



MERCADOS DE ABASTECIMIENTOS DE BARCELONA, S.A "MERCABARNA"

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE TRIATGE DE SUBPRODUCTE ORGÀNIC VEGETAL (FRUITES I HORTALISSES) APROFITABLE AL FOODBACK, CONTRACTACIÓ RESERVADA A EMPRESES DE INSERCIÓ (EI) I CENTRES ESPECIALS DE TREBALL D'INICIATIVA SOCIAL (CETIS), CONFORME AMB LA D.A. 4ª LCSP, I AMB MESURES DE CONTRACTACIÓ PÚBLICA SOSTENIBLE

EXP. 2025OB0034

Contingut

1.	INTRODUCCIÓ	4
2.	OBJECTE	6
3.	CONDICIONS DE LA SELECCIÓ	6
4.	ÀMBIT ON S'UBICA LA CONTRACTACIÓ: EL FOODBACK	7
4.1.	OBJECTIUS PRINCIPALS DEL FOODBACK:	7
5.	PRESTACIONS A CONTRACTAR	9
5.1.	ASPECTES GENERALS.	9
5.2.	TRIATGE	9
5.3.	EMMAGATZEMAMENT.....	11
5.4.	NETEJA INSTAL·LACIÓ.....	11
5.5.	RESUM FUNCIONS DEL SERVEI A CONTRACTAR.....	11
6.	ORGANITZACIÓ DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA	14
6.1.	ORGANITZACIÓ.	14
6.2.	RECURSOS HUMANS	15
6.2.1.	VESTUARI.	15
6.2.2.	CIVISME I MODALS.	15
6.2.3.	CONTROL DE PRESÈNCIA.	15
6.2.4.	VESTIDORS	15
6.2.5.	SEGURETAT I SALUT.....	16
6.2.6.	HORES EXTRAORDINÀRIES.....	16
6.3.	RESIDUS GENERATS PER L'ACTIVITAT	16
6.4.	CONDICIONS DE SERVEI.....	16
6.5.	DADES PER INFORMES	17
6.6.	FLEXIBILITAT DEL SERVEI	17
7.	COORDINACIÓ, MILLORA I CONTROL DE LA PRESTACIÓ DELS SERVEIS.	17
7.1.	COORDINACIÓ MERCABARNA I EMPRESA ADJUDICATÀRIA	17
7.2.	MILLORA CONTINUA	17
7.3.	CONTROL DE LA PRESTACIÓ DEL SERVEI.....	18
7.3.1.	CONTROL DE PRESÈNCIA.	18
8.	SOSTENIBILITAT AMBIENTAL I SOCIAL.	19
8.1.	VARIABLES DE SOSTENIBILITAT AMBIENTALS.....	19
8.1.1.	CONSUM D'AIGUA.....	19
8.1.2.	FOMENT DE LA COMPRA VERDA.....	19
8.1.3.	FORMACIÓ I SENSIBILITZACIÓ AMBIENTAL.	19
9.	PROPOSTA TÈCNICA	19
10.	ANNEXES.....	21
10.1.	ANNEX I. PLÀNOL GENERAL.....	21

10.2.	ANNEX II. PLÀNOL UBICACIÓ FOODBACK	22
10.3.	ANNEX III. PLÀNOL INTERIOR FOODBACK.....	23
10.4.	ANNEX IV. DIAGRAMA DE FLUXE DEL SISTEMA DE TRAÇABILITAT DE DADES EN EL FOODBACK 24	
10.5.	ANNEX V. DADES EN TONES DELS EXCEDENTS ENTRATS A TRIAR AL FOODBACK I QUANTITAT EN TONES DELS RECUPERATS.....	25
10.6.	ANNEX VI. GUIA TRIATGE CATEDRA UPC - MERCABARNA	26

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE TRIATGE DE SUBPRODUCTE ORGÀNIC VEGETAL (FRUITES I HORTALISSES) APROFITABLE AL FOODBACK, CONTRACTACIÓ RESERVADA A EMPRESES DE INSERCIÓ (EI) I CENTRES ESPECIALS DE TREBALL D'INICIATIVA SOCIAL (CETIS), CONFORME AMB LA D.A. 4ª, I AMB MESURES DE CONTRACTACIÓ PÚBLICA SOSTENIBLE – EXP. 2025OB0034

Amb la mera presentació de la seva oferta, l'empresa licitadora accepta les prescripcions tècniques establertes en aquest plec. Qualsevol proposta que no s'ajusti als requeriments mínims establerts en aquest plec quedarà automàticament exclosa de la licitació.

1. INTRODUCCIÓ

Mercados de Abastecimientos de Barcelona, S.A., en endavant Mercabarna, és una societat anònima mercantil, creada el 1967. Els principals accionistes són Barcelona Serveis Municipals, empresa de l'Ajuntament de Barcelona (51%), Mercasa (37%) i Ajuntament de Barcelona (12%).

Mercabarna està integrada dins la xarxa de mercats majoristes Mercasa, que la componen les 24 unitats alimentàries que hi ha repartides per tot Espanya. Forma part de diferents organismes i institucions per la seva funció rellevant en la cadena de proveïment d'aliments frescos, el seu paper difusor de la dieta mediterrània i el seu compromís amb el medi ambient i la societat.

Mercabarna és una ciutat alimentària que funciona les 24 hores del dia per proveir la ciutadania d'aliments frescos. Al recinte hi operen gairebé 600 empreses especialitzades en l'elaboració, distribució, importació i exportació de productes frescos i congelats que anualment comercialitzen prop de 2,5 milions de tones d'aliments i 6,5 milions d'unitats de flors, plantes i complements. Això converteix Mercabarna en un dels principals mercats majoristes d'Europa, tant pel volum i la varietat de productes com per l'abast de la seva influència.

Mercabarna du a terme una sèrie de pràctiques sostenibles que són vitals per reduir el seu impacte ambiental i per promoure un model de desenvolupament del sector alimentari més responsable. Una de les iniciatives per combatre el malbaratament alimentari a Mercabarna és el **FOODBACK**.

El Foodback, el centre d'aprofitament alimentari, és un projecte pioner de bioeconomia circular que té com a objectiu incrementar l'aprofitament de fruites i hortalisses no comercialitzables, però que són aptes per al consum humà. El projecte és possible gràcies a la col·laboració i a la implicació de diverses entitats i de les empreses ubicades a Mercabarna. Al Foodback es fa el triatge de fruites i hortalisses excedentàries aportades per les empreses majoristes dels mercats per donar-los una segona vida, i després d'aquest cribratge, el producte aprofitable per al consum humà es distribueix a entitats socials de tot Catalunya perquè arribi a persones en situació de vulnerabilitat.

Amb el sistema de gestió dels excedents de matèria orgànica vegetal implantat, vinculat al sistema de gestió de residus de Mercabarna (Punt Verd), el FOODBACK es converteix en el

primer destí obligatori dels excedents de fruites i hortalisses de les empreses majoristes de la Unitat Alimentària que no tenen un gestor de residus propi i acaben fent ús del servei de gestió de residus de Mercabarna. Si aquests excedents són rebutjats al **FOODBACK** per no complir amb els criteris tècnics d'aprofitament preestablerts, les empreses majoristes reben l'autorització corresponent per a poder portar-los al Punt Verd per a què siguin gestionats com a residu.

Per Mercabarna el Foodback és una peça clau per facilitar a les empreses que hi ha dintre de la Unitat Alimentària a acomplir l'Agenda 2030 de l'ONU la qual va establir uns **Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS)**, entre els quals hi ha l'ODS 12.3, que pretén per al 2030 reduir a la meitat el malbaratament d'aliments per càpita a escala mundial en la venda al detall i a nivell dels consumidors, i reduir les pèrdues d'aliments en les cadenes de producció i subministrament, incloses les pèrdues posteriors a la collita. Després d'adherir-se a aquests acords, la comissió i els països europeus han legislat o estan legislant en conseqüència.

L'1 d'abril de 2025 es va aprovar la Llei estatal 1/2025 de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari, una llei pionera a nivell europeu i que incorpora definicions com ara "residu", "pèrdues" i "malbaratament alimentari". Aquesta llei s'alinea amb la directiva marc de residus europea 2008/98. A Catalunya ja s'havia aprovat la Llei 3/2020 de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari. Ambdues lleis s'alineen amb els ODS de la ONU i fan èmfasis en la importància d'optimitzar els usos dels aliments seguint la següent jerarquia.

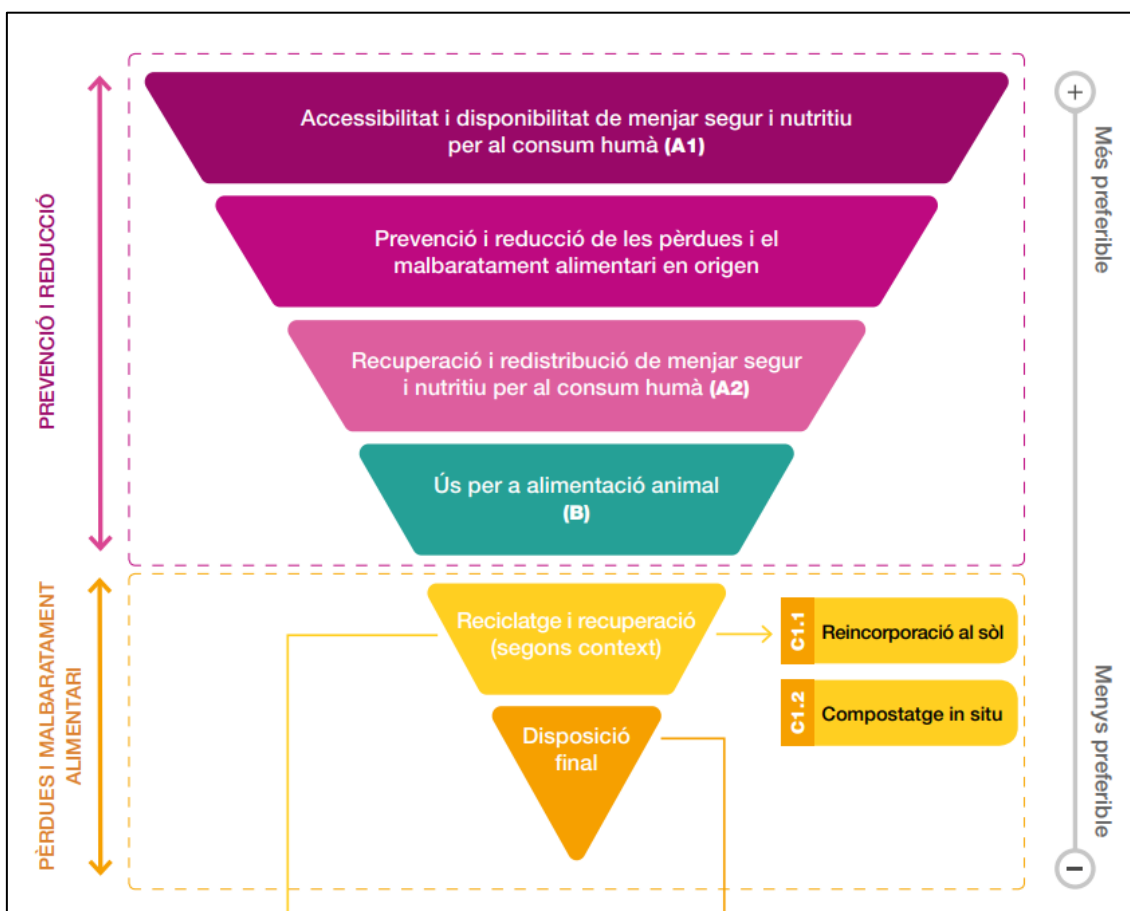


Figura 1: Jerarquia dels usos dels excedents

Per tal d'analitzar el malbaratament alimentari dins la Unitat Alimentària de Mercabarna, s'aplica una classificació en funció de l'estat visual i intern dels aliments, amb l'objectiu de determinar el seu potencial d'aprofitament. Aquesta metodologia, desenvolupada per la Càtedra UPC-Mercabarna per a la lluita contra el malbaratament alimentari 2021-2023, classifica en les següents categories els aliments:

- **Classe 1:** Part aprofitable per al consum humà directe. Aliments en bon estat i aptes per a la venda o donació directa.
- **Classe 2:** Part aprofitable per a la transformació alimentària. Aliments que, tot i no ser òptims per al consum directe, poden destinar-se a la fabricació de productes processats.
- **Classe 3:** Part no apta per al consum humà, però aprofitable per a alimentació animal transformada.
- **Classe 4:** Matèria afectada per plagues o presència de petits rosegadors, no apta ni per a consum humà ni animal.
- **Classe 5:** Restes vegetals no consumibles, com fulles, tiges o altres parts residuals.

Actualment, segons normativa vigent, les classes 3, 4 i 5 són les úniques considerades adequades exclusivament per a compostatge o tractaments de valorització orgànica, mentre que tracta les classes 1 i 2 com a residu suposant un ús subòptim de recursos des de l'òptica de l'economia circular.

