



CODI DE VERIFICACIÓ	2D392P0U4U410B4E0V76		
PROCEDIMENT	V220 Contractacions de subministraments		
EXPEDIENT NÚM.	AJT/12101/2025	DOCUMENT NÚM.	165350/2025
ÀREA	Ciutat Transformadora		
UNITAT	Programes de Formació i Ocupació		

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNQUES

- 1. Objecte:** Contracte pel subministrament de productes alimentaris per a la Unitat de Formació i Qualificació Professional

L'objecte del contracte és el subministrament de productes alimentaris, matèries primeres, begudes alcohòliques i no alcohòliques i altres productes consumibles per al funcionament del restaurant d'aplicació ubicat a les instal·lacions de l'Ajuntament de L'Hospitalet de Llobregat a l'edifici CEMFO de Ctra. del Mig, 85-87.

L'objecte del contracte inclou:

- (a) La provisió de productes alimentaris i matèries primeres per a la realització de les pràctiques de cuina incloses a les diverses especialitats de formació ocupacional
- (b) L'emmagatzematge i conservació prèvia del productes de forma que es garanteixi la seva seguretat alimentària fins que es realitzi el subministrament al centre
- (c) El transport en condicions higièniques i sanitàries adients segons la normativa vigent
- (d) La descàrrega i col·locació de les mercaderies en el punt de recepció

No és objecte del present contracte:

- (a) La col·locació i estiba de les matèries primeres i productes alimentaris per l'empresa adjudicatària als llocs d'emmagatzematge
- (b) La gestió de residus

2. Característiques tècniques

2.1. Objecte i descripció del subministrament d'aliments i matèries primeres

Seràn objecte del subministrament i lliurament al Centre de Formació d'Hostaleria de L'Hospitalet (en endavant, "el centre"), els següents productes:

- (a) Productes alimentaris i matèries primeres per a l'elaboració culinària
- (b) Productes alimentaris de consum directe, que no necessiten d'una elaboració o preparació culinària per a ésser consumits
- (c) Begudes: aigües envasades per a consum humà (aigües minerals naturals i aigües de font)
- (d) Begudes alcohòliques i no alcohòliques: cervesa, sidra, vi, cava; begudes refrescants (aigua de soda, gasosa, i d'altres)



2.2. Requeriments tècnics

Es requereix per cadascun dels productes licitats, que es compleixi les especificacions tècniques descrites en aquest PPT, en cas contrari el licitador quedarà exclòs.

A la presentació de l'oferta s'haurà de presentar la fitxa tècnica de cadascú dels productes licitats, contemplant el màxim de la informació detallada a continuació. En el cas que hi hagués informació que es precisés durant el procés de valoració, l'Ajuntament la demanaria a l'empresa licitadora.

Dades proveïdor (en el cas que el licitador no sigui el fabricant)

Especificacions del producte

- Denominació de venda
- Denominació legal del producte
- Composició nutricional
- Pes /unitat

Característiques organolèptiques

- Sabor
- Olor
- Textura

Vida útil

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

Condicions de conservació, envasat i embalatge $T < 4-5\text{ }^{\circ}\text{C}$ (requerit pels productes refrigerats) i T ambient (inferior 30°C) en el cas dels productes no congelats i no refrigerats.

Etiquetat, ha d'incloure, si s'escau, nom del producte, pes, raó social/nom del proveïdor, registre sanitari, numero lot...

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

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

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

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



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

2.3. Lloc de prestació

El servei de provisió i subministrament es prestarà al Centre, ubicat a la Ctra. del Mig, 85-87, de la ciutat de l'Hospitalet de Llobregat.

2.4. Gestió i subministrament dels productes alimentaris i matèries primeres

(a) Periodicitat de les comandes: Els serveis tècnics encarregats de la gestió del restaurant d'aplicació de l'edifici CEMFO de la Ctra. del Mig, 85-87, de l'Hospitalet de Llobregat comunicaran a l'empresa adjudicatària la comanda d'aliments, matèries primeres, begudes i d'altres element de cuina que s'hagin de lliurar, com a mínim amb 2 dies laborables d'antelació.

Els productes i matèries primeres sol·licitades es lliuraran per part de l'empresa adjudicatària no més tard de les 10 hores del dematí del dilluns o dimecres immediatament posterior a la realització de la comanda.

