6,44 €	10%	7,08 €	90,16 €	99,18 €
E037	4021800041	ORENGA	unitat	6,00	2,41 €	4%	2,50 €	14,44 €	15,02 €
E038	4021800066	TORRÓ CREMA	unitat	400,00	0,38 €	10%	0,42 €	152,00 €	167,20 €
E039	4021800033	TE 100 SOBRES	unitat	5,00	3,33 €	10%	3,66 €	16,63 €	18,29 €
E040	4021800072	VINAGRE NEGRE 1 LT	unitat	72,00	0,70 €	10%	0,77 €	50,44 €	55,48 €
E041	4021800017	TILLA 100 SOBRES	unitat	50,00	3,55 €	10%	3,91 €	177,50 €	195,25 €
E042	4021800032	MENTA 100 SOBRES	unitat	31,00	3,60 €	10%	3,97 €	111,74 €	122,92 €
E043	4021800101	CURCUMA	unitat	2,00	4,95 €	10%	5,45 €	9,90 €	10,89 €
FD001	4021000009	GALETA MARIA SOBRE 5 UNITATS	unitat	943,00	0,09 €	10%	0,09 €	75,31 €	82,84 €
FD002	4021000006	TORRADETES AMB SAL 2 UNIT	unitat	31.620,00	0,09 €	4%	0,09 €	2.845,80 €	2.959,63 €
FD003	4021000007	TORRADETES SENSE SAL 2 UNITATS	unitat	18.720,00	0,09 €	4%	0,09 €	1.684,80 €	1.752,19 €
FD004	4021000011	PASTIS PLANXA	unitat	237,00	12,00 €	10%	13,20 €	2.844,00 €	3.128,40 €
FD005	4021000002	MAGDALENA RODONA	unitat	416,00	1,75 €	10%	1,93 €	728,00 €	800,80 €
FD006	4021000004	PA DE MOTLLE S/ GLUTEN 500 GR	unitat	162,00	4,32 €	10%	4,75 €	700,08 €	770,09 €
FD007	4021000019	CROSTONS DE PA	unitat	192,00	2,80 €	10%	3,08 €	537,60 €	591,36 €
FD008	4021000003	GALETA MARIA 200G	unitat	9,00	0,75 €	10%	0,83 €	6,75 €	7,43 €
FD009	4021000017	FARINA DE BLAT DE MORO 2,5KG	unitat	4,00	13,50 €	4%	14,04 €	54,00 €	56,16 €
FD010	4021000010	FARINA 5 KG	unitat	12,00	5,62 €	4%	5,85 €	67,50 €	70,20 €
FD011	4021000008	PA RATLLAT 5 KG	unitat	10,00	9,17 €	10%	10,09 €	91,69 €	100,86 €
FD012	4021000005	PA DE MOTLLE 500GR	unitat	336,00	1,93 €	10%	2,12 €	648,31 €	713,14 €
OG001	4021300001	OLI OLIVA EXTRA VERGE - 5L	unitat	534,00	20,61 €	4%	21,43 €	11.005,74 €	11.445,97 €
OG002	4021300006	OLI GIRASOL ALT OLEIC - 7,5 L	unitat	114,00	36,30 €	10%	39,93 €	4.138,20 €	4.552,02 €
OG003	4021300003	OLI OLIVA EXTRA VERGE - 1L	unitat	135,00	5,24 €	4%	5,45 €	706,92 €	735,20 €
PC001	4021000001	PA BARRA 0,5 K	barra	11.805,00	1,60 €	4%	1,66 €	18.888,00 €	19.643,52 €



Doc.original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCPSUNFZFFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 35 de 67



PC002	4021000018	COCA DE RECAPTE	unitat	202.00	7.50 €	10%	8.25 €	1.515.00 €	1.666.50 €
RB001	4021700005	AIGUA 1.5	unitat	8.626.00	0.36 €	10%	0.40 €	3.105.36 €	3.415.90 €
RB002	4021700028	BEGUDA SOJA	unitat	936.00	0.80 €	10%	0.88 €	748.80 €	823.68 €
RB003	4021700021	SUC FRUITA PINYA 1 LT	unitat	2.196.00	1.05 €	21%	1.27 €	2.305.80 €	2.790.02 €
RB004	4021700022	SUC PRESSEC 1 LT	unitat	2.136.00	0.98 €	21%	1.19 €	2.093.28 €	2.532.87 €
RB005	4021700020	SUC DE FRUITA MINI PRESSEC	unitat	3.486.00	0.28 €	21%	0.33 €	958.65 €	1.159.97 €
RB006	4021700023	SUC FRUITA POMA 1 LT	unitat	1.668.00	0.90 €	21%	1.09 €	1.501.20 €	1.816.45 €
RB007	4021700012	SUC FRUITA MINI BRIK TARONJA	unitat	2.924.00	0.35 €	21%	0.42 €	1.023.40 €	1.238.31 €
RB008	4021700004	AIGUA 330 CC	unitat	3.351.00	0.17 €	10%	0.18 €	552.92 €	608.21 €
RB009	4021700002	BRANDY 1 L	unitat	66.00	7.95 €	21%	9.62 €	524.70 €	634.89 €
RB010	4021700011	SUC FRUITA MINI BRIK PINYA	unitat	4.992.00	0.28 €	21%	0.33 €	1.372.80 €	1.661.09 €
RB011	4021700024	SUC FRUITA MINI PINYA-RAIM	unitat	90.00	0.28 €	21%	0.33 €	24.75 €	29.95 €
RB012	4021700003	VINEGRE 75 CL	unitat	123.00	2.89 €	21%	3.50 €	355.47 €	430.12 €
RB013	4021700016	SUC TARONJA 1 LITRE	unitat	1.680.00	0.90 €	21%	1.09 €	1.512.00 €	1.829.52 €
RB014	4021700010	CAVA	unitat	36.00	5.45 €	21%	6.59 €	196.20 €	237.40 €
RB015	4021700025	SUC DE FRUITA 1 LT PRESSEC-RAIM	unitat	668.00	0.90 €	21%	1.09 €	601.20 €	727.45 €
RB016	4021700001	VI BLANC BRIK 1 LITRE	unitat	96.00	0.98 €	21%	1.19 €	94.08 €	113.84 €
RB017	4021700006	GASEOSA 1.5 LITRES	unitat	42.00	0.39 €	21%	0.47 €	16.38 €	19.82 €
RB018	4021700018	AIGUA AMB GARRAFA 5 LITRES	unitat	100.00	1.15 €	10%	1.27 €	115.00 €	126.50 €
RB019	4021700029	REFRESC 2 LITRES	unitat	40.00	2.89 €	21%	3.50 €	115.60 €	139.88 €
RB020	4021700030	BEGUDA CIVADA	unitat	546.00	1.65 €	10%	1.82 €	900.90 €	990.99 €
TM001	4021800040	GELATINA SABORS	unitat	6.212.00	0.80 €	10%	0.88 €	4.969.60 €	5.466.56 €
TM002	4021800054	PURE POMA	unitat	3.480.00	2.15 €	10%	2.37 €	7.482.00 €	8.230.20 €
TM003	4021800050	PURE PERA	unitat	2.940.00	2.15 €	10%	2.37 €	6.321.00 €	6.953.10 €
TM004	4021800053	PURE MACEDONIA	unitat	2.700.00	2.15 €	10%	2.37 €	5.805.00 €	6.385.50 €
TM005	4021800036	8 CEREALS	unitat	12.00	3.54 €	10%	3.89 €	42.48 €	46.73 €
TM006	4021800028	FLOCS MULTIFRUITA T	unitat	10.00	16.95 €	10%	18.65 €	169.50 €	186.45 €
TM007	4021800029	FLOCS POMA	unitat	5.00	13.15 €	10%	14.47 €	65.75 €	72.33 €
TM008	4021800038	RESOURCE CACAO	unitat	12.00	0.44 €	10%	0.48 €	5.22 €	5.74 €
TM009	4021800014	MOULIPRO COROL POLLASTRE+PASTANAGA 750GR	unitat	12.00	17.50 €	10%	19.25 €	210.00 €	231.00 €
TM010	4021800024	MOULIPRO COROL PEIX+PATATES 750G	unitat	12.00	17.35 €	10%	19.09 €	208.20 €	229.02 €
TM011	4021800090	8 CEREALS AMB CACAO	unitat	12.00	4.26 €	10%	4.69 €	51.12 €	56.23 €
TM012	4021800027	MOULIPRO COROL BOU+PASTANAGA 750G	unitat	6.00	18.40 €	10%	20.24 €	110.40 €	121.44 €
TM013	4021800037	PURE CREMA ARROS	unitat	18.00	3.29 €	10%	3.62 €	59.22 €	65.14 €



Doc.original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCPSUNFZFFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 36 de 67



Lot 2 - Productes refrigerats – HPC

Codi Fitxa	Codi Article	Nom Article	Unitat Mesura	Estimació Consum	Preu Unitari Màxim Licitació (sense IVA)	Tipus d'IVA (%)	Preu Unitari Màxim Licitació (amb IVA)	Subtotal per Producte (sense IVA)	Subtotal per Producte (amb IVA)
CPAE001	4021200123	POLLASTRE BLANC	kg	2.510,13	3,81 €	10%	4,19 €	9.566,61 €	10.523,27 €
CPAE002	4021200121	CONILL TROSSEJAT	kg	495,58	9,75 €	10%	10,72 €	4.831,20 €	5.314,32 €
CPAE003	4021200103	CAP DE LLOM LLIGAT	kg	16,57	8,65 €	10%	9,52 €	143,40 €	157,74 €
CPAE004	4021200019	XORIC ROIG	kg	39,26	8,98 €	10%	9,88 €	352,68 €	387,94 €
CPAE005	4021200036	PERNIL SALAT	kg	461,01	15,03 €	10%	16,53 €	6.928,98 €	7.621,88 €
CPAE006	4021200009	LLONGANISSA FRESCA (BOTIRARRA GRUXUDA)	kg	451,03	6,95 €	10%	7,65 €	3.135,22 €	3.448,74 €
CPAE007	4021200035	PIT DE POLLASTRE	kg	660,86	7,90 €	10%	8,69 €	5.220,79 €	5.742,87 €
CPAE008	4021200031	PERNIL CUIT	kg	1.409,66	6,80 €	10%	7,48 €	9.585,69 €	10.544,26 €
CPAE009	4021200025	CUIXA DE POLLASTRE	kg	859,81	4,80 €	10%	5,28 €	4.127,09 €	4.539,80 €
CPAE010	4021200023	BUTIFARRA CATALANA	kg	30,00	10,68 €	10%	11,75 €	320,40 €	352,44 €
CPAE011	4021200131	BISBE NEGRE	kg	68,80	11,38 €	10%	12,51 €	782,60 €	860,86 €
CPAE012	4021200004	CANYA DE LLOM	kg	209,02	9,45 €	10%	10,40 €	1.975,24 €	2.172,76 €
CPAE013	4021200020	CAP DE LLOM TALLAT	kg	119,55	9,26 €	10%	10,18 €	1.106,67 €	1.217,34 €
CPAE014	4021200010	GIRELLA TALLADA	kg	149,30	19,30 €	10%	21,23 €	2.881,49 €	3.169,64 €
CPAE015	4021200032	EMBOTIT DE GALL DINDI	kg	312,67	4,80 €	10%	5,28 €	1.500,82 €	1.650,90 €
CPAE016	4021200033	BACON	kg	126,77	8,71 €	10%	9,58 €	1.104,42 €	1.214,86 €
CPAE017	4021200115	PANXETA	kg	45,09	7,74 €	10%	8,52 €	349,09 €	384,00 €
CPAE018	4021200022	LLOM SENCER TALLAT	kg	31,32	8,68 €	10%	9,55 €	271,86 €	299,04 €
CPAE019	4021200128	FRICANDO	kg	65,79	14,86 €	10%	16,35 €	977,64 €	1.075,40 €
CPAE020	4021200104	GALLINA	kg	551,69	4,65 €	10%	5,11 €	2.563,21 €	2.819,53 €
CPAE021	4021200017	XOLIS	kg	19,12	11,39 €	10%	12,52 €	217,68 €	239,45 €
CPAE022	4021200006	BOTIFARRA NEGRA	kg	106,57	7,50 €	10%	8,25 €	799,28 €	879,20 €
CPAE023	4021200011	CANYA DE LLOMZA DE PORC	kg	17,48	8,41 €	10%	9,25 €	147,03 €	161,73 €
CPAE024	4021200007	BOTIFARRA BLANCA	kg	109,66	9,60 €	10%	10,56 €	1.052,74 €	1.158,01 €



Doc.original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCPSUNFZFFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 37 de 67