2. OBJECTE

L'objecte del present Plec de Prescripcions Tècniques (en endavant, **PPT**) és determinar els requeriments tècnics que regiran la contractació del servei de triatge i separació de les fruites i hortalisses que arriben al Foodback de Mercabarna utilitzant les eines existents de traçabilitat, definint així les seves qualitats.

L'objectiu del contracte és comptar amb l'equip (eines, maquinària, equipament, material i personal) necessari per tractar els aliments que els majoristes dels mercats de fruites i hortalisses porten al Foodback per classificar-los i decidir si es poden reaprofitar i reduir el malbaratament alimentari.

3. CONDICIONS DE LA SELECCIÓ

Per poder presentar oferta, les empreses interessades en prestar el servei, poden realitzar una **visita NO obligatòria** a la seu de la institució, objecte del contracte, per a avaluar-ne adequadament els serveis que cal prestar-hi. Les visites per veure les instal·lacions i aclarir dubtes es farà en els dies, designats per MERCABARNA.

Les visites es faran en grup amb l'acompanyament d'un responsable de MERCABARNA, qui facilitarà l'accés a les zones d'interès.

Les incidències, dubtes o discrepàncies que puguin sorgir en la interpretació i aplicació d'aquestes bases, seran resoltes per MERCABARNA.

4. ÀMBIT ON S'UBICA LA CONTRACTACIÓ: EL FOODBACK

4.1. OBJECTIUS PRINCIPALS DEL FOODBACK:

- Impulsar l'aprofitament alimentari dels excedents de fruites i hortalisses generats a la Unitat Alimentària de Mercabarna que hagin estat apartats del circuit comercial, però en bon estat, aptes per al consum humà prioritàriament.
- Garantir l'impacte social del FOODBACK a través de la generació de llocs de treball per persones en procés d'inserció sociolaboral i la col·laboració amb entitats de suport social de caràcter local, per la distribució de fruites i hortalisses recuperades a prioritàriament a persones en situació de vulnerabilitat.
- Garantir l'aplicació de la normativa vigent en la gestió quant a seguretat alimentària i les condicions sanitàries corresponents dels productes recuperats.
- Garantir la traçabilitat del sistema de gestió de fruites i hortalisses recuperades, des de la seva recepció fins al seu lliurament a les entitats socials que es fan càrrec de la distribució final.

L'equipament del FOODBACK forma part dels sistema de gestió de residus de Mercabarna. El seu funcionament és el següent:



Figura 2 Esquema procés gestió excedents Mercabarna

4.2. ACTIVITATS QUE ES DUEN A TERME AL FOODBACK:

Les activitats que es duen a terme dins del Foodback es divideixen en tres fases diferenciades:

- **FASE 1:** RECEPCIÓ DELS EXCEDENTS (FRUITES I HORTALISSES)
- **FASE 2:** TRIATGE DE LES FRUITES I HORTALISSES (CLASSE 1 I CLASSE 2; POSSIBLE CLASSE 3 EN UN FUTUR)
- **FASE 3:** DISTRIBUCIÓ DEL PRODUCTE RECUPERAT I EMISSIÓ CERTIFICATS FISCALS CORRESPONENTS

El diagrama de flux de l'activitat al Foodback és el següent:

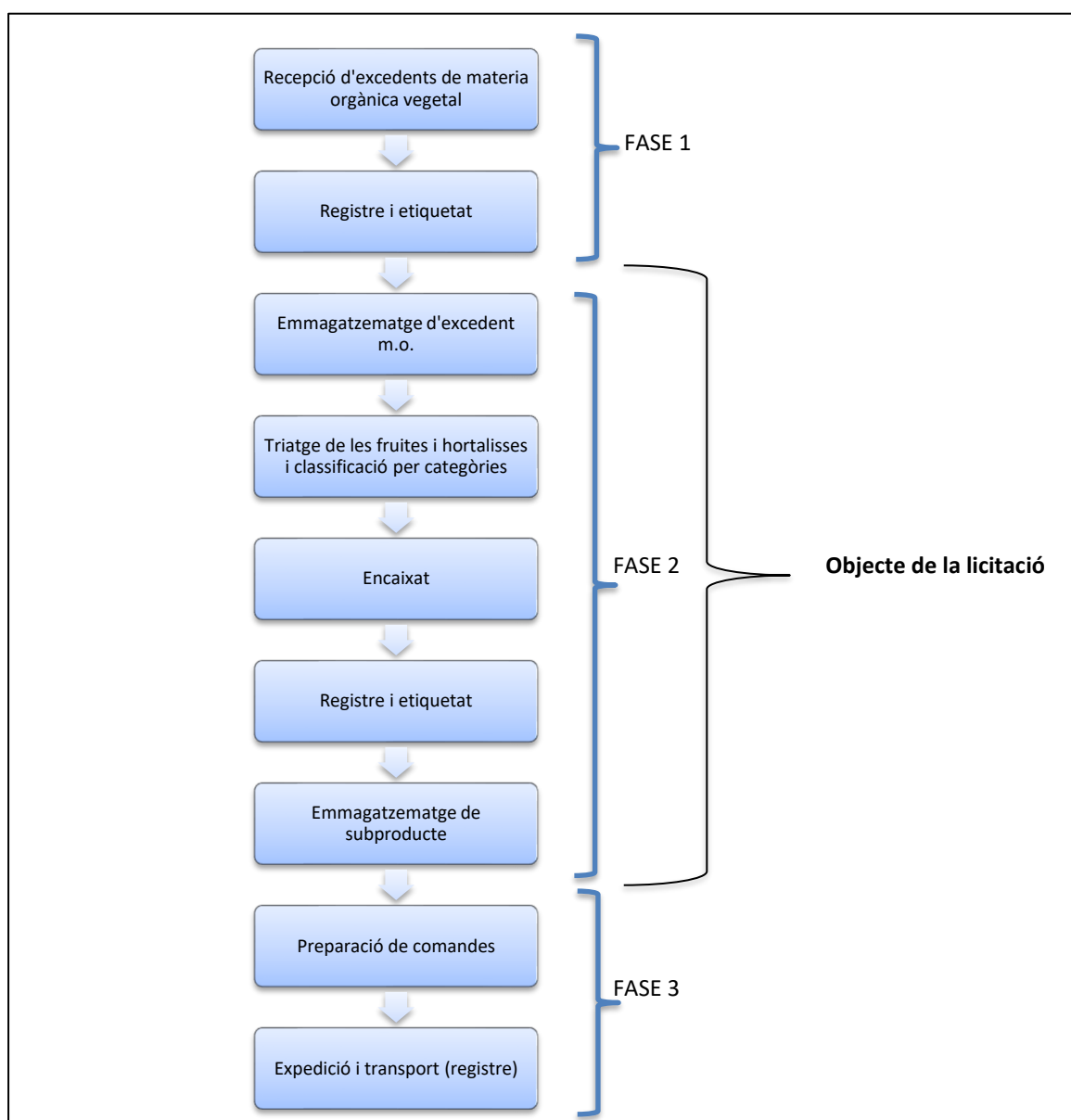


Figura 3: Esquema procés Foodback

5. PRESTACIONS A CONTRACTAR

5.1. ASPECTES GENERALS.

Les tasques es realitzaran principalment al **FOODBACK**. Tot i això, també hi haurà possibles recollides de productes i activitats per les diferents parades de fruites i hortalisses dels mercats per tal d'incentivar l'ús del Foodback entre les empreses de la Unitat Alimentària.

L'adjudicatari prestarà els diferents serveis **SEMPRE** que hi hagi activitat al **FOODBACK**, és a dir, de dilluns a divendres de 8 a 17h:

Taula 1. Horaris d'activitat al Foodback

Activitats internes Foodback	De dilluns a divendres 8:00h a 17:00h
Obertura als clients	De dilluns a divendres 8:00h a 16:00h

El Foodback dona servei sempre que estigui obert el Mercat Central de Fruites i Hortalisses, sigui festiu o no. Cada any, durant el mes de desembre, es donarà a l'empresa adjudicatària el calendari d'obertures del Foodback.

5.2. TRIATGE

Un cop els aliments s'han acceptat al Foodback s'han de triar per separar aquells comestibles d'aquells que ja no ho són.

Abans de ser triats els productes estan en la zona d'emmagatzematge/recepció: aquí es fa una diferenciació entre el subproducte apte per donar directament (sense cap manipulació) i subproducte que necessita un triatge.

- Si no cal fer un triatge es pot passar directament a la zona d'expedició o ficar-ho a la càmera frigorífica.
- Si cal fer una tria s'haurà de moure el producte a la zona de triatge quan correspongui.

Els lots van marcats amb una etiqueta des de la seva recepció fins que s'apropa a la zona d'expedició del Foodback.

 Centre d'aprofitament alimentari mercabarna		PFB24-0000693 dijous, 8 de febrer de 2024 7:42:54
GREEN BARGOSA, S.L.		
APTE		1.075 kg
PLATANO		
LFB24-00429 N° caixes: 54		 Pes caixa: 19,907 kg/caixa

Figura 4: Exemple etiquetatge

ZONA DE TRIATGE

En aquesta zona hi ha taules de treball, per on passa el producte per fer el triatge, que és on es repaletitza l'orgànica vegetal aprofitable per consum humà i es rebutja la que pugui presentar dubtes. El triatge es realitza seguint les guies de triatge fetes per la Càtedra UPC-Mercabarna. Com a procés viu que és, podria haver variacions de criteris de innocuïtat alimentària durant el període del contracte, dictades per l'Agència de Salut Pública.

L'operari de triatge només haurà d'introduir el tipus de producte quan el palet inicial sigui del gènere VARIAT.

Durant el procés de triatge, se separen les fruites i hortalisses en 4 fraccions:

- CLASSE 1: APTES pel consum humà directament segons criteris establerts
- CLASSE 2: Aquelles que son aptes per l'alimentació humana si es transformen
- CLASSE 3: NO APTE per consum humà, però si apte per altres sortides.
- RESTA: Tot aquell producte que no s'ha pogut classificar en les tipologies anteriors i anirà a compostatge.

Per fer-ho els treballadors preparen caixes que col·loquen sobre una bàscula on van dipositant els aliments recuperats. En general es classifica tot el lot com a Cat 1, Cat 2 o Cat 3. Els aliments rebutjats es dipositen en bujols propers a les taules de triatge, els quals s'aboquen posteriorment a la compactadora ubicada a l'exterior del Foodback.

El rati de triatge és d'aproximadament el 72% d'aliments acceptats, però varia al llarg de l'any, sense una tendència clara que es pugui relacionar amb altres factors.

Com que cada palet està identificat amb la seva etiqueta, el personal seleccionarà a les tablets ubicades a les taules el lot a realitzar el triatge. De cada lot es fan sublots que corresponen al número de caixes obtingudes i s'obté el pes real de cadascuna; obtenint el pes total de producte aprofitat del lot.

Un cop el palet està triat a les taules de triatge, s'ha d'imprimir unes noves etiquetes que s'han d'adjuntar al palet per saber la quantitat de producte aprofitat.

		dimecres, 6 de novembre de 2024 9:30	
Centre d'aprofitament alimentari mercabarna		Nº Lot LFB24-04945	
		Entregat	
FRUTAS Y VERDURAS ANTONIO, S.L.			
KAKI			
160 caixes			
Pes Brut		605 kg	
CAT I	Nº Registre	PFB24-0007457	
7-11-24 09:03 7-11-24 10:47 Caixes sortida 0 caixes 64 caixes		KAKI Kg per caixa 4,012 kg	
Pes Net		256,78 kg	

Figura 5: Etiqueta posterior al triatge

La part recuperada pot passar ja a la següent fase amb l'etiqueta corresponent, on és paletitzada i preparada per anar a la Zona d'Expedicions o entrar a la cambra frigorífica.

La part no aprofitable que es diposita en bujols es llença després al contenidor corresponent de la Zona de Residus ubicada a l'exterior del Foodback, per ser gestionat com a compostatge.

5.3. EMMAGATZEMAMENT

El producte triat però no distribuït immediatament, s'emmagatzema temporalment a la cambra frigorífica, identificat amb les seves etiquetes corresponents.

Diàriament el Responsable de Triatge ha de revisar l'estat dels palets de la cambra frigorífica, per assegurar-se que tot el producte estigui en bon estat i, en cas que sigui necessari, fer un segon triatge.

És molt important no guardar producte sense fer la selecció per evitar la contaminació creuada.

5.4. NETEJA INSTAL·LACIÓ

Serà obligació de l'empresa adjudicatària fer la neteja de la maquinària, equips i estris de treball que es facin servir durant la jornada laboral, seguint la següent periodicitat:

- Neteja taules de triatge: en iniciar la jornada laboral, en cas que sigui necessari, també quan es fan canvis de palets i en acabar la jornada laboral.
- Neteja bujols i tines: quan sigui necessari, o com a mínim un cop a la setmana. Habitualment divendres.
- Neteja cambra frigorífica: diàriament i a fons un cop a la setmana.
- Neteja terra instal·lació: diàriament i per necessitat.
- Neteja de caixes de plàstic reutilitzables: quan sigui necessari per tal d'assegurar tenir un estoc mínim.
- Neteja zona exterior FOODBACK: un cop a la setmana o quan sigui necessari.