(b) Forma de les comandes: les comandes s'ajustaran al model que s'acompanya com a *Annex 2. Model de comanda*.

(c) Contacte amb l'empresa adjudicatària: L'empresa adjudicatària haurà de facilitar un número de telèfon mòbil i una adreça de correu electrònic, a la que es dirigiran les comandes. L'empresa adjudicatària haurà de confirmar la recepció del correu electrònic, i determinar si existeixen referències de les quals no es disposi d'estoc, proposant productes alternatius de qualitat i cost similars.

(d) Documentació i supervisió dels lliuraments: Les successives entregues hauran d'anar acompanyades del corresponent albarà. Un/a responsable del servei tècnic serà l'encarregat/da de supervisar els lliuraments de productes, que es posaran a disposició a l'interior de la cuina ubicada a Ctra. del Mig, 85-87, de l'Hospitalet de Llobregat.

(e) Enretirada i reposició de productes no conformes: l'Ajuntament de l'Hospitalet instarà la enretirada dels productes que siguin considerats no conformes, ja sigui per no coincidir amb allò sol·licitat, per no complir amb les condicions higièniques o sanitàries exigibles per la normativa vigent, per ser objecte d'una alerta sanitària o per qualsevol circumstància objectiva que requereixi la seva devolució.

L'empresa adjudicatària haurà de reposar els articles enretirats per uns idèntics en perfecte estat, o per articles substitutius adients, en el termini de 24 hores des de que es produeixi la devolució.

(f) Manca d'unitats o referències: Si un cop rebudes les matèries primeres i aliments sol·licitats es detecta la manca d'unitats de qualsevol tipus de referències, la coordinació del servei assignada pel responsable del contracte, es posarà en contacte amb l'empresa adjudicatària que haurà de subministrar-los urgentment.

2.5. Qualitat dels productes alimentaris



Les especificacions de qualitat dels productes a subministrar es detallen a l'Annex I. *Qualitats i unitats de mesura*, que s'incorpora a l'expedient.

Qualsevol variació en les qualitats dels productes a subministrar respecte de les especificades a l'Annex I haurà de ser aprovada pel responsable del contracte, no podent ésser, en cap cas, inferiors a les indicades.

Tots els productes i articles inclosos en aquest plec hauran de complir la normativa europea en matèria de seguretat alimentària, en concret el Reglament (CE) n. 852/2004, del Parlament Europeu i el Consell, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels aliments, i el Reglament (CE) n. 853/2004, de 29 d'abril, pel que s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal, així com tota la normativa de caràcter transversal i sectorial que els hi sigui d'aplicació.

(a) Seguiment de la qualitat del servei: En base a l'article subministrat, la seva categoria o qualitat i la forma de presentació de l'article que es requereix en aquest PPT, el representant qualificat de la institució realitzarà inspeccions per establir un control de qualitat, seguint la reglamentació estipulada i d'acord amb les normes de l'APPCC vigents, i conjuntament amb tots els aspectes contemplats als diversos apartats del present PPT.

Segons el resultat de la revisió es podrà rebutjar l'article si es creu convenient (previ avís al representant autoritzat i persona de contacte directe de l'empresa adjudicatària), per no adaptar-se a la definició, categoria o forma de presentació estipulades, o per no reunir les condicions exigides de transport, o bé, per estar deteriorat en major o menor grau.

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

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

(b) Principis i operativitat del seguiment de la qualitat:

- **Controls organolèptics**: Qualsevol anomalia detectada en les característiques organolèptiques així com format de presentació i d'altres factors que es considerin basats en inspeccions visuals i en controls instrumentals, i que comporti incompliment del contracte, serà sancionada de no conformitat, si s'escau, amb el que disposen les clàusules d'infraccions i penalitzacions del PCAP
- **Controls microbiològics**: Tots els productes servits poden ser objecte de les anàlisis microbiològiques per part de l'Ajuntament. Qualsevol anomalia detectada per mitja dels esmentats controls microbiològics envers els valors establerts a la legislació vigent, RD 2073/2005 i les seves modificacions posteriors, serà sancionada de no conformitat amb el que disposa el PCAP. El cost derivat d'aquestes actuacions serà assumit pel propi proveïdor.
- **Altres aspectes de la prestació**: durant la valoració diària dins del control i inspecció de la recepció dels productes subministrats, també es verificarà els següents aspectes del proveïdor:
 - Rigor i fiabilitat dels circuits de lliurament