CPAE025	4021200105	FUET	kg	66,19	11,39 €	10%	12,52 €	753,57 €	828,93 €
CPAE026	4021200018	BULL DE LA LLENGUA	kg	40,00	10,50 €	10%	11,55 €	420,00 €	462,00 €
CPAE027	4021200030	SALSITXÓ EXTRA (LLONGANISSA)	kg	42,98	9,58 €	10%	10,54 €	411,68 €	452,85 €
CPAE028	4021200112	OSSOS	kg	5,19	2,80 €	10%	3,08 €	14,53 €	15,99 €
O001	4021100011	OU LIQUID PASTEURITZAT	unitat	588,00	4,66 €	10%	5,12 €	2.737,35 €	3.011,08 €
O002	4021100013	CLARA DE OU PASTEURITZADA	unitat	707,00	3,40 €	10%	3,74 €	2.405,89 €	2.646,47 €
O003	4021100019	OU DUR	unitat	8.156,00	0,40 €	10%	0,44 €	3.262,40 €	3.588,64 €
PL001	4021100108	LLET SEMIDESNATADA 1500	unitat	12.000,00	1,40 €	4%	1,46 €	16.800,00 €	17.472,00 €
PL002	4021100001	IOGURT NATURAL PACK DE 4/U	unitat	9.828,00	1,24 €	4%	1,29 €	12.180,00 €	12.667,20 €
PL003	4021100006	FLAM VAINILLA PACK DE 4/U	unitat	4.380,00	1,39 €	10%	1,53 €	6.089,81 €	6.698,79 €
PL004	4021100015	FORMATGE AMB BARRA	kg	586,04	8,39 €	4%	8,73 €	4.917,81 €	5.114,53 €
PL005	4021100012	MICROMANTEGA 10 GR	unitat	44.088,00	0,18 €	10%	0,20 €	8.085,53 €	8.894,09 €
PL006	4021100003	IOGURT SABORES PACK 4/UNID	unitat	4.874,00	1,38 €	4%	1,43 €	6.706,54 €	6.974,80 €
PL007	4021100014	FORMATGE AMB PORCIONS ENVAS 24U	unitat	645,04	2,90 €	4%	3,02 €	1.870,62 €	1.945,45 €
PL008	4021100022	IOGURT NATURAL EDULCORAT	unitat	2.584,00	1,24 €	4%	1,29 €	3.204,16 €	3.332,33 €
PL009	4021100017	MANTEGA 1 KG	unitat	166,00	12,18 €	10%	13,40 €	2.021,88 €	2.224,07 €
PL010	4021100016	FORMATGE S/S	unitat	742,50	0,49 €	4%	0,51 €	363,83 €	378,38 €
PL011	4021100103	NATA 1L	unitat	222,00	4,06 €	10%	4,47 €	901,32 €	991,45 €
PL012	4021100018	EMENTAL RATLLAT 1 KG.	unitat	110,00	9,60 €	10%	10,56 €	1.056,33 €	1.161,96 €
PL013	4021100004	NATILLES VAINILLA PACK DE 4/U CANVI D'UNITATS	unitat	2.012,00	1,39 €	10%	1,53 €	2.796,68 €	3.076,35 €
PL014	4021100009	LLET DESNATADA 1500L	unitat	570,00	1,26 €	4%	1,31 €	715,43 €	744,04 €
PL015	4021100005	FLAM D'OU PACK DE 4/U	unitat	56,00	2,18 €	10%	2,40 €	122,08 €	134,29 €
PL016	4021100106	MOZZARELLA NAPOLI PICADA 2 KG	unitat	10,00	15,53 €	4%	16,16 €	155,34 €	161,55 €



Doc.original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCPSUNFZFFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 38 de 67

Lot 3 - Productes congelats – HPC

Codi Fitxa	Codi Article	Nom Article	Unitat Mesura	Estimació Consum	Preu Unitari Màxim Licitació (sense IVA)	Tipus d'IVA (%)	Preu Unitari Màxim Licitació (amb IVA)	Subtotal per Producte (sense IVA)	Subtotal per Producte (amb IVA)
CG001	4021900113	FILET DE SALMÓ AMB PELL	kg	774,00	7,50 €	10%	8,25 €	5.805,00 €	6.385,50 €
CG002	4021900641	FILET DE DAURADA	kg	453,06	12,30 €	10%	13,53 €	5.572,64 €	6.129,90 €
CG003	4021900614	ALBERGÍNIA FARCIDA	kg	520,00	10,15 €	10%	11,17 €	5.278,00 €	5.805,80 €
CG004	4021900067	RAP CUETA	kg	456,50	4,45 €	10%	4,90 €	2.031,43 €	2.234,57 €
CG005	4021900620	TRUITA DE CARBASSÓ	unitat	1.080,00	3,30 €	10%	3,63 €	3.564,00 €	3.920,40 €
CG006	4021900001	CARN PICADA BARREJA	kg	660,00	6,70 €	10%	7,37 €	4.422,00 €	4.864,20 €
CG007	4021900018	TRUITA PATATA AMB CEBA	kg	1.112,00	4,20 €	10%	4,62 €	4.670,40 €	5.137,44 €
CG008	4021900032	PATATA A DAUS	kg	2.120,00	1,55 €	4%	1,61 €	3.286,00 €	3.417,44 €
CG009	4021900717	PEBROT ESCALIVAT	kg	350,00	10,05 €	10%	11,06 €	3.517,50 €	3.869,25 €
CG010	4021900006	ALBERGÍNIA ESCALIVADA	kg	320,00	9,86 €	10%	10,85 €	3.155,20 €	3.470,72 €
CG011	4021900013	MONGETA PLANA	kg	1.550,00	1,50 €	4%	1,56 €	2.325,00 €	2.418,00 €
CG012	4021900053	PATATA PARISINA	kg	2.051,33	2,15 €	10%	2,37 €	4.410,36 €	4.851,40 €
CG013	4021900012	ENSALADILLA	kg	1.820,00	1,42 €	4%	1,48 €	2.584,40 €	2.687,78 €
CG014	4021900040	PÉSOL EXTRA	kg	1.110,00	1,56 €	4%	1,62 €	1.731,60 €	1.800,86 €
CG015	4021900077	CEBA SOFREGIDA A TIRES	kg	796,00	2,90 €	10%	3,19 €	2.308,40 €	2.539,24 €
CG016	4021900045	BACALLA 500/1000	kg	729,00	11,50 €	10%	12,65 €	8.383,50 €	9.221,85 €
CG017	4021900022	PASTANAGA A DAUS	kg	1.770,00	1,16 €	4%	1,21 €	2.053,20 €	2.135,33 €
CG018	4021900037	CEBA TALLADA	kg	1.000,00	1,68 €	4%	1,75 €	1.680,00 €	1.747,20 €
CG019	4021900015	MINESTRA IMPERIAL	kg	915,00	1,90 €	4%	1,98 €	1.738,50 €	1.808,04 €
CG020	4021900616	CARBASSA	kg	1.000,00	1,65 €	4%	1,71 €	1.648,00 €	1.713,92 €
CG021	4021900095	VERDURA PER SOPA	kg	620,00	1,40 €	10%	1,54 €	868,00 €	954,80 €
CG022	4021900100	MINI PILOTILLES ALL	unitat	76,75	35,50 €	10%	39,05 €	2.724,52 €	2.996,98 €
CG023	4021900055	LLUÇ FILET EMPANAT	kg	232,00	6,65 €	10%	7,32 €	1.542,80 €	1.697,08 €
CG024	4021900623	ALL PICAT	kg	1.448,00	1,50 €	4%	1,56 €	2.172,00 €	2.258,88 €
CG025	4021900107	GRAELLADA VERDURES I PATATA ROSTIDA	kg	525,00	2,75 €	10%	3,03 €	1.443,75 €	1.588,13 €
CG026	4021900011	C. SALTEJAT VERDURES	kg	290,00	1,99 €	10%	2,19 €	577,10 €	634,81 €
CG027	4021900014	MONGETA T/FINA	kg	1.310,00	1,57 €	4%	1,63 €	2.059,32 €	2.141,69 €
CG028	4021900088	PIZZA FORMATGE I PERNIL DOLÇ	kg	434,00	6,10 €	10%	6,71 €	2.647,40 €	2.912,14 €
CG029	4021900633	CARBASSÓ A DAUS	kg	980,00	1,38 €	4%	1,43 €	1.348,48 €	1.402,42 €
CG030	4021900613	PREPARAT DE PEIX I MARISC S/PELL S/CLOSCA	kg	360,00	7,35 €	10%	8,09 €	2.646,00 €	2.910,60 €
CG031	4021900084	CROQUETA CARN D'OLLA	kg	4,00	8,20 €	10%	9,02 €	32,80 €	36,08 €
CG032	4021900628	FILETS DE LLOBARRO	kg	352,00	12,20 €	10%	13,42 €	4.294,40 €	4.723,84 €
CG033	4021900002	LLUÇ FILETEJAT	kg	1.730,00	8,45 €	10%	9,30 €	14.618,50 €	16.080,35 €
CG034	4021900719	PORRO TALLAT RODANXES	kg	540,00	1,74 €	4%	1,81 €	939,60 €	977,18 €



Doc.original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCPSUNFZFFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 39 de 67

CG035	4021900079	VERDURA PER SOFREGIT	kg	320,00	2,10 €	10%	2,31 €	672,00 €	739,20 €
CG036	4021900007	PILOTILLES ALL/JUL	kg	190,00	5,23 €	10%	5,75 €	993,70 €	1.093,07 €
CG037	4021900041	COLIFLOR	kg	710,00	1,65 €	4%	1,72 €	1.171,50 €	1.218,36 €
CG038	4021900051	CANELÓ CARN S/B	unitat	44,40	19,00 €	10%	20,90 €	843,60 €	927,96 €
CG039	4021900072	TRUITA DE PATATA S/S	kg	270,00	3,08 €	10%	3,39 €	831,60 €	914,76 €
CG040	4021900050	XAMPINYÓ LAMINAT	kg	250,00	1,89 €	4%	1,97 €	472,50 €	491,40 €
CG041	4021900114	BARREJA BOLETS	kg	168,00	5,40 €	4%	5,62 €	907,20 €	943,49 €
CG042	4021900629	LLIBRETS DE GALL D'INDI	kg	170,12	6,24 €	10%	6,86 €	1.061,55 €	1.167,70 €
CG043	4021900034	ESPINACS PORCIÓ	kg	1.550,00	1,75 €	4%	1,82 €	2.712,50 €	2.821,00 €
CG044	4021900076	PATATA RODONA	kg	488,37	2,64 €	4%	2,75 €	1.289,30 €	1.340,87 €
CG045	4021900622	BUNYOLS DE BACALLÀ	kg	140,00	3,50 €	10%	3,85 €	490,00 €	539,00 €
CG046	4021900003	PEBROT DEL PIQUILLO FARCITS	kg	369,00	9,15 €	10%	10,07 €	3.376,35 €	3.713,99 €
CG047	4021900106	PATATA PER FREGIR	kg	387,50	1,89 €	4%	1,97 €	732,38 €	761,67 €
CG048	4021900029	CROQUETA POLLASTRE	kg	544,00	2,30 €	10%	2,53 €	1.251,20 €	1.376,32 €
CG049	4021900024	SAMFAINA	kg	275,00	2,05 €	10%	2,26 €	563,75 €	620,13 €
CG050	4021900031	TILÀPIA FILET	kg	423,00	5,45 €	10%	6,00 €	2.305,35 €	2.535,89 €
CG051	4021900087	GAMBA PELADA 70-100	kg	60,00	7,55 €	10%	8,31 €	453,00 €	498,30 €
CG052	4021900618	BRÒQUIL	kg	930,00	1,85 €	4%	1,92 €	1.720,50 €	1.789,32 €
CG053	4021900004	PEBROT VERMELL	kg	90,00	2,06 €	4%	2,14 €	185,40 €	192,82 €
CG054	4021900068	CROQUETA PERNIL	kg	355,00	2,15 €	10%	2,37 €	763,25 €	839,58 €
CG055	4021900021	PEBROT VERD	kg	70,00	2,48 €	4%	2,58 €	173,60 €	180,54 €
CG056	4021900010	BLEDES	kg	800,00	1,65 €	4%	1,72 €	1.320,00 €	1.372,80 €
CG057	4021900027	EMPANADILLA	kg	108,00	4,15 €	10%	4,57 €	448,20 €	493,02 €
CG058	4021900063	GELAT SABORS	unitat	10,00	0,41 €	10%	0,45 €	4,10 €	4,51 €
CG059	4021900033	CROQUETA BACALLÀ	kg	264,25	7,80 €	10%	8,58 €	2.061,15 €	2.267,27 €
CG060	4021900074	MINESTRA COMÚ	kg	120,00	2,30 €	4%	2,39 €	276,00 €	287,04 €
CG061	4021900627	PEUS CUITS	unitat	327,22	1,43 €	10%	1,57 €	467,92 €	514,72 €
CG062	4021900065	SOPA PEIX PREPARAT	kg	108,00	4,95 €	10%	5,45 €	534,60 €	588,06 €
CG063	4021900082	CARXOFA TROSSOS	kg	160,00	4,30 €	4%	4,48 €	688,64 €	716,19 €
CG064	4021900612	GALTES DE PORC	kg	300,98	5,66 €	10%	6,23 €	1.703,55 €	1.873,90 €
CG065	4021900715	VEDELLA TROSSOS	kg	92,00	10,86 €	10%	11,95 €	999,12 €	1.099,03 €
CG066	4021900621	TRUITA FRANCESA	unitat	2.210,00	0,57 €	10%	0,63 €	1.259,70 €	1.385,67 €
CG067	4021900716	HAMBURGUESA VEGGIE	kg	8,00	6,15 €	10%	6,77 €	49,20 €	54,12 €
CG068	4021900732	PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT	kg	92,10	9,80 €	10%	10,78 €	902,58 €	992,84 €
CG069	4021900054	PIT DE POLLASTRE	kg	600,00	8,60 €	10%	9,46 €	5.160,00 €	5.676,00 €