Aquestes neteges es fan un cop la instal·lació està tancada al públic, és a dir, de 16:00h a 17:00h. Els protocols de neteja s'hauran de consensuar amb MERCABARNA.

La neteja de la resta d'espais de l'equipament (vestuaris, lavabo, oficina, finestres, portes i teulada) correrà a càrrec de MERCABARNA.

5.5. RESUM FUNCIONS DEL SERVEI A CONTRACTAR

Tasques generals

- Responsabilitzar-se de mantenir l'àrea de triatge en correctes condicions d'ordre i neteja
- Responsabilitzar-se de la neteja de la infraestructura i mobiliari complet del Foodback (cambra refrigeradora, taules de triatge, terra i parets) segons protocols de neteja.
- Responsabilitzar-se de la gestió, formació i acompanyament de l'equip de triatge
- Coordinació amb el procés de traspàs del producte triat per ser distribuït

- Responsable de gestionar la informació pròpia del triatge en el programa informàtic Gesnet.
- Informar de qualsevol incident amb l'equip al coordinador general
- Tancar la instal·lació.

Tasques de triatge

- Triage del producte ja recepcionat en el Foodback diferenciant segons fraccions o classes: apte pel consum humà -directe (classe 1) o per transformació (classe 2)- consum animal (classe 3) o altres usos (classe 4 i 5). Aquesta classificació es fa d'acord amb les fitxes tècniques dissenyades per la Càtedra UPC – Mercabarna. És molt important assegurar la innocuïtat alimentària en tot el procés.
- Procés de traçabilitat del producte triat. En tot moment el producte ha d'estar identificat i s'ha d'anar pesant a les bàscules que hi ha a les taules de triatge i introduint les dades en el programa que s'utilitza que és el GESNET.
- Moviment de palets. Moure els palets que han de ser triats des de la zona de recepció a la zona de triatge i de la zona de triatge a la cambra de conservació o a la zona de distribució.

Tasques de neteja

- Neteja taules de triatge
- Neteja de caixes reutilitzables.
- Neteja de la instal·lació: neteja de la nau, cubells de residus, zona de treball, cambra frigorífica i zona contenidors exterior.

Tasques de captació de producte

- Suport en les accions de captació proactiva de producte (fruites i hortalisses) excedentàries, en parades del Mercat Central, encaminades a incrementar el volum de producte recuperat a la Unitat Alimentària de Mercabarna.

5.6. MITJANS HUMANS.

L'empresa adjudicatària del servei haurà d'adscriure al contracte un equip mínim comport per: un/a **interlocutor/a**, que farà d'enllaç entre l'empresa i MERCABARNA, però no serà necessari que aquesta persona estigui diàriament al Foodback; i **un/a responsable del servei** que haurà d'estar diàriament al Foodback coordinant les diferents actuacions. Aquests perfils s'expliquen al punt 6.1. d'aquest plec.

A banda dels dos perfils obligatoris, l'empresa adjudicatària haurà d'aportar la resta de personal que consideri necessari per poder realitzar les tasques descrites i satisfer les necessitats del servei. És obligatori que el personal destinat al servei tingui formació específica de manipulador d'aliments i les corresponents a prevenció de riscos laborals del lloc de treball.

Les jornades hauran de cobrir de dilluns a divendres laborals de 8:00 a 17:00h. I sempre anirà vinculat amb l'obertura del Mercat Central de Fruites i Hortalisses.

SERVEI	NÚM. HORES ANUALS
Personal per al servei de triatge Foodback	4.000
Personal per al servei responsable d'equip	2.000

5.7. MITJANS MATERIALS MÍNIMS RECOMANATS.

L'empresa adjudicatària equiparà convenientment els seus treballadors tant d'uniformes com amb estris, EPIS i materials necessaris per tal que puguin desenvolupar de manera satisfactòria qualsevol de les tasques encomanades per a la realització del servei.

El cost d'aquests elements correran a càrrec de l'empresa adjudicatària, així com el cost dels productes i estris utilitzats per a la neteja dels espais de treball.

Els productes de neteja que s'hagin de fer servir hauran de quedar recollits en el corresponent Procediment i Manual d'ús. Aquest document haurà d'especificar el procediment necessari pel seu ús correcte, manera d'aplicar-los i condicions de manipulació, així com les condicions de seguretat que li són pròpies i el grau de perillositat de cadascun dels productes, degudament indicat per les icones estàndards als envasos, i d'acord amb la normativa ambiental aplicable.

Aquest document s'haurà d'imprimir i deixar en un lloc visible en el magatzem dels productes de neteja.

És responsabilitat de l'empresa adjudicatària l'emmagatzematge, la reposició i conservació dels productes i estris de neteja. Els productes i estris hauran de ser escollits d'acord amb la seva provada eficàcia i d'acord amb els criteris de minimització de l'impacte al medi ambient. L'empresa adjudicatària haurà de proporcionar a MERCABARNA les fitxes tècniques i fulls de seguretat dels productes emprats.

El licitador en les seves ofertes indicarà els estris i maquinària (pals de fregar, baietes, draps, escombres, cubells, fregadora pel terra de la nau, transpalet elèctric...) a utilitzar en els diferents serveis, expressant amb claredat el que s'entén per material necessari per la correcta prestació del servei.

MATERIAL MÍNIM NECESSARI

1. NETEJA:

- Estris de neteja: pals de fregar, baietes, draps, escombres, productes de neteja...
- Hidronetejadora d'aigua calenta per a les caixes reutilitzables.
- Fregadora elèctrica pel terra de la nau: Fregadora de conductor a peu o similar amb superfície mínima de fregat: 2.925m²/hora

2. LOGÍSTICA:

- Apiladora elèctrica. Característiques mínimes:
 - Servei de manteniment complet que inclogui mà d'obra i peces.
 - Servei d'assistència mecànica en màxim 48h des que es comuniqui l'avaria.

- Altura d'elevació mínima: 1,5m.
- Capacitat de càrrega de 1.200kg.

MERCABARNA facilitarà a l'empresa adjudicatària els subministraments d'aigua, llum i potència necessaris per al correcte desenvolupament del servei en el propi centre de treball.

6. ORGANITZACIÓ DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

6.1. ORGANITZACIÓ.

L'empresa adjudicatària designarà un/a **interlocutor/a** que farà d'enllaç amb MERCABARNA per respondre qualsevol consulta o observació que aquesta darrera estimi oportú formular. L'interlocutor haurà d'estar disponible sempre que hi hagi servei, haurà de recollir les incidències o peticions de material, estris o roba del personal. I les propostes de millora en el procés.

El/la **responsable del servei** present al FOODBACK designat per l'empresa adjudicatària serà l'encarregat d'informar als operaris dels possibles canvis operacionals, solucionar problemes entre el personal, rebre material, etc.

El volum de fruites i hortalisses que arriben al FOODBACK depèn de l'estacionalitat, fent per tant que sigui impossible preveure amb antelació el volum de producte que s'haurà de gestionar al FOODBACK. Per preveure possibles increments d'activitat, es contempla una bossa d'hores que permeti incrementar l'equip en cas de necessitat. L'ús d'aquesta bossa d'hores s'haurà de consensuar primer amb Mercabarna.

Serveis extraordinaris. Bossa d'hores extraordinàries per tal de compensar períodes o pics de feina puntuals:	2.000 h/any
---	-------------

Mercabarna farà una comanda anual pels serveis contractats desglossats amb el mateix import pels dotze mesos.

Quan es produeixi un pic de feina i l'empresa adjudicatària pacti amb Mercabarna el consum d'hores extraordinàries s'haurà de presentar per aquell mes la corresponent factura proforma amb les hores addicionals realitzades a banda del preu mensual fixa, la qual serà analitzada per MERCABARNA amb la finalitat que s'adapti perfectament a la realitat. Un cop donat el vistiplau per part de MERCABARNA, l'adjudicatari podrà passar a presentar la factura definitiva. Només es pagaran les hores realment realitzades.

MERCABARNA es reserva el dret de crear models d'informes periòdics per tal de fer un seguiment més acurat de les tasques, prèvia comunicació per escrit amb l'antelació suficient.

6.2. RECURSOS HUMANS

6.2.1. Vestuari.

El licitador es fa responsable de fer respectar per part del seu personal les normes següents:

- Vestir l'uniforme aprovat durant tota la jornada laboral, sense altres símbols que els aprovats per MERCABARNA.
- Mantenir l'uniforme en correctes condicions de netedat i higiene.

Tot el personal del servei haurà d'anar degudament uniformat, a càrrec de l'empresa adjudicatària, havent de portar l'anagrama que MERCABARNA indiqui i/o que proposi l'empresa concessionària validat per MERCABARNA.

Els treballadors hauran de disposar de mínim quatre uniformes, dos a l'hivern i dos a l'estiu, els quals podran ser diferents.

6.2.2. Civisme i modals.

L'empresa adjudicatària és responsable de la cortesia i, tracte que el personal tingui amb la resta de companys/es, de la instal·lació i amb els possibles visitants de les mateixes.

Està prohibida la utilització de reproductors de música o ràdios amb auriculars mentre es desenvolupi el servei.

MERCABARNA podrà ordenar a l'empresa adjudicatària, que separi del servei o imposi sanció al treballador que incompleixi les responsabilitat anteriors.

6.2.3. Control de presència.

L'empresa adjudicatària ha de proporcionar un sistema de marcatge per controlar l'assistència a la jornada laboral del personal contractat. El lloc de fitxatge serà consensuat entre l'empresa adjudicatària i MERCABARNA.

Tot el personal ha de poder marcar l'inici i fi de la seva jornada laboral des del primer dia d'incorporació al lloc de treball. Així mateix, també ho hauran de fer les suplències de personal, ja sigui per vacances, baixes o permisos varis.

6.2.4. Vestidors

L'empresa adjudicatària ha de proporcionar les taquilles pel total dels seus treballadors per poder desar la roba de treball i la roba de carrer segons els requeriments de la normativa vigent al respecte. Aquests armariets s'han d'ubicar als vestidors del FOODBACk.

6.2.5. Seguretat i salut

L'empresa adjudicatària ha de proveir als seus treballadors de tots els EPIs necessaris pel desenvolupament de la seva feina d'acord amb l'estudi de riscos laborals que haurà efectuat per a cadascun dels llocs de treball existents.

6.2.6. Hores extraordinàries

L'empresa adjudicatària controlarà les hores extraordinàries de cada treballador de manera que, en cap cas, excedeixin del màxim establert de 80 hores per treballador i any.

A tal efecte, de manera mensual, l'empresa adjudicatària enviarà a Mercabarna la relació d'hores extraordinàries realitzades pel seu coneixement.

6.2.7. Formació

Tot el personal que entri a treballar com a reforç o substitució haurà d'estar format en les seves tasques abans de la seva incorporació a la feina. Per tant, cal tenir en compte un temps de formació previ a la incorporació de nou personal.

6.3. RESIDUS GENERATS PER L'ACTIVITAT

L'empresa adjudicatària és la responsable de gestionar els residus generats de la pròpia activitat. De forma general, els residus de l'activitat s'han de dipositar en els bujols ubicats a l'interior de les instal·lacions i, en acabar aquesta, dipositar el contingut dels bujols als contenidors corresponents ubicats a l'exterior del FOODBACK o Punt Verd.

L'empresa adjudicatària haurà de d'assumir la gestió d'aquells residus que tinguin un tractament diferent als residus gestionats pel Punt Verd.

6.4. CONDICIONS DE SERVEI

Els serveis es realitzaran segons el calendari de la Unitat Alimentària, així com dels diversos Mercats que la formen. Es prestarà servei de manera ordinària sempre que el Foodback o els Mercats als que es donen servei estiguin oberts.

MERCABARNA, en funció de les necessitats del servei i dels horaris d'atenció al públic, pot modificar l'horari per mitjà d'una comunicació a l'empresa adjudicatària amb una antelació mínima de quinze dies i sempre que aquesta modificació horària no representi per a l'empresa assumir un increment de costos socials, cosa que caldria acreditar.

L'empresa adjudicatària, amb una antelació mínima de 15 dies abans del inici de l'execució del contracte, comunicarà l'horari en què prestarà els serveis i la jornada de treball de cada treballador i llurs dades personals. S'ha de respectar en tots els casos la normativa legal sobre nombre màxim d'hores de treball, i el dia i el nombre d'hores de descans entre jornades.

6.5. DADES PER INFORMES

Per tal que cada mes MERCABARNA pugui elaborar els informes de seguiment del FOODBACk, la 1ª setmana del mes següent, el responsable del servei designat per l'empresa adjudicatària haurà d'enviar a MERCABARNA tota la informació requerida.

