

EXPEDIENT PO SU 0056 2026.

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES RELATIVES AL SUBMINISTRAMENT DE CAFÈ I LLET PELS ESMORZARS DELS INTERNS DELS DIFERENTS CENTRES PENITENCIARIS DE CATALUNYA I EL SUBMINISTRAMENT I MANTENIMENT DE LA MAQUINÀRIA EXPENEDORA CORRESPONENT.

ÍNDEX DE CLÀUSULES:

Primera. Antecedents, objecte del contracte i beneficiaris del servei.
Segona. Característiques tècniques de la matèria primera
Tercera. Màquines de dispensació de begudes: Instal·lacions, característiques i manteniment
Quarta. Normativa d'aplicació
Cinquena. Requisits i requeriments dels licitadors
Sisena. Subministrament de la matèria primera
Setena. Subministrament
Vuitena. Analítiques de la matèria primera o producte acabat
Novena. Formació a personal de CIRE
Desena. Traspàs dels serveis

ÍNDEX D'ANNEXOS:

Annex núm. 1 Centres de distribució i protocols de lliurament
Annex núm. 2 Descripció dels articles objecte del contracte
Annex núm. 3 Quantitats de màquines a distribuir
Annex núm. 4 Compromís informat laboratori
Annex núm. 5 Fitxa tècnics del producte
Annex núm. 6 Informe de no conformitat

EXPEDIENT PO SU 0056 2026.

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES RELATIVES AL SUBMINISTRAMENT DE CAFÈ I LLET PELS ESMORZARS DELS INTERNS DELS DIFERENTS CENTRES PENITENCIARIS DE CATALUNYA I EL SUBMINISTRAMENT I MANTENIMENT DE LA MAQUINÀRIA EXPENEDORA CORRESPONENT.

Clàusula Primera.- Antecedents, objecte del contracte i beneficiaris del servei.

El CIRE, és una empresa pública adscrita al Departament de Justícia i Qualitat Democràtica de la Generalitat de Catalunya que té com a objecte facilitar la reinserció sociolaboral dels interns dels centres penitenciaris i educatius de Catalunya. Per complir amb aquest objectiu el CIRE promou la formació, el treball productiu i la inserció d'aquest col·lectiu mitjançant el programa FOI (Formació – Ocupació – Inserció).

El CIRE, mitjançant els plans d'actuació amb el Departament de Justícia i Qualitat Democràtica i l'adhesió a aquests plans per part de la resta de Departaments de la Generalitat i empreses públiques d'aquesta, promou l'ocupació laboral dels interns en els diferents espais que gestiona en els centres penitenciaris (tallers productius i tallers de serveis) així com en els serveis que realitza fora d'aquests. Aquests espais i serveis requereixen de reposició d'estris, materials, equipament i maquinària, i el seu manteniment i adequació a la normativa establerta, ja que han de disposar de tot el necessari per portar a terme el correcte compliment dels serveis o subministraments encarregats.

1.1 Objecte del contracte: L'objecte del contracte és el subministrament de cafè (amb cafeïna i descafeïnat), llet i aigua calenta per l'esmorzar dels interns, la maquinària expenedora del producte acabat per tots els punts de distribució (inclosa la cuina central) i el seu manteniment per tots els centres penitenciaris als que el CIRE té l'encàrrec del servei d'alimentació relacionats a l'Annex núm.1 del present Plec.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a subministrar la matèria primera necessària per a l'elaboració dels productes finals objecte del contracte a tots els centres penitenciaris, al preu ofertat, i durant tot el període de licitació i, si s'escau, també durant les possibles pròrrogues (a l'Annex núm.2 es relaciona la matèria primera objecte del contracte).

Els llocs de prestació del subministrament objecte d'aquesta licitació seran les diferents unitats i mòduls dels centres penitenciaris on es reparteixen els àpats dels centres penitenciaris objecte d'aquesta licitació i espais de cuina on s'instal·laran una o dues màquines en funció de la necessitat. La dotació mínima exigida de màquines automàtiques expenedores que es demana per a cada centre penitenciari és la que es relaciona en l'Annex núm.3 d'aquest Plec. En cas de que sigui necessària alguna adaptació de les instal·lacions a les noves màquines (presa d'aigua, endoll o prestatge de suport de les màquines), aquestes modificacions aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

L'empresa adjudicatària resta obligada a executar el manteniment preventiu i correctiu de tota la maquinària aportada amb la finalitat de garantir el servei: màquines, descalcificadors, etc. Semestralment, l'empresa adjudicatària realitzarà el manteniment preventiu i neteja en profunditat de cadascuna de les màquines instal·lades i facilitarà al CIRE el corresponent albarà.

1.2 Beneficiaris del subministrament: Seran beneficiaris del subministrament, a través dels punts de distribució dels àpats amb les màquines expenedores instal·lades a tal efecte, els interns dels centres penitenciaris objecte d'aquesta licitació.

Aquest servei no està destinat a personal funcionari o treballador del centre.

Clàusula Segona.- Característiques tècniques de la matèria primera

Els articles a subministrar i que són objecte d'aquesta licitació han de complir amb tota la normativa prevista en aquest Plec i tota aquella que sigui d'aplicació i que pugui entrar en vigència durant el període de contracte i les possibles pròrrogues.

Tant les condicions sanitàries de la matèria primera com les del producte acabat respondran a les especificacions de la legislació vigent en l'àmbit alimentari, tant pel que fa a les disposicions sanitàries d'aplicació directa, com a les disposicions nacionals i autonòmiques.

En aquest sentit els productes subministrats garantiran la màxima innocuïtat d'acord amb la normativa de seguretat alimentària (normes d'higiene i microbiològiques, tolerància en nivells contaminants, condicions dels establiments d'elaboració, envasat, etiquetatge, emmagatzematge i transport, condicions dels materials i del personal i manipulacions, entre d'altres) i compliran també amb allò que estableix la normativa específica pel que fa a denominacions legals, requisits de qualitat, garantia de processos d'elaboració, factors essencials de composició: additius, conservants, addicions essencials i facultatives i característiques dels productes acabats. Els productes i serveis proporcionats per l'empresa adjudicatària compliran també amb tota la normativa de Consum.

2.1 Paràmetres demanats respecte del cafè:

Tipologia admesa: Segons l'article 2.7 de l'Annex del Reial Decret 1676/2012 de 14 de desembre que aprova la norma de qualitat per al cafè: «Cafè soluble», «cafè instantani», «extracte de cafè» o «extracte de cafè soluble»: És el producte concentrat obtingut per extracció dels grans de cafè torrats, utilitzant només aigua com a mitjà d'extracció, amb exclusió de qualsevol procediment d'hidròlisi per addició d'àcid o de base. A més de les substàncies insolubles tecnològicament inevitables i dels olis insolubles procedents del cafè, l'extracte de cafè només ha de contenir els components solubles i aromàtics del cafè.

El contingut de matèria seca procedent del cafè haurà de ser:

- Per a l'extracte de cafè (cafè soluble o instantani): igual o superior al 95 % en massa.

Respecte del cafè descafeïnat: L'etiquetat haurà d'incloure la menció "descafeïnat" segons el previst a l'apartat 1.2 del Reial Decret 1676/2012. Es considerarà cafè descafeïnat el que hagi passat pel procés d'eliminació de la major part de la cafeïna. La fitxa tècnica haurà d'indicar clarament el percentatge de cafeïna.