Doc. original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al
13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCPSUNFZFFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 40 de 67



Lot 4 - Fruita i verdura fresca - HPC

Codi Fitxa	Codi Article	Nom Article	Unitat Mesura	Estimació Consum	Preu Unitari Màxim Licitació (sense IVA)	Tipus d'IVA (%)	Preu Unitari Màxim Licitació (amb IVA)	Subtotal per Producte (sense IVA)	Subtotal per Producte (amb IVA)
FV001	4021400007	TARONJA	kg	4.463,99	1,92 €	4%	2,00 €	8.570,86 €	8.913,70 €
FV002	4021400046	KIWI	kg	1.470,43	5,13 €	4%	5,34 €	7.549,19 €	7.851,16 €
FV003	4021400006	MANDARINA	kg	2.627,54	3,40 €	4%	3,53 €	8.927,07 €	9.284,15 €
FV004	4021400009	PLÁTAN	kg	2.413,41	4,51 €	4%	4,70 €	10.896,30 €	11.332,16 €
FV005	4021400016	POMA	kg	3.644,80	1,40 €	4%	1,46 €	5.102,72 €	5.306,83 €
FV006	4021400043	ENCIAM BOSSA	kg	4.412,00	5,90 €	4%	6,14 €	26.030,80 €	27.072,03 €
FV007	4021400035	TOMÀQUET CANARI	kg	1.658,55	2,40 €	4%	2,50 €	3.980,52 €	4.139,74 €
FV008	4021400008	PATATA KNEBECK	kg	1.301,00	1,10 €	4%	1,14 €	1.431,10 €	1.488,34 €
FV009	4021400003	COL DEL PAIS	kg	901,00	1,46 €	4%	1,52 €	1.315,46 €	1.368,08 €
FV010	4021400031	PRÉSSEC VERMELL	kg	28,60	2,50 €	4%	2,60 €	71,50 €	74,36 €
FV011	4021400037	ALL GRANEL	kg	37,00	5,25 €	4%	5,46 €	194,25 €	202,02 €
FV012	4021400013	NAB	kg	895,03	1,43 €	4%	1,49 €	1.283,92 €	1.335,28 €
FV013	4021400017	PERA	kg	1.486,18	3,25 €	4%	3,38 €	4.824,88 €	5.017,88 €
FV014	4021400012	XIRIMA	kg	824,60	2,50 €	4%	2,60 €	2.061,50 €	2.143,96 €
FV015	4021400025	PRÉSSEC GROC	kg	544,95	2,87 €	4%	2,98 €	1.563,46 €	1.626,00 €
FV016	4021400019	PORRO	kg	735,74	1,90 €	4%	1,98 €	1.397,91 €	1.453,82 €
FV017	4021400005	ENCIAM ICEBERG	kg	98,00	1,25 €	4%	1,30 €	122,50 €	127,40 €
FV018	4021400027	SINDRIA	kg	543,13	1,30 €	4%	1,35 €	706,07 €	734,31 €
FV019	4021400020	PASTANAGA	kg	990,00	1,06 €	4%	1,10 €	1.046,43 €	1.088,29 €
FV020	4021400021	CEBA	kg	640,00	1,20 €	4%	1,25 €	768,00 €	798,72 €
FV021	4021400015	APIT	kg	597,00	2,20 €	4%	2,29 €	1.313,40 €	1.365,94 €
FV022	4021400040	PARAGUAJO	kg	171,58	1,84 €	4%	1,91 €	315,71 €	328,34 €
FV023	4021400034	PATATA MONALISA	kg	530,00	1,20 €	4%	1,25 €	636,00 €	661,44 €
FV024	4021400030	NECTARINA	kg	650,15	2,45 €	4%	2,55 €	1.592,87 €	1.656,58 €
FV025	4021400029	MELÓ	kg	140,66	0,89 €	4%	0,93 €	125,19 €	130,19 €
FV026	4021400042	PRUNA NEGRA	kg	255,70	5,59 €	4%	5,81 €	1.429,36 €	1.486,54 €
FV027	4021400023	LLIMONA	kg	79,70	2,50 €	4%	2,60 €	199,25 €	207,22 €
FV028	4021400018	PEBROT VERD	kg	80,35	3,50 €	4%	3,64 €	281,23 €	292,47 €
FV029	4021400010	TOMÀQUET PAIS	kg	931,15	2,04 €	4%	2,12 €	1.899,55 €	1.975,53 €
FV030	4021400022	CARBASSO	kg	699,70	2,30 €	4%	2,39 €	1.609,31 €	1.673,68 €
FV031	4021400026	ALBERCOC	kg	5,30	2,81 €	4%	2,92 €	14,89 €	15,49 €
FV032	4021400032	RAIM	kg	180,00	2,50 €	4%	2,60 €	450,00 €	468,00 €
FV033	4021400039	JULVERT	kg	22,00	0,94 €	4%	0,98 €	20,68 €	21,51 €



Doc.original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCPSUNFZFFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 41 de 67



Lot 5 - Productes a temperatura ambient – HJNM

Codi Fitxa	Codi Article	Nom Article	Unitat Mesura	Estimació Consum	Preu Unitari Màxim Licitació (sense IVA)	Tipus d'IVA (%)	Preu Unitari Màxim Licitació (amb IVA)	Subtotal per Producte (sense IVA)	Subtotal per Producte (amb IVA)
CPLL001	4021500001	LLENTIES 5 KG	unitat	20,00	11,54 €	4%	12,00 €	230,80 €	240,03 €
CPLL002	4021500015	PASTA 1 KG	unitat	24,00	1,94 €	10%	2,13 €	46,56 €	51,22 €
CPLL003	4021500005	ARROS 5 KG	unitat	71,00	8,23 €	4%	8,56 €	584,33 €	607,70 €
CPLL004	4021500011	ESPIRALS TRICOLOR 3 KG	unitat	23,00	8,11 €	10%	8,92 €	186,53 €	205,18 €
CPLL005	4021500019	ARROS VAPORTIZAT 5 KG	unitat	5,00	10,32 €	4%	10,73 €	51,59 €	53,66 €
CPLL006	4021500004	MACARRONS 5 Kg	unitat	11,00	8,29 €	10%	9,12 €	91,19 €	100,31 €
CPLL007	4021500018	ESPAGUETIS 5 Kg	unitat	8,00	7,90 €	10%	8,69 €	63,23 €	69,56 €
CPLL008	4021500007	GRANA DE MELO BOSSA 5 Kg	unitat	5,00	8,49 €	10%	9,33 €	42,43 €	46,07 €
CPLL009	4021500008	COLZES 5Kg	unitat	10,00	8,03 €	10%	8,83 €	80,31 €	88,34 €
CPLL010	4021500016	ESPIRALS 5Kg	unitat	6,00	8,40 €	10%	9,24 €	50,38 €	55,42 €
CPLL011	4021500031	ESTRELLES 5Kg	unitat	5,00	8,56 €	10%	9,42 €	42,81 €	47,10 €
CPLL012	4021500038	FIDEUS FINS NUM 0 5Kg	unitat	6,00	7,88 €	10%	8,67 €	47,27 €	52,00 €
CPLL013	4021500033	MERAVELLA 5Kg	unitat	5,00	8,56 €	10%	9,42 €	42,81 €	47,10 €
CPLL014	4021500030	FIDEUS MITJANS NUM 2 5Kg	unitat	6,00	7,27 €	10%	8,00 €	43,63 €	47,99 €
CPLL015	4021500029	FIDEUS GRUIXUTS NUM 4 5Kg	unitat	9,00	8,12 €	10%	8,93 €	73,08 €	80,38 €
CPLL016	4021500034	TAURO 5 KG	unitat	6,00	7,68 €	10%	8,45 €	46,06 €	50,67 €
CPLL017	4021500032	PISTONS 5 Kg	unitat	5,00	8,56 €	10%	9,42 €	42,81 €	47,10 €
CPLL018	4021500020	LLAÇOS TRICOLOR 3 KG	unitat	26,00	8,11 €	10%	8,93 €	210,99 €	232,09 €
CS001	4021600020	MERMELADA PORIONS 17 GR	unitat	13.868,00	0,10 €	10%	0,11 €	1.386,80 €	1.525,48 €
CS002	4021600007	VARIAT DE FRUITES EXTRA 3 KG - COCTEL MACEDO	unitat	499,00	6,69 €	10%	7,36 €	3.338,31 €	3.672,14 €
CS003	4021600047	MERMELADA SENSE SUCRE 20gr	unitat	18.464,00	0,11 €	10%	0,12 €	2.072,26 €	2.279,49 €
CS004	4021600043	TONYINA OLI GIR. 1 KG	unitat	91,00	6,97 €	10%	7,67 €	634,14 €	697,55 €
CS005	4021600041	LLENTIES CUITES 3 KG	unitat	162,00	3,18 €	10%	3,50 €	515,16 €	566,68 €
CS006	4021600009	CIGRONS CUIITS 3 KG	unitat	468,00	3,25 €	10%	3,58 €	1.521,00 €	1.673,10 €
CS007	4021600029	REMOLATXA RALLADA LLAUNA 3 KG	unitat	6,00	3,25 €	10%	3,58 €	19,50 €	21,45 €
CS008	4021600039	TOMÀQUET FREGIT 2850 gr.	unitat	52,00	4,82 €	10%	5,30 €	250,54 €	275,59 €
CS010	4021600004	MONGETA BLANCA CUITA 3 KG	unitat	201,00	3,20 €	10%	3,52 €	643,43 €	707,77 €
CS011	4021600040	TOMÀQUET TRITURAT 4 Kg	unitat	44,00	5,15 €	10%	5,67 €	228,60 €	249,26 €
CS012	4021600031	OLIVA LAMINADA NEGRA 3KG	unitat	40,00	6,95 €	10%	7,65 €	278,00 €	305,80 €
CS013	4021600042	SALSA PESTO	unitat	5,00	23,64 €	10%	26,00 €	118,20 €	130,02 €
CS014	4021600021	CODONY PORIONS	unitat	830,00	0,20 €	10%	0,22 €	166,00 €	182,60 €
CS015	4021600014	XAMPINYÓ LAMINAT 3 KG	unitat	6,00	6,06 €	10%	6,67 €	36,36 €	40,00 €
CS016	4021600032	OLIVA LAMINADA VERDA 3KG	unitat	8,00	8,02 €	10%	8,82 €	64,17 €	70,58 €
CS017	4021600001	OLIVA NEGRA 5 KG	unitat	14,00	8,39 €	10%	9,23 €	117,48 €	129,23 €
CS018	4021600016	PEBROT TIRES 3 KG	unitat	9,00	10,00 €	10%	11,00 €	90,02 €	99,02 €
E044	4021600045	CREMA MARISC 770gr	unitat	31,00	4,19 €	10%	4,61 €	129,82 €	142,80 €
CS020	4021600048	OLIVA FARCIDA 1500 KG	unitat	5,00	5,68 €	10%	6,25 €	28,40 €	31,24 €
CS021	4021600011	PRESSEC AMB ALMIBAR 3 KG	unitat	370,00	5,58 €	10%	6,14 €	2.064,44 €	2.270,88 €
CS009	4021600034	PINYA ALMIBAR	unitat	20,00	7,95 €	10%	8,75 €	159,05 €	174,96 €
CS019	4021600035	ESPARREC	unitat	100,00	4,64 €	10%	5,10 €	464,00 €	510,40 €
E001	4021800091	SUCRE SOBRE 6 GR 500 UNITATS	unitat	91,00	9,76 €	10%	10,73 €	888,04 €	976,84 €
E002	4021800009	CAMAMILLA 100 SOBRES	unitat	21,00	3,32 €	10%	3,65 €	69,74 €	76,72 €
E003	4021800008	EDULCORANT SOBRE	unitat	89,00	7,85 €	10%	8,64 €	698,67 €	768,76 €
E004	4021800081	PURE PATATES 2 KG	unitat	46,00	9,25 €	10%	10,18 €	425,50 €	468,05 €