6.6. FLEXIBILITAT DEL SERVEI

La programació del servei no ha de ser estàtica, i ha d'estar oberta a modificacions per tal d'anar adaptant-se a les necessitats de MERCABARNA i millorar l'eficiència i els resultats de la prestació. Per tant, aquest plec es regeix per la clàusula de progrés, que permet, sempre que MERCABARNA ho consideri necessari, modificar les característiques del servei per adaptar-lo a les noves necessitats, tècniques o tecnològiques.

En aquest sentit, el licitador haurà de preveure mecanismes de flexibilitat del servei que permetin la reprogramació.

7. COORDINACIÓ, MILLORA I CONTROL DE LA PRESTACIÓ DELS SERVEIS.

7.1. COORDINACIÓ MERCABARNA I EMPRESA ADJUDICATÀRIA

A fi de mantenir entre MERCABARNA i l'empresa adjudicatària un control constant i efectiu de l'execució del contracte, s'estableix obligatòriament i, com a mínim, una reunió trimestral entre els tècnics adscrits al servei corresponent, i el responsable del contracte i el personal que designi per tal de:

- Verificar el seguiment dels treballs efectuats i els compromisos oferts.
- Solucionar problemàtiques generals i particulars.
- Programar serveis especials i d'altres qüestions.
- Efectuar el seguiment econòmic del contracte.

Els acords adquirits i transcrits en acta de reunió tindran caràcter vinculant.

7.2. MILLORA CONTINUA

La voluntat de millora de la qualitat que obliga a una optimització contínua dels serveis, la implicació en la consecució dels objectius previstos per la contractació a nivell d'implantació, dels serveis de millora de la neteja de les instal·lacions, el disseny constant de les prestacions i els sistemes de seguiment i de remuneració de la prestació definida en els posteriors apartats i capítols, basats en els serveis realment programats i efectivament realitzats - més que en els recursos materials i humans adscrits a la contracta, obliga a MERCABARNA a preveure un sistema de millora continuada.

Amb seguiment del servei a partir de les reunions concretades amb l'empresa adjudicatària, un punt important serà la millora continuada.

7.3. CONTROL DE LA PRESTACIÓ DEL SERVEI.

Aquest control de la prestació del servei es basa en el seguiment del compliment de les prestacions i serveis pactats. La prestació del servei estarà subjecta a les inspeccions i controls efectuats pels propis mitjans de MERCABARNA o aquells externs que estableixi amb la finalitat de verificar que es compleixen els serveis pactats i llurs programacions.

En concret, l'acompliment dels serveis acordats amb MERCABARNA principalment es basa en el control de la presència, composició d'equips, situació i del compliment de les normes d'execució dels serveis.

L'empresa adjudicatària disposarà dels mitjans necessaris per tal d'assegurar la composició de cada equip (operaris i eines de treball) respecte a allò acordat per a cada tipus de prestació i servei, el seu estat de neteja i imatge, i els horaris establerts dels serveis.

L'empresa adjudicatària ha d'assegurar el compliment de les normes d'execució dels serveis. El reflex dels resultats d'aquestes observacions es contemplarà en el moment d'aprovar les facturacions mensuals.

La prestació del servei es controlarà a partir de dos aspectes totalment diferenciats:

- Control de la presència.
- Control de les normes de la prestació (cobertura del servei en tot moment).

Degut a la naturalesa dels diferents serveis s'estableixen una sèrie de conceptes completament diferenciats en funció del tipus de servei que sigui objecte de control per part de MERCABARNA.

7.3.1. Control de presència.

Els serveis hauran de desenvolupar-se en la seva totalitat, tots els dies i torns previstos al contracte, independentment del compliment de les obligacions de caire laboral, els beneficis de conveni, les baixes laborals, la formació del personal, o bé d'altres motius que es puguin produir.

Si un servei s'inicia més tard de l'horari previst o acaba abans sense finalització, per exemple en el cas d'abandonament o d'indisposició de l'operari en el decurs de la seva tasca, i no es notifiqui a MERCABARNA en el decurs de la jornada laboral, es considerarà personal no trobat i, per tant, no remunerat.

8. SOSTENIBILITAT AMBIENTAL I SOCIAL.

L'empresa adjudicatària, d'acord amb la legislació vigent, tindrà la responsabilitat ambiental de l'execució del servei.

8.1. VARIABLES DE SOSTENIBILITAT AMBIENTALS.

Les variables ambientals que cal que el licitador tingui en consideració en la seva oferta com a mínim, seran les següents:

8.1.1. Consum d'aigua.

L'aigua és un recurs escàs i per tant, és clau minimitzar el consum de l'aigua utilitzada en el Foodback.

8.1.2. Foment de la compra verda.

L'empresa adjudicatària haurà de prioritzar la compra verda (productes amb etiqueta ecològica de la UE) en l'adquisició de productes de neteja, per tal de minimitzar l'impacte ambiental.

8.1.3. Formació i sensibilització ambiental.

L'empresa adjudicatària realitzarà cursos de formació en matèria de sensibilització ambiental a tot el personal que participi en la prestació dels serveis contractats, que incloguin tots els aspectes relacionats amb la sostenibilitat de la contracta i el respecte a l'espai públic, concretats en aquest capítol.

En aquest sentit, el licitador haurà de preveure i presentar a la seva oferta el pla de formació previst per als seus treballadors, detallant els temes de formació, la programació, les hores dedicades, amb especial atenció a la formació continuada.

9. PROPOSTA TÈCNICA

Els CETIS i El que vulguin prestar el servei de triatge del FOODBACK, hauran de presentar, dins del Sobre B, i serà avaluable mitjançant un judici de valor, una **memòria tècnica** amb el contingut que a continuació s'exposa:

- 1) Estructuració del servei.
- 2) Planificació operativa i organització del servei, així com maquinària i productes necessaris.
- 3) Pla de inserció que segueix l'empresa.
- 4) Proposta de relació i comunicació del funcionament del servei entre MB i l'entitat.
- 5) Mecanismes d'inspecció i control interns de qualitat. Incloent un sistema d'auditoria i mecanismes de millora continuada.

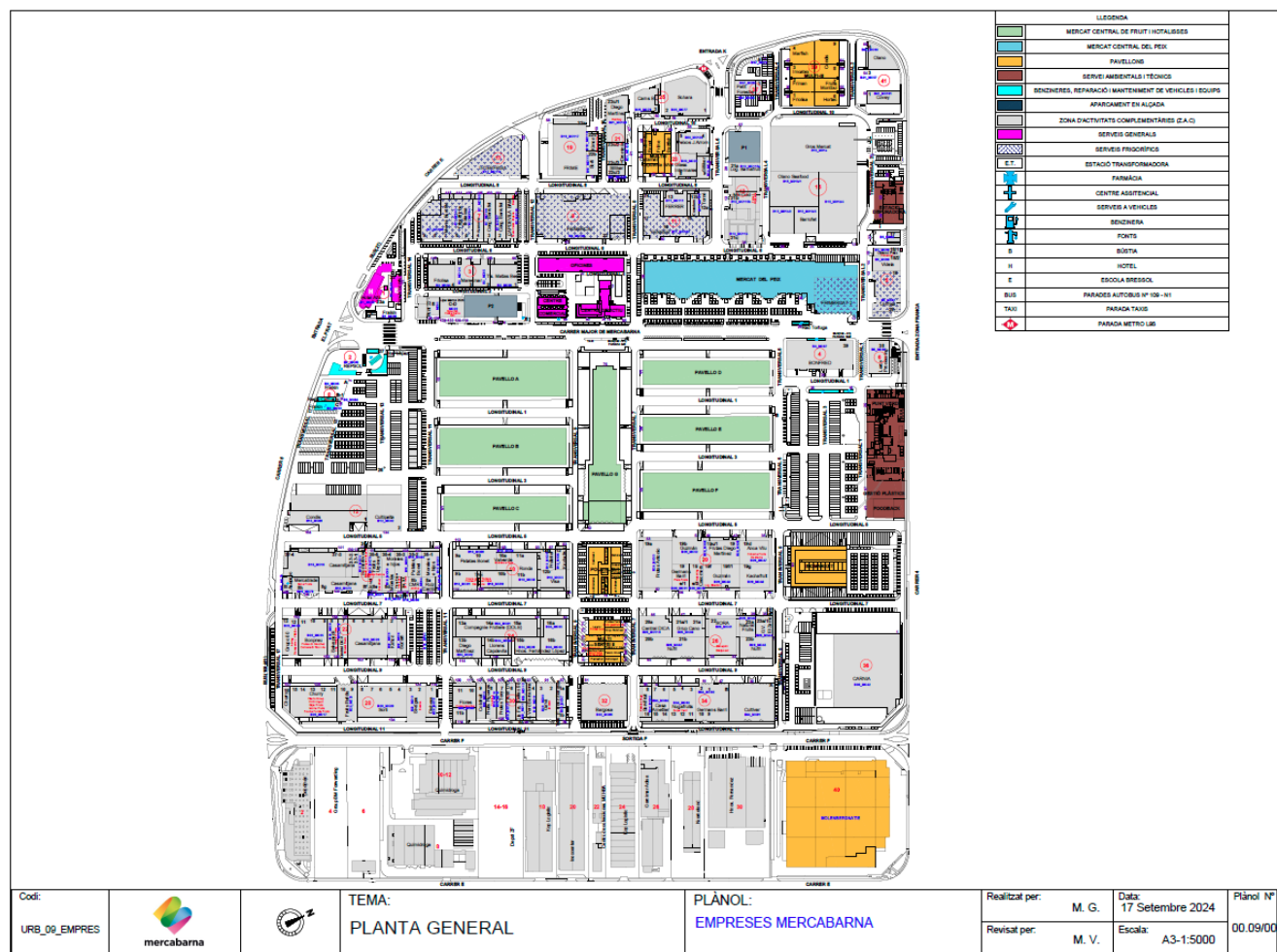
- Control de la prestació dels serveis: metodologia de les inspeccions i controls per tal que es compleixi el servei.
- Control de qualitat del servei prestat: metodologia per verificar el compliment de les exigències de qualitat a les quals ha d'ajustar-se la prestació del servei i procediment d'avaluació del nivell de qualitat de les prestacions del servei.

A més a més, també ha d'incloure un seguit d'explicacions i informació que no serà avaluada, però és obligatori incorporar-ho dins de la memòria tècnica:

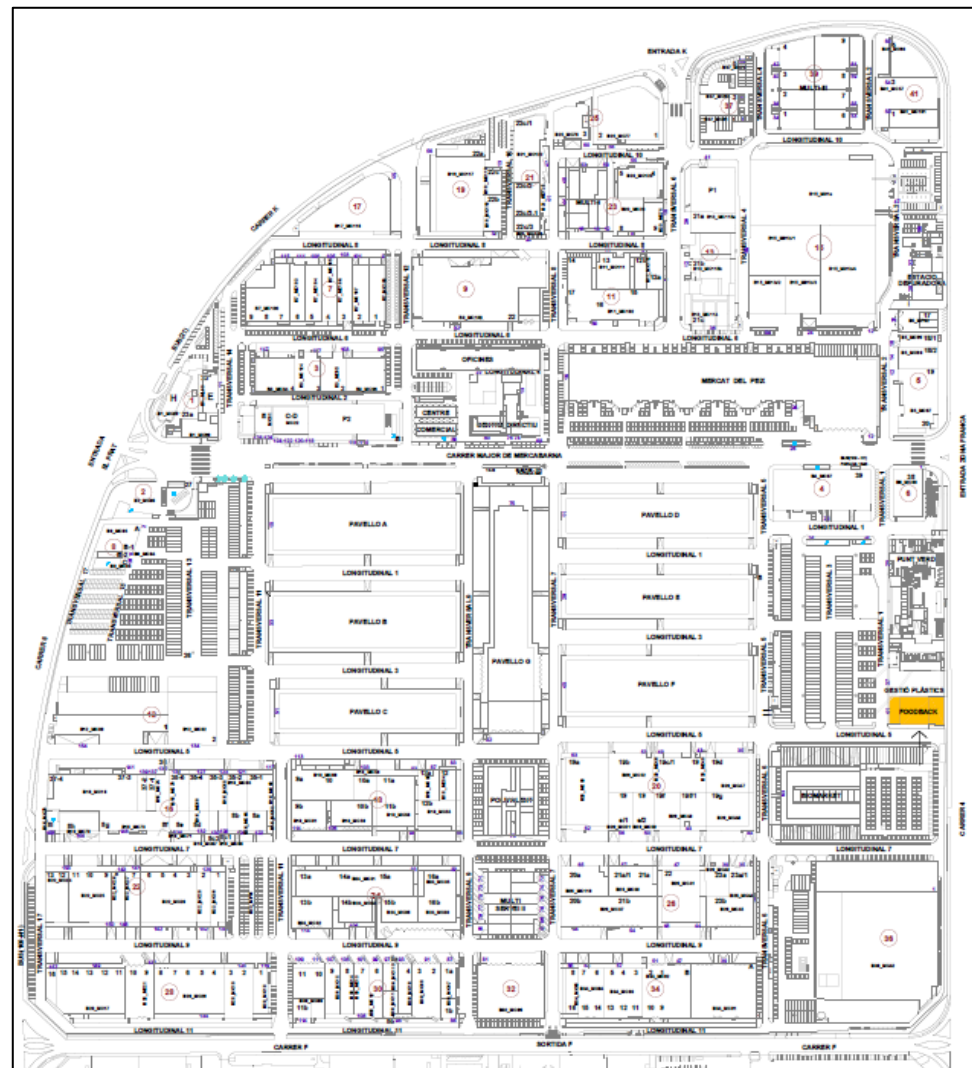
- 6) Mesures proposades per la minoració de les emissions d'olor.
- 7) Mesures per a la minimització del consum a les instal·lacions (aigua, energia, materials, etc.).
- 8) Declaració d'utilització de productes amb certificació de biodegradables o amb etiquetatge ecològic. Característiques dels productes proposats.
- 9) Declaració d'utilització de productes amb etiqueta o certificació ecològica (roba, fusta, etc.). Característiques, certificats o etiquetes d'aquests productes.
- 10) Pla de formació del personal en matèria de sostenibilitat (continguts, nivells de formació i programació de formació).