El cafè descafeïnat serà subministrat als centres que l'incorporin a les seves comandes per a poder substituir el cafè habitual pel cafè descafeïnat a les màquines expenedores instal·lades a determinats mòduls (mòduls d'infermeria, psiquiatria, etc.).

2.2 Paràmetres demanats respecte de la llet: Els tipus de llet que es pot ofertar, segons l'article 1 de denominacions de venda i definició dels productes del Real Decret 1054/2003 d'1 d'agost que aprova la norma de qualitat per a determinats tipus de llet conservada parcial o totalment deshidratada destinats a l'alimentació humana, es:

- **Llet totalment deshidratada (art. 1.2):**
 - En pols parcialment desnatada: llet deshidratada amb un contingut de matèria greixosa superior a un 1,5 % i inferior a un 26 % en pes.
 - En pols semidesnatada: llet deshidratada amb un contingut de matèria greixosa comprès entre un 10 i un 16%.

Paràmetres físico químics: extracte sec (només per la llet parcialment deshidratada evaporada): En compliment del previst al Reial Decret 1054/2003 els paràmetres d'extracte sec:

- Llet parcialment deshidratada (art. 1.1.a)
 - Evaporada parcialment desnatada (no menys d'un 20% de matèria seca procedent de la llet)
 - Evaporada semidesnatada (almenys un 24% de matèria seca procedent de la llet)

Informació nutricional: valor energètic expressat en KJ i kcal, greixos, greixos saturats, hidrats de carboni, sucres, proteïnes i sodi: En compliment del previst al Reial Decret 1054/2003 **els paràmetres de greixos d'obligat compliment** són:

- Llet parcialment deshidratada (art. 1.1.a)
 - Evaporada parcialment desnatada més d'1 i menys de 7,5%

- Evaporada semidesnatada entre 4 i 4,5%
- Llet totalment deshidratada (art. 1.2)
 - En pols parcialment desnatada entre 1,5 i 26%
 - En pols semidesnatada entre 10-16%

2.3 Fitxes tècniques: Tots els licitadors estan obligats a entregar fitxes tècniques dels fabricants o productors dels articles objecte d'aquesta licitació per acreditar el compliment de les característiques tècniques establertes.

Si durant la fase d'execució del contracte, l'empresa adjudicatària hagués de canviar de fabricant d'algun dels productes, aquests hauran de complir amb els requeriments especificats en aquest Plec.

Si durant el procés de licitació, es detecta alguna fitxa que no compleixi amb els requeriments descrits, l'empresa licitadora quedarà exclòsa de la licitació. Les fitxes hauran de ser originals del/s fabricant/s i que aquestes es presentin en català o castellà o bé amb la corresponent traducció.

Les fitxes caldrà que continguin la següent informació mínima: producte, denominació comercial, nom del fabricant, nom científic (si escau), família de producte, varietat, presentació de producte, pes brut, pes net, pes escorregut (si escau), condicions de transport, conservació, informació logística, procés de fabricació, informació analítica, valors nutricionals i declaració d'al·lèrgens (s'acollirà al previst al Reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i el Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre informació alimentària facilitada al consumidor (etiquetatge de productes, inclosos els seus annexes).

Serà criteri de valoració a efectes de millora les ofertes dels licitadors que presentin una millora respecte de la llet:

- Enriquiment en calci: en quantitat superior a 150 mg per cada 100 g

Caldrà que estigui indicat clarament a la fitxa tècnica de producte. El CIRE es reserva el dret a prendre mostra analítica a través del laboratori homologat per tal d'evidenciar la millora proposada respecte de la llet. La despesa d'aquestes possibles analítiques aniran a càrrec del CIRE i es realitzaran a través del laboratori homologat.

2.4 Canvi de marca comercial: Si l'empresa adjudicatària canviés la marca comercial d'algun producte a subministrar al CIRE (que no característiques tècniques o qualitat definida en aquest Plec) aquest estarà obligat a notificar-ho amb una antelació de dues setmanes prèvies al canvi i a proporcionar les noves fitxes tècniques.

En cap cas l'empresa adjudicatària entregarà productes amb prescripcions diferents a les previstes en aquest Plec sense que s'hagi fet la deguda comunicació, informació i aprovació. I en cap cas entregarà fitxes tècniques que no es corresponguin a la matèria primera contractada i/o subministrada.

2.5 Temperatura de servei: Entre 70 i 80° C per a tots els productes finals.

2.6 Gramatges i productes finals: Els gramatges del producte final seran:

- 180 ml de cafè amb llet ó cafè amb llet descafeïnat
- 180 ml de llet
- 150 ml de cafè llarg (americà) ó cafè llarg descafeïnat
- 120 ml de cafè sòl o cafè descafeïnat
- 180 ml d'aigua calenta (70-80°C)

La presència de crema serà obligatòria i sempre per sobre de la quantitat en ml de producte líquid per als productes resultants combinats amb cafè.

Serà obligatòria la presentació de la dosificació de cada producte en màquina, anomenat recepta, per aconseguir els gramatges dels productes finals de cafè amb llet, llet, cafè llarg i cafè sol, així com la previsió de consum anual de kilograms de cafè i llet segons la dosificació informada en cada oferta.

Les quantitats indicades són estimatives i podran variar en funció de la planificació o necessitats operatives. Per tant no hi ha cap obligació per part del CIRE d'esgotar les quantitats estimades en aquest Plec i en el Plec de clàusules administratives particulars d'aquesta licitació.

Les matèries primeres objecte d'aquesta licitació són les que consten a l'Annex núm.2 d'aquest Plec.

Clàusula Tercera.- Màquines de dispensació de begudes: Instal·lacions, característiques i manteniment

L'empresa adjudicatària haurà de subministrar les màquines automàtiques que es detallen a l'Annex núm.3 d'aquest Plec i amb les característiques i prescripcions que s'especifiquen en els següents apartats.

3.1 Adequació de les instal·lacions: Les màquines expenedores s'instal·laran a cada office on hi hagi distribució dels esmorzars i a les cuines dels centres penitenciaris especificats a l'Annex núm.1 d'aquest plec.

L'administració penitenciària cedirà l'espai necessari per ubicar les màquines expenedores.

L'empresa adjudicatària, prèvia autorització del CIRE, realitzarà al seu càrrec totes les adaptacions o millores necessàries d'infraestructura així com d'instal·lació i/o adaptació i millora de la maquinària. Totes les instal·lacions necessàries per al correcte funcionament de les màquines aniran a càrrec (tècnica i econòmicament) de l'empresa adjudicatària. Aquesta es podrà beneficiar de les instal·lacions actuals. El personal tècnic del CIRE, en coordinació amb el personal designat a tal efecte pel centre penitenciar, supervisarà aquests treballs. La instal·lació romandrà i passarà a ser propietat de l'Administració una vegada finalitzat el contracte.

La instal·lació realitzada de les màquines expenedores, així com el subministrament de la matèria primera, haurà d'estar en marxa totalment als dos mesos de la signatura del contracte.

3.2 Adaptació de nous espais no previstos en aquest Plec: Si durant la vigència del contracte es produeix l'obertura de nous centres penitenciaris, trasllat d'algun d'ells o assumpció per part del CIRE del servei d'alimentació dels centres o centres oberts on no n'és responsable del servei d'alimentació, l'empresa adjudicatària haurà d'instal·lar les màquines expenedores i subministrar els productes objecte d'aquesta licitació amb les mateixes condicions especificades en aquest Plec.

L'adjudicació d'aquest contracte es supedita a la formalització dels corresponents encàrrecs per part dels nostres clients. En cas que els contractes amb els nostres clients no es renovessin, això podria suposar una disminució del volum de negoci del present expedient.