Doc.original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCPSUNFZFFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 42 de 67



E005	4021800042	SALSA CÈSAR	unitat	23,00	2,43 €	10%	2,68 €	55,98 €	61,58 €
E006	4021800103	SALMOREJO	unitat	431,00	2,30 €	10%	2,53 €	991,30 €	1.090,43 €
E007	4021800006	COLA CAO SOBRES 18 GR 50 UNITATS	unitat	23,00	16,58 €	10%	18,24 €	381,39 €	419,53 €
E008	4021800060	SALSA BEMAMEL	unitat	25,00	4,66 €	10%	5,12 €	116,46 €	128,10 €
E009	4021800087	BROU VEGETAL 1KG	unitat	81,00	7,25 €	10%	7,98 €	587,25 €	645,98 €
E010	4021800104	GASPATXO	unitat	402,00	1,95 €	10%	2,15 €	783,90 €	862,29 €
E011	4021800074	CAFÈ DESCAF. EN GRA	unitat	72,00	8,39 €	10%	9,23 €	604,37 €	664,80 €
E012	4021800083	CAFÈ EN SOBRES DESCAFEINAT	unitat	29,00	4,20 €	10%	4,62 €	121,80 €	133,98 €
E013	4021800078	BROU DE POLLASTRE 1 KG	unitat	20,00	6,59 €	10%	7,25 €	131,80 €	144,98 €
E014	4021800039	AMETLLA TORRADA	unitat	3,00	10,53 €	10%	11,58 €	31,59 €	34,75 €
E015	4021800011	CAFÈ DESCAFEINAT	unitat	17,00	3,74 €	10%	4,11 €	63,58 €	69,94 €
E016	4021800080	CAFÈ MOLT BARREJA	unitat	53,00	4,05 €	10%	4,46 €	214,65 €	236,12 €
E017	4021800043	MAIONESA 3600 ML	unitat	5,00	6,19 €	10%	6,81 €	30,94 €	34,04 €
E018	4021800025	AVELLANA TORRADA KG	unitat	4,00	16,26 €	10%	17,89 €	65,04 €	71,54 €
E019	4021800089	ALLIOLI 2 KG	unitat	8,00	9,95 €	10%	10,94 €	79,58 €	87,54 €
E020	4021800019	MAIONESA SOBRE INDIVIDUAL 14G	unitat	810,00	0,05 €	10%	0,06 €	44,21 €	48,63 €
E021	4021800001	SAL FINA 1 KG	unitat	208,00	0,47 €	10%	0,51 €	97,12 €	106,83 €
E022	4021800086	VINAGRE VI 5 L	unitat	11,00	4,14 €	21%	5,01 €	45,54 €	55,10 €
E023	4021800096	CREMA DE PORROS	unitat	13,00	5,18 €	10%	5,70 €	67,34 €	74,08 €
E024	4021800057	CEBA SOFREGIDA	unitat	13,00	5,94 €	10%	6,54 €	77,26 €	84,98 €
E025	4021800031	PRUNA AMB OS	kg	13,00	7,12 €	4%	7,40 €	92,56 €	96,26 €
E026	4021800071	HERBES PROVENÇALS	unitat	9,00	5,99 €	10%	6,59 €	53,91 €	59,30 €
E027	4021800005	SUCRE 1 KG	unitat	17,00	1,35 €	10%	1,49 €	22,96 €	25,25 €
E028	4021800063	PEBRE NEGRE MOLT	unitat	2,00	11,75 €	10%	12,93 €	23,50 €	25,85 €
E029	4021800082	VINAGRE MODENA	unitat	3,00	6,64 €	10%	7,30 €	19,92 €	21,91 €
E030	4021800003	JULVERT	unitat	12,00	5,02 €	10%	5,52 €	60,27 €	66,30 €
E031	4021800010	CACAO A LA TASSA 1 KG	unitat	483,00	3,67 €	10%	4,03 €	1.770,95 €	1.948,05 €
E032	4021800026	PANSES	unitat	8,00	5,95 €	4%	6,19 €	47,60 €	49,50 €
E033	4021800073	LLORER	unitat	9,00	4,49 €	4%	4,66 €	40,37 €	41,98 €
E034	4021800064	TORRÒ TOU	unitat	432,00	0,40 €	10%	0,44 €	172,80 €	190,08 €
E035	4021800065	TORRÒ FRUITES	unitat	65,00	0,50 €	10%	0,55 €	32,50 €	35,75 €
E036	4021800084	PEBRE VERMELL DOLÇ	unitat	8,00	6,44 €	10%	7,08 €	51,52 €	56,67 €
E037	4021800041	ORENGA	unitat	4,00	2,41 €	4%	2,50 €	9,63 €	10,01 €
E038	4021800066	TORRÒ CREMA	unitat	216,00	0,38 €	10%	0,42 €	82,08 €	90,29 €
E039	4021800033	TE 100 SOBRES	unitat	3,00	3,33 €	10%	3,66 €	9,98 €	10,98 €
E040	4021800072	VINAGRE NEGRE 1 LT	unitat	39,00	0,70 €	10%	0,77 €	27,32 €	30,05 €
E041	4021800017	TIL·LA 100 SOBRES	unitat	27,00	3,55 €	10%	3,91 €	95,85 €	105,44 €
E042	4021800032	MENTA 100 SOBRES	unitat	17,00	3,60 €	10%	3,97 €	61,28 €	67,41 €
E043	4021800101	CURCUMA	unitat	2,00	4,95 €	10%	5,45 €	9,90 €	10,89 €
FD001	4021000009	GALETA MARIA SOBRE 5 UNITATS	unitat	510,00	0,08 €	10%	0,09 €	40,73 €	44,80 €
FD002	4021000006	TORRADETES AMB SAL 2 UNIT	unitat	17.075,00	0,09 €	4%	0,09 €	1.536,75 €	1.598,22 €
FD003	4021000007	TORRADETES SENSE SAL 2 UNITATS	unitat	10.109,00	0,09 €	4%	0,09 €	909,81 €	946,20 €
FD004	4021000011	PASTIS PLANXA	unitat	128,00	12,00 €	10%	13,20 €	1.536,00 €	1.689,60 €
FD005	4021000002	MAGDALENA RODONA	unitat	225,00	1,75 €	10%	1,93 €	393,75 €	433,13 €
FD006	4021000004	PA DE MOTLLE S/ GLUTEN 500 GR	unitat	88,00	4,32 €	10%	4,75 €	380,29 €	418,32 €



Doc.original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCPSUNFZFFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 43 de 67

FD007	4021000019	CROSTONS DE PA	unitat	104,00	2,80 €	10%	3,08 €	291,20 €	320,32 €
FD008	4021000003	GALETA MARIA 200G	unitat	5,00	0,75 €	10%	0,83 €	3,75 €	4,13 €
FD009	4021000017	FARINA DE BLAT DE MORO 2,5KG	unitat	3,00	13,50 €	4%	14,04 €	40,50 €	42,12 €
FD010	4021000010	FARINA 5 KG	unitat	7,00	5,62 €	4%	5,85 €	39,37 €	40,95 €
FD011	4021000008	PA RATLLAT 5 KG	unitat	6,00	9,17 €	10%	10,09 €	55,02 €	60,52 €
FD012	4021000005	PA DE MOTLLE 500GR	unitat	182,00	1,93 €	10%	2,12 €	351,17 €	386,29 €
OG001	4021300001	OLI OLIVA EXTRA VERGE - 5L	unitat	289,00	20,61 €	4%	21,43 €	5.956,29 €	6.194,54 €
OG002	4021300006	OLI GIRASOL ALT OLEIC - 7,5 L	unitat	62,00	36,30 €	10%	39,93 €	2.250,60 €	2.475,66 €
OG003	4021300003	OLI OLIVA EXTRA VERGE - 1L	unitat	73,00	5,24 €	4%	5,45 €	382,26 €	397,55 €
PC001	4021000001	PA BARRA 0,5 K	barra	6.375,00	1,60 €	4%	1,66 €	10.200,00 €	10.608,00 €
PC002	4021000018	COCA DE RECAPTE	unitat	110,00	7,50 €	10%	8,25 €	825,00 €	907,50 €
RB001	4021700005	AIGUA 1.5	unitat	4.659,00	0,36 €	10%	0,40 €	1.677,24 €	1.844,96 €
RB002	4021700028	BEGUDA SOJA	unitat	506,00	0,80 €	10%	0,88 €	404,80 €	445,28 €
RB003	4021700021	SUC FRUITA PINYA 1 LT	unitat	1.186,00	1,05 €	21%	1,27 €	1.245,30 €	1.506,81 €
RB004	4021700022	SUC PRESSEC 1 LT	unitat	1.154,00	0,98 €	21%	1,19 €	1.130,92 €	1.368,41 €
RB005	4021700020	SUC DE FRUITA MINI PRESSEC	unitat	1.883,00	0,28 €	21%	0,33 €	517,83 €	626,57 €
RB006	4021700023	SUC FRUITA POMA 1 LT	unitat	901,00	0,90 €	21%	1,09 €	810,90 €	981,19 €
RB007	4021700012	SUC FRUITA MINI BRIK TARONJA	unitat	1.579,00	0,35 €	21%	0,42 €	552,65 €	668,71 €
RB008	4021700004	AIGUA 330 CC	unitat	1.810,00	0,17 €	10%	0,18 €	298,65 €	328,52 €
RB009	4021700002	BRANDY 1 L	unitat	36,00	7,95 €	21%	9,62 €	286,20 €	346,30 €
RB010	4021700011	SUC FRUITA MINI BRIK PINYA	unitat	2.696,00	0,28 €	21%	0,33 €	741,40 €	897,09 €
RB011	4021700024	SUC FRUITA MINI PINYA-RAIM	unitat	49,00	0,28 €	21%	0,33 €	13,48 €	16,30 €
RB012	4021700003	VI NEGRE 75 CL	unitat	67,00	2,89 €	21%	3,50 €	193,63 €	234,29 €
RB013	4021700016	SUC TARONJA 1 LITRE	unitat	908,00	0,90 €	21%	1,09 €	817,20 €	988,81 €
RB014	4021700010	CAVA	unitat	20,00	5,45 €	21%	6,59 €	109,00 €	131,89 €
RB015	4021700025	SUC DE FRUITA 1 LT PRESSEC-RAIM	unitat	361,00	0,90 €	21%	1,09 €	324,90 €	393,13 €
RB016	4021700001	VI BLANC BRIK 1 LITRE	unitat	52,00	0,98 €	21%	1,19 €	50,96 €	61,66 €
RB017	4021700006	GASEOSA 1,5 LITRES	unitat	23,00	0,39 €	21%	0,47 €	8,97 €	10,85 €
RB018	4021700018	AIGUA AMB GARRAFA 5 LITRES	unitat	54,00	1,15 €	10%	1,27 €	62,10 €	68,31 €
RB019	4021700029	REFRESC 2 LITRES	unitat	22,00	2,89 €	21%	3,50 €	63,58 €	76,93 €
RB020	4021700030	BEGUDA CIVADA	unitat	295,00	1,65 €	10%	1,82 €	486,75 €	535,43 €
TM001	4021800040	GELATINA SABORS	unitat	3.355,00	0,80 €	10%	0,88 €	2.684,00 €	2.952,40 €
TM002	4021800054	PURE POMA	unitat	1.880,00	2,15 €	10%	2,37 €	4.042,00 €	4.446,20 €
TM003	4021800050	PURE PERA	unitat	1.588,00	2,15 €	10%	2,37 €	3.414,20 €	3.755,62 €
TM004	4021800053	PURE MACEDONIA	unitat	1.458,00	2,15 €	10%	2,37 €	3.134,70 €	3.448,17 €
TM005	4021800036	8 CEREALS	unitat	7,00	3,54 €	10%	3,89 €	24,78 €	27,26 €
TM006	4021800028	FLOCS MULTIFRUITA T	unitat	6,00	16,95 €	10%	18,65 €	101,70 €	111,87 €
TM007	4021800029	FLOCS POMA	unitat	3,00	13,15 €	10%	14,47 €	39,45 €	43,40 €
TM008	4021800038	RESOURCE CACAO	unitat	7,00	0,44 €	10%	0,48 €	3,05 €	3,35 €
TM009	4021800014	MOULIPRO COROL POLLASTRE+PASTANAGA 750GR	unitat	7,00	17,50 €	10%	19,25 €	122,50 €	134,75 €
TM010	4021800024	MOULIPRO COROL PEIX+PATATES 750G	unitat	7,00	17,35 €	10%	19,09 €	121,45 €	133,60 €
TM011	4021800090	8 CEREALS AMB CACAO	unitat	7,00	4,28 €	10%	4,69 €	29,82 €	32,80 €
TM012	4021800027	MOULIPRO COROL BOU+PASTANAGA 750G	unitat	4,00	18,40 €	10%	20,24 €	73,60 €	80,96 €
TM013	4021800037	PURE CREMA ARRÓS	unitat	10,00	3,29 €	10%	3,62 €	32,90 €	36,19 €