10. ANNEXES.

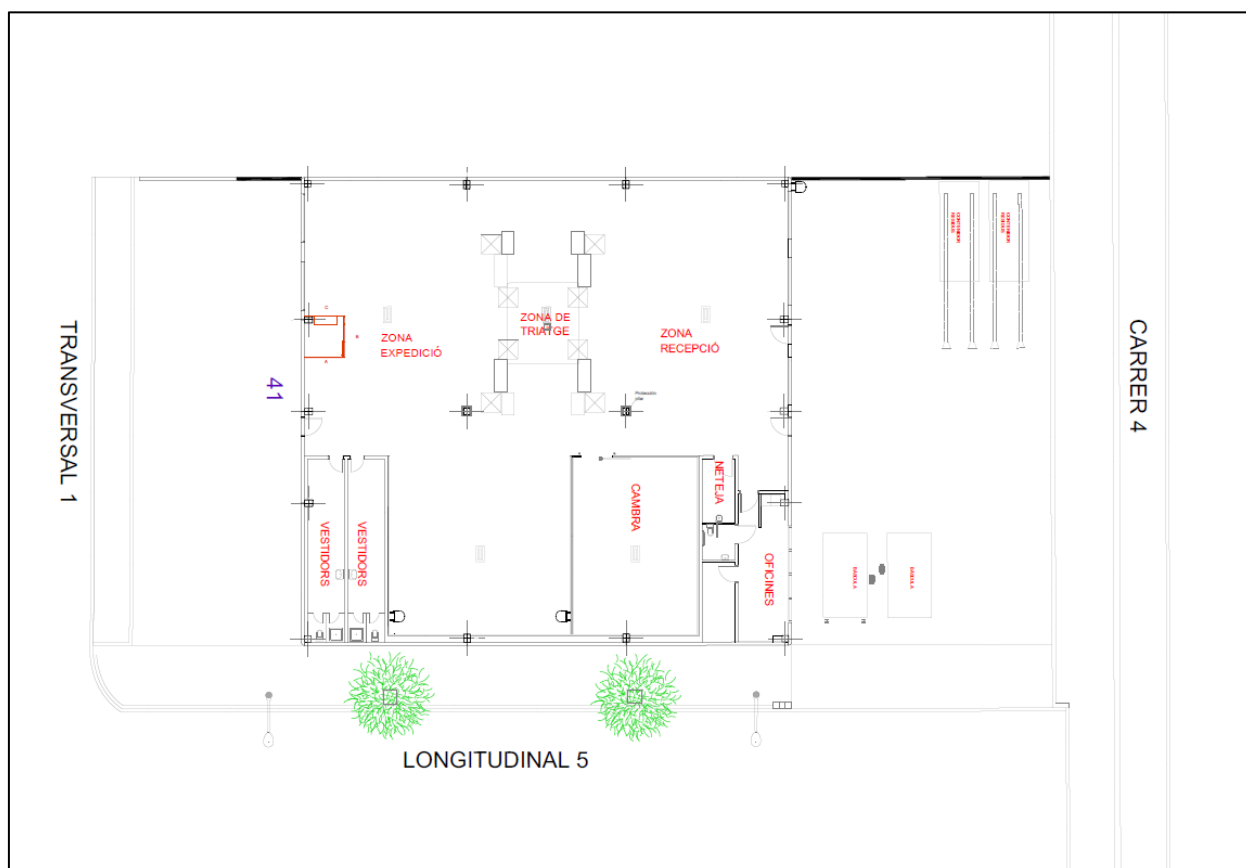
10.1. ANNEX I. PLÀNOL GENERAL.



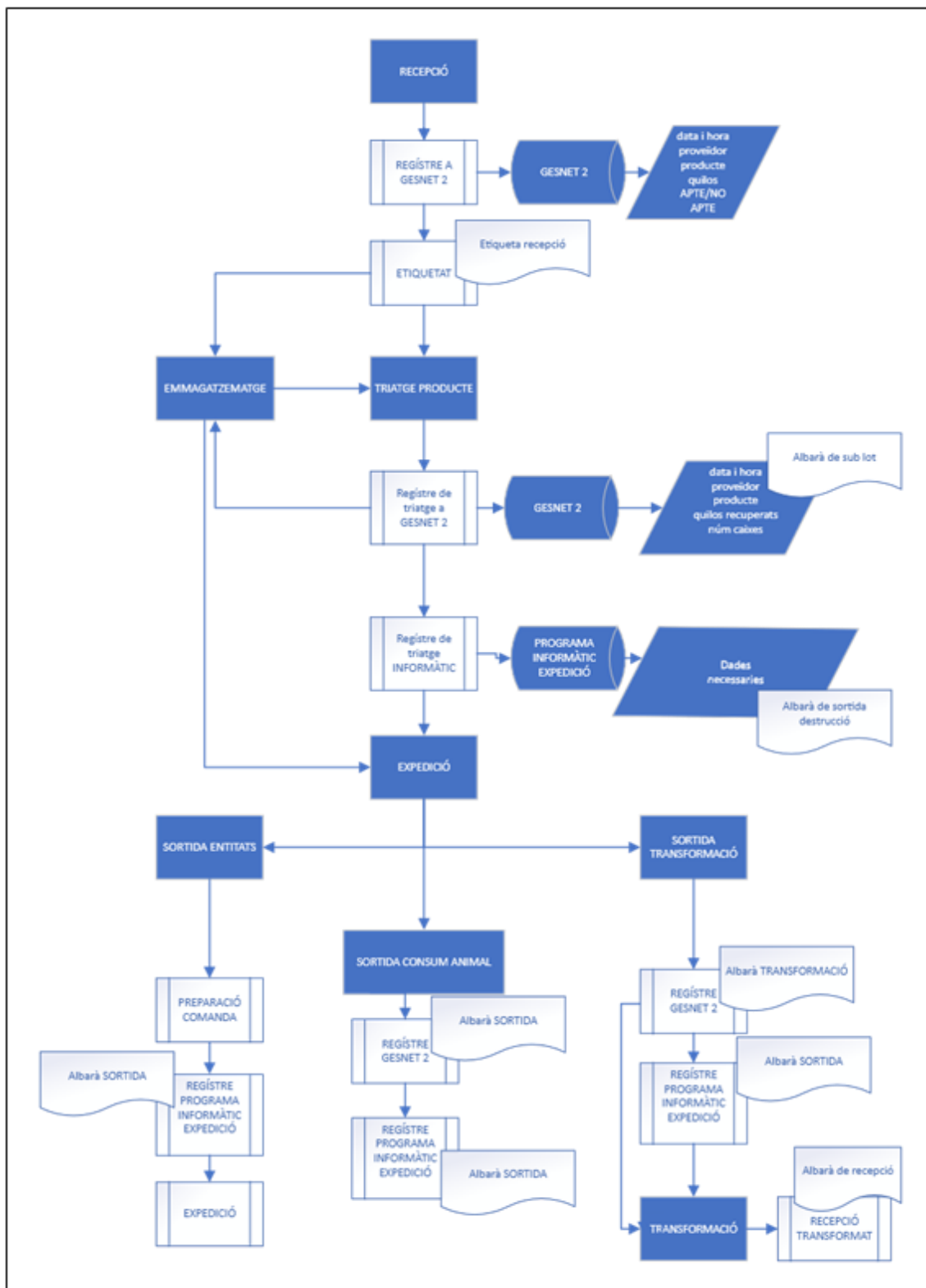
10.2. ANNEX II. PLÀNOL UBICACIÓ FOODBACK



10.3. ANNEX III. PLÀNOL INTERIOR FOODBACK



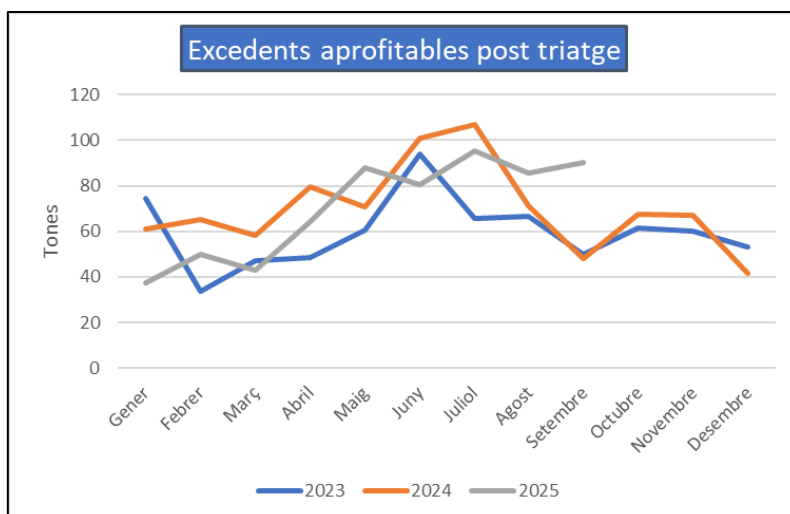
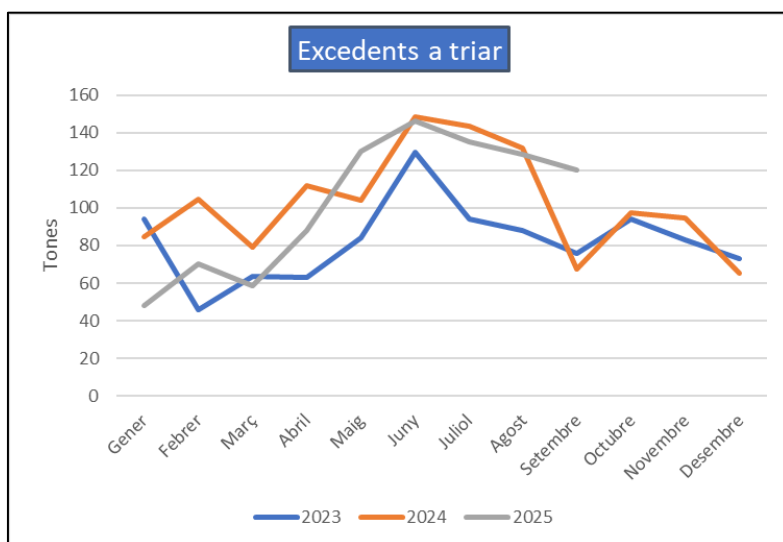
10.4. ANNEX IV. DIAGRAMA DE FLUXE DEL SISTEMA DE TRAÇABILITAT DE DADES EN EL FEEDBACK