3.3 Característiques de les màquines: Totes les empreses licitadores hauran de presentar la fitxa tècnica completa en fase de licitació.

Totes les màquines subministrades seran noves i en perfecte estat de funcionament.

En els casos de deficiència en el funcionament de les màquines es procedirà a la seva retirada i substitució en un termini màxim de 48 hores (inclòs el cap de setmana i festius) per una altra sense que això suposi cap despesa econòmica pel CIRE.

Les màquines hauran de ser instal·lades en totes les destinacions corresponents i per cada centre penitenciar. En cas d'avaria, l'empresa adjudicatària també serà la responsable de la instal·lació de la nova màquina i de la retirada de la màquina avariada. El CIRE es reserva el dret d'exigir, si així ho considera, que aquestes màquines tinguin un sistema de subjecció homologat i una estructura que les preservi.

Cadascuna de les màquines instal·lades haurà de tenir les característiques adients en capacitat, i tipologia de productes (selecció de productes) per cobrir les necessitats de consum de la unitat o mòdul concret.

Característiques generals: La maquinària que s'instal·larà a cada mòdul ha de ser suficient per garantir el servei de manera eficaç i sense interrupcions, per abastir a la població de cada mòdul. En funció de les característiques de les màquines, si fos necessari se n'haurien d'instal·lar més d'una màquina a cada mòdul.

Serà responsabilitat del proveïdor substituir-les en el cas que convingui, mantenint-les en perfecte estat de servei. L'empresa adjudicatària es compromet a mantenir una màquina de recanvi per centre i a mantenir actualitzat el parc de cafeteres per cada centre penitenciari, en l'Annex núm.3 es pot consultar el quadrant de màquines de cafè que actualment hi ha a cada centre.

Les màquines de beguda calenta han de tenir **un mínim de cinc (5) possibilitats de selecció de beguda i han de dispensar cafè, cafè llarg (americà), llet, cafè amb llet, i aigua calenta**. En determinats mòduls es podrà substituir el cafè per cafè descafeïnat. Les possibilitats de beguda hauran de ser les mateixes (5): **cafè descafeïnat, cafè llarg descafeïnat, llet, cafè descafeïnat amb llet i aigua calenta**.

Les seves característiques han de ser:

- Disseny resistent i robust, dotades de sistemes de seguretat i falcat per evitar manipulacions.
- Construïda en materials que facilitin la neteja i desinfecció.
- Funcionament que garanteixi un cafè amb una aroma i cos de qualitat.
- Autorentat (manual o automàtic).
- Instal·lació ràpida.
- Facilitat de configuració i programació: Han de permetre configurar temporitzador per tal d'establir una limitació horària i també limitació de pulsacions. Tanmateix caldrà que es puguin programar per donar un servei per gots (servei individual) o bé que amb una única pulsació es pugui omplir una gerra de 5 o 10 gots (segons casuística de cada centre i per les màquines instal·lades a cuina).
- Sistema d'auto diagnòstic alfanumèric d'avaries o incidències i suggeriments de reparació
- Sistemes de tancament antivandalisme.
- Panells de selecció entenedors.
- Seleccions i preseleccions il·luminades.
- Garantia d'higiene i qualitat (per exemple: minimització de riscos de contaminació física en la manipulació i càrrega de la matèria primera).
- Tancament estanc per evitar l'accés de plagues a l'interior de les màquines.

En el cas que es requereixi algun tipus de mobiliari o prestatge, aquest anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària i i haurà de complir les següents característiques:

- Moble, taula o prestatge d'acer inoxidable, collat, si escau, amb cargols especials per tal d'evitar la manipulació de les màquines que custodïi.
- Els esmentats mobles s'hauran de subministrar per part de l'empresa adjudicatària d'aquesta licitació i els haurà de col·locar seguint les indicacions que rebrà per part del personal del CIRE encarregat de la gestió del servei.

Característiques específiques:

- Nombre mínim de seleccions: 5
Rendiment mínim als offices de 40 litres/hora (connexió monofàsica) Caldrà que a les fitxes tècniques de les màquines ho especifiqui clarament
- **Rendiment mínim a les cuines de 70 litres/hora (connexió trifàsica)** Caldrà que a les fitxes tècniques de les màquines ho especifiqui clarament
- Alimentació aigua (A red+ disponibilitat kit A.A)
- Filtre aigua /antical ret.
- Temperatura autoregurable.
- Comptador del número de serveis realitzats.
- Autoneteja.

- Facilitat de manteniment de les parts en contacte amb el producte.
- Dosificació exacta de la quantitat d'ingredient que es programi.
- Capacitat de subministrament.
- Limitador horari de servei.
- Limitador de servei de productes.
- Ha de poder donar servei a la temperatura requerida d'entre 70°C i 80°C .

Es realitzarà una comprovació del càlcul dels cabals de les màquines, segons la fórmula següent:

$$P(kW) = 4.18 * Q (l/s) * \Delta T (^{\circ}C)$$

$$** \Delta T (^{\circ}C) = (70-10) = 60$$

Cada màquina haurà de comptar amb el seu corresponent depurador que garanteixi que la qualitat de l'aigua que abasteix la màquina conté els minerals adequats per assegurar la qualitat del cafè i la durabilitat de la màquina. Aquest depurador haurà de ser adient a les característiques fisicoquímiques de l'aigua de cada centre.

L'empresa adjudicatària serà la responsable de verificar que el limitador horari de servei s'actualitza 2 vegades l'any corresponents al canvi horari d'hivern i al canvi horari d'estiu. L'empresa adjudicatària posarà els mitjans necessaris per tal que aquest canvi no suposi cap distorsió en el servei.

A tenir en compte que algun centre requerirà 2 limitadors horaris per diferenciar dies laborables de cap de setmana ja que el servei d'esmorzar en cap de setmana es retarda en determinats centres penitenciaris.

3.4 Període del Ramadà: Durant el període de Ramadà (1 mes aproximadament cada any) les màquines hauran de poder proporcionar servei de beguda calenta d'aigua. Les màquines expenedores han de poder disposar de limitador de productes en funció de l'hora perquè sigui combinable un servei normalitzat al matí i només dels productes indicats a l'hora del sopar en el període de Ramadà.

3.5 Servei tècnic, manteniment i substitució de les màquines: L'empresa adjudicatària serà responsable del manteniment preventiu i correctiu de la maquinària objecte d'aquesta licitació en cadascun dels centres penitenciaris.

L'empresa adjudicatària realitzarà la instal·lació i comprovació del correcte funcionament en el moment de l'inici del contracte.

L'empresa adjudicatària haurà de realitzar 2 revisions anuals de totes les màquines per comprovar el seu bon funcionament, realitzar una neteja profunda de tots els components de les màquines i poder realitzar el manteniment preventiu que correspongui, així com una revisió dels consums realitzats. El control de cafetera es realitzarà pel SAT propi de l'empresa adjudicatària, acreditant documentalment els resultats obtinguts.

El servei tècnic ha d'estar format per personal amb un mínim d'experiència en serveis d'assistència tècnica en equipaments d'hostaleria i restauració, específicament en els de subministrament de begudes per amplis col·lectius. Han de disposar d'experiència demostrable en servei tècnic de maquinària dispensadora de cafè i begudes calentes, especialment en control del nombre de tasses, control de la recepta i dosificació de les begudes.