Doc.original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al
13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCPSUNFZFFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 44 de 67

Lot 6 - Productes refrigerats – HJNM

Codi Fitxa	Codi Article	Nom Article	Unitat Mesura	Estimació Consum	Preu Unitari Màxim Licitació (sense IVA)	Tipus d'IVA (%)	Preu Unitari Màxim Licitació (amb IVA)	Subtotal per Producte (sense IVA)	Subtotal per Producte (amb IVA)
CPAE001	4021200123	POLLASTRE BLANC	kg	1.356,00	3,81 €	10%	4,19 €	5.167,99 €	5.684,79 €
CPAE002	4021200121	CONILL TROSSEJAT	kg	268,00	9,75 €	10%	10,72 €	2.612,62 €	2.873,88 €
CPAE003	4021200103	CAP DE LLOM LIGAT	kg	9,00	8,65 €	10%	9,52 €	77,89 €	85,68 €
CPAE004	4021200019	XORIÇ ROIG	kg	22,00	8,98 €	10%	9,88 €	197,63 €	217,39 €
CPAE005	4021200036	PERNIL SALAT	kg	249,00	15,03 €	10%	16,53 €	3.742,47 €	4.116,72 €
CPAE006	4021200009	LLONGANISSA FRESCA (BOTIRARRA GRUIXUDA)	kg	244,00	6,95 €	10%	7,65 €	1.696,11 €	1.865,72 €
CPAE007	4021200035	PIT DE POLLASTRE	kg	357,00	7,90 €	10%	8,69 €	2.820,30 €	3.102,33 €
CPAE008	4021200031	PERNIL CUIT	kg	762,00	6,80 €	10%	7,48 €	5.181,60 €	5.699,76 €
CPAE009	4021200025	CUIXA DE POLLASTRE	kg	465,00	4,80 €	10%	5,28 €	2.232,00 €	2.455,20 €
CPAE010	4021200023	BUTIFARRA CATALANA	kg	17,00	10,68 €	10%	11,75 €	181,56 €	199,72 €
CPAE011	4021200131	BISBE NEGRE	kg	38,00	11,38 €	10%	12,51 €	432,25 €	475,48 €
CPAE012	4021200004	CANYA DE LLOM	kg	113,00	9,45 €	10%	10,40 €	1.067,85 €	1.174,64 €
CPAE013	4021200020	CAP DE LLOM TALLAT	kg	65,00	9,26 €	10%	10,18 €	601,70 €	661,87 €
CPAE014	4021200010	GIRELLA TALLADA	kg	81,00	19,30 €	10%	21,23 €	1.563,30 €	1.719,63 €
CPAE015	4021200032	EMBOTIT DE GALL DINDI	kg	169,00	4,80 €	10%	5,28 €	811,20 €	892,32 €
CPAE016	4021200033	BACON	kg	69,00	8,71 €	10%	9,58 €	601,13 €	661,24 €
CPAE017	4021200115	PANXETA	kg	25,00	7,74 €	10%	8,52 €	193,55 €	212,91 €
CPAE018	4021200022	LLOM SENCER TALLAT	kg	17,00	8,68 €	10%	9,55 €	147,56 €	162,32 €
CPAE019	4021200128	FRICANDO	kg	36,00	14,86 €	10%	16,35 €	534,96 €	588,46 €
CPAE020	4021200104	GALLINA	kg	298,00	4,65 €	10%	5,11 €	1.384,54 €	1.522,99 €
CPAE021	4021200017	XOLIS	kg	11,00	11,39 €	10%	12,52 €	125,24 €	137,76 €
CPAE022	4021200006	BOTIFARRA NEGRA	kg	58,00	7,50 €	10%	8,25 €	435,00 €	478,50 €
CPAE023	4021200011	CANYA DE LLONZA DE PORC	kg	10,00	8,41 €	10%	9,25 €	84,11 €	92,52 €



Doc.original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCPSUNFZFFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 45 de 67

93	CPAE024	4021200007	BOTIFARRA BLANCA	kg	60,00	9,60 €	10%	10,56 €	576,00 €	633,60 €
94	CPAE025	4021200105	FUET	kg	36,00	11,39 €	10%	12,52 €	409,86 €	450,85 €
95	CPAE026	4021200018	BULL DE LA LENGUA	kg	22,00	10,50 €	10%	11,55 €	231,00 €	254,10 €
96	CPAE027	4021200030	SALSITXÓ EXTRA (LLONGANISSA)	kg	24,00	9,58 €	10%	10,54 €	229,88 €	252,87 €
97	CPAE028	4021200112	OSSOS	kg	3,00	2,80 €	10%	3,08 €	8,40 €	9,24 €
226	O001	4021100011	OU LIQUID PASTEURITZAT	unitat	318,00	4,66 €	10%	5,12 €	1.480,40 €	1.628,44 €
227	O002	4021100013	CLARA DE OU PASTEURITZADA	unitat	382,00	3,40 €	10%	3,74 €	1.299,93 €	1.429,92 €
228	O003	4021100019	OU DUR	unitat	4.405,00	0,40 €	10%	0,44 €	1.762,00 €	1.938,20 €
234	PL001	4021100108	LLET SEMIDESNATADA 1500	unitat	6.480,00	1,40 €	4%	1,46 €	9.072,00 €	9.434,88 €
235	PL002	4021100001	IOGURT NATURAL PACK DE 4/U	unitat	5.308,00	1,24 €	4%	1,29 €	6.578,29 €	6.841,42 €
236	PL003	4021100006	FLAM VAINILLA PACK DE 4/U	unitat	2.366,00	1,39 €	10%	1,53 €	3.289,61 €	3.618,57 €
237	PL004	4021100015	FORMATGE AMB BARRA	kg	317,00	8,39 €	4%	8,73 €	2.660,14 €	2.766,54 €
238	PL005	4021100012	MICROMANTEGA 10 GR	unitat	23.808,00	0,18 €	10%	0,20 €	4.366,28 €	4.802,90 €
239	PL006	4021100003	IOGURT SABORES PACK 4/UNID	unitat	2.632,00	1,38 €	4%	1,43 €	3.621,59 €	3.766,45 €
240	PL007	4021100014	FORMATGE AMB PORCIONS ENVAS 24U	unitat	349,00	2,90 €	4%	3,02 €	1.012,10 €	1.052,58 €
241	PL008	4021100022	IOGURT NATURAL EDULCORAT	unitat	1.396,00	1,24 €	4%	1,29 €	1.731,04 €	1.800,28 €
242	PL009	4021100017	MANTEGA 1 KG	unitat	90,00	12,18 €	10%	13,40 €	1.096,20 €	1.205,82 €
243	PL010	4021100016	FORMATGE S/S	unitat	401,00	0,49 €	4%	0,51 €	196,49 €	204,35 €
244	PL011	4021100103	NATA 1L	unitat	120,00	4,06 €	10%	4,47 €	487,20 €	535,92 €
245	PL012	4021100018	EMENTAL RATLLAT 1 KG.	unitat	60,00	9,60 €	10%	10,56 €	576,18 €	633,80 €
246	PL013	4021100004	NATILLES VAINILLA PACK DE 4/U CANVI D'UNITATS	unitat	1.087,00	1,39 €	10%	1,53 €	1.510,93 €	1.662,02 €
247	PL014	4021100009	LLET DESNATADA 1500L	unitat	308,00	1,26 €	4%	1,31 €	386,58 €	402,04 €
248	PL015	4021100005	FLAM D'OU PACK DE 4/U	unitat	31,00	2,18 €	10%	2,40 €	67,58 €	74,34 €
249	PL016	4021100106	MOZZARELLA NAPOLI PICADA 2 KG	unitat	6,00	15,53 €	4%	16,16 €	93,20 €	96,93 €



Doc.original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al
13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCPSUNFZFFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 46 de 67



Lot 7 - Productes congelats – HJNM

Codi Fitxa	Codi Article	Nom Article	Unitat Mesura	Estimació Consum	Preu Unitari Màxim Licitació (sense IVA)	Tipus d'IVA (%)	Preu Unitari Màxim Licitació (amb IVA)	Subtotal per Producte (sense IVA)	Subtotal per Producte (amb IVA)
CG001	4021900113	FILET DE SALMÓ AMB PELL	kg	418,00	7,50 €	10%	8,25 €	3.135,00 €	3.448,50 €
CG002	4021900641	FILET DE DAURADA	kg	245,00	12,30 €	10%	13,53 €	3.013,50 €	3.314,85 €
CG003	4021900614	ALBERGÍNIA FARCIDA	kg	281,00	10,15 €	10%	11,17 €	2.852,15 €	3.137,37 €
CG004	4021900067	RAP CUETA	kg	247,00	4,45 €	10%	4,90 €	1.099,15 €	1.209,07 €
CG005	4021900620	TRUITA DE CARBASSÓ	unitat	584,00	3,30 €	10%	3,63 €	1.927,20 €	2.119,92 €
CG006	4021900001	CARN PICADA BARREJA	kg	357,00	6,70 €	10%	7,37 €	2.391,90 €	2.631,09 €
CG007	4021900018	TRUITA PATATA AMB CEBA	kg	601,00	4,20 €	10%	4,62 €	2.524,20 €	2.776,62 €
CG008	4021900032	PATATA A DAUS	kg	1.145,00	1,55 €	4%	1,61 €	1.774,75 €	1.845,74 €
CG009	4021900717	PEBROT ESCALIVAT	kg	189,00	10,05 €	10%	11,06 €	1.899,45 €	2.089,40 €
CG010	4021900006	ALBERGÍNIA ESCALIVADA	kg	173,00	9,86 €	10%	10,85 €	1.705,78 €	1.876,36 €
CG011	4021900013	MONGETA PLANA	kg	837,00	1,50 €	4%	1,56 €	1.255,50 €	1.305,72 €
CG012	4021900053	PATATA PARISINA	kg	1.108,00	2,15 €	10%	2,37 €	2.382,20 €	2.620,42 €
CG013	4021900012	ENSALADILLA	kg	983,00	1,42 €	4%	1,48 €	1.395,86 €	1.451,69 €
CG014	4021900040	PÈSOL EXTRA	kg	600,00	1,56 €	4%	1,62 €	936,00 €	973,44 €
CG015	4021900077	CEBA SOFREGIDA A TIRES	kg	430,00	2,90 €	10%	3,19 €	1.247,00 €	1.371,70 €
CG016	4021900045	BACALLA 500/1000	kg	394,00	11,50 €	10%	12,65 €	4.531,00 €	4.984,10 €
CG017	4021900022	PASTANAGA A DAUS	kg	956,00	1,16 €	4%	1,21 €	1.108,96 €	1.153,32 €
CG018	4021900037	CEBA TALLADA	kg	540,00	1,68 €	4%	1,75 €	907,20 €	943,49 €
CG019	4021900015	MINISTRA IMPERIAL	kg	495,00	1,90 €	4%	1,98 €	940,50 €	978,12 €
CG020	4021900616	CARBASSA	kg	540,00	1,65 €	4%	1,71 €	889,92 €	925,52 €
CG021	4021900095	VERDURA PER SOPA	kg	335,00	1,40 €	10%	1,54 €	469,00 €	515,90 €
CG022	4021900100	MINI PILOTTILLES ALL	unitat	42,00	35,50 €	10%	39,05 €	1.491,00 €	1.640,10 €
CG023	4021900055	LLUÇ FILET EMPANAT	kg	126,00	6,65 €	10%	7,32 €	837,90 €	921,69 €
CG024	4021900623	ALL PICAT	kg	782,00	1,50 €	4%	1,56 €	1.173,00 €	1.219,92 €
CG025	4021900107	GRAELLADA VERDURES I PATATA ROSTIDA	kg	284,00	2,75 €	10%	3,03 €	781,00 €	859,10 €
CG026	4021900011	C. SALTEJAT VERDURES	kg	157,00	1,99 €	10%	2,19 €	312,43 €	343,67 €
CG027	4021900014	MONGETA T/FINA	kg	708,00	1,57 €	4%	1,63 €	1.112,98 €	1.157,50 €
CG028	4021900088	PIZZA FORMATGE I PERNIL DOLÇ	kg	235,00	6,10 €	10%	6,71 €	1.433,50 €	1.576,85 €
CG029	4021900633	CARBASSÓ A DAUS	kg	530,00	1,38 €	4%	1,43 €	729,28 €	758,45 €
CG030	4021900613	PREPARAT DE PEIX I MARISC S/PELL S/CLOSCA	kg	195,00	7,35 €	10%	8,09 €	1.433,25 €	1.576,58 €
CG031	4021900084	CROQUETA CARN D'OLLA	kg	3,00	8,20 €	10%	9,02 €	24,60 €	27,06 €
CG032	4021900628	FILETS DE LLOBARRO	kg	191,00	12,20 €	10%	13,42 €	2.330,20 €	2.563,22 €
CG033	4021900002	LLUÇ FILETEJAT	kg	935,00	8,45 €	10%	9,30 €	7.900,75 €	8.690,83 €
CG034	4021900719	PORRO TALLAT RODANXES	kg	292,00	1,74 €	4%	1,81 €	508,08 €	528,40 €
CG035	4021900079	VERDURA PER SOFREGIT	kg	173,00	2,10 €	10%	2,31 €	363,30 €	399,63 €