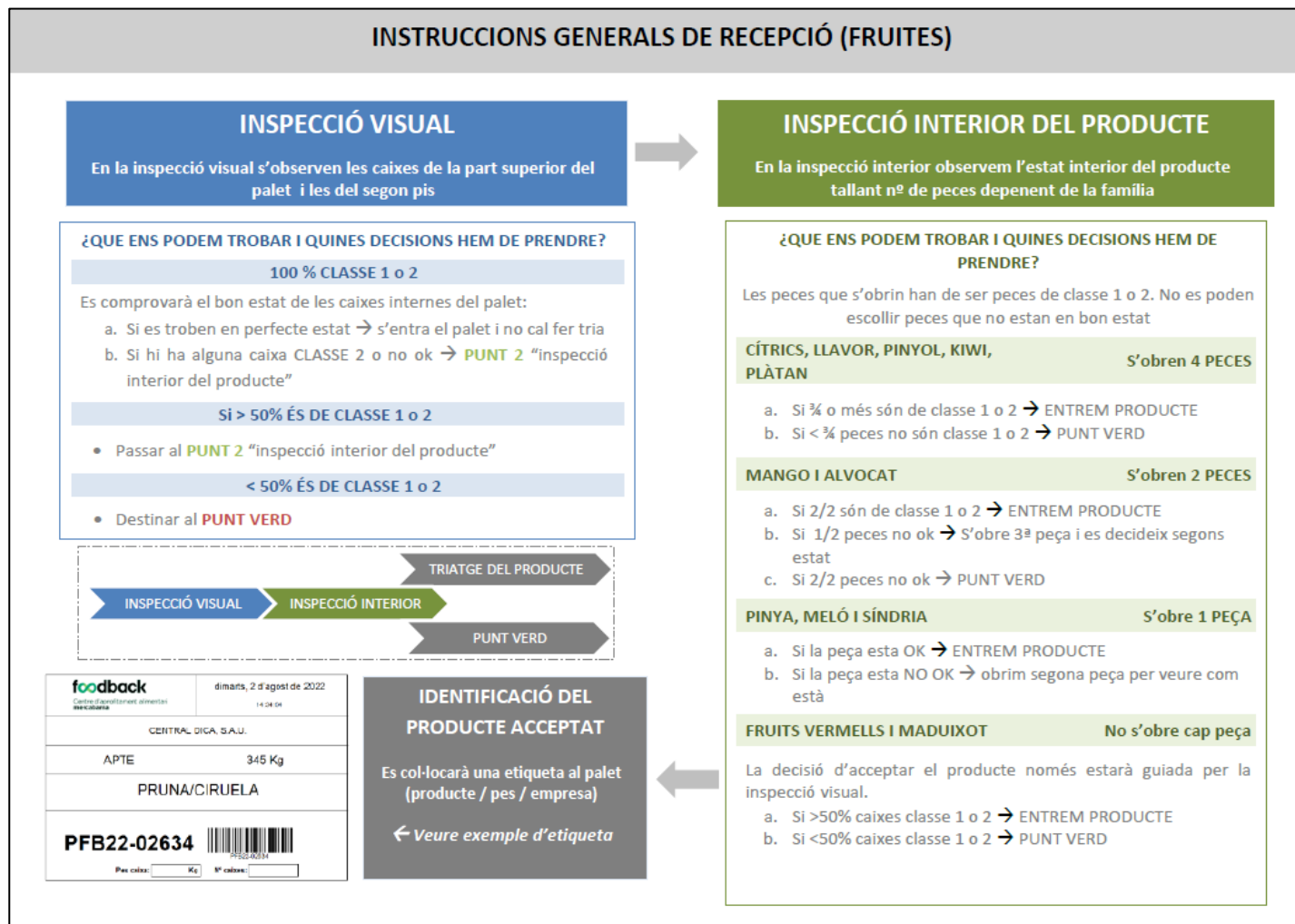
PROGRAMA EMPLEAT: GESNET

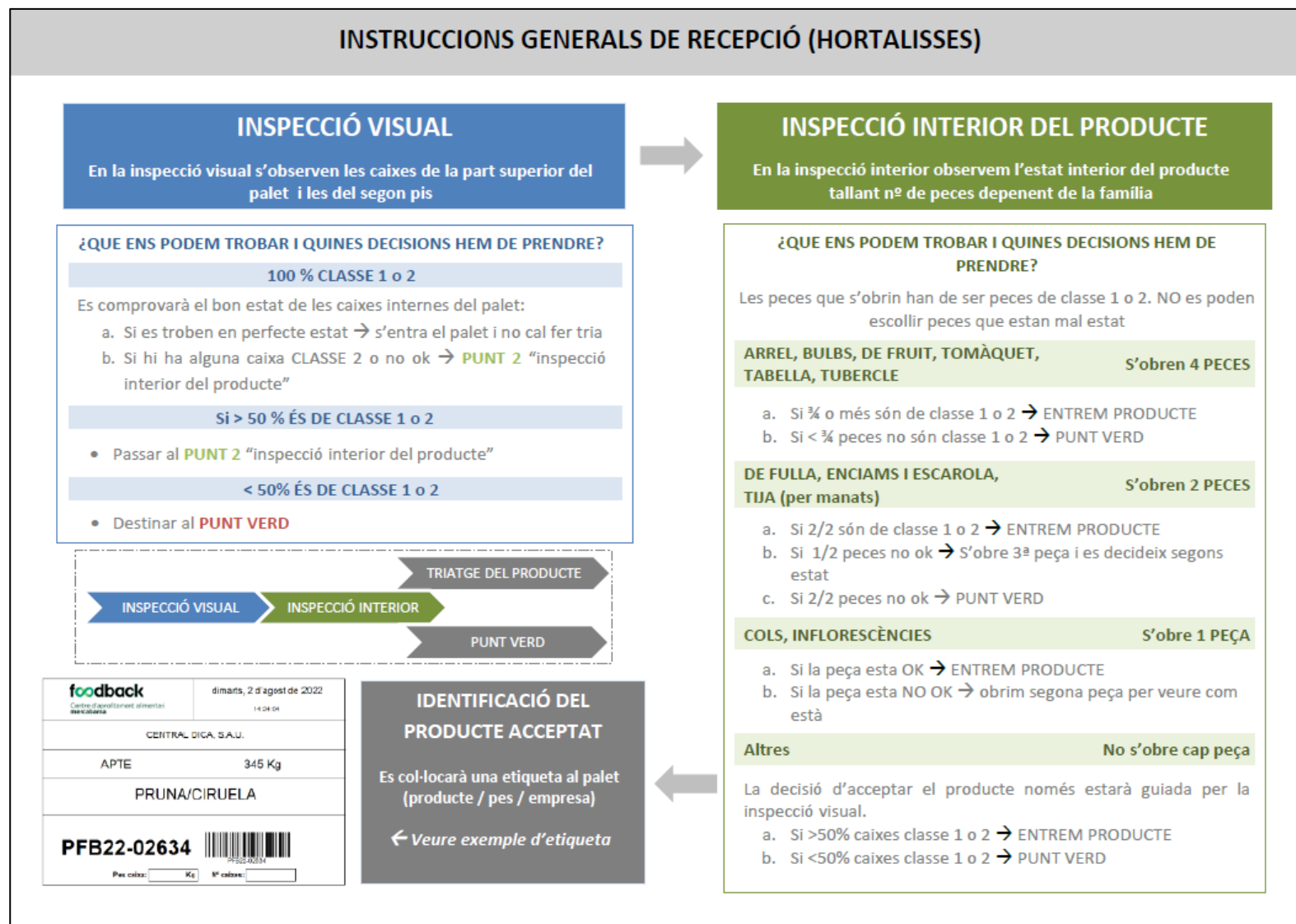
10.5. ANNEX V. DADES EN TONES DELS EXCEDENTS ENTRATS A TRIAR AL FOODBACK I QUANTITAT EN TONES DELS RECUPERATS.

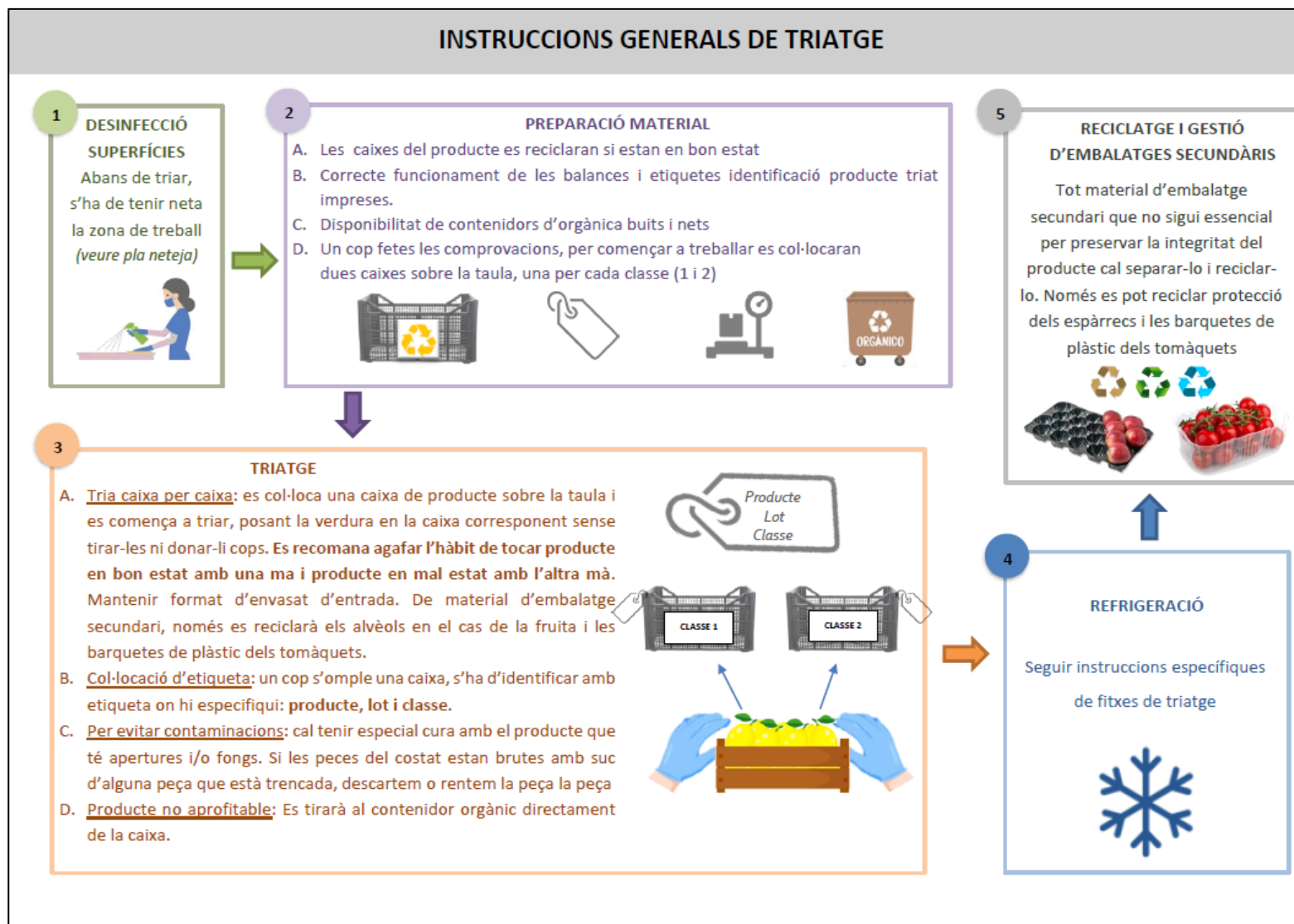
	2023		2024		2025	
	Excedents entrats als circuit FOODBACK (Tm)	Excedents aprofitats (Tm)	Excedents entrats als circuit FOODBACK (Tm)	Excedents aprofitats (Tm)	Excedents entrats als circuit FOODBACK (Tm)	Excedents aprofitats (Tm)
Gener	94	75	85	61	48	37
Febrer	46	34	104	65	70	50
Març	63	47	79	58	59	43
Abril	63	48	112	79	88	64
Maig	84	61	104	71	130	88
Juny	130	94	148	101	146	81
Juliol	94	65	143	107	135	96
Agost	88	67	132	71	129	86
Setembre	76	50	67	48	120	90
Octubre	94	62	98	68		
Novembre	83	60	95	67		
Desembre	73	53	65	42		
TOTAL	988	716	1.232	838		

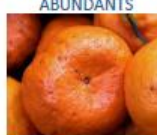
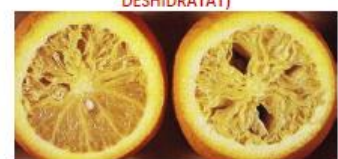


10.6. ANNEX VI. GUIA TRIATGE CATEDRA UPC - MERCABARNA







CÍTRICS				
				
ARANJA	LLIMA	LLIMONA	MANDARINA	TARONJA
CLASSE 1 FRUIT SENCER SENSE DEFECTES, PELL TURGENT I PART DE DINS SUCOSA  POT CONTENIR ALGUNA CICATRIU QUE NOMÉS AFECTA LA PELL DE MANERA SUPERFICIAL  S'INCLOUEN PECES AMB FORMES NO APTES PER LA SEVA COMERCIALIZACIÓ 	CLASSE 2 FRUIT SENCER SENSE DEFECTES INTERNS I PELL ARRUGADA/TOBA PER LA PERDUA DE HUMITAT  COPS QUE ESTOVEN LA PELL SENSE TRENCAR- LA . PELL AMB CICATRIUS PETITES PERÒ ABUNDANTS  ESQUERDES QUE OBREN LA PELL PERÒ QUE NO AFECTEN L'INTERIOR DEL FRUIT (POLPA) 	NO APROFITABLE FRUIT AMB AFECCIÓ DE FONG  DEFECTES PER CONGELACIÓ (PRODUCTE SEC, DESHIDRATAT) 	ESPECIFICACIONS RECEPCIÓ Sense especificacions TRIATGE Es conserva format d'entrada i reciden alvéols (en cas de contenir-los)  REFRIGERACIÓ No precisa refrigeració	