El personal tècnic haurà de tenir capacitat per explicar i formar als treballadors en els serveis bàsics de manteniment i reparació de la maquinària instal·lada. L'equip estarà format com a mínim per 4 persones en plantilla i addicionalment caldrà disposar d'un contracte amb serveis SAT alternatius, per atendre casos d'emergència o causes sobrevingudes per complementar el servei tècnic propi.

Disposar d'una cobertura geogràfica adequada per part del SAT que permeti:

- Proximitat geogràfica: Disposar de personal SAT a un màxim de 100 km de qualsevol centre penitenciari de Catalunya (cobertura geogràfica integral)
- Proximitat temporal: Disposar de personal SAT ubicat en un trajecte màxim de 90 minuts de qualsevol centre penitenciari de Catalunya

Per a realitzar el control dels consums, s'haurà de complir i garantir que els paràmetres de la recepta del cafè, del cafè amb llet i de la llet, són els paràmetres ofertats en la recepta.

En cas d'incidència o d'avaría d'alguna de les màquines, l'empresa adjudicatària disposarà de 24/48 hores per atendre-la: Realitzar el manteniment correctiu necessari, reparar l'avaría o substituir la màquina expenedora per una de nova de reposició.

Les màquines expenedores avariades hauran de ser substituïdes per noves màquines per tant l'empresa adjudicatària haurà de disposar de màquines de reposició en el seu magatzem.

Per agilitzar les reparacions, caldrà que l'empresa adjudicatària disposi de recanvis als centres, els recanvis mínims necessaris seran: Electrovàlvula, guarnició batidor maquina cafè, disc rotació motoagitador 220v, ventolina per mixer, termòstat 105 °C, bomba, comptaimulsos 24 v, junta V ring marró, kit electrovàlvula individual, motoagitador, electrovàlvula principal i tubs flexibles 1 m inoxidable i 1.5 m, o totes aquelles peces que tinguin les funcions de les anteriorment descrites.

3.6 Documentació de suport: L'empresa adjudicatària entregarà al CIRE tota la documentació necessària per executar l'objecte de contracte tals com manuals, instruccions, etc.

Igualment, estarà obligada a què el seu propi personal assessori en tot allò que sigui necessari al personal de cuina del CIRE i que tingui relació amb l'objecte del contracte (ex. funcionament de la màquina, tractament, neteja, manteniment, etc.). Aquest assessorament no suposarà cap mena de despesa addicional per CIRE.

Clàusula Quarta.- Normativa d'aplicació

Els productes que formen part de l'objecte d'aquesta licitació han de complir amb tota la normativa que sigui d'aplicació durant tota la vigència del contracte original i les possibles pròrrogues.

Els requeriments sanitaris respondran al que prevegi la legislació vigent en l'àmbit alimentari, tant les disposicions europees com les nacionals i autonòmiques ja siguin aquestes de caràcter general/horitzontal com vertical (reglamentacions tècniques sanitàries i normes de qualitat concretes per productes).

En aquest sentit els productes subministrats garantiran la màxima innocuïtat d'acord amb la normativa de seguretat alimentària (normes d'higiene i microbiològiques, tolerància en nivells contaminants, condicions dels establiments d'elaboració, envasat, etiquetatge, emmagatzematge i transport, condicions dels materials i del personal i manipulacions, entre d'altres) i compliran també amb allò que estableix la normativa específica pel que fa a denominacions legals, requisits de qualitat, garantia de processos d'elaboració, factors essencials de composició: additius, conservants, addicions essencials i facultatives i característiques dels productes acabats. Els productes i serveis proporcionats per l'empresa adjudicatària compliran també amb tota la normativa de Consum.

Clàusula Cinquena.- Requisits i requeriments dels licitadors

5.1 Productes de terceres empreses: En relació al subministrament de productes en què l'empresa adjudicatària no hagi intervingut directament en tot o en part del procés de producció, emmagatzematge, distribució, comercialització, transport, lliurament o qualsevol altra fase prèvia, l'empresa adjudicatària està obligada a garantir que aquests productes compleixen la normativa de consum vigent aplicable en la matèria i que, en tot cas, es troben homologats i normalitzats al territori català per a la seva utilització.

Per altra banda, tant si es tracta de béns o articles existents en el mercat, com si han de ser fabricats o produïts seguint les especificacions tècniques que s'assenyalen, l'empresa adjudicatària estarà obligada a assumir, i per tant estaran inclosos en el preu del contracte, els drets de propietat industrial, intel·lectual o de qualsevol altra naturalesa què calgui fer front.

En relació al contingut dels dos anteriors paràgrafs, qualsevol reclamació judicial o extrajudicial per les causes especificades, i que generi obligació econòmica, serà satisfeta per part de l'empresa adjudicatària.

Clàusula Sisena.- Subministrament de la matèria primera

6.1 Lloc i persones de contacte: El lloc exacte d'ubicació de les màquines de dispensació automàtica així com el nom i dades de contacte de les persones responsables del CIRE a cada centre penitenciari es facilitarà a l'empresa adjudicatària amb posterioritat a la signatura del contracte.

De la mateixa forma, el subministrament dels productes objecte d'aquest contracte i el manteniment de les màquines s'haurà de realitzar respectant els protocols de subministrament quant a seguretat penitenciària establerts per la direcció del centre i sempre d'acord amb les instruccions rebudes en temps i forma per part dels responsables del servei d'alimentació i els respectius caps de cuina de cada centre penitenciari.

6.2 Identificació dels vehicles i passis per l'accés als centres penitenciaris. Persones de contacte de l'adjudicatari: Per a la identificació de les persones transportistes i els vehicles de la empresa adjudicatària que procedeixi al lliurament de la matèria primera demanada, caldrà observar el protocol establert pel personal del servei d'alimentació. L'empresa adjudicatària s'ha d'acollir als terminis establerts i a la política d'identificació i controls que exigeix el medi penitenciari. En cap cas el CIRE es relacionarà amb agències de transport o intermediaris per a la resolució d'incidències relacionades amb el transport o recepció dels productes.

Pel que fa als contactes de l'empresa adjudicatària, aquest resta obligada a entregar al CIRE una relació de persones i les seves dades de contacte:

- Per al personal responsable de cuina a centre:
 - Responsable de magatzem o logística (telèfon i correu electrònic).
 - Responsable de manteniment preventiu i correctiu (telèfon i correu electrònic).
- Per al personal del CIRE:
 - Adreça del centre productor i/o logístic
 - Responsable comercial (telèfon i correu electrònic)
 - Responsable de magatzem o logística (telèfon i correu electrònic)
 - Responsable de manteniment preventiu i correctiu (telèfon i correu electrònic)

Clàusula Setena.- Subministrament

7.1 De matèria primera: L'empresa adjudicatària assumeix expressament l'obligació de subministrar la totalitat dels articles necessaris per a la prestació del servei en cadascun dels centres penitenciaris objecte d'aquesta licitació. Aquests articles seran els presentats en les fitxes tècniques presentades sense que es pugui produir cap modificació de producte que alteri les prescripcions tècniques d'aquesta licitació.

El subministrament d'aquests articles es farà en la quantitat i antelació suficient per què no es produeixi desabastiment de producte i en funció de les comandes realitzades pels diferents centres.

7.2 De maquinària: Les màquines de dispensació de begudes calentes a subministrar i instal·lar per l'empresa adjudicatària seran les presentades en la seva oferta tècnica i en el nombre total que per a cada centre penitenciari estableixen l'Annex núm.1 (centres penitenciaris) i l'Annex núm.3 (màquines) d'aquest Plec.