Doc.original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCPSUNFZFFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 47 de 67

CG036	4021900007	PILOTILLES ALL/JUL	kg	103,00	5,23 €	10%	5,75 €	538,69 €	592,56 €
CG037	4021900041	COLIFLOR	kg	384,00	1,65 €	4%	1,72 €	633,60 €	658,94 €
CG038	4021900051	CANELÓ CARN S/B	unitat	24,00	19,00 €	10%	20,90 €	456,00 €	501,60 €
CG039	4021900072	TRUITA DE PATATA S/S	kg	146,00	3,08 €	10%	3,39 €	449,68 €	494,65 €
CG040	4021900050	XAMPINYÓ LAMINAT	kg	135,00	1,89 €	4%	1,97 €	255,15 €	265,36 €
CG041	4021900114	BARREJA BOLETS	kg	91,00	5,40 €	4%	5,62 €	491,40 €	511,06 €
CG042	4021900629	LLIBRETS DE GALL D'INDI	kg	92,00	6,24 €	10%	6,86 €	574,08 €	631,49 €
CG043	4021900034	ESPINACS PORCIÓ	kg	837,00	1,75 €	4%	1,82 €	1.464,75 €	1.523,34 €
CG044	4021900076	PATATA RODONA	kg	264,00	2,64 €	4%	2,75 €	696,96 €	724,84 €
CG045	4021900622	BUNYOLS DE BACALLÀ	kg	76,00	3,50 €	10%	3,85 €	266,00 €	292,60 €
CG046	4021900003	PEBROT DEL PIQUILLO FARCITS	kg	200,00	9,15 €	10%	10,07 €	1.830,00 €	2.013,00 €
CG047	4021900106	PATATA PER FREGIR	kg	210,00	1,89 €	4%	1,97 €	396,90 €	412,78 €
CG048	4021900029	CROQUETA POLLASTRE	kg	294,00	2,30 €	10%	2,53 €	676,20 €	743,82 €
CG049	4021900024	SAMFAINA	kg	149,00	2,05 €	10%	2,26 €	305,45 €	336,00 €
CG050	4021900031	TILÀPIA FILET	kg	229,00	5,45 €	10%	6,00 €	1.248,05 €	1.372,86 €
CG051	4021900087	GAMBA PELADA 70-100	kg	33,00	7,55 €	10%	8,31 €	249,15 €	274,07 €
CG052	4021900618	BRÒQUIL	kg	503,00	1,85 €	4%	1,92 €	930,55 €	967,77 €
CG053	4021900004	PEBROT VERMELL	kg	49,00	2,06 €	4%	2,14 €	100,94 €	104,98 €
CG054	4021900068	CROQUETA PERNIL	kg	192,00	2,15 €	10%	2,37 €	412,80 €	454,08 €
CG055	4021900021	PEBROT VERD	kg	38,00	2,48 €	4%	2,58 €	94,24 €	98,01 €
CG056	4021900010	BLEDES	kg	432,00	1,65 €	4%	1,72 €	712,80 €	741,31 €
CG057	4021900027	EMPANADILLA	kg	59,00	4,15 €	10%	4,57 €	244,85 €	269,34 €
CG058	4021900063	GELAT SABORS	unitat	6,00	0,41 €	10%	0,45 €	2,46 €	2,71 €
CG059	4021900033	CROQUETA BACALLÀ	kg	143,00	7,80 €	10%	8,58 €	1.115,40 €	1.226,94 €
CG060	4021900074	MINESTRA COMÚ	kg	65,00	2,30 €	4%	2,39 €	149,50 €	155,48 €
CG061	4021900627	PEUS CUITS	unitat	177,00	1,43 €	10%	1,57 €	253,11 €	278,42 €
CG062	4021900065	SOPA PEIX PREPARAT	kg	59,00	4,95 €	10%	5,45 €	292,05 €	321,26 €
CG063	4021900082	CARXOFA TROSSOS	kg	87,00	4,30 €	4%	4,48 €	374,45 €	389,43 €
CG064	4021900612	GALTES DE PORC	kg	163,00	5,66 €	10%	6,23 €	922,58 €	1.014,84 €
CG065	4021900715	VEDELLA TROSSOS	kg	50,00	10,86 €	10%	11,95 €	543,00 €	597,30 €
CG066	4021900621	TRUITA FRANCESA	unitat	1.194,00	0,57 €	10%	0,63 €	680,58 €	748,64 €
CG067	4021900716	HAMBURGUESA VEGGIE	kg	5,00	6,15 €	10%	6,77 €	30,75 €	33,83 €
CG068	4021900732	PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT	kg	50,00	9,80 €	10%	10,78 €	490,00 €	539,00 €
CG069	4021900054	PIT DE POLLASTRE	kg	324,00	8,60 €	10%	9,46 €	2.786,40 €	3.065,04 €



Doc.original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al
13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCPSUNFZFFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 48 de 67



Lot 8 - Fruita i verdura fresca - HJNM

Codi Fitxa	Codi Article	Nom Article	Unitat Mesura	Estimació Consum	Preu Unitari Màxim Licitació (sense IVA)	Tipus d'IVA (%)	Preu Unitari Màxim Licitació (amb IVA)	Subtotal per Producte (sense IVA)	Subtotal per Producte (amb IVA)
FV001	4021400007	TARONJA	kg	2.411,00	1,92 €	4%	2,00 €	4.629,12 €	4.814,28 €
FV002	4021400046	KIWI	kg	795,00	5,13 €	4%	5,34 €	4.081,53 €	4.244,79 €
FV003	4021400006	MANDARINA	kg	1.419,00	3,40 €	4%	3,53 €	4.821,05 €	5.013,89 €
FV004	4021400009	PLÀTAN	kg	1.304,00	4,51 €	4%	4,70 €	5.887,43 €	6.122,93 €
FV005	4021400016	POMA	kg	1.969,00	1,40 €	4%	1,46 €	2.756,60 €	2.866,86 €
FV006	4021400043	ENCIAM BOSSA	kg	2.383,00	5,90 €	4%	6,14 €	14.059,70 €	14.622,09 €
FV007	4021400035	TOMÀQUET CANARI	kg	896,00	2,40 €	4%	2,50 €	2.150,40 €	2.236,42 €
FV008	4021400008	PATATA KNEBECK	kg	703,00	1,10 €	4%	1,14 €	773,30 €	804,23 €
FV009	4021400003	COL DEL PAIS	kg	487,00	1,46 €	4%	1,52 €	711,02 €	739,46 €
FV010	4021400031	PRÉSECC VERMELL	kg	16,00	2,50 €	4%	2,60 €	40,00 €	41,60 €
FV011	4021400037	ALL GRANEL	kg	20,00	5,25 €	4%	5,46 €	105,00 €	109,20 €
FV012	4021400013	NAB	kg	484,00	1,43 €	4%	1,49 €	694,30 €	722,07 €
FV013	4021400017	PERA	kg	803,00	3,25 €	4%	3,38 €	2.606,94 €	2.711,22 €
FV014	4021400012	XIRIVA	kg	446,00	2,50 €	4%	2,60 €	1.115,00 €	1.159,60 €
FV015	4021400025	PRÉSECC GROCC	kg	295,00	2,87 €	4%	2,98 €	846,36 €	880,21 €
FV016	4021400019	PORRO	kg	398,00	1,90 €	4%	1,98 €	756,20 €	786,45 €
FV017	4021400005	ENCIAM ICEBERG	kg	53,00	1,25 €	4%	1,30 €	66,25 €	68,90 €
FV018	4021400027	SINDRIA	kg	294,00	1,30 €	4%	1,35 €	382,20 €	397,49 €
FV019	4021400020	PASTANAGA	kg	535,00	1,06 €	4%	1,10 €	565,50 €	588,11 €
FV020	4021400021	CEBA	kg	346,00	1,20 €	4%	1,25 €	415,20 €	431,81 €
FV021	4021400015	APIT	kg	323,00	2,20 €	4%	2,29 €	710,60 €	739,02 €
FV022	4021400040	PARAGUAIO	kg	93,00	1,84 €	4%	1,91 €	171,12 €	177,96 €
FV023	4021400034	PATATA MONALISA	kg	287,00	1,20 €	4%	1,25 €	344,40 €	358,18 €
FV024	4021400030	NECTARINA	kg	352,00	2,45 €	4%	2,55 €	862,40 €	896,90 €
FV025	4021400029	MELÓ	kg	76,00	0,89 €	4%	0,93 €	67,64 €	70,35 €
FV026	4021400042	PRUNA NEGRA	kg	139,00	5,59 €	4%	5,81 €	777,01 €	808,09 €
FV027	4021400023	LLIMONA	kg	44,00	2,50 €	4%	2,60 €	110,00 €	114,40 €
FV028	4021400018	PEBROT VERD	kg	44,00	3,50 €	4%	3,64 €	154,00 €	160,16 €
FV029	4021400010	TOMAQUET PAIS	kg	503,00	2,04 €	4%	2,12 €	1.026,12 €	1.067,16 €
FV030	4021400022	CARBASSO	kg	378,00	2,30 €	4%	2,39 €	869,40 €	904,18 €
FV031	4021400026	ALBERCOC	kg	3,00	2,81 €	4%	2,92 €	8,43 €	8,77 €
FV032	4021400032	RAIM	kg	98,00	2,50 €	4%	2,60 €	245,00 €	254,80 €
FV033	4021400039	JULIVERT	kg	12,00	0,94 €	4%	0,98 €	11,28 €	11,73 €



Doc.original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCPSUNFZFFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 49 de 67

ANNEX 2

CALENDARI DEL LLIURAMENT PER CATEGORIA

Hospital Comarcal del Pallars (HCP)

Horaris	8:00 a 11:00					
	dl	dm	dc	dj	dv	ds
ALIMENTS TEXTURA MODIFICADA			x			
CARNS, AUS I EMBOTITS	x		x		x	
CEREALS, PASTES I LLEGUNS			x			
CONGELATS	x		x		x	
CONSERVES			x			
ECONOMAT			x			
FARINES I DOLÇOS			x			
FRUITES I VERDURES	x		x		x	
OLIS I GREIXOS			x			
OUS			x			
PA I COCA RECAPTE	x	x	x	x	x	x
PRODUCTES LÀCTICS	x		x		x	
REFRESCOS I BEGUDES			x			

Plec de Prescripcions Tècniques - Annexes



Doc.original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCP SUNZF FFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 50 de 67



Hospital Jaume Nadal Merolles (HJNM)

Horaris

8:00 a 9:00

ALIMENTS TEXTURA MODIFICADA

CARNS, AUS I EMBOTITS

CEREALS, PASTES I LLEGUNS

CONGELATS

CONSERVES

ECONOMAT

FARINES I DOLÇOS

FRUITES I VERDURES

OLIS I GREIXOS

OUS

PA I COCA RECAPTE

PRODUCTES LÀCTICS

REFRESCOS I BEGUDES

dl

dm

dc

dj

dv

ds

X			X		
X			X		
X			X		
X			X		
X			X		
X			X		
			X		
X		X		X	
X			X		
X			X		
X	X	X	X	X	X
	X		X		
	X				

Plec de Prescripcions Tècniques - Annexes



Doc.original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCP SUNFZFFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 51 de 67