FRUITS DE LLAVOR				
POMA	PERA	NESPRE	CODONY	NASHI
CLASSE 1 FRUITA EN PERFECTE ESTAT, PECES DEFORMADES, PELL TURGENT I SENSE PERDUA D'HUMITAT (NESPRE) ÉS TÍPIC QUE PRESENTI TAQUES DE COLORACIÓ MARRÓ / MORAT QUE NOMÉS AFECTEN LA PELL, I QUE, EN CAP CAS, LA ZONA DE LA TACA TÉ UNA TEXTURA TOVA DIFERENT A LA RESTA DEL FRUIT. SEMPRE HA DE TENIR PEDUNCLE (ENCARA QUE SIGUI MOLT CURT) POT PRESENTAR ALGUNA CICATRIU O RUSSETING QUE NOMÉS AFECTA LA PELL 	CLASSE 2 PECES QUE PRESENTEN COPS GRANS QUE NO SUPOSEN UN CANVI EN LA CONSISTÈNCIA DE LA FRUITA I QUE NO SÓN DE MÉS DEL 30% DE LA SUPERFÍCIE COP DE MÀXIM 1CM QUE PRODUUEIX UNA ESQUERDA A LA PELL I DEIXA VEURE LA POLPA FRUITA MOLT MADURA, QUE PRESENTA PERDUA (SENSACIÓ PELL ARRUGADA O TOBA) I INTERIOR PARDEJAT 	NO APROFITABLE DANYS PER FONG / FLORIDURES (p ex. Venturia inaequalis) FRUITS AMB COPS GRANS (+30% superfície del fruit) I TALLS QUE DEIXEN LA POLPA AL DESCOBERT I QUE POT PRESENTAR BESSAMENT DE SUCS PRESENCIA DE CUC, S'ACOSTUMA A VEURE FORAT EN LA PART EXTERNA 	ESPECIFICACIONS RECEPCIÓ Sense especificacions TRIATGE Sense especificacions Només es reciclarà de material secundari d'embalatge els alvèols REFRIGERACIÓ Producte molt madur cal refrigerar-lo. La resta no precisa refrigeració però es pot guardar en càmera	

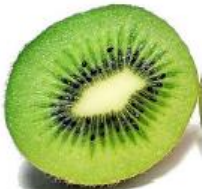
FRUITS DE PINYOL				
				
PRÈSSEC	NECTARINA	ALBERCOC	PRUNA	CIRERA
CLASSE 1 PRÈSSEC/NECTARINA/ALBERCOC/PRUNA: PRODUCTE EN PERFECTE ESTAT, PELL TURGENT I SENSE PRESENCIA DE PLAGA. POT TENIR PETITES CICATRIUS, O COPS, PERO SENSE AFECTAR A LA TOTALITAT DEL PRODUCTE.   CIRERA EN PERFECTE ESTAT → TEXTURA TURGENT, NO TOBES	CLASSE 2 PRÈSSEC/NECTARINA/ALBERCOC/PRUNA: PRODUCTE MOLT MADUR, TEXTURA TOVA I POC TURGENT, PELL ARRUGADA. QUAN EL PRODUCTE ESTÀ MÉS MADUR PRESENTA UNA COLORACIÓ INTERNA MÉS TRANSLÚCIDA   PRODUCTE AMB COPS  CIRERA MOLT MADURA → TEXTURA MOLT TOBA, NO TURGENT	NO APROFITABLE AFECCIONS A LA POLPA  ACOSTUMEN A SER PETITS I TROBAR-SE AL VOLTANT DEL PINYOL. S'HA DE DETECTAR DURANT LA RECEPCIÓ EN INSPECCIÓ INTERIOR  FONGS  CIRERA AFECTADA PER PLAGA, FONG, O AMB POLPA PODRIDA 	ESPECIFICACIONS RECEPCIÓ Sense especificacions TRIATGE Només es reutilitzaran els alvèols  REFRIGERACIÓ Si el producte està madur, es recomanat conservar-lo en càmera. Si el producte està verd, pot conservar-se a temperatura ambient	

MANGO			
 - Ataulfo - - Francis - - Haden - - Irwin - - Keitt - - Osteen - - Kent - - Palmer - - Tommy Atkins - MANGO			
CLASSE 1 FRUITA QUE ESTÀ EN PERFECTE ESTAT, COLOR TÍPIC SEGONS LA VARIETAT, POLPA GROGATARGONJA SENSE DESVIACIONS DE COLOR. TEXTURA INTERIOR LLEUGERAMENT TOBA I NO SECA.  MANGO MOLT DUR, QUE ENCARA LI FALTA MADURACIÓ. PRESENTA UNA COLORACIÓ MÉS CLARA, BLANQUINOSA 	CLASSE 2 FRUITA SOBREMADURADA, PRESENCIA DE PIGMENTACIONS MARRONS A LA PELL EN FORMA DE "PIGUES"  MANGO AMB DANYS PER BAIXES TEMPERATURES. SOVINT ES PRESENTEN TAQUES MARRONS A LA POLPA (NO POT TENIR TAQUES EN + DEL 25% DE LA SUPERFÍCIE, FOTO LLINDAR MÀXIM ACCEPTACIÓ EN RECEPCIÓ) 	NO APROFITABLE PRODUCTE FLORIT, AMB APERTURES DE LA PELL PER COPS / TALLS  POLPA DANYADA + 30% DE LA SUPERFÍCIE, NO APROFITABLE (DETECCIÓ EN RECEPCIÓ) 	ESPECIFICACIONS RECEPCIÓ Sense especificacions TRIATGE Es conservarà format d'entrada. Es pot reutilitzar el embolcall protector per preservar la seva integritat S'han de conservar els alvèols (en cas que n'hi hagi)  REFRIGERACIÓ No precisa refrigeració

ALVOCAT				
				
ALVOCAT				
CLASSE 1 FRUIT EN PERFECTE ESTAT. COLORACIÓ GROGA/VERDA-  PRODUCTE QUE POT PRESENTAR ALGUNA FIBRA MARRÓ PETITA 	CLASSE 2 PRODUCTE TOU PERO NO AIXAFAT. QUAN ES TOCA NO DONA LA SENSACIÓ DE QUE HI HA ALGUNA PART BUIDA DINS EL FRUIT PRODUCTE AMB ALGUN COP, QUE EN L'INTERIOR ES VEU UNA ZONA PETITA PARDEJADA  PRODUCTE MOLT MADUR. Es nota tou de fora, si obrim té sensació "olirosa/mantecosa" 	NO APROFITABLE MOHO (SOBRETOT FIXARSE EN EL PEDUNCLE)  ESQUERDES PARDEJADES INTERIORS  	ESPECIFICACIONS RECEPCIÓ Sense especificacions TRIATGE Un bon indicador de l'estat del producte serà si està tou o dur. La inspecció interna es fa en la recepció. Es conserva el format d'entrada del producte. Del material auxiliar d'embalatge només es reciclaran els alvèols  REFRIGERACIÓ Refrigeració recomanada	

MELÓ I SÍNDRIA			
			
MELÓ		SÍNDRIA	
CLASSE 1 POLPA SENSE DEFECTES, COLOR TÍPIC DEL PRODUCTE (UNIFORME)  PRODUCTE NO SOBREMADURAT PERO QUE POT TENIR ALGUN COP PETIT PER MANIPULACIÓ  PRODUCTE AMB CICATRIUS SUPERFICIALS CICATRITZADES, QUE NO ARRIBEN A LA POLPA 	CLASSE 2 PRODUCTE SOBREMADURAT  	NO APROFITABLE PRODUCTE AIXAFAT / TRENCAT  PODREDUMBRE APICAL SANDIA 	ESPECIFICACIONS RECEPCIÓ En cas que el producte presenti vessaments, s'haurà de deixar el box/palet a la part exterior de les instal·lacions, on es farà el triatge TRIATGE Es farà peça per peça i es col·locarà en Caixes en cas que arribi en box REFRIGERACIÓ Pot conservar-se en càmera

PLÀTAN				
				
CLASSE 1 PRODUCTE VERD / MADUR / CONSISTENT PRODUCTE QUE TÉ PETITS COPS / ZONES MARRONS PERÒ QUE LA RESTA ÉS CONSISTENT  	CLASSE 2 PRODUCTE MOLT MADUR, AMB LA PELL PRACTICAMENT NEGRE I TOU, però que l'interior es conserva en perfecte estat  PRODUCTE QUE ESTÀ BÉ DE MADURACIÓ PERÒ QUE TÉ ESQUERDES QUE TRENQUEN LA PELL I DEIXEN VEURE LA POLPA  	NO APROFITABLE PRODUCTE AFECTAT PER FONGS  PRODUCTE PER LA PART INTERNA MARRÓ  PRODUCTE ARRUGAT, PANSIT 	ESPECIFICACIONS RECEPCIÓ Sense especificacions TRIATGE El triatge es farà peça per peça, SENSE SEPARAR EL MANAT SI ESTA EN BON ESTAT, per preservar millor el producte. FORMAT ENVASAT: Es mantindrà el format d'entrada REFRIGERACIÓ Refrigeració recomanada	

KIWI				
				
CLASSE 1 PRODUCTE EN PERFECTE ESTAT. PELL TURGENT, SENSE COPS NI SOBREMADURAT  	CLASSE 2 PRODUCTE AMB ALGUN COP  PRODUCTE MOLT MADUR  	NO APROFITABLE PRODUCTE MOLT SEC  KIWI AMB FONG / PLAGA  	ESPECIFICACIONS RECEPCIÓ Sense especificacions TRIATGE El triatge es farà peça per peça. FORMAT ENVASAT: Es mantindrà el format d'entrada Només es reciclaran alvèols  REFRIGERACIÓ Refrigeració recomanada	

PINYA			
			
CLASSE 1 PRODUCTE AMB GRAU OPTIM DE MADURACIÓ O VERD. COLOR GROC I SENSACIÓ NO TRANSLÚCIDA/TRANSPARENT PRODUCTE SENSE COPS 	CLASSE 2 PRODUCTE MOLT MADUR. PRESENTA FORÇA SUC I APARENÇA TRANSLÚCIDA (COM MÉS TRANSPARENT). COLOR GROC MOLT INTENS I MÉS FOSC  PRODUCTE QUE PRESENTA ALGUN COP (EN L'INTERIOR ES POT APRECIAR ALGUNA ZONA PETITA MARRÓ)	NO APROFITABLE PRESENTA TONS MARRONS AL PARTIR PRODUCTE 	ESPECIFICACIONS RECEPCIÓ Sense especificacions TRIATGE Ens basarem principalment amb la inspecció interior feta a la recepció si cal, es pot obrir alguna unitat per comprovar el resultat obtingut en recepció REFRIGERACIÓ Refrigeració recomanable

MADUIXOT				
				
CLASSE 1	CLASSE 2	NO APROFITABLE	ESPECIFICACIONS	
PRODUCTE EN PERFECTE ESTAT I AMB FORMES NO ESTÀNDARS  HAURÀ DE TENIR MÍNIM EL PEDÚNCLE (AMB O SENSE FULLES) 	PRODUCTE MOLT MADUR, COLOR MÉS FOSC	PRODUCTE AFECTAT PER PLAGA  PRODUCTE EN CONTACTE AMB UNITATS AMB FONG  PRODUCTE AFECTAT PEL SOL 	RECEPCIÓ Es valorarà el producte PER CAIXA, no per unitat de maduixot	
		TRIATGE Es triarà el producte un per un però s'han de DESCARTAR LES UNITATS QUE ESTAN EN CONTACTE AMB PRODUCTE EN MAL ESTAT.		
		REFRIGERACIÓ Refrigeració recomanada		

FRUITS VERMELLS			
			
GERD	NABIU	MÓRA	MADUIXA
CLASSE 1 PRODUCTE EN PERFECTE ESTAT, SENSE DEFECTES NI SOBREMADURACIONS.   	CLASSE 2 PRODUCTE SOBREMADUR	NO APROFITABLE PRODUCTE AIXAFAT PRESENTA VESSAMENT DE SUCS PRESÈNCIA DE FONGS O PLAGA  	ESPECIFICACIONS RECEPCIÓ Es valorarà el producte PER CAIXA, no per unitat.
			TRIATGE Es triarà el producte per caixa/bandeja. No es manipularà. Si una caixa té una part no aprofitable es descartarà la caixa/bandeja
			REFRIGERACIÓ Precisa refrigeració per la correcta conservació

ARREL				
				
NAP	PASTANAGA	RAVE	REMOLATXA	XIRIVIA
CLASSE 1	CLASSE 2	NO APROFITABLE	ESPECIFICACIONS	
PRODUCTE EN PERFECTE ESTAT. TURGENT (SENSE PERDUA D'HUMITAT), SENCER I LLIURE DE PLAGUES NI AFECCIÓ MICROBIANA S'INCLOU PRODUCTE AMB FORMES NO APTES SOTA CRITERIS DE COMERCIALIZACIÓ 	PRODUCTE QUE PRESENTA PERDUA D'HUMITAT (SENSACIÓ TOBA, ARRUGADA) TAMBÉ POT PRESENTAR COLORS MÉS FOSCOS, A NIVELL SUPERFICIAL  PRODUCTE AMB UNA PART AFECTADA, QUE TALLANT ES POT RECUPERAR LA RESTA DE PRODUCTE 	PRODUCTE AFECTAT PER FONGS O PLAGA  PRODUCTE QUE TINGUI CUCS (ALERTA AMB APERTURES COM LA DE LA IMATGE)  PRODUCTE EXCESIVAMENT TOU I AFECTAT PER FONG 	RECEPCIÓ Sense especificacions TRIATGE - Retirar la part verda (fulles) en el cas que es vegin pansides/no turgents - Per producte que arriba en bossa, cal treure el film. - REFRIGERACIÓ Refrigeració recomanada	