7.3 Subministrament de matèria primera: Transport, recepció, controls i documentació: Tant la matèria primera subministrada com el seu procés de transport i descàrrega s'hauran d'ajustar a la seva normativa específica i a tota la que sigui d'aplicació durant la vigència del contracte i de les possibles pròrrogues.

La periodicitat i format de les comandes estaran determinades per les necessitats del CIRE, podran ser serveis setmanals o quinzenals de subministrament de cafè, llet per cada centre.

En cas de subministrament d'urgència, el servei haurà de ser a les 24 hores.

Una vegada s'hagi cursat la comanda per part del responsable de cuina del centre a l'empresa adjudicatària dels productes, el subministrament es lliurarà la data que el centre hagi fixat al registre de comanda. Totes les comandes s'intentaran enviar amb un mínim d'una setmana prèvia a la data d'entrega però, en el cas que la comanda sigui de caràcter urgent, excepcional o imprevista, el subministrament de la matèria primera sol·licitada es farà en un termini màxim d'un dia (24 hores) independentment de que sigui cap de setmana o festiu.

Totes les despeses de transport, lliurament i embalatge de la mercaderia aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

7.4 Condicions del transport i del vehicle: Segons estableix el Departament de Salut el transport de les matèries primeres s'ha de fer a la temperatura que exigeixi la seva naturalesa. Les matèries primeres s'ubicaran sempre en recipients adequats i en vehicles tancats, frigorífics o isoterms (si fos necessari), i en les adequades condicions higiènico-sanitàries que permetin garantir la seva salubritat i el manteniment de la cadena de fred si fos necessari.

Els vehicles han d'estar nets i en perfecte estat de manteniment. La part del vehicle destinada a la càrrega ha d'estar construïda amb materials de superfícies llises, resistents i de neteja i desinfecció fàcils. La càrrega i descàrrega s'ha de fer amb la major rapidesa possible. El transport de la matèria primera no pot anar acompanyat de maquinària, estris, productes químics i/o de neteja ni desprotegit, mal estibat o colpejat.

7.5 Condicions de la descàrrega: El lliurament de la mercaderia es farà als llocs especialment habilitats per a la càrrega i descàrrega, en els horaris i seguint el protocol que es facilitarà a les empreses adjudicatàries, amb recepció específica per personal del CIRE i guardant escrupolosament les mesures de seguretat alimentària i les de seguretat penitenciària establertes.

Els contactes del CIRE seran informats a les empreses adjudicatàries en el moment d'inici del proveïment i seran aquestes persones qui els informaran dels protocols de subministrament de cada centre.

L'empresa adjudicatària té l'obligació de traslladar als responsables de cuina del CIRE tota aquella informació que sigui necessària per a la correcta manipulació del producte, ja sigui en forma de fulletons, manuals d'instruccions, etc.

7.6 Controls a la recepció: L'empresa adjudicatària resta obligada a sotmetre's als controls establerts pel Sistema d'innocuitat dels Aliments del servei d'alimentació, alguns dels quals són:

- Vigilància pel que fa a les matèries primeres: Procedència dels proveïdors adjudicataris i si compleixen amb les característiques detallades al plec de condicions i a l'oferta de l'empresa adjudicatària.
- Comprovacions de les certificacions sanitàries oficials de garantia d'origen i l'etiquetatge correcte.
- Es comprovaran les dates de caducitat o consum preferent.
- Es vigilarà el bon estat dels envasos i embalatges.
- Es verificarà mitjançant inspecció visual que les condicions higièniques i d'emmagatzemament en el mitjà de transport han estat les correctes i que no s'han transportat amb productes incompatibles.
- Es verificarà la temperatura del transport (si escau).
- Es verificarà mitjançant inspecció visual el compliment de les bones pràctiques de manipulació, estat de salut i higiene del transportista o persona que descarrega.

El personal del CIRE es reserva el dret, en el compliment de la normativa sanitària, d'executar les preses de temperatura necessàries tant de producte com del transport si fos escaient segons la naturalesa del producte de l'empresa adjudicatària.

Si el subministrament s'ha efectuat amb plena satisfacció dels responsables del CIRE, la mercaderia serà definitivament acceptada.

Si l'encarregat de la recepció per part del CIRE no el troba conforme segons les prescripcions exigides o condicions sanitàries, donarà les instruccions oportunes per tal de procedir a la seva devolució. En aquest cas, el proveïdor haurà de substituir-la en un termini de **temps inferior a 24 hores** per la mercaderia sol·licitada i amb les característiques i condicions sanitàries exigides. El personal del CIRE indicarà a l'albarà el motiu de la devolució de la mercaderia. El servei d'alimentació comunicarà al responsable de magatzem subministrador corresponent via correu electrònic la no conformitat (Annex núm.5). L'empresa adjudicatària farà un nou lliurament dels productes i quantitats i emetrà els corresponents albarans (albarà per la totalitat o part dels articles i quantitats sense càrrec o bé albarà sense càrrec dels articles dels que fa la reposició i albarà d'abonament per l'import dels articles que no es reposen).

7.7 Documentació: La documentació que acompanya el subministrament serà objecte de vigilància i control, ja que aquesta és essencial per identificar productes, quantitats i preus.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar albarans valorats d'acord amb el preu adjudicat i l'IVA informat en el present Plec. **Els albarans seran sempre de l'empresa adjudicatària** i en cap cas s'acceptaran els de terceres empreses proveïdores ni els manuscrits.

És obligatori que en tots els albarans hi consti el codi d'expedient, el codi SAP dels productes i que sigui visible (informat en aquest Plec o a l'entrada en vigència del contracte), la descripció del producte tal i com consta al lot o el més semblant possible i no pas el nom comercial ja que indueix a errors, la data de caducitat, el preu sense IVA, l'IVA aplicat i el preu final amb IVA. L'albarà haurà de reflectir el cost total de la comanda. **Els productes descrits a l'albarà hauran de contemplar la mateixa unitat o format que consta a la fitxa tècnica del producte i a l'oferta.**

L'empresa adjudicatària està obligada a regularitzar els errors dels albarans en el termini de 2 dies laborables i sempre **abans de finals de mes**.

7.8 Auditories a les instal·lacions: A fi i efecte de comprovar la solvència tècnica del proveïdor i/o empresa subcontractada i el compliment de la normativa sanitària, el CIRE es reserva el dret de realitzar durant la vigència del contracte almenys 1 auditoria de segona part pel qual l'empresa adjudicatària resta obligada a informar de la direcció dels centres productors de la matèria primera i/o logístics o de distribució. Els costos de les auditories de segona part, cas que aquestes es subcontractin, aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària (import aproximat de 400,00 €/cadascuna – 600,00 €/cadascuna).

Si en el decurs d'alguna d'aquestes visites es detectés alguna anomalia que pogués afectar al compliment de les exigències contractuals, l'empresa adjudicatària serà penalitzada en aplicació del contingut dels Plecs administratius i Tècnics d'aquesta licitació, sense perjudici de les modificacions, canvis o adaptacions que hagi de fer pel compliment de les condicions contractuals.

Clàusula Vuitena.- Analítiques de la matèria primera o producte acabat

CIRE, dins el seu Pla analític anual, es reserva el dret d'establir un mostreig de les matèries primeres subministrades que contempli la presa de mostres, la comprovació de la seva presentació i format i la realització d'anàlisis microbiològics i físico-químics per laboratoris degudament acreditats per a constatar el seu estat sanitari i la conformitat amb les prescripcions tècniques contractades i les recollides a les reglamentacions tècniques i sanitàries i de qualitat. De la mateixa forma es podrà procedir amb el producte

acabat (cafè amb llet, cafè, llet). CIRE es reserva el dret de realitzar 2 analítiques de cada producte (matèria primera i producte final) durant la vigència del contracte.