ANNEX 2
Criteris d'adjudicació

	Doc.original signat per: Tony Ribes Rubio 11/10/2025	Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028	Data creació còpia: 13/10/2025 08:18:07 Pàgina 52 de 67
		Original electrònic / Còpia electrònica autèntica CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ  0S3TZQ3RIWPD0QMCPSUNFZFFH9NOTM5Y	



**LICITACIÓ PÚBLICA PER AL SUBMINISTRAMENT D'ALIMENTS DESTINATS ALS
SERVEIS DE CUINA PER A L'HOSPITAL COMARCAL DEL PALLARS I PER A
L'HOSPITAL JAUME NADAL MEROLES (GESTIÓ DE SERVEIS SANITARIS)**

CRITERIS DE VALORACIÓ

Núm. Exp.: GSS-2026-2



Doc. original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCPSUNFZFFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 53 de 67

ÍNDEX DE CONTINGUTS

1.	Criteri OE1 – Preu unitari per producte.....	4
2.	Criteri C1-1 – Descompte aplicable si s'adjudiquen més d'un lot.....	6
3.	Criteri C1-2 – Compromís de subministrament per lots separats.....	7
4.	Criteri C1-3 – Vehicles amb sistemes de registre i traçabilitat digital	8
5.	Criteri C1-4 – Compromís de substitució urgent en cas de no conformitat.....	9
6.	Criteri C1-5 – Compromís de substitució urgent en cas de no conformitat.....	10
7.	Criteri C1-6 – Subministrament de productes ecològics certificats i/o de producció integrada i/o de producció pròpia	11
8.	Criteri C1-7 – Distància logística entre centre de distribució i punt de lliurament	12
9.	Criteri C1-8 – Reducció d'envasos no reutilitzables o contaminants.....	13
10.	Criteri C1-9 – Distribució amb un únic vehicle multitemperatura.....	14
11.	Criteri C1-10 – Subministrament de caixes plegables per al transvasament.....	15



Doc.original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCP SUNFZFFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 54 de 67



SUBMINISTRAMENT ALIMENTS		CRITERIS OBJECTIUS	100
Codi	Criteri	Aplicació	Punts
OE -1	Preu Unitari per Producte	$P_v = \left[1 - \left(\frac{O_v - O_m}{IL} \right) \times \left(\frac{1}{VP} \right) \right] \times P$ <i>P_v</i> = Puntuació de l'oferta a valorar <i>P</i> = Punts criteri econòmic <i>O_m</i> = Oferta Millor <i>O_v</i> = Oferta a Valorar <i>O_p</i> = Valor de Ponderació = 1 <i>IL</i> = Import de Licitació	45
C1-1	Descompte aplicable si s'adjudiquen més d'un lot	percentatge de descompte ofert en cas d'adjudicació múltiple (percentatge mínim ≥ 1%) $P_v = \left(\frac{O_v}{O_m} \right) \times P$ <i>P_v</i> = Puntuació de l'oferta a valorar <i>P</i> = Punts criteri econòmic <i>O_m</i> = Oferta Millor <i>O_v</i> = Oferta a Valorar	10
C1-2	Compromís de subministrament per lots separats	Declaració responsable conforme l'empresa disposa de logística per servir els lots per separat. Si/No	6
C1-3	Vehicles amb sistemes de registre i traçabilitat digital	Declaració responsable conforme els vehicles estan equipats amb sistemes de registre digital de temperatura. Si/No	6
C1-4	Compromís de substitució urgent en cas de no conformitat	≤12 h: 4 punts ≤18 h: 3 punts ≤24 h: 2 punts 24-48 h: 1 punt >48 h: 0 punts	4
C1-5	Temps de resposta davant comandes urgents	≤12 h: 3 punts ≤18 h: 2 punts ≤24 h: 1 punt >24 h: 0 punts	3
C1-6	Subministrament de productes ecològics certificats i/o de producció integrada i/o de producció pròpia	≥ 20% -- 5 punts ≥ 10% i < 20% -- 3 punts ≥ 5% i < 10% -- 1 punt < 5% o no acreditat -- 0 punts	5
C1-7	Distància logística entre centre de distribució i punt de lliurament	$P_v = \left(\frac{O_m}{O_v} \right) \times P$ <i>P_v</i> = Puntuació de l'oferta a valorar <i>P</i> = Punts criteri econòmic <i>O_m</i> = Oferta Millor <i>O_v</i> = Oferta a Valorar	5
C1-8	Reducció d'envasos no reutilitzables o contaminants	Declaració i evidències de pràctiques ambientals sobre l'ús d'envasos reutilitzables o biodegradables.	6
C1-9	Distribució amb un únic vehicle multitemperatura	Compromís de fer el lliurament amb vehicle únic que integri dues (refrigerat, congelat) o tres franges de temperatura (ambient, refrigerat, congelat). Si/No	6
C1-10	Subministrament de caixes plegables per al transvasament	Compromís formal de lliurament progressiu fins a 25 caixes durant la vigència del contracte. Adjuntar fitxa tècnica. Si/No	4



Doc.original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCPSUNFZFFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 55 de 67



1. Criteri OE1 – Preu unitari per producte

Puntuació màxima: 45 punts

Descripció:

Aquest criteri valora el cost total ofert per al subministrament dels productes inclosos en el lot, calculat sobre la base del preu unitari proposat per article i el consum estimat anual. L'objectiu és obtenir la millor relació qualitat-preu a partir d'una estimació realista del volum de compra.

Objectiu:

El cost global del subministrament té un impacte directe en la despesa pública. Per això, es pren com a referència la suma ponderada dels preus unitaris pel consum L'import previst, recollits a l'annex OE, per reflectir fidelment la despesa que suposaria l'adjudicació de cada lot. Aquest sistema permet valorar econòmicament de manera precisa i homogènia les diferents ofertes.

Valoració:

Per a la valoració de les ofertes econòmiques rebudes el procediment serà:

- Determinació de l'existència de baixes presumptament anormals
- Càlcul de les puntuacions de les ofertes acceptades

Criteris per a la determinació de l'existència de baixes presumptament anormals

Es presumirà que una oferta econòmica és inviable per estar formulada en termes que la fan anormalment baixa quan aquesta minori el preu en més de 5 unitats percentuals en relació a la mitjana aritmètica de les ofertes susceptibles de valoració econòmica (a aquests efectes, seran susceptibles de valoració econòmica les ofertes que no hagin estat excloses prèviament a l'obertura del sobre C).

L'import del llindar de normalitat es calcularà mitjançant la següent fórmula:

$$\text{Llindar} = \text{mitjana aritmètica} \times (1 - 5 \%)$$

L'import de la mitjana aritmètica es calcularà tenint en compte totes les ofertes susceptibles de valoració econòmica, aplicant les següents especificitats:

- Quan el nombre d'ofertes susceptibles de valoració econòmica sigui superior a 5: no es tindran en compte ni l'oferta amb el preu més alt ni l'oferta amb el preu més baix.
- Quan el nombre d'ofertes susceptibles de valoració econòmica sigui superior a 10: no es tindran en compte ni les 2 ofertes amb el preu més alt ni les 2 ofertes amb el preu més baix.





· Càlcul de les puntuacions de les ofertes acceptades

El càlcul de les puntuacions es realitzarà a partir de les ofertes acceptades, sense considerar les ofertes que finalment s'hagin considerat com a anormalment baixes després de tramitar el procediment establert en l'article 149 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic.

La puntuació màxima que pot rebre una oferta serà de 45 punts sobre un total de 100. La puntuació de cada oferta es calcularà de forma automàtica mitjançant la següent fórmula:

$$P_v = \left[1 - \left(\frac{O_v - O_m}{IL} \right) \times \left(\frac{1}{VP} \right) \right] \times P$$

P_v = Puntuació de l'oferta a valorar
 P = Punts criteri econòmic
 O_m = Oferta Millor
 O_v = Oferta a Valorar
 O_p = Valor de Ponderació = 1
 IL = Import de Licitació

L'Import màxim de la licitació, per a cada lot, és de:

Lot	Centre Destinatari	Denominació	Import màxim Licitació sense IVA	Import màxim Licitació amb IVA
Lot 1	Hospital Comarcal del Pallars (HCP)	Productes a temperatura ambient	137.213,24 €	150.109,96 €
Lot 2	Hospital Comarcal del Pallars (HCP)	Productes refrigerats	137.934,58 €	148.913,21 €
Lot 3	Hospital Comarcal del Pallars (HCP)	Productes congelats	146.924,78 €	159.504,32 €
Lot 4	Hospital Comarcal del Pallars (HCP)	Fruita i verdura fresca	97.731,87 €	101.641,14 €
Lot 5	Hospital Jaume Nadal Meroles (HJNM)	Productes a temperatura ambient	74.471,74 €	81.471,98 €
Lot 6	Hospital Jaume Nadal Meroles (HJNM)	Productes refrigerats	74.635,42 €	80.577,88 €
Lot 7	Hospital Jaume Nadal Meroles (HJNM)	Productes congelats	79.486,00 €	86.292,61 €
Lot 8	Hospital Jaume Nadal Meroles (HJNM)	Fruita i verdura fresca	52.820,49 €	54.933,31 €

Criteris de valoració 5 de 15



Doc. original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCP SUNZFHH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 57 de 67



2. Criteri C1-1 – Descompte aplicable si s'adjudiquen més d'un lot

Puntuació màxima: 10 punts

Descripció:

Aquest criteri valora el percentatge de descompte addicional que ofereixi la licitadora en cas que li siguin adjudicats dos o més lots del contracte. El descompte s'aplicarà sobre tots els preus unitaris presentats a l'annex OE i tindrà caràcter vinculant durant tota la vigència del contracte, aplicant-se de manera uniforme a tots els lots adjudicats.

El descompte presentat serà d'un únic percentatge fix, i no s'admetran escales ni condicions alternatives.

Justificació:

L'adjudicació de diversos lots a un mateix proveïdor genera beneficis econòmics i operatius (logística, transport, facturació, control d'estocs). Aquest criteri incentiva que aquests estalvis es traslladin directament a l'Administració en forma de descompte econòmic sobre el total adjudicat. També fomenta la concurrència d'empreses amb major capacitat d'abastament integral.

Valoració:

Només es valoraran els descomptes iguals o superiors a l'1%.

S'aplicarà la següent fórmula per a la puntuació:

$$P_v = \left[\frac{O_v}{O_m} \right] \times Y$$

P_v = Puntuació de l'oferta a **valorar**
 Y = Punts criteri econòmic
 O_m = Oferta **Millor**
 O_v = Oferta a **Valorar**

Criteris de valoració 6 de 15



Doc. original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCP SUNZF9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 58 de 67



3. Criteri C1-2 – Compromís de subministrament per lots separats

Puntuació màxima: 6 punts

Descripció:

Aquest criteri valora el compromís de l'empresa licitadora de servir de manera diferenciada els productes de cada lot adjudicat, garantint que arribin separats físicament i clarament identificats en el moment del lliurament.

Aquest compromís afecta especialment aquelles empreses licitadores que obtinguin més d'un lot (p. ex. aliments secs + refrigerats) i té per objectiu facilitar la recepció, verificació i emmagatzematge dels productes per part del centre receptor.

Justificació:

En el marc del subministrament a centres hospitalaris i sociosanitaris, és essencial mantenir una traçabilitat clara dels productes i optimitzar els processos logístics interns. El lliurament agrupat però diferenciat per lots (amb etiquetatge clar i embalatge específic) permet reduir errors, temps i manipulacions a la recepció i garanteix una millor organització dels magatzems.

Aquest compromís també reforça les bones pràctiques en seguretat alimentària i permet un control documental més eficient.

Valoració:

- Sí: L'empresa licitadora presenta una **declaració responsable conforme es compromet a lliurar els productes separats per lot** (amb identificació visual clara i sistemes diferenciats) → 6 punts
- No: L'empresa licitadora **no ho declara, o no garanteix** el compliment → 0 punts

Criteris de valoració 7 de 15



Doc. original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCPSUNFZFFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 59 de 67

**4. Criteri C1-3 – Vehicles amb sistemes de registre i traçabilitat digital****Puntuació màxima:** 6 punts**Descripció:**

Aquest criteri valora el compromís de l'empresa licitadora de disposar de vehicles equipats amb sistemes de registre digital de temperatura i, si escau, de traçabilitat associada a l'expedició, per a tots els productes que ho requereixin (refrigerats i congelats principalment).