- Compliment de les comandes, en quant a la definició de l'article, horaris establerts, formació del personal i qualitat del servei
- Solució de les possibles incidències després dels lliuraments de les comandes
- L'estat d'higiene i/o presentació dels equips, material, estris i personal operatiu
- Valoració organolèptica (gust, aparença i presentació, textura i olor) i de la qualitat dels productes d'acord a les mostres i fitxes tècniques presentades

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

CRITERIS GREUS :

1. Lliurament de productes que superin la vida útil de 24 h des de la seva elaboració o en mal estat.
3. Retràs en la entrega amb repercussió d'afectació directa del servei.
4. Manca d'etiquetatge, si s'escau.
5. Producte amb característiques diferents o no acceptables amb afectació directe del servei.

CRITERIS LLEUS:

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

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

El control, seguiment i inspecció de la prestació del servei serà realitzat per l'Ajuntament de L'Hospitalet de Llobregat a través del responsable del contracte, mitjançant la persona o persones que comunicaran a l'empresa adjudicatària qualsevol aspecte a tractar i que atendran totes les indicacions que li siguin proposades i les duran a terme.

L'Ajuntament de L'Hospitalet de Llobregat, quan ho consideri oportú, podrà dur una inspecció del servei a través dels mitjans i institucions que estiguin al seu abast.

3. Contingut i presentació de les ofertes

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

Els productes a licitar es detallen a l'Annex 2. *Llistat de productes*.

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



Per l'òptim estudi i comprensió de l'oferta tècnica, serà imprescindible que les empreses licitadores presentin una memòria tècnica descriptiva.

L'objecte de la memòria tècnica serà la valoració de l'oferta de les empreses licitadores, el coneixement dels mitjans humans i tècnics que dedicaran a la prestació dels serveis i execució del contracte, l'anàlisi de la concordança i viabilitat de l'oferta presentada per les empreses licitadores, així com la seva utilització per a la posterior avaluació i control del servei a prestar per l'empresa adjudicatària.

La memòria haurà de contenir la informació relativa als aspectes sol·licitats per a prestació del servei i subministraments dels productes especificats en cadascú dels diferents apartats del PPT i en els criteris de judici de valor, amb el següent contingut mínim:

- Identificació dels recursos humans i tècnics destinats a la prestació de l'objecte del contracte
- Identificació del procés de recepció de comandes, temps de resposta i posada a disposició
- Identificació de la gestió de productes en mal estat, erronis o no admesos
- Identificació de la procedència i origen dels productes

Aquesta memòria descriptiva tècnica es presentarà en un dossier degudament paginat amb lletra en calibri 12 o equivalent, i amb uns marges d' aproximadament: superior: 2.5cm; inferior: 2.5cm; .dreta: 3cm i esquerra: 3cm amb una limitació màxima de 15 pàgines.

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

- Les fitxes tècniques dels productes (apartat 2.2 del PPT)
- Procediment per la Correcta Manipulació, Retirada i Correccions dels Productes No Conformes. Es valorarà també que sigui un procediment àgil i adaptat a les necessitats del Centre de Formació d'Hostaleria i s'aplicarà quan sigui necessari.
- Procediment de pla de contingències establerts a la seva empresa en situacions d'emergència i crisi.

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

4. Obligacions contractuals de l'Ajuntament

Seràn obligacions de l'Ajuntament de l'Hospitalet de Llobregat: Abonar les factures que l'empresa adjudicatària presenti amb la periodicitat establerta a l'informe justificatiu i el PCAP.

(b) Designar una persona responsable del contracte

5. Obligacions contractuals del contractista

Seràn obligacions contractuals de l'empresa o professional adjudicatari:

- (a) El subministrament de les comandes rebudes en els terminis establerts
- (b) La informació al responsable del contracte de qualsevol incidència que aparegui en el transcurs de la prestació dels serveis i que pugui afectar el bon funcionament dels mateixos.
- (c) La disposició dels útils, vehicles i equips necessaris per al desenvolupament dels serveis adjudicats (telefonía, instrument de mesura, mitjans auxiliars, etc)



- (d) L'acceptació de les supervisions i controls que procedeixin, per part de l'Ajuntament de l'Hospitalet de Llobregat o qualsevol altra administració o ens públic.