El laboratori autoritzat triat pel CIRE prendrà mostres suficients perquè, en el cas de que hi hagués discrepància o disconformitat de l'empresa adjudicatària amb la primera anàlisi, pogués realitzar-se, en el mateix laboratori, l'anàlisi contradictori. Cas de resultats divergents, en darrera instància es podrà fer una tercera anàlisi diriment, en un altre laboratori (que caldrà acreditar).

Si finalment es conclou que el producte analitzat no es correspon amb les característiques legals sanitàries o tècniques exigides el proveïdor restarà obligat a retirar-lo i proveir d'un nou producte amb les característiques previstes al Plec de prescripcions tècniques, sense perjudici de les sancions previstes en aquest Plec.

L'empresa adjudicatària donarà el seu consentiment al laboratori, triat pel CIRE, i li enviarà les dades necessàries per a que el laboratori li remeti la factura directament a ell. El consentiment informat, segons l'Annex núm.4 d'aquest Plec, s'haurà d'entregar i signar juntament amb la documentació de l'oferta, dins del sobre de A de documentació administrativa.

Clàusula Novena.- Formació a personal de CIRE

L'empresa adjudicatària haurà d'implantar un pla de formació per interns i professionals del CIRE en relació a l'objecte del contracte que inclourà com a mínim:

- Formació en manipulació segura del producte, condicions de conservació.
- Formació en la càrrega de la matèria primera a les màquines expenedores.
- Formació en el funcionament de la màquina expenedora.
- Formació en les operacions de neteja (si procedeix).
- Formació en la interpretació dels avisos d'error de les màquines.
- Formació en els rendiments i característiques dels productes.
- Formació sobre caducitats i vida útil.

Aquesta formació es portarà a terme en el moment de la instal·lació de les màquines a mòduls i sempre que sigui requerida pel personal del servei d'alimentació del CIRE. El registre d'assistència serà facilitat a la signatura del contracte i caldrà deixar còpia al cap de cuina de cada centre penitenciari cada vegada que s'imparteixi alguna formació. La durada d'aquesta càpsula formativa serà de com a màxim 1 hora i el assistents seran els interns contractats a cada office per a la distribució o la cuina per a la preparació del servei d'esmorzar. Aquesta càpsula formativa es podrà requerir a l'inici del segon any de contracte, inici del contracte de pròrroga i inici del segon any del contracte de pròrroga, segons la rotació que hagi pogut haver d'interns contractats als offices de cada centre.

Clàusula Desena.- Traspàs dels serveis

Quan finalitzi el present contracte, i en cas que no s'efectuï la pròrroga o l'adjudicació del servei a la mateixa empresa o entitat que havia estat adjudicatària, aquesta i la nova empresa adjudicatària realitzaran el traspàs d'informació de funcionament i organització, previs a l'inici de l'activitat de la nova adjudicatària.

Amb la finalitat que el traspàs no repercuteixi negativament en els usuaris, el CIRE supervisarà el traspàs d'informació, de funcionament i organització de l'empresa adjudicatària d'aquest contracte amb la nova empresa adjudicatària.

Per complir amb aquests requeriments, l'empresa adjudicatària haurà de:

- Deixar els espais i connexions en correcte estat de manteniment a la data de finalització del contracte.
- Facilitar a la nova empresa adjudicatària aquella documentació i informació pròpia del servei i subministrament que es presta i que no estigui subjecte a secret professional.
- Mantenir reunions de coordinació, en els darrers dies de prestació del contracte, amb la nova empresa adjudicatària per tal de poder fer el canvi sense afectacions.

- Altres que puguin ser necessaris pel correcte traspàs.

En el cas que el nou contracte sigui adjudicat a la mateixa empresa que actualment presta el servei, i sempre que les màquines expenedores instal·lades compleixin amb totes les especificacions tècniques i requisits exigits en aquest Plec, no serà necessari procedir a la seva substitució al moment de l'inici del contracte.

Aquesta continuïtat té com a objectiu garantir la prestació ininterrompuda del servei, evitar costos innecessaris de substitució d'equipaments i reduir l'impacte operatiu en els centres penitenciaris.

Per donar continuïtat al servei, el CIRE acceptarà la possibilitat de mantenir la maquinària instal·lada, sempre que la maquinària compleixi amb els requisits descrits al present Plec. De manera que el nou adjudicatari podrà negociar el traspàs, compra o fórmula que considerin amb l'adjudicatari sortint de la maquinària instal·lada.

En qualsevol cas, l'empresa adjudicatària restarà obligada a acreditar documentalment davant del CIRE que les màquines actualment instal·lades:

- Es troben en bon estat de funcionament i manteniment actualitzat.
- Són equivalents o superiors en prestacions a les exigides en aquest plec.
- Compten amb els certificats tècnics, manuals i revisions periòdiques requerits.

Si alguna de les màquines no complís aquestes condicions, el CIRE podrà exigir la seva substitució parcial o total, sense que això comporti cap cost addicional per a l'Administració.

ANNEX NÚM. 1

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES RELATIVES AL SUBMINISTRAMENT DE CAFÈ I LLET PELS ESMORZARS DELS INTERNS DE DIFERENTS CENTRES PENITENCIARIS DE CATALUNYA I EL SUBMINISTRAMENT I MANTENIMENT DE LA MAQUINÀRIA EXPENEDORA CORRESPONENT – EXPEDIENT PO SU 0056 2026.

CENTRES DE DISTRIBUCIÓ I PROTOCOLS DE LLIURAMENT.

CENTRES PENITENCIARIS DE CATALUNYA

CP DONES

C/ Doctor Trueta, 76-98

08005 Barcelona

Cap de cuina: José Herrerías (jose.herrerias@gencat.cat) 685145217

Horari de descàrrega: de 9 a 13 hores.

Tel. 932 251 554 / Fax. 932 251 530

CP QUATRE CAMINS

Ctra. De Granollers al Masnou, s/n

08430 La Roca del Vallès

Cap de cuina: Pere Gràcia (pere.gracia@gencat.cat)

Horari de descàrrega: de 9 a 13 i de 16 a 18 hores.

Tel. 938 424 412 / Fax. 938 422 661

CP BRIANS 2

Ctra. de Martorell a Capellades, Km.23

08781 Sant Esteve Sesrovires

Cap de cuina: Yolanda Carrasco (ycarrascob@gencat.cat)

Horari de descàrrega: de 9 a 13 hores.

Tel. 936 935 030 / Fax. 936 935 013

CP PONENT I CO LLEIDA

C/ Victòria Kent, s/n

25071 Lleida

Cap de cuina: Manuel Baena (mbaenag@gencat.cat) / 637 364 951)

Horari de descàrrega: de 9 a 13 hores.

Tel. 973 245 650 / Fax. 973 221 286

CP LLEDONERS

Ctra. C-55 de Manresa a Solsona, Km.37

08250 Sant Joan de Vilatorrada

Cap de cuina: Yolanda Torres (ytorres@gencat.cat) 637347377

Horari de descàrrega: de 9 a 13 hores.

Tel. 936 930 700

CP JOVES

Ctra. De Granollers al Masnou, s/n

08430 La Roca del Vallès

Cap de cuina: Federico Adamson (fadamson@gencat.cat) / 637 364 958)

Horari de descàrrega: de 9 a 13 hores.

Tel. 936 934 125

CP MAS D'ENRIC

Urbanització Mas d'Enric – C/ de l'Oreneta, 77

43764 El Catllar (Tarragona)

Cap de Cuina: David Tomás (david.tomas@gencat.cat) / 637 365 223)

Horari de descàrrega: de 9 a 13 hores.

CP PUIG DE LES BASSES

c/ Del Raval Disseminat, 53

17600 Figueres (Girona)

Cap de cuina: Josep Lluís Fauch (jlfauchs@gencat.cat) / 637 345 170)

Horari de descàrrega: de 9 a 13 hores.

CP BRIANS 1 – Fleca i 2 cafeteries

Ctra. De Martorell a Capellades, Km.23

08781 Sant Esteve Sesrovires

Cap de cuina: Mireia Gellida (mireia.gellida@gencat.cat)

Horari de descàrrega: de 9 a 13 hores.

Tel. 937 758 033 / Fax. 937 714 699

Centre Obert de Tarragona (COTA)

Carrer de Guillem Oliver, 8-10

43005 Tarragona

Centre Obert de Barcelona (COB)

Carrer del Pare Manjón, 2

08033 Barcelona

Centre Obert de Girona (COGI)

Carrer de l'Illa de Menorca, 16

17007 Girona

ANNEX NÚM. 2

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES RELATIVES AL SUBMINISTRAMENT DE CAFÈ I LLET PELS ESMORZARS DELS INTERNS DE DIFERENTS CENTRES PENITENCIARIS DE CATALUNYA I EL SUBMINISTRAMENT I MANTENIMENT DE LA MAQUINÀRIA EXPENEDORA CORRESPONENT – EXPEDIENT PO SU 0056 2026.

DESCRIPCIÓ DELS ARTICLES OBJECTE DEL CONTRACTE.

CONCEPTE	Consum aproximat anual*	CONSUM DOS ANYS	Unitat de mesura
Cafè soluble aglomerat	7.400	14.800	kg
Cafè descafeïnat soluble aglomerat	500	1.000	kg
Llet granulada	27.500	55.000	kg

** Aquest consum variarà en funció de la dosificació i del tipus de producte de cada licitador*

ANNEX NÚM.3

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES RELATIVES AL SUBMINISTRAMENT DE CAFÈ I LLET PELS ESMORZARS DELS INTERNS DE DIFERENTS CENTRES PENITENCIARIS DE CATALUNYA I EL SUBMINISTRAMENT I MANTENIMENT DE LA MAQUINÀRIA EXPENEDORA CORRESPONENT – EXPEDIENT PO SU 0056 2026.

QUANTITAT DE MÀQUINES A DISTRIBUIR.

Centre	Mòduls	Cuina Central	Total
CP Ponent	9	2	11
CO Lleida	1	0	1
CP Dones	0	2	2
CP Joves	4	1	5
CP Puig de les Basses	13	2	15
CP Brians 2	21	2	23
CP Quatre Camins	18	1	19
CP Mas Enric	13	1	14
CP Brians 1	16	2	18
CP Lledoners	10	2	12
C.O. Barcelona	1	0	1
C.O. Tarragona	1	0	1
C.O. Girona	1	0	1
			123

Informació sobre la maquinària instal·lada actualment per cada centre:

Centre	Mòdul	Gran	Petita	Usuaris	Mono	Trifàsica
CP PONENT	MR7	1		70	1	
	MR8 DONES		1	25	1	
	MR11	1		53	1	
	CUINA 1	1		AUX	1	
	CUINA 2	1		AUX	1	
	MR6	1		60	1	
	MR5	1		80	1	
	MR4	1		95	1	
	MR3	1		80	1	
	MR2	1		70	1	
	INFERMERIA		1	10	1	
	CENTRE OBERT		1	50	1	
CP BRIANS 2	CUINA 1	1		AUX		1
	CUINA 2	1		AUX		1
	MR14	1		100	1	
	MR13	1		100	1	
	MR12	1		100	1	
	MR11	1		100	1	
	MR10	1		100	1	
	MR9	1		100	1	

	MR8	1		100	1	
	MR7	1		100	1	
	MR6	1		100	1	
	MR5	1		100	1	
	MR4	1		100	1	
	MR3	1		100	1	
	MR2	1		100	1	
	MR1	1		100	1	
	DERT		1	50	1	
	DS		1	50	1	
	DAE		1	50	1	
	INGRESSOS		1	50	1	
	INFERMERIA		1	40	1	
	SALUT M. P-1		1	40	1	
	SALUT M. P-2		1	40	1	
CP LLEDONERS	MR1	1		100		1
	MR2	1		100		1
	INGRESSOS		1	20	1	
	MR3	1		105		1
	MR4	1		105		1
	INFERMERIA		1	30	1	
	MR5	1		105		1
	MR6	1		100		1
	MR7	1		100		1
	MR8	1		100		1
	CUINA 1	1		AUX	1	
	CUINA 2	1		AUX	1	
CP MAS ENRIC	MR7	1		100		1
	MR6	1		100		1
	MR5	1		100		1
	MR4	1		110		1
	CUINA	1		AUX	1	
	DONES	1		60		1
	JOVES	1		60		1
	MR3	1		100		1
	MR2	1		100		1
	MR1	1		110		1
	DERT	1		35		1
	INGRESSOS	1		50	1	
	MIT PL-1		1	40		1
	MIT PL-2		1	40	1	
CP PUIG BASSES	CUINA 1	1		AUX	1	
	CUINA 2	1		AUX	1	
	MR7	1		108		1
	MR6	1		108		1
	MR5	1		108		1
	MR4	1		108		1
	MR3	1		108		1

	MR2	1		108		1
	MR1	1		108		1
	INGRESSOS	1		30	1	
	DEPT	1		36	1	
	JOVES		1	45	1	
	DONES		1	45	1	
	INFERMERIA	1		30	1	
	PSIQUIATRIA		1	30	1	
CP JOVES	MR1	1		90	1	
	MR2	1		90	1	
	MR3	1		90	1	
	MR4	1		90	1	
	CUINA	1		AUX	1	
CP QUATRE CAMINS	DEPT	1		60	1	
	INFERMERIA		1	10	1	
	DAE		1	40	1	
	MR5		1	50	1	
	MR1	1		200	1	
	MR1	1			1	
	MR2	1		200	1	
	MR2	1			1	
	MR3	1		200	1	
	MR3	1			1	
	MR4	1		200	1	
	MR4	1			1	
	MR6		1	60	1	
	MR7	1		80	1	
	MR8	1		70	1	
	CUINA	1		AUX	1	
	INGRESSOS		1	50	1	
	MSOB	1		200	1	
	MSOB	1			1	
CP DONES	CUINA	1		120		1
	CUINA	1				1
CP BRIANS 1	MR1	1		177	1	
	MR1	1		177	1	1
	MR2	1		174		1
	MR2	1		174	1	
	MR3	1		124	1	
	MR3	1		124	1	
	MR4	1		231	1	
	MR4	1		231	1	
	DEPT		1	32	1	
	MR0	1		80	1	
	MR5	1		90/100	1	
	DONES	1		70	1	
	DONES 2		1	30	1	
	INFERMERIA		1	25	1	

	UHPP	1		67		
	UMS		1	35	1	
	CUINA	1				1
	CUINA	1				1
C.O. Barcelona			1		1	
C.O. Tarragona			1		1	
C.O. Girona			1		1	
TOTALS		94	29		89	34

Centre Penitenciari de Dones
Dones: Nombre d'interns aproximat: 470

Centre penitenciari de Joves
Nombre d'interns aproximat: 329

Centre Penitenciari de Puig de les Basses
Nombre d'interns aproximat: 920

Centre Penitenciari Brians 2
Nombre d'interns aproximat: 1.836

Centre Penitenciari Quatre Camins
Nombre d'interns aproximat: 1240

Centre Penitenciari Mas d'Enric
Nombre d'interns aproximat: 903

Centre Penitenciari Lledoners
Nombre d'interns aproximat: 881

Centre Penitenciari Ponent i obert de Lleida
Ponent: Nombre d'interns aproximat: 622
Obert de Lleida: Nombre d'interns aproximat: 91

CP Brians 1
Nombre d'interns aproximat: 1103

Centre Obert de Girona: 171
Centre Obert de Tarragona: 206

Els nombres d'interns assenyalats per a cada centre penitenciari, que es faciliten per a un millor coneixement de l'objecte del contracte, es corresponen a la població reclusa de l'últim dia del mes de novembre 2025 segons dades proporcionades pel Sistema d'Informació Penitenciari Català, però el subministrament de matèria primera a realitzar per l'empresa adjudicatària serà el corresponent al nombre d'interns que en cada moment formin part de la població penitenciària dels centres penitenciaris assenyalats en aquesta clàusula.

ANNEX NÚM.4

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES RELATIVES AL SUBMINISTRAMENT DE CAFÈ I LLET PELS ESMORZARS DELS INTERNS DE DIFERENTS CENTRES PENITENCIARIS DE CATALUNYA I EL SUBMINISTRAMENT I MANTENIMENT DE LA MAQUINÀRIA EXPENEDORA CORRESPONENT – EXPEDIENT PO SU 0056 2026.

COMPROMIS INFORMAT LABORATORI.

L'empresa adjudicatària donarà el seu consentiment al laboratori, triat pel CIRE, perquè envii els resultats al servei d'alimentació del CIRE, i hi remetrà les dades necessàries per a que el laboratori li remeti la factura directament a ell.

Jo, _____, amb
DNI _____ com a representant de l'empresa _____; dono el meu consentiment al laboratori triat pel Servei d'Alimentació del CIRE per tal de prendre mostres dels productes subministrats perquè els resultats obtinguts de les corresponents analítiques sol·licitades pel CIRE els hi siguin enviats directament. Tanmateix, dono el meu consentiment perquè, cas d'haver de realitzar una analítica sota petició en cas d'incidència o no conformitat, els resultats ens siguin enviats en el mateix moment.

Per tal de poder rebre la factura emesa pel laboratori facilito les dades necessàries:

Nom del representant: _____
Nom de l'empresa: _____
Adreça: _____
CIF: _____
Correu electrònic: _____
Telèfon de contacte: _____

Lloc i Data
Signatura,

ANNEX NÚM.5

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES RELATIVES AL SUBMINISTRAMENT DE CAFÈ I LLET PELS ESMORZARS DELS INTERNS DE DIFERENTS CENTRES PENITENCIARIS DE CATALUNYA I EL SUBMINISTRAMENT I MANTENIMENT DE LA MAQUINÀRIA EXPENEDORA CORRESPONENT – EXPEDIENT PO SU 0056 2026.

FITXA TÀCNICA DEL PRODUCTE.

Logo fabricant,
marca,
productor

Nom:
Adreça:

Logo proveïdor

Nom:
Adreça:

FITXA TÈCNICA PRODUCTE

Informació comercial

Marca	
Producte	
Denominació comercial	
Denominació legal	☐ Extracte de cafè líquid ☐ Extracte de cafè soluble o instantani
Empresa	
Denominació comercial	_____
Denominació social	_____
Fabricant/ productor/ distribuïdor	

Informació administrativa

Codi sap CIRE		Codi EAN	
Format de codificació lot			

Informació Tècnica

Descripció	
Varietat / Categoria / Origen	
Ingredients	
Paràmetres: matèria seca	Entre 15 i 55% en massa per Extracte de cafè líquid _____ ≥ al 95% en massa per extracte de cafè soluble o instantani _____
Paràmetres: Humitat*	
Només aplicable als formats solubles	
Paràmetres: Sòlids solubles	
Només aplicable als formats solubles	
Paràmetres: Cafeïna (respecte matèria seca)	
Paràmetres: Cendres (respecte matèria seca)	
Característiques organolèptiques	
OMG	

Pes brut	Pes net	Dosificació	Temperatura MP
Condicions de conservació			
Caducitat – Vida útil			
Rendiment			
Altra informació			

Informació logística

Format	
Característiques, presentació, dimensions	
Etiquetatge	
Envasat	
Embalatge	
Transport	

Informació Analítica

Paràmetres microbiològics

--

Residus

--

Informació nutricional per 100 ml de producte acabat

--

Al·lèrgens

--

Altres

Població a qui es destina	
Instruccions d'ús matèria primera	
Instruccions d'ús producte acabat	
Temperatura producte acabat	

Legislació aplicable

--

Sistemes de control de qualitat

--

Altres informació – observacions – Imatge del producte

--

Data verificació informació d'aquesta fitxa:

Signatura i segell

*** Adjuntar fitxa/es originals**

ANNEX NÚM.6

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES RELATIVES AL SUBMINISTRAMENT DE CAFÈ I LLET PELS ESMORZARS DELS INTERNS DE DIFERENTS CENTRES PENITENCIARIS DE CATALUNYA I EL SUBMINISTRAMENT I MANTENIMENT DE LA MAQUINÀRIA EXPENEDORA CORRESPONENT – EXPEDIENT PO SU 0056 2026.

INFORME DE NO CONFORMITAT.

Nº NC		NO CONFORMITAT TIPUS:	Escollir NC Tipus
-------	--	-----------------------	-------------------

DATA		CLIENT / PROVEÏDOR:	
NÚM. PEP		TÈCNIC:	

OMPLIR CAMP EN CAS D'EXISTIR CODIFICACIÓ DE NC PER PART DEL CLIENT

Nº NC CLIENT / PROVEÏDOR:	
---------------------------	--

Descripció de Producte:	
Quantitat Afectada:	

DESCRIPCIÓ NO CONFORMITAT

Què ha passat?

DESCRIPCIÓ DEL PROCÉS DE DETECCIÓ

Com s'ha detectat?

ACCIONS IMMEDIATES

Com hem actuat?

ANÀLISI CAUSES DE LA NO CONFORMITAT

Per què ha passat?

ACCIONS CORRECTIVES

Data d'aplicació d'accions: Posar Data Acció Correctiva

Què farem perquè no torni a passar?

VERIFICACIÓ EFICÀCIA

Comentaris?

La mesura ha estat eficaç? ☐ SI ☐ NO

La No Conformitat es dona per tancada? ☐ SI ☐ NO

ELIMINACIÓ I TANCAMENT D'ACCIÓ CORRECTIVA

DATA DE TANCAMENT

REVISAT PER EL RESPONSABLE DE QUALITAT

Signatura Resp. Qualitat:		
Data:		

NOTA SOBRE IMATGES:

En cas que fos necessari documentar visualment alguna No Conformitat, les imatges s'han d'enviar com arxiu adjunt en un missatge de correu electrònic dirigit al responsable de Qualitat.

--	--

IMATGE 1

IMATGE 2

--	--

IMATGE 3

IMATGE 4

--	--

IMATGE 5

IMATGE 6