BULBS				
				
ALLS SECS/TENDRES	CALÇOT	CEBA SECA	CEBA TENDRE	PORRO
CLASSE 1 PRODUCTE EN PERFECTE ESTAT, TURGENT I AMB LA PELL/SUPERFÍCIE SENSE APERTURES PER MALA MANIPULACIÓ PRODUCTE AMB FORMES NO APTES SEGONS CRITERIS DE COMERCIALIZACIÓ	CLASSE 2 PRODUCTE AMB ALGUN COP, MÀXIM 1/3 DEL PRODUCTE ESTÀ AFECTAT (EL DEFECTE QUE TÉ PERMET TREURE'LA CUINA I QUE LA RESTA DEL PRODUCTE ESTIGUI EN PERFECTE ESTAT  PRODUCTE GERMINAT 	NO APROFITABLE UNITATS PODRIDES, TONALITATS MÉS TRANSPARENTS I FOSQUES PER DINS, TOBES I QUE PODEN EMETRE MALA OLOR.  FONGS EN SUPERFÍCIE  PRODUCTE TOU 	ESPECIFICACIONS RECEPCIÓ Sense especificacions TRIATGE - Retirar la part de la fulla que tendeix a estar més seca o pansida - Si el porro té una capa superior marró, cal retirar-la i comprovar l'estat interior del producte - Si el producte arriba en malla i esta ok, no es retirarà la malla. Si el producte interior de la malla no es veu tot ok, es retirarà la malla per procedir a la tria REFRIGERACIÓ Refrigeració recomanada en productes tendres	

DE FRUIT				
				
ALBERGINIA (LLARGA/RODONA)		CARBASSA	CARBASSÓ	COGOMBRE
				PEBROT
CLASSE 1	CLASSE 2	NO APROFITABLE		ESPECIFICACIONS
PRODUCTE EN PERFECTE ESTAT. TURGENT (SENSE PERDUA D'HUMITAT), SENCER I LLIURE DE PLAGUES NI AFECCIÓ MICROBIANA S'INCLOU PRODUCTE AMB FORMES NO APTES SOTA CRITERIS DE COMERCIALIZACIÓ 	PRODUCTE AMB ALGUN COP, MÀXIM 1/3 DEL PRODUCTE ESTÀ AFFECTAT (EL DEFECTE QUE TÉ PERMET TREURE'L A CUINA I QUE LA RESTA DEL PRODUCTE ESTIGUI EN PERFECTE ESTAT  PRODUCTE AMB TALLS CICATRITZATS I POC TURGENT  PRODUCTE TOU I/O ARRUGAT, PERO SENSE APERTURES NI VESSAMENTS DE SUCS 	PRODUCTE AFFECTAT PER FONGS O PLAGUES     PRODUCTE AIXAFAT (ja sigui per mala manipulació o pel propi pes del producte)		RECEPCIÓ Sense especificacions TRIATGE Sense especificacions REFRIGERACIÓ Refrigeració recomanada

TOMÀQUET					
					
XERRY	COR DE BOU	KUMATO	RAF	MONTEROSA	MONTSERRAT
CLASSE 1	CLASSE 2	NO APROFITABLE		ESPECIFICACIONS	
PRODUCTE EN PERFECTE ESTAT. TURGENT (SENSE PERDUA D'HUMITAT), SENCER I LLIURE DE PLAGUES NI AFECCIÓ MICROBIANA S'INCLOU PRODUCTE AMB FORMES NO APTES SOTA CRITERIS DE COMERCIALIZACIÓ 	PRODUCTE AFFECTAT SUPERFICIALMENT (EL DEFECTE ES POT EXTREURE PELANT EL PRODUCTE) EL DEFECTE NO POT SER MAI PRESENCIA DE FONGS  	PRODUCTE AFFECTAT PER FONGS O PLAGUES  PRODUCTE MOLT TOU O AIXAFAT  		RECEPCIÓ Sense especificacions	
				TRIATGE - El producte que arriba en barquetes: Triar i reutilitzar	
				REFRIGERACIÓ Refrigeració recomanada	

DE FULLA						
						
API	FONOLL	BLEDA	ESPINAC	BORRATJA	CARDS	JULIVERT
CLASSE 1 PRODUCTE EN PERFECTE ESTAT. TURGENT (SENSE PERDUA D'HUMITAT), SENCER I LLIURE DE PLAGUES NI AFECCIÓ MICROBIANA	CLASSE 2 PRODUCTE AMB FULLES ROSEGADES O PANSIDES. TREIENT-LES ES POT CONSUMIR EL PRODCUTE  JULIVERT AMB UNA PART GROGA QUE ES POT RETIRAR 	NO APROFITABLE PRODUCTE PODRIT, NO ES POT TRIAR  PRODUCTE AFECTAT PER FONG O PLAGA JULIVERT COMPLETAMENT GROC 	ESPECIFICACIONS RECEPCIÓ Sense especificacions TRIATGE - Retirar les fulles externes en el cas que no estiguin correctes. Si les fulles internes estan en mal estat, descartar el producte REFRIGERACIÓ Refrigeració recomanada			

ENCIAMS I ESCAROLA



CLASSE 1

PRODUCTE EN PERFECTE ESTAT. TURGENT (SENSE PERDUA D'HUMITAT), SENCER I LLUIRE DE PLAGUES NI AFECCIÓ MICROBIANA (FOTOS DE LA PRESENTACIÓ)

INCLOU PRODUCTE QUE POT TENIR ALGUN DEFECTE PER MALA MANIPULACIÓ (LLEUGERAMENT AIXAFAT, FULLA TRENCADA, ETC)

SI LA PART AFECTADA NOMÉS ES EXTERNA I MOLT SUPERFICIAL, ES PODEN RETIRAR LES FULLES EXTERNES PER QUE QUEDI EL PRODUCTE NET I EN PERFECTE ESTAT. SI S'HAN DE TREURE MÉS D'1/3 DEL PRODUCTE, ES DESTINARÀ A CLASSE 2



CLASSE 2

PRODUCTE QUE S'HA DE TRIAR MOLT O BÉ QUE ESTÀ OXIDAT PER MALA MANIPULACIÓ.



MAI ES DONARÀ PER CLASSE 2 PRODUCTE AMB FULLA PODRIDA O AFECTADA PER FONG.

NO APROFITABLE

PRODUCTE PODRIT, PER EXCÉS D'HUMITAT



PRODUCTE AFECTAT PER PLAGA PRESENT (PULGÓ PER EXEMPLE) O ROSEGAT (CARGOLS PER EX)



ESPECIFICACIONS

RECEPCIÓ

Sense especificacions

TRIATGE

- Retirar les fulles externes en el cas que no estiguin correctes. Si les fulles internes estan en mal estat, descartar el producte

REFRIGERACIÓ

Refrigeració recomanada

COLS			
			
REPOLLO	DE BRUSEL·LES	LOMBARDA	XINA
CLASSE 1	CLASSE 2	NO APROFITABLE	ESPECIFICACIONS
PRODUCTE EN PERFECTE ESTAT. TURGENT (SENSE PERDUA D'HUMITAT), SENCER I LLIURE DE PLAGUES NI AFECCIÓ MICROBIANA	PRODUCTE AFECTAT NOMÉS EXTERIORMENT. PRECISA UNA LLEUGERA MANIPULACIÓ (PER EXEMPLE EXTRACCIÓ DE FULLES DE FORA) PER EL SEU CONSUM. ELS DEFECTES INFLOUEN: - COPS - FULLES SEQUES (NO POT SUPERAR EL 30% DEL PRODUCTE) - MAI ES TRIARÀ PRODUCTE AFECTAT PER FONGS.  	PRODUCTE PODRIT EN LA SEVA TOTALITAT  PUDRICIÓ DE LA PART CENTRAL  PRODUCTE SEC EN MÉS DEL 30% 	RECEPCIÓ Sense especificacions TRIATGE El producte que es repcepciona amb malla, es retira la malla i es procedeix a la tria Les fulles seques o en mal estat externes es retiraren REFRIGERACIÓ Refrigeració recomanada

INFLORESCÈNCIES				
				
BROCOLI	BRÒQUIL	CARXOFA	COLIFLOR	
CLASSE 1	CLASSE 2	NO APROFITABLE	ESPECIFICACIONS	
PRODUCTE EN PERFECTE ESTAT. TURGENT (SENSE PERDUA D'HUMITAT), SENCER I LLIURE DE PLAGUES NI AFECCIÓ MICROBIANA S'INCLOU PRODUCTE AMB FORMES NO APTES SOTA CRITERIS DE COMERCIALIZACIÓ	PRODUCTE AFECTAT NOMÉS EXTERIORMENT. PRECISA UNA LLEUGERA MANIPULACIÓ (PER EXEMPLE EXTRACCIÓ DE LA PART MÉS SUPERFICIAL AMB AJUDA D'UN GANIVET) PER EL SEU CONSUM. ELS DEFECTES INFLOUEN: - COPS - COLORACIÓ MARRÓ - MAI ES TRIARÀ PRODUCTE AFECTAT PER FONGS.   - CARXOFA NO TURGENT I/O BROTADA 	PRODUCTE MOLT AFECTAT EXTERNAMENT  PRESENCIA DE FONG O PLAGA  	RECEPCIÓ Sense especificacions	
			TRIATGE Especificacions a la classe 2	
			REFRIGERACIÓ Refrigeració recomanada	

TABELLA				
FAVES		MONGETA RODONA (BOBI)		PÈSOLS
CLASSE 1	CLASSE 2	NO APROFITABLE	ESPECIFICACIONS	
PRODUCTE EN PERFECTE ESTAT. TURGENT (SENSE PERDUA D'HUMITAT), SENCER I LLIURE DE PLAGUES NI AFECCIÓ MICROBIANA S'INCLOU PRODUCTE AMB FORMES NO APTES SOTA CRITERIS DE COMERCIALIZACIÓ	PRODUCTE TOU O LLEUGERAMENT PANCIT SENSE AFECCIÓ DE FONGS NI PLAGA	PRESENCIA DE FONG O PLAGA	RECEPCIÓ Sense especificacions	
			TRIATGE Producte amb bossa de plàstic es retira	
			REFRIGERACIÓ Refrigeració recomanada	

TIJA			
  			
ENDIVIA	ESPARREC BLANC	ESPARREC VERD	
CLASSE 1	CLASSE 2	NO APROFITABLE	ESPECIFICACIONS
PRODUCTE EN PERFECTE ESTAT. TURGENT (SENSE PERDUA D'HUMITAT), SENCER I LLIURE DE PLAGUES NI AFECCIÓ MICROBIANA S'INCLOU PRODUCTE AMB FORMES NO APTES SOTA CRITERIS DE COMERCIALIZACIÓ	PRODUCTE TOU O LLEUGERAMENT PANCIT SENSE AFECCIÓ DE FONGS NI PLAGA (ENDIVIA) ESPARREC AMB LLEUGERA PÈRDUA HUMITAT (ES VEU UNA MICA ARRUGAT / NO TURGENT)	PRESÈNCIA DE FONG O PLAGA	RECEPCIÓ Sense especificacions TRIATGE Productes fotosensibles. Procurar mantenir protecció lumínica d'origen REFRIGERACIÓ Refrigeració recomanada

TUBERCLE				
				
MONIATO	PATATA BLANCA	PRIMERENCA	VERMELLA	IUCA
CLASSE 1 PRODUCTE EN PERFECTE ESTAT. TURGENT (SENSE PERDUA D'HUMITAT), SENCER I LLIURE DE PLAGUES NI AFECCIÓ MICROBIANA (FOTOS DE PRESENTACIÓ) S'INCLOU PRODUCTE AMB FORMES NO APTES SOTA CRITERIS DE COMERCIALITZACIÓ 	CLASSE 2 PRODUCTE AMB ALGUN COP / DEFECTE A NIVELL SUPERFICIAL  SOLANINA  PATATA GERMINADA / GRILLADA 	NO APROFITABLE AFECCIÓ PER FONGS  PUDRICIÓ SECA / SARNA COMÚ 	ESPECIFICACIONS RECEPCIÓ Sense especificacions TRIATGE El triatge es farà peça per peça. FORMAT ENVASAT: Es mantindrà el format d'entrada Només es reciclaran alvèols REFRIGERACIÓ Refrigeració NO recomanada	