Aquests sistemes han de permetre el seguiment i registre automatitzat de la temperatura durant tot el transport, així com, si és possible, l'assignació de codis de traçabilitat o informació sobre lots i condicions de transport de manera digitalitzada.

Justificació:

Tot i que el transport adaptat a la tipologia del producte és obligatori, l'existència de sistemes de registre i traçabilitat digital no ho és, i representa una millora substancial en la seguretat alimentària i el control del servei.

Aquest criteri premia aquelles empreses que incorporen tecnologies de control actiu que permeten detectar incidències en temps real, fer un seguiment precís del transport i garantir la qualitat en origen i destí.

Aquesta informació també pot servir com a evidència documental en cas de reclamacions o no conformitats.

Valoració:

- Sí: L'empresa licitadora **declara i acredita documentalment** que els seus vehicles disposen de: Sistemes automàtics de registre de temperatura durant el transport o sistemes de traçabilitat digital vinculada a l'expedició o lot. → 6 punts
- No: L'empresa licitadora **no ho declara, o no ho acredita** → 0 punts

Criteris de valoració **8 de 15**Doc. original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCP5UNZF5FH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 60 de 67



5. Criteri C1-4 – Compromís de substitució urgent en cas de no conformitat

Puntuació màxima: 4 punts

Descripció:

Aquest criteri valora el temps de resposta màxim que l'empresa licitadora es compromet a oferir per substituir un producte no conforme lliurat dins una comanda ordinària. Es considera no conforme qualsevol producte rebut amb defectes de qualitat, estat inadequat, incorrecta identificació, diferències amb la comanda o altres desviacions respecte a les condicions establertes al contracte.

El compromís inclou la substitució en qualsevol dia de la setmana, inclosos dissabtes, diumenges i festius.

Justificació:

Les no conformitats poden afectar directament la prestació del servei de restauració hospitalària i posar en risc la continuïtat alimentària dels pacients. Establir un termini màxim garantit per a la resolució d'incidències crítiques és essencial per protegir el funcionament diari del servei, minimitzar l'impacte operatiu i assegurar la qualitat assistencial.

Aquest criteri valora proactivament aquelles empreses licitadores que ofereixen temps de resposta més reduïts davant una eventualitat.

Valoració:

La puntuació s'assignarà segons el temps de resposta compromès:

Temps de resposta compromès	Puntuació
≤ 12 hores	4 punts
>12 h i ≤ 18 hores	3 punts
>18 h i ≤ 24 hores	2 punts
>24 h i ≤ 48 hores	1 punt
> 48 hores	0 punts

Requisit imprescindible: el servei s'haurà de garantir tots els dies de la setmana, inclosos festius.

Criteris de valoració 9 de 15



Doc. original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCP5UNZF9H9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 61 de 67

**6. Criteri C1-5 – Compromís de substitució urgent en cas de no conformitat****Puntuació màxima:** 3 punts**Descripció:**

Aquest criteri valora el temps de resposta compromès per part de l'empresa licitadora per atendre comandes urgents addicionals a les habituals. Aquestes comandes es podran realitzar en qualsevol moment de la setmana, inclosos dissabtes, diumenges i festius, i respondran a situacions puntuals que no poden ser cobertes per la comanda ordinària setmanal.

El compromís ha de garantir que, en cas que el centre ho sol·liciti, es podrà fer un lliurament addicional en un termini inferior al màxim establert al PPT (24 hores).

Justificació:

Els centres hospitalaris i sociosanitaris poden requerir, de manera puntual, comandes extraordinàries per increments sobtats de demanda, necessitats dietètiques o incidències en el subministrament. Disposar d'un proveïdor que pugui reaccionar ràpidament millora la capacitat de resposta del servei i minimitza riscos per a l'atenció assistencial.

Aquest criteri permet valorar de forma objectiva aquelles empreses amb millor capacitat logística real, més enllà del compliment mínim obligatori.

Valoració:

La puntuació s'assignarà segons el temps màxim compromès de resposta, segons la següent escala:

Temps de resposta compromès	Puntuació
≤ 12 hores	3 punts
>12 h i ≤ 18 hores	2 punts
>18 h i ≤ 24 hores	1 punt
> 24 hores	0 punts

Només s'admetran compromisos iguals o inferiors a 24 hores. El compromís serà vinculant durant tota la vigència del contracte i haurà de cobrir els 7 dies de la setmana, inclosos festius.

Criteris de valoració **10 de 15**

Doc. original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCP SUNZF9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 62 de 67



7. Criteri C1-6 – Subministrament de productes ecològics certificats i/o de producció integrada i/o de producció pròpia

Puntuació màxima: 5 punts

Descripció:

Aquest criteri valora el nombre de productes per lot que L'empresa licitadora ofereix amb alguna de les següents característiques:

- Certificació ecològica oficial (segons normativa europea)
- Certificació de producció integrada, d'acord amb la normativa autonòmica o estatal
- Producció pròpia, sempre que s'acrediti com a tal

Només es tindran en compte els productes que tinguin el certificat vigent en el moment de la licitació i que estiguin inclosos en les propostes ofertades.

Justificació:

Aquest criteri promou el consum responsable i sostenible mitjançant la incorporació de productes amb menor impacte ambiental, una traçabilitat més clara i, en molts casos, una millor adaptació territorial o estacional.

L'ús de productes ecològics o de producció integrada no és obligatori, però representa una millora objectiva amb beneficis directes en termes ambientals, de salut pública i de foment de pràctiques agràries més responsables.

També es valora la producció pròpia, ja que pot suposar una reducció de la petjada logística i una major capacitat de control del proveïdor sobre el procés productiu.

Valoració:

La puntuació s'assignarà segons el percentatge d'articles del lot amb alguna de les tres condicions descrites, aplicant la següent escala:

Temps de resposta compromès	Puntuació
≥ 20%	5 punts
≥ 10% i < 20%	3 punts
≥ 5% i < 10%	1 punt
< 5% o no acreditat	0 punts

Només es valoraran els articles acreditats documentalment.

Criteris de valoració 11 de 15



Doc. original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCPSUNFZFFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 63 de 67



8. Criteri C1-7 – Distància logística entre centre de distribució i punt de lliurament

Puntuació màxima: 5 punts

Descripció:

Aquest criteri valora la distància geogràfica en quilòmetres entre el centre logístic operatiu des del qual es realitzaran les entregues i el centre de lliurament corresponent.

S'entén com a distància logística la ruta per carretera més curta, segons els sistemes de navegació habituals (Google Maps, Via Michelin o similar), considerant només l'anada.

Justificació:

Una distància menor entre el centre de distribució i el punt de lliurament té múltiples beneficis:

- Reducció de la petjada de carboni associada al transport
- Menor risc de trencament de la cadena de fred
- Major agilitat logística i capacitat de resposta davant urgències
- Foment de la proximitat i d'una economia més eficient territorialment

Aquest criteri permet incorporar consideracions ambientals i logístiques objectives i quantificables dins el procés d'adjudicació.

Valoració:

S'aplicarà la següent fórmula per a la puntuació:

$$P_v = \left[\frac{O_m}{O_v} \right] \times Y$$

P_v = Puntuació de l'oferta a **valorar**
 Y = Punts criteri econòmic
 O_m = Oferta **Millor**
 O_v = Oferta a **Valorar**

Cada empresa licitadora **haurà d'indicar de manera clara l'adreça exacta del centre logístic que utilitzarà per a cada lot.**

Criteris de valoració **12 de 15**



Doc. original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCP SUNFZFFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 64 de 67



9. Criteri C1-8 – Reducció d'envasos no reutilitzables o contaminants

Puntuació màxima: 6 punts

Descripció:

Aquest criteri valora el compromís formal de l'empresa licitadora d'utilitzar envasos sostenibles en el subministrament dels productes oferts. S'entén per envasos sostenibles aquells que compleixin una o més de les següents característiques:

- Reutilitzables
- Fabricats amb material reciclat o reciclable
- Biodegradables o compostables
- Optimitzats per reduir volum i residus
- Lliures de plàstics convencionals, si és tècnicament viable

El compromís inclou també la retirada dels envasos reutilitzables (si escau) per part del transportista i la reducció d'embalatges innecessaris.

Justificació:

Aquest criteri fomenta una pràctica ambientalment responsable en la gestió dels envasos i embalatges. Tot i que el PPT estableix uns mínims ambientals, aquí es valora que L'empresa licitadora vagi més enllà, adoptant sistemes d'envasament amb menor impacte ambiental, en línia amb els objectius de contractació verda, economia circular i reducció de residus.

Aquesta millora voluntària contribueix a millorar la sostenibilitat del servei i a facilitar-ne la gestió interna de residus.

Valoració:

- Sí: L'empresa licitadora presenta una **declaració responsable i documentació complementària** on es compromet a utilitzar envasos sostenibles en el conjunt del subministrament → 6 punts
- No: L'empresa licitadora **no ho declara, o no ho acredita** → 0 punts

Criteris de valoració 13 de 15



Doc. original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCP SUNZF FFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 65 de 67



10. Criteri C1-9 – Distribució amb un únic vehicle multitemperatura

Puntuació màxima: 6 punts

Descripció:

Aquest criteri valora el compromís de l'empresa licitadora de realitzar els lliuraments dels productes dels diferents lots amb un únic vehicle multitemperatura, és a dir, un vehicle dotat de compartiments independents o sistemes de control diferenciats que permetin transportar productes a diverses franges de temperatura (ambient, refrigerat i congelat) de forma simultània, en un mateix viatge.

S'acceptarà que els productes de temperatura ambient es transportin conjuntament amb els productes refrigerats, sempre que es garanteixi que no es veuen afectades les seves condicions de conservació ni es produeixi cap contaminació creuada. No caldrà disposar d'un compartiment específic per als productes ambient si es compleixen aquestes condicions.

Aquest compromís s'aplicarà als lots adjudicats al mateix licitador que impliquin més d'un tipus de conservació.

Justificació:

La integració de lliuraments en un únic vehicle multitemperatura redueix:

- El nombre de trajectes i vehicles utilitzats
- El consum de combustible i les emissions de CO₂
- Els riscos de manipulació o trencament de la cadena de fred
- Els temps de recepció i classificació interna

Aquest criteri contribueix de forma directa a una logística més sostenible, eficient i segura, en línia amb els objectius de contractació ambientalment responsable.

Valoració:

- Sí: L'empresa licitadora presenta una **declaració responsable i documentació tècnica** on es compromet a realitzar els lliuraments dels diferents lots amb un únic vehicle multitemperatura → 6 punts
- No: L'empresa licitadora **no assumeix** aquest compromís o **no ho acredita adequadament** → 0 punts

Criteris de valoració 14 de 15



Doc. original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCP5UNFZFFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 66 de 67



11. Criteri C1-10 – Subministrament de caixes plegables per al transvasament

Puntuació màxima: 4 punts

Descripció:

Aquest criteri valora el compromís de l'empresa licitadora d'aportar, sense cost addicional, fins a 25 caixes plegables (mides aproximades 260mm x 200/400 mm x 560 mm – ample x alt x profund), netes i reutilitzables, que s'utilitzaran per al transvasament dels productes en el moment de la recepció, abans de la seva entrada a les cambres frigorífiques o zones de magatzem.

Aquestes caixes hauran de lliurar-se progressivament durant la vigència del contracte, segons les necessitats i indicacions del centre receptor. Les caixes hauran de ser higièniques, fàcilment rentables i aptes per al contacte alimentari indirecte.

Justificació:

Per garantir la seguretat alimentària i les condicions higièniques d'emmagatzematge, el Departament d'Hoteleria requereix que els productes no entrin a cambra o magatzem amb l'embalatge exterior d'origen, que pot estar brut o contaminat.

El subministrament de caixes netes i reutilitzables permet a l'equip receptor traspasar els productes a un recipient intern adequat, seguint les bones pràctiques d'higiene i facilitant un circuit de recepció net, segur i ordenat. Aquesta pràctica també contribueix a reduir residus d'embalatges d'un sol ús.

Valoració:

- Sí: L'empresa licitadora **presenta un compromís formal** de subministrar, de manera progressiva i segons necessitats, fins a 25 caixes plegables reutilitzables, amb fitxa tècnica que n'acrediti les característiques → 4 punts
- No: L'empresa licitadora no assumeix aquest compromís → 0 punts

Criteris de valoració 15 de 15



Doc. original signat per:
Tony Ribes Rubio 11/10/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 13/10/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0S3TZQ3RIWPD0QMCPSUNFZFFH9NOTM5Y

Data creació còpia:
13/10/2025 08:18:07

Pàgina 67 